

El arte de enlatar gominolas en Conservas de Cambados

www.lavozdeg Galicia.es / 27 febrero 2015

- Alumnos del colegio de Barrantes conocieron cómo funciona una conservera, aunque ellos utilizaron dulces para preparar unas latas muy especiales.
- Los chavales se vistieron con gorros y batas para poder recorrer las instalaciones de la fábrica.

Los alumnos del colegio de Barrantes se desplazaron a Conservas de Cambados con un objetivo claro: conocer el proceso de elaboración de sus productos. Querían saber un poco más sobre cómo llegan los mejillones a la lata. Y se encontraron con una dulce sorpresa. No solo aprendieron de cerca todo lo relacionado con el mundo de la conserva. Pudieron preparar sus propias elaboraciones. Y en lugar de mejillones o navajas, utilizaron dulces gominolas. Ni que decir tiene que la idea entusiasmó a los participantes, que se marcharon encantados con unas latas que, además, llevaban su nombre.

Visita didáctica

No es esta la primera vez que la conservera, ubicada en Ribadumia, recibe la visita de los pequeños del colegio de Barrantes. Hace ya algún tiempo que ambos colaboran para poner en valor un oficio que todavía tiene mucho protagonismo en la comarca. En esta ocasión, fueron cerca de cuarenta escolares de tercero de primaria los que visitaron las instalaciones. Primero recibieron una pequeña explicación de cómo funciona esta factoría. Y, después, se vistieron con batas y gorros para poder recorrer la fábrica y ver cómo trabajaban las empleadas. Estuvieron en todo momento acompañados por el personal de la conservera, que no dudó en responder a las mil y una preguntas que les plantearon estos pequeños.

De teoría y práctica

Pero la parte más divertida fue, sin duda, cuando les propusieron elaborar sus propias conservas. En anteriores ocasiones, el personal de la fábrica les tenía preparado algún tipo de marisco, que ellos se ocupaban de colocar en el interior de la lata. Pero ayer, los pequeños estudiantes recibieron una sorpresa de lo más dulce. Cambiaron los mejillones y las navajas por gominolas. Y la medida les entusiasmó. Con paciencia fueron colocando, uno a uno, cada uno de los dulces. Posteriormente, las latas fueron selladas y los pequeños le pusieron su nombre. Orgullosos y contentos se marcharon de Conservas de Cambados tras una mañana intensa, pero tremendamente divertida. Todos llevaban bajo el brazo su lata. Seguro que, a estas alturas, ya no queda nada de los dulces que metieron en su interior. Otra cosa sería si hubieran enlatado mejillones. Seguro.