

Si de extensores se trata...

- Última actualización: Viernes, 22 Marzo 2024 11:03
Escrito por Comunicadora Institucional Antilla
Visto: 125



El empleo de distintos tipos de extensores como yuca, arroz, calabaza y boniato, es una importante alternativa que permite mantener las ofertas alimenticias sin renunciar al uso de la harina de trigo, la cual nunca podrá ser sustituida del todo. Las redes se hacen eco, a través de memes, del buen humor del cubano. "Mi pan tiene tetuán", "al mío le nació una rama", "gracias a la calabaza que le echan, ahora veo mejor"...y así por el estilo. Sin embargo hay criterios que van más allá de la simple jocosidad, y arremeten contra la calidad del producto: "Con esos inventos ya no se pueden comer".

Si de extensores se trata...

- Última actualización: Viernes, 22 Marzo 2024 11:03
Escrito por Comunicadora Institucional Antilla
Visto: 125

Los trabajadores de la panadería de Deleyte, en el municipio Antilla, demuestran que "con esos inventos" sí se pueden comer, pero que además cuando se elaboran adecuadamente, su calidad es buena y su textura suave. A todo ello se suma su significativo aporte nutricional.

Los extensores se utilizan en todo el mundo, solo que en las panaderías cubanas no existía ese hábito. Unido a lo anterior, el empleo de materias primas locales constituye una significativa sustitución de importaciones.

Un acercamiento a diferentes momentos del proceso productivo nos permitió conocer que la receta para el buen pan lleva además: respeto al consumidor, amor al trabajo y apego a la ética... ingredientes que en este colectivo jamás han escaseado.