



## Galetes de barco

El Masnou

### Ubicació

**Comarca:** Maresme  
**Lloc/Adreça:** Carrer Prat de la Riba, 44

### Coordenades:

**Latitud:** 41.47984  
**Longitud:** 2.32221  
**UTM Est (X):** 443412  
**UTM Nord (Y):** 4592248

### Classificació

**Número de fitxa:** 08118 - 292  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia:** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle:** XIX  
**Estat de conservació:** Bo  
**Protecció:** Inexistent  
**Accés:** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat:** Privada  
**Titular:** Forn de Can Banqué (Carrer Prat de la Riba, 44 / El Masnou)  
**Autoria de la fitxa:** Jordi Montlló Bolart  
**Data de registre de la fitxa:** dv., 26/02/2010 - 01:00

### Descripció

Galetes fetes pels viatges a Amèrica durant l'època del comerç amb aquest continent. Eren quadrades o rodones i es guardaven en caps de llauna estanyada, i es col·locaven a dins de bocois de fusta. Es feien amb aigua, farina, llevat i comí. Es posen tots els ingredients en un bol ben barrejats fins a obtenir una pasta fina i elàstica, s'ha de deixar fermentar uns 20 minuts. Cal estirar la pasta, ha de quedar molt prima, després

donar-li la forma amb les mans.

Cal escalfar el forn entre 200 i 210 graus i marcar les galetes amb un punxó gros perquè no es bufin. Posar les galetes al forn entre 45 i 50 minuts aproximadament. Un cop fredes ja es poden consumir.

Per tal que es conservin millor s'han de guardar en un lloc sec i en un recipient de llauna.

### **Observacions:**

Actualment només les produeixen a Can Banqué.

### **Història**

La seva fabricació es produeix des del segle XIX. També es coneix amb el nom de galetes de mariner.

