



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.

