



El obrador de las monjas del monasterio de San Antonio Abad y Santa Isabel de Portugal –carmelitas descalzas de Ciudad Real está estos días a pleno rendimiento. Las hermanas reposteras (solo son dos) tienen que atender las altas demandas de los consumidores en una de las épocas más “fuertes” del año ante la llegada de la Navidad y de las celebraciones familiares.

Turrone, mazapanes, mantecados, productos hojaldrados o frutas confitadas son algunos de los surtidos que elaboran de manera artesanal en diferentes gamas y variedades.

Los más exitosos en Navidad son las anguilas de mazapán y los polvorones de almendras, mientras que los hojaldres, las palmeras de chocolate y las magdalenas triunfan a lo largo del año, comenta la madre Elena, la priora del convento que se ubica en la calle El Carmen de la capital ciudad-realeña. Precisamente, el vestíbulo de entrada acoge una vitrina con una muestra de estas ricas delicias, que está acompañada por la lista completa del catálogo y sus respectivos precios. Es un sistema alternativo para darse a conocer, que funciona a la perfección, frente a la ‘competencia’ y las numerosas ofertas de ventas de dulces vía internet, dado que en su caso “no tenemos página web ni medios electrónicos”.

El éxito de los bocados carmelitas está asegurado, tanto por la fidelidad como por el boca a boca de los clientes, y llegan a las mesas de los ciudarrealeños y españoles de otras comunidades, incluso de otros países, de la mano de los envíos que hacen de manera puntual para endulzar



las entrañables fechas de la Navidad. Los pedidos salen a la calle a través del torno en la venta directa, o con una distribución de canal corto a través de “algunas personas que nos ayudan”, además de los envíos al extranjero a Italia, Irlanda y Alemania, (los hojaldres no viajan porque “son muy delicados”) para “gente que allí nos conoce y está lejos de su patria”.

Es el fruto del principal trabajo que las monjas descalzas de clausura de Ciudad Real realizan para su “supervivencia” y para “mantener el conven-

to”, aunque su tiempo “es limitado”, dado que su primera misión es la vida contemplativa, principal advocación del servicio que prestan a Dios.

“No somos una empresa, tenemos nuestras horas de oración y luego desarrollamos distintas tareas como la portería o la cocina”, y en el caso del obrador con esfuerzo y en jornada partida “cubrimos todos los encargos” en los días de más solicitudes.

La materia prima -almendras, huevos, manteca, azúcar o harina- la

compran a proveedores habituales y las masas y preparados los hacen las hermanas de manera artesanal y con mano diestra. También cuidan la presentación de los dulces, y el envasado en distintos tamaños de cajas, una labor entretenida que requiere de horas de dedicación, sobre todo en los meses finales del año.

El trabajo en el obrador tiene una doble satisfacción, no sólo la económica, “justo para poder vivir”, sino para que las personas, grandes y pequeños, disfruten hermanadas de sus

