

Diario de Mallorca DIGITAL

Los mayores se divierten elaborando turrón casero especial para diabéticos

Fecha: 10/10/02

URL: <http://www.diariodemallorca.es/malho021010/partf/7partf.html>

El departamento de enfermería del centro de salud les enseña a preparar el dulce postre PEP CÓRCOLES. Inca.

Arrugadas manos, surcadas por años de trabajo y mucha experiencia, se hundieron ayer en una masa de almendras para elaborar el tradicional turrón. Los miembros de la residencia Miquel Mir no aprendieron a fabricarlo porque seguramente podrían dar clases a los jóvenes, pero sí que aprendieron a elaborarlo de forma adecuada a su dieta.

Margalida Beltrán, responsable del departamento de enfermería del centro de salud de Inca, llevó a cabo ayer un curso para instruirles en la fabricación de turrón para diabéticos. 'Un tercio de los residentes están afectados por esta enfermedad. Dafirma el gerente del centro, Jaume Estrany Pero los demás tienen colesterol, tensión alta u otras, lo cual también les impide abusar de los dulces'.

Magdalena Cantarellas, concejala de Asuntos Sociales, explica que 'elaborar turrón en la residencia nos ha aportado dos mejoras. Por una parte, los mayores se entretienen y, por otra, aprenden'. Margalida Beltrán añade que 'en Inca es tradicional comer el primer turrón durante las ferias Día primera es el próximo día 20 Por esa razón, los abuelos lo elaboran hoy (por ayer). Reposará unos días y finalmente podrán degustarlo el primer domingo de feria'.

El turrón es del tipo Jijona; totalmente de almendra. No contiene ningún aditivo, excepto edulcorante artificial. Beltrán explica que 'lo único que lleva es almendra tostada, ralladura de limón y edulcorante. Eso hace que puedan consumir personas con **diabetes**, aunque deben hacerlo con moderación'. La monitora dice que 'el turrón que se encuentra en los comercios, etiquetado como especial para diabéticos, incluye muchas veces fructosa. Es el azúcar de la fruta, pero azúcar a fin de cuentas, y de rápida absorción'.

L'amo en Gabriel Sureda, residente, fue el encargado de moler las almendras tostadas. Asegura: 'Después de 20 años trabajando como jornalero para recoger almendras, ahora ha sido un placer molerlas para elaborar turrón. Le he echado mucho aceite a la máquina y casi rodaba sola'.

Margalida Socies Ríos y Catalina Mulet Vanrell, también residentes, fueron dos de las ayudantes de la monitora. Catalina Mulet afirma que 'este tipo de turrón lo hacíamos en casa, sólo que entonces le poníamos azúcar. En lugar de ponerlo en moldes para hacer tabletas, nosotras lo poníamos entre dos neules'. Margalida Socies puntualiza: 'Lo elaborábamos de dos tipos, el de almendra cruda y el de almendra tostada'. Quedó pendiente la elaboración del duro, aunque Margalida Beltran, dice: 'Para el año próximo haremos pruebas porque se ha de sustituir la miel, que es esencial en el turrón duro'.