

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Atalanta

Denominação do Prato Típico: Queijinho

Origem Étnica-Cultural: Alemã

Histórico do Prato Típico:

Prato da etnia alemã, o queijinho é um derivado do leite. Os alemães costumam chamar de “Chimia”. Com a sobra do leite aproveitavam e faziam o queijinho, que até hoje ainda é muito consumido, na rosca, no pão de queijo, ou ainda, pão com queijinho e açúcar, melado, mel, entre outros.

Ingredientes Prato Original: O leite é misturado com coalho e deixado ferver até engrossar, depois é colocado dentro de um saco onde o líquido escorre e o queijinho fica ali dentro. Depois disso o queijinho é misturado com nata e esta pronto para ser servido.

Ingredientes Prato Adaptado:

Responsável pela Receita/Comercialização: Muitas famílias fazem queijinho, principalmente as famílias que vivem no interior, este produto é servido em cafés coloniais.

Quem quiser pode saborear esse prato em uma das propriedades que estão inseridas no projeto de agroturismo Acolhida na Colônia.

Local e Endereço de Comercialização:

Vendas do produto ou agendamento do café colonial apenas sob encomenda fone: (47)3535-0229 – Jaqueline ou

E-mail: parquema@apremavi.org.br

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Segunda a Sexta: 13:00 as 17:00

Domingos: 9:00 as 12:00

14:00 as 18:00.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Jaqueline Pesenti

Data de Preenchimento do Formulário: 11/05/2006



PROJETO RESGATE DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO ALTO VALE DO ITAJAÍ

