

PRODUTO TÍPICO COLONIAL (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: AURORA

Denominação do Produto Típico Colonial: Compota de Pêssego

Origem Étnico-Cultural: Alemã

Histórico do Prato Típico: Escolhida a fruta que se deseja guardar. Cozinha-se a fruta com casca ou não, coloca-se em recipientes de vidro, e cobre-se a fruta com água doce e reutilizando a calda do próprio cozimento, fechando o vidro com tampa com lacre e aferventando para que esse lacre vede totalmente o vidro e se possa armazenar até a próxima safra.

Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial: açúcar, e frutas com pêssego pêra, maçã, etc.

Ingredientes Receita Original: Pêssego em fruta, açúcar.

Ingredientes Prato Adaptado: Algumas pessoas usam bicarbonato de sódio para que as frutas possam ser descascadas com maior facilidade.

Responsável pela Receita/Comercialização: Sieglinde, mas também pode ser encontrada na maioria das residências de nossos munícipes, as fazendo para consumo próprio.

Local e Endereço de Comercialização: Própria Residência.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Sim Horário diferenciado.

Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades: A fruta guardada desta maneira pode ser aproveitada para vários fins, como sopas doces, cucas, recheios de bolos, pudins.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Zuleica May Matias

Data de Preenchimento do Formulário: 04/06