

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: Lontras

Denominação do Prato Típico: Eisenbein (Joelho de porco)

Origem Étnica-Cultural: Alemã (germânica)

Histórico do Prato Típico: Os colonizadores vindos da Alemanha, no século XIX, costumavam fazer a receita geralmente a noite (prato quente), para os homens que trabalhavam na lavoura durante o dia.

Ingredientes Prato Original: joelho de porco, salsicha branca/ vermelha, chucrute, sal, cebola e demais temperos a gosto.

Ingredientes Prato Adaptado: os mesmos do original, substituindo muitas vezes o chucrute por repolho roxo.

Responsável pela Receita/Comercialização: Ruth Liermann

Local e Endereço de Comercialização: não é comercializado.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: O joelho é temperado (sal, alho, cebola) e cozido até ficar amolecido. Depois coloca-se no forno para pegar cor e formar a pururuca. É servido com chucrute, salsicha branca e vermelha, batata inglesa. (bastante tempero).

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Luana Adalgisa da Rosa

Data de Preenchimento do Formulário: 08/03/2006