

## **FORMULÁRIO 4**

### **ALIMENTAÇÃO TÍPICA** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

**MUNICÍPIO: Lontras**

**Denominação do Prato Típico:** Molho Pardo (Schwarzauer)

**Origem Étnica-Cultural:** Alemã (germânica)

**Histórico do Prato Típico:** Prato vindo dos imigrantes alemães, no século XIX. Por ser um prato quente, aqui no Brasil serve-se geralmente no inverno. Sendo uma refeição de bastante sustentação, preparado a base de sangue.

**Ingredientes Prato Original:** carne de pato, temperos (sal, cebola, alho, pimenta), batata, sangue do animal (ave) colocado na hora em que é morto e destroncado o pescoço.

**Ingredientes Prato Adaptado:** no prato adaptado, cozinha os ingredientes como uma sopa normal e o sangue é colocado ao final, misturado em água vinagre e sal (tira-se a gordura de cima se precisar).

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Ruth Liermann

**Local e Endereço de Comercialização:** é comercializado uma vez por ano na Festa da Igreja Evangélica Luterana.

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?**

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:**

**Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:**

Hoje existem outras técnicas utilizadas no preparo do prato, que fazem com que fique mais prático o processo. Mesmo assim, é pouco feito pelos descendentes de imigrantes e pelas pessoas que conhecem a receita, devido ao tempo e mão de obra exigidos no preparo do Schwarzauer.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Luana Adalgisa da Rosa

**Data de Preenchimento do Formulário:** 08/03/2006.