

## **FORMULÁRIO 6**

### **PRODUTO TÍPICO COLONIAL** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



**MUNICÍPIO:** Salete

**Denominação do Produto Típico Colonial:** Bolo Asta Grosch

**Origem Étnica-Cultural:** A origem do bolo está relacionada com o mundo dos Deuses

**Histórico do Produto Típico Colonial:** O bolo parece ter surgido na Grécia, em homenagem a Artemis, a deusa da caça, reverenciada no dia 6 de cada mês. Dizia-se que as velas representavam o luar. Na Idade Média, esse costume chegou à Alemanha. Os camponeses faziam festas infantis que começavam ao raiar do dia. Os pais levavam um bolo na cama para que seus filhos apagassem as velinhas ao acordarem. Mas o número de velinhas não era igual ao número de anos do aniversariante. O bolo recebia uma vela a mais - sinal da luz da vida.

**Elementos Base para a Fabricação do Produto Típico Colonial:** Farinha, leite, ovos, fermento, açúcar, frutas e chocolate.

**Ingredientes Receita Original:** ovos, farinha, açúcar, água, fermento (massa) (recheio) leite condensado, chocolate, coco, nata, emustab.

**Ingredientes Receita Adaptada**

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Asta Grosch

**Local e Endereço de Comercialização:** Rua 29 de dezembro, Bairro Beira Rio - Salete

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?**

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Segunda a Sábado

**Observações Gerais sobre o Produto Típico Colonial/Curiosidades:**

A produção é realizada por encomenda ou em média de 70 bolos por mês. Já foram feitos 130 bolos em meses especiais

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Terezinha Aparecida Marcos Feldhaus

**Data de Preenchimento do Formulário:** Salete, 17 de maio de 2005.