

## **FORMULÁRIO 4**

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



**MUNICÍPIO:** Santa Terezinha

**Denominação do Prato Típico:** Korovai

**Origem Étnico-Cultural:** Ucraniana

**Histórico do Prato Típico:** Vem da tradição ucraniana de gerações passadas que vieram da Ucrânia. É um prato típico e sagrado do casamento ucraniano, é denominado como bolo do noivo.

**Ingredientes Prato Original:** Massa: farinha de trigo, açúcar, ovos, baunilha, fermento biológico.

**Ingredientes Prato Adaptado:** mesma receita do prato original.

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Maria Edite Schitz

**Local e Endereço de Comercialização:** Na localidade de Bley Pombas, Estarda Geral, sem número.

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização:** Não.

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Somente por encomenda com Dona Maria Edite Schitz, na Escola Cristo Redentor em Craveiro, em horário comercial.

**Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:** é um prato que não pode faltar nos casamentos ucranianos. A tradição diz que a primeira fornada desse prato deve ser anunciada com fogos. Nesse momento os noivos são pintados, como forma de brincadeira.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:** Ana Cleia Schwetler Femandes

**Data de Preenchimento do Formulário:** 23/05/2006