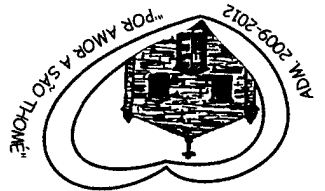


**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO THOMÉ DAS LETRAS**

Praca Barão de Alfenas, 21 - Centro  
 São Thomé das Letras - MG - Cep.: 37418-000  
 Telefax.: (35) 3237-1223 - Tels.: (35) 3237-1225 - 3237-1278  
 CNPJ.: 18.008.920/0001-11  
 Email.: gabineteprefeitosil@tricolor.com.br



**PATRIMÔNIO IMATERIAL - MODOS DE FAZER**

01. Município: São Thomé das Letras



02. Distrito: sede

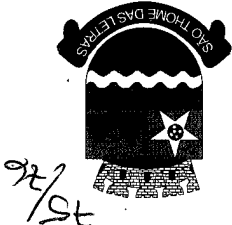
03. Designação: BROA DE PAU A PIQUE

04. Endereço: R. Dr. Jefferson Gonzaga, 2, centro

05. Responsável: Karina do Espírito Santo Ferreira

06. Documentação Fotográfica: Iure Piata Deak Oliveira Costa, Canon Powershot SX110is  
 9,0 megapixels

	
<p>Broas de pau a pique, assadas</p>	<p>Karina do Espírito Santo</p>
<p>Ervas utilizadas no preparo da broa</p>	<p>Cozinha típica da região</p>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO THOMÉ DAS LETRAS

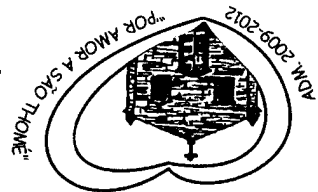
Praça Barão de Alfenas, 21 - Centro

São Thomé das Letras - MG - Cep.: 37418-000

Telefax.: (35) 3237-1223 - Tels.: (35) 3237-1225 - 3237-1278

CNPJ.: 18.008.920/0001-11

Email.: gabineteprefeito@tricolor.com.br



**07. Histórico:** A broa de pau-a-pique é um dos quitutes típicos da região e constitui uma tradição coletiva. Antigamente, os moradores de uma região se reuniam para fazerem as merendas, entre elas, a broa de pau-a-pique. Os vizinhos ou parentes se reuniam para preparar a receita; era um momento de confraternização entre os moradores onde os membros participavam, aos homens cabia a procura da lenha, as mulheres faziam as receitas e as crianças fabricavam pequenas vassouras de alecrim para limpar e aromatizar o forno. Este costume foi praticamente abandonado pela comunidade, após a abertura de padarias. Atualmente, em algumas casas, a broa é feita para o consumo das famílias. Algumas mulheres da zona rural levam as broas para vender na cidade, nos finais de semana. A receita abaixo foi cedida por Karina do Espírito Santo Ferreira, que aprendeu com sua avó, a senhora Maria Joana Inácio Ferreira, esposa de Joaquim Alves Ferreira. Atualmente Karina faz a receita para comercializar em um café, "Thomé Café", localizada no centro da cidade.

## 08. Ingredientes:

1 Kg Fubá da roça

3 ovos

1 litro de coalhada

500 gramas de açúcar

5 cravos

2 colheres de sopa de manteiga

Fermento químico

Folha de bananeira mimosa (nova)

## 09. Modos de Fazer:

Misturar na seguinte ordem: açúcar, ovos, manteiga, cravo, fubá, coalhada e fermento, misturar até obter uma massa homogênea; enrolar cilindros de massa na folha de bananeira. A broa de pau-a-pique é assada em forno de barro. O processo consiste em queimar a lenha no interior do forno e retirá-la, após limpar a fogueira do forno com folhas de alecrim as merendas são assadas no calor que permanece.

## 09. Proteção Legal Existente: inventário

**10. Proteção Legal Proposta:** inventário e registro como patrimônio imaterial do município

**11. Referências Bibliográficas:** Informações dadas por Karina do Espírito Santo Ferreira. 21 anos. entrevistada em 10 de janeiro de 2001.

**12. Informações Complementares:** Embora a receita seja comercializada na zona urbana da cidade a maneira de preparo é diferente, e a técnica inicial esta se perdendo.

## 13. Ficha Técnica:

Levantamento e Elaboração: Iure Piata Deak Oliveira Costa

Revisão: Carla Alfonsina D'Auria

Data: 08/01/2010

Data: 12/01/2010

76/76