

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

PATRIMÔNIO IMATERIAL		CÓD.: B. IM. 19
1. Município: Capelinha		
2. Distrito / Povoado: Sede / Maracujá		
3. Designação: Técnica de Fazer biscoitos de polvilho		
4. Responsável: Dona Tereza Ferreira Gandra		
5. Endereço: Localidade de Boa Vista, Comunidade de Maracujá		
6. Localidades Envolvidas: Palmital, Grotão e Invernada		
7. Caracterização: Fazer biscoito de polvilho sempre foi uma receita hereditária, ou seja, passada de mãe para filha, assim que essa atingisse uma idade suficiente para iniciar a “pilotação” de um fogão. Para muitas quitandeiras não há segredo em se fazer um biscoito gostoso, sequinho e crocante: basta seguir à risca tudo que foi ensinado pelas mães e avós. E esta tradição é tão levada a sério que, para se escolher um lugar representativo desta técnica no município, foi tarefa difícil. Seja pelo elevado número de mulheres que praticam este ofício, seja pela qualidade dos produtos que elas geralmente oferecem. Para representar tantas “biscoiteiras”, Dona Terezinha Ferreira nos ensinou como fazer um biscoito de lamber os beijos”.		
8. Proteção Legal Existente: nenhuma		
Inscrição em Livro de Registro: Não		
		
9. Documentação Fotográfica		
Dona Terezinha prepara os biscoitos com ingredientes do seu dia-a-dia		
Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho		
Fotografia: (X) Digital () Analógica – Negativo nº:		Data: Julho/2009

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG



Dona Terezinha, misturando os Ingredientes



Mesmo misturando com as mãos sem luvas, ela as higieniza com bastante cuidado.



Forno onde será assado o biscoito: Ajudante dona Maria



No aquecimento do forno, são colocadas lenhas para serem queimadas minutos antes.



Depois que dona Terezinha prepara os biscoitos, dona Maria os coloca com a forma dentro do forno.



Alguns minutos depois, já estão prontos... e vem mais fornada por aí.

Fotógrafo: Danty Guedes Guimarães Carvalho

**Fotografia: (X) Digital () Analógica –
 Negativo n°:**

Data: Julho/2008

Acervo – Arquivo de Origem:

10. Descrição:

Ingredientes: 1 kg de polvilho; 2 copos de água; 3 ovos e sal a gosto

Modo de Preparo

1. Junte o polvilho e o sal numa tigela grande e misturar.
2. Adicione o ovo à massa e misture. Acrescente a água, aos poucos, até que a massa atinja uma consistência mais dura do que a massa de um bolo.
4. Bata até obter uma massa homogênea. Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte uma assadeira com manteiga ou óleo de soja.
5. Retire a massa e coloque-a num saco de confeitar. Para fazer os biscoitos, coloque o bico próximo à assadeira untada e enfarinhada e aperte o saco de confeitar, formando palitos ou argolas com a massa. Você pode fazer biscoitos no formato que desejar, mas cuide para que todos possuam a mesma forma e o mesmo tamanho, assim todos levarão o mesmo tempo para assar.
6. Leve a assadeira ao forno e deixe assar por cerca de 15 minutos.
7. Retire os biscoitos do forno e deixe esfriar bem. Guarde-os em recipiente com tampa hermética, em local seco e arejado.

11. Bens Relacionados:	BENS CULTURAIS DE NATUREZA MATERIAL ASSOCIADOS: Forno, Ovos, Polvilho, Água, Sal, Colheres, Tigelas, Lenha e formas de Latas
	BENS CULTURAIS DE NATUREZA IMATERIAL ASSOCIADOS: Modo de preparo.

12. Intervenções: Pode-se acrescentar leite à massa do biscoito, antes de batê-la com os ovos.

13. Histórico: Por se tratar de uma tradição passada de geração a geração, dona Terezinha mantém vivos todos os aspectos de fabricação do biscoito, tanto na feitura quanto no desenho ou formato dele. Ela aprendeu com sua mãe e passou essa técnica para suas quatro filhas. Essa maneira de preservar uma técnica tão antiga fomenta o desejo de quantas a visitam em comer o tão famoso biscoito. Famoso pelo sabor, pelo modo de fazer e pela sua história. Em certas ocasiões, pessoas das comunidades vizinhas vêm até Dona Terezinha comprar os biscoitos ou encomendar por uma medida denominada “lata”. As formas usadas para assar o biscoito são confeccionadas com embalagens metálicas de óleo de soja, com capacidade para 18 litros, moldadas pela própria dona Terezinha.

14. Referências documentais / bibliográficas:

Tereza Ferreira Gandra

MACHADO, José Carlos – Senhora da Graça da Capelinha. Contagem: Editora Lithera Maciel, 2000.

Neves, Tico – No tempo das gabiobas – Bauru / SP, 2009.

Saint Hilaire, Auguste de. Viagens pela Província do Rio de Janeiro e Minas Gerais. Trad. Vivaldi Moreira, Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo, USP, 1975;

www.capelinhamg.com.br

www.aranasfm.com

<http://www.cafejequitinhonha.com.br>

www.diariodojequi.com.br/index.php?news=409

www.cultura.mg.gov.br/arquivos/.../relatorio-capelinha.pdf

www.wikipedia.org

www.cafearanas.com.br

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELINHA
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo / Setor de Patrimônio Cultural
Rua Doutor Hermelindo, 382 – Centro – Capelinha/MG

www.iepha.mg.gov.br
www.cantaminas.com.br
www.iphan.gov.br
www.fjp.gov.br
<http://www.emater.mg.gov.br>
<http://blogdobanu.blogspot.com>
www.ibge.gov.br/
www.igam.mg.gov.br

Arquivos da Prefeitura Municipal de Capelinha
Arquivos da Câmara Municipal de Capelinha
Arquivos da COPASA – Companhia de Saneamento de Minas Gerais
Arquivos da CEMIG – Companhia Energética de Minas Gerais

15. Informações Complementares: O biscoito de polvilho é também chamado “biscoito de goma”, pelo fato de, durante muitos anos, ter sido feito com esse amido retirado artesanalmente da mandioca nas comunidades rurais de Capelinha.

16. Ficha Técnica

Levantamento: Danty Guedes Guimarães Carvalho e Vanessa Alves Guimarães	Data: Julho/2009
Elaboração: Edson Ramos Rodrigues	Data: Julho/2009
1ª Revisão: Dante Geraldo Guedes de Carvalho	Data: Agosto/2009
2ª Revisão: José Carlos Machado	Data: Dezembro/2009
Arquivamento: Setor de Patrimônio Cultural	Data: Dezembro/2009