

Aniversário de Sorocaba

Homenagem da Divisão de Alimentação
Escolar ao Aniversário de Sorocaba

15 de agosto

No dia 15 de agosto comemoramos o aniversário de nossa cidade.

Neste ano, Sorocaba está fazendo 369 anos! E para homenagear nossa cidade, vamos contar um pouco sobre a história do “feijão tropeiro”, um prato típico, que está presente no cardápio da alimentação escolar, e que será preparado em todas as unidades escolares, no dia 17 de agosto.

Vamos conhecer um pouquinho da história do Feijão Tropeiro?

Durante suas viagens, os tropeiros carregavam em suas malas alimentos que pudessem durar por longos períodos. No meio do caminho, paravam para preparar a comida, geralmente um prato único, que desse bastante saciedade para aguentar a longa jornada. Preparavam pratos que tinham como base feijão, farinha de mandioca, carne de porco defumada, cebola e temperos; daí a origem do feijão tropeiro.

A receita original

(por Itamar Aguiar, poeta e compositor, nascido em Coluna (MG))

“Ali pelo ano de 1928, na Serra do Gavião, estrada tropeira de Coluna a Diamantina, já nas primeiras viagens, com sua tropa de doze burros que chegaram em pouco tempo e com muita luta (ao destino) ao número de 24 burros, um cavalo de madrinha e o cavalo de montaria de meu pai. Conforme suas palavras, (ele estava) cansado de amassar feijão na estrada, pois tinha que tirar o caldeirão da trempe fervendo e colocar no chão para ficar firme e poder machucar o feijão. Era uma trabalhadeira! Pendurado na trempe, o caldeirão balançava e não amassava direito. Aí (ele) pensou: por que não comer o feijão inteiro, bago a bago? Vou Experimentar!

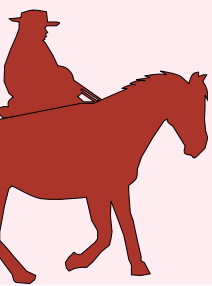
Deitou o feijão no fogo com água na medida de cozinhar, deixou cozer ao ponto. Em outro caldeirão picou alho e botou sal na medida, botou pedaços de toucinho e fritou com o alho. Enquanto fritava, acrescentou pedaços de carne de porco, e depois de tudo bem frito, o feijão que havia misturado em farinha de mandioca dançava soltinho na panela. Despejou o feijão por cima de tudo, misturou e serviu. Estava bão demais! Estava bão demais!

Aqui foi criado o feijão bago bago, que nas cidades muito depois chamaram de tropeiro.”

Você sabia??

A receita preparada pelas nossas cozinheiras escolares consiste em: feijão carioca com farinha de mandioca e legumes, carne em cubos acebolada, acompanhado de salada de couve e arroz.

Em virtude da Resolução FNDE nº06 de 20 de maio de 2020, e da Lei Municipal Nº 11.797, DE 1 DE OUTUBRO DE 2018, que dispõe sobre a proibição de alimentos do tipo embutidos na alimentação escolar, a carne de porco defumada foi substituída por carne vermelha. Outro diferencial nas escolas, é que a carne é servida separadamente do feijão com farinha, para dar oportunidade àqueles que não estão acostumados a experimentarem essa preparação.



Aniversário de Sorocaba

15 de agosto

Vamos resgatar receitas da nossa família?

A valorização e o resgate da cultura alimentar são essenciais para a preservação da identidade cultural. A comida preparada por uma família diz muito sobre sua história e seus costumes.

Você sabe qual prato é preparado na sua família há gerações? Alguma comida que sua avó ou avô preparavam, e ensinaram para você, seus pais, tios, irmãos e primos?

Converse com sua família e escreva, junto com eles, alguma receita que vocês gostam muito e que seja um costume de vocês!

Que tal juntar as receitas de cada família, em um Livro de Receitas da Turma?

**Agora é com vocês!!
Mãos à obra!!!**

