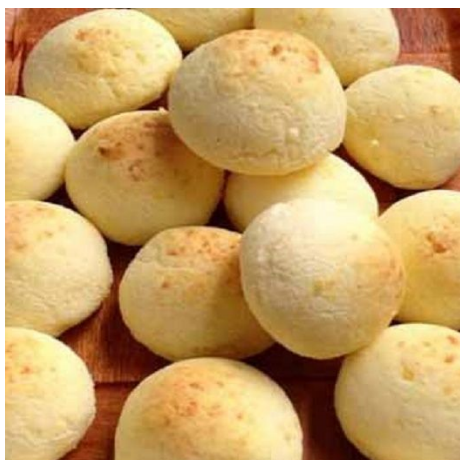


## HISTÓRIAS DAS RECEITAS TRADICIONAIS



### **PÃO DE QUEIJO**

O pão de queijo é uma receita genuinamente mineira.

Supõe-se que a receita foi criada quando um escravo das Minas Gerais teve a grande ideia de misturar as sobras do queijo de seu mestre com a farinha de mandioca.

Apesar de nascer no século XVIII, o pão de queijo só tornou-se popular nos anos 50. Hoje, milhões de pães de queijo são consumidos diariamente nas mesas brasileiras e de outras partes do mundo, como Colômbia, Argentina, Paraguai e Equador.

Na constituição do pão de queijo, essencialmente, tem origens em três culturas diferentes: a cultura indígena, portuguesa e africana.

Da cultura indígena, temos a mandioca como seu alimento básico e primeiro produto da terra que os portugueses conheceram e incorporaram nas suas composições culinárias, uma vez que nós ainda não plantávamos o trigo.

As mulheres africanas que exerciam o trabalho doméstico nas Casas Grandes, começaram a fazer pães com a farinha de mandioca e no decorrer do tempo, as culturas foram se cruzando e se unificando, fazendo com que o pão de queijo ganhasse outros ingredientes, como o leite, os ovos e o queijo, tornando-se essa delícia que é hoje.

<https://maisminas.org/pao-de-queijo/>



## **BRIGADEIRO**

Um dos doces mais conhecidos no mundo é mais uma criação genuinamente brasileira e teve origem em circunstâncias bem originais.

Em 1945 durante a campanha presidencial daquele ano, as eleitoras do candidato Eduardo Gomes, cuja patente era Brigadeiro e tinha enorme sucesso entre as mulheres, decidiram promover sua campanha organizando festas para arrecadar fundos e divulgar sua candidatura.

Decidiram elaborar um doce para ser vendido nesses encontros. Como havia enorme falta de leite e açúcar, por estarem em um momento de pós-guerra, elas recorreram ao leite condensado e misturaram a manteiga e ao chocolate.

Assim foi criado o doce de brigadeiro que fez enorme sucesso nas eleições, apesar do candidato não ter sido eleito.

Nos anos de 1950 o doce se espalhou por todo Brasil.

<http://origemdascoisas.com/a-origem-do-brigadeiro/>

<https://www.receitasnestle.com.br/receitas/Brigadeiro>



### **BOLO DE FUBÁ**

Fubá é uma palavra herdada dos africanos para designar farinha. Pó batido pela moagem fina do milho cru, seco e debulhado é um tipo de milho duro, que é usado na produção de fubá.

Os responsáveis pela utilização intensa do milho foram os portugueses, eles transformaram a farinha produzida assim em deliciosos pratos como: papas, mingaus, pudins, broas, creme de milho e outras.

O país de origem do bolo de fubá é a África.

<http://aculinariaeocupacaodobrasil.pbworks.com/w/page/1365155/Bolo%20de%20Fub%C3%A1>