

Comunidade: Frecheirinha Estado: Ceará

Mobilizadora Cultural: Francimary Lima

“Pão de Milho”

Dona Francisca das chagas faz pão de milho, aprendeu vendo sua mãe fazer. “Minha mãe, Alaíde Maria de Paiva, botava água e sal no cuzcuz e colocava na cuzcuzeira, deixava por 20 minutos, até cozinhar o pão de milho.”

Os ingredientes são:

1 quilo de massa de milho

1 litro de água

2 pitadas de sal

O pão de milho é feito para tomar com café a tarde ou para comer com feijão, de todas as maneiras é muito bom. Também por meio de vida de Dona Francisca que planta milho no inverno. Retira o milho do roçado e faz pão de milho com milho verde; é muito mais gostoso e sadio.

Dona Francisca, conhecida como Chaga, hoje com 41 anos, nunca esqueceu as receitas deixadas por sua mãe, que foram passadas de geração em geração.

*Texto retirado do material enviado ao Selo Unicef

**Trabalho construído pelos alunos da Escola Patronato São José, da Comunidade de Frecheirinha.