



CENTRO DE ARTESANATO E DESIGN DOS AÇORES

Anexo O

Biscoitos de Orelha de Santa Maria

A antropóloga Teresa Perdigão refere-se à gastronomia açoriana como um elemento constitutivo da identidade açoriana, mais especificamente da identidade das comunidades que habitam cada uma das ilhas. De facto, em cada uma das ilhas açorianas encontramos uma multiplicidade de produtos de fabrico artesanal com características de qualidade singulares que estão associadas ao “saber fazer”, isto é, à especificidade dos modos de produção tradicionais de cada ilha. É o caso do Biscoito de Orelha de Santa Maria que apresenta um modo muito particular de moldagem, exclusivamente manual, que conforme é referido por Teresa Perdigão requer grande destreza de mãos, no enrolar sobre os dedos da mão esquerda e no corte das orelhas, o que lhe confere um formato triangular genuíno e característico, que só as exímias doceiras de Santa Maria o conseguem fazer.

Diversos autores referem, ainda, que o biscoito de Santa Maria era presença habitual nos lares marienses, nas ocasiões festivas, como por exemplo na matança do porco, casamentos, festividades do Espírito Santo e pelo Natal, ocasião pela qual era tradição os padrinhos oferecerem aos afilhados um biscoito de orelha, o qual mantendo o seu formato genuíno, tinha a particularidade de apresentar uma dimensão muito maior do que a habitual. Ainda segundo a referida antropóloga, a produção deste biscoito só se faz na ilha de Santa Maria, que reclama, para si, a sua autoria e propriedade.

I

Definição da área geográfica de produção

Do ponto de vista histórico e geográfico, a produção do biscoito de orelha de Santa Maria circunscreve -se à ilha de Santa Maria, constituindo um produto de referência da doçaria mariense.

II

Matéria-prima utilizada

- Farinha de trigo – tipo 65;
- Farinha de milho;
- Ovos naturais;
- Banha de porco;
- Açúcar;
- Manteiga de vaca;
- Fermento caseiro (crescente);
- Sal para fins alimentares;
- Água.

Tratando-se da confeção artesanal de um produto alimentar de raiz tradicional, deverá ser interdita a introdução de matérias-primas que não as regulamentadas, bem como de aditivos alimentares, nos termos do artigo 6.º do Decreto – Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo decreto – Lei n.º 110/2002 de 16 de abril. Todas as matérias-primas utilizadas devem ter qualidade e deverão encontrar-se em boas condições de consumo, de forma a garantir a qualidade e aptidão do produto final aos fins alimentares a que se destina.

III

Fases de produção

1. Confeção do Fermento Caseiro (crescente):
 - 1.1 Um pouco de massa de pão;
 - 1.2 Farinha de milho ou trigo, escalda-se a farinha com água e uma pitada de sal;
 - 1.3 Depois de fria junta – se a massa do pão e a farinha escaldada e mistura-se bem;
 - 1.4 Deixa-se levedar.
2. Adição dos ingredientes:
 - 2.1 Juntar a farinha, ovos naturais, açúcar, manteiga de vaca, banha, água e sal.
3. Amassadura:
 - 3.1 Amassar os ingredientes, manualmente ou mecanicamente;
 - 3.2 Corta-se a massa em porções iguais (peloiros), cobre-se com um pano previamente polvilhado com farinha para não pegar e deixa-se levedar;
 - 3.3 Depois de lêveda a massa é novamente sovada até se encontrar em condições de ser trabalhada.
4. Moldagem:
 - 4.1 Quando a massa se encontra bem sovada cortam pequenas porções de massa e enrolando – as em pequenas tiras que depois são achatadas com o polegar;
 - 4.2 De seguida dão - se as voltas nos dedos indicador e máximo, dando forma triangular ao biscoito;
 - 4.3 De seguida cortam- se as pontas das orelhas com uma tesoura ou faca.
5. Cozedura:
 - 5.1 Os biscoitos são colocados em tabuleiros (latas) previamente untadas com banha e polvilhados com farinha. Leva – se ao forno a cozer;
 - 5.2 Quando cozidos são retirados do forno e são empilhados ao alto nos tabuleiros e vão novamente ao forno a secar, operação denominada abiscoitar.
6. Acondicionamento, Rotulagem e Conservação:
 - 6.1. Depois de retirados do forno colocar os biscoitos em sacos de plástico, próprios para alimentos;
 - 6.2. Os sacos devem estar previamente rotulados ou em alternativa deverá ser posta etiqueta com as respetivas menções de rotulagem legalmente obrigatórias;
 - 6.3. Conservar à temperatura ambiente em local seco;
 - 6.4. A indicação da data de durabilidade mínima deverá cumprir com a legislação em vigor, nomeadamente com as disposições constantes do artigo 10º do Decreto – Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, devendo o género alimentício a que se refere a presente portaria, em condições de conservação apropriadas, manter as propriedades específicas constantes da presente portaria, até à data indicada.

IV

Características Físicas e Organoléticas

Forma – triangular;

Comprimento dos lados - Min 3,5 cm; Máx 6 cm;

Altura – Min 1,1 cm; Máx 17 cm;

Peso - Min 8g; Máx 16g;

Consistência: Dura;

Cor – Castanho claro;

Brilho – Pouco brilhante;

Sabor/aroma: Doce com predomínio do sabor e aroma a manteiga e banha.

V

Equipamentos

A utilização de equipamento mecanizado só é permitida na mistura de ingredientes e preparação da massa, nos termos da alínea b) do artigo 6.º do Decreto – Lei n.º 41/2001, de 9 de fevereiro, com as alterações introduzidas pelo decreto – Lei n.º 110/2002 de 16 de abril.

EQUIPAMENTOS	FUNCIONALIDADE
Batedeira /Amassadeira	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Bancada	Enrolar e moldar o biscoito
Fogão	Aquecer a água para diluição do sal
Forno	Cozedura

VI

Utensílios

Todos os utensílios e equipamentos deverão ser feitos de materiais adequados para entrar em contacto com alimentos de acordo com a legislação em vigor.

UTENSÍLIOS	FUNCIONALIDADE
Alguidar de inox/ plástico	Mistura e homogeneização das matérias-primas
Panas plásticas	Preparação do fermento (<i>crescente</i>)
Faca / Tesoura inox	Cortar as orelhas ao biscoito
Tabuleiros	Para levar os biscoitos ao Forno
Material de Embalagem plástico/cartão	Para acondicionamento e armazenagem

Publicado em 20 de março de 2014