

CORREIO

DE GUIMARÃES



LITERATURA - PAG.5

Postais de Correios (continuação da edição anterior)

HISTÓRIA - PAG.5

Imagens da preparação das festas Gualterianas - 1994



Não perca nesta edição várias fotos com as turmas de raparigas do colégio Nossa Senhora da Conceição durante o Seculo XX

Conheça os doces de Natal mais antigos de Guimarães e as suas receitas

PAG.3



Os presépios de Guimarães em 2020 (continuação da edição anterior) Pág. 7

(Presépio de capos; Igreja da Colegiada, Igreja de S. Francisco, Igreja de S. Guatier e Igreja dos Capuchos. - Misericórdia)



EDITORIAL



O grito mudo dos que já partiram ecoa noutro mundo (Opinião- Paulo Freitas do Amaral)

Todos os recordes de mortes e infectados foram batidos na semana passada...os cientistas dividem-se entre achar se o pico da pandemia já passou ou não...entretanto vemos comportamentos díspares de território para território em Portugal...também reflectindo um pouco o comportamento das suas populações de zona para zona.

Enquanto uns territórios continuam em "zona vermelha" não posso deixar de elogiar outros territórios como Felgueiras e Paços de Ferreira que já tendo estado no "top" das infecções tiveram uma ação responsável e pouparam vidas de pessoas que pela sua idade avançada são os mais frágeis da sociedade e que nem o seu grito mudo foi suficiente para combater o egoísmo da juventude de outros...

Sem redes sociais para descarregar ódios, falsidades e pedidos de desculpa, estes portugueses, nossos vizinhos e que já partiram para outro mundo já são no seu total mais de 6000...

As batalhas estão a ser ganhas em Felgueiras e Paços de Ferreira mas não por quem se mantém em zona vermelha e continua a actuar como se tivesse tido o melhor comportamento do mundo...É de vida e de morte que estou a falar e não de uma viagem de finalistas...

Resta-nos que as nossas visitas neste Natal tenham uma atitude responsável para ver se de uma vez por todas este vírus que a todos assola vai se embora de vez agora já com a ajuda da vacina.

Bom Natal a todos!



Conheça os doces de Natal mais antigos de Guimarães e as suas receitas!

Muitos dos doces vimaranenses são conhecidos pelo resto do país mas existem alguns doces conventuais que ficaram na "gaveta do tempo" por serem desvendados. São estes doces que agora publicamos para memória futura e que pedimos a vossa maior atenção e interesse gastronómico.

Celeia

Ebulha-se o marmelo e tira-se-lhe a pevide e o branco onde ele está, e se deita em água para não se por vermelho. (Os marmelos sendo bons, 5 dão um quartilho de gelo). Depois põem-se a cozer em água e estando cozidos principia-se a espremer o gelo para um pano que esteja tapado. Depois do gelo estar pronto, põem-se o açúcar ao lume da maneira seguinte, deita-se um quartilho de água para 2 arrátéis de açúcar, isto para limpar porque o açúcar deve ser do muito branco e seco, e depois de ele estar limpo põe-se a ferver até estar em ponto de dar fios e fazer rebuçado, e estando assim tira-se para fora do lume, e assim que ele está a abater deita-se-lhe o gelo dentro, e mexe-se quando se deita, e depois torna ao lume a ferver tudo até mostrar uma prisão, isto é tira-se para fora um bocadinho e deita-se a um pires e vendo que arma um espelho a codinha está pronta. É de advertir que depois de deitar o gelo não se deve tirar o tacho do lume senão de vez. É que tirando e tornando-o a pôr faz a geleia vermelha. Resumo – A cada quartilho de gelo leva 2 arrátéis de açúcar.

Receita para fazer marmelada branca

Cozem-se os marmelos inteiros, esbulham-se e ralam-se depois sem que se chegue a entrar no caroço. Depois passa-se a massa por uma peneira de cabelo fina, ou por meia de linho. Mede-se depois por um copo de quartilho, e a cada quartilho de massa deitam-se-lhe dois arrátéis de açúcar bom e que seja do brasileiro. O açúcar deve levar-se ao ponto de rebuçado e depois tira-se para fora do lume e se lhe deita a massa. Torna depois ao lume e fervendo um pouco tira-se para fora e lança-se em copos.

Doce de casca de laranja

Pesam-se as cascas e deve ser igual peso de açúcar. Comum dedal ou forma cortam-se as cascas em rodinhas e trazem-se 24 horas em água fria. Depois cozem-se em açúcar em ponto até ficarem transparentes. Isto pode fazer-se em 2 dias deixando as rodinhas no açúcar. Em estando cozidas envolvem-se em açúcar cristalizado.

Receita para fazer figos de doce

Os figos devem ser muito cozidos, e para isso é melhor que se ponham ao lume em um púcaro, que não tenha servido a gordura, e sempre cobertos, e podem-se por em água fria; depois de estar cozidos escorre-se a água, e deitam-se os figos em água fria, e deixam-se estar um pouco. Depois tem-se o açúcar coado, e escorre-se a água que se lhe tem deitado, e se lhe deita o açúcar mesmo assim sem ponto, só coado. O açúcar regula quatro arrátéis cada cento. Depois todos os dias levam calda, o que é deitá-los no tacho e ferverem um pouco, e depois tiram-se do lume, a primeira vez devem estar um pouco tempo a ferver, e depois vão fervendo mais tempo até completar cinco caldas: a última deve ficar em ponto que se faça fio no dedo, mas não muito forte. Põem-se depois a escorrer em um raro, e vão depois para o Sol em tabuleiros mas mudam-se de tabuleiro, e viram-se para secar depressa.

Receita de marmelada de sumo ou vermelho

Ebulha-se o marmelo como acima se diz mas não se deita em água para se pôr vermelho; e depois pesa-se a cada arrátel de marmelo leva arrátel e quarta de açúcar 1. O açúcar deve ser por limpar, e depois de se limpar põem-se ao lume e logo que levanta fervura deita-se-lhe o marmelo dentro a cozer, e estando cozido tira-se para fora e esmaga-se em uma prateira e depois deita-se-lhe dentro outra vez e torna-se a pôr um instante ao lume 2, e se a quemer com muito sumo, levanta fervura e tira-se mas assim dura menos, e se a quemer mais presa deixa-se com menos sumo e ferve mais alguma coisa. A cada arrátel de marmelo deita-se um quartilho de água e mais uma pinga para o açúcar.
1 – por cima, entre linhas, "é melhor arrátel e meio"
2 – Por cima, entre linhas "mexer sempre"

Leite-Creme de lágrimas nos olhos

Para 5 quartilhos de leite, 5 colheres, das de sopa, bem cheias de farinha, 500g de Açúcar e as gemas de 24 ovos. Deita-se a farinha numa bacia e a pouco e pouco vão-se-lhe misturando o leite de modo que a farinha fique muito bem desfeita. Um pau de canela e casca de limão. Junta-se-lhe o sal preciso e vão ao lume depois de ser passado pelo passador. Mexe-se sempre até a farinha estar muito bem cozida. Nesta altura, mistura-se o açúcar e deixa-se ferver mais um pouco: se estiver em creme grosso pode-se-lhe deitar mais o leite que for preciso. Tira-se do lume depois de bem cozido e deita-se-lhe os ovos, mexendo sempre e vai outra vez ao lume, continuando a mexer para não pegar, até levantar fervura. Não deve ficar grosso. Quanto mais ovos levar melhor fica.

Receita de creme

A um arrátel e quarta de Açúcar, se lhe lançam 13 gemas de ovos, batem-se com o açúcar muito batido, e deita-se-lhe também a farinha 4 onças, o sal preciso, com uma canada de leite, mexendo-se sempre até ficar sem fatoco algum, e depois vai o tacho ao lume, mexe-se sempre, até ferver, em lume brando, para não ganhar esturro, e assim quando engrossar, tira-se para fora, e pulveriza-se com canela. N.B. – quando se bate o açúcar com os ovos, juntam-se-lhe 4 colheres de sopa, de farinha triga; e depois de estar tudo bem desfeito é que se lhe deita o leite e se mexe antes de ir ao lume.

Receita para fazer doce de manjar

A uma canada de leite, um arrátel de açúcar, meio arrátel de farinha de arroz, um vintém de amêndoa e dez réis de água flor. O açúcar deve ser limpo. (É para manjar de prato) sendo para pastéis então leva um arrátel de farinha de arroz.

Receitas Vimaranenses (Continuação)

Pela primeira vez iremos publicar uma série de receitas tradicionais vimaranenses com base numa obra de doces tradicionais lançada pela Câmara Municipal de Guimarães aquando da realização da capital europeia da cultura em 2012. Espero que esta iniciativa do Correio de Guimarães adoce a boca aos assinantes.

Arroz doce sem leite

Coze-se o arroz em água como de costume, mas bem cozido e nesta água tem-se deitado um bocado de manteiga, um cálice de vinho fino, um pau de canela, um bocadinho de sal e uma tona de limão; cozido o arroz com isto tudo se lhe deita o açúcar a gosto, ferve mais um pouco e vai para a mesa. O arroz doce deve ficar um bocadinho corredio, e deve levar canela em pó na travessa.

Arroz de príncipe

Componentes:

Arroz	400g
Leite	1 litro
Açúcar fino	400 g
Amêndoa pisada	60 g
Gemas de ovos batidas	10
Canela em pau	q.b.
Canela em pó	q.b.
Casca de limão	q.b.

Até meia cozedura, coze-se o arroz em água e sal. Continua-se depois no leite, conjuntamente com a canela em pau, o limão e a amêndoa e o açúcar até este ter o ponto de espadana baixo ou o doce estar em massa enxuta. Provavelmente tem-se retirado do lume e adicionado os ovos, mexendo sempre, voltando ao lume para estes cozerem. Deita-se em travessa e polvilha-se com canela.

Doce de calondro

Componentes:

Calondro cozido e partido aos bocadinhos, sem casca	500 g
Açúcar branco por clarificar	550 g
Água	½ litro

Põem-se a água ao lume num tacho. Quando esta começa a aquecer deita-se-lhe algumas claras de ovos e mexe-se muito. Depois lança-se-lhe o açúcar e quando principia a ferver borrija-se com água, até 3 vezes. Depois côa-se. Em seguida leva-se o açúcar a ponto de espadana subido. Deita-se-lhe o calondro e aí ferve até estar em ponto grosso, isto é: tira-se um pouco para um pires e logo que ele faça uma pequena côdea, pode-se tirar para malgas.

Receita para fazer doce de ginja

Tira-se-lhe o caroço com um palito, depois pesa-se e logo em seguida se põem a ferver em água, e apenas levanta fervura tira-se para fora do lume e se deita em um guardanapo e se dependura até escorrer. Depois de limpo e coado o açúcar se coloca no tacho ao lume, e se lhe deita a cereja a qual deve ferver até que a cada calda faça uma codinha espelhada; e mostrando essa mesma codinha está pronta. A cada arrátel de açúcar, deve deitar-se arrátel e meio de fruta. N.B. a nove e meio do açúcar, 14 arrátéis de fruta, N.B. ou um arrátel e quarta a sete de açúcar.

Imagens de postais de correios.
Profissões portuguesas extintas:
Vendedor de Azeite e de Ferro Velho



O ferro-velho—Costumes portugueses
Edição da Pap. Central



Receitas Vimaranenses (Continuação)

Receita de bolos de manjar

Para uma canada de leite, um arrâtel de farinha de arroz, dois arrâteis de açúcar refinado do melhor; um bocado de amêndoa, isto é pouco mais de uma onça, bem pisada, esta antes de deitar-se no tacho se desfaz em uma pinga de leite, deita-se tudo junto em um tacho, e se lhe deitam também algumas areias de sal, e depois põem-se ao lume e mexem-se sempre, e logo engrossa, e despega a massa da beira do tacho está pronto, o lume deve ser brando para não torrar. Logo que a massa esteja pronta tem-se um tabuleiro com uma toalha empoada com farinha de arroz, e se vai tirando o manjar aos bocados com uma colher, conforme o tamanho que se quiserem os bolos, e se vão pondo em bacias ou folhetas, que devem estar empoadas com farinha de arroz, e mete-se ao forno, não estando forte demais, e logo que elas tenham por baixo uma solinha estão prontas. Costumam estar mais de uma hora no forno.

Compota de pera, pêssego, maçã, melancia e melão

Componentes:

Água q.b. para dissolver o açúcar
Açúcar, 3 quilos
Fruta (conforme se desejar mais ou menos doce),
3 a 4 quilos

Limpa-se, primeiramente o açúcar com clara de ovo. Depois de ferver por 3 vezes e por outras tantas se fazer baixar tal fervura com borrifos de água fria, cõa-se a calda. Novamente se poem a ferver até que o açúcar esteja em ponto de espadana, que pode ser baixo ou alto, se lhe deita fruta e se faz ferver até alcançar o ponto de espadana subido. Tira-se depois para vasilhas pequenas.
NB. Logo que arrefeça alguma coisa deve o doce apresentar, à fraca pressão da cabeça de um dedo, um veuzinho, para o ponto de açúcar estar bem.

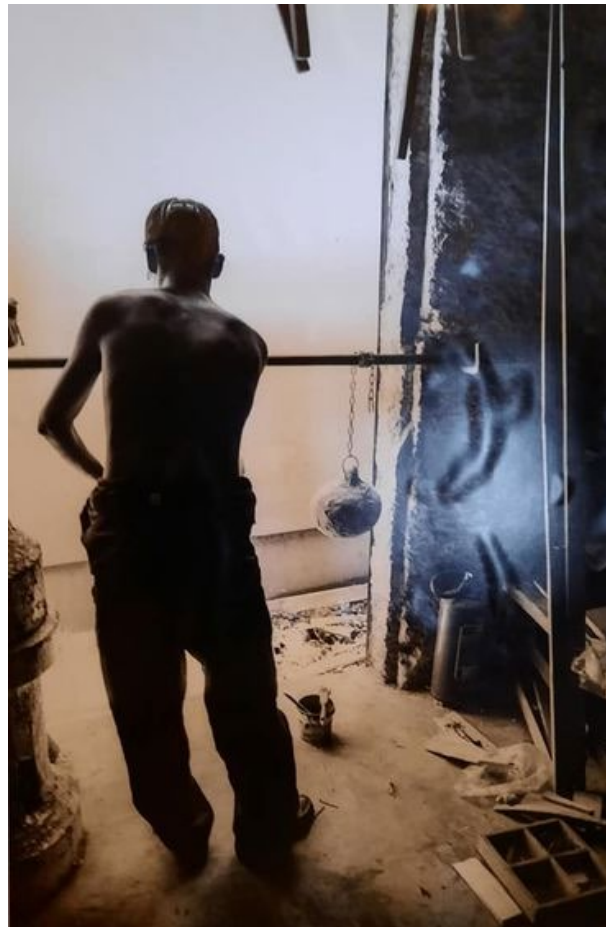
Cantarinha dos namorados no alto do telhado do tribunal da Relação



Festas Gualterianas

No estabelecimento Estaminé na porta da Vila podemos encontrar estas imagens dos vimaranenses a trabalhar na preparação das festas gualterianas de 1994. Não perca a excelente oportunidade de visitar este estabelecimento para poder apreciar estas e outras fotografias em exposição no 1º andar

Profissão quase extinta em Portugal mas existente em Guimarães Engraxador Pedro



Postais de Guimarães (princípio do Séc. XX)

No seguimento da edição anterior publicamos algumas imagens de postais de correios com que os vimaranenses se costumavam corresponder.

À semelhança da edição passada publicamos algumas imagens da penha e do Centro Histórico Vimaranenses

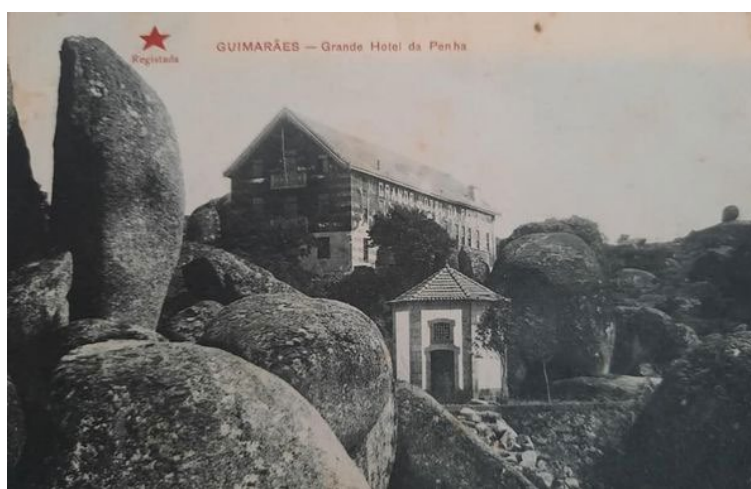


Largo do Toural – Década de 50



Portugal — Guimarães — Penha

Retiário e Torre



GUIMARÃES — Grande Hotel da Penha



GUIMARAES. - Capela e Hospital da V. O. T. de S. Domingos



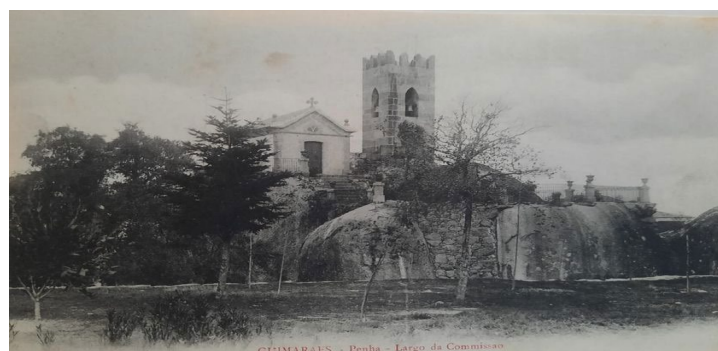
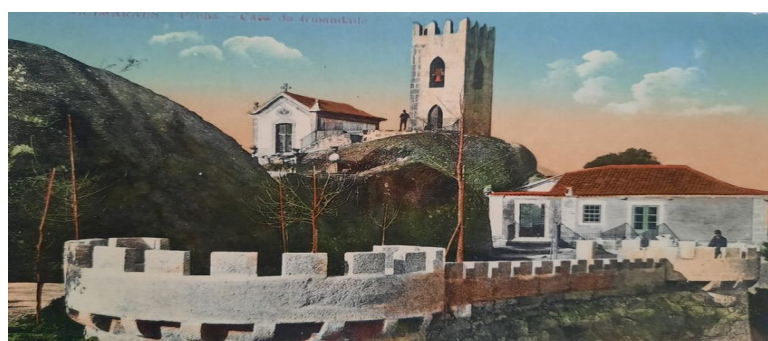
GUIMARÃES - Guimarães - Penha
Capela do Retiário



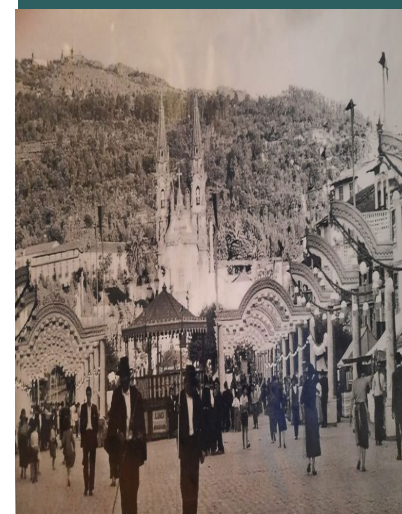
GUIMARAES - Igreja de S. Domingos (Século XIV)



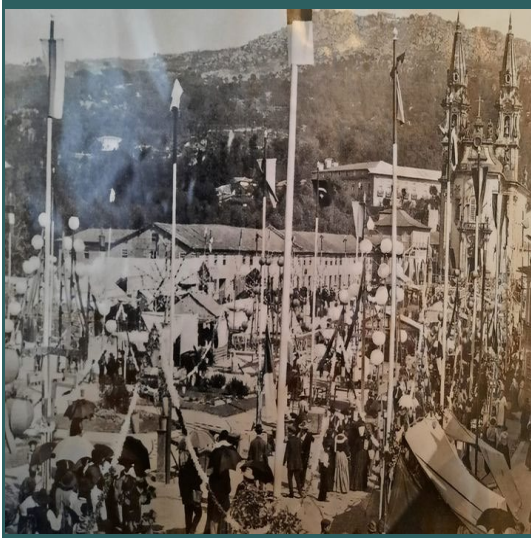
Antigo Hospital de Guimarães – Anos 20 do Século XX



GUIMARAES. - Penha - Largo da Comissão



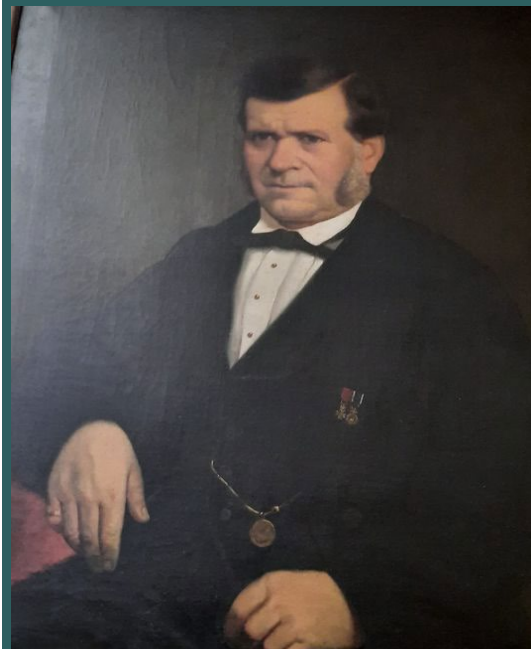
Avenida do Brasil – Festas Gualterianas



Festas Gualterianas – Avenida do Brasil – Centro Histórico – Data incerta



Corrida de Carros – Festas Gualterianas – Data incerta



António Mendes Ribeiro

Grande empresário de Cortumes e Presidente do primeiro banco privado em Guimarães

Turmas de raparigas do Colégio da nossa Senhora da Conceição

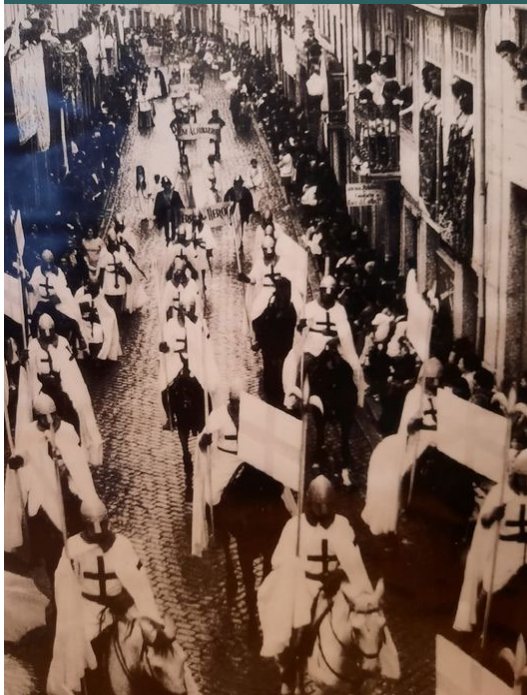
Na continuidade do que fizemos na edição passada publicamos nesta edição as fotos de turmas do início do século XX com a exceção da 1ª foto que é um encontro de ex-alunas do colégio de Nossa Senhora da Conceição em 1953. Esta foto é tirada em frente à Igreja de S. Gualter



Os presépios de Guimarães 2020

O Correio de Guimarães numa iniciativa inédita em Guimarães reuniu imagens dos presépios das principais igrejas e irmandades na cidade.

Conseguimos reunir um conjunto de presépios muito bonitos, uns exteriores, outros interiores sempre com muito bom gosto ou com muita História. 1- Igreja de S. Dâmaso 2- Igreja da Misericórdia, 3 – Igreja de S. Sebastião, 4 – Igreja de S. Francisco 5 – Igreja da Nossa Senhora de Oliveira, 6 – Igreja de Sto. António dos Capuchos 7- (caixa verde) – Basilica de S. Pedro



Festas Gualterianas – data incerta – Rua de Sto. António em cima e Largo do Toural em baixo



Presépio da Basílica de S. Pedro - 2020





 **grupo isidoro**
DESDE 1975

REINVENTAMOS O PRESENTE, CONSTRUIMOS O FUTURO



globalsoft-cbasc
Cloud Business and Software Consulting



TAKE AWAY
GRUPO VILA MARITA





DESDE GUIMARÃES COM MÚLTIPLOS SETORES, PRESENTES EM VÁRIOS PAÍSES



Construção e conservação de obras rodoviárias e aeroportuárias



Obras marítimas, proteção costeira e marinas



Sinalização e segurança rodoviária



Requalificações urbanas e infraestruturas integradas



Habitação e Construção Civil



Infraestruturas elétricas e soluções de energia



Infraestruturas hidráulicas, águas e saneamento



Centros logísticos e empresariais



Complexos desportivos e soluções urbanas



Agropecuária e agricultura



Ambiente - Resíduos

Rua João Oliveira Salgado, nº 385,
4810-015 Costa - Guimarães
www.mca-group.com

O Grupo Correio de Guimarães passou a comercializar a revista Diplomática e a Eles e Elas. Faça já a sua encomenda!

www.facebook.com/correiodeguimaraes.com

Participe no nosso jornal:

Escreva-nos uma sugestão, um texto e/ou uma opinião e envie-nos para o endereço:

correiodeguimaraes@gmail.com

Proprietário Paulo Freitas do Amaral
Dep. Legal 454380/19
Diretor Paulo Freitas do Amaral
Impressão: Avegráfica



ELES & ELAS

