



Chaleira chiando, na tradição, início do Chamarão

A
Água chiando
No ponto certo

Curando um litão e iniciando a tradição

Celebrar o momento especial de tomar o Chama

Valentemente a nossa Erva-mate, com a água apurada em chaleira

Essa é a forma, a maneira mais tradicionalista, desde as lidas dos tropeiros

Aguarda no ponto li se vai no momento, da água e da fumaça para deixar pronto!

Nada é mais singular, nem mais soberano, do que tomar um chá desta maneira

10 litros muito rapidamente supera a chaleira, seja pela história ou pelo jeito bem camponês

subir de algo compartilhado? Então prove essa forma de apreciar a 3.ª e saboreie todo o conteúdo

feito e o respeito pelo costume, pela ordem, pela tradição e a tradição levadas de uma casa a outra

De 7.º ao chá de água e ela, jurar na Erva-mate, completo sua longa história especial

Toma um grão, oferece para um amigo, coma na fumaça de litão que é muito divertido!

Bebe da chaleira que é mais tradicional, aprenda no braseiro do fogo de chão

Se a Erva-mate e nós, do Sul do Paraná, seu gosto fica ainda melhor se

for cultivada na Mata Atlântica e com proteção ambiental

Deixa o sabor ainda mais delicioso

Tudo esse registro de IG-Mathe!



Beba, sempre, mais Erva-Mate!

Para apreciar um Chamarão de qualidade, a Erva-mate precisa ser combinada, mantida Fria

Longa é a vida fumaça de café e gengibre!!! pela 3.ª de litão, substitua sua chaleira

A substitua por litão ou garra de alumínio, um café mais saudável!

É por isso que pedibero, além da vontade para preparar a Erva-mate,

Tem vontade em alcançar, um sabor à moda do café 3.ª litão

O pedibero ainda mais se for feito com água com açúcar

Agua e café de Chamarão e fumaça mais saudável!

Podibero, a nossa tradição, com presença na história

Tem como é feita, sugere que a Erva-mate é saudável

Mantém sua tradição, sem sofrer pedibero com esse ou esse

7.ª de alumínio ou fumaça de litão, de Paraná, não se esqueça

Seu sabor e sua tradição, juntos e compartilhados, são bem-vindos

Beber e Chamarão, é tudo de bem! É se sentir bem ali, se dizer

Prato pronto! Certamente, se quiser a água e tomar com esse

litão mais com, mais fumaça, um apurado um litão 3.ª e pedibero!

Você sabe onde se obter a água correta, de certeza em

De 7.ª de litão, água quente, compartilhado com esse

7.ª de alumínio ou fumaça de litão, de Paraná, não se esqueça

Curioso com Erva de Chamarão e fumaça

Deixa? Então vai de a mais rapidamente

Depois, com o litão e sua vontade, que

Região São Mateus, a Terra do Erva-mate

1.ª, a sua vontade, apurado para beber ali!

Bebe, sempre, mais Erva-Mate!



Erva-mate: na letra dos poemas e pratos culinários

IG-Mathe - Associação dos Amigos da Erva-mate



Projeto selecionado no Edital nº 012/2024 – Edital de Fomento a Ações Culturais – Política Nacional Aldir Blanc de Fomento Cultural da Prefeitura de São Mateus do Sul, Estado do Paraná.



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO, CULTURA E TURISMO
SÃO MATEUS DO SUL



PREFEITURA DE
SÃO MATEUS DO SUL

IG-Mathe: Associação dos Amigos

da Erva-mate

*Erva-mate: na letra dos
poemas e pratos culinários*

São Mateus do Sul/PR

2025

*Produzido com financiamento via Seleção do Edital n° 012/2024
- Edital de Fomento a Ações Culturais - Política Nacional Aldir
Blanc de Fomento Cultural da Prefeitura de São Mateus do Sul,
Estado do Paraná.*



Erva-mate: na letra dos poemas e pratos culinários / IG-Mathe: Associação dos Amigos da Erva-mate. São Mateus do Sul, 2025. 74 p.

1. IG-Mathe. 2. Região São Matheus. 3. Sul do Paraná. 4. Erva-mate. 5. IG da Erva-mate. 6. Cuia e Chimarrão. 7. São Mateus do Sul.

Contatos do e-book:

igpoemasereceitas@gmail.com

igmathesms@gmail.com

Sumário

Apresentação	6
IG-Mathe - Associação dos Amigos da Erva-mate.....	8
Considerações do IG	11
O Chimarrão (Arnoldo Prohmann)	14
Referência poética são-mateuense	15
Bora, tomar um chimarrão	18
Gin Tônica com Mate	19
Chaleira chiando, na tradição, início do Chimarrão	20
Brigadeiro	21
Brownie de Erva-mate com bergamota	22
De mão em mão, dá-lhe chimarrão	24
Sorvete de Erva-mate	25
Minha Terra do Mate	27
Smoothie Verde de Erva-Mate com Banana e Aveia	28
Canção do Sertanejo	30
Picolé de Erva-mate	32
Doce Mate gelado	34
Cookies de Erva-Mate com Gotas de Chocolate	36
Minha Terra	38
Panetone ou Chocotone com Erva-Mate	40
Hino de São Mateus do Sul	43
Pierogi de Erva-Mate recheado com requeijão caseiro, tomate seco e manjerição	45
História da eleição	48
Bolo com Erva-mate	50
Serra, serra... serrador	52
Suco de Erva-mate	54
Madeira & Mate	56
Brigadeiro de Erva-mate	58
Acróstico da Erva-mate & Chimas	60
Pão de Erva-Mate	62
IG São Matheus	64
Waffle integral de Erva-mate	66
Mestre da poesia.....	68
Panquecas de Erva-mate	69
Rua do Mathe	71
Mousse de Erva-mate	72
Brigadeiro de erva-mate no potinho Erva-mate	73
Agradecimentos e disponibilidade.....	74

Apresentação

Esta obra reconhece e enaltece os valorosos são-mateuenses, entre eles o nosso poeta maior Arnoldo Prohmann que deixou um legado de cultura poética com a qual foram regados flores e frutos desta gestação gráfica, ressaltando sabores e aromas que mostram os valores imateriais que, saboreados, nos remetem ao passado de Homens corajosos que formaram a cultura são-mateuense, com seu trabalho árduo e sua perspicácia erudita.

É louvável a iniciativa dos que se uniram para que esta obra traga à tona nossas riquezas imateriais, corroborando a profecia do poeta quando versou: “São Matheus, da profundidade subsolar, irás teus sonhos realizar!”, (referindo-se ao veio do Xisto Pirobituminoso do Irati), ao qual acrescento nossa “*Ilex paraguariensis*”- (um dos nomes da Erva-mate – científico), também chamada de “Ouro Verde”, nascida do nosso solo fértil que reconhecida pelo seu valor, nos concedeu o IG-Mathe – Indicação Geográfica – Associação dos Amigos da Erva-Mate da Região de São Matheus, tornando nossa região conhecida no mundo, ressaltando a produção dos recursos naturais como uma das fontes mais ricas de nutrição que, também, promove a integração da diversidade cultural das etnias, dentro da melhoria do padrão de vida, além da afetividade e da convivialidade sadia.

Este projeto expande a possibilidade infinita de novas descobertas, promove a cultura paranaense para além das fronteiras

internas e externas, contribuindo com seus registros gráficos na exposição da coragem dos nossos antepassados que tanto lutaram, choraram e se regozijaram ao ver os frutos das suas labutas serem coroados de êxito, diante do exemplarismo dos atuais autores desta iniciativa. Dela nasce nova esperança para as futuras gerações.

Tenho a honra de ser filha do poeta e dessa terra que tanto amo, sinto a alegria e gratidão ao ver, acompanhar e aplaudir a continuidade dos empreendimentos para um futuro promissor, gerador de novas construções, passo a passo, tijolo a tijolo, vindo de novos grupos, cômicos da responsabilidade e da manutenção da cultura são-mateuense. Portanto, agradeço o convite para fazer parte desse acervo onde a palavra tem seu lugar de destaque para enriquecer o conhecimento dos valores da terra, transformar e enriquecer nossa cultura, motivar a aplicação da sensibilidade de cada um para a continuidade de novas descobertas.

Isto corrobora a Pensata: “Una-se aos bons e serás um deles”.

Edelar Prohmann – Musicoterapeuta e Coach pelo IBC-Instituto Brasileiro de Coaching. Acadêmica da Academia de Letras do Brasil – Seccional Paraná, Centro de Letras do Paraná e Membro da UBT – União Brasileira de Trovadores.

IG-Mathe - Associação dos Amigos da Erva-mate

A Terra da Erva-mate tem na Indicação Geográfica (IG) da Região São Matheus o reconhecimento de uma história, tradição e notoriedade do ouro-verde que brota de maneira única em nossa região. A IG São Matheus abrange São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet.

A IG é um reconhecimento de um produto ou serviço que está vinculado a um grupo de pessoas de uma determinada região, ou seja, é algo único que traz consigo todo o Know-how e o Terroir de uma região.

No Brasil, uma IG é reconhecida pelo INPI e gerida por uma entidade que identifica, e garante que um produto ou serviço é originário daquela região, não podendo ser utilizada por outros locais, evitando, por exemplo, cópias de produtos que tentam se passar ou se aproveitar da fama ou características de outro local.

Para se ter um produto com a Indicação Geográfica da Região São Matheus, além de estar presente nas cidades delimitadas é necessário que produtores e indústrias cumpram uma série de requisitos, que são auditados pela IG-Mathe.

Alguns exemplos de IGs famosas: Queijo da Região Canastra em Minas Gerais; Vinho do Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul; Vinho do Porto em Portugal e Queijo Parmigiano-Reggiano na Itália.

As Indicações Geográficas têm origem no início do século XVIII, com a demarcação e reconhecimento de regiões famosas pela vitivinicultura, como Alto do Douro, em Portugal, Chianti na Itália e Tokay na Hungria. Ao longo dos séculos, cidades e regiões europeias tiveram seu crescimento econômico e desenvolvimento territorial sedimentado através desse ativo de propriedade intelectual de natureza coletiva. Por sua essência, Indicações Geográficas se referem a produtos ou serviços produzidos ou prestados de forma

local, leal e constante, em alguma cidade ou região que, ao passar do tempo, adquiriram fama ou reputação, seja por fatores históricos, naturais, culturais ou tradicionais, sendo identificados ou denominados com o nome geográfico dessa mesma localidade ou região.

A Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada quando determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuída a essa origem geográfica.

A região

Reconhecimento de uma importância histórica A região São Matheus, uma das maiores produtoras do mundo, possui condições peculiares para o desenvolvimento e manutenção da planta, o que acaba oferecendo tipicidade à erva-mate desta região!

Sustentabilidade

IG São Matheus é preservar a cultura e o meio ambiente. Um dos pontos principais observados é que, a erva-mate só mantém a qualidade e notoriedade reconhecida por ser uma planta nativa e se desenvolver de forma sombreada em meio à mata nativa como a Araucária, Imbuia e Cedro. Essa integração garante a preservação do remanescente de Mata Atlântica de forma sustentável, tornando essas áreas viáveis para que produtores permaneçam no campo mantendo sua cultura e diferencial.

Genética

Patrimônio regional

As plantas de Erva-Mate (*Ilex Pararaguariensis*) com IG são de procedência nativa, ou seja, mantém a genética que é natural dessa região com sua anatomia, cor e sabor peculiar de São Matheus.

Boas Práticas

Profissionalização do produtor e indústria.

Produtores e indústrias passam por capacitações e fiscalizações para garantir ao mercado um alimento seguro. Com processos de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF), o consumidor de erva-mate São Matheus tem a segurança de controle e qualidade em seu processo, sem perder a qualidade e a garantia de origem.

Produtor com IG investe na qualidade do seu produto e oferece Erva-mate segura para a indústria e consumidor.

Produtores que possuem talhões de Erva-mate com IG tem assegurados inúmeras garantias para a indústria e ao consumidor, dentre elas as Boas Práticas Agrícolas (BPA) que garante um produto seguro para consumo; Rastreabilidade, onde o consumidor pode visualizar a origem do produto e todo o caminho percorrido até chegar em sua casa.

Para uma erva-mate poder ser certificada com IG não é permitido a utilização de defensivos agrícolas; A genética é genuína e os ervais são sustentáveis, preservando a mata atlântica; Entre outros processos que estão listados dentro do Manual de Especificações técnicas, todas essas características são fiscalizadas e geridas pela Associação IG-Mathe.

Marcas que investem em nossa IG

O chimarrão com IG está presente em embalagens da erva-mate das empresas: Baronesa, Taquaral, Baldo e Maracanã. Também chá mate Baldo. Todas essas marcas possuem produtos com Indicação Geográfica da Região São Matheus, valorizando o produtor rural e incentivando a preservação, sustentabilidade, aumentando a qualidade de vida e permanência do produtor no campo.

Consideração do IG-Mathe

A erva-mate é uma planta extremamente carismática, principalmente para o povo sul-americano, ora pelo seu potencial benéfico à saúde, ora pela tradição de consumo, mas principalmente por sua história e habitat natural.

Natural do sul da América do Sul, mais especificamente em regiões de ocorrência de mata de araucárias, teve sua história de consumo passando por indígenas, jesuítas até consumidores o mais ecléticos possível!

Ocorre que com a ascensão do consumo mundial da erva-mate, em época que essa planta não era cultivada, mas extraída da mata nativa, a região de São Mateus do Sul destacou-se não apenas pelo volume que produzia, mas principalmente pela qualidade que oferecia na elaboração de sua principal bebida, o chimarrão (ou mate). Por consequência disso, grandes empresas processadoras de erva-mate se instalaram no município para estar próximo da matéria-prima tão valiosa naqueles tempos, o que, inclusive, veio a ajudar o Paraná a se emancipar da então Província de São Paulo.

O desenvolvimento dessa região sempre acompanhou os altos e baixos do setor ervateiro, sem jamais perder o orgulho e tradição obtida pelas condições naturais da região, bem como pelo reconhecido trabalho realizado pelo povo daquela época.

Esse forte vínculo histórico da erva-mate com São Mateus do Sul, onde sempre se destacou a qualidade e abundância da planta, bem como as percepções e procuras de todo o mercado por essa matéria-prima chamaram atenção, inclusive, para que esse valor fosse reconhecido. Foi então que em meados do ano de 2013, a história da IG-Mathe começou. No início, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) realizou uma pesquisa em que foram identificados mais de 30 produtos com potencial de reconhecimento de indicação geográfica no Estado do Paraná. Entre esses produtos estava a erva-mate de São Mateus do Sul, que alcançou o primeiro lugar.

Apesar de variações históricas na cultura da erva-mate, a cidade de São Mateus do Sul já vinha respirando novamente esses ares de erva-mate, muito em função de um trabalho realizado anteriormente pelo Conselho do Jovem Empresário, da Associação Comercial (Conjove), que envolveu todo o município, além do bom momento que vivia o setor nessa época, em que os preços estavam em bons patamares, principalmente para os produtores. Todas essas condições, aliadas à instalação de grandes indústrias e o uso da erva-mate da região em diversos blends de produtos, fizeram com que essa região já possuísse um reconhecimento, de fato, de que produtos produzidos ali já eram diferenciados e reconhecidos por isso.

Após essa pesquisa, o Sebrae coordenou alguns agentes da cadeia produtiva de erva-mate e esse grupo formado tomou a decisão de, então, fundar a G-Mathe - Associação dos Amigos da Erva-mate de São Mateus, que, desde então, é responsável pela gestão da Indicação de Procedência da erva-mate, que foi protocolada em um processo com mais de 1.300 páginas em 2015, e reconhecida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em 2017.

A IG-Mathe tem como função principal gerir todos os processos da IG, porém, desde sua fundação, tem-se preocupado com toda a cadeia da erva-mate, tendo amplo envolvimento com produtores, indústrias, viveiristas, instituições e com a sociedade em geral, sendo inclusive reconhecida por isso. Na associação são realizados diversos trabalhos, sempre com o apoio do Sebrae, como a formação e capacitação de produtores para aplicação de boas práticas agrícolas, cumprimento da legislação vigente ao cultivo, exigência de boas práticas de fabricação das indústrias processadoras, controle de qualidade das matrizes, mapeamento das áreas de cultivo, manutenção de uma turma responsável pela análise sensorial de produtos elaborados com IG, além de funções administrativas e de divulgação.

Além de gerir esse importante reconhecimento de indicação geográfica, a IG-Mathe tem como lema e objetivo contribuir diretamente e de forma protagonista para a profissionalização do

setor, bem como com o envolvimento de toda a sociedade, para que temas como produção de alimento seguro, sustentabilidade e preservação do modo de cultivo dessa cultura sejam assegurados, mantendo, assim, as características que fizeram e fazem essa região ser diferenciada.

A IG-Mathe apoia e se envolve ainda em atividades sociais, como em eventos beneficentes, palestras para escolas municipais, organização de seminários e congressos, além de atividades turísticas e de outras áreas como pesquisa e desenvolvimento tecnológico, tendo como preocupação contribuir diretamente com desenvolvimento de toda a região em torno, principalmente da cadeia da erva-mate.

São Mateus do Sul, Terra da Erva-mate, julho de 2020.*

* Texto publicado originalmente no livro '***Bella Cidade dos Verdes Hervaes: indicação geográfica, potencialidades e desafios da erva-mate em São Mateus do Sul – Paraná***'. Alcimara Aparecida Föetsch; Filipe de Souza dos Santos; Sidnei Muran (Orgs). União da Vitória, UniuV, 2020.

IG-Mathe 2025 – Presidente: Luciano Miguel Kuligovski
Vice-presidente: Ângela Zampier

O CHIMARRÃO

Cabocla bonita
Co'a cuia na mão
Poem água bem quente
Para o chimarrão
A herva é boa
De bom barbaquá
Mas sorva o primeiro
Depois passe cá

Na bomba de prata
Teo lábio coral
Dá beijos ardentes
De linda vestal
A cuia morena
Tremula na mão
Será pelo gozo
Do teo chimarrão?

Não creio que seja
Somente o prazer
O mate gostoso
Da cuia sorver
Teos olhos me dizem
Da tua comoção
Segredos de amores
Do teo coração

* Arnaldo Prohmann reprodução do Poema publicado pela Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural. Pág. 32.

Referência poética são-mateuense e do Paraná

Ao se debruçar sobre nossos vínculos históricos e da cultura, Arnaldo Prohmann é uma das principais referências são-mateuenses, compondo o Hino Municipal e tendo uma relação familiar e pessoal com história e com a Erva-mate. E nosso contato de pesquisa teve a grata satisfação de trocar informações com Edelar Prohmann, filha de Arnaldo.

A Vila Prohmann, bairro mais antigo de São Mateus do Sul, presta essa homenagem para a família de Arnaldo. Nascido em Curitiba em 25 de setembro de 1878 e filho de Emílio Augusto Prohmann e Albina Schimidt Prohmann, o poeta, escritor, agricultor, agrimensor, serrador e produtor de Erva-mate mudou-se aos 18 anos para uma fazenda são-mateuense localizada no Passo do Meio.

Na propriedade teve contato com a Erva-mate. Além de gostar de música e leitura, escrevia para jornais paulistas e curitibanos. Fato que manteve contato e amizade com Monteiro Lobato, sendo orientado sobre gramática e incentivado em pesquisar sobre petróleo. Inclusive perfurando e encontrando amostras de pedras de xisto, mas não seguindo com esse trabalho.

Como agrimensor foi responsável pela divisão e traçado dos quadros urbanos da Vila de Santa Maria, primeiro nome de São Mateus do Sul. Em 1902 casou-se com Virgília de Almeida e no dia 15 de abril de 1916 inaugurou e patenteou um novo sapecador de Erva-mate inventado por ele.

Em 1919, viúvo, mudou-se para a cidade onde exerceu cargos públicos: adjunto de promotor e juiz de paz. Suas fazendas detinham grande produtividade de Erva-mate, Passo do Meio e no Barro Branco. Fundou a primeira cooperativa de Mate de São Mateus do Sul e foi presidente da Cooperativa de Mate do Paraná, além de fundar outras 14 cooperativas em Santa Catarina. Também, montou uma serraria moderna com iluminação elétrica na Fazenda Barro Branco.

Se casou pela segunda vez, com Dona Maria e mudou-se para o Espigãozinho. Ali teve sua tentativa de explorar petróleo, sem dar continuidade ao empreendimento se dedicou ao cultivo de Erva-mate, enquanto escrevia para jornais e revista, também publicou suas primeiras crônicas e poesias.

Ficou viúvo pela segunda vez e, depois, se casou pela terceira vez. Dessa união matrimonial nasceu Edelar. Apreciador e redator de poesias, em março de 1933 escreveu a marcha são-mateuense, o hino de São Mateus do Sul. Em 1968 recebeu o título de cidadão honorário, durante as festividades de inauguração da caixa de água em forma de cuia de chimarrão. Falecendo no ano seguinte, dia 7 de agosto de 1969, deixando o imenso legado literário.

** Breve histórico com base em pesquisas e dados do livro "Fontes para a História do Paraná Documentação de Arnaldo Prohmann" publicado em 1990 pela Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural. (Reprodução da Capa da referida obra)*

FONTES PARA A HISTÓRIA DO PARANÁ
DOCUMENTAÇÃO DE ARNOLDO PROHMANN



GOVERNO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA
COORDENADORIA DO PATRIMÔNIO CULTURAL
CURADORIA DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO

Bora, tomar um chimarrão

Para apreciar um Chimarrão de qualidade, a Erva-mate precisa ser sombreada, mantida fora
Longe do calor direto do sol e protegida'''''' pela Mata Atlântica, sobretudo dos pinheiros

A sombra traz ao Mate um gosto diferenciado, um sabor mais caprichado!

E por falar no pinheiro, além da sombra para proteger a Erva-mate,

Traz consigo um elemento, um sabor à Roda de cada Mathe

O pinhão, ainda mais se for feito num sapeco com sapé

Agrega sabor ao chimarrão e fortalece nossa relação!

Pinheiro, a nossa Araucária, com presença na bandeira

Seu ramo à direita, espaçado com a Erva-mate à esquerda

Mostram essa sintonia, entre saporar pinhão com cuia na mão

Na demonstração dessa tradição do Sul, do Paraná, suas origens

Seu sabor e essa relação, juntos e misturados estão, os bem unidos

Pinhão e Chimarrão, é tudo de bom! E se atreva dizer não, se disser

Pode provar! Certamente, vai mudar a opinião e entrar nessa roda

Será mais um, entre tantos, em apreciar um bom Mate e pinhão!

Uma cuia de mão em mão é riqueza cultural, é a certeza sim

De boas prosas, alguns versos, compartilhando bem-estar

Vivendo as experiências únicas e alegrias de montão

Convívio com Roda de Chimarrão é diferente

Duvida? Então vem cá e você experimenta

Depois ceva teu Mate e vem matear aqui

Região São Matheus, a Terra da Erva-mate

1ª IG, e com certeza, orgulho para todos nós!

Bora, vem saborear nosso Mate, vem já

Certeza: não vai se decepcionar!

Gin Tônica com Mate

Por: Vivenda do Mate

Eva Blasczyk

Modo de preparo

1. Coloque 1 colher de Erva-mate no copo
2. Adicione água fria e aguarde 7 minutos
3. Passe a mistura em uma peneira
4. Adicione gin tônica, limão, hortelã e gelo à mistura
5. Pronto! É só aproveitar!



Chaleira chiando, na tradição, início do Chimarrão

A

Água chiando

No ponto certo

Cevando um Mate e iniciando a tradição

Celebrar o momento tão especial de tomar o Chima

Saboreando a nossa Erva-mate, com a água aquecida em chaleira

Essa é a forma, a maneira mais tradicionalista, desde as latas dos tropeiros

Aqueceu no ponto lá se vai no encontro, da cuia e da bomba para deixar pronto!

Nada é mais singular, nem mais saboroso, do que tomar um chimarrão dessa maneira

Nenhum outro recipiente supera a chaleira, seja pela história ou pelo jeito bem campeiro saber de algo companheiro? Então prove essa forma de apreciar o Mate e saberá todo o conceito jeito e o respeito pelo sistema, pela ordem, pela história e a tradição levados de uma cuia a outra

Do bico da chaleira sai água e ela, junto na Erva-mate, compõe essa nossa bebida especial

Toma um gole, oferece para um amigo, entra na Roda de Mate que é mais divertido!

Enche da chaleira que é mais tradicional, aquecida no brasido do fogo de chão

Se a Erva-mate é nossa, do Sul do Paraná, seu gosto fica ainda melhor

Sombreada na Mata Atlântica e com proteção ambiental

Deixa o sabor, ainda, mais delicioso

Tendo esse registro da IG-Mathe!

Brigadeiro

Por: Vivenda do Mate

Eva Blasczyk



Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite UHT
- 3 colheres de sopa de erva-mate
- 1 colher de manteiga sem sal

Modo de Preparo

- Em uma panela ferva a erva-mate com o creme de leite. Coe e misture com os demais ingredientes. Mexa em fogo médio até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e modele.
- Para enrolar, sugerimos fazer uma mistura de leite em pó (3 colheres) com a erva-mate peneirada (2 colheres).

Brownie de Erva-mate com bergamota

Por: Tílicias

Ticiane

Ingredientes

- 150g de manteiga
- 200g de chocolate com caramelo
- 2 ovos
- 180g de açúcar
- 120g de farinha
- 1 pitada de sal (3g)
- 25g de Erva-mate peneirada (erva fina)
- Raspas de 1 bergamota
- Chocolate para decoração

Modo de fazer

- Derrete o chocolate com a manteiga, bate os ovos com açúcar, mistura tudo e adiciona farinha, erva-mate e sal peneirados.
- Depois, assar em forno pré-aquecido em 180°, de 20 a 30 minutos.
- Rende 7 unidades.

***Dica da Tici:** “pode substituir por chocolate branco, mas o caramelo fica mais gostoso!”



De mão em mão, dá-lhe chimarrão

Uma Roda de Mathe com origem na capital
Onde pela Roda de Matte se teve ideia inicial
Unindo pessoas em cada 1ª manhã dominical
Agora, sendo parte da programação municipal

Se de Curitiba veio a ideia do Matte Cultural
Sapeco Matteria e pessoas perto do Memorial
Em São Mateus do Sul, a ideia sequencial
Saborear o mate, no 1º domingo mensal

De mão em mão segue nosso Mate triunfal
Associado ao sapeco do fruto do pinheiral
Toma um chimarrão e curte esse diferencial

Pode andar por aqui por ali, até no Taquaral
Sua água abastece nossa cuia da via fluvial
E dela esse Mate, bebida sem nada igual!

Sorvete de Erva-Mate

Por: IG-Mathe

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de erva-mate (chá forte e coado)
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (aprox. 400g)
- Suco de 1 limão (*opcional, para dar um toque refrescante*)

Modo de preparo:

- Prepare o chá de erva-mate bem forte e deixe esfriar.
- No liquidificador, bata o chá, o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo.
- Se quiser um toque cítrico, adicione o suco de limão e misture.
- Despeje a mistura em um recipiente próprio para congelar.
- Leve ao freezer por pelo menos 4 horas, mexendo a cada 1 hora para evitar cristais de gelo (ou bata no liquidificador rapidamente a cada mexida).
- Sirva gelado e aproveite!



Minha Terra do Mate

Minha terra tem pés de Erva-mate
Onde canta o sabiá, e pinheiros
Plantados pela gralha azul
Outra ave, bicho do Paraná

Cada planta de Erva-mate
Tem uma história em folhas
As verdinhas do chimarrão
Gaúcho, uruguaio e argentino

Cada cuia uma história,
Uma alegria e muito prazer
Nada melhor do Mate no Paraná

Minha terra tem Erva-mate
O Ouro Verde do Brasil
Está no Sul do Paraná!

Smoothie Verde de Erva-Mate com Banana e Aveia

Por: IG-Mathe

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de erva-mate coada (gelada)
- 1 banana madura
- 2 colheres de sopa de aveia em flocos
- 1 colher de mel ou adoçante a gosto
- Gelo a gosto

Modo de preparo:

- 1- No liquidificador, coloque a banana, a erva-mate, a aveia e o mel.
- 2- Bata até obter uma mistura cremosa e homogênea.
- 3- Adicione gelo a gosto e bata mais um pouco para esfriar.
- 4- Sirva imediatamente.



CANÇÃO DO SERTANEJO

Ó quando vem a noite
É tudo escuridão
A lua lá vem surgindo
Atraz do cochilhão
Tempero a minha viola
E canto uma canção
Cantar é bom alívio
Da gente do sertão

O mato todo em roda
De meo humilde lar
Escuta silensioso
O meo rude cantar
Mas, com o som da viola
Esqueço o meo penar
Porisso é que eu canto
Pois eu não sei chorar

A dor é sentimento
Que toca o coração
Cantar é alegria
Que dá consolação
E quem não acredita
Que cante no sertão

No lar, humilde rancho
Coberto com sapé
Eu vivo bem contente
Com filhos e mulher,
Lá dentro sempre reina
Amor e muita fé
Orgulho e vaidade
Não entram nem a pé

O visindário todo
Em noite de luar
Vem cá no meo ranchinho
Um chimarrão tomar
E pedem que eu cante
As modas de amor
Aqueles modas velhas
Que fazem-nos chorar

* Poema de Arnaldo Prohmann publicado pela Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural. Pág. 50 e 51.



Publicar coletâneas de documentos produzidos ou compilados por autores paranaenses traz à tona novas alternativas de produção aos pesquisadores nas áreas de história, antropologia e literatura do Paraná. Desvelar o que não é publicamente conhecido colaborando como pesquisa científica paranaense é o objetivo maior destas publicações, multiplicando fontes de pesquisa disponíveis.

Os documentos de ARNOLDO PROHMANN trazem contribuições importantes para o estudo da política paranaense, das belezas naturais que haviam, da literatura além de outras possibilidades. Esperamos que a Intelligentia paranaense e a população como um todo aproprie-se deste livro como fonte de pesquisa e registro de parte da memória histórica de nosso Estado.

*Aimoré I.B. Arantes
Marcello Polinari*

É praticamente impossível ou insano no campo cultural deixar de prestar homenagem para Arnaldo Prohmann quando entramos no campo da literatura e poesias. Logo, ilustrar a publicação com a reprodução de seus poemas, sobretudo com menção à Erva-mate, também Hino do município de São Mateus do Sul, é um ato de valorização da história e cultura do povo da região.

A IG São Matheus abrange São Mateus do Sul, Antônio Olinto, São João do Triunfo, Rebouças, Rio Azul e Mallet. Essa delimitação geográfica territorial tem uma relação muito estreita com a história regional, sendo muito preciosa a contribuição imortalizada por Arnaldo Prohmann com suas poesias. É um vasto patrimônio paranaense, fonte de pesquisa, referência e reverência.

Picolé de Erva-Mate com Limão

Por: IG-Mathe

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de erva-mate forte e coada
- Suco de 1 limão
- 1/2 xícara de açúcar (ou a gosto)
- Forminhas para picolé com palitos

Modo de preparo:

- Misture o chá de erva-mate com o suco de limão e o açúcar até dissolver.
- Despeje a mistura nas forminhas de picolé.
- Coloque os palitos e leve ao freezer por pelo menos 6 horas, ou até congelar completamente.
- Desenforme e aproveite.



Doce do Mate gelado

Quem poderia imaginar: Mate no calor do verão
Um sorvete de chimarrão, ou um Mate em palito?
Verde, doce, saboroso e muito gelado, no calor
Um picolé ou um sorvete de Erva-mate! Servido?

A água da cidade sai do rio Taquaral
Passa pela Cuia gigante, caixa de água
Abastece cada lar dos são-mateuense
E irriga o bom chimarrão de todos nós!

Agora, quem poderia imaginar isso
Um chimarrão em palito ou gelado
Para refrescar o calor do verão?

Está aí então o picolé de chimarrão
O sorvete de Erva-mate para provar
E só provando, para ver quão é bom!



Mais que uma simples caixa de água – reservatório de São Mateus do Sul – um Cartão Postal. Ao vistante uma imagem diferenciada e icônica. Mas na vida do são-mateuense o real entendimento de que antes de encher a ***cuia do seu Mate***, essa água passou pela ***Cuia símbolo da cidade***. Imagem: Prefeitura de São Mateus do Sul.

Cookies de Erva-Mate com Gotas de Chocolate

Por: IG-Mathe

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de erva-mate em pó (ou chá bem triturado)
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 colher de chá de sal
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de gotas de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Em uma tigela, misture a farinha, a erva-mate, o bicarbonato e o sal. Reserve.
- Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro.
- Acrescente o ovo e a baunilha e bata mais um pouco.
- Adicione a mistura de farinha aos poucos, mexendo até incorporar.
- Misture as gotas de chocolate.
- Faça bolinhas com a massa e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas.
- Asse por 12-15 minutos ou até as bordas começarem a dourar.
- Deixe esfriar antes de servir.



MINHA TERRA

Minha terra tem curruiras
E também tem sabiá
O irrequieto caboclinho
Que também é passarinho
Canta aqui mais acolá
Lá na sombra num galhinho
Canta e dança o tangará

Minha terra tem pinheiros
Aos milhões se contará
Tem imbuías gigantescas
Tem herveiras pitorescas
Que nos dão gostoso chá
Nos arroios água fresca
No monjolo terr: fubá

Minha terra tem mil flores
Cravos, rosas, resedá
Muitas loiras bonitinhas
E morenas soberbinhas
Com aroma de araçá
E simpáticas negrinhas
Com seus portes de sinhá

Minha terra tem cidades
Muito belas e quiça
A feição é toda nossa
Curitiba, Ponta Grossa,
Londrina, Paranaguá
São modelos destas raças
Que povoam o Paraná

Temos rios maravilhosos
O Iguaçú, o Paraná
Cataratas turbulentas
Mil cascatas barulhentas
Nos rincões de Guairacá
Searas verdes opulentas
Com benções de Jeová

Temos serras altaneiras
Com seus picos cá e lá
Cordilheiras e florestas
Onde banca rudes festas
O Pagé Tupinambá
Deus te guarde assim modesta
Minha terra Paraná!

* Poema de Arnaldo Prohmann publicado pela Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural. Pág. 25 e 26.

Fazenda Barro Branco
e
Serraria Santa Maria
— DO —
Tte. Cel. Arnaldo Prohmann
SÃO MATHEUS



Imagem: reprodução Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/
Coordenadoria do Patrimônio Cultural.

Panetone ou Chocotone com Erva-Mate

Por: IG-Mathe

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 100g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco
- 200ml de leite morno
- 3 ovos
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de erva-mate em pó (ou chá triturado)
- 1 pitada de sal
- 150g de gotas de chocolate (para chocotone) ou frutas cristalizadas (para panetone)
- Essência de baunilha a gosto.



Modo de preparo:

- Em uma tigela, dissolva o fermento no leite morno com uma colher de açúcar. Deixe ativar por 10 minutos.
- Em outra tigela, misture a farinha, o açúcar, o sal e a erva-mate.
- Acrescente os ovos, a manteiga, a baunilha e o fermento ativado. Misture até formar uma massa homogênea e levemente pegajosa.
- Sove a massa por 10 minutos até ficar macia e elástica.
- Coloque a massa em um recipiente untado, cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume.
- Acrescente as gotas de chocolate ou frutas cristalizadas e misture delicadamente.
- Modele o panetone e coloque em uma forma própria para panetone. Deixe crescer por mais 30 minutos.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35-40 minutos ou até dourar.
- Deixe esfriar antes de cortar e servir.

HINO SÃO MATEUENSE

Fulgurante no vigor da mocidade
São Mateus bela cidade, meu torrão,
Eu te adoro como adoro a liberdade
E a ti levanto um altar no coração
Terra sublime por Deus amada
Tu és a fada do meu sonhar
Neste regime de ardor e zelo
Ao bom e belo te quero amar

Rainha bela do Iguaçú tão magestosa
Neste alvor esperançoso e juvenil
Na tua vida já lutaste vitoriosa
Com amor pela grandeza do Brasil
Terra sagrada Sãomateuense
Que luta e vence com rigidez
Nesta alvorada de grandes feitos
Batem os peitos com altivez

Da colina que entronizas dignamente
Ao longe vedes tuas matas de valor
E a beijar N'um longo beijo reverente
Teus alveos pés, o Iguaçú com tanto amor
Bela cidade dos bons Hervais
Que tem jamais tristeza e dor
Na mocidade robusta e forte
Confieis a sorte do teu valor

(São Mateus do Sul, 21 de março de 1933)

“Bela cidade dos bons Hervais” cita Arnaldo Prohmann na letra do Hino Municipal de São Mateus do Sul com Música: José Schen. Imagem: reprodução Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural.

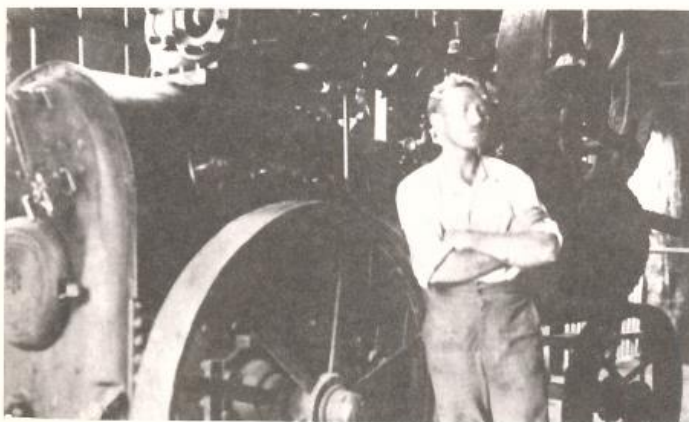


Imagem: reprodução Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/
Coordenadoria do Patrimônio Cultural.

Pierogi de Erva-Mate recheado com requeijão

caseiro, tomate seco e manjericão

Por: Eva Blaszczyk

Ingredientes:

- Massa
- 360g de farinha de trigo
- 10g de erva-mate peneirada
- 50g de manteiga
- 2 gemas
- 240ml de mate filtrado (passar 280ml de água fervendo em 50g de erva-mate)
- Sal a gosto

Recheio

- 260g de Requeijão Caseiro (Confira o modo de preparo a seguir)
- 60g de tomate seco
- 1 ramo de manjericão
- Sal a gosto

Molho

- 500g de creme de leite fresco
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- Primeiro o Requeijão:

Colocar 2 litros de leite pasteurizado Tipo C em um recipiente plástico, tampar e deixar em repouso (em temperatura ambiente) até coalhar. Assim que coalhar (pode demorar de 1 a 2 dias, dependendo da estação do ano), transferir o conteúdo para uma panela e aquecer (até atingir a temperatura de 75°C ou até você perceber que está no ponto). Coar a massa (em um pano higienizado ou peneira) e deixar que o soro esorra. Transferir a massa para um recipiente, temperar com sal, tomate seco e manjericão (ou com temperos que preferir! É apenas uma sugestão!).

Massa

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, a erva-mate peneirada e o sal. Junte a manteiga, as gemas e o mate filtrado (quente! fervendo! É isso que dará o ponto da massa) e amasse até obter uma consistência homogênea. Depois é só montar o pierogi!

Rende 80 unidades pequenas.

Molho

Em um recipiente misture o creme de leite e o sal e bata com um fouet.

A dica é fazer a montagem nos pratos e peneirar um pouco de erva-mate por cima!



Esse foi um prato elaborado para o Festival Brasil Sabor 2018 por Eva Blaszczyk, proprietária da Vivenda do Mate.

O destaque está na utilização de ingredientes de origem, em especial a Erva-Mate com Indicação Geográfica – IG-Mathe produzida em São Mateus do Sul/PR da Ervateira Taquaral e a farinha de trigo da Moageira Irati, localizada em Irati/PR.

Também vale destacar que o requeijão também é artesanal, preparado a partir de uma receita familiar passado de geração em geração.

HISTÓRIA DA ELEIÇÃO
COMÉDIA POLÍTICA

1ª parte

São dois os candidatos,
Pra próxima eleição
Já fazem propaganda
Em todo o quarteirão
Cada qual quer ser prefeito
Um Augusto outro João
E o povo imagina
Qual dos dois será o bom.

No rancho lá do fundo,
Na encosta do sertão,
Se reúnem os compadres
Em roda do fogão
A noite estrelada
Tem lua na amplidão
Lá vae compadre Chico
Também nho Serapião

Vão lá pro rancho fundo
Morada do Bastião
Vão dar a sua prosinha
Tomar um chimarrão
Pois veio da cidade
Notícia de eleição
São dois os candidatos
Nho Augusto e Nho João

Chegando lá no rancho
Na encosta do matão
Já deram, "Oh! de casa"
Bem perto do portão
O cão fiel da casa
Seo nome é Guardião

Com seo latido grosso
Avisou o seo patrão
E houve reboição
Lá dentro do ranchão
E veio o, próprio dono
Fitando um tição
Por mór de mais clareza
Nas trevas da escuridão
É como é de uso,
Da gente do sertão

"Meceis entrem meus compadres
Nho Chico e Serapião,
Não façam serimonia
É vosso o meu ranchão
E vão se abancando
Lá perto do fogão
Pois está fazendo frio
Vae dar um geação"

Conversa vae e vem
Em roda do fogão
Enquanto a comadre
Prepara o seo feijão
Que hoje tem mistura
Torresmo de leitão
Que é de seo marido
Que chama-se Bastião
A boia predileta
Na hora da refeição

Caboclo é assim
Na foice é campeão
No sol o dia inteiro
De noite folgarão
Conversa com compadres
Que vem ao seo ranchão.
Em coisas muito boas
E outras também não

Mas sempre a conversa
Conserva um diapazão
Relata com simpleza
A vida no rincão

E logo de início
Falou nho Serapião
"Ó minha boa comadre
Nha Joana seo perdão
Mas pruma boa cumbersa,
Perciza um chimarrão!"
E pronto veio a herva
Socada no pilão
A cuia e a bomba
Água quente no chaleirão

O mate foi servido
Passando de mão em mão
Mas como agora é praxe
Conversa de eleição
E já correo notícia
Por todo o quarteirão
A fala foi se indo
Pro lado da eleição

(Compadre Chico)
"Mecê que vê cumpadre
Eu voto com nho João
Pois me parece ser
Um moço muito bom
Já foi o professor
Aqui no quarteirão
É moço divertido
E toca violão
Em bailes e fandangos

É mesmo folgazão
E como espiritista

É grande a sua paixão
Si ele for prefeito
No nosso quarteirão
Jamais terá feitiço
Fantasma ou visão
Pois ele toca tudo
"Nho Jango é bichão"

(Nho Sebastião)
"Meo bom compadre Chico
Não sou da sua opinião
E voto em nho Augusto
Por causa da razão
Não gosto dessa gente
De outra religião
Pois quando eu fui piá
Servi de sacristão
E minha mão dizia
O Chico é dos bom
E voto em nho Augusto
Por esta e mais razão
É moço entendido
Já tem navegação
O rio está coalhado
Com sua embarcação
É quase almirante
De armas e braço
Si ele for prefeito
Vae ser o capitão
Que leva o nosso barco
Ao porto da salvação"

(Nho Serapião)
Meceis vão discutindo
(roncou nho Serapião
E deo chupada longa
No mate chimarrão)
"Pois eu me vou ficando
De um lado de plantão

E quando chegá o dia
Eu voto de ratão
É uso e abuso
De muito cidadão
Fazer o aconchego
Depois da eleição"

(Nho Chico)
"Mais isto não está certo
Compadre Serapião
O homem deve ter
Sua livre opinião
Assim falou convicto
Nho Chico do Fundão"

(Nho Sebastião)
"Mecê que vê compadre
Já disse o nho Bastião
Aqui no meo ranchinho
Sou dono e patrão
Eu sou do Augustinho
Que é um moço bom
A ser por causa dele
Eu faço confusão
Ele é o candidato
Do chefe nho Lupion"

Nho Chico lá dum lado
Passou o chimarrão
E disse, "Meo compadre,
Não faça alteração
Eu já me convenci
Já sou da sua opinião
Si é por causa disto
A bem do quarteirão
Vou ser do Augustinho
Por causa da união
Vou dar o meu votinho
No dia da eleição"

Arnoldo Prohmann mostra nesse longo poema algo interessante: o Chimarrão sendo parte da prosa política entre candidatos e eleitores. Imagem: reprodução Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/ Coordenadoria do Patrimônio Cultural, pág. 35 a 39.

Bolo com Erva-mate

Por: Sadas Hotel

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos inteiros
- 3 colheres de Erva-mate peneirada
- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 xícara de leite morno, ou até dar o ponto

Cobertura

- 1 caixa de leite condensado
- 1 limão galego

Modo de fazer

Massa

- Mistura a Erva-mate com o trigo e o açúcar
- Aos poucos colocar o óleo, ovos e o leite, misturando tudo
- Bater por 5 minutos
- Para finalizar, acrescentar o fermento, untar a forma com margarina e açúcar e assar por 40 minutos.

Cobertura

- Coloca na batedeira o leite condensado
- Liga na velocidade baixa
- Ir acrescentando aos poucos o suco de limão. Bate até dar o ponto de cobertura.
- Despejar sobre o bolo.



Imagens da receita reprodução Sadas Hotel

Serra, serra... serrador

Quem conheceu Arnaldo Prohmann poderia dizer
Foi um visionário no seu tempo em pode fazer
Agrimensor de São Mateus do Sul no povoamento
Suas medidas definiram e deram o ordenamento

Apreciava Erva-mate, proporcionou desenvolvimento
Teve serraria e ajudou nesse grande movimento
A madeira serrada gerou um crescimento
Construindo a cidade com o madeiramento

Foi de tudo um pouco, pena não pudemos ver
Mas quando se pesquisa um pouco, basta ler
História de luta, como em poucos se pode ter

Tem uma Vila com seu sobrenome e um legado
Obrigado ao Arnaldo Prohmann por ter lutado
E frutos estão ao nosso redor, no que é contado!



Imagem: reprodução Secretaria Estadual de Cultura do Paraná/
Coordenadoria do Patrimônio Cultural.

Suco de Erva-mate

Por: Restaurante Veneza

Preparo do caldo

Ingredientes

- 500 gramas de Erva-mate verde bem fina.
- 2 litros água quente
- Colocar a Erva no coador (coador de café de pano), lentamente passar a água quente na erva
- Adicionar esse caldo em um recipiente.
- Conservar o caldo na geladeira.

Preparo do suco

- Adicionar 100ml do caldo no liquidificador, 200 ml de água, 4 pedras de gelo, espremer meio limão (limão opcional) e adicionar açúcar ao seu gosto.

Bater no liquidificador por 60 segundos.

- Pronto, seu suco refrescante, saudável e cremoso pode ser servido.



Imagem: Restaurante Veneza

Madeira & Mate

Independente do que siga ou do debate
O pinheiro é parte da composição do Mate
Sua sombra suaviza, melhora o sabor
Não importa tanto a forma e sim o valor

Seja processo na fábrica ou no barbaquá
Com um gosto de mais fumaça ou verdinho
Quando chega um vizinho, tu diz: – vem cá,
Beba o Mate, está quente, vai devagarinho

E olha aquele porte do erval, era um pinheirinho
Tempos atrás com apenas o tronco e galhinhos
Agora, com dominância traz sombra à Erva-mate

Sua madeira é nobre, não pode e nem deve cortar
Tanto que diante do pinheiro tem a lei para ordenar
Mas debaixo dele, Erva-mate de qualidade para apreciar!



Brigadeiro de Erva-mate

Por: Por restaurante La Farfalla
e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de Erva-Mate fina peneirada
- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de lascas de amêndoas
- Cravo-da-índia para decorar

Preparo

- Misture na panela o creme de leite com a Erva-mate peneirada e leve ao fogo mexendo sempre até levantar fervura.
- Retire do fogo, adiciona o leite condensado e mistura bem.
- Volta ao fogo e mexe sempre até dar o ponto de brigadeiro. O ponto é de a massa cair em blocos da colher. Coloque em um recipiente e leve à geladeira até esfriar.
- Coloque as amêndoas em uma panela e toste-as em fogo médio até dourarem, mexendo de vez em quando, por cerca de 3 a 5 minutos. Após esfriarem, pique-as grosseiramente com as mãos ou use uma faca para obter pedaços pequenos, mas ainda texturizados.

- Faça pequenas bolinhas com a massa do brigadeiro.
- Passe cada bolinha nas amêndoas picadas, garantindo que fiquem bem aderidas à superfície do doce. Decore com cravo-da-índia.



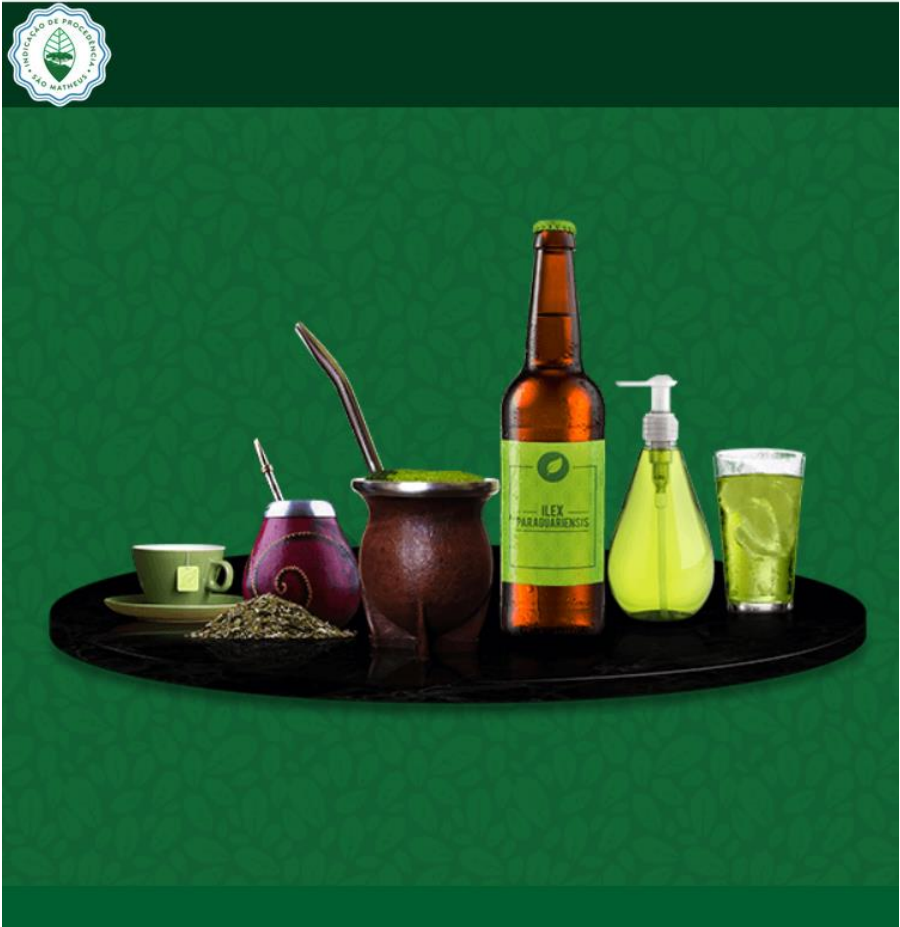
Acróstico da Erva-mate & Chimas

Em cada gole de chimarrão
Revive a sensação e tradição
Valoriza a cultura da região
Aqui se produz o Mate da nação

Mais que uma boa Erva-mate
Além do paladar de qualidade
Tem o sombreamento de quilate
E deixa o Mate na suavidade

Com Mata Atlântica preservada
Hoje e amanhã dentro dessa toada
Integrando o chimarrão nessa jornada

Meio Ambiente e clima condizente
Assim toma um Mate decente
Sem destruir o patrimônio da gente



* Importância da Indicação Geográfica, valorizando o produtor rural e adotando boas práticas de fabricação. Com possibilidades de inovar em receitas, mas também em novos produtos.

Pão de Erva-mate

Por: Anaír Schneider
e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 250ml de leite morno
- 80g de açúcar
- 42g de fermento fresco
- 50g de manteiga ponto de pomada
- 500g de farinha de trigo
- 3 colheres de Erva-mate fina
- Sal à gosto

Modo de preparo

- Em uma tigela, misture o leite, o fermento e o açúcar até dissolver completamente o fermento. Deixe descansar por 10 minutos.
- Adicione a farinha, a manteiga e uma pitada de sal à mistura. Sove bem a massa até obter uma consistência lisa e homogênea.

- Divida a massa em duas partes. Reserve uma delas e acrescente a Erva-mate peneirada à outra parte. Misture bem e cubra, deixando-a crescer por cerca de 1 hora.
- Polvilhe uma superfície com farinha e abra as massas com um rolo. Coloque a massa verde sobre a massa branca e enrole, formando um rocambole.
- Unte uma forma de pão e coloque o pão enrolado. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos, ou até que esteja dourado.

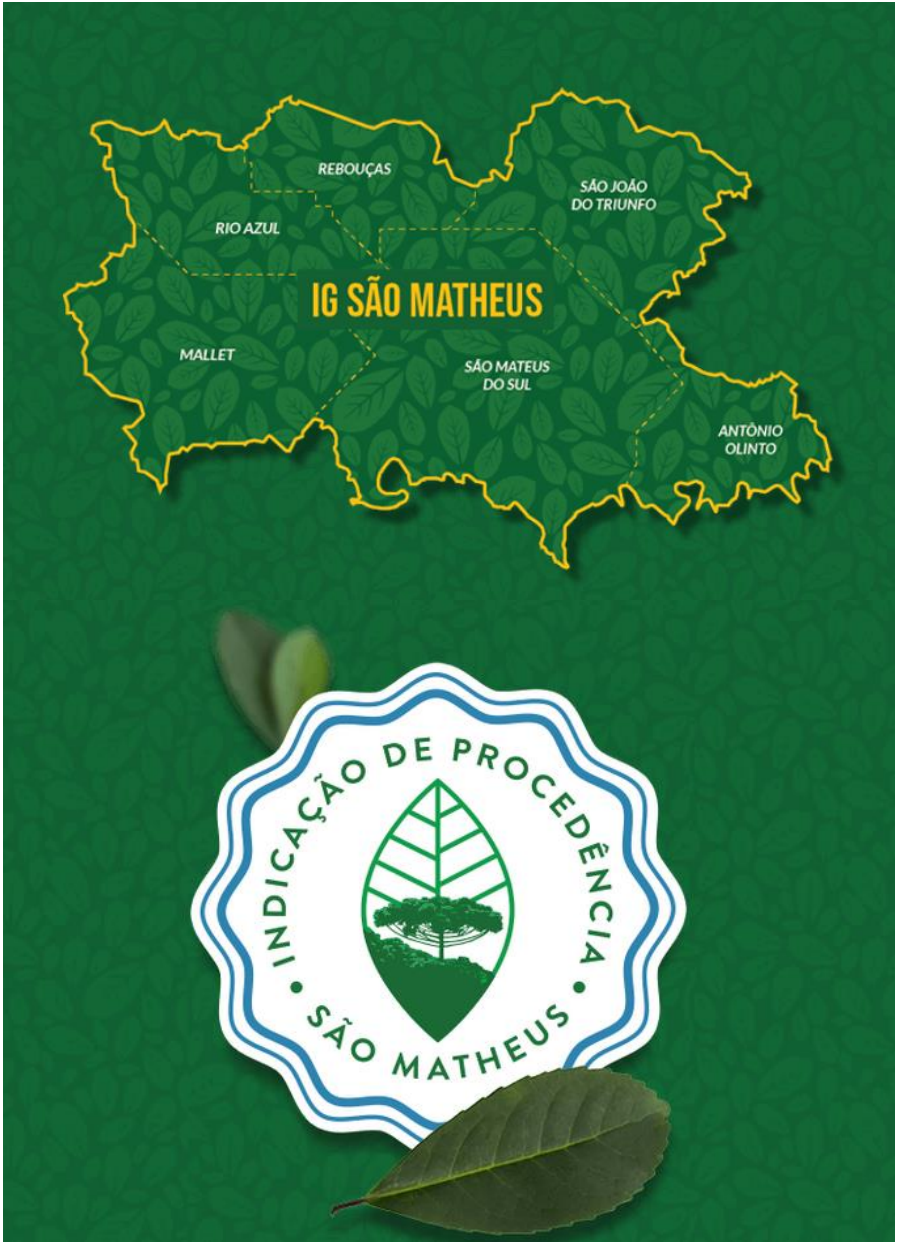


IG São Mateus

IG-São Mateus reconhecida área de Indicação Geográfica Grande pela história regional e regada na tradição

São João do Triunfo e São Mateus do Sul
Antônio Olinto, Mallet, Rio Azul e Rebouças
O grupo de municípios no Terroir de uma região

Mui ligados no processo e história de um produto
A IG é o reconhecimento da Erva-mate vinculada
Território tradicional das pessoas dessa região
Hoje, e para todo o sempre, a 1ª Indicação
Erva-mate com IG, pioneira no Brasil,
Um trabalho que garante a Procedência
Selo concedido ao Mate diferenciado!



Waffle integral de Erva-mate

Por: Anaíir Schneider
e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 2 colheres de farinha de aveia
- 1 ovo
- 1 colher de Erva-mate fina e peneirada
- 2 colheres de granola
- 1 maçã ralada
- 1 colherinha de fermento em pó
- Canela à gosto

Modo de preparo

- Em uma tigela, bata o ovo e misture os outros ingredientes: farinha de aveia, Erva-mate, granola, maçã ralada, fermento e canela em pó. Misture tudo até obter uma massa homogênea.
- Se estiver utilizando uma máquina de waffle, pré-aqueça na temperatura 8. Caso não tenha, você também pode utilizar uma frigideira no fogo baixo com uma tampa por cima.

- Despeje uma porção da massa na máquina de waffle ou na frigideira e espalhe uniformemente.
- Deixe assar por aproximadamente 5 minutos ou até ficar dourado. Repita o processo com o restante da massa.
- Sirva os waffles ainda quentes com um pouco de mel.



Mestre da poesia

A vida dele é marcada por fatos importantes

Residiu em São Mateus do Sul e foi escritor

Não se furtou em pegar a caneta e relatar

Os seus versos e estrofes tendo o destaque

Leitura pontual para os amantes literários

Direção reta para os apreciadores de artes

O legado de Arnaldo Prohmann é gigante!

Passou parte da vida na fazenda, perfurou petróleo

Reconhecido por sua cultura, amante de literatura

O homem, inclusive, era amigo de Monteiro Lobato

Havia esse apoio de fato, para a letra que escrevia

Mas no meio rural da Erva-mate também entendia

Agiu para facilitar o trabalho com novo sapecador

No município teve seu reconhecimento referendado

No título de cidadão honorário, ao poeta imortalizado!

Panquecas de Erva-mate

Por: Anaír Schneider
e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 colher de manteiga derretida
- ½ colher de sal
- 1 uma colherinha de fermento em pó
- 2 colheres de Erva-mate fina e peneirada
- 1 xícara e ½ de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite

Modo de preparo

- No liquidificador, adicione os ovos, manteiga derretida, sal, Erva-mate, fermento, farinha e leite. Bata até obter uma massa homogênea.
- Aqueça uma frigideira antiaderente e despeje uma porção da massa, espalhando bem. Quando dourar, vire e asse o outro lado. Repita até acabar a massa.

Recheio: Escolha o recheio de sua preferência e recheie cada panqueca. Enrole as panquecas e coloque em uma forma. Cubra com o queijo de sua escolha. Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até que o queijo esteja dourado.



Rua do Mathe

Será que não gostaria o Arnaldo Prohmann
Estar no espaço coberto, na Rua do Mathe?
Ambiente de encontro, ponto de referência
Espaço de festa, de eventos e convivência

Subir ali no palco, ou provar da culinária
Agora tem Erva-mate para além da cuia
No pierogue polonês, no pão, no doce
E até no gelado, no palito de um sorvete

Será que nosso poeta ficaria na cuia
Ou provaria um brigadeiro, ou um suco?
A Erva-mate em novos produtos e faces

Rua do Mathe é patrimônio da cidade
Seja poeta ou não, independe da idade
Estar ali é provar da cultura, de verdade!

Mousse de Erva-mate



Por: Anair Schneider e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 250ml de água
- 3 colheres de Erva-mate fina e peneirada
- 1 pacote de gelatina incolor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Essência de baunilha

Modo de preparo

- Em uma panela, ferva 250ml de água com as 3 colheres de sopa da Erva Mate
- Depois de coar em um recipiente limpo, adicione gelatina incolor e mexa até dissolver.
- Em seguida, adicione essa mistura ao liquidificador com leite condensado, creme de leite e algumas gotas de essência de baunilha.
- Bata por 5 minutos, despeje em uma taça e deixe na geladeira por 4 a 5 horas.

Brigadeiro de erva-mate no potinho

Por: Anaír Schneider
e ervateira Taquaral

Ingredientes:

- 1 caixa de creme de leite
- 3 colheres de Erva-mate fina e peneirada
- 1 caixa de leite condensado
- 2 colheres de manteiga

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o creme de leite e a erva-mate, mexendo até obter uma mistura homogênea.
- Em outra panela, adicione o leite condensado, a manteiga e a mistura do creme de leite com erva-mate (peneirada). Misture bem.
- Leve a panela ao fogo e mexa constantemente até que a mistura atinja o ponto de brigadeiro, desgrudando do fundo da panela.
- Sirva o brigadeiro em potinhos para decorar sua festa e impressionar seus convidados.



Agradecimentos e disponibilidade

A equipe de trabalho desse e-book agradece ao município de São Mateus do Sul por ter lançado o Edital nº 012/2024 - Edital de Fomento a Ações Culturais - Política Nacional Aldir Blanc de Fomento Cultural da Prefeitura de São Mateus do Sul, Estado do Paraná. Com o fomento e financiamento foi possível elaborar ampla pesquisa e produzir esse material.

Por meio do levantamento de informações a IG-Mathe teve acesso a alguns poemas de Arnaldo Prohmann e contato com sua filha Edelar. Isso enriqueceu a base de dados sobre a cultura de São Mateus do Sul e da Erva-mate como elemento tanto cultural e artístico quanto econômico, sendo importante para a região da Indicação Geográfica de São Matheus.

A Erva-mate está presente nos costumes regionais, com uso desde os povos originários. Passando pela mão dos padres jesuítas e tendo até os dias de hoje essa grande importância e presença marcante na vida das pessoas do Sul do Brasil. Na região a planta se desenvolve, na sua maioria, dentro da floresta.

É um hábito consumir a *Ilex paraguariensis* na forma do chimarrão, mas a planta tem inúmeras outras potencialidades. As receitas deste livro demonstram justamente essas possibilidades. Para além da cuia, em novos usos e encontrando novas formas de uso e inserção em produtos regionais.

Toda vez que se escreve sobre Erva-mate está se retratando a história regional, do povo, independentemente de sua origem. O produto é parte histórica e cultural. A pesquisa em si demonstrou essas potencialidades e nos deu ainda mais certeza, como IG-Mathe, da importância dessa planta, sua memória, história e cultura. O Mate corre em nossas veias, nutre nosso corpo, engrandece nossa alma e enaltece nosso legado, como povo do Sul brasileiro!

IG-Mathe 2025 – Presidente: **Luciano Miguel Kuligovski**
Vice-presidente: **Ângela Zampier.**