

Portfólio Artístico

Maria Vicente da Costa



Pacatuba 2023

D. Maria Vicente da Costa de 74 anos, casada, mãe de duas filhas e avó de uma linda menina, reside no Bairro Jereissati 2, no município de Pacatuba no Ceará desde maio de 1991.

Primogênita da família, desde cedo teve que trabalhar para ajudar os pais no sustento casa e no cuidado com os irmãos.

Nascida em Itapipoca, município pertencente ao Ceará, como muitos, cedo veio trabalhar em Fortaleza em casa de família, onde trabalhou como doméstica e cozinheira por muitos anos. Depois de casada, assumiu o próprio lar e já não poderia mais morar na casa dos patrões, então passou a trabalhar com congelados, sua fama se espalhou e ela passou a fazer suas comidas típicas para muitas famílias de Fortaleza.



Na década de 1990, passou a residir no município de Pacatuba e pelo distanciamento deixou de fornecer os congelados para seus clientes. Agora era hora de buscar novas vivências e experimentar sua gastronomia no lugar em que passou a residir.

Culinarista de mão cheia, logo voltou a ativa. Uma vizinha na época vendia lanches no centro de Fortaleza, então pediu que D. Maria fornecesse quitutes como tapioca, pamonha, canjica, bruaca, bolo de milho, bolo de batata dentre outros. E assim, deu continuidade a sua vida na gastronomia popular tradicional cearense.



Aqui no Jereissati e arredores suas comidas típicas sempre foram apreciadas por todos. Afinal, ela sempre forneceu e continua fornecendo por encomenda, já vendeu em feiras, nos festejos da comunidade, em festas e na sua casa.

E é por gostar muito do que faz e porque faz por amor que contagiou toda a família. Ensinou as filhas, que aprenderam e, hoje, ajudam-na para aumentar a renda da família. Para D. Maria, Cozinhar é uma arte, um meio de sobrevivência e uma maneira de não deixar que as mazelas da velhice nos adoeça.





Feirinha que acontecia as sextas-feiras a partir das 8h, na travessa Maria das Dores Pinheiro, Jereissati 2, Pacatuba.



Preparo e modelagem da massa para fazer coxinha de frango. Quitute muito apreciado por todos, principalmente nos aniversários.



E com a batata doce fazemos bolos, purê, coxinha, podemos fritar ou comer ela cozida, de toda forma é uma delícia.



<https://www.mariaclaudiacosta.com.br/2021/10/vivencias-d-maria-vicente-da-costa.html>



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Passo a passo no
preparo da massa
do pão.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

E quem não
gosta de cuscuz
cheirosinho feito
na hora.

Bora tomar
café?



Quem gosta de pamonha? Confira o passo a passo:





A cocada da D. Maria é um dos quitutes mais pedidos e mais apreciados por todos. Ela faz desde o descascar do coco, passando pelo raspar, pelo preparar até a montagem. O processo é todo manual, até a moldagem da cocada tem um toque especial. Ela não utilizar formas, faz tudo na colher. Todos adoram. Quem come, nunca come apenas uma, sempre repete.



<https://mapacultural.secult.ce.gov.br/agente/103427/>



mariavicentedacosta



[https://www.youtube.com/
playlist?list=PLMI4xSLJ1kh
UsSmrcnxizhDrkYxInH2Bg](https://www.youtube.com/playlist?list=PLMI4xSLJ1khUsSmrcnxizhDrkYxInH2Bg)



costavmaria1947@gmail.com



85986551129

