

Município: **Ubajara** Estado: **CE**

Mobilizador Cultural: **Iolanda Aguiar**

Expressão Cultural selecionada: **Pamonha**

D. Maria do Socorro Gomes dos Santos tem 56 anos, casada, mora no Bairro Sebastião Gomes Parente, mais conhecido como São Sebastião, Ubajara/CE, faz pamonhas desde quando era moça. Aprendeu com sua mãe.

Segundo ela pamonha é feita assim: pega-se o milho verdade, corta-se no liquidificador, tempera com açúcar, leite, queijo e coco ralado e deixa bater por 3 minutos, depois, depois com a casca do próprio milho coloca o preparo dentro, amarra e coloca para ferver.

Aqui em Ubajara a pamonha é muito apreciada e D. Maria sempre que faz não fica uma. Ela vende na feira, nos festejos da comunidade, em festas ou na sua casa. Também faz canjicas muito gostosas. Gosta realmente do que faz. Suas filhas já aprenderam e a ajudam para aumentar a renda da família. No mês de junho as comidas que aprendemos como os nosso antepassados.