



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA

EDIFÍCIO VEREADOR PEDRO NOLASCO PIZZATTO

O Vereador Celso Nicácio da Silva, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Orgânica do Município de Araucária/PR e o Regimento Interno desta Casa de leis apresenta a seguinte proposição:

PROJETO DE LEI Nº 280/2025

“Denomina de Emília Soczek, logradouro público do Município de Araucária, conforme especifica”

Art. 1º Denomina de Emília Soczek, logradouro público deste Município.

Art. 2º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Araucária, 10 de julho de 2025.

CELSONICÁCIO

Vereador





CÂMARA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA

EDIFÍCIO VEREADOR PEDRO NOLASCO PIZZATTO

JUSTIFICATIVA

Dona Emília Soczek como era conhecida, nasceu em 08 de janeiro de 1936 no município de Contenda, vindo a falecer recentemente aos seus 89 anos de idade. Mas desde meados das décadas de 60 e 70, Dona Emília reside no Município de Araucária em um único endereço, na Avenida Archelau de Almeida Torres nº. 2582 no Bairro Iguaçu.

Dona Emília sempre laborou desde muito nova, com destaque na antiga empresa de frigorífico Cancela, onde trabalhou por mais de 10 anos, além de ser servidora pública municipal por cerca de 10 anos, onde cuidava e realizava a limpeza do Teatro da Praça do Município de Araucária.

Além disso, cumpre ressaltar que Dona Emília Soczek faz parte de arquivos históricos de nossa cidade como no livro elaborado pela equipe do Arquivo Histórico e do Museu Tingüi-Cuera que se desdobraram em busca das mais tradicionais receitas de Araucária. Ouvindo histórias da mais variadas escreveram o livro, "Saberes de Araucária", lançado em 2012. Esse livro também está repleto de causos, simpatias, benzimentos, medicina popular, e os mais diversos saberes tradicionais, e tem um capítulo muito saboroso, o qual Dona Emília Soczek fez parte, o chamado "Os saberes e sabores da cozinha", recheado de receitas deliciosamente cheias de histórias.

Por todo exposto, diante da relevante história de Dona Emília Soczek em nosso Município, solicitamos o apoio para o trâmite do presente projeto de lei, submetendo-o ao juízo de meus nobres pares para aprovação.

Câmara Municipal de Araucária, 10 de julho de 2025.

CELSONICÁCIO
Vereador



CULTURA E TURISMO

[🏠](#) > [Cultura e Turismo](#) > [Página](#) >
[SMCT - Histórias da Cidade - Mas que broa boa](#)

SMCT - Histórias da Cidade - Mas que broa boa



Compartilhe:



Mas que broa boa!

|

Vai chegando o inverno, o friozinho vai aumentando, e parece que gira uma chavinha no nosso inconsciente que faz com que a gente só pense em comer, não é mesmo? Nada mais gostoso do que reunir a família ou amigos em um local aconchegante para compartilhar uma comidinha quentinha e gostosa, regada a uma boa conversa. Isso porque precisamos de calor, tanto o que vem da energia gerada pelo alimento, mas, principalmente, de calor humano. E é aí que ativamos nossas mais tenras memórias afetivas relacionadas aos alimentos. O ato de nutrir associado ao amor, àquele prato predileto feito pela

LINKS

[> Setores SMCT](#)[> Facebook do Arquivo Histórico](#)

mãe, àquela receita que ninguém faz igual à avó, ao jeito de preparar do pai, do avô. A gente fecha os olhos e parece que consegue enxergar a família reunida em volta da mesa. E “enxergar” não só com os olhos, pois logo surge a lembrança do cheirinho da comida. Não raro aparecem nessas memórias afetivas o calorzinho e aconchego do fogão a lenha.

E quando a gente fala de receitas que despertam memórias, não estamos falando somente daquelas que ficam guardadas naquele caderninho caprichosamente encapado e guardado, alguns até amarelados, com respingos de ingredientes, mas também daquelas que não podiam e não podem faltar, que nem precisa mais consultar a receita, e que são passadas de geração em geração. Muitas dessas receitas essenciais estão na família desde que o mais antigo se conhece por gente, ou muito antes disso. Muitas delas, embora tenham seus toques pessoais, são compartilhadas por pessoas próximas, ou pessoas da mesma cidade que nem se conhecem, mas que compartilham do mesmo costume alimentar. E isso configura um saber tradicional, um patrimônio imaterial.

Em Araucária nada pode ser considerado tão essencial, tradicional e cultural quanto a broa. E quem conhece sabe que não estamos falando de qualquer pão, ou do que



normalmente é feito em padarias. É aquela broa rústica, que alimentou muitas gerações e que até pouco tempo não era encontrada no comércio, mas feita em casa. Feita com todo um ritual a ser seguido, que muitas vezes levava um dia inteiro. E quando ela saía quentinha do forno? Não importa se era consumida com manteiga, margarina, doce, geleia ou a boa e velha banha (se tiver um torresminho então!), não importa, a lembrança da broa quentinha arranca sorrisos.

O ato de comer pão, nas suas mais variadas formas e feitios, remonta a tempos imemoriais e está presente em todas as culturas. Estudos mostram que o primeiro povo a produzir farinha e preparar o pão foram os mesopotâmicos há 12 mil anos. No Egito Antigo misturava-se sal e água à farinha, além do fermento que usavam para o preparo da cerveja, cuja mistura também podia ser enriquecida com gordura, ovos, mel e frutas, como figo, jujuba e tâmaras. Na Europa medieval as principais refeições se davam por caldos quentes enriquecidos com grossas fatias de pão rústico (a esse pão embebido em líquidos dava-se o nome de "sopa"). A broa rústica, tal e qual conhecemos em nossa região, chegou com os imigrantes, especialmente os poloneses. A base da alimentação no Brasil, antes da chegada desses imigrantes, dava-se basicamente por feijão,



farinha de milho e toucinho, e junto com a criação das colônias polonesas veio o plantio do trigo e do centeio, fazendo surgir muitos moinhos. A broa representou o principal alimento de gerações de agricultores, sendo consumida em todas as refeições do dia, inclusive como almoço.

O modo de fazer a broa tem se adaptado à rotina das novas gerações, e está cada vez mais difícil encontrar aqueles fornos a lenha que ficavam do lado de fora da casa, ou em uma construção própria, antes tão comuns nas residências de todos os colonos. Havia todo um ritual e utensílios próprios. Era preciso fazer o fogo, esperar chegar na temperatura certa (que era confirmada jogando um pouquinho de fubá), colher alguns galhos verdes para fazer uma vassourinha e varrer as brasas, pegar a pá de cabo comprido para puxar as broas que eram "jogadas" sem fôrmas dentro do forno.

Ao longo do ano de 2011, as equipes do Arquivo Histórico e do Museu Tingüi-Cuera se desdobraram em busca das mais tradicionais receitas de Araucária. Adentramos os lares, sentamos às mesas, ouvimos histórias, fizemos amigos, e escrevemos um livro, que é nosso grande orgulho: o "Saberes de Araucária", lançado em 2012. Esse livro também está repleto de causos, simpatias, benzimentos, medicina popular, e os mais diversos saberes



tradicionais, e tem um capítulo muito saboroso, chamado "Os saberes e sabores da cozinha", recheado de receitas deliciosamente cheias de histórias. Durante nossas pesquisas de campo, pudemos conhecer diversas maneiras de preparar a broa, da mais tradicional à mais adaptada ao comércio desse rico alimento.

Hoje nosso estudo serve de referência e de registro histórico, enquanto os hábitos da população mudam. Os moinhos tradicionais não resistiram à velocidade da produção industrial e sucumbiram com o tempo. E até mesmo o consumo da broa tem perdido espaço para pães de formas mais refinadas. Mas, enquanto a broa permanecer nas memórias afetivas da população, seu espaço nas mesas e nos corações estará garantido.

Texto escrito por Luciane Czelusniak Obrzut Ono – historiadora do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres, em 2023.

Referências:

Acervo fotográfico do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

AMARO, José. Entrevista concedida a Sebastião Pilatto dos Santos, Luciane Czelusniak Obrzut e Cristiane Perretto, em 16/06/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

ARAUCÁRIA, Prefeitura Municipal. "Saberes de Araucária: causos, culinária, simpatias, benzimentos e



medicina popular." Textos de Cristiane Perretto e Luciane Czelusniak Obrzut Ono. Araucária: Prefeitura Municipal de Araucária, 2012.

BAIDESKI, Irene. Entrevista concedida a Sebastião Pilatto dos Santos e Luciane Czelusniak Obrzut, em 28/05/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

FLANDRIN, Jean-Loius, MONTANARI, Massimo. "História da Alimentação". Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GONÇALVES, Célia R. Entrevista concedida a Cristiane Perretto, Luciane Czelusniak Obrzut e Sebastião Pilatto dos Santos, em 02/03/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

LEVEK, Verônica. Entrevista concedida a Luciane Czelusniak Obrzut e Cristiane Perretto, em 23/02/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M., GARCIA, R.W.D.(org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. FIOCRUZ, 2005.

MARKOWICZ, Lídia; MARKOWICZ, Francisco. Entrevista concedida à Cristiane Perretto, Luciane Czelusniak Obrzut e Sebastião Pilatto dos Santos, em 05/09/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.

SOCZEK, Emília. Entrevista concedida a Cristiane Perretto, Márcia Alves da Cruz e Bruna C. dos Santos, em 23/03/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.



ZATESKO, Rafael. Entrevista concedida a Cristiane Perretto, Luciane Czelusniak Obrzut e Sebastião Pilatto, em 21/02/2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.



1 - Broa feita por Emília Soczek, 2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.



2 - Emília Soczek e seu forno de fazer broa, 2011. Acervo do Arquivo Histórico Archelau de Almeida Torres.





CULTURA E TURISMO

PORTAL DO CIDADÃO

ACESSO RÁPIDO

Acesso à Informação
Autoatendimento
Cidadão
Transparência

LOCALIZAÇÃO

PRAÇA VICENTE MACHADO DR., N° 258, CENTRO
Araucária/PR
CEP: 83.702-310
 [Abrir no Mapa](#)

HORÁRIO DE ATENDIMENTO

Segunda-feira a Sexta-feira 8:00 às 12:00 - 13:00 às 17:00

