C/2024/5684

2024 9 24

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(C/2024/5684)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 61 straipsnį.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 – 12 7 2023

Portugalija

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Produkto rūšis [nurodyta XI Priede]**

2.21 klasė. Paruošti vartoti patiekalai

3. **Registracijos pagrindas**

3.1. *Tai – produktas*

□ kurio gamybos ar perdirbimo metodas ar sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

Apie tai, kad šis kulinarinis patiekalas gaminamas nuo seno, liudija keletas dokumentų. Antai „Arroz de Sarrabulho“ receptas (toks, koks naudojamas dabar) užfiksuotas 1844–1850 m. Bertiandušo (Ponte de Lima) korespondencijos žurnale (*Archivo municipal de Ponte Lima, PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondencia _ 1844–1850–16–17*). Jo sudėtį ir gamybos būdą vietos autorius Conde D'Aurora aprašo 1935 m. išleistoje savo knygoje „Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral“ (p. 57, *Éd. Livraria Tavares Martins*, Porto).

Be to, pasakojama, kad 1916 m. šį patiekalą imta gaminti ne tik namuose (A. M Couto Viana, *O Anunciador das Feiras Novas*, 2000). Laikantis patiekalų paruošimo ir pateikimo tradicijų, jis iki šiol gaminamas iš šių Ponte de Limos regione tradiciškai naudojamų ingredientų: *beloura* (vietinio iš kiaulių kraujo gaminamo gaminio), *chouriça de verde* (žalios kraujinės dešros), baltosios dešros, *rojões* (vietinio kiaulienos kepsnio), vyno ir (arba) acto.

3.2. *Tai – pavadinimas*

☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

□ perteikiantis tradicinį produkto arba jo ypatumų pobūdį.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pavadinimas „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ jau minimas įvairių vietinių restoranų reklamoje, pateiktoje 1951 m. laidos leidinyje *Feiras Novas* (*FEIRAS NOVAS. Festas do Concelho de Ponte de Lima*, 1951. Ed. *Tipografia Guimarães*), 1986 m. laidos žurnale *O Anunciador das Feiras Novas* (*O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima*, treti metai, 2 serija, Nr. 3, 1986) ir tame pačiame 1987 m. laidos žurnale (*O Anunciador das Feiras Novas. - Ponte de Lima*, ketvirti metai, 2 serija, Nr. 3, p. 41, 1987). Juo vadinamas patiekalas, kurį sudaro įvairios mėsos sultinyje išvirti ryžiai, patiekiami su mėsos gabalėliais ir šiuo tikslu specialiai paruoštais įdarytais gaminiais. Šis patiekalas tradiciškai aromatizuojamas prieskoniais, actu ir (arba) raudonuoju *vinho verde*. XX a. pradžioje šio patiekalo gamybą už šeimos rato ribų pradėjo garsi virtuvės šefė Clara Penha (1836–1924 m.). Nuo tada jos šeimos ir klientų dėka šis patiekalas tapo neišvengiama kasdienio Ponte de Limos valgiaraščio dalimi, o jo gamybos tradiciją iki šiol tęsia tiek garsūs restoranai, tiek nedidelės smuklės – čia ir šiandien pagal originalų receptą jis ruošiamas ir patiekiamas kasdien.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas nurodant jo pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis įrodomi produkto ypatumai (2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ – patiekalas, kurį sudaro dvi atskiros dalys:

— sausi ryžiai *malandro*, užpilti tamsiai rudu, glotniu padažu, kuriame matyti atsiskyrę mėsos gabalėlių plaušeliai. Kvapas malonus, justi kumino, lauro ir citrinos pokvapiai. Skonis stiprus, rūgštokas, justi ryškus kumino, gvazdikėlių ir lauro poskonis;

— mėsos ir įdarytų gaminių rinkinys, kurį būtinai sudaro vienodais tolygiai rudos spalvos griežinėliais supjaustytas vidutiniškai stipraus lauro ir česnakų kvapo ir skonio gaminys *beloura*; gana vienalytės tekstūros dešra *chouriça de verde*, pasižyminti salsvu svogūnų kvapu ir skoniu, kurį pabrėžia kuminas, česnakai ir lauras; šviesios, tolygiai baltos spalvos dešra, skleidžianti česnakų ir lauro kvapą ir pasižyminti aštroku česnakų, lauro ir kumino skoniu; keptas vienalytės aukso spalvos kiaulienos kumpis *rojões*, kurio minkštų ir sultingų gabalėlių aromatą ir skonį pabrėžia česnako padažas, kuriuo jie gardinami. Šis rinkinys gali būti papildomas skrandžiu; kiaulės kepenimis, širdimi, plaučiais ir krauju, išvirtais pagal tradicijas ir patiekiamais taukuose iškeptais gabalėliais kartu su tinkamai paruoštomis bulvėmis arba kaštainiais.

Gatavi maisto produktai – ryžiai, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* ir kraujinė dešra – pasižymi šiomis fizinėmis ir cheminėmis savybėmis (išreikštomis g /100 g valgomosios dalies):

	Drėgnumas	Baltymai	Riebumas	Druska (išreikšta chloridais)
Ryžiai	73,90–80,71	3,04–7,09	0,90–2,40	0,78–1,52
Rojões	50,20–58,00	27,04–34,17	6,46–12,77	0,55–1,50
(*)*Chouriça de verde*	54,36–81,85	6,10–14,80	0,35–14,75	1,17–2,33
(*)*Beloura*	41,92–58,41	5,03–8,94	0,20–3,26	0,26–1,59
Kraujinė dešra	43,56–62,79	6,97–11,18	16,32–20,92	0,67–1,60

(*) Vertės prieš paruošimą

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, be kita ko, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių pobūdžio ir savybių ir paruošimo metodo, aprašymas (2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ paruošimas apima šiuos kiekvienos iš patiekalo sudedamųjų dalių paruošimo etapus:

Ryžiai

Ingredientai (reikalingi ryžių padažui paruošti):

— ½ kg jautienos (pageidautina, kulninės);

— ½ kg kiaulienos (šonkaulių ir nugarinės, pageidautina, grynosios arba sukryžmintos *Bísara* veislės);

— ½ kg vištienos (pageidautina, riebios). Gali būti pridedama (150 g) mėsinės dešros ir gabalėlis šviežios kiaulienos antrekoto;

— 1 kg trumpagrūdžių „Carolino“ rūšies ryžių;

— ¼ l kiaulių kraujo, į kurį įpilta raudonojo *vinho verde* acto arba raudonojo vyno acto, sumaišyto su regiono raudonuoju *vinho verde*.

Pagrindiniai prieskoniai

— 1–1,5 % valgomosios druskos (NaCl) (10–15 g/kg ryžių);

— pakankamai lauro (*Laurus nobilis*) lapų;

— pakankamai pipirų (*Piper nigrum*);

— pakankamai gvazdikėlių (*Syzygium aromaticum*);

— pakankamai muskatų (*Myristica fragrans*);

— pakankamai kumino (*Cuminum cyminum*);

— citrinos (*Citrus limonum*), citrinų sulčių.

Ryžių paruošimas

Į puodą sudėtą visą mėsą užpilti šaltu vandeniu (maždaug 3 litrais vandens) ir užkaisti. Įdėti šiek tiek lauro lapų, gvazdikėlių, muskatų, druskos ir pipirų. Mėsą virti, kol išvirs, nugraibant ant paviršiaus susiformavusią putą. Mėsai išvirus, puodą nukelti nuo ugnies. Mėsą palikti atvėsti, o paskui susmulkinti. Pakoreguoti sultinio, kuriame virė mėsa, prieskonių kiekį. Jei išsiskyrė per daug riebalų, perteklių pašalinti. Vandens kiekį pakoreguoti, kad jo būtų tiek, kiek reikia. Puodą vėl dėti ant ugnies ir užkaisti. Įberti ryžių. Įpusėjus virimui, įdėti smulkintos mėsos ir įpilti skysto kiaulių kraujo. Pakoreguoti prieskonių kiekį ir virti tol, kol ryžiai visiškai išvirs. Tada įpilti citrinų sulčių ir įberti gvazdikėlių bei maltų kuminų. Patiekti iš karto.

Beloura

Tradiciškai šis patiekalas ruošiamas iš šių žaliavų:

— kukurūzų miltų (40–60 proc., kartais – iki 80 proc., jei nenaudojami kvietiniai miltai);

— kvietinių miltų (20–30 proc.); jų galima ir nenaudoti – juos galima pakeisti tokia pat kukurūzų miltų dalimi;

— ruginių miltų (20–30 proc.);

— 1,3 % valgomosios druskos (NaCl) [13 g (vidutiniškai) druskos vienam kilogramui miltų mišinio];

— pakankamai baltųjų pipirų (*Piper nigrum*);

— pakankamai kumino (*Cuminum cyminum*);

— 1 lauro lapo (*Laurus nobilis*);

— 1 petražolių (*Petroselinum crispum*) šakelės;

— 1 džiovintų, nedaigintų česnakų (*Allium sativum L.*) skilties (pasirinktinai);

— pakankamai raudonųjų paprikų (*Capsicum annuum*) (pasirinktinai);

— kiaulių kraujo (14 proc. tūrio / miltų masės);

— pakankamai kiaulienos taukų;

— pakankamai skrandžio, kraujinės dešros arba, pageidautina, *molhinhos* (kiaulienos žarnokų) nuoviro.

Paruošimo ir gaminimo būdas

Išsijoti miltus. Salotinėje arba dubenyje nuplikyti miltus nedideliu kiekiu karšto vandens arba kraujinių dešrų nuoviru. Tada į dubenį sudėti visus ingredientus (plikytus miltus, druską, pipirus ir kuminą) ir išminkyti įpilant kiaulių kraujo. Nuo salotinės kraštų atlipusią tešlą rankomis išminkyti ant miltais pabarstyto stalviršio ir iš jos suformuoti rutulėlius, ritulėlius ar ritinėlius. Tada juos virti kraujinių dešrų arba *molhinhos* (kiaulienos žarnokų) nuovire arba vandenyje, įdėjus druskos, lauro lapų, petražolių ir (arba) šiek tiek taukų.

Kai *belouras* iškyla į paviršių, jie būna išvirę. Palikti atvėsti ant molinio indo, atskirtus vienas nuo kito lauro lapais. Supjaustyti plonomis juostelėmis ir apgruzdinti (kiaulių) taukuose.

Chouriça de verde

— ½ kg maltos kiaulienos didžiosios taukinės;

— 2 smulkiai supjaustytų svogūnų (*Allium cepa*);

— 200 g smulkiai sukapotų petražolių (*Petroselinum crispum*);

— pakankamai baltųjų pipirų (*Piper nigrum*) (pasirinktinai);

— pakankamai raudonųjų paprikų (*Capsicum annuum*) (pasirinktinai);

— 1,6 proc. valgomosios druskos (NaCl) [16 g (vidutiniškai) druskos vienam kraujo litrui];

— 1 lauro (*Laurus nobilis*) lapo (pasirinktinai);

— pakankamai kumino (*Cuminum cyminum*);

— skrandžio, kraujinių dešrų arba, pageidautina, *molhinhos* (kiaulienos žarnokų) nuoviro;

— plonų šviežios kiaulienos žarnų;

— citrinos (*Citrus limonum*), pakankamai citrinų sulčių (pasirinktinai);

— regione tradiciškai gaminamo acto ir *vinho verde* mišinio (balto, raudono arba abiejų vynų mišinio), suteikiančio patiekalui būdingo rūgštumo (pasirinktinai);

— kukurūzų miltų (*farinha milha*) (pasirinktinai);

— 1 l kiaulių kraujo;

— maistinės virvelės (iš valytų linų siūlų), reikalingos kraujinei dešrai surišti;

— taukų.

Paruošimo ir gaminimo būdas

Pirmiausia plonas šviežios kiaulienos žarnas išplauti vandeniu, citrinos sultimis ir (arba) actu ir gerai ištrinti druska ir nedideliu kukurūzų miltų kiekiu. Palikti žarnas pastovėti kelias valandas arba visą naktį. Ištrintas ir išplautas žarnas išversti į kitą pusę.

Paruošus kiaulienos žarnas, į salotinę arba dubenį sudėti ingredientus: smulkiai sukapotą svogūną, sumaltą didžiąją taukinę, smulkiai sukapotas petražoles, druską, kuminą, pipirus (pasirinktinai), lauro lapą (pasirinktinai) ir kiaulių kraują. Viską gerai sumaišyti ir, naudojantis piltuvu, šiuo mišiniu įkimšti žarną. Žarnos galus surišti maistine virvele. Žarną įkimšti ne visą, o tik pusę.

Tada „Chouriça de verde“ virti vandenyje, įdėjus lauro lapą ir (arba) šiek tiek taukų. Tikrinti, ar „Chouriça de verde“ išvirė, įbedant adatą arba šakutę. Jei kraujo nematyti, dešra išvirusi. Išvirtą „Chouriça de verde“ apgruzdinti taukuose. Paskui dešrą supjaustyti atskiromis porcijomis ir patiekti karštą su *rojões* ir kitais patiekalo garnyrais. Dešra „Chouriça de verde“ nerūkoma.

Baltoji dešra

— kukurūzų miltų (50–100 proc.), kvietinių miltų (iki 25 proc.) ir ruginių miltų (iki 25 proc.), pageidautina, kukurūzų miltų (100 proc.);

— pakankamai raudonųjų paprikų (*Capsicum annuum*) (pasirinktinai);

— pakankamai baltųjų pipirų (*Piper nigrum*);

— džiovintų, nedaigintų česnakų (*Allium sativum L.*) (pasirinktinai);

— 1 lauro lapo (*Laurus nobilis*);

— pakankamai kumino (*Cuminum cyminum*);

— pakankamai skrandžio arba, pageidautina, kraujinių dešrų nuoviro;

— 2 citrinų (*Citrus limonum*);

— 0,7–1,6 proc. valgomosios druskos (NaCl) (0,7–1,6 g druskos 100 g kiaulienos žarnų);

— šviežios kiaulienos žarnų.

Paruošimo ir gaminimo būdas

Kruopščiai išplauti žarnas ir palikti pastovėti kelias valandas vandens ir citrinų sulčių mišinyje. Sudėti likusius ingredientus, įpilti šiek tiek skrandžio nuoviro, gerai išmaišyti ir išminkyti. Paruoštu įdaru įkimšti žarnas. Įkimštas žarnas virti skrandžio nuovire. Išvirtas žarnas ištraukti iš puodo ir supjaustyti gabalėliais (nuo 3 iki 5 cm). Gabalėlius apgruzdinti. Patiekti iš karto.

Rojões

— 1,5 kg kiaulienos (kumpio, pageidautina, grynosios arba sukryžmintos *Bísara* veislės);

— valgomosios druskos (NaCl); 0,5–1,5 proc. (5–15 g druskos kilogramui kiaulienos);

— pakankamai džiovintų, nedaigintų česnakų (*Allium sativum L.*);

— pakankamai baltųjų pipirų (*Piper nigrum*);

— 1 lauro lapo (*Laurus nobilis*);

— ½ l regiono baltojo *vinho verde*, suteikiančio patiekalui būdingo rūgštumo;

— pakankamai kiaulienos taukų.

Paruošimo ir gaminimo būdas

Kiaulienos kumpį supjaustyti gabalėliais ir marinuoti iš baltojo *vinho verde*, česnakų, druskos, pipirų ir lauro padarytame marinate. Tada šiame česnakiniame vyno padaže išmarinuotą mėsą pakepti nedideliame kiekyje riebalų, pageidautina, taukų.

Į patiekalo „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ sudėtį gali įeiti ir kiti ingredientai, pavyzdžiui, skrandis, kepenys, širdis, plaučiai, virtas ir gruzdintas kraujas.

Skrandis

— kiaulienos skrandžio;

— valgomosios druskos (NaCl);

— džiovintų, nedaigintų česnakų (*Allium sativum L.*) (pasirinktinai);

— lauro lapo (*Laurus nobilis*);

— vandens

— taukų.

Paruošimas

Skrandį virti pasūdytame ir lauro lapais bei česnakais pagardintame vandenyje. Išvirtą skrandį ištraukti iš puodo, o nuovirą palikti pastovėti. Skrandį supjaustyti juostelėmis. Apgruzdinti taukuose. Patiekti iš karto su kitais patiekalo garnyrais.

Kepenys

— kiaulienos kepenų;

— taukų.

Kepenis supjaustyti juostelėmis. Juosteles apgruzdinti taukuose ir pridėti prie kitų kepinių.

Širdis ir plaučiai

Šiuos gabalus virti paruoštame ryžių padaže. Išvirtus gabalus ištraukti iš puodo, supjaustyti gabalėliais, apgruzdinti taukuose ir pridėti prie kitų kepinių.

Kiaulių kraujas

— kiaulių kraujo;

— valgomosios druskos (NaCl);

— džiovintų, nedaigintų česnakų (*Allium sativum L.*) (pasirinktinai);

— lauro lapo (*Laurus nobilis*);

— vandens

— taukų.

Paruošimas

Virti pasūdytame ir lauro lapais bei česnakais pagardintame vandenyje. Išvirtą supjaustyti gabalėliais, apgruzdinti taukuose ir pridėti prie kitų kepinių.

Bulvės ir (arba) kaštainiai

Kepti orkaitėje arba skrudinti riebaluose, pageidautina, taukuose.

Pageidautina, kad kiekvienas „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ komponentas būtų paruošiamas naudojant grynosios *Bísara* veislės kiaulių mėsą arba šią veislę sukryžminus su kitomis išvestų veislių kiaulių mėsą.

4.3. *Pagrindinių elementų, kuriais patvirtinamas produkto tradicinis pobūdis, aprašymas (2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Alto Minjas – kultūrą ir tradicijas puoselėjantis regionas, pasižymintis unikalia, ritualų kupina gastronomija. Tipiškiausias Ponte de Limos gastronominis patiekalas – „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“. Šis skanus patiekalas, patiekiamas su kiaulienos *rojões*, simbolizuoja vietos tradicijas.

„Arroz de Sarrabulho“ minimas daugybėje istorinių šaltinių. Viename iš jų virtuvės šefė Clara Penha apibūdinama kaip *„vadovaujanti būriui moterų, atsakingų už valgio ruošimą Limos slėnio regiono jaunajam kunigui, kilmingiesiems, dvasininkams ir turtuoliams. Ryžiai virė, beloura gruzdėjo, rojões skrudo […]. Trumpai drūtai, kol pasiruošimas vyko pilnu tempu, mažoji dukterėčia, puikuodamasi naujomis klumpėmis, varvino seilę į grietinėlę ir vermišelius […].*“ Šaltinis – *„Sarrabulho de Ponte de Lima:* A Gastronomia da Tradição“ (Brito, N.V. & Vale, A.P., 2011. Éd. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

Ši „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ gamybos pradininkė atliko lemiamą vaidmenį. Apie jį savo veikale *„Acervo da sua Cozinha Tradicional“* užsimena Maria de Lurdes Modesto. Ji ne tik pasakoja apie jų pažintį ir dalyvavimą 1977 m. lapkričio mėn. Estorilio kazino surengtuose mokymuose, bet ir atiduoda duoklę šiai moteriai, padėjusiai populiarinti tradicinį receptą. Apie recepto kilmę autorė rašo štai ką: *„Kokia graži kiaulės baigtis – sarrabulho! Iš jos išeina galybė sočių, skanių patiekalų, suburiančių šeimas ir draugus prie linine staltiese dengto stalo. Ji – neišsemiamas pilvo malonumų šaltinis (tesiilsi ramybėje!).“* (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* -Vol. I, Ed. Verbo)

Jokių abejonių, kad recepto ištakos siekia neatmenamus laikus. Jis kilęs iš kiaulininkystės – pagrindinio šeimų pragyvenimo šaltinio, nes ji buvo pelningesnė, ja buvo lengviau užsiimti. Šį patiekalą mini daugybė žmonių: nuo kilmingųjų Bertiandosų šeimos, savo šeimos archyvuose išsamiai aprašiusios „Arroz de Sarrabulho“ gamybos būdą, iki jos giminių – Condes D'Aurora, apibūdinusių senuosius papročius, pavyzdžiui, tai, ką valgė turtuoliai ir kilmingieji: *„Arroz de Sarrabulho“ būdavo tiekiamas kartu su šonkauliais ir kraujinės dešros griežinėliais. Patiekalas būdavo godžiai praryjamas visas – su skrandžiu ir žarnokais.“ „Pro praviras virtuvės duris iki mūsų atsklisdavo didžiulio sujudimo aidas ir dieviškai skanaus patiekalo kvapas (...). Ponas vis prašydavo kartu su kepenimis patiekti daugiau rojões.“* (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Portas).

Tačiau savo veikale *„As Feiras e Tascas de Ponte* 1960-2000“ (Ed. Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019) Franclimas Castro Sousa pažymi, kad Ponte de Limoje padaugėjo mugių ir veiklos. Įvairiose vietose jis pateikia informaciją apie naujas įstaigas ir *„Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“*, pvz., nurodo, kad 1951 m. buvo įsteigta jo motinai priklausanti „Casalina“ – „atminimo verta aukštosios gastronomijos šventovė, garsėjanti savo vynais ir patiekalais.“ Tai, kad „Arroz de Sarrabulho“ figūravo garbingoje *„restoranų ir smuklių meniu vietoje tam, kad pritrauktų klientus“*, mini įvairūs vietos laikraščiai, pavyzdžiui, XX a. 5-ojo ir 6-ojo dešimtmečių laidos „Anunciador das Feiras Novas“, o vėliau – Couto Viana (O Anunciador das Feiras Novas, Ponte de Lima, 17-ieji metai, 2 serija, Nr. 17, 2000, p. 177–179).

Pirmąkart „Sarrabulho“ Ponte de Limos užeigų ir smuklių meniu pasirodė XX a. 4-ajame dešimtmetyje. Ten patiekalas būdavo patiekiamas mugių dienomis. Jau tada šis iš ryžių gaminamas patiekalas būdavo patiekiamas tradiciniame puode šalia indo su *rojões*, gruzdintais *belouras*, *chouriça de verde* ir baltąja dešra, o kaip garnyras būdavo patiekiamos ant kaitrios ugnies pakepintos bulvės. XX a. pirmoje pusėje „Sarrabulho“ įvardijamas kaip vienas iš Doresas Petiscaso pensionato „Barros“ firminių patiekalų. Anot José Rosos de Araújo, *„kiekvienas gaudavo iš „sarrabulho“ ryžių, dviejų „rojões“ ir vienos „chouriça de verde“ sudarytą patiekalą“ (Araújo, J. R. Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho, Revista Limiana Nr. 17, 2010*. Éd. Ponte de Lima).

Ponte de Limos gastronomijoje patiekalą „Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“ garsino žymi virtuvės šefė Clara Penha, o vėliau – viską iš jos išmokusi jos dukterėčia Belozinda Varela, skrupulingai išsaugojusi šio unikalaus patiekalo receptą ir išdidžiai tęsusi jo gamybos tradiciją. Iš šios Arroz de Sarrabulho šeimos kilę daugybė virtuvės šefių, dar ir šiandien savo restoranuose tęsiančių „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ tradiciją [*Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. Elogio (...) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas*, IV-asis Viana do Kastelo gastronomijos kongresas „A Caça e a Mesa“, 1987 m. spalio 23–25 d., Viana do Kastelas].

Šis receptas, kurį XX a. pirmaisiais dešimtmečiais imta gaminti ir tuo metu atsidariusiuose pirmuosiuose restoranuose ir svečių namuose, perteikia sukauptą praktinę patirtį ir tradicinių produktų ypatumus. Jis patobulintas, kartu su *rojões* ėmus tiekti smulkintą mėsą, kogalvius ir kaštainius.

2004 m. kovo mėn., siekiant išsaugoti šį vertingą receptą, pradėtas vykdyti projektas „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima“. Per pristatomąjį seminarą Francisco Sampaio pareiškė, kad per šį projektą *„puikusis patiekalas „Ponte de Sarrabulho Arroz de Sarrabulho“ pagaliau įžengs į istoriją. Jis visiškai nusipelno, kad dėl jo būtų steigiama draugija, nes tai – i) etninis patiekalas (gaminamas bent nuo 1860 m.), ii) naminis patiekalas, iii) rankų darbo patiekalas ir iv) tradicinis patiekalas“*.

„Arroz de Sarrabulho“ pirma išgarsėjo Ponte de Limoje, o vėliau – ir kitur. Šiandien šio patiekalo receptas plačiai žinomas. Regiono gamintojų naudojamos žaliavos, sukaupta praktinė patirtis ir nuo seno iš kartos į kartą puoselėjama tradicija – visa tai padėjo išlaikyti „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ ir jo garnyrų kokybę ir tapatumą. Kompetentingų, patyrusių, atsidavusių ir nepriekaištingu skoniu bei skrupulingumu pasižyminčių virtuvės šefų dėka patiekalas „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ išpopuliarėjo už regiono ribų, tačiau dar ir šiandien naudojami originalūs, autentiški jo ingredientai: ryžiams paruošti kruopščiai parenkama mėsa, iš smulkintos mėsos rūpestingai paruošiamas ryžių padažas, pasirūpinama, kad naudojamas kraujas būtų kokybiškas (šviežiai paskerstos kiaulės kraujas naudojamas ruošiant *belouras*, jo likutis – ruošiant kraujines dešras, o kas dar liko – ruošiant ryžius), meistriškai dozuojamas prieskonių kiekis, ruošiant kraujines dešras ir *belouras* naudojamas skrandžio nuoviras, *rojões* marinuojami česnakiniame padaže ir kepami kepiniai – visi šie etapai grindžiami sukaupta ir ilgainiui patobulinta realia praktine patirtimi (Sampaio, F., 2003. A Boa Mesa do Alto Minho. Éd. Notícias, 213 p.).

Todėl dar ir šiandien į patiekalo „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ sudėtį įeina ryžiai, *belouras* (pageidautina, „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (pageidautina, „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), baltoji dešra ir *rojões*. Kartais pridedama vidurių ir įpilama virto bei gruzdinto kraujo. Ryžiai paprastai patiekiami puode, o kiti ingredientai – atskirame inde. Šiandien šis patiekalas simbolizuoja Limos gastronomiją ir yra tikrasis jos veiklos variklis – ištisus metus jis pritraukia į Ponte de Limą tūkstančius lankytojų.