C/2024/5684

24.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5684)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

TSG-PT-02975 – 12. 7. 2023

Portugalsko

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“

2. **Druh výrobku (podľa Prílohy XI)**

Trieda 2.21. Hotové jedlá

3. **Dôvody na registráciu**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý*

☐ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

☒ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

O tradičnej príprave tohto pokrmu svedčia rôzne záznamy. Najvýznamnejším je záznam receptu na „Arroz de Sarrabulho“ podobného tomu súčasnému v zbierke listov rodu Bertiandosovcov (v Ponte de Lima) z rokov 1844 až 1850 (uschovaná v mestských archívoch Ponte de Lima pod referenčným číslom PT-AMPL-Casa de Bertiandos-Copiadores de Correspondência_1844-1850-16-17). Pozoruhodné sú aj zmienky zloženia a prípravy pokrmu, ktoré Conde d'Aurora (spisovateľ z Ponte de Lima) spomína vo svojej knihe z roku 1935 „*Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*“ (s. 57, Ed. Livraria Tavares Martins, Porto).

Pokrm sa ďalej podľa historických prameňov od roku 1916 rozšíril mimo súkromných kuchýň (ako v roku 2000 napísal A. M. Couto Viana v ročnom periodiku *O Anunciador das Feiras Novas*), pričom sa naďalej vyrábal zo špecifických prísad tradične používaných v regióne Ponte de Lima, akými sú konkrétne *beloura* (niečo medzi chlebom a krvavnicou), *chouriça de verde* (krvavnica s tukom a nakrájanou cibuľou), biele črevá a *rojões* (vyprážané kusy bravčového mäsa bez kosti), ale aj víno a/alebo *viniagre de vinho verde tinto* (ocot vyrobený z červeného *vinho verde*). Tradičný spôsob prípravy každého výrobku a podávania uvareného pokrmu sa zachovali nezmenené do súčasnosti.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

☐ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Názov „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ – použitý už v inzerciách rôznych miestnych reštaurácií v publikácii *FEIRAS NOVAS* v roku 1951 (*Festas do Concelho de Ponte de Lima, Edição da Tipografia Guimarães*) a v periodiku regiónu Ponte de Lima *O Anunciador das Feiras Novas* v roku 1986 (roč. 3, séria 2, č. 3) a 1987 (roč. 4, séria 2, č. 3, s. 41) – označuje tepelne spracovaný pokrm tvorený ryžou varenou vo vývare z rôznych druhov mäsa s prílohou v podobe kusov mäsa a klobás pripravených špecificky na tento účel. Tento pokrm sa tradične dochucuje koreninami a octom a/alebo červeným *vinho verde*. Začiatkom 20. storočia slávna šéfkuchárka Clara Penha (1836 – 1924) začala prvýkrát pripravovať toto jedlo mimo domova. Postupne sa stalo neodmysliteľnou súčasťou denných jedálnych lístkov v Ponte de Lima, pričom ho pripravovala rodina a verní nasledovatelia a dodnes sa stále objavuje tak v slávnych reštauráciách, ako aj malých hostincoch, ktoré pokrm vyrábajú a podávajú každý deň, a to vždy na základe dávno etablovaného receptu.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzických, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014]*

Názov „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ označuje varený pokrm podávaný v podobe dvoch odlišných častí:

— misa s ryžou *arroz malandro*, bez namočenia, obsahuje hojné množstvo tmavého vývaru gaštanovej farby bez zrazenín, v ktorom prevláda trhané mäso. Pokrm má príjemnú arómu s náznakmi rasce, bobkového listu a citróna. Má silnú, kyslastú chuť s výraznou príchuťou rasce, klinčekov a bobkového listu,

— obložená misa s mäsom a klobásami, ktorá musí zahŕňať: *beloura* – homogénna zmes, nakrájaná na okrúhle plátky, s jednotnou gaštanovou farbou a s jemnou vôňou a chuťou bobkového listu a cesnaku; *chouriça de verde* s celkom homogénnou plnkou obsahujúcou cibuľu, v ktorej sladkastej aróme a chuti možno rozlíšiť prítomnosť rasce, cesnaku a bobkového listu; biele črevá jednotnej svetlej farby, s arómou cesnaku a bobkového listu a mierne prenikavou chuťou takisto cesnaku, bobkového listu a rasce; bravčové *rojões*, podávané ako malé kocky mäkkého a šťavnatého bravčového stehna, s jednotnou zlatistou farbou, v ktorých aróme a chuti sa prejavuje víno s cesnakom, v ktorom boli marinované; a ktorá môže zahŕňať: žalúdok; bravčovú pečeň, srdce, pľúca a krv, riadne uvarené a podávané ako malé kúsky vyprážané na bravčovej masti, ako aj riadne pripravené zemiaky alebo gaštany.

Fyzikálno-chemické vlastnosti týchto zložiek určených na priamu spotrebu: ryža, *rojões*, *chouriça de verde*, *beloura* a črevá (hodnoty v g/100 g jedlej časti).

	Vlhkosť	Bielkoviny	Tuky	Soľ vyjadrená ako chloridy
Ryža	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
Črevá	43,56 – 62,79	6,97 – 11,18	16,32 – 20,92	0,67 – 1,60

(*) *Hodnoty zaznamenané pred prípravou pokrmu

4.2. *Opis povinného spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014]*

Výroba „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ zahŕňa tieto fázy prípravy rozličných častí pokrmu:

Ryža

Prísady použité na prípravu ryžového vývaru:

— ½ kg hovädzieho mäsa (najlepšie stehno),

— ½ kg bravčového mäsa (rebrá a chrbtová kosť, najlepšie z plemena ošípaných Bísaro alebo ošípaných pochádzajúcich z kríženia s týmto plemenom),

— ½ kg kuracieho mäsa (najlepšie s veľa tukom), možno použiť aj *chouriça de carne* (150 g) a trocha čerstvého bravčového mäsa,

— 1 kg ryže Carolino,

— ¼ litra krvi ošípaných, do ktorej sa pridal ocot vyrobený z červeného *vinho verde* alebo červený vínny ocot zmiešaný s červeným *vinho verde* z daného regiónu.

Základné dochucovadlá

— kuchynská soľ (NaCl), 1 – 1,5 % (10 – 15 g na kg ryže),

— bobkové alebo vavrínové listy (*Laurus nobilis*), podľa chuti,

— korenie (*Piper nigrum*), podľa chuti,

— klinčeky (*Syzygium aromaticum*), podľa chuti,

— muškátový oriešok (*Myristica fragrans*), podľa chuti,

— rasca (*Cuminum cyminum*), podľa chuti,

— citrón (*Citrus limonum*), šťava z jedného citróna.

Príprava ryže

Mäso sa vloží do hrnca so studenou vodou (približne 3 litre), voda sa nechá zovrieť, následne sa pridá zopár bobkových listov a niekoľko klinčekov, muškátový oriešok, soľ a korenie. Mäso sa dôkladne uvarí a prípadne sa odstráni pena, ktorá sa vytvorí na povrchu. Hrniec sa po riadnom uvarení mäsa odstaví zo sporáka. Mäso sa nechá vychladnúť a následne sa natrhá na kúsky. Po dochutení a odstránení prípadného prebytočného tuku sa vývar z mäsa vráti na sporák, pridá sa potrebné množstvo vody a nechá sa zovrieť. Pridá sa ryža. Keď je ryža napoly uvarená, pridá sa natrhané mäso a tekutá krv ošípaných. Zmes sa dochutí a nechá variť, kým sa ryža úplne neuvarí. Následne sa pridá citrónová šťava, klinčeky a mletá rasca. Podáva sa ihneď.

Beloura

Na prípravu pokrmu *beloura* sa tradične používajú tieto suroviny:

— kukuričný škrob (40 – 60 %, môže tvoriť až 80 %, ak sa nepoužíva pšeničná múka),

— pšeničná múka (20 – 30 %), jej použitie sa nevyžaduje a možno ju nahradiť rovnakým podielom kukuričného škrobu,

— ražná múka (20 – 30 %),

— kuchynská soľ (NaCl), 1,3 % [13 g (priemerná hodnota) soli na kg múkovej/škrobovej zmesi],

— biele korenie (*Piper nigrum*), podľa chuti,

— rasca (*Cuminum cyminum*), podľa chuti,

— jeden bobkový alebo vavrínový list (*Laurus nobilis*),

— jeden zväzok petržlenovej vňate (*Petroselinum crispum*),

— jeden strúčik cesnaku (*Allium sativum* L.), sušený, nevyklíčený, nevyžaduje sa,

— červená paprika (*Capsicum annuum*), podľa chuti, nevyžaduje sa,

— krv ošípaných (14 obj. % múkovej/škrobovej zmesi),

— bravčová masť, podľa chuti,

— voda, najlepšie voda použitá pri varení žalúdka, krvavníc alebo *molhinhos* (zvitkov z bravčových čriev), podľa chuti.

Príprava

Múka/škrob sa preosejú. Preosiata múka/škrob sa v miske alebo mise *alguidar* (misa tradične vyrobená z hliny) obaria trochou horúcej vody alebo vody, v ktorej sa varili krvavnice. Potom sa všetky prísady (obarená múka, soľ, korenie a rasca) dajú do misy *alguidar* a miesia sa spolu s bravčovou krvou. Keď sa cesto prestane lepiť na steny misy *alguidar*, ručne sa z neho na pomúčenom stole vytvarujú guľôčky, valčeky alebo zvitky. Tie sa následne uvaria vo vode použitej na uvarenie krvavníc alebo *molhinhos* alebo vo vode s pridanou soľou, bobkovými listami, petržlenovou vňaťou a/alebo štipkou bravčovej masti.

Belouras sú uvarené v momente, keď vyplávajú na povrch. Potom sa nechajú vychladnúť v hlinenej mise *alguidar* oddelené bobkovými listami. Nakoniec sa nakrájajú na tenké plátky a vyprážajú na bravčovej masti.

Chouriça de verde

— ½ kg mletého bravčového okružia,

— dve nakrájané cibule (*Allium cepa*),

— 200 g nasekanej petržlenovej vňate (*Petroselinum crispum*),

— biele korenie (*Piper nigrum*), podľa chuti, nevyžaduje sa,

— červená paprika (*Capsicum annuum*), podľa chuti, nevyžaduje sa,

— kuchynská soľ (NaCl), 1,6 % [16 g (priemerná hodnota) soli na liter krvi],

— jeden bobkový alebo vavrínový list (*Laurus nobilis*), nevyžaduje sa,

— rasca (*Cuminum cyminum*), podľa chuti,

— voda, najlepšie voda použitá pri varení žalúdka, krvavníc alebo *molhinhos*,

— kvalitné bravčové črevá, čerstvé,

— citrón (*Citrus limonum*), citrónová šťava podľa chuti, nevyžaduje sa,

— ocot zmiešaný s tradičným *vinho verde* (bielym alebo červeným, prípadne so zmesou oboch) z daného regiónu, aby pokrm získal charakteristickú kyslosť, nevyžaduje sa,

— kukuričný škrob, nevyžaduje sa,

— 1 l krvi ošípaných,

— šnúra na varenie (špagát vyrobený z česaného ľanu) na zaviazanie krvavnice,

— bravčová masť.

Príprava

Proces prípravy pokrmu *chouriça de verde* sa začína umytím čerstvých kvalitných bravčových čriev vo vode s citrónom, so soľou a/alebo s octom a trochou kukuričného škrobu, aby sa črevá riadne vyčistili. Črevá sa nechajú odležať niekoľko hodín alebo cez noc. Po umytí a vyčistení sa črevá vyvrátia naruby.

Po príprave čriev sa ostatné prísady zmiešajú v miske alebo mise *alguidar*. Pridá sa nakrájaná cibuľa, nasekané okružie, nasekaná petržlenová vňať, soľ, rasca, korenie (nevyžaduje sa), vavrínové listy (nevyžaduje sa) a krv ošípaných. Všetko sa poriadne zmieša a naplní do čriev pomocou plničky. Na jednom konci čriev sa uviaže uzol pomocou šnúry vyrobenej z česaného ľanu. Črevá sa naplnia len napoly, nie úplne.

Chouriça de verde sa následne uvarí vo vode obsahujúcej vavrínové listy a/alebo malé množstvo bravčovej masti. Do krvavnice *chouriça de verde* sa pichne ihlou alebo vidličkou na overenie, či je riadne uvarená. Ak sa neobjaví žiadna krv, znamená to, že je uvarená. Po varení sa *chouriça de verde* vypráža na bravčovej masti. Po vypražení sa nakrája na jednotlivé porcie a okamžite sa podáva, kým je ešte horúca, spolu s *rojões* a ďalšími prílohami. *Chouriça de verde* sa neúdi.

Biele črevá

— múka/škrob, a to 50 až 100 % kukuričného škrobu, najviac 25 % pšeničnej múky a najviac 25 % ražnej múky, ale najlepšie 100 % kukuričného škrobu,

— červená paprika (*Capsicum annuum*), podľa chuti, nevyžaduje sa,

— biele korenie (*Piper nigrum*), podľa chuti,

— cesnak (*Allium sativum* L.), sušený, nevyklíčený, nevyžaduje sa,

— jeden bobkový alebo vavrínový list (*Laurus nobilis*),

— rasca (*Cuminum cyminum*), podľa chuti,

— voda, najlepšie voda použitá pri varení žalúdka alebo krvavníc, podľa chuti,

— dva citróny (*Citrus limonum*),

— kuchynská soľ (NaCl), 0,7 – 1,6 % (0,7 – 1,6 g na 100 g bravčových čriev),

— čerstvé bravčové črevá.

Príprava

Črevá sa dôkladne umyjú a nechajú niekoľko hodín namočené vo vode s pridaným citrónom. Ostatné prísady sa spolu zmiešajú s trochou vody použitej pri varení žalúdka; poriadne sa premiešajú a výsledná zmes sa vymiesi. Črevá sa naplnia vzniknutou zmesou a následne sa varia vo vode, v ktorej sa varil žalúdok. Po uvarení sa črevá vyberú z hrnca a pred vyprážaním sa nakrájajú (na 3 – 5 cm dlhé kusy). Podáva sa ihneď.

Rojões

— 1,5 kg bravčového mäsa (stehno, najlepšie z ošípaných Bísaro alebo ošípaných pochádzajúcich z kríženia s týmto plemenom),

— kuchynská soľ (NaCl), 0,5 – 1,5 % (5 – 15 g soli na kg bravčového mäsa),

— cesnak (*Allium sativum* L.), sušený, nevyklíčený, podľa chuti,

— biele korenie (*Piper nigrum*), podľa chuti,

— jeden bobkový alebo vavrínový list (*Laurus nobilis*),

— ½ l bieleho *vinho verde* z daného regiónu, aby pokrm získal charakteristickú kyslosť,

— bravčová masť, podľa chuti.

Príprava

Bravčové stehno sa nakrája na kusy a naloží v bielom *vinho verde* s cesnakom, so soľou, s korením a bobkovými listami. Mäso sa následne varí v tejto marináde z cesnaku a vína s trochou tuku, najlepšie bravčovej masti.

„Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ môže zahŕňať ďalšie prísady, najmä žalúdok, pečeň, srdce, pľúca a varenú a vyprážanú krv.

Žalúdok

— bravčový žalúdok,

— kuchynská soľ (NaCl),

— cesnak (*Allium sativum* L.), sušený, nevyklíčený, nevyžaduje sa,

— bobkové alebo vavrínové listy (*Laurus nobilis*),

— voda,

— bravčová masť.

Varenie

Žalúdok sa varí na miernom ohni vo vode ochutenej soľou, vavrínovými listami a cesnakom. Po uvarení sa hrniec odstaví zo sporáka a vývar sa odloží na neskôr. Žalúdok sa nakrája na dlhé tenké kusy, ktoré sa vyprážajú na bravčovej masti. Podáva sa ihneď s prílohami.

Pečeň

— bravčová pečeň,

— bravčová masť.

Pečeň sa nakrája na dlhé tenké kusy, ktoré sa vypražia na bravčovej masti a pridajú k ostatným vyprážaným prísadám.

Srdce a pľúca

Obe prísady sa varia vo vývare pripravenom na ryžu. Po ich uvarení sa odstavia zo sporáka, nakrájajú na kusy, vypražia na bravčovej masti a pridajú k ostatným vyprážaným prísadám.

Krv ošípaných

— krv ošípaných,

— kuchynská soľ (NaCl),

— cesnak (*Allium sativum* L.), sušený, nevyklíčený, nevyžaduje sa,

— bobkové alebo vavrínové listy (*Laurus nobilis*),

— voda,

— bravčová masť.

Varenie

Krv ošípaných sa varí vo vode ochutenej soľou, bobkovými listami a cesnakom. Po uvarení sa nakrája na kusy, vypraží na bravčovej masti a pridá k ostatným vyprážaným prísadám.

Zemiaky/gaštany

Pečené alebo vyprážané na tuku, najlepšie bravčovej masti.

Bravčové mäso použité v ktorejkoľvek zložke pokrmu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ by malo ideálne pochádzať z plemena Bísaro (buď čistokrvné ošípané Bísaro alebo ošípané pochádzajúce z kríženia s týmto plemenom).

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014]*

Región Alto Minho má bohatú kultúru a tradície, najmä svoju veľmi špecifickú gastronomickú kultúru a zvyky, ktoré sú s ňou spojené. Pokrm „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ podávaný s bravčovými *rojões* je chutná špecialita s dlhou tradíciou a charakteristické jedlo kuchyne regiónu Ponte de Lima.

Existuje mnoho historických zmienok „Arroz de Sarrabulho“, konkrétne v súvislosti s kuchárkou Clara Penha, ktorá „viedla zoskupenie žien pri príprave tohto pokrmu pre mladého kňaza, šľachticov, duchovných a zámožných ľudí z oblasti Vale do Lima. Ryža sa varila, *beloura* sa vyprážala, *rojões* sa opekali. V skratke sa *sarrabulho* pripravovalo, kým mladá neter, hrdá vo svojich nových drevákoch, koketovala s *leite-creme* a *aletria*…“ (citácia z publikácie „*Sarrabulho de Ponte de Lima: A Gastronomia da Tradição*“. Brito, N. V. & Vale, A. P., 2011. Ed. Município de Ponte de Lima e Associação Concelhia das Feiras Novas).

O veľkej sláve tejto priekopníčky pokrmu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ sa zmienila Maria de Lurdes Modesto v diele „*Acervo da sua Cozinha Tradicional*“, v ktorom spomína stretnutie s ňou a učenie sa od nej v novembri 1977 v Casino do Estoril, a to na počesť tejto ženy, ktorá sa podelila o tento tradičný recept. Píše takisto o pôvode receptu: „*Sarrabulho* je vskutku bohatým koncom ošípanej! Nekonečný prílev výdatných a chutných jedál, ktoré spájajú rodinu a priateľov pri ľanovom obruse. Ošípaná, (ak dovolíte!), to je ale fontána dobrého jedla.“ (Modesto, M. L., Praça, A., Calvet, N., 1999. *Festas e Comeres do Povo Português* – zv. I, Ed. Verbo).

Tento recept sa podľa záznamov datuje od nepamäti, keď boli ošípané chované ako hlavný zdroj potravy v domácnostiach, keďže bravčové mäso bolo najjednoduchšie a najekonomickejšie na produkciu. Od šľachtického rodu Bertiandosovcov, ktorí vo svojich rodinných archívoch opísali, ako sa pripravuje „Arroz de Sarrabulho“, až po ich príbuzných (Conde d'Aurora, ktorý písal o šľachte, sviatkoch a zvykoch minulosti), tento pokrm sa spomína vo viacerých zdrojoch: „Už priniesli *Arroz de sarrabulho* s rebierkami a kúskami krvavníc na okraji. Objavili sa črevá a žalúdok a všetko z taniera zmizlo.“ „Cez otvorené dvere kuchyne bolo počuť hurhaj a cítiť vôňu lahodných pochúťok… urodzený pán si vypýtal viac *rojões* s pečeňou…“ (Conde d'Aurora, 1935. *O Pinto: infância, paixões e morte de um cacique eleitoral*. Livraria Tavares Martins, Porto). V dôsledku rozmachu trhov a *tascas* v Ponte de Lima, ako Franclim Castro Sousa opísal v publikácii „*As Feiras e Tascas de Ponte 1960-2000*“ (Ed.

Fundação Caixa Agrícola do Noroeste, 2019), sa však objavilo viacero zmienok týkajúcich sa týchto nových podnikov a objavil sa pokrm „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, najmä vďaka tomu, že v roku 1951 vznikol podnik Casalina, ktorý vlastnila jeho matka a ktorý nazýval „katedrála dobrej gastronómie, pokiaľ ide o vína a pochúťky, ktorá si zaslúži zapísať sa do pamäte“. „Arroz de Sarrabulho“ bol potom propagovaný v odvetví pohostinstva „ako silné lákadlo v reštauráciách a hostincoch, v podnikoch“, a to v rôznych miestnych periodikách, najmä v publikácii *O Anunciador das Feiras Novas* zo 40. a 50. rokov 20. storočia, ako to neskôr dobre opísal Couto Viana (*O Anunciador das Feiras Novas*, Ponte de Lima, roč. 17, séria 2, č. 17, 2000, s. 177 – 179).

„Arroz de Sarrabulho“ sa následne v 30. rokoch 20. storočia začal objavovať v *casas de pasto* a *tascas*, a to počas hodov v Ponte de Lima, ako jedlo z viacerých častí s ryžou podávanou v hlinenej nádobe spolu s obloženou misou s *rojões*, vyprážanými *belouras*, *chouriça de verde* a bielymi črevami s prílohou z opečených zemiakov. Existujú zmienky o „Arroz de Sarrabulho“ z prvej polovice dvadsiateho storočia ako o jednej zo špecialít podniku „Pensão Barros“, ktorý prevádzkuje Dores Petiscas. Slovami José Rosa de Araújo: „Každý dostal svoj vlastný tanier, ktorý obsahoval *arroz de sarrabulho* s dvomi *rojões* a *chouriça de verde*“ (Araújo, J. R. *Ponte de Lima – Pátria do Sarrabulho*, Revista Limiana č. 17, 2010, Ed. Ponte de Lima).

Pokrm „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ sa stal dobre známym v reštauráciách v Ponte de Lima vďaka slávnej kuchárke Clara Penha a neskôr jej neteri Belozinda Varela, ktorá zdedila znalosti svojej tety a verne zachovala toto jedinečné jedlo. Z tejto rodiny, ktorá sa po generácie spája s „Arroz de Sarrabulho“, vzišlo množstvo šéfkuchárov, ktorí dodnes naďalej pripravujú „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ vo svojich reštauráciách [Faria. A. (1987). Homenagem a D. Belozinda Varela. *Elogio (…) e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas, in IV Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo* – „A Caça e a Mesa“, 23. – 25. október 1987, Viana do Castelo].

Tento recept, ktorý sa stal dostupným v odvetví pohostinstva v prvých desaťročiach 20. storočia popri vzniku reštaurácií a penziónov, si zachoval charakteristické know-how a tradičné výrobky, pričom sa zlepšil začlenením trhaného mäsa a drobov ako príloh k *rojões* a gaštanov.

V záujme ochrany tohto významného receptu bol v marci 2004 spustený projekt s názvom „Confraria Gastronómica do Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ [Gastronomický spolok „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“]. Na seminári, na ktorom bol tento projekt predstavený, Francisco Sampaio uviedol, že v konečnom dôsledku „písali históriu pokrmu ‚Arroz de Sarrabulho' v Ponte de Lima ako prvotriedneho pokrmu, ktorý si zasluhuje pozdvihnutie na úroveň spolku ako i) etnické kuchárske umenie (aspoň od roku 1860); ii) zdomácnené kuchárske umenie; iii) domácke kuchárske umenie a iv) tradičné kuchárske umenie.“ „Arroz de Sarrabulho“ sa stal slávnym v Ponte de Lima a recept naň sa rozšíril, čiže v súčasnosti je tento pokrm veľmi dobre známy.

Použité suroviny a know-how regionálnych výrobcov, ktoré nadväzujú na historickú tradíciu odovzdávanú z generácie na generáciu, umožnili zachovanie kvality a identity pokrmu „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“, ako aj súvisiacich zvykov. Vďaka zručnostiam, skúsenostiam a chuti každého jednotlivého kuchára spolu so starostlivosťou a s pozornosťou venovanou ich remeslu sa „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ dostal do širších kruhov, pričom si zachoval pôvodnú a autentickú kvalitu svojich rôznych zložiek: dôsledná starostlivosť pri výbere mäsa na misu s ryžou, dôkladná príprava ryžového vývaru obsahujúceho trhané mäso, kvalita krvi (prvé kvapky, „priamo z ošípanej“ na *belouras*, potom zvyšok na krvavnice a napokon na ryžu); šikovné používanie dochucovadiel; využitie vody použitej na uvarenie žalúdka pri príprave krvavníc a *belouras*; marináda s cesnakom a vínom na *rojões* a vyprážané prísady – pri všetkom sa postupuje na základe unikátneho know-how, ktoré sa osvojuje a zdokonaľuje. (Sampaio, F., 2003. *A Boa Mesa do Alto Minho*. Editorial Notícias, 213 strán).

Zloženie „Arroz de Sarrabulho à moda de Ponte de Lima“ teda aj dodnes zahŕňa ryžu, výrobky *beloura* (alebo skôr „Beloura de Ponte de Lima“), *chouriça de verde* (alebo skôr „Chouriça de Verde de Ponte de Lima“), biele črevá a *rojões*, ku ktorým sa niekedy pridávajú bravčové vnútornosti a uvarená a vyprážaná krv. Ryža sa spravidla podáva v mise a ostatné zložky na samostatnom tanieri. V súčasnosti ide o charakteristický pokrm gastronómie v Ponte de Lima, skutočnú hnaciu silu hospodárstva tohto regiónu a hlavnú atrakciu pre tisíce ľudí, ktorí každoročne navštevujú Ponte de Lima.