

PORTUGAL

DOCES TRADICIONAIS DE PORTUGAL

Origem e tradição: Existem relatos de que a doçaria tradicional portuguesa tem grande parte da sua origem nos conventos e mosteiros portugueses no século XVI. Responsabilizam-se tanto os frades como as freiras pela elaboração da maior parte das receitas da Doçaria Tradicional Portuguesa, pois estes a partir das enormes quantidades de açúcar e ovos que chegavam aos conventos, juntavam-lhes geralmente amêndoas ou outros frutos, criando verdadeiras iguarias. Existem também receitas com origem nas famílias aristocráticas de onde provinham os segundos filhos sem herança, quase todos destinados a uma vida de clausura e outras foram reproduzidas e adaptadas do lado de fora da clausura, por antigos trabalhadores dos conventos, tornando-se típicas de determinada região. Portugal tem uma larga tradição e história nesta categoria de receitas que engrandeceu a gastronomia e cuja fama se estendeu além-mar.

Ingredientes e sua História: A Doçaria Conventual tem como ingredientes de eleição o açúcar, as gemas de ovos e a amêndoa. Estes doces conventuais sempre estiveram presentes nas refeições que eram servidas nos conventos, mas somente a partir do século XV, com a divulgação e a expansão do açúcar, atingiram notoriedade. O açúcar possibilitava obter vários pontos de calda pelas mãos sábias que o trabalhavam vezes sem conta, essencialmente por mulheres que muito embora não tenham optado por ir para os Conventos, por imposição social, assim tiveram o seu destino. Como passatempo elas começaram a aprimorar estas preciosas receitas amadurecidas com o passar dos séculos. Entre os séculos XVIII e XIX, Portugal era o maior produtor de ovos da Europa. Curioso que as claras dos ovos eram exportadas e usadas como elemento purificador na produção de vinho branco e para engomar roupas elegantes de homens ricos por toda a Europa Ocidental. A quantidade excedentária de gemas era inicialmente colocada no lixo ou dada a animais como alimento. Até que com a chegada em larga escala de açúcar das colónias portuguesas, um novo destino foi dado para as gemas: a inspiração mandou juntar com o açúcar e iniciar aquilo que hoje se denomina de Doçaria Conventual. A quantidade excedentária de gemas era inicialmente colocada no lixo ou dada a animais como alimento. Até que com a chegada em larga escala de açúcar das colónias portuguesas, um novo destino foi dado para as gemas: a inspiração mandou juntar com o açúcar e iniciar aquilo que hoje se denomina de Doçaria Conventual

Origem dos Nomes e do seu Comércio: Os nomes dos Doces Conventuais derivam da fé católica e da vida no interior dos Conventos. A partir de meados do século XVIII, quando foi decretada a extinção das Ordens Religiosas em Portugal, as freiras e monges foram confrontados com a necessidade de angariar dinheiro para seu sustento. A venda de Doces Conventuais foi uma das formas encontradas para minimizar a sua situação financeira e por esse motivo, já fora dos Conventos, transmitiam as receitas às mulheres que as acolhiam. Desta forma as receitas de doces conventuais foram passando de geração em geração, permanecendo dessa forma vivas até aos dias de hoje.

Com esta participação apresento uma selecção de «Postais Máximos» do tema «Doces Tradicionais de Portugal» tendo para o efeito elaborado o presente plano.

Doces Tradicionais de Portugal

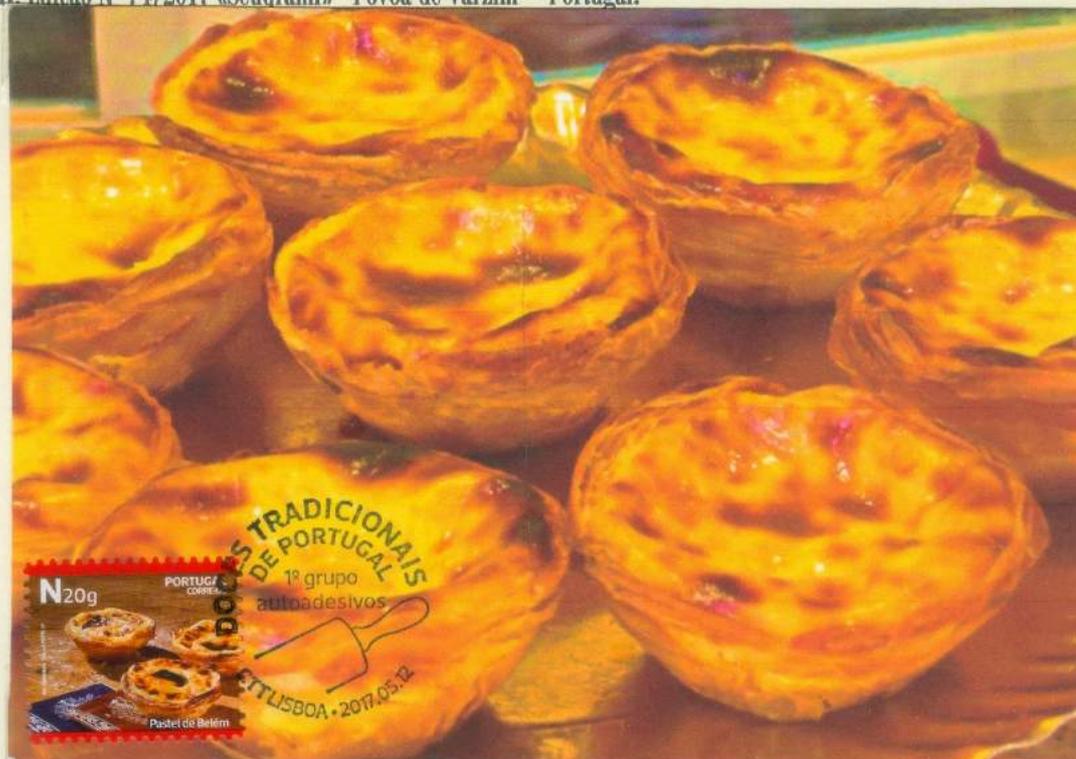
PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Autoadesivos – 1º Grupo



«Pastel de Belém»

Os Pastéis de nata ou pastéis de Belém são uma das mais populares especialidades da doçaria portuguesa. A receita original é um segredo exclusivo da Fábrica dos Pastéis de Belém, em Lisboa - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** especial, ilustrada de, LISBOA, local onde é feito o Pastel de Belém, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 74/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



«Pastel de Belém»

Lisboa é (único local cujos doces devem receber a nomenclatura pastéis de Belém). Ai, tradicionalmente, os pastéis comem-se ainda quentes, polvilhados de açúcar em pó e canela - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** especial, ilustrada de, LISBOA, local onde é feito o Pastel de Belém, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 75/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



«Pastel de Belém»

Numa tentativa de subsistência, os clérigos do mosteiro puseram à venda uns pastéis de nata. Nessa época, Belém e Lisboa eram duas localidades distintas com acesso assegurado por barcos a vapor. **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo s «Portugal – 2017» - **Obliteração:** especial, ilustrada de, LISBOA, local onde é feito o Pastel de Belém, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 100/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.

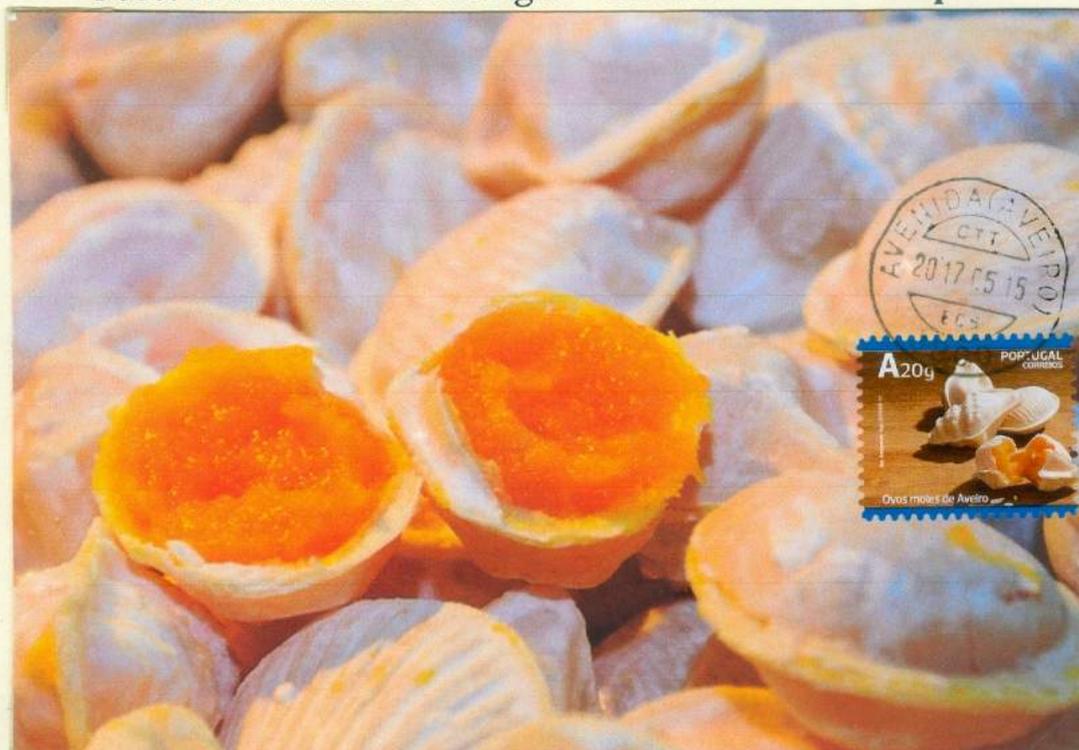


Pastel de Belém

Na sequência da revolução liberal de 1820, em 1834 o mosteiro fechou. O pasteleiro do convento decidiu vender a receita a um empresário português vindo do Brasil Domingos Rafael Alves, continuando até hoje na posse dos seus descendentes- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo «Portugal – 2017» **Obliteração:** especial, ilustrada de, LISBOA, local onde é feito o Pastel de Belém, do dia 31.5.2017, data 1º dia circulação do selo-**Postal:** Edição Nº 101/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim - Portugal

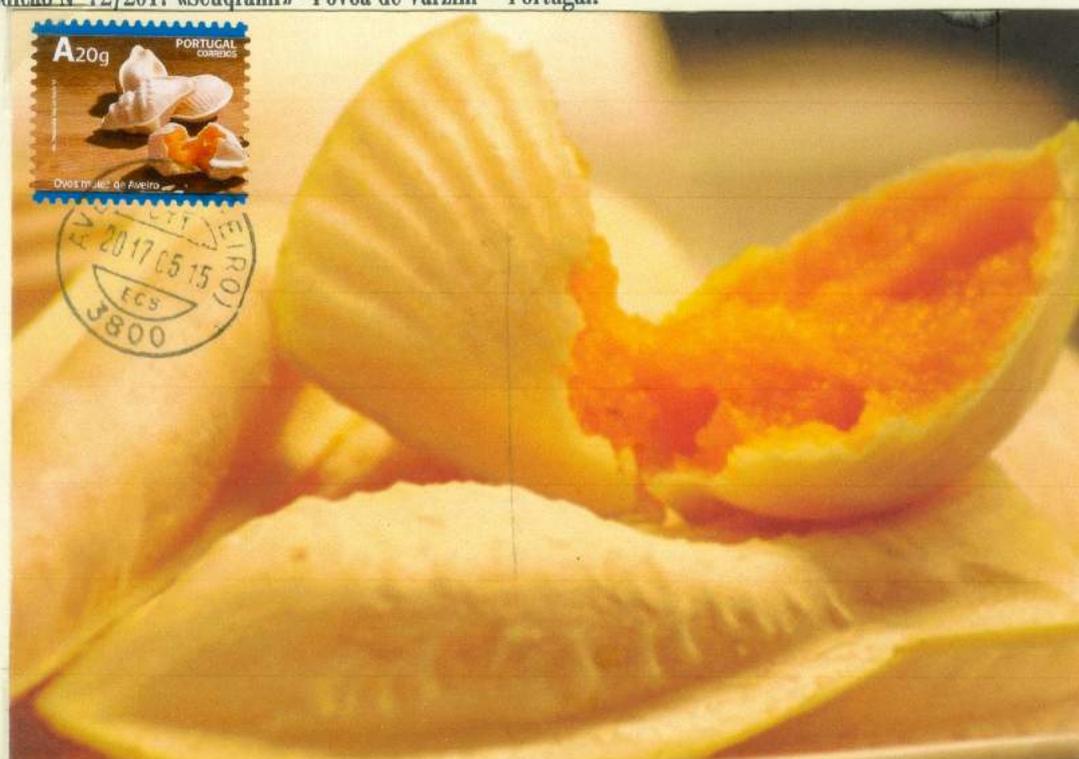
PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Autoadesivos – 1º Grupo



Ovos-moles de Aveiro

Trata-se de um doce regional, tradicional da pastelaria aveirense, cuja fórmula e método de produção original se deve às freiras dos vários conventos aqui existentes até ao século XIX. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 1º Grupo – «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, AVEIRO, local onde são feitos os Ovos-moles de Aveiro, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 72/2017 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.

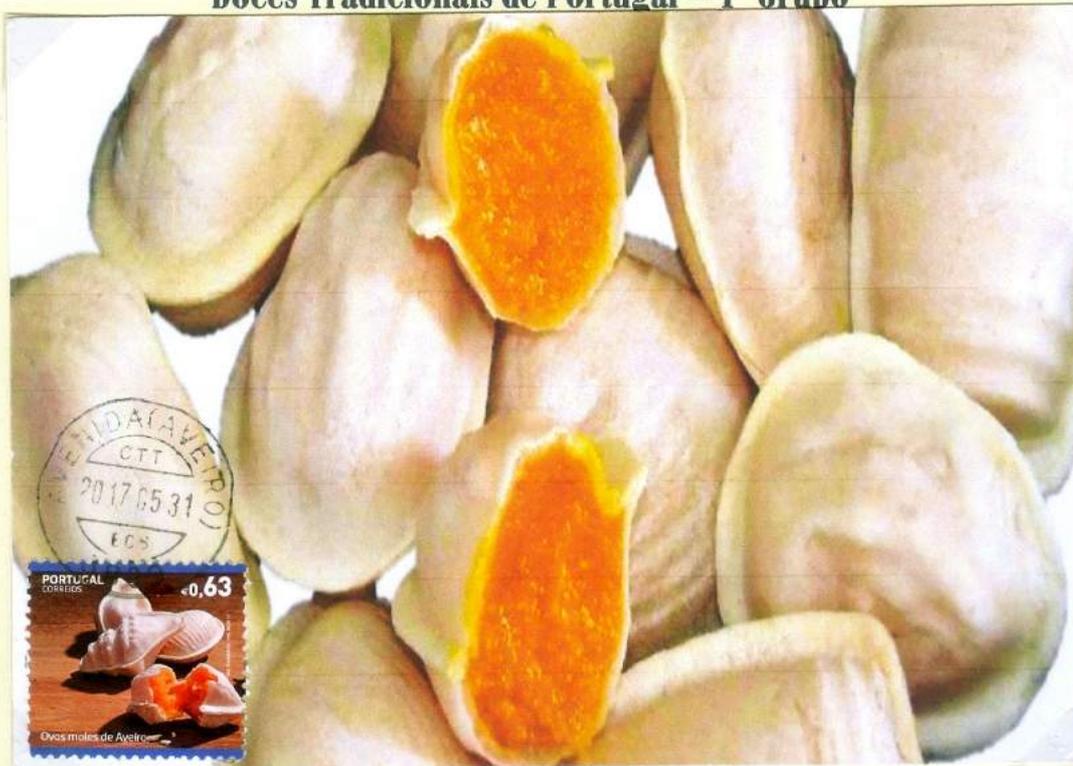


Ovos-moles de Aveiro

As religiosas utilizavam a clara de ovo para engomar os hábitos, enquanto as gemas, para que não fossem desperdiçadas, se constituíram na base para a feitura do doce. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, AVEIRO, local onde são feitos os Ovos-moles de Aveiro, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 73/2017 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

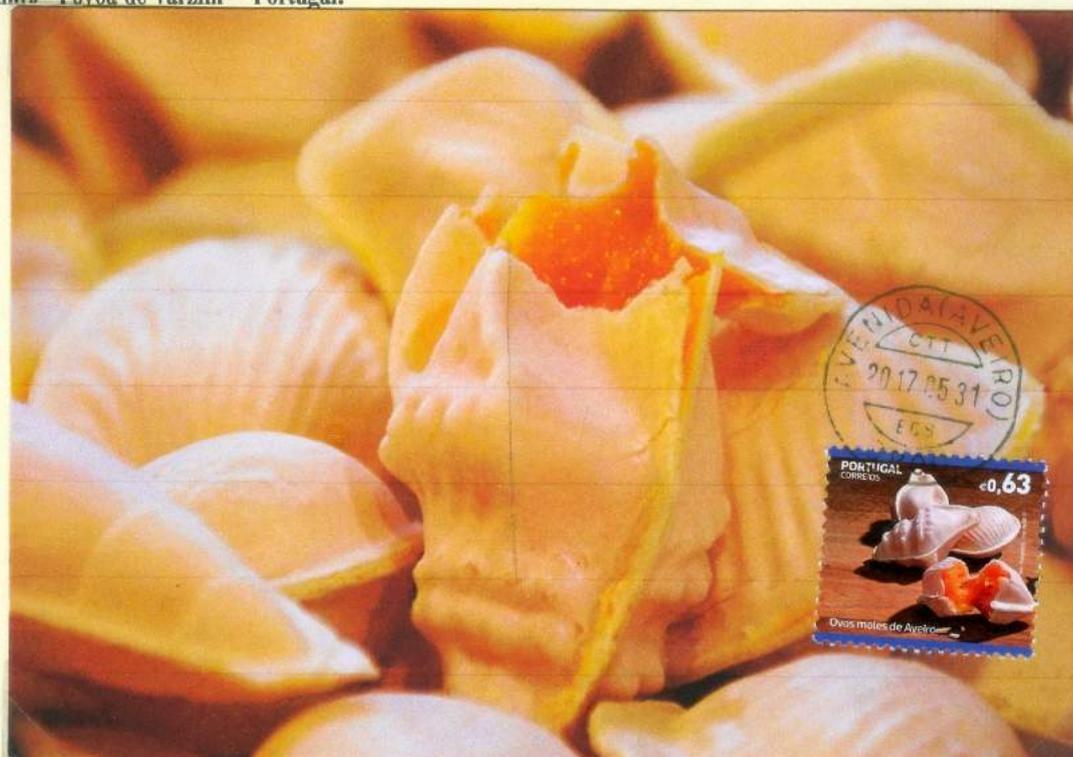
PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



Ovos-moles de Aveiro

A «massa de doce de ovos» é comercializada em barricas de madeira pintadas exteriormente com barcos moliceiros e outros motivos da Ria de Aveiro e ainda em tacinhas de cerâmica.. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo – «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, AVEIRO, local onde são feitos os Ovos-moles de Aveiro, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 98/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Ovos-moles de Aveiro

A massa do doce de ovos usada, embora consistente, é muito cremosa e obtida exclusivamente através de açúcar em ponto e gemas de ovos muito frescos, na sua confeção. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, AVEIRO, local onde são feitos os Ovos-moles de Aveiro, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 99/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

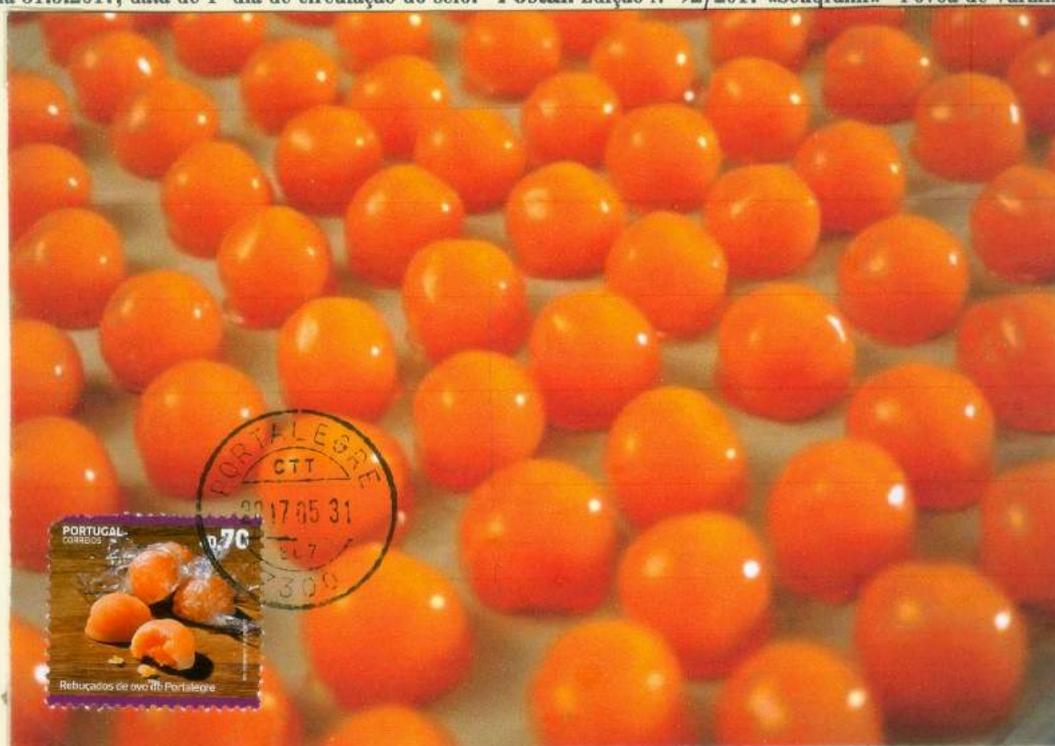
PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



Rebuçados de Ovo de Portalegre

Os rebuçados de ovos de Portalegre integram a vasta doçaria conventual alentejana, sendo a receita atribuída às freiras do Convento de Santa Clara. Este convento atualmente a Biblioteca Municipal da cidade, era famoso pelo fabrico de doces de excelência, como o caso da receita. **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, PORTALEGRE, onde são feitos os Rebuçados, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 92/2017 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.

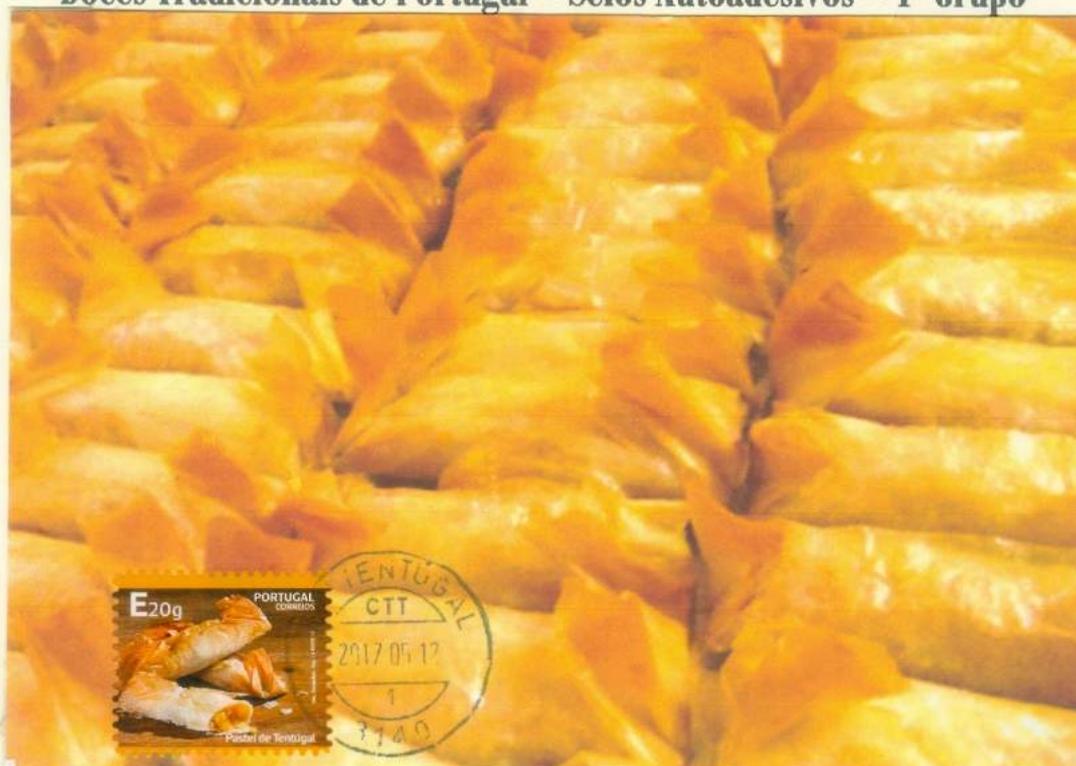


Rebuçados de Ovo de Portalegre

A origem deste doce conventual remonta ao século XVIII, quando as freiras procuravam uma utilidade a dar às gemas que restavam. Da sábia mistura de ovos e açúcar, resulta uns rebuçados sublim- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, PORTALEGRE, local onde são feitos Rebuçados, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 93/2017 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

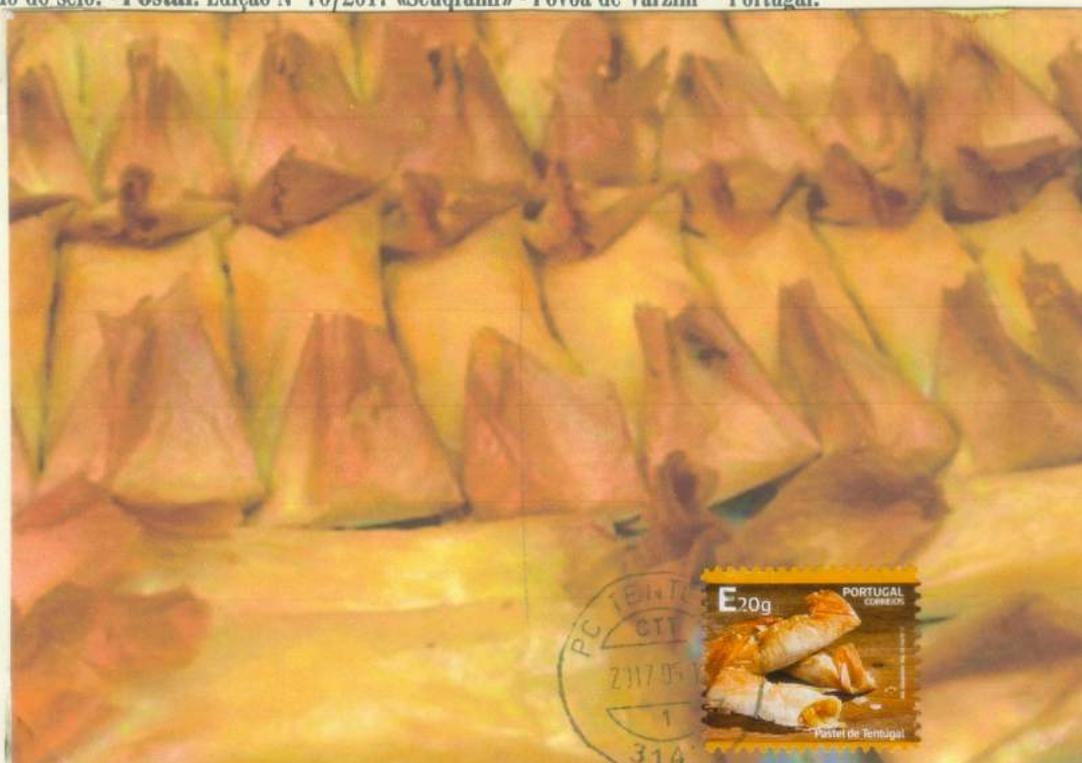
PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 1º Grupo



Pastel de Tentugal

O Pastel de Tentugal é um doce conventual típico de Portugal, criado pelas freiras carmelitas do Carmelo de Tentugal e confeccionado desde os finais do século XIX. Foi um dos candidatos finalistas às 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa. **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal Selos Autoadesivos «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, TENTÚGAL, onde são feitos os pastéis, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 76/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Pastel de Tentugal

Os Pasteis de Tentugal são doces originários do receituário de doçaria do Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentugal. Na doçaria Portuguesa, encontra — se uma grande variedade de massas folhadas e recheios com doce de ovos.- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo - Selos Autoadesivos «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, TENTÚGAL, local onde são feitos os pastéis, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 77/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



Pastel de Tentugal

Reza a história que os afamados doces terão surgido por causa da bondade natalícia de uma freira carmelita que, em finais do século XVI, apresentando os meninos da terra com iguarias, resolveu experimentar recheiar a massa muito fina com doce de ovos. **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, TENTÚGAL, onde são feitos os pastéis, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 96/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Pastel de Tentugal

A história da antiga vila de Tentugal, hoje pertencente ao concelho de Montemor-o-Velho, confunde-se com a história da doçaria conventual, cuja fama persistiu no tempo devido, em parte, aos Pastéis de Tentugal.- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, TENTÚGAL, local onde são feitos os pastéis, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 97/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 1º Grupo



Queijadas de Vila Franca do Campo

Vila Franca do Campo faz jus à imensa reputação que Portugal tem no domínio da doçaria, com as suas queijadas. São herdeiras da doçaria desenvolvida pelas irmãs professoras da primeira regra de Santa Clara no Convento de Santo André - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA FRANCA DO CAMPO, onde são feitos os pastéis, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 78/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Queijadas de Vila Franca do Campo

Somente em meados do século XX e por vontade de quem ainda tinha na lembrança o bom sabor das queijadas, foi possível recuperar esta receita pelo seu sabor intenso que nos fica na memória do palato.- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo – Selos Autoadesivos - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA FRANCA DO CAMPO, local onde são feitos os pastéis, do dia 12.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 79/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



Queijadas de Vila Franca do Campo

Historial do produto: Um dos símbolos gastronómicos/culturais mais identitários, a queijada, está sempre, ou quase sempre nas imediações de um qualquer convento ou ordem religiosa. A derivação da Queijada da Vila, está ligada ao fabrico do queijo e dos queijeiros que levavam o leite ao Convento de Santo André, da Primeira Regra de Santa Clara de Vila Franca do Campo.

Emissão: Doces Tradicional de Portugal - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA FRANCA DO CAMPO, onde são feitos os pastéis, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 94/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Queijadas de Vila Franca do Campo

Situação a que não será alheio o facto de a Vila ser ao tempo capital de S. Miguel e poder estar na linha de troca das receitas s.- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo - «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA FRANCA DO CAMPO, local onde são feitos os pastéis, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 95/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – 1º Grupo



Tigeladas de Abrantes

Conta a lenda que este doce conventual, cujo nome se deve à tigelada de barro onde é cozido, foi transmitido por uma senhora de nome Verdiana, antiga lavadeira do convento da Graça situado em Abrantes. Sabem os entendidos que a boa tigelada depende da forma como é cozida- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, ABRANTES, onde são feitas as Tigeladas, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 90/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Tigeladas de Abrantes

Aí terá aprendido o segredo do doce com as freiras, o qual terá depois levado para Rio de Moinhos onde foi passando de geração em geração. É um doce simples que há muito é referência da doçaria tradicional Portuguesa - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 1º Grupo «Portugal – 2017» - **Obliteração:** marca de dia de, ABRANTES, local onde são feitas as Tigeladas, do dia 31.5.2017, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 91/2017 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo



Pastel de Feijão de Torres Vedras

A origem da receita remonta ao século XIX, tendo sido criada por um habitante da Vila de Torres Vedras, D. Joaquina Rodrigues, que deliciava os seus familiares com estes maravilhosos Pasteis. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, TORRES VEDRAS, onde é feito o Pastel de Feijão, do dia 6.2.2018 - **Postal:** Edição Nº 15/2018 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Pastel de Feijão de Torres Vedras

A receita foi divulgada pelos seus familiares e uma parente, de nome Maria Adelaide Rodrigues da Silva, deu início à sua comercialização, que levou a fama dos pastéis de feijão muito além de Torres Vedras. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, TORRES VEDRAS, local onde é feito o Pastel de Feijão, do dia 6.2.2018 - **Postal:** Edição Nº 16/2018 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Pastel de Feijão de Torresvedras

O pastel de feijão é um doce típico de Portugal, confeccionado em Torres Vedras desde os finais do século XIX. Embora a receita varie um pouco consoante o fabricante, tem como ingredientes base a amêndoa e o feijão branco cozido. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, TORRES VEDRAS, onde é feito o Pastel de Feijão, do dia 10.7.2018 - **Postal:** Edição Nº 81/2018 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Pastel de Feijão de Torres Vedras

Embora a receita varie um pouco consoante o fabricante, tem como ingredientes base a amêndoa e o feijão branco cozido. Rapidamente alcançam sucesso além das fronteiras da vila. Nesta altura são confeccionadas algumas dúzias de pastéis por dia. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, TORRES VEDRAS, local onde é feito o Pastel de Feijão, do dia 10.7.2018 - **Postal:** Edição Nº 82/2018 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo



Crista de Galo de Vila Real

Estes pastéis, oriundos do Convento de Santa Clara de Vila Real é certamente uma das receitas mais representativas da doçaria conventual da vila realente. Teve várias designações, mas por parecer uma crista passou a chamar – se «Cristas de Galo».- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA REAL, onde é feita a Crista de Galo, do dia 31.1.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 17/2018 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.

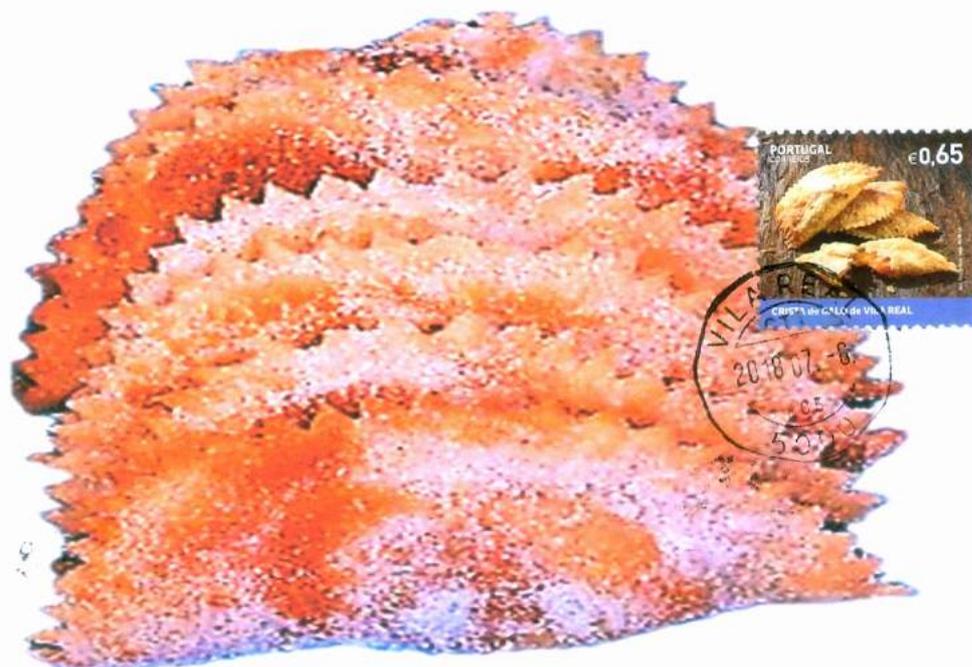


Crista de Galo de Vila Real

Estes pasteis eram consumidos no convento na quinta-feira gorda (seguir ao Carnaval) e confeccionados igualmente nos momentos em que se distribuíam as «obrigações» que o convento manteve ao longo de toda a sua existência- **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA REAL, local onde é feita a Crista de Galo, do dia 31.1.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 18/2018 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Crista de Galo de Vila Real

Doce de festa pelo labor e qualidade, não era um “pitéu” de todos os dias, embora houvesse nesses tempos, muita amêndoa e farinha. Ovos também, garantidos em qualidade e frescura por capoeiras bem recheadas e tratadas - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA REAL, onde é feita a Crista de Galo, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 100/2018 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Crista de Galo de Vila Real

Foi de resto através das criadas, à medida que os conventos encerram ou perdiam importância, que os segredos e receitas vão passando para as casas particulares. Torna-se assim possível encomendar e adquirir na exterior parte destas especialidades conventuais - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, VILA REAL, local onde é feita a Crista de Galo, do dia 6.7.2018 - **Postal:** Edição Nº 101/2018 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo



Travesseiro de Sintra

O Travesseiro de Sintra é um bolo de massa folhada, creme de ovo e amêndoa tem um ingrediente secreto que o torna apetecível às bocas de todo o mundo. Como o próprio nome indica, este delicioso pastel tem a forma de um travesseiro - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, onde é feito o Travesseiro, do dia 31.1.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 21/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Travesseiro de Sintra

O Travesseiro pode ser encontrado na Padaria Piriquita. Esta pequena fábrica foi fundada no ano de 1862, há cerca de 160 anos. Na altura trabalhavam Amaro dos dos Santos e sua mulher. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, local onde é feito o Travesseiro, do dia 31.1.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 22/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Travesseiro de Sintra

O nome Piriqita advém da alcunha que o rei D. Carlos I deu a Constância Gomes, baseada na sua baixa estatura. Foi o Rei D. Carlos I que encorajou o casal a confeccionarem as famosas Queijadas, um doce que desfrutava durante os seus verões em Sintra. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, onde é feito o Travesseiro, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 102/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.

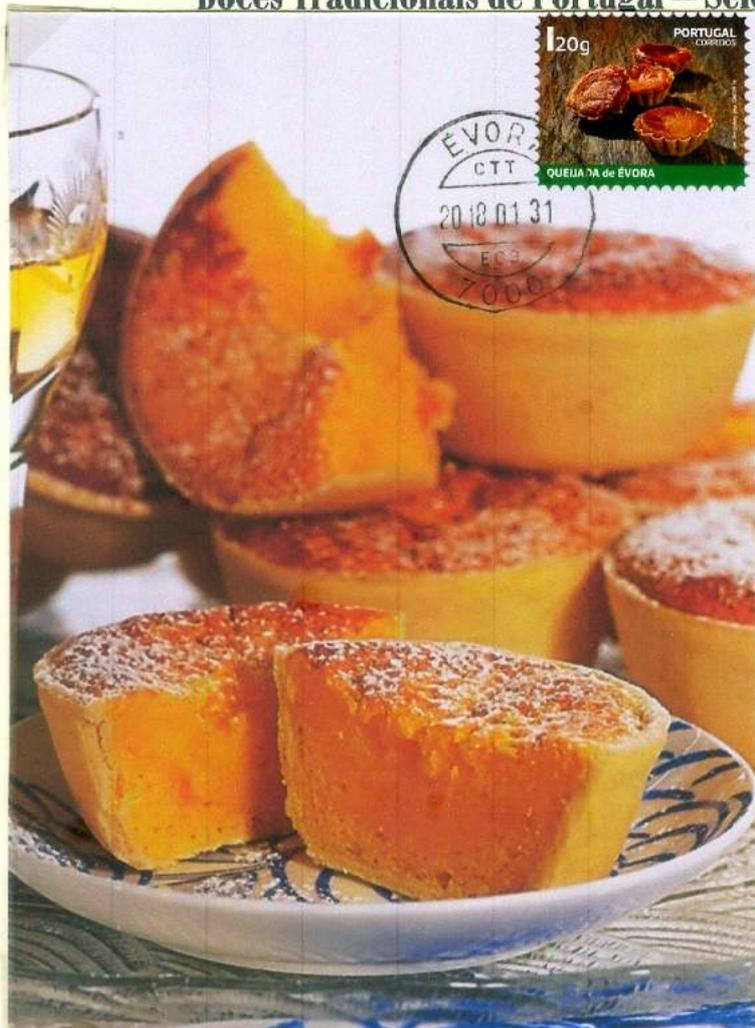


Travesseiro de Sintra

Ao longo dos 160 anos muito mudou mas também muita coisa ficou na mesma, tal como a qualidade dos produtos confeccionadas e a própria família que se dedica a servir os seus clientes de todo o Mundo - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, local onde é feito o Travesseiro, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 103/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo



Queijadas de Évora

O Alentejo, aquele santuário da doçaria conventual, conhece uma das mais famosas receitas de queijadas de Portugal, as queijadas de Évora. Estas queijadas são um exemplo com a massa crocante e um recheio envolvente, à base de ovos e queijo fresco de Ovelha - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ÉVORA, onde são feitas Queijadas, do dia 31.1.2018, data de 1º dia de circulação do selo. - **Postal:** Edição Nº 19/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.

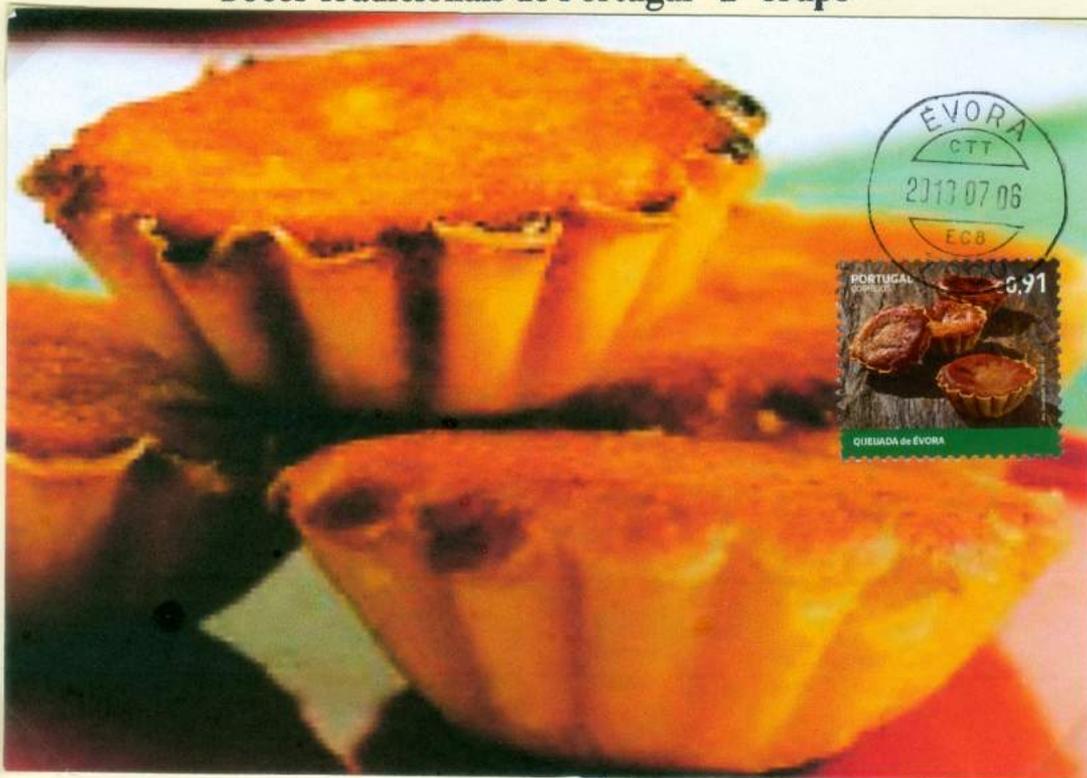


Queijadas de Évora

A receita provém da doçaria conventual e o recheio leva uma quantidade considerável de gemas, sem incluir quais quer claras. Esta antiga receita das Queijadas de Évora provem da doçaria conventual alentejana. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Autoadesivos - 1º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ÉVORA, local onde são feitas as Queijadas, do dia 31.5.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 20/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Queijadas de Évora

São pequenas tartes com recheio cremoso de queijo que quase se podem comer de um só vez, singelas, deliciosas e fáceis de elaborar. As queijadas são típicas de todo o Alentejo, mas aqui te mostramos-lhe como fazer as queijadas à moda de Évora. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ÉVORA, local onde são feitas as Queijadas, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 98/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.

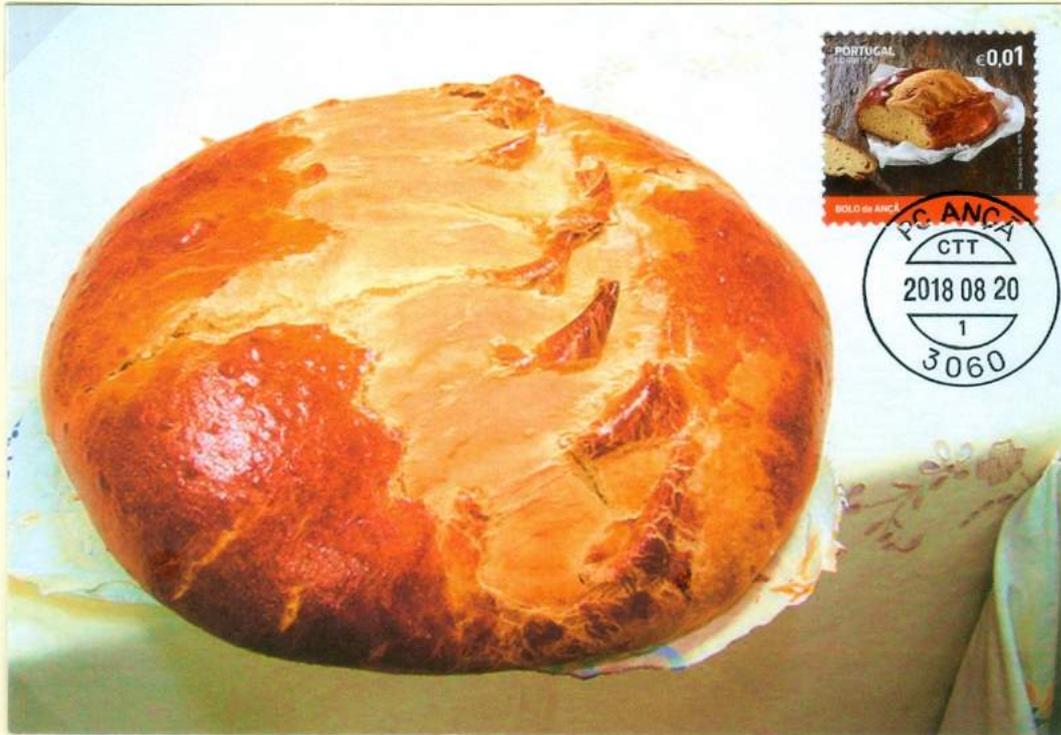


Queijadas de Évora

É um pequeno bolo doce com uma massa fina e crocante, recheada com queijo fresco, que é seu principal ingrediente. Confeitaria Pau e Canela, este é o local onde pode encontrar Queijadas de Évora acabadas de fazer - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ÉVORA, local onde são feitas as Queijadas, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 99/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Bolo de Ançã

A origem do Ançã perde — se no tempo, tendo o segredo do seu fabrico sido transmitido de pais para filhos. O bolo é de confeção simples, com ingredientes vulgares, mas de reconhecida qualidade, e tem como base um processo artesanal de fabrico - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal — 2º Grupo - «Portugal — 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ANÇÃ, local onde é feito o Bolo, do dia 20.8.2018 - **Postal:** Edição Nº 104/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim — Portugal.



Bolo de Ançã

Há muito que os viajantes e os turistas os compram às boleiras, que com os açafates recheados de bolos dourados se tornaram uma imagem típica da Vila, sendo também presença habitual em mercados e feiras. Este bolo recolhia admiradores de Lisboa. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo «Portugal — 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ANÇÃ, local onde é feito o Bolo, do dia 20.8.2018 - **Postal:** Edição Nº 105/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim — Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Marmelada Branca de Odivelas

A marmelada branca de Odivelas distingue — se de todas as outras pela sua original cor branca (ou quase) e era oferecida aos convidados e visitantes do Mosteiro. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal — 2º Grupo - «Portugal — 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ODIVELAS, local onde é feita a Marmelada, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 106/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim — Portugal.



Marmelada Branca de Odivelas

Era apresentada sob forma de pequenos cubos e comida como de um bolo se tratasse. Foi recentemente registada como marca colectiva pelo Município de Odivelas em parceria com a Associação Empresarial de Comércio e Serviços de Loures e Odivelas sobre a designação de Marmelada Branca de Odivelas - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo «Portugal — 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, ODIVELAS local onde é feita a Marmelada, do dia 6.7.2018 - **Postal:** Edição Nº 107/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim — Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo



Bonecas de Massa do Caniço

As bonecas de massa ou figuras de maçapão, são figuras comestíveis amarelas, enfeitadas com papel de seda encarnado e azul, que são uma tradição centenária do Arquipélago da Madeira, em Portugal o costume é encontrarem – se nos arraiais e romarias. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – 2º Grupo - «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, CANIÇO, local onde são feitos os Bonecos, do dia 6.7.2018, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 108/2018 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Bonecas de Massa do Caniço

As bonecas podem apresentar feitios e dimensões diferentes. As formas comuns são o casal, com uma imagem feminina e outra masculina, símbolo da fertilidade, o galo, que simboliza a vigilância e o trabalho e relaciona – se com cultos ancestrais de protecção na doença - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 2º Grupo «Portugal – 2018» - **Obliteração:** marca de dia de, CANIÇO local onde são feitos os Bonecos, do dia 6.7.2018 - **Postal:** Edição Nº 109/2018 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo



Queijadas de Sintra

A origem das queijadas de Sintra perde-se na época medieval. Desde o séc. XIII que há notícias à utilização destes bolos. A origem das queijadas de Sintra perde-se na época medieval. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, onde são feitas as Queijadas, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 46/2019 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Queijadas de Sintra

É a partir do século XVIII que começam a surgir as primeiras referências a nomes de fabricantes que mais tarde acabariam por se tornar marcas registadas - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, local onde são feitas as Queijadas, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 47/2019 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo



Queijadas de Sintra

A origem das queijadas de Sintra perde-se na época medieval. Desde o séc. XIII que há notícias à utilização destes bolos. A origem das queijadas de Sintra perde-se na época medieval. - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, onde são feitas as Queijadas, do dia 9.12.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 120/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Queijadas de Sintra

É a partir do século XVIII que começam a surgir as primeiras referências a nomes de fabricantes que mais tarde acabariam por se tornar marcas registadas - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 2º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SINTRA, local onde são feitas as Queijadas, do dia 9.12.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 121/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo



Fatias do Freixo

As Fatias do Freixo são doces regionais de Marco de Canaveses com verdadeira tradição histórica. Pensa-se que tiveram origem no séc. XVII, sendo fabricados, à data, num convento de freiras. Apareceram referenciados no ano de 1819 - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, MARCO DE CANAVESES, onde são feitas as Fatias, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 44/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Fatias do Freixo

O rei D. Luís exigia a presença dos Doces do Freixo nos seus banquetes. A arte da sua fabricação tem passado de geração em geração. Preparadas à base de ovos, açúcar e farinha, ou seja, ingredientes naturais, são um segredo familiar muito bem guardado - **Emissão:** Doces Tradicional de Portugal – Selos Autoadesivos - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, MARCO DE CANAVESES, local onde são feitas as Fatias, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 45/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo



Fatias do Freixo

O segredo da sua fabricação foi passando de geração em geração, mas mantendo sempre a mesma qualidade e variedade. Nesta zona e redondezas aparecem muitas imitações, mas acreditem, nada têm a ver com os verdadeiros doces da Casa dos Lenteirões - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, MARCO DE CANAVESES, local onde são feitas as Fatias, do dia 10.12.2019, - **Postal:** Edição Nº 122/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.

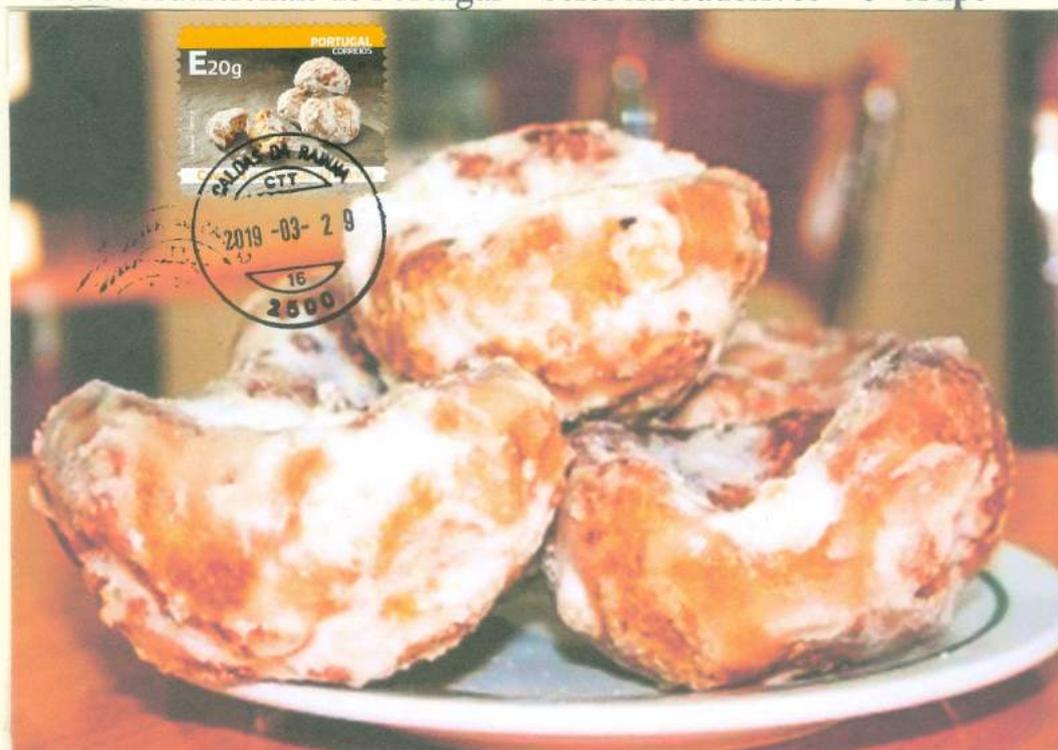


Fatias do Freixo

Representatividade na alimentação local: Doce tradicional do concelho, indispensável em qualquer época festiva. Representatividade na alimentação local: Doce tradicional do concelho, indispensável em qualquer época festiva - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, MARCO DE CANAVESES local onde são feitas as Fatias, do dia 10.12.2019 - **Postal:** Edição Nº 123/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo



Cavacas das Caldas da Rainha

As Cavacas e os Beijinhos das Caldas fazem parte da gastronomia típica da região constituindo, desde tempos longínquos, um forte Pólo de atracção a algumas das pastelarias da cidade, nomeadamente as Pastelarias da rua da Liberdade. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, CALDAS DA RAINHA, onde são feitas as Cavacas, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 42/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Cavacas das Caldas Rainha

A história da sua confeção está ligada à freguesia de S. Gregório, local onde nasceram as irmãs Rosalina e Gertrudes Carlota. Estas duas senhoras, doceiras na Corte, viram-se obrigadas a abandonar o cargo logo após o assassinato do rei D. Carlos - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, CALDAS DA RAINHA, local onde são feitas as Cavacas, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 43/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo



Cavacas das Caldas da Rainha

Perante a situação, Gertrudes e Rosalina decidiram voltar à sua terra natal e começaram a vender os famosos doces no largo do Hospital Termal, em Caldas da Rainha. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, CALDAS DA RAINHA, local onde são feitas as Cavacas, do dia 10.12.2019, - **Postal:** Edição Nº 116/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Cavacas das Caldas da Rainha

Desde então estes doces tornaram-se a imagem da cidade, sendo procurado não apenas pelos locais mas também pelos aquistas que procuravam Caldas da Rainha para fazer os seus tratamentos termais - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, CALDAS DA RAINHA local onde são feitas as Cavacas, do dia 1.9.2019 - **Postal:** Edição Nº 117/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo



Morgados do Algarve

No Algarve, é frequente encontrarmos vários morgados, embora a base não mude: massa de amêndoa, fios de ovos, doce de ovos e chila. A versão mais comum é apresentada em formato individual, a que por vezes os locais chamam morgadinhos - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SILVES, onde são feitos os Morgados, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 48/2019 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Morgados do Algarve

Morgado é um doce tradicional português, geralmente feito com base numa massa de amêndoas moídas, recheada com doces de ovos. Faz parte da doçaria conventual. Depois da praia, faça um desvio ao interior algarvio e descubra um morgado. - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – Selos Autoadesivos - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SILVES, local onde são feitos os Morgados, do dia 29.3.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 49/2019 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo



Morgados do Algarve

Em Silves, na aldeia de Algoz, Encarnação Gonçalves confecciona morgados de excelência, em tamanho grande para servir à fatia. Perita há muitos anos na arte deste doce, fá-los sobretudo de duas formas: com e sem uma cobertura glacé - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SILVES, local onde são feitos os Morgados, do dia 1.9.2019, - **Postal:** Edição Nº 118/2019 - «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Morgados do Algarve

A decoração é inspirada no campo, nas flores, nos animais, na vida calma de aldeia que circunda o estabelecimento desta doceira, a Quinta dos Avós. Os morgados são doces, capazes de nos arrebatam pela envolvimento de sabores e o saber da tradição gastronómica algarvia - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, SILVES local onde são feitos os Morgados, do dia 1.9.2019 - **Postal:** Edição Nº 119/2019 «Seuqramr» - Póvoa de Varzim – Portugal

PORTUGAL

Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo



Cavacas de Resende

Há um testemunho de finais do século XIX que relata: «Logo de manhã, as doceiras estendiam sobre a toalha, toda franjada de rendas, vários doces muito cobertos de açúcar que despertavam a cobiça do Romeiro». **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal – 3º Grupo - «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, RESENDE, local onde são feitas as Cavacas, do dia 1.10.2019, data de 1º dia de circulação do selo-
Postal: Edição Nº 124/2019 - «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal.



Cavacas de Resende

As Cavacas de Resende são conhecidas desde tempos imemoriais, tendo sido muito famosas as Cavacas do Rópia. Segundo Joaquim Caetano, são feitas quase exclusivamente com ovos e açúcar. Guloseima que se come a qualquer hora do dia, - **Emissão:** Doces Tradicionais de Portugal - 3º Grupo «Portugal – 2019» - **Obliteração:** marca de dia de, RESENDE local onde são feitas as Cavacas, do dia 1.10.2019, data de 1º dia de circulação do selo - **Postal:** Edição Nº 125/2019 «Seuqram» - Póvoa de Varzim – Portugal