

# Resgatando histórias da culinária de Capinzal



GRUPO ESCULTORIL EM BRONZE  
PROFESSOR MARCELO  
PROFESSORA MARIA ANTONIA  
PROFESSOR CARLOS AUGUSTO  
PROFESSORA MARIA ANTONIA  
PROFESSOR CARLOS AUGUSTO  
PROFESSORA MARIA ANTONIA  
PROFESSOR CARLOS AUGUSTO  
PROFESSORA MARIA ANTONIA  
PROFESSOR CARLOS AUGUSTO  
PROFESSORA MARIA ANTONIA



**Governador do Estado**  
Carlos Moisés da Silva

**Secretário de Estado da Agricultura, da Pesca  
e do Desenvolvimento Rural**  
Ricardo Miotto Ternus

**Presidente da Epagri**  
Edilene Steinwandter

**Diretores**

Célio Haverroth  
Desenvolvimento Institucional

Giovani Canola Teixeira  
Administração e Finanças

Humberto Bicca Neto  
Extensão Rural e Pesqueira

Vagner Miranda Portes  
Ciência, Tecnologia e Inovação

ISSN 1414-5219 (Impresso)

ISSN 2674-9505 (On-line)

Novembro/2022

BOLETIM DIDÁTICO Nº 165

# Resgatando Histórias da Culinária de Capinzal

Neide Corrêa dos Santos Dorini



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Florianópolis

2022

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)  
Rodovia Admar Gonzaga, 1347, Itacorubi, Caixa Postal 502  
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil  
Fone: (48) 3665-5000  
Site: [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)

Editado pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC).

Editoração técnica: Márcia Cunha Varaschin

Revisão textual: Laertes Rebelo

Diagramação: Victor Berretta

Capa: fotos de Neide Corrêa dos Santos Dorini - Praça Pedro Lélis da Rocha (monumento aos Pioneiros Imigrantes)

Primeira edição: novembro de 2022

Impressão: Gráfica CS

Tiragem: 500 exemplares

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

#### Ficha catalográfica

DORINI, N.C. dos S. (Org.). **Resgatando Histórias da Culinária de Capinzal**. Florianópolis: Epagri, 2022. 101p. (Epagri, Boletim Didático, 165)

Receita; Culinária; Capinzal; Santa Catarina.

ISSN 1414-5219 (impresso)

ISSN 2674-9505 (*on-line*)

# ORGANIZADORA

**Neide Corrêa dos Santos Dorini**

Extensionista social – Nutricionista  
Epagri, Escritório Municipal de Ouro  
Rua Governador Jorge Lacerda, 1209  
CEP 89663-000  
Ouro, SC  
[neidedorini@epagri.sc.gov.br](mailto:neidedorini@epagri.sc.gov.br)

**Vanessa Stael Donalsonso (colaboração)**

Técnica em Informática  
Epagri, Gerência Regional de Campos Novos  
BR 282, Km 342, S/N  
Bairro Boa Vista  
CEP 89620-000  
Campos Novos, SC  
[vanessa@epagri.sc.gov.br](mailto:vanessa@epagri.sc.gov.br)



# APRESENTAÇÃO

Esse boletim didático foi realizado com o objetivo de resgatar receitas e ingredientes típicos da região, através de relatos e preparo de receitas com mulheres que residem nas comunidades rurais do município de Capinzal. Tem como objetivo valorizar o saber-fazer e resgatar a afetividade das lembranças vividas. Além disso, a publicação busca motivar o cultivo e o consumo de alimentos regionais para autoabastecimento e comercialização do excedente como prática de segurança alimentar e nutricional.

Participaram do evento 43 mulheres de 21 comunidades rurais de Capinzal e Campos Novos, SC, sendo apresentadas 46 receitas salgadas e doces. As participantes foram convidadas pelas representantes das comunidades da Associação de Mulheres Agricultoras de Capinzal (AMMAC) e pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente. Tem por finalidade destacar as comunidades, com suas representantes, as receitas e seus relatos de lembranças.

A publicação reúne receitas preparadas especialmente como uma memória afetiva da infância ou uma lembrança de alguém muito especial e traz um relato que remete a essa lembrança. Além disso, o evento estimulou a discussão sobre os velhos hábitos alimentares, a cultura local, o plantio e os cultivos que promoveram o crescimento e o desenvolvimento da região: o milho, o feijão, o trigo, a erva-mate, a bovinocultura, a suinocultura, as aves e todos os alimentos que ainda hoje são a base da agricultura local.

Trata-se sem dúvida de uma forma de preservar a cultura, as tradições e algumas peculiaridades deste importante município catarinense através da gastronomia.

Convidamos os leitores a se deliciarem com as receitas e conhecerem as histórias da culinária capinzalense.

**A Diretoria Executiva**





# SUMÁRIO

Introdução.....	11
Comunidade Alto Alegre.....	14
<i>Representante Nilce Reck Campioni</i> .....	14
DOCE DE PÊSEGO .....	15
Comunidade de Alto Residência .....	16
<i>Representante Lindamir da Silva Lazzarin</i> .....	16
BROA DE POLVILHO DOCE.....	17
<i>Representante Sandra Elisabete Martelli Scapini</i> .....	18
PIZZA CASEIRA.....	19
<i>Representante Zeli Prigol Ferrari</i> .....	20
MACARRÃO TAIADELE .....	21
Comunidade de Alto São Roque .....	22
<i>Representante Delci Bof Balbinot</i> .....	22
CUCA BATIDA.....	23
<i>Representante Greice Gubert Facin</i> .....	24
DOCE DE FIGO .....	25
Comunidade Anchieta .....	26
<i>Representante Dilva Lourdes Scarton</i> .....	26
BOLACHA DE COLHER .....	27
<i>Representante: Loreci Gotardo</i> .....	28
BROA DA VÓ ANGÉLICA .....	29
Comunidade Barra do Pinheiro .....	30
<i>Representantes Tereza Matielo e Cristiane Matielo Pereira da Silva</i> .....	30
BOLACHA DE AÇÚCAR MASCAVO COM GLACÊ .....	31
ESFREGOLÁ.....	33
Comunidade Barro Branco .....	34
<i>Representante Iraci Terezinha Vieira de Araújo</i> .....	34
ROSCA DELICIOSA (HÚNGARA) .....	35
<i>Representante Ione Teresinha Almeida</i> .....	36
SEQUILHO.....	37
<i>Representante Nilza Terezinha Backes da Silva</i> .....	38
ROSCA DE POLVILHO AZEDO .....	39

Comunidade Barro Preto .....	40
<i>Representante Celo de Freitas Peri</i> .....	40
BOLINHO DE MILHO .....	41
SOPA DE LEITE .....	41
<i>Representante Gessi Terezinha da Silva</i> .....	42
<b>BOLINHOS DE AIPIM</b> .....	43
Comunidade Capitel Santo Antônio .....	44
<i>Representante Carmen Maria Bazzi Rampão</i> .....	44
NEGO DEITADO (BOLO DE AÇÚCAR MASCAVO) .....	45
<i>Representante Elia Lourdes Bazzi</i> .....	46
ROSCA POLVILHO COM FARINHA DE MILHO.....	47
<i>Representante Franciele Tatiana Almeida</i> .....	48
PASTEL ASSADO .....	49
<i>Representante Janete Lopes Duarte Rampão</i> .....	50
FERMENTO DE LITRO (BATATINHA) .....	51
<i>Representante Rosali Souza Duarte Cassuba</i> .....	52
SALGADINHO DE SALAMINHO .....	53
Comunidade Chapada Verde .....	54
<i>Representante Neusa Young Meneghel</i> .....	54
MAIONESE DE BATATINHAS .....	55
PEITO DE FRANGO EMPANADO .....	55
Comunidade Empresa Velha .....	56
<i>Representante Elly Stumm Markus</i> .....	56
CUCA BATIDA.....	57
Comunidade Fazenda das Palmeiras .....	58
<i>Representante Ana Borges</i> .....	58
ROSCA POLVILHO COM FARINHA DE MILHO.....	59
Comunidade Fazenda Santo Antônio .....	60
<i>Representante Cilene Almeida</i> .....	60
TRONQUINHO DE CARNE.....	61
Comunidade Linha Gramado .....	62
<i>Representante Nair Basei</i> .....	62
PÃO DE MILHO MISTURADO .....	63

Comunidade Lauro Müller .....	64
<i>Representante Eluides Rossetti</i> .....	64
CUSCUZ COM BOLINHAS DE AÇÚCAR MASCAVO .....	65
<i>Representante Irma Kraur Pereira Ramos</i> .....	66
PÃO COLONIAL .....	67
<i>Representante Maria de Lourdes Rossetti Dalavequia</i> .....	68
BOLO DE COUVE VERDE.....	69
<i>Representante Rosália Francisca Rossetti</i> .....	70
CANJICA COM AÇÚCAR MASCAVO .....	71
<i>Representante Salete Lourdes Rossetti</i> .....	72
TAIADELE DE AIPIM .....	73
Comunidade Lindenberg.....	74
<i>Representante Elis Valesvilma Bof Toaldo</i> .....	74
TORTÉI.....	75
Comunidade Nova Beleza .....	76
<i>Representante Andreia Bittencourt</i> .....	76
TRAVESSEIRINHOS DE VENTO .....	77
<i>Representante Linda Neide Borsói Zenaro</i> .....	78
BOLINHO DE MILHO .....	79
Comunidade Pelizzaro .....	80
<i>Representante Salete Ribeiro</i> .....	80
COUVE REFOGADA .....	81
<i>Representante Zenir Antunes da Luz Viali</i> .....	82
COSTELINHA SUÍNA COM QUIRERA DE MILHO .....	83
Comunidade Ricardópolis .....	84
<i>Representante Eronita de Vargas</i> .....	84
WAFER SALGADO.....	85
Comunidade Rio Pardo/ Campos Novos.....	86
<i>Representante Ezamira Lopes Barcarolo</i> .....	86
BOLO 5 COPOS .....	87
<i>Representante Jane Bernadete Cesa</i> .....	88
PALITINHO SALGADO .....	89

<i>Representante Márcia Prigol Savaris</i> .....	90
GROSTOLI FOLHADO SALGADO .....	91
Comunidade São Roque.....	92
<i>Representante Ivanir Masson Surdi</i> .....	92
PÃO DE MILHO NA PALHA.....	93
<i>Representante Juvenilde Scalcon Surdi</i> .....	94
DOCINHOS DE AMENDOIM DA NONA MARIA .....	95
Comunidade Vidal Ramos.....	96
<i>Representante Claudete Teodoro da Silva do Amaral</i> .....	96
DOCE DE ABÓBORA .....	97
<i>Representante Maria de Lourdes Zapalio</i> .....	98
ARROZ DOCE COM DOCE DE LEITE .....	99
AGRADECIMENTOS.....	101

# Introdução

Capinzal é um município brasileiro do estado de Santa Catarina, localizado na região Meio-Oeste, com uma área de 244km<sup>2</sup>, estando a uma altitude de 480 metros na área central e chegando a 780 metros nos bairros mais altos. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), sua população estimada em 2017 era de 22.524 habitantes. A comunidade de Alto Alegre é o seu único distrito e foi criado em 17 de março de 1965.

## História

A história nos conta que nos anos de 1840 Jesuíno de Matos requereu as primeiras terras do Governo Imperial para que a área fosse colonizada. Estas terras chamavam-se Campo Bonito, que acabaram não sendo colonizadas e, mais tarde, foram vendidas para outros colonizadores: João Ferreira da Silva, Barão de Antonina e Manuel Lopes de Abreu. Grande parte dessas áreas hoje se constitui a parte física e geográfica de Capinzal.

As terras capinzalenses, antes da ferrovia, se mantinham inexploradas e apenas serviam de passagens por caminhos e veredas aos homens do sertão, índios, tropeiros e os remanescentes das revoluções Farrroupilha (1835-1845) e Federalista (1891-1894).

No fim do século XIX, Capinzal não passava de uma extensa fazenda de propriedade de Antônio Lopes de Abreu. Este então se interessou em colonizar a área.

Assim, o povoamento de Capinzal principiou pelos anos de 1890, com elementos lusos penetrando pelas margens do Rio do Peixe.

*“Sabemos que, historicamente, os cursos dos rios, além de atrair núcleos humanos as suas margens, podem servir como fator de desenvolvimento econômico e social quando vistos, por exemplo, como fonte de energia, como meio de locomoção e transporte, como meio potencial para a irrigação e também como forma de lazer”.* Livro Capinzal, Fronteiras Socioeconômicas: Um diagnóstico municipal; Olga Maria Siviero Brancher.

Já no início do século XX, a partir de 1906, descendentes de italianos, vindos do Rio Grande do Sul, passaram a ocupar áreas à margem do Rio do Peixe, sendo os primeiros moradores e colonizadores de Capinzal, dedicando-se à agricultura, pecuária e comércio.

Ainda no ano de 1910 Capinzal começou a desenvolver-se com a construção da estrada de ferro São Paulo-Rio Grande do Sul, inaugurada em 20 de novembro de 1910. Nessa época, Capinzal se chamava “Rio Capinzal” e pertencia ao Município de Campos Novos.

Vale dizer, ademais, que foi através da Lei Municipal nº 206, de Campos Novos, de 18 de novembro de 1914, que foi criado o Distrito de Rio Capinzal – o segundo da região –, constituindo-se no distrito mais antigo da margem esquerda do Rio do Peixe.

O povoado foi crescendo, vivendo de uma economia baseada na atividade agropastoril e pequenas indústrias que foram se instalando, sendo elas: serrarias, frigoríficos, cerâmicas, fábricas de laminados e compensados, fábricas de caixas, fábricas de vinhos, destilaria de licores, fábricas de móveis, fundição de ferro e bronze, fábricas de cerveja, moinhos de trigo, milho, ervateiras.

Foi por meio da Lei 249, de 30 de dezembro de 1948, que Capinzal teve sua emancipação, perdendo a denominação “Rio” e tornando-se apenas “Capinzal”.

Em 17 de fevereiro de 1949 foi instalado como Município, sendo nomeado como primeiro prefeito provisório Antônio de Pádua Pereira.

*“Resgatar e revisar o passado é tarefa para aqueles que acreditam no futuro; pois, nos exemplos e bases sólidas dos feitos progressistas, que se empreendem projetos que, verdadeiramente, frutificam” (Dr. Vitor Almeida).*

Em Capinzal, os colonizadores encontraram terras férteis e clima propício para lidas agrícolas. As safras, principalmente de arroz, milho e trigo, eram fartas e parte da produção era para consumo local. O excedente, após beneficiamento no moinho, era transformado em farinha de milho ou trigo, já o arroz era descascado e comercializado.

Grande parte da massa produtora era representada pelos agricultores.

Muitos relatos da época da colonização informam das práticas alimentares das famílias, que eram sempre numerosas, através das atividades agropecuárias, construção de moinhos e atafonas para beneficiamento dos alimentos e abatedouros modestos, ficando a aquisição de açúcar, sal e especiarias nos armazéns que se instalavam nas comunidades.

As especiarias eram trocadas pelos produtos produzidos na região, como soja, banana, mel, farinhas e erva-mate.

As receitas eram adaptadas à disponibilidade do que a região propiciava para cultivo e assim foi se construindo a gastronomia local, que passou de geração a geração, pelas mulheres que ainda hoje têm o costume de preparar as refeições, baseando-se na herança transmitida por seus antepassados de diversas origens (alemães, italianos, caboclos, índios e poloneses).

Este boletim visa propiciar o conhecimento do passado, para analisarmos o presente e, assim, construir um futuro sólido e respeitável.

Para os mais jovens, trata-se de uma oportunidade de valorizar as famí-

lias que não mediram esforços para construir uma sociedade digna de ser vivida.

Histórico do Município de Capinzal. Prefeitura Municipal de Capinzal. Disponível em: <https://www.capinzal.sc.gov.br/>

ALMEIDA, V. **Capinzal**: Joias desta Terra. Joaçaba: Unoesc, 2004.

BRANCHER, O.M.S. **Capinzal**: Fronteiras Socioeconômicas – um diagnóstico municipal (1910-1980). Florianópolis: Paralelo 27, 1994.

# Comunidade Alto Alegre

Representante Nilce Reck Campioni

Nilce Reck Campioni, 56 anos, filha de Itacir Reck e Amélia Demin Reck. Cresceu na comunidade Pinheiro Alto/Ouro, lembra dos pessegueiros carregados e a preocupação das famílias em aproveitar os frutos. Assim, além de consumir os pêssegos *in natura*, as mulheres da família se reuniam nas cozinhas ou nos porões para preparar compotas, doces em pasta, doce de corte e geleias. Casada há 25 anos e residindo na comunidade de Alto Alegre, continuou a tradição através do plantio, colheita e preparo dos doces.





# DOCE DE PÊSSEGO

## Ingredientes

2kg pêssegos

1,5 litro de água

800g a 1kg de açúcar

(depende do grau de doçura do pêssego)

100g pectina

## Modo de preparo doce

Lavar os pêssegos, descascar, retirar o caroço. Colocar em panela com água o suficiente para cobrir a fruta. Cozinhar. Liquidificar. Colocar a massa novamente na panela com o açúcar, ferver por 10 a 15 minutos. Colocar em vidros e tampas esterilizados.



## Preparo da geleia da casca do pêssego

Colocar as cascas do pêssego em panela com o dobro e água. Ferver por 15 minutos aproximadamente. Coar. Acrescentar 100g de pectina. Ferver até o ponto de geleia. Colocar em vidros e tampas esterilizados.

## Comunidade de Alto Residência *Representante Lindamir da Silva Lazzarin*

Lindamir da Silva Lazzarin, 63 anos, filha de Romacilda da Silva e Adroaldo da Silva, cresceu na comunidade Navegantes/Piratuba. Reside há 25 anos na Alto Residência. Lembra da mãe preparando as broas, uma receita simples e com ingredientes que possuíam, como açúcar amarelo, ovos, banha, nata, aipim do qual se fazia o polvilho caseiro. Lembra do processo de preparo do polvilho que realizavam na forrageira. Lindamir é uma artesã que produz sacolas e outros artefatos com palha de milho.



# BROA DE POLVILHO DOCE

## Ingredientes

6 gemas

1 xícara de açúcar

1 colher de banha

2 colheres de nata

1 colher de fermento químico

½ colher de sal amoníaco

½ xícara de coco ralado

Polvilho doce até dar o ponto de modelar as broas



## Modo de preparo

Em um recipiente bater bem as gemas com o açúcar. Acrescentar o coco, a banha, a nata e o fermento e bater bem novamente. Por último misturar o polvilho até desgrudar das mãos e dar o ponto de modelar as broas. Untar uma forma e modelar as broas. Assar em forno preaquecido por uns 25 minutos aproximadamente a 180°C.

## ***Representante Sandra Elisabete Martelli Scapini***

Sandra Elisabete Martelli Scapini, 46 anos, filha de Irene Ferrari e Léo Martelli, cresceu em Coronel Freitas, iniciou sua residência em Capinzal aos 2 anos. Reside na comunidade Alto Residência há 26 anos depois de casada. Lembra da sua mãe preparando a pizza para lanche após chegarem da escola. Ela diversificava a cobertura devido às dificuldades.



# PIZZA CASEIRA

## Ingredientes

- 1 ovo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de chá com sal
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo

**Cobertura:** molho de tomate, queijo, frango desfiado, tomate, orégano



## Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes em um recipiente e bater bem na mão. Untar uma forma com gordura e enfarinhar antes de colocar a massa. Assar em forno preaquecido, aproximadamente 30 minutos.

## ***Representante Zeli Prigol Ferrari***

Zeli Prigol Ferrari, 64 anos, filha de Luiz Prigol e Nicolina Durigon Prigol, cresceu na comunidade de Rio Pardo/Campos Novos. Reside há 44 anos na comunidade de Alto Residência. Lembra da mãe preparando a massa para a família com os ingredientes (ovos, frango, temperos) que eram produzidos na propriedade.



# MACARRÃO TAIADELE

## Ingredientes

4 xícaras de farinha de trigo

4 ovos

1 fio de óleo

1 colher rasa de sal

Água suficiente para umedecer levemente a massa

## Modo de preparo

Misturar os ingredientes até a massa ficar lisa, espichar, colocar um pouco de farinha de milho na superfície para não grudar e cortar em tiras. Deixar secar meia hora aproximadamente.

Molho: tomate, cebola, alho, peito de frango picado. Refogar e por último acrescentar salsa e cebolinha.



## Comunidade de Alto São Roque *Representante Delci Bof Balbinot*

Delci Vitória Bof Balbinot, 63 anos, filha de Pedro Bof e Amália Maria Bof, cresceu na comunidade. Aprendeu com a madrinha Olga Balbinot (hoje 91 anos) que preparava a cuca para várias festividades, como casamentos, batizados e aniversários. Sempre era servida a cuca com chá de menta, um ingrediente que confere um sabor especial. Conta que nas festividades da comunidade as meninas ajudavam a bater a massa com a seguinte exclamação em dialeto italiano de D. Olga: ajuda-me!!! ajuda-me!!!





# CUCA BATIDA

## Ingredientes

3 ½ xícaras de farinha trigo

1 ½ xícaras de açúcar

1 xícara de leite

1 xícara de água

2 ovos

2 colheres de sopa manteiga

2 colheres de sopa óleo

2 colheres de sopa fermento biológico  
ou caseiro

1 maço de erva menta

Noz moscada, cravo e canela moídos

1 colher de sopa baunilha

1 pitada de sal

**Farofa:** 4 xícaras chá farinha de trigo, 2 xícaras açúcar, 5 colheres de sopa de manteiga. Misturar os ingredientes com as pontas dos dedos até virar uma farofa.

## Modo de preparo

Preparar o chá com erva menta; com o chá morno misturar o leite e o fermento. Acrescentar o restante dos ingredientes e bater bem até soltar das mãos e aparecer bolhas de ar. Untar formas. Colocar a massa nas formas untadas, deixar descansar até dobrar de volume coberta com um pano. Acrescentar a farofa. Colocar para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.



## ***Representante Greice Gubert Facin***

Greice Gubert Facin, 45 anos, filha de Pedro José Gubert e Norita Gubert, natural de Castelo Branco/Concórdia. Reside há 26 anos em Alto São Roque. Aos 14 anos de idade começou a desenvolver suas habilidades culinárias, quando foi desafiada por uma amiga a preparar esta receita que a avó da mesma preparava. Lembra de ir montada no cavalo Baco (branco e cinza) para colher os figos. O doce era servido para as visitas que pegavam o figo pelos cabinhos e passavam no creme de leite que era colocado no centro de um pratinho, acompanhado de queijo e vinho produzidos na propriedade.



# DOCE DE FIGO

## Ingredientes

3kg figos firmes e não muito maduros

(de preferência pingo de mel)

1,5kg açúcar

## Modo de preparo

Lave bem os figos e com uma faca bem afiada faça um pequeno corte em cruz de leve em cada um deles, no lado oposto ao cabinho. Numa panela de inox faça camadas de figo colocados lado a lado e açúcar. Se a panela não for muito grande, faça duas camadas de figo intercaladas com açúcar.

Deixe os figos descansarem no açúcar por cerca de 20 minutos para soltarem água. Cozinhar em fogo bem baixo e sem tampa. Se possível colocar uma chapinha de ferro em baixo da panela para não queimar. Girar a panela alternadamente para a calda se espalhar por igual e os figos cozinharem uniformemente. O doce estará no ponto quando a calda estiver bem grossa e escura. Espere esfriar para retirar os figos sem danificar. Caso você prefira figos mais secos, deixe escorrer bem a calda em uma grelha. Sugestão: sirva com creme de leite.



## Comunidade Anchieta

### *Representante Dilva Lourdes Scarton*

Dilva Luzia Scarton, 64 anos, cresceu na comunidade Calegari/Lacerdópolis. Filha de Terezinha Zenaro Scarton e Edimo João Scarton. Reside há 14 anos na comunidade Anchieta. Lembra das dificuldades da infância: eram em dez irmãos, tinham lavoura de cana, bem como gado de leite, onde o excedente de seus produtos era comercializado para o sustento da família. Lembra com saudade da mãe preparando puína frita na frigideira que ficava com uma casquinha vermelha para ser consumida com polenta e das bolachas de colher.



# BOLACHA DE COLHER

## Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de banha
- 1 copo de amendoim torrado e moído
- 3 copos de leite
- 4 colheres de sopa de sal amoníaco
- Farinha de trigo até dar o ponto

## Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes, por último a farinha, até dar ponto de tirar com a colher para modelar as bolachas. Cuidar para a massa não ficar muito mole, pois acaba se esparramando. Assar em forno preaquecido a 180°C.



## **Representante: Loreci Gotardo**

Loreci Gotardo, 71 anos, filha de Leonardo Tomaz de Vargas e Maria Diles de Vargas, cresceu na comunidade Maratá/Piratuba, após casada veio residir na comunidade Anchieta aproximadamente há 40 anos. Lembra da vó Angelica Silveira de Ávila, que tinha atafona na comunidade de Barro Branco/Capinzal, onde o polvilho era preparado. A mãe Diles buscava o polvilho e outros mantimentos a cavalo. Na infância lembra da criação de animais e plantas para consumo da família.



# BROA DA VÓ ANGÉLICA

## Ingredientes

3 ovos

1 xícara de açúcar bem cheia

2 colheres de banha bem cheia

1 colher de sal amoníaco

2 xícaras de polvilho doce

Farinha de trigo até o ponto de fazer as broas

## Modo de preparo

Bater os ovos com o açúcar, acrescentar a banha e continuar batendo bem. Acrescentar o sal amoníaco e mexer delicadamente. Por último acrescentar o polvilho e a farinha até o ponto de modelar as broas com a massa não muito dura. Assar em forno bem quente.



## Comunidade Barra do Pinheiro

*Representantes Tereza Matielo e Cristiane Matielo Pereira da Silva*

Cristiane Matielo Pereira da Silva, 42 anos, filha de Tereza Matielo e Paulo Matielo, cresceu na Barra do Pinheiro. Lembra da avó Adiles Matielo, nas visitas em sua casa com a irmã... Na varanda havia várias espécies de flores, principalmente as Prímulas e Gloxínias onde costumavam ser servidos os lanches da tarde com as bolachas e o chimarrão. Lembra também que em 1983, quando ocorreu a grande enchente que destruiu muitas construções da comunidade da Barra do Pinheiro, seu pai e sua mãe resgataram umas madeiras dos escombros e fizeram uma carriola para ela, que acabou servindo para recolher e levar gravetos para avó assar as bolachas.





# BOLACHA DE AÇÚCAR MASCAVO COM GLACÊ

## Ingredientes

800g de açúcar mascavo

6 ovos

2 colheres de banha

350ml de leite

2 colheres de sal amoníaco

600g farinha de trigo ou até dar o ponto

## Modo de preparo

Separar as gemas da clara. Em um recipiente colocar as gemas, o açúcar, a banha, o leite, acrescentar aos poucos a farinha de trigo e por último o sal amoníaco. Amassar bem até dar o ponto de soltar das mãos a massa. Abrir a massa com rolo e modelar as bolachinhas. Untar a forma e colocar para assar em forno a 200°C por uns 30 minutos. Bater as claras em neve e passar nas bolachas depois de assadas, deixar secar e servir.



Tereza Matiolo, 76 anos, filha de Antônio Rampão e Doralina Bazzi Rampão, cresceu na comunidade de Alto Alegre, há 50 anos residindo na Barra do Pinheiro. Lembra que junto com a mãe preparava o esfregolá para recepcionar as visitas que, em dia de chuva, por não poderem trabalhar na lavoura, costumavam visitarem-se. As bolachas então eram servidas com chimarrão, café ou chá. Lembra ainda que os ingredientes, como o açúcar amarelo, amendoim e farinha de milho, eram cultivados por eles.



# ESFREGOLÁ

## Ingredientes

6 ovos  
200g de açúcar  
400g de açúcar mascavo  
200ml de óleo/banha  
500g de amendoim torrado e moído  
700g de farinha de milho aproximadamente  
1 colher de sopa fermento químico

## Modo de preparo

Misturar os ovos, os açúcares, óleo/banha, amendoim e a farinha de milho até dar o ponto de bolo e por último o fermento. Untar uma forma e assar em forno a 200°C por 30 minutos. Depois de assado cortar em quadradinhos, servir com chimarrão, café ou chá.



## Comunidade Barro Branco

### *Representante Iraci Terezinha Vieira de Araújo*

Iraci Terezinha Vieira de Araújo, 55 anos, cresceu na comunidade Barro Branco, filha de João Maria Vieira e Maria Vieira, costumava ir na madrinha Vanda Thomazzoni, onde aprendeu com a mãe e a madrinha a preparar esta receita. Seguidamente prepara esta receita em eventos e para o consumo familiar.



# ROSCA DELICIOSA (HÚNGARA)

## Ingredientes

3 ovos

2 colheres de sopa fermento químico

80g de manteiga

1 colheres de cafezinho de sal

1 xícara de água morna

1 xícara de leite

3 colheres de sopa de açúcar

Farinha de trigo até o ponto de espichar a massa

**Recheio:** 1 pacote de coco ralado a gosto e doce de leite bem pastoso a gosto

## Modo preparo

Bater os ovos e misturar o açúcar, o sal, o leite, a água morna, a manteiga derretida e o fermento. Acrescentar a farinha, sovar até dar o ponto e deixar crescer uns 15 minutos. Espichar a massa em forma retangular para rechear e enrolar. Rechear com doce de leite e coco. Enrolar a massa recheada e cortar em fatias de uns 3cm aproximadamente para assar. Cobrir com calda de açúcar e leite para cobrir as fatias.



## ***Representante Ione Teresinha Almeida***

Ione Teresinha Almeida, 67 anos, cresceu na comunidade de Lindenberg, morou 30 anos na Vila União e há 14 anos reside na comunidade de Barro Branco, filha de Enor Cardoso e Dorilda Dias Cardoso. Lembra da avó Otília Cardoso preparando os sequilhos para a família. Ione trabalhou desde muito jovem na olaria em condições precárias e lembra deste mimo que era preparado para ser consumido com café alegrando a todos.



# SEQUILHO

## Ingredientes

- 5 colheres de sopa açúcar
- 1 copo de água
- 1 copo de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 ovo
- ½ colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sopa margarina
- 1 colher de sopa banha

## Modo de preparo

Reunir todos os ingredientes à farinha até dar o ponto. Sovar bem e modelar os sequilhos. Deixar crescer e assar em forno preaquecido.

## Cobertura

2 xícaras de açúcar para fazer a calda

½ xícaras de água

Levar ao fogo e ir sempre mexendo até o ponto de fio e cobrir os sequilhos.



## ***Representante Nilsa Terezinha Backes da Silva***

Nilsa Terezinha Backes da Silva, 58 anos, cresceu em Piratuba, há 23 anos residindo em Barro Branco, filha de Maria Backes e Lauri Backes. Conheceu a receita com Dorildes Porte, vizinha, assim que casou, há 40 anos. Sempre trabalhou com criação de animais e lavoura. Lembra do avô que possuía atafona onde preparava o polvilho para consumo familiar.

Esta receita seguidamente é preparada para consumo familiar e amigos.





# ROSCA DE POLVILHO AZEDO

## Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 1 ovo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 xícaras de água
- 100ml de leite
- 70ml de óleo

## Modo de preparo

Em um recipiente colocar o polvilho e o sal. Aquecer o leite, acrescentar o óleo e ferver. Despejar esta mistura sobre o polvilho, escaldando, mexer até baixar a temperatura. Acrescentar o ovo e a água. Deixar a massa mole. Moldar as roscas em uma forma untada. Assar em forno quente.



## **Comunidade Barro Preto**

### ***Representante Celoi de Freitas Peri***

Celoi de Freitas Peri, 53 anos, filha de Celina do Amaral de Freitas e Jovenal Rodrigues de Freitas, cresceu em Coqueiro interior de Machadinho/RS, próximo a residência de sua vó Carlita, onde ela e seus irmãos costumavam visitar a noite, nestes momentos avó preparava os bolinhos para os netos consumirem com café passado preparados no fogão a lenha. A sopa de leite, sua mãe, em momentos onde havia pouco leite, preparava para a família consumir no café da manhã antes de irem para lavoura.



# BOLINHO DE MILHO

## Ingredientes

- 1 ½ xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de água
- 6 ovos
- 3 colheres de açúcar
- ½ colher de sal

## Modo de preparo

Bater os ovos, temperar com açúcar, sal e água. Acrescentar a farinha de milho a esta mistura mexendo até incorporar bem e formar consistência de uma pasta. Aquecer a gordura para fritar e modelar os bolinhos com colher.

# SOPA DE LEITE

## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 3 xícaras de água

## Modo de preparo

Misturar a farinha com uma xícara de água, mexendo delicadamente até formar uma farofa. Aquecer o leite com o restante da água e, quando iniciar a fervura, acrescentar a farofa e mexer suavemente para não grudar no fundo. Deixar cozinhar por uns 5 minutos. Pode ser consumida doce acrescentando açúcar e canela ou salgada.



## ***Representante Gessi Terezinha da Silva***

Gessi Terezinha da Silva, 50 anos, filha de Maria Ondina Hoffman e João Eduardo da Silva, cresceu em Coqueiros interior de Machadinho, RS. Reside há 19 anos em Barro Preto. A receita era preparada por sua avó Maria Dutra no fogão a lenha onde todos se reuniam aguardando os bolinhos serem servidos com café, ou para acompanhar uma refeição. Costuma preparar diversas receitas antigas que apreendeu com a avó e a mãe como forma de preservar a cultura e servir uma refeição com qualidade.



## ***BOLINHOS DE AIPIM***

### **Ingredientes**

1kg de aipim cozido, amassado frio

1 ovo

100g farinha de trigo

100g polvilho

Sal a gosto

### **Modo de preparo**

Cozinhar bem a mandioca com sal, amassar, deixar esfriar e acrescentar o ovo e a farinha até desgrudar da mão, não deixar a massa muito dura, modelar os bolinhos e passar no polvilho. Fritar em gordura bem quente. Podem ser acrescentados temperos como salsinha na massa ou ser recheado com queijo.



## Comunidade Capitel Santo Antônio

### *Representante Carmen Maria Bazzi Rampão*

Carmem Maria Bazzi Rampão, 76 anos, cresceu no Capitel Santo Antônio, filha de Adolfo Bazzi e Carolina Sthumpf Bazzi, que foram um dos fundadores da comunidade. Tinham engenho, no qual Carmem mantém a tradição até hoje de preparar o açúcar amarelo. Esta receita era comum ser preparada devido à facilidade de acesso aos ingredientes que eram praticamente todos oriundos da propriedade e pela dificuldade de acesso a outros.



# NEGO DEITADO (BOLO DE AÇÚCAR MASCAVO)

## Ingredientes

- 2 xícaras de farinha milho
- 2 ½ xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa de sal amoníaco

## Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes em uma bacia e por último o sal amoníaco.

Se o açúcar possuir bolinhas, não desmanchar para dar um toque a mais no preparo, já que ele derrete ao assar. Untar uma forma e assar a 180°C por aproximadamente 30 minutos.



## ***Representante Elia Lourdes Bazzi***

Elia Lourdes Bazzi, 72 anos, cresceu no Capitel Santo Antônio, filha de Pedro Rampão e Maria Augusta Tobaldini Rampão. Recebiam a massa do polvilho, lavavam em panos brancos de algodão e deixavam secar em cima destes por uns 3 dias. Lembra também que levavam o milho da propriedade para o moinho preparar a farinha. Utilizavam o polvilho para fazer rosca, bolacha, broa, engomar as armações dos vestidos da época.





# ROSCA POLVILHO COM FARINHA DE MILHO

## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de milho
- Pitada de sal
- 1 colher de banha
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- Polvilho azedo até dar o ponto.

## Modo de preparo

Misturar os ingredientes num recipiente. Colocar água fervendo sobre esta mistura até desmanchar. Untar uma forma e moldar as roscas. Aquecer.



## ***Representante Franciele Tatiana Almeida***

Franciele Tatiana Almeida, 34 anos, filha de Roseli Salete Klein e Jamir de Almeida, nasceu na comunidade de Alto Alegre, reside há 11 anos em Capitel Santo Antônio. Lembra que sua mãe gostava de participar de cursos de culinária e sempre que possível levava a filha junto, assim iniciou seu gosto pela culinária. Quando criança a mãe preparava pasteizinhos assados nos seus aniversários. Lembra de sua responsabilidade de tocar as vacas com o seu cavalo petiço branco ajudando na propriedade. O pai, além de cuidar da propriedade, também era professor de educação física em Alto Alegre e Linha Savoia.





## ***Representante Janete Lopes Duarte Rampão***

Janete Lopes Duarte Rampão, 51 anos, filha de Reny Lopes Duarte e Margarida Machado Duarte cresceu em Alto Alegre, há 25 anos residindo no Capitel Santo Antônio, lembra que este fermento (semente) já tem mais de 30 anos de renovação, veio de Jaborá, SC, da Sra. Adelina Nora Forlin. Lembra ainda que aprendeu com avó Ana Beloto Machado. O fermento de litro como era chamado e assim se preparavam os pães eucas. Como é um processo de fermentação lenta, demora muito para ser renovado. Lembra que o trigo era escasso. Seu avô, José Crispim Machado, tinha um moinho de roda d'água na comunidade de Alto Alegre e preparava a farinha de trigo e milho.



# FERMENTO DE LITRO (BATATINHA)

## Ingredientes

1 batatinha

1 colher de sopa açúcar

1 colher de sal

200ml de água para cada cuca/pão a ser preparado

## Modo de preparo

Descascar e ralar a batata para que fique o mais fina possível (quase um purê). Misturar em um recipiente a batata ralada e os demais ingredientes. Deixar crescer, após adicionar ao fermento preexistente (semente).



## ***Representante Rosali Souza Duarte Cassuba***

Rosali Souza Duarte Cassuba, 50 anos, filha de Diunilda Duarte e Eduardo Souza Duarte, nasceu em Linha Gramado Ipira, SC, onde se dedicava ao plantio de soja e milho na propriedade paterna e ajudava nos afazeres com a família. Reside há 31 anos em Capitel Santo Antônio. Lembra da irmã Rosane ensinando esta receita que aprendeu com a avó em forma de peixinho. As compras eram realizadas na Linha Uruguai a 10km de distância, onde costumavam ir a pé e os mantimentos eram trocados por soja. Costumava acompanhar a sogra, Vitoria Bazzi Cassuba, hoje com 94 anos, nos cursos de culinária da Epagri.



# SALGADINHO DE SALAMINHO

## Ingredientes

4 xícaras de farinha de trigo	1 colher de fermento químico
300g de queijo colonial	½ xícara de leite
300g de salame fresco colonial	2 colheres de manteiga
200g de farinha de rosca	2 colheres de café de açúcar
3 ovos	1 colher de sal
1 colher de óleo	

## Modo de preparo

Prepare a massa com a farinha de trigo, açúcar, gemas, óleo, leite, manteiga e por último o fermento. Misture bem, amasse e deixe crescer. Espiche a massa bem fininha. Corte em quadradinhos e recheie com queijo e salame. Faça o formato de um peixinho pressionando a massa no meio. Passe na clara sem bater e depois na farinha de rosca. Frite em banha bem quente.



## **Comunidade Chapada Verde** *Representante Neusa Young Meneghel*

Neusa Young Meneghel, 61 anos, filha de Lauro Young e Idalina Henicha Young, nasceu em Lajeado Mariano, Piratuba, SC. Reside há 20 anos em Chapada Verde desde que suas terras foram atingidas pela construção da barragem do Machadinho/RS. Lembra que sua mãe recebeu o prêmio de primeiro lugar num concurso da escola em que seu irmão estudava ao apresentar esta receita. Cultivavam batata e tinham criações como gado de leite. Atualmente continuam com a criação de gado de corte e leiteiro.





## MAIONESE DE BATATINHAS

### Ingredientes

3 batatas

2 ovos (1 cozido)

½ cebola picada

2 colheres de sopa tempero verde

¼ xícara de óleo

2 colheres de vinagre branco

Sal a gosto

### Modo de preparo

Para o molho misture os ovos crus e cozido, desmanchando bem. Acrescente aos poucos óleo até obter uma consistência pastosa, então acrescente o vinagre e o sal. Cozinhe as batatas com sal, pique e acrescente o molho e, por último, o tempero verde.



## PEITO DE FRANGO EMPANADO

### Ingredientes

3 peitos de frango temperados

4 colheres de sopa de farinha de rosca

Óleo suficiente para fritar

### Modo de preparo

Empanar os peitos de frango já temperados em farinha de rosca, aquecer o óleo e fritar.

## Comunidade Empresa Velha *Representante Elly Stumm Markus*

Elly Stumm Markus, 76 anos, filha de Reinoldo Stumm e Herta Kraemer Stumm, nasceu em Linha Serraria interior de Piratuba/SC. Reside há 54 anos na comunidade de Empresa Velha. Lembra que as mulheres preparavam esta receita, mas quem ensinou a aperfeiçoar foi sua sogra, Sra. Antonieta Markus. Era preparada principalmente no final de ano, na páscoa e em aniversários, com a casa sempre cheia devido à atividade que exerciam – cultivo e preparo de erva-mate e serraria. Depois migraram para a integração de aves. Houve épocas que tinha mais de 17 pessoas para alimentar diariamente. Grande incentivadora da criação da Associação de Mulheres Agricultoras de Capinzal (AMMAC) há 30 anos e uma das primeiras a atuar na sua linha de frente. Segundo ela “muitas mulheres conseguiram usufruir dos benefícios trabalhistas legais (aposentadoria, informações relativas a saúde, culinária, cultura, etc.) devido a este movimento realizado através da associação e demais entidades”.



# CUCA BATIDA

## Ingredientes

2 1/2 xícaras de farinha de trigo  
6 colheres de açúcar  
1 colher de fermento biológico  
2 colheres de banha  
Raspas de limão  
250ml de leite morno  
2 ovos  
1 pitada de sal

Recheio a gosto: frutas,  
Doce de leite, goiabada, requeijão

## Farofa

1 xícara e 1/2 de farinha  
1 xícara e 1/2 de açúcar  
  
1 colher de chá canela em pó  
2 colheres de banha

## Modo de preparo

Misture o fermento com 1 colher de açúcar e metade do leite e deixe levedar por 30 minutos. Então misture todos os ingredientes com o fermento em um recipiente (a massa fica pegajosa), bata bem com as mãos até incorporar bem os ingredientes, uns 20 minutos aproximadamente. Coloque em uma forma untada, acrescente o recheio de sua preferência, deixe crescer, cubra com a farofa e leve para assar por aproximadamente 30 minutos em forno preaquecido. Para a farofa misture os ingredientes com as pontas dos dedos e espalhe em cima da massa.



## Comunidade Fazenda das Palmeiras

### *Representante Ana Borges*

Ana Borges, 63 anos, filha de José Luiz Martinazzo e Vicência Martinazzo, nasceu em Barro Branco, anteriormente denominada Praia Bonita. Residente há 45 anos na Fazenda das Palmeiras. Lembra da nona Viali na atafona, onde preparavam o polvilho, acompanhada das filhas na linha Pelizzaro. Aprenderam a preparar esta receita com os tropeiros que por lá passavam.



# ROSCA POLVILHO COM FARINHA DE MILHO

## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de milho
- 1 pitada de sal
- 1 colher de banha
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- Polvilho azedo até dar o ponto

## Modo de preparo

Misture os ingredientes num recipiente. Coloque água fervendo sobre esta mistura até desmanchar. Unte uma forma e molde as roscas. Aqueça o forno para assar.



## Comunidade Fazenda Santo Antônio

### *Representante Cilene Almeida*

Cilene Almeida, 74 anos, filha de Antônio Rodrigues de Almeida e Corina Almeida, nasceu na Fazenda Santo Antônio. Lembra da mãe com oito filhos, que preparava sopa de agnoline no inverno e galinha recheada. Enquanto a mãe preparava a janta os irmãos e o pai rezavam o terço na sala. Esta receita foi apresentada pela Sra. Nair Andrioni em curso de culinária. Atualmente seu filho Arildo tem uma granja de ovos caipira assessorada pela Epagri e pela Cidasc de Capinzal.



# TRONQUINHO DE CARNE

## Ingredientes

1kg de carne bovina assada e moída (pode ser restos de churrasco)  
200g de presunto moído  
2 xícaras de leite  
2 cebolas  
3 colheres de manteiga  
8 colheres de farinha de trigo  
2 gemas  
2 claras  
Farinha de rosca para empanar  
Sal e pimenta a gosto

## Modo de preparo

Colocar em uma panela, a manteiga e a cebola picada. Levar ao fogo. Quando dourar, juntar 3 colheres de farinha de trigo e deixar dourar. Juntar o leite e deixar engrossar. Acrescentar a carne, o presunto, as gemas, o sal e a pimenta. Cozinhar até soltar da panela. Fazer croquetes, pode rechear com cubinhos de muçarela. Passar um por um na farinha de trigo, na clara batida e na farinha de rosca. Fritar em gordura bem quente.



## Comunidade Linha Gramado

### *Representante Nair Basei*

Nair Basei, 62 anos, nasceu em Guaraciaba, SC, filha de Vitório Mosquem e Maria Matilde Mantovani Mosquem, há 41 anos em Linha Gramado. Lembra da vó, Josephina Boschetti Mosquem, que preparava o pão de milho escaldado e assado no forno a lenha, para o consumo da família. O pão quentinho era distribuído na hora da refeição. Nair ensinou a quebrar as fatias em canecos ou pratos e acrescentar leite. Esta receita ainda é preparada para ser comercializada na feira livre da cidade. Foi presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, da Associação de Mulheres Agricultoras de Capinzal e da Feira Livre.





# PÃO DE MILHO MISTURADO

## Ingredientes

- 1kg de farinha de milho
- 1kg de farinha de trigo até dar o ponto
- 2 colheres cheias de fermento biológico
- 150g de açúcar
- Água quente
- 1 colher de sal
- 2 colheres de banha

## Modo de preparo

Colocar a farinha de milho num recipiente, acrescentar sal, açúcar, banha e esalvar a mistura com água quente. Amassar bem misturando os ingredientes, colocar farinha de trigo e observar para não deixar a massa muito dura. Misturar bem, amassar até esfriar um pouco a massa. Acrescentar o fermento e misturar bem novamente. Untar formas e colocar a massa do pão umedecendo as mãos. Assar em forno bem quente.



## Comunidade Lauro Müller

### *Representante Eluides Rossetti*

Eluides Francisca de Souza Rossetti, 65 anos, filha de Avelino Francisco de Souza e Maximina Leal de Souza, cresceu na antiga comunidade Savoia hoje denominada Lauro Müller. Lembra da antiga casa de madeira com um porão de chão batido e que seu pai construiu uma pequena casinha com tábuas largas tipo uma lareira para se aquecerem no inverno. Lembra que por um tempo residiu na casa da avó Herminda, que preparava alguns quitutes para alegria da menina Eluides.



# CUSCUZ COM BOLINHAS DE AÇÚCAR MASCAVO

## Ingredientes

½ kg de farinha de milho

150ml de água morna

1 colher de sopa rasa de sal

Bolinhas de açúcar mascavo a gosto

## Modo de preparo

Coloque a farinha em um recipiente, acrescente o sal e umedeça com água morna. Coloque a mistura umedecida em um prato, enrole em um pano branco limpo e amarre fazendo uma “trouxinha”. Coloque-a sobre uma panela com água fervente por aproximadamente uns 30 minutos. Quando ficar quase cozido, acrescente as bolinhas de açúcar mascavo para não derreter muito. Consumir com leite morno ou frio.



## ***Representante Irma Kraur Pereira Ramos***

Irma Kraur Pereira Ramos, 71 anos, nasceu na comunidade de Putinga/Ipíra/SC, filha de Raimundo Kraur e Anna Kraur e há 15 anos reside na comunidade de Lauro Müller, mas residiu 44 anos em Castelo Branco/SC. Recorda que quando criança lavravam milho manualmente sem máquinas, com boi em terreno com pedras e morro (o trabalho era bem puxado). Lembra da mãe preparando pães, cucas, bolachas, pudim para a família tudo em fogão e forno a lenha. Lembra também de colher e ralar inhame para preparar pão.



# PÃO COLONIAL

## Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de sal

## Modo de preparo

Acrescente 3 colheres de sopa de banha de porco e cerca de 600ml de água.

Bata tudo até que a massa fique bem lisa. Em seguida, deixe a massa crescer por aproximadamente 30 minutos. Abra cada pedaço de massa ao comprido e enrole, com mais pressão no início para dar o formato. Logo depois, coloque em formas individuais untadas e deixe crescer no forno, em temperatura entre 180°C e 200°C, até dobrar de tamanho (aproximadamente 30 minutos).



## ***Representante Maria de Lourdes Rossetti Dalavequia***

Maria de Lourdes Rossetti Dalavequia, 75 anos, filha de Máximo Rossetti e Rosalina Dala Páscoa Rossetti, nasceu em Capinzal, SC, iniciou residência na comunidade Savoia aos 17 anos e a dar aulas para as crianças das comunidades de Taipinha e Savoia. Reside há 46 anos na comunidade de Lauro Müller, antes denominada de Taipinha. Aos 4 anos foi morar com a madrinha Elza e seu irmão. Ainda tem a lembrança do perfume das várias flores e rosas plantadas próximo às taipas que ficavam no caminho da roça onde sua madrinha a levava. Lembra do carinho com que Elza preparava um espaço com galhos de coqueiro para brincar enquanto trabalhava na terra e do preparo dos pratos com couve e alimentos oriundos do plantio do seu tio e de sua madrinha.



# BOLO DE COUVE VERDE

## Ingredientes

3 folhas de couve verde	400g de farinha de trigo
3 ovos	Suco de ½ limão
200ml de leite	3 colheres de sopa óleo
200g de açúcar	1 colher de chá fermento pó

## Modo de preparo

Picar e bater a couve no liquidificador. Coar, derramar o leite na peneira para só sobrar a fibra da couve. Acrescentar os ovos, o açúcar, a farinha sempre batendo no liquidificador e por último o óleo. Retirar a massa e acrescentar o fermento. Colocar em forma untada e enfarinhada, assar em forno preaquecido a 180°C por uns 35 minutos. Se preferir cobrir com leite condensado, suco de limão espremido e raspas de limão com o bolo ainda quente.



## ***Representante Rosália Francisca Rossetti***

Rosália Francisca Rossetti, 68 anos, filha de Avelino Francisco de Souza e Maximina Leal de Souza, nasceu na comunidade de Alto Alegre, residente há 50 anos na comunidade de Lauro Müller. Lembra da casa onde moravam: o piso era de tábua bruta e larga, para limpar e clarear puxavam água do poço e esfregavam com xaxim tipo um escovão e cinza. A mãe preparava as refeições com alimentos produzidos na propriedade à base de milho, arroz, feijão e criação de animais.





# CANJICA COM AÇÚCAR MASCAVO

## Ingredientes

500g de milho para canjica

180g de açúcar mascavo

1 litro de leite

Cravo e canela a gosto

## Modo de preparo

Deixe a canjica de molho por 4 horas. Então escorra e coloque em uma panela para o cozimento em água que cubra totalmente os grãos. Adicione o cravo, a canela em pau e o açúcar.

Depois de cozido, desligue o fogo, adicione o leite e ferva mais pouco em fogo baixo até reduzir o líquido pela metade e a canjica ficar cremosa.



## ***Representante Salete Lourdes Rossetti***

Salete Lourdes Rossetti, 68 anos, nasceu na comunidade de Nossa Senhora da Saúde/ Ouro, filha de Caetano Louvatel e Norma Rosa Louvatel, reside há 46 anos na comunidade de Lauro Müller antes denominada Taipinha. Lembra da casa da nona Paulina, onde nasceu e do poço de aproximadamente 40 metros de profundidade, no meio da área da casa, subiam para brincar, além de coletar água. Residiam em torno de 18 pessoas na casa e trabalhavam na roça. Sua nona foi parteira de todos os irmãos do pai, netos e bisnetos e responsável pelo preparo, numa mesa grande, dos macarrões para alimentar todos.



# TAIADELE DE AIPIM

## Ingredientes

250g aipim cozido, esmagado e frio

2 ovos

1 pitada de sal

Farinha de trigo até dar ponto

Molho de frango

## Modo de preparo

Misturar bem a farinha, o aipim, os ovos e o sal, espichar em superfície enfarinhada com farinha de milho e trigo. Cortar em tiras, deixar descansar por uns 30 minutos. Cozinhar em água fervente com sal e óleo. Escorrer e acrescentar o molho de sua preferência e queijo ralado.



## Comunidade Lindenberg

### *Representante Elis Valesvilma Bof Toaldo*

Elis Valesvilma Bof Toaldo, 79 anos, nasceu na comunidade de Barra Verde Joaçaba/SC. Filha de Pedro Bof e Amália Maria Bof. Reside há 54 anos na comunidade de Lindenberg, após casar com Pedro Toaldo. Lembra com alegria dos casamentos que eram realizados antigamente onde sua mãe preparava suspiros de polvilho para serem servidos no café da tarde, bem como as galinhas recheadas que preparava para as refeições da família. O tortéi aprendeu com a família, seu preparo é rotineiro entre seus familiares.



# TORTÉI

## Ingredientes

1kg de farinha de trigo

1 colher de café de sal para cada 5 colheres de café açúcar

5 colheres de sopa óleo

1 ovo

Água

Moranga cabutiá refogada

Molho de frango caipira

## Modo de preparo

Misturar os ingredientes e misturar água aos poucos, até a massa ficar macia, porém um pouco mais mole que a do macarrão. Abrir a massa e cortar em quadrados iguais, rechear com a moranga já cozida e temperada com um pouquinho de açúcar para acentuar o sabor da moranga, cebola, canela, cravo, manjerona, salsa e cebolinha após cozida. Fechar em triângulo. Cozinhar os tortéis no molho e ir acrescentando água fervente aos poucos até cobri-los. Dessa maneira não corre o risco de abrir e nem de grudar um no outro. Servir polvilhando queijo ralado a gosto.



## Comunidade Nova Beleza

### *Representante Andreia Bittencourt*

Andreia Bittencourt, 44 anos, nasceu em Paim Filho, RS, filha de Plínio de Souza e Inês Justina de Souza, reside há 21 anos na comunidade de Nova Beleza. Lembra que residiam na casa do Vô Faustino que tinha um sótão no qual brincavam e a mãe preparava os traveseirinhos para o lanche da tarde. Lembra também da qualhada que o vô preparava para o consumo da família.



# TRAVESSEIRINHOS DE VENTO

## Ingredientes

400g de farinha de trigo ou até dar o ponto de espichar

2 ovos

400ml de leite ou água

2 colheres de sopa óleo

15g de manteiga

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de fermento químico

## Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes e por último o fermento. Deixar a massa (tipo pastel) em ponto de espichar, cortar em tiras retangulares. Deixar descansar para crescer. Fritar em gordura bem quente.



## ***Representante Linda Neide Borsói Zenaro***

Linda Neide Borsói Zenaro, 58 anos, cresceu em Nossa Senhora das Graças interior de Lacerdópolis/SC, filha de Elpídio Borsói e Elza Savaris Borsói, reside há 35 anos na comunidade de Nova Beleza. Lembra da mãe preparando este bolinho para os 13 irmãos, quando voltavam das atividades da propriedade, possuíam criação e lavouras para consumo da família e criação de suínos como fonte de renda. Recorda que levavam no moinho da família Toscan em Ouro/SC para moer o trigo e milho.





# BOLINHO DE MILHO

## Ingredientes

200g de farinha de milho

350g de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de sopa de fermento químico

½ colher de sopa sal

## Modo de preparo

Esalde a farinha de milho em água quente e acrescente o sal, a farinha de trigo, os ovos (a massa deve estar fria para não cozinhar os ovos) e por último o fermento. Frite em gordura bem quente.



## Comunidade Pelizzaro

### *Representante Salete Ribeiro*

Salete Ribeiro, 65 anos, filha de Ana M<sup>a</sup> Ribeiro e Sebastião Antunes de Lima. Cresceu na comunidade Pelizzaro. Lembra dos pães de milho (sem o acréscimo de farinha de trigo) que a mãe preparava no fogão, pois não havia forno, onde cuidadosamente separava as brasas e colocava a massa do pão para assar dentro de uma panela de ferro dentro da boca do fogão e coberta com uma tampa, onde era colocada brasa para assar a parte superior e do açúcar mascavo queimado com leite. Refeições preparadas com couve e carne suína.



# COUVE REFOGADA

## Ingredientes

- 1 maço de couve verde cortada em tiras finas
- 150g de farinha de mandioca
- 3 ovos cozidos
- 200g de cebola
- 30g de alho
- 2 colheres de sopa banha
- Sal a gosto

## Modo de preparo

Refogar a cebola, o alho e acrescentar a couve. Depois de cozida e macia, adicionar a farinha de mandioca, o sal e por último os ovos picados, a salsa e a cebolinha.



## ***Representante Zenir Antunes da Luz Viali***

Zenir Antunes da Luz Viali, 66 anos, filha de Francisco Antunes da Luz e Orminda Amaral da Luz. Cresceu na comunidade de Vidal Ramos, reside há 38 anos na comunidade Pelizzaro. Lembra de a mãe preparar cuscuz para consumir com leite, costume que sua bisavó M<sup>ª</sup> José repassou as filhas e netas. A carne suína também como o milho e seus derivados era presente em suas refeições na infância.



# COSTELINHA SUÍNA COM QUIRERA DE MILHO

## Ingredientes

2kg de costelinha suína picada

500g de quirera de milho

200g de cebola

50g de alho

4 colheres de óleo

1 colher de sopa sal

Salsa e cebolinha a gosto

## Modo de preparo

Deixar a quirera de milho por 30 minutos aproximadamente. Cozinhar bem a costelinha até ficar bem dourada, acrescentar a cebola e o alho, refogar, adicionar a quirera, o sal e a água. Cozinhar até amaciar os grãos, acrescentando salsa e cebolinha.



## Comunidade Ricardópolis

### *Representante Eronita de Vargas*

Eronita de Vargas, 65 anos, filha de Edi Bonifácio Duarte e Araci Duarte, nasceu na linha Divisa/Piratuba, SC. Reside há 26 anos em Ricardópolis. Lembra que eram 10 irmãos que trabalhavam na roça de aipim, batata-doce, feijão e arroz, entre outros, para consumo e ser vendido na comunidade de Lindenberg. Tinham engenho de cana tocado a boi e alambique onde preparavam o açúcar, melado e cachaça, lembra de ajudar a moer cana, e a verificar a graduação alcoólica da cachaça.



# WAFER SALGADO

## Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de óleo
- 1 colher de fermento químico
- ½ colher de salsinha

## Modo de preparo

Bater os ovos no liquidificador, em seguida acrescentar os demais ingredientes, bater bem, por último acrescentar o fermento. Aquecer a forma de wafer e colocar a massa para assar.

Pode-se incrementar colocando cenoura ralada e/ou tomate, orégano ou outros temperos a gosto.



## Comunidade Rio Pardo/Campos Novos

### *Representante Ezamira Lopes Barcarolo*

Ezamira Ap. Lopes Barcarolo, 46 anos, filha de João Leonel Lopes e Celina Ferreira da Silva, nasceu na comunidade Esmeralda Barracão, RS. Após casar passou a residir na comunidade de Rio Pardo/Campos Novos, SC. Lembra da avó Doralina de Oliveira, que trazia bolo quando vinha visitá-los.





# BOLO 5 COPOS

## Ingredientes

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de farinha de milho
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de leite
- 1/4 copo de óleo
- 4 ovos
- 1 colher de fermento químico
- Opcional: coco ralado e nozes

## Modo de preparo

Liquidificar todos os ingredientes, por último acrescentar o coco e as nozes e o fermento. Misturar bem. Preaquecer o forno a 180°C. Untar uma forma e colocar a massa, assar por uns 20 minutos aproximadamente.



## ***Representante Jane Bernadete Cesa***

Jane Bernadete Cesa, 51 anos, filha de Aquilino Cesa e Alda Cesa, cresceu na comunidade de Rio Pardo/Campos Novos, SC. Lembra que a mãe preparava os palitinhos, espichava e colocava em cima da chapa do fogão para assar, depois passou a modelar em tiras mais grossas e fritar. Servido principalmente nos grupos de reflexão católicos dos quais participavam. Era servido com mate doce.



# PALITINHO SALGADO

## Ingredientes

3 ovos

6 colheres de água

4 colheres de óleo

4 colheres de cachaça

1 colher de sal

Farinha até dar o ponto de espichar

## Modo de preparo

Colocar os ingredientes secos em um recipiente e misturar bem.

Acrescentar os líquidos e por último colocar a farinha até dar o ponto de espichar.

Enfarinhar a mesa e cortar em tiras finas. Aquecer a gordura para fritar.



## ***Representante Márcia Prigol Savaris***

Márcia Prigol Savaris, 48 anos, filha de Ari Prigol e Adelaide Prigol, nasceu em Linha Masiero/Ouro, SC. Aos 2 anos veio residir na comunidade de Rio Pardo/Campos Novos, SC. Lembra da sogra Genoveva Savaris preparando os grostolis que eram acondicionados em recipientes fechados para durar mais tempo. Esta receita continua a ser preparada por todos da família.



# GROSTOLI FOLHADO SALGADO

## Ingredientes

3 ovos

4 colheres de açúcar

4 colheres de óleo

8 colheres de cachaça

1 colher de sal

Margarina quantidade suficiente para folhar.

Farinha até dar o ponto para amassar

## Modo de preparo

Colocar primeiro os ingredientes líquidos e por último a farinha até dar o ponto de espichar a massa. Abrir a massa e passar margarina para folhar. Modelar os gostolis. Fritar em gordura bem quente, acondicionar em recipiente fechado.



## Comunidade São Roque *Representante Ivanir Masson Surdi*

Ivanir Masson Surdi, 53 anos, filha de Fidêncio Masson e Eliza Vieiro Masson. Reside há 29 anos na comunidade de São Roque. Lembra da infância o preparo de alimentos que cultivavam, bater o arroz no pilão para o consumo, cozer o pão de milho na palha em forno de barro, bem como da sogra Zélia Surdi que com suas afinidades preparam as refeições da família com carinho e apreço, e com o cuidado de ser o mais natural possível, conservando as receitas de seus antepassados.



# PÃO DE MILHO NA PALHA

## Ingredientes

3 xícaras de farinha milho	3 colheres de banha
2 xícaras de farinha trigo	1 colher de sal
1 xícara de açúcar mascavo	1 ovo
	Fermento de farinha

## Modo preparo

Misturar bem todos os ingredientes, acrescentando por último o fermento. Deixar crescer, sovar novamente e colocar em forma untada e forrada com palha de milho higienizada e deixar crescer novamente. Assar em forno preaquecido a 200°C.

**Receita do fermento:** 6 colheres sopa de farinha de trigo, 3 colheres açúcar, 1 colher sobremesa de sal, 500ml água. Misturar. Deixar em uma garrafa plástica bem fechada por uns 10 dias. Forma-se uma esponja, deste preparo pode ser utilizado em partes que é chamado semente, e renovar. Crescimento lento devido ao fermento natural de farinha.



## ***Representante Juvenilde Scalcon Surdi***

Juvenilde Scalcon Surdi, 64 anos, filha de Maria Joana Momoli Scalcon e André Scalcon, cresceu em Irani/SC, está há 35 anos residindo na comunidade de São Roque. Lembra que a mãe preparava estes docinhos para receber as visitas e para a família. Atualmente acrescenta chocolate para o agrado do filho Maykon, incrementando a receita.





# DOCINHOS DE AMENDOIM DA NONA MARIA

## Ingredientes

- 4 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de nata

## Modo de preparo

Em um recipiente colocar a nata e o açúcar mexendo. Acrescentar os demais ingredientes um a um, mexendo sempre. Colocar esta mistura em uma panela com fundo grosso ou na polenteira, mexer até desgrudar do fundo da panela. Forrar uma forma com plástico e despejar a mistura, após frio despejar em um tabuleiro para cortar em pequenos cubinhos ainda quentes.



## Comunidade Vidal Ramos

### *Representante Claudete Teodoro da Silva do Amaral*

Claudete Teodoro da Silva do Amaral, 55 anos, nasceu em Capinzal, SC e mudou-se para a comunidade de Vidal Ramos aos 22 anos quando casou. Filha de Dorvalina de Araújo e Velocindo Teodoro da Silva. Lembra que a mãe preparava este doce, pois tinham vegetais e animais para consumo da família na propriedade e tudo era preparado no fogão e no forno de barro. Sua mãe observava a lua para plantar e colher, o avô possuía engenho de cana na comunidade de Linha Divisa/Piratuba, SC, onde buscavam os derivados de cana para o consumo familiar.



# DOCE DE ABÓBORA

## Ingredientes

- 2kg de abóbora de pescoço
- 500g de açúcar mascavo
- 500g de açúcar branco
- Cravo e canela em pau a gosto

## Modo de preparo

Descascar a abóbora, cortar em cubos, acrescentar água até cobrir. Ferver com açúcar, canela e cravo por aproximadamente 1 hora até ficar mais enxuta e com calda.



## ***Representante Maria de Lourdes Zapalio***

Maria Lurdes Zapalio, 72 anos, nasceu na comunidade de Alto Alegre, filha de Antoninha de Matos e Marcelino de Matos. Conta que a mãe preparava a sobremesa aos domingos. O arroz era plantado, colhido pela família e levado, a cavalo, ao moinho na comunidade de Lindenberg para descascar. O arroz era preparado de várias maneiras e o doce em épocas especiais. O doce de leite aprendeu nos cursos realizados na comunidade e foi acrescentando na receita.



# ARROZ DOCE COM DOCE DE LEITE

## Ingredientes

1 litro de leite

2 xícaras de arroz

1 xícara de açúcar

1 xícara de doce leite caseiro

1 litro de água

Canela pau, canela pó e cravo a gosto

## Modo preparo

Cozinhar o arroz na água. Quando estiver quase cozido, colocar o leite, o doce de leite, o açúcar e os temperos. Deixar cozinhar até dar o ponto. Polvilhar canela em pó antes de servir.



## Doce de Vó

Na pequena cidade,  
Onde mora a Vó Dalila,  
Passo as férias em família  
Na maior felicidade.

Na casa da Vó Dalila  
Tudo é uma beleza.  
Tem pé de moleque,  
Doce de leite,  
Cocada,  
E muita delicadeza...

Na casa da Vó Dalila  
Tem doce com certeza,  
Tem o chá de camomila,  
E toalha linda na mesa!

Na casa da Vó Dalila  
Tem carinho de montão,  
Tem alegria de verdade  
Pra aquecer o coração!

Rita Nasser

## AGRADECIMENTOS

À diretoria e as líderes da Associação Municipal de Mulheres Agricultoras (AMMAC), que acataram a proposta e se empenharam em tornar este boletim realidade. Agradecemos também a todas as participantes e familiares, que nos acolheram em seus lares e comunidades com suas memórias e grande afetividade.

À Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de Capinzal, por meio de Lidiane da Silva e Leimar Bernardi, que indicaram algumas famílias, além de auxiliarem no registro das imagens.

-  [www.epagri.sc.gov.br](http://www.epagri.sc.gov.br)
-  [www.youtube.com/epagritv](http://www.youtube.com/epagritv)
-  [www.facebook.com/epagri](http://www.facebook.com/epagri)
-  [www.twitter.com/epagrioficial](http://www.twitter.com/epagrioficial)
-  [www.instagram.com/epagri](http://www.instagram.com/epagri)
-  [linkedin.com/company/epagri](http://linkedin.com/company/epagri)
-  <http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>