BOLETIM DIDÁTICO Nº 178

ISSN Nº 1414-5219 (impresso)
ISSN Nº 2674-9505 *(on-line)*
Setembro/2024

Receitas da culinária alemã do município de São Carlos

Epagri

CONCURSO CULINÁRIA ALEMÃ SÃO CARLOS - SC

GOVSC
SECRETARIA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

GOVSC
SECRETARIA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

Governador do Estado
Jorginho dos Santos Mello

Secretário de Estado da Agricultura
Valdir Colatto

Presidente da Epagri
Dirceu Leite

Diretores

Célio Haverroth
Desenvolvimento Institucional

Fabrícia Hoffmann Maria
Administração e Finanças

Gustavo Gimi Santos Claudino
Extensão Rural e Pesqueira

Reney Dorow
Ciência, Tecnologia e Inovação

Epagri

ISSN Nº 1414-5219 (impresso)
ISSN Nº 2674-9505 (*on-line*)
Setembro/2024

BOLETIM DIDÁTICO Nº 178

Receitas da culinária alemã do município de São Carlos

5ª EDIÇÃO

EPAGRI
Florianópolis, 2024

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

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

Editoração técnica: Lucia Morais Kinceler
Revisão textual e padronização: Laertes Rebelo
Diagramação e arte-final: Victor Berretta

Primeira edição: setembro de 2024
Impressão: Gráfica CS
Tiragem: 500 exemplares

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

Ficha catalográfica

CASTELANI, L. M. (Org.). **Receitas da culinária alemã do município de São Carlos**. Florianópolis: Epagri, 2024. 76p. (Epagri, Boletim Didático, 178)

Gastronomia; Cultura; Nutrição; Extensão rural; Santa Catarina

ISSN 1414-5219 (impresso)
ISSN 2674-9505 (*on-line*)

O

Organizadora

Lilian Mortari Castelani (org.)

Nutricionista, Extensionista social do Escritório Municipal de São Carlos, Avenida Santa Catarina, 945, Centro, São Carlos, SC CEP: 89885-000
Telefone (49) 3462-4082 e-mail: liliancastelani@epagri.sc.gov.br

Apresentação

A Epagri possui como um de seus objetivos promover a melhoria da qualidade de vida do meio rural e pesqueiro. Diante desse propósito, o **Programa Capital Humano e Social (CHS)** procura colocar o ser humano e sua organização social na base do trabalho da extensão rural e social.

Dentro do Programa CHS os eixos de *Segurança Alimentar e Nutricional* e *Organização, desenvolvimento humano e qualidade de vida* agregam atividades pertinentes à produção de alimentos para o autoconsumo e à valorização dos aspectos socioculturais que permeiam as ações que levaram à publicação deste livro.

A cultura alimentar de uma comunidade é um tema relevante trabalhado na extensão rural social, pois envolve a valorização de alimentos regionais, através do resgate de produtos, receitas e hábitos alimentares.

O **Concurso de Culinária Alemã de São Carlos** chega à sua 5ª edição com o registro de 25 receitas apresentadas por 21 participantes – todas foram premiadas pela sua importância histórica.

Este trabalho agrega conhecimentos de cultura, agricultura, alimentação e nutrição. Além de cumprir um dos objetivos da extensão, que é refletir sobre escolhas alimentares e produção de alimentos, tem como finalidade fazer com que a comida servida à mesa dos catarinenses proporcione memórias, saúde e sustentabilidade.

A DIRETORIA EXECUTIVA

Agradecimentos

À Administração Municipal de São Carlos, Fundação Cultural, Secretaria de Desenvolvimento Econômico Turismo e Eventos e Câmara de Vereadores de São Carlos pelo apoio.

À Epagri, Gerência Regional de Palmitos pelo incentivo e aos colegas do escritório municipal pelo companheirismo de todos os dias.

À Comissão Organizadora do Kerbfest, pelo trabalho em prol da cultura alemã e na divulgação do evento.

Ao Clube de Mães e à comunidade de São José, pelo espaço e colaboração no evento.

Aos jurados, pela valiosa colaboração: Jefferson Luiz Ribas de Oliveira, historiador da Fundação Cultural de São Carlos; Edini Kluge, chefe de cozinha da Cooperativa Regional Auriverde de Cunha Porã; Alésia Lauschner, extensionista social Epagri de Itapiranga; Kathleen Werlang Scherer, nutricionista da Secretaria Municipal de Educação; Jane Alice Gotardo Zanin, extensionista social da Epagri de Palmitos; Marcos Mahle, assessor de indústria, comércio e turismo do município de Saudades e membro da Instância de Governança da região turística Vale das Águas.

Ao Sicredi pelo patrocínio dos brindes a cada participante.

Ao comércio local de São Carlos pela doação de brindes e materiais para o evento: Supermercado São Carlos, Bazar Oba Oba, Livraria Arte e Decorações, Farmácia São Jorge, Floricultura Plantiflor, Cooperativa Auriverde, Lojas Bom Sono, Lojas Leve, Papelaria Disney, Floricultura Girassol, Agropecuária Campo Verde, Lojas Becker, Fermatech Material de Construção, Farmácia São Rafael, Bonissoni Material de Construção, Cortinas Rosani, Livraria e Bazar Central, Cootrafar, Metalúrgica Bruwick, Livraria Arte e Decorações, Embalart.

Às participantes do concurso, por acreditarem no projeto, prepararem seus pratos deliciosos e compartilharem suas receitas, que ficam registradas na história.

Sobre o boletim

Este Boletim Didático não é sobre receitas sofisticadas, com ingredientes caros. As melhores receitas não serão as mais elaboradas ou as mais incríveis para o paladar comum.

Este é um documento sobre memórias que moram na simplicidade e no pertencimento das receitas, onde os ingredientes estão ali no quintal e estava na cesta básica frugal dos primeiros imigrantes.

São receitas de um município essencialmente alemão, mas você vai encontrar pitadas russas, ucranianas, italianas e bem brasileiras na miscigenação que a imigração proporcionou.

Você vai encontrar adaptações que lembram receitas que encontraria em restaurantes alemães, mas com ingredientes que não são do frio europeu, mas sim do calor tropical.

Você encontrará também as delícias trazidas na bagagem da Alemanha e os ingredientes que adaptamos aqui.

São receitas que estão nos lares do campo e da cidade e são aquelas que o pessoal quer comer quando vai visitar os parentes no interior.

Algumas receitas talvez estejam em algum caderno antigo, mas a maioria está somente na memória de quem faz a receita “de cabeça”.

São receitas passadas de geração em geração, mas que, estando aqui registradas, certamente irão além... Irão encontrar gerações futuras e emocionar quem, ao ver as fotos, lembrará de sabores, cheiros e momentos.

Essas receitas representam a arte de transformar o alimento em comida. Valorizam a cultura, as vivências de um povo e os frutos da terra.

A quinta edição do concurso de culinária alemã é um livro que fala além da comida, além da extensão rural e além da culinária, são memórias afetivas de muitas famílias condecoradas com um registro na história.

Apesar da premiação do concurso, não é um livro sobre ganhar ou perder, pois todos ganham no momento de confraternização, conhecimento e troca de experiências.

É também um livro que fala das mulheres, que são maioria, no reconhecimento deste ato de cuidado e amor que é cozinhar e ainda mais enaltecer seu papel fundamental de manter a cultura alimentar da sua região.

É um documento sobre compartilhar receitas e espera-se que seja também de dividir sabores com cada um que reproduzir as delícias aqui registradas.

Bom apetite!

Sumário

Receitas salgadas **17**

Galinhada no tacho com ovo rosa e beterraba 18

Macarrão com recheio de keschimier 20

Pão cozido recheado 22

Bife de caçador 24

Gelatina salgada 26

Revirado de feijão com farinha de milho 28

Rosquinha frita de polvilho azedo 30

Receitas doces **33**

Torta de requeijão 34

Cuca enrolada de amendoim 36

Pudim assado 38

Bolacha de manteiga 40

Bolacha de manteiga 42

Bolacha de milho 44

Bolacha recheada 46

Bolo de melado 48

Chuchu com melado 50

Cuca de canela 52

Cuca de maçã 54

Cuca enrolada 56

Cuca enrolada de melado 58

Cueca virada 60

Pão de laranja 62

Puxa-puxa 64

Refrigerante caseiro de limão 66

Refrigerante caseiro 68

Introdução

O município de São Carlos está localizado no oeste do estado de Santa Catarina, a uma altitude de 264 metros acima do nível do mar. Conta com uma população de 10.284 habitantes, sendo 6.899 no meio urbano e 3.385 no meio rural. Uma característica geográfica marcante são os rios Uruguai e Chapecó, que percorrem o município e o delimitam. São Carlos recebeu seus primeiros moradores a partir de 1927, quando colonos de origem alemã se instalaram na região.

A Companhia Territorial Sul Brasil, tendo como diretor o Dr. Carlos Culmey, deu início à colonização da região com pequenos grupos, descendentes de alemães, vindos do Rio Grande do Sul. Segundo consta, os alemães que aqui chegaram vieram do oeste da Alemanha, da região de Hunsrück, que faz divisa com a França e é banhada pelo Rio Reno. As primeiras moradias dos colonizadores eram casas pré-construídas. As pessoas comiam produtos da caça e da pesca, que, na época, eram abundantes, além de produtos de suas plantações, como milho e feijão[1].

No entanto, existiu também a colonização dos teuto-russos, descendentes de alemães que viveram ou nasceram em território russo. Ou seja, foram alemães que colonizaram regiões da Ucrânia, Crimeia e Sibéria, na antiga URSS, formando aldeias de pequenos agricultores[2]. Com a Revolução Russa, em 1917, liderada pelos comunistas, os alemães e seus descendentes resolveram fugir para sua terra natal e foi da Alemanha que partiram em navios rumo ao Brasil[3].

Em, 1930, cerca de 90 famílias de teuto-russos chegaram à região das Aguinhas, vindas de Porto Alegre. Outras chegaram à região depois de permanecerem alguns meses na Bahia. Um terceiro grupo de imigrantes chegou ao longo dos anos de 1933 e 1934, este era composto por famílias que haviam fugido da Sibéria em direção à China[3].

A alimentação desses imigrantes, no início da construção das colônias, é apenas mais um capítulo de todos os desafios enfrentados na nova terra. Nos relatos da filha do pioneiro Carlos Culmey, há passagens claras sobre os alimentos para a sobrevivência:

---

[1] Histórico do Município de São Carlos. Prefeitura Municipal de São Carlos. Disponível em: http://www.saocarlos.sc.gov.br.

[2] Gutjahr, Pe. Alfredo. *Imigração teuto-russa em Iracema, Mondaí, SC, e em Aguinhas, São Carlos, SC, a partir de 1930*. Porto Alegre: 2000. Disponível em: http://www.mluther.org.br/imigracao/iracema.htm.

[3] Onghero, André Luiz; Carbonera, Miria. Sociabilidade dos imigrantes teuto-russos em Aguinhas, São Carlos, SC. Chapecó: *Cadernos do CEOM*, ano 23, núm. 32. Disponível em: http://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/viewFile/665/428.

> Em cada colonização nova eram plantados produtos de primeira necessidade, como milho, batata-inglesa, batata-doce, cana-de-açúcar e forragem, para consumo próprio, não eram comercializados. A suinocultura geralmente rendia o suficiente para cobrir as mais prementes despesas do colono[4].

Em outras passagens, Tutz Culmey relata o trabalho da mulher dos colonos relacionado, entre outras atividades, à alimentação, dando a elas o título de "heroínas da selva":

> (...) dava comida a galinhas e porcos, buscava o leite e quando o serviço da casa estava pronto, seguia o marido até a roça, auxiliando-o na plantação, para depois voltar correndo para cozinhar o almoço, lavar a louça, revisar as lições das crianças, para mais tarde voltar com o marido à roça[4].

Além de plantar para o consumo, os colonos eram abastecidos por um armazém instalado no núcleo da nova comunidade, próximo à igreja católica. O armazém continha um sortimento que não ultrapassava farinha de milho, mel, fumo em corda e, eventualmente, sal, melado de cana, batata, charque e banha. Produtos mais raros vinham da outra margem do Rio Uruguai e eram farinha de trigo, açúcar, ovos e arroz, além de porcos e galinhas.

Os relatos da época indicam que a farinha de trigo, o sal e o açúcar eram artigos de difícil aquisição e raros no armazém. "Açúcar e sal eram caros de se comprar, mas o açúcar podia ser trocado pelo mel, que era muito fácil de ser encontrado e tirado nas colmeias existentes no mato. Prática que se tornou comum: trocar o mel por banha, sal e açúcar."[5]

Da época da colonização são poucos os registros sobre a alimentação. Contudo, consistentes são os relatos da dificuldade que russos e alemães sentiram, acostumados com um regime completamente diverso. Os colonizadores imprimiram os traços de sua cultura na arquitetura das casas, nos costumes, na culinária, na religiosidade, na língua e nas tradições do trabalho.

Atualmente a cultura alemã está impressa no município de São Carlos, a começar pelo dialeto alemão praticado por grande parte da população. Esse dialeto, também chamado de *Hunsrückish,* aqui sofreu influências da língua portuguesa e da nova fauna e flora encontradas, que não eram comuns na Alemanha. A herança alemã continua nas casas antigas que trazem a tradicional arquitetura de estilo enxaimel. Juntam-se a elas a arte dos grupos de dança *Edelweiss* da comunidade de São João e *Zu der Heimath* da comunidade de Bela Vista, que cultivam músicas e danças típicas alemãs.

Atração especial fica por conta das festas típicas, como os Kerbfest e Bailes do Chopp, que valorizam a gastronomia, a música e as bebidas que os descendentes aprenderam a apreciar. A gastronomia e a culinária, por sua vez, demonstram a total influência e sintonia entre as culturas alemã e russa, capítulo de destaque neste trabalho.

Os alimentos de subsistência cultivados pelos colonizadores influenciaram não só a culinária regional, mas também a economia agrícola, que hoje move a região. Em seu país de origem, os imigrantes cultivavam principalmente trigo, batatas e legumes, em especial o repolho. Esses alimentos eram estocados e tinham que abastecer as famílias durante o longo inverno, quando as temperaturas eram baixíssimas e a neve cobria a paisagem. Esses alimentos e seus hábitos de consumo foram mantidos na nova terra, na medida do possível: "Foram salvos pela batata e pelo repolho que também fazia parte da culinária alemã. Com a chegada do vinagre, que tentaram produzir à base de milho e batata, as primeiras conservas caseiras se popularizaram."[6]

Segundo relatos de descendentes, as farinhas e a batata eram constantes no cardápio, porém a carne era pouco consumida. Da criação de porcos obtinham renda com a banha, pois a carne era de difícil conservação: ou era consumida no dia da "carneação", como diziam, ou cozida e guardada em tonéis de banha.[6]

As carnes, quando consumidas, eram essencialmente cozidas ou preparadas na forma de embutidos para conservação. O churrasco se popularizou muito tempo depois, preparado somente em dias de festa, refletindo o contato com os colonizadores que vieram do Rio Grande do Sul.

De uma forma geral, a cozinha germânica valoriza a carne de porco, as salsichas, as batatas, os repolhos, as couves, os pães, as sobremesas, os bolos, temperos como a mostarda e o gengibre, entre outros ingredientes. Já as formas de preparo incluem muitos cozidos e as tradicionais misturas entre doces e salgados.

Embora seja uma cozinha farta e substanciosa, é pouco conhecida e divulgada entre os brasileiros. No entanto, a população são-carlense conservou muitos pratos típicos trazidos pelos colonizadores, como as cucas, as bolachas, a carne de porco, os embutidos, as conservas, os pães e as massas caseiras.

[4] Hewig, Tutz Culmey. *A filha do Pioneiro*. São Carlos: Prefeitura Municipal de São Carlos, 1987.
[5] Werle, Marcelo. *A Praga*. São Carlos: Ed. Plastijo.
[6] Werle, Marcelo. *A Praga*. São Carlos: Ed. Plastijo.

Mas esses descendentes também se basearam na cultura alemã para preparar pratos com os alimentos da terra, como a mandioca, o milho, o melado e o leite, usando também seus subprodutos que antigamente eram feitos em casa, como polvilho, farinha de milho, nata, queijo, entre muitos outros. Exemplo disso é a comum substituição da batata-inglesa, pouco produtiva no solo da região, pela mandioca seguida pela batata-doce e mais antigamente pelas espécies de cará. O tradicional pão alemão, de farinha de trigo integral, centeio e sementes, preto e denso, não teve continuidade pelas condições climáticas para consolidar a produção de trigo, no entanto, percebe-se que o pão de farinha de milho, igualmente denso e substancioso, substitui bem e entrou para o hábito alimentar do imigrante, destacando-se na culinária do dia a dia.

Apesar de tudo isso, ao longo do tempo, muitos hábitos alimentares relacionados à cultura local se perderam, deixando pouco destaque para culinária alemã.

Com base nesse histórico e na valorização da cultura alimentar, relacionada aos produtos e ingredientes da agricultura familiar, é que surgiu o Concurso de Culinária Alemã de São Carlos, ainda no ano de 2010.

Desde então, já foram diversas receitas “garimpadas” na história das famílias, degustadas nos concursos e contadas nos registros dos livros das quatro edições anteriores.

Em 2022, o concurso chega a sua 5ª edição. A iniciativa e a organização são do Escritório Municipal da Epagri de São Carlos e têm como propósito exaltar os ingredientes da agricultura familiar, valorizar a cultura alemã e divulgar saberes e sabores da culinária local.

Bom apetite! ***Guten Appetit!***

Receitas salgadas

Galinhada no tacho com ovo rosa e beterraba

"GALINHODA MIT ROT EIER"

Ingredientes para a galinhada
20kg Frango caipira aos pedaços
Banha a gosto
2 colheres (sopa) açúcar
3kg de cebola
3kg tomate
2 maços tempero verde (salsa e cebolinha)
5kg de arroz
500g extrato de tomate
Sal temperado a gosto

Modo de fazer
Colocar a banha no tacho ou panela de fundo grosso, colocar uma colherinha de sal e o açúcar, queimar o açúcar e colocar a carne pra fritar até ficar bem dourada. Colocar os temperos bem picados para fritar, refogando bem, adicionar o extrato de tomate e em seguida o arroz e bastante água para o cozimento, corrigir o sal. O ponto é quando o arroz está bem cozido e ainda bem molhadinho.

Rendimento: Serve 50 pessoas
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes para a conserva de ovo
Conserva de ovo rosa com beterraba
1kg de beterrada
1 dúzia de ovos

Modo de fazer
Cozinhar a beterraba e os ovos separados, esfriar e descascar. Acomodar em vidros de conserva esterilizados a beterraba picada e os ovos inteiros, preencher com 3 dedos de vinagre branco, 1 colher de sal e completar com água fervente. A conserva fica melhor depois de 1 dia descansando.

Receita de **Inês Schaefer** da Comunidade de Balneário de Pratas
"A conserva de beterraba com ovo eu já aprendi há muito tempo, é uma receita de 50 anos atrás, porque minha mãe sempre fazia. A galinhada sempre se fazia em casa e faz uns 16 anos que começamos a fazer na comunidade, no tacho, todo mundo gosta."

Nota da autora: A galinhada é um prato típico da região, prato semelhante ao tradicional "risoto", porém com características particulares. Uma boa galinhada tem uma cor escura, cujo segredo é a adição do açúcar que é caramelado e deixa a carne bem dourada, também fica bem suculenta servida ainda com bastante caldo. O nome não tem tradução, mas é comum falar "galinhoda" quando falam no dialeto alemão. Os tradicionais acompanhamentos são a salada de ovo rosa com beterraba, repolho, maionese de batatas, macarrão caseiro, cuca e pão. É um prato muito comum nas casas das famílias para receber as visitas e em diversos eventos. Geralmente é feita em tachos em grande quantidade. Sua popularidade conferiu o primeiro lugar no concurso, observando seu sabor único e notoriedade cultural.

Macarrão com recheio de keschimier

"KÄSE NUDEL"

Ingredientes
Massa:
3 ovos
Farinha até o ponto
Recheio:
500g keschmier (coalhada)
1 gema
1 cebola picadinha
Pimenta do reino e sal a gosto

Para servir Banha e fatias de pão de milho

Modo de fazer
Para a massa, misturar os ingredientes e amassar até o ponto de abrir com rolo. Para o recheio misturar bem. Para a montagem, cortar quadradinhos de massa e colocar o recheio, fechar como uma trouxinha. Numa panela com água e sal, cozinhe como macarrão. Numa frigideira com um pouco de banha frite uma fatia de pão de milho esfarelada. Em seguida ajeite as trouxinhas numa travessa e jogue esses farelinhos de pão fritos por cima.
Dica: a keschmier deve ser bem sequinha e a massa bem fininha.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Rendimento: 30 unidades

Receita de **Angela Herbert** da Comunidade de Bela Vista
"Aprendi com minha sogra Emília Herbert, qualquer dia da semana ou domingo fazemos há mais de 10 anos. É uma receita bem antiga."

Nota da autora: A "Keschmier" ou "Käse schmier" é muito comum na região nas receitas típicas. Trata-se da coalhada, ou seja, o leite integral coalhado naturalmente ou com a ajuda da acidificação (gotas de limão ou vinagre). A ricota, apesar do processo diferente, é similar e pode substituir a coalhada na receita de maneira mais prática. Também se chama de keschmier a coalhada misturada com nata, mais cremosa, utilizada geralmente para passar no pão. Talvez daí que venha o nome, pois schmier em alemão seria algo como "gorduroso, lubrificante" referindo-se à textura do creme de queijo para o pão.

Pão cozido recheado

"DAMPF NUDEL"

Ingredientes

Massa:
5 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de banha
1 ovo
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de fermento biológico
Sal a gosto
Água Morna

Recheio:
1kg de carne moída suína
Sal, alho, cebola, salsinha a gosto

Modo de fazer

Misturar e amassar os ingredientes da massa, deixar crescer que nem pão, depois abrir e dividir em bolas do tamanho de uma laranja. Fazer um buraco e colocar uma porção do recheio, fechando a bola. Coloque as bolas lado a lado no fundo de uma panela grande e deixe crescer novamente. Colocar no fundo da panela uma colher de banha e meio copo de água. Tampar a panela e levar ao fogo por 40 minutos, sem abrir a panela.

Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 10 unidades

Receita de **Marta Terezinha Schlee Watte** da Comunidade de Centro Aguinhas
"Minha vó e minha mãe faziam, mas aprendi a fazer com o senhor Alexandre e Maria Beirith, onde trabalhei de doméstica – eles também eram descendentes russos."

Nota da autora: o Dampf Nudel ou na tradução literal "pão no vapor" é uma iguaria comum. A receita simples sem recheio já esteve em outros livros de culinária. É utilizado geralmente como acompanhamento dos pratos salgados como feijão ou carne em molho.

Bife de caçador

"JÄGERSCHNITZEL"

Ingredientes

1 cebola média
50g bacon picado
100g de champignon
100ml de caldo de legumes
1 cx. extrato de tomate
½ cx. de thymian (tempero alemão)
1 bife de carne suína cortado fino (cerca de 300g)
Farinha de rosca
Farinha de trigo
1 ovo
Óleo de girassol para refogar
Banha para fritar o bife
Creme de leite e tempero verde a gosto

Modo de fazer

Comece pelo molho. Pique a cebola e refogue no óleo, adicione o bacon, coloque um pouco de caldo de legumes e o extrato de tomate. Fatie bem fino o champignon e junte ao molho. Mexa sempre, tempere com sal e pimenta a gosto e o thymian. Coloque o resto do caldo de legumes e deixe secar mais. Finalize o molho com creme de leite a gosto e tempero verde. Reserve. Tempere o bife com sal e pimenta, passe na farinha de trigo no ovo batido e na farinha de rosca. Frite na gordura quente. Sirva com o molho e como acompanhamento uma porção de batatas fritas e salada verde agridoce com um fio de mel.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 min.
Rendimento: Porção para uma pessoa.

Receita de **Ida Schafer** da sede do município
"Conheci esse prato na Alemanha. Como gostei muito, fui atrás da receita. Esse prato é popular na maioria das regiões da Alemanha e é um clássico da culinária alemã."

Gelatina salgada

"KHOLODETSY"

Ingredientes

Pezinhos de porco

Alho, Tempero verde e sal a gosto

Modo de fazer

Cozinhar os pés com água, sal e alho até soltar os ossos (em torno de 4 horas), até que comece a desmanchar. Tirar os ossos e picar a carne em pedacinhos pequenos, acrescentar um litro de água por pé. Acrescentar temperos, salsa e cebolinha verde e deixar ferver um pouco. Depois de esfriar, colocar na geladeira para formar consistência. Retirar toda gordura que se acumulou em cima. Pronta para saborear.

OBS.: é necessário ser pés de porco com peso de 200kg ou mais, não os leitões de frigorífico.

Dica: Comer as mordidas com pão

Tempo de preparo: 6 horas

Receita de **Lidia Mumber** da Comunidade de Centro Aguinhas

"A receita é originaria da Rússia, aprendi com a sogra que veio da Rússia com 13 anos".

Nota da autora: Descobrir um nome em alemão ou russo e sua escrita correta é sempre um desafio. O nome da receita veio inicialmente como "colodetz" procurando a tradução em palavras em alemão nada se encontra. Fazendo uma pesquisa por "gelatina de porco" acha-se o nome comum para os alemães: "Sulze" também usado, mas para uma receita um pouco diferente. Num artigo de receitas encontramos o "Holodetsy" a gelatina de porco para os ucranianos. Colocando essa no tradutor russo chega-se então à escrita correta: Kholodetsy, que em russo significa "carnes gelatinosas".

Revirado de feijão com farinha de milho

"GEDREHT BOHNE"

Ingredientes

1 prato fundo de feijão cozido
2 colheres (sopa) farinha de milho crioulo
Banha de porco a gosto
1 colher (chá) rasa sal
Alho a gosto

Modo de fazer

Coloque a banha e a farinha na frigideira, misture até dourar, coloque o feijão (pode ser as sobras), o alho e misture bem. Deixe fritar até ficar crocante.

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 1 porção

Receita **Zuleica Eloisa Lauschner Kern** da comunidade de Alto São Pedro
"Fazemos pra aproveitar o feijão que sobra muitas vezes e por ser um alimento muito bom e que sustenta quando se trabalha na roça. Aprendi com meu marido, Waldemir, que aprendeu com a mãe dele, dona Celita Kern"

Rosquinha frita de polvilho azedo

Ingredientes

1 colher (sopa) farinha de milho
1 colher (sopa) farinha de trigo
1 colher (sopa) polvilho azedo
1 colher (sopa) banha
1 colher (chá) sal
3 ovos
2 xícaras de leite
Banha para fritar
Polvilho azedo até o ponto

Modo de fazer

Numa panela colocar a farinha de milho, a farinha de trigo, o polvilho azedo, a banha, um pouco de leite e o sal. Levar ao fogo e deixar ferver um pouco. Depois despejar numa bacia, acrescentar os ovos, o restante do leite e o polvilho até dar o ponto de não grudar mais nas mãos. Sovar bem, abrir a massa na grossura de um dedo e cortar no tamanho de sua preferência. Colocar banha numa frigideira ou panela e fritar.
Dica: Não fritar em banha muito quente, porque aí as rosquinhas não fritam bem.

Tempo de preparo: 45 minutos
Rendimento: 60 unidades

Receita de **Roseli Kunrath Hoss** da Comunidade de São José
"Aprendi desde nova a fazer o polvilho azedo em casa com meus pais e com isso aprendemos fazer as receitas com esse polvilho. Aprendi com minha mãe e cunhada uns 30 anos atrás. Nós fazíamos com frequência para a família e a visita, porque era um lanche fácil e gostoso de fazer."

Receitas doces

Torta de requeijão

"KÃSEKUCHEN"

Ingredientes

Massa:
125g de açúcar
2 ovos
125g Manteiga
2 pitadas de fermento em pó
200g Farinha de trigo

Recheio:
2 ovos
200g Açúcar
½ xícara de leite
500g Ricota ou coalhada (Keshmier)
2 colheres (sopa) de nata
½ cx. Leite condensado
Açúcar baunilha a gosto
Canela em pó a gosto
1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de fazer

Misture os ovos e o açúcar na batedeira. Acrescente o leite aos poucos. Adicione os demais ingredientes, um a um, até obter uma massa homogênea. Distribua o recheio sobre a massa ainda crua. Deixe descansar por 30 minutos. Asse no forno pré-aquecido, a 160 graus por cerca de 1 hora. Deixe descansar por 2 horas antes de servir.

Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 1 torta (12 fatias)

Receita de **Iraci Bauermann** da Sede
"Essa receita vem de geração em geração. Eu aprendi com minha mãe já faz 20 anos e ela sempre fazia nas datas comemorativas. Hoje eu faço para minha família e amigos em ocasiões especiais."

Cuca enrolada de amendoim

"ERDNUSS WICKELKUCHEN"

Ingredientes

Fermento:
100g farinha de trigo
100ml de água morna
1 colher (sopa) fermento biológico
½ colher (café) de açúcar

2ª massa:
4 xícaras de farinha de trigo
1 ovo grande ou 2 pequenos
1 pitada de sal
50g de açúcar
50g de banha
Água morna para o ponto

Recheio: amendoim torrado e moído com açúcar e canela a gosto

Cobertura: açúcar de confeiteiro e água

Modo de fazer

Prepare o fermento e deixe crescer. Coloque em uma bacia os ingredientes da massa, junte o fermento crescido e amasse bem. Deixe crescer a massa coberta com pano. Abra a massa com rolo e recheie com amendoim torrado e moído, canela e açúcar. Enrole e ponha na forma. Depois de crescida, coloque farofa (opcional) ou depois de assada e fria faça uma cobertura com açúcar de confeiteiro com um pouco de água, leve ao fogo para engrossar e coloque sobre a cuca assada.

Tempo de preparo: 2h30min
Rendimento: 2 cucas

Receita de **Ida Schafer** da Sede
"Esta receita faz parte da minha infância. Minha mãe sempre fazia, principalmente para Páscoa, acompanhada de ovo cozido pintado. Eu também tenho o costume de fazer na Páscoa essa cuca e o ovo cozido pintado."

Pudim assado

Ingredientes
10 ovos
1 litro de leite
20 colheres (sopa) de açúcar mascavo

Calda:
2 xícaras de açúcar cristal

Modo de fazer
Faça a calda de caramelo derretendo o açúcar e coloque no fundo de uma forma retangular. Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador, coloque na forma caramelada e leve ao forno assar por aproximadamente 40 minutos.

Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 1 pudim

Receita de **Roseli Maria Melek Baron** da Comunidade de São José
"A receita aprendi com minha mãe Celita. Era uma receita preparada para os domingos."

Bolacha de manteiga

"BUTTER TOSS"

Ingredientes

1 xícara manteiga
3 ovos inteiros
2 xícaras açúcar refinado
50g coco ralado
3 colheres (sopa) fermento químico
2 colheres (sopa) açúcar baunilha
6 colheres (sopa) leite integral
900g farinha de trigo aproximadamente

Modo de fazer

Derreta a manteiga. Acrescente o açúcar, o leite, os ovos bem batidos mexendo sempre. Vá acrescentando o coco, o fermento e a farinha aos poucos, mexendo sempre e deixe a massa bem dura. Quanto mais dura, mais crocante a bolacha irá ficar. Com o auxílio de uma máquina e da forminha de bolacha, passe a massa aos poucos na máquina cortando os pedaços. Asse em forno preaquecido a 200°C durante mais ou menos 15 minutos.

Tempo de preparo: 1h30min
Rendimento: 1kg e 100g

Receita de **Cleres Maria Machry** da Comunidade de Linha Moraes
"Esta receita aprendi de minha mãe quando tinha uns 12 anos. A mãe aprendeu com minha vó e esta com sua mãe. É uma receita que faço há quase 50 anos. Fácil de fazer e os ingredientes, como ovos, leite e manteiga, são produtos da agricultura familiar. É uma bolacha muito gostosa para se degustar numa roda de um bom chimarrão ou com um gostoso café. Faço regularmente também em festividades como páscoa, natal e kerbfest."

Bolacha de manteiga

"BUTTER TOSS"

Ingredientes

½ kg de manteiga
½ kg de açúcar
½ kg polvilho doce
100g coco ralado
8 ovos
2 tampinhas fermento químico
Farinha de trigo ao ponto

Modo de fazer

Amasse a massa não muito dura. Deixe a massa descansar umas 2 horas. Depois passe na máquina, corte os pedaços e asse.

Receita de **Inês Schaefer** da Comunidade de Pratas
"Essa receita eu aprendi num curso há muitos anos e sempre faço em dias de festa e para as visitas. Já ensinei para minha filha e fazemos em conjunto para nossa família e todos gostam muito."

Bolacha de milho

"MILHA TOSS"

Ingredientes

500g polvilho doce
500g açúcar cristal
500g manteiga
2 colheres (sopa) fermento químico
6 ovos
500g farinha milho média
Baunilha a gosto
Farinha de trigo até ponto passar na máquina

Modo de fazer

Bater bem os ovos, juntar manteiga derretida e colocar aos poucos a farinha de milho, polvilho, baunilha e ir misturando. Adicionar o fermento e a farinha de trigo aos poucos até o ponto da massa passar na máquina de bolacha.
Dica: Segredo para deixar a bolacha bem amarelinha é escolher uma farinha bem amarela, moagem média e ovos caipiras, faz toda a diferença.

Tempo de preparo: 1h30min
Rendimento: 2,5kg

Receita de **Deise Iara Wiest Kunrath** da Comunidade de Linha Moraes
"Ganhei a receita de um parente. Eu modifiquei, pois na original não entrava o polvilho doce e fez a diferença na crocância da bolacha."

Bolacha recheada

"WICKEL TOSS"

Ingredientes

3 ovos
1 ½ xícara de açúcar
½ xícara de manteiga
½ xícara de leite
1 colher (sopa) de sal amoníaco
Farinha de trigo ao ponto

Recheio:
1 colher (sopa) de manteiga
1 ovo
Açúcar, baunilha e canela a gosto

Modo de preparo

Misturar tudo bem amassado por 15 minutos. Abrir a massa com um rolo, espalhar sobre a massa a manteiga e o ovo batido, polvilhar por cima o açúcar misturado com canela e baunilha. Enrolar a massa como rocambole e cortar em fatias finas e assar.

Tempo de preparo: 45 minutos
Rendimento: 20 unidades.

Receita de **Sibila Schuster** da Comunidade de São José
"Essa receita é bem antiga, é da minha mãe e ela aprendeu com minha avó. Essa receita aprendi há 50 anos. Com 20 anos minha mãe me ensinou, enquanto ela ia na roça, eu fazia o serviço e essa receita."

Bolo de melado

"CIRUP KUCHEN"

Ingredientes

Massa:
2 ovos inteiros
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de nata
1 xícara de melado batido
2 xícaras farinha trigo
1 colher (sopa) fermento químico
Cravo e canela em pó a gosto

Cobertura:
4 colheres (sopa) de leite
½ xícara chocolate em pó
1 colher (sopa) manteiga
1 xícara açúcar

Modo de fazer

Bata os ovos, o melado, a nata e o leite. Aos poucos vá acrescentando a farinha. Quando a massa estiver homogênea coloque o cravo e a canela em pó e por último o fermento. Coloque numa forma (10x22cm) já untada e enfarinhada e leve ao forno por 30 minutos. Para a calda levar os ingredientes ao fogo até engrossar. Depois de assado despeje a calda sobre o bolo.

Tempo de preparo: 1 hora
Rendimento: 1 bolo

Receita de **Rosemeri Bourscheid Endres** da comunidade de Baixo Aguinhas
"Eu sempre via minha mãe fazendo esse bolo. Segundo a minha mãe a minha vó já fazia esse bolo, só que um pouco diferente, ela usava um pouco da massa do pão de milho e colocava melado e torresmo junto. Minha mãe antigamente uma vez por semana fazia o pão no forno de barro e aí fazia o bolo para aproveitar o forno. A mãe fazia com sal amoníaco e ficava como pão. Já minha sogra fazia como bolo. Faço para meus filhos como bolo de chocolate."

Chuchu com melado

"CHUJU SÜß FON CIRUP"

Ingredientes

3 chuchus
5 cravos
2 xícaras de melado batido

Modo de fazer

Picar o chuchu em fatias bem finas. Cozinhar tudo junto por uns 30 minutos mais ou menos, depois colocar para gelar e comer frio.

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 1 travessa.

Receita de **Elione Cristina Brutscher** da Comunidade de São José
"Aprendi com minha mãe e ela aprendeu com a mãe e a avó dela. Também aprendi com a vó paterna quando íamos lá. Elas faziam para nós comer quando reuníamos toda a família. Essa era uma sobremesa da infância dos meus pais e dos avós deles."

Cuca de canela

"ZIMT KUCHEN"

Ingredientes

4 copos de farinha de trigo
2 ovos
½ xícara de açúcar
1 colher (sopa) de banha
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de fermento biológico
2 copos de água morna
Recheio e cobertura: nata, canela e açúcar

Modo de fazer

Colocar todos os ingredientes na bacia, menos a água. Misture bem acrescentando a água até o ponto da massa. Sovar bem a massa até estar lisa, deixar descansar e crescer por meia hora. Abra a massa com um rolo e coloque a nata, um pouco de açúcar e a canela. Enrole e corta em pedaços de tamanho de 2 dedos. Coloque em forma untada, deixe crescer até a forma encher, por cima coloca novamente nata, canela e açúcar. Assar.

Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 1 forma de 30x40cm

Receita da **Marta Terezinha Schlee Watte** da Comunidade de Centro Aguinhas
"Aprendi a fazer com minha avó, ela fazia na Páscoa e no Natal."

Cuca de maçã

"FLACHE SÜβ KUCHEN"

Ingredientes

4 maçãs médias picadas em tiras
1 limão (espremer em cima da maçã)
180g farinha de trigo
270g açúcar (de sua preferência)
1 colher (sopa) fermento químico
3 ovos
100g manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar com canela

Modo de fazer

Misturar bem a farinha de trigo com o açúcar e o fermento. Em uma forma untada com manteiga, vai colocando as tiras de maçã. Feito isso vai peneirando por cima a farinha com açúcar, espalhando bem por cima das maçãs. Bata os ovos juntamente com a manteiga com uma colher e vai colocando por cima. Por último, açúcar com canela. Assar em forno preaquecido a 200° por 35 a 40 minutos.

Tempo de preparo: 1 hora
Rendimento: 10 pedaços

Receita de **Aurea Vanuza Assmann** da Sede do município
"Um dia fui passear na casa de uma prima, tinha essa cuca de lanche. Como todo alemão gosta de cuca pedi a receita e ela me passou. Faço em almoço de família ou durante a semana. Vai bem com um bom chimarrão e uma boa conversa."

Cuca enrolada

"WICKEL KUCHEN"

Ingredientes

2 ovos
50g manteiga sem sal
250ml leite morno
250g açúcar
1 colher (chá) de sal
1 ½ colher (sopa) fermento biológico
Baunilha a gosto
800g farinha de trigo

Recheio chocolate:
200g chocolate em pó
150ml leite
50g amido de milho
Recheio de groselha
250ml xarope de groselha
100g açúcar
50g amido de milho

Modo de fazer

Adicione todos os ingredientes da massa em uma bacia e misture muito bem. Deixe crescer, então sove a massa por 10 minutos e divida em 4 partes. Nesse momento é preciso abrir as massas espalhar o recheio e enrolar. Deixe-as descansar por 40 minutos. Leve para assar por 40 minutos a 200ºC.
Recheios: Em ambos os recheios, tem o mesmo preparo. Acrescente todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até criar uma consistência mais firme. Use frio sobre a massa e enrole.
Dica: Misture os ovos e o leite em um recipiente antes de incluí-los nos ingredientes secos.

Receita de **Tecla Schlosser** do Bairro Cristo Rei
"Desde muito nova fazia o preparo da cuca com a mãe e depois de se casar continuou a fazer para seus filhos e netos em todos os encontros da família, tornando-se um marco em todas as datas comemorativas."

Cuca enrolada de melado

"CIRUP WICKEL KUCHEN"

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
1 colher (sopa) banha
1 colher de sobremesa fermento biológico
1 ovo
Canela a gosto
Água morna ou leite

Recheio: melado batido, nata e canela a gosto

Modo de fazer

Misturar todos os ingredientes da massa e usar o leite ou a água até dar ponto, sovar bem a massa e deixar descansar até crescer. Abrir a massa com rolo espalhar o recheio. Para o recheio misturar o melado com um pouco de nata para ficar ponto de creme e polvilhar canela a gosto. Enrole a cuca, coloque na forma, espere crescer e leve ao forno.

Tempo de preparo: 2 horas
Rendimento: 2 cucas

Receita de **Celita Kern** da comunidade de Alto São Pedro
"Faziam assim por só ter melado e não ter acesso ao açúcar por não ter condições financeiras para adquirir o açúcar. Aprendeu com a mãe dela que era pomerana."

Cueca virada

Ingredientes

4 ovos
5 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ copo de leite
5 colheres (sopa) cheias de nata
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de cachaça
2 colheres (sopa) de fermento químico
Farinha trigo ao ponto
Óleo ou banha para fritar
Açúcar para finalizar

Modo de fazer

Coloque os ovos na bacia com nata, açúcar, leite, sal e cachaça e bata bem. Depois coloque a farinha de trigo até o ponto de massa não muito dura. Deixar na geladeira de um dia para o outro. Fritar em óleo ou banha quente. Passar no açúcar.

Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 30 unidades

Receita de **Medianeira Miotto Chiesa** do Bairro Cristo Rei
"Essa receita aprendi com minha nona quando nós éramos pequenos. No dia de chuva ela costumava fazer, só que na época não tinha geladeira, aí fritávamos logo. A por na geladeira eu mesma aprendi."

Pão de laranja

"ORANGE BROT"

Ingredientes

1 xícara de farinha de milho
1 colher (café) sal
1 colher (sopa) banha
2 ovos
1 colher rasa de fermento biológico
500ml de água quente

Recheio cobertura:
3 laranjas descascadas cortadas em pedacinhos
3 colheres de melado batido ou açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó e cravos moídos
Para engrossar o suco da laranja misture um pouco de farinha de milho com a laranja e o melado

Modo de fazer

Escalde a farinha de milho com a água bem quente coloque o sal e a banha junto, depois deixe esfriar. Quando frio, acrescente os ovos e o fermento, misture tudo e acrescente a farinha de trigo até o ponto de massa de pão de milho. Deixe crescer a massa por 20 minutos. Em seguida coloque a massa na forma untada espalhando para que a massa feche as laterais da forma. Depois coloque a cobertura, as laranjas com o melado ou açúcar mascavo. Se ficar muito aguado, coloque um pouco de farinha de milho na laranja, jogue em cima da massa e leve para assar.
Dica: A melhor laranja para essa receita é a de umbigo, mas pode ser qualquer laranja.

Tempo de preparo: 1 hora
Rendimento: 1 a 2 pães, dependendo do tamanho da forma.

Receita de **Maria Inês Schabarum Endler** da Comunidade de São Sebastião
"Aprendi com minha mãe, mas minha avó e bisavó também faziam."

Puxa-puxa

"ZIEHEN-ZIEHEN"

Ingredientes
500g de melado batido
Suco de ½ limão médio

Modo de fazer
Numa panela, misture os ingredientes em fogo médio, mexendo de vez em quando. Após 10 minutos de fervura, coloque um pouco em um copo de água fria, retire e faça teste de puxar: se quebrar, está no ponto. Colocar em forma untada com manteiga e deixar esfriar em temperatura ambiente. Assim que começar a soltar as bordas, juntá-las no meio. Quando estiver morno, tire tudo e comece a puxar, até ficar bem claro. Esticar em uma mesa ou tabuleiro, na grossura de um dedo e cortar em pedaços.
Dica: Numa vasilha coloque açúcar mascavo e passe os puxa-puxa para não grudar um no outro.

Tempo de preparo: 20 minutos
Rendimento: 60 a 70 unidades.

Receita de **Regina Beatriz Schmitz** da Sede
"Aprendi com minha mãe Dona Ilga Arenhard Schmitz, quando eu tinha 7 anos de idade. A mãe costumava fazer principalmente nos dias de chuva, para toda família, netos e visitas."

Refrigerante caseiro de limão

"HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE"

Ingredientes
12litros de água
2kg de açúcar
600ml de suco de limão
1 unidade de limão inteiro

Modo de fazer
Espremer os limões até dar 600ml de suco, em seguida colocar 12 litros de água em um recipiente que pode ser fechado com tampa. Misturar nessa água os 2kg de açúcar e mexer bem para derreter todo açúcar, acrescentando o suco do limão e por último cortar o limão inteiro em 4 partes e colocar na mistura. Deixar descansar por 3 dias em local fresco, depois coar, colocar em garrafas e fechar bem. Colocar as garrafas PET em local fresco e deixar repousar por uns 10 dias.
Dica: Sempre é bom respeitar o tempo de repouso entre o processo para dar o ponto certo.

Tempo de preparo: 30 minutos + 10 dias
Rendimento: 14 litros

Receita de **Roseli Kunrath Hoss** da Comunidade de São José
"Aprendi essa receita com minha cunhada, faz uns 26 anos que faço essa receita caseira, sempre faço essa receita quando está finalizando a época do limão. Aí, quando termina o limão, tenho esse refrigerante para servir."

Refrigerante caseiro

"SPRITZ BIER"

Ingredientes

2 xícaras suco de limão-taiti ou limão comum (de potreiro)
10 litros de água filtrada
8 xícaras açúcar
1 pacote suco artificial de qualquer sabor (uva, abacaxi, tangerina) – opcional

Modo de fazer

Espremer os limões e reservar, filtrar a água e pôr em um recipiente grande com tampa. Adicionar os limões e o açúcar, mexer bem e deixar descansar 24 horas em temperatura ambiente. Após as 24 horas, adicionar o suco de sabor e mexer bem. Envasar em garrafas pet bem limpas, fechar bem e deixar os litros deitados em local escuro por 10 dias.
Dica: Quando for abrir os litros abrir lentamente por causa do gás.

Tempo de preparo: 24 horas + 10 dias
Rendimento: 10 litros

Receita de **Cristiano Becker** da Comunidade de São João
"Essa receita aprendemos com minha avó, que fazia antigamente quando havia festas de família, Natal, Páscoa e Ano Novo."

Registros fotográficos

5º Concurso de Culinária Alemã

Grupo de participantes na igreja histórica de São José

Jurados Jeferson, Edini, Alésia, Kathleen, Jane e Marcos

Algumas participantes durante a apresentação dos pratos

1º LUGAR CATEGORIA SALGADOS

2º LUGAR CATEGORIA SALGADOS

3º LUGAR CATEGORIA SALGADOS

1º LUGAR CATEGORIA DOCES

2º LUGAR CATEGORIA DOCES

3º LUGAR CATEGORIA DOCES

www.epagri.sc.gov.br
www.youtube.com/epagritv
www.facebook.com/epagri
www.twitter.com/epagrioficial
www.instagram.com/epagri
linkedin.com/company/epagri
http://publicacoes.epagri.sc.gov.br