

Receitas de mãe para filha II





Governador do Estado
Jorginho dos Santos Mello

Secretário de Estado da Agricultura
Carlos Chiodini

Presidente da Epagri
Dirceu Leite

Diretores

Andréia Meira
Ensino Agrotécnico

Célio Haverroth
Desenvolvimento Institucional

Fabírcia Hoffmann Maria
Administração e Finanças

Gustavo Gimi Santos Claudino
Extensão Rural e Pecuária

Reney Dorow
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1414-5219 (Impresso)

ISSN 2674 9505 (On-line)

Maio/2025

BOLETIM DIDÁTICO Nº 179

Receitas de mãe para filha II

Organizadora

Márcia Frozza Drechmer

Extensionista Social

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

Florianópolis

2025

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: Paulo Sergio Tagliari

Revisão textual: Laertes Rebelo

Diagramação: Victor Berretta

Figura da capa: Utensílios e produtos utilizados para a confecção das receitas.

Fotos: As fotos foram feitas com a colaboração das mulheres que participaram deste livro. Foram utilizadas louças de suas casas, heranças de suas famílias, artesanatos elaborados por elas e flores cultivadas em seus jardins.

Primeira edição: outubro/2014

Segunda edição: maio/2025

Impressão: Gráfica CS

Tiragem: 500 exemplares

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

Ficha catalográfica

S231r Santa Catarina. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.
Receitas de mãe para filha II/ Epagri; organizado por Márcia Frozza Drechmer. –
Florianópolis : Epagri, 2025.
148 p. : il. ; color. ; 22 cm. - (Boletim Didático; n. 179).

ISSN -1414-5219- Impresso

ISSN - 2674-9505 - *On-line*

1. Receitas regionais. 2. Receitas de família. 3. Gastronomia de Santa Catarina. I. Frozza Drechmer .
II. Título. III. Epagri.

CDD: 641.509

Elaborado por: Bibliotecária Juliana Fachin - CRB 14/1747

Organizadora

Márcia Frozza Drechmer

Extensionista social do Escritório Municipal de Rio das Antas

Rua do Comércio, 1045

Fone:(49) 3561-6426

E-mail: marciafrozza@epagri.sc.gov.br

Apresentação

Este livro é o resultado do trabalho das oficinas de alimentação afetiva. As receitas são os relatos sobre as emoções que as participantes sentem quando lembram dos alimentos preparados por suas mães ou outro familiar, sendo assim a sua memória afetiva.

A diversidade cultural do município de Rio das Antas aparece nas receitas e no uso de alguns ingredientes locais. O relato das participantes conta a história dos alimentos que aprenderam a preparar e ainda são preparados para seus familiares.

Algumas receitas são simples de preparar, outras um pouco mais elaboradas, com ingredientes típicos, mas com muito sabor. Receitas de mãe para filha II é muito rico em sabor e histórias de vida.

A Diretoria Executiva

Prefácio

Os costumes culturais das famílias rio-antenses aparecem em várias receitas típicas. A forma como são preparadas, a mistura de ingredientes, o aproveitamento de alimentos de época produzidos nas propriedades, como o leite, ovos e frutas. Receitas repassadas de mães para filhas ou avós para netas, apresentam uma culinária saborosa e rica em história cultural.

Em 2014 foi lançada a primeira edição deste Boletim pela Epagri e agora mais famílias de agricultoras se juntaram àquelas pioneiras.

Um ingrediente em especial que aparece em várias receitas é o requeijão, preparado com leite integral cru coalhado naturalmente (sem aditivos como coalhos comerciais ou vinagre e limão). Depois de coada (a coalhada é colocada dentro de um saco de tecido para que o soro produzido escorra lentamente), fica uma massa como um queijo fresco que se esfarela, pronto para preparar os diversos pratos que aparecem com o ingrediente requeijão. De sabor forte e levemente azedo, vai muito bem tanto para receitas doces como salgadas.

As receitas que fazem parte deste livro são saborosas, preparadas com carinho pelas participantes, com relato de sua história e imaginação principalmente quanto ao aproveitamento dos ingredientes produzidos na propriedade.

Em algumas receitas homenageamos as senhoras que já nos deixaram e foram para outra dimensão. Elas nos deixam com saudade e assim registramos um pouco de sua história de vida através da culinária com pratos saborosos e inéditos. Bom apetite!



A Organizadora

História e povoamento do município

A colônia, iniciada no final do século XIX, recebeu esta denominação devido à grande quantidade de antas existentes no local. A colonização está ligada à construção da estrada de ferro ligando São Paulo ao Rio Grande do Sul.

Em 1911, com a colonização, os preços acessíveis das terras atraíram colonos do Vale do Rio Itajaí e do Rio Grande do Sul, estrangeiros ou descendentes de italianos, alemães e poloneses.

Em 1914, os jagunços atacaram a vila. Por isso, muitos colonos abandonaram suas propriedades e a companhia colonizadora removeu-os para o estado do Paraná. Somente em 1918 houve o reinício do povoamento da região. Como as terras eram ocupadas por densa e extensa floresta de pinhais, o que dificultava o trabalho agrícola, os colonos fixaram-se nas proximidades da foz do Rio do Peixe. O pinheiro, contudo, tornou-se uma fonte de riquezas, atraindo para a região gaúchos que desejavam explorar esses recursos naturais.

Em 1919, Rio das Antas tornou-se sede do distrito do mesmo nome, o sexto do município de Campos Novos, sendo elevado a município por ato de 21 de junho de 1958, através da Lei número 348 e solenemente instalado no dia 27 de julho de 1958.

Agradecimentos

Às mulheres que participaram com suas receitas e sua história, aos colegas de trabalho pelo apoio, a minha família pelo incentivo, principalmente a minha mãe e minha avó materna que foram sempre minha fonte de inspiração na culinária.

Sumário

Receitas salgadas

Bolinho de batatinha	17
Bolinho recheado	19
Broa de milho	21
Chucrute.....	23
Coxinha de mandioca	25
Damff Klässe (bolinho no vapor)	27
Espuma de tomate	29
Farofa de soja.....	31
Kochques (requeijão cozido)	33
Nhoques de batata recheados com requeijão.....	35
Pastel de massa de pão	37
Pirogue	39
Pizza de massa de pão	41
Sopa de agnolini	43
Sopa de bolas	45
Torta salgada.....	47
Torta salgada da Roseli.....	49

Receitas doces

Ambrosia	53
Bolacha champanhe da nona Santana	55
Bolinho pingado	57
Bolinho de chuva.....	59
Bolinho de chuva com banana.....	61
Bolo de um ovo só.....	63
Bolo de manteiga da D. Arminda.....	65
Bolo de coco de liquidificador	67
Bombom de travessa	69

Canjica.....	71
Café caboclo tropeiro	73
Capilé.....	75
Chimia de ovos	77
Cuca de fermento com farofa	79
Cuca de farofa da Líbera.....	81
Cuca de massa de fermento de pão.....	83
Cuca da Marinês	85
Fregolá.....	87
Grostolis da Nona Luzzi.....	89
Mandolate de amendoim	91
Nozinho	93
Panquecas – Polackchinken.....	95
Pipoquinhas.....	97
Pão doce recheado.....	99
Pudim	101
Pudim chico balanceado	103
Puding stroistrechel (pudim de farofa).....	105
Rosca de polvilho	107
Sonhos da nona.....	109
Suspiro de polvilho.....	111
Strudel de maçã.....	113
Sugro de uva.....	115
Waffles da Olivia.....	117
Waffles da Eliane	119

Receitas do Concurso de Cucas de Rio das Antas

Categoria cuca com fermento biológico	122
Cuca de farofa da Vilmari.....	123
Cuca de fermento biológico de nata e coco.....	124
Cuca de goiabada sovada	125
Cuca de farofa da Gisela.....	126
Cuca batida tradicional.....	127

Cuca de farofa da Olga.....	128
Cuca de fermento de pão da mãe Helga	129
Cuca de banana	130
Cuca alemã de farofa com frutas vermelhas e chocolate	131
Cuca de farofa da Selma	132
Cuca vários sabores.....	133
Cuca fermentada recheada com creme.....	134
Cuca alemã da Roseli.....	136
Cuca de Rio Grande	137
Cuca alemã do Luiz.....	138
Cuca de fermento da Luci	139
 Categoria cucas com fermento em pó químico	 140
 Cuca de iogurte	 141
Cuca de farofa surpresa.....	142
Cuca de amora	143

Anexo

Fotos do concurso de cucas	145
----------------------------------	-----

Receitas salgadas



Bolinho de batatinha

Ingredientes:

- 400g de batatinha ralada
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- Sal
- Temperos verdes a gosto (salsa, cebolinha)

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e frite em gordura quente, faça os bolinhos com a colher. Deixe escorrer em papel toalha.

História/Lembrança afetiva: “Era uma receita que a mãe fazia para o almoço. Lembro que cultivavam batatinhas na própria horta. O sabor era maravilhoso”.

Nome: Gisela Wilvock – Rio das Antas – Sede.



Bolinho recheado

Ingredientes:

- 3 a 4 ovos
- 1 copo de leite
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- ½ xícara de amido de milho
- Farinha de trigo até dar ponto de cair da colher
- Salsa e cebolinha a gosto

Recheio: Bifes pequenos de frango, carne de boi, fatias de queijo, presunto, mortadela ou salsicha. Tempere os bifes com sal e pimenta a gosto, corte em quadrados pequenos. Use banha ou óleo para fritar.

Modo de preparar:

Bata os ovos, acrescente o leite, o óleo, o sal, o amido de milho, os temperos e a farinha aos poucos, batendo bem até dar ponto: quando erguer a colher, a massa cai em uma porção não muito mole. Com a ajuda de uma colher grande, passe os bifes na massa, frite em gordura quente, vire para fritar dos dois lados. Sirva quentinho, acompanha bem arroz com feijão.

História/Lembrança afetiva: “Este bolinho recheado é rápido de fazer. Aprendi com minha mãe Isabel, que gosta de fazer para comer com arroz e feijão. É uma receita da minha avó materna, Paulina de Albuquerque Castilho. Eu gosto de fazer porque a gente pode trocar o recheio e minha família adora, até para comer com polenta sapecada na chapa, quando o recheio é com queijo.”

Nome: Luci Teresinha Kind Soligo – Comunidade Linha Moresco



Broa de milho

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de fubá
- 1 colher (sopa) de banha
- 2 ovos
- ½ xícara de açúcar
- Sal
- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- 1 copo de água morna

Modo de preparar:

Coloque o fubá numa bacia, despeje a água para molhar e acrescente os demais ingredientes. Bata bem, até a massa ficar mole. Despeje em formas untadas. Deixe crescer por 15 minutos, não deixe tempo demais, pois pode derramar da forma. Asse em forno 150°C a 180°C até dourar.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com a mãe, Regina. Era feito para comer no café da manhã. Faziam bastante pão branco no sábado, assado no forno de barro, na quinta-feira começava a faltar pão. Era uma família de quinze pessoas na casa, daí faziam a broa que era mais rápido e também era assada no forno de barro.

Nome: Neiva Baldissera Rigo – Comunidade Salto Rio das Pedras



Chucrute

Ingredientes:

- Repolho (1 cabeça grande)
- 1 colher (sopa) de sal

Modo de preparar:

Pique bem fininho, coloque uma colher (sopa) de sal. Misture com as mãos, amassando até ficar bem murcho e sair da água. Coloque em vidros de compota esterilizados, socando bem até ficar sem ar dentro do vidro. Deixe curtir com a tampa só colocada em cima, para que o líquido que se forma possa sair. Deixe em local escuro. Demora um mês para ficar pronto. Só abra para comer. Depois de aberto, guarde na geladeira.

História/Lembrança afetiva: Dona Frida aprendeu com sua mãe, Irma Alma Augusta Kath Stube. É uma tradição de família, aprendida sempre com a mãe e repassada para as filhas. Comida típica alemã.

Nome: Frida Seidel – Rio das Antas, Sede (*in memoriam*).



Coxinha de mandioca

Ingredientes:

Massa:

- 2 copos de leite (400ml)
- 1 tablete de caldo de galinha
- ½ kg de mandioca cozida e amassada
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 copos de farinha de trigo

Recheio: Peito de frango cozido e desfiado, cebola, alho, salsa e cebolinha a gosto, sal e pimenta a gosto. Ovo batido para passar nas coxinhas, farinha de mandioca para empanar, óleo para fritar.

Modo de preparar:

Para a massa: leve ao fogo o leite, a margarina e o caldo. Deixe aquecer mexendo para dissolver o caldo de galinha. Quando ferver, junte a farinha de trigo e mexa até cozinhar bem. Desligue o fogo, misture a mandioca, mexendo bem, retire da panela, amasse um pouco e deixe esfriar. Modele as coxinhas colocando um pouco de recheio de frango, passe no ovo batido e na farinha de mandioca, frite em óleo quente.

Para o recheio: use um pouco de óleo, refogue a cebola, o alho; coloque o frango desfiado, mexa bem, acrescente os temperos verdes a gosto e sal e pimenta. Sirva quentinha.

História/Lembrança afetiva: “Eu aprendi com minha mãe a fazer essa receita. Geralmente ela preparava quando tinha mais tempo livre, aproveitando também a mandioca. Eu preparo quando vai ter visita ou festa lá em casa.”

Nome: Bruna de Lima Seidel – Comunidade de Linha Tanque



Damff Klässe (Bolinho no vapor)

Ingredientes:

- 1 copo de água
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de banha
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 colherinha (café) de sal
- Farinha de trigo até dar ponto de amassar

Modo de preparar:

Misture bem todos os ingredientes, coloque farinha de trigo aos poucos, amassando até dar ponto na massa. Cuide para que fique lisa e elástica, soltando das mãos. Deixe crescer uns 15 minutos em local aquecido.

Abra a massa esticando com as mãos, sem o uso de rolo. Corte em rodelas com um copo. Deixe crescer mais um pouco.

Para cozinhar no vapor, precisa de uma panela com um pouco de água quente e de um escorredor de macarrão para colocar os bolinhos e a tampa da panela. Coloque a água no escorredor de macarrão, sem que ela encoste no escorredor. Tem de formar vapor para cozinhar. Coloque quantos bolinhos couberem para não grudar. Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. Estará pronto quando os bolinhos estiverem soltos do escorredor. Repita até terminar os bolinhos.

Sirva com o molho de sua preferência ou com salada.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita veio com a minha avó Eugenia, quando migrou da Alemanha para o Brasil. Foi repassada para minha mãe e ela me ensinou a fazer. Costumamos fazer para comer com molho de carne, a mãe fazia nos domingos para a família. Sempre foi considerado um prato especial na nossa família, uma lembrança afetiva da minha vó.”

Nome: Edla Kleinschmidt Komflanz – Comunidade Camboinzal



Espuma de tomate

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- ½ xícara de óleo de soja
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3 tomates
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparar:

Bata tudo no liquidificador, deixe o fermento por último. Bata até ficar bem homogêneo. Coloque o fermento e bata mais um pouco. Despeje em forma untada. Asse em forno médio, por 40 minutos.

História/Lembrança afetiva: Geneci aprendeu com a mãe Dona Nilce Aparecida Telles de Souza. Na época dos tomates (verão), quando chovia, ela preparava esse bolo salgado e um doce para comer com café ou chá.

Nome: Geneci Munhos – Comunidade Rio Bonito



Farofa de soja

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
- 2 copos de proteína de soja média.
- 2 copos de farinha de mandioca flocada (Biju)
- 1 pacote de sopa de cebola
- 1 copo de uvas passas (opcional)

Modo de preparar:

Derreta a manteiga, acrescente o creme de cebola, sempre mexendo até dourar. Coloque a soja, mexa bem até a farinha de mandioca ficar flocada. Mexa até ficar dourado. Cuide para não queimar. Pode acrescentar uvas passas a gosto.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com a sogra do filho, Glaci Fávero. Lucia acha essa farofa “dos deuses”. “Na minha família gostam muito com as uvas passas.”

Nome: Lucia Carpenedo Miozzo – Rio das Antas – Sede



Kochques (requeijão cozido)

Ingredientes:

- 1kg de requeijão
- ½ colher (sopa) de sal

Modo de preparar:

Amasse os ingredientes com um garfo, deixe curtir na bacia, cubra com um pano fino. Leva 3 a 4 dias para curtir e tem que mexer todos os dias. Para derreter, leve ao fogo em uma panela com um pouco de manteiga e vá mexendo até desmanchar todos os grumos. Está pronto para passar no pão.

História/Lembrança afetiva: Lorena conta que aprendeu a fazer essa receita com sua sogra, Amália Willrich. Ela prepara o requeijão em casa e com o leite produzido na propriedade. É muito apreciado por seu marido para comer com pão no café da manhã.

Nome: Lorena Dreher Willrich – Comunidade Linha Glória



Nhoques de batata recheados com requeijão

Ingredientes:

Massa:

- 3 xícaras de batatinha ralada e espremida
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Recheio: 1 xícara de requeijão, 1 colher (sopa) de nata, salsa e cebolinha picadas a gosto, uma pitada de sal

Molho de cebola: 1 cebola grande fatiada bem fina, 2 colheres (sopa) de banha (ou óleo se preferir), sal a gosto.

Modo de preparar:

Depois de ralar as batatas, esprema bem, para retirar o excesso de água. Pode ser com um guardanapo de tecido ou numa peneira, apertando com a ajuda de uma colher. Misture o ovo e a farinha, formando uma massa macia. Faça bolas com a massa, abra com a mão e coloque um pouco do recheio de requeijão. Feche, cozinhe em água quente com sal, retire quando os nhoques subirem na água com a ajuda de uma escumadeira. Coloque em uma travessa e cubra com o molho de cebola.

O recheio é só misturar bem os ingredientes e usar.

Para preparar o molho de cebola, aqueça a gordura, coloque a cebola e frite até dourar bem – fica com cor de caramelo. Tempere com um pouco de sal e coloque por cima dos nhoques.

História/Lembrança afetiva: “Aprendi a fazer essa receita com minha mãe, todos na família gostavam. Ela preparava para o almoço nos dias que tinha mais tempo. É uma receita que dá um pouco mais de trabalho para fazer, mas muito gostosa.”

Nome: Gisela Wilvock – Rio das Antas – Sede



Pastel de massa de pão

Ingredientes:

- Massa de pão (meça a quantia que dê um pão)
- Banha para fritar

Recheio: Carne moída (refogada com temperos a gosto) ou requeijão, banana (o que tiver em casa)

Modo de preparar:

Abra a massa do pão, corte em discos do tamanho de um pires, coloque uma colher do recheio, feche e frite na banha aquecida.

História/Lembrança afetiva: Até a adolescência, Marli não conhecia outra massa de pastel; sua mãe Emília sempre fazia quando chovia ou nos fins de semana. Sábado, quando era feito o pão, ela tinha mais tempo para preparar os pastéis. O recheio era o que tinha em casa no momento.

Nome: Marli Schollosser Pekrul – Comunidade Camboinzal



Pirogue

Ingredientes:

- Batatinha cozida
- Requeijão
- Salsa, cebolinha e sal
- Massa: farinha de trigo e ovos

Recheio: amasse o requeijão e a batatinha com um garfo, misture os temperos e coloque o sal. Recheie a massa.

Modo de preparar:

Misture a farinha com os ovos e coloque água se necessário. Amasse e faça uma massa como a de macarrão caseiro. Abra a massa até ficar fina, corte em círculos pequenos, coloque o recheio e feche com um garfo. Cozinhe os pasteizinhos na água com sal e um pouco de óleo. Sirva com molho de carne moída ou frango.

História/Lembrança afetiva: Dona Olga aprendeu com a mãe, Ondina de Jesus Pavarin. Ela preparava para o almoço. E o requeijão era feito em casa.

Nome: Olga Pavarin Alves – Rio das Antas – Sede



Pizza de massa de pão

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara de água morna (250ml)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de banha
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- Farinha de trigo até dar ponto (mais ou menos de 2 a 3 xícaras)

Recheio: (sugestões)

- Carne moída refogada e temperada a gosto
- Frango desfiado cozido e temperado a gosto
- Linguiça
- Tomates cortados em rodellas
- Queijo fatiado
- Orégano

Modo de preparar:

Misture bem todos os ingredientes da massa, colocando farinha aos poucos. Sove bem até a massa ficar bem lisa, ou pode passar no cilindro. Deixe crescer em local aquecido. Abra a massa, forre o fundo de uma forma grande ou duas de pizza média e deixe crescer mais uma hora.

Asse por 15 a 20 minutos, coloque o recheio por cima – carne moída, frango ou linguiça. Complete com rodellas de tomate, queijo fatiado ou ralado e polvilhe com orégano. Deixe assar por mais 10 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Quando eu tinha 8 anos de idade, fui morar com minha avó. Ela amassava o pão e eu subia numa cadeira para ajudar a sovar o pão a mão, até a massa ficar bem lisa. Assim fui aprendendo como fazer a massa do pão e inventando outras receitas. Essa pizza todos os meus filhos, netos e sobrinhos adoram, quando vêm me visitar, já pedem pela pizza. Costumo fazer metade com carne moída e a outra metade com linguiça, para agradar o gosto de todos.”

Nome: Elecir Caregnato – Comunidade de Linha Gramado



Sopa de agnolini

Ingredientes:

Massa:

- 1kg de farinha de trigo
- 6 ovos
- 1 colherinha de óleo
- Água (quantidade que necessitar para poder amassar)

Recheio:

- 500g de peito de frango cozido e moído
- ½ xícara de farinha de rosca
- Sal, noz-moscada, salsa picada, cebolinha picada a gosto
- Um pouco de caldo do cozimento do frango para misturar

Modo de preparar:

Massa: Misture tudo e sove bem. Abra a massa com a ajuda de um cilindro ou rolo de macarrão. Corte em quadradinhos, coloque um pouco do recheio, dobre em triângulos e junte as duas pontas, formando um umbigo, ou abra formando um chapéu. Reserve.

Recheio: misture os ingredientes, amassando até ficarem bem unidos.

Preparo da sopa: carne de galinha caipira, cebola, alho, salsa, cebolinha, louro. Ferva até a galinha ficar macia, acrescente os temperos e deixe tomar gosto. Retire os temperos e a carne, coloque os agnolins e deixe ferver até cozinhar. Sirva com queijo ralado a gosto.

História/Lembrança afetiva: “Receita aprendida com minha mãe, Gloria. Na época preparavam no domingo, por ser mais trabalhosa de fazer. Hoje preparamos bastante agnolini e congelamos. Quando o tempo está frio fazemos a sopa, muito boa para aquecer no inverno.”

Nome: Clarice Maria Prigol Seidel – Comunidade Linha Tanque



Sopa de bolas

Ingredientes:

- ½kg de músculo de carne bovina
- 1 linguiça fresca
- 2 ovos
- Miolo de meio pão de forma
- Farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- ½ batatinha
- Temperos verdes a gosto
- Sal

Modo de preparar:

Cozinhe os músculos e a batatinha separados. Tempere o caldo de músculo com cebola, alho, temperos verdes a gosto. Enquanto cozinha, prepare as bolas. Quando a batatinha estiver cozida, esmague e acrescente ao caldo.

Desfie a linguiça, coloque os ovos, os temperos verdes, o queijo e o pão para fazer uma massa e coloque um pouquinho de farinha apenas para dar ligar à massa. Use farinha de trigo para polvilhar uma forma e faça bolas com a massa do tamanho de uma noz. Reserve. Coloque no caldo pronto e cozinhe por 10 minutos. Sirva quente. É uma sopa para o inverno.

História/Lembrança afetiva: Ivonir sempre faz essa sopa quando reúnem a família. Aprendeu com o sobrinho, Vinicius Maceno. Também fazem quando abatem porco para aproveitar a linguiça fresca. Está repassando para as noras e os filhos.

Nome: Ivonir Sabadin Bandiera – Comunidade Rio Bonito



Torta salgada

Ingredientes:

- 3 colheres (café) de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (café) de sal
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
- ½ xícara de óleo

Modo de preparar:

Bata todos os ingredientes, despeje em forma untada, coloque recheio a gosto, legumes, bacon, presunto, queijo e carne moída. Leve para assar em forno a temperatura média.

História/Lembrança afetiva: Sua memória mais recente de sua mãe, Maria de Lourdes Andrade, é a torta salgada. Ela fazia a torta aos domingos quando ia visitá-la.

Nome: Maria Luiza Schneider – Rio das Antas – Sede



Torta salgada da Roseli

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher de (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 salsichas picadas
- Salsinha e cebolinha verde a gosto

Modo de preparar:

Misture os ingredientes, deixando o fermento, a salsicha, a salsa e a cebolinha para adicionar no final. Bata bem a massa, acrescente o fermento, misture a salsicha e a salsa e as cebolinhas picadas. Despeje em forma de tamanho médio untada e leve ao forno aquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita eu achei numa embalagem de amido de milho, há muitos anos. Como minha família gostou, continuo fazendo e passando a receita para as amigas. Ela é fácil de fazer e muito saborosa.”

Nome: Roseli Zanotto – Comunidade Linha Gramado

Receitas doces



Ambrosia

Ingredientes:

- 1 e ½ xícara de (chá) de açúcar
- 1 xícara de água
- 3 ovos
- 500ml de leite
- 2 cravos da índia
- 1 rama de canela
- Caldo de meio limão

Modo de preparar:

Em uma panela média, coloque a água com o açúcar. Junte a canela, os cravos, a casca de limão e leve ao fogo médio por 15 minutos sem mexer, até atingir o ponto de fio. Bata os ovos, adicione o leite e o caldo de limão. Despeje a mistura na calda pronta e cozinhe por 45 minutos em fogo baixo.

História/Lembrança afetiva: “Minha mãe, Eva Laci Madsen, me esperava com ambrosia, minha sobremesa predileta. Ela chamava ‘Venha, já apronteí ambrosia.’”

Nome: Jane Maria Madsen Seidel – Rio das Antas – Sede



Bolacha Champanhe da nona Santina

Ingredientes:

- 12 ovos
- 500g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1kg de açúcar
- 50g de sal amoníaco
- 1 litro de leite
- 1kg de amido de milho
- Farinha de trigo até dar ponto de amassar e passar na máquina de bolachas.
- Baunilha a gosto
- 1 xícara de açúcar cristal para decorar as bolachas.

Modo de preparar:

Bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o leite até ficar um creme. Acrescente o sal amoníaco e os demais ingredientes: a farinha, aos poucos, até dar ponto da massa e soltar das mãos. Passe a massa na máquina de fazer bolachas. Corte e passe a parte de cima da bolacha no açúcar cristal. Leve em forno quente para assar até dourar. Deixe espaço entre as bolachas, elas crescem bem. Depois de frias, guarde em potes fechados.

História/Lembrança afetiva: “Minhas cunhadas contam que minha sogra, a Nona Santina, fazia essas bolachas com bastante frequência, pois tinha os ingredientes em casa. A família era grande, com muitos filhos e a receita rendia bastante. Eles costumavam molhar as bolachas no café com leite para comer, um costume que permanece até os dias de hoje. Eu também utilizo essa bolacha para fazer sobremesas.”

Nome: Maristela Schons Furlan – Comunidade de São Luiz



Bolinho pingado

Ingredientes:

- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 colher (sopa) de fubá
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 copo de leite
- Farinha de trigo, o necessário para fazer uma massa de pingar
- Gordura para fritar.
- 1 banana picada (opcional)

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes. Aqueça a gordura e frite a massa em porções feitas com a ajuda de uma colher. Sirva com açúcar e canela, se gostar.

História/Lembrança afetiva: A sua mãe, Marta Ozeika, fazia essa receita quando chovia e levava de lanche para os filhos no paiol. Quando chovia era dia de trabalhar no paiol, debulhar o milho à mão. Era um tempo que não tinha máquinas, o serviço era feito à mão.

Nome: Maria Olivia Moresco – Comunidade Linha Moresco



Bolinho de chuva

Ingredientes:

- 2 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ copo americano de água fria
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Baunilha
- Óleo para fritar

Modo de preparar:

Coloque em uma tigela a farinha, o açúcar, os ovos e a baunilha. Coloque a água aos poucos. A massa não pode ficar muito mole. Por último, misture o fermento em pó.

História/Lembrança afetiva: “Esta receita quem me ensinou foi o meu pai, Alois. Ele aprendeu com sua avó e fazia para comer sempre no final da tarde, principalmente quando chovia. Não tínhamos como ir trabalhar na roça. Enquanto ficávamos organizando o barracão, ele ia para casa e preparava os bolinhos com café.”

Nome: Katiana Taschek – Comunidade Linha Moresco



Bolinho de chuva com banana

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de amido de milho
- ½ xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 2 bananas

Modo de preparar:

Misture bem todos os ingredientes, frite em colheradas em fogo baixo. Passe no açúcar misturado com canela.

História/Lembrança afetiva: Via a mãe, dona Terezinha de Oliveira, fazendo os bolinhos, sem medir e usava os ingredientes que tinha em casa. Colocava banana quando tinha. Preparava os bolinhos quando chovia ou faltava pão e fritava na banha.

Nome: Irilda Alves Kleinschmidt – Comunidade Camboinzal



Bolo de um ovo só

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 colheres e meia (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de manteiga
- 1 colher de baunilha
- 1 ovo sem bater

Modo de preparar:

Peneire juntos os ingredientes secos. Junte a manteiga e misture. Junte o leite e a baunilha e mexa bem até ligar tudo. Junte o ovo e bata mais um pouco. Coloque em forma untada e asse por 40 minutos.

Dica: Reserve duas colheres da massa e misture com duas de chocolate, coloque por cima da massa antes de assar.

História/Lembrança afetiva: A sua mãe Terezinha Michels sempre fazia essa receita, porque era rápido e prático. Ela fazia os bolos para a comunidade, tudo batido à mão.

Nome: Olga Michels Moresco – Comunidade Linha Moresco



Bolo de manteiga da D. Arminda

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Modo de preparar:

Bata a manteiga com o açúcar até clarear. Coloque as gemas e bata bem. Coloque o amido de milho, a farinha e o leite, sempre batendo bem. Bata as claras em neve bem firme. Acrescente o fermento na massa e em seguida misture as claras em neve com cuidado. Leve para assar em forno 180°C, por 20 minutos ou até dourar.

História/Lembrança afetiva: “Esse bolo aprendi com a parteira da comunidade, Dona Arminda Balatka, que fazia o bolo para as festas na comunidade de Rio Tigre (Caçador). Também era feito para casamentos e batizados. Recheava com pudim, creme feito com leite e amido de milho e gemas e, às vezes, era pudim de pacotinho comprado. A cobertura era sempre de suspiro feito com claras de ovos. Comíamos o bolo e tomávamos capilé feito em casa.”

Nome: Sirlei Terezinha Kunze – Comunidade Rio Bonito



Bolo de coco de liquidificador

Ingredientes:

Massa:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparar:

Massa: Bata no liquidificador os ovos, o leite e o açúcar, despeje em uma tigela, misture delicadamente a farinha e o fermento em pó. Transfira para uma assadeira untada e polvilhada. Leve para assar em forno médio até dourar.

Calda: Coloque todos os ingredientes numa panela, leve ao fogo e deixe ferver por 3 minutos. Retire o bolo do forno, fure com um palito e jogue a calda por cima.

História/Lembrança afetiva: Em suas memórias lembra-se da chimia de ovo, do cuscuz doce com açúcar e canela para comer com leite. A sua mãe, Leni Maria da Silva, fazia para comer no café da manhã. A receita do bolo é a lembrança do café que a irmã, Marilei Varela da Silva, prepara quando Marli vai à casa dela.

Nome: Marli Varela da Silva – Rio das Antas – Sede



Bombom de travessa

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- Uvas brancas à vontade ou morangos
- 1 barra de chocolate ao leite (200g) ou meio amargo

Modo de preparar:

Com o leite condensado e a manteiga faça um brigadeiro mole. Coloque as uvas em um pirex, o brigadeiro mole por cima e leve para gelar. Derreta a barra de chocolate com o creme de leite. Mexa bem e coloque por cima do brigadeiro. Deixe gelar por uma ou duas horas.

História/Lembrança afetiva: “Para nossa família era uma sobremesa de Natal. A mãe fazia no Natal e ela aprendeu com D. Frida.” O Natal sempre foi a festa preferida de Lúcia e de sua mãe, Angela Anguinome Carpenedo, e essa sobremesa era feita também quando recebia o Bispo. A mãe de Lúcia ganhou na época um livro do padre Hermenegildo, o livro de culinária D. Benta, desse livro ela fazia muitas receitas.

Nome: Lucia Carpenedo Miozzo – Rio das Antas – Sede



Canjica

Ingredientes:

- 500g de canjica branca
- 1 e ½ litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- Canela em pó a gosto

Modo de preparar:

Deixe a canjica de molho por duas horas, depois cozinhe na panela de pressão por 30 minutos com 5 colheres (sopa) de açúcar. Depois de cozida acrescente o leite já quente, o leite condensado e a canela. Deixe ferver por alguns minutos até engrossar o caldo.

História/Lembrança afetiva: “Lembro que chegávamos da escola eu e meus quatro irmãos, em dia de chuva e minha mãe, Lurdes Aparecida Ramos, nos esperava em casa com a canjica que ela cozinhava numa panela de ferro em cima do fogão a lenha.”

Nome: Cristiane Bueno Rodrigues – Comunidade de Novo São Paulo



Café caboclo tropeiro

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de café em pó
- 1 litro de água

Modo de preparar:

Coloque a água para ferver, coloque o café em pó por cima. Mexa bem, deixe parado uns minutos até o pó baixar no fundo do bule. Sirva com açúcar a gosto.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita era feita quando tinha bastante visita, pois era mais rápido de fazer. Fica gostoso. Também era o café feito por cavaleiros tropeiros, que tomavam o café e seguiam viagem. A minha mãe, Claudia Maria Bernardis Bandiera, fazia o café tropeiro porque era mais rápido e gostoso. Foi ela quem me ensinou e eu repasso para vocês aprenderem e manterem a tradição”.

Nome: Ivete Bandiera Moreira – Comunidade Rio Bonito



Capilé

Ingredientes:

- 1 litro de água
- 750g de açúcar
- 5 gotas de ácido cítrico
- Corante (cor: vermelho, laranja ou amarelo)
- 30ml de essência (sabor morango, laranja, abacaxi, framboesa ou groselha)

Modo de preparar:

Coloque a água em uma panela, meça a altura, adicione o açúcar e ferva até voltar na medida da água. Depois de frio coloque os outros ingredientes. Engarrafe. Para servir prepare a mistura com água bem gelada.

História/Lembrança afetiva: “O capilé era o refrigerante da época, feito em casa, bem doce, quando criança gostava muito de capilé, era o que tinha em dia de festa.”

Nome: Sirlei Terezinha Kunze – Comunidade Rio Bonito



Chimia de ovos

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 xícara de açúcar
- Raspas de casca de laranja
- Canela
- 3 colheres de nata

Modo de preparar:

Bata tudo, bem batido. Coloque numa frigideira para cozinhar, sempre mexendo até ficar firme. Sirva quente com pão.

História/Lembrança afetiva: A mãe de Elizabeth fazia quando chovia para comer com pão no fogão a lenha em uma frigideira de lata. Fazia na primavera, que era época que tinha bastante ovos e a família era grande.

Nome: Elizabeth Muller Seidel – Comunidade Retiro Saudoso



Cuca de fermento com farofa

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de (chá) de açúcar
- 1 copo de leite (300ml)
- 2 colheres (sopa) de fermento para pão
- Canela, cravo, noz-moscada a gosto

Modo de preparar:

Misture os ingredientes, bata bem, coloque em forma untada e deixe crescer. Coloque a farofa e leve para assar, em forno quente. Pode colocar a massa em duas formas e também acrescentar maçã, banana ou goiabada antes da farofa.

Farofa: Misture uma xícara de manteiga, uma xícara de açúcar e uma xícara e meia de farinha de trigo.

História/Lembrança afetiva: Receita da mãe de Ivete, dona Inês, que não gostava de fazer doces, só as comidas salgadas, essa era a única receita doce que ela costumava fazer. Quem fazia os bolos para a família era a prima Irene que morava junto. E a cuca era assada em forno de barro.

Nome: Ivete Wurzius Solle – Comunidade Linha Marcon



Cuca de farofa da Líbera

Ingredientes:

- 3 ovos (claras em neve)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de amido de milho
- 1 copo de leite frio
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparar:

Massa:

Bata as gemas, a manteiga e o açúcar, depois coloque o amido e a farinha de trigo, alternando com o leite, por último o fermento em pó. Despeje em forma untada, coloque a farofa por cima e leve para assar em forno médio.

Farofa:

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

Farinha de trigo até dar ponto de farelar.

História/Lembrança afetiva: A mãe, Dona Rosina Somacol Segalin, fazia nos dias que chovia. “Eu sempre ajudava a bater a massa.”

Nome: Líbera Segalin Loss – Comunidade Linha Glória



Cuca de massa de fermento de pão

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de banha
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento de pão
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de água morna

Modo de preparar:

Massa:

Misture os ingredientes, amasse bem, deixe crescer na bacia.

Depois coloque na forma untada (tipo bolo). Deixe crescer novamente. Coloque farofa por cima e leve para assar.

Farofa:

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de banha

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

História/Lembrança afetiva: A mãe, Dona Nair Campolim dos Santos, fazia essa cuca e a sogra, Dona Terezinha de Oliveira, também sempre fazia cuca. Eram feitas para o fim de semana para o café da tarde. E assavam no forno a lenha.

Nome: Elizabete Veronese (Bethi) – Comunidade Camboinzal



Cuca da Marinês

Ingredientes:

- 2 copos de leite
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento para pão
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres de óleo de soja
- 1 colherinha de sal
- Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparar:

Misture tudo, bata bem e despeje em forma untada. Deixe crescer e coloque a cobertura. Leve ao forno em temperatura média para assar até dourar.

Cobertura:

Nata e açúcar – Misture um pacote de nata com 3 colheres (sopa) de açúcar.

Coloque farofa por cima. Se quiser, pode colocar doce de leite e banana picada junto.

História/Lembrança afetiva: Gostava muito da batata-doce que a sua mãe, Amélia Lourdes Bertoti, assava. Quando chegava da escola, sempre tinha batata assada em casa, o cheiro era maravilhoso. A cuca também faz parte de sua lembrança. Aprendeu a fazer com a sogra depois que casou.

Nome: Marinês Klabunde – Rio das Antas – Sede



Fregolá

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá
- 3 colheres (sopa) de banha
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Noz-moscada, canela em pó, cravo a gosto

Modo de preparar:

Misture as farinhas com o açúcar e o fermento em pó e faça uma cova no centro. Coloque a banha, os ovos e misture, fazendo uma farofa. Coloque em forma untada, leve para assar em forno a 180°C por 30 minutos.

Sugestão: pode acrescentar amendoim torrado e moído. Também pode colocar uma camada de geleia no meio.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com a madrastra, Dona Terezinha. É uma receita prática para fazer, não precisa de batedeira. Lembrança de criança – Dona Terezinha sempre fazia nos finais de semana.

Nome: Ivete Regina Bonassi – Comunidade Salto Rio das Pedras



Grostolis da Nona Luzzi

Ingredientes:

- ½ xícara de água
- 3 colheres (sopa) de banha
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Canela, baunilha, noz-moscada
- 1 xícara de açúcar
- Farinha até dar ponto

Modo de preparar:

Amasse bem todos os ingredientes, passe no cilindro, corte os grostolis e frite na banha.

História/Lembrança afetiva: “A nona Luzzi fazia os grostolis com banha, fica bem mais macio. Quando a gente chegava na casa dela, ela fazia os grostolis. Lembra a massa de pão caseiro”.

Nome: Marilce Maria Luzzi de Costa – Comunidade Salto Rio das Pedras



Mandolate de amendoim

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 2 copos de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 pitada de bicarbonato
- 3 copos de amendoim torrado e moído
- 1 colher de amido de milho

Modo de preparar:

Leve o leite para ferver com o açúcar, a margarina e o bicarbonato. Deixe ferver em fogo baixo, até obter uma cor dourada. Coloque o amendoim e mexa até desgrudar do fundo da panela. Se estiver muito úmido, coloque uma colher de amido de milho e deixe um pouco mais no fogo. Retire e coloque em uma bandeja com margarina e deixe esfriar. Corte em quadradinhos.

História/Lembrança afetiva: Lembra-se de que nas visitas à casa da nona sempre tinha os mandolates ou doce de amendoim. Quando a mãe, Terezinha Michels, fazia em casa, era uma festa.

Nome: Ivanize Michels Gaio – Comunidade São Luiz



Nozinho

Ingredientes:

- 2 copos de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colherinha (café) de sal
- 1 ovo
- Farinha de trigo até dar ponto de amassar

Calda:

2 copos de açúcar

1 copo de água

Modo de preparar:

Misture os ingredientes da massa, colocando a farinha de trigo aos poucos e sovando até a massa soltar das mãos. Divida a massa em porções, faça cordões com ela, corte em pedaços de mais ou menos 10 a 15 centímetros. Faça um nozinho com os cordões de massa. Deixe crescer por uns 15 minutos. Frite em óleo quente. Depois de fritos, jogue a calda por cima, envolvendo os nozinhos com a calda. Deixe esfriar.

Pode jogar coco ralado por cima.

Modo de preparar a calda:

Leve o açúcar ao fogo para ferver até formar um caramelo (ponto de bala)

História/Lembrança afetiva: “Aprendi a fazer essa receita com minha irmã. Comecei a fazer para o lanche dos meus filhos. Fazia bastante e congelava. Sempre que estava muito atarefada tinha um lanche pronto e eles gostavam muito.”

Nome: Marilene Luzzi Donatti – Comunidade Salto Rio das Pedras



Panquecas – Polackchinken

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- Sal (1 pitada)

Modo de preparar:

Bata bem os ingredientes, use uma concha para medir a massa e faça as panquecas em frigideira untada, tostando dos dois lados. Recheie e coloque em uma travessa que possa ir ao forno.

Recheio:

- 400g de requeijão
- 1 xícara de açúcar
- Canela em pó
- ½ xícara de nata

Massa:

Amasse o requeijão com um garfo, coloque o açúcar, a nata e a canela a gosto. Misture bem e recheie as panquecas. Arrume numa travessa que vá ao forno.

Leve ao forno por 10 minutos.

História/Lembrança afetiva: Esta receita Dona Frida aprendeu com sua sogra, Catarina Seidel, quando moravam perto. Depois cuidou da mesma quando ficou acamada. Neste período aprendeu a fazer essa receita. É um prato bom para saborear a qualquer hora.

Nome: Frida Seidel – Rio das Antas – Sede (*in memoriam*).



Pipoquinhas

Ingredientes:

- ½kg de farinha de trigo
- 3 ovos
- Água
- Açúcar

Modo de preparar:

Em uma bacia coloque a farinha e os ovos e um pouco de açúcar. Se necessário, coloque mais água e amasse até unir bem a massa. Faça bolinhas pequenas e frite em gordura quente. Depois coloque a calda por cima.

Calda:

- 1 xícara de açúcar
- ¼ de xícara de água
- Cozinhe em ponto de fio e passe nas pipoquinhas

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com a vizinha, Salete Matias. “É muito bom para fazer quando chove ou chegam visitas, para comer e passar o tempo conversando e tomando um chimarrão.”

Nome: Ivonir Sabadin Bandiera – Comunidade Rio Bonito



Pão doce recheado

Ingredientes:

Massa de pão

- 1 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) rasa de banha
- 1 colher (sopa) de fermento para pão

Recheio:

- 1 xícara de manteiga
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de coco ralado (pode ser nozes, amendoim, doce de leite ou goiabada)

Misturar tudo para formar uma pasta.

Modo de preparar:

Amasse bem os ingredientes, sove no cilindro. Com a ajuda de um rolo ou cilindro, abra a massa no formato de um retângulo. Passe o recheio e enrole a massa formando um rolo. Corte em fatias na espessura de 2cm e coloque deitadas na forma untada. Deixe espaços entre os pães. Deixe crescer. Asse em forno quente até ficar dourado. Assim que retirar do forno, passe a cobertura.

Cobertura: Misture uma xícara de leite com uma xícara de açúcar e coloque por cima dos pães. Pode polvilhar canela a gosto. Volte ao forno para secar a cobertura.

História/Lembrança afetiva: Foi a primeira receita que Elizete aprendeu com sua mãe, Olivia Prigol. Sempre que faz pão, prepara esse doce para os filhos. Muda o recheio conforme os ingredientes que tem em casa, amendoim, nozes, doce de leite ou até doce de fruta.

Nome: Elizete Maria Prigol Bellaver – Comunidade Linha Moresco



Pudim

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 e ½ copos de leite
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Baunilha, coco ralado (a gosto)

Modo de preparar:

Bata no liquidificador, despeje em forma caramelizada, cozinhe em banho-maria por 30 a 40 minutos. Desenforme depois de frio.

História/Lembrança afetiva: O pudim era preparado como sobremesa para festas e casamentos. A família se reunia e as mulheres preparavam vários pudins. Faziam também aos domingos. Ivanir se lembra dos pudins feitos para os casamentos. Eram muitos pudins e grandes, com os ingredientes simples da roça, como leite, ovos e até a farinha de trigo era com trigo colhido na propriedade. Compravam o açúcar. Aprendeu com sua mãe, Tereza Maroli Nava.

Nome: Ivanir Nava (*in memoriam*) – Rio das Antas – Sede



Pudim chico balanceado

Ingredientes:

Calda:

- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de água fervendo

Derreta o açúcar, acrescente a água fervente, até dissolver o açúcar. Despeje a calda em um pirex ou forma funda. Reserve.

Pudim:

- 1 litro de leite
- 3 gemas
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de maisena

Misture os ingredientes numa panela e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Despeje no pirex com o caramelo.

Cobertura:

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparar:

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, batendo até o ponto de suspiro, coloque por cima do creme. Leve ao forno para dourar um pouco a cobertura.

Sirva gelado.

História/Lembrança afetiva: Lembra que a mãe, Jesulmina Vian, fazia sempre pudins de sobremesa no domingo. Na época não usava leite condensado, somente leite, ovos e maisena.

Nome: Odete Maria Vian Moresco – Comunidade Linha Moresco



Puding stroistrechel (pudim de farofa)

Ingredientes:

- ½ litro de leite
- 3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho

Farofa:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparar:

Primeiro prepare o pudim, leve ao fogo o leite com o açúcar e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar, reserve. (pode acrescentar raspas de limão)

Prepare a farofa: Misture os ingredientes até formar uma farofa.

Unte uma forma tipo bolo ou pirex com manteiga. Deixe 1/3 da farofa para cobertura, o restante coloque na forma, pressione um pouco com a mão, despeje o creme e coloque o restante da farofa por cima. Leve ao forno (180°C) para assar até dourar a farofa.

História/Lembrança afetiva: Dona Gisela conta que sua mãe, Edeltrauth, sempre preparava esse pudim no domingo para o café da tarde. Sábado era dia de fazer pão e cuca e no domingo ela preparava o pudim.

Nome: Gisela Wilvock – Rio das Antas – Sede



Rosca de polvilho

Ingredientes:

- 500g de polvilho doce
- 3 ovos
- 1 xícara de margarina ou manteiga derretida
- 2 copos de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Se necessário acrescente farinha de trigo

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e amasse até o ponto de enrolar. Faça rosquinhas. Asse em forno a 200°C até corar.

História/Lembrança afetiva: Lembra-se da infância, quando, junto com sua mãe e irmãos, arrancavam a mandioca, faziam o polvilho para depois fazerem as receitas com polvilho.

Nome: Terezinha Galina Michels (*in memoriam*) – Comunidade São Luiz



Sonhos da nona

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de leite
- ½ xícara de margarina
- 1 pitada de sal
- 7 a 8 xícaras de farinha de trigo
- Baunilha a gosto
- Banha ou óleo para fritar

Modo de preparar:

Misture o fermento no leite morno e o açúcar, deixe levedar um pouco, acrescente os demais ingredientes, colocando farinha aos poucos até dar ponto. A massa fica macia soltando das mãos. Sove até a massa ficar bem lisa. Deixe crescer em local aquecido. Corte a massa em pequenos pedaços, coloque recheio e feche. Deixe crescer em local aquecido mais uns 15 minutos. Frite em banha ou óleo aquecido. Depois de frio, passe em açúcar e canela.

Sugestões de recheio: Goiabada (cortada em cubos); doce de leite; brigadeiro; doce de maçã; creme de baunilha (recheie depois de fritos); chocolate picado; beijinho.

História/Lembrança afetiva: “Os sonhos sempre foram um sucesso na minha família. A minha mãe fazia para o café da tarde e todos adoravam. E hoje na nossa família esta receita recebeu o nome de Sonho da nona em homenagem à nona Maria Terezinha Zortea.”

Nome: Dilene Zortea Bonetti – Comunidade Salto Rio das Pedras



Suspiro de polvilho

Ingredientes:

- 5 ovos (somente as claras)
- 500g de açúcar
- 750g de polvilho doce
- 2 colheres (sopa) de sal amoníaco

Modo de preparar:

Bata as claras em neve, coloque o açúcar, bata até formar um suspiro, coloque o sal amoníaco e por último o polvilho. Amasse. Deve ficar uma massa bem firme. Faça bolinhas pequenas, coloque em assadeira untada com banha. Leve para assar em forno médio 180°C até dourar.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita minha mãe fazia no forno de tijolos a lenha, quando assava o pão. Depois de retirar o pão, o forno ainda estava quente no ponto para assar os suspiros que são deliciosos e bem leves.”

Nome: Roseli Ana Moresco Lazaris – Comunidade de São Luiz



Strudel de maçã

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 ovo
- Água morna até que baste

Modo de preparar:

Misture a farinha e o ovo, coloque a água aos poucos até que dê para amassar. Abra a massa com as mãos até ficar bem grande e fina em cima de mesa polvilhada com farinha. Coloque o recheio por toda a superfície (maçã picada, passas, açúcar e canela). Enrole devagar, como um rocambole, pincelando manteiga na massa ao enrolar. Asse por 30 minutos. Sirva quente com sorvete ou creme de leite.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu a receita com uma prima, porque tinha curiosidade de saber como fazer esse doce famoso da cultura alemã.

Nome: Elizabeth Muller Seidel – Comunidade Retiro Saudoso



Sugro de uva

Ingredientes:

- 1 litro de suco de uva
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparar:

Coloque suco em um copo para misturar a farinha, reserve. Coloque o restante do suco para ferver com o açúcar. Quando estiver fervendo, vá colocando o resto do suco com a farinha. Mexa até engrossar bem. Cozinhe por uns dois minutos.

Despeje na travessa e deixe esfriar ou coloque na geladeira. Está pronto para ser saboreado. Bom apetite.

História/Lembrança afetiva: A mãe de Zélia, Dona Claudia Maria Bernardis Bandiera, sempre preparava, porque o seu pai, Ivo Pascoal, pedia e sempre na época da colheita da uva. A família era grande, daí a sobremesa era no domingo. Curiosidade contada por Zélia: o primeiro dia que teve luz na comunidade de Rio Bonito foi no dia do seu casamento: 09/10/1982.

Nome: Zélia Bandiera Castilho – Comunidade Rio Bonito

Nota do editor: O nome 'Sugro de uva' foi dado pela agricultora e a família. É cultural e de herança familiar



Waffles da Olivia

Ingredientes:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e bata bem. Asse em forma para waffles.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com a mãe, Rosa Dalazem. Faziam no fogão a lenha em forma de ferro. Era uma receita de cuca, daí transformaram em waffle. Lembra que faziam bastante fumaça para assar, porque tinham de colocar gordura na forma e colocavam banha para que os waffles não grudassem. E o formato dos waffles era de coração.

Nome: Olivia Prigol – Comunidade Linha Moresco



Waffles da Eliane

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de nata
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Baunilha e noz moscada.

Modo de preparar:

Bata no liquidificador e asse em forma própria para waffles.

História/Lembrança afetiva: Aprendeu com sua mãe Ivete Bonassi. Era feito no fogão a lenha com forma de ferro, formato de corações. Hoje faz na forma elétrica. Gosta de comer com geleia de pêssego que sua mãe, Ivete Bonassi, faz em casa na safra de pêssegos.

Nome: Eliane Bonassi – Comunidade Salto Rio das Pedras

Receitas do Concurso de Cucas de Rio das Antas

As cucas

Nada como uma criança crescendo em um ambiente familiar carinhoso, com cheiro de cuca assando! Dá para imaginar o sabor da cuca acompanhada com café com leite – , nem precisa de açúcar, o doce sabor já satisfaz. Lembranças da infância com tradição familiar. A história rio-antense nos remete às tradicionais cucas, doce que está sempre presente nas casas, em reuniões de família, naqueles momentos em que as pessoas se encontram para fazer uma visita entre amigos ou parentes.

Para apreciar estes momentos tão calorosos, pensamos neste concurso. Mais do que o prêmio ou a colocação no concurso, vale a intenção da receita, uma tradição que acompanha as famílias em sua trajetória de vida. O que importa é o ensinamento de mãe para filha, de sogra para nora, de avó, nona ou oma para netas e netos...

Assim, também pensamos em registrar estes momentos através da receita escrita, que ficará gravada para não se perder com o tempo.

O mais importante de tudo neste concurso é a homenagem que fica para os familiares que ensinaram e também para os que se motivaram a aprender como preparar a tradicional cuca caseira. Sabor de família, cheiro de carinho, tudo feito com muito amor e expectativas.

Categoria cuca com fermento biológico

Cuca de farofa da Vilmari

Ingredientes:

- 1 e ½ xícara de água
- 2 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento para pão
- Farinha de trigo até dar ponto (massa não muito mole)
- Raspas de laranja, baunilha e noz-moscada a gosto

Cobertura de farofa:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de banha ou manteiga
- Baunilha, canela, noz-moscada a gosto

Modo de preparar:

Misture a água morna com o fermento de pão e um pouco de açúcar. Deixe fermentar um pouco. Em seguida, misture todos os ingredientes, colocando farinha aos poucos e batendo bem a massa com a mão até dar ponto de massa mole e elástica. Despeje em forma untada e coloque a farofa por cima. Deixe crescer mais um pouco. Asse em forno 180°C até dourar.

Rende duasucas.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita aprendi com minha avó materna, ela morava na cidade e não nos víamos com frequência. Quando íamos visitá-la, ela nos recebia e já ia preparando a cuca para que, antes de ir embora, pudéssemos comer a cuca quentinha. Lembro-me das bolinhas de farofa desmanchando na boca. Saudades da vó.”

Nome: Vilmari Aparecida Moresco Serighelli – Comunidade Linha Moresco

Cuca de fermento biológico de nata e coco

Ingredientes:

- 1kg de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 1 e ½ xícara de leite
- 1 pitada de sal
- Raspas de limão a gosto

Cobertura de farofa:

- 1 pote e ½ de nata (150g para cada cuca)
- 150g de coco em flocos (cada cuca)
- Açúcar a gosto

Modo de preparar:

Faça uma esponja com três colheres de farinha e acrescente o fermento com uma xícara de água morna. Deixe crescer um pouco, acrescente os ovos, o açúcar, o sal, a margarina e bata bem. Coloque o leite e por último a farinha. Deixe crescer e depois coloque nas formas untadas. Deixe crescer novamente. Coloque a cobertura. Passe a nata, coloque o coco e polvilhe açúcar por cima. Leve para assar em forno médio até dourar. Rende 3 cucas grandes.

História/Lembrança afetiva: “Receita que aprendi com minha mãe, tradicionalmente veio de minha avó. Aperfeiçoei a receita e hoje tenho orgulho de fazer e fazer bem feito.”

Nome: Ane Elisa Wilhelm Sutil – Comunidade Linha Wegner

Cuca de goiabada sovada

Ingredientes:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- Água morna até dar ponto
- Açúcar de baunilha, canela, noz-moscada e raspa de laranja a gosto

Cobertura / farofa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de manteiga
- Açúcar de baunilha a gosto
- 200g de goiabada picada

Modo de preparar:

Massa: Bata os ovos, a manteiga e o açúcar e coloque o fermento, a baunilha, a canela e a noz-moscada a gosto. Adicione a farinha de trigo e a água aos poucos até dar ponto de amassar. Sove bem, deixe descansar por 15 a 20 minutos. Sove novamente e espalhe na forma, colocando os pedaços de goiabada. Pincele ovo batido e coloque a farofa por cima. Deixe crescer mais uns 15 minutos e leve para assar por 30 minutos em forno 180°C.

Farofa: Misture a farinha, o açúcar, a manteiga e a baunilha, coloque por cima da cuca junto com uns pedaços de goiabada para decorar.

História/ Lembrança afetiva: “Essa massa é básica para pão doce. Aprendi com minha mãe e lembro que minha avó já fazia essa cuca com o que tinha em casa. Faziam muito requeijão caseiro, doce de leite e às vezes frutas. Hoje mudaram as formas de modelar e os recheios, mas a massa é a mesma e muito antiga.”

Nome: Jurema Godoy de Britto – Rio das Antas – Sede

Cuca de farofa da Gisela

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 ovo
- 2 xícaras de leite morno
- Açúcar de baunilha, canela ou casca de limão
- 1 pitada de sal

Cobertura/farofa:

- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres(sopa) cheias de manteiga
- 1 pitada de sal
- Açúcar de baunilha, raspas de limão e canela a gosto
- Goiabada

Modo de preparar:

Coloque a farinha em uma vasilha, faça um buraco no meio, coloque o fermento e o leite morno em cima. Misture o leite e o fermento, acrescente a manteiga, os ovos e o sal. Coloque a baunilha, a canela e raspas de limão. Misture tudo e bata bem. Deixe crescer um pouco. Despeje em uma forma untada, espalhe a massa, deixe crescer mais um pouco. Coloque pedaços de goiabada e a farofa por cima. Leve para assar em forno 180°C por 20 a 30 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Todo sábado na casa dos meus pais, depois de trabalharmos na roça, minha mãe fazia a faxina, o pão e a cuca de farofa para o café da tarde. Essa cuca traz a lembrança desse tempo de infância.”

Nome: Gisela Willcock – Rio das Antas – Sede

Cuca batida tradicional

Ingredientes:

- 1 copo de leite (200ml)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher(sopa) de fermento biológico fresco
- 1 ovo
- 1 pitada de canela
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (chá) de raspa de laranja
- 3 xícaras de farinha de trigo

Cobertura/farofa:

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de raspas de laranja

Modo de preparar:

Massa: Coloque o leite morno com o açúcar e o fermento, misture e deixe crescer um pouco. Acrescente o restante dos ingredientes e bata bem com uma colher de pau por 5 minutos; despeje numa forma de tamanho grande untada e deixe crescer até dobrar de volume. Misture os ingredientes da farofa e coloque por cima da massa. Se quiser, pode acrescentar doce de leite, goiabada ou frutas. Também tem a opção de nata e coco. Asse em forno médio por 20 a 30 minutos.

História/ Lembrança afetiva: “Essa receita aprendi com minha avó. É bem tradicional na família, minha mãe também sempre faz e eu continuo fazendo.”

Nome: Elizete Maria Prigol Bellaver – Comunidade Linha Moresco

Cuca de farofa da Olga

Ingredientes:

- 350ml de leite morno
- 200g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de banha
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de fermento para pão
- 700g de farinha de trigo
- Noz-moscada e canela em pó a gosto

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de banha
- Raspa de casca de laranja a gosto

Modo de preparar:

Massa: Em uma bacia coloque a manteiga, a banha, o açúcar, o leite morno, o ovo e o fermento de pão. Misture bem com uma colher de pau e vá adicionando a farinha até formar uma massa homogênea. Deixe crescer por uns 30 minutos e bata a massa novamente. Unte uma forma, coloque a massa, espalhe bem, espalhe a farofa por cima. Asse em forno 180°C por 30 minutos.

Farofa: Misture bem os ingredientes para formar a farofa.

História/Lembrança afetiva: “Essa cuca aprendi a fazer depois que casei, com a família do meu marido, depois só fui melhorando ao acrescentar goiabada ou frutas. Hoje sempre faço para comer com churrasco no domingo. Ela fica muito gostosa de comer ainda quentinha.”

Nome: Olga Michels Moresco – Comunidade Linha Moresco

Cuca de fermento de pão da mãe Helga

Ingredientes:

Massa:

- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de açúcar refinado
- 3 colheres de (sopa) de banha ou manteiga
- 1 xícara de leite morno
- 2 colheres (chá) cheias de fermento de pão
- Farinha de trigo até dar ponto de amassar (mais mole que massa de pão)

Cobertura/farofa:

- 150g de nata
- ½ xícara de açúcar
- 2 maçãs picadas e cozidas
- Canela em pó a gosto

Farofa:

- ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo

Modo de preparar:

Massa: Misture todos os ingredientes. Amasse um pouco mais mole que pão. Deixe crescer até dobrar de volume. Espalhe em uma forma untada com banha. Estique a massa com uma colher umedecida com água, ou com a mão. Deixe crescer mais um pouco. Espalhe a mistura de nata com a maçã e depois finalize com a farofa. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.

Cobertura: Misture os ingredientes e coloque sobre a massa da cuca.

Farofa: Misture os ingredientes formando uma farofa com muitas bolinhas.

História/Lembrança afetiva: “Minha memória afetiva desta cuca é da infância, lembro a época da colheita da maçã, minha mãe sempre preparava para comer no café da tarde, tinha um gostinho de quero mais.”

Nome: Maristela Schons Furlan – Comunidade São Luiz

Cuca de banana

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres de margarina
- ½ copo de leite morno
- ½ copo de água morna
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo (se necessário adicione mais)
- Noz-moscada a gosto
- 2 bananas

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de margarina
- Canela em pó a gosto

Modo de preparar:

Massa: Misture todos os ingredientes batendo com colher até o ponto de massa firme, mas que dê para bater. Deixe crescer por uns 30 minutos. Coloque numa forma untada e deixe crescer por mais 30 minutos. Corte as bananas em rodela e coloque em cima da massa. Espalhe a farofa e leve para assar por 20 minutos em forno quente.

Farofa: Misture bem os ingredientes.

História/Lembrança afetiva: “Essa cuca já faço há muitos anos, desde que aprendi com minha mãe. Na época era feita de modo mais simples, só com a farofa, depois fui acrescentando outros ingredientes, como a banana, a nata, a goiabada e outras frutas.”

Nome: Odete Maria Vian Moresco – Comunidade Linha Moresco

Cuca alemã de farofa com frutas vermelhas e chocolate

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- Noz-moscada e baunilha a gosto
- 1 copo de água ou leite

Cobertura/farofa:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 200g de manteiga
- 1 pitada de sal
- Baunilha a gosto
- Casca ralada de limão
- 2 xícaras de frutas vermelhas
- 1 xícara de chocolate ao leite derretido

Modo de preparar:

Massa: Coloque todos os ingredientes numa bacia, menos a farinha de trigo e o fermento. Misture bem os ingredientes para homogeneizar a gordura, depois coloque o fermento e a farinha aos poucos. Bata até a massa ficar bem lisa, deixe descansar por uns 30 minutos, espalhe na forma untada, a massa fica bem fina. Deixe descansar mais um pouco. Coloque a farofa por cima das frutas vermelhas e derrame um pouco de chocolate derretido por cima. Leve para assar em forno aquecido, 180°C por 25 a 30 minutos.

Farofa: Misture os ingredientes da farofa.

História/Lembrança afetiva: “Desde que eu me conheço como gente, esta cuca me acompanha. Meus avós vieram da Alemanha e trouxeram essa receita junto. Sempre que a família se reunia era feita essa cuca. Com poucos ingredientes se faz uma cuca barata, gostosa e que lembra o encontro da família. Em nosso município ainda tem essa cultura e tradição, isso me alegra muito.”

Nome: Elisabeth Müller Seidel – Comunidade Retiro Saudoso

Cuca de farofa da Selma

Ingredientes:

- 300g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Leite morno ou água morna até dar o ponto de espalhar na forma
- Canela em pó, noz-moscada e baunilha a gosto

Cobertura/farofa:

- 100g de manteiga ou margarina
- 1 colher de banha
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- Farinha de trigo até dar ponto de farofa
- Canela, noz-moscada a gosto

Modo de preparar:

Massa:

Misture os ingredientes da massa, bata bem e deixe descansar por uma hora. Depois espalhe na forma e deixe descansar mais uma hora. Coloque a farofa por cima, leve para assar em forno 200°C por mais ou menos 15 a 20 minutos.

Farofa: Misture os ingredientes, colocando farinha até formar uma farofa com bolinhas.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita aprendi com minha mãe, que aprendeu com a mãe dela e agora repasso para filha e neta. Sempre preparo para os finais de semana e feriados como a Páscoa e Natal.”

Nome: Selma Knecht – Linha Rio Preto

Cuca vários sabores

Ingredientes:

- 1 xícara de água morna
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- Farinha de trigo até o ponto de massa mole

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de nata
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de goiabada
- 1 xícara de leite condensado
- Canela em pó a gosto

Modo de preparar:

Massa: Misture todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo aos poucos. Bata bem a massa até ficar bem lisa. Deixe crescer até dobrar de volume. Espalhe em forma untada e deixe crescer novamente. Coloque a cobertura em cima da massa. Primeiro polvilhe a canela, depois a goiabada picada em pedaços pequenos, a mistura de nata, o açúcar e o leite condensado. Leve para assar em forno a temperatura de 180°C por 20 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Aprendi a fazer essa cuca com uma amiga quando preparamos para vender em um evento da escola dos meus filhos. A minha família gosta muito dessa cuca.”

Nome: Ivete Maria Cagliari Cemin – Comunidade Novo São Paulo

Cuca fermentada recheada com creme

Ingredientes:

Massa:

- 800g de farinha de trigo
- 300g de açúcar
- 100g de manteiga
- 50g de banha
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- ½ xícara de água morna
- 200ml de leite morno
- Casca ralada de 1 limão
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de noz-moscada

Cobertura/farofa:

Creme de ricota:

- 500g de ricota
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Farofa:

- 350g de farinha de trigo
- 200g de açúcar
- 100g de manteiga
- Casca ralada de limão
- 1 pitada de sal
- Canela em pó e baunilha a gosto

Modo de preparar:

Misture o leite morno com o açúcar e o fermento amolecido em $\frac{1}{2}$ xícara de água morna. Junte o sal, a canela, a casca ralada de limão, a noz-moscada e a farinha de trigo. Amasse todos os ingredientes, deixe crescer por umas duas horas. Espalhe a massa em formas de cuca untadas e deixe descansar por mais uma hora. Misture os ingredientes do creme e coloque por cima da massa. Misture os ingredientes da farofa e coloque por cima do creme. Leve ao forno aquecido para assar em 180°C por 30 a 40 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Receita da minha avó, Angela Pellizzarro, que ensinou para as filhas. Aprendi com minhas primas a fazer essa receita.”

Nome: Ivete Wurzius Solle – Comunidade Linha Marcon

Cuca alemã da Roseli

Ingredientes:

- 2 ovos
- 500ml de leite
- 80g de margarina
- 160g de açúcar
- 700g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de raspas de laranjas

Cobertura/farofa:

- 100g de manteiga
- 100ml de óleo
- 350g de açúcar
- 350g de farinha de trigo
- Canela em pó e raspas de limão a gosto

Modo de preparar:

Massa: Hidrate o fermento com o leite morno (reserve). Bata os ovos, o açúcar e a margarina. Acrescente o leite com o fermento, a farinha de trigo com o sal e as raspas de laranja. Bata bem, até a massa ficar homogênea. Deixe descansar por 30 minutos. Despeje a massa na forma untada, deixe descansar por mais 30 minutos. Coloque a farofa por cima e leve para assar em forno 180°C até dourar.

Farofa: Misture todos os ingredientes e coloque por cima da massa.

História/Lembrança afetiva: “É uma receita antiga passada de geração a geração, avó materna, mães, tias. Traz boas recordações da infância, quando minha mãe aos sábados fazia cuca assada no forno de barro.”

Nome: Roseli Wilhelm de Souza – Comunidade de Linha Wegner

Cuca de Rio Grande

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 100g de coco ralado
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- Leite morno (até o ponto de amassar igual à massa de pão)

Cobertura/farofa:

- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de banha

Modo de preparar:

Massa: Bata os ovos com o açúcar e a margarina, depois coloque o coco, o fermento de pão e a margarina. Bata bem e acrescente farinha de trigo e leite morno até dar ponto de sovar. Deixe crescer, depois coloque em forma untada e deixe crescer mais um pouco na forma. Pincele ovo batido e coloque a farofa por cima. Asse em forno médio até dourar.

Farofa: misture todos os ingredientes.

História/Lembrança afetiva: “Eu aprendi a fazer essa cuca de fermento de pão com minha mãe, Luiza Seidel. Ela aprendeu com a minha avó e eu estou ensinando para as minhas filhas.”

Nome: Ivonete Terezinha Seidel Hahn Xavier – Comunidade Linha Tanque

Cuca alemã do Luiz

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- Raspas de laranja
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 1 copo de leite

Cobertura/farofa:

- 1 tablete (90g) de chocolate em barra
- 2 maçãs
- 1 embalagem de leite condensado

Farofa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- Raspas de casca de laranja
- Margarina até dar ponto

Modo de preparar:

Massa: Misture os ovos com o açúcar, o leite, o fermento, a margarina e a farinha. Bata bem a massa (massa mole). Despeje na forma untada. Deixe crescer 20 minutos. Coloque a cobertura: primeiro o chocolate picado, a maçã picada e o leite condensado por cima, depois cubra com a farofa e leve para assar em forno aquecido a 180°C por 30 a 40 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Durante a pandemia em 2020, por necessidade de renda, testei várias receitas de cuca para vender e essa receita foi aprovada e garantiu renda por dois anos.”

Nome: Luiz Antonio Adam – Rio das Antas – Sede

Cuca de fermento da Luci

Ingredientes:

- Massa:
- 250ml de leite morno
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1kg mais ou menos de farinha de trigo

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de doce de leite
- 1 xícara de coco ralado
- Canela a gosto

Modo de preparar:

Massa: Coloque em uma vasilha o leite morno mais o fermento e uma colher de açúcar. Misture e deixe levedar por uns 10 minutos. Misture os demais ingredientes da massa e bata bem até o ponto de cair da colher. Despeje em forma untada e deixe crescer por meia hora. Distribua por cima da massa a manteiga amolecida, o doce de leite, o coco ralado e polvilhe canela a gosto. Leve para assar em forno com temperatura 180°C por 25 a 30 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Aprendi a fazer cuca com minha mãe. A cobertura eu fui inventando para mudar o sabor, também pode colocar nata com açúcar que fica muito bom.”

Nome: Luci Terezinha Kind Soligo – Comunidade Linha Moresco

Receitas de cucas categoria fermento em pó químico

Cuca de iogurte

Ingredientes:

Massa:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 pote de iogurte natural
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura/farofa:

- ½ xícara de banha
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- Canela, baunilha, noz-moscada a gosto e goiabada (opcional)

Modo de preparar:

Massa: Misture bem os ingredientes, deixando o fermento por último. Coloque em forma de tamanho médio untada e enfarinhada. Coloque a farofa por cima e pedaços de goiabada se gostar. Leve para assar em forno com temperatura 180°C por 30 minutos.

Farofa: Misture bem os ingredientes formando a farofa e coloque os temperos a gosto.

História/Lembrança afetiva: “Essa receita não pode faltar na casa da vó, seja para o café ou para acompanhar o almoço de domingo. Cada neto que chega, quando entra em casa, pede pela cuca, com cheirinho de casa de vó.”

Nome: Irma Bodanese Moresco – Comunidade Linha Moresco

Cuca de farofa surpresa

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara de manteiga
- 5 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de amido de milho
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de manteiga
- 1 xícara de morangos
- Canela em pó, cravo em pó e raspas de laranja a gosto

Modo de preparar:

Massa: Bata na batedeira a manteiga com o açúcar, até formar um creme. Em seguida, acrescente os ovos e depois vá colocando farinha e o amido de milho aos poucos, intercalando com o leite. Por último, coloque o fermento em pó, despeje em forma untada e por cima da massa coloque os morangos cortados em fatias e a farofa. Leve ao forno a 180°C por uns 30 minutos.

Farofa: Misture tudo até virar uma farofa.

História/Lembrança afetiva: “Essa cuca é feita pela família nos fins de semana. Sempre tenho cuca. Muitas vezes faço a cuca de farofa, outras basta mudar e colocar uma fruta embaixo da farofa (pode ser banana, maçã, morango, uva e outras), que vira uma surpresa.”

Nome: Daniela Godoy de Brito Pekrul – Comunidade Camboinzal

Cuca de amora

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- ½ colher (sopa) de emustab
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura/farofa:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- Baunilha a gosto
- 2 xícaras de amoras

Modo de preparar:

Massa:

Bata os cinco primeiros ingredientes por cinco minutos até dobrar de volume, depois acrescente aos poucos os demais ingredientes. Por último, o fermento em pó. Despeje em forma média untada, coloque a farofa por cima, corte as amoras no meio, passe um pouco de açúcar e distribua por cima da farofa. Asse em forno a 180°C por 30 minutos.

História/Lembrança afetiva: “Eu fui inventando uma receita que queria que fosse de minha autoria, fui testando e medindo os ingredientes até ficar bom.”

Nome: Maria Olivia Moresco – Comunidade Linha Moresco

Anexo

Fotos do Concurso de Cucas



Participantes do concurso



Jurados do concurso



Extensionistas da Gerência Regional de Videira



www.epagri.sc.gov.br



www.youtube.com/epagritv



www.facebook.com/epagri



www.instagram.com/epagri



linkedin.com/company/epagri



<http://publicacoes.epagri.sc.gov.br>



www.x.com/EpagriOficial