

Saberes e sabores: comida como cultura em Lacerdópolis





Governador do Estado
Carlos Moisés da Silva

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Ricardo de Gouvêa

Presidente da Epagri
Edilene Steinwandter

Diretores

Giovani Canola Teixeira
Administração e Finanças

Humberto Bicca Neto
Extensão Rural e Pesqueira

Ivan Luiz Zilli Bacic
Desenvolvimento Institucional

Vagner Miranda Portes
Ciência, Tecnologia e Inovação



ISSN 1414-5219 (Impresso)
ISSN 2674-9505 (On-line)
Maio 2020

BOLETIM DIDÁTICO Nº 155

Saberes e sabores: comida como cultura em Lacerdópolis receitas apresentadas pelas mulheres das comunidades rurais

Ilda Trevisan



**Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2020**

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
CEP 88034-901, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pelo Departamento de Marketing e Comunicação (DEMC)

Editoria técnica: Marcia Varaschin
Revisão textual: Laertes Rebelo
Diagramador: Vilton Jorge de Souza

Primeira edição: maio de 2020
Tiragem: 500 exemplares
Impressão: Gráfica CS

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

Ficha catalográfica

Trevisan, I., (Organizadora) **Saberes e sabores: comida como cultura em Lacerdópolis**, Florianópolis, 2020. 68p. (Epagri. Boletim Didático, 155).

Receitas; Culinária; Famílias Rurais; Lacerdópolis; Santa Catarina

ISSN 1414-5219 (Impresso)
ISSN 2674-9505 (On-line)



AUTORA

Ilda Trevisan

Extensionista Social, Escritório Municipal da Epagri de Lacerdópolis.

Fone: (49) 3552-0192

Ilda@epagri.sc.gov.br

AGRADECIMENTOS

Em especial às mulheres agricultoras de Lacerdópolis que aceitaram o desafio e partilharam suas receitas e suas histórias, viabilizando o registro da cultura local.

Nossos agradecimentos aos Clubes de Mães Agricultoras e representantes de comunidades rurais que atenderam ao pedido da Epagri e contribuíram com a busca de diversas receitas em seu grupo de mulheres nas comunidades, colaborando para a edição dos Saberes e sabores: comida como Cultura em Lacerdópolis.

Por fim, agradecemos a todos que de alguma forma estiveram envolvidos e contribuíram para a realização deste Boletim Didático.

APRESENTAÇÃO

Manter viva a memória de um povo é um ato de grandeza. O projeto “Saberes e sabores: comida como cultura em Lacerdópolis” foi organizado com o objetivo de promover, por meio do resgate da identidade cultural embutida nos hábitos alimentares, a integração de saberes e a socialização de conhecimento das famílias nas comunidades do município de Lacerdópolis. Além de estreitar os laços entre essas comunidades e os grupos constituídos, a iniciativa visa à produção de alimentos com matéria-prima local.

Desenvolvido por meio de uma parceria da Epagri com os Clubes de Mães e os grupos das comunidades rurais constituídos, o projeto foi realizado em três fases: Fase 1 - Divulgação e sensibilização para o tema nas comunidades e nos grupos; Fase 2 - Oficinas nas comunidades e nos grupos; Fase 3 - Evento de encerramento com socialização dos pratos apresentados nas oficinas e lançamento da publicação com a coletânea das receitas.

Como resultados, destacamos o fortalecimento da identidade cultural local e o registro de pratos e do saber-fazer, que são patrimônios imateriais da comunidade; a publicação deste Boletim Didático com as receitas apresentadas no decorrer das oficinas; a sensibilização para a retomada de hábitos alimentares saudáveis que priorizam o uso de ingredientes locais como promoção de saúde. Além disso, o projeto revelou-se um meio eficaz de fortalecer as cadeias produtivas locais e de despertar o interesse por atividades como o turismo rural com a oferta e a comercialização de produtos preparados como história cultural.

Entre as receitas apresentadas podemos observar o movimento cultural alimentar que aconteceu na história das comunidades rurais, o despertar das memórias afetivas, o prazer de estar participando em grupo e a importância de manter vivos os saberes de um povo.

A Diretoria Executiva

Sumário

Introdução.....	11
Comunidade de Linha Encruzilhada/Nossa Senhora Aparecida.....	13
Bolacha recheada caseira	13
Mandioca palha	14
Quadrado de aipim.....	15
Comunidade de Nossa Senhora das Graças	16
Bolacha champanhe	16
Polenta recheada.....	17
Mandolato (em italiano “mandolati”)	18
Comunidade de Santa Bárbara	19
Pé de moleque de forno	19
Panada.....	20
Sopa de aipim	21
Tortei de toalha ou “rondelli”	22
Comunidade de Santo Antônio	23
Bolacha caseira (com banha).....	23
Polentina.. ..	24
Quísola.....	25
Sopa de agnholini	26
Comunidade de São Brás	28
Bolinho de chuva	28
Buchada... ..	29
Tortéi em pastelzinho	31
Comunidade de São Carlos.....	32
Polentão de laranja.....	32
Rabaiolada.....	33
Bolacha de colher com amendoim.....	34
Galinha recheada	36

Comunidade de São Cristóvão.....	38
Nhoque.....	38
Polenta.....	39
Polenta sapecada	40
Radicchio cotti	41
 Comunidade de São Luiz.....	 42
Cuca com fermento de batatinha	42
Cuca com uva	44
Fortaia.....	45
Grostoli.....	46
 Comunidade de São Roque	 47
Cuca batida	47
Bolacha colonial	49
Bolacha de colher	50
Torta de banana.....	51
 Comunidade de São Paulo.....	 52
Cuca de açúcar mascavo.....	52
Bolacha comum.....	53
Esfregole.....	54
Licor de vinho	55
Torta italiana.....	56
 Comunidade de São Pedro	 57
Esfregole I	57
Esfregole II.....	58
Tortéi.....	59
Trouxinhas de repolhos da vovó.....	61
 ANEXO/Fotos dos grupos comunitários.....	 62

INTRODUÇÃO

As receitas apresentadas pelas mulheres das comunidades rurais de Lacerdópolis fazem parte do movimento histórico na arte de viver e reinventar a vida a partir das condições de vida no contexto histórico local.

Lacerdópolis é o município que tem sua história iniciada a partir da construção da Estrada de Ferro “São Paulo/Rio Grande do Sul”. As famílias que ainda habitam o espaço rural são em sua grande maioria descendentes das mesmas vindas na época da construção da estrada de ferro. A comercialização das terras adquiridas por emigrantes vindos do Rio Grande do Sul ocorreu ainda no início do século XX. A maioria era de origem italiana e foi atraída pelas terras férteis e pela oportunidade de trabalhar com a terra. A emancipação política e administrativa do município de Lacerdópolis aconteceu em 11 de novembro de 1963.

O projeto “Saberes e sabores, comida como cultura em Lacerdópolis, SC” foi planejado entre a Epagri, os Clubes de Mães e o grupo de mulheres das comunidades rurais, a partir de um levantamento e de sugestões de alimentos preparados nas famílias que já habitavam a região há várias gerações. As diferentes receitas da gastronomia destas comunidades rurais foram preparadas com o propósito de resgatar e registrar os hábitos alimentares, os saberes e os sabores que se mantêm ao longo da história dessas famílias. São pratos característicos na sucessão hereditária familiar das propriedades, desde a imigração e que, posteriormente, foram aprimorados pelas comunidades organizadas e estruturadas ao longo da história do município.

Entre as atividades, destacam-se as oficinas realizadas em todas as comunidades rurais, onde houve demonstrações de preparo das receitas e posterior degustação. Além dos registros das receitas, destacamos também a seriedade da reflexão quanto à importância do cultivo de alimentos saudáveis na produção da matéria-prima local. As práticas permitiram agregar valor aos produtos nas famílias e nas festas comunitárias que são os espaços sociais organizados e mantidos pelos grupos comunitários.

Manter vivas as histórias contadas nas famílias e a gastronomia – as grandes responsáveis pela condução da vida das famílias ao longo da história – é um grande desafio, pois tudo muda com o tempo.

Quem não sente saudade dos alimentos que no decorrer dos anos fizeram parte da construção social das comunidades e das memórias despertadas dos momentos históricos das famílias? Manter a história viva contribui também para compreender e acomodar no coração das pessoas emoções ainda não bem resolvidas, permitindo que outros possam revivê-las com muita intensidade.

As receitas publicadas representam não só a história, mas também os momentos nos quais as mulheres, através dos Clubes de Mães e de grupos de agricultoras, fizeram parte da socialização de conhecimentos, habilidades e lembranças da vida em família. Cada receita, por meio do sabor e do aroma,

desperta memórias, valores, emoções e afetos dos momentos bons e bem vividos com as famílias reunidas.

Estas receitas serão apresentadas à população pelas participantes do projeto em evento coletivo, proporcionando, assim, o resgate da comida simples e saborosa, a valorização do espaço local por meio dos alimentos produzidos pelas famílias e pela comunidade da agricultura familiar.

Comunidade de Linha Encruzilhada/ Nossa Senhora Aparecida

Bolacha recheada caseira

Representante: Elisandra Zenaro Basoti

Ingredientes:

3 ovos
9 colheres de manteiga
9 colheres de açúcar
1 pitada de sal
3 colheres (de sopa rasa) de fermento químico em pó
5 a 6 xícaras de farinha de trigo (até dar ponto de abrir a massa com rolo).

Modo de preparo:

Em uma bacia colocar os ovos, manteiga e açúcar e bater bem.

Acrescentar a farinha de trigo, o sal e o fermento químico.

Misturar tudo.

Abriu a massa com rolo de macarrão deixando em uma espessura de meio centímetro e cortar com um copo.

Colocar em forma untada e levar ao forno pré-aquecido a 300 graus. Assar.

Após assada, rechear conforme sua preferência.

Dicas de recheio: Goiabada derretida ou doce de figo, uva, laranja, abóbora conforme a preferência. Pode ser também com doce de leite ou creme de confeiteiro conforme o gosto.

História da receita: Elisandra Zenaro Basoti aprendeu quando criança a fazer a receita com sua mãe, Idalina Bevilaqua Zenaro. Esta receita era o mimo preparado para as crianças, evitando o consumo de produtos industrializados.



Mandioca palha

Representante: Ilce Lovatel Trevisan

Ingredientes:

Mandioca fresca

Sal

Gordura para fritar

Modo de preparo:

Descascar a mandioca.

Ralar em ralador grosso.

Colocar em gordura pré-aquecida.

Fritar até dar cor.

Remover com espumadeira.

Salgar a gosto. Servir.

História da receita: Ilce Lovatel Trevisan aprecia esta receita de mandioca palha pela sua praticidade em preparar e servir.



Quadrado de aipim

Representante: Rosângela Lucia Bazo Costenaro

Ingredientes:

- 1 prato de aipim cru ralado
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de coco (opcionais)
- 1 colher de fermento químico em pó

Modo de preparo:

Ralar o aipim e reservar.

Em um recipiente, bater os ovos e acrescentar açúcar, leite, manteiga, coco ralado e misturar com o aipim.

A acrescentar o fermento químico.

Colocar em forma caramelada e levar para assar a massa (mole) em forno a 250 graus. No final, ligar o dourador para dar uma cor no doce.

Tempo de cozimento: 45 minutos.

Deixar esfriar bem para tirar da forma, assim ficará bem caramelizado.

História da receita: Rosângela Lucia Bazo Costenaro aprendeu a preparar a receita de quadrado de aipim com a sua mãe, Ivanete Theresinha Tonini Bazo. Receita preparada para servir como lanche para a família e também para visitas, acompanhando um bom chimarrão.



Comunidade de Nossa Senhora das Graças

Bolacha champanhe

Representante: Lourdes Cecília da Rosa Darold

Ingredientes:

4 ovos batidos
2 colheres de manteiga
Meia xícara de açúcar
Uma pitada de sal
1 xícara de leite fervendo
Meia colher de sopa de sal amoníaco
Farinha de trigo até dar ponto
100g de baunilha (opcional)
Açúcar cristal para decorar



Modo de preparo:

Misturar os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal.

Dissolver o sal amoníaco no leite fervendo e acrescentar na mistura, mexendo sempre para não cozinhar os ovos.

Acrescentar farinha de trigo até o ponto para abrir a massa com o rolo.

Abrir a massa em espessura de 5mm.

Bater um ovo com uma colher de água e passar na massa aberta. Espalhar um pouco de açúcar cristal sobre a massa.

Cortar em retângulos e colocar na forma já engordurada.

Assar em forno bem quente.

História da receita: Lourdes Cecília da Rosa Darold aprendeu a receita com uma prima ainda na adolescência.

Polenta recheada

Representante: Maria Aparecida Borsoi Perin

Ingredientes:

2 litros e 300ml de água quente (90 graus)

600 gramas de farinha de milho

Sal a gosto

Modo de preparo:

Misturar aos poucos a farinha na água aquecida.

Bater bem para desfazer as bolinhas.

Acrescentar água se necessário, deixando a mistura bem cremosa.

Continuar mexendo por 40 minutos em fogo baixo.

Está pronta quando desgrudar da panela.



Recheio:

Meio quilo de carne moída (frango ou suíno ou bovino)

Uma cebola picada

1 tomate picado

Salsa e cebolinha verde

200g de queijo ralado

Sal a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela, fritar a cebola. Acrescentar o tomate e fritar junto.

Adicionar carne moída e o colorau, e deixar cozinhar.

Por último, tempero verde.

Cozinhar até deixar o molho encorpado.

Montagem do prato:

Molho de carne

Polenta quente

Queijo maduro ralado

Repetir até encher a forma.

Terminar com o molho e o queijo ralado.

História da receita: Maria Aparecida Borsoi Perin faz a receita há muito tempo. A receita foi criatividade dela para diversificar o modo de apresentar os alimentos à família.

Mandolato **(em italiano “mandolati”)**

Representante: Maria Aparecida Borsoi Perin

Ingredientes:

4kg de amendoim torrado e quebrado

1kg de mel

1kg de açúcar

12 claras em neve



Modo de preparo:

Cozinhe o mel com o açúcar em fogo baixo até atingir ponto de fio (melhor no fogão a lenha, com a panela perto do cano – chaminé). Esfriar até ficar em 30 graus.

Bater as claras em neve e acrescentar na misturado o açúcar e o mel.

Em fogo baixo, cozinhar mexendo sempre até dar ponto (morno não gruda na mão).

Acrescentar o amendoim e misturar bem.

Colocar sobre uma mesa (enfarinhada para não grudar na mesa) e ir espichando com um rolo de macarrão ou com um litro de vidro.

Deixar esfriar um pouco e cortar do tamanho desejado.

Enrolar em papel manteiga (já cortado anteriormente 18x12cm ou conforme preferência de tamanho).

Conservar por até 1 mês em vasilha bem fechada para não umedecer.

Uma receita rende 250 a 360 mandolatos, dependendo do tamanho que será cortado.

História da receita: O nome mandolato tem relação com a amêndoa usada na fabricação. Atualmente é usado amendoim. Maria Aparecida Borsoi Perin aprendeu a receita com sua avó Amábile Perin Borsoi, que aprendeu com Suzana Deola Scarton. A receita tem mais de 100 anos que vem sendo preparada. Atualmente é preparada para comercializar nas festas de comunidade e muito apreciada pela população.

Comunidade de Santa Bárbara

Pé de moleque de forno

Representante: Neusa Andioni Pasqualli

Ingredientes:

- 2 ovos
- 3 colheres de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de amendoim torrado e moído
- 3 colheres de mel
- 1 colher de fermento químico em pó

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes.

Colocar em forma untada.

Assar em forno a 200 graus até ficar no ponto.



História da receita: Neusa Andrioni Pasqualli aprendeu com a mãe, Terezinha Parizzotto Andreoni, e já ensinou a preparar a receita para um grupo de mulheres de sua comunidade. Gosta desta receita, pois é mais saudável e tem menos açúcar que o pé de moleque. Preparado para servir para visitas e para oferecer em coquetéis de comunidade e festinhas.

Panada

Representante: Maria Rabaioli Pasqualli

Ingredientes:

Água quente

Uma fatia grande de pão adormecido

Um dente de alho

Duas colheres de cebola picada

Meia colher de manteiga

1 ovo

Tempero verde

Modo de preparo:

Fritar cebola, alho na manteiga.

Acrescentar água e fatias de pão e deixar ferver.

Acrescentar um ovo batido mexendo bem.

Acrescentar tempero verde a gosto e servir.



Serve uma pessoa.

História da receita: A Senhora Maria Rabaioli Pasqualli aprecia muito esta receita, pois lembra sua história de vida e de família, suas memórias afetivas. Antigamente a panada foi uma receita muito usada pelas famílias na alimentação, especialmente no jantar.

Sopa de aipim

Representante: Neusa Andrioni Pasqualli.

Ingredientes:

300g de aipim cozido
Uma colher de manteiga
Cebola, alho, pimentão e tomate a gosto
Três colheres de salame picado
1 colher de farinha de trigo
Queijo ralado (opcional)



Modo de preparo:

Bater 300g de aipim cozido no liquidificador com a água do cozimento
Fazer um refogado com uma colher de manteiga, cebola, alho, pimentão, tomate e salame, depois acrescentar a farinha de trigo.
Acrescentar o aipim batido e ferver. Pode-se acrescentar mais água fervendo se preferir.
Pode-se, também, acrescentar arroz cozido, ou macarrão cabelo de anjo.
Se for de sua preferência, acrescentar também um pedacinho de caldo de galinha.
Salgar a gosto.

História da receita: Neusa Andrioni Pasqualli aprendeu a receita com sua mãe, Terezinha Parizzotto Andreoni. A receita é saudável e caseira, fácil de preparar, além de ser uma forma de aproveitar os alimentos, porém até chegar à mesa requer muito trabalho. O cuidar com o não desperdício de alimentos é também cuidar da própria vida. Preparada para servir como jantar.

Tortei de toalha ou “rondelli”

Representante: Vânia Gálio Zanchetta

Massa:

Ingredientes:

3 ovos

100ml de água

1 colherinha de sal

Farinha de trigo até dar ponto (mais ou menos 3 xícaras)

Modo de preparo:

Colocar em uma bacia a farinha de trigo e acrescentar os ovos, o sal e a água.

Misturar bem. Deixar descansar por 5 minutos.

Sovar a massa, abrir, colocar o recheio e enrolar tipo rocambole.

Colocar enrolado em um pano de prato fino e

levar para cozinhar em panela com água fervendo por mais ou menos uma hora.

Retirar da água e do pano, colocar em forma refratária. Cortar em rodelas, temperar com molho e queijo a gosto.



Recheio:

Ingredientes e modo de preparo:

400g de moranga ou abóbora cozida e amassada.

Temperar com noz-moscada, queijo e salsinha a gosto.

1 xícara de carne moída cozida (opcional).

Misturar todos os ingredientes.

Espalhar na massa em que será feito o tortéi.

História da receita: Vânia Gálio Zanchetta aprendeu a saborear e a preparar a receita de rondelli com a avó materna, Clarinda Tessaro Menin. A receita era preparada para alimentação da família. Vânia declara que, sempre que come rondellis da receita da avó, relembra do cuidado e da importância de conviver com os avós, da alegria com que os recebiam, do modo de apreender as habilidades e a sabedoria que ela tinha para ensinar.

Comunidade de Santo Antônio

Bolacha caseira (com banha)

Representantes: Mari S.
Proner Dondel e Sirlei
Hoeckler Proner

Ingredientes:

3 xícaras de açúcar
5 ovos
1 xícara de banha
1 garrafa de leite
2 colheres de sal amoníaco
2kg de farinha de trigo (até dar ponto)



Modo de preparo:

Bater bem na batedeira os ovos e o açúcar.

Misturar em uma bacia o sal amoníaco no leite morno e acrescentar os ovos batidos com o açúcar.

Acrescentar a banha e mexer bem.

Por último, acrescentar a farinha de trigo até dar ponto.

Abriu a massa enfarinhando a mesa com farinha de trigo e cortar em triângulos.

Colocar em forma untada com banha e levar para assar.

Obs.: Pode ser feita também na máquina. Assar em forno em 250 a 300° graus.

História da receita: Receita de bolacha caseira que passa de geração em geração e muito usada para servir no café e para visitas. A receita foi apresentada por Sirlei Maria Hoeckler Proner e Mari S. Proner Dondel.

Polentina

Representantes: Odete Possebon Albiero e Luídes T. Darold Lovatel.

Ingredientes:

2 colheres de maisena
3 ovos
3 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de milho
2 xícaras de leite
3 colheres de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
2 xícaras de água
1 colher de fermento químico em pó



Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater bem.

Colocar a mistura em forma engordurada e levar para assar em forno em temperatura de 200 a 250 graus.

Tempo de cozimento: 40 minutos, mantendo o aquecimento superior no início e inferior somente no final.

História da receita: A polentina é uma receita muito usada como sobremesa e nos lanches repassada por várias gerações nas mesmas famílias.

Resgatada por Luídes T. Darold Lovatel e Odete Possebon Albiero.

Quísola

Representantes: Edenize
Proner Reina

Ingredientes:

300g de polenta com sal e fria.
2 ovos
200g de açúcar mascavo com bolinhas
1 colher de nata
1 colher (chá) de fermento químico em pó
Farinha de trigo até dar ponto.



Modo de preparo:

Amassar a polenta com o garfo.
Acrescentar os ovos inteiros e a nata, misturando tudo.
Acrescentar o fermento químico e a farinha de trigo até dar ponto.
Amassar bem.
Fazer bolinhas na mão usando farinha para não grudar.
Apertar a massa da bolinha deixando em uma espessura de meio centímetro.
Fritar em banha fazendo furos com o garfo para fritar bem.
Pode ser consumida quente ou fria.

História da receita: Resgatada por Edenize Proner Reina que aprendeu a receita com sua tia, Ana Salete Cole Borsoi. A quísola era feita para levar como lanche aos trabalhadores da agricultura nas lavouras e no campo. É considerada um alimento forte para repor as energias para o trabalho.

Sopa de agnholini

Representante: Marizana

Proner Hoeckler

Caldo de carne

Ingredientes:

Carne de galinha (2 pedaços por pessoa)

Tempero verde (salsa, cebola verde, alho, manjerona e sálvia)

Sal a gosto

Água



Modo de preparo:

Colocar tudo em uma panela, levar ao fogo, deixando ferver.

Coar o caldo de carne.

Agnholini – Massa

Ingredientes:

1kg de farinha de trigo

3 ovos

Meia xícara de água

Sal a gosto

Modo de preparo:

Bater os ovos com uma colher de água.

Acrescentar sal, água e farinha de trigo até dar o ponto.

Descansar 5 minutos.

Sovar e abrir a massa.

Cortar. Rechear. Modelar.

Cozinhar no caldo de galinha.

Recheio – Agnholini

Ingredientes:

1kg de carne de peito de frango ou carne de gado

2 tomates

1 cebola grande picada

2 dentes de alho

1 colher de banha

Pão ralado (opcional)

Sal a gosto
Água se necessário
Condimentos (salsa, orégano, noz-moscada, pimenta)

Preparo:

Aquecer a banha. Acrescentar cebola e alho picados e fritar bem.

Acrescentar a carne e deixar fritar.

Acrescentar tomate, sal e um pouco de água, deixando ferver até formar um caldo grosso.

Desfiar a carne.

Moer a salsa com a cebola verde, acrescentando à mistura orégano, noz-moscada e pimenta.

Colocar um pouco de massa de tomate ou colorau para dar cor.

Dar ponto com o molho que foi preparado a carne (não deixar muito mole).

Obs.: 1kg de agnholini deve ser cozido em 5 litros de água.

Serve de 5 a 6 pessoas.

Acompanhamento: Sopa, pão, carne de galinha à lessa, alface, queijo ralado e vinho.

História da receita: Apresentada por Marizana Proner Hoeckler, que aprendeu a fazer com a mãe, Ivanir Buffon Proner. A sopa de agnholini é tradição da cultura italiana. Há mais de 60 anos já era servida em festas de casamento. Muito apreciada no inverno e feita com carne de galinha caipira.

Comunidade de São Brás

Bolinho de chuva

Representante: Salette Flâmia Coeli

Ingredientes:

3 ovos

6 colheres de açúcar

1 pitada de sal

250ml de leite

1 colher de fermento químico em pó

Farinha de trigo até dar ponto de tirar com a colher

Noz-moscada, canela e açúcar para polvilhar depois de frito



Modo de preparo:

Bater os ovos com o açúcar.

Acrescentar o leite, o sal e depois o fermento químico.

Misturar a farinha de trigo até dar ponto.

Fritar em gordura pré-aquecida até pegar cor.

Retirar da gordura e polvilhar com noz-moscada, canela e açúcar.

Servir quente ou frio.

História da receita: Salette Flâmia Coeli aprendeu a receita com as filhas em atividade escolar. Preparada como alimento rápido e fácil de fazer, os bolinhos são apreciados especialmente em dia de chuva. É uma receita muito apreciada pela população de Lacerdópolis.

Buchada

Representante: Ivone S. Chiamulera Bussacaro

Ingredientes:

500 gramas de bucho limpo por pessoa.

Pedaços de osso de boi e de frango (para dar melhor sabor ao caldo)

2 colheres de banha

1 cebola grande

Cebola verde

Salsa

Alho a gosto

Pimenta a gosto

Manteiga a gosto

Tomate a gosto

Colorau

Sal a gosto

1 batatinha cozida e amassada para engrossar o caldo na hora de servir

Queijo ralado (opcional)



Modo de preparo:w

Primeiro:

Fazer um brodo fervendo carne de frango ou com ossos do boi para acrescentar no cozimento do bucho, temperando a seu gosto (salsa, cebola verde, cebola de cabeça).

Segundo:

Limpar bem o bucho. Colocar em panela para ferver com temperos (cebola, salsa, alho e cebola verde) para tirar o gosto e o cheiro forte do bucho. Descartar o caldo do cozimento.

Terceiro:

Lavar bem o bucho novamente e cortar em tirinhas. Reservar.

Quarto:

Fritar na banha cebola, alho e cebola verde.

Acrescentar o bucho picadinho e ir acrescentando o caldo de carne/ossos.

Pode-se acrescentar manteiga e pimenta a gosto.

Ferver (3 a 4 horas) até amolecer o bucho.

No final:

Quando já bem cozido, colocar salsa picada e batatinha cozida e amassada para engrossar o caldo.

Servir quente com pão, arroz, queijo ralado, salada e vinho.

História da receita: Ivone Salete Chiamulera Bussacaro aprendeu a receita com a mãe, dona Izaíra Flâmia Chiamulera. Receita preparada com o estômago do boi, onde é conhecido como “bucho”. Este prato sempre foi preparado para aproveitamento de todas as partes comestíveis do animal. Receita que serviu como base no preparo de evento comunitário “Jantar com Buchada” promovido pelo Clube de Mães Renascer - comunidade de São Brás, em Lacerdópolis, SC.

Tortéi em pastelzinho

Representante: Edir Pazza Bonamigo

Massa

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara de água

Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo da massa: Em uma bacia colocar os ovos a água e a farinha aos poucos até dar ponto de massa mole que não grude na mão.

Recheio

Ingredientes:

1kg de abóbora ou moranga cozida e amassada

Cebola verde, cebola de cabeça, salsa a gosto

Queijo ralado a gosto

Sal a gosto

Farinha de rosca (opcional para deixar o recheio mais consistente)

Misturar todos os ingredientes e reservar

Modo de preparo:

Abrir a massa e cortar em quadradinhos de 10x10cm. Colocar o recheio de abóbora ou moranga e fechar apertando as bordas com o garfo.

Colocar em água fervendo e deixar ferver por 40 minutos ou até a massa ficar cozida a seu gosto.

Coar, colocar em forma refratária e temperar com molho de sua preferência.

Colocar queijo ralado conforme seu gosto.

Servir quente acompanhando de uma salada verde.



História da receita: O nome tortéi vem do italiano e significa tortinho. Tortinho porque os quadradinhos da massa, ao colocar o recheio e modelar, não ficam uniformes. Fica cada um com um modelinho e tortinho. Edir Pazza Bonamigo aprendeu a receita com a mãe, Ermelinda Bealzi Pazza, e sua tia, Antônia Pazza. Edir também ensinou para as filhas. Preparada para o dia a dia na alimentação familiar, a receita é apreciada por todos, mas é bem trabalhosa para preparar. O tortéi pode ser preparado em forma de pastel ou enrolado. Lembra a família reunida.

Comunidade de São Carlos

Polentão de laranja

Representante: Inês Pogere Rabaioli

Ingredientes:

2 copos de suco de laranja

1 copo de água

1 xícara de farinha de trigo

Açúcar mascavo a gosto

Modo de preparo:

Colocar em uma panela o suco de laranja, água e o açúcar.

Misturar a farinha em um pouco de suco de laranja formando um creme e acrescentar na panela misturando tudo muito bem.

Cozinhar mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Quando a farinha estiver cozida pode ser colocada em uma forma refratária.

Obs.: O creme pode ser mais firme ou não, conforme o gosto, dando ponto com farinha de trigo. Pode ser feita com suco de laranja, suco de uva ou vinho doce com açúcar amarelo.

História da receita: Inês Pogere Rabaioli aprendeu a receita com sua mãe, Égile Toigo Pogere. O prato lembra a colheita das laranjas, quando era muito apreciado pela família. Era servido como sobremesa para visitas e para a família, mas também para comer com pão no café da manhã.



Rabaiolada

Representante: Inês Pogere Rabaioli

Ingredientes e modo de preparo:

2 xícaras de feijão-preto cozido com 3 litros de água

Quando cozido o feijão, separar o caldo do feijão e reservar os grãos

Manter o caldo do feijão na panela para cozinhar a massa da taiadela (*tagliatelle*)

Molho para temperar a massa:

Fazer a gosto.

Pode fazer com salame, carne de gado moída ou frango desfiado a seu gosto.

Massa de taiadela

Ingredientes:

Meio quilo de farinha de trigo

3 ovos

Meia xícara de água

Modo de preparo:

Mistura todos os ingredientes deixando a massa firme para abrir com o rolo.

Deixar a massa descansar 5 minutos.

Abrir a massa bem fina com rolo ou cilindro.

Pulverizar a massa com farinha de milho para não grudar.

Enrolar a massa com cuidado.

Cortar o rolinho da massa em pedaços de meio em meio centímetro.

Abrir os rolinhos de massa cortada e cortar em pedaços menores conforme o gosto.

Colocar a massa no caldo do feijão para cozinhar “al dente”

Coar e colocar em travessa misturando com o feijão cozido e com o molho de carne a seu gosto.

Espalhar sobre a massa o queijo ralado.

Servir quente.

História da receita: Inês Pogere Rabaioli aprendeu a fazer “rabaiolada” com a sogra, Amália Possebom Rabaioli. Ensinou as filhas e a nora a preparar a receita. Preparada para servir no almoço durante a semana, pois é um alimento energético que sustenta os familiares no trabalho das lavouras. A receita lembra a sogra ensinando a preparar e lembra também a família reunida com a mesa grande cheia de gente feliz.



Bolacha de colher com amendoim

Representante: Lurdes Coelli Toigo

Para fazer receita é necessário que sejam feitas duas massas separadas, sendo uma com as claras e outra com as gemas dos ovos.

Ingredientes para massa com as gemas de ovos:

12 gemas
1kg de açúcar
1 colher de sopa rasa de sal amoníaco
1 colher de chá de fermento químico em pó
1 garrafa de leite
4 a 5 colheres de manteiga ou banha
Baunilha opcional
1 pitada de sal
1 prato de amendoim torrado e quebradinho
1,5kg de farinha de trigo ou até dar ponto

Modo de preparo:

Bater as gemas com o açúcar.

Acrescentar a baunilha, o sal e a manteiga e bater tudo muito bem.

Acrescentar o leite misturando tudo. Acrescentar o amendoim torrado.

Acrescentar a farinha de trigo até dar ponto para colocar na forma (forrada com papel manteiga) em colheradas.

Levar para assar em forno pré-aquecido a 300 graus por aproximadamente 8 minutos.

Ingredientes para a massa com as claras:

1kg de açúcar
1 colher de sopa rasa de sal amoníaco
1 colher de chá de fermento químico em pó
1 prato de amendoim torrado e quebrado
500g de farinha de trigo ou até dar ponto

Modo de preparo:

Bater as claras em neve.

Acrescentar o açúcar, o sal amoníaco e o fermento químico.

Acrescentar o amendoim.

Acrescentar a farinha de trigo até dar ponto para colocar na forma (forrada com papel manteiga) em colheradas.

Levar para assar em forno pré-aquecido a 300 graus por aproximadamente 8 minutos



Dica: Pode-se assar em colheradas separadas ou fazer as bolachas colocando uma colher de massa com gemas e enfeitar com uma pitada da massa feita com as claras dos ovos para decoração.

História da receita: Lurdes Coelli Toigo aprendeu a fazer a bolacha nas festas da comunidade com a Senhora Terezinha Perin Possebon .A receita é preparada até hoje nas festas de comunidade para comercializar, pois é muito apreciada pela população. A bolacha de amendoim lembra as festas antigas de comunidade.

Galinha recheada

Representante: Osmarina Ribeiro Rabaioli

Ingredientes:

1 galinha inteira (3kg)
Salmoura para deixar a galinha por 12 horas no tempero (manter em temperatura baixa).
Tempero verde: cebola verde, salsa, sábia, manjerona,
Noz-moscada
1 dente de alho
Sal a gosto

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes, acrescentar a salmoura e mergulhar a galinha.



Recheio da galinha

Ingredientes:

500g de carne de gado moída
1 dente de alho picado
1 cebola de cabeça a gosto
Tempero verde: salsa, sábia, cebola verde, orégano, colorau
Tomate ou Massa de tomate
1 colher de manteiga
Meia colher de banha
Queijo ralado a gosto
Meia xícara de pão torrado e moído
1 ovo batido
Sal a gosto
Colorau

Pode-se moer a moela da galinha e o coração já cozido e misturar junto no recheio.

Modo de preparo do recheio:

Colocar na panela carne moída, alho picado, cebola, tempero verde: salsa, sábia, cebola verde, orégano, colorau, tomate ou massa de tomate, manteiga e a banha. Depois de cozido o molho com a carne, colocar os pães torrados e o queijo misturando bem. Moer novamente o recheio para deixar tudo bem homogêneo. Por último, acrescentar o ovo cru batido e misturar bem. Colocar a mistura dentro da galinha enchendo bem. Costurar a galinha com fio branco. Passar um pouco de banha na galinha. Enrolar em papel alumínio. Colocar em forma também engordurada.

Levar para assar em forno em temperatura de 200 graus por umas 3 horas.

Retirar o excesso de água que sai da galinha.

15 minutos antes de servir tirar o papel-alumínio para dourar a galinha.

Servir com macarrão, arroz e saladas verdes. Serve de 6 a 8 pessoas.

História da receita: Osmarina Ribeiro Rabaioli aprendeu a fazer a galinha recheada com a sogra, Inês Pogere Rabaioli, a qual aprendeu o preparo da receita nas atividades de grupo realizadas com as famílias-membros (Rabaioli, Possebom e Lago) da comunidade de São Carlos. A vida comunitária foi organizada através de estímulos da Igreja Católica e hoje já conta com mais de 60 anos de capela. A receita sempre foi preparada para servir em festas da comunidade, almoços e comemorações especiais com as família reunidas.

Comunidade de São Cristóvão

Nhoque

Representante: Suzana Scarton Lago

Massa

Ingredientes:

2 ovos

3 xícaras de farinha de trigo ou até dar ponto

Sal a gosto

Meia xícara de água morna

Modo de preparo:

Em uma bacia, misturar todos os ingredientes deixando a massa mole. Reservar.

Em uma panela com água fervendo, ir colocando porções pequenas da massa com uma colher direto na água.

Ferver até ficar “al dente”.

Coar e temperar com molho a seu gosto.

Molho para o nhoque cozido

Ingredientes e modo de preparo:

Fritar três colheres de cebola picada. Acrescentar uma xícara de salame picado e fritar bem. Acrescentar colorau, salsa, orégano, cebola verde picada e fritar até ficar crocante.

Espalhar sobre o nhoque já cozido e servir.

História da receita: Suzana Scarton Lago aprendeu a receita ainda menina com sua mãe, Terezinha Zenaro Scarton. Servido geralmente no almoço, o nhoque é muito apreciado pela família. Prato apresentado na foto de Marinei Ubiali Calegari.



Polenta

Representante: Eliana M. Carlete
Chiamulera

Ingredientes:

1,5 litros de água quente
Sal a gosto
400g farinha de milho

Modo de preparo:

Aquecer a água a 90 graus e acrescentar sal.

Acrescentar a farinha e misturar bem até dar consistência de creme grosso.

Mexer com frequência até atingir o ponto em que a farinha está cozida, em torno de 40 minutos.

Colocar a polenta no tabuleiro ou em uma travessa, conforme a disponibilidade.

Servir quente. Porção para 4 a 5 pessoas.



Dica: A polenta pode ser servida também recheada ou, depois de fria, em pedaços sapecados na chapa do fogão ou em frigideira.

História da receita: Eliana Maria Carlete Chiamulera aprendeu a receita com a sua mãe, Ana Olímpia Olinix Carletti. Quando tinha apenas 8 anos de idade, a mãe adoeceu e Eliane precisou tomar conta da casa e do irmão de 6 meses de idade. Já ensinou a filha a preparar a receita. A polenta era preparada para servir no jantar. Uma parte era reservada e sapecada para o café da manhã seguinte. A boa polenta pode ser consumida com leite, nata, salame, queijo, poina, galinhada, ensopados etc. Comer polenta lembra família reunida.

Polenta sapecada

Representante: Theolinda A. Possebon Zenaro

Ingredientes:

Polenta adormecida

Modo de preparo:

Cortar em pequenas fatias, colocar na chapa do fogão bem quente e deixar sapecar em um dos lados, virar e sapecar do outro lado também.

Está pronta para ser servida.

Acompanha queijo, poina, salame, copa, leite, nata e salame.

História da receita: Theolinda Adeles Possebon Zenaro conhece a polenta sapecada desde sua infância. Servida no café da manhã por ser um alimento bastante calórico, uma vez que a família trabalhava em serviço que precisava de bastante força física.



Radicchio cotti

Representante: Suzana Scarton Lago

Ingredientes:

2 pratos generoso de radicchio picado
1 colher de banha
1 xícara de salame picado
1 xícara de poina ou torresmo ou bacon (opcional)
3 ovos (opcional)
Sal a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela colocar a banha e fritar o salame já picado.

Acrescentar a poina e fritar bem até pegar cor.

Acrescentar o radicchio e deixar refogar bem.

Por último, colocar 3 ovos batidos e deixar cozinhar mexendo sempre.

Servir quente.

Acompanha polenta e ou arroz branco.

História da receita: Suzana Scarton Lago aprendeu a fazer a receita com sua mãe, Terezinha Zenaro Scarton. Já ensinou a sua filha e suas cunhadas a preparar a receita.



Comunidade de São Luiz

Cuca com fermento de batatinha (Rende 8 cucas grandes)

Representante: Maria Darold Bonamigo

Fermento

Ingredientes e modo de preparo do fermento:

Misturar

3 xícaras da semente do fermento de batatinha

1 batatinha média ralada

4 colheres de farinha de trigo

3 colheres de açúcar

Preparar o fermento em um vidro à noite, deixando crescer em temperatura de 30 graus por um período de 2 a 3 horas.



Massa

Ingredientes da massa:

4 ovos

3 xícaras da água do fermento de batatinha

2 xícaras de leite

2 ½ de açúcar

5 xícaras de açúcar (ou 3 colheres de adoçante)

7 colheres de manteiga

1 colher de sal

100g de baunilha

1 noz-moscada ralada

Farinha de trigo até dar o ponto de cilindrar (próximo a 5kg)

Modo de preparo da cuca:

Ainda à noite bater na batedeira os ovos, o açúcar e o leite.

Adicionar também a manteiga, o adoçante e a água do fermento, misturando tudo.

Acrescentar o sal, a baunilha, a noz-moscada e misturar tudo.

Acrescentar um quilo e meio de farinha de trigo e deixar crescer até o outro dia de manhã.

Pela manhã acrescentar o restante da farinha de trigo até dar ponto de cilindrar (meio mole). Descansar a massa por 5 minutos e cilindrar bem.

Colocar em forma redonda untada e deixar crescer.
Em meio crescimento, passar nata e cobrir com a farofa.
Deixar crescendo até dobrar de volume em local aquecido.
Ligar o fogo para assar em forno a 200 a 250 graus.

Farofa para cobertura

8 punhados de açúcar
8 punhados de farinha de trigo
Nata até dar ponto de farofa

História da receita: Maria Darold Bonamigo faz a receita há 30 anos. Aprendeu com sua prima Ivanilde Darold Scarton, moradora da mesma comunidade, São Luiz, em Lacerdópolis. Receita preparada para festas especiais, casamentos, Natal, Páscoa etc.

Cuca com uva

Representante: Cleide Bernardi Prando

Massa

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
4 ovos
Meia xícara de manteiga
1 xícara de maisena
2 xícaras de leite
2 colheres de fermento químico em pó
1 pitada de sal
Farinha de trigo até dar ponto
1 prato de grãos de uva a seu gosto

Modo de preparo:

Bater bem o açúcar com ovos e manteiga.
Acrescentar a maisena, depois o leite, a farinha de trigo e o sal, misturando tudo muito bem.
Acrescentar o fermento.
Colocar em forma engordurada e enfarinhada, distribuindo bem a massa na forma.
Espalhar e afundar grãos de uva sobre a massa.
Por último colocar uma camada de farofa sobre a massa.
Assar em forno pré-aquecido com temperatura a 200 graus.

Farofa

Ingredientes:

Meia xícara de farinha de trigo
Meia xícara de farinha de milho
Meia xícara de açúcar branco
Meia xícara de açúcar amarelo com bolinhas
2 colheres de manteiga até dar ponto para a farofa
Canela a gosto

Modo de preparo:

Misturar em uma bacia todos os ingredientes com a ponta dos dedos.
Reservar.

História da receita: Cleide Bernardi Prando aprendeu a receita na família da nona paterna, dona Assunta Meneguini de Barba, que ensinou para sua nora, Catarina Casanova Bernardi. A receita era preparada para aproveitar a uva produzida e para diversificar a alimentação. Usada para servir como lanche para visitas em fins de semana.



Fortaia

Representante: Maria Hoeckler Darold

Ingredientes:

5 ovos

Sal a gosto

1 cebola média picada

Cebola verde picada

2 xícaras de queijo picado em cubos de 1cm

2 xícaras de salame picado

3 colheres de banha

Modo de preparo:

Bater os ovos com o sal e reservar.

Picar a cebola de cabeça e a cebola verde e reservar.

Picar o salame e fritar. Acrescentar a cebola e fritar bem.

Acrescentar os ovos e deixar cozinhar sem mexer (para ficar volumoso).

Espalhar o queijo e devagar e ir virando a fortaia até o queijo derreter.



Dica: Servir quente. Pode ser acompanhada de polenta quente ou arroz e salada.

História da receita: Maria Hoeckler Darold aprendeu a fazer fortaia com a sogra, dona Julia Darold. Preparada para servir com polenta no jantar da família. Comida rápida de ser preparada e muito apreciada na cultura italiana.

Grostoli

Representante: Eliane Bonamigo Prando

Ingredientes:

4 ovos
8 colheres de açúcar
1 xícara de azeite
1 copo de água morna
1 colherinha (de café) de sal
1 colher de fermento químico em pó
Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo:

Adicionar os ovos, o açúcar e o azeite e misturar bem.

Acrescentar o fermento químico e uma xícara de água morna e misturar tudo.

Acrescentar o sal e a farinha aos poucos, deixando a massa mole no ponto de abrir. Colocar em um plástico e manter na geladeira de um dia para o outro. A massa descansa e fica melhor o resultado do grostoli.

No dia seguinte abrir a massa, cortar, modelar a gosto e fritar em banha para ficar mais macio.

Ainda quente passar no açúcar com canela e reservar em vasilha fechada.

Servir frio.



História da receita: Eliane Bonamigo Prando aprendeu a receita na comunidade, que foi socializada pela senhora Lourdes de Deus e Silva Darold. Lourdes aprendeu com sua mãe, Nilde Bazzotti de Deus e Silva. A receita do grostoli é preparada para servir como lanche e para acompanhar um bom café ou chimarrão.

Comunidade de São Roque

Cuca batida

Representante: Enedina M. Proner

Fermento

Ingredientes:

3 colheres de fermento de pão gelado e, se preferir, usar 1 colher do fermento granulado

3 colheres de açúcar

1 copo de água morna

Meia xícara de farinha de trigo (até ponto de creme).

1 colher de café de sal

Deixar desenvolver o fermento



Massa

Ingredientes:

1 xícara de açúcar

2 ovos

1 colher de sopa de banha

1 colher de sopa de manteiga

Noz- moscada a gosto

Semente de funcho a gosto

1 colherinha de sal

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e acrescentar o fermento.

Acréscitar farinha de trigo até dar ponto para bater com a mão.

Bater bem até a massa soltar da mão.

Colocar na forma untada (20/30cm) enfarinhada e espalhar bem (molhando a mão com um pouco de água)

Deixar crescer e colocar a farofa quando já estiver em meio crescimento.

Levar ao forno e assar em 250 graus.

Farofa

Ingredientes e modo de preparo:

Meia xícara de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara e meia de farinha de trigo até dar ponto
Misturar todos os ingredientes com a ponta dos dedos e reservar.

História da receita: Enedina Mantovani Proner aprendeu a receita com a mãe Elfa Zaccaron Mantovani, que aprendeu com a nona, Estela Salton Mantovani, avó paterna de Enedina. Receita preparada para festas de fim de ano e também levada para lanches quando passavam o dia trabalhando em lavouras distantes.

Bolacha colonial

Representante: Nair Smidarle Proner

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara de banha

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de sal amoníaco

Farinha de trigo para dar ponto
(aproximadamente 9 xícaras)



Modo de preparo:

Bater bem os ovos com o açúcar e a gordura.

Acrescentar o leite e o sal amoníaco.

Por último, acrescentar a farinha de trigo até dar ponto (a massa deve ficar mole).

Abrir a massa fina (3 milímetros) para a bolacha ficar sequinha e cortar em retângulos.

Colocar em forma untada e levar para assar em forno a 300 graus por 3 a 4 minutos.

História da receita: Nair Smidarle Proner aprendeu a receita com a sogra, Adelina Chiamulera Proner. A receita era preparada para servir em lanches e para visitas.

Bolacha de colher

Representante: Ivete S. Miazzi

Ingredientes:

6 ovos
1 xícara de banha
1 xícara de nata
1 xícara de mel de abelha
1 xícara de leite
1 colher de fermento químico em pó
1 colher de sal amoníaco
Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:

Bater bem o açúcar, os ovos, a banha, a nata e o mel.

Acrescentar o leite, o sal amoníaco e o fermento e misturar bem.

Acrescentar farinha de trigo (em torno de 16 xícaras) até dar ponto de não escorrer da colher.

Colocar em colheradas em forma untada

Assar em forno a 300 graus.



Dica: Pode-se colocar amendoim torrado e moído ou chocolate granulado misturado na massa ou açúcar mascavo com bolinhas pequenas. Também se pode polvilhar sobre a massa chocolate ou farofa antes de assar.

História da receita: Ivete Lucia Spironelo Miazzi aprendeu a receita com a mãe, Adelaide Bonamigo Spironelo. A receita é fácil de fazer. Preparada para levar como lanche nas lavouras e molhada no café com leite para comer. O café era levado na chaleira e para proteger eram enroladas folhas de lima ou laranja que fechavam o bico da chaleira. As bolachas eram levadas dentro de uma cesta de vime, transformando em um piquenique na roça. Também eram servidas para visitas e as comadres quando tinham filhos pequenos.

Torta de banana

Representante: Loiri de Deus e Silva Mantovani

Ingredientes:

10 colheres de farinha de trigo

10 colheres de açúcar

1 colher fermento químico em pó

Bananas bem maduras, cortadas em tiras e passadas na canela pó, quantidade suficiente para fazer 2 camadas da forma (35x25cm) que será assado a torta

1 xícara de manteiga picada em pedaços pequenos

3 ovos bem batidos



Modo de preparo:

Misturar a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e reservar.

Bater os ovos e reservar.

Preparar a manteiga cortando em pequenos pedaços e reservar.

Cortar as bananas no sentido do comprimento e polvilhar com o açúcar e a canela.

Montagem:

Untar uma forma de bolo e enfarinhá-la.

1ª camada: Espalhar 7 colheres da mistura (da farinha de trigo, açúcar e fermento)

2ª camada: Distribuir tiras da banana cortadas sobre a mistura.

3ª camada: Espalhar mais 7 colheres da mistura (da farinha de trigo, açúcar e fermento)

4ª camada: Camada de bananas

5ª camada: Espalhar mais farinha cobrindo bem as bananas.

6ª camada: Espalhar a manteiga picada apertando com o dedo.

7ª camada: Por último, espalhar os ovos batidos e balançar a forma para que o ovo se distribua por cima da mistura cobrindo toda a farinha.

Levar ao forno pré-aquecido até ficar corado.

História da receita: Loiri de Deus e Silva Mantovani aprendeu a receita com sua cunhada, Celestina Canônica Mantovani. Receita preparada para servir como lanche para a família e as visitas.

Comunidade de São Paulo

Cuca de açúcar mascavo

Representante: Nadir Marcon Bonamigo

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar mascavo
2 colheres de manteiga
1 xícara de leite
1 colher de fermento químico em pó
2 ovos
Farinha de trigo até dar ponto
Canela em pó e açúcar na cobertura (opcional)
Chocolate ralado (opcional)
Pode bater a mão



Modo de preparo:

Misturar o açúcar amarelo com bolinhas, manteiga e os ovos e mexer bem.

Acrescentar o leite e misturar.

Colocar farinha de trigo até dar ponto (a massa deve ficar um pouco mais firme que massa de bolo). Por último, acrescentar fermento.

Colocar em forma de bolo ou em forminha de *cupcake*. Pode-se colocar canela em pó, chocolate ralado ou açúcar como cobertura para decorar.

Assar em forno a 250 graus.

Servir frio.

História da receita: Nadir Marcon Bonamigo aprendeu com sua mãe, Cecília Perin Marcon, ainda na infância. Era preparada para servir visitas e para lanches da família.

BOLACHA COMUM

Representante: Vitória Poyer DaCas

Ingredientes:

1 garrafa de leite
6 ovos
5 xícaras de açúcar
Meia xícara de banha
Meia xícara de óleo
3 colheres de cachaça
100g de sal amoníaco
Baunilha a gosto
Farinha de trigo para dar ponto
(não muito dura)



Modo de preparo:

Misturar sal amoníaco com o leite, os ovos, o açúcar, a banha, o óleo, a cachaça e a baunilha.

Acrescentar a farinha de trigo até dar ponto.

Abrir com o rolo e cortar em retângulos.

Assar em forno a 300 graus

História da receita: A receita faz parte da história da família e foi ensinada por sua avó, Adelaide Ficanha de Barba. Vitória Poyer DaCas aprendeu com a mãe, Amábile De Barba Poyer. A bolacha é servida para momentos especiais em família e como lanche para visita.

Esfregole

Representante: Gentila Frigo Baretta

Ingredientes:

1 ovo
1 colher e meia de banha
2 xícaras de açúcar mascavo
Leite até dar ponto
1 colher de sal amoníaco
2 xícaras de amendoim
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara e meia de farinha de milho

Modo de preparo:

Em uma bacia colocar o ovo, a banha e o açúcar amarelo com bolinhas.

Dissolver o sal amoníaco em um pouco de leite e acrescentar aos ingredientes.

Acrescentar o amendoim, depois a farinha de milho e por último a farinha de trigo para dar ponto. A massa fica um pouco firme, mexer com a colher.

Colocar em forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno pré-aquecido a 200 graus por 1 hora.

Tirar do forno, cortar e levar mais uns minutos para deixar mais crocante.



História da receita: Esfregole é de origem italiana e significa quebradiço, esmigalhado.

A senhora Gentila Frigo Baretta aprendeu a receita com a mãe dela, dona Maria Albara Frigo, ainda quando criança. Passou a receita a muitas pessoas, mas desta vez ensinou fazendo. Este alimento era preparado para lanches e lembra a família reunida.

Licor de vinho

Representante: Salvina Prando Bonamigo

Ingredientes:

2 garrafas de (600ml cada) de vinho

1 litro de cachaça

1kg de açúcar

Cravo e canela

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e ferver por 15 minutos.

Engarrafar.

Tomar frio como aperitivo

História da receita: Salvina Prando Bonamigo aprendeu a receita com sua sogra, Antônia Pazza Bonamigo. O licor era uma bebida muito apreciada e servida em festas de casamento.



Torta italiana

Representante: Santa Albiero Flamea

Ingredientes:

5 ovos
1 colher de cachaça
1 colher (de sopa rasa) de açúcar
1 pitada de sal
5 colheres (sopa) de azeite
5 colheres de água morna
1 colher rasa de fermento químico em pó
Farinha de trigo para dar ponto

Modo de preparo:

Misturar bem os ovos, a cachaça, o açúcar, o sal, o azeite, a água morna e o fermento químico.

Acrescente a farinha de trigo até dar ponto.

A massa deve ficar macia e não grudar na mão. Sovar ou cilindrar bem.

Abrir a massa com meio centímetro de espessura e depois cortar também em meio centímetro para fazer as bolinhas, usando farinha de trigo para não grudar.

Fritar e reservar.



Calda para juntar a torta

Ingredientes e modo de preparo:

Meia xícara de mel

1 e 1/3 da xícara de açúcar.

Ferver até dar ponto de craquelagem (testar a calda com uma colher mergulhando a calda em água fria).

Misturar rápido com a massa já frita.

Colocar em forma para modelar e apertar com um rolo ou garrafa de vidro ou com as mãos.

Cortar ainda quente e deixar baixar a temperatura.

Enrolar em filme plástico para manter crocante.

Comer fria.

História da receita: Santa Albiero Flamea aprendeu a receita com as mulheres nos grupos comunitários, quando se preparava a torta para vender nas festas de comunidade. Até hoje é uma receita muito apreciada pela população.

Comunidade de São Pedro

Esfregole I

Representante: Janete Ana
Chiamulera Zanchetta

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de milho
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar mascavo
1 colher de fermento químico em pó
1 xícara de amendoim torrado e batido no liquidificador
1 xícara de banha



Modo de preparo:

Colocar em uma bacia a farinha de milho, a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o fermento e o amendoim e misturar bem.

Acrescentar a banha e misturar com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Colocar em forma distribuindo a farofa, deixando em uma espessura de 2 centímetros.

Socar bem com auxílio de uma colher para ficar bem apertado.

Assar em forno médio (150 graus) em torno de 1 hora.

Cortar antes de esfriar completamente.

Servir frio.

Esfregole II

Representante: Janete Ana Chiamulera Zanchetta

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de maisena
- 1 xícara de amendoim ou nozes torradas e moídas.
- 1 colher de fermento químico
- 2 ovos
- 1 xícara de nata (para dar ponto)

Preparo:

Colocar em uma bacia o açúcar mascavo, a farinha de trigo, a farinha de milho, a maisena, o fermento químico em pó e o amendoim e misturar bem.

Acrescentar os ovos, a nata e misturar com a ponta dos dedos até formar uma farofa.

Colocar em forma distribuindo a farofa, deixando em uma espessura de 2 a 3 centímetros. Espalhar ajustando bem com auxílio de uma colher.

Assar em forno médio (150 graus) em torno de 1 hora.

Cortar antes de esfriar completamente.

Servir frio.

História da receita: Janete Ana Chiamulera Zanchetta aprendeu as receitas com sua mãe, Josefina Pissoli Chiamulera. Receita conhecida e apreciada pela maioria das famílias do município. Preparada para servir como lanche e como acompanhamento de um bom chimarrão.



Tortéi

Representantes: Orlanda Da Cas
Proner e Elenita Proner Lazzarini

Recheio

Ingredientes:

1 prato de moranga cozida e
de amassar apertando em uma
Meia colher de açúcar (opcional)
Farinha de rosca (opcional)
2 colheres de queijo ralado
1 pitada de noz-moscada
Salsa picada
Sal a gosto
Cebola verde picada



Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e reservar.

Massa para 2 rolos

Ingredientes:

2 ovos
Um terço do copo de leite
Um terço do copo de água
Sal a gosto
Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:

Em uma bacia colocar os ovos, o leite, a água e o sal. Acrescentar a farinha de trigo dando ponto para abrir a massa.

Deixar a massa descansar por 5 minutos. Sovar e abrir a massa com a espessura de fazer pastel.

Recortar a massa em formato de retângulo de 30 por 20cm mais ou menos.

Colocar o recheio distribuindo com uma camada de meio centímetro em cima da massa aberta e cortada, deixando 1cm da borda da massa sem recheio para poder fechar o rolo.

Enrolar com cuidado a massa com o recheio como se fosse um rocambole. Aperte a borda em todo seu comprimento para fechar bem o rolo. Colocar em cima de uma toalha, enrolar e amarrar as pontas da toalha que servirá para proteger no cozimento.

O rolo pode ser congelado cru e neste caso deve ser descongelado com antecedência na geladeira antes de levar para o cozimento.

Cozimento e montagem do prato:

Em uma panela com a água já fervendo, colocar com cuidado os rolos de tortéis envolvidos na toalha.

Ferver até cozinhar bem (em torno de 2 horas).

Retirar da água, remover a toalha e, em um tabuleiro, cortar as rodela em pedaços de 2cm.

Colocar em uma forma refratária, uma ao lado da outra. Cobrir com molho a gosto, podendo ser com carne moída de gado ou de frango.

Espalhar queijo ralado em cima.

Servir quente.

História da receita: Orlanda Da Cas Proner e Elenita Proner Lazzarini. Orlanda aprendeu a receita com sua sogra, Virgínia Chiamulera Dacas, e ensinou a suas filhas. Prato saboroso e muito apreciado, usado na alimentação da família com bastante frequência em períodos que havia abóboras e/ou morangas disponíveis na propriedade. Prato muito apreciado na cultura italiana.

Trouxinhas de repolhos da vovó

Representante: Edenir Lucia Calegari Zanquetta

Ingredientes:

Folhas de um repolho grandes
3 colheres de óleo ou manteiga
700g de carne moída a seu gosto
(pode fazer aproveitamento de carnes cozidas).
1 cebola média picada
2 dentes de alho amassados
3 colheres de molho de tomate
2 colheres de queijo ralado
1 ovo
4 tomates maduros picados
Salsa, cebola verde
1 pitada de pimenta-do-reino moída
Sal a gosto



Modo de preparo:

Primeiro aferventar as folhas de repolho. Reservar.

Em uma panela preparar o recheio, colocando óleo, cebola picada, carne moída, o alho amassado, molho de tomate, queijo ralado, ovo, salsa, cebola verde, pimenta e sal. Cozinhar.

Abrir as folhas de repolho, rechear e enrolar, dobrando as pontas para não sair o recheio.

Colocar em uma panela de fundo largo já untada com óleo. Apertar bem os charutos, um ao lado do outro, não deixando espaço entre eles. Colocar as rodela de tomate sobre eles e um pouco de água para não grudar. Cuidar para não abrir as trouxinhas.

Deixar ferver por uns 40 minutos.

Servir quente. Acompanhamento: arroz branco e salada.

História da receita: Edenir Lucia Calegari Zanquetta aprendeu a receita com a vó materna, Angelina Pazza Lovatel. Prato servido no almoço para consumir o repolho de outra maneira. Edenir ensinou suas filhas a preparar a receita.

ANEXO

Fotos dos grupos comunitários

Comunidade de Linha Encruzilhada/ Nossa Senhora Aparecida



Comunidade de Nossa Senhora das Graças



Comunidade de Santa Bárbara



Comunidade de Santo Antônio



Comunidade de São Brás



Comunidade de São Carlos



Comunidade de São Cristóvão



Comunidade de São Luiz



Comunidade de São Roque



Comunidade de São Paulo



Comunidade de São Pedro





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>