

Receitas da culinária alemã do município de São Carlos



Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

Secretaria da Agricultura
e da Pesca



Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Airton Spies

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Neiva Dalla Vecchia
Desenvolvimento Institucional

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Administração e Finanças



ISSN 1414-5219

Agosto/2014

BOLETIM DIDÁTICO Nº 96

Receitas da culinária alemã do município de São Carlos

Lilian Mortari Castelani

(Coordenadora)



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2014

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3239-5500, fax: (48) 3239-5597
Site: www.epagri.sc.gov.br
E-mail: gmc@epagri.sc.gov.br

Editado pela Epagri/Gerência de Marketing e Comunicação (GMC).

Revisão e padronização: Laertes Rebelo
Diagramação e arte-final: Victor Berretta

Primeira edição: agosto 2014
Tiragem: 1.000 exemplares
Impressão: Dioesc

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

Ficha catalográfica

CASTELANI, L.M. (Coord.) Receitas de culinária alemã do município de São Carlos. Florianópolis, SC: Epagri, 2014. 60p. (Epagri. Boletim Didático, 96).

Receitas; Culinária alemã; São Carlos; Santa Catarina

ISSN 1414-5219



Apresentação

O III Concurso de Culinária Alemã de São Carlos foi realizado com o objetivo de resgatar receitas e ingredientes típicos da região, com a valorização da cultura dos colonizadores alemães e teuto-russos através da gastronomia, além da motivação das participantes para a arte culinária e para o saber-fazer local.

Foram recebidas 36 inscrições, sendo 17 receitas na categoria salgados e 19 na categoria doces.

As receitas foram preparadas pelas candidatas e apresentadas no concurso, que ocorreu no dia 31 de julho de 2013, na comunidade de Centro Aguiinhas.

A degustação e a avaliação foram feitas por um grupo de jurados que avaliaram os seguintes quesitos: sabor, criatividade, apresentação do prato e valorização da cultura alemã.

Foram premiadas todas as participantes como forma de incentivo e com o apoio do comércio local.

Este livro reúne todas as receitas inscritas no concurso pela ordem de classificação, informando o nome e a comunidade da candidata.

Como resultado, o concurso novamente promoveu a discussão sobre receitas antigas, hábitos alimentares ligados ao uso dos alimentos da região e a influência desses hábitos no desenvolvimento da agricultura local, alcançando os objetivos propostos.

Agradecimentos

Em especial às mulheres do município de São Carlos que participaram com suas receitas e com muita dedicação, pela dedicação e contribuição para a realização deste trabalho.

Aos colegas da Epagri Humberto, Bicca Neto e Carmen Werlang, pela parceria durante todos os momentos do evento.

Ao Departamento de Agricultura, secretário Guido Brutscher e Gracieli Klaus, pelo auxílio na organização do evento.

À Epagri/Gerência Regional de Palmitos, ao Gerente Mircon Frühauf e à Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca, através do Programa SC Rural.

À Prefeitura Municipal de São Carlos, ao prefeito Cleomar Kuhn, ao vice-prefeito Rafael Rosseto e à primeira-dama Elisa Kuhn, pelo apoio.

À Câmara Municipal de Vereadores, ao presidente Kellen Giongo, pelo reconhecimento.

À Secretaria de Turismo e Eventos, ao secretário Sandro Bender, pelo incentivo.

Aos jurados do concurso, pela valiosa colaboração: Agostinho Melchior – Associação de Ex-Estagários da Alemanha; Loiva Geller – Extensionista Social – Epagri Cunhataí; Joice Ternus – Presidente Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) São Carlos; Lucia Leifheit Thiesen – Associação Grupo de Dança Alemã Jugend Vorwärts em Saudades; Kathleen Werlang Scherer – Nutricionista – Secretaria Municipal de Educação São Carlos; Noélia Kreling – especialista em culinária alemã e proprietária do Restaurante Tradição em Saudades.

Aos patrocinadores do evento, pela generosa contribuição com prêmios e materiais: Associação de Artesãs de São Carlos; Bazar Disney; Bazar e Funilaria Trojak; Bazar Oba Oba; Cerâmica Primavera; Cooperativa Auriverde; Farmácia São Jorge; Farmácia Líder Farma, Farmácia São Matheus; Floricultura Plantiflor; Livraria

Arte e Decorações; Livraria e Bazar Central; Leve Confecções; Loja Eletrosom; Loja Ficagna; Loja Via Básica; Lojas Becker; Lojas Movesa Tok Lar; Mercado São Carlos; Mercado Vale Verde; Oeste Eletromóveis; Paty Confecções; Pitchuka; Rauber Máquinas Agrícolas; Sicoob; Secredi; Super Stoffel; Super Útil.

Ao Grupo de Danças Alemãs Edelweiss da Comunidade de São João, à coordenadora Judite Sackser, pela bela apresentação.

À comunidade de Centro Aguihas, presidente Silverio Watte e ao Clube de Mães Três Marias, à presidente Adelaide Kuh, por acolherem o evento.

Muito obrigada a todos que, de alguma forma, contribuíram para a realização do concurso e deste livro!

Introdução

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

A Companhia Territorial Sul Brasil, tendo como diretor o Dr. Carlos Culmey, deu início à colonização da região com pequenos grupos, descendentes de alemães, vindos do Rio Grande do Sul. Segundo consta, os alemães que aqui chegaram vieram do oeste da Alemanha, da região de Hunsrück, que faz divisa com a França e é banhada pelo Rio Reno. As primeiras moradias dos colonizadores eram casas pré-construídas. As pessoas comiam produtos da caça e da pesca, que na época eram abundantes, além de produtos de suas plantações, como milho e feijão¹.

No entanto, existiu também a colonização dos teuto-russos, descendentes de alemães que viveram ou nasceram em território russo. Ou seja, foram alemães que colonizaram regiões da Ucrânia, Criméia e Sibéria, na antiga URSS, formando aldeias de pequenos agricultores².

Com a Revolução Russa em 1917, liderada pelos comunistas, os alemães e seus descendentes resolveram fugir para sua terra natal e foi da Alemanha que partiram em navios rumo ao Brasil³.

Foi então em 1930 que cerca de 90 famílias de teuto-russos

¹ SÃO CARLOS. Prefeitura Municipal. Histórico do Município de São Carlos. Disponível em: <<http://www.saocarlos.sc.gov.br>> Acesso em: 15 jul 2014.

² GUTJAHR, Pe. Alfredo. Imigração teuto-russa em Iracema, Mondaí, SC e em Aguinhas, São Carlos, SC a partir de 1930. Porto Alegre, 2000. Disponível em: <<http://www.mluther.org.br/imigracao/iracema.htm>> Acesso em: 15 jul. 2014.

³ ONGHERO, A. L.; CARBONERA, M. Sociabilidade dos imigrantes teuto-russos em Aguinhas, São Carlos/SC. Cadernos do CEOM, Chapecó, v. 23, n. 32, 2010. Disponível em <http://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/viewFile/665/428>> Acesso em: 15 jul. 2014.

chegaram à região das Aguiinhas vindas de Porto Alegre; outras chegaram à região após permanecer alguns meses na Bahia; e um terceiro grupo de imigrantes chegou ao longo dos anos de 1933 e 1934 e era composto por famílias que haviam fugido da Sibéria em direção à China³.

Mesmo residindo na Rússia durante várias gerações, os teuto-russos mantiveram muitos elementos de sua cultura germânica de origem³.

Essas informações históricas comprovam a herança germânica e russa no município de São Carlos.

Os colonizadores imprimiram os traços de sua cultura na arquitetura das casas, nos costumes, na culinária, na religiosidade, na língua e nas tradições do trabalho¹.

A cultura alemã está presente no dia a dia das pessoas que vivem no município, a começar pelo idioma falado, pois grande parte da população fala habitualmente um dialeto alemão. Esse dialeto é também chamado de Hunsrückish e aqui sofreu influências da língua portuguesa e da fauna e flora encontradas, as quais não eram comuns na Alemanha⁴.

É este dialeto que irá denominar as receitas deste livro, cujo maior desafio é traduzir para a escrita aquilo que as pessoas aprenderam somente a falar.

Mas essa não é a única herança alemã: as casas mais antigas da cidade também trazem a inspiração da tradicional arquitetura alemã, estilo enxaimel.

As danças de origem alemã são preservadas pelos grupos de Dança Edelweiss e Zu der Heimath, que cultivam a arte nas comunidades de São João e Bela Vista, respectivamente.

Atração especial fica por conta das festas típicas alemãs, como os Kerbfest e os Bailes do Chopp, que valorizam a gastronomia, a música e as bebidas que os descendentes aprenderam a apreciar.

A gastronomia e a culinária, por sua vez, são um capítulo de destaque na cultura de um povo e, em São Carlos, não é diferente. Como um município essencialmente agrícola, foi nessa atividade que os primeiros colonizadores desbravaram a terra e cultivaram os

⁴ Hunsrück e Riograndenser Hunsrückish. Disponível em <http://pt.wikipedia.org>

primeiros alimentos, a princípio para subsistência e, mais tarde, como fonte de renda que até hoje movimenta a economia da região.

Para os russos e também para os alemães, o frio das regiões que habitavam anteriormente influenciou o trabalho, a agricultura e a cultura alimentar das famílias.

Em seu país de origem, durante o verão, cultivavam principalmente o trigo, mas também batatas e legumes, entre os quais, o repolho. Esses alimentos eram estocados e tinham que abastecer as famílias durante o longo inverno, quando as temperaturas eram baixíssimas e a neve cobria a paisagem³.

Com isso, as farinhas e a batata eram constantes no cardápio, a carne era pouco consumida, segundo o relato dos descendentes. A batata, apesar de muito utilizada, foi substituída por vezes pela mandioca.

As carnes, por exemplo, eram essencialmente cozidas. O churrasco não era comum, era feito apenas em dias de festa e só se popularizou muito tempo depois, refletindo o contato com os colonizadores que vieram do Rio Grande do Sul.

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

É uma cozinha farta e substanciosa, que atualmente está presente nas tradicionais festas alemãs que acontecem em Santa Catarina, embora seja pouco conhecida e divulgada entre os brasileiros.

A população são-carlense conservou muitos pratos típicos trazidos pelos colonizadores, como as cucas, as bolachas, a carne de porco, os embutidos, pães e massas caseiras.

Por outro lado, os descendentes se inspiraram na cultura alemã para preparar pratos com os alimentos da terra, cultivados ainda hoje na região, como a mandioca, o milho, o melado e o leite, usando também subprodutos que antigamente eram feitos em casa como polvilho, farinha, nata, queijo, entre muitos outros.

Contudo, o desenvolvimento do campo e da cidade e a chegada de novos imigrantes fizeram com que muitos hábitos alimentares relacionados à cultura local se perdessem ao longo do tempo.

Foi pensando nesse histórico, na valorização da cultura alimentar relacionada aos produtos da agricultura familiar, que surgiu o Concurso de Culinária Alemã de São Carlos.

Em 2013, o concurso chega a sua 3ª edição, com iniciativa e organização do Escritório Municipal da Epagri em São Carlos e o apoio do Programa SC Rural e da Prefeitura Municipal.

A colonização, a agricultura e o hábito alimentar resultam nos saberes e sabores das famílias rurais de São Carlos. Entender, valorizar e divulgar o resultado dessa mistura é um dos propósitos do concurso e deste livro.

Bom apetite! Guten Appetit!

Sumário

Receitas salgadas

<i>Pastel cozido</i>	15
<i>Pastel de batatinhas</i>	16
<i>Enroladinho de repolho</i>	17
<i>Cuca de cebola</i>	18
<i>Pãozinho no vapor</i>	19
<i>Requeijão</i>	20
<i>Requeijão</i>	21
<i>Pãozinho com batatinha</i>	22
<i>Pastel assado de carne</i>	23
<i>Pão de salame</i>	24
<i>Empadão rápido</i>	25
<i>Queijo cozido</i>	26
<i>Sopa de leite</i>	27
<i>Tripa grossa recheada</i>	28
<i>Pão de merengue assado</i>	29
<i>Bolinho de mandioca recheado</i>	30
<i>Chimia de ovos</i>	31

Receitas doces

<i>Torta de requeijão</i>	35
<i>Cuca de maçã</i>	36
<i>Bolacha de mel</i>	37
<i>Biscoito de amêndoas</i>	38
<i>Pão de melado</i>	39
<i>Cuca enrolada de requeijão</i>	40
<i>Napoleão</i>	41
<i>Doce de chuchu com melado e laranja</i>	43
<i>Chimia com melado</i>	44
<i>Chimia de ovos</i>	45
<i>Bolo de milho</i>	46
<i>Cuca de fermento caseiro</i>	47
<i>Cuca de frigideira</i>	49

<i>Pastel doce de queijo</i>	50
<i>Creme flocos de neve</i>	51
<i>Ambrosia</i>	52
<i>Doce de chuchu com melado</i>	53
<i>Pudim de ovos</i>	54
<i>Pudim de xícara</i>	55

<i>III Concurso de Culinária Alemã de São Carlos</i>	
<i>Fotos – melhores momentos</i>	57

Receitas salgadas

Pastel cozido

“Pelomena”

Marta Terezinha Schlee Watte – Centro Aguiinhas



Ingredientes:

1kg de carne suína moída
4 ovos
1kg de farinha de trigo
Sal, temperos a gosto

Modo de preparo:

Tempere a carne moída a gosto. Bata os ovos, acrescente a farinha de trigo, até o ponto de abrir a massa. Corte a massa em quadrados (15x15cm), coloque a carne crua e feche em forma de pastel. Encha uma panela com água e sal e esquente. Quando ferver, coloque os “pelomenas” e deixe ferver por 15 minutos. Retire da água e sirva quente.

Tempo de preparo: 45min.

Rendimento: 1 travessa

História: É uma receita dos descendentes russos, aprendeu com a avó paterna.



Pastel de batatinhas

Adelaide Maria Gerhardt Kuhn – Centro Aguinhas



Ingredientes

Massa:

2 ovos

1 xícara de leite

2 colheres de nata

1 colher de sal

Farinha até dar o ponto de massa de pastel

Óleo ou banha para a fritura

Recheio:

10 batatinhas

1 tomate

1 cebola

2 ovos

Tempero verde

Modo de preparo

Cozinhar as batatas com sal e, quando estiverem macias, socar com o socador de feijão. Cozinhe os 2 ovos, acrescente 1 tomate, uma cebola pequena e tempero verde. Pique todos os ingredientes e coloque-os na batatinha.

Abra a massa com um rolo e faça os pastéis. Frite-os na gordura quente.

Tempo de preparo:

1 hora

Rendimento:

20 unidades

História: Aprendeu com a mãe Marlene.



Enroladinho de repolho

“Kohlbrouladen”

Ida Schafer - Sede



Ingredientes

12 folhas de repolho
2 pães franceses
1 cebola
Salsa, sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de óleo de girassol
150g de bacon com mais carne que gordura
½ litro caldo de carne
500g de carne moída de gado
2 ovos



Modo de preparo

Lave as folhas de repolho, mergulhe em água fervente com sal por um minuto. Tire-as e coloque em água gelada. Amoleça os pães com água fria, espremendo-os com as mãos. Pique a cebola e a salsa, misture na carne, os ovos, pães, cebola e salsa. Acrescente sal e pimenta a gosto, misturando bem.

Abra as folhas de repolho, coloque uma porção da carne e enrole dobrando as pontas para não abrir. Passe linha de costura e arremate. Coloque na panela o óleo e o bacon e frite. Coloque ½ litro de caldo de carne, vá colocando os enroladinhos com cuidado e cozinhe por 40 minutos.

Tempo de preparo: 1h30min

Rendimento: 12 un.

História: Esta receita vem de um livro de culinária alemã, trazido por Marcos, filho de Ida Schafer, que há muito tempo mora na Alemanha. A receita foi traduzida e contém ingredientes encontrados e utilizados na nossa região.

Cuca de cebola

“Zwiebel Kuchen”

Maria Herta Schlee – Sede

Ingredientes

Massa:

250g de farinha de trigo

125g margarina

1 ovo

1 pitada de sal

Recheio:

300g salame ou bacon

4 cebolas grandes

300g queijo colonial

4 ovos

1 copo de nata

Sal, pimenta e salsa



Modo de preparo

Massa: Misturar bem e levar à geladeira por 1 hora, abrir com rolo, forrar o fundo e as laterais de uma forma redonda.

Recheio: Corte a cebola e o salame ou bacon e frite. Deixe esfriar e corte o queijo em quadradinhos. Bata os ovos, a nata, o sal, a pimenta e a salsa e misture com a cebola frita. Derrame o recheio sobre a massa crua e leve para assar por mais ou menos uma hora. Sirva quente.

Tempo de preparo: 2h30min

Rendimento: 1 forma

História Aprendeu com grupo de alemães que residiu em Mondaí há cerca de 22 anos. Na época os alemães moravam no Colégio Agrícola Terra Nova, onde Maria Herta era cozinheira e eram coordenadores da escola.

Pãozinho no vapor

“Dampf noodle”

Rosa Maria Zeiser Sost – Baixo Aguinhas

Ingredientes

1 ½ xícara de leite

3 ovos

1 colher de banha

2 colheres de fermento de pão

2 colheres de açúcar

1 colherinha (chá) de sal

1 xícara de água morna

Farinha até dar ponto de massa de mão

Modo de fazer

Numa tigela dilua o fermento com 1 xícara de água, 2 colheres de farinha e 2 colheres de açúcar e faça uma massinha. Bata os ovos e os demais ingredientes e junte a massinha e a farinha até o ponto de massa de pão. Amasse bem a massa na mesa. Faça um rolo com a massa e divida em bolinhas do tamanho de um ovo. Deixar crescer até dobrar de volume. Numa frigideira com tampa, coloque 1cm de água, um pouco de gordura e uma pitada de sal. Não abra a frigideira antes que elas fritem. Depois de fritar, pode-se tirar.



Tempo de preparo:

2 horas

Rendimento:

30 porções

História: Aprendi com a mãe Clara Zeiser quando era criança, aproximadamente 50 anos atrás. A mãe veio com 16 anos da Alemanha e o pai veio com 20 anos da Rússia.

Requeijão

“Keschmier”

Maria Inês S. Endler – São Sebastião

Ingredientes

3 litros de leite (a quantidade é opcional)

Nata e sal a gosto

Modo de preparo

Coloque o leite para coalhar durante mais ou menos 2 a 4 dias. Depois de coalhado, coloque no forno para esquentar em torno de 40 a 45°C. Em seguida, despeje num saquinho de tecido para escorrer o soro, deixando por meio dia.

Tire do saquinho e reserve num prato a quantia desejada, misture com nata e uma pitada de sal, amassando e misturando bem.

Servir com pão de milho e melado ou como desejar.

Tempo de preparo: 5 dias

Rendimento: 400g

História: “Aprendi com minha mãe, ainda criança. A família fazia para o café da manhã e também para a noite todos os dias.”



Requeijão

“Keschmier”

Lydia Leonida Mumber – Centro Aguinhas

Ingredientes

1 litro de leite “in natura”, sem ferver
Nata ou leite fervido a gosto

Modo de fazer

Coar o leite num recipiente de barro. Deixar por dois ou três dias até coalhar. Tirar a nata que se formou por cima, colocar sobre o fogão a lenha para esquentar bem, depois derramar num saquinho de pano transparente para escorrer o soro. Depois é só colocar num prato, amassar e acrescentar nata ou leite fervido.

Tempo de preparo:

3 a 4 dias

Rendimento:

200g.

História: “Aprendi com minha mãe, ainda menina, que fazia todos os dias.”

A Sra. Lydia trouxe para o concurso o jarro de barro comumente utilizado para deixar o leite coalhar (foto).



Pãozinho com batatinha

"Shup noodle"

Berenice Muller – Centro Aguihas

Ingredientes

½ kg farinha de trigo
1 ovo
1 ½ colher de fermento químico
Sal a gosto água até dar ponto
2 batatinhas médias
Banha
Sal para pôr em cima



Modo de fazer

Faça uma massa (ponto de pão) com os primeiros ingredientes; faça um rolo e cortar em rodelinhas. Numa panela coloque a banha e os pãezinhos um ao lado do outro. Por cima coloque as batatas em palito, sal e água quente até cobrir os pãezinhos. Deixe na panela "bem tampada" mais ou menos 30 minutos até começar a fritar. Sirva quente. Não abra a panela enquanto cozinha.

Dica: Se abrir a panela antes de fritar, os pãezinhos vão murchar. Sirva com o molho de carne.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 10 a 12 pãezinhos

História: Antigamente essa receita era feita pelo menos uma vez por semana no almoço, servida com molho, feijão e arroz.

Pastel assado de carne

“Fleisch Parischkelin”

Maria Schaf Thomae – Baixo Aguinhas

Ingredientes

Massa:

3 xícaras farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de nata
1 colher (sopa) de manteiga ou azeite
½ colher (sopa) de açúcar
2 ovos
1 colher de fermento químico
1 xícara de leite



Recheio:

500g de carne moída
1 colherinha de suco de limão
1 colher de nata
1 pitada de açúcar

Temperar com sal, alho, cebola, salsa, salsinha e tomate

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes da massa, depois abra com o rolo e corte em rodelas. Coloque a carne, feche em cima e achate um pouco. Coloque os pastéis na forma e asse até dourarem. Forno 180°C.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 16 unidades

História: Aprendi com meu filho que estava no seminário em São Paulo há 37 anos.

Pão de salame

"Wurst brot"

Lucinda Sander Zart – São João

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo
½ xícara de azeite ou banha
½ colher de sal
3 colheres de fermento seco
2 ovos
1 unidade de salame
Água até o ponto (morna)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até ponto de pão. Deixe a massa crescer na bacia. Quando for sovar, misture na massa o salame bem picadinho, enrole os pães e coloque-os na forma. Deixe crescer bem e asse por 45 minutos.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 2 pães



Empadão rápido

Liria Zita Assmann – Bela Vista

Ingredientes

Massa:

2 ovos

10 colheres de farinha de trigo

1 xícara de azeite

3 colheres (chá) de fermento químico

Sal a gosto

2 xícaras de leite

Recheio: Carne moída, alho, tomate, cebola

Cobertura: 100 gramas queijo colonial

Modo de preparo

Para a massa, bater no liquidificador. Para o recheio, fazer um molho com a carne e temperos. Montagem: uma camada de massa, recheio, uma camada de massa. Asse com o queijo por cima.



Tempo de preparo:

1 hora

Rendimento:

1 forma

História:

Aprendeu com sua nora que, por sua vez, aprendeu com sua mãe.

Queijo cozido

"Koch Kase"

Lidia Schleicher Frozza - Sede

Ingredientes

4 litros de leite cru com nata

Modo de preparo

Deixe os 4 litros de leite coalhar em temperatura ambiente durante mais ou menos 10 dias. Aqueça um pouco (morno) até que surjam grumos. Então, escorra o soro num pano branco e esprema bem.

Pegue a massa, esfarele num recipiente, misture mais ou menos 2 colheres de bicarbonato de sódio e deixe de um dia para o outro. Leve ao fogo numa frigideira grande com sal, até o ponto de fio (derreter). Coloque num recipiente liso, esfrie e desenforme.

Tempo de preparo: 12 horas

Rendimento: 1 queijinho

História: Aprendeu com a mãe, que veio da Rússia com 16 anos morar na região das Aguinhas. Sua mãe, por sua vez, aprendeu com a madrastra ainda na Rússia. Era uma receita que faziam para o café da manhã e comiam com pão.



Sopa de leite

“Milch suppe”

Sueli Maria Schwendler Groth – Centro Aguihas

Ingredientes

2 litros de leite fresco
½ litro de água
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de sal

Modo de preparo

Ferva o leite e adicione a água e o sal. Quando o leite ferver, deixe em fogo baixo. Pegue 2 ovos, bata-os bem, acrescente a farinha e misture ligeiramente a fim de formar farelos soltinhos. Misture-os com leite e ferva por 4 a 5 minutos. Bata o outro ovo e acrescente na sopa misturando bem e deixe cozinhar por mais um minuto. Está pronta a sopa. Deve-se servir quente.

Dica: Esta sopa pode ser feita doce ou salgada.

Tempo de preparo: 30 min.

Rendimento: 1 tigela



Tripa grossa recheada

Bernadete Marschall – São Sebastião

Ingredientes

½ kg de carne moída
2 batatas grossas
½ xícara de arroz
1 xícara de milho verde
3 tomates
1 cenoura grande
1 tripa grossa
Sal e tempero verde a gosto



Modo de preparo

Cozinhe as batatas, as cenouras e o arroz e deixe separado. Em seguida, coloque numa tigela a carne junto com todos os outros ingredientes e mexa bem. Então, acrescente as batatas, o arroz e as cenouras. Finalmente, recheie a tripa e, depois de recheada, amarre os dois lados com um barbante. Coloque numa forma com um pouco de banha e leve ao forno, por mais ou menos 40 minutos.

Dica: Para o preparo da tripa, sugere-se limpar bem e deixar no suco de limão ou de vinagre de uva por um dia. Tanto a tripa limpa quanto o prato pronto podem ser congelados.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 1 tripa recheada

História: Aprendeu a receita com a mãe, é um prato que toda a família gosta. Quando abatiam um animal já faziam este prato.

Pão de merengue assado

Nair Eli Sander – São João

Ingredientes

4 fatias de pão de milho

4 ovos

Sal

Modo de preparo

Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Coloque as colheradas de merengue em cima do pão de milho e leve ao forno por cerca de 10 minutos. Depois, acomode a gema do ovo crua bem no centro e leve novamente ao forno até ficar dourado.

Tempo de preparo: 30 min.

Rendimento: 4 pães



Bolinho de mandioca recheado

“Manhok Kihelher”

Maria Helena H. Schleicher – Linha Massing

Ingredientes

500g de mandioca cozida mole

2 ovos

Sal

2 colheres (chá) de fermento químico

Farinha de trigo

500g de banha ou azeite

200g de salame

½ cebola

Tempero verde

Modo de preparo

Amasse a mandioca, acrescente os ovos, um pouco de sal, o fermento e a farinha até o ponto de formar massa mais dura. Modele na mão, coloque o recheio e feche, formando uns rolinhos.

Recheio: Desfaça o salame em pedacinhos e misture a cebola e a salsa. Frite em banha quente.

Tempo de preparo:

30 min.

Rendimento: 20 un.

História: Aprendeu esta receita com o marido, Jacob Schleicher, a quem a mãe ensinou várias receitas. A mãe (sogra da candidata) veio da Sibéria com 5 anos e contava que a base das refeições era farinha e batata.



Chimia de ovos

“Eier Schmier”

Rosani Hensel – Centro Aguinhas

Ingredientes

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 copo de água

1 colherinha de sal

Tempero verde

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo e deixe ferver até formar um creme. Sirva no pão de milho ou trigo.

Dica: Para temperar, pode-se acrescentar caldo de galinha, salame e orégano.

Tempo de preparo: 20min.

Rendimento: 1 prato





Receitas doces

Torta de requeijão

“Käse Kuchen”

Maria Herta Schlee – Sede



Ingredientes

Massa:

250g de farinha de trigo

125g de margarina

60g de açúcar

1 ovo

Recheio:

500g de requeijão ou ricota

300g de açúcar

4 ovos

1 copo de nata

1 colherinha raspa de limão

1 colherinha essência de laranja

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colherinha de chá fermento em pó

1 colherinha de baunilha

100 gr de uva passa



Modo de preparo

Massa: Misture tudo até formar uma massa. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda.

Recheio: Coloque no liquidificador o requeijão e os ovos e bata até ficar cremoso. Derrame numa bacia e misture todos os ingredientes. Despeje na forma com a massa já pronta. Então leve para assar por uma hora. Sirva frio, acompanhado com uma xícara de café.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 torta

História: Aprendeu com grupo de alemães que residiu em Mondai há cerca de 22 anos. Na época, ela era cozinheira no Colégio Agrícola Terra Nova, onde aprendeu o prato com os alemães que eram coordenadores da escola.

Cuca de maçã

“Apfel Kuchen”

Marcia Stein – São João



Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de açúcar
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de gordura (manteiga derretida)
2 ovos
1 colher de fermento seco
Farofa:
½ xícara de açúcar
½ xícara de farinha de trigo
Cravo, canela, baunilha
Azeite e nata até dar o ponto
3 maçãs para cobrir

Modo de fazer

Faça a massa, amasse e deixe crescer por 1 hora. Depois abra a massa numa forma e deixe crescer novamente. Coloque a farofa e as maçãs cortadas em fatias finas por cima. Asse por 35min em fogo alto.

Tempo de preparo: 1h30min

Rendimento: 1 forma grande

História: O marido, Volmir Stein, aprendeu esta receita no período que morava na Alemanha, de onde trouxe a receita e ensinou como fazer.



Bolacha de mel

“Honish Toss”

Deisi Iara Hoss Wiest – São João



Ingredientes

3 ½ xícaras de mel
2 xícaras de açúcar cristal
2 xícaras de açúcar mascavo ou melado
8 colheres de sopa de água
1 ½ colher média de cravo, canela, e noz-moscada moídos

Misture todos esses ingredientes e leve ao fogo para derreter.

Depois acrescente:

1 xícara de nata
1 colher de sopa de banha
4 xícaras de maisena
8 ovos batidos
2 colheres de chá de sal-amoníaco
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal
12 xícaras de farinha de trigo



Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes e deixe descansar de um dia para o outro fora da geladeira (temperatura ambiente)

Dica: Utilize uma xícara média para medida como aquelas de vidro marrom e cubra com merengue ou chocolate

Tempo de preparo: 12 horas + 2 horas **Rendimento:** 80 bolachas

História: Aprendeu a receita com uma senhora de idade, amiga de sua mãe.

Biscoito de amêndoas

“Spekulatus”

Ida Schafer – Sede

Ingredientes

50g de fermento químico
500g de farinha de trigo
250g de açúcar
2 ovos
250g de manteiga
(temperatura ambiente)
100g de amêndoas moídas,
pode ser substituídos por nozes
50g de açúcar mascavo
derretido
50g de açúcar baunilha
1 colher (chá) de canela
½ colher (chá) de cravo moído
½ colher (chá) de noz-moscada



Modo de preparo

Peneire a farinha junto com o fermento em cima da mesa, faça um buraco no meio da farinha, vá colocando o açúcar e os ovos nessa cavidade. Coloque a manteiga em pedaços na borda e amasse com as mãos até formar uma massa lisa. Coloque os demais ingredientes e trabalhe bem a massa até misturar bem. Faça uma bola e embrulhe em filme plástico e deixe na geladeira por 2 horas. Depois abra a massa bem fina em mesa enfarinhada: corte com forminhas e coloque em formas forradas com papel manteiga. Asse em forno 150°C por 15 minutos ou até corar.

Tempo de preparo: 3 horas

Rendimento: 100 un.

História: “Esta receita eu tinha muita curiosidade de conhecer, pois meu falecido sogro, que veio da Alemanha, falou a vida inteira dessa bolacha que a mãe dele fazia apenas no Natal, por ser muito especial. Eu consegui a receita, já fiz para minha família e realmente é muito gostosa.”

Pão de melado

“Cirup brot”

Bernadete Marschall – São Sebastião

Ingredientes

1 xícara de farinha de milho
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de nata ou
banha
1 colher (sopa) rasa de
fermento biológico
2 copos de água

Modo de preparo

Numa tigela misture todos os ingredientes e amasse o pão até não grudar mais na mão. Coloque para crescer.

Depois de crescer, acrescente:

2 xícaras de melado
1 colher (sopa) de canela
1 colher (sopa) de cravo
1 colher (sopa) de sal amoníaco

Laranja de umbigo

Açúcar de baunilha e canela a gosto

Corte as laranjas em pedaços e acrescente canela e açúcar baunilha. Em seguida coloque a massa na forma e por cima coloque os pedaços de laranja. Finalmente leve ao forno e deixe assar por mais ou menos 30 a 40 minutos.

Dica: Substituir a laranja por banana ou maçã.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 1 pão

Dica: Substituir a laranja por banana ou maçã.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 1 pão

História: Aprendeu a receita com a mãe. É uma receita de família feita para levar junto para a roça. Para comer colocavam keschmier por cima.



Cuca enrolada de requeijão

“Wickel Käse Kuchen”

Helena Hoss Sackser – São João

Ingredientes

Recheio:

3 litros de leite (coalhar)

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela

Massa:

1 ovo

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de banha

1 colher (chá) de sal

½ xícara de açúcar

½ colher (sopa) de adoçante

1 colher (sopa) de fermento biológico

Água morna ao ponto

Farofa:

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha

Azeite ao ponto

Baunilha, canela



Modo de preparo

Para o recheio, retire a coalhada do leite, misture o açúcar e a canela. Para a massa, misture os ingredientes e coloque por último fermento e água morna. Misture os ingredientes do recheio. Abra a massa, passe no cilindro e deixe crescer. Repita a operação ao abrir a massa, coloque o recheio (2 xícaras) e enrole a cuca. Coloque na forma e deixe crescer. Coloque a farofa e asse 30 minutos.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 cuca

História: É uma receita bem antiga que a mãe sempre fazia no Natal e na Páscoa.

Napoleão

Rosa Maria Zeiser Sost – Baixo Aguinhas

Ingredientes

Massa:

- 1 ovo
- ½ xícara de açúcar
- 1 copo de leite
- 1 xícara de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 pitada de sal
- Farinha até o ponto

Recheio:

- 1 litro de leite
- 1 ½ xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de baunilha
- 3 ovos
- ¾ xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Em uma bacia bater o ovo, o açúcar e a manteiga, depois juntar os demais ingredientes da massa, farinha até o ponto, dividir a massa em 3 partes iguais e abrir com o rolo e espichar a massa bem fina do tamanho de uma forma retangular grande. Assar em uma forma untada até ficar dourado.

Recheio: em uma panela coloque o leite, açúcar e baunilha, deixe ferver. Em uma bacia bater os ovos, a farinha e uma xícara de leite bater até ficar cremoso e depois juntar ao leite da panela. Cozinhar até engrossar e mexendo por uns 10 minutos em fogo baixo, por último adicionar a manteiga.

Montagem: uma camada de massa uma camada de creme, intercalando até que o creme fique por último. Decorar com o farelo da massa.

Tempo de preparo: 2 horas Rendimento: 25 pedaços

História: “Minha mãe ganhou esta receita de uma amiga que também era descendente de alemães. Apreendi com minha mãe, Clara Zeiser, quando era criança. Fazíamos esta receita em datas especiais, como Natal e Páscoa.” A mãe veio com 16 anos da Alemanha.



Doce de chuchu com melado e laranja

“Chuchu süß mit cirup”

Bernadete Elfrida Sost Schleicher – Baixo Aguinhas

Ingredientes

4 chuchus médios
2 laranjas umbigo
6 xícaras de melado batido

Modo de preparo

Cortar o chuchu e a laranja em fatias, levar tudo ao fogo e cozinhar até ficar com um pouco de calda.

Dica: Descascar a laranja deixando a parte branca.

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 1 travessa

História: “Aprendi a receita com minha mãe, ela é feita há mais de 50 anos na família.



Chimia com melado

“Masse schmier”

Hilaria Assmann – Bela Vista

Ingredientes

1 tacho de garapa

1 balde (15 kg) de massa (abóbora+laranja+batata+mamão)

Batata-doce

Abóbora de pescoço

Mamão quase maduro

Laranja umbigo

Modo de preparo

Cozinhe a batata-doce descascada na garapa, retire e reserve. Cozinhe a abóbora em água separada. Retire a casca e a semente das laranjas e do mamão. Moa a batata, a abóbora, a laranja e o mamão juntos no moedor de carne. Volte tudo para o tacho com a garapa e mexa até o ponto de schmier em fogo lento (engrossa e dá para ver o fundo do tacho). Guarde em baldes plásticos (temperatura ambiente).



Tempo de preparo: 4 a 6 horas

Rendimento: 1 ½ balde

História: A mãe já fazia e hoje a família faz esta chimia para o consumo todo ano.

Chimia de ovos

“Eier schmier”

Diva Franz Graff – São Sebastião

Ingredientes

4 ovos
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar
Azeite ou banha
1 fatia de pão de milho picadinho

Modo de preparo

Frite o pão no azeite bem escurinho. Misture a farinha e o açúcar nos ovos e despeje sobre o pão frito. Ponto até engrossar, cremoso.

Tempo de preparo:

20 minutos

Rendimento:

1 prato



Dica: Pode ser feito da mesma forma salgado.

História: Aprendeu esta receita com a mãe e a bisavó também sempre fazia. Conta que iam procurar os ovos para a bisavó fazer a receita, que era preparada para o café da manhã, para comer pura ou com pão.

Bolo de milho

Sibila Schuster – São José

Ingredientes

2 xícaras de farinha de milho
1 ½ xícara de açúcar
2 xícaras de leite
½ xícara de óleo
2 colheres (sopa) de fermento químico
4 ovos
1 pitada de sal

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes na batedeira e coloque por último o fermento. Leve ao forno para assar em forma untada.

Dica: Esta receita fica melhor com a farinha de milho de moinho, pois é mais fina.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 forma



Luca de fermento caseiro

Gerta Inês Herrmann – Linha Massing

Ingredientes

3 ovos
3 colheres (sopa) de azeite
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de adoçante
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) rasa de sal
Farinha de trigo até o ponto

Fermento:

5 colheres (sopa) de farinha trigo
3 colheres (sopa) de açúcar cristal
1 colher (chá) de sal
1 vidro da semente de fermento
1 vidro de água

Recheio:

Chocolate em pó a gosto

Farofa:

2 xícaras de farinha
1 xícara de açúcar
Margarina, nata ou óleo até o ponto
Açúcar baunilha

Modo de preparo

Fermento: Misture todos os ingredientes à semente do fermento caseiro e retire um vidro para guardar. O restante usa para a receita. Sempre se guarda um vidro do fermento caseiro na geladeira no máximo por 1 mês. Usam-se vidros do tipo “nescafé” como medida.
Massa: Misture e bata bem os ingredientes e só por último misture

o fermento. Amasse uma massa bem dura e passe no cilindro. Abra a massa, espalhe o chocolate em pó, enrole e coloque nas formas. Coloque cada forma dentro de um saco plástico e guarde até crescer, (no verão demora cerca de 24 horas para crescer, no inverno são 48 horas). A massa está boa quando a forma fica “leve”. Coloque a farofa e asse (20 minutos) a 200 graus.

Tempo de preparo: 24 a 48 horas

Rendimento: 6 a 7 cucas

Dica: Pode-se acrescentar coco à farofa e utilizar recheios como leite condensado e doce de leite.

História: Aprendeu a receita e ganhou a primeira “semente” de fermento da cunhada que, por sua vez, ganhou o fermento caseiro da sogra. Mantém o fermento “vivo” há muitos anos, fazendo sempre esta cuca.



Euca de frigideira

“Pfanne Kuchen”

Aurea Vanuza Assmann Bogorny – São João

Ingredientes

5 ovos

1 xícara de melado

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de banha

+/- 2 xícaras de farinha de trigo até o ponto

Modo de preparo

Bata os ingredientes à mão. Frite na banha em uma frigideira pequena. Faça uma camada de massa de ½ dedo e depois vire. Pode servir com keshmier, nata ou melado.

Dica: Pode ser feita salgada sem o melado.

Tempo de preparo:

30 min.

Rendimento:

20 un.

História: Aprendeu a receita com a mãe, mas a avó também fazia. É uma receita para o café da manhã, lanche ou jantar.



Pastel doce de queijo

“Käse Parischkelin”

Erica Rambo – Centro Aguihas

Ingredientes

Massa:

1 ovo

1 colher (sopa) de
fermento químico

1 colher (sopa) de
cachaça

Leite e farinha de
trigo até dar ponto
de abrir

Recheio:

10 litros de leite

Sal

Açúcar

1 gema de ovo

Canela em pó



Modo de preparo

Deixe os 10 litros de leite coalhar, fazendo um Käse. Amasse bem e esfarele. Adicione açúcar, canela, gema e sal. Abra a massa e monte pasteizinhos com o recheio doce, fechando as pontas. Frite na banha ou no azeite.

Tempo de preparo: 30 min.

Rendimento: 20-30 un.

História: Aprendeu com a sogra, Rosa Rambo.

Creme flocos de neve

“Schnee Flocken”

Marta Watte – Centro Aguihas

Ingredientes

2 litros de leite

4 ovos

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras de açúcar

Modo de fazer

Separe as gemas das claras e bata as claras em neve. Coloque numa panela o leite, as gemas e o açúcar. Deixe ferver. Coloque dentro do creme as colheradas das claras em neve, deixando um minuto. Então, retire e vá colocando num recipiente refratário. Depois de feitos todos os flocos, acrescente o amido de milho ao leite, faça um creme e derrame sobre os flocos. Deixe esfriar e sirva gelado.

Tempo de preparo: 45 min.

Rendimento: 1 travessa



Ambrosia

Lucinda Sander Zart – São João

Ingredientes

1 litro de leite

6 ovos

½ xícara de suco de limão

2 xícaras de açúcar

Cravos a gosto

Modo de preparo

Misture tudo e deixe cozinhar até o ponto (forma grumos e fica calda).

Tempo de preparo: 30 min.

Rendimento: 1 travessa

História: Sobremesa que faziam no final de semana. A cada dia da semana escondiam um ovo para fazer, pois a mãe não deixava gastar muitos ovos.



Doce de chuchu com melado

“Chuchu süß”

Liria Zita Assmann – Bela Vista

Ingredientes

2 chuchus
2 xícaras de melado batido
2 pedaços de casca de canela

Modo de preparo

Descasque os chuchus e corte em fatias bem finas. Deixe 1 noite sobre um pano. Coloque na panela e adicione o melado e a canela. Cozinhe por mais ou menos 40 minutos. Guarde em vidros na geladeira.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 2 vidros

Dica: A mesma receita pode ser feita com mamão verde.

História: Aprendeu com a mãe. Antigamente, quando faziam o melado em casa, já nos tachos faziam o doce com a própria garapa e guardavam em latas por até meio ano.



Pudim de ovos

“Eier Süß”

Berenice Rambo Muller – Centro Aguinhas

Ingredientes

8 ovos (separe 3 claras dos 8 ovos)
1 litro de leite
2 xícaras de açúcar cristal
6 colheres (sopa) de açúcar cristal (para fazer o merengue)

Modo de fazer

Bata os ovos, o leite e o açúcar e coloque num pirex. Leve ao forno para assar por mais ou menos 1 hora, até atingir o ponto de pudim. Prepare um merengue com as claras separadas e as seis colheres e coloque o merengue por cima do pudim. Volte ao forno até dourar.

Dica: Corte em quadradinhos antes de servir.

Tempo de preparo:

2 horas

Rendimento:

1 tigela

História: Aprendeu a receita com a mãe, Rosa Schlee, que veio da Rússia com 3 anos. O pudim era feito em dias de festa e em finais de semana, quando tinha açúcar.



Pudim de xícara

“Pudim Süß ou Tasse Süß”

Nair Sander Schwendler – São João

Ingredientes

½ litro de leite
½ xícara de açúcar
1 colher (sopa) de
amido de milho
1 ½ litro de leite
2 xícaras de açúcar
1 caixa de pó para
pudim de morango
1 caixa de pó para
pudim de baunilha
1 caixa de pó para
pudim de chocolate
2 colheres de
maisena



Modo de preparo

Fazer caldo mole com açúcar, leite, maisena (3 primeiros ingredientes). No restante do leite, misture o açúcar e a maisena. Para cada meio litro dissolva 1 pacote de pudim. Separar cada sabor numa xícara.

Montagem: coloque o creme mole numa travessa e desenforme os pudins das xícaras sobre o creme.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 1 travessa

História: Faz há muito tempo a receita que aprendeu com a mãe.

**III Concurso de Culinária Alemã
de São Carlos
Fotos - melhores momentos**



As candidatas e suas receitas



Os jurados: Kathleen, Lucia, Loiva, Noelia e Agostinho



Apresentação do Grupo de Danças Edelweiss



*Premiação do 1º Lugar – Doces
Maria Schlee com Gelsi Rauber*



*Premiação do 1º Lugar – Salgados
Marta Watte com Lilian M. Castelani*