

Receitas dos grupos de mulheres de Guatambu

Receitas dos grupos de mulheres de Guatambu





Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

**Secretário de Estado da
Agricultura e da Pesca**
Moacir Sopelsa

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ivan Luiz Zilli Bacic
Desenvolvimento Institucional

Jorge Luiz Malburg
Administração e Finanças

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Extensão Rural



ISSN 1414-5219

Fevereiro/2016

BOLETIM DIDÁTICO Nº 124

Receitas dos grupos de mulheres de Guatambu

Maristela Lourdes Soligo
Maria Joana Alievi Giachini
Aline Fabiana de Sordi



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2016

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br

Editado pela Gerência de Marketing e Comunicação (GMC).

Organização: Maristela Lourdes Soligo
 Maria Joana Alievi Giachini
 Aline Fabiana de Sordi
Colaboração: Liana Cristina Giachini
Fotografia: Franciela Giachini e Aline Fabiana de Sordi

Editoração técnica: Paulo Sergio Tagliari
 Lúcia Moraes Kinceler

Revisão: Abel Viana
Arte-final: Victor Berretta

Primeira edição: Fevereiro 2016
Tiragem: 600 exemplares
Impressão: Dioesc

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

Ficha catalográfica

EPAGRI. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. *Receitas dos grupos de mulheres de Guatambu*. Florianópolis: Epagri, 2016. 131p. (Epagri. Boletim Didático, 124).

Culinária; Receita.

ISSN 1414-5219



AUTORAS

Maristela Lourdes Soligo

É licenciada em Pedagogia pela Fundação de Ensino Superior do Oeste e especialista em Processamento e Controle de Qualidade em Leite, Ovos e Pescado pela Universidade Federal de Lavras. Até dezembro de 2014, foi responsável pelo Programa Atividades Não Agrícolas e Autoabastecimento. Como extensionista social da Epagri, atua no município de Guatambu.

Aline Fabiana de Sordi

É graduada em Engenharia de Alimentos pela UDESC e atua como Auxiliar Administrativo na Epagri/Gerência Regional de Chapecó.

Maria Joana Alievi Giachini

É Secretária de Saúde de Guatambu. À época da execução do projeto que deu origem ao presente livro, foi Diretora de Assistência Social, coordenando os grupos de idosos e mulheres do município.



AGRADECIMENTOS

A todas as mulheres participantes do projeto, razão deste trabalho.

À Administração Municipal de Guatambu e à Secretaria Municipal de Assistência Social, pelo apoio e incentivo na realização do concurso de receitas.

Ao Curso de Gastronomia da Universidade Comunitária Regional de Chapecó (Unochapecó) e aos professores, Marta Nichelli do Amaral, Maria Regina Martinazzo, Simone Fatima Mascarello Cervini e Augusto da Silva Kath, parceiros na realização do concurso.

À Epagri/Gerência Regional de Chapecó, à Secretaria de Estado de Agricultura e da Pesca e ao Programa SC Rural, por tornarem possível a impressão desta obra.

Para o projeto, obtivemos auxílio de muitas pessoas e entidades, as quais não é possível nominar. Entretanto, esperamos que todos aqueles que de alguma forma participaram conosco desse passeio delicioso e que contribuiram para a realização desta publicação se sintam tocados por essas palavras de agradecimento, pois, sem eles, certamente não alcançaríamos resultados tão significativos.



APRESENTAÇÃO

O primeiro Concurso de Receitas do município de Guatambu foi realizado com o objetivo de valorizar a cultura local, por meio do resgate dos pratos preparados por avós, mães e sogras. Revisitamos, assim, a memória dos diferentes grupos étnicos que formaram a população guatambuense, permeada por muitos sabores e saberes. O projeto visou, ainda, ao incentivo à produção e diversificação de alimentos, ao despertar do interesse pelo consumo dessas iguarias e, especialmente, à promoção da integração entre os grupos de mulheres.

O concurso foi realizado em duas etapas: a primeira aconteceu no período de junho a agosto de 2014 e foi dividida em nove oficinas, que contaram com a participação de 90 mulheres. Nessa oportunidade, cada participante preparou uma receita que foi socializada. Dessa forma, o grupo degustou, avaliou e selecionou um prato doce e outro salgado que passou à segunda etapa do concurso.

Finalmente, no dia 10 de dezembro de 2014, a segunda etapa foi realizada, contemplando 18 deliciosas receitas anteriormente selecionadas. Com base nos mesmos critérios observados nas oficinas, três professores do Curso de Gastronomia da Unochapecó – parceira na realização da atividade – degustaram e avaliaram os alimentos cuidadosamente preparados pelas candidatas selecionadas.

O sucesso e a qualidade das receitas foram tamanhos que, como forma de incentivo e valorização, os nove grupos participantes receberam premiações. Entretanto, foram selecionadas as três primeiras colocadas de cada categoria.

Entre as receitas doces, as vencedoras foram Adriane Batiston, com seu **Bolo de Fubá** (1º lugar); Zenaide Maria Lucion, com o **Rocambole de Morango** (2º lugar), e Edite Joana Salvador Baranzelli, que preparou o **Sfregolá** (3º lugar).

Como melhores receitas salgadas, as escolhidas foram o **Rigatoni**, de Marlene Salvagni Taffarel (1º lugar); o **Rocambole de Mandioca**, feito por Dalva Maria Maciel Correia (2º lugar), e o **Escabeche do vô Antonio**, de Neusa Maria da Silva Corá (3º lugar).

Esta coletânea apresenta as 88 receitas que foram apresentadas pelos grupos de mulheres. Ressaltamos que a linguagem utilizada pelas autoras das receitas foi preservada, em respeito à diversidade cultural, que tanto enriquece nosso município também nos aspectos linguísticos.



SUMÁRIO

Introdução.....	13
Grupo de Mulheres Só o Amor Constrói – Linha Bettu	17
Inhoque	19
Pão de milho.....	20
Bolo de açúcar mascavo	21
Bolo fofo	22
Cuca caseira.....	23
Pudim de suco de laranja	24
Pudim de leite	25
Nega maluca nutritiva	26
Rapadurinha de amendoim.....	27
Torta italiana.....	28
Grupo de Mulheres Renascer – Fazenda Zandavalli.....	29
Rigatoni	30
Repolho recheado	32
Torta de beringela	33
Torta fria	34
Cuca rápida.....	35
Bolo de mandioca.....	36
Rocamble de morango	37
Grupo de Mulheres Rainha do Lar – Linha Feliz.....	39
Polenta de quirera recheada	41
Rocamble de mandioca	42
Chico balanceado da bisa	43
Cuscuz	44
Bolacha de milho.....	45
Bolo de fubá	46
Bolo de fubá	47
Doce de batata-doce	48
Rosca de fubá	49

Grupo de Mulheres Unidas Venceremos – Linha Flor	51
Bolinho de milho	53
Broa antiga	54
Quirera com carne suína	55
Pão de milho.....	56
Torta fria	57
Revirado de feijão.....	58
Canjica	59
Bolacha de milho	60
Bolo de fubá	61
Raspa goela da vovó	62
Rosca de vinagre.....	63
Sopa de leite.....	64

Grupo de Mulheres Unidas na Comunidade – Linha Matte	65
Bife de peito de peru	67
Bolo de espinafre salgado	68
Bolo de farinha de milho salgado	69
Fortaia assada.....	70
Pien.....	71
Risoto caipira	72
Bolinho de fubá	73
Pão de mel.....	74
Pudim	75
Mané da bahia.....	76

Grupo de Mulheres Unidas Venceremos – Linha Nova União	77
Broa de milho	79
Bolinho de mandioca cozida.....	80
Bolo de açúcar mascavo	81
Bolo de fubá	82
Bolo de milho	83
Bolo de vinagre.....	84
Pudim de mandioca.....	85

Grupo de Mulheres Reviver – Linha Porto Chalana	87
Bolinho de ricota assado	89
Pão colorido.....	90
Rissoles	91
Bolacha de ração	92
Bolacha da sônia.....	94
Bolo de abacaxi	95
Bolo de cenoura	96
Bolo de mandioca.....	97
Bolinho de chuva da tia Honorata	98
Bolinho de milho	99
Pão de ló de laranja	100
Suco de carambola	101
Licor de laranja	102

Grupo de Mulheres Margarida Rolin de Moura – Sede.....	103
Coxinha de mandioca	105
Broa de milho	106
Escabeche do vô Antonio	107
Galinha recheada com <i>pien</i> da nona	108
Purê de mandioca.....	109
Estrogonofe de frango e proteína de soja	110
Torta de pão	111
Viradinho da vó Margarida.....	112
Bolo de laranja.....	113
Brigadeiro de mandioca	114
Cuca royal.....	115
Mané da bahia.....	116
Pão de ló de laranja	117
Pudim de Mandioca assado	118
<i>Sfregolá</i>	119

Grupo de Mulheres Rosa Branca – Linha Vila Nova	121
Broa de milho	123
Mandioca com cobertura de fubá	124
Bolo de brócolis	125
Bolo de fubá	126
Bolo de fubá	127
Pé de moleque	128
Fotos das oficinas com os grupos de mulheres.....	129
Referência	131

INTRODUÇÃO

Culinária é a arte de cozinhar e, por meio dela, torna-se possível observar a transformação da humanidade e as peculiaridades que fazem parte de cada cultura. Entretanto, com as mudanças no estilo de vida e a grande oferta de produtos industrializados, as famílias passaram a preferir pratos mais rápidos e práticos.

Ainda que Guatambu seja um município essencialmente agrícola, acompanha o atual processo de urbanização, aderindo, dessa forma, a novos hábitos alimentares. Infelizmente, essa modernização muitas vezes acaba por causar o abandono das antigas tradições, constituídas a partir das vivências coletivas e individuais dos povos.

Nesse sentido, para que possamos compreender a riqueza do resgate aqui apresentado, é necessário que façamos um passeio pela história desse pequeno e rico pedaço de chão, do qual brotam as lembranças que temperam a temática abordada neste livro.

De Faxinal do Tigre a Guatambu – revisitando a memória

Em meio ao processo de colonização do oeste catarinense, paulatinamente, foram chegando fluxos populacionais à região do município de Chapecó, criado em 1917. Foi nesse momento que a região Oeste passou a pertencer definitivamente ao contexto geopolítico do estado de Santa Catarina e, para a execução do processo de ocupação e a consequente colonização efetiva, o governo catarinense transferiu os encargos à iniciativa privada: as empresas colonizadoras.

Assim, a empresa colonizadora Isaac Pan & Vargas ficou responsável pela colonização do atual espaço geográfico do município de Guatambu. Por essa concessão, ficou estabelecida a área de atuação entre o Rio Uruguai e o Rio Chapecó, com aproximadamente 25 mil hectares de terras. A área total foi dividida em quatro quinhões e ficou conhecida como “Fazenda Faxinal do Tigre”.

A ocupação foi difícil. Os colonizadores gaúchos, descendentes de italianos e alemães, que chegaram por volta de 1910, percorriam o trajeto da viagem a cavalo ou de carroça, em busca de um novo lar. No entanto, quando chegaram, esses imigrantes se depararam com luso-brasileiros – denominados caboclos – que já habitavam o local.

Esses caboclos certamente foram os primeiros desbravadores, por volta

de 1893. Corá e Oliveira (2010, p. 15), em sua obra que retrata a história do Porto Chalana, também trazem um relato de Gilioli, antigo morador e desbravador do município de Caxambu do Sul, que deixou em suas anotações o seguinte quadro:

Famílias radicadas no Rio Grande do Sul, apossadas pela revolução vieram alojar-se ou esconder-se nesta zona e como daqui gostaram, constituíram suas moradas e estabeleceram-se definitivamente [...]
Dedicavam-se somente à agricultura e daí para sua subsistência [....]

Como já mencionamos, os fluxos populacionais que aportaram em Guatambu, impulsionados pela política das empresas colonizadoras, eram prioritariamente os de origem alemã e italiana, oriundos da zona agrícola do Rio Grande do Sul. Nos primeiros anos, esses povos se dedicavam exclusivamente à economia primária – extração da madeira da mata florestal existente –, mas também praticaram a agricultura de subsistência. Mais tarde, a extração e a industrialização da erva-mate se tornaram fontes consideráveis de renda na economia da região.

A região era rica em madeira nobre e de lei. Em decorrência disso, os que chegaram e nela se fixaram partiram para a comercialização com os países do Prata. O produto era transportado via Rio Uruguai, partindo do Porto Chalana com destino à Argentina. Assim, Porto Chalana, localizado no município de Guatambu, às margens do Rio Uruguai, tornou-se um centro de comércio, impulsionando a vida da comunidade.

O desafio

É importante ressaltar que, nesse processo de migração, as famílias traziam seus costumes e tradições, que refletiam no vestuário, forma de trabalho, medicina e alimentação. A culinária era baseada nos produtos que as famílias produziam em suas propriedades, como a mandioca, o milho, a batata-doce e as carnes de animais (caça, pesca, aves e suínos).

Muitas receitas foram criadas ou adaptadas com os produtos cujo cultivo era possível na região, o que deu origem a uma alimentação substanciosa, que permitia ao homem do campo suportar o trabalho na lavoura. Além disso, as refeições costumavam ser fartas, pois as famílias eram grandes, e as receitas eram ensinadas às filhas e noras, além de serem socializadas com amigas, vizinhas e comadres.

As receitas apresentadas nesta coletânea retratam muito bem os costumes da alimentação que era praticada pela população durante a colonização. Assim, foi pensando em resgatar esses momentos de reunir-se à mesa e compartilhar gostos e cheiros repletos de memória, que esse concurso foi realizado e materializado, agora, em forma de livro.

A proposição de realizar o concurso de receitas com os grupos de mulheres foi um trabalho envolvente e gratificante, marcado pelo cuidado e dedicação que as mulheres demonstraram na preparação das receitas e na preservação da essência dos pratos tradicionais.

Emociona-nos o fato de podermos reunir um tesouro gastronômico como este e poder materializá-lo, a fim de que se perpetue na história de um povo que superou diversas adversidades.

Delicie-se!

Maristela Lourdes Soligo
Extensionista Epagri responsável pelo Projeto



**GRUPO DE MULHERES
SÓ O AMOR CONSTRÓI
(LINHA BETTU)**





INHOQUE

Receita de Joana Bettu

INGREDIENTES

1½ xícara de farinha ou até dar ponto
4 ovos
Sal
Azeite
Água
Pão ralado

Molho:
Temperos (cebola, tomate, colorau)
Carne moída
Banha

MODO DE PREPARO: colocar a farinha, ovos e demais ingredientes e mexer, deixar no ponto mole. Colocar as porções, com a colher, na panela de água fervente. Coar quando estiver cozido. Fazer o molho e misturar tudo com o inhoque, como se fosse uma massa.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 10 pessoas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe.



PÃO DE MILHO

Receita de Sueli Salvagni

INGREDIENTES

2 ovos

½ colher de fermento biológico seco

1 xícara de leite

2 ½ xícaras de farinha de milho

5 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

Suco de uma laranja

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes, amassar bem, passar no cilindro. Deixar crescer e assar em forno pré-aquecido.

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

RENDIMENTO: 3 pães

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe.



BOLO DE AÇÚCAR MASCADO

Receita de Adelina Saurin Bettu

INGREDIENTES

3 xícaras de açúcar mascavo peneirado

5 ovos

2 colheres manteiga

2 xícaras leite morno

4 xícaras farinha de trigo

1 colher sopa fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com açúcar, acrescentar a manteiga, em seguida colocar o leite, a farinha e bater bem. Acrescentar o fermento e as claras e misturar novamente, colocar para assar.



BOLO FOFO

Receita de Maria Carmem Salvagni Lampugnani

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo peneirado
- 1 colher de fermento químico
- 1 xícara de manteiga

MODO DE PREPARO: Bater as gemas com a manteiga e o açúcar, acrescentar o leite e a farinha, bater bem e, por último, adicionar o fermento químico e as claras em neve, misturar sem bater. Untar a fôrma e passar farinha.

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos de preparo e 25 a 30 minutos de cozimento

RENDIMENTO: 26 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu aprendi no curso de panificação.



CUCA CASEIRA

Receita de Joana Bettu

INGREDIENTES

Fermento:

1 batata

1 colher de sal

2 colheres de açúcar

1½ litros de água

Semente de fermento

Massa:

Todo o fermento

3kg de farinha trigo ou até o ponto

2 colher de banha

2 colher de manteiga

4 ovos

3 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO: Fermento – bater a batatinha no liquidificador, com água, sal, açúcar e a semente de fermento, deixar repousar por uma noite. No dia seguinte retirar uma parte desse fermento que servirá como semente para o próximo fermento e guardar na geladeira. Cuca – nesse fermento misturar os demais ingredientes a mão e ir colocando farinha até dar ponto. Cilindrar e moldar as cucas, deixar crescer até dobrar de volume e assar.

RENDIMENTO: 10 a 12 cucas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com a mãe.



PUDIM DE SUÇO DE LARANJA

Receita de Maria Carmem Salvagni Lampugnani

INGREDIENTES

700ml de suco de laranja comum
100ml de açúcar de cana (copo de medida)
3 colheres de farinha de trigo
1 colherinha de canela em pó
100ml de açúcar para caramelizar a fôrma
4 ovos

MODO DE PREPARO: Bater os ovos com o açúcar, a farinha e um pouco de suco. Depois, pôr o resto do suco e bater de novo. Cozinhar em banho-maria por 30 minutos. Está pronto!

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu aprendi com a finada mãe Rosa Rostirola Salvagni, a gente costumava fazer quando vinha visita e nos fins de semana.



PUDIM DE LEITE

Receita de Zenaide Gema Bellaver

INGREDIENTES

5 ovos
12 colheres de açúcar
1 litro de leite
6 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO: Bater os ovos, o açúcar, a farinha; depois acrescentar o leite quente. Cozinhar em banho-maria em fôrma caramelizada.

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

RENDIMENTO: média de 20 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu mesma criei a receita.



NEGA MALUCA NUTRITIVA

Receita de Helena Salvagni Saurim

INGREDIENTES

- 1½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 1½ xícara de açúcar
- 2 xícaras de feijão preto
- 4 ovos
- 2 colheres de chocolate
- 2 colheres de fermento químico

MODO DE PREPARO: Cozinhar o feijão sem tempero e reservar. Colocar no liquidificador o açúcar, o óleo, o feijão cozido, os ovos, e o chocolate, bater bem, depois despejar numa bacia e acrescentar a farinha e o fermento químico, misturar bem e colocar assar.

TEMPO DE PREPARO: 45 minutos

RENDIMENTO: 24 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a sogra da minha filha. Faz mais ou menos um ano.



RAPADURINHA DE AMENDOIM

Receita de Sueli Salvagni

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1½ xícara de açúcar
- 3½ xícaras de amendoim torrado e moído
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 4 colheres de manteiga
- 1 colher de fermento químico
- 1 pitada de noz-moscada

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes, colocar na fôrma e assar em fogo médio por aproximadamente 40 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 40 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a mãe.



TORTA ITALIANA

Receita de Jaqueline Salvagni Saurin

INGREDIENTES

5 ovos

600g de açúcar

500g de manteiga

2 colheres de sopa de fermento químico

Farinha até o ponto

Marmelada de sua preferência

MODO DE PREPARO: Misture os 5 primeiros ingredientes até formar uma massa firme, forre o fundo da fôrma com um pouco mais da metade da massa. Coloque um pouco mais de farinha no resto da massa para que fique mais firme. Com as mãos, faça rolinhos para fazer quadrados de massa e coloque a marmelada no meio. Depois ajuste-os lado a lado sobre a massa da fôrma. Leve para assar por aproximadamente 35 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 10 minutos

RENDIMENTO: 48 pedaços

DICA: Fica mais gostosa se for feita com marmelada caseira, bem firme. Eu prefiro com marmelada de uva. Ótima para comer com um café preto.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a receita com minha tia Carmen. Um dia eu fui lá passear e ela tinha feito e passou para nós comer. Eu gostei e pedi a receita.



**GRUPO DE MULHERES
RENASCER
(FAZENDA ZANDAVALLI)**



RIGATONI

1º LUGAR
RECEITA
SALGADA

Receita de Marlene Salvagni Taffarel

INGREDIENTES

Molho:

- 1kg de peito de frango
- 4 tomates médios sem pele
- 4 cebolas médias
- 1 lata pequena de massa de tomate
- 1kg de queijo firme (de preferência, colonial)
- 5 colheres de azeite
- Sal a gosto
- Tempero (salsa e cebolinha a gosto)

Molho branco:

- 5 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de manteiga derretida
- 300ml de leite
- Sal a gosto

Massa:
600g de farinha de trigo
4 ovos
3 colheres de azeite
Água morna a ponto de massa firme

MODO DE PREPARO

Molho:
1º Bata a cebola no liquidificador e coloque para cozinhar com o azeite.
2º Bata o tomate e acrescente junto com a cebola.
3º Bata os temperos verdes e acrescente ao molho.
4º Acrescente o sal e a massa de tomate e continue cozinhando.
5º Quando o molho ficar pronto misture o frango desfiado.

Molho Branco:
Torrar a farinha, colocar a manteiga com cuidado para não embolar, acrescentar o sal e o leite aos poucos até o ponto de creme e misturar com o molho de frango. Se ficar muito enxuto, acrescentar uma lata de creme de leite.

Massa:
Em uma bacia, colocar os ovos, o óleo, a farinha e a água morna, amassar, sovar e espichar bem fina. Cortar a massa com aproximadamente 5 x 10cm; pré-cozinhar em água e sal; cortar o queijo em tiras e enrolá-las com a massa.

Regatoni: Em um refratário monte o regatoni com uma camada de molho, uma camada de massa enrolada com o queijo, até preencher o refratário, terminando com o molho e queijo ralado salpicado. Levar ao forno e assar por 30 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 4 horas

RENDIMENTO: 8 porções

DICA: Servir com saladas da preferência.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi fazer com a dona Vera Zandavalli há 30 anos.



REPOLHO RECHEADO

Receita de Clelia Borsatto

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 100g de queijo
- ½kg de pão torrado
- Folhas de repolho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO: Misturar os ovos, o queijo ralado, o pão torrado e o sal. Recheiar as folhas de repolho com duas colheres dessa mistura e enrolar. Prender com palitos de dente em cada ponta; e assar.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 5 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe na infância, em algum almoço especial.



TORTA DE BERINGELA

Receita de Vera Zandavalli

INGREDIENTES

- 1 berinjela grande ou duas médias
- 400g de carne moída
- 300g de queijo mole fatiado
- 2 ovos
- 4 tomates

MODO DE PREPARO: Cortar a berinjela com casca em rodela, deixar em água e sal por 30 minutos. Tirar da salmoura, passar na farinha de trigo e fritar em óleo quente. Preparar a carne moída com óleo, cebola picada, alho e extrato de tomate. Cortar rodela de tomates com pele e semente. Montagem: untar um pirex com manteiga e farinha de rosca e colocar uma camada de berinjela; uma camada de molho de carne moída; uma camada de queijo; fatias finas de tomate. Por último bater 2 ovos inteiros com um pouco de sal e queijo ralado e derramar por cima, perfurando para que os ovos penetrem. Repetir as camadas, e por último a berinjela.



TORTA FRIA

Receita de Carmelinda Machado

INGREDIENTES

½kg de frango desfiado

1 pão fatiado

3 pepinos médios em conserva

1 cenoura

250g de maionese

100g de creme de leite

1 tablete de caldo de galinha

½ cebola

2 colheres de óleo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO: Cozinhe o frango, desfie e reserve, doure a cebola no óleo, junte o frango e refogue. Cozinhe a cenoura e corte em cubinhos. Corte em cubinhos o pepino. Montagem da torta: uma camada de pão umedecido com o caldo do frango; uma camada de frango; uma camada de maionese; uma camada de pepino e cenoura. Ir intercalando as camadas até o final. Cubra com creme de leite misturado com a maionese e decore.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 8 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com uma cozinheira quando abri um restaurante há mais ou menos 15 anos.



CUCA RÁPIDA

Receita de Maristela Santa Catarina

INGREDIENTES

4 ovos

1½ xícara de açúcar

1 xícara de nata

1 xícara de leite ou suco de laranja

Raspa de laranja

2 colheres de fermento químico

Farinha até o ponto

Farofa para cobertura:

5 colheres de açúcar

2 colheres de manteiga

4 colheres de farinha de trigo

1 pitada de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bolo – bater as claras separadas. Bater as gemas com o açúcar, a nata e o leite, depois acrescentar os demais ingredientes. E por último, o fermento. Farofa – misturar todos os ingredientes até o ponto de farofa, colocar sobre a cuca e assar. Pode-se acrescentar raspa de laranja ou noz-moscada.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 15 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com uma amiga quando fui morar com a família dela, faço quando recebo os amigos.



BOLO DE MANDIOCA

Receita de Delvina L. Zucco

INGREDIENTES

1½kg de mandioca crua
2 copos de leite
2 copos de açúcar
4 ovos

MODO DE PREPARO: Bata os ovos, acrescente o leite, o açúcar, a mandioca ralada, e mexa bem. Coloque em uma fôrma caramelada e asse por aproximadamente uma hora e meia.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 20 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com a vovó quando tinha 10 anos de idade, costumava fazer para levar de lanche na escola.



ROCAMBOLE DE MORANGO

2º LUGAR
RECEITA
DOCE

Receita de Zenaide Maria Lucion

INGREDIENTES

Massa:

10 ovos

10 colheres de farinha de trigo

10 colheres de açúcar

Recheio:

1ml de chantili

30ml de suco de morango

15ml de leite

Pedaços de morangos

Cobertura:

Chantili

MODO DE PREPARO: Massa – bater as claras em neve, colocando as gemas uma a uma. As 10 colheres de farinha devem ser peneiradas e colocadas aos pouquinhos; colocar em uma fôrma revestida com papel manteiga e assar em forno pré-aquecido a 250°C por 25 minutos. Recheio – bater no liquidificador o chantili, o suco de morango e o leite até formar um creme. Montagem – colocar o recheio e os pedaços de morango sobre a massa, e enrolar a massa. Cobrir com o chantili batido e decorar com morangos.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha amiga Marciria Morais, de Linha Matte.



**GRUPO DE MULHERES
RAINHA DO LAR
(LINHA FELIZ)**





POLENTA DE QUIRERA RECHEADA

Receita de Ivanilde V.S. Batista

INGREDIENTES

½kg de quirera

1 colher rasa de sal

Água até ficar no ponto de polenta

Recheio:

300g de carne moída ou frango desfiado

1 cebola

Cheiro verde a gosto

1 tomate

200g de queijo mussarela

2 colheres de óleo

Ervilha

2 fatias de pimentão

Sal a gosto

MODO DE PREPARO: Deixar a quirera de molho por 3 horas, colocar a cozinhar com sal, acrescentando água até o ponto de polenta. Fazer o molho e montar a polenta com uma camada de polenta, uma camada de molho e uma camada de queijo, repetindo sucessivamente.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 4 pessoas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com a pastoral da saúde de Chapecó.



ROCAMBOLE DE MANDIOCA

2º LUGAR
RECEITA
SALGADA

Receita de Dalva Maria Maciel Correia

INGREDIENTES

1½kg de mandioca
1 colher de sal
1 dente de alho
2 colheres manteiga
3 ovos
Óleo

Recheio:

1 peito de frango
Tempero a gosto (alho, cebolinha e salsa)
1 tomate sem pele
Pimentão de duas cores
Farofa temperada
Beterraba e cenoura cozida

MODO DE PREPARO: Cozinhar a mandioca com uma colher de sal e 1 dente de alho. Escorrer a água e deixar esfriar. Recheio – cozinhar o peito de frango, desfiar e refogar com os temperos. Fazer uma maionese natural. Montagem – esticar a mandioca amassada em cima de um plástico untado, passar a maionese e os recheios, e enrolar. Em cada volta deverá passar a maionese e colocar a farofa temperada. Cobrir com a maionese e decorar com salsa, cenoura e beterraba. Resfriar por 1 hora.

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

RENDIMENTO: 8 pessoas

DICA: Coloque na geladeira o rocambole.

CURIOSIDADES SOBRE A RECEITA: Aprendi em grupos da Pastoral da Saúde há muitos anos, fiz uma coletânea de receitas e as faço quando a família se reúne. Os produtos usados são naturais e produzidos na minha propriedade.



CHICO BALANCEADO DA BISA

Receita de Adriana Kilian de Paula

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 ovos

6 colheres de maisena

1½ xícara de açúcar

Canela e noz-moscada

MODO DE PREPARO: Misture o leite, as gemas, a maisena, o açúcar, a canela e a noz-moscada e leve ao fogo para cozinhar. Se for preciso, pode colocar mais maisena para ficar mais firme. Caramelizar o refratário, despejar o creme, cobrir com clara em neve e levar ao forno para dourar.

TEMPO DE PREPARO: 1½ hora

RENDIMENTO: 10 Porções

DICA: Comer bem gelado é mais gostoso, faça e tenha bom apetite.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha avó, que aprendeu a receita com minha bisa. Ensinei para minha mãe e sempre fazíamos nos fins de semana.



CUSCUZ

Receita de Marilene de Almeida

INGREDIENTES

½kg de fubá

7 colheres de açúcar mascavo

Leite até dar ponto de farofa

MODO DE PREPARO: Misturar o fubá com o açúcar e leite até formar uma farofa, colocar em um prato e amarrar uma toalha, virar o prato sobre uma panela com água e cozinhar no vapor por 25 minutos. Serve e come com leite.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe há uns 45 anos. Meu pai chegava da roça e já pedia à minha mãe se ela tinha feito um cuscuz para comer com leite, era uma das comidas que ele mais gostava para comer à noite.



BOLACHA DE MILHO

Receita de Adriane Batiston

INGREDIENTES

½kg de polvilho doce
3 ovos
2 xícaras de farinha de milho
250g de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Primeiramente aquecer o forno a 250°C; depois misturar os ovos, açúcar e a manteiga e mexer bem; pôr o fermento, o polvilho e, aos poucos, as farinhas. Depois passar na máquina de moer carne e pôr na fôrma e assar.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 3 quilos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a sogra da minha comadre.



BOLO DE FUBÁ

Receita de Maria Lori Flores Batista

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 copo de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de leite
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater o açúcar, o leite, os ovos. Acrescentar a farinha e o fermento. Polvilhar a fôrma com açúcar e canela. Levar ao forno por 40 minutos.



BOLO DE FUBÁ

1º LUGAR
RECEITA
DOCE

Receita de Adriane Batiston

INGREDIENTES

4 ovos
1 xícara de nata
2 xícaras de farinha de milho
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO: Primeiramente pôr o forno para esquentar a 250°C. Quebrar os ovos, adicionar o açúcar, a nata e bater um pouco, depois acrescentar as farinhas. Untar a fôrma e assar por 20 minutos. Nesse bolo não vai fermento.

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

RENDIMENTO: 28 pedaços (fôrma de 30cm redonda)

DICA: Pode ser usado o açúcar mascavo ou outros temperos (sempre a mesma medida).

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha avó; tinha 10 anos de idade. Ela costumava fazer sempre, por ter os produtos e uns quantos filhos. Era assado no forno de barro.



DOCE DE BATATA-DOCE

Receita de Ines Sartori Batiston

INGREDIENTES

1kg de batata doce cozida e amassada

1kg de açúcar

1 gelatina colorida, sabor a gosto

MODO DE PREPARO: Misturar os três ingredientes e cozinhar até o ponto de soltar da panela. Ponto de rapadura. Despejar em superfície fria e cortar em tabletes.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 20 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a Tia Marina.



ROSCA DE FUBÁ

Receita de Salete D. de Almeida

INGREDIENTES

12 ovos

½kg de farinha de milho

½kg de banha

½kg de margarina

1 lata pequena de fermento químico

1kg de açúcar

½kg polvilho doce

Farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO: Bater os ovos com o açúcar, amassar com o restante dos ingredientes, passar na máquina. Fazer roscas e assar.

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 300 roscas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi esta receita com minha sogra. Ela costumava fazer quando recebia visitas.



**GRUPO DE MULHERES
UNIDAS VENCEREMOS
(LINHA FLOR)**





BOLINHO DE MILHO

Receita de Maria Zeni Dias da Roza

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras de farinha de milho
½ xícara de açúcar
1 pitada de sal
Leite até o ponto

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes até o ponto de pingado com a colher. Fritar em gordura bem quente.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 50 unidades

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe.



Receita de Elena Ferreira Grisa

INGREDIENTES

Fermento caseiro:
Pedaço de massa de pão cru
3 colheres de açúcar
1½ xícara de farinha de milho
1 colher de chá de sal
Água


Broa:

2 xícaras de farinha de milho
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de torresmo
1 colher de sobremesa de sal
3 colheres de açúcar
1 xícara de leite
1 ovo
Água até o ponto

MODO DE PREPARO: Fermento caseiro – tirar um pedaço de massa de pão cru e guardar na geladeira. Quando for fazer a broa retirar o pedaço da massa de pão um dia antes da geladeira e deixar em temperatura ambiente, misturar os ingredientes do fermento caseiro até ficar uma massa bem mole. Broa – escaldar a farinha de milho, deixar esfriar, ferver o torresmo com um pouco de água, misturar os demais ingredientes. Por último, misturar o fermento caseiro, deixando a massa mole; bater com a mão, deixar crescer até dobrar de volume e assar.

TEMPO DE PREPARO: 2 dias
RENDIMENTO: 3 broas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com a minha mãe.



QUIRERA COM CARNE SUÍNA

Receita de Rosa Matte

INGREDIENTES

½kg de carne suína

1kg de quirera

2 colheres de banha

Sal e tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO: Fritar bem a carne com o sal e a banha, depois colocar a quirera e fritar bem; acrescentar os temperos e ir colocando água até cozinhar.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 10 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe.



PÃO DE MILHO

Receita de Ivete Trombeta Gosch

INGREDIENTES:

- 1 copo de água ou leite (240ml)
- 1½ colher de sopa de margarina ou manteiga
- 1½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1½ copo de farinha de milho (360ml)
- 1½ copo de farinha de trigo (360ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO: Adicionar todos os ingredientes na panificadora elétrica.

RENDIMENTO: um pão de 600g



TORTA FRIA

Receita de Tauana Damya Schneider

INGREDIENTES

- 500g de maionese
- 1 vidro de pepino (com a salmoura)
- 100g de milho verde
- 200g de ervilha
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 pão fatiado

MODO DE PREPARO: Recheio – misturar o pepino picado em pedacinhos, o milho, a ervilha, o peito de frango desfiado com uma parte da maionese e reservar um pouco da maionese para cobrir a torta. Montagem – em um refratário coloque uma camada de pão molhado com a salmoura do pepino, uma camada do recheio, mais uma camada de pão e o recheio, sendo a última camada só de maionese para cobrir a torta.



REVIRADO DE FEIJÃO

Receita de Elena Ferreira Grisa

INGREDIENTES

2 xícaras de feijão cozido
1 colher de banha
3 colheres de farinha de milho
1 pitada de sal
1 xícara de torresmo
Cebola, alho, tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO: Torrar a farinha de milho com a banha e os temperos e reservar. Ferver o torresmo com o feijão, acrescentar a farinha torrada e cozinhar por mais 5 minutos mexendo sempre.

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

RENDIMENTO: 4 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe.



Receita de Soeli Portela

INGREDIENTES

500g de milho canjica

2L de água

Açúcar

MODO DE PREPARO: Cozinhar a canjica na água até ficar bem macia e adoçar a gosto.

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

RENDIMENTO: 10 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe.



BOLACHA DE MILHO

Receita de Jeovani Alves da Roza Cavali

INGREDIENTES

4 ovos

1 litro de leite

2 xícaras de açúcar

3 colheres de fermento químico

2 xícaras de farinha de milho

Farinha de trigo até dar ponto

1 maço de cidreira

MODO DE PREPARO: Ferver o leite com a cidreira e deixar esfriar; coar e misturar os demais ingredientes. Passar na máquina, até atingir ponto de bolacha, e assar em forno bem quente.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 30 minutos

RENDIMENTO: 80 bolachas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu criei a receita.



BOLO DE FUBÁ

Receita de Carmen B. Mistura

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de fubá
- ½ xícara de banha
- ½ xícara de nata ou margarina
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater os ovos, açúcar, banha e nata; depois acrescentar aos poucos a farinha de trigo e o fubá até dar o ponto de bolo. Por último colocar o fermento.



RASPA GOELA DA VOVÓ

Receita de Tereza Portela

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 2 colheres de azeite
- 2 colherinhas de fermento químico
- 2 copos de leite

MODO DE PREPARO: Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocando o fermento químico por último. Colocar em uma assadeira e assar em forno médio por 30 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 20 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha vó Leondina.



ROSCA DE VINAGRE

Receita de Adriane A. Portella Gosche

INGREDIENTES

3 ovos médios
1 xícara de açúcar
3 colheres de azeite
3 colheres de vinagre
1 colher de fermento químico
Farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO: Bater bem os ovos, acrescentar o azeite, o vinagre, o açúcar e misturar bem. Então, acrescentar o fermento e a farinha até o ponto de fazer as rosca. Em seguida fritar em óleo ou banha quente.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 60 rosca médias

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer na 5ª série na aula de PPT com a professora Lourdes Capelesso Dalmoro. Faço bastante por ser fácil e prática.



SOPA DE LEITE

Receita de Edinir Terezinha Schneider

INGREDIENTES

9 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
1 ovo
Farinha de trigo
Canela em pau

MODO DE PREPARO: Misturar o ovo com a farinha de trigo até formar uma farofa e reservar. Aquecer o leite até ferver, acrescentar o açúcar, a farofa e a canela.



**GRUPO DE MULHERES
UNIDAS NA COMUNIDADE
(LINHA MATTE)**





BIFE DE PEITO DE PERU

Receita de Eva Fátima Dickel

INGREDIENTES

1kg de bife de peito de peru	Molho:
1 dente de alho	1 cebola
Sal a gosto	1 dente de alho
1 xícara de farinha de trigo	3 tomates
3 ovos	Sal
½kg de farinha de rosca	
½kg de queijo ralado	

MODO DE PREPARO: Bife – temperar os bifes com alho e sal, passar na farinha de trigo, depois no ovo batido e na farinha de rosca. Fritar em óleo quente. Molho – bater todos os ingredientes e cozinhar. Montar o prato com uma camada de bife, uma camada de queijo, uma camada de bife, mais uma camada de queijo e por último o molho. Gratinar por 15 minutos em forno médio.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora e 20 minutos

RENDIMENTO: 10 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu criei essa receita a partir da receita do bife a parmegiana de gado.



BOLO DE ESPINAFRE SALGADO

Receita de Leda Girolometo

INGREDIENTES

250g de folha de espinafre
4 ovos
1 colher de sal
2½ xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de água morna
3 colheres de banha
1 colher de fermento químico
Salsa, cebolinha
Cebola de cabeça a gosto

MODO DE PREPARO: Tirar as folhas de espinafre, colocar água quente e depois picar fino, juntar com os temperos e misturar na massa. Assar por 30 minutos.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe, ela fazia para lanche.



BOLO DE FARINHA DE MILHO SALGADO

Receita de Delva Anzolin

INGREDIENTES:

1 xícara de leite
4 ovos
1 cebola grande
4 colheres de manteiga
1½ xícara de queijo ralado
Farinha de milho ao ponto
1 colher de fermento químico
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO: Fritar a cebola picada com a manteiga. Bater bem os ovos, juntar todos os outros ingredientes e, por último, o fermento. Assar durante 30 minutos.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe.



FORTAIA ASSADA

Receita de Rosmari Matte

INGREDIENTES

6 ovos

300g de queijo mole

300g de salame

2 colheres de banha

Salsa

MODO DE PREPARO: Bater os ovos, acrescentar o queijo em pedaços, o salame picado, as duas colheres de banha e a salsa picada. Misturar bem. Colocar em uma fôrma untada e levar ao forno até dourar, cortar em quadradinhos e servir quente.

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 20 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Retirei do caderno de receitas *Valorização da mulher do meio rural*.



Receita de Melania de Fatima Matte

INGREDIENTES

Miudezas do frango picado
1 maço de salsa e cebolinha
1 cebola
Alho
3 ovos cru
2 fatias de pão torrado e moído
100g de queijo ralado
Sal a gosto

MODO DE PREPARO: Picar as miudezas bem finas; picar a salsa, cebolinha, cebola e alho. Ralar o pão e o queijo, bater os ovos e misturar todos os ingredientes juntamente com o sal. Colocar em um saquinho e cozinhar em água.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 10 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha finada sogra.



RISOTO CAIPIRA

Receita de Marcária de Oliveira Moraes

INGREDIENTES

500g de carne de galinha caipira

2 xícaras de arroz

2 colheres de banha

1 colher de colorau

4 dentes de alho

1 cebola média

2 colheres de suco de limão

1 colher de açúcar

Pimenta do reino, cheiro verde e queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO: Temperar a carne com sal, pimenta e suco de limão. Fritar a carne na banha, com açúcar, alho e cebola. Acrescentar o arroz. Deixar bem molhado. Servir com queijo ralado.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 4 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a vó Ernestina Lermes Ramos.



BOLINHO DE FUBÁ

Receita de Nilsonia Fatima Rodrigues Soccol

INGREDIENTES

3 ovos

1½ xícara de açúcar

1½ xícara de leite

2 colheres de fubá

2 colheres de sopa de maisena

3 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de chá de fermento químico

½ copo de pinga

Raspas de uma laranja ou limão

Farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO: Numa bacia colocar os ovos, o açúcar e bater. Adicionar o leite, o fubá, a pinga, a maisena, a manteiga derretida, as raspas de laranja, a farinha e o fermento. Amassar ao ponto de uma massa meio mole. Enfarinhar e espichar na mesa, cortar em forma de dedos e fritar na gordura quente, colocar no prato forrado de papel, salpicar açúcar e servir.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

RENDIMENTO: 40 bolinhos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a receita com minha mãe, que retirou de um pacote de farinha.



PÃO DE MEL

Receita de Eva de Fatima Dickel

INGREDIENTES

500g de açúcar mascavo

150ml de água

500g de farinha de trigo

½ colherinha de canela em pó

½ colherinha de cravo

4 gemas

75ml de leite

10g de bicarbonato de sódio

125g de mel

4 claras em neve

MODO DE PREPARO: Fazer uma calda grossa com o açúcar mascavo e a água, e deixar esfriar. Misturar a farinha de trigo, a canela e o cravo com a calda. Acrescentar as gemas, dissolver o bicarbonato no leite morno e acrescentar na massa, mexendo levemente. Colocar a massa em forminhas. Levar para assar em forno pré-aquecido. Desenformar frio.

TEMPO DE PREPARO: 45 minutos

RENDIMENTO: 40 bolinhos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe, eu era criança ainda, quando minha mãe preparava para mim e meus irmãos.



PUDIM

Receita de Lucia Defaveri

INGREDIENTES

6 ovos
7 colheres de açúcar
1 copo e meio de suco de laranja
1 copo e meio de água
4 colheres de farinha

MODO DE PREPARO: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar em fôrma de pudim caramelizada e cozinhar em banho-maria por 30 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a família.



MANÉ DA BAHIA

Receita de Elenice Fatima de Oliveira Trentin

INGREDIENTES

4 ovos

1½ xícara de farinha de fubá

3 xícaras de açúcar

2 colheres de fermento químico

2 colheres de farinha de trigo

4 xícaras de leite

1 pacote de coco ralado de 100g

MODO DE PREPARO: Colocar no liquidificador os ovos, o fermento químico, o açúcar e o coco; bater. Por último, colocar a farinha de fubá e a farinha de trigo.

TEMPO DE PREPARO: 15 a 20 minutos de preparo, mais 30 minutos para assar

RENDIMENTO: 20 pedaços ou mais (depende do tamanho que cortar)

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha irmã mais velha quando eu ainda era solteira.



**GRUPO DE MULHERES
UNIDAS VENCEREMOS
(LINHA NOVA UNIÃO)**





Receita de Mercildes Schmidt

INGREDIENTES

1½ xícara de farinha de trigo
1½ xícara de fubá
1½ colher de fermento de pão seco
1½ colher de banha
1 colher de açúcar
½ colher de sal
Água até o ponto

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes deixando a massa mole, batendo até ficar uma massa bem lisa. Colocar nas fôrmas de pão, deixar crescer até dobrar de volume e assar.

TEMPO DE PREPARO: 2 horas
RENDIMENTO: 3 broas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha avó Madalena quando eu era criança.



BOLINHO DE MANDIOCA COZIDA

Receita de Eva Rosa

INGREDIENTES

2 xícaras de mandioca cozida
2 ovos
1 colher de fermento químico
2 colheres manteiga
Farinha de trigo até dar o ponto
1 colherinha de sal

MODO DE PREPARO: Amassar a mandioca, misturar os outros ingredientes, fazer os bolinhos e fritar em gordura quente. Essa receita pode ser doce ou salgada. Para a versão doce, substituir o sal por 3 colheres de açúcar na massa. Amassar, fritar e passar no açúcar.

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos

RENDIMENTO: 60 unidades

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a mãe.



BOLO DE AÇÚCAR MASCADO

Receita de Marilene Rosa

INGREDIENTES

Bolo:

- 4 ovos
- 1 xícara de nata ou meia de óleo
- 1 colher de café solúvel
- 2 xícaras de leite quente
- 2 xícaras de melado de cana
- 1½ colher de fermento químico
- Farinha de trigo ao ponto

Cobertura:

- 1 xícara de açúcar mascavo
- 4 colheres de água
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO: Bolo – bater no liquidificador os ovos, o açúcar mascavo, o leite, a nata e a farinha aos poucos. Depois colocar em uma tigela, acrescentar o restante da farinha e o fermento químico e assar. Cobertura – levar ao fogo e cozinhar até o ponto de começar a soltar do fundo da panela. Cobrir o bolo frio.



BOLO DE FUBÁ

Receita de Claudia Soares

INGREDIENTES

- 1 copo de água
- 1 copo de açúcar
- 3 colheres de trigo
- 1 colherinha de fermento químico
- 4 ovos
- ½ copo de azeite
- 2 copos de fubá

MODO DE PREPARO: Caramelizar a fôrma com açúcar antes de assar.



BOLO DE MILHO

Receita de Mercildes Schmidt

INGREDIENTES

4 ovos
1½ xícara de farinha de milho
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água
1½ xícara de açúcar
1½ colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater os ovos com o açúcar, acrescentar os demais ingredientes, bater por 15 minutos, colocar o fermento químico e, em uma fôrma caramelizada com açúcar, assar em fogo médio.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 20 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe Maria Capeletti.



Receita de Marilene Rosa

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de vinagre

MODO DE PREPARO: Bater as claras em neve na batedeira, adicionar o açúcar e bater bem. Em seguida adicionar as gemas, a farinha e, por último, 1 colher de vinagre. Coloque para assar no forno.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe, Vitória.



PUDIM DE MANDIOCA

Receita de Luciméri Salvagni

INGREDIENTES

½kg de mandioca cozida e esmagada
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
2 colheres de margarina
3 ovos

MODO DE PREPARO: Misturar o leite condensado com a mandioca, o leite, a margarina e as gemas. Bater as claras em neve e envolver delicadamente na massa, despejar em fôrma caramelizada e assar em banho-maria, durante 15 minutos.

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

RENDIMENTO: 8 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Foi a primeira sobremesa que a mãe fez para o pai e a primeira sobremesa que fiz para meu marido. Aprendi com minha mãe, comecei a fazer esta receita com 18 anos de idade. Fazia no final de semana, e agora faço para meu marido.



**GRUPO DE MULHERES
REVIVER
(LINHA PORTO CHALANA)**





BOLINHO DE RICOTA ASSADO

Receita de Gema Iohann

INGREDIENTES

250g de Ricota

4 ovos

1 colher de sal

1 colher de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha integral

1 maço de espinafre

1 colherinha de fermento químico

Tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO: Bater no liquidificador os ovos, espinafre, temperos, o sal e o açúcar. Em uma bacia misturar com os demais ingredientes e por último o fermento químico. Colocar em uma fôrma e assar.

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

RENDIMENTO: 60 unidades

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu mesma que inventei, faço todas as semanas.



PÃO COLORIDO

Receita de Hosana Taffarel

INGREDIENTES

1kg de farinha de trigo
5 colheres de açúcar
2 colheres de fermento biológico
1 colher de sal
3 colheres de azeite

1 ovo
Água até dar ponto
1½ xícara de beterraba ou cenoura, batata,
espinafre, mandioca, abobora, moranga,
alface, ora-pro-nóbis.

MODO DE PREPARO: Se usa uma medida destes legumes para cada quilo de farinha. Fazer um pré-cozimento, bater no liquidificador. Misturar com os outros ingredientes, amassar e deixar crescer, sovar e fazer os pães, não muito grandes – a criatividade é sua.

RENDIMENTO: 10 a 15 pãezinhos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Já faz uns 20 anos que eu faço minha própria receita. Como a gente produz tudo, tive a ideia e deu certo. Além disso, comer mais natural é ter saúde e menos gasto.



RISSOLES

Receita de Leonilda da Rosa

INGREDIENTES

1L de leite

½ caldo de galinha

2 colheres de margarina

1 pitada de sal

Farinha até o ponto

MODO DE PREPARO: Ferver o leite, acrescentar, aos poucos, o caldo de galinha, a margarina, o sal e a farinha de trigo, mexendo sempre até o ponto de soltar do fundo da panela. Sovar a massa, esticar e fazer os rissoles com o recheio a gosto. Empanar e fritar.



BOLACHA DE RAÇÃO

Receita de Elza Oltramari

INGREDIENTES

700ml de leite

200g de manteiga

1kg de açúcar mascavo

6 ovos (usar só as gemas na massa)

4 colheres de sal-amoniaco

1 pitada de canela, cravo e noz-moscada

Farinha de trigo até dar o ponto de passar na máquina para bolachas

MODO DE PREPARO: Derreter o açúcar no leite fervente por 2 minutos, mexendo sempre. Coloque este líquido em uma bacia grande, acrescente as gemas, manteiga, o sal-amoniaco e os temperos. Mexa bem; coloque farinha o suficiente para ficar uma massa que dê para passar na máquina. Depois de assada, fazer um glacê (suspiro) com as claras e 18 colheres de açúcar. Besunte as bolachas e coloque para secar.

TEMPO DE PREPARO: 4 horas

RENDIMENTO: 5 quilos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Quando eu era pequena (há mais de 50 anos) ia na minha avó passar as férias, adorava ir com meus tios tratar os porcos. Eles davam lavagem com ração, eu via os porcos comerem e ficava enjoada. Numa das vezes que eu fui na vó, ela serviu bolachas. Elas tinham a massa escura, aí um tio falou que elas foram feitas com ração. Os demais concordaram, comiam com gosto e continuaram afirmando que a família toda também comia ração. Eu nem provei. Quando eu e a vó ficamos a sós, ela contou o verdadeiro motivo da massa escura. Mostrou o açúcar mascavo que eu não conhecia, e com carinho me fez provar. Adorei! Levei para minha mãe um pote de bolachas, o açúcar mascavo e a receita. Até hoje no nosso caderno de receitas tem as “bolachas de ração”.



BOLACHA DA SÔNIA

Receita de Marinês Dal Piva

INGREDIENTES

Massa:

8 gemas

1 lata pequena de fermento químico

400g de manteiga

1kg de açúcar

Raspa de laranja

1 garrafa de leite

Farinha ao ponto

Cobertura:

1 copo de clara

3 copos de açúcar

MODO DE PREPARO: Massa – colocar todos os ingredientes numa vasilha, amassar, passar na máquina, assar em forno na temperatura de 300°C. Cobertura – aquecer as claras com o açúcar bem quente, bater na batedeira até ficar bem firme, passar nas bolachas e deixar secar.

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

RENDIMENTO: um balde

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Minha família gosta muito.



BOLO DE ABACAXI

Receita de Salete Klein

INGREDIENTES

- 1 copo de suco de abacaxi
- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de maisena
- 1 colher de fermento químico
- 2 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas bem batidas, acrescentar devagar o suco de abacaxi, depois o açúcar e bater até formar um creme. Adicionar a maisena, a farinha de trigo e bater. Misturar à mão as claras em neve e o fermento químico. Separar a massa em duas partes; em uma das partes misturar duas colheres de chocolate em pó. Ao montar na fôrma, adicionar a massa de abacaxi e por cima despejar a massa de chocolate, levar ao forno para assar.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 15 pratos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe.



BOLO DE CENOURA

Receita de Clarice Alves

INGREDIENTES

- 3 cenouras grandes
- 1 xícara de óleo
- 1½ xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO: Cortar as cenouras em rodelas, acrescentar o óleo, o açúcar e os ovos. Bater no liquidificador até diluir todos os ingredientes. Despejar em uma vasilha, acrescentar a farinha, mexer bem, acrescentar o fermento químico. Despejar a fôrma e levar ao fogo.

RENDIMENTO: 24 pedaços

DICA: Se desejar, pode ser feita uma calda para colocar por cima do bolo ainda quente.



BOLO DE MANDIOCA

Receita de Hosana Taffarel

INGREDIENTES

1kg de mandioca crua ralada
3 ovos
1 vidro de leite de coco
100g de coco ralado
2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO: Ralar a mandioca e retirar o polvilho, colocar a massa de mandioca em uma bacia; misturar todos os ingredientes e assar de 40 a 50 minutos.



BOLINHO DE CHUVA DA TIA HONORATA

Receita de Rosalina Schneider Dalmagro

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de água morna
- ½ colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes e acrescentar a farinha e o fermento. Fritar em gordura quente.

TEMPO DE PREPARO: 15 minutos

RENDIMENTO: 30 bolinhos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Tia Honorata começou a cozinhar quando era nova e gostava de fazer lanche quando recebia visitas. Como o bolinho de chuva era rápido de fazer, sempre fazia para as crianças que gostavam de visitá-la nos dias de chuva para comer o bolinho.



BOLINHO DE MILHO

Receita de Angela e Joana Schneider

INGREDIENTES

3 ovos
½ colher de sal
2 xícaras de água
3 folhas de couve
Salsinha e cebolinha picadas
2 xícaras de farinha de milho
1 xícara de farinha de trigo
2 colheres de fermento químico
2 colheres de queijo ralado

MODO DE PREPARO: Picar a couve, a salsinha e a cebolinha. Misturar com os demais ingredientes, deixando a massa mole, podendo fritar ou assar.



Receita de Roseli de F. Schwartz

INGREDIENTES

- 8 ovos
- 4 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater as claras em neve e reservar. Depois bater as gemas com açúcar, adicionar o suco de laranja, a farinha e continuar a bater. Desligar a batedeira, colocar o fermento químico e as claras, misturando com colher. Levar para assar.

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe, Angelina Nadal Dal Piva, e ela aprendeu com a sogra dela quando casou. Essa receita era preparada nas festas de comunidade há mais de 50 anos. Era feita na casa da minha avó, Elda Dal Piva, sendo ela e Catarina Gaboardi as doceiras. Os bolos eram todos feitos à mão e assados em fornos de barro.



SUCO DE CARAMBOLA

Receita de Amélia Worma Schneider

INGREDIENTES

10 carambolas

1 litro de água

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO: Corte as frutas de carambola, tire as sementes, coloque no liquidificador e bata com água. Depois coe e coloque o açúcar: está pronto!

DICA: Servir gelado.

LICOR DE LARANJA

Receita de Amélia Worna Schneider

INGREDIENTES

½ litro de suco de laranja

1 litro de cachaça

2 xícaras de açúcar

Cravo e canela

MODO DE PREPARO: Coloque o suco, o açúcar, o cravo e a canela em uma panela e leve ao fogo até ferver bem. Deixe esfriar e misture na cachaça.

**GRUPO DE MULHERES
MARGARIDA ROLIN DE MOURA
(SEDE)**





COXINHA DE MANDIOCA

Receita de Lourdes Josefina Dal Piva Sperotto

INGREDIENTES

Massa:

1kg de mandioca cozida
1 colher de manteiga
2 colheres de salsinha e cebolinha picada
Sal a gosto

Recheio:

½kg de carne moída
1 colher de óleo
Tempero verde a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO: Passar a mandioca na máquina de moer carne ou amassar com o garfo, acrescentar a manteiga, o sal e os temperos e misturar bem. Moldar as coxinhas com o recheio de carne, passar as coxinhas no leite e na farinha de rosca e fritar em gordura quente.

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

RENDIMENTO: 25 coxinhas

DICA: Se a massa ficar muito mole, colocar um pouco de farinha de trigo.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi essa receita com minha amiga Cleonice Reis, há 15 anos.



BROA DE MILHO

Receita de Leoni Fonseca Rebelatto

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de milho
3 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de açúcar
1 colher de sal

2 colheres bem cheias de banha
1 copo de leite
2 colheres de fermento de pão seco
3 ovos
1 pitada de semente de erva doce

MODO DE PREPARO: Escaldar a farinha de milho com 4 copos de água quente, mexer bem e deixar esfriar. Colocar o fermento e os demais ingredientes e bater bem com a mão. A massa deve ficar mole. Colocar nas fôrmas e deixar crescer até dobrar de volume, assar em forno pré-aquecido.

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

RENDIMENTO: 3 broas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha sogra, Antoninha Maciel.



ESCABECHE DO VÔ ANTONIO

3º LUGAR
RECEITA
SALGADA

Receita de Neusa Maria da Silva Corá

INGREDIENTES

1kg de filé de tilápia
(ou dourado ou cascudo)
1 porção de farinha de trigo
Sal a gosto
2 cebolas

2 tomates descascados
1 maço de salsinha
1 colher de colorau
3 colheres de massa de tomate
6 colheres de vinagre branco
2 xícaras de óleo para fritar o peixe e fazer o molho

MODO DE PREPARO: Cortar o peixe em pedaços, salgar e empanar com a farinha de trigo, fritar o peixe e reservar. Molho – Aquecer o óleo e fritar o colorau, cortar as cebolas em tiras e ir fritando, acrescentar o tomate descascado e picado, a salsinha bem picada, sal e, por último, a massa de tomate diluída em água morna, acrescentar um pouco de água quente, deixar esfriar e colocar o vinagre. Arrumar o peixe em uma travessa funda e colocar o molho por cima. Consumir frio.

TEMPO DE PREPARO: 2 a 3 horas

RENDIMENTO: 10 a 15 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Receita de família, aprendi a fazer com meu pai Antônio Rodrigues da Silva, que gostava de pescar no Rio Jacuí, no Rio Grande do Sul. Quando veio morar em Santa Catarina passou a pescar no Rio Chapecó, no Rio Burro Branco, no Rio Uruguai e, por último, na Barragem de Guatambu.



GALINHA RECHEADA COM PIEN DA NONA

Receita de Mariema Rosina Borsoi

INGREDIENTES

Galinha:

1 galinha

Sal, alho, osmarin, orégano e noz-moscada

Sal a gosto

3 ovos inteiros e crus

2 fatias de pão amanhecido

1 pitada de noz-moscada

1 tomate

1 cenoura ralada

Pien:

1 xícara de queijo em cubos

1 xícara de tempero verde

MODO DE PREPARO: Tempere a galinha e deixe pegar o sal. *Pien* – misture todos os ingredientes em um recipiente, faça uma bola e recheie a galinha. Asse por duas horas a 200°C.

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Receita passada por várias gerações. Aprendi a fazer com minha sogra, Letícia Borsoi, em 1986. Ela aprendeu a fazer com a sua mãe, e assim por diante.



PURÊ DE MANDIOCA

Receita de Cleusa Zezak

INGREDIENTES

2 pratos rasos de mandioca cozida e amassada

½kg de carne moída ou frango desfiado

1 xícara de leite

2 colheres de manteiga

300g de queijo fatiado ou ralado

Sal e salsa a gosto

MODO DE PREPARO: Moer a mandioca cozida, acrescentar o leite, o sal, a manteiga, a salsa e misturar bem. Preparar o molho com a carne moída ou o frango desfiado e montar o prato com uma camada de mandioca, uma camada de molho de carne, uma camada de queijo. Assar.

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

RENDIMENTO: 6 porções

CURIOSIDADE SOBE A RECEITA: Eu criei a receita.



ESTROGONOFE DE FRANGO E PROTEÍNA DE SOJA

Receita de Beatriz A. M. de Moura

INGREDIENTES

2 xícaras de proteína de soja grossa
Suco de um limão
1 cebola
2 dentes de alho
2 tomates
1 xícara de tempero verde

2 folhas de louro
1 colher de farinha de trigo
500g de peito de frango
3 colheres de óleo
1 caixa de creme de leite
2 colheres de requeijão caseiro

MODO DE PREPARO: Coloque a proteína de soja de molho por uma hora com o suco de limão e água suficiente para cobrir, depois escorra a água e reserve. Coloque o frango para refogar no óleo, com os temperos picados, acrescente a água e a farinha para engrossar. Quando levantar fervura, junte a proteína e tempere com sal, pimenta e o molho de soja e deixe cozinhar mais um pouco. Por último coloque o creme de leite e o requeijão.



TORTA DE PÃO

Receita de Geneci Matte Adolfo

INGREDIENTES

1 pão grande fatiado	1 peito de frango cozido e desfiado
200g de queijo fatiado	800ml de leite
3 tomates	3 colheres de óleo
1 cebola média	1 colher de colorau
1 maço de salsa, cebolinha e orégano	1 colher de maisena

MODO DE PREPARO: Molho de frango – em uma panela colocar o óleo, a cebola, os tomates batidos no liquidificador, o colorau, o sal e deixar cozinhar um pouco. Colocar o peito de frango desfiado e 3 xícaras de água, deixar cozinhar mais um pouco e, por último, acrescentar o tempero verde (tem de ficar um molho bem ensopado com bastante caldo, que pode ser engrossado com maisena). Molho Branco – colocar o leite para ferver com a maisena diluída em água, deixar engrossar e acrescentar sal e tempero verde. Montagem – passar margarina em um refratário e colocar uma camada de pão, uma camada de molho de frango, uma camada de queijo fatiado e polvilhar um pouco de orégano; uma camada de pão, uma camada de molho branco, uma camada de queijo fatiado, polvilhar com orégano. Ir montando até terminar, sendo a última camada de molho de frango ou molho branco e orégano. Assar por 50 minutos em forno a 200°C.

RENDIMENTO: 8 porções



VIRADINHO DA VÓ MARGARIDA

Receita de Célia Dal Piva

INGREDIENTES

½kg de feijão cozido

1 colher de banha

Cebolinha verde

Cebola

1 dente de alho

2 ovos

Farinha de mandioca

MODO DE PREPARO: Fritar os ovos (inteiros ou batidos) e reservar. Colocar o feijão em uma panela com a banha e os temperos já refogados, mexer com a farinha de mandioca até dar o ponto. Por último, cobrir com os ovos

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com a Vó Margarida. Ela costumava fazer diariamente para o café da manhã.



BOLO DE LARANJA

Receita de Maria de Lourdes Rossatto

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 laranja inteira
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater no liquidificador a laranja inteira retirando o miolo e as sementes (se a laranja for pequena acrescentar um pouco de suco de laranja). Acrescentar o óleo, o açúcar, os ovos e a farinha e bater bem. Por último acrescentar o fermento e assar em forno aquecido a 250°C.



BRIGADEIRO DE MANDIOCA

Receita de Salette Pasin Cella

INGREDIENTES

1kg de mandioca crua e ralada

½kg de açúcar

2 xícaras de água

Baunilha a gosto

Cravo para decorar

MODO DE PREPARO: Descascar a mandioca e ralar, colocar em uma panela juntamente com o açúcar, a água e a baunilha. Ferver até o ponto de brigadeiro. Deixar esfriar e modelar os brigadeiros, colocar nas forminhas e decorar com um cravo em cada brigadeiro.



CUCA ROYAL

Receita de Salete Marchiori

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 colheres de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de maisena

1½ xícara de leite ou água

1 colher (sopa) de fermento químico

Suco de um limão médio

1 pitada de sal

Farofa:

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 pitada de fermento químico

2 colheres de banha

Canela em pó

MODO DE PREPARO: Massa – bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar com a manteiga e as gemas, acrescentar o leite ou a água, o trigo, a maisena e, no final, as claras e o fermento. Farofa – misturar e colocar por cima.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 25 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com minha mãe Armelinda.



MANÉ DA BAHIA

Receita de Idione de Castro

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1½ xícara de farinha de milho
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 1 pacote de coco ralado
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Bater tudo no liquidificador e assar em forno quente.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha tia.



PÃO DE LÓ DE LARANJA

Receita de Luzia Margaret Corá

INGREDIENTES

Massa:

4 ovos
20 colheres de açúcar
20 colheres de suco de laranja
20 colheres de farinha de trigo
1 colher de fermento químico

Cobertura:

½ caixa de leite condensado
Suco de um limão

MODO DE PREPARO: Massa – bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar até obter um creme, acrescentar o suco e a farinha e continuar batendo. No final, misturar as claras em neve e o fermento. Assar em forno médio por aproximadamente 45 minutos. Cobertura – colocar o leite condensado em uma tigela e ir batendo e acrescentando o suco de limão. Cobrir o bolo e decorar com raspas de limão.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com uma irmã mais velha.



PUDIM DE MANDIOCA ASSADO

Receita de Irma Kilian Machado

INGREDIENTES

- 2 xícaras de mandioca crua e ralada
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 colher de fermento químico
- 2 colheres de coco ralado

MODO DE PREPARO: Em uma bacia bater os ovos, o óleo e o açúcar, acrescentar a mandioca ralada, o coco ralado e, por último, o fermento. Caramelizar uma fôrma com furo no meio, colocar a massa e assar por mais ou menos 40 minutos.



SFREGOLÁ

3º LUGAR
RECEITA
DOCE

Receita de Edite Joana Salvador Baranzelli

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de milho
3 xícaras de açúcar
½ colher de banha
50 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa, colocar em uma fôrma, socar bem com as mãos e cortar em quadradinhos, assar por 20 minutos em forno a 180°C.

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos

RENDIMENTO: 25 porções

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer esta receita com minha vó Marcelina e minha bisavó Lucia.



**GRUPO DE MULHERES
ROSA BRANCA
(LINHA VILA NOVA)**





BROA DE MILHO

Receita de Liberalina Lima

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de milho
3 colheres de farinha de trigo
3 ovos
1 colher de margarina
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
2 xícaras de leite morno
Fermento de pão

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes e mexer. Deixar crescer por 30 minutos, colocar para assar em fogo baixo. Fica uma massa mole.

TEMPO DE PREPARO: 40 minutos para assar

RENDIMENTO: 1 pão

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi com a mãe.



MANDIOCA COM COBERTURA DE FUBÁ

Receita de Marcia Michelin Dalla Riva

INGREDIENTES:

1kg de mandioca
2 colheres de fubá
Pitada de sal
2 colheres de banha

MODO DE PREPARO: Cozinhar a mandioca e reservar. Em uma panela colocar a banha, farinha de fubá e o sal, cozinhar até dar ponto de creme. Colocar a mandioca aberta em um prato e cobrir com o creme.

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Minha avó Oliva aprendeu com minha mãe Carmem. Tinha 12 anos quando aprendi a fazer. Faço a receita quando tem todos os filhos em casa.



BOLO DE BRÓCOLIS

Receita de Zelair da Silva

INGREDIENTES

- 2 xícaras de talos e folhas de brócolis
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- ½ xícara de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento químico
- 1 colher de chocolate

MODO DE PREPARO: Bater no liquidificador as 2 xícaras de talos e folhas de brócolis com 1 xícara de leite. Na tigela, bater os ovos com açúcar, a manteiga e a farinha de trigo, misturar com os brócolis e os demais ingredientes. Colocar para assar por 50 minutos a 180°C.

TEMPO DE PREPARO: 50 minutos

RENDIMENTO: 20 fatias

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi sozinha.



BOLO DE FUBÁ

Receita de Arildes Fernandes

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de milho

1 colher de fermento químico

1 xícara de leite morno

10 colheres de farinha de trigo

½ xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO: Bater no liquidificador todos os ingredientes e depois levar ao forno por aproximadamente 20 minutos. Usar fôrma de pudim.

TEMPO DE PREPARO: 20 minutos para assar

RENDIMENTO: 20 pedaços, dependendo da fôrma

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Receita que aprendi com a minha mãe.



BOLO DE FUBÁ

Receita de Marcia Michelon Della Riva

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 1 ovo
- 1 xícara de açúcar de cana
- 1 colher de banha
- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO: Colocar todos os ingredientes em uma bacia e mexer.

TEMPO DE PREPARO: 25 minutos

RENDIMENTO: 24 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Aprendi a fazer com minha mãe quando eu tinha 12 anos; ela costumava fazer quando chovia.



PÉ DE MOLEQUE

Receita de Luiza da Silva

INGREDIENTES:

½kg de amendoim torrado
1kg de açúcar mascavo
1 colher de manteiga
1 colher de farinha de milho

MODO DE PREPARO: Torrar o amendoim. Derreter o açúcar mascavo em fogo brando com um pouco de água, acrescentar a manteiga e a farinha de milho. Depois de derretido o açúcar, adicionar o amendoim e mexer até o ponto. Colocar na fôrma, deixar esfriar e cortar.

TEMPO DE PREPARO: 1 hora

RENDIMENTO: 12 pedaços

CURIOSIDADE SOBRE A RECEITA: Eu aprendi com a minha mãe.

FOTOS DAS OFICINAS COM OS GRUPOS DE MULHERES





REFERÊNCIA

Corá, Neusa Maria; Oliveira, Zelinda Maria Simionatto de. **Porto Chalana**: desafios e conquistas. Chapecó: Novo Século, 2010.