

 www.epagri.sc.gov.br
 www.youtube.com/epagritv
 facebook.com/Epagri
 [Twitter:@EpagriOficial](https://twitter.com/EpagriOficial)



Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina



BOLETIM DIDÁTICO Nº 137

ISSN 1414-5219 ■ MARÇO/2017

IV CONCURSO Receitas da culinária alemã do município de São Carlos

Lilian Mortari Castelani (org.)



Florianópolis/SC

2017



ISSN 1414-5219 ■ MARÇO/2017

BOLETIM DIADÁTICO Nº 137

Receitas da culinária alemã do município de São Carlos

IV CONCURSO



Lilian Mortari Castelani (org.)



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA
E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA

Florianópolis/SC
2017

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 pelo Departamento Estadual de Marketing e Comunicação (DEMC).

Editoração técnica: Paulo Sergio Tagliari

Revisão textual e padronização: João Batista Leonel Ghizoni

Projeto Gráfico e Diagramação: Valdir Siqueira (DIOESC) MTb: 31.804

Primeira edição: março de 2017

Tiragem: 600 exemplares

Impressão: DIOESC - Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina

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

CASTELANI, L.M. (Org.). Receitas da Culinária Alemã do município de São Carlos. Florianópolis: Epagri, 2017. 64p.(Epagri. Boletim Didático, 137)

Culinária; Gastronomia; Cultura; Santa Catarina

ISSN 1414-5219

0

ORGANIZADORA

Lilian Mortari Castelani, nutricionista, extensionista social do Escritório Municipal de São Carlos, Avenida Santa Catarina, 945, 89885-000 São Carlos, SC, fone: (49) 3462-4082, e-mail: liliancastelani@epagri.sc.gov.br.

APRESENTAÇÃO

O **IV 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 através da gastronomia. Teve como objetivo também motivar as participantes para a arte culinária e para o saber-fazer local.

Foram recebidas 34 inscrições, sendo 19 receitas na categoria salgados e 15 receitas na categoria doces, com um total de 23 candidatas. As receitas foram preparadas pelas participantes e apresentadas no concurso, que ocorreu no dia 16 de outubro de 2014, na comunidade de Balneário Pratas.

A degustação e a avaliação foram feitas por um grupo de jurados que avaliaram os quesitos de sabor, criatividade, apresentação do prato e valorização da cultura alemã. A partir do resultado, houve a premiação de todas as participantes como forma de incentivo. A premiação contou com o apoio do comércio local.

Este livro reúne todas as receitas inscritas no concurso, destacando as três primeiras colocadas de cada categoria, indicando em cada receita o nome da candidata, sua comunidade e um pouco da história da receita. 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.

A Diretoria Executiva

MEMÓRIAS DA AUTORA

Este trabalho desperta em mim um sentimento especial. Como nutricionista, a comida sempre fez parte da minha vida profissional, mas a profissão só foi escolhida porque a culinária também era parte da minha história e entender sobre os alimentos era uma motivação pessoal.

Se hoje fosse convidada a participar de um concurso como esse, teria muitas memórias a compartilhar, tanto de minhas avós quanto da minha mãe. Minha avó materna, do campo, tinha receitas com sabor de fogão a lenha... Pão de mistura, nata fresca, chimia¹ caseira, polenta cortada com linha são apenas algumas das lembranças. Já minha avó paterna tinha receitas típicas, como o bucho (ou mondongo), o “grostoli” bem sequinho, o “esfregolá” e o enorme pão de trigo... Seu livro de receitas e seu avental foram as lembranças dela que pedi para guardar.

E da minha mãe as lembranças são frescas, cheirosas, uma mistura de receitas tradicionais com um gosto por experimentar coisas novas. Lembro como se fosse hoje quando os primos estavam em casa e ela preparava um delicioso suco de laranja com cenoura (ou com beterraba). Ela fazia fogo para nós prepararmos, em panelinhas, um arroz (quase queimado) para as bonecas. Aliás, arroz foi o primeiro prato que aprendi com ela a cozinhar, ajudando no almoço.

O pão caseiro também era especial. Lembro o lenço no cabelo e de muito sovar a massa a mão. Desse pão, duas lembranças gostosas – pãezinhos assados para as bonecas e aqueles deliciosos bolinhos de massa de pão frita, degustados com chimia⁷.

E as *chimias*? Época de goiaba e uva sempre tinha chimia no fogo (e tem até hoje). E sem falar nos bolos deliciosos, no feijão bem grossinho, na sopa de feijão, na polenta com galinha em molho, na polenta com leite. Com essas memórias, penso que tive muitas e boas influências para escolher uma profissão.

Já como extensionista social no município de São Carlos, as primeiras atividades que realizei foram relacionadas ao processamento de alimentos, a maravilhosa transformação do alimento em “comida”. Nos grupos em que trabalhei ficou clara a forte influência alemã na cultura desse povo. Era fácil perceber

¹ Nota do revisor: A palavra chimier é um aportuguesamento de Schmier, do verbo alemão Schmieren. Coloquialmente se fala e escreve “chimia”. Note que “chimier” é substantivo masculino.

que o merengue era chamado de *schnee* e a massa mais úmida estava *knatsch* (expressão usada para algo pastoso ou grudento).

Foi a partir dessas percepções que a ideia do Concurso de Culinária Alemã surgiu, com o propósito de imergir num mundo particular desse povo, resgatar memórias culinárias, lembranças de família. Entender um pouco do difícil início dos imigrantes nesta terra, produzindo pouco e para a subsistência essencial no início, utilizando criatividade para dar sabor a refeições com pouca variedade e aproveitando os alimentos disponíveis para adaptar as receitas de sua terra natal.

Cada receita, passada de geração em geração, conta uma rica história de sabores. Outras mais, herdadas de viagens ou de parentes da Alemanha, demonstram que, mesmo distante, a terra Natal está aqui e ali, no uso dos ingredientes, nos temperos, no modo de fazer.

Estas receitas, quando preparadas e degustadas pelos jurados e pelos participantes, estão carregadas de cultura, de afeto e, com certeza, seu aroma remete em muitos a lembrança da infância, mais ou menos, distante. Em outras edições, percebi o brilho nos olhos das pessoas ao ver o livro, ao ler a receita que a avó fazia e que ninguém mais sabia fazer. Em outras tantas pude ver o gosto de presentear, com um livro que tem suas receitas, parte de sua história.

Também observei nas participantes o valor aos seus saberes, o capricho artesanal na apresentação dos pratos, a satisfação em participar do momento. Em algumas o despertar em fazer as receitas para a família e também começar a aceitar “encomendas” aguçando seu dom para a culinária e, por vezes, para as vendas.

Entre belos resultados deste movimento em torno da cultura culinária destaca-se o saboroso café colonial servido no Kerbfest, tradicional festa alemã do município, que tem a colaboração da Epagri e de diversas agricultoras participantes do concurso.

Ao final, todo o esforço vale a pena... Cada receita “garimpada”, cada visita para convencer uma agricultora a trazer sua receita, cada explicação que, mesmo sendo simples nos seus ingredientes, é grandiosa em cultura.

E ainda faltam muitas! Cada grupo, cada concurso, cada conversa, traz outras memórias, outras receitas, algumas quase esquecidas, outras já identificadas nas famílias e que podem ser compartilhadas. Pessoalmente, tenho uma lista com estas, que podem render o futuro concurso que está por vir.

O sentimento especial do início remete-se, principalmente, a todas as mulheres que participaram, que carregam consigo o gosto pela culinária, que perpetuam o hábito de cozinhar para a família – hoje incentivado pelos Guias Alimentares por serem cada vez mais raros² – e o fazem diariamente com carinho. Sentimento de que a cultura, a agricultura, a alimentação e a nutrição caminham juntas e que esse é um caminho a trilhar na extensão rural, demonstrando que são eles, os agricultores e suas famílias, os gigantes que alimentam o mundo. E que suas escolhas de alimentação devem perpassar suas escolhas de produção e vice-versa.

Espero que o resultado maior seja a reflexão em torno da comida, da cultura, da produção de alimentos, dos hábitos alimentares e do primordial ato de se alimentar, para o corpo e para a alma. Que a leitura deste livro lhe dê a oportunidade de seguir algumas destas receitas deliciosas e que o preparo do alimento proporcione momento ímpar de alegria, assim como o momento de encontrar os membros da família e os amigos para degustar desses saborosos pratos da culinária alemã de São Carlos.

² O Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde – 2.ed, 2014) destaca em seus “10 passos para uma alimentação saudável e adequada”: 7) Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em especial às mulheres do município de São Carlos por sua dedicação e por suas receitas de família, compartilhadas e registradas neste trabalho.

Por todo apoio, reconhecimento e parceria, agradeço:

Aos colegas da Epagri;

Ao Programa SC Rural;

À Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente;

À Secretaria de Turismo e Eventos;

À Casa da Memória;

Ao Departamento de Assistência Social;

À Prefeitura Municipal de São Carlos;

À Câmara Municipal de Vereadores;

À comunidade e ao Clube de Mães de Balneário Pratas; e

Aos jurados do concurso pela valiosa colaboração: Alecssandro Scalcon, diretor da Casa da Memória de São Carlos; Dalva Marciana Folmer, responsável técnica pelo Controle de Qualidade de Alimentos da Cooperativa Regional Auriverde; Elisa Kuhn, primeira-dama do município; Noelia Kreling, proprietária do restaurante Tradição, de Saudades; Agostinho Melchiors, presidente da Associação de Ex-Estagiários da Alemanha; Cleide Z. Hubner, extensionista social da Epagri de Cunha Porã.

Aos patrocinadores do evento, pela generosa contribuição com a premiação das participantes: Pratas Thermas Hotel, Galpão Restaurante e Churrascaria, Comissão Organizadora Kerbfest, Sicoob, Supermercado São Carlos, Rauber Máquinas Agrícolas, Lojas Movesa Tok Lar, Pitchuka Fios e Aviamentos, Livraria Arte e Decorações, Farmácia São Jorge, Loja Via Básica, Loja Eletrosom, Bazar Trojak, Padaria Muller, Padaria Lohmann, AFE Alimentos, Cerâmica Primavera, Cooperativa Regional Auriverde, Bazar Oba Oba, Floricultura Plantiflor.

Um agradecimento especial a minha família, por estar ao meu lado sempre.

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

Lilian Mortari Castelani

SUMÁRIO

Introdução	11
Receitas salgadas	
Lombo de porco com alecrim	16
Ovos enrolados	18
Sopa de verduras e legumes com carne de pato	20
Bife enrolado ao molho de vinho tinto	22
Biscoito de batata	23
Bolinhos de mandioca	24
Bolinhos de repolho	25
Bolo de mandioca	26
Botões de massa	27
Chucrute	28
Matambre recheado	30
Panqueca de batata	31
Pão de milho	32
Pão de milho com batata-doce	33
Pão de milho com cará	34
Purê de batata	35
Refogado de repolho	36
Waffle de alface	37
Waffle de farinha de milho	38
Receitas doces	39
Cuca de nata com fermento caseiro	40
Creme de laranja	42

Cuca de melado.....	44
Bolacha de canela	46
Bolacha rosquinha.....	47
Bolinho de fermento.....	48
Bolo colonial	49
Bolo de melado.....	50
Broa de milho com batata-doce	51
Chimia de laranja e pêssego.....	52
Cuca de banana com castanhas.....	53
Cuca de mel	54
Rapadura de melado.....	55
Torta alemã de morango.....	56
Torta de amendoim.....	58
IV Concurso de culinária alemã de São Carlos.....	61
Fotos dos melhores momentos	61

INTRODUÇÃO

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

A Companhia Territorial Sul Brasil, tendo como diretor o Dr. Carlos Culmey, deu início à colonização da região com pequenos grupos, descendentes de alemães, vindos do Rio Grande do Sul. Segundo consta, os alemães que aqui chegaram vieram do oeste da Alemanha, da região de Hunsrück, que faz divisa com a França e é banhada pelo Rio Reno. As primeiras moradias dos colonizadores eram casas pré-construídas. As pessoas comiam produtos da caça e da pesca, que, na época, eram abundantes, além do produto de suas plantações, como milho e feijão³.

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 agricultores⁴. 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 Brasil⁵.

Em, 1930, cerca de 90 famílias de teuto-russos chegaram à região das Aguiinhas vindos de Porto Alegre. Outras chegaram à região depois de permanecer alguns meses na Bahia, e um terceiro grupo de imigrantes chegou ao longo dos anos de 1933 e 1934. Esse era composto por famílias que haviam fugido da Sibéria em direção à China⁵.

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

³ Histórico do Município de São Carlos. Prefeitura Municipal de São Carlos. Disponível em: <<http://www.saocarlos.sc.gov.br>>.

⁴ Gutjahr, Pe. Alfredo. *Imigração teuto-russa em Iracema, Mondai, SC, e em Aguiinhas, São Carlos, SC, a partir de 1930*. Porto Alegre: 2000. Disponível em: <<http://www.mluther.org.br/Imigracao/iracema.htm>>.

⁵ Onghero, André Luiz; Carbonera, Miria. Sociabilidade dos imigrantes teuto-russos em Aguiinhas, São Carlos, SC. Chapecó: Cadernos do CEOM, ano 23, núm. 32. Disponível em: <<http://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/viewFile/665/428>>.

Em cada colonização nova eram plantados produtos de primeira necessidade, como milho, batata-inglesa, batata-doce, cana-de-açúcar e forragem, para consumo próprio, não eram comercializados. A suinocultura geralmente rendia o suficiente para cobrir as mais prementes despesas do colono⁶.

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

(...) dava comida a galinhas e porcos, buscava o leite e quando o serviço da casa estava pronto, seguia o marido até a roça, auxiliando-o na plantação, para depois voltar correndo para cozinhar o almoço, lavar a louça, revisar as lições das crianças, para mais tarde voltar com o marido à roça⁶.

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

Os relatos da época indicam que a farinha de trigo, o sal e o açúcar eram artigos de difícil aquisição e raros no armazém. “Açúcar e sal eram caros de se comprar, mas o açúcar podia ser trocado pelo mel, que era muito fácil de ser encontrado e tirado nas colmeias existentes no mato. Prática que se tornou comum: trocar o mel por banha, sal e açúcar.”⁷

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

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

⁶ Hewig, Tutz Culmey. A filha do Pioneiro. São Carlos: Prefeitura Municipal de São Carlos, 1987.

⁷ Werle, Marcelo. A Praga. São Carlos: Ed. Plastijo.

de São João e *Zu der Heimath* da comunidade de Bela Vista, que cultivam músicas e danças típicas alemãs.

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

Os alimentos de subsistência cultivados pelos colonizadores influenciaram não só a culinária regional, mas também a economia agrícola, que hoje move a região. Em seu país de origem, os imigrantes cultivavam principalmente trigo, batatas e legumes, em especial o repolho. Esses alimentos eram estocados e tinham que abastecer as famílias durante o longo inverno, quando as temperaturas eram baixíssimas e a neve cobria a paisagem. Esses alimentos e seus hábitos de consumo foram mantidos na nova terra, na medida do possível: “Foram salvos pela batata e pelo repolho que também fazia parte da culinária alemã. Com a chegada do vinagre, que tentaram produzir à base de milho e batata, as primeiras conservas caseiras se popularizaram.”⁷

Segundo relatos de descendentes, as farinhas e a batata eram constantes no cardápio, porém a carne era pouco consumida. Da criação de porcos obtinham renda com a banha, pois a carne era de difícil conservação: ou era consumida no dia da “carneação”, como diziam, ou cozida e guardada em tonéis de banha.⁷

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

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

É uma cozinha farta e substanciosa, porém é uma culinária pouco conhecida e divulgada entre os brasileiros. No entanto, a população são-carlense conservou muitos pratos típicos trazidos pelos colonizadores, como as cucas, as bolachas, a carne de porco, os embutidos, as conservas, os pães e as massas caseiras. Mas esses descendentes também se basearam na cultura alemã para preparar pratos com os

⁷ Werle, Marcelo. A Praga. São Carlos: Ed. Plastijo.

alimentos da terra, como a mandioca, o milho, o melado e o leite, usando também seus subprodutos que antigamente eram feitos em casa, como polvilho, farinha de milho, nata, queijo, entre muitos outros. Ao longo do tempo, o desenvolvimento e a chegada de novos imigrantes fizeram com que muitos hábitos alimentares relacionados à cultura local se perdessem.

Com base nesse histórico e na valorização da cultura alimentar, relacionada aos produtos da agricultura familiar, é que surgiu o Concurso de Culinária Alemã de São Carlos. No ano de 2014, o concurso chegou a sua 4ª edição, com a iniciativa e organização do Escritório Municipal da Epagri de 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!*

RECEITAS

SALGADAS



LOMBO DE PORCO COM ALECRIM

ROSMARIN LENDE VOM SCHWEIN

Nome: Ida Schefer

Comunidade: Sede

INGREDIENTES:

- 4 dentes de alho grandes
- Pimenta-branca moída
- Casca ralada de 1 limão pequeno galego ou taiti
- Sal a gosto
- 1 lombo de porco
- 4 galhos de alecrim
- 4 colheres de azeite de oliva

MODO DE FAZER:

Esmague o alho, misturar com o sal, a pimenta, a casca ralada do limão e um pouco de água para formar uma pasta. Tempere o lombo depois de fazer vários furos com um garfo.

Deixe descansar por uma hora, sempre virando a carne. Amarre o alecrim no lado de cima do lombo, coloque-o na forma, derrame o azeite de oliva e asse em forno pré-aquecido. Inicialmente, 15 minutos no fogo alto, mais ou menos 220°C, depois 30 minutos em temperatura de 190°C. Tire do forno, corte as linhas e retire o alecrim. Os pedacinhos pequenos de alecrim podem ficar. Fatie e sirva.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Receita feita por seus familiares na Alemanha.





OVOS ENROLADOS

Nome: Jandira Rossetto

Comunidade: Bairro Olaria

INGREDIENTES:

- 1kg de carne moída
- 1 ovo pequeno (para a carne moída)
- 1 fatia de pão caseiro sem casca, umedecido em leite
- Sal a gosto
- 1 cebola
- 6 ovos
- Pimenta e cheiro verde picados

MODO DE FAZER:

Cozinhe os seis ovos bem duros e reserve-os. Numa bacia, coloque a carne moída crua, o sal, os temperos, o ovo e o pão umedecido. Misture tudo bem até dar uma liga boa. Na mão, abra um pouco de carne, que cubra bem o ovo e feche bem. Passe no ovo batido e na farinha de trigo, no ovo novamente e na farinha de rosca e frite em óleo.

HISTÓRIA DA RECEITA:

É uma receita de família, que a mãe, Hedi Klauss, fazia. Antigamente, faziam também os ovos enrolados com um bife de gado ou porco.





SOPA DE VERDURAS E LEGUMES COM CARNE DE PATO

POCHT SUP

Nome: Erica Rambo

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 500g de pedaços de pato
- Cenoura, beterraba, batatinha, repolho, couve-flor, brócolis, espinafre – a gosto e picados em cubos
- Salsinha
- Cebolinha
- Erva-doce (uma folha)
- Sal a gosto
- 2 colheres (de sopa) de vinagre ou soro de leite

MODO DE FAZER:

Primeiro, coloque o pato para cozinhar. Acrescente os legumes picados. Quando estiver cozido, adicione o vinagre (2 colheres) ou soro de leite (2 colheres) para as verduras não desmancharem.

HISTÓRIA DA RECEITA:

A mãe, Catarina Trockmann, nasceu na Rússia, na região da Sibéria. Chegou a São Carlos no ano de 1928, com 18 anos. Ela criava patos, gansos, marrecos, galinhas. Vendia as penas de pato e ganso para fazer travesseiros. E fazia essa receita com pato.







BIFE ENROLADO AO MOLHO DE VINHO TINTO

**RIND ROLE BRATEN
MIT WEIN SOSSE**

Nome: Maria Herta Schlee
Comunidade: Sede

INGREDIENTES:

- 5 bifes
- 5 pepinos em conserva
- 5 fatias de presunto
- 5 colheres de mostarda
- 1 copo de vinho tinto
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 cebola
- 2 colheres de manteiga (para fritar)
- Sal a gosto
- Palitos

MODO DE FAZER:

Refogue a cebola num pouco de gordura. Tempere os bifes com sal a gosto. Abra os bifes, corte os pepinos em fatias no comprimento e distribua-os sobre os bifes. Depois, coloque uma colher de mostarda e o presunto. Enrole os bifes como rocambole e espete 2 palitos. Frite na manteiga.

Retire os bifes e na mesma panela coloque a farinha e o vinho. Leve ao forno por 15 minutos. Sirva esse molho sobre os bifes.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu a receita com os alemães da Sociedade Beneficente Terra Nova, em Mondaí, com a Dona Úrsula, com quem trabalhou como cozinheira por nove anos.



BISCOITO DE BATATA

KARTOFFEL PLATZCHEN

Nome: Diva Franz Graf

Comunidade: São Sebastião

INGREDIENTES:

- 300g de purê de batata (mais ou menos meio quilo de batata)
- 2 ovos
- 150g de farinha de trigo
- Sal, pimenta, noz-moscada
- 50g de bacon defumado e tostado
- 50g de salsa
- 50g de manteiga para fritar

MODO DE FAZER:

Prepare um purê com a batata e deixe esfriar. Depois, misture com os outros ingredientes até a massa ficar homogênea. Forme um cilindro comprido e corte em discos de aproximadamente 1 centímetro de espessura. Frite na manteiga até dourar. Acompanhe um molho a sua escolha.

HISTÓRIA DA RECEITA:

O filho fez estágio na Alemanha e trouxe a receita. Muito usada na propriedade da família rural onde ele fez estágio.



BOLINHOS DE MANDIOCA

Nome: Adelaide Schemberger

Comunidade: Baixo Aguinhas

INGREDIENTES:

- 500g de mandioca cozida e amassada
- 2 ovos
- 4 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga fresca
- Salame picado
- Tempero verde
- Sal a gosto
- 1 ovo batido e farinha de rosca (para empanar)

MODO DE FAZER:

Misture a mandioquinha, os ovos, a farinha de trigo, a manteiga derretida, o salame, o tempero verde e o sal. Amasse até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra e leve à geladeira por uma hora. Polvilhe a palma da mão com farinha e molde bolinhas. Passe pelo ovo batido e na farinha de rosca, frite em óleo e sirva quentinho.

HISTÓRIA DA RECEITA:

É uma receita que era feita pela avó e pela mãe.



BOLINHOS DE REPOLHO

KRAUT KIHELHER

Nome: Rosani Hensel

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 300g de repolho
- 200g de alface
- 1 cebola
- 1 colher de sal
- 2 copos de água
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Tempero verde

MODO DE FAZER:

Pique o repolho, a alface, a cebola e o tempero verde. Coloque tudo numa bacia e acrescente os ovos, o sal, a farinha e a água. Misture bem. Coloque óleo na frigideira e, com uma colher, coloque os bolinhos um a um no óleo quente. Coma quente.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Faziam à noite e no lanche para levar à roça. A vó fazia para as netas levarem à escola. A vó Leonilda Wickert veio da Alemanha já casada.



BOLO DE MANDIOCA

Nome: Bernadete Watte

Comunidade: Pratas

INGREDIENTES:

- 500g de mandioca crua ralada
- 5 ovos
- 6 ramos de alho-verde*
- ½ copo de água
- 2 cebolas raladas
- 1 tablete de caldo de galinha
- Salsinha, cebolinha e sal a gosto

* O alho-verde é uma espécie similar à cebolinha, porém com folhas achatadas, cheiro e sabor de alho, muito cultivado na região.

MODO DE FAZER:

Misture os ingredientes. O alho verde, bata no liquidificador com a água. Frite lentamente na frigideira e vire para dourar dos dois lados. [Sirva com salame.](#)

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a mãe, e sempre faz no almoço, quando a mandioca não cozinha bem.



BOTÕES DE MASSA

KNEP

Nome: Emilia Tereza Herbert
Comunidade: Bela Vista

INGREDIENTES:

- 500g de batata
- 1 cebola grande
- 1 copo de farinha de trigo
- Água ao ponto
- Sal a gosto
- Óleo ou banha que cubra o fundo da frigideira

MODO DE FAZER:

Pique as batatas em palito e ferva com água e sal até amaciar.

Para os *knep*: coloque 1 copo de farinha e água até o ponto de massa dura. Passe no cilindro até ficar consistente. Abra uma tira, um pedaço de 3cm largura por 1cm altura. Corte pedaços fininhos e ferva junto com as batatas (coloque quando estiverem quase cozidas). À parte, frite a cebola em rodela na gordura. Sirva os *knep* com a batata, e por cima a cebola refogada.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a mãe, Elisabet Thomae Schleicher. Era um prato único para o almoço ou jantar. A mãe veio da Ucrânia com 4 anos de idade. Vieram para o Rio Grande do Sul e depois para São Carlos. O pai veio da Sibéria com 3 anos de idade.



CHUCRUTE

SAUER KRAUT

Nome: Deodora Wiest

Comunidade: Linha Moraes

INGREDIENTES:

- 1 cabeça de repolho (2kg)
- 2 colheres de sal

MODO DE FAZER:

Pique o repolho fino e faça camadas numa bacia com repolho e sal. Amasse bem com as mãos, cubra com um pano,

deixe por 24 horas na bacia amassando, apertando de vez em quando.

Depois de 24 horas, coloque o repolho no *Krurier* (jarro de barro) para o chucrute. Coloque um pratinho virado e, por cima um peso (10kg). Deixe fermentar por 8 a 10 dias (bem vedado).

Depois dos 10 dias, tire a água que ficou por cima e já está pronto para consumo. Pode ir trocando a água por cima, deixando no jarro (o que era feito antigamente). Também pode ser armazenado na geladeira.

Para o consumo, esquente um pou-





co de banha numa frigideira e coloque um pouco de farinha e o chucrute, servindo com a comida quente. Também pode ser usado frio como salada e temperado com vinagre.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a sogra, que tem 94 anos e mora com ela. O jarro de barro é da sogra e está na família há muitos anos. Em depoimento (em alemão) a sogra conta que a nora Deodora aprendeu muito bem a fazer o chucrute que ela ensinou. Se não fizer o chucrute direito, não fica *sauer kraut* (chucrute), fica *stink kraut* (repolho fedido).



MATAMBRE RECHEADO

PHANTS LAB

Nome: Bernadete Marschall

Comunidade: São Sebastião

INGREDIENTES:

- 1 matambre*
- Alho, pimenta, sal

MODO DE FAZER:

Coloque os temperos, enrole e frite em gordura.

* Matambre é um pedaço de carne que se extrai dentre a pele e a costela do gado bovino.



PANQUECA DE BATATA

KARTOFFEL FLUBES

Nome: Marcia Stein

Comunidade: São João

INGREDIENTES:

- 4 batatas vermelhas médias com casca
- 1 cebola média
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 5 colheres de farinha integral

MODO DE FAZER:

Rale as batatas com casca. Rale a cebola (no ralo fino). Misture o restante dos ingredientes até formar uma pasta cremosa. Unte uma frigideira com óleo ou manteiga e coloque porções da massa para fritar dos dois lados como panqueca.

HISTÓRIA DA RECEITA:

O marido Volmir aprendeu quando estava na Alemanha, onde fez estágio numa propriedade rural. Faziam esta receita para aproveitar as batatas miúdas. Receita para café ou lanche. Pode ser servida com geleia de maçã.



→ PÃO DE MILHO

Nome: Regina Beatriz Schmitz

Comunidade: Sede

INGREDIENTES:

- 1 colher de fermento biológico
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de banha
- 350ml de água morna
- 2 colheres de farinha de milho desgerminada
- 500g ou mais de farinha de trigo
- Sal a gosto

MODO DE FAZER:

Faça uma polentinha com a farinha de milho e deixe esfriar. Numa bacia, misture a água, o fermento, a banha e o açúcar. Acrescente a polentinha morna, o sal e aos poucos a farinha de trigo. Faça uma massa mole.

Deixe crescer até dobrar de tamanho. Coloque em forma untada e deixe crescer até encher a forma. Asse em forno pré-aquecido a 250°C por 30 a 35 minutos ou até dourar.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a avó materna, Rosa Lina Arenhad, há 40 anos. “Eu ia à casa dela, aqui na cidade de São Carlos, e degustava aquele pão de milho e sempre queria fazer igual. Quando fiz a combinação da farinha de milho desgerminada com a farinha de trigo, ficou igual e me senti realizada.”



PÃO DE MILHO COM BATATA-DOCE

Nome: Maria Hensel

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 1 batata-doce
- 1 colher de fermento biológico
- 3 xícaras de farinha de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sal
- 2 copos de água ou mais

MODO DE FAZER:

Descasque e rale a batata. Numa bacia, coloque a batata ralada, uma xícara de farinha de milho e um copo de água quente. Vá mexendo até formar uma massa lisa e deixe esfriar.

Depois, acrescente o resto da farinha de milho e da de trigo e o sal. Por último, coloque o fermento e a água morna. Amasse o pão com as mãos e deixe crescer até dobrar de volume. Unte duas formas de pão com óleo e divida nas formas. Aqueça o forno e asse.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Receita da minha mãe. Quando eu tinha 9 anos, tinha que fazer a cada semana 13 pães assim. Hoje se faz menos, mas esta receita, há 60 anos, a minha mãe já fazia.”



PÃO DE MILHO COM CARÁ

Nome: Selma Thesing

Comunidade: Pratas

INGREDIENTES:

- 1 cará-da-terra médio
- 1 colher (sobremesa) de fermento biológico
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de banha
- 2 xícaras farinha de trigo
- 4 xícaras farinha de milho
- 3 xícaras de água

MODO DE FAZER:

Rale o cará no ralo fino e escale com 2 xícaras de água fervendo.

Esfrie um pouco e coloque o ovo, a banha, o açúcar, o sal e 1 xícara de água morna com fermento e, por último, as farinhas. Coloque em duas formas untadas a massa bem mole. Deixe a massa crescer e asse em forno médio.

HISTÓRIA DA RECEITA:

A mãe fazia. Aprendeu com alemães de Venâncio Aires, RS, onde moravam.



PURÊ DE BATATA

FÜJA

Nome: Marta Terezinha Schlee
Watte
Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 1kg de batata
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sal
- ½ cebola
- 1 colher de banha
- 100g de defumados (bacon, salame, charque)

MODO DE FAZER:

Cozinhe as batatinhas até ficarem bem moles. Amasse e forme um creme. Acrescente a farinha e deixar cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre. Em separado, frite a cebola e os defumados na banha. Coloque o purê numa travessa e os defumados fritos em cima.

Sirva quente.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a avó Margarida Schlee. (O nome em alemão lê-se “fija”).



REFOGADO DE REPOLHO

KRAUT GEDÄMPFT

Nome: Inês Schmitz Schaefer
Comunidade: Pratas

INGREDIENTES:

- 12 folhas de repolho
- 2 batatinhas médias
- 1 cenoura
- 1 cebola
- 1 colher de banha
- 100g de carne suína
- Sal a gosto
- Tempero verde

MODO DE FAZER:

Pique todas as verduras. Frite a carne em gordura e acrescente a cebola e depois as verduras picadas. Sirva quente.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com sua mãe, Olga Vilma Schmitz. Costuma fazer essa receita acompanhada de mandioca cozida.



WAFFLE DE ALFACE

Nome: Adelaide Maria
Gerhardt Kunhn

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 3 xícaras de água fria
- 1 pé de alface
- 1 colher de fermento químico
- 3 xícaras de farinha de trigo
- Tempero verde
- Sal a gosto

MODO DE FAZER:

Pegue um pé de alface, lave bem as folhas e pique em pedacinhos bem pequenos. Pique o tempero verde também. Junte os ovos, a água, o sal, a farinha e o fermento e misture até obter uma massa mole. Asse numa forma de *waffle* de fogão a lenha. (Antigamente, não existiam as formas de *waffle* elétricas.)

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Essa receita eu aprendi com minha mãe, Marlene Gerhardt. O *waffle* era feito para o café e para a janta. É bom comer com melado e ricota.”



WAFFLE DE FARINHA DE MILHO

Nome: Zuleica Eloisa Lauschner Kern

Comunidade: Alto São Pedro

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de farinha de milho
- ½ xícara de farinha de trigo
- 3 ovos
- Sal a gosto

MODO DE FAZER:

Misture todos os ingredientes e forme uma massa homogênea usando água até dar ponto.

Unte a forma com banha ou óleo e asse de acordo com a preferência (mais branco ou mais queimado) e bom apetite!

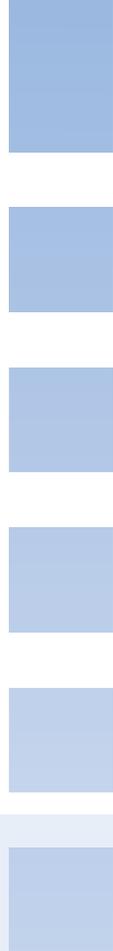
Dica: No lugar da “xícara” pode ser

usado um copo do tipo “copo americano”.

HISTÓRIA DA RECEITA:

O *waffle* teve origem na Bélgica na Idade Média e era usado como hóstia nas igrejas daquela época. O costume foi transmitido tanto, que em pouco tempo o *waffle* era conhecido até nas fronteiras da Polônia, e é ali que começa a história de nossa família. O costume foi trazido da Europa pela minha sogra, dona Selita Kern. Ela transmitiu o hábito aos filhos, e entre eles estava Waldemir Kern, meu marido. E quando nos casamos, transmitiu a receita e o hábito do *waffle* para nossa família. O melhor jeito de comê-lo é no inverno (no quentinho do fogão com toda a família). É bom comer com melado e nata com uma xícara de café com leite. “O mais gostoso é quando nos lambuzamos para comer o famoso *waffle*.”

RECEITAS **DOCES**



CUCA DE NATA COM FERMENTO CASEIRO

Nome: Salete Inês Heinen

Comunidade: São Pedro

INGREDIENTES DA MASSA:

- 2 xícaras de leite
- 4 ovos
- 8 colheres de açúcar
- 600g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 vidro (tipo Nescafé) de fermento caseiro

MODO DE FAZER:

Coloque todos os ingredientes numa bacia e amasse bem. Passe no cilindro e abra a massa. Passe o recheio e enrole como um rocambole. Corte em pedaços e coloque numa forma untada. Deixe crescer bem. Com o fermento caseiro, a massa fica crescendo em torno de 12 horas, dependendo da temperatura ambiente. Asse em forno médio.

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 100g de manteiga
- 100g de açúcar
- Modo de fazer:
 - Misture a manteiga e o açúcar e bata bem.
 - Ingredientes da cobertura:
- 1 xícara de nata
- 1 xícara de açúcar

MODO DE FAZER:

Coloque a nata e o açúcar em cima quando a cuca estiver quase assada.

INGREDIENTES DO FERMENTO:

- 5 colheres de farinha de trigo
- 3 colheres de açúcar cristal
- 1 colher de sal

MODO DE FAZER:

Acrescente ao fermento caseiro já existente, guardando nova semente na geladeira.





**HISTÓRIA
DA RECEITA:**

“Minha mãe fazia
e ela aprendeu com
minha avó. E assim vai
passando de geração
em geração.”

CREME DE LARANJA

Nome: Marta Terezinha Schlee Watte

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- ½ litro de suco de laranja
- 1 xícara de melado
- 3 colheres de farinha de trigo
- 3 ovos
- 5 colheres de açúcar
- 2 xícaras de água

MODO DE FAZER:

Coloque o suco de laranja e o melado numa panela no fogo e deixe ferver. Misture a farinha e as gemas de ovo e acrescente no suco. Adicione a água. Bata as claras em neve com o açúcar, fazendo um merengue. Coloque numa travessa o creme e, por cima, o merengue. Leve ao forno para dourar o merengue.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Aprendeu com a avó, descendente de russos. Era uma sobremesa de fim de semana.





CUCA DE MELADO

Nome: Maria Hensel

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 1 xícara de nata
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de melado
- 3 colheres (chá) de fermento químico
- 3 xícaras de farinha de trigo
- Canela

MODO DE FAZER:

Junte todos os ingredientes numa bacia e bata com um garfo até ficar uma massa de bolo. Unte uma forma de bolo e coloque para assar.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Receita que a mãe de minha vó já fazia. Era a cuca deles. Passou para filha, neta e bisneta.”







BOLACHA DE CANELA

Nome: Adelaide Maria G. Kuhn

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 1 xícara de banha
- 1 xícara de nata
- 4 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de sal amoníaco
- 1 colher de raspa de casca de limão
- Farinha de trigo

COBERTURA:

- 2 ovos, açúcar a gosto, canela, açúcar

MODO DE FAZER:

Bata os ovos junto com o açúcar, a nata e a banha. Junte o leite, o sal amoníaco. Depois, junte a farinha de trigo até dar o ponto.

Para a cobertura, bata dois ovos com um pouco de açúcar e, à parte, num prato, misture o açúcar e a canela. Abra a massa, passe o ovo com o açúcar sobre a massa e depois coloque a canela e o açúcar sobre a bolacha. Corte a bolacha em pedaços e depois asse.

Rende 100 unidades.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Essa receita eu aprendi com minha vó Hilária Gerhardt. Ela fazia essas bolachas no Natal, na Páscoa e no Kerb.”



BOLACHA ROSQUINHA

RINGEL TOSS

Nome: Jandira Rossetto

Comunidade: Bairro Olaria

INGREDIENTES:

- 10 gemas
- 600ml de leite
- 1 kg de açúcar
- 1 latinha de fermento químico
- 350g de manteiga
- Farinha até o ponto de passar na máquina

COBERTURA

- 1 clara de ovo
- 1 xícara de açúcar

MODO DE FAZER:

Misture todos os ingredientes em uma bacia e amasse bem. Não deixe a massa muito dura. Faça as rosquinhas e asse em forno quente.

Para a cobertura, use água até o ponto de cobrir o açúcar. Cozinhe o açúcar na água até o ponto de fio. Bata as claras em neve e vá derramando bem devagar o açúcar. Passe as bolachas depois de assadas. Deixe secar para servir ou guardar.

HISTÓRIA DA RECEITA:

É uma receita que a mãe fazia para a família e para vender.



BOLINHO DE FERMENTO

Nome: Bernadete Marschall

Comunidade: São Sebastião

INGREDIENTES:

- 500g de farinha de trigo
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de banha ou óleo
- 1 colherinha de sal
- 1 ovo
- 120ml de água
- 1 colher de fermento biológico
- Açúcar, canela e açúcar de baunilha para polvilhar
- Óleo ou banha para fritar

MODO DE FAZER:

Coloque todos os ingredientes numa vasilha e amasse bem. Depois, deixe descansar e crescer até o ponto. Faça as bolinhas e deixe crescer novamente. Quando crescido, comece a fritar. Depois de frito, polvilhe com açúcar, canela e açúcar baunilha.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Minha avó já fazia, depois a mãe e agora eu. Essa receita é usada principalmente na Sexta-Feira Santa, com sopa de leite.”



BOLO COLONIAL

Nome: Adelaide Schemberger

Comunidade: Baixo Aguinhas

INGREDIENTES:

- 4 ovos (separar as gemas das claras)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de azeite
- 1 cenoura ralada fino
- 1 xícara de abacaxi picado sem calda
- 1 xícara de nozes ou amendoim torrado leve, sem pele e triturado
- 1 colher de canela em pó (opcional)
- 1 colher de fermento químico
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

COBERTURA:

- 1 xícara de açúcar, 1 xícara de coco ralado, ½ xícara de leite

MODO DE FAZER:

Bata as claras em neve. Em outra tigela, bata as gemas com o açúcar e o azeite. Tire da batedeira e acrescente a cenoura, o abacaxi, o amendoim, a farinha e o fermento. Em seguida, adicione as claras em neve, misturando delicadamente. Pré-aqueça o forno, unte uma forma, coloque a massa e leve para assar por 40 minutos.

Para a cobertura, faça uma calda de açúcar. Em vez de coco, pode-se usar uma colher de canela em pó para a cobertura com os demais ingredientes.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Essa receita era da mãe, Noeli Schemberger e ela fazia em dias de festa.



BOLO DE MELADO

Nome: Sibila Schuster

Comunidade: São José

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 1 xícara de melado
- 2 colheres de mel
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (rasas) de manteiga
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sal amoníaco
- Cravo e canela em pó a gosto
- Canela

COBERTURA:

- 1 clara em neve, 3 colheres de açúcar, 50g de ameixa seca (para decorar)

MODO DE FAZER:

Coloque os ingredientes um a um na batedeira. Asse em forno moderado.

Para a cobertura, faça um merengue com a clara e o açúcar.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Essa receita veio de família, desde sua avó. O processo de secagem da ameixa também era feito pela família.



BROA DE MILHO COM BATATA-DOCE

Nome: Selma Thesing

Comunidade: Pratas

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de batata-doce cozida amassada
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 colher de fermento químico
- 1 colher de banha
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de farinha de trigo
- 5 xícaras de farinha de milho

MODO DE FAZER:

Misture os ovos, o açúcar, o sal, o fermento e a banha com a batata já amassada e misture bem. Depois, acrescente o leite e as farinhas, amasse até o ponto e deixe descansar 15 minutos. Esquente o forno e faça bolinhas. Asse em forma untada com banha.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Minha mãe, Iolita Ferreira Gomes, fazia esta receita. Ela chamava de ‘calcanhar de negro’. Fazia de vez em quando para substituir ou quando tinha pouco pão.”

CHIMIA DE LARANJA E PÊSSEGO

Nome: Rosani Hensel

Comunidade: Centro Aguinhas

INGREDIENTES:

- 6 laranjas
- 500g de pêssego
- 500g de melado
- 1 colher de sal amoníaco
- Cravo e canela a gosto

MODO DE FAZER:

Cozinhe os pêssegos com uma colher de sal amoníaco. Quando estiverem moles, tire o caroço e deixe esfriar.

Descasque as laranjas, retire a polpa branca e os grãos e a metade do suco. Bater os pêssegos e as laranjas no liquidificador ou em máquina de moer. Colocar tudo numa panela de fundo grosso e acrescentar o melado, o cravo e a canela e deixar ferver até engrossar, quando reduzir a água e ficar um ponto de creme está pronta. Em grande quantidade, pode ser feita no tacho.



HISTÓRIA DA RECEITA:

“Receita que minha vó ensinou para minha mãe e eu faço até hoje, é muito bom.”

CUCA DE BANANA COM CASTANHAS

Nome: Maria Inês Endler
Comunidade: São Sebastião

INGREDIENTES:

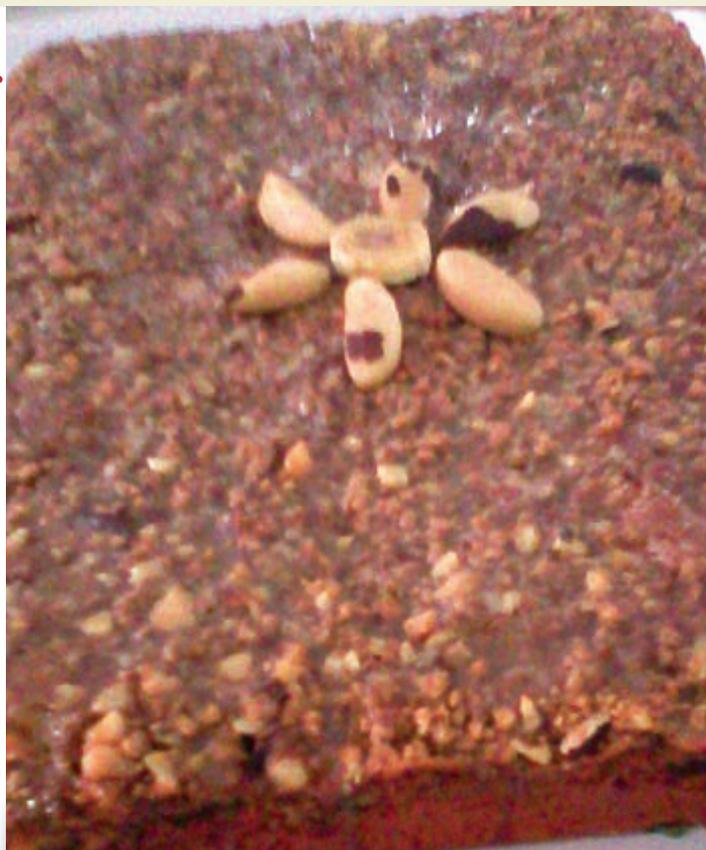
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 5 ovos
- 1 iogurte natural
- 1 xícara de aveia
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- Farinha de trigo até o ponto (em torno de 1 e $\frac{1}{2}$ xícara)
- $\frac{1}{2}$ colher de fermento em pó
- Castanhas trituradas
- Raspas de limão

Cobertura: Banana em rodela, suco de 1 limão, 1 colher (chá) de canela, $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar mascavo, castanhas trituradas

Farofa: 1 xícara de açúcar mascavo, 2 colheres de margarina, 1 xícara de farinha de trigo, castanhas trituradas e canela em pó, 1 pote de nata, 2 colheres de açúcar (ao final)

MODO DE FAZER:

Massa: Coloque o óleo em uma vasilha e acrescente o açúcar, os ovos e o iogurte. Depois, coloque a aveia, a farinha de trigo integral e a



farinha de trigo branca. Por último, adicione as castanhas, as raspas de limão e o fermento. Despeje a massa em forma untada.

Cobertura: Corte as bananas em rodela e acrescente suco de 1 limão. Polvilhe canela em pó, açúcar mascavo e as castanhas e colo-

que sobre a cuca.

Farofa: Misture bem todos os ingredientes até obter uma farofa e coloque sobre as bananas. Coloque a cuca para assar por 35 a 40 minutos. Quando retirar do forno, coloque sobre a cuca um pote de nata com 2 colheres de açúcar refinado.



CUCA DE MEL

HONIGKUCHEN

Nome: Ida Schafer

Comunidade: Sede

INGREDIENTES:

- 250g de mel
- 125ml óleo
- 125g de açúcar mascavo
- 50g casca de laranja caramelada moída
- 100g de amêndoas moídas
- 1 pitada de sal
- ½ colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de cravo moído
- 350g farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento químico
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de leite
- Amêndoas em pedaços e cerejas para decorar

MODO DE FAZER:

Derreta o mel com o óleo e o açúcar mascavo. Deixe levantar fervura e depois deixe esfriar. Misture os temperos e as amêndoas moídas com a casca de laranja caramelada. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e os ovos. Forre uma forma de 34x24cm com papel-manteiga, coloque a massa e alise com a espátula ou colher para ficar uniforme. Coloque o leite com cuidado sobre a massa e, com a faca, marque os quadradinhos e decore-os com as cerejas e os pedaços de amêndoa. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos e, depois de esfriar, corte em pedaços.

HISTÓRIA DA RECEITA:

É muito usada pela família tradicional da Alemanha. São receitas comuns naquele país segundo o filho que reside lá.



RAPADURA DE MELADO

Nome: Marlene Sost

Comunidade: Baixo Aguinhas

INGREDIENTES:

- 500g de amendoim cru com pele
- 300g de melado batido
- 1 colher (sopa) de nata
- Cravo e canela a gosto ou raspas de limão

MODO DE FAZER:

Em uma panela, derreta o melado. Depois, acrescente o amendoim e os demais ingredientes. Vá mexendo de vez em quando para não grudar até soltar do fundo da panela. Em seguida, pegue uma colher e vá colocando as porções da rapadura sobre uma forma untada com nata. Espere secar e sirva.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Aprendi essa receita com a minha sogra, Olinda Rosa Sost (*in memoriam*) logo depois que casei, há quase 20 anos. Segundo relatos, essa receita já está na família há aproximadamente 60 anos.”

TORTA ALEMÃ DE MORANGO

Nome: Diva Franz Graf

Comunidade: São Sebastião

INGREDIENTES:

- 150g de farinha de trigo
- 100g de margarina
- 60g de açúcar refinado
- 15g de castanha moída
- 2 gemas

MODO DE FAZER:

Misture todos os ingredientes e forme uma massa homogênea. Coloque a massa dentro de uma forma de fundo falso de 20cm com papel-manteiga e asse até dourar por cima.

RECHEIO:

- 450g de leite condensado
- 400g de manteiga sem sal
- 600g de creme de leite sem soro gelado
- Essência de baunilha
- 2 gemas
- 100g de bolacha de maisena

MODO DE FAZER:

Coloque a manteiga na batedeira com o leite condensado e bata até virar um creme. Adicione as gemas, a essência e o creme de leite aos poucos.

MONTAGEM:

Pegue a massa já assada e coloque a metade do creme. Umedeça a bolacha no leite e coloque por cima do creme. Depois, coloque o morango cortado por cima da bolacha e, finalmente, o resto do creme.

COBERTURA:

- Ganache: 300g chocolate meio amargo e 1 caixa de creme de leite





TORTA DE AMENDOIM

LINZE TORTE

Nome: Maria Herta Schlee

Comunidade: Sede

INGREDIENTES:

- 250g de farinha de trigo
- 250g de amendoim torrado e moído
- 250g de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 ovo
- 100g de chimier ou geleia de frutas vermelhas
- Cerejas para enfeitar
- Baunilha a gosto

MODO DE FAZER:

Misture a farinha, o açúcar, a manteiga, o amendoim, a canela, o cravo, a baunilha e o ovo. Faça uma massa e leve à geladeira por 30 minutos. Depois, abra a massa grossa do tamanho de uma forma redonda e reserve a massa para decorar.

Antes de assar, coloque a geleia e pedaços da massa por cima e as cerejas. Asse a 200°C por 45 minutos.

HISTÓRIA DA RECEITA:

“Esta torta eu aprendi com minha vó, só que ela fazia um pouco diferente, como bolo de amendoim. Eu mudei um pouco, pois ela usava fermento.” A avó paterna, Margarida Schlee, veio da Rússia já casada e com a filha mais velha. “A decoração aprendi com os alemães da Sociedade Beneficente Terra Nova, de Mondai, onde trabalhei como cozinheira”.





IV CONCURSO DE CULINÁRIA ALEMÃ DE SÃO CARLOS

FOTOS DOS MELHORES MOMENTOS



Participantes do concurso e convidados



Mesa de honra



Primeiras colocadas na Categoria Doces: Maria Hensel, Marta Watte, Salete Heinen com a extensionista Lilian M. Castelani e auxiliar administrativo Carmen Werlang



Primeiras colocadas na Categoria Salgados: Erica Rambo, Jandira Rosseto, Ida Shafer







DIOESC

DIRETORIA DA IMPRENSA OFICIAL
E EDITORA DE SANTA CATARINA
IMPRENSA OFICIAL E ARQUIVO PÚBLICO

COMPOSIÇÃO E IMPRESSÃO

ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Administração
Diretoria da Imprensa Oficial e Editora de Santa Catarina

Rua Duque de Caxias | 261
Saco dos Limões | Florianópolis | SC
CEP 88045-250 | Fone: (48) 3665-6200

ADP-98706 | OP 9581