

CULINÁRIA

E GASTRONOMIA NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DA CIDADE DE TIMBÓ (SC)

Ademir Winkelhaus • Ivone Gumz • Kátia Zimath de Mello



CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DA CIDADE DE TIMBÓ – SC

Autoria / direitos autorais: Ademir Winkelhaus / Ivone Gumz / Kátia Marly Zimath de Mello

Coordenação geral: Ademir Winkelhaus

Coordenação administrativa: Ivone Gumz

Coordenação técnica: Kátia Marly Zimath de Mello

Pesquisadores e Produção de Texto: Ademir Winkelhaus / Ivone Gumz / Kátia Marly Zimath de Mello

Revisão Ortográfica e Gramatical: Ivone Gumz / Fábio da Silva Orlandini

Fotografia artística: Rogério Edgar Maas

Arte Finalista / Projeto gráfico / Diagramação / E-book / Capa / Editoração/ Edição: Mateus Leal

Gráfica: Tipotil Indústria Gráfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Winkelhaus, Ademir

Culinária e gastronomia na formação histórica da
cidade de Timbó - SC / Ademir Winkelhaus, Ivone Gumz,
Kátia Marly Zimath de Mello. -- 1. ed. -- Timbó, SC :
Ed. do Autor, 2022.

Bibliografia.

ISBN 978-65-00-46505-1

1. Culinária - Aspectos culturais 2. Culinária -
Aspectos sociais 3. Gastronomia 4. Timbó (SC) -
História I. Gumz, Ivone. II. Mello, Kátia Marly
Zimath de. III. Título.

22-113630

CDD-641.013

Índices para catálogo sistemático:

1. Gastronomia 641.013

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Apresentação

Confesso que me sinto honrada em falar deste livro que buscou resgatar e preservar receitas antigas de algumas cidades da região do Vale do Itajaí, através de uma pesquisa desenvolvida pela minha querida amiga Kátia Marly Zimath de Mello.

Esta pesquisa foi sendo construída durante alguns anos do seu trabalho como extensionista da Epagri, onde, junto com as mulheres da região, principalmente as agricultoras, essas receitas foram sendo resgatadas e catalogadas. Muitas delas foram heranças de nossos imigrantes que se preocuparam em preservar os hábitos alimentares, as tradições e principalmente a culinária de seus países de origem. Receitas essas, que foram mantidas pelas famílias, e repassadas de geração em geração. A culinária caracteriza os hábitos e os costumes de um povo, e, resgatar esses hábitos é de suma importância para compreender e valorizar a identidade cultural e gastronômica da região.

Ademir Winkelhaus e Ivone Gumz, vem somar à publicação buscando, além da gastronomia, resgatar também, através de pesquisa, a culinária e gastronomia na formação histórica da cidade de Timbó/SC, através das vivências familiares na imigração ítalo-germânica, com registro de suas festas mais representativas, resgatando e construindo memórias, explorando as relações entre a gastronomia e hospitalidade, através da mesa farta dessas famílias e seus legados, resgatando a memória e os sentimentos arraigados nas raízes de nossas festas e suas celebrações (casamentos

típicos, Festas de Rei do Tiro, Bocha e Bolão, Festa da Colheita, festas religiosas e a festa típica do Município).

Logo, busca-se compreender e relacionar a história à essas tradições culinárias e, ao mesmo tempo, entender que o afeto é uma expressão de hospitalidade, buscando desenvolver e interpretar os usos e costumes na manutenção da cultura timboense, através de suas festas típicas e de sua gastronomia. Isso tudo, recheado de belas imagens, tornam este livro um manual para toda e qualquer cozinha, seja ela familiar, confeitaria ou industrial, pois possui diversas receitas tradicionais, nas quais se destacam também as fotografias de cada prato que está no acervo, com o nome e a fotografia de cada pessoa que forneceu a receita. O livro é muito criativo e muito importante para a conservação e preservação da Identidade Cultural Gastronômica de Timbó.

Convido você agora a se deliciar com essas histórias, lembrando que a comida não serve apenas para nos alimentar, ela também nos conecta com as nossas lembranças, com as nossas origens.

Chef Andreia Maria Pacher

Agradecimentos

Queremos agradecer aos antepassados que aqui fixaram sua residência, suas raízes e que aqui se fizeram brasileiros. Imigrantes europeus que nas dificuldades conseguiram implantar a ordem e o progresso da nossa gente. Às mulheres que, de uma forma ou outra, trouxeram as receitas, que muitas vezes foram adaptadas com outros ingredientes, substituindo os originais e com isso inovaram na cozinha, no sabor, no paladar, porém mantiveram vivas as receitas que até hoje nos brindam com títulos de gastronomia e culinária com as características do povo Catarinense e, em especial, a região do Vale Europeu Catarinense e do Município de Timbó.

A família é o nosso ponto de partida e a nossa âncora e nas histórias vividas entre elas, o alimento sempre foi uma presença de destaque que nos mantém ligados ao passado. Agradecemos, principalmente, às nossas mães, Elrita (Bertram) Zimath, Eniburg (Gusava) Gumz e Helga (Raddatz) Winkelhaus, as quais, se posicionando como esteio e segurança, procuraram passar bons exemplos familiares, principalmente na culinária que, por muitas vezes com dificuldades e lágrimas nos olhos, nos serviram a mesa de forma honrosa e procuraram não só nos satisfazer, mas sim nos dar conhecimentos para mantermos a cultura conservada e preservada, se transformando em ponto de apoio e ao mesmo tempo em nossas heroínas. O passado é constituído de lembranças e uma grande carga de afetividade, como um filme que, em diversos flashes, nos remete a certos momentos, situações e aspectos familiares de celebração ou do ato de cozinhar, todos reunidos ao redor de um forno ou fogão, mantendo nossa memória viva e acesa.

Muitas pessoas com as quais tivemos contato tiveram um papel importante na formação e no conteúdo do nosso saber fazer, enriquecendo com isso o nosso compromisso com as futuras gerações, deixando um legado em textos e receitas. Queremos expressar o nosso mais profundo agradecimento às famílias envolvidas nessa publicação. Descendentes dos imigrantes europeus, traduziram uma vida que ocorria e ocorre em torno da mesa delas, e nas quais as receitas passaram de geração em geração, embalando boas conversas e risadas com boa comida, perpetuando a cultura dos antepassados, traduzindo uma história de paixão pela boa mesa, que tem como ingrediente principal as receitas caseiras das famílias. Este livro representa o cozinhar, o bem receber e a preservação da cultura ítalo-germânica, através de uma história secular de riqueza de sabores e vivências.

Esse projeto só foi viável graças à Lei de Incentivo a Cultura – Secretaria Especial de Cultura - Ministério do Turismo – Governo Federal, que reconheceu, desde a sua concepção, a grandiosidade e importância do mesmo para a história local e de nossos apoiadores culturais: Grupo Mueller, Metisa e Unifique, pela colaboração e sensibilidade para com os projetos ligados a História e Cultura de Timbó.

***Gratidão e carinho a todos que estiveram
direta ou indiretamente vinculados a
concretização deste projeto.***

Ademir Winkelhaus

Ivone Gumz

Kátia Zimath de Mello

SUMÁRIO

1	CULINÁRIA E GASTRONOMIA NA FORMAÇÃO HISTÓRICA DA CIDADE DE TIMBÓ	09
	A memória da mesa farta nas famílias ítalo-germânicas	10
	A preservação do legado que os imigrantes trouxeram	16
	O resgate de receitas, de pratos típicos	17
2	FESTAS E COMEMORAÇÕES EM FAMÍLIA E SUAS CELEBRAÇÕES	19
	O típico casamento no início do século XIX	20
	O resgate das festas em família	28
3	A SOCIEDADE E SEUS COMPORTAMENTOS BRINDADOS COM COMIDA TÍPICA E BEBIDAS TRADICIONAIS	31
	A festa de Rei do Tiro, da Bocha e do Bolão	36
	Festas da colheita e festas de cunho religioso	40
	Festa típica do município de Timbó	46
	A origem do <i>chopp</i> e do vinho que tomamos hoje	53



SUMÁRIO

4

A MANUTENÇÃO DA CULTURA ATRAVÉS DE SUA GASTRONOMIA

57

Dicas de produção de alimentos	59
Dicas da cozinha	62
Limpeza e conservação do material de trabalho	64
Dicas Mueller para fornos e fogões	66
Principais problemas técnicos da panificação	69
Processamento da pectina	70
Conservação de alimentos	71
Resgate de receitas tradicionais	72
Livro de receitas, um grande mapa cultural: resgate da identidade Ítalo-germânica através de receitas	73
Receitas de salgados	79
Receitas de broas e pães	123
Receitas de doces, biscoitos e bolachas	133
Receitas de cucas e tortas	155
Receitas de bolos e confeitos	177
Receitas de sobremesas e guloseimas	213
Receitas de embutidos e laticínios	231
Receitas de bebidas	237
BIOGRAFIA AUTORES	244
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS E ICONOGRAFIA	245





1

Culinária e gastronomia na formação histórica da cidade de Timbó

Culinária é a arte de cozinhar ou o conjunto dos pratos característicos de determinada região. Por sua vez, a Gastronomia é a arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem, conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa e, também, a comida típica de determinada região. A culinária evoluiu ao longo da história dos povos para tornar-se parte da cultura de cada um. Os métodos de culinária variam de região para região, não só os ingredientes, como também as técnicas culinárias e os próprios utensílios. Por exemplo, em Timbó, cidade com descendentes de imigrantes alemães e italianos, os pratos típicos incluem, entre outros, a polenta com galinha e o marreco recheado com purê de maçã.

A disciplina associada à culinária é a Gastronomia, que se ocupa não apenas do modo como os alimentos são preparados, mas também com o seu consumo. A Gastronomia é um ramo de conhecimento que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e,

em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. O cozinheiro principal é normalmente conhecido como chef, assim reconhecido pela sua boa cozinha e dotes culinários. Um gastrônomo (*gourmet*, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados (se preocupa com o vestuário, música ou dança que acompanham as refeições).

A memória da mesa farta nas famílias ítalo-germânicas

A memória da mesa farta, na qual a comida que está presente, representa muito mais que a alimentação, é associada à cultura dos descendentes de italianos e de alemães em Timbó (Santa Catarina), nos laços familiares e convívios comunitários, representando a identidade coletiva desse povo. Uma geração que veio ao Brasil e se ambientou, se adaptou à nova Pátria sem desanimar e sem desistir de seu propósito inicial que era de conquistar novas terras e progredir, sendo um exemplo a ser seguido de perseverança e trabalho e, assim, transformar um grupo pequeno de pessoas em uma comunidade, com os mesmos objetivos, que iam desde garantir a própria subsistência até a busca da união entre elas.

Os primeiros equipamentos agrícolas foram criados conforme a necessidade surgia e com o intuito de facilitar a lida no campo. Por não haver ainda maquinários industrializados, muitos equipamentos eram construídos em madeira, ficando com a aparência idêntica aos que usavam em seu país de origem, entretanto, por causa do material, se mostravam claramente frágeis e com pouca durabilidade. Criar galinhas e porcos soltos pelo terreno era uma preocupação constante, pois os animais silvestres não se intimidavam em invadir os currais e galinheiros na busca de uma presa. A produção agrícola era boa, a mandioca e a batata doce eram os alimentos que chegavam sempre à mesa. Sempre havia algo a construir: um rancho, um galinheiro, uma ferramenta, um poço; o dia era curto para tanta atividade que a roça pedia. O gado de leite foi logo introduzido e assim todos passaram a obter o leite, a

nata, a manteiga e o queijinho branco para incorporar na dieta alimentar da família.

Das matas vinham as frutas, das quais surgiram os sucos e os doces caseiros. Nessas famílias nunca faltava “*schmia*” de geleias, que ainda hoje são produzidas de forma artesanal, inclusive para o aproveitamento das frutas da estação. (em alemão *schimier* significa lubrificante e é usada para designar coisas pastosas que são passadas no pão). Mas, para a compra de outros produtos, tais como açúcar, trigo e sal, o deslocamento até as mercearias e o custo dificultavam sua aquisição. Então, a troca de produtos entre os moradores era uma atividade constante: ficavam galinhas e voltava o açúcar, ficava o queijinho e voltava o sal, ficavam os ovos e voltava o trigo. Aos poucos, as famílias que por aqui fizeram sua morada foram se organizando e se auxiliando mutuamente. Quantas histórias estão contidas em uma receita, sejam elas originais ou mesmo modificadas com o tempo!

Também compõe essa tradição da mesa farta, aos finais de semana, encontra-se à mesa o marreco recheado. No lanche, no café da manhã ou da tarde, tem-se tanto a *Schmia* de Ovos (*Zuckerei*), que é um docinho rápido bem comum nas casas das famílias de origem alemã, como a cuca (cufa) de

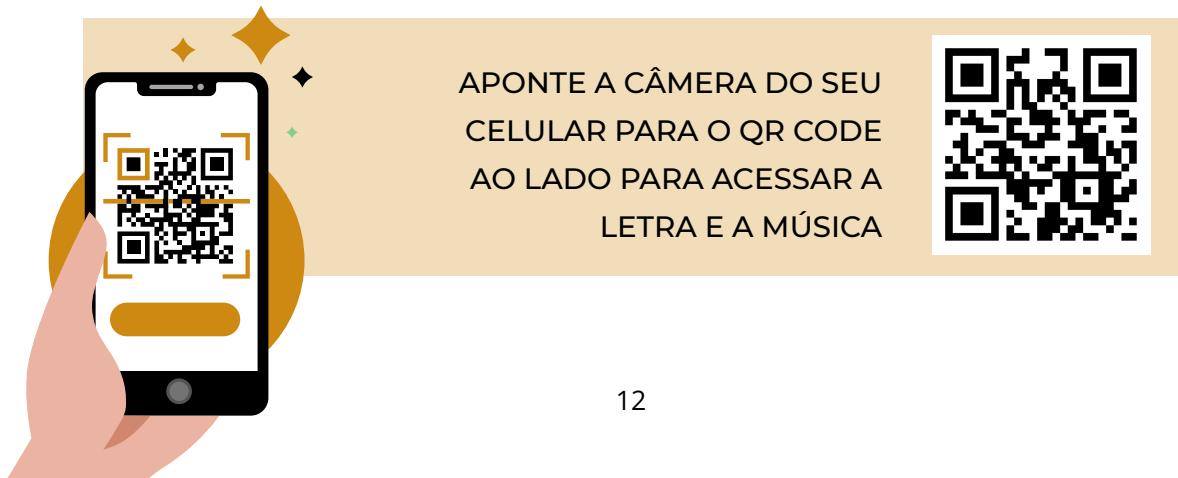


Degustar as receitas,
brindar a amizade
e fortalecer laços
comunitários em uma
prosa com café.

farofa. Em alguns lugares, o açúcar mascavo ou o melado ainda é processado no fogão a lenha. Esses alimentos eram preparados pela própria família e perduram como legado entre os descendentes ítalo-germânicos, que ainda estão presentes na comunidade timboense, principalmente na área rural do município. Devido às dificuldades, nada se perdia, tudo era aproveitado.

O queijinho já amarelado era cozido e aparecia então o *Kochkäse*; a cuca quando envelhecida era torrada no forno e voltava à mesa, o melado já açucarado era cozido novamente ou se faziam balas e rapadura. O pão dormido era frito com ovo batido e açúcar e transformado em rabanada. No abate dos animais para consumo surgiram a morcilha preta (*Blutwurst* em alemão ou *Brusti* em italiano): embutido preparado com tiras de toucinho de porco bem finas e com sangue de porco abatido, com temperos diversos e que são introduzidas em tripas do próprio porco e depois ficam no fumeiro (defumando). Os miúdos do porco eram então aproveitados para fazer a morcilha branca (*Leberwurst* em alemão): que segue os mesmos passos da preta, porém sem o sangue. Sem falar do torresmo ou o torresmo moído dos quais se extraia a banha do porco, que servia como conservante da carne em potes de barro, gamelas ou latas e, também, a famosa geleia de porco (*Zülse*), comum entre os alemães.

Mães e avós, com seus filhos e netos, rodeavam fornos e fogões na hora de fazer as cucas, os bolos e os docinhos, repassando os segredos da cozinha e dos quitutes e juntos cantavam músicas infantis. A necessidade de utilizar os recursos disponíveis gerou uma riqueza na culinária, que foi repassada de geração em geração (<https://youtu.be/hd4F4pd2w-A>).





♪ - Backe, backe Kuchen

*Backe backe Kuchen,
der Bäcker hat gerufen!
Wer will guten Kuchen backen,
der muß haben sieben Sachen:*

*Eier und Schmalz,
Zucker und Salz, ,
Milch und Mehl,
Safran macht den Kuchen gelb.
Schieb schieb in 'n Ofen rein!*

*Backe, backe Kuchen,
der Bäcker hat gerufen!
Wer will guten Kuchen backen,
der muß haben sieben Sachen:*

*Eier und Schmalz
Zucker und Salz,
Milch und Mehl,
Safran macht den Kuchen gelb.
Schieb, schieb in 'n Ofen rein!*

♫ - Asse, assar a cuca

*Asse, asse a cuca,
O padeiro está chamando!
Quem quer ter boas cucas no forno,
deve ter sete coisas:*

*Ovos e Banha
Açúcar e Sal
Leite e Farinha
Açafrão deixa a cuca amarela
Empurre, empurre pra dentro do forno!*

*Asse, asse a cuca,
O padeiro está chamando!
Quem quer ter boas cucas no forno,
deve ter sete coisas:*

*Ovos e banha
Açúcar e Sal,
Leite e Farinha
Açafrão deixa a cuca amarela
Empurre, empurre pra dentro do forno!*

As tradições germânicas e italianas são preservadas nas comunidades e a troca de experiências no preparo de receitas com ingredientes locais estão praticamente em todas as festas e festejos, sejam aniversários, festas tradicionais (Festa de Rei e Rainha de Tiro, da Bocha e do Bolão), casamentos, festas comunitárias da escola ou da igreja, em bailes públicos, Festa da Colheita, Festa do Colono ou mesmo no Natal, na Páscoa ou no Ano Novo, momentos em que a comida reflete os costumes herdados das gerações da família timboense.

A consultora e extensionista social da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina) – Kátia Marly Zimath de Mello – conta que cada receita representa afeto, carinho de mãe. Lembram casa cheia, mesa farta e momentos de alegria e trazem

As tradições germânicas e italianas são preservadas nas comunidades e a troca de experiências no preparo de receitas com ingredientes locais.



boas recordações à memória das famílias de italianos e alemães, resgatando os pratos tradicionais e típicos locais, e, também, o hábito da produção de alimentos com os ingredientes produzidos nas próprias propriedades rurais. Essa confraternização de comunidades e troca de ideias, ou trocas de sementes (alimento e flores), de experiências na lida do campo, nos preparos de alimentos e receitas, na jardinagem e principalmente na lida com os animais e seus víveres, ficarão guardadas na memória como momentos de aprendizagem e de confraternização e ficarão registradas nos livros ou cadernos de receitas, na maioria das vezes, transcritos pelas próprias mãos de quem passou a receita.

O armazém fica junto à casa da família, uma construção bem simples de madeira, pintada de azul clarinho, perdida em meio ao verde das árvores e dos pomares. Seu telhado coberto por telhas chatinhas, no estilo escama de peixe, a varanda pegando toda a extensão frontal da casa, na qual cadeiras e mesa garantem lugar para 14 pessoas sentadas, confortavelmente. Esse armazém vende de tudo: secos e molhados, salames, queijos, broas caseiras, ovos, banha de porco, sardinha em salmoura, compotas e geleias de frutas produzidas artesanalmente pela própria família, vinhos, cerveja caseira, assim como grãos como o trigo, o feijão e açúcar e afins. Oferece até mesmo querosene, além de produtos como ferramentas, baldes, pregos, vassouras, lampiões e velas, panelas e demais utensílios.

No armazém, o tempo quase para, pois, sobre a mesa ladeada pelo banco comprido, os amigos se reúnem em torno do tira-gosto: salame, chouriço, queijo caseiro ou *Rollmops* (sardinha em conserva). A conversa se estende sobre assuntos dos cuidados com o campo, problemas de família e até problemas políticos da região, do país e, quiçá, do mundo. Nos finais de semana, sob encomenda, havia também o tradicional *Hackepeter* (carne moída de primeira, servida crua com bastante tempero verde, sobre uma fatia de pão caseiro), acompanhado também com o *Meerrettich* (raiz-forte).

Nessas horas, a cerveja ou o refrigerante (gasosão) são as famosas bebidas que acompanham a degustação de quitutes ou, conforme o gosto pessoal, a cachaça local, produzida de forma artesanal. Festa num armazém da área rural faz toda a diferença para a comunidade local. A conversa e a troca de experiências, junto ao respeito pelos mais velhos e aos seus saberes, fortalecem a comunidade.



A preservação do legado que os imigrantes trouxeram

Blumenau é fruto da concessão de terras pelo Governo Provincial ao Dr. Hermann Bruno Otto Blumenau que criou uma colônia agrícola, seguindo modelos europeus. A partir de 1852, houve a repartição dos 12 primeiros lotes, marcando a fundação da colônia. Timbó foi fundado em 1869, emancipado em 1934. Preservar a identidade de um povo começa pelo desejo que o povo tem de preservar esse legado. Conscientização e sensibilização são necessárias entre os interessados em salvaguardar o passado para poder mostrar às novas gerações suas características e sua identidade cultural.

O conceito de paisagem cultural atribui a um lugar um papel importante na preservação de sua imagem, do cenário. A imigração em Timbó é muito caracterizada pela técnica de “enxaimel¹”. Sua preservação, ou sua herança, constitui a preservação de um momento da história no fluxo temporal.

A paisagem, que possui a virtualidade de reter a ideia do passado, quando concebida como paisagem cultural passa a considerar não somente os objetos construídos como o foco da preservação, mas todo o contexto da qual faz parte; mesclando as ações, os processos e o produto do trabalho resultando no patrimônio cultural ao ambiental.

¹ O Enxaimel, ou *Fachwerk*, é uma técnica de construção que consiste em paredes montadas com hastes de madeira encaixadas entre si em posições horizontais, verticais ou inclinadas, cujos espaços são preenchidos geralmente por pedras ou tijolos.



O resgate de receitas, de pratos típicos e de práticas de preparo dos alimentos

Os ingredientes, o modo de prepará-los e os pratos que compõem a mesa farta dos descendentes de alemães e de italianos são muito mais que simples hábitos, são também uma oportunidade para conhecer e entender a cultura e história desses imigrantes.

Assim, é possível afirmar que os aspectos da comida do dia a dia são de cunhos culturais. Desde a escolha dos alimentos a serem colhidos, seu processamento, sua degustação e até a forma como nos sentamos à mesa, seja de forma mais informal, mais festiva, mais introspectiva ou, ainda, mais familiar possível.



Festas e Comemorações em família e suas Celebrações 2

As festas em família também fazem parte das tradições locais, como datas compartilhadas por todos na comunidade, na região ou na cidade, nas quais todos estão celebrando pelo mesmo motivo. Por outro lado, cada família estabelece suas próprias tradições, tais como comemorações de aniversários de nascimento e de casamento. A continuidade das tradições se dá nos momentos em que a receita vai de mãe para filhos, na maneira que é feita, ao mesmo tempo pela alegria de compartilhar aquele momento em família. A cozinha alemã é cheia de sensibilidade ao paladar e a comida é elaborada com muitos temperos e muitas especiarias. O envolvimento dos familiares é intenso, o compartilhamento e o saber fazer são transmitidos desde o momento que a criança já possua entendimento. Busca-se envolver a todos no processo de aprendizagem, tomando gosto por aquilo que lhes é ensinado. Muitas dessas famílias compartilham canções durante os afazeres e os repasses das informações e dicas do prato que está sendo elaborado.

Letra da canção para festejar aniversário, na língua alemã. Hoje, bem pouco cantada em toda a região: Letra e tradução obtida da Senhora Gisela (Seifert) Milchert.



Viel glück und viel Freude.
Kein kummer, kein leid.
Ein gesundes langes leben.
Möge Gott dier geben

Ein Heuschen aus Zucker.
Von zimt eine Tür.
Der riegel eine bratwurst.
Das wünschen war die

Muita felicidade e muita alegria.
Nada de tristeza, nem sofrimento.
Uma vida longa e saudável.
Pedimos que Deus te dê

Uma casinha de açúcar.
De canela uma porta.
A tramela de linguiça.
Isso nós te desejamos



A comida afetiva geralmente é baseada em pratos simples, que passam longe da sofisticação dos restaurantes e resgatam memórias gostosas de tempos felizes: o feijãozinho preparado pela mãe, aquele mingau que só a avó sabia fazer, o doce obrigatório de todo Natal em família etc. Trabalhar com a memória e as sensações das pessoas através da comida, resulta numa troca de informações e experiências. Em volta do fogão da cozinha afetiva, o acolhimento é completo e as lembranças da família são aquecidas com histórias e aperitivos; a refeição e os alimentos acabam ficando com um toque de afetividade.

O típico casamento no início do século XIX

Os casamentos eram festejados entre as famílias dos nubentes e vizinhos bem próximos, perfazendo uma festa com 30 a 50 pessoas. Isso acontecia tanto com o imigrante alemão quanto com o imigrante italiano.

Logo após a formalidade do noivo pedir a mão de sua pretendente ao futuro sogro, iniciavam-se os preparativos para o casamento (convite, igreja, almoço,

Em 1975, no dia 27/12, o casal de nubentes Valdir Voigdlener e Carin Zita Bloedorn em carro de mola (trole), seguido de diversas carroças, foram até a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (Igreja da Ressurreição) e ali realizaram a cerimônia de matrimônio perante Deus e todos os presentes. Em seguida, seguiram para os festejos.



Nos casamentos, acontecia a dança das cozinheiras. Muita alegria e muito humor, festejando a data e chamando os convidados para se juntarem a elas e iniciarem o baile.

café, baile, local do casório, confinamento de animais para a engorda, enfim, tudo relacionado às bodas). Às vésperas de um casamento, uma pessoa amiga dos noivos ou de seus pais, era encarregada de fazer os convites aos parentes, amigos e vizinhos dos nubentes para assistirem as bodas. O *Hochzeitsbitter* (pessoa que faz convites para casamento), em seu cavalo com a sela e os arreios enfeitados (flores e fitas nas cores verde, amarelo, azul e vermelho) e de paletó e chapéu com iguais enfeites, ao chegar à porta de um dos convidados fazia o convite para o casamento, declamando-o. Mais tarde, o cavalo foi substituído pela bicicleta e o convite era entregue e escrito à mão, em alemão. Até bem pouco tempo, era usado pela população das áreas rurais do município. O casamento Italiano não era menos trabalhoso, porém, desde que aqui chegaram, já eram os nubentes que faziam os convites para os parentes e vizinhos.





A cidade parou para assistir ao desfile, pois muitos relembraram desse cortejo dos casamentos de seus familiares, uma verdadeira volta ao passado. Esse foi um dos últimos casamentos no qual foram utilizadas carroças, charretes e o carro de mola.

Cada nubente convidava a sua própria família, eles iam a pé, a cavalo ou de carroça, aliás tanto os alemães quantos os italianos iam ao casamento de carroça (ou carro de mola, charrete, aranha), toda enfeitada com flores. Esses enfeites estavam nas selas dos cavalos e continuavam pela carroça, muitas delas com um grande e decorado arco por sobre o assento do casal e do cocheiro. Isso ficou na memória de muitas pessoas, mas, também deixou de ser feito. Na década de 70, o casal de nubentes Valdir Voigdlenner e Carin Zita Bloedorn em carro de mola (trole), seguido de diversas carroças, foram até a Igreja Evangélica de Confissão Luterana no Brasil (Igreja da Ressurreição) e ali realizaram a cerimônia de matrimônio perante Deus e todos os presentes. A cidade parou para assistir ao desfile, pois muitos relembraram desse cortejo dos casamentos de seus familiares, uma verdadeira volta ao passado. Esse foi um dos últimos casamentos no qual foram utilizadas carroças, charretes e o carro de mola.

Entre os anos de 1910 a 1930, para que um casamento fosse um acontecimento de sucesso, a festa levava 3 dias para coroar-se com êxito total. Ela já se iniciava na quinta feira com a busca de alimentos, principalmente aves que os convidados entregavam para o carroceiro que as buscava, pois esse seria o presente e a forma que eles encontravam para que a festa tivesse muita fartura de carnes e misturas.

Na sexta feira, acontecia o abate dos animais e o seu tempero com sal grosso e ervas, e ficavam pelo menos 24 horas marinando. Todos os preparos do jantar eram rigorosamente feitos pela própria família e auxiliados por outras cozinheiras da comunidade que tinham a prática em preparar o tão esperado banquete. Entre os animais abatidos pelos imigrantes alemães estavam o porco, boi, frangos, marrecos e patos. Já pelos imigrantes italianos, eram frangos e porcos. Na sexta feira, já aproveitavam para fazer o *Brusti* ou *Blutwurst* - chouriço de sangue ou morcela preta; a *Leberwurst* - chouriço ou morcela branca, o *Schweinefleischknistern* (torresmo em alemão) ou *Tchitole* (torresmo em italiano) ou o *Escudiguim* ou *Cudiguim* (embutido italiano - uma linguiça frescal). Atualmente, é pouco conhecido e está quase extinto, se limitando à memória de pessoas de mais idade. Também encontramos, para o aproveitamento total das carnes, o *Zülse* (geleia de porco), ainda produzida na área rural timboense. Com o aparecimento do refrigerador a conservação das carnes ficou mais fácil.

Esses animais que iriam para o abate ficavam confinados para a engorda por pelo menos 6 meses antecedentes ao casório. Era uma questão de honra para os pais dos nubentes, oferecer o que havia de melhor em seus quintais. Isso se estendia também às hortaliças, verduras, tubérculos e à *Birra* (em italiano) ou *Bier* (em alemão) que é a cerveja. Além dela, a *Zuckerrohrschnapse*, logo abreviada para *Schnaps* (em alemão) e *Grappa* (em italiano) que é a cachaça e a *Birra dolce* (em italiano) e *Spritzbier* (em alemão) que é o refrigerante. Esse logo deu espaço para o famoso “gasosão” em diversos sabores - framboesa, laranjinha, guaraná, limão e abacaxi.

Outra tradição, o *Polterabend* (Noite do Barulho), consistia no fato de, à noite da véspera do casamento, as pessoas íntimas da noiva iam visitá-la e ali, em meio aos efusivos cumprimentos pelo enlace que se aproximava, quebravam propositalmente algumas peças de louça ou vidro, seguindo o provérbio *Scherben bringen Glück*, ou seja, cacos trazem felicidade. O *Polterabend* trazia mais euforia aos participantes das festas de casamento, que tinha o valor de

desejar tudo de bom para a vida do novo casal. O “Quebra Caco” acontecia na noite de sexta-feira, que antecedia o casamento, depois do jantar, no qual era servido o *Schwarzsauer* (Cabidela). Os noivos serviam um jantar à vizinhança e familiares que ajudavam nos preparativos do casamento. O *Schwarzsauer* é uma iguaria para aproveitar os miúdos das aves (patos, marrecos e frangos), presente nessa época e especialmente nas festas de matrimônio no município de Timbó e em toda a região.

Como o casamento era realizado no período matutino do sábado, em seguida, após os trâmites legais, o casal retornava próximo ao horário do almoço, no qual era servida como entrada uma sopa com miúdos de aves e na sequência vinha o banquete. O café da tarde era composto de algumas guloseimas doces, como por exemplo, as bolachas à base de fubá, açúcar e ovo e a famosa cuca de farofa com massa de pão. As cucas mais elaboradas surgiram com o passar dos tempos, elas vinham com recheios de frutas da época e farofa. Também faziam parte do café, o pão fatiado coberto com embutidos e doces diversos para o café dos noivos.

No jantar, repetia-se o banquete do almoço ou o que sobrou dele. Alguns convidados e familiares dormiam no local da festa, por morarem mais distantes e não conseguirem retornar no sábado após o baile e os festejos. No domingo pela manhã, o café se repetia com as sobras do dia anterior, era útil para os nubentes, pois como não existia geladeira, não havia onde guardar as sobras e, também, acontecia o *Katerfrühstück* - literalmente “almoço de gato” - significa almoço da ressaca, com o aproveitamento das sobras do banquete, que contava com a presença das pessoas da família ou os mais íntimos amigos dos nubentes.

A festa acontecia na maioria das vezes no rancho, onde era colocado os mantimentos, as colheitas, os utensílios da lida do campo etc. Algumas vezes, o salão (rancho) já vinha decorado com as folhas da colheita do fumo, palha de arroz, milho e grãos etc. Com o passar do tempo, quando as famílias conseguiram construir suas casas maiores e com mais cômodos, o casamento começou a ser na própria casa dos pais do noivo. A sala de estar se transformava em uma pista de dança, na qual se montava um palco (pequenino), para caber tão somente um bandoneonista que tocava as mais bonitas valsas, marchas e, claro, muito xote, pois, a alegria já começava logo após o almoço e só terminava ao raiar o dia, ou no momento que acontecesse alguma desavença entre os participantes do baile.



Alguns convidados e familiares dormiam no local da festa. No domingo pela manhã o café se repetia com as sobras do dia anterior.

Porém, quando faltava espaço para a festa, a família e vizinhos construíam um anexo igual ou maior que a própria sala para abrigar o banquete e deixar todos os convidados devidamente acomodados. A cobertura era feita com folhas de palmeiras e mais tarde passou a ser feita com lona de plástico preta (casamentos assim ainda acontecem pela região). Nesses lugares, toda a comilança rica em quitutes, comida da roça e uma farta gama de saladas acontecia. Cadeiras e mesas eram emprestadas da própria comunidade, igualmente os pratos e os talheres, os quais tinham no verso uma pequena marca para a identificação de seus verdadeiros proprietários. A bebida que acompanhava o banquete ficava dentro de tambores com água gelada, vinda de nascentes e muitas das vezes dos córregos e riachos. Todos rogavam para não chover, pois o caos se instalava no festejo. Mas, se a chuva realmente tentasse estragar a festa, tudo era transferido para a sala de estar e, acabado



A banda sempre composta por bandoneons e o tão conhecido violino do diabo (*Teufelsgeige*).

o banquete, tudo era retirado de forma que a dança, a alegria, os brindes, as risadas e tudo mais acontecia sem nenhum problema.

Antes do baile, havia algumas brincadeiras que faziam parte da história do casamento e que hoje estão desaparecendo, como colocar os irmãos solteiros mais velhos dentro do forno a lenha e em seguida colocá-los sentados sobre o forno. Alguns desses fornos vinham abertos, pois o nubente passava para trás muitos irmãos. Ou ainda o *Kranztanz* - Dança da Coroa – a coroa é confeccionada pelo noivo que a utiliza para coroar a noiva. Durante o baile, é feita a retirada da coroa pela noiva e lançada para o noivo, com o significado de que nesse momento a moça passava a ser a esposa. Essa coroa foi substituída, atualmente, pelo buquê de flores. Em alguns casamentos acontecia e ainda acontece o *Besentanz* (dança da vassoura). Ela tornou-se popular pela sua dinâmica, uma pessoa sem par ao bater a vassoura no assoalho, obrigava a todos a trocarem de par, quem sobrava avulso iniciava dançando com a vassoura, que nesse momento era seu par. A famosa e atual *Stuhltanz* (dança das cadeiras). Nela, todos que irão participar da brincadeira deverão trazer a sua própria cadeira e colocá-la disposta, uma com o encosto para a outra, formando uma fila de cadeiras, as quais estarão no meio do salão de festas. A banda toca uma música e o noivo retira uma das cadeiras; no momento da interrupção dessa música aquele que não conseguir sentar-se numa cadeira é eliminado da brincadeira. A cada rodada uma cadeira é eliminada. Ao final, sobram uma cadeira e dois participantes. Nessa última rodada é que se saberá o vencedor.

Os foguetes, outra tradição, eram estourados fazendo a maior algazarra e informando a todos do casamento e que o baile estava começando.

Com o aparecimento das Sociedades e Clubes Comunitários, a maioria dos casamentos se transferiu para lá, onde já existe um palco e a pista de dança é bem maior, já possui refrigeradores instalados, a cozinha é bem equipada com fogões a gás ou a lenha e fornos de tijolos a lenha ou os elétricos e possuem espaço para estacionamento.

O resgate das festas em família

Os encontros em família são comuns de acontecer; o congraçamento entre todos os agregados dela se dá como um grande movimento social de reencontro. Presenciar uma festa dessas é reconhecer que o ser humano nasceu para se associar, para se socializar e conviver em comunidade. Gerações e gerações se encontram ao redor de uma mesa farta e causos e contos surgem, muitos contados em pequenas rodas de pessoas e outros em microfone, para todos conhecerem as versões, as dificuldades e as motivações, quando grandes descobertas acontecem, entre um copo de vinho, cachaça, cerveja, chope ou refrigerante e muita comida, mas muita comida tradicional, e segue assim o encontro da família. Esse encontro se repete no mesmo local ou em outra cidade, na qual outra família é encarregada de todos os preparos e é a anfitriã do encontro do ano seguinte. Os convites são enviados para todos os cantos, pois, após uma grande pesquisa, são descobertos parentes que, perto ou distante, serão convidados, sejam eles alemães ou italianos.

As reuniões em família são comuns até hoje; nelas avós, pais, filhos e netos se encontram, geralmente aos domingos. Cada família faz o dever da roça (dar alimentos aos animais, tirar o leite, recolher os ovos, regar as verduras) e, após tomar o merecido banho, coloca a roupa de passeio, vai ao culto religioso e em seguida à casa de um dos parentes já pré-determinado no domingo anterior para o encontro dominical. Varandas lotadas aos domingos, com muitos jogando o pife, a canastra, o *skat*, o truco, a mora etc. Um costume que ainda persiste em Timbó é o *Skatabend*, isto é “Noite de *Skat*”. É um costume exclusivo dos homens, que, em grupos de amigos, reservam uma noite para o jogo, regados a longas palestras animadas e a diversas rodadas de bebidas geladas. Causos são contados entre eles sobre problemas da roça, dos animais no pasto, sobre problemas políticos, sobre a cultura a qual cada um pertence.

Nessas reuniões de família, é comum o aparelho de som a todo volume na sala, tocando músicas de bandinhas locais e famosas, pois, muitas vezes, acontece até mesmo um arrasta pé, que todos chamam de bailão da matinê. Na cozinha, as mulheres mais prendadas se dividem entre os doces e os salgados. Nessa reunião, as coisas são muito diferentes, elas trocam receitas de comidas, mudas de flores, roupas das crianças (as das mais velhas passando para as mais novas). Conversa-se sobre a escola e o ensino, a educação e a religião, os problemas com os adolescentes, tudo isso, entre panelas, colheres de pau, bacias, formas de cuca, trigo, ovos etc. Como sempre uma mistura de muitas coisas, porém, tudo em harmonia. E viva a mesa farta e a união da família!

Outra forma de encontro é o *Kräenzchen*, que é constituído por um grupo de amigas que se reúnem, semanalmente, cada vez na casa de uma das componentes. Esta anfitriã oferece às companheiras, cucas, tortas doces e salgadas, canapés, chá, café etc. As senhoras levam para o *Kräenzchen* seus trabalhos de tricô ou bordado ou mudinhas de flores e plantas. Nesses encontros a troca de gráficos, moldes, sementes de flores, de temperos, de chás e receitas é uma prática constante. E ali, enquanto merendam, cuidam e alimentam as crianças que estão ativas em suas brincadeiras de esconde-esconde, pega-pega etc. Elas palestram animadamente, e sobretudo, comentam as novidades da comunidade.





3

A sociedade e seus comportamentos brindados com comida típica e bebidas tradicionais

Como citado anteriormente, no início da colonização, a moeda de compra ou venda não existia e a forma encontrada de obter mercadorias e alimentos foi a troca entre as famílias e mais tarde entre as comunidades. Essas dificuldades fizeram com que as comunidades se adequassem às teorias de mútua ajuda, formando uma sociedade proativa. Para dar prosseguimento à colonização e à vida em sociedade, a comunidade se agrupou para também criar a cultura da troca de serviços braçais; para erguer as suas casas, ranchos e criar implementos agrícolas. Na mesma intensidade, havia o mutirão para as colheitas de época, que demandava esforço de todos.

A *Hausbau und Richtfest* (construção da casa e Festa da Cumeeira) era um mutirão no qual todos participavam da construção de uma casa, desde as crianças até os mais velhos. Esta casa seria o primeiro lar de uma família e seria utilizada por muitas gerações. Cabia então ao dono da casa, colocar a pedra fundamental e o primeiro prego (que inicialmente era

de madeira e feito para encaixe). A construção seguia até chegar à cumeeira, quando acontecia a festa de agradecimento a todos os que ajudaram na obra. No topo da construção, ou se colocava uma pequena árvore enfeitada com fitas ou somente folhas de palmeira ou, também, uma *Richtkranz* (coroa) com diversas fitas coloridas e flores. A comida servida durante a festa dependia do poder aquisitivo do proprietário. Ela se iniciava com o café da manhã, com pão caseiro, manteiga e *Schmier* (geleias). Ao meio-dia, um almoço com carne suína ou frango, aipim (mandioca), verduras e, às vezes, batata doce e arroz, seguido por uma sobremesa à base de ovos. Uma receita tradicional de Ovos Nevados, era a receita mais utilizada aos domingos e em diversos momentos festivos (aniversários, casamentos, almoços e jantares especiais).

Durante a *Richtfest*, era uma obrigação entre os alemães a presença do *Heringsbrot* (pão com sardinha). Essa iguaria também era presente em outras festas e é representativa da cultura alemã, tal qual o pão com *Kochkaese* (queijo cozido). Ambos eram estritamente necessários, a falta deles fazia parecer que algo estava incompleto. Portanto, era quase que uma obrigação moral. Normalmente encontrados nas mesas dos imigrantes do Município, eram servidos à tarde, com um café com cuca e bolachas (tipo mata-fome) para as crianças. No primeiro domingo, após a mudança para a casa nova, os vizinhos e parentes se faziam presentes para saborear o café da tarde. A entrada festiva era precedida pela cerimônia de boas-vindas, caracterizada pela coroa colocada na entrada da porta e pelo plantio de uma árvore (jabuticaba, carambola, uva ou figo) na frente da casa. Os convidados traziam um pão e um pote de sal com os quais entravam na casa, davam uma volta nela, simbolizando o desejo de que nunca houvesse fome e isso criava uma relação de bênçãos e boas-vindas com a futura vizinhança. Esta festa ainda continua viva em algumas localidades, mesmo que tenha sofrido alterações, com os pedreiros assumindo o lugar da comunidade.



O pão assado sobre folha da bananeira num forno a lenha (*Brot im Holzofen*) nas festas da colônia é comum encontrar.



A tradicional *Richfest* era obrigação entre os alemães.

Os imigrantes trouxeram os sabores da comida na lembrança, mas, devido à dificuldade de encontrar temperos europeus, o paladar aos poucos foi se adaptando.

A inexistência de certos produtos também foi preponderante para a adaptação de condimentos e produtos básicos. Explorar produtos novos e prosseguir a vida era necessário. Aprender a conhecer a comida e dela sobreviver, seja com a exploração ou com o aprendizado tanto através dos nativos que por aqui já habitavam, como também com outros imigrantes que já estavam instalados em outras regiões.

Vários desafios surgiram, tais como abrir clarões para poder fazer a pastagem e em seguida adquirir gado para o leite e dele poder fazer a nata, a manteiga, o queijo e a própria carne quando abatido. Criar suínos, dos quais vinha a morcilha preta e a morcilha branca, o torresmo, a banha (que era a forma de conservação das carnes). Os frangos, os patos e os marrecos eram usados para suprir a necessidade de ovos e, então, a *schwarzsauer* (cabidela) virou o quitute necessário à mesa daquela época e durante décadas fez parte das programações dos festejos das comunidades das Igrejas Luteranas do Município de Timbó. Esses imigrantes precisavam ter o aproveitamento exaustivo do animal abatido, inclusive as penas dos marrecos e patos viravam preenchimentos para travesseiros e cobertores.

Os imigrantes tiveram que se adaptar às práticas agrícolas a partir da experiência dos caboclos, como os colonos alemães denominavam os camponeses brasileiros. O milho substitui o trigo e o centeio na dieta dos nossos colonos alemães e italianos.

O milho ganha um grande destaque nas roças por sua versatilidade. Moído se torna fubá, usado para fazer polenta (pelos italianos) e pães e bolos (tanto por alemães quanto por italianos). Em grãos, alimenta a criação de porcos, de galinhas e do gado. Com a palha, eram feitos os colchões; os caules e folhas tornavam-se a alimentação de animais e revestimento para eles descansarem. O aipim adquire diferentes utilidades que vão do polvilho ao consumo simples da raiz cozida com carne ensopada, a famosa *Gulasch* (cozido de carne). Da cana-de-açúcar eram feitos o melado e o açúcar mascavo e, também, era obtido o mosto fermentado usado como fermento de pão.

Os caboclos aderiram a alguns alimentos trazidos pelos imigrantes, tais como a polenta (que foi introduzida nos hábitos alimentares dos brasileiros); o Mus (geleia de frutas de consistência mais firme); as compotas e conservas de frutas e legumes variados; a cuca e, também, o *Sauerkraut* (chucrute), quitute bastante tradicional.

Atualmente essas receitas fazem parte das cozinhas timboenses, entre outros hábitos alimentares. Dos alimentos ligados à roça se destacavam o aipim, o arroz, o feijão, a cana, a batata doce, a araruta (polvilho), a banana, o inhame, o cará, a uva e outras frutas cítricas. Isso estimulou a diversidade de outras culturas agrícolas. Além da agricultura, as pastagens foram se ampliando, outros animais surgiram, colheitas foram se avolumando e, com isso, foram surgindo também fabriquetas e o comércio passou a tomar força.



Os imigrantes começaram a fazer as suas próprias bebidas: o refrigerante de gengibre e a cachaça artesanal.



A festa de Rei do Tiro, da Bocha e do Bolão

As tradicionais “Tardes dos Clubes de Caça e Tiro de Timbó” podem ser consideradas uma viagem na história. As Associações e Sociedades ainda mantém as modalidades de Rei do Tiro e os seus Cavalheiros (*Schützenkönig - Ritter Schützenfest*), Tiro ao Pássaro para as Mulheres e suas Princesas (*Vogelkönigen - Prinzessin Königenfest*), Bolão, Bocha, Truco e Mora, e, mais recentemente, as modalidades de Caneco e Dado. As competições são tradicionais tanto na cidade de Timbó como por toda a região.

A Festa do Rei do Tiro (*Schützenkönig*) acontece sempre numa tarde de sábado, com início às 13h30min. Os atiradores que irão participar das competições, se posicionam no “stand” de tiro da Sociedade que promove a competição. Cada um tem direito a atirar três vezes num alvo “10”. Após a participação de todos, os alvos são recolhidos a fim de que uma Comissão sorteada (três a quatro associados) analise criteriosamente, procurando encontrar nos alvos, o melhor conjunto de tiros. O trabalho da Comissão é analisar tiro por tiro, para isso é usada uma peça especialmente para tal finalidade chamada de medidor, com a qual é possível encontrar diferenças até de um milímetro entre os tiros. Nesse ínterim, em que a Comissão examina os alvos, a fim de proclamar o Rei, o Primeiro e o Segundo Cavalheiros, os demais associados comandados pelo Capitão do Clube com os Cavalheiros do ano anterior, tendo à frente uma Bandinha Típica, partem em marcha disciplinada com suas bandeiras e estandartes em direção à casa do Rei do ano anterior numa visita de homenagem. Em frente à residência, a banda executa um dobrado de natureza cívica, característica dessa solenidade, que é uma música bem alegre. Enquanto isso, os Cavalheiros entram na casa em busca do Rei. Quando ele é finalmente encontrado, é conduzido para fora da casa, ladeado pelos dois Cavalheiros.



O Rei do Tiro ao alvo (*Schützenkönig*) e os seus Cavalheiros (*Ritter Schützenfest*), Tiro ao Pássaro para as Mulheres (*Vogelkönigen*) e suas Princesas (*Prinzessin Königenfest*), o Rei e a Rainha do Bolão, seus Cavalheiros e suas Princesas. As regras da competição conferem esses títulos aos participantes, isso acontece anualmente.

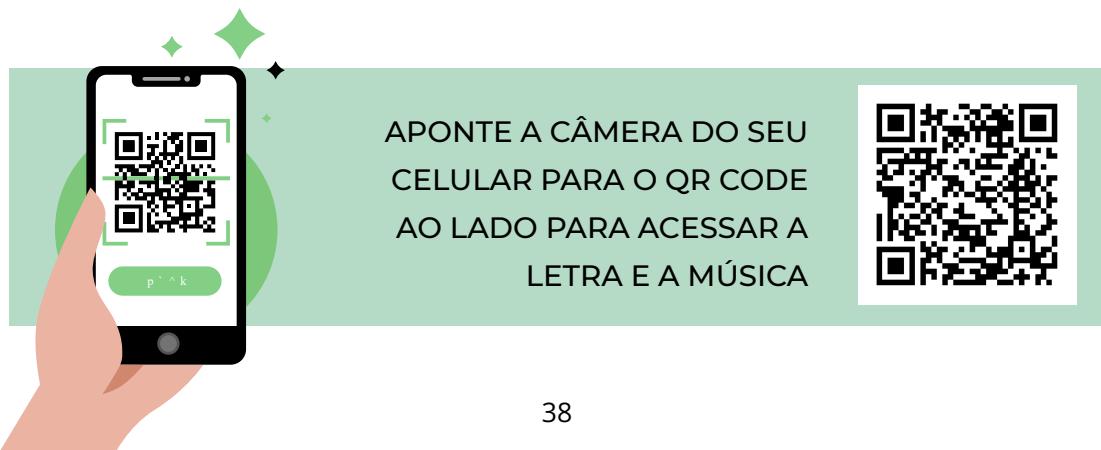
O Rei do ano anterior é levado ao encontro dos associados, que se encontram perfilados, tendo à frente o comandante portando uma espada. Ele é saudado por todos com um “VIVA O REI”. O próprio Rei devolve a saudação, agradecendo a todos a homenagem, convidando-os a saborear um *hackepeter* (carne de onça), um caldo de peixe, sanduíches ou doces, acompanhados de chope ou cerveja.

As festas se realizam dentro ou fora da residência do Rei, este se coloca em lugar de destaque numa mesa, a fim de receber os cumprimentos de cada associado que vai se aproximando. Por um espaço de duas horas, entre comes e bebes, finalmente satisfeitos, o comandante reorganiza o grupo e dão início à marcha de retorno à sede do Clube, com o Rei entre o comandante e os membros do pelotão. Ao chegarem ao Clube, forma-se um grande círculo em torno da Comissão, a fim de que todos tomem conhecimento do resultado da

apuração, quando então são proclamados o novo Rei e os novos Cavalheiros. Muitas Sociedades ou Clubes concluem a apuração antes de ser realizada a marcha em busca do Rei. De modo que é comum o novo Rei integrar a marcha, sem, contudo, saber que o resultado da apuração lhe foi favorável, e no retorno é surpreendido com sua aclamação.

Em ambos os casos - Rei ou Rainha – o desfecho é marcado com a realização de um grandioso baile festivo. O auge do baile acontece por volta das 24 horas, quando é renovada a proclamação do Rei ou da Rainha, com a colocação das faixas e medalhas em seu Rei e Cavalheiros e sua Rainha e Princesas. Porém, nem todos os clubes assim procedem: a maioria apresenta o novo Rei já com sua faixa e medalhas.

O sucesso da festa é atribuído ao consumo de cerveja e aos resultados financeiros. O padrão estabelecido nessas festas é a “rodada”, na qual o convidado paga e bebe, em igualdade de condições. O convidado não tendo pagado ainda, pede outras tantas cervejas (ou chopes) em número igual ao pedido já feito. Consumidas essas, é a vez do pedido de outro companheiro e assim todos bebem e todos pagam, mesmo que seja em apenas dois. O primeiro que manda vir as cervejas serve aos convidados, acompanhado do *Prosit!* (saúde!). Os copos se esvaziam, mas antes que as garrafas “sequem”, o convidado manda vir outras duas ou três, conforme a rodada e enchendo os copos saúda com novo *Prosit!* até matarem a “sede”. De acordo com a regra, o revezamento continua com as despesas sempre divididas e todos cantam a música em alemão: *Tom Angelripper* (<https://www.letras.mus.br/tom-angelripper/222508/>)





♪ - "Trink, trink, brüderlein trink"

*Trink, Trink, Brüderlein Trink
Das Trinken, das soll man nicht lassen
Das Trinken regiert doch die Welt
Man soll auch den Menschen nicht hassen
Der steht eine Lage bestellt*

*Ob Bier oder Wein, ob Champagner
Nur laßt uns beim Trinken nicht prahlen
Es trank den Champagner schon mancher
Und konnt ihn nachher nicht bezahlen*

*Trink, trink, Brüderlein trink
Laß doch die Sorgen zu Haus!
Trink, trink, Brüderlein trink
zieh doch die Stirn nicht so kraus!
Meide den Kummer und meide den Schmerz
Dann ist das Leben ein Scherz!*

*Der Moses, der hat, gar nicht übel
Ein elftes Gebot noch erdacht
Das steht aber nicht in der Bibel
Und hat so viel Freude gemacht*

*Man hat es uns unterschlagen
Weil Trinken und Saufen es preist
Ich aber, ich will es euch sagen
Ja, wißt ihr denn auch wie es heißt?*

*Trink, trink, Brüderlein trink
Laß doch die Sorgen zu Haus!
Trink, trink, Brüderlein trink
zieh doch die Stirn nicht so kraus!
Meide den Kummer und meide den Schmerz
Dann ist das Leben ein Scherz!*

♫ - Beba, Beba, Beba, Irmãozinho

*Beba, Beba, Beba, Irmãozinho
A bebida não podemos largar
A bebida rege o mundo
Também não devemos odiar as pessoas
Ao contrário devemos encomendar uma Lager*

*Se cerveja ou vinho, ou champagne
Só não deixe nos gabarmos enquanto
bebemos
Já bebemos várias champagne
E depois não vamos conseguir pagar*

*Beba, beba, beba, irmãozinho
Deixe as preocupações em casa!
Beba, beba, beba, irmãozinho
Não franza tanto sua testa!
Evite a preocupação e evite a dor
Então a vida será um tesouro!*

*Moisés não teve nada de mau
Ainda pensou numa décima primeira proibição
Mas isso não está na Bíblia
E fez tantos amigos*

*Isso não falaram para nós
Que beber e se embriagar ajuda
Mas eu, eu quero dizer a vocês
Sim, você sabe o que quer dizer?*

*Beba, beba, beba, irmãozinho
Deixe as preocupações em casa!
Beba, beba, beba, irmãozinho
Não franza tanto sua testa!
Evite a preocupação e evite a dor
Então a vida será um tesouro!*

Festas da colheita e festas de cunho religioso

Das Erntefest (a festa da colheita). A colheita sempre esteve vinculada ao tempo de plantar, regar e colher. Somente a colheita pode garantir um tempo de fartura. Também depende da colheita o alimento para os animais. A comunidade rural timboense faz anualmente a sua *Erntefest* nos salões de baile, na qual o teto do salão é enfeitado com os alimentos que a terra produz e que foram colhidos (cachos de banana, abóboras, mandioca, batata doce, milho, cana de açúcar, chuchu, repolho, couve-flor etc.) O baile tem muita animação, chope e comidas típicas. O baile é um espaço de socialização, diversão e fortalecimento dos laços da cultura alemã. Nos salões, os músicos tocam e cantam músicas para que o povo possa dançar, com espaço para degustar os pratos especialmente preparados para este dia (pastéis, pão com sardinha, pão com queijo cozido, bolinho de carne frito, fatia de polenta frita com queijo etc.)

A festa religiosa do Natal, nos lares timboenses e em toda a região, é comemorada apenas com um jantar. Em outros, com o jantar, música e cantos. Em outros lares ainda, são acrescidos de orações e preces.

A simbologia da data, por mais que socialmente comparilhada, ganha sentidos diferenciados. Esses sentidos promovem comunicação, reflexão e memória no seio das famílias.

Os quatro domingos que antecedem o Natal são chamados de Advento, trata-se da preparação para a chegada do Menino Jesus. A *Adventskranz* (coroa do Advento) possui quatro velas, e, a cada domingo, uma vela é acesa até completarem todas acesas. O *Adventskalender* (Calendário de Advento) é um dos principais símbolos do advento alemão. Esse calendário é atualmente confeccionado em um pano (tecido vermelho), afixado sobre material compacto, pendurado na parede da sala de



A tradição mais esperada é a *Weihnachtsbaum* (árvore de Natal). Encontradas nas casas em todos os tamanhos, elas variam entre o *Tannenbaum* (cipreste) e o pinheiro (araucária).

está e é ricamente decorado com janelinhas com a numeração de 1 a 24, sendo que o 1 representa o primeiro dia do mês de dezembro e o 24 é a véspera de Natal. A cada dia, abre-se uma janela e por trás dela está uma figura representativa do Natal. Esse calendário é um tipo de “contagem regressiva”, envolto numa grande expectativa, para a chegada do dia de Natal. Muitos desses calendários foram tomando outros formatos, alguns não só possuem as datas, mas contém mini bolsas, nas quais são colocados pequenos docinhos ou até mesmo pequenos chocolates.

A tradição mais esperada é a *Weihnachtsbaum* (árvore de Natal). Encontradas nas casas, em todos os tamanhos, elas variam entre o *Tannenbaum* (cipreste) e o pinheiro (araucária). A maioria das famílias cortava uma árvore um pouco antes do dia 24, para enfeitar e esperar a chegada do Natal. O pinheiro ficava dentro de um pote de barro ou de uma lata grande. Esse recipiente era preenchido com pedras, areia ou carvão, coberto com musgos ou grama, para dar-lhe firmeza mantendo-o no prumo. Ainda ao pé da árvore, era criado um pequeno jardim ou fazenda. Nas noites que antecediam o Natal, a mulher da casa e as crianças eram incentivadas a criar os enfeites. Os mais fáceis de se fazer eram as correntes de papel que decoravam o pinheiro da ponta até a base, rodeando-o completamente. Papéis coloridos recortados em formato de coração, bola, estrela etc., assim como pipocas perfuradas com agulha e linha de costura, formando cordões para colocar por cima dos seus galhos e até a famosa barba de velho que existia em abundância na natureza. Anos depois, a barba de velho foi substituída pelos cabelos de anjos (finas tiras de papel brilhante) prateados que, logo depois, apareceram em todas as cores. Depois, vieram os festões de 2 metros de comprimento em diversas cores. Era costume decorar a árvore



com velas coloridas com prendedores em metal como suporte, que eram ace-sas. Doces de Natal eram pendurados nos galhos, amarrados com uma fitinha ou linha de costura (que as crianças iam soltando aos poucos e comendo). Havia também a tradição de se decorar com o algodão, imitando assim a neve da Europa.

A decoração das árvores ganha mais brilho com o surgimento das bolas de vidro (grandes, médias e pequenas). As bolas eram frágeis, belas e multicoloridas, em formatos diversos, umas lembrando uma gota d'água, outras um cacho de uvas, ou uma maçã, ou um coração, outras tinham um buraco e nele havia outra bola menor e colorida. Surgiram novidades a cada ano, entre elas pisca-piscas, bolas de vidro em cores brilhantes ou mesmo de plástico, e velas elétricas ou a pilha, imitando as antigas. As decorações de Natal costumam ser guardadas para o próximo ano, de geração em geração e a cada ano ornamentos novos e especiais são adicionados. Outra mudança foi que a árvore de Natal passou a ser artificial e adquirida em lojas, feita de tubos de metal, troncos e ramos imitando os pinheiros, sendo difícil distingui-la de uma árvore natural. Inúmeros ornamentos podem fazer parte da decoração das árvores, entretanto, a confecção da decoração entre os familiares deixou praticamente de existir e o único trabalho agora é pendurar os enfeites.

Muitos imigrantes comemoravam o Natal em torno do presépio, geralmente localizado no ambiente onde a família fazia suas refeições. A tradição era as crianças arrumarem a mesa na sala de jantar para todos da casa, na véspera do Natal. Uma mesa posta de maneira simples, com pratos de uso diário, nos quais era servido o alimento. Cientes de que o Menino Jesus traria presentes para todas as crianças da casa que tivessem bom comportamento e fossem crianças estudiosas, criava-se uma expectativa da chegada do visitante e todos dormiam muito cedo, para que Ele chegassem logo. Na madrugada, o Menino Jesus deixava seu rastro de alegria em sua passagem “imperceptível”, mas real, através dos presentes depositados nos pratos. Um burro traria o Menino Jesus na noite de Natal e após a refeição, eram colocadas sobre os pratos porções fartas de palha, feno ou capim para o burro saciar sua fome e o Menino Jesus deixava os presentes. Estes, quase sempre, algo útil, como: sapatos novos, material escolar ou roupas. Inicialmente, estes presentes eram apenas uma bolacha pintada com glacê e confeitos para cada prato posto a mesa. *I tosatéi e tosatele i dovea pregare e non fare dispetti perche, senó, il Bambin Gesú non portea mia presenti e si na bruta steca par via de i sui genitori doperarla quando no i se fea rispetar.* (Os menininhos e as meninhas tinham

que rezar e não fazer travessuras porque senão o Menino Jesus não trazia presentes e sim uma vara para seus pais usarem quando não os respeitavam). *Dimas Luiz Felippi* lembra que “não tinha papai Noel e falavam que quem trazia os presentes de Natal era o MENINO JESUS.”

A princípio, os presentes eram úteis como os sapatos, material escolar ou roupas. Os brinquedos, com a finalidade de presentear, surgiram aos poucos, na maioria artesanais. O comércio deu grande impulso ao ramo dos presentes, visto que as famílias tinham mais facilidade em sua aquisição, então, virou tradição alegrar toda a família com presentes no Natal. Atualmente, muitas famílias usam o presépio e a árvore de Natal juntos, como símbolo natalino.

Um almoço em família é preparado, não saindo muito do tradicional, ou seja, o marreco recheado, ou uma carne bovina feita na panela, aipim cozido, aipim frito com toucinho e com diversos temperos, repolho roxo cozido, outras verduras e legumes que a propriedade produzia. A bebida de destaque era a cachaça, que se servia como aperitivo e brindava-se com ela, a saúde e o nascimento de Cristo. O almoço continua nos ambientes familiares, com a incorporação do churrasco ao cardápio, porém acompanhado da cerveja. A mesa é farta com diversos tubérculos, sementes, molhos, verduras, legumes e a sobremesa não pode faltar, as receitas se multiplicaram e o acesso a elas se tornou fácil e irrestrito. No período da tarde, no tradicional café, a mesa recebia com muito orgulho a bolacha natalina e o pão de trigo, essa receita é especial para festas, pois o trigo era considerado artigo de luxo. Devagar, foram surgindo as cucas, docinhos confeitados, bolos e tortas doces e as tortas salgadas.

No tradicional café de Páscoa ou de Natal, a mesa recebe com muito orgulho as bolachas temáticas confeitadas.



A Páscoa e sua comemoração singular e religiosa é uma tradição presente nas famílias timboenses e em toda região do Vale do Itajaí. A criançada faz seus ninhos com palhas secas, dentro dos ranchos próximos a casa. O ninho era algo concorrido pela beleza, criatividade e tamanho. Nesse ninho, a criançada esperava que o Coelho da Páscoa depositasse os ovos, com isso fazendo a alegria de todos. Dormiam todos com os seus ninhos feitos e acordavam no outro dia com eles cheios de ovos bem coloridos, cada ninho continha de 5 a 8 ovos. Nessa data, algumas famílias também identificavam o filho mais rebelde, aquele que não fazia as tarefas escolares e ainda aquele que respondia para os pais ou professores, pois esse filho recebia dentro do seu cesto um ovo pintado de carvão.

Para não trincar as cascas dos ovos usava-se um pouco de vinagre na água. Poucas famílias ainda fazem a pintura dos ovos em cozimento na água. Para cada cor de tingimento era necessário um diferente produto natural. Cada ovo traz uma surpresa, pois as nuances serão diferentes para cada um. Para tons mais intensos pode-se ferver os ovos acrescentando a tintura natural logo durante a fervura; para tons mais claros basta apenas colocá-los após o cozimento. Um ovo amarelo médio, por exemplo, se obtém após mergulhá-lo na tintura (sal + vinagre + água + açafrão). A tonalidade do amarelo também vai depender de quanto açafrão, colorau ou urucum colocar na tintura. É possível, ainda, criar padrões nas cascas utilizando diferentes produtos e técnicas.

O ninho de palha aos poucos deu lugar à cesta de Páscoa. A cesta é confeccionada pelos próprios pais utilizando papel seda, papel crepom e até mesmo revistas cortadas em finas tiras, que eram encrespados com a tesoura e cuidadosamente colados ao redor da cesta de vime ou de cipó. Atualmente, se usa também a cesta de papelão, muito firme e segura para depois colocar os presentes de Páscoa, ovos, chocolates, balas etc. Os pais passaram também a enfeitar e colar nas casquinhas dos ovos a decoração com o papel de seda, ou fitas, ou barbantes e enchidas com amendoim torrado com açúcar. Algum tempo depois, surgiram também as famosas balinhas coloridas, fazendo a alegria geral da família.

As donas de casa ao usarem ovos para a alimentação da família, já com os devidos cuidados, os quebravam delicadamente em uma das pontas, tiravam a gema e a clara e eram bem lavados, secados e guardados para serem utilizados como ovos de Páscoa. Guardava-se muitas casquinhas, pois era normal as famílias terem muitos filhos e, também, porque essa tradição seguia até os filhos



As crianças dormiam todos com seus ninhos feitos e acordavam já com os ninhos cheios de ovos de Páscoa, bem coloridos.

se casarem. Na véspera da Páscoa, acontecia então a decoração, o enchimento e fechamento da extremidade aberta com papel colado e eram colocadas nas cestas coloridas e ficavam bem atraentes, fazendo uma verdadeira festa com muita alegria entre a criançada. Não demorou muito, e os ovos de galinha foram substituídos por ovos de chocolate e as cestas de Páscoa que eram de vime ou cipó, passaram por algumas transformações, ou seja, foram confeccionados diversos tipos de cesta de Páscoa (bolsa de pano, bolsa de papel transparente, cesta de papel cartolina etc.). Ainda é comum a cesta original ser confeccionada pelos pais, ou mesmo pelos avós, que preservam essa alegria em família e com isso mantem viva essa cultura.



Festa típica do município de Timbó

A Festa do Imigrante é realizada no mês de outubro e tem por objetivo comemorar o aniversário de colonização do município de Timbó, datado de 12 de outubro de 1869 e, busca resgatar e preservar as tradições da cidade, valorizando as necessidades de lazer da nossa gente, oferecendo diversão e alegria aos visitantes.

Nossa colonização se iniciou com os imigrantes alemães, sendo enriquecida posteriormente com a vinda de imigrantes italianos e de outras nacionalidades, que têm sua história diretamente relacionada às etnias que aqui se estabeleceram e que construíram e constroem suas histórias, suas identidades - Somos feitos de memória, de história!

É importante lembrar que, na chegada dos primeiros imigrantes, as condições aqui encontradas não foram as melhores, sendo necessária a adaptação às novas condições de vida. A busca de um local para morar, o desmatamento, a construção de uma casa provisória, o clima, as roupas e a alimentação, tudo isso diferia bastante das condições encontradas na Europa.

Acredita-se que a identidade de um povo está presente na memória das pessoas e é transmitida culturalmente através das artes, seja pela pintura, música, dança, gastronomia, literatura, arquitetura ou ainda pelos meios de comunicação e cultura oral. O legado do Velho Mundo exerce um importante papel nessa formação, pois toda identidade se define a partir de algo que lhe é exterior, ela é uma diferença e, assim sendo, é necessário que valorizemos a nossa cultura, impregnada pela paisagem a partir de seus hábitos e costumes. Portanto, pode-se observar que o acervo cultural de um povo é sua memória, que impregna em suas entrelinhas suas crenças, tradições, históricos de lutas, vitórias e derrotas, enfim, sua força.

É a partir desse conjunto referencial, ao qual se somam as tradições e registros históricos, que se forma a identidade de uma nação - garantia do direito de cada cidadão ao acesso aos patrimônios materiais e imateriais de seu tempo e espaço. Por isso, a importância da sociedade na vida recreativa e associativa dos imigrantes se deu para integrar as comunidades e, também, são responsáveis pela conservação da cultura e, junto a esse fator, questões disciplinares e ao mesmo tempo festivas. As festas promovidas em torno da cidade, remontam a fatos históricos para solidificar o passado, legitimando, assim, uma memória histórica de cunho coletivo.

A Festa do Imigrante teve sua primeira edição no ano de 1990 e, além de representar a alegria, a hospitalidade e a diversidade das tradições culturais do povo Timboense, busca resgatar e preservar as tradições de nossos colonizadores.

Nestas quase três décadas, o segredo para o sucesso da festa está em oferecer ao público a música, a dança, a gastronomia típica e as tradições, com a realização de Retretas, Desfile Típico, Dança Folclórica, Festas de Rei e Rainha do Tiro, Bolão e Bocha, Tarde da Melhor Idade, Parque Infantil, Tarde da Criança, Tenda do Tiro, Feira de Artesanato e Produtos Típicos, Concurso de Tomadores de Chope em Metro entre outras apresentações culturais, promovendo assim o intercâmbio cultural entre a região do Vale do Itajaí e o Estado de Santa Catarina.

A cordialidade do povo, a paz e a beleza da cidade também tornam a festa inesquecível. Os festejos atraem públicos de diferentes gerações: são jovens, adultos, crianças e idosos, munidos do respeito aos laços familiares, buscando as tradições dos antepassados e homenageando nossos ancestrais, que migraram para nossas terras e, celebrando a miscigenação, esse encontro de etnias, preservando as tradições.

Uma das características mais fortes do evento se dá dentro da gastronomia. Pode-se olhar em volta e descobrir quanta riqueza de significados exis-

tem nas coisas mais simples que a gente sabe fazer, afinal, o ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também cultural e social. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações. Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas. Quantas emoções duradouras sentimos ao redor de uma mesa? Quantas lembranças são afloradas em nossas mentes, em nossas almas, que nos remetem a tempos e pessoas inesquecíveis, pois a alimentação é também memória, que no imaginário de cada pessoa opera muito fortemente e, assim sendo, as práticas culinárias de uma determinada localidade são de suma importância para a busca de sua identidade.

Através da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas.





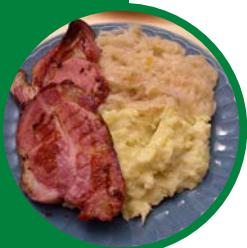
A gastronomia típica alemã e italiana, servida na festa, é recheada de pratos repletos de memória, herança de nossos ancestrais, como:



Marreco recheado com repolho roxo – é um prato típico da cozinha alemã. Também conhecido como *Ente mit Rotkohl*, é feito à base de marreco, marinado com temperos e vinho branco por 24 horas. Depois é cozido até que a carne fique macia (cerca de cinco horas e meia). Após cozido, o marreco é assado até dourar. Numa panela a parte é refogado o repolho roxo. O marreco é servido numa assadeira adornado pelo cozido de repolho roxo. O marreco pode ser recheado ou não, dependendo do gosto (recheios diversos, como: coração de galinha, saladas, maionese, entre outros).



Eisbein - O joelho de porco é um prato de origem alemã e faz parte de diversos pratos dessa culinária, podendo ser preparado cozido, frito ou assado, dependendo do prato. Servido com chucrute é um dos pratos mais famosos da Alemanha e das nossas festas típicas.



Kasseler ou **kassler**, é uma iguaria típica da culinária da Alemanha, da culinária da Áustria, onde é conhecida como *selchkarree*, e da Dinamarca, onde apenas se usa o lombo e têm o nome de *hamburgerryg*. São designações dadas a pedaços de carne de porco salgados e defumados. As carnes mais usadas são as do pescoço e do lombo, embora costeletas e carne da barriga também sejam usadas. Este tipo de carne é frequentemente servido com chucrute e purê de batata. A origem do nome é incerta. Por vezes, diz-se que teve origem num talhante de Berlim chamado Cassel, que teria começado a preparar este tipo de carne no fim do século XIX. Porém, os registos da cidade mostram que nessa altura não havia ninguém com o nome Cassel vivendo em Berlim. Da mesma forma, também não é possível provar que o nome *Kasseler* derive da cidade alemã de Kassel. Na culinária da Finlândia, qualquer tipo de pescoço de porco é designado como *kassler*.



Bockwurst (Salsicha *Bock* ou simplesmente *Bock*, no Brasil) é um tipo de salsicha oriundo da culinária da Alemanha. *Bockwurst* servido com pão. Originalmente, a *bockwurst* era consumida com cerveja do tipo *bock* e é normalmente servida com mostarda quente. Sendo uma salsicha de invólucro comestível, é normalmente escaldada em água fervente, podendo também ser grelhada. A *bockwurst* é uma das salsichas mais consumidas na Alemanha. Foi inventada em 1889 por R. Scholtz, de Berlim, quando possuía um restaurante.



Spätzle - é uma massa semelhante às fitas orientais, muito usada no sul da Alemanha, na Áustria ocidental, na Suíça, na Alsácia e, fora da Europa, em regiões de imigração alemã, como o sul do Brasil. Em certas cidades do norte da Itália, é conhecido por *Troffi*. São fabricados introduzindo pedaços de massa em água fervente e tirando continuamente os pedaços que ficam cozidos. A massa propriamente dita consiste em ovos, farinha e sal. Algumas receitas de *Spätzle* também incluem leite e água. O *Spätzle* pode acompanhar qualquer prato de carne preparado com um molho. Quando em forma de fios é semelhante ao espaguete, macarronada italiana ou brasileira, miojo ou sobá japonês e quando em pedacinhos (*Knöple*) é mais parecido com o nhoque, só que usam leite ao invés da água, ao contrário dos Italianos.



Chucrute (em alemão: *Sauerkraut*) é, tradicionalmente, uma conserva de repolho fermentado. Pode ser feito também com folhas de repolho firmes e com outros vegetais em conjunto.



Fortaia, gastronomia típica italiana a *fortaia* é um creme feito a partir da mistura de queijo colonial e ovos, a origem do nome vem do dialeto Vêneto. A iguaria é um dos acompanhamentos tradicionais para ser apreciado junto com a polenta.



Polenta, tem origem na região norte da Itália. Constituía a base alimentar (o prato mais consumido) da população e dos legionários romanos. A polenta de milho tornou-se o principal prato nas regiões de Veneza e Friuli, onde passou a substituir o pão (feito com trigo) e o macarrão.



Café colonial ou café da colônia, ou simplesmente o café, com tudo que tem direito e era – e ainda é – apreciado em uma mesa da casa do imigrante alemão que chegou à região. O café colonial é uma das mais autênticas tradições da cultura alemã. Após as missas dominicais, os fiéis, acompanhados de uma bandinha, dirigiam-se ao salão paroquial para dançar e apreciar os saborosos quitutes produzidos pelas mulheres das vilas. O café colonial também teve sua origem na mesa de muitos agricultores que povoaram as mais diversas regiões agrícolas do mundo. O café matinal representava a mesa farta do colono, que antes de ir para seus afazeres em suas pequenas propriedades rurais, tomava um reforçado café da manhã. Como ficavam o dia todo envolvidos no pesado trabalho da roça, o "café do colono" precisava ser reforçado. No Brasil, o café colonial teve sua origem principalmente no Rio Grande do Sul, em uma região de forte colonização e influência alemã e italiana. Nas casas, ainda são servidos os fartos cafés da tarde, que representam de forma bastante fiel a tradição e história destas duas culturas. Os imigrantes alemães também trouxeram o hábito tradicional da Alemanha de reunir a família para um café da tarde no domingo com uma mesa cheia de tortas, pães e frios. O principal atrativo de qualquer café colonial é a variedade de comidas e bebidas que fica à disposição dos clientes ou convidados. Isso inclui diferentes pães, bolos, tortas, cucas, queijos, biscoitos, chás, sucos, leite e seus derivados, entre outros itens.

A origem do chopp e do vinho que tomamos hoje

A Festa do Imigrante ainda traz e tem em seu cardápio bebidas, entre as quais as mais consumidas são o chope e o vinho. “O chope é uma das bebidas mais consumidas do mundo. Mas, o que poucos sabem é que ele existe há muito tempo, mais de 5 mil anos especificamente, quando foram encontrados seus primeiros vestígios na civilização egípcia. Nessa época da história do chope, as mulheres tomavam essa bebida porque acreditavam que ela tinha poderes especiais, como o de rejuvenescimento. Além disso, o chope era utilizado como forma de pagamento de trabalhadores. Curiosamente, a versão egípcia da bebida era bastante rudimentar, com sabor forte e cor escurecida, bem diferente de como é conhecida atualmente. Essas características do chope só mudaram na Idade Média, quando ele passou a ser fabricado por monges em mosteiros. Os monges foram os responsáveis por acrescentar outras matérias-primas à produção da bebida, dando a ela o sabor e aroma característicos que o chope possui atualmente.

No entanto, o grande marco na origem do chope como é conhecido hoje está no ano de 1939, quando a técnica de baixa fermentação foi descoberta pelos cervejeiros da cidade de Pilsen, na República Tcheca. A partir de então, a bebida ganhou as características. Embora a bebida seja bastante antiga, ela só foi desembarcar no Brasil em 1808, quando a Família Real se mudou para cá e trouxe o chope consigo. Anos depois, em 1836, a fabricação da bebida foi iniciada no país e se mantém até hoje em grandes produtoras”. (<https://choppcuritiba.com.br/origem-do-chopp/>)

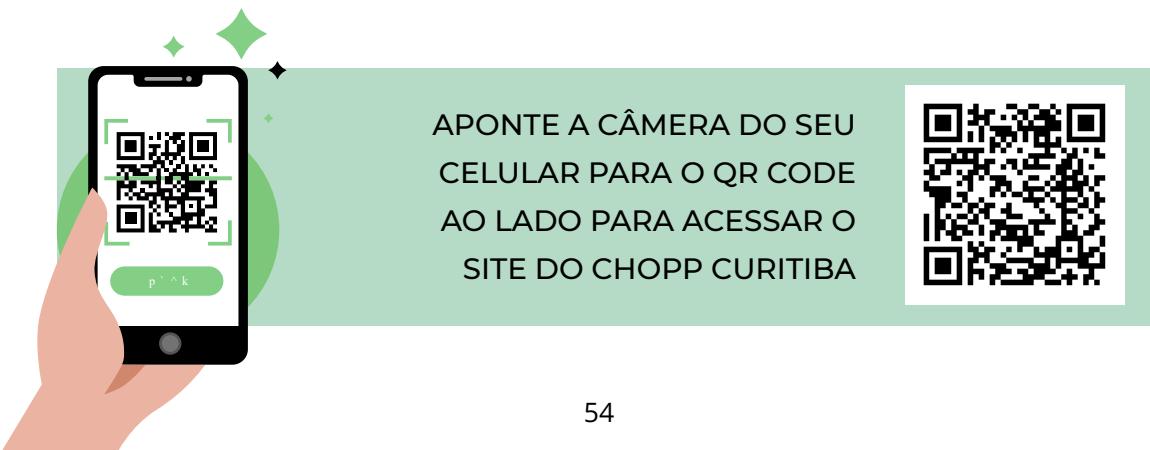
“O vinho é uma das bebidas mais antigas que se tem conhecimento e faz parte da história. Além disso, representa várias descobertas ligadas às primeiras reações químicas decifradas pelo homem, como a fermentação e a oxidação.

Ao longo dos tempos, desempenhou papéis incríveis: serviu para alegrar banquetes, tratar doenças respiratórias e dermatológicas. Já foi considerado

afrodisíaco (com isso passou a ser associado ao romantismo), já foi sagrado, já foi pagão e muito mais. Também pudera, o vinho existe há mais de 7 mil anos, comprovadamente!

De acordo com evidências encontradas em vasos, papiros e outros registros como desenhos alusivos ao vinho, sua origem provavelmente é a Pérsia, Mesopotâmia ou Cáucaso. Estas civilizações existiram por volta de 5.000 a.C. nos territórios que hoje correspondem a Turquia, Iraque, Irã e Israel (nestes arredores)

Mais tarde, os Fenícios introduziram a cultura do vinho na Grécia. Os gregos, colonizadores do Mediterrâneo, introduziram o vinho na Itália Meridional que passou a ser chamada de Enótria (que quer dizer Terra do Vinho). Na medida que crescia o Império Romano, os vinhedos também aumentavam. Para onde fossem, levavam mudas e plantavam vinhas para abastecer de vinho o seu exército e, também, demonstrar que estariam dispostos a permanecer no local conquistado por muitos anos. Foram eles os responsáveis por espalhar a cultura do vinho pela Europa. É tanta história que a esta altura, Jesus ainda nem tinha nascido". (Créditos: Sidney Lucas – Sommelier)







4

A manutenção da cultura através de sua gastronomia

A gastronomia típica pode ser preservada através do “saber fazer”, já que a matéria-prima é normalmente perecível. Este conhecimento gera a base das práticas alimentares para gerações futuras, na qual o legado é manter viva a tradição e com isso perpetuar na memória coletiva da comunidade. Ela é a junção dos saberes e sabores oriundos dos alimentos e bebidas e das práticas de serviços que fazem ou fizeram parte dos hábitos alimentares de uma localidade, dentro de um processo histórico-cultural de construção, ligada as tradições e hereditariedade dos seus habitantes.

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas contribuem para a formação e preservação da cultura gastronômica de uma cidade, de uma região, ou de um país. As elaborações típicas não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos, modos de preparo, sobretudo, a memória da experiência vivida.

Dicas de Produção de alimentos

Existem massas de pães que são mais pesadas ou mais leves, com misturas diversas, entretanto, a massa precisa seguir o modo de preparo, ou seja, ficar em local seco e com temperatura ambiente até o seu total crescimento ou ainda, tampada sob refrigeração por até 24 horas para retardar o seu crescimento.

É importante repassar os itens necessários para o preparo dessa massa, e deixar tudo bem acessível. As medidas devem estar prontas em potes separados (farinha, leite, ovos e a gordura – tudo em temperatura ambiente); essas medidas devem ser rasas e não excessivamente cheias. A massa deve ser feita sem corrente de ar e sem vento. A massa de centeio escurece mais que a farinha de trigo e exige que seja mais amassada. O fogo deve ser aceso ou o forno preaquecido, para que esteja quente quando a receita estiver pronta. Dessa forma, quando o crescimento da massa estiver pela metade, acender o forno em temperatura média. O tempo está relacionado com o peso, ou seja, 1 quilo para uma hora de forno. A forma deve estar untada com óleo, banha ou manteiga (margarina). Quanto mais tempo ficar no forno, mais dura e grossa será a sua crosta. Antes de tirar o pão assado da forma, ele deve ficar por 5 minutos dentro dela após retirá-lo do forno. Depois de retirado da forma, para dar brilho ao pão, pincelá-lo ainda quente com a solução de 1 colher de chá de amido de milho diluído em 250 mililitros de água. O pão fresco deve ser colocado sobre uma grade, depois de assado, para que a umidade desapareça.

Tipos de farinhas utilizadas: **Farinha Integral**, resultado da moagem de todo o grão de trigo, inclusive a casca. Esse tipo de farinha é usado na fabricação de massas integrais (pães, biscoitos, bolos etc.) **Farinha Especial** é aquela obtida das camadas internas do grão, sendo rica em amido, com proteínas de qualidade, obtidas no grão de baixo teor de minerais. Os pães feitos com essa parte do grão de trigo ficam mais macios, com miolo mais claro e casca mais lisa. **Farinha Comum** é o produto obtido a partir das camadas mais externas do grão e apresenta teor proteico e de minerais mais elevados e teor de amido mais baixo.

Consequentemente, a qualidade de uma farinha faz com que seja utilizada para diferentes fins, ou seja, uma farinha pode ter alta qualidade para a fabricação de bolos e não ser adequada para pães.

Funções da farinha:

ela é o ingrediente construtor do pão e de diversas receitas como bolos, tortas doces e salgadas, biscoitos, entre outras. A hidratação de toda a mistura de água e farinha resulta na formação do glúten. O amido contido na farinha é importante na estrutura do pão, pois, através da gelatinização – que acontece na ação durante a alta temperatura dentro do forno – faz com que os grânulos de amido se rompam durante o cozimento ao atingirem 60° e 80°C. A farinha de trigo é o ingrediente mais importante para a fabricação de pães e está diretamente associada a grãos de trigos duros, em razão da quantidade e da qualidade de proteínas que contém. Com isso, faz ligação direta com a cor da crosta, cor do miolo, granulação, textura e paladar.



Quantidade de emprego da farinha:

A farinha a ser empregada está diretamente associada à quantidade ou volume de massa desejada, atendendo a uma determinada produção que se almeje. A partir da quantidade desse ingrediente principal é que estabeleceremos os percentuais dos demais, constituindo um perfeito balanceamento. A farinha representa 100% da receita.

Existem, conforme a receita desejada, alguns tipos de farinha e tubérculos, a farinha branca, a farinha de trigo integral, a farinha de centeio, a farinha de aveia, a farinha de fubá, a farinha de arroz, a farinha de soja, a farinha de germe de trigo, que são as mais comuns conhecidas. Ainda são utilizadas as raízes e tubérculos, que enriquecem os pães e seu uso e consumo é regionalizado. Exemplo: Cará: pode ser utilizado cru e ralado ou cozido e amassado. Aipim (mandioca): cozido e amassado, a batata doce: cozida e amassada.



Fermentos

Fermentos: Fermento ou levedura é uma planta microscópica, pertencente à família dos fungos, que se reproduz por um processo denominado “gemação”. Trata-se do *Saccharomyces cerevisiae*. Tem a função de fazer crescer e arejar a massa e tornar os produtos mais digestíveis e mais nutritivos. Melhora o aroma e o sabor. Fornece ao produto pequenas quantidades de vitamina B e C.

Fermentação química

Fermentação química: agentes químicos ou sais minerais que garantem a expansão de gás ao serem levados ao forno. Os fermentos em pó são representantes típicos dos fermentos químicos. Certas receitas, ricas em ovos, possuem um elevado teor proteico, recebem ou retêm o ar necessário durante o período de mistura, ar este que se expande mais tarde no forno na presença de calor.

Fermentação biológica

Fermentação biológica: Os fermentos frescos e secos representam essa classe de fermentos. Os frescos têm sua ação controlada pela refrigeração e os secos pela retirada de grande parte da umidade, isto é, são desidratados, e estão em estado latente. Fermento Biológico Seco – usar 1% sobre peso da farinha. Fermento Biológico Fresco – usar 3% sobre peso da farinha.

Açúcar

Açúcar: O açúcar tem a função de alimentar o fermento e ajudar no seu crescimento, de corar o pão e amaciá-lo, por sua capacidade de reter a umidade.

Também conserva e aumenta o tempo de vida do produto. O excesso de açúcar deixará a massa mole, pegajosa e com longo tempo de fermentação. Já a massa sem açúcar terá menos volume.

Quantidade de açúcar a ser usada: 0,6 a 4% para massa de sal – pizza, pão, torta salgada etc.; 5 a 14% para massas intermediárias – sonho, brioche, folhado etc. e 15 a 25% para massas doces – bolos, tortas, biscoitos etc.





Agua

Água: Sua função é de determinar a consistência da massa; conduzir e controlar a temperatura dela; dissolver os ingredientes sólidos; evitar a formação de crosta na massa e, permitir a formação de glúten. Enquanto as farinhas fracas absorvem menos água, as farinhas fortes necessitam maior quantidade dela, ou seja, a quantidade de água a ser utilizada dependerá do tipo de farinha, do produto que se quer, e da quantidade de outros líquidos utilizados (leite, suco etc.).

Gorduras

Gorduras: Sua função é de reter umidade; aumentar o valor nutritivo; tornar o pão mais macio e melhorar as condições de corte. Possui efeito lubrificante sobre o glúten. Quanto mais fraca for a farinha, menor a quantidade de gordura a ser usada. Quantidades de gorduras a serem utilizadas: 1 a 4% para massa de sal e 5 a 10% para massas doces. Nota: em massas misturadas com batatas, frutas etc., usar óleo. Em massas só com farinha, usar gorduras macias e maleáveis.

Sal

Sal: Sua função é de controlar a fermentação; ressaltar o sabor e o aroma dos demais ingredientes; fortificar o glúten; auxiliar no combate ao rôpe (situação em que o pão parece estar bem assado por fora e, ao cortar, se observa que mesmo assado, fica com aspecto de cru, massa pegajosa) e dar uma cor mais branca ao miolo. Possui efeitos na massa, mas, com porcentagem correta proporciona fermentação controlada. Em massas sem sal, a fermentação é descontrolada. Em massas com excesso de sal a fermentação é amarrada. Quantidade de sal a ser usada: 1,5% para massas doces, 2% para massas salgadas e 2,5% para farinhas fracas e em caso de rôpe. Nota: O sal inibe a ação do fermento.

Dicas de Cozinha

O resultado satisfatório da culinária depende, em grande parte, da exatidão das medidas contidas na receita. Para tanto, é preciso observar os seguintes itens:

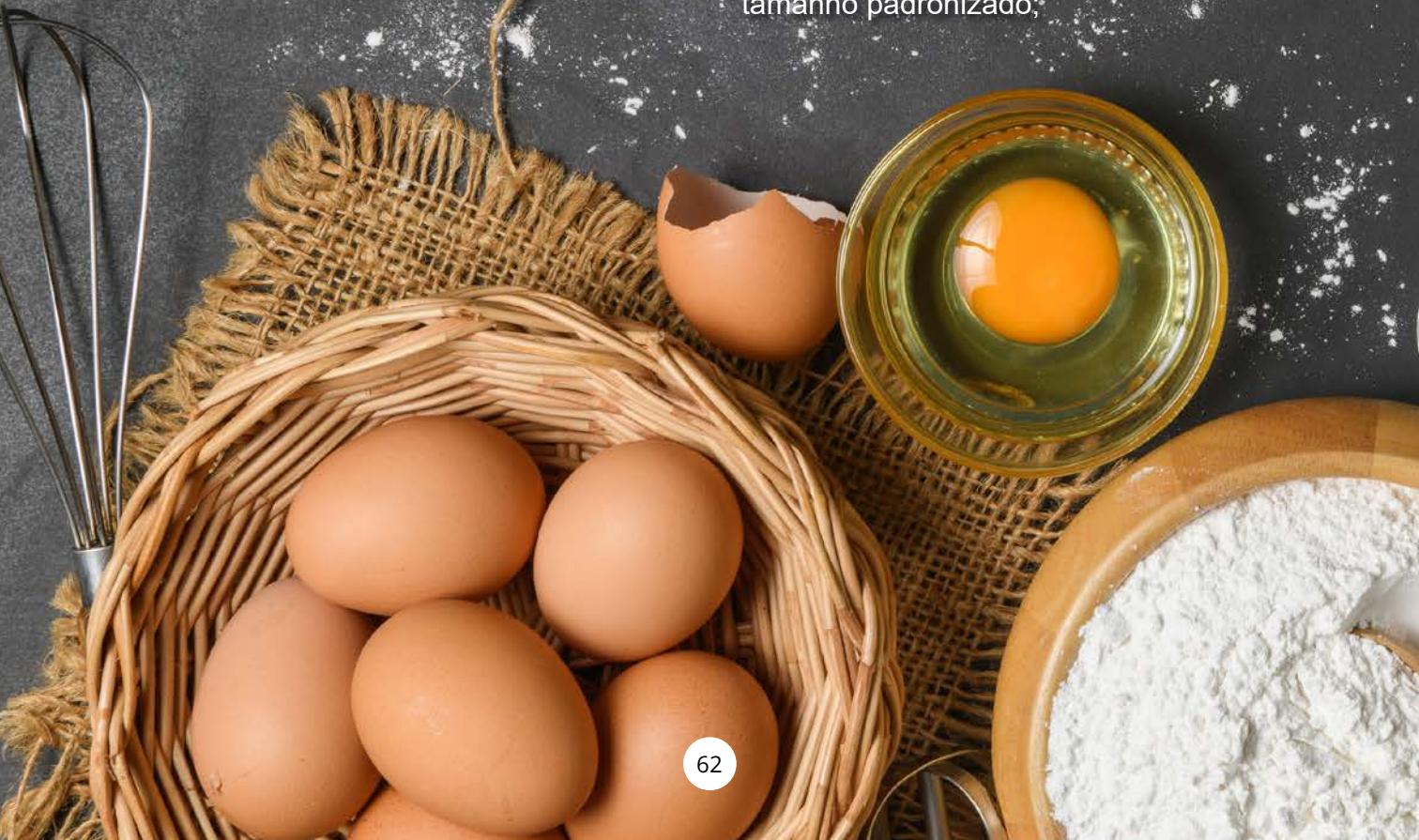


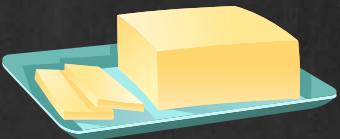
Medir primeiro os ingredientes secos, depois as gorduras e, por último, os líquidos (jarra graduada);



Utilize sempre as colheres-medida;

Quando a receita mencionar xícara ou colher rasa, nivelar o conteúdo com uma faca; as xícaras e colheres que são usadas como medida devem ter o tamanho padronizado;





Para medir gordura, deve-se amontoá-la na xícara com auxílio do cabo de uma colher, a fim de eliminar bolhas de ar. As gorduras quando em temperatura ambiente, são mais fáceis de serem medidas do que quando geladas.



Os ingredientes secos como a farinha, açúcar etc. não devem ficar comprimidos (antes de medir farinha, peneire-a, para que ela fique bem fina e leve, depois meça o ingrediente). Quando a receita incluir pequenas quantidades de ingredientes em pó (sal, pimenta, canela etc.), peneire todos eles com a farinha de trigo, para que fiquem perfeitamente uniformes e distribuídos;

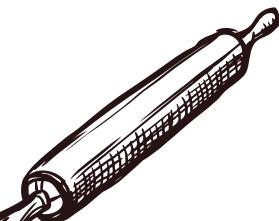




Limpeza e conservação

DO MATERIAL DE TRABALHO

- 1** Todo o material usado no preparo de alimentos deverá ser guardado limpo e seco.
- 2** Aconselha-se aproveitar a temperatura branda do forno para facilitar a secagem das formas e assadeiras com mais eficiência.
- 3** A limpeza das assadeiras e formas se torna mais fácil logo após o seu uso. Caso contrário, será necessário deixá-las de molho com solução de soda a 1%.
- 4** Ao guardar peças sujeitas a ferrugem, untar com óleo comestível para melhor conservação.
- 5** É de grande importância usar material de primeira qualidade para obter melhor empenho nas tarefas. Além disso, a durabilidade é maior e a sua conservação e o seu aspecto também são melhores.
- 6** Os vasilhames utilizados deverão ser lavados com detergente ou sabão e enxugados antes de serem armazenados.





Os alimentos que são conservados em geladeira nunca deverão estar em vasilhames de alumínio ou latas. Para melhor conservação, deverão estar cobertos conforme conveniência, podendo ser com tampas, papel alumínio, papel manteiga ou filme plástico.

7



Os recipientes usados para guardar doces, compotas e conservas deverão ser esterilizados para melhor conservação e as tampas de vedação não devem ser reutilizadas.

8

Os biscoitos e casquinhas salgados ou doces deverão ser guardados em recipientes bem fechados para melhor conservação, pois o contato com ar causa amolecimento deles.

9

A mesa utilizada na confeitoraria poderá ser de mármore, de aço inoxidável ou, em último caso, de madeira revestida em fórmica, a fim de facilitar a manutenção e a limpeza.

10



São pequenos cuidados que devemos ter para tornar o processo mais eficiente e o local mais harmonioso.

11



Dicas Mueller para **fornos e fogões**

O mueller

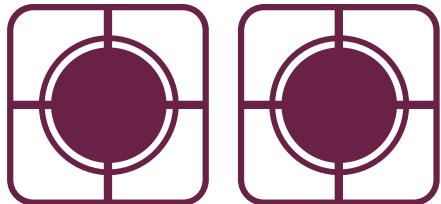
Economizar virou palavra-chave em vários setores, e, na cozinha, não é nada diferente. Para ter sucesso, a escolha e o uso dos eletrodomésticos adequados são critérios essenciais para gastar menos, sendo que o fogão é um dos mais utilizados.

Dicas para ter um fogão e poder economizar até 30% de gás de cozinha no preparo das receitas:

1

Ter diferentes queimadores no fogão:

Além de economizar, um fogão com diferentes potências de queimadores influencia na receita preparada. Em vários preparos, é preciso de alta temperatura para uma melhor cocção. Para o preparo de uma proteína, essa chama alta garante a riqueza de sabores e sucos.



2

Trocá a potência do queimador durante o preparo da receita:

essa troca é essencial. O ideal é começar a receita com muito calor para selar, caramelizar e flambar. Melhor ainda se houver um queimador tripla chama. Em seguida, mudar para uma chama mais curta, para que possa ter a qualidade de uma cocção mais lenta e que proporcione riqueza nos preparos em forma de *confit* e, claro, muita economia.

3

Os benefícios da variedade de queimadores:

Ela simplifica a rotina na cozinha, além de qualificar todos os preparos, desde o pequeno queimador, ideal para a cocção de um ovo perfeito, até a tripla chama, que proporciona eficiência e economia.

4

Usar o fogão para economizar gás:

Utilizar a tripla chama ou a ultra chama do seu fogão, em grãos mais duros, alimentos que exigem mais tempo para cozinhar, ajuda a economizar.

Outra dica é utilizar a maior chama para acelerar a receita e desligar antes de finalizar, desta forma, o preparo terá recebido uma carga bem alta de calor (sem gastar mais) e vai finalizar seu prato apenas com o calor que estiver conservado no interior da panela. Isso pode gerar uma economia de até 30%.

O maior objetivo da diversidade dos queimadores é atender as variações de medidas das panelas. Cada queimador é projetado para um tamanho de panela e para que proporcione um melhor desempenho. Cozinhar no queimador errado pode gerar desperdício de gás, danificar as panelas e, mesmo assim, não deixar o preparo de suas receitas mais rápido.

O segredo está em observar o tamanho das panelas utilizadas: as chamas devem estar sempre concentradas no **centro do fundo da panela** para não danificá-la e, de fato, agilizar o cozimento. Seguindo essas dicas, as receitas ficarão prontas no tempo certo e o consumo de gás será apenas o necessário, garantindo economia.



Incorreto



Correto

Queimador

Diâmetro

indicado na panela

Queimador auxiliar Até 12 cm

Queimador auxiliarsemirápido/médio Até 14 cm

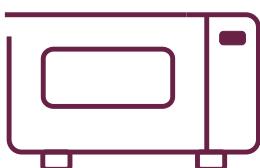
Queimador família Até 16 cm

Queimador ultra chama acima de 22 cm

Queimador tripla chama acima de 24cm

FORNOS E SUAS DICAS PARA UM BOLO PERFEITO

Antes de bater a massa ou mesmo de separar os ingredientes, comece ajustando o seu forno elétrico. Posicione a grade no segundo nível de altura e faça o preaquecimento. Deve ser aquecido à temperatura de 200°C e contar com a ativação da função Grill por, pelo menos, 10 minutos, para que o interior alcance a temperatura desejada de maneira uniforme. Massa pronta, leve ao forno posicionando a forma no centro da grade. Desligue o grill e ajuste a temperatura do forno para 180°C , ou de acordo com a receita que está sendo feita.



Dicas importantes: não abrir a porta do forno elétrico nos primeiros 30 minutos — isso aumenta o risco de seu bolo abatumar; ligar novamente o grill nos últimos 10 minutinhos para dourar a superfície do seu bolo.

O) mueller

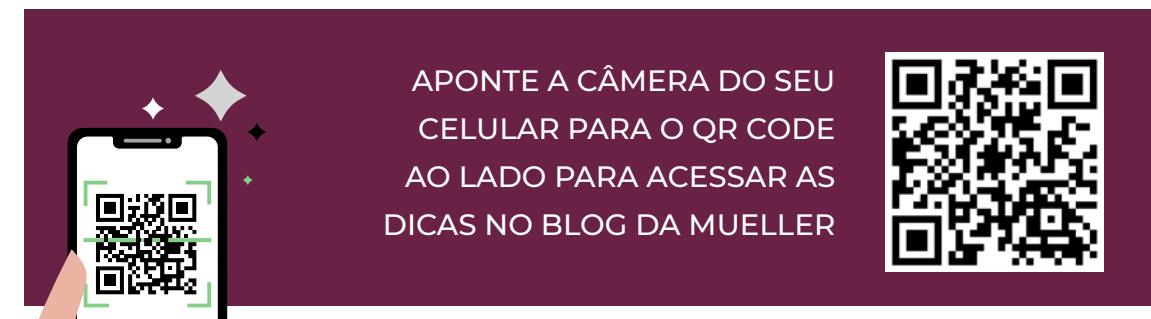
Dicas acesse:

<https://loja.mueller.ind.br/blog.html>

<https://loja.mueller.ind.br/blog/4-dicas-do-chef-para-economizar-gs-no-preparo-das-receitas.html>

<https://loja.mueller.ind.br/blog/saiba-qual-a-panela-correta-para-cada-boca-do-fogo.html>

<https://loja.mueller.ind.br/blog/aprenda-como-assar-um-bolo-com-o-forno-elettrico-fratello-da-mueller.html>



Principais Problemas técnicos da panificação

Casca ou côdea sem brilho ou opaca

Falta de vapor no forno. Encascamento dos pães crus. Falta de açúcares residuais.

Pães que amolecem após assados

Excesso de gorduras ou açúcares. Pouco tempo de forno.

Massa pegajosa

Muito açúcar e/ou líquidos, principalmente leite e ovos. Excesso de fermentação. Presença de outros amidos na massa.

Miolo frágil (desmorona)

Excesso de óleos vegetais na massa. Fermentação excessiva. Uso abusivo de aditivos melhoradores. Falta de gordura ou açúcar na massa.

Miolos com buracos

Modelagem mal feita: Mistura inadequada.

Fermentação lenta

Pouco fermento ou deteriorado. Ambiente muito frio. Excesso de sal. Pouco açúcar existente na massa. Massa muito trabalhada.

Volume excessivo

Excesso de aditivos melhoradores. Excesso de massa mãe. Temperatura do forno muito baixa.

Volume muito pequeno

Fermentação insuficiente ou excessiva. Pouco sal. Forno muito quente. Muita manipulação na massa. Farinha de glúten muito fraco ou forte. Farinha com baixo índice de glúten. Farinha com baixo índice de maltose. Baixa hidratação da massa.

Sabor insípido

Receitas mal平衡adas. Receitas muito pobres. Escassez de gorduras e açúcares. Quantidade de sal insuficiente. Fermentação de sal mal conduzida.

Processamento da pectina

Considerando o beneficiamento de frutas (geleias), temos que observar um aspecto relevante, a presença da pectina.

Importância da pectina: A pectina é uma substância encontrada nos vegetais. É uma espécie de resina rica em hidratos de carbono. É ela quem dá consistência gelatinosa às geleias. Encontra-se na polpa das frutas, perto da casca, ao redor das sementes e caroços, principalmente nas frutas mais verdes. As frutas mais ricas em pectina são: maçã verde, pele branca da laranja ou limão e maracujá. A pectina cítrica industrial é utilizada na proporção de 1%. A gelatina em pó sem sabor, que serve também para melhorar a textura dos alimentos, é utilizada a 2%. E poderá ser utilizada a pectina caseira que dependerá da concentração do preparo. Se ficar com teor rico, utilizar 100 mililitros no doce; teor médio 200 mililitros e pobre 300 mililitros por litro de suco.

Teste da pectina: Teste para saber se a fruta é rica ou pobre em pectina:

Usar uma colher de suco da fruta e uma colher de álcool. Misture.

Se formar gel, a fruta é rica em pectina.

Se formar pouco gel, a fruta tem quantidade moderada de pectina.

Se não formar gel, a fruta é pobre em pectina.

- **Pectina de laranja**

Ingredientes: 1 copo de pele de laranja (madura), 2 copos de água e 2 colheres de suco de limão.

Modo do preparo: Lavar bem as laranjas, retirar a casca fina e aproveitar a película branca. Bater no liquidificador, ou picar bem fino com a faca. Juntar a ela o suco de limão, a água e levar ao fogo por 5 a 10 minutos. Coar e guardar em geladeira.

- **Pectina de Maracujá**

Ingredientes: 1 copo de polpa de maracujá, 2 copos de água e 2 colheres de suco de limão.

Modo do preparo: Cortar e retirar as sementes de maracujás firmes e bem lavados. Colocar as cascas numa panela, adicionar água, ferver até as

polpas amolecerem. Retirar a polpa, bater no liquidificador e medir. Para cada copo de polpa, usar 2 copos da água em que foi fervida a casca. Adicionar 2 colheres de sopa de limão. Levar ao fogo novamente, ferver por 10 minutos. Deixar esfriar. Coar. Fazer teste da pectina. Guardar em geladeira durante uma semana. Após esse tempo congelar, para maior durabilidade.

Conservação de alimentos

As dificuldades eram muitas e as adaptações aconteciam e viravam regras entre os imigrantes em suas comunidades. Uma das preocupações era na conservação de certos alimentos e produtos por longos períodos. Os imigrantes foram adaptando porões em suas construções, onde era mais fresco para guardar bebidas e carne. Normalmente eram espaços somente com paredes de barro.

Em cima do forno a lenha, finas mantas de carne defumavam estendidas num varal. Do porco, abatido no dia, nada se perdia. As suas carnes, picadas em pedaços pequenos, fritavam em sua própria gordura por horas, até não restar vestígio de água.

Inicialmente em pote de barro e mais tarde numa lata grande, hermeticamente fechada, a carne se mantinha inalterada por meses, mergulhada em gordura. As técnicas de conservação remetem a um tempo em que não havia energia elétrica, tampouco geladeira.

Da necessidade do aproveitamento integral da produção de frutas e legumes, as conservas, compotas, geleias e mus vieram como uma forma de conservar e preservar o alimento. O sabor acentuou, o gosto foi agradando a todos e foram se transformando em iguarias. Incorporadas à alimentação pelo prazer que elas proporcionam, sejam salgadas, picantes, doces e até mesmo de carnes e peixes, combinadas com diversos temperos, essas iguarias se tornaram alimentos apreciados pelo paladar.

O pão nosso de cada dia - Guardar o pão em lugar fresco e sem umidade. Para isso pode-se usar, entre outros, vasilhas de cerâmica com tampa. De maneira alguma o pão deve ser guardado em sacos plásticos, pois a umidade acarreta o emboloramento.

Pão com maior conteúdo de farinha de centeio tem maior durabilidade do que o pão de farinha de trigo. Este fica mole (murcho) mais depressa e deve ser consumido logo após ficar pronto. Por isso, o pão branco (nossa pãozinho francês) sempre é assado uma ou mais vezes por dia. Quem quiser o pão sem problemas durante mais tempo deve congelá-lo.

Assim, deixe esfriar depois de assado e o envolva em papel alumínio ou coloque-o numa embalagem especial, na qual não entre o ar. Com o congelamento preserva-se o sabor e a qualidade do pão.

É importante retirar o pão do congelador em tempo suficiente para que possa descongelar em temperatura ambiente antes do consumo. Para tanto, retire-o imediatamente da embalagem.

Resgate de receitas tradicionais

Nesse sentido, o antigo caderno de receitas diz muito mais do que o passo a passo para a preparação de um prato. Aquele caderno que está surrado, amarelado e que está na família como memória da tataravó, mas útil e original, pois carrega o carinho de uma descendência de gerações. O material é também uma ponte para entender o contexto social de um tempo que está arraigado nas colônias e nas comunidades. Ali, é possível descobrir a forma como o descendente ítalo-germânico se relaciona com os alimentos e seu convívio em sociedade.

É na comida que se tem a preservação e a conservação da memória ancestral da tradição de um povo, de uma geração, da transmissão do saber. Pratos considerados



típicos hoje revelam fatos da ocupação da população de imigrantes no Brasil. A presença da mulher italiana marcou a culinária local com seus pratos genuínos como a polenta com galinha, o *tiramissu*, o *pinzotti* (Bolinho de Chuva) que são comuns na região e carregam a memória da Itália. Ou da mulher alemã, com suas receitas como o *kassler*, a cerveja, o chucrute, os doces, que em geral já estão presentes por todo o Município de Timbó e por toda a região, se espalhando por uma população catarinense ávida por conhecer seus encantos, sabores e com isso tornar o quitute italiano ou alemão uma referência Estadual.

Livro de receitas, um grande mapa cultural: resgate da identidade Ítalo-germânica, através de receitas

Colocando as receitas no papel com a colaboração de muitas pessoas do nosso convívio, sentimos o tamanho da responsabilidade de estar resgatando o que faz parte da nossa cultura e da nossa história. Nem sempre consegue-se atingir a totalidade do que se almejava. Talvez, muito mais pessoas pudessem estar neste processo e muito outro material resgatado. Todos temos limitações e, neste trabalho, buscou-se mobilizar e entrevistar o máximo possível de pessoas para obter este acervo. Nem sempre alcançamos todas as nossas expectativas. Mas, é na sabedoria popular e na transmissão de conhecimentos de geração em geração que está a nossa maior riqueza. Pensando nisso, senhores e senhoras, trazemos o desfile de muitas receitas de salgados, doces, bolachas, biscoitos, cucas, tortas, bolos, bebidas, pratos típicos, embutidos, laticínios, conservas e muitas outras coisinhas, para criar um acervo das tradicionais delícias da cidade e região de Timbó, Santa Catarina.

RECEITAS DE SALGADOS

Assado de Palmito.....	80
Bolinho de Peixe.....	81
Almôndegas de Feijão.....	82
Arroz à Jardineira	83
Bolinho de Taiá.....	84
Bolo de Carne Assada (<i>Falscher Hase</i>).....	85
Bolo Salgado de Talos, Folhas e Frango	86
Cabidela (<i>Schwarzsauer</i>).....	87
Caldo de Peixe	88
Carne de Onça (<i>Hackepeter</i>).....	89
Chucrute	90
Churrasco Completo na Tábua.....	91
Cozido de Batatas.....	93
Cozido de Carne.....	94
Dobradinha.....	95
Enrolado de Tilápia.....	96
Feijoada	97
Geleia de porco	98
Hamburguer Caseiro	99
Lasanha de Mandioca.....	100
Marreco Recheado	101
Massa em fitas	102
Massa Recheada com Abóbora	103
Massa Recheada com Frango/Carne	104
Mexido de ovos com queijo.....	106
Nhoque da Vovó ao Molho Pomodoro	107
Pão com sardinha.....	108
Pão Picante	109
Pastel de Frango com Palmito.....	110
Pastelão de Frango com Palmito	111
Polenta Temperada com Frango	112
Purê de Forno.....	113
Raiz-Forte	114
Repolho Recheado.....	115
Risoto de Tilápia	116
Salpicão de Peito de Frango.....	117
Sopa de Linguiça	118
Sopa Russa	119
Torta de Folhas e Talos.....	120
Torta de Sardinhas	121

RECEITAS DE BROAS E PÃES

Broas de Coco	124
Broas de Polvilho Azedo	125
Pão de Cará.....	126
Pão de Cará, Batata Doce e Fubá	127
Pão de Fubá.....	128
Pão de Grãos de Castanha	129
Pão de Linguiça	130
Pão de Trigo.....	131
Pão Italiano	132

RECEITAS DE DOCES, BISCOITOS E BOLACHAS EM GERAL

Biscoito Amanteigado.....	134
Biscoito de Castanhas.....	135
Biscoito de Fubá.....	136
Biscoito de Neve.....	137
Biscoito de Polvilho.....	138
Bolacha Amanteigada	139
Bolacha de Mel	140
Bolacha de Natal/Páscoa.....	141
Bolacha Mata-fome.....	142
Bolachas da Bruna.....	143
Doce Belga	144
Doce de Araruta.....	145
Doce de Coco	146
Doce de Fubá	147
Doce de Máquina	148
Doce de Melado	149
Doce Nozinho	150
Docinho Congelado.....	151
Massinha de Coco	152
Rosca de Polvilho.....	153

RECEITAS DE CUCAS E TORTAS

Cuca de Coco Amanteigada	156
Cuca de Farofa com Espaciarias.....	157
Cuca de Fermento de Pão.....	158
Cuca de Mel	160

Cuca de Queijo	161
Cuca Rápida	162
Torta Bombom	163
Torta de Cenoura.....	164
Torta de Coco	165
Torta de Limão	166
Torta de Limão Amanteigada	167
Torta de Maçã	168
Torta de Nata Cozida	169
Torta de Queijinho	170
Torta de Queijinho Sem Massa	171
Torta do Céu	172
Torta Picada de Abelha	173
Torta Preguiça	174
Torta Síria	175

RECEITAS DE BOLOS E CONFEITOS

Bolo Arco-Íris	178
Bolo Dama Brilho Dourado.....	180
Bolo de Aipim.....	181
Bolo de Amêndoas.....	182
Bolo de Beterraba.....	183
Bolo de Casca de Banana.....	184
Bolo de Frutas	185
Bolo de Fubá	186
Bolo de Fubá Caseiro.....	187
Bolo de Fubá com Creme de Goiaba.....	188
Bolo de Fubá com Laranja	189
Bolo de Fubá com Melado.....	190
Bolo de Gengibre	191
Bolo de Laranja.....	192
Bolo de Leite Quente	193
Bolo de Mel.....	194
Bolo de Milho Verde	195
Bolo de Pudim.....	196
Bolo de Nozes	197
Bolo Floresta Negra	198
Bolo Integral de Frutas e Sementes	200
Bolo Marta Rocha	201
Bolo Nutritivo	204
Bolo Pelado com Morangos	205
Bolo Príncipe Regente	206
Bolo Quero Mais	207

Bolo Seco Bolo.....	208
Bolo Seco com Frutas	209
Bolo Tentação.....	210
Bolo Três Cocos.....	211
Rocambole	212

RECEITAS DE SOBREMESAS E GULOSEIMAS

Amendoim Doce de Páscoa	214
Bolinho de Chuva	215
Cocada de Cenoura.....	216
Gelado de Sagu.....	217
Gemada	218
Ovos Nevados	219
Pudim de Mandioca.....	220
Pudim de Pão	221
Pudim dos Anjos.....	222
Pudim com Bananas Fritas.....	223
Queijadinha	224
Rabanada	225
Sagu de Vinho com Creme Leite.....	226
Sorvete Caramelizado.....	227
Strudel de Maçã	228
Suspiro de Coco.....	229

RECEITAS DE EMBUTIDOS E LATICÍNIOS

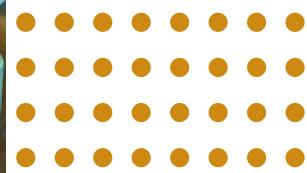
Linguiça Frescal.....	232
Linguiça Suína	233
Queijinho Branco	234
Queijo Colonial Meia Cura	235
Queijo Cozido.....	236

RECEITAS DE BEBIDAS

Cachaça	238
Capilé de Hibisco Medicinal	239
Cerveja Caseira	240
Extrato de Ervas	241
Refrigerante de Gengibre	242
Vinho	243

SALGADOS





**Shirlei Tatiana
Bona Ceruti**

ASSADO DE PALMITO



Porções
8 pessoas



Assar
35 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Massa:

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- Sal
- 2 xícaras (chá) de trigo
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- 2 vidros ou 2 cabeças de palmito (cozido em água e sal)
- 3 tomates
- ½ xícara (chá) de salsinha
- ½ xícara (chá) de cebolinha
- 1 xícara (chá) de cebola

Modo de Preparo:

Picar o palmito já cozido, os tomates, a salsa, a cebolinha e a cebola. Refogar a cebola com um pouco de óleo, acrescentar os tomates. Depois de refogados, retirar do fogo, acrescentar a salsa, a cebolinha e o palmito picados misturando tudo muito bem. Na sequência, misturar o recheio com a massa, colocando tudo em uma forma ou em um refratário untado, cobrindo com o queijo ralado. Assar no forno a 200°C por 30 minutos.



Marta Klitzke

Bolinho de Peixe

Ingredientes:

- 1 quilo de peixe cozido e desfiado
- 1 quilo de tomate maduro sem pele e sem sementes
- 1 cebola média picada
- 30 gramas de sal
- Pimenta a gosto
- ½ xícara de cebolinha verde e salsa
- 1 pãozinho amanhecido
- 3 ovos, só as gemas (reservar as claras)
- 1 xícara de farinha de trigo

Para empanar:

- As claras reservadas
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 xícara de leite

Modo de Preparo:

Preparo 1ª parte:

Umedecer o pãozinho com água e espremer bem. Colocar as gemas, o trigo, o sal e misturar bem até virar uma massa. Reserve.

Preparo 2ª parte:

Refogar a cebola e acrescentar o tomate. Cozinhar até virar um molho pastoso. Colocar o peixe, o tempero verde e cozinhar mais um pouco. No final, adicionar a massa reservada de pão, mexendo sempre até desgrudar da panela. Passar para um tabuleiro e deixar esfriar. Fazer pequenas bolinhas.

Empanar

Bater as claras com o leite. Primeiro passar as bolinhas no trigo, depois nas claras e por final na farinha de rosca. Fritar em óleo quente. Rendimento: 120 bolinhos



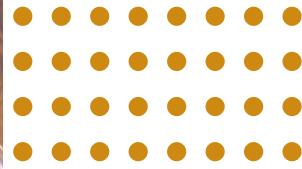
Porções
5 pessoas



Fritar
40 min



Tempo
70 min



**Odete (Conzatti)
Zanghelini**



ALMÔNDEGAS DE FEIJÃO



Porções
5 pessoas



Fritar
30 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado
- 1 xícara (chá) de arroz cozido e temperado
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picados
- Sal a gosto
- 6 colheres (sopa) de farinha de rosca
- Óleo

Modo de Preparo:

Colocar o feijão e o arroz prontos num recipiente e amassar com um garfo ou triturar no processador. Misturar os ovos, a farinha de trigo, a salsa e a cebolinha e continuar amassando. Verificar o sal. Levar ao fogo para dar consistência. Deixar esfriar, enrolar, passar na farinha de rosca e fritar para dourar em óleo quente.



Rosangela (da Silva) Primo

Arroz à jardincira

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) arroz branco
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de cenoura cozida em cubinhos
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de vagem cozida em cubinhos
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de ervilha
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de queijo ralado
- Cubos de presunto (ou salsicha) a gosto

Modo de Preparo:

Misturar delicadamente os ingredientes já cozidos. Despejar em um refratário untado e polvilhar o queijo ralado. Levar ao forno médio preaquecido até aquecer bem. Obs. Nesta receita, você pode utilizar sobras de arroz do dia anterior e refogar legumes, folhas, talos e misturar com o arroz, colocar um pouco de água e levar ao forno. Se quiser, pode acrescentar também linguiça picada, queijo ralado, sardinha ou ovos cozidos.



Porções
5 pessoas



Cozinhar
30 min



Tempo
55 min



Sonia (Wetzel) Fronza

Bolinho de Taiá

Ingredientes:

- 1 quilo de taiá ralado
- 5 ovos
- 10 colheres (sopa) de trigo
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Misturar tudo. Fritar na banha quente bem devagar. Comer quente. Média: 25 a 30 bolinhos.



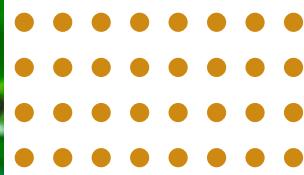
Porções
8 pessoas



Fritar
30 min



Tempo
60 min



Fabiana Mara
Mohr Stein



Falscher Hase

BOLO DE CARNE ASSADA



Porções
8 pessoas



Assar
90 min



Tempo
130 min

Ingredientes:

1 quilo de carne moída de músculo
200 gramas de bacon
1 linguiça mista
100 gramas de fígado de galinha
3 ovos inteiros
2 cebolas
6 dentes de alho
Orégano
Temperos verdes
Sal e Pimenta
Farinha de rosca até dar ponto

Modo de Preparo:

Picar a cebola, o alho, o bacon e os temperos verdes. Picar bem fininho o fígado. Descascar a linguiça e “soltar” a carne. Misturar todos os ingredientes. Amassar até ficar homogêneo. Fazer um rocambole e embrulhar no papel alumínio dando 3 voltas. Assar em forno a 200°C por uma hora e meia.



**Carmem Wuerz
Bell**

BOLO SALGADO DE TALOS, FOLHAS E FRANGO



Porções
8 pessoas



Assar
45 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

Massa:

4 ovos
3/4 de xícara (chá) de óleo
1 colher (café) de sal
1 ½ xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de margarina
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento químico

Recheio:

1 xícara (chá) para cada ingrediente picado:

Folhas e talos de brócolis, folha de cenoura, couve manteiga ou couve-flor, folhas de nabo, folhas de rabanete, Peito de frango picadinho

2 tomates

2 colheres (sopa) de massa de tomate

2 tabletes de caldo de galinha

3 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho amassados

3 colheres (sopa) de cebola picadinha

2 colheres (sopa) de salsinha

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

Sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto

Modo de Preparo:

Massa

Colocar os ingredientes no liquidificador pela ordem e bater.

Recheio

Colocar o óleo na panela e fritar a cebola e o alho. Acrescentar água suficiente para cozinhar e acrescentar os demais ingredientes, exceto a cebolinha e a salsinha. Deixar amolecer, desligar e colocar a cebolinha e a salsinha. Colocar metade da massa numa forma redonda média. Acrescentar o recheio. Colocar o restante da massa. Levar ao forno preaquecido por 40 minutos ou até a massa dourar a 180°C.



Mercy Schulz Roeder

Cabidela *Schwarzsauer*

Ingredientes:

1 pato ou 1 marreco acima de 3 quilos (escolher o mais pesado, para se ter maior volume de sangue)
300 mililitros de sangue fresco da ave
1 colher (sopa) de sal
4 folhas de louro
50 mililitros de vinagre branco (álcool)
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cebola média
2 cenouras
3 batatas médias
6 folhas de repolho picado

Modo de Preparo:

Colher o sangue fresco da ave (300 mililitros) e imediatamente misturar com o vinagre e uma pitada de sal, mexer para não talhar o sangue. Obs.: mexer constantemente, essa mistura pode ser guardada refrigerada até 2 dias. Por exemplo: a ave pode ser abatida na sexta, no domingo você pode utilizar o preparado. Cozinhar os miúdos e as partes de sua preferência da ave em 2 litros de água com sal e temperos (cebola, cenouras, batatas e o repolho). Quando estiver cozido, retirar do fogo. Acrescentar à mistura do sangue 1 colher de açúcar e 1 de farinha de trigo (misturar bem), em seguida colocar na sopa que já está fora do fogo mexendo sem parar. Retornar a panela ao fogo e corrigir o sal. Assim que ferver está pronto.



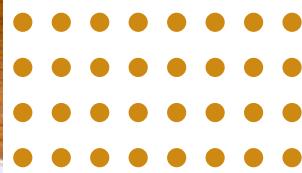
Porções
4 pessoas



Cozinhar
70 min



Tempo
90 min



**Dirson Marcos
Claudino**

CALDO DE PEIXE



Porções
10 pessoas



Cozinhar
75 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

4 cebolas médias
6 tomates maduros
1quilo de batata inglesa
meio pimentão
4 dentes de alho
½ xícara (chá) de cebolinha
2 a 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
3 quilos de tilápia desfiada
1 macinho de alfavaca
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo:

Picar os legumes e os temperos. Triturar o alho. Deixar o pimentão e a batata de molho na água. Peneirar a água em que o peixe foi fervido (por 15 minutos). Esta água será a base do caldo. No fogo: adicionar o pimentão picado, a água e, em seguida, as batatas. Em outra panela, refogar na manteiga a cebola e o alho. Após 20 minutos, adicionar à panela da água a cebola e o alho refogados. Colocar o macinho de alfavaca e tampar a panela até levantar fervura. Depois, colocar o tomate. Baixar o fogo. Acrescentar o peixe, o extrato, o sal e a cebolinha por último. Deixar cozinhar por 30 minutos. Retirar a alfavaca e colocar a cebolinha e então desligar. Servir quente com farinha de mandioca ou torradas. Para armazenar, deixar esfriar e colocar em embalagens bem fechadas e etiquetadas, sob refrigeração ou congelamento.



Erhard Hershing Júnior

Carne de onça

Hackepeter

Ingredientes:

- 1 quilo de coxão mole
- 1 cebola branca média
- 4 dentes de alho
- 30 gramas de alcaparras
- 4 gemas de ovo
- Cebolinha verde a gosto
- Pimenta preta a gosto
- Pimenta vermelha líquida a gosto
- Conhaque a gosto
- Sal a gosto
- Azeite de oliva a gosto

Modo de Preparo:

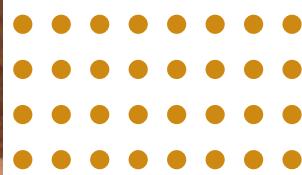
Limpar a carne, tirando toda gordura e nervos que possa ter. Cortar em tiras e congelar. Moer a carne congelada, duas vezes. Acrescentar todos os temperos e misturar tudo. Obs.: Servir preferencialmente sobre fatias de pão.



Porções
8 pessoas



Tempo
60 min



Udo Draeger

CHUCRUTE

Sauerkraut



Porções
4 pessoas



Cozinhar
35 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

1 quilo de repolho picado
25 gramas de sal

Modo de Preparo:

Lavar o repolho e picar bem fino. Usar um recipiente cilíndrico de louça, vidro, madeira, cuja altura seja maior que a largura. Colocar camadas de repolho picado intercalados com sal, que deve ser polvilhado aos poucos. Ir alternando as camadas, socando com as mãos ou com um socador de madeira, procurando prensar bem o repolho no recipiente; no final, sobre essa massa colocar um prato limpo e sobre ele um objeto pesado. O repolho soltará água com o peso sobre ele e o sal irá transformar essa água em salmoura para a fermentação. Deverá ficar assim durante 1 a 3 semanas (depende da temperatura e o teor do açúcar presente no repolho). Depois de desenvolvido sabor ácido e agradável é necessário estabilizar levando-o para ser aquecido em panela mexendo sempre, escorrer bem. Se necessário lavar colocando-o numa peneira, para retirar o sabor acentuado.



Günther Stein

Churrasco completo na Tábua

Ingredientes Filé:

700 gramas de filé duplo
1 cebola, Alho, Sal e Pimenta
Limão comum
Um pouco de água
Temperar de véspera

Modo de Preparo:

Temperar o filé com os ingredientes e deixar marinar por 4 horas. Assar em Churrasqueira.

Acompanhamentos

Ingredientes Maionese caseira:

1 quilo de batata
3 ovos cozidos
1 gema crua
Azeite, sal e vinagre

Modo de Preparo:

Amassar as gemas com um garfo. Misturar a gema crua e acrescentar aos poucos o azeite até formar um creme. Cozinhar as batatas, picar e esfriar. Misturar o creme na batata. Temperar a gosto.

Ingredientes Farofa:

200 gramas toucinho
250 gramas farinha de mandioca
2 colheres (sopa) de margarina
Sal
Temperos a vontade.

Modo de Preparo:

Picar e fritar o toucinho, acrescentar a margarina e temperos de sua preferência. Adicionar a farinha de mandioca e mexer sempre para não queimar.

Ingredientes Pepino em Salmoura

1 quilo de pepino
3 folhas de uva lavadas
Sal a gosto
Água fervida para cobrir os pepinos.

Modo de Preparo:

Colocar dentro de um vidro de conserva grande os pepinos, a água e o sal. E por cima as folhas de uva. Colocar um peso em cima das folhas. Esperar uma semana e está pronto.



Porções

Filé: **1 pessoa**

Acompanhamentos: **4 pessoas**



Assar

15 min

60 min



Tempo total

110 min





Florentina (Schmidt) Meneghelli

Cozido de batatas *Gemüse*

Ingredientes:

- 1 quilo de batata
- 10 folhas de couve
- 400 gramas de costelinha de porco defumada
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

Colocar em uma panela a batata descascada e picada em cubos, sobre ela a costelinha e por fim a couve picada. Cozinhar até que a costelinha esteja desmanchando (leva de uma hora e meia a duas horas). Escorrer tudo e reservar um pouco da água. Desfiar a costelinha e misturar com a batata amassada e a couve, mexendo para formar uma massa homogênea. Se preferir mais cremoso acrescentar a água reservada. Corrigir o sal, se necessário. Dica: Deixar de molho a costelinha de um dia para o outro, para dessalgar.



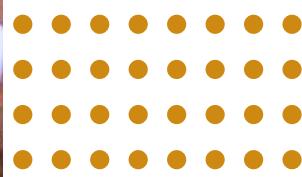
Porções
4 pessoas



Cozinhar
2h20min



Tempo
2h40min



Áurea Strelow
de Borba

Gulasch

COZIDO DE CARNE



Porções
4 pessoas



Cozinhar
60 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

- 1 quilo de músculo, acém ou patinho
- 1 cebola grande cortada em cubos
- 3 dentes de alho amassados
- 5 tomates picados
- 1 pimentão grande picado
- 400 mililitros de água
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo:

Em uma panela dourar o alho e a cebola. Selar a carne (cortada em cubos) e acrescentar sal e a pimenta, em seguida colocar os tomates, o pimentão e a água. Tampar a panela e cozinhar até a carne ficar macia. Se o caldo estiver muito grosso acrescentar água aos poucos. Pode-se acrescentar batatas em cubos ou cenouras. Cheiro verde a gosto é opcional.



Lindamar Eggers

Dobradinha

Ingredientes:

- 2 quilos e 400 gramas de bucho de gado, já limpo.
- 500 gramas de feijão branco (deixado de molho em água por 4 horas).
- 4 pedaços de ossos de tutano (com cerca de 10 cm cada).
- 3 colheres (sopa) de coloral.
- 6 xícaras de temperos verdes: salsa, cebolinha, sálvia, manjerona, frescos e picados.
- 3 xícaras de cebolas picadas.
- 4 dentes de alho picados.
- Molho de pimenta vermelha.
- Sal.
- 6 limões



Porções
7 pessoas

Modo de Preparo:

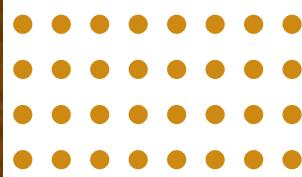
Cozinhar o bucho em água com suco de limão, trocando a água e o suco 3 vezes. Cortar o bucho em tiras pequenas (1x5 centímetros) e reservar. Fritar a cebola e o alho em um fio de óleo. Acrescentar o bucho, o ossobuco, os temperos verdes, sal e a pimenta. Juntar o colorau peneirado e ferver tudo na água cobrindo os ingredientes. Acrescente água se necessário, porém, o final deverá ser um caldo grosso. Quando os ingredientes estiverem moles, retirar os ossos e deixar o tutano na água e acrescentar o feijão branco já escorrido. Quando o feijão estiver macio, testar o sal e a pimenta. Servir com torradas ou pão francês, queijo parmesão ralado e cebolinha picada.



Cozinhar
2h30min



Tempo
3 horas



Simone Klitzke

ENROLADO DE TILÁPIA



Porções
4 pessoas



Fritar
30 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

1 quilo de filé de tilápia
300 gramas de queijo muçarela
300 gramas de presunto defumado
1 cebola grande
1 pimentão verde
Sal e pimenta a gosto
Limão ou vinagre a gosto

Para empanar:

3 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de farinha de rosca
óleo
1 xícara de leite

Modo de Preparo:

Modo de Preparo 1^a parte:

Fatiar as tilápias em fatias finas e temperar.
Marinar por 1 hora.

Modo de Preparo 2^a parte:

Colocar os filés em cima de um pano ou papel toalha e secar. Sobre o filé colocar uma fatia de queijo e uma de presunto. Enrolar e colocar um palito para firmar.

Modo de Preparo 3^a parte:

Bater 3 ovos com 1 xícara de leite. Passar o enrolado na farinha de trigo, nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Fritar no óleo quente. Rendimento: 20 enrolados.



Laércio Ferrari

Feijoada

Ingredientes:

2 quilos de feijão
2 linguíças calabresa
2 linguíças comuns
100 gramas de bacon
3 quilos de costelinha defumada
2 cebolas grandes
1 maço de cebolinha
5 dentes de alho grandes
6 folhas de louro
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Cozinhar o feijão em 10 litros de água, deixar ferver por 30 minutos na panela de pressão. Reservar 500 gramas deste feijão cozido. Cortar em pedaços a costelinha, o bacon, a linguiça comum e a calabresa e colocar no feijão com as folhas de louro, deixar ferver por 1 hora. Acrescentar as cebolas, a cebolinha e o alho, todos picados, temperar com sal a gosto, deixar ferver por mais 1 hora. Bater no liquidificador o feijão (500 gramas) reservado, deve estar morno. E acrescente na panela do restante do feijão. Ferver por mais 10 minutos e estará pronto.



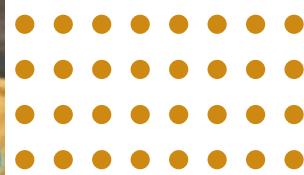
Porções
15 pessoas



Cozinhar
2h40min



Tempo
3h30min



Rudimar Gaulke

Zülse

GELEIA DE PORCO



Porções
14 pessoas



Cozinhar
4 horas



Tempo
5 horas

Ingredientes:

Coração, língua, rins, fígado e as carnes da cabeça do porco
Sal, pimenta do reino, salsinha, cebolinha e cebola a gosto
2 colheres de sopa de vinagre

Modo de Preparo:

Colocar em uma panela as carnes, com o sal e a cebola e cobrir com água e levar para o fogão por aproximadamente 3 horas. Deixar esfriar e cortar todos os pedaços de carne novamente, agora bem menores, misturar com o caldo do cozimento e então colocar os temperos restantes (pode-se acrescentar de 3 a 4 folhas de louro) e tudo volta para a panela por mais meia hora de cozimento. Depois de algumas horas descansando em lugar fresco e arejado, com a geleia fria, o Zülse está pronto para ser servido.



Fernanda Dalpiaz Hendges

Hambúrguer caseiro

Ingredientes:

- 1 quilo de carne magra moída (coxão mole)
- 1 quilo carne gorda moída (acém)
- 2 linguiças calabresas
- 10 dentes de alho
- 2 cebolas
- Tempero verde a gosto
- Sal a gosto
- 150 mililitros de shoyu

Modo de Preparo:

Moer a calabresa. Bater no liquidificador a cebola, alho, tempero verde e o Shoyu. Em seguida, adicionar em uma tigela todos ingredientes até ficar uma massa homogênea. Misturar todos os ingredientes, montar os hambúrgueres e colocar para assar na churrasqueira. Rendimento: 10 hambúrgueres.



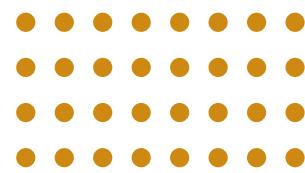
Porções
5 pessoas



Cozinhar
20 min



Tempo
40 min



**Neusa Elrita
Zimath Bitelbrum**

(MANDIOCA)

LASANHA DE AIPIM



Porções
8 pessoas



Cozinhar e assar
80 min



Tempo
120 min

Ingredientes:

- 2 quilos de aipim (mandioca)
- 1 bisnaga de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- Sal a gosto
- 1 quilo de molho de carne moída ou molho de bacon

Modo de Preparo:

Cozinhar o aipim (mandioca), escorrer e amassar. Deixar esfriar e misturar o requeijão e o creme de leite. Num refratário colocar uma camada da massa do aipim (mandioca) e outra do bacon refogado ou carne moída. Concluir com uma camada de aipim (mandioca), queijo muçarela ou parmesão ralado e orégano a gosto. Levar ao forno para assar por uns 25 a 30 minutos. Obs.: Se utilizar bacon, refogar junto depois de frito uma cebola grande ou 2 médias, 2 a 3 dentes de alho, 4 tomates e cheiro verde.



Irmgard (Ratzmann) Korte

Marreco Recheado

Ingredientes:

1 marreco limpo
Sal e Pimenta-do-reino
Azeite e Manteiga

Recheio:

Miúdos do Marreco moídos
300 gramas de carne de frango ou porco moída
2 ovos
Sal, pimenta
1 cebola pequena bem picada
1 colher (sopa) de farinha de rosca

Modo de Preparo:

Tempere o marreco limpo com sal e pimenta. Deixe descansar.

Recheio: Misturar os miúdos moídos com a carne de frango ou suína. Bater os ovos e misturar com a carne com os demais ingredientes e temperar a gosto. Preencher o marreco com o recheio e fechar as pontas com linha ou palitos para não vazar. Na assadeira, colocar um fio de azeite com dois copos de água. Com a ponta de uma faca, passar pequenas porções de manteiga na superfície do marreco e levar para assar em temperatura média, por 4 horas. No período em que estiver assando, regar a carne do marreco de vez em quando, com o molho que se forma na assadeira. Ter o cuidado de repor a água para não queimar. Obs.: Caso a carne já esteja dourada o suficiente antes do término do período de assar, cobrir a carne com papel alumínio para não queimar. Servir com repolho refogado e purê de batata.



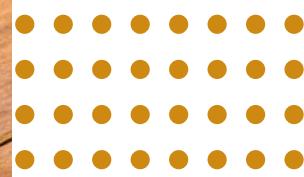
Porções
8 pessoas



Assar
4 horas



Tempo
5 horas



**Leila Joana
Beyer**

MASSA EM FITAS



Porções
4 pessoas



Cozinhar
30 min



Tempo
120 min

Ingredientes:

250 gramas de farinha de trigo
2 ovos
1 colher (chá) de sal
120 mililitros de leite

Modo de Preparo:

Bater os ovos com a água e acrescentar o sal e a farinha aos poucos, até obter uma massa mole. Em uma panela com água fervendo e sal, utilize o aparelho para *spätzle* ou um saco de confeiteiro com bico fino para fazer o macarrão, em pequenas porções. Cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Retirar o macarrão da água e resfriar em água corrente ou em água com gelo. Escorrer a água, colocar um pouco de óleo por cima e misturar com cuidado. Reservar. Para servir, aquecer novamente em água fervendo ou refogar numa frigideira com temperos do seu gosto. Obs.: Para dar maior sabor ao seu macarrão, adicionar caldo de legumes ou caldo de galinha na água do cozimento.



Michele Caroline Nasato

Tortelli Di Zucca

Massa recheada com Abóbora

Ingredientes

Massa fresca:

500 gramas de farinha de trigo
5 ovos
Pitada de sal

Recheio:

1 quilo abóbora seca
70 gramas de manteiga
20 gramas de cebola
60 gramas de bolacha Club Social
60 gramas de parmesão
30 gramas de nozes
10 gramas de salsinha
Sal

Molho:

Manteiga
Folhas de sálvia
Pitada de sal

Modo de Preparo

Massa: Misturar todos os ingredientes e amassar até obter liga. Abrir a massa bem fina e cortar no formato do *tortelli*.

Recheio: Cozinhar a abóbora até ficar mole e escorrer. Amassar com um espremedor ou com o garfo. Aquecer a manteiga e dourar a cebola. Em seguida, juntar a abóbora retirando do fogo. Adicionar as bolachas (trituradas), o parmesão, as nozes, a salsinha e colocar uma pitada de sal.

Montagem dos Tortellis: Cada *tortelli* terá em torno de 10 gramas de massa e 19 gramas de recheio. Fechar o *tortelli* tirando o ar de seu interior, pois, caso contrário, no momento do cozimento ele irá abrir. Cozinhar em água fervente com sal por alguns minutos até que subam à superfície.

Molho: Derreter a manteiga e adicionar folhas de sálvia com uma pitada de sal. Colocar o molho sobre os *tortellis* e finalizar polvilhando parmesão ralado e nozes picadas.



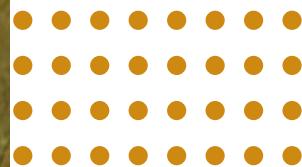
Porções
10 pessoas



Cozinhar
50 min



Tempo
2 horas



Josete Luiza
Reck

Agnolini

MASSA RECHEADA COM FRANGO/CARNE



Porções
4 pessoas



Cozinhar
30 min



Tempo
120 min

Ingredientes:

Massa:

400 gramas de farinha de trigo

4 ovos médios

Recheio:

125 gramas de carne de frango,
preferivelmente coxas e/ou sobrecoxas
desossadas

100 gramas de carne moída de gado
1 pão médio de aproximadamente 50
gramas

Modo de Preparo:

Massa:

Em um recipiente, misturar a farinha e os ovos até formar uma massa. Polvilhar uma superfície plana e limpa com farinha de trigo e sovar a massa até ficar homogênea e lisa e desgrudar das mãos, porém não muito seca. Deixar descansar.

Recheio:

Em uma panela, colocar uma colher de sopa de óleo ou de banha, adicionar a carne de frango, acrescentar dois dentes de alho picados, uma folha de sálvia fresca e sal a gosto. Cozinhar até que o frango fique dourado e fácil de desfiar. Em outra panela, adicionar uma colher de sopa de óleo ou de banha, acrescentar a carne moída de gado, dois dentes de alho, uma folha de sálvia fresca e sal a gosto. É preferível deixar as

Ingredientes: **Modo de preparo:**

4 dentes de alho
2 folhas de sálvia fresca
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de óleo ou de banha
1 ovo pequeno
45 gramas de queijo parmesão ralado
 $\frac{1}{2}$ colher (chá) rasa de noz moscada em pó

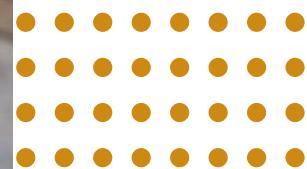
folhas de sálvia inteiras e retirá-las antes de moer o recheio. Quando ambas as carnes estiverem bem cozidas, desligar o fogo e deixar esfriar. Moer a carne de frango, a carne de gado e o pão. Retirar a pele do frango antes de moê-lo. Em uma bacia, adicionar a carne, o frango e o pão já triturados, o queijo parmesão ralado, um ovo e meia colher de chá rasa de noz moscada em pó e misturar até uni-los. Passar novamente pelo moedor para ficar com o recheio consistente e com o qual você possa moldar pequenas bolinhas. Deixar a massa descansar por 30 minutos. Abrir com auxílio de um rolo em uma superfície lisa polvilhada com farinha ou em uma máquina. Cortar em tiras de mais ou menos 2 cm de largura e colocar sobre um pano levemente umedecido. Pegar uma tira de massa por vez e colocar em uma superfície lisa com a parte que estava em contato com o pano úmido para cima. Cortar transversalmente, em uma distância de 2 cm, de modo a formar quadradinhos de aproximadamente 2 cm x 2 cm. Adicionar uma bolinha de recheio no interior de cada quadradinho, dobrar cada um deles na diagonal formando um triângulo (semelhante a um pastelzinho). Por fim, pegar cada uma das pontas do lado dobrado do triângulo e unir uma sobre a outra. O resultado lembra um pequeno chapéu. Se cozinhar no mesmo dia, deixar secar. Se guardar para outra ocasião, levar ao congelador e quando estiver congelado, guardar em um saco plástico. Rende aproximadamente 950 gramas de agnolini.

Caldo da Sopa:

1 quilo de carne de gado (ponta de peito ou granito)
500 gramas de frango, preferencialmente coxa e sobrecoxa
3 litros de água, aproximadamente
Sal a gosto
Temperos de sua preferência
Queijo parmesão ralado para acompanhar

Caldo da Sopa:

Em uma panela, colocar a carne de gado inteira e cubra-a com água fria. Leve ao fogo até levantar fervura (a água vai ficar escura e espumante). Retirar a carne, lavar em água corrente e dispense o caldo obtido. Em uma panela de pressão, coloque a carne já lavada, o sal e os temperos de sua preferência e cubra com água fervente. Cozinhar por 40 minutos ou até que a carne estiver macia. Retirar a carne de gado da panela e reservar em outro recipiente contendo uma quantia de caldo suficiente para cobri-la. É importante manter a carne imersa em água para que não resseque. Com o restante do caldo, cozinhar o frango por 15 minutos na pressão. Se necessário, adicionar mais água, sal e temperos. Coar o caldo obtido do cozimento em outra panela, espere levantar fervura e adicione o agnolini. Reservar a carne de frango, junto à carne de gado. Deixar a sopa ferver durante 8 minutos para obter um agnolini ao dente ou o tempo de sua preferência para um agnolini mais cozido. Sirva com queijo parmesão ralado a gosto. Corte a carne lessa de gado e o frango como preferir e sirva-os como entrada, junto a algum tipo de salada ou com a sopa.



Norma Da Rui

Fontaia

MEXIDO DE OVOS COM QUEIJO



Porções
4 pessoas



Cozinhar
15 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

6 ovos
500 gramas de queijo colonial
1 fio de azeite de oliva
Sal

Modo de Preparo:

Quebrar os ovos num bowl, mexer colocando o sal a gosto. Reservar. Ralar o queijo e reservar. Colocar um fio de azeite de oliva em uma frigideira, deixar esquentar e colocar o queijo, assim que o queijo estiver derretido e dourado acrescentar os ovos e mexer bem. Servir quente.



Nhoque da vovó ao molho pomodoro

Ademir Braz Franzoi

Ingredientes

Massa para Nhoque:

500 gramas de batata rosa ou da preferência
2 gemas de ovo
200 gramas de farinha de trigo
Noz moscada, sal e pimenta

Molho Pomodoro:

5 tomates sem sementes em cubos pequenos
1 cebola média em cubos pequenos
2 dentes de alho amassados
2 pedaços de canela em casca
Óleo, sal e pimenta
Folha inteiras de manjericão

Modo de Preparo:

Nhoque: Cozinhar as batatas com casca até ficarem firmes para amassar (quanto mais cozidas elas estiverem, mais farinha de trigo terá que acrescentar para dar o ponto, sendo assim ela vai perdendo o sabor natural de batata), quando esfriar descasque-as. Com as batatas amassadas e frias acrescente a gema, o sal, a pimenta e a noz moscada. Após a mistura estar pronta, acrescentar o trigo em duas vezes para dar o ponto de rolo. Feito isso e com a massa pronta, untar uma superfície. Dividir a unidade de massa em 4 partes. Fazer rolos com a espessura ao seu gosto. Cortar em partes iguais de 2X2 e polvilhar farinha para não colar. Em uma panela com água fervente, temperar com sal e azeite de oliva. Colocar o nhoque na água e cozinhar por 5 minutos ou até subir sem mexer muito. Retirar o nhoque e levar de baixo de água corrente para retirar o excesso do amido. Passe um fio de azeite de oliva e reserve.

Molho: Refogar o alho e a cebola até dourar, acrescentar o tomate e refogar em fogo médio. Acrescentar a canela, o sal e a pimenta e refogar até engrossar naturalmente. Desligar e jogar as folhas de manjericão. Ligar a mesma água que cozinhou o nhoque e deixar ferver para dar uma aquecida na massa antes de servir. Colocar em refratário e servir acrescentando o molho. Finalizar com tempero verde picado ou manjericão, retirar a casca de canela. Obs.: Pode acrescentar queijo parmesão ralado.



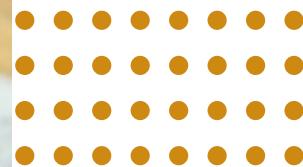
Porções
6 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
90 min



**Cora (Ewald)
Viebrantz**

Heringsbrot

PÃO COM SARDINHA



**Porções
8 pessoas**



**Cozinhar
15 min**



**Tempo
30 min**

Ingredientes:

- 1 Pão caseiro
- Manteiga
- 10 ovos
- 250 gramas de sardinhas em salmoura.

Modo de Preparo:

Fatiar o pão caseiro; sobre as fatias passar a manteiga, em seguida sobre o pão com manteiga colocar o ovo que foi cozido e cortado em fatias finas e por fim colocar sobre as fatias de ovo os pedaços de sardinha em salmoura (sem escamas, vísceras e espinha).



Ana de Assis Gerey

Pão Picante

Ingredientes:

1 cenoura
Meio chuchu
1 lata de ervilha
1 lata de milho
500 gramas de frango
6 pepinos em conserva
Maionese industrial
Pão de sanduíche sem casca

Modo de Preparo:

Cortar a cenoura e o chuchu em cubos pequenos e cozinhar. Cozinhar o frango e depois de frio desfiar ou cortar em tiras finas. Misturar todos os ingredientes com a maionese a gosto (recheio).

Montagem:

Umedecer as fatias de pão na água que foi cozida a cenoura e o chuchu. Colocar uma camada de pão no fundo do recipiente e colocar o recheio. Repetir o mesmo até preencher o recipiente. A última camada será com o pão e sobre ele colocar uma camada fina de maionese e decorar com os legumes picados.



Porções
8 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
60 min



Laudila Roepke
Hordina

PASTEL DE FRANGO COM PALMITO



Porções
480 unidades



Cozinhar
120 min



Tempo
4 horas

Ingredientes:

Recheio:

2 quilos de peito de frango
3 quilos de coxa sobrecoxa de frango
2 quilos de palmito picado
Pimentões grandes (verde ou vermelho)

Molho:

3 cebolas grandes
3 tomates maduros
1 lata grande de massa de tomate
4 colheres (sopa) de trigo

Massa:

2 litros da água do cozimento de carne
2 xícaras (chá) de azeite
3 xícaras (chá) de cachaça
2 colheres (sopa) de sal
3 xícaras (chá) de trigo

Modo de Preparo:

Recheio: Cozinhar a carne com água e sal por 1 hora.

Colocar em uma travessa para esfriar bem. Desfiar, cortar e reservar na geladeira por 2 horas. Trocar a água do palmito em conserva e cozinhar por meia hora para tirar o tempero. Triturar o pimentão.

Molho: Em uma panela, dourar a cebola. Em seguida, acrescentar o tomate e continuar a dourar por uns 20 minutos. Acrescentar 4 colheres de sopa de trigo. Misturar bem em fogo baixo e aos poucos acrescentar a massa de tomate com água para que fique no ponto.

Massa: Em uma tigela colocar a água do cozimento, o sal, a cachaça, o azeite e juntar aos poucos o trigo, amassando até ficar bem firme. Deixar descansar por meia hora. Enquanto isso, colocar a carne de frango cozida e picada, o palmito, pimentão e os temperos a gosto e misturar com o molho. Para que o recheio fique mais suculento, acrescentar a água da sopa. Abrir a massa com o rolo (bem fina) e cortar em rodelas ou retângulos. Rechear e dobrar a massa sobre o recheio. Fechar as bordas com um garfo ou carretilha. Fritar na banha de porco, bem aquecida.



Monica Reichel Henkels

Pastelão de Frango com palmito

Ingredientes

Massa:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de trigo
- Sal e uma pitada de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- 1 peito de frango (sem pele)
- 4 coxas de frango (sem pele)
- 1 vidro de palmito em pedaços
- 1 cebola em pedacinhos
- 3 tomates picados
- Manteiga
- Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Massa: Misturar bem a gordura (manteiga e banha) com os ovos, o sal, acrescentar o trigo e o fermento até tomar consistência. Amassar bem e abrir com o rolo. Colocar uma fina camada no fundo de um refratário. Preencher com o recheio e cobrir com o restante da massa. Caso queira, poderá fazer a massa trançada ou modelar formando enfeites.

Recheio: Cozinhar o peito e as coxas em água com sal. Cortar a carne de frango em pedaços pequenos. Refogar a cebola com 1 colher (sopa) de manteiga e depois acrescentar o tomate. Temperar com sal e pimenta vermelha. Utilizar o caldo do cozimento do frango para fazer o molho. Juntar a carne e o palmito e refogar mais um pouco.



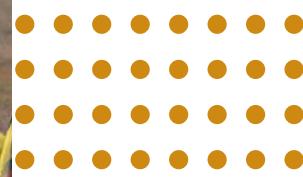
Porções
8 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
110 min



Dorival
Fiamoncini

POLENTA TEMPERADA COM FRANGO



Porções
12 pessoas



Cozinhar
120 min



Tempo
150 min

Ingredientes:

1 quilo de farinha de polenta (grossa)
5 litros de água
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de sal
1 cenoura
2 tomates
1 pimentão verde, amarelo e vermelho
1 cebola
Pitada de salsinha
10 cubinhos de Abobrinha
3 dentes de alho
5 folhas de cebolinha verde

Frango:

Um frango
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Polenta: Colocar a água em um recipiente (*parolo*) com o sal e a manteiga. Cortar todos os legumes em rodelas finas e picar bem os temperos. Antes da água ferver, colocar todos os temperos e legumes para cozinhar por quinze minutos em fogo baixo. Em seguida, adicionar a farinha bem lentamente e mexer até acabar o pacote. Deixar por 50 minutos no fogo baixo, mexendo constantemente para que não queime.

Frango: Cortar o frango em pedaços e temperar apenas com sal fino a gosto. Colocar na panela ou caçarola, um pouco de gordura (banha) e fritar os pedaços do frango. Depois de frito, colocar dois copos de água junto com os temperos: cebola picada, alho, tomate sem pele e deixar refogar em fogo baixo por 30 minutos.



Lenice Loch Voos Heinig

Purê de forno

Ingredientes:

4 ½ xícaras (chá) de abóbora
2 xícaras (chá) de batata
2 colheres (sopa) de margarina
3 tomates
1 cebola, 2 dentes de alho
Sal
2 colheres (sopa) de óleo
1 cenoura picada em cubinhos
1 chuchu picado em cubinho
250 gramas de carne moída
2 colheres (sopa) de queijo ralado

Modo de Preparo:

Cozinhar a abóbora e as batatas e amassar bem. Levar ao fogo em uma panela a batata, a abóbora e a margarina. Mexer até desprender do fundo da panela. Secar um pouco a água. Levar ao fogo a cebola e o alho picados, com o óleo e refogar. Acrescentar o tomate picado, refogar mais um pouco. Depois, acrescentar a carne moída, a cenoura e o chuchu e temperar com sal a gosto. Tampar a panela e deixar cozinhar até que os legumes estejam macios. Montar em um pirex uma camada do purê, uma camada com a carne moída e finalizar com outra camada de purê. Cobrir com o queijo ralado e levar ao forno 180°C por 20 minutos para assar.



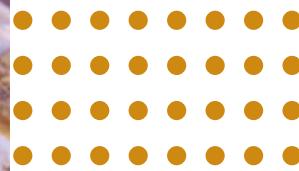
Porções
8 pessoas



Cozinhar
45 min



Tempo
120 min



**Elvira
(Schlichting) da
Cunha Tamanini**

Meerrettihch **Raiz-forte**



Porções
6 pessoas



Tempo
30 min

Ingredientes:

Raiz-forte
Vidro de conserva vazio
Sal
Vinagre

Modo de Preparo:

Lavar e descascar a Raiz-forte, picar em pedaços bem pequenos e bater no liquidificador, em pequenas porções. Fazer o tanto que couber em um vidro de conserva. Colocar uma pitada de sal e cobrir com vinagre. Fechar o vidro e guardar na geladeira por 48 horas e estará pronto para o uso.



Fabiana Roeder

Repolho recheado

Ingredientes:

1 repolho

Recheio:

800 gramas de carne moída

Sal, orégano e pimenta do reino

100 gramas de bacon picado

5 ovos

1 tomate maduro

1 cebola média

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

5 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo:

Picar todos os ingredientes (recheio) e misturar com a carne. Reservar. Colocar um pano de prato para ferver e, ainda quente, colocar no escorredor de macarrão para retirar o excesso de água, depois, estender o pano numa bancada. Cortar as folhas do repolho pelo talo. A montagem é feita no centro da toalha, começar pelo repolho e intercalar com o recheio (a última camada é repolho, fica no formato da cabeça do repolho, só que recheada). Fechar a toalha e amarrar as pontas. Colocar numa panela com 2 litros de água fervendo e uma pitada de sal por 45 minutos. Retirar com uma colher de pau pela ponta da toalha e colocar no escorredor de macarrão e colocar num refratário. Obs.: para um toque especial, dourar manteiga com 2 colheres (sopa) de farinha de rosca e colocar por cima para servir.



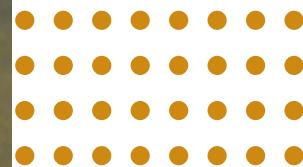
Porções
10 pessoas



Cozinhar
60 min



Tempo
95 min



Daniella
Elisabeth Pagel
Claudino

RISOTO DE TILÁPIA



Porções
8 pessoas



Cozinhar
50 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

1 pimentão vermelho e 1 amarelo
4 tomates
2 cebolas
Sal e Pimenta do reino
3 dentes de alho
Tempero verde (salsa e cebolinha)
5 xícaras (chá) de arroz cozido
200 gramas de extrato de tomate
1 quilo de filé de tilápia chapeada
Margarina
400 mililitros de água

Modo de Preparo:

Refogar a cebola, o alho, os tomates, os pimentões e os temperos e reservar. Colocar a água com o peixe chapeado na margarina, o sal até levantar fervura e acrescentar os temperos reservados. Acrescentar o extrato de tomate e logo em seguida o arroz. Depois de pronto servir quente.



Andréa Fernandes Gramm

Salpicão de peito de frango

Ingredientes:

500 gramas de peito de frango
2 cenouras grandes, 1 lata de ervilha e 1 lata de milho
1 vidro de palmito picado (pode ser substituído por aspargos em conserva)
200 gramas de uva passas
1 maçã
Salsa
Maionese
Batata palha

Modo de Preparo:

Cozinhar o peito de frango com um pouco de sal e alguns temperos para incorporar o sabor. Depois de cozido, desfiar o frango bem fininho e reservar. Em uma tigela, juntar as cenouras raladas, ervilha, milho, palmito picado, uva passas, maçã picada em cubinhos pequenos e a salsa bem picadinha. Acrescentar o frango já frio e desfiado. Misture tudo muito bem. Temperar essa mistura com sal, pimenta e vinagre a gosto. Deixar essa mistura descansar por cerca de 5 minutos para incorporar o tempero. Acrescentar a maionese aos poucos até a mistura ficar bem úmida. Espalhar em uma travessa e, para finalizar, cobrir com a batata palha.

Molho da maionese:

No liquidificador, junte 3 ovos crus e meia cebola. Bata tudo e, aos poucos, acrescente azeite até criar um creme mais consistente. Obs.: como opção, usar o creme de maionese



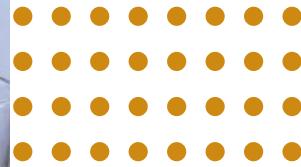
Porções
10 pessoas



Cozinhar
50 min



Tempo
80min



**Wilfried
Bitelbrum**

SOPA DE LINGUIÇA



Porções
8 pessoas



Cozinhar
60 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

- 1 quilo de batata média
- 1 linguiça grande cortada em pedaços (linguiça mista ou pura)
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate grande sem pele
- Orégano, salsinha e cebolinha verde a gosto.

Modo de Preparo:

Colocar tudo numa panela e cobrir com água. Cozinhar tudo junto até as batatas ficarem macias. Retirar as batatas e amassar bem, colocando-as de volta à panela e deixar cozinhar por mais uns 10 minutos. Vai ficar um creme mais espesso. Acertar o sal a gosto.



Hedvirges Niezkaz

Sopa russa

Ingredientes

Massa:

2 quilos de costelinha suína defumada
½ repolho (de tamanho médio)
3 beterrabas raladas
1 colher (sopa) de endro
3 litros de água

Para engrossar o caldo:

3 ovos
3 colheres (sopa) de nata
3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Picar a costelinha defumada, colocar numa panela, cobrir com água e levar para ferver. Ferver de cinco a dez minutos para tirar o excesso de sal. Retirar do fogo e eliminar a água da fervura. Em seguida adicionar três litros de água, a costelinha, a beterraba ralada, o repolho e o endro. Levar ao fogo para cozinhar, em média vinte minutos.

Caldo: Bater os ovos com a nata e a farinha de trigo. Acrescentar na sopa depois de cozida e deixar ferver mais um pouco para engrossar o caldo. Desligar e servir quente. Obs.: Cheiro verde a gosto.



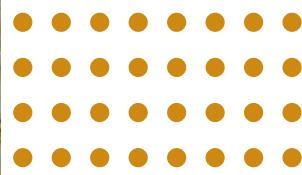
Porções
10 pessoas



Cozinhar
65 min



Tempo
80 min



**Ella (Strelow)
Gustmann**

TORTA DE FOLHAS E TALOS



**Porções
8 pessoas**



**Cozinhar
55 min**



**Tempo
65 min**

Ingredientes:

Massa:

2 copos (americano) de leite
3 ovos
 $\frac{1}{2}$ copo de óleo
1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Sal

Recheio:

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de talos e folhas de beterraba picados
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de ramos de cenoura picados
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de talos e folhas de couve-flor picados
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de ramos e talos de salsinha picados
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cebolinha verde picada
2 colheres (sopa) de queijo ralado
3 dentes de alho picadinhos

Modo de Preparo:

Massa:

Bater os ingredientes no liquidificador. Untar uma forma retangular com manteiga e farinha de trigo e estender uma camada da massa em seu fundo e lados.

Recheio:

Refogar os ingredientes em óleo por 5 minutos, exceto o queijo ralado. Colocar o recheio sobre a massa, distribuindo-o. Colocar o restante da massa sobre o recheio. Polvilhar com queijo ralado. Assar até gratinar.



Maria Teresinha (Geacomozzi) Senem

Torta de sardinha

Ingredientes

Massa:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- ½ xícara (chá) de queijo ralado (opcional)
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 ½ xícara (chá) de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Cobertura:

- 3 tomates
- 2 cebolas médias
- 1 lata de milho e ervilha
- 3 latas de sardinha ao óleo
- 50 gramas de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Bater os ingredientes da massa no liquidificador e despejar numa forma untada com margarina. Amassar as sardinhas, depois cortar as cebolas e os tomates em cubos finos. Misturar todos os ingredientes da cobertura e colocar por cima da massa ainda crua, depois colocar o queijo ralado. Levar para assar em forno 180°C, por 30 minutos. Obs.: A sardinha pode ser substituída por presunto, frango desfiado ou por sobras de peixe frito/assado.



Porções
6 pessoas



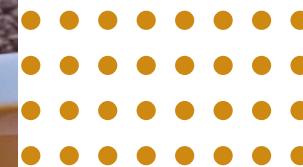
Assar
45 min



Tempo
60 min

BROAS E PÃES





**Milda Stein
Kruger**

BROAS DE COCO



Porções
15 pessoas



Assar
90 min



Tempo
50 min

Ingredientes:

1 xícara (chá) de maisena e 1 de trigo
½ quilo de açúcar
½ quilo de manteiga
1 quilo de araruta (polvilho doce)
1 pacote (100 gramas) de coco ralado
3 ovos
4 colheres (chá) de fermento de bolo

Modo de Preparo:

Misturar a manteiga com o açúcar até formar um creme. Acrescentar os ovos, bater bem. Adicionar o trigo, a maisena, o fermento e a araruta (polvilho doce) até dar ponto de abrir. Abrir com o rolo ou passar na máquina. Assar em forno médio a 180°C, por 15 minutos.



Iraci (Radovanski) Borghezan

Broas de polvilho azedo

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar mascavo
3 colheres (sopa) de banha
3 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) de pinga
1 colher (chá) de cravo da Índia moído
Polvilho azedo

Modo de Preparo:

Misturar bem os ovos, o açúcar e a banha até formar um creme. Adicionar o restante dos ingredientes e ir adicionando o polvilho até dar ponto na massa. Fazer pequenos rolinhos, achatar com o garfo e cortar as broas. Colocar em forma untada e levar para assar a 180°C, por 20 minutos.



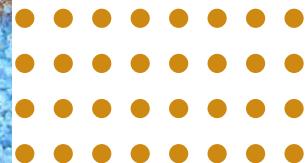
Porções
15 pessoas



Assar
90 min



Tempo
50 min



Mariete Cristina
Zumach Gaulke

PÃO DE CARÁ



Porções
6 pessoas



Assar
50 min



Tempo
45 min

Ingredientes:

½ quilo de batata doce
½ quilo de cará
½ quilo de fubá
1 colher (sopa) de fermento de pão
½ colher (sopa) de Sal

Modo de Preparo:

Ralar a batata doce e o cará ou colocar no processador e em seguida escaldar tudo com meio litro de água fervente, mexendo bem. Acrescentar o sal, o fermento, o fubá e amassar bem. Deixar no ponto que não seja muito mole e nem muito duro. Untar as formas e assar a 280°C, por 50 minutos. Nos últimos 10 minutos, baixar a temperatura para 200°C. A massa não precisa descansar, ela vai direto da forma ao forno, senão o pão racha. Obs.: O cará e a batata não podem ser brotados. No verão, acrescentar 2 colheres de vinagre para o pão não azedar.



Marilene Hardt Zumach

Pão de cará, batata doce e fubá

Ingredientes:

4 quilos de batata doce crua ralada

5 quilos de cará

3 quilos de fubá branco

8 colheres rasas (sopa) de sal

4 colheres (sopa) de fermento de pão (biológico)

Modo de Preparo:

Ralar em ralo fino a batata e o cará. Colocar numa bacia, misturar e escaldar com a água quente (a quantidade de água varia se a raiz estiver muito aguada ou mais seca, mais ou menos 1 a 1 ½ litro). Acrescentar o fubá, o sal e bater bem com a mão. No final acrescentar o fermento e misturar novamente. Preparar as formas de pão, dividir em porções iguais e preencher as formas. Deixar descansar de vinte minutos a meia hora e levar ao forno bem quente, 300°C.

PARA O PÃO DOCE: Separar uma porção da massa (em torno de 1 quilo) e acrescentar 2 ovos e 1 xícara de açúcar mascavo. Misturar bem, colocar na forma de pão, deixar crescer e levar para assar, preferencialmente forno a lenha ou temperatura alta (250 a 300°C).

PARA O BOLINHO DE PÃO FRITO: Separar em torno de 1 kg da massa do pão doce, acrescentar dois ovos e 1 xícara de açúcar. Misturar bem. Colocar a massa em colheradas na gordura quente (banha ou óleo) e fritar dourando os dois lados. Colocar no papel toalha para secar.



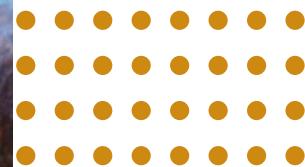
Porções
15 pessoas



Assar
90 min



Tempo
60min



Ivone [Hiller]
Maas

PÃO DE FUBÁ



Porções
8 pessoas



Assar
50 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de milho
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de banha
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de sal (rasa)
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento de pão

Modo de Preparo:

Fazer uma polenta mole com a farinha de milho. Deixar amornar e colocar o restante dos ingredientes. Amassar bem. Deixar descansar até dobrar de volume. Colocar nas formas de pão untadas e deixar crescer novamente. Levar para assar no forno a 210°C, de 50 minutos a uma hora. Nos últimos 15 minutos baixar para 180°C.



Daniela Spézzia

Pão de grãos e castanha

Ingredientes:

500 gramas de aipim cozido
50 gramas de semente de linhaça
50 gramas de semente de chia
50 gramas de semente de girassol
50 gramas de semente de gergelim
50 gramas de castanha do Pará quebradas
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de fermento biológico
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de vinagre
1 colher (sopa) bem cheia de banha
1.250 gramas de farinha de trigo.

Modo de Preparo:

Bater o aipim ainda morno, depois de cozido, com a banha no liquidificador ou processador. Colocar numa bacia e acrescentar as sementes, a castanha, o sal, o vinagre e um pouco de trigo. Misturar tudo. Em outro recipiente colocar o restante do trigo, o açúcar e o fermento. Misturar e acrescentar um pouco de água morna até ficar homogêneo. Não deve ficar muito duro. Misturar com o preparado de sementes e aipim. Não deve sovar. A massa fica maleável, mas não muito mole. Tampar e deixar descansar em local seco e mais quente, até que cresça bem. Colocar em formas untadas com banha; rende aproximadamente quatro pães. Deixar crescer novamente. Antes de colocar no forno pode-se decorar com sementes. Pré-aquecer o forno por 10 minutos a 250 °C e assar por 35 a 40 minutos.



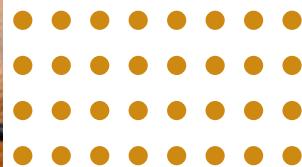
Porções
10 pessoas



Assar
50 min



Tempo
70 min



Carmem Bendotti

PÃO DE LINGUIÇA



Porções
8 pessoas



Assar
50 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

Massa:

2 colheres (sopa) de fermento biológico
2 colheres (sopa) de açúcar
½ xícara (chá) de leite morno
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ovo
1 lata de creme de leite
100 gramas de manteiga sem sal derretida
1 colher (sobremesa) de sal

Recheio:

1 xícara (chá) de bacon picado
½ xícara (chá) de cebola picada
½ quilo de linguiça fresca picada
3 colheres (sopa) de salsa picada
1 gema para pincelar.

Modo de Preparo:

Massa: Preparar uma esponja de fermentação misturando o açúcar, o leite morno, o fermento e duas colheres (sopa) de farinha de trigo. Em uma tigela colocar a farinha de trigo, abrir uma cavidade no centro e acrescentar o ovo o creme de leite, a manteiga, o sal e a esponja de fermento. Trabalhar a massa incorporando os ingredientes até desgrudar das mãos. Deixar crescer até dobrar de tamanho.

Recheio: Fritar o bacon na própria gordura, juntar a cebola e fritar mais um pouco. Adicionar a linguiça picada e fritar até dourar. Desligar e adicionar a salsa.

Montagem: Abrir a massa no formato de um retângulo com meio centímetro de espessura, em superfície enfarinhada. Espalhar o recheio e enrolar a massa cuidadosamente. Juntar as duas pontas do pão e colocar em uma forma redonda de 28 centímetros de diâmetro, untada e enfarinhada. Fazer cortes profundos com uma tesoura ou faca na superfície do pão e pincelar com a gema batida. Assar em forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.



Maria Ivanir da Silva Oliveira

Pão de trigo

Ingredientes:

½ copo de água morna
3 colheres (sopa) de fermento de pão
1 litro de água
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (sopa) rasa de açúcar
2 ½ quilo de trigo

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes, amassar tudo e deixar descansar. Quando a massa estiver crescida separar em porções iguais, modelar os pães e colocar em formas untadas. Deixar crescer novamente e levar ao forno de 220°C, por 45 minutos, nos últimos 10 minutos baixar a temperatura para 200°C



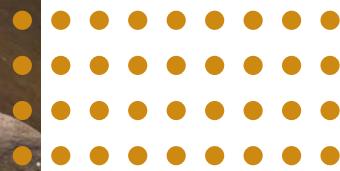
Porções
15 pessoas



Assar
45 min



Tempo
70 min



Walli (Jung)
Reichel

PÃO ITALIANO

pão pizza



Porções
6 pessoas



Assar
40 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

Massa:

½ kg de farinha de trigo
2 ovos
200 ml de leite
50 ml de óleo
10 gramas de sal
15 gramas de açúcar
30 gramas de margarina sem sal
12 gramas de fermento seco instantâneo
ou colher sopa

Recheio:

200 gramas de presunto (ralado grosso)
200 gramas de queijo muçarela fatiado ou
ralado grosso
4 tomates fatiados finos
Molho de tomate refogado
50 gramas de queijo parmesão
Orégano a gosto.

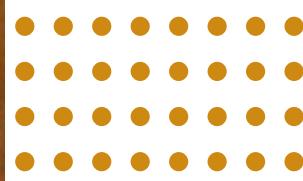
Modo de Preparo:

Massa: Misturar o fermento com o trigo, acrescentar os outros ingredientes e o leite aos poucos, até a massa ficar homogênea. Deixar descansar por 20 minutos, coberta por um plástico. Em seguida, abrir a massa com um rolo sobre a mesa enfarinhada no comprimento que desejar, com 30 cm de largura e meio cm de grossura.

Recheio: Com a massa aberta, colocar uma camada de presunto, uma de queijo, outra de tomate temperado e tomates fatiados, depois dobrar a massa sobre o recheio. Repetir quantas vezes for necessário, até o término da massa. Ou enrolar como um rocambole e colocar em forma de pão untada e enfarinhada. Cortar do tamanho desejado e pincelar com gemas. Polvilhar com queijo parmesão ralado e orégano e deixar crescer por 1 hora. Levar ao forno a 180°C, por 40 minutos.

DOCES, BISCOITOS E BOLACHAS





**Isolda (Lach)
Prada**

Butter Ringe

BISCOITO AMANTEIGADO



Porções
10 pessoas



Assar
25 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

Massa:

- 1 quilo de trigo
- ½ quilo de açúcar
- 400 gramas de margarina ou manteiga
- 10 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos

Cobertura:

- 120 gramas de margarina ou manteiga
- 300 gramas de chocolate em pó
- 100 gramas de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de leite
- 3 ovos

Modo de Preparo:

Bater os ovos com o açúcar e a gordura, misturar o leite, o fermento e o trigo. Amassar até a massa ficar lisa e homogênea, depois, passar na máquina e fazer argolas. Fazer a segunda massa da mesma forma que a primeira, que vai ficar achocolatada. Fazer bolinhas e colocar no meio das argolas da massa branca. Colocar em formas untadas e levar para assar em forno a 180°C, por 25 minutos, ou até dourar. Se não quiser fazer mais uma massa, separe um pouco da primeira e coloque chocolate em pó para fazer as bolinhas e preencher as argolas.



Gabriela Regina (Correa) Voltolini

Biscoitos de castanhas

Ingredientes:

125 gramas de açúcar mascavo
125 gramas de manteiga sem sal ou de margarina
1 ovo
100 gramas de castanhas do Pará trituradas
175 gramas de farinha trigo integral
200 gramas de farinha trigo
10 gramas de fermento químico
Canela em pó e noz moscada
Sal
Raspas de laranja
150 gramas de açúcar cristal

Modo de Preparo:

Bater a margarina ou a manteiga e o açúcar mascavo até esbranquiçar, em seguida, acrescentar o ovo e misturar bem. Tirar da batedeira e juntar as farinhas, o fermento, as raspas e os condimentos e misturar até ficar homogênea. Fazer bolinhas e passar no açúcar cristal. Colocar em forma untada e enfarinhada e levar para assar em forno médio a 180°C, preaquecido em torno 15 minutos.



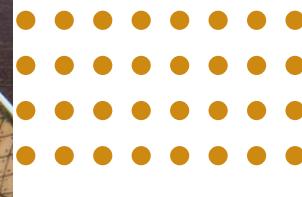
Porções
6 pessoas



Assar
15 min



Tempo
50 min



Dorit Priebe
Kloehn

BISCOITO DE FUBÁ



Porções
10 pessoas



Assar
15 min



Tempo
50 min

Ingredientes:

- 125 gramas de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de araruta (polvilho doce)
- Sal
- 2 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de fubá

Modo de Preparo:

Misturar a manteiga, o açúcar, os ovos e o sal. Bater bem e adicionar os demais ingredientes. Fazer os biscoitos com a massa esticada, cortando com forminhas decorativas e assar em forno médio. Obs.: Se os ovos forem pequenos a massa fica seca, acrescentar um pouco de leite se necessário. Colocar em forma untada e enfarinhada. Forno médio em 190°C por 15 minutos.



Tânia (Theilacker) Klug

Biscoito de neve

Ingredientes:

- 3 claras em neve
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de araruta (ararutel)
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de amônia
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo:

Bater as claras em neve com o açúcar (em ponto de suspiro). Misturar a araruta e o bicarbonato dissolvido em uma colher (sopa) de água. Untar uma forma e colocar pequenas porções com a colher separadamente. Assar em forno médio, 180°C, por 25 minutos.



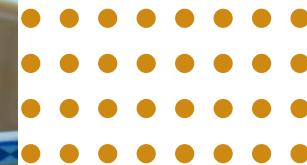
Porções
6 pessoas



Assar
25 min



Tempo
40 min



Irmgard [Butzke]
Brandt

BISCOITO DE POLVILHO



Porções
16 pessoas



Assar
20 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

- 12 ovos
- 2 e $\frac{1}{2}$ quilos de polvilho
- 5 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de banha
- 1 xícara (chá) de nata
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de amônia

Modo de Preparo:

Bater os ovos com o açúcar e as gorduras. Misturar os demais ingredientes, modelar os biscoitos e levar para assar em forma untada e enfarinhada. Forno em temperatura média 190°C por 20 minutos.



Gisela Fitzlaff Radoll

Bolacha amanteigada

Ingredientes:

- 8 ovos
- 2 xícaras (chá) de araruta (polvilho doce)
- 100 gramas de coco ralado fino ou amendoim torrado e moído
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 7 xícaras (chá) de açúcar
- ½ quilo de manteiga
- 12 xícaras (chá) de trigo



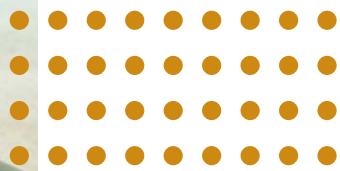
Porções
16 pessoas



Assar
20 min



Tempo
70 min



Kátia Marly
Zimath de Mello



Lebkuchen

BOLACHA DE MEL



Porções
12 pessoas



Assar
20 min



Tempo
110 min

Ingredientes:

250 gramas de mel

150 gramas de açúcar

100 gramas de manteiga ou margarina
(não cremosa)

2 ovos

5 gramas de canela em pó (1 colher chá)

12 gramas de chocolate em pó (2 colheres sopa)

15 gramas de bicarbonato de sódio ou 1 colher (sopa) dissolvido em um pouco de leite

½ colher (chá) de cravo em pó

1 colher (chá) de cominho

1 pitada de noz moscada

500/ 700 gramas de trigo

Obs.: Pode ser utilizado o condimento pronto para bolachas no lugar da noz moscada, cravo, canela, cominho = 1 e ½ colher (sopa).

Modo de Preparo:

Misturar o mel, o açúcar e a margarina, levando ao fogo até dissolver (sem ferver). Deixar esfriar e juntar os ovos, os condimentos e o chocolate em pó. Dissolver o bicarbonato em um pouco de leite e adicionar a mistura. Acrescentar o trigo aos poucos, deixando a massa mais mole que dura. Deixar em repouso por no mínimo quatro horas. Após esse período terminar de amassar, abrir a massa, cortar com os cortadores de bolacha. Assar no forno a 180°C por 15 a 20 minutos.

Nota: A massa poderá permanecer fora da geladeira por até quatro dias. Na geladeira, sua conservação se estenderá por até 20 dias. Com esta massa pode-se também fazer biscoitos de natal decorados.



Irene (Schubert) Henkles

Lebkuchenplätzchen

Bolacha de Natal / Páscoa

Ingredientes

Massa:

- 10 ovos
- 2 colheres (sopa) de banha
- 2 colheres (sopa) de margarina/ manteiga
- ½ pacote de bicarbonato de amônia
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- Trigo

Merengue para cobrir:

- 4 claras de ovo
- 500 gramas de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho
- 1 colher (sopa) de suco de limão.

Modo de Preparo:

Separar as gemas e bater as claras em neve. Bater as gemas com a gordura e o açúcar. Acrescentar as claras, o bicarbonato de amônia diluído no leite quente e o trigo até dar ponto. Abrir a massa com um rolo, recortar com formas decorativas. Levar para assar em formas untadas. Forno a 180 °C por 20 minutos.

Merengue: Bater as claras em neve com o açúcar até formar picos bem firmes. Polvilhar o amido e adicionar o suco de limão e bater mais um pouco. Quando estiver bem firme e brilhante aplicar sobre o doce. Secar no forno em temperatura baixa (50 a 60°C) ou se o tempo estiver seco, sem umidade, deixar secar naturalmente de um dia para outro.



Porções
16 pessoas



Assar
20 min



Tempo
180 min



**Adriana Drews
Fiedler**

BOLACHA MATA-FOME



Porções
25 pessoas



Assar
25 min



Tempo
140 min

Ingredientes:

- 1 quilo de mel
- 1 quilo de melado
- 6 ovos
- ½ quilo de manteiga/ margarina
- Cravo, canela, noz moscada
- Farinha de trigo (mais ou menos 5 quilos)
- 2 ½ colheres (sopa) de bicarbonato de amônia

Modo de Preparo:

Levar ao fogo o melado, o mel e a manteiga com os condimentos para derreter, sem ferver. Retirar do fogo e deixar esfriar, acrescentar os ovos batidos e misturar bem. Aos poucos, adicionar a farinha de trigo deixando a massa mais mole. Deixar descansar por no mínimo quatro horas. Amassar novamente e adicionar mais trigo, se necessário. Abrir a massa com um rolo. Cortar em quadrados de 10x10 centímetros. Em forma untada, levar para assar em forno médio em 180°C, por 25 minutos.

Cobertura: chocolate derretido ou glacê para bolachas.



Bruna Thais Henkels

Bolachas da Bruna

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de trigo
- 2 xícaras (chá) de araruta (polvilho doce)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de banha
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater a gordura com o açúcar e os ovos, misturar com os demais ingredientes e amassar bem. Modelar os docinhos com a máquina ou fazer rolinhos e amassar com o garfo. Colocar em forma untada e enfarinhada. Assar em forno moderado em 180°C, por 20 minutos.



Porções
10 pessoas



Assar
20 min



Tempo
70 min



Claudete Mohr
Andreatta

Waffle

DOCE BELGA



Porções
6 pessoas



Assar
40 min



Tempo
15 min

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de nata bem cheia
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento de bolo
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- 3 bananas amassadas (opcional)

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes e mexer bem. Preparar a forma de *waffle*. Colocar para esquentar no fogo e untar com banha ou óleo antes de colocar a massa. Colocar uma pequena porção da massa na forma, fechar a forma e colocar sobre a chama do fogão (fogo baixo). Fritar virando a forma dos dois lados até dourar. Repetir o processo até terminar a massa.



Diedlind (Kreyssig) Radüenz

Polvilho doce

Doce de Araruta

Ingredientes:

- 8 ovos
- ½ quilo de manteiga
- 1 quilo de araruta (polvilho doce)
- 1 quilo de açúcar
- 1 quilo de trigo
- 100 gramas de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme. Continuar batendo acrescentando os ovos. Misturar as farinhas com o fermento e ir adicionando até a massa ficar firme. Descansar por 15 minutos. Passar na máquina ou fazer rolos tipo cordões de 2 centímetros de diâmetro e achatar com um garfo até que fiquem em torno de meio centímetro de espessura. Cortar os cordões achatados em 5 centímetros de comprimento. Assar a 180°C por 20 minutos.



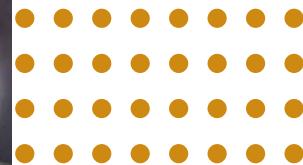
Porções
12 pessoas



Assar
20 min



Tempo
80 min



Regiane Heinig
Reichel

DOCE DE COCO



Porções
20 pessoas



Assar
20 min



Tempo
100 min

Ingredientes:

- 1 quilo de manteiga
- 1 e ½ quilo de açúcar
- 12 ovos
- ½ lata de açúcar de baunilha
- 1 coco fruta ralado
- 1 quilo de araruta (polvilho doce)
- 3 colheres (sopa) de fermento em pó ou bicarbonato
- Farinha de trigo

Modo de Preparo:

Bater a manteiga, o açúcar, o açúcar de baunilha e os ovos até formar um creme. Misturar o coco ralado, o fermento e a araruta (polvilho doce). Finalizar com a farinha de trigo aos poucos, até dar ponto de modelar a massa na máquina ou à mão, fazendo rolos e achatando com o garfo. Levar para assar em forno médio, a 180°C por 20 minutos.



Dorlise Klitzke Gomes

Doce de fubá

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de araruta (polvilho doce)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Misturar bem a manteiga, o ovo e o açúcar até formar um creme. Acrescentar o fubá, a araruta (polvilho doce), o trigo e o fermento e amassar bem até a mistura ficar bem homogênea. Modelar a massa na mão ou passar na máquina. Pode-se modelar bolinhas, achatar e fazer uma pequena depressão no centro com o indicador e colocar um cubinho de goiabada. Levar para assar em forno médio.



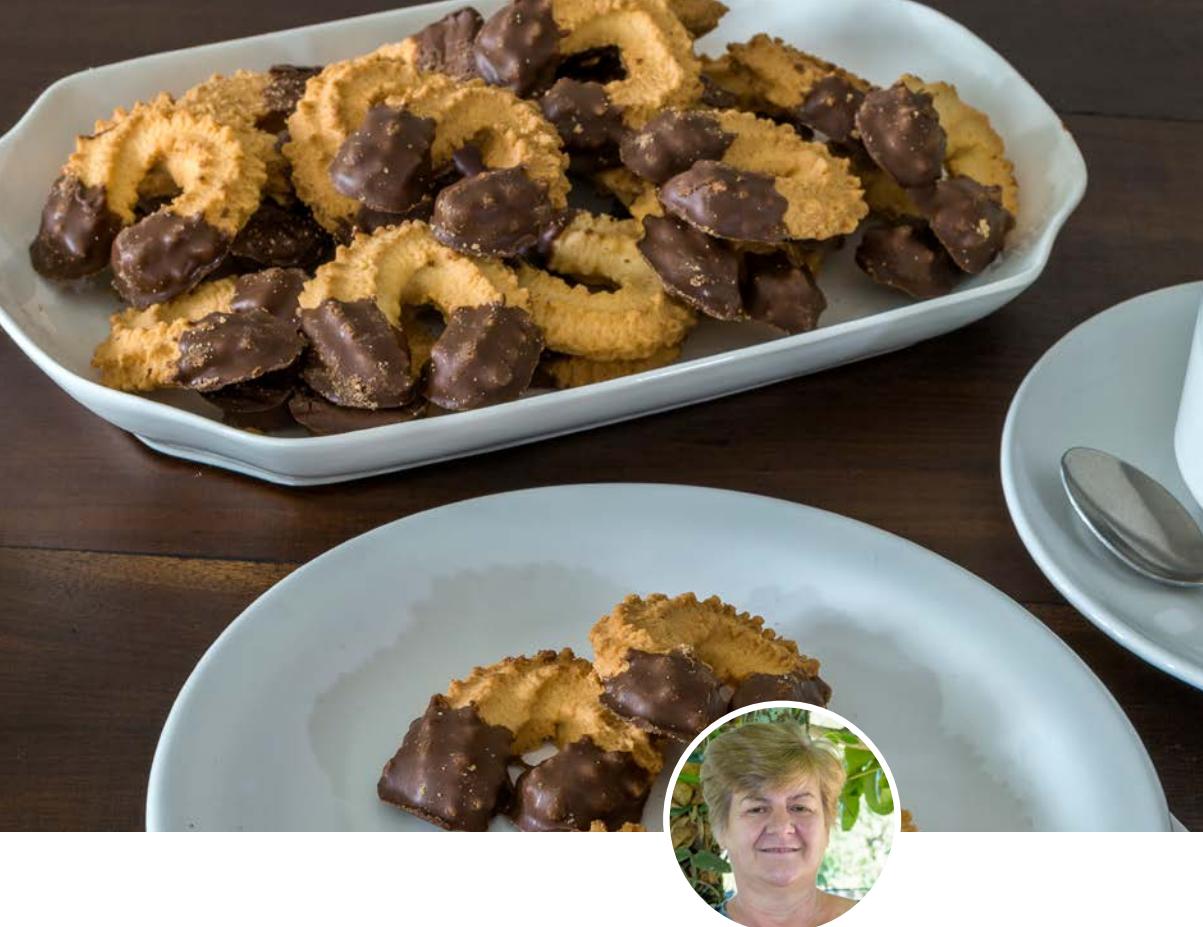
Porções
6 pessoas



Assar
20 min



Tempo
50 min



Marlise Kannenberg Perini

Doce de máquina

Ingredientes Massa:

- 4 ovos
- 250 gramas de manteiga
- ½ quilo de açúcar
- 1 quilo de araruta (polvilho doce)
- 150 gramas de coco ralado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater a manteiga com os ovos e o açúcar até formar um creme. Misturar os demais ingredientes e amassar bem. Passar a massa na máquina para fazer os doces ou fazer rolinhos e amassar com o garfo. Untar e enfarinhar a forma e levar para assar em forno médio a 180°C, por 20 minutos.



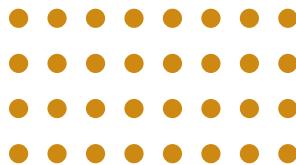
Porções
12 pessoas



Assar
20 min



Tempo
80 min



**Cacilde Picinini
Prada**

Lebkuchen-Keske

DOCE DE MELADO



Porções
20 pessoas



Assar
20 min



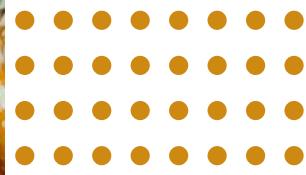
Tempo
110 min

Ingredientes:

- 12 ovos
- 1 ½ quilo de melado
- 3 quilos de trigo
- 250 gramas de araruta (polvilho doce)
- 750 gramas de açúcar
- ½ quilo de manteiga/margarina
- 35 gramas de canela
- 2 a 3 colheres (sopa) de bicarbonato
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pacote de condimento para bolachas

Modo de Preparo:

Misturar o melado, o açúcar e a manteiga até formar um creme. Adicionar os ovos, a canela e os condimentos e bater bem. Acrescentar o fermento com a araruta e adicionar ao creme. Colocar o trigo aos poucos e deixar a massa descansar de 2 a 4 horas. Adicionar um pouco de trigo para firmar mais a massa. Polvilhar trigo na mesa e abri-la bem fina com um rolo. Cortar com cortadores de bolacha. Colocar em forma untada e polvilhada com trigo. Levar para assar no forno a 190°C por 20 minutos.



Rosana Reinke
Gumz

DOCE NOZINHO



Porções
16 pessoas



Fritar
90 min



Tempo
70 min

Ingredientes: Modo de Preparo:

Massa:

3 ovos

2 xícaras (chá) de água morna

½ xícara (chá) de açúcar

½ colher (chá) de sal

2 colheres (sobremesa) de fermento de pão

2 colheres (sopa) de cachaça

Canela em pó

2 colheres (sopa) de margarina/ manteiga

1 colher (sopa) de banha

Trigo

Calda:

3 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

Massa: Colocar meia xícara de trigo, o fermento, o açúcar e uma xícara de água morna numa bacia e misturar bem. Essa mistura vai ativar o fermento; deixar expandir. Em outro recipiente, bater os ovos com a gordura, acrescentar a cachaça, a canela, o sal e o restante da água. Colocar um pouco de trigo e misturar. Juntar as duas misturas e completar com trigo até desprender das mãos. Deixar descansar 15 a 20 minutos. Abrir a massa com o rolo (meio centímetro de espessura) e cortar em pequenos retângulos (6 X 2 centímetros). Fazer um nó com as tiras de massa e fritar em óleo quente. Depois de fritos, passar calda nos nozinhos.

Calda: Colocar o leite e o açúcar numa panela alta, ferver até formar uma calda consistente. Desligar o fogo e mexer até quase esfriar. Jogar sobre os nozinhos já fritos e escorridos, mexendo bem para que todos fiquem envolvidos na calda e açucarados.



Luciane Raduenz Kopsch

Docinho congelado

Ingredientes:

½ xícara (chá) de manteiga
½ xícara (chá) de açúcar
1 ovo
1 colher (chá) baunilha
½ colher (chá) de sal
Trigo

Modo de Preparo:

Bater a manteiga com o açúcar e o ovo até formar um creme. Acrescentar a baunilha e o sal e mexer bem, acrescentar o trigo aos poucos até a massa ficar consistente e desprender da mão. Repartir a massa em duas partes iguais. Na primeira parte colocar 30 gramas de chocolate meio amargo derretido com 2 colheres (sopa) de água em banho-maria e incorporar na massa. Estender as massas no mesmo tamanho (largura e comprimento) separadamente sobre um plástico. Colocar uma sobre a outra e enrolar as duas juntas. Embrulhar no plástico e levar para congelar. Cortar em rodelas finas e levar para assar em formas untadas e enfarinhadas. Forno médio 180°C por 20 minutos.



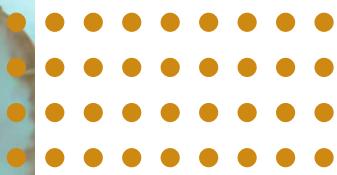
Porções
6 pessoas



Assar
20 min



Tempo
80 min



**Silvia Regina
Berndt**

Schnecken

MASSINHA DE COCO



Porções
8 pessoas



Assar
35 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Massa:

5 xícaras (chá) de trigo
3 gemas

1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal

1 xícara (chá) de leite morno

Recheio:

200 gramas de coco ralado
200 gramas de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar

Calda:

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de baunilha
1 colher (sopa) de canela

Modo de Preparo:

Massa: Amassar e misturar bem todos os ingredientes. Deixar descansar.

Recheio: Bater todos os ingredientes até virar um creme.

Calda: Ferver todos os ingredientes até engrossar.

Montagem: Depois de crescida, abrir a massa em formato retangular com um rolo. Espalhar o recheio de coco sobre a massa aberta e enrolar pelo lado mais comprido. Cortar em pedaços de 5 centímetros e colocar os rolos de pé em forma redonda untada e enfarinhada, com cone no centro. Descansar por 20 minutos e levar para assar a 200°C por 35 minutos. Depois de assado retirar da forma e cobrir com a calda de leite. **Obs.:** Podem ser assados em forma retangular, deixando um pequeno espaço entre um rolo e outro. Quando forem assados irão crescer e se juntar.



Irmgard (Piske) Theilaker

Rosca de polvilho

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de farinha de milho
3 colheres (sopa) de polvilho azedo
Água
3 colheres (sopa) rasas de banha
3 colheres (sopa) de nata
3 ovos
1 litro de leite coalhado (ácido natural)
2 colheres (sopa) de sal

Modo de Preparo:

Misturar as 3 colheres de farinha e de polvilho, escaldar com água quente até ficar em ponto de polenta mole. Adicionar a banha, a nata, os ovos, o sal e o leite coalhado e por último o polvilho azedo até a massa ficar mais firme. Colocar rolos de massa nas formas (não precisa untar), formando um círculo grande e assar em forno quente, 280°C por 30 minutos e baixar para 200°C por mais 15 minutos.



Porções
10 pessoas



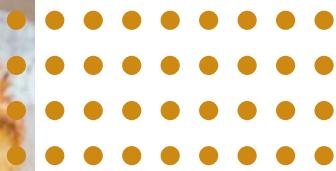
Assar
45 min



Tempo
60 min

CUCAS E TORTAS





Astrid (Piske)
Krieser

CUCA DE COCO AMANTEIGADA



Porções
8 pessoas



Assar
35 min



Tempo
70 min

Ingredientes: Modo de Preparo:

Massa:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de açúcar

1 ovo

1 colher (sopa) de fermento biológico
(de pão)

1 pitada de sal

½ colher (chá) de noz moscada ralada

1 colher (sopa) de manteiga

½ xícara (chá) de leite

Recheio de coco:

500 gramas de coco fruta, ralar no ralo
grossoso

500 gramas de açúcar

Colocar a farinha de trigo em uma bacia e fazer um buraco no meio. Colocar o fermento e uma colher de açúcar no centro. Misturar um pouco de leite morno para desmanchar o fermento. Deixar espumar e depois acrescentar o ovo, a manteiga e o leite. Misturar bem, a massa deve ficar mais firme. Sover até que solte das mãos. Tampar a massa com um pano e deixar crescer até que dobre de volume.

Recheio: Cozinhar o coco com um copo de água até secar bem. Em seguida acrescentar uma lata de leite condensado, mexer até que fique incorporado. Reservar. Depois da massa crescida colocar em forma retangular untada, espalhando a massa bem. Salpicar com trigo e espalhar o recheio de coco sobre a massa. Deixar crescer novamente e assar por 35 minutos a 180°C.



Elisabeth [Zumach] Hammermeister

Cuca de Farofa com especiarias

Ingredientes:

2 ovos
1 xícara (chá) de margarina/ manteiga
3 colheres (sopa) de banha
1 pitada de sal
Canela e raspa de limão e baunilha
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
8 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite (colocar aos poucos)
2 colheres (sopa) de fermento de pão.

Modo de Preparo:

Bater os ovos com o açúcar, a manteiga e a banha, até formar um creme. Acrescentar o trigo, a canela, raspa de limão, baunilha, o sal e o fermento. Aos poucos acrescentar o leite. Sovar bem, até a massa soltar da mão. Deixar crescer, bater novamente e colocar em formas untadas. Recheiar a gosto, com frutas, nata, queijinho, amêndoas ou amendoim, coco, farofa, etc. Depois de crescida, levar ao forno preaquecido para assar. Levar para assar em forno médio, 180°C, por 30 minutos em forma untada e enfarinhada.



Porções
15 pessoas



Assar
30 min



Tempo
60 min



Elisabeth (Butzke) Gumz

CUCA DE FERMENTO DE PÃO

Ingredientes: Modo de Preparo:

1 quilo de farinha de trigo

300 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

50 gramas de banha

Bater os ovos com a manteiga, a banha e o açúcar. Colocar o trigo numa bacia, abrir um buraco no centro e colocar o fermento de pão. Umedecer o fermento com um pouco de leite e mexer só no centro do montinho de trigo. Deixar espumar. Acrescentar o creme de manteiga com os ovos. Colocar o sal, a canela e as raspas de limão. Misturar tudo

Ingredientes:

300 mililitros de leite morno
2 ovos
1 colher (sopa) de fermento de pão
1 pitada de sal, canela e raspas de limão.

Farofa:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
Canela, casca ralada de limão
1 pitada de sal
1 colher (sopa) rasa de banha
Manteiga o suficiente para dar liga

Amendoim:

500 gramas de amendoim torrado e moído
1 xícara (chá) de açúcar
1 ½ a 2 xícaras (chá) de nata

Coco cremoso:

500 gramas de coco ralado (grosso)
1 gema
1 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de nata
½ litro de água de coco
2 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

e ir acrescentando o restante do leite. Bater bem a massa até desprender das mãos. Deixar crescer em ambiente mais quente, sem pegar vento. Quando dobrar de volume, espalhar a massa em formas untadas e deixar crescer novamente. Colocar a cobertura a gosto e levar para assar em forno médio, 180°C, por 30 minutos em forma untada e enfarinhada.

Farofa:

Misturar todos os ingredientes secos. Colocar a banha e a manteiga. Misturar com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Se quiser uma farofa mais úmida, colocar um pouco mais de manteiga e ir amassando. Colocar sobre a massa da cuca já crescida. Levar para assar em forno médio, 180°C, por 30 minutos em forma untada e enfarinhada.

Amendoim:

Misturar o amendoim torrado e moído com o açúcar. Colocar sobre a massa de cuca já crescida. Sobre o amendoim coloque a nata em pequenas colheradas. Levar para assar em forno médio, 180°C, por 30 minutos em forma untada e enfarinhada. A nata vai derretendo e se misturando ao amendoim.

Coco cremoso:

Fazer um pudim mais mole com a água do coco, 2 colheres (sopa) de açúcar e 2 colheres (sopa) de amido de milho. Colocar o pudim, quase frio, sobre a massa já crescida. Misturar o coco ralado, a gema e a nata com o restante do açúcar. Colocar sobre o pudim da água do coco. Levar para assar em forno médio, 180°C, por 30 minutos em forma untada e enfarinhada.



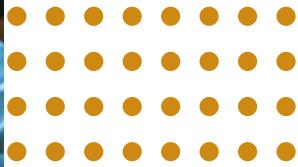
Porções
20 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min



Scheyla
Marquetti
Theilaker

Honigkuchen

CUCA DE MEL



Porções
10 pessoas



Assar
25 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

Massa:

500 gramas de mel

250 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

1 colher (sopa) de condimento para bolacha (cravo, canela, noz moscada)

4 ovos

1 quilo de farinha de trigo

15 gramas de bicarbonato de amônia

Cobertura:

3 claras

12 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de Preparo:

Massa: Aquecer o mel com a manteiga e os condimentos. Deixar esfriar e acrescentar os ovos, o açúcar, o bicarbonato desmochado em um pouco de leite. Aos poucos, adicionar o trigo até dar ponto na massa. Colocar em formas retangulares untadas e levar para assar. Assar por 25 minutos a 200°C. Rende 3 formas.

Cobertura: Bater as claras em neve firme.

Acrescentar o açúcar e bater em ponto de suspiro. Colocar sobre a cuca já assada. Levar ao forno por 15 a 20 minutos em temperatura baixa, para secar. Deixar esfriar e cortar em quadrados.



Maria Helena Sandri Schwartz

Cuca de Queijo *Käsekuchen*

Ingredientes

Massa:

- ½ xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 ovo
- Sal

Recheio:

- 500 gramas de queijinho branco
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de nata
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de sal, canela e raspas de um limão

Modo de Preparo:

Massa: Misturar a manteiga com o açúcar até formar um creme. Acrescentar o ovo e o sal. Peneirar o trigo com o fermento e adicionar aos poucos no creme de manteiga. Adicionar o leite em pequenas colheradas, a massa fica mais consistente. Colocar a massa na forma no fundo e laterais.

Recheio: Bater tudo no liquidificador colocando leite aos poucos, até formar um creme espesso.

Montagem: Colocar a massa na forma untada. Colocar o recheio de queijinho sobre a massa aos poucos. Espalhar bem. Levar para assar em forno médio em 180°C, por aproximadamente uma hora. Depois de assada, espalhar sobre a cuca 4 colheres (sopa) de nata com 2 colheres (sopa) de açúcar. Voltar ao forno por 5 minutos para dourar a nata com açúcar.



Porções
8 pessoas



Assar
40 min



Tempo
50 min



Astrid Adam
Weiss

Blitzkuchen

CUCA RÁPIDA



Porções
8 pessoas



Assar
30 min



Tempo
20 min

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de trigo
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó
- Canela e açúcar cristal

Modo de Preparo:

Separar os ovos e bater as claras em neve. Reservar. Bater o açúcar, as gemas e a manteiga. Acrescentar o trigo, o fermento e as claras em neve. Misturar bem. Colocar a massa em forma untada e cobrir com canela e açúcar cristal. Levar para assar em forno médio em 180°C, por 30 minutos.



Leonora Claudino Buss

Torta Bombom

Ingredientes

Massa:

2 quilos de coco ralado
1 quilo de açúcar
24 claras batidas em ponto de suspiro

Recheio:

3 pacotes de nata (1200 gramas)
Coco ralado ou em lascas

Modo de Preparo:

Colocar o coco e o açúcar numa panela de fundo grosso e tostar lentamente, mexendo sempre. Desligar e deixar esfriar. Misturar as claras em neve delicadamente, colocar em duas formas redondas e levar para assar em forno médio a 180°C, por 35 minutos. Deixar esfriar e desenformar.

Montagem e Recheio:

Colocar a massa num prato, rechear com nata, colocar a outra massa e cobrir com nata. Decorar a gosto com coco ralado ou em lascas.



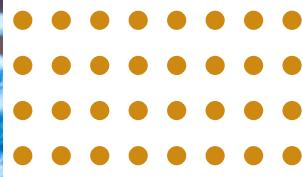
Porções
10 pessoas



Assar
35 min



Tempo
80 min



Ana Lucia
Zemuner

Rüeblikörte

TORTA DE CENOURA



Porções
6 pessoas



Assar
40 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

Massa:

1 e ½ xícara (chá) de açúcar
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
300 gramas de nozes trituradas grosseiramente
300 gramas de cenoura ralada grossa
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
6 ovos
Raspas e suco de 1 limão

Cobertura:

200 gramas de chocolate branco
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:

Massa: Bater o açúcar com as gemas até esbranquiçar. Acrescentar o suco de limão, as raspas, as nozes, a cenoura e a farinha peneirada com o fermento. Por último, acrescentar as claras batidas em ponto de neve. Assar em forma forrada com papel manteiga, em forno preaquecido a 180°C por 40 min. Deixe esfriar e desenformar.

Cobertura: Derreter o chocolate no micro-ondas juntamente com o creme de leite, 1 minuto em potência média. Cobrir o bolo e acrescentar nozes trituradas nas laterais para dar acabamento.



Terezinha Ferraz dos Santos

Torta de Coco

Ingredientes

Massa:

1 colher (sopa) banha
1 colher (sopa) margarina ou manteiga
1 colher (sobremesa) fermento em pó
1 colher (sopa) de casca de limão ralada
1 xícara (chá) de açúcar
1 pitada de sal
1 ovo
Farinha de trigo.

Recheio:

1 coco grande ralado
 $\frac{1}{2}$ litro de leite
1 caixa de pudim de coco
2 colheres (sopa) rasas de amido de milho.

Modo de Preparo:

Massa: Bater as gorduras com o açúcar e o ovo. Acrescentar o sal e a casca de limão ralada. Colocar o fermento e trigo até a massa ficar consistente. Espalhar a massa com uma espátula ou com as mãos no fundo e na lateral de uma forma de aro removível.

Recheio: Misturar o leite com o pó para pudim e o amido de milho. Levar ao fogo até engrossar. Retirar do fogo e deixar amornar. Colocar sobre a massa. Ralar o coco em ralo grosso e espalhar sobre o pudim. Pegar o leite condensado e espalhar em fios sobre o coco ralado. De $\frac{1}{2}$ a 1 lata de leite condensado, conforme o gosto. Assar por 5 minutos em forno alto e depois passar para 150°C por uma hora mais ou menos. Deixar esfriar para desenformar. Comer gelado!



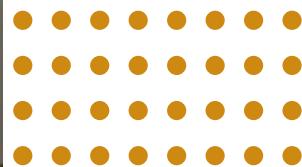
Porções
8 pessoas



Assar
60 min



Tempo
70 min



**Carla Disinéia
Penz Nones**

TORTA DE LIMÃO



Porções
8 pessoas



Assar
20 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Massa:

2 xícaras (chá) de trigo
½ xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) rasas de manteiga
1 gema
3 colheres (sopa) de água fria

Creme de limão:

2 caixas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
3 colheres (sopa) de gelatina sem sabor.
Suco de limão a gosto
Raspas de limão para decorar.

Modo de Preparo:

Massa:

Misturar todos os ingredientes e amassar bem. Colocar na geladeira por duas horas. Depois, abrir a massa e colocar no fundo e na lateral da forma de aro removível, sem untar. Furar a massa com um garfo e assar em forno médio a 180°C, por 20 minutos.

Creme de limão:

Hidratar a gelatina com um pouco de água fria. Depois de hidratada, levar para aquecer em banho maria ou fogo baixo. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos as raspas de limão. Colocar sobre a massa assada e fria, levar para gelar. Decorar com raspas de limão a gosto



Marlene Claudino Bonani

Torta de limão amanteigada

Ingredientes

Massa:

- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de trigo
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de leite
- 4 ovos inteiros

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 3 limões comuns
- 12 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Separar as gemas das claras de 3 ovos. Misturar a manteiga, o açúcar, 1 ovo inteiro e as 3 gemas. Bater até formar um creme. Acrescentar o trigo, o leite, o fermento e misturar. Assar em forno médio a 180°C, em forma de fundo removível por 25 minutos.

Creme: Misturar o leite condensado, creme de leite e o limão e reservar. Bater as 3 claras em ponto de suspiro com 12 colheres de açúcar.

Montagem: Com a massa assada e fria, cobrir com o creme de limão e depois colocar as claras em colheradas para formar pequenos picos e levar ao forno baixo a 120°C por 15 a 20 minutos ou até dourar as claras.



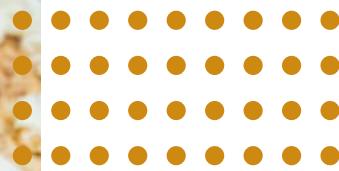
Porções
10 pessoas



Assar
25 min



Tempo
70 min



Adriana Claudino

TORTA DE MAÇÃ



Porções
10 pessoas



Assar
30 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

Massa:

1 xícara (chá) manteiga
2 xícaras (chá) açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
Raspas de limão a gosto

Recheio:

6 maçãs descascadas
1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de amido de milho
Suco de ½ limão
Cravo e canela em pau

Modo de Preparo:

Massa: Deixar a manteiga em temperatura ambiente. Colocar todos os ingredientes numa bacia e misturar com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Cobrir com pano e reservar.

Recheio: Descascar as maçãs e fatiar no sentido longitudinal bem fino e cobrir com suco de limão. Levar a água e o açúcar ao fogo numa panela e adicionar as maçãs. Acrescentar cravo e canela. Tampar e quando levantar fervura contar três minutos, engrossar com o amido de milho e desligar. Deixar esfriar.

Montagem: Numa forma de fundo removível, colocar a metade da massa. Em seguida, colocar o creme de maçãs e cobrir com o restante da massa. Levar ao forno médio a 180°C, por 30 minutos ou até a massa estar bem dourada. Retirar do forno e deixar esfriar.

Finalização: Em 200 gramas de nata, acrescentar uma colher (sopa) de açúcar e uma colher (sopa) de suco de limão e bater em ponto de chantilly. Cobrir a torta depois de fria, com bico de confeitar, formando picos. Servir fria ou gelada.



Dolores (Drews) Haake

Gekocht Sahne Torte

Torta de Nata Cozida

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de nata cozida
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) fermento em pó
- Farinha de trigo até dar ponto

Recheio:

- 2 litros de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel

Modo de Preparo:

Massa: Colocar todos os ingredientes numa tigela e misturar bem. Adicionar a farinha de trigo até desprender da mão. Abrir a massa com um rolo da grossura de uma bolacha e colocar em fôrma redonda untada e enfarinhada para assar. Assar em forno médio, 180° C por 15 minutos cada massa.

Recheio: Ferver todos os ingredientes até obter um creme grosso, com a consistência de doce de leite. Demora em torno de duas horas para ficar no ponto certo. **Dica:** Pode ser substituído por doce de leite industrializado

Montagem: Colocar uma camada de massa assada e em seguida uma camada de recheio e assim sucessivamente até terminar as camadas. Cobrir com nata batida ou doce de leite.



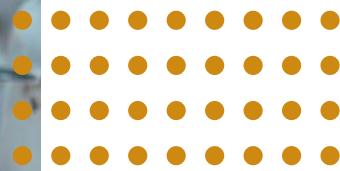
Porções
8 pessoas



Assar
45 min



Tempo
90 min



Cecília Mantau

Käsetorte

TORTA DE QUEIJINHO



Porções
12 pessoas



Assar
45 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Massa:

- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Recheio:

- 800 gramas de queijinho branco
- 400 gramas de nata
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 1 pitada de sal
- 5 ovos
- Suco de um limão

Modo de Preparo:

Massa: Misturar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Espalhar essa massa em uma forma untada de aro removível, no fundo e nas laterais e reservar.

Recheio: Amassar muito bem o queijinho e misturar os demais ingredientes. Colocar sobre a massa reservada na forma e levar para assar em forno com temperatura média de 200°C por 20 minutos e baixar para 180°C por mais 25 minutos.

Finalização: Misturar 3 colheres bem cheias de nata com 4 colheres (sopa) de açúcar e passar por cima da torta quente, assim que sair do forno. Deixar esfriar para servir.



Carmen (Schultze) Jandt

Torta de queijinho (sem massa)

Ingredientes

Massa:

800 gramas de queijinho
2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
150 gramas de uvas passas
6 ovos
Suco de 1 limão

Cobertura:

2 colheres (sopa) de nata
1 colher (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Massa:

Amassar bem o queijinho e misturar os demais ingredientes. Forma untada e enfarinhada. Levar para assar a 180°C por mais ou menos 50 a 60 minutos.

Cobertura:

Misturar 2 colheres de nata com 1 colher de açúcar, bater até ficar no ponto de creme. Em seguida, colocar sobre a torta. Tirar da forma só no dia seguinte.



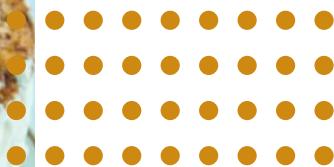
Porções
10 pessoas



Assar
60 min



Tempo
40 min



Dirce Berndt

Himmelstorte

TORTA DO CÉU



Porções
10 pessoas



Assar
60 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

Massa:

375 gramas de manteiga/margarina
375 gramas de farinha de trigo
135 gramas de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 ovos

Recheio:

2 potes de nata (Tirol), usar a nata (batida), entre as massas

Cobertura:

100 gramas de nozes ou amendoim picados

250 gramas de açúcar

Pode ser feito só com nata batida ou chantilly (faça do seu gosto)

Modo de Preparo:

Massa: Bater a manteiga, com o açúcar até formar um creme, juntar aos poucos as gemas e um ovo inteiro, acrescentar aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó. Dividir a massa em três partes, colocando-as em três formas iguais. Bater as claras em neve (não muito firme) e colocar sobre as massas. Forno a 180°C por 20 minutos.

Cobertura: Misturar as nozes picadas com 250 gramas de açúcar e espalhar sobre as claras.

Montagem: Colocar na sequência: massa, nata batida, massa, nata batida e, terminar com massa. Decorar com nata em cima e nas laterais e, se desejar, enfeitar com bicos.



Elisabeth Uber Marquetti

Bienenstichtorte

Torta picada de abelha

Ingredientes

Massa: (rende 3 formas)

500 gramas de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento biológico
120 gramas de açúcar
100 gramas de manteiga
2 ovos
300 mililitros de leite
Raspas de limão
1 pitada de sal

Recheio:

500 mililitros de leite
150 gramas de açúcar
3 gemas
3 claras em neve
50 gramas de amido de milho
Raspas de limão

Cobertura:

100 gramas de coco ralado
100 gramas de manteiga
100 gramas de açúcar
100 gramas de creme de leite
1 colher (sopa) de glucose de milho ou mel
1 ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

Massa: Colocar numa bacia o fermento biológico, 10 gramas de açúcar, 20 gramas de trigo e 50 mililitros de leite morno misturando tudo e deixar levedar. Em outra bacia bater a manteiga com o restante do açúcar e os ovos até formar um creme, em seguida, colocar o sal e as raspas de limão, misturar bem. Colocar o trigo na mistura do fermento e adicionar o restante do leite aos poucos. Sover a massa até desprender da mão, ou com a batedeira até ficar bem homogênea e deixar descansar.

Recheio: Dissolver em 200 mililitros o leite, o amido de milho com as gemas e reservar. Levar ao fogo 300 mililitros de leite com o açúcar e deixar ferver. Retirar do fogo e acrescentar a parte reservada. Levar ao fogo novamente misturando, até adquirir consistência. Retirar do fogo e adicionar as claras em neve e as raspas de limão. Misturar bem e reserva

Cobertura: Levar ao fogo a manteiga, o açúcar, o mel e quando levantar fervura colocar o coco. Deixar cozinhar e acrescentar o creme de leite. Depois de 4 minutos juntar o ovo, a farinha de trigo e a baunilha a gosto. Retirar do fogo e deixar esfriar.

Montagem: Colocar a massa em 3 formas untadas (25 cm). Deixar crescer. Em seguida colocar o recheio sobre as massas espalhando delicadamente e por fim espalhar em pequenas colheradas a cobertura de coco. Assar em forno médio a 160°C por 35 minutos.



Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
80 min



Aparecida Valcanaia

Torta Preguiça

Ingredientes:

8 a 10 bananas
2 colheres (sopa) de manteiga
10 colheres (sopa) de açúcar
10 colheres (sopa) de trigo
2 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo de leite

Modo de Preparo:

Massa: Descascar as bananas e cortar em rodelas, reservar. Misturar os ingredientes secos em uma bacia: o trigo, o açúcar e o fermento, reservar. Bater o leite com os ovos, reservar.

Montagem: Polvilhar um pouco da mistura dos ingredientes secos no fundo de um refratário, depois colocar uma camada de banana em rodelas e espalhar pequenas lascas de manteiga. Repetir este processo até terminar os ingredientes secos e as bananas, terminando com os secos. Ao final, colocar, espalhando delicadamente sobre a banana e os ingredientes secos, o leite batido com os ovos. Levar para assar em forno médio, 190°C, por aproximadamente 35 minutos ou até dourar.



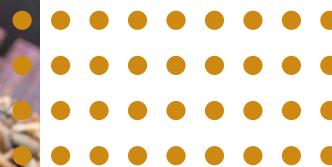
Porções
8 pessoas



Assar
35 min



Tempo
40 min



Márcia Margarete
Nones

TORTA SÍRIA



Porções
10 pessoas



Assar
30 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

Massa:

500 gramas de coco fresco com
película, ralado bem grosso
200 gramas de castanha-do-pará
picada grossa
300 gramas de uva passa
200 gramas de farinha de rosca
1 e ½ xícaras (chá) de açúcar
12 ovos grandes
1 colher (sopa) de fermento de
bolo

Recheio:

200 gramas de ameixa preta
200 gramas de damasco
500 gramas de nata fresca
2 e ½ xícaras de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Colocar o coco ralado numa panela, adicionar 1 xícara de açúcar e cozinhar até ficar dourado e seco. Misturar o coco (reserve um pouco para enfeitar), a farinha de rosca, o fermento de bolo, 200 gramas de uva passa e 200 gramas de castanha do Pará. Bater os ovos com o açúcar até ficar bem firme, em torno de dez minutos. Colocar os ovos já batidos em uma bacia grande e misturar os ingredientes secos. Dividir a massa em três formas redondas grandes e assar a 200°C, por 20 minutos.

Recheio: Colocar a ameixa sem caroço de molho por 1 hora. Bater no liquidificador com 1 xícara de água e cozinhar por 5 minutos. Colocar o damasco de molho por 1 hora, adicionar 1 xícara de água, depois bater no liquidificador e cozinhar por 5 minutos. Bater a nata com ½ xícara de açúcar e 1 copo de água gelada.

Montagem: Massa - camada fina de nata - recheio de ameixa - massa - camada fina de nata - recheio de damasco - massa. Confeitar com o restante da nata por cima e ao redor da torta, depois cobrir com coco queimado e uvas passas.

BOLOS E CONFEITOS





Annaliese Kannenberg Krüger

Bolo Arco-Iris



Porções
15 pessoas



Assar
40 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

Massa amarela:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 8 gemas + 1 ovo inteiro
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Massa Amarela:

Bater a manteiga, o açúcar e as gemas mais o ovo até formar um creme. Peneirar a farinha de trigo com o fermento e acrescentar ao creme misturando aos poucos com o leite. Separar um terço da massa e reservar. Colocar a massa em uma forma redonda, untada e enfarinhada. Assar em forno médio a 180°C, por 30 minutos.

Ingredientes:**Massa branca:**

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 8 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de limão

Modo de preparo:**Massa Branca:**

Bater as claras em neve, bem firme. Bater o açúcar com a manteiga. Peneirar a farinha com o fermento e misturar aos poucos com o creme de manteiga e o leite. No final adicionar as claras em neve. Separar um terço da massa. Colocar em forma redonda untada e enfarinhada. Assar em forno médio a 180°C, por 30 minutos.

Observação - Massa escura:

Juntar as duas porções reservadas da massa amarela e da massa branca e acrescentar o chocolate ou cacau em pó na proporção de 4 colheres de sopa, para formar a terceira massa. Colocar em forma redonda untada e enfarinhada. Assar em forno médio a 180°C, por 30 minutos.

Recheio Branco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 gema de ovo

Recheio Branco:

Levar os ingredientes para uma panela de fundo grosso. Misturar bem e cozinhar em fogo baixo. Mexer constantemente para não grudar no fundo. Quando adquirir consistência de brigadeiro mole desligar e reservar.

Recheio Escuro:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 gema de ovo

Recheio Escuro:

Levar os ingredientes para uma panela de fundo grosso. Misturar bem e cozinhar em fogo baixo. Mexer constantemente para não grudar no fundo. Quando adquirir consistência de brigadeiro mole desligar e reservar.

Montagem:

Massa escura - brigadeiro de chocolate - massa amarela - brigadeiro branco - massa branca. Enfeitar a gosto, com nata batida, chantili ou ganache de chocolate.



Rocca Boaventura

Lady Gold Englow

Bolo Dama Brilho Dourado

Ingredientes

Massa:

150 gramas de manteiga
250 gramas de açúcar
3 gemas de ovo
300 gramas de trigo
40 gramas de cacau em pó
3 claras em neve
240 mililitros Leite
15 gramas de fermento em pó
Raspas de laranja a gosto
Sal

Creme de laranja:

150 gramas de manteiga
300 gramas de açúcar
Raspas de uma laranja
Suco de Laranja
Cacau em pó a gosto
Raspas de Chocolate a gosto

Modo de Preparo

Massa: Em uma batedeira colocar o açúcar e a manteiga e bater até obter um creme esbranquiçado, acrescentar as gemas e continuar batendo até sua homogeneização, acrescentar o leite em temperatura ambiente, a farinha de trigo e o fermento e misturar delicadamente, e por último as claras em neve, e as raspas de laranja, separar metade da massa e acrescentar delicadamente o cacau em pó. Em uma forma, untada e polvilhada, intercalar um pouco da massa branca com um pouco da massa de chocolate. Finalizar deslizando com uma colher para unir as massas. Assar em uma forma untada e polvilhada em temperatura 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Creme de laranja: Em uma batedeira colocar o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente, e bater até obter um creme esbranquiçado e brilhante, acrescentar as raspas de laranja, incorporar o suco de laranja aos poucos para que o creme não dessore. Em seguida separar 2/3 deste creme e acrescentar o cacau em pó, reservar para a montagem.

Montagem: Assim que o bolo estiver frio, desenformar, e com uma faca de serra cortar a massa do bolo em dois discos. Colocar uma das metades do bolo em um prato e cobrir com uma generosa camada do creme de laranja de cacau. Colocar a outra metade do bolo por cima. Cobrir a parte de cima com o creme branco, e as laterais com o creme de cacau e decorar a lateral com as raspas de chocolate.



Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
70 min



**Isabel Zoboli
Fronza**

Mandioca

BOLO DE AIPIIM



Porções
8 pessoas



Assar
35 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

1 xícara (chá) de manteiga

4 ovos

200 gramas de coco ralado fresco

1 ½ xícara (chá) de açúcar

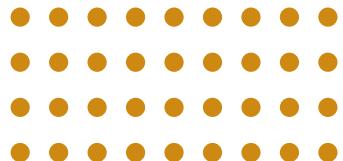
600 gramas de aipim (mandioca)
ralado

Sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater o açúcar com a manteiga e os ovos até formar um creme. Acrescentar uma pitada de sal, o coco ralado fresco e o aipim ralado (se soltar muita água ao ralar, espremer o excesso). Forma untada e enfarinhada e assar em forno médio, 180°C por 35 minutos. Obs.: Pode-se cobrir o bolo com farofa, antes de levar para assar ou, ainda, fazer duas massas, recheando-as com nata batida e coco ralado.



Anatália Klitzke

BOLO DE AMÊNDOA



Porções
10 pessoas



Assar
30 min



Tempo
80 min

Ingredientes:

Massa:

6 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de suco de laranja
(misturar um pouco de água)
1 pitada de sal
3 colheres (chá) de fermento em pó

Recheio:

500 gramas de nata
2 colheres (sopa) de açúcar
½ copo de leite

Crocante de nozes:

300 gramas de nozes picadas
2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Bater as claras em neve até ficar consistente e reservar. Bater as gemas, o açúcar, um pouco de suco até ficar firme e espumoso. Depois, colocar o trigo peneirado com o fermento e o restante do suco. Misturar tudo e acrescentar as claras. Colocar em formas untadas, de aro removível e assar por 30 minutos. A massa pode ser assada em duas formas do mesmo diâmetro. Forno a 180°C. Depois de fria, cortar em discos menores.

Recheio: Bater a nata com 2 colheres de açúcar e ½ copo de leite gelado até misturar bem. Reservar na geladeira.

Crocante de nozes: Levar ao fogo, numa panela grossa, as nozes picadas com o açúcar e deixar caramelizar. Retirar do fogo e colocar numa forma ou superfície de granito untadas. Repetir até terminar todas as nozes. Quando esfriar o caramelo, quebrá-lo com um rolo.

Montagem: Massa - nata batida - crocante de nozes – massa - nata batida - crocante de nozes - massa. Enfeitar com nata e crocante de nozes.



Roseli Pereira

Bolo de beterraba

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 beterrabas médias sem a casca

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 5 colheres (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Massa:

Bater no liquidificador os ovos e o óleo. Acrescentar a beterraba e bater novamente. Colocar o açúcar e bater novamente. Numa bacia, com o trigo e o fermento peneirados, despejar o resultado da liquidificação e misturar bem. Colocar a massa em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Assar em forno preaquecido em 180°C, por 30 minutos.

Cobertura:

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até dar liga. Espalhar sobre o bolo.



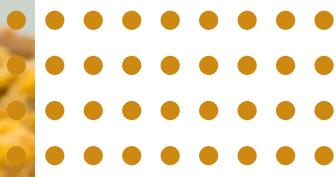
Porções
8 pessoas



Assar
30 min



Tempo
20 min



Nadir da Silva
Pereira Primo

BOLO DE CASCA DE BANANA



Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
25 min

Ingredientes:

Massa:

- 4 cascas de banana
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina/manteiga
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 4 bananas
- ½ limão

Modo de Preparo:

Massa:

Lavar as bananas e descascar. Bater as claras em neve e reservar na geladeira. Bater no liquidificador as gemas, o leite, a margarina, o açúcar e as cascas de banana. Despejar essa mistura em uma vasilha e acrescentar a farinha de rosca. Mexer bem. Por último, misturar delicadamente as claras em neve e o fermento. Despejar em uma assadeira untada com margarina/manteiga e a farinha. Assar em forno médio a 180°C, por 30 minutos.

Cobertura:

Em uma panela, colocar o açúcar e a água em fogo médio e mexer até caramelizar. Acrescentar as bananas cortadas em rodelas e o suco de limão e cozinhar. Cobrir o bolo ainda quente.



Inês Gumz Korz

Bolo de Frutas

Ingredientes

Massa:

8 ovos
360 gramas de açúcar
420 gramas de trigo
220 mililitros de óleo de soja
300 mililitros de leite
8 gotas de essência de baunilha
Raspas de limão
Sal
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio:

400 gramas de nata
1 caixa de creme de Leite
Frutas (kiwi, morango, uva e pêssego)

Modo de Preparo

Massa: Bater os ovos com o açúcar, essência de baunilha e uma pitada de sal por 10 minutos. Ainda com a batedeira ligada, acrescentar o óleo e bater e por último, acrescentar o leite e bater até ficar homogêneo. Utilizando um fuê ou colher, acrescentar, aos poucos, o trigo peneirado com as raspas de limão e, no final, colocar o fermento em pó mexendo delicadamente para misturar tudo. Dividir a massa em 3 formas com 28 centímetros de diâmetro. Colocar para assar em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

Recheio: Bater a nata com uma caixa de creme de leite bem gelado. Reservar. Picar as frutas e reservar.

Montagem:

Colocar uma massa sobre o prato de bolo em seguida o recheio (nata e frutas). Colocar outra massa e repetir (nata e frutas). Na terceira massa colocar a nata batida e o restante das frutas, que podem ser picadas ou inteiras, para decorar.



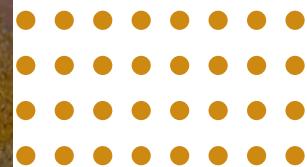
Porções
12 pessoas



Assar
30 min



Tempo
70 min



Azita (Klug)
Spiess

Maismehlkuchen

BOLO DE FUBÁ



Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
20 min

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e ½ xícara (chá) de leite fervente
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal

Modo de Preparo:

Bater os ovos com o açúcar, depois acrescentar o leite fervente, em seguida o óleo. Adicionar uma pitada de sal e todos os ingredientes secos e misturar até ficar bem homogêneo, deixando o fermento por último. Obs.: Pode-se colocar uma cobertura de glacê. Assar em forma untada e enfarinhada a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.



Isabel (Moratelli) Ferrari

Bolo de Fubá Caseiro

Ingredientes

100 gramas de goiabada
½ quilo de fubá fino
1 xícara (chá) bem cheia de queijo Minas meia cura, ralado
4 xícaras (chá) de leite
6 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) cheias de manteiga
2 ovos
Sal

Modo de Preparo

Ferver o leite com uma pitada de sal e escaldar o fubá. Deixar essa mistura esfriar e acrescentar os outros ingredientes. Colocar em assadeira untada e polvilhada. Assar em forno médio a 180°C por 30 minutos.

Obs.: Desmanchar a goiabada em meia xícara de água quente, ou em fogo baixo numa panela com água. Depois colocar sobre o bolo.



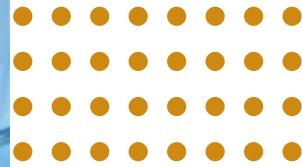
Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
20 min



Ivana Dallabona



BOLO DE FUBÁ COM CREME DE GOIABA

Mini Bolo



Porções
6 pessoas



Assar
25 min



Tempo
40 min

Ingredientes:

- 1 ovo
- 85 gramas de açúcar refinado
- 60 mililitros de óleo de milho
- Meia lata de milho verde
- 35 mililitros de leite de coco
- 50 gramas de flocos de milho pré-cozidos (polentinha)
- 20 gramas de coco ralado fresco ou seco
- 8 gramas de fermento químico
- Uma pitada de sal
- 100 gramas de goiabada

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador o ovo, o açúcar e o óleo por 3 minutos. Juntar o milho verde e bater por mais 3 minutos. Adicionar os demais ingredientes exceto o fermento e bater até obter uma massa homogênea. Colocar o fermento e dar uma leve batida. Distribuir a massa em forminhas com furo central, untadas e enfarinhadas e assar em forno preaquecido a 170°C até que estejam dourados e firmes. Deixar os bolinhos sobre uma grade até esfriar. Por último, colocar o creme de goiabada por cima do bolinho (ralada no ralo grosso).



Sonia Maris Meneghelli Dalmonico

Bolo de Fubá com laranja

Ingredientes

Massa:

6 ovos
225 gramas de açúcar
Raspas de uma laranja
170 gramas de fubá fino
250 gramas de farinha de trigo
125 mililitros de azeite
250 mililitros de leite
1 colher de sopa de fermento químico

Recheio:

700 mililitros de chantilly
300 gramas de nata
80 gramas de suspiro
Gomos de 12 laranjas (tirar a pele que cobre os gomos, e deixar numa peneira para escorrer o suco, que será usado para umedecer o bolo)

Modo de Preparo

Massa: Na batedeira, juntar os ovos, o açúcar e as raspas de laranja e bater por 10 minutos. Acrescentar os ingredientes secos misturando sem bater, intercalando o leite e o azeite. Acrescentar o fermento, distribuir a massa por 3 formas de 23 centímetros de diâmetro. Assar em forno preaquecido 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Recheio e Cobertura: Bater o chantilly gelado com a nata até atingir o ponto. Desse creme, colocar 10 colheres (sopa) e misturar delicadamente com 80 gramas de suspiro e os gomos de laranja. Reservar alguns gomos para decorar o bolo. Umedecer a massa com suco de laranja que escorreu dos gomos. Rechear o bolo com essa mistura e decorar com o restante do chantilly, gomos de laranja e algumas rodelas de laranja.



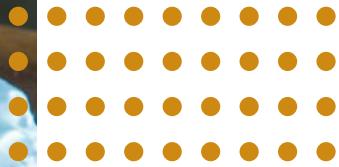
Porções
8 pessoas



Assar
30 min



Tempo
70 min



Eldrita Schwartz
Schubert



BOLO DE FUBÁ COM MELADO



Porções
8 pessoas



Assar
30 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

Massa:

1 xícara (chá) de melado batido
½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de farinha de milho
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ colher (sopa) de bicarbonato de sódio
4 ovos

Cobertura:

1 clara
4 colheres (sopa) de açúcar
½ colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:

Massa: Bater os ovos com o melado e a manteiga e reservar. Caramelizar o açúcar numa panela e acrescentar o leite com um pouco de cravo e de canela. Mexer até dissolver todo o caramelo. Deixar esfriar um pouco o leite e acrescentar o bicarbonato de sódio. Acrescentar a parte reservada e colocar a farinha de milho, misturar bem. Aos poucos, juntar a farinha de trigo sempre mexendo. Depois da massa pronta, colocar em uma forma untada e levar para assar em forno médio a 180°C por 30 minutos.

Cobertura: Bater a clara em neve firme, adicionar o açúcar e bater até ponto de suspiro. Adicionar o suco de limão e bater mais um pouco. Cobrir o bolo logo que desenformar. Esta receita é feita manualmente, sem batedeira.



Rose Helena Ludwig Slomp

Bolo de Gengibre

Ingredientes:

1 xícara (chá) de mel
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de manteiga
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
2 e $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 ovo
2 colheres (sopa) de raiz de gengibre ralada.

Modo de Preparo

Misturar o mel, o açúcar, a manteiga, o ovo, o bicarbonato de sódio e o gengibre. Depois misturar com os outros ingredientes. Levar para assar em forma untada e enfarinhada em forno médio a 180°C por 30 minutos.



Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
30 min



**Marisete
Andreatta Stoeck**

BOLO DE LARANJA



Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

6 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de suco de laranja

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Separar as gemas das claras. Bater as claras em neve. Reservar. Bater as gemas com o açúcar, o suco de laranja, peneirar o trigo, o amido de milho e o fermento e misturar tudo muito bem. Por último acrescentar as claras em neve delicadamente na massa. Colocar em forma untada e polvilhada. Levar para assar em forno médio a 180°C por 30 minutos.

Obs.: Pode-se fazer esta massa em forma de furo central ou em forma de aro redonda e recheiar com nata batida e gomos de laranja sem pele e sem semente.



Juliana Gustmann Teske

Bolo de Leite Quente

Ingredientes:

4 ovos
200 gramas de trigo
200 gramas de açúcar
160 mililitros de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
80 gramas de manteiga
2 colheres (chá) de açúcar de baunilha
3 colheres de (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Bater os ovos e o açúcar na batedeira até ficar um creme bem espumoso. Colocar o leite e a manteiga numa panela e levar ao fogo até quase ferver. Misturar ao creme de ovos delicadamente, adicionar a farinha peneirada com o fermento até ficar bem homogênea. Levar ao forno a 180°C, numa forma de 24 centímetros de diâmetro, por meia hora. Fazer o teste com palito e ao tirar do forno polvilhar com açúcar de confeiteiro.



Porções
6 pessoas



Assar
30 min



Tempo
30 min



**Julieta Poltronieri
Schubert**

BOLO DE MEL



Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

½ litro de mel

5 colheres (sopa) rasas de margarina

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó

1 colher (chá) de café solúvel

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

2 xícaras (chá) de açúcar

1 ½ xícara (chá) de leite

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 cálice de conhaque ou rum

Modo de Preparo:

Bater o mel e a margarina até formar um creme. Adicionar o açúcar, a canela, o cravo, o café solúvel e o bicarbonato dissolvido no conhaque. Misturar bem e aos poucos adicionar a farinha de trigo alternado com o leite. Mexer bem até ficar um pouco mais consistente que o bolo comum. Bater bem até formar bolhas. Levar para assar em forma grande (30x40), untada com gordura e polvilhada com farinha de trigo. Depois de esfriar corte em quadrados. **Obs.:** pode-se fazer cobertura de chocolate, tipo a da Nega Maluca ou com açúcar de confeiteiro e suco de limão. Assar a 180°C por 40 minutos.



Juraci (Jandt) Kruger

Bolo de Milho Verde

Ingredientes:

10 espigas de milho verde
3 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
1 ½ xícara (chá) de açúcar
Uma pitada de sal
1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:

Retirar o milho verde da espiga (grão deve estar em ponto leitoso). Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar uma forma, colocar a massa e levar para assar, forno a 180°C, por 35 minutos.



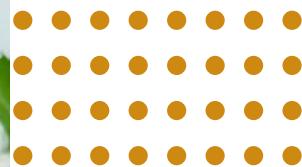
Porções
6 pessoas



Assar
35 min



Tempo
30 min



Maristela Ferrari

BOLO DE PUDIM



Porções
8 pessoas



Assar
40 min



Tempo
40 min

Ingredientes:

- 3 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 pacotes de pó para pudim – sabor a gosto.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve

Modo de Preparo:

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até ficarem bem brancas. Depois acrescentar o leite, o pó para pudim e o trigo e, por último, as claras em neve e o fermento. Dividir a massa em 3 formas aro 20. Untar e enfarinhar. Levar para assar em forno médio a 180°C por 40 minutos. Para recheio utilizar o mesmo sabor de pudim da massa (fazer o pudim conforme instruções na embalagem) e depois recheiar as massas, intercalando com nata batida, ou creme de leite batido como chantili. Cobrir o bolo com nata batida e enfeitar a gosto.



Ermelinda Maria
(Supriano) Theilacker

Bolo de Nozes

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de nozes picadas
- 6 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 6 colheres (sopa) de nozes picadas
- 400 gramas de nata
- 80 gramas de suspiro



Porções
8 pessoas

Modo de Preparo

Massa: Bater as claras em neve bem firmes. Colocar as gemas uma a uma e continuar batendo. Adicionar o açúcar colher por colher e acrescentar separadamente o trigo, a farinha de rosca, as nozes e o fermento. Com a batedeira desligada, misture os ingredientes secos lentamente de baixo para cima. Dividir a massa em duas partes iguais e colocar em 2 formas untadas. Levar ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Nozes carameladas:

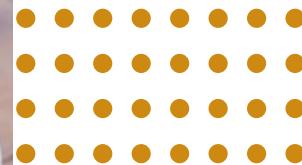
Colocar numa frigideira a manteiga ou margarina e fritar as nozes espalhando açúcar sobre elas, aos poucos. Deixar fritar para que fiquem bem crocantes. Para recheiar as massas, colocar a nata, o suspiro e as nozes carameladas cobrindo-as novamente com a nata. Em cima do bolo enfeitar com nata e nozes.



Assar
20 min



Tempo
70 min



Íris Lach Stanke

Schwarzwälder

BOLO FLORESTA NEGRA

Ingredientes:

Massa:

4 ovos

½ xícara (chá) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de extrato de baunilha

Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar

Modo de Preparo:

Massa: Preaquecer o forno a 180°C. Untar uma fôrma de fundo removível (22 cm de diâmetro) com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Juntar os ovos e o açúcar na batedeira em velocidade alta, por 10 minutos. Passar três vezes os ingredientes secos por uma peneira. Depois dos 10 minutos, retirar a tigela da batedeira e acrescentar a essência de baunilha ao creme. Adicionar os ingredientes peneirados ao creme e misturar delicadamente (não misturar demais, pois a massa pode perder a leveza). Transferir a massa para a fôrma untada e enfarinhada e levar ao forno preaquecido. Deixar assar por 20 minutos. Para verificar se está assado, espete um palito no centro do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está no ponto. Retirar o bolo do forno para a massa esfriar. Reservar.

Ingredientes: **Modo de preparo:**

Calda:

¼ de xícara (chá) de água
½ xícara (chá) de açúcar
60 mililitros de compota de cereja

Calda:

Numa panela pequena, juntar todos os ingredientes e levar ao fogo baixo. Quando ferver, deixar cozinhar por 1 minuto. Desligar o fogo e reservar a calda.

Recheio: **Recheio:**

700 mililitros de creme de leite fresco
20 cerejas em calda
100 gramas de chocolate meio amargo

Recheio:

Numa batedeira, colocar o creme de leite fresco e bater em velocidade alta por 3 minutos ou até o ponto de creme chantilly (não bater demais, pois o creme chantilly pode virar manteiga). Separar 8 cerejas para a decoração. Cortar as cerejas restantes ao meio. Reservar. No ralo grosso, raspar o chocolate meio amargo. Reservar as raspas.

Montagem:

Retirar a lateral da forma removível. Cortar o bolo horizontalmente. Transferir uma das metades do bolo para um prato raso. Regar a metade do bolo que está no prato com a calda reservada. Espalhar $\frac{1}{3}$ do creme chantilly sobre o bolo regado com a calda. Distribuir as cerejas cortadas sobre o creme chantilly e colocar a outra metade do bolo. Em seguida, regar com o restante da calda.

Cobrir o bolo com chantilly e espalhar com uma espátula alisando a superfície e laterais do bolo (reservar um pouco de chantilly). Pegar aos punhados as raspas de chocolate com uma das mãos e grudar na lateral do bolo (Fazer isso com rapidez, pois o calor da mão derrete o chocolate). Com a ajuda de uma colher, colocar o creme chantilly restante dentro de um saco de confeitar com o bico pitanga e decorar o bolo. Decorar com as 8 cerejas inteiras reservadas. Levar o bolo à geladeira até o momento de servir.



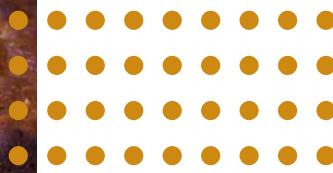
Porções
10 pessoas



Assar
25 min



Tempo
80 min



Arlete Knoop
Draeger

BOLO INTEGRAL DE FRUTAS E SEMENTES



Porções
6 pessoas



Assar
40 min



Tempo
40 min

Ingredientes:

Massa:

3 ovos

200 gramas de iogurte natural

½ xícara (chá) de óleo

1 ½ xícara (chá) de açúcar mascavo

1 xícara (chá) de uva passa

2 colheres (sopa) de amendoim picado,
castanhas ou nozes

2 colheres (sopa) de aveia em flocos

2 colheres (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de gergelim

2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 maçã em cubos

Calda de laranja:

½ xícara (chá) de suco de laranja

4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Bater no liquidificador os ovos, o iogurte natural, o óleo e o açúcar. Separadamente, misturar os ingredientes secos. Incorporar o conteúdo dos ingredientes do liquidificador com os ingredientes secos, misturando bem. Por último, acrescentar o fermento em pó. Untar uma forma redonda com furo e levar ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Desenformar e cobrir o bolo quente com a calda.

Calda de laranja: Espremer e medir o suco de laranja. Acrescentar o açúcar e misturar bem até diluir o açúcar. Colocar sobre o bolo assado quente, lentamente para penetrar na massa.



Alencar Fachini

Bolo Marta Rocha

Ingredientes

Massa:

4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar refinado
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de óleo
½ colher (sopa) de fermento em pó
7 gramas de pó de chocolate

Modo de Preparo

Massa:

Bater as claras em neve e acrescentar o açúcar. Adicionar as gemas, a baunilha e bater mais um pouco. Juntar a água, o óleo e bater somente por alguns segundos. Peneirar a farinha de trigo e o fermento sobre os ovos batidos e mexer delicadamente. Dividir a massa em 3 porções. Em uma delas, acrescentar 7 gramas de pó de chocolate. Despejar as massas em formas redondas (22 centímetros) forradas com papel manteiga. Levar ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 15 minutos cada massa. Obs.: por ser pouca quantidade de massa em cada forma, elas assam rápido. Como existem diferenças entre os fornos, este tempo pode variar.



Porções
10 pessoas



Assar
60 min



Tempo
120 min



Ingredientes:

Calda:

½ xícara (chá) de água
¼ xícara (chá) de açúcar refinado
2 cravos-da-índia
Cascas de meio limão siciliano (ou da preferência)

Doce de ovos:

½ xícara (chá) de açúcar refinado
½ xícara (chá) de água
3 cravos da índia
1 pau de canela
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
¼ xícara (chá) de leite de coco
3 gemas peneiradas

Fios de ovos:

½ xícara (chá) de açúcar refinado
½ xícara (chá) de água
5 cravos-da-índia
1 pau de canela
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
3 gemas peneiradas
Dica: há fios de ovos prontos à venda em supermercados e padarias.

Modo de preparo:

Calda:

Em uma panela, levar ao fogo a água com o açúcar, os cravos e a casca de limão. Quando iniciar fervura, retirar do fogo, tampar e deixar esfriar. Coar e descartar os sólidos.

Doce de Ovos:

Juntar a água com o açúcar refinado, o cravo e a canela. Levar ao fogo até iniciar fervura. Retirar do fogo e esperar amornar. Dissolver a farinha no leite de coco e juntar com a calda. Acrescentar também as gemas. Levar ao fogo novamente até cozinhar e engrossar. Retirar as especiarias e deixe esfriar.

Fios de Ovos:

Colocar as gemas peneiradas em um saquinho, cortar uma das pontas para que, no momento certo, as gemas escorram. Juntar a água com o açúcar, o cravo e a canela. Levar ao fogo até iniciar fervura. Juntar a manteiga na calda. Isso provocará a formação de espuma. Sobre essa espuma, fazer os fios. Segurar o saquinho a alguns centímetros da panela e, em movimentos circulares, deixar as gemas escorrerem. Com uma escumadeira, retirar da panela os fios que estiverem cozidos e transferir imediatamente para um recipiente com água gelada para interromper o cozimento. Retirar da água e transferir para uma peneira.

Crocante de nozes:

½ xícara (chá) de açúcar refinado
½ xícara (chá) de nozes picadas

Crocante de Nozes:

Misturar as nozes com o açúcar e levar ao fogo. Mexer até formar uma farofa crocante. Deixar esfriar para manusear. Dica: há crocantes prontos, que são os mesmos servidos em buffets de sorvete. São facilmente encontrados em lojas especializadas na venda de produtos para confeitoria.

Ingredientes:

Suspiro:

3 claras
1 xícara (chá) de açúcar refinado
Raspas da casca de meio limão siciliano (ou da preferência)

Modo de preparo:

Suspiro:

Bater as claras em ponto de neve. Acrescentar o açúcar e bater até formar um merengue. Juntar as raspas e bater mais um pouco. Transferir o merengue para um saco de confeitar com bico pitanga grande. Forrar uma forma com papel manteiga e fazer as pitangas de merengue. Levar ao forno baixo em 100°C, preaquecido pelo tempo que for suficiente para que o merengue se transforme em um suspiro sequinho. Dicas: caso não consiga regular o seu forno para uma temperatura baixa, mantenha a porta entreaberta. Os suspiros prontos, vendidos em supermercados e padarias, também são usados.

Chantili:

800 gramas de nata gelada (ou creme de leite fresco gelado)
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Chantili:

Misturar a nata com o açúcar e bater até chegar ao ponto de chantili.

Montagem:

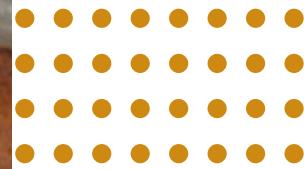
8 nozes inteiras
Fios de ovos
Suspiros
Crocante de nozes

Montagem:

Utilizar um aro de 20 cm x 10 cm de altura para montagem do bolo e colocar sobre um prato. Iniciar as camadas com um disco de massa branca e regar com calda. Passar uma camada de chantili, aplicar os suspiros e mais chantili. Salpicar a metade do crocante e acomodar o disco de massa de chocolate. Regar com calda e espalhar o doce de ovos. Cobrir com uma camada de chantili e salpicar o restante do crocante. Acomodar o segundo disco de massa branca e regar com calda. Espalhar uma camada de chantili por todo o bolo. Utilizar chantili e bicos de confeitar para decorar as laterais e bordas do bolo. Finalizar a decoração com fios de ovos, nozes inteiras e suspiros.

Complemento opcional do recheio:

200 gramas de pêssegos picados ou 200 gramas de geleia de ameixa. Na composição original desse bolo não há a adição dessas frutas, porém, na maioria das confeitarias, encontraremos essa camada a mais de sabor.



Dorli Turow

BOLO NUTRITIVO



Porções
6 pessoas



Assar
35 min



Tempo
25 min

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de beterraba
- 1 xícara (chá) de cenoura
- 2 laranjas
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador os ovos, a beterraba, a cenoura, as laranjas sem casca e sem sementes e o óleo. Adicionar a estes ingredientes líquidos o açúcar peneirado. Acrescentar a farinha e o fermento peneirados e misturar bem. Despejar em uma assadeira untada e enfarinhada. Levar para assar em forno preaquecido médio a 180°C, por 35 minutos.



Carlos de Mello

Bolo Pelado com Morangos

Ingredientes

Massa:

9 ovos, gemas separadas das claras
400 gramas de açúcar
250 gramas de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Raspas de 1 limão

Recheio:

4 bandejas de morango
400 gramas de nata
Meio litro de chantili
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Massa: Bater as claras em neve até ficar bem firme. Adicionar o açúcar e bater até misturar, em seguida colocar as gemas uma a uma. Tirar da batedeira e misturar com uma espátula delicadamente os demais ingredientes. Dividir a massa em três formas untadas. Assar em forno preaquecido em 180°C, uns 40 minutos. Deixar esfriar de preferência por 12 horas

Recheio: Limpar os morangos, deixando duas bandejas de morangos com os talos, escolher os mais bonitos e picar os outros. Bater o chantili com a nata e a baunilha.

Montagem: Colocar a primeira massa assada sobre o prato de bolo. Cobrir a massa com os morangos picados e colocar chantili com o bico pitanga entre os morangos. Colocar a próxima massa assada. Repetir o mesmo recheio. Colocar a terceira e última massa assada. Cobrir o bolo com a nata e o chantili restante e colocar delicadamente os morangos inteiros, inclusive na lateral entre as massas. Entre as camadas de morango, colocar o chantili com o bico pitanga e intercalar o morango inteiro que foi reservado.



Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
90 min



Elisabeth
Michelson Prada

Prinzregententorte

BOLO PRÍNCIPE REGENTE



Porções
10 pessoas



Assar
70 min



Tempo
90 min

Ingredientes:

Massa:

250 gramas de margarina

250 gramas de açúcar

250 gramas de trigo

50 gramas de maisena

4 colheres (chá) de açúcar baunilha

4 ovos

2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio:

500 gramas de nata

2 colheres (sopa) de açúcar

½ xícara (chá) de leite

Cobertura:

150 gramas de açúcar

25 gramas de cacau ou
chocolate em pó

20 gramas de manteiga ou
gordura de coco derretida.

2 a 3 colheres (sopa) de água quente

Modo de Preparo:

Massa: Misturar bem a margarina com os ovos e açúcar até formar um creme. Depois, acrescentar o trigo e os demais ingredientes. Colocar uma camada de massa bem fina sobre a base de um fundo de forma, sem as laterais. Fica na espessura de panqueca. Como são camadas finas, assar a 180°C por 10 minutos. Se tiver mais de uma forma de tamanho igual, pode-se usar a mesma base e levar ao forno, pois serão necessárias de 7 a 8 massas. Desenformar ainda quente. Se a massa esfriar é mais difícil tirar da forma, ela quebra muito fácil.

Recheio: Misturar bem os ingredientes e levar ao fogo e mexer até engrossar. Se ficar muito ralo, acrescentar mais uma colher de amido de milho diluído no leite. Retirar do fogo e deixar esfriar. Bater 200 gramas de manteiga e, de colher em colher, colocar o pudim de chocolate, mexendo sempre. O pudim deve estar frio.

Cobertura: Misturar todos os ingredientes. Levar ao fogo e ferver por cinco minutos, deixar esfriar

Montagem: Massa – recheio – massa – recheio, até terminar com a última camada de massa. Colocar a cobertura de chocolate e decorar a gosto, com confetes coloridos ou chocolate ralado.



Marília Seberino Silva Spézzia

Bolo Quero Mais

Ingredientes

Massa:

150 gramas de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
2 ½ xícaras (chá) de trigo
1 xícara (chá) de amido de milho
200 mililitros de leite morno
1 colher (sopa) de fermento em pó
Uma pitada de sal
Raspas de 1 limão

Recheio:

1 lata de leite condensado
300 gramas de amendoim torrado e moído

Modo de Preparo

Massa: Bater os ovos com o açúcar e a manteiga até formar um creme. Acrescentar o sal e a raspa de limão e misturar. Colocar o trigo aos poucos intercalando com o leite e o amido. Misturar até a massa ficar homogênea. Por último, acrescentar o fermento em pó e misturar novamente. Colocar a massa em duas formas redondas, untadas e enfarinhadas, do mesmo tamanho. Assar em forno médio a 180°C, por 25 minutos.

Nozes carameladas: Levar a lata de leite condensado para cozinhar em uma panela coberta com água, por uma hora. Retirar a lata da água e deixar esfriar. Recheiar as duas massas com a metade do leite condensado e o amendoim torrado e moído. Cobrir o bolo com o restante do leite condensado e salpicar com amendoim a gosto.



Porções
10 pessoas



Assar
50 min



Tempo
70 min



**Analiese
[Zumach]
Koepsel**

BOLO SECO



**Porções
6 pessoas**



**Assar
40 min**



**Tempo
30 min**

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- Sal, raspas de limão
- Canela em pó

Modo de Preparo:

Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com açúcar e a manteiga até formar um creme. Adicionar o sal, as raspas de limão e a canela em pó e misturar. Adicionar a maisena e depois o trigo aos poucos com o leite, batendo devagar. No final, adicionar as claras em neve e o fermento em pó, misturando delicadamente. Colocar em forma de cone, untada e enfarinhada. Levar para assar a 180°C de 30 a 40 minutos.



Cecília Moratelli

Bolo Seco com Frutas

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 100 gramas de manteiga/margarina
- 50 gramas de coco ralado
- 200 gramas de frutas cristalizadas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater as claras em neve e reservar. Bater as gema com a manteiga e o açúcar até formar um creme. Peneirar o trigo com o fermento e adicionar ao creme de ovos. Misturar o leite aos poucos. No final adicionar as frutas e as claras, misture delicadamente. Colocar em forma de furo untada e enfarinhada. Levar ao forno por 45 minutos a 180°C. Decorar com frutas a gosto.



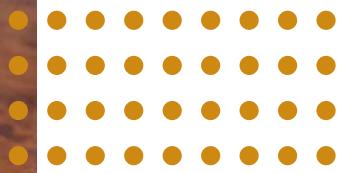
Porções
6 pessoas



Assar
45 min



Tempo
30 min



Maristela Satiro

BOLO TENTAÇÃO



Porções
10 pessoas



Assar
50 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Massa:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) manteiga
- 1 ovo inteiro mais 3 gemas
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e Cobertura:

- 3 claras em neve
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 400 gramas de nata

Modo de Preparo:

Massa: Bater o ovo, as gemas, a manteiga e o açúcar até formar um creme. Peneirar a farinha de trigo com o amido de milho e acrescentar ao creme, intercalando com o leite. Por último, misturar o fermento em pó. Utilizar duas formas redondas do mesmo tamanho, untadas e enfarinhadas para assar. Dividir a massa nas duas formas.

Cobertura: Bater as claras em neve com o açúcar até o ponto de suspiro. Cobrir a massa crua com as nozes e sobre as nozes colocar as claras batidas com açúcar. Levar para assar em forno baixo a 150°C, por 30 a 35 minutos. Se as claras dourarem demais, desligar o forno na parte superior e terminar de assar com o calor da parte baixa do forno. Depois de assado, retirar do forno e deixar esfriar. Enquanto isso, bater a nata em ponto de chantili. Montar os bolos assados em camada, recheando e cobrindo com a nata. Pode decorar com **bicos** e enfeitar com nozes inteiras.



Adriana (Teicovski) Heimann

Bolo Três Cocos

Ingredientes

Massa:

10 ovos
4 xícaras (chá) de açúcar
500 gramas de coco queimado
500 gramas coco fruta (fresco)

Recheio:

500 gramas de coco fresco
1 lata de leite condensado
200 gramas coco ralado

Modo de Preparo

Massa: Bater as claras, depois de firmes acrescentar o açúcar. Em seguida, com uma colher misturar o coco queimado. Em outra bacia, bater as gemas com o açúcar e acrescentar o coco fruta. Forrar duas formas com o papel alumínio e colocar para assar por 40 minutos com o forno a 150°C.

Coco caramelado: Cozinhar 500 gramas de coco fresco, acrescentar 1 lata de leite condensado e 200 gramas coco ralado, até engrossar para cobrir a massa do bolo.



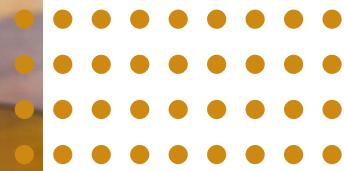
Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
80 min



Joana Klitzke

ROCAMBOLE



Porções
6 pessoas



Assar
15 min



Tempo
45 min

Ingredientes:

Massa:

6 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água morna

3 colheres (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de amônia.

Recheio:

500 ml de suco de laranja

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

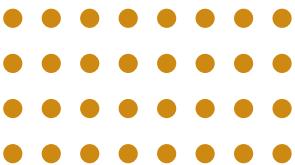
Modo de Preparo:

Massa: Bater as claras em neve até ficar consistente. Bater as gemas, o açúcar e um pouco de água até ficar firme e bem espumoso. Peneirar o trigo com o fermento e misturar as gemas devagar com o restante da água. Colocar o bicarbonato e misturar as claras delicadamente. Colocar em formas retangulares, uma camada não muito grossa e asse por 15 minutos a 180°C. Retire do forno, coloque sobre um pano úmido e enrole.

Cobertura: Misturar tudo e levar ao fogo até engrossar. Deixar esfriar, bater um pouco para ficar um creme homogêneo e utilizar no recheio do rocambole. Se a laranja for muito ácida, utilize 300 ml de suco e 200 ml de água. **Obs.:** Este rocambole pode ser recheado com pudim de laranja, nozes, creme de abacaxi, pêssego, morango, goiabada, creme de chocolate etc.

SOBREMESAS E GULOSEIMAS





Lourdes Ferrari

AMENDOIM DOCE DE PÁSCOA



Porções
6 pessoas



Cozinhar
30 min



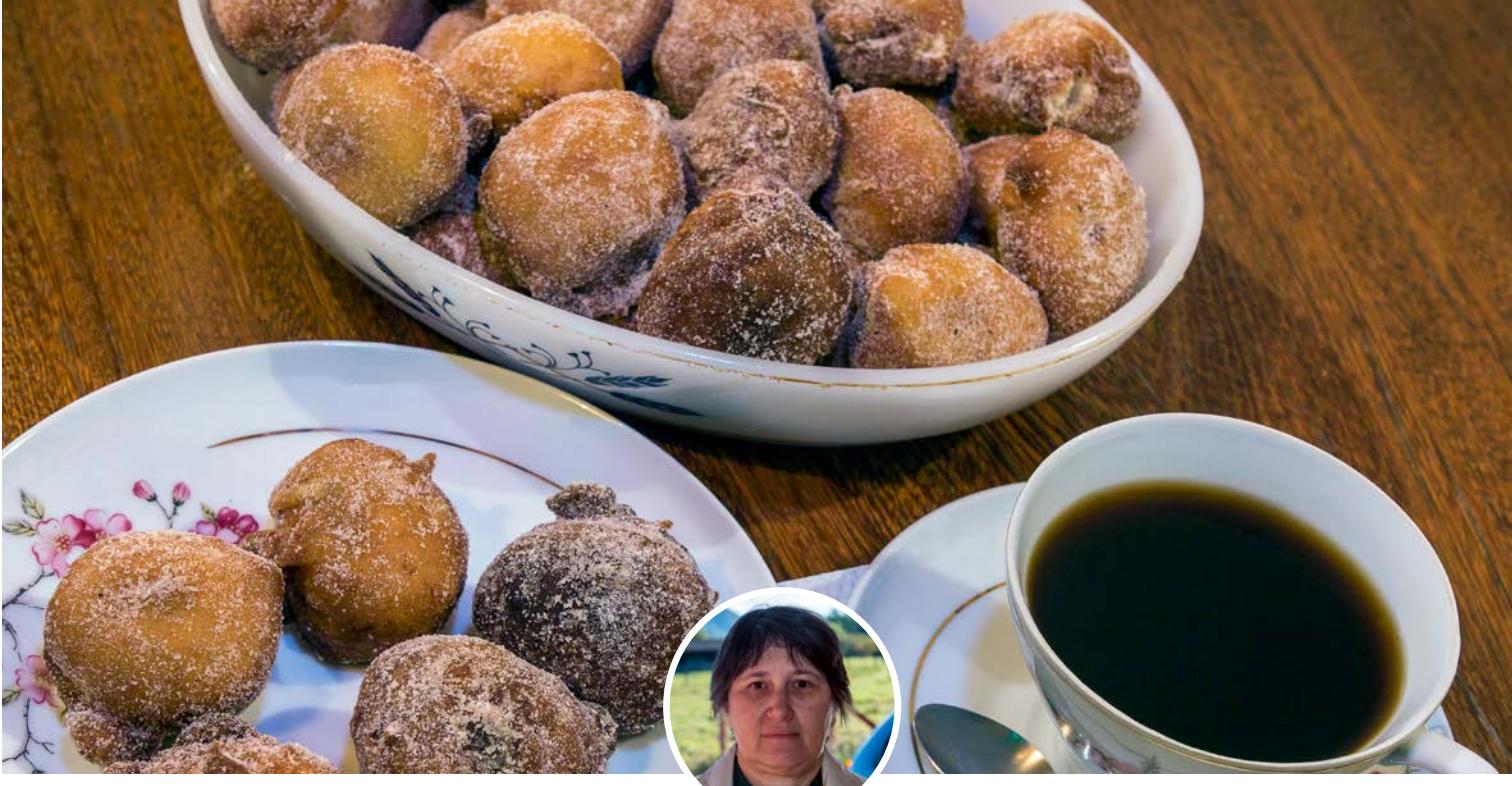
Tempo
40 min

Ingredientes:

- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 500 gramas de amendoim
- 1 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes e levar ao forno em uma assadeira até o amendoim secar, mexer por 15 a 30 minutos, virando duas a três vezes durante o cozimento. O amendoim pode ser branco (descascado sem película vermelha e sem chocolate em pó). Ou pode ser vermelho (com película vermelha e com chocolate em pó colocado durante o cozimento). Obs.: O preparo dele poderá ser feito em panela no fogo baixo, mexendo sempre até a calda açucarar e secar.



Elzira Neide (Slomp) Stolf

Bolinho de Chuva *Pinzotti*

Ingredientes:

- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- Sal
- Farinha de trigo
- 2 a 3 bananas amassadas. (Opcional)

Modo de Preparo:

Bater os ovos com o açúcar e o leite. Acrescentar o sal, o fermento em pó e as bananas amassadas. Colocar a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar mais firme, fazer bolinhos e fritar. Aquecer a gordura e colocar os bolinhos na gordura quente. Deixar dourar, e colocar para escorrer em papel absorvente. Polvilhar açúcar e canela.



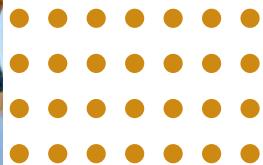
Porções
8 pessoas



Cozinhar
30 min



Tempo
20 min



Joseli Anklam

COCADA DE CENOURA



Porções
6 pessoas



Cozinhar
25 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

- 100 gramas de coco ralado seco
- 3 cenouras médias raladas
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- ½ colher (chá) de canela
- 3 cravos-da-índia

Modo de Preparo:

Misturar bem todos os ingredientes e levar ao fogo brando, mexer até a massa soltar do fundo da panela. Despejar em uma compoteira e deixar esfriar para servir. Obs.: Para bombons, apurar um pouco mais, enrolar, passar no coco ralado e enfeitar com cravo.



Léa Michelle Brehmer Butzke

Gelado de Sagu

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de sago
9 colheres (sopa) de açúcar
400 mililitros de leite de coco
1 lata de leite condensado
300 a 400 gramas de frutas:
morango, kiwi, uva etc.
1 lata de creme de leite.
2 litros de água

Modo de Preparo:

Ferver o sago com dois litros de água e o açúcar. Quando estiver transparente, escorrer. Voltar ao fogo com o leite de coco. Ferver por 10 minutos. Tirar do fogo, amornar e juntar uma lata de leite condensado. Misturar bem. Lavar e cortar as frutas em pedaços, e envolver delicadamente na sobremesa. Levar para gelar e na hora de servir, cobrir com o creme de leite batido e enfeitar com frutas.



Porções
10 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min



**Irma Lach
Gessner**

GEMADA

Zuckerei



Porções
5 pessoas



Cozinhar
10 min



Tempo
30 min

Ingredientes:

- 2 ovos médios peneirados
- 6 (ou mais) colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de nata (creme de leite)
- 1 colher de café de essência de baunilha.

Modo de Preparo:

Com os ovos peneirados, acrescentar o açúcar e misturar bem, fazendo uma gemada e por fim adicionar a baunilha e reservar. Numa frigideira, colocar $\frac{1}{2}$ colher de nata e aquecer bem. Em fogo médio adicionar a mistura de ovos e mexer suavemente até levantar fervura, depois de 3 minutos mexendo acrescentar o restante da nata e mexer ainda em fogo médio por mais 3 minutos. Quanto mais tempo, mais dourado ficará. A dica é, se os ovos forem jumbo então use 2 colheres a mais de açúcar.



Fede (Pellin) Felippi

Ovos Nevados

Ingredientes:

8 ovos em temperatura ambiente (claras e gemas separadas)
1 litro de leite integral
1 e $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar (ou a gosto)
1 pau de canela e um pouco de canela em pó.

Modo de Preparo:

Colocar as gemas em uma peneira fina, furar e deixar escorrendo sem mexer. Juntar 1 copo do leite às gemas, misturando muito bem e reservar. Em uma panela de fundo grosso, levar o leite com o açúcar e o pau de canela ao fogo para aquecer. Bater as claras até o ponto de neve bem firme e reservar. Com o auxílio de uma colher colocar pequenas porções das claras em neve na panela do leite (mantendo em fogo médio) para que cozinhem. Depois de uns instantes, virar para cozinar o outro lado. Retirar e colocar as mesmas em um recipiente. **OBS.:** mesmo depois de escorridas, ainda sobrará um pouco de leite das claras cozidas. Retornar esse leite à panela. Com uma concha retirar um pouco do leite que cozinhou as claras e despejar nas gemas para fazer uma temperagem. Cozinhar em fogo baixo e mexer sempre. Quando o creme cobrir as costas da colher, apagar o fogo e transferir para um recipiente para esfriar. Despejar sobre as claras cozidas e deixe esfriar, antes de servir polvilhar canela em pó sobre as claras.



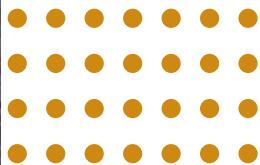
Porções
10 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min



Irene (Gonçalves)
Bendotti

Mandioca

PUDIM DE AIPIIM



Porções
8 pessoas



Cozinhar
50 min



Tempo
60 min

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de aipim (mandioca)
cozido e amassado

1 colher (sopa) de manteiga
100 gramas de queijo ralado
200 mililitros de leite de coco
500 gramas de açúcar

6 ovos

Modo de Preparo:

Cozinhar o aipim (mandioca), escorrer e amassar ainda quente. Juntar o queijo, a manteiga, o leite de coco, o açúcar e as gemas, mexendo muito bem com uma colher de pau. Bater as claras em neve e misturar com a massa sem bater. Colocar em forma bem untada e assar em forno quente até ficar crescido e bem tostado.



Anelore Drews Marquardt

Pudim de Pão Ofenschlupfer

Ingredientes

Caramelizar:

1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água quente

Pudim:

1 litro de leite
1 pedaço de canela em pau,
1 pitada de sal
6 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
Miolo de 6 pães (francês, amanhecido)

Modo de Preparo

Caramelizar: Em uma panela de fundo largo, derreter o açúcar até dourar. Juntar a água quente e ferver até dissolver os torrões de açúcar e a calda engrossar. Forrar com a calda uma forma com furo central e reservar.

Pudim: Bater o leite, o sal, os ovos, o açúcar e os miolos dos pães no liquidificador e despejar a mistura na forma caramelizada. Acrescentar a canela em pau, Assar em banho-maria por aproximadamente 45 minutos.



Porções
10 pessoas



Assar
45 min



Tempo
70 min



Rosely (Gaulke)
dos Anjos

PUDIM DOS ANJOS



Porções
6 pessoas



Cozinhar
5 min



Tempo
20 min

Ingredientes:

- 1 pacote de Maria-mole
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 lata de creme de leite sem o soro

Modo de Preparo:

Junte os três primeiros ingredientes e dilua com água bem quente. Depois misture os demais ingredientes e bata no liquidificador. Leve para gelar.



Márcia Tiedje Dalmonico

Pudim com Bananas fritas

Ingredientes:

12 a 16 bananas nanicas maduras
1 litro de leite
2 gemas
3 colheres (sopa) de maisena
2 colheres (sobremesa) de açúcar de baunilha
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de nata (ou creme de leite)

Cobertura:

3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Fritar as bananas e reservar. Colocar todos os outros ingredientes numa panela, cozinar até engrossar. Por último misturar tudo com uma colher de nata.

Montagem: Colocar em uma vasilha metade do pudim, em seguida colocar as bananas fritas em uma boa camada, em seguida colocar o restante do pudim. Por cima colocar as claras batidas em neve. Levar ao forno preaquecido em 200°C, para dourar as claras. Pode servir ainda morno.

Cobertura: Bater as claras e o açúcar até ponto de claras em neve.



Porções
10 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min



Elisabeth
(Fitzlaff)
Ronchetti

QUEIJADIHA



Porções
8 pessoas



Assar
30 min



Tempo
20 min

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ litro de leite
- 4 ovos.
- 100 gramas de coco ralado
- 100 gramas de queijo ralado
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar em uma assadeira untada e levar ao forno para assar, em forno médio, a 180°C, por 30 minutos. Obs.: Pode também ser assado em forminhas de papel, tipo cupcake, e colocar em uma assadeira.



Elrita (Bertram) Zimath

Rabanada

Ingredientes:

6 pãezinhos amanhecidos ou
12 fatias de pão de forma
1 xícara (chá) de leite
3 ovos
4 colheres (sopa) de açúcar
Canela em pó

Modo de Preparo:

Fatiar o pão em pedaços médios. Bater os ovos com o açúcar. Umedecer rapidamente o pão no leite e passar nos ovos batidos, deixando escorrer o excesso. Fritar em óleo quente. Servir polvilhado com canela ou açúcar de baunilha.



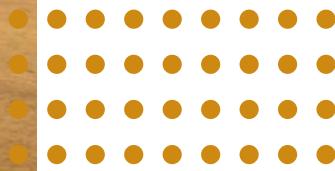
Porções
6 pessoas



Cozinhar
20 min



Tempo
40 min



Jane Grether
Cristofolini



SAGU DE VINHO COM MOLHO DE LEITE



Porções
10 pessoas



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

Sagu:

1 xícara (chá) de sagu
2 ½ xícaras (chá) de água
2 xícaras (chá) de vinho
Cravo da Índia
Canela em pau
5 colheres (sopa) de açúcar

Molho de leite:

1 litro de leite
6 colheres (sopa) de açúcar
1 ½ colher (sopa) de açúcar de baunilha
1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de Preparo:

Sagu:

Colocar o sagu na água de molho por cinco minutos. Acrescentar o vinho, o açúcar, a canela e o cravo e cozinhar mexendo por uns quinze minutos.

Molho de Leite:

Colocar o leite, o açúcar e o açúcar de baunilha para ferver. Em seguida, acrescentar o amido de milho dissolvido em meia xícara (chá) de leite e ferver até dar consistência cremosa. Retirar do fogo e deixar esfriar. Colocar para gelar.



Jociane (Marchetti) Zimath

Sorvete Caramelizado

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (mesma medida do leite condensado)
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 9 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo

Caramelo: Misturar o chocolate em pó com a água e deixar no fogo até dissolver e colocar no fundo e nas laterais de uma forma de cone.

Sorvete: Bater o leite condensado com o leite, as gemas e levar para cozinhar até levantar fervura. Retirar do fogo e deixar esfriar. Bater as claras em neve com o açúcar bem firme e adicionar o creme de leite sem soro. Em seguida misturar com o creme cozido. Despejar o creme acima na forma caramelizada e levar para congelar. Aquecer o fundo da forma para desenformar. Servir com lascas de chocolate.



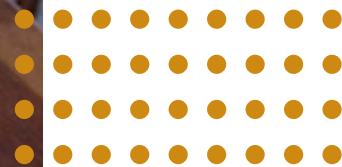
Porções
10 pessoas



Cozinhar
20 min



Tempo
45 min



Amarildo
Schakowski

Apfelstrudel

STRUDEL DE MAÇÃ



Porções
10 pessoas



Assar
40 min



Tempo
70 min

Ingredientes:

250 gramas de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
1 ovo
100 mililitros de água morna
1 colher (chá) de sal ou 1 colher de açúcar se a massa for doce.
1 colher (sopa) de vinagre de maçã
5 maçãs bem grandes
1/3 de xícara (chá) de açúcar
50 gramas de uvas passas
50 gramas de nozes
Canela
Farinha de rosca

Modo de Preparo:

Misturar o trigo, o ovo, o vinagre e o açúcar, acrescentando a água aos poucos, até formar uma massa maleável. Sover bem a massa e dividi-la em duas partes. Colocar sobre uma superfície enfarinhada e cobrir com uma panela quente de boca para baixo ou com uma toalha por 30 minutos. Em seguida, abrir a massa sobre uma toalha enfarinhada, com o auxílio das mãos, tornando-a o mais fino possível, esticando-a em forma de círculo. Pincelar com manteiga derretida ou óleo. Polvilhar uma parte do açúcar por toda a massa aberta e, também, a farinha de rosca. Depois, espalhar até a metade da massa as maçãs cortadas finas. Novamente, polvilhar sobre as maçãs a farinha de rosca, o açúcar, a canela e as nozes picadas. Enrolar como rocambole e levar para assar em forma untada com manteiga e enfarinhada no forno a 180°C, por 35 minutos, até ficar levemente dourado. Antes de levar ao forno, pincelar o strudel com manteiga derretida e repetir mais duas vezes enquanto assar. Retirar do forno, polvilhar com açúcar de confeiteiro ou nata batida com açúcar ou leite condensado.



Norma Fronza Schwartz

Suspiro de Coco

Ingredientes

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata do leite condensado)
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1 coco grande, inteiro e ralado

Caramelo:

- ½ xícara (chá) de açúcar
- Água

Suspiro:

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) açúcar

Modo de Preparo:

Creme: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até engrossar.

Caramelo: Levar o açúcar ao fogo até dourar. Misturar a água quente e deixar formar uma calda grossa. Colocar no fundo de uma travessa de vidro. Colocar o creme já pronto sobre o caramelo.

Suspiro: Bater as claras em neve bem firme. Acrescentar o açúcar e bater até ponto de suspiro. Colocar sobre o creme e levar ao forno até dourar levemente.



Porções
10 pessoas



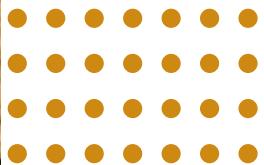
Cozinhar
40 min



Tempo
70 min

EMBUTIDOS E LATICÍNIOS





Osmar Stolf

Escudíguim

LINGUIÇA FRESCAL



Porções
2 quilos



Cozinhar
90 min



Tempo
120 min

Ingredientes:

- 1 quilo de couro de porco
- 1 quilo de carne de porco (pernil)
- 30 gramas de sal
- 1 dente de alho
- 5 gramas de pimenta do reino moída
- Tripa de porco

Modo de Preparo:

Cozinhar o couro na água até ficar macio, moer o couro e em seguida o pernil e misturar tudo muito bem. Acrescentar o sal, o alho e a pimenta, os temperos ficam a gosto de cada um, mas devem ser muito bem misturados. Fazer o enchimento com a tripa do porco (lavada e higienizada). Por não ter conservantes, recomenda-se consumir num curto prazo, frita ou assada. Muitos ainda defumam para dar mais vida útil ao produto.



Wilmar Hahnebach

Linguiça Suína

Ingredientes:

1 quilo de carne suína
170 gramas de gordura de porco
30 gramas de sal
45 gramas de alho
2 gramas de pimenta do reino
10 gramas de açúcar cristal

Modo de Preparo:

Picar a carne suína crua, moer com a banha, colocar todos os temperos e misturar bem. Deixar marinando por uma hora. Após fazer o enchimento da tripa com o produto marinado, levar ao defumador e num período de 8 em 8 horas, fazer a fumaça com material de qualidade, durante 2 dias. Obs.: Usar madeira que não contenha resina e não seja tóxica. Sempre cuidando da fumaça para não ter fogo e nem deixar apagar. No período noturno, não é preciso defumar. Lavar a tripa bovina para linguiça por dentro e por fora, ela pode ser adquirida já pronta em casas especializadas.



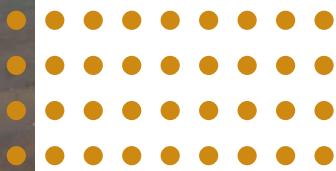
Porções
1 quilo



Defumar
8 horas



Tempo
70 min



**Renita Kruger
Kannenberg**

QUEIJINHO BRANCO



**Porções
1,5 quilo**



**Cozinhar
20 min**



**Tempo
4 dias**

Ingredientes:

Leite – 5 a 10 litros

Modo de Preparo:

Este queijinho pode ser preparado com leite recém ordenhado (garantir que sejam de animais saudáveis), coando o leite e colocando em recipientes esterilizados. Cobrir, em temperatura ambiente, para que ocorra a coagulação natural. Quando usar leite resfriado, aquecer a 42°C, sempre mexendo para que fique homogêneo. Deixar coagular em temperatura ambiente (de 3 a 4 dias). Depois de coagulado o leite vai formar a coalhada, ficando a nata na parte superior que deverá ser removida com uma espátula ou colher. Com uma desnatadeira, o leite pode ser desnatado antes de colocar para coalhar. Cozinhar a coalhada por 20 min numa panela e

aquecer a 45°C, pois, este processo ajuda a separar o soro da coalhada. Em seguida, colocar tudo num saco de algodão esterilizado e levar para escorrer o soro, deixando suspenso com vasilhame embaixo para recolher o soro. Após 24 horas, o soro estará totalmente escorrido. O Queijinho do saco de algodão poderá ser utilizado logo em seguida, amassado e temperado com sal e nata formando a *schmier* de queijinho. Ou armazenado no refrigerador por cinco dias e no freezer por três meses. **Obs.:** No verão a coagulação do leite é mais rápida, no inverno é mais lenta, podendo ser colocado na beirada do fogão a lenha ou caixa de isopor.



Dirlene (Ferrari) Hahnebach

Queijo colonial na sua cura

Ingredientes:

- 10 litros de leite cru
- Coalho

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, aquecer o leite a 38°C, mexendo para não queimar. Adicionar o coalho, de acordo com a indicação do produto, e aguardar cerca de 30 minutos. Em seguida, mexer a massa com as mãos até ficar em pedaços pequenos e aguardar a massa assentar no fundo da panela. (pode-se retirar de 1 a 2 quartos do soro para que fique mais fácil de trabalhar com a massa). Juntar a massa formando um bloco, retirando o restante do soro. Colocar a massa em uma forma com um pano fino que a cubra, de modo que o queijo não esteja em contato com a forma (recomenda-se o uso de uma forma com pequenos furos, para que na hora da prensa

o soro saia facilmente). Deixar descansar por pelo menos 6 horas e prensar o queijo com aproximadamente 8 à 10 vezes seu próprio peso e aguardar 12 horas. Retirar o queijo da forma, cortar os excessos, virar e colocar o queijo de volta na forma e aguardar 3 horas. Em seguida, colocar o queijo na salmoura por 12 horas, espalhando uma colher de sal em cima e mergulhar um pouco para umedecer o sal. Retirar o queijo e passar um pouco de água para limpá-lo. Neste ponto, ele já pode ser consumido ou pode-se deixá-lo maturar pelo tempo se quiser (virando às vezes para maturar por inteiro) em uma temperatura recomendada de 16 a 17°C.



Porções
12 pessoas



Cozinhar
20 min



Tempo
24 horas



Curt Tessmann

Queijo Cozido *Kochkäse*



Porções
1 quilo



Cozinhar
40 min



Tempo
4 dias

Ingredientes:

10 litros de leite • 30 gramas de sal • 1 colher (de sopa) rasa de manteiga

Modo de Preparo:

O leite, após ser ordenhado, deverá ser coado e desnatado, em seguida, reservar e deixar repousar em temperatura ambiente e coberto para coalhar. Em baixas temperaturas o leite pode demorar 3 a 4 dias para coalhar. Ele estará coalhado quando apresentar soro de cor esverdeada e uma visível separação da coalhada. Colocá-lo em uma panela e leve ao fogo brando mantendo a temperatura entre 38 a 40°C por 10 min, sempre mexendo. O tempo de cozimento estará concluído quando se observar uma leve consistência da coalhada. Colocar o material em um saco de pano de algodão, de voal ou serigrafia, para escorrer o soro do queijo, por aproximadamente 24 horas. Para tirar o restante do soro pressione-o com as mãos (quanto menor a umidade do queijo, melhor). Em seguida, esfarelando-o com as mãos. Acrescentar então, 30 gramas de sal e reservar o queijo numa bacia rasa, observando que a camada de queijo esfarelado deverá ter 2 centímetros de espessura no máximo. Cobrir com pano (virar pelo menos duas vezes no dia para que a parte de baixo não fermente mais que a parte de cima). Esperar o queijo amarelar por dois dias, isso dependerá da temperatura ambiente. Se quiser um sabor mais característico, deixe-o maturando por 3 dias. Colocar a manteiga na frigideira em fogo brando e logo em seguida o queijo, mexendo-o até derreter totalmente, ficando com aparência de requeijão cremoso. Esse processo de cozimento varia de 10 a 20 minutos, dependendo do calor do fogo e da quantidade processada numa temperatura média de 75°C. Consuma sobre pão fresco, preferencialmente pão caseiro.

BEBIDAS





Dario Tamanini

CACHAÇA ARTESANAL



Porções
30 pessoas



Cozinhar
30 min



Tempo
4 dias

Modo de Preparo e Ingredientes:

Limpar a cana e passar na moenda para extrair a garapa. Ela permanece por 3 dias fermentando (conforme o clima, em épocas mais frias aumenta-se o tempo). Na mistura, colocar um ovo de galinha, que permanece boiando na superfície e, no ponto certo, desce até o fundo do cocho. Nesse momento, inicia-se o processo

de destilação. Tirar do cocho toda a matéria prima e seguir para o alambique de cobre sobre o fogo para a fervura. Ao ferver, inicia-se a evaporação da cachaça seguindo pela serpentina, passando por água fria, com isso condensando o vapor. Nesse momento, a cachaça já está pronta para o consumo.



Renate de Souza Kertichka

Capilé de Hibisco Medicinal

Ingredientes:

1 quilo de cápsulas do hibisco
Água
300 gramas de açúcar para cada litro de suco
2 colheres (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:

Colher as cápsulas de hibisco na primeira hora do dia. Lavar sob água corrente e eliminar sujidades e cabinhos. Colocar numa panela e cobrir com água. Quando levantar fervura, contar cinco minutos e desligar. Coar e separar o líquido, voltando o líquido para ferver, sendo que, para cada litro de suco, adicionar 300 gramas de açúcar e ferver de 5 a 10 minutos até formar uma calda rala. No final da fervura, adicionar o suco de limão. Para guardar, pode ser engarrafado e hermeticamente fechado ou congelado em forminhas de gelo e depois utilizar os cubinhos para bater com água e fazer suco.



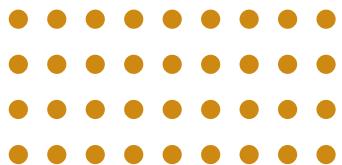
Porções
2 litros



Cozinhar
40 min



Tempo
70 min



**Fabiano Schneider e
Marcos Lehn**

Kraft Und Kampf Antonio

CERVEJA CASEIRA



Porções
5 litros



Cozinhar
120 min



Tempo
12 horas

Ingredientes:

1 quilo Malte Pilsen
100 gramas de Malte Melanoidina
100 gramas de Malte Cara-pils
10 gramas de lúpulo Magnum - 1h do final da fervura
10 gramas de lúpulo Tettnanger - 10min do final da fervura
10 gramas de lúpulo Perle 0min
1 pacote de fermento W-34/70

Modo de Preparo:

BRASSAGEM: Aquecer 4 litros de água a 56°C. Adicionar os 03 maltes. Elevar a temperatura a 66°C. Cozinhar por uma hora. Mexer o mosto constantemente para não caramelizar. Elevar a temperatura a 76°C. Aquecer mais 4 litros de água a 76°C. Lavar o mosto com essa água.

FERVURA: Transferir tudo para a panela de fervura. Fazer um Whirlpool (redemoinho) para o *trub* (sujeira) decantar. Ferver por 1 hora. Durante a fervura, adicionar os lúpulos nos tempos correspondentes. Obs.: Tipo PILSEN



Joel Dallabona



Extrato de Ervas *Bitter*

Ingredientes:

- 5 litros de cachaça (pura)
- ½ quilo de açúcar mascavo
- ½ quilo de açúcar branco

Modo de Preparo:

Em um vidro grande, colocar todas as ervas. Deixar oito dias em infusão na cachaça. Depois caramelizar o açúcar branco e o mascavo. Aquecer meia garrafa de cachaça e misturar no açúcar caramelizado (só um pouco para diluir bem o açúcar). O açúcar branco dá uma coloração melhor. Peneirar todas as ervas e misturar com o açúcar caramelizado diluído. As ervas têm que ser bem lavadas e secadas. Colher sempre na primeira hora do dia. Utilizar um punhado que cabe na mão de cada uma.

As ervas utilizadas são as seguintes:

Folha de goiaba, de pêssego, de caqui, de abacate, de tangerina, de laranjeira, de penicilina, de picão, de sálvia, de figo, de nêspera, de aipo, de boldo, de arruda, de chapéu de couro, de tansagem, de erva santa, de erva doce. (Orégano, sete sangrias, arnica, folha de hortelã (dois tipos), quebra pedra, erva de lagarto, gengibre, açafrão, sabugueiro, amargosa, alecrim, cana de cheiro ou cidreira, mil e uma rama, carqueja, angélica do jardim e artemísia)

Terminando a receita:

Misturar um garrafão do composto de ervas já maceradas com mais um garrafão de cachaça pura e com o açúcar diluído. Nada de água. Totalizando dez litros de cachaça.



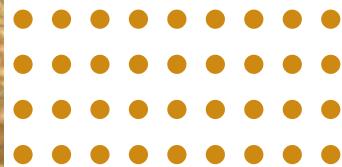
Porções
10 litros



Cozinhar
50 min



Tempo
10 dias



Hércules Voltolini



REFRIGERANTE DE GENGIBRE



Porções
10 litros



Cozinhar
20 min



Tempo
2 dias

Ingredientes:

10 litros de água
1 ½ a 2 quilos de açúcar
½ xícara (chá) com gengibre
2 colheres (sopa) rasas de fermento de pão

Modo de Preparo:

Ferver a água com o açúcar e o gengibre em rodelas por 10 minutos e deixar descansar até ficar morno. Acrescentar uma mistura de fermento de pão e 1 colher (sopa) bem cheia de açúcar, diluído em meio litro de água morna. Quando levedar (levantar), acrescentar o gengibre. Em seguida, colocar um pano sobre o recipiente e deixar coberto por 24 horas. Depois desse tempo a espuma deve ser retirada. Agora é só engarrafar e vedar a garrafa com rolhas.



Nilo Tamanini



Porções

Depende da quantidade



Tempo

60 dias

Vinho

Ingredientes com Modo de Preparo:

A uva colhida para o espremedor (feito pelos proprietários que amassavam a uva com os próprios pés e o líquido já ia para um recipiente, um tonel, uma barrica ou um cocho). No período de 8 a 10 horas depois de amassadas as uvas se iniciava a fermentação. No terceiro ou quarto dia, tirar do tonel e separar o líquido das cascas e grãos iniciar então o processo de fermentação alcoólica, em grandes garrafões ou barricas, onde a levedura consome o açúcar do mosto liberando o álcool, o gás carbônico e o calor, permanecendo por um bom tempo até que a decantação se inicie. Neste processo fazer a correção do Brix com açúcar cristal (terá que ficar em 22° brix). Em seguida a esse período a fermentação acontece durante 30 a 50 dias, dependendo do clima (temperatura) e da uva colhida. Terminada a fermentação é feita a trasfega, na qual se separa o líquido da borra que fica no fundo do recipiente, de 3 a 4 cm geralmente. Essa trasfega é feita normalmente duas a 3 vezes, para deixar o vinho bem transparente e sem resíduos. A trasfega é feita a cada 10 dias. Terminado esse processo, o vinho é engarrafado e está pronto. O processo todo até o envase dura em torno de 90 dias. Depois de envasado deve ser deixado em um lugar sem contato com a luz externa durante alguns meses (no mínimo 6 meses), para depois ir direto para o consumo.



CONHEÇA A EQUIPE



Ademir Winkelhaus

Especialista e consultor em Turismo, com foco em regionalização, em gestão compartilhada e em implantação de circuitos turísticos (Cicloturismo e de Caminhadas). Autor do livro “Bicicleta, Turismo e Evolução – Cicloturismo do Vale Europeu Catarinense” e organizador e curador do livro “Pelas Lentes do Meu Olhar”, de André Schroeder.



Ivone Gumz

Professora, historiadora e especialista em Patrimônio Cultural - História e Acervos. Gestora com foco em projetos de Patrimônio Cultural como museus, arquivo histórico e patrimônio arquitetônico de Timbó e de eventos literários, entre eles: Feira do Livro, Concurso de Poesias. Coordenação geral e projeto do livro: “Representações da cidade, Discussões sobre a História de Timbó” e organizadora e curadora do livro “Pelas Lentes do Meu Olhar”, de André Schroeder.



Kátia Zimath de Mello

Formada em Letras, fluente em língua alemã e inglesa. Extensionista Social Rural, palestrante, instrutora, moderadora e facilitadora, promove o resgate e a preservação da identidade cultural, educação alimentar, cidadania e bem-estar social das famílias da zona rural. Na área de Saneamento Ambiental, autora do prospecto "Boas Práticas para ser ter Água Potável".



CONHEÇA A EQUIPE E TODO O PORTFÓLIO NO SITE
WWW.CULTURAEHUMANIDADES.COM.BR

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<http://hemeroteca.ciasc.sc.gov.br/Boletim%20de%20Folclore/Cadernos%20separatas/BFCCAD003.pdf>

<http://hemeroteca.ciasc.sc.gov.br/blumenau%20em%20cadernos/1976/BLU1976007.pdf>

<https://angelinawittmann.blogspot.com/2013/11/quebra-caco-uma-tradicao-que-esta.html>

<https://angelinawittmann.blogspot.com/2017/09/catedral-sao-joao-batista-rio-do-sul-sc.html>

<https://www.almanaquehistoriajuizfora.com/festas-alemas-do-brasil>

http://www.historia.art.br/arquivos/id_submenu/2689/blumenau_tomo2_completo_web_compactado.pdf, p 386

FOUQUET, Carlos. Bibliografia sobre o Vale do Itajaí. Livro do Centenário de Blumenau. Blumenau: Edição da Comissão de Festejos, 1950.

FOUQUET, Carlos. Vida e Obra do Dr. Blumenau. Ensaio Biográfico. In Blumenau: Comissão de Festejos, Tip. Blumenauense, 1950, p.52-115.

FERREIRA, C. KOESEL, D. F. - Representações da cidade: Discussões sobre a História de Timbó, Edifurb, 2008.

ICONOGRAFIA:

Páginas 21, 22 e 26: Acervo pessoal do casal Valdir Voigdlener e Carin Zita Bloedorn Voigdlener

Página 25: Acervo pessoal do casal Nelson Venske e Ruth Butzke Venske

Página 41 e 45: Acervo pessoal de Ademir Winkelhaus

Página 45: Acervo pessoal de Elisa Gessner

O) mueller

Você de bem com o seu tempo.

Com os eletrodomésticos Mueller em sua casa, você tem mais tempo para cuidar de quem ama.



Nossa memória é composta de lembranças ligadas a acontecimentos, mas também a sabores e odores. Dessa forma, a Culinária representa um grande papel na nossa história, nos remetendo ao passado e a momentos vividos entre nossos familiares e amigos. Neste livro, essas recordações vem expressas em receitas e vivências, principalmente dos imigrantes alemães e italianos do Município de Timbó e da região do Vale Europeu Catarinense numa mescla de costumes e tradições com pratos típicos que vem sendo feitos e transmitidos de geração em geração. Essa riqueza cultural é fruto de muita luta desses imigrantes ao se estabelecerem aqui, valorizando suas raízes e honrando a terra que os acolheu. O livro traz essa história envolvida em afetividade e, ao mesmo tempo, informações técnicas para o bom preparo de uma grande variedade de receitas de doces e salgados que brilharam nas mesas catarinenses e ainda enriquecem o cardápio local.



Projeto viabilizado pela Lei Rouanet – Pronac 203495

Patrocínio / Doação:



ASSESSORIA
SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Apoio institucional: