

*Culinária Colonial
de Santa Catarina
Volume II*



Este livro é uma homenagem à história e às pessoas do meio rural catarinense. Em suas páginas podemos sentir o prazer de apreciar o sabor da infância de nossos pais e avós. Sentimos os perfumes que emanam das fôrmas e panelas manuseadas por nossos antepassados. As imagens nos remetem àquele tempo e lugar onde a lembrança se transforma em saudade e os sentimentos se misturam com os prazeres. Dá vontade de tocar, cheirar e... abocanhar boas porções de cada receita apresentada.

O livro resume um longo trabalho de resgate de receitas antigas promovido pela Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia em parceria com a TAM Linhas Aéreas. São verdadeiras joias culinárias que ao longo do tempo foram preservadas nas regiões rurais de Santa Catarina.

Cada receita é carregada de história, de identidade e do “saber-fazer” próprio de cada família e lugar. Ao olhar e ler sobre os produtos aqui apresentados realizamos uma viagem, de conhecimento e aprendizado sobre cada município, seus atrativos, suas belezas e riquezas naturais.

O livro nos permite entrar na intimidade das famílias dos colonos através dos relatos dos seus costumes alimentares. Sua culinária reflete aspectos de seu trabalho, suas preocupações com a natureza e a valorização das relações comunitárias. Mostra um modo simples de viver, mais fraterno e saudável.

A gastronomia rural se diversifica pela riqueza dos locais e pela forma como é preparada a sua culinária. Gastronomia é cultura! Ela reflete a história das pessoas e dos territórios, e a partir disto acaba transformando-se em atrativo turístico.

A combinação entre locais que encantam, belezas naturais e a comida do interior preparada com carinho – como se fosse feita pela própria vovó – torna-se atrativa para os visitantes, que descobrem no ato de comer uma forma de viajar no tempo e nas histórias de cada família e lugar.

A Acolhida na Colônia é uma associação de agricultores familiares, reconhecida nacional e internacionalmente pelo seu empenho e dedicação em receber visitantes em suas propriedades rurais. As ações da Acolhida buscam recriar os laços entre as pessoas do meio urbano e as do meio rural. Para tanto a Associação desenvolve uma série de ações que buscam aumentar a valorização das coisas do meio rural e da agricultura familiar.

O projeto denominado “Culinária Colonial de Santa Catarina II” resultou neste livro e resgatou histórias e costumes alimentares através das receitas tradicionais de nove municípios catarinenses. Todas as receitas e histórias são de famílias associadas ou parceiras à Acolhida na Colônia. Com isto, a Acolhida na Colônia visa valorizar a vida de seus associados e oferecer um “guia de viagens” para seus amigos turistas. Um guia que nos leva a uma viagem gastronômica e cultural fascinante. Aproveite!

Prefácio.....	3
Índice.....	4
Cidades.....	5 e 6
Crêpalcha.....	7
Cuca de Banana com Massa Crescida.....	8
Batatinha com Charque.....	9
Biscoito de Ovo de Cobra.....	10
Rocambole de Carne Moída.....	11
Pão de Milho.....	12
Embutidos.....	13
Pão de Queijo.....	14
Geleia de Morango.....	15
Pudim de Aipim.....	16
Carpa Recheada na Folha de Bananeira.....	17
Orelha de Gato.....	18
Kochkäse.....	19
Schwarzsauer.....	20
Geleia de Amora Silvestre.....	21
Marreco Recheado.....	22
Licor de Amora.....	23
Minestra de Feijão.....	24
Bolinho de Boleira acompanhado de Geleado de Abacaxi.....	25
Cabrito do Zé Polaco.....	26
Créditos e Agradecimentos.....	27

Leoberto Leal

www.leobertoleal.sc.gov.br



Localizada no alto do Vale do Rio Alto Braço, a cerca de 140 km de Florianópolis, apresenta em sua paisagem morros, colinas, cachoeiras, quedas d'água, riachos, grutas e trilhas naturais, dando um aspecto romântico e pacato ao município. Destaca-se pelos jardins que embelezam a avenida, as pracinhas e as frentes das casas, fazendo da zona urbana um local agradável para passeios. Além das exuberâncias naturais, a aconchegante cidadezinha é cultural e festiva. Um passeio pela história dos imigrantes pode ser feito no museu Lindolfo, que é um orgulho da cidade, e nas festas paroquiais e suas comidas típicas deliciosas, que são herança dos colonizadores.

Vidal Ramos

www.prefeituravidalramos.com.br



Conhecida como cidade da "Doce Festa", por suas doceiras talentosas, o lugar preserva uma culinária típica e rica em suas tradições. Tem uma população formada por várias etnias, com predomínio dos descendentes de alemães e Italianos, possuindo um patrimônio arquitetônico de estimável valor histórico. A principal atividade econômica é agrícola, com produção de mel, doces, geleias, pães, roscas, queijos e salames, entre outros. A beleza natural do Parque Paraíso, instalado na localidade de Molungú, em uma área rodeada por muito verde, está a aproximadamente 9 km do centro da cidade, às margens do ribeirão Molungú, o que proporciona lugares apropriados para um banho refrescante de rio.

Aurora

www.acolhida.com.br/destinos/aurora



Descendentes de famílias alemãs se estabeleceram na localidade por volta de 1910, então denominada Lauterbach. Em 1943, com a Segunda Guerra Mundial e o rompimento entre os governos brasileiro e alemão, o nome teve que ser substituído. Diante do maravilhoso fenômeno do amanhecer, com a luz se derramando pelo vale, o local passou a ser denominado de Aurora, e em abril de 1964 conquistou sua emancipação. As decorações com flores, presentes nos jardins das casas, no centro e na região rural, são um legado de seus imigrantes. A maioria da população vive no campo, onde se produz cebola, fumo, batata-doce, batata, milho, melancia, uva, tomate e arroz. A piscicultura e a criação de caprinos, coelhos, gado de corte e leiteiro, suínos, aves e abelhas contribuem para a economia do município. É também na área rural que se pode encontrar pousadas, deliciar-se com o famoso café colonial, divertir-se em pesque-pagues e desfrutar de uma natureza a ser descoberta.

Atalanta

www.acolhida.com.br/destinos/atalanta



A colonização de Atalanta iniciou-se por volta de 1930, a partir do loteamento e venda de terras efetuados por empresas colonizadoras. Ao chegarem os primeiros moradores, denominaram o local de Sede Dona Luiza, recebendo mais tarde o nome de Serra do Pitoco. Com o passar dos anos, foram chegando os demais imigrantes alemães, italianos e poloneses, que tiveram como atividade inicial a derrubada da mata para construir ali suas moradias e desenvolver a atividade agrícola. A conservação da natureza, com suas cachoeiras e matas, o parque natural e o museu histórico proporcionaram à cidade a chance de desenvolver o turismo. Atalanta é cercada pela Mata Atlântica, atualmente reconstituída em 70%, após 15 anos de trabalho liderado por uma organização não-governamental, a APREMAVI.

Agrolândia

www.acolhida.com.br/destinos/agolandia



"Terra de Tradições", como é chamada, Agrolândia tem uma economia diversificada, com expressividade na indústria. A tradição germânica tem presença marcante através das danças folclóricas e das festas populares, que se destacam pela gastronomia e apresentação de bandas típicas alemãs. Arte e ecologia formam um agradável conjunto para o visitante no Vale das Artes, repleto de cachoeiras cercadas pela exuberância da mata nativa. Em uma das trilhas, podem ser apreciadas inúmeras esculturas entalhadas em pedras de arenito, feitas pelo artista autodidata Volnei Sandro Becker. Outra trilha leva até uma bela cachoeira, cercada pela mata nativa, na localidade de São João, a 5 km do centro. Além disso, existem diversos pesque-pagues no município, onde nas águas geladas e cristalinas da localidade de Serra Velha são criadas trutas em meio à mata nativa preservada. Agrolândia também preserva seus atrativos culturais para que os visitantes possam viajar pelo passado.

Trombudo Central

www.trombudocentral.sc.gov.br

Em 1904, alemães e italianos chegaram a Trombudo Central. Inicialmente, os colonizadores abriram picadas na mata, para chegarem a seus lotes. Sua comunidade conserva obras, como o viaduto e duas estações ferroviárias da antiga Estrada de Ferro Santa Catarina. A principal fonte econômica da cidade é a agropecuária. O artesanato local é caracterizado pelo bordado, crochê, tapeçaria, pintura em diversos estilos, artesanato em pedra ardósia, entalhe em madeira, entre outros. As casas antigas preservadas, muitas em estilo enxaimel, retratam os traços da colonização germânica. Os eventos como a Festa de Santo Antônio, a Festa da Colheita e a Festa da Igreja Cristo Rei também merecem destaque.



Presidente Getúlio

www.acolhida.com.br/destinos/presidente-getulio

O município foi o único em Santa Catarina colonizado por imigrantes suíços-germânicos. Foi inicialmente chamado de Neu Zürich e, em 1954, denominado de Presidente Getúlio. Mesmo com a mudança da denominação, as influências da cultura suíça e alemã permaneceram na culinária, na arquitetura e no folclore. Sua beleza e encantos naturais privilegiam esse pequeno paraíso com 72 quedas d'água, intitulando-o como "Vale das Cachoeiras". Entre montanhas e cachoeiras, a atração fica por conta da prática dos esportes radicais, como trekking, cascading, canyoning, rapel e voo livre, proporcionando ao turista emoções e aventuras. O artesanato local se destaca com o bordado em ponto cruz, bonecas caracterizadas como os imigrantes e também o artesanato feito em palha de milho e folha de bananeira. Sem esquecer as maravilhosas receitas típicas, com seus deliciosos doces alemães. Presidente Getúlio é também considerada a maior bacia leiteira da região.



Witmarsum

www.acolhida.com.br/destinos/witmarsum

Desbravada por alemães em 1924, no início foi chamada de Nova África, pois seus imigrantes haviam combatido no Continente Africano durante a Primeira Guerra Mundial. Em 1930, um grande número de russos, em sua maioria menonitas vindos da Ucrânia, se instalou no local, quando o denominaram Witmarsum. Para os habitantes do município, Witmarsum significa "Estrela Azul", mas estudos feitos na Universidade da Holanda constataram que "Witmar" era o nome de um príncipe, e "Sum" significa jardim. Em resumo, Witmarsum significa "Jardim de Witmar". A preservação de sua história está representada por algumas edificações, como o Salto Russo e o Engenho de Melado e Cana-de-Açúcar. A cidade conta ainda com o Memorial do Imigrante Menonita no Brasil, que guarda a história das primeiras famílias em suas peças e arquivos históricos. Os principais produtos comercializados no município são o vinho colonial, o melado de cana-de-açúcar e os embutidos derivados de carnes suínas. Cachoeiras, praças e danças típicas são os destaques do município.



Presidente Nereu

www.acolhida.com.br/destinos/presidente-nereu

Por volta de 1920, alguns caçadores vindos de São Pedro de Alcântara fixaram residência no local. Dez anos mais tarde surgiram famílias de imigrantes italianos e alemães. O nome da cidade foi uma homenagem a Nereu Ramos, o único presidente da República nascido em Santa Catarina. O artesanato é apresentado pelos trabalhos em crochê, bordados, pinturas em tela, tecidos e peças em cipó (cestos e balaios). Entre várias produções coloniais do município, destacam-se os derivados de leite e de carne suína, pão de milho, compotas e geleias. A culinária típica é representada pelo frango caipira, aipim e polenta. Anualmente são realizadas festas religiosas e a tradicional Festa do Frango Caipira. O município mostra sua riqueza através da exuberância de suas cachoeiras em meio a matas de espécies nativas, proporcionando caminhadas ecológicas. Presidente Nereu é conhecido como a terra do mármore, pois abriga uma das maiores jazidas de mármore marfim do mundo, superada somente em qualidade e quantidade pela mina de Carrara, na Itália.



Leoberto Leal

Crêpalcha

Receita e história de Irene Vermohlen Marian
Propriedade: Recanto Integração

Preparação:

Coloque a água morna em uma bacia, acrescente o açúcar, o fermento e o trigo pouco a pouco até a massa criar uma liga. Faça bolinhas do tamanho de uma colher de sopa e frite na banha ou óleo bem quente. Coloque em um recipiente e saboreie.

Ingredientes:

½ litro de água morna
1 colher (chá) de sal
500 g de açúcar
3 ovos
1 kg de trigo
1 colher (sopa) de fermento biológico

História

Esta receita era feita por nossa mãe e avós nas tardes de chuva para manter as crianças dentro de casa e para tornar o café da tarde mais saboroso. Muitas vezes partíamos os bolinhos ao meio e colocávamos nata. Hoje incrementamos um pouco mais, passando os bolinhos em açúcar e canela ou misturando banana em sua massa.

**Ingredientes:****Massa**

1 xícara de trigo
2 xícaras de água
250 g de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento biológico
1 colher (sopa) de banha
6 bananas bem grandes

Farofa

1 colher (sopa) bem cheia de banha
1 pitada de canela
Suco de 1 de limão
1 xícara de açúcar
Trigo até atingir o ponto da liga

Cuca de Banana com Massa Crescida

Receita e história de Irene Vermohlen Marian
Propriedade: Recanto Integração

Preparação:

No fundo da gamela escale o trigo com a água fervente, a banha e o sal. Em seguida, coloque o açúcar e o fermento e deixe crescer um pouco. Acrescente o trigo até a massa ficar no ponto de liga. Coloque a massa na forma. Corte as bananas em lascas e frite bem a parte superior da cuca. Junte todos os ingredientes da farofa (banha, canela, limão, açúcar e trigo) e mexa bem com as mãos, até ficar esfarelada e com um pouco de liga ao mesmo tempo. Cubra bem a cuca com a farofa e leve ao forno por 20 minutos.

História

Antigamente as cucas eram feitas somente com massa de pão, pois era para aproveitar a sobra da massa. Pode-se notar que todo o modo de preparação é com banha, item abundante na época e que mantemos nas receitas até hoje, pois é mais saboroso.



Batatinha com Charque

Receita e história de Vanda Gucherdt Kreusch
Propriedade: Sítio São José

Preparação:

Na véspera lave bem o charque em água corrente e corte em lascas. Coloque em uma vasilha, cubra com água e deixe de molho a noite inteira. No dia seguinte, jogue fora a água, coloque numa panela para aferventar e retirar o restante do sal. Aqueça uma boa panela de ferro ou barro e deite o óleo, a cebola e o alho, mexendo sempre. Quando a cebola estiver dourada, junte a carne e continue mexendo sempre com a colher, até a carne dourar e fritar. Acrescente os tomates e o tempero verde, até formar um molho encorpado. Depois do molho pronto, corte as batatinhas em rodela e coloque na panela para cozinhar. Acrescente sal se necessário. Sirva bem quente, acompanhado de arroz e salada.

Ingredientes:

1 kg de batatinha inglesa pequenas
½ kg de charque
1 cebola de cabeça média
1 maço cebolinha verde
3 ramos de salsa
4 tomates sem sementes
Sal a gosto

História

Este prato era muito utilizado nas épocas antigas, pelo fato de não existir geladeira, congeladores e energia elétrica, por isto, se consumia muita carne seca. Salgávamos a carne, estendíamos em varais, e depois armazenávamos em gamelões de madeira. A carne levava em média meio ano para ser consumida. Recolocávamos sal de vez em quando neste período, para manter a carne conservada. Na época dos anos 30 utilizavam a batata que plantavam com a carne seca armazenada, pelo fato de terem poucos recursos, viabilizando assim, o sustento da família.

**Ingredientes:**

500g manteiga
500g açúcar
150g coco ralado
1 ovo
1 colher (sopa) de fermento
químico de bolo
1 kg de araruta
Sal a gosto

Biscoito Ovo de Cobra

Receita e história de Emília Back Andrade
Propriedade: Tante Mila

Preparação:

Coloque numa bacia a manteiga, o açúcar e o ovo, misture bem. Acrescente o coco ralado, o sal, o fermento e a araruta até dar o ponto e ficar bem consistente. Faça as bolinhas (no tamanho de uma bolinha de gude) enrolando na palma da mão, leve

em seguida para a forma enfarinhada com trigo. Deixe no forno com temperatura de 250° C por volta de 20 minutos até começar a amarelar. Para retirar da forma, é necessário que deixe esfriar.

História

Estes biscoitos da cultura alemã eram produzidos por minha avó, desde o início da década de 60. Quando minha avó produzia os biscoitos, escondia no porão da casa, mas eu e meus primos entrávamos escondidos e saboreávamos os biscoitos. Se escutássemos algum barulho, fugíamos pelas pequenas janelas existentes. Meus avós nunca descobriram quem furtava os biscoitos. Na Doce Festa, evento tradicional do município de Vidal Ramos, os biscoitos fazem muito sucesso. Principalmente em datas festivas eu não consigo produzir o suficiente pela demanda existente. Hoje, em pleno século XXI, apresento este histórico doce, neste livro gastronômico da culinária típica da região do Alto Vale do Itajaí.

**Rocambole de Carne Moída**

Receita e história de Nelsa Laurentino Back
Propriedade: Sítio das Cachoeiras

Preparação:

Tempere a carne moída com sal e tempero caseiro. Abra a carne temperada sobre uma folha de papel manteiga com um rolo na espessura de mais ou menos 1 cm. Coloque o bacon em tiras, o queijo colonial, o bacon em fatias e uma colher de pimentão, finalizando assim o recheio. Levante uma das pontas do papel e enrole a carne, cuide com o recheio para não sair. Asse durante uma hora em forno pré-aquecido a 150°C e sirva fatiado.

Ingredientes:

1 kg de carne (bovina ou suína) moída, temperada a gosto com sal e tempero caseiro (orégano, cebolinha verde e pimenta dedo de moça)
200 g de bacon em tiras
150 g de bacon fatiado
150 g de queijo colonial fatiado
1 colher (sopa) rasa de pimentão verde picado

História

Minha mãe apresentava este rocambole com carne suína em datas especiais, eventos festivos ou comemorações. O recheio era sempre uma surpresa para os convidados, sendo que nessa época utilizavam muito bacon pelo fato de abaterem os animais em suas propriedades, além de utilizarem cenoura e ovos cozidos. Meus pais de cultura italiana vêm, através desta receita, demonstrar a história presente na gastronomia local. Desde a década de 40 ouço relatos referentes a este prato, que é muito saboroso.

**Ingredientes:**

2kg de cará
3kg de batata doce
5kg de fubá
2 colher (sopa) de fermento de
pão
Sal a gosto

Pão de Milho

Receita de Cecilia Will
Propriedade: Moinho Sand Bach

Preparação:

Rale a batata doce e escalde. Depois de morno, rale o cará, em seguida acrescente o fubá. Misture água até ficar uma massa homogênea e cuide para a massa não endurecer. Coloque

o sal e o fermento de pão e mexa. Deixe crescer em torno de 30 minutos. Unte as formas com banha, divida a massa e leve ao forno pré-aquecido em aproximadamente 250° C. Asse por uma hora.

História

Esta é uma receita de origem alemã, tradicional na minha família. Na época da minha infância, lembro que o pão de trigo era feito poucas vezes, em datas especiais, pois o trigo, além de ter um custo alto, era difícil de ser encontrado. Por volta de 1969, quando eu tinha aproximadamente 15 anos, aprendi a fazer a receita, já que eu era a filha mais velha e, na impossibilidade de minha mãe fazer as atividades domésticas, eu assumia.

**Embutidos**

Receita e história de Edelino
e Lourdes Schüssler
Propriedade: Nino's Embutidos e Defumados

Preparação:

Moa a carne no disco médio, adicione o sal e os temperos. Mexa a massa de carne até dar liga (a massa vira um bolo homogêneo e solta da superfície). Deixe a massa descansar por 2 horas. Embuta e deixe as linguiças em espera por mais 2 horas e as coloque para defume.

Preparação:

Cozinhe as peças de porco até ficarem macias. Moa em disco médio e acrescente o sal e os temperos. Mexa até formar uma massa e soltar das mãos. Embuta e cozinhe em água a 50°C por mais ou menos 1 hora. Tire e pendure até esfriar. Conserve em geladeira.

Preparação:

Moa o torresmo e misture com o restante dos ingredientes. Conserve em geladeira. Sirva com fatias de pão.

História

Defumados de porco são uma tradição muito antiga, é uma forma de manter a carne suína conservada por mais tempo. Eu e minha esposa Lourdes aprendemos as receitas do Sr. Ari Kohls (antigo proprietário já falecido) e processamos há mais de 15 anos. Lembramos que na infância os porcos resultavam em muita banha e poucos embutidos. Hoje o animal tem boa rentabilidade em carne e pouca em banha.

Linguiça Pura Defumada**Ingredientes:**

1 kg de carne suína
25 g de sal
Alho a gosto
Pimenta a gosto

Morcela**Ingredientes:**

4 kg de pele de porco
5 kg de miúdos de porco (fígado,
coração, língua)
1 kg de cabeça de porco
Sal, temperos verdes e pimenta a gosto

Pasta de Torresmo**Ingredientes:**

500 g de torresmo pronto
4 dentes de alho
Pimenta do reino e sal a gosto

**Ingredientes:**

½ kg de queijo branco
3 ovos
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento biológico
1 colher (sopa) de banha
½ xícara de leite
1 xícara de trigo
4 a 5 xícaras polvilho doce (até dar o ponto)

Pão de queijo

Receita e história de Carmelita Sebold Hobus
Propriedade: Kuchen Haus

Preparação:

Coloque em uma tigela o queijo branco e amasse com as mãos. Em seguida acrescente os ovos, o sal, o fermento, a banha, o leite e mexa bem. Acrescente o trigo e por último o polvilho doce para dar o ponto mais firme. Depois da massa pronta, fazer um rolo e cortar em pedaços de 5 cm. Unte uma forma e leve ao forno por 15 minutos em temperatura de

180° C. Quando começar a dourar baixe a temperatura gradativamente até chegar a 100° C para que o pão de queijo não murche.

Geleia De Morango

Receita e história de Ursula Barth Berschinock
Propriedade: Família Berschinock

Preparação:

Coloque os morangos para cozinhar, enquanto estiver cozinhando acrescente o açúcar e deixar ferver até dar ponto de geleia, mais ou menos de 30 a 40 minutos.

Ingredientes:

1kg de morangos cortados ao meio
800g de açúcar cristal orgânico

História

Tudo começou há 29 anos, quando casamos e começamos a nossa luta para adquirir alguma coisa, pois não tínhamos nada. Logo vieram as filhas Sueli e Lucilene e continuamos a luta. Com o passar do tempo começaram os problemas de saúde e tivemos que procurar alternativas de vida, pois até o momento o nosso trabalho era convencional. Então optamos pelo trabalho orgânico. Foi quando tive a ideia de começar a fabricação de geleia de morango, sendo que até então não sobrava tempo para isso. Comecei a estudar a minha receita e graças a Deus fez e faz muito sucesso. Hoje as filhas estão casadas e eu e meu esposo vivemos tranquilos, e com muito mais saúde graças ao trabalho orgânico.

História

Receita da minha Oma Frida, conhecida por todos como sendo a melhor doceira da cidade. Quando fazia os pães de queijo eu chegava com alegria e ela repartia comigo. Parece que ela estava adivinhando que eu iria continuar a profissão dela com muito orgulho. Tenho muitas receitas antigas dela, de biscoitos eucas, que estou passando para as minhas filhas.

**Ingredientes:**

4 ovos inteiros
8 colheres (sopa) de açúcar cristal
50g de coco ralado
1 prato fundo de aipim ralado cru
½ copo americano de açúcar cristal
para caramelizar a forma
1 litro de leite

Pudim de Aipim

Receita e história de Inelsir Graupner
Propriedade: Recanto da Colina

Preparação:

Bata no liquidificador os ovos sem as claras, o leite, o açúcar e o coco ralado. Retire do liquidificador e misture o aipim. Coloque para cozinhar no fogo até engrossar. Caramelize uma forma, coloque o pudim e as claras em neve e leve ao forno para dourar. Sirva frio.

Carpa Recheada na Folha da Bananeira

Receita e história de Neuci e Dilson Rossetto
Propriedade: Sítio Água Rica

Preparação:

Tire a cabeça da carpa, deixe o couro e as escamas. Abra o peixe pela espinha dorsal e depois retire a espinha. Tempere com sal e deixe descansar. Para o recheio, corte em cubos a cebola, o tomate, o pimentão e o palmito. Misture com o sal, a alfavaca, a salsa e a cebolinha verde e deixe descansar. Para assar, coloque duas camadas de folha de bananeira na grelha, em seguida coloque o peixe aberto em cima das folhas com o lado da escama para baixo. Acrescente aproximadamente 2 cm de recheio em cima do peixe. Em seguida, coloque uma camada de folha de bananeira sobre o recheio. Para um peixe de aproximadamente 2 kg, deve-se deixar assar em torno de 1h30min. Durante esse processo também é necessário controlar o fogo na grelha.

Ingredientes:

1 carpa grande
2 cebolas de cabeça grande
3 tomates médios
1 pimentão verde grande
3 palmitos
2 ramos de alecrim
4 folhas de alfavaca
Salsa, cebolinha verde e sal a gosto

Histórico:

Sempre gostei de fazer pratos diferentes e seguir as receitas da minha família. Tudo isso faço para agradar a minha família e aos meus hóspedes. Tento resgatar várias receitas antigas e coloniais para não repetir o mesmo cardápio. Ofereço pratos simples e muito saborosos. Nossa propriedade cultiva orgânicos e não precisamos comprar quase nada no mercado local. Minhas receitas são uma delícia!

Histórico:

Eu e meu marido Dilson que elaboramos a receita. Há aproximadamente 10 anos utilizamos a folha da bananeira no preparo do peixe, uma prática que era muito utilizada antigamente para assar diversas comidas no fogo. Após algumas tentativas descobrimos a melhor maneira de preparar o prato. Atualmente a Carpa Recheada na Folha da Bananeira tornou-se o prato típico da nossa propriedade.

**Ingredientes:**

4 ovos
1 xícara de nata
200g de açúcar
750g de farinha de trigo
3 colheres (chá) de fermento em pó

Orelha de Gato

Receita e história de
Calani Helena Franz Muller
Propriedade: Franz Chocolates

Preparação:

Misture os ovos com o açúcar e a nata,
até ficar cremoso. Adicione aos poucos

a farinha de trigo e o fermento em pó. Pegue pequenas porções e abra com um rolo em uma mesa enfarinhada, formando discos de cerca de 0,5 cm de espessura. Corte tiras de aproximadamente 5 cm de largura e depois corte diagonalmente, formando pedaços de 10 cm. Com uma faca, faça um pequeno corte no centro de cada pedaço da massa e passe uma das pontas pelo buraco, formando a "orelha". Frite em gordura bem quente até dourar. Se desejar, passe no açúcar.

HISTÓRIA

Esta receita já era feita por minha avó materna. Não sei de onde ela aprendeu, mas sei que também vem da Alemanha. Esta receita lembra minha infância, minha mãe aproveitava os dias de chuva para fazer uma boa quantidade de doces para alimentar a família "formigueira". Esta era uma das receitas que nós, quando crianças, podíamos ajudar a fazer. Era uma festa!

**Kochkäse**

Receita e história de Calani Helena Franz
Muller
Propriedade: Franz Chocolates

Preparação:

Forre uma bacia com uma toalha.
Amasse o queijinho branco com um garfo e coloque na bacia. Tempere com uma pitada de sal. Tome o cuidado e proteja a bacia com uma tela para evitar o contato com insetos. Deixe descansar de 2 a 4 dias (dependendo da temperatura ambiente), até o queijo ficar amarelo. O cheiro é bastante forte. Durante este tempo a toalha fica úmida, e deve ser trocada. Quando estiver no ponto (amarelo) pode ser frito. Coloque uma colher (sopa) de nata ou manteiga na frigideira antes do queijo. Deixe cozinhar até formar um creme. Pode ser consumido de três formas. Cru, quando estiver amarelo, adicionar um pouco mais de sal, pode ser degustado com pão caseiro. Cozido, ainda quente, pode ser comido com colher ou passado no pão. Cozido, ainda quente, adicionar o tempero Kümmel, deixar esfriar e cortar em fatias para comer com pão.

HISTÓRIA

É uma receita tradicional da Alemanha, trazida pelos imigrantes. Minha família descende cem por cento da Alemanha. Minhas avós já faziam esta receita para aproveitar o queijinho branco, feito nas suas propriedades ou comprado de vizinhos. Era considerado um alimento barato e que satisfazia a família.

**Ingredientes:**

1 pato de aproximadamente 1 kg com miúdos (pescoço, pés, moela, fígado, coração e ponta de asa)
500 ml de sangue de pato com 4 colheres (sopa) de vinagre ou limão
Sal e pimenta a gosto
Tempero verde picado (salsa e cebolinha) a gosto
2 batatas cortadas em cubos
2 cenouras cortadas em cubos
4 colheres (sopa) de farinha trigo
3 litros de água aproximadamente

Schwarzsauer

Receita e história de Marlis Preillepper
Propriedade: Família Preillepper

Preparação:

Corte o pato em pedaços, tempere com sal e reserve. Coloque água na panela, junte o pato com os miúdos para cozinhar até a carne ficar macia. Em seguida coloque as batatas, a cenoura e a pimenta. Em um recipiente, coloque o trigo dissolvido em ½ xícara de água e misture com o sangue. Para finalizar, junte o sangue, o tempero verde com o pato já cozido. Deixe ferver por aproximadamente 10 minutos, até o caldo engrossar.

Este prato pode ser acompanhado de aipim frito com toucinho.

História

Antigamente este prato era preparado na véspera de casamentos, quando as mulheres se reuniam para abater as aves que seriam servidas na festa. No momento do abate elas reservavam o sangue para o preparo do Schwarzsauer, que seria preparado na sexta-feira ao final dos trabalhos para todas as pessoas que estavam envolvidas nos preparativos do casamento. Este prato é típico da culinária alemã, que foi trazido junto com a nossa colonização.

**Geleia de Amora Silvestre**

Receita e história de Tusnelda Prust
Propriedade: Sítio Tamanduá

Preparação:

Junte todos os ingredientes em uma panela e cozinhe até dar o ponto, aproximadamente 30 minutos.

Ingredientes:

1 kg de amoras silvestre
1 kg de açúcar
1 copo de suco de limão

História:

Conheço esta receita desde criança. Havia produção de amoras na casa dos meus pais. Aprendi com minha mãe e já produzo há aproximadamente 50 anos. Vendo as geleias na propriedade e no comércio local, além de colocar também na mesa dos visitantes. A propriedade foi herança dos meus sogros. Como restaurante funciona desde 2000 e como pousada desde 2009.

**Ingredientes:****Recheio**

2 ovos
1 pedaço de pão amolecido em água morna (pode ser pão francês ou caseiro)
100 g de bacon bem picadinho
1 maçã bem picadinha
4 dentes de alho
1 cebola média
Cheiro verde, pimenta e sal a gosto
Farinha de mandioca para dar o ponto.

Marreco

1 marreco inteiro
3 folhas de louro
1 xícara de água
1 cebola média picada
½ pimentão picadinho
1 tomate picado

Marreco Recheado

Receita e história de Tuseda Prust
Propriedade: Sítio Tamanduá

Preparação:

Para o recheio, junte todos os ingredientes e amasse bem. Reserve. Salgue o marreco por dentro e por fora a gosto e coloque o recheio. Costure bem para o recheio não sair. Coloque o marreco em uma assadeira, acrescente as folhas de louro e a água. Leve ao forno para assar. Após 2 horas de cozimento, acrescente a cebola, o pimentão e o tomate. Leve ao forno por mais 1 hora, vire de vez em quando para dourar. Sirva acompanhado de arroz, salada, purê de batatas, repolho roxo ou chucrute.

História

Esta receita faz parte da história da minha família há várias gerações, passando de mãe para filha. Nem sei dizer ao certo a quantos anos este prato é preparado, pois lembro que cresci vendo minha mãe, avó e bisavó preparando esta iguaria. Nesta época, a família se reunia aos domingos e degustava o prato acompanhado de várias outras deliciosas receitas existentes até hoje. Depois que casei, passei a morar perto de minha sogra e o prato tornou-se algo corriqueiro, preparado várias vezes durante a semana. Não perdi a oportunidade de ensinar a receita antiga para todas as minhas filhas, permitindo que elas se tornassem ótimas cozinheiras. Atualmente é possível apreciar esta delícia da culinária alemã no Sítio Tamanduá, onde sempre muito alegre eu preparo com carinho os almoços típicos que os visitantes nunca esquecem.

**Licor de Amora**

Receita e história de Emília Lunelli
Propriedade: Recanto da Natureza

Preparação:

Em um vidro coloque as amoras e a cachaça até cobrir as frutas. Tampe e deixe em infusão por 15 dias. Depois coe em algodão. Para a calda de açúcar, coloque numa panela um litro de água e mexa até desmanchar todo o açúcar e a calda ficar transparente. Deixe esfriar. Misture com a infusão já coada, a seu gosto.

Ingredientes:

1 Kg de amoras frescas
Cachaça

Calda de açúcar

1 kg de açúcar
1 litro de água

Histórico

No ano de 2000, fiz um curso de geleias e aprendi a fazer licores de várias frutas. Depois disto, não parei mais de fazer licores de vários sabores, sendo que o Licor de Amora é meu carro chefe.

**Ingredientes:**

½ kg de feijão
2 dentes de alho
Sal e cebolinha verde a gosto
2 xícaras de arroz

Minestra de Feijão

Receita e história de Emília Lunelli
Propriedade: Recanto da Natureza

Preparação:

Cozinhe o feijão com sal até ficar bem mole. Depois bata no liquidificador e coloque o feijão batido e o arroz para ferver, até amolecer.

Refogue o alho e a cebolinha verde e acrescentar à mistura. Sirva bem quente.

História

Há muitos anos, quando não existiam as comidas sofisticadas que existem hoje, surgiu a ideia da Minestra de Feijão, já que os agricultores plantavam muito feijão, pois era um dos únicos alimentos da época. Na minha casa eram feitas várias receitas à base do feijão, entre elas a Minestra. Minha mãe ensinou essa maravilhosa receita a todas as filhas.

**Bolinho de Boleira acompanhado de Geleado de Abacaxi**

Receita e história de Roseli May Knies
Propriedade: Sítio Colina

Preparação:

Para fazer a massa, coloque em uma bacia os ovos e o açúcar, bata até a mistura dobrar de tamanho e ficar com a cor esbranquiçada. Em seguida acrescente a banha e o sal e mexa novamente. Coloque o leite e o trigo alternadamente até dar o ponto de liga. No final dilua o sal amoníaco em uma colher de sopa de leite, e junte à mistura mexendo até ficar homogênea. Coloque na boleira para assar.

Para fazer o geleado, cozinhe a casca do abacaxi com água suficiente para obter 1 litro de suco coado. Corte a polpa do abacaxi em pedaços pequenos e misture ao suco da casca.

Coloque em uma panela alta e leve ao fogo forte. Acrescente o açúcar, a pectina e deixe cozinhar. Mexa de vez em quando até dar ponto de geleia.

Ingredientes:**Bolinho de boleira**

4 ovos
2 xícaras e meia de açúcar
180 g de banha de porco
Sal a gosto
3 xícaras de leite
5 xícaras de trigo
2 colheres (café) de sal amoníaco

Geleado de Abacaxi

1 litro de suco de cascas de abacaxi
Polpa de meio abacaxi
900 g de açúcar
400 ml de pectina caseira

História

Essa receita vem de muitos anos desde o tempo de criança. Minha avó fazia essa receita com frequência para toda a família. Éramos pobres e naquela época trigo era artigo de luxo, pois raramente era comprado. Toda vez que a avó fazia os bolinhos era uma alegria na família, pois sentávamos todos em volta do fogão a lenha para vê-la assar os bolinhos deliciosos. Então, quando casei, depois de algum tempo ganhei a boleira que era de minha avó, e para manter essa tradição preparo com frequência no Sítio Colina bolinho de boleira feito no fogão a lenha, que é muito mais delicioso.



Ingredientes:

4 kg de cabrito
 5 g pimenta
 2 dentes de alho
 1 colher (sopa) de açafreão
 8 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
 4 colheres (sopa) de vinagre de uva ou vinho
 Sal, salsinha, cebolinha, alecrim, hortelã, orégano e gengibre a gosto

Cabrito do Zé Polaco

Receita e história de Luzia Cuzik
 Propriedade: Sítio Vida Nova

Preparação:

Leve o cabrito ao forno ainda congelado durante 3 horas com temperatura de 140° C e mais 2 horas a 100° C. Tire do forno e tempere quente com vinagre de uva. Misture o sal, a pimenta, o alho e o açafreão e esfregue bem em toda a carne do cabrito. Retire da forma a gordura, recoloque a carne do cabrito e regue com 4 colheres de azeite de oliva. Devolva ao forno por mais 1 hora com

temperatura a 100° C. Retire, aplique o restante dos temperos macerados e misturados ao azeite de oliva e devolva ao forno por mais 30 minutos ou até a hora de servir. O tempo de forno e temperatura depende da idade no abate. Se for um cabrito mais velho do que oito meses, o tempo de forno será maior. Pode ser servido com purê de aipim ou batata doce cozida ou salada mista.

História

Eu estava temperando a carne de cabrito quando chegou a minha casa meu irmão e perguntou o que eu estava fazendo. Eu disse a ele que estava preparando a carne de cabrito. Ele deu uma risada e disse-me que nosso pai na década de 50 sempre temperava a carne cedo, mais só comiam à noite e que o cabrito era assado após a fornada de pão no forno a lenha. Fiquei extremamente curiosa para saber como tudo acontecia, tendo em vista que nessa época eu nem era nascida. Meu irmão começou a relatar que era tudo bem diferente de hoje, as crianças ajudavam nos afazeres e também no abate dos animais. Disse também que o cabrito do nosso pai Zé Polaco era famoso, e que todos os amigos se reuniam para comer a carne e falar de sua criação que era grande e bonita, sendo ele o único morador do outro lado do rio do Blinck de Baixo, próximo a Praça Stoltenber. Meu irmão também falou do azeite de oliva que era vendido pelos donos da Praça Stoltenberg e que vinha do Porto de Itajaí e por muitos anos era usado em nossa casa para temperar o cabrito e também para massagear as crianças, pois minha mãe benzia de arca caída e de outras doenças da época.

Em sua criação, os animais viviam à vontade na capoeira. Das cabras se tirava o leite que servia tanto para beber quanto para fazer o queijo. No abate os machos não eram castrados, eram embebedados. A receita se tornou perfeita. Hoje servimos a carne no nosso dia a dia em diversos modos de preparo, sendo frito, ensopado, assado no forno ou na grelha.

Realização:

Acolhida na Colônia e TAM Linhas Aéreas

Apoio e impressão:

Ministério do Turismo

Equipe técnica

Acolhida na Colônia:

Ana Paula G. da Silva; Clovis Kniess; Daiana Andréia Basttezzini; Daniele Lima Gelbcke; Jaqueline Pesenti; Lucilene Assing; Ricardo Clasen; Thaise Guzzatti

Design e diagramação:

Guilherme Szpigiel

Fotos:

Alessandro Gruetzmacher

Coordenação do Projeto e

Produção fotográfica:

Elisabete Silva Produção Culinária Ltda
www.producaoculinaria.com.br

Revisão

Mariene da Rocha Coutinho

Agradecimentos:

As agricultoras e agricultores que compartilharam suas receitas e aos que nos cederam suas propriedades para o concurso de receitas e captação das imagens:

LEOBERTO LEAL: Irene Vermohlen Marian; Marlene Eger Scheidt; Vanda Gucherdt Kreuzsch; Waldir José Kreuzsch - VIDAL RAMOS: Emília Back Andrade; Juvanita Koch; Nelsa Laurentino Back; Oto Koch - AURORA: Cecília Will; Edelino Schüssler; Lourde Schüssler; Sezefredo Laue; Sieglende Kruger - ATALANTA: Carmelita Sebold Hobus; Ursula Barth Berschinock - AGROLÂNDIA: Dilson Rossetto; Inelsir Graupner; Karin Schreiber; Nelci Rossetto; Pablo Schreiber - TROMBUDO CENTRAL: Calani Helena Franz Muller; Marlis Preillepper - PRESIDENTE GETÚLIO: Tusnelida Prust - WITMARSUM: Emília Lunelli - PRESIDENTE NEREU: Luzia Cuzik; Roseli May Kniess.

E aos multiplicadores e jurados do Concurso de Receitas Típicas, que com muita dedicação e seriedade nos ajudaram a divulgar o concurso e escolher estas receitas saborosas:

Ana Paula Pereira; Carmen Pezenti Matias e Rafael Kurtz - (Multiplicadores pela Prefeitura Municipal de Atalanta); Fabiana Dickmann - AMAVI; Fabiana Vandresen Lehmkuhl - (Multiplicadora pela Prefeitura Municipal de Aurora); Lorena da Silva Clasen; Roseli K. Cardoso; Sônia Maria Abatti - Epagri (Aurora); Luciana Ramos - (Multiplicadora pela Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio); Adriana Pedrone de Melo - (Multiplicadora pela Prefeitura Municipal de Presidente Nereu); Fernanda Mihsfeld - (Multiplicadora pela Prefeitura de Witmarsum)

*Conheça os roteiros da
gastronomia colonial
tradicional Catarinense
www.acolhida.com.br*

Realização



TAM

Apoio



Ministério do
Turismo

