Epagri
Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina

Organizadoras
Marlene Klein
Vania Franciele Sander
Francieli Schoenell
CRAS – Recanto Familiar

2017

APRESENTAÇÃO

A alimentação de uma sociedade é diretamente influenciada por sua cultura e vice-versa, com esta concepção o Projeto Comida Como Cultura tem o objetivo de representar e principalmente resgatar as receitas e o saber fazer de alguns dos pratos típicos do Município de Peritiba. Pratos estes com a marca da colonização alemã, italiana, holandesa e cabocla, com a expressão do modo de ser e de viver da população local.

As receitas apresentadas trazem um sabor especial, sabor da história, do carinho e do saber fazer. Da mais simples à mais elaborada cada uma traz no relato de quem a apresenta uma lembrança, da família, de datas especiais, da produção dos ingredientes e da cultura que representa.

Neste livro temos uma pequena mostra dessas receitas e suas histórias, que deve servir como uma motivação para futuras edições, de modo que se possa resgatar e registrar o maior número possível desse patrimônio imaterial da comunidade Peritibense.

AGRADECIMENTOS

Às famílias que partilharam suas receitas e histórias, contribuindo para o registro da cultura local e possibilitando que o objetivo do Projeto fosse alcançado.
Aos Clubes de Mães, Associações de Comunidades e Grupos que atenderam ao chamado da Diretoria de Cultura e da Epagri para a realização do Projeto.

Ao CRAS Recanto Familiar por apoiar e acompanhar o desenvolvimento dos trabalhos nos grupos.

A todos que de uma forma ou de outra contribuíram para que esta publicação fosse possível.

COMIDA COMO CULTURA

O ser humano enquanto sujeito histórico e cultural tem nas relações sociais a construção de sua individualidade, ao mesmo tempo em que contribui para a construção da sociedade em que está inserido. Partindo desta concepção a comida, alimento, representa muito mais que a simples nutrição, mas tem relação direta com a cultura, laços familiares e comunitários, diferencia socialmente e estabelece a identidade de um local e de um povo.

No desenvolver do Projeto Comida Como Cultura percebeu-se que a forma de cultivar, de preparar e de servir, o ambiente e a ocasião revelam muito dos hábitos e dos laços afetivos das famílias. De modo geral ouvimos na história de todos os pratos que a maioria dos ingredientes eram, na época de colonização do município, ou quando as atuais representantes os aprenderam, de produção própria, oriundos da propriedade familiar, e as receitas estão nas famílias há muitas gerações. Sendo passadas de mãe para filha, de avó para neta e nas relações estabelecidas nas comunidades entre vizinhos.

Representando as diversas etnias que formaram a população de Peritiba, alemã, italiana, holandesa e cabocla, resgatando e registrando receitas, pratos que são carregados de lembranças, afeto, cultura e do saber fazer local esta publicação pretende mais que registrar, promover a cultura e a identidade locais.

SUMÁRIO

CLUBE/GRUPO: RAINHA DO LAR 9
ROSCA DA VOVÓ (SALGADO) 9
TORTEI (SALGADO) 10
PÃO DE LÓ DE LARANJA (DOCE) 10

CLUBE/GRUPO: COMUNIDADE DE MARIA GORETTI 11
PÉ DE MOLEQUE DE FORNO 11
PUDIM DE LARANJA 12
MACARRÃO DA DONA ERMÍNIA 12
BOLACHA DE LATA 13

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES ESPERANÇA 14
PUDIM DE QUEIJO 14
FORTÁIA 15

CLUBE/GRUPO: CLUBE DA VOVÓ 16
TROUXINHAS DE REPOLHO 16
SEQUILHO DA VOVÓ CARMELINDA 17
GROSTOLI DOCE 17

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES ARCO IRIS 18
QUEIJO EM PEDAÇOS 18
PÃO DE MILHO DOCE 19
PÃO COM OVO 19

CLUBE/GRUPO: Ordem Auxiliadora de Senhoras Evangélicas (O.A.S.E) 20
BOLINHO DE FARINHA DE MILHO 20
STRUDEL DOCE 21
BOLO DE MELADO 21

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES AMIZADE 22
PÃO DE LÓ BOLO DA VOVÓ 22
BOLACHA DE AMENDOIM 23
GROSTOLI 23

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES UNIDAS VENCEREMOS 24
ROCAMBOLE 24
BOLINHOS BANGAROTE 25
PUDIM DE SACO 25

CLUBE/GRUPO: RAINHA DO LAR
COMUNIDADE: CARAVÁGIO

PRATO APRESENTADO: ROSCA DA VOVÓ
REPRESENTANTE: DAIANE ROOS E RENATA MALTAURO
TEMPO DE PREPARO: APROXIMADAMENTE 1 HORA

Ingredientes:

- 4 colheres de farinha de milho
- 2 colheres de polvilho azedo
- 2 colheres de sal
- 2 colheres de banha
- 1 xícara de nata
- 3 ovos
- 1 prato de sobremesa(raso) de farinha de trigo
- 4 xícaras de leite coalhado
- Polvilho ao ponto

Modo de preparo:

Queimar a farinha de milho, duas colheres de polvilho azedo e o sal. Juntar a banha, os ovos, a nata, o leite coalhado, farinha de trigo. No final vai adicionando o polvilho azedo até a massa não ficar mole. Faça os pedaços compridinhos e coloque em cima de folhas de bananeira, coloque assar até ficar dourada.

PRATO APRESENTADO: TORTEI
REPRESENTANTE: ROSA GASPARETTO E DELCI WUADEN
TEMPO DE PREPARO: APROXIMADAMENTE 1 HORA

Ingredientes da Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 copo de água

Ingredientes do Recheio:

- 1 moranga cabotia
- 2 colheres de açúcar
- Noz moscada

Molho para cobertura:

- 1 kg de carne moída
- Tempero a gosto
- Queijo ralado

Modo de preparo da Massa:

Misture a farinha, os ovos e a água amassando bem. Abrir com o rolo, cortar em rodelas como pastel.

Modo de preparo do Recheio:

Descascar a moranga e cozinhar com um pouco de água, amassar acrescentando o açúcar e a noz moscada.

Modo de preparo do Molho:

Refogar a carne, acrescentar os temperos à gosto para o molho.

Montar os tortei e colocar para cozinhar em água fervente. Depois de cozido escorrer, acondicionar em travessa e cobrir com o molho e o queijo.

PRATO APRESENTADO: PÃO DE LÓ DE LARANJA
REPRESENTANTE: TERESINHA RAUBER
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bater as claras em nove, juntar as gemas e o açúcar. Acrescentar o suco de laranja mexendo bem. Misturar a farinha de trigo, juntar o fermento e continuar mexendo. Despejar em forma untada e assar por 30 minutos. Cobertura a gosto, de preferência com calda de laranja.

CLUBE/GRUPO: COMUNIDADE DE MARIA GORETTI
COMUNIDADE: MARIA GORETTI

PRATO APRESENTADO: PÉ DE MOLEQUE DE FORNO
REPRESENTANTE: PRISCILA MALTAURO VOGT
TEMPO DE PREPARO: APROXIMADAMENTE 1 HORA E 30 MINUTOS

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 kg de amendoim cru e moído
- 1 kg de açúcar mascavo
- Farinha de trigo até dar o ponto

Modo de preparo:

Moer o amendoim no liquidificador. Misturar todos os ingredientes, fazer bolinhas e achatar na palma da mão. Colocar em assadeira untada e assar em forno quente.

PRATO APRESENTADO: PUDIM DE LARANJA
REPRESENTANTE: LÍDIA SULZBACH
TEMPO DE PREPARO: APROXIMADAMENTE 1 HORA E 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 6 ovos
- 4 colheres de amido de milho
- 1/2 litro de suco de laranja
- 12 colheres de açúcar

Modo de preparo:

Caramelizar a forma de pudim. Bater todos os ingredientes no liquidificador, despejar na forma e levar para cozinhar em banho maria por aproximadamente uma hora. Tirar do Banho Maria levar para resfriar e desenformar depois de frio.

PRATO APRESENTADO: MACARRÃO DA DONA ERMÍNIA
REPRESENTANTE: TEREZINHA BACCA E LOURDES BACCA
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

Ingredientes da massa:

- 4 ovos
- 500 gramas de farinha de trigo

Ingredientes do Tempero:

- 3 batatas inglesa
- 1 cebola média
- Colorau a gosto
- Sal a gosto
- Banha ou óleo para fritar a gosto

Modo de preparo:

Amassar o macarrão, cortar talharim e cozinhar. Descascar a batatinha, fritar em gordura quente e reservar. Fazer um molho com os demais ingredientes, acrescentar a batatinha frita e temperar o macarrão.

PRATO APRESENTADO: BOLACHA DE LATA
REPRESENTANTE: ELZA SPIELMANN
TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

Ingredientes:

- 9 ovos
- 2 xícaras de manteiga
- 4 xícaras médias de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa cheia de banha
- 50 gramas de sal amoníaco
- Baunilha a gosto
- Farinha de trigo até dar ponto (não muito dura)

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e amassar até chegar ao ponto. Preparar em um prato açúcar cristal, canela e pó de chocolate (misturar). Passar a massa na máquina, passar na parte de cima da bolacha o preparo de açúcar e levar para assar.

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES ESPERANÇA
COMUNIDADE: CRUZ E SOUZA

PRATO APRESENTADO: PUDIM DE QUEIJO
REPRESENTANTE: CLEUSA MARSARO
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

Ingredientes:

- 4 ovos
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado
- ½ litro de leite

Para a calda:

- 8 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 1 minuto.

Calda:

Coloque o açúcar numa forma de pudim com tampa. Leve ao forno até o açúcar derreter. Caramelize toda a forma, despeje o conteúdo do liquidificador na forma e asse por 35 minutos .

PRATO APRESENTADO: FORTÁIA
REPRESENTANTE: LURDES PASQUALOTTO
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de cebola de cabeça
- 2 xícaras de queijo picado
- 5 colheres de azeite ou banha
- Salsa e cebola verde a gosto

Modo de preparo:

Cortar a cebola e os temperos e fritar com a gordura. Cortar o queijo em cubos pequenos. Bater os ovos, juntar o queijo, acrescentar sal a gosto e juntar aos temperos na frigideira, deixar fritar um pouco e virar do outro lado. Servir com polenta.

CLUBE/GRUPO: CLUBE DA VOVÓ
SEDE DO MUNICÍPIO

PRATO APRESENTADO: TROUXINHAS DE REPOLHO
REPRESENTANTE: MELÂNIA BOURSCHEIDT/JANDIRA FERRARI
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS

Ingredientes:

- 8 folhas de repolho (grandes)
- 2 dentes de alho
- 300 gramas de carne moída
- 1 tomate
- 1 cebola de cabeça
- 1 xícara de molho de tomate
- Sal
- Azeite
- Tempero verde
- Água fervendo

Modo de preparo:

Em uma bacia coloque as folhas de repolho, despeje água quente por cima das folhas e deixe por 10 minutos.

Faça um molho com azeite, carne moída, alho, cebola, tomate, e quando estiver no ponto acrescente o molho de tomate, tempero verde e deixe ferver mais uns 10 minutos.

Recheie as folhas de repolho fazendo trouxinhas fechando com palitos ou barbante.

Coloque as trouxinhas numa travessa depois despeje o restante do molho e leve ao forno por alguns minutos.

Servir com arroz branco e salada.

PRATO APRESENTADO: SEQUILHO DA VOVÓ CARMELINDA
REPRESENTANTE: ILZA TEREZINHA DEBASTIANI
TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 colher (sopa rasa) de fermento seco
- 1 colher (sopa) de banha
- 1 noz moscada
- 1 copo de água morna
- 3 ovos
- Cobertura:
- 1 kg de açúcar
- 3 copos de água

Modo de preparo:

Colocar todos os ingredientes numa bacia e amassar como pão, se a água não for o suficiente acrescente mais até dar o ponto de pão. Formar rosquinhas, colocar em forma untada e deixar crescer, assar.

Cobertura: Colocar numa panela o açúcar e a água deixar ferver até dar ponto de bolinha num copo de água.

Colocar os sequilhos numa bacia grande e despejar o caldo sobre eles e mexer com duas colheres grande até que fiquem brancos.

PRATO APRESENTADO: GROSTOLI DOCE
REPRESENTANTE: ROSALINA MARIA HAUPENTHAL
TEMPO DE PREPARO: 1h30 minutos

Ingredientes:

- 4 ovos
- 4 colheres de açúcar
- 3 colheres de Royal
- 3 colheres de nata
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de cachaça
- 1 colher (Chá) de baunilha
- 1 xícara de leite
- Farinha de trigo até dar ponto (Não muito dura)

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture bem depois coloque a farinha e amasse até o ponto de espichar a massa na mesa, quando deu o ponto deixe descansar por 30 minutos, depois espiche e corte em tiras do tamanho desejado, fazer um corte no meio e virar (Fazer um nó). Fritar em banha bem quente.

Se for do gosto passar no açúcar com canela depois de frito.

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES ARCO IRIS SEDE DO MUNICÍPIO

PRATO APRESENTADO: QUEIJO EM PEDAÇOS
REPRESENTANTE: SONIA BAZEI
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

Ingredientes:

- Queijo cortados em pedaços (quantia desejada)
- Ovos
- Farinha de milho
- Leite ao necessário
- Banha ou óleo

Modo de preparo:

Corte o queijo em pedaços não muito grande e espessura média (a gosto). Fazer uma massinha com os ovos, farinha de milho e o leite não muito mole. Passar o queijo nesta massa e fritar em gordura bem quente.

PRATO APRESENTADO: PÃO DE MILHO DOCE
REPRESENTANTE: SONIA BAZEI, LEONI DILLY
TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS

Ingredientes:

- 1 prato médio de farinha de milho
- 1 prato raso farinha de trigo
- 1 colher de sopa de gordura
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pires médio de melado
- 1 colher sopa de Royal
- Pedaços de laranja (a gosto)
- Água morna ao necessário

Modo de preparo:

Fazer a massa com farinha de milho, farinha de trigo, gordura, fermento e água, deixar descansar por 30 minutos, após acrescentar o melado a laranja e o fermento. Se a massa ficar muito mole pode ser acrescentado mais um pouco de farinha de trigo. Botar a massa em forma de pão e assar em forno bem quente por 50 a 60 minutos.

PRATO APRESENTADO: PÃO COM OVO
REPRESENTANTE: NADIR DA ROSA
TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

Ingredientes:

- Pão de trigo ou de milho (não fresco, aproveitar o pão mais velho)
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- Sal e açúcar a gosto
- Um pouco de fermento e farinha

Modo de preparo:

Corte o pão em pedaços (fatias), faça uma massa com os demais ingredientes, se for doce use menos sal, se for salgado não use muito açúcar. Passe o pão nesta massa e frite. Quanto mais velho o pão menos gorduroso ficará.

CLUBE/GRUPO: Ordem Auxiliadora de Senhoras Evangélicas (O.A.S.E)

SEDE DO MUNICÍPIO

PRATO APRESENTADO: BOLINHO DE FARINHA DE MILHO
REPRESENTANTE: NELI W. BECKER
TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 colher grande de sal
- 1 xícara grande água morna
- 2 xícara grande de farinha de milho
- 4 colheres de farinha de trigo
- Banha (para fritar)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes bem e fritar em banha bem quente. Pode ser consumido quente ou frio, com açúcar ou algum doce da preferência.

PRATO APRESENTADO: STRUDEL DOCE
REPRESENTANTE: ADE LERMEN KUHN
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de Royal
- 1 pitada de sal
- 1/3 xícara de iogurte natural
- 1 xícara de manteiga
- 1/3 de xícara de leite
- 1 ovo ligeiramente batido para pincelar

Recheio:

- 1 queijo minas
- 100 gramas de coco ralado
- ½ xícara de açúcar
- Cravo e canela a gosto

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes e amasse ligeiramente com as mãos. Abra a massa sobre filme plástico, polvilhe com farinha de trigo até formar um retângulo. Coloque o recheio no centro da massa e feche bem as extremidades. Pincele com o ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos ou até que doure .

PRATO APRESENTADO: BOLO DE MELADO
REPRESENTANTE: LORENE L. DOS SANTOS E EDA GOSSENHEIMER
TEMPO DE PREPARO: 45 minutos

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de melado
- 1 xícara de nata
- 2 colheres de fermento em pó
- Canela e cravo a gosto
- Farinha até o ponto

Modo de preparo:

Bater na batedeira os ovos, o melado, a nata e a farinha. Bater até a massa ficar consistente.

Acrescentar o restaurante dos ingredientes, colocar em uma forma untada e levar ao forno por 45 minutos aproximadamente.

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES AMIZADE BARRA DO LUCIANO

PRATO APRESENTADO: PÃO DE LÓ BOLO DA VOVÓ
REPRESENTANTE: DELCI E LEILA MALTAURO
TEMPO DE PREPARO: 10 A 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 copos (americanos) de farinha de trigo
- 2 copos americanos de açúcar
- 1 copo americano de leite quente
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar, acrescente as gemas e misture tudo muito bem. Coloque a farinha de trigo e em seguida o fermento, o leite por último. Untar uma forma redonda e enfarinhar, enformar e assar no forno por 40 minutos.

PRATO APRESENTADO: BOLACHA DE AMENDOIM HOLANDESA
REPRESENTANTE: NELSI, NELMA,ROSANE E IRENI
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

Ingredientes:

- 150 gramas de amendoim torrado
- 1 kg açúcar mascavo
- 1/2litro de água
- ½ xícara de banha
- 50 gramas de bicarbonato
- Cravo, canela,noz moscada , casca ou raspas de laranja a gosto

Modo de preparo:

Cozinhar o açúcar com a água, juntar o amendoim, o cravo, a canela, a noz moscada e casca de laranja. Deixar esfriar. Amassar com farinha até dar ponto de passar na máquina. Essa massa pode ser guardada até um mês fora da geladeira.

PRATO APRESENTADO: GROSTOLI
REPRESENTANTE: ROSA LETÍCIA ERNZEN
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

Ingredientes:

- 03 ovos
- 06 colheres de sopa rasas de açúcar
- 01 colher de café de sal
- 02 colheres de sopa de nata
- 01 copo de leite
- 01 colher de sopa de royal
- Farinha de trigo até dar ponto
- Açúcar para passar ao redor

Modo de preparo:

Após amassar deixar a massa descansando por 2 horas. Abrir a massa, formar os grostoli e fritar na banha quente. Passar no açúcar.

CLUBE/GRUPO: CLUBE DE MÃES UNIDAS VENCEREMOS

LAGEADO MIRIM

PRATO APRESENTADO: ROCAMBOLE
REPRESENTANTE: TEREZA RIFFEL E JAQUELINE REINISCH
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 colheres de açúcar
- 6 colheres de farinha
- 3 colherinhas de Royal
- Recheio:
- 2 xícara de suco de laranja
- 1 xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 3 a 4 colher de maisena

Modo de preparo:

Bater as claras em neve acrescentando o açúcar até formar merengue, acrescentar as gemas uma a uma, depois a farinha, Royal , Despejar em uma forma preferencialmente redonda e assar de 20 a 30 minutos.

Preparo recheio:

Levar ao fogo o suco de laranja e a água deixar ferver, adicionar o açúcar, depois acrescente 3 a 4 colheres de maisena, cozinhar até engrossar o ponto desejado. Espalhe sobre o bolo e depois enrole e coloque na geladeira.

Por cima do rocambole, decorar a gosto podendo ser com a mesma calda do recheio ou outro

PRATO APRESENTADO: BOLINHOS BANGAROTE
REPRESENTANTE: TEREZINHA FINGER
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara pequena de água
- ½ colher de sal
- Farinha de trigo até dar o ponto (massa mole)
- ½ colherinha de Royal

Modo de preparo:

Amassar massa mole e com uma colher como medida fritar em azeite ou banha bem quente

---

PRATO APRESENTADO: PUDIM DE SACO
REPRESENTANTE: IRIA MARIA FRITZEN
TEMPO DE PREPARO: 2 a 3 HORAS

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- ½ xícara de leite
- 1 colherinha de fermento
- 1 colherinha de sal
- 1 colher grande de açúcar
- Farinha de trigo até dar ponto

Calda:

- 1 e ½ copo de vinho
- 1 xícara de açúcar
- 4 colheres de polvilho (diluído em água quente)

Modo de preparo:

Em uma bacia bater os ovos com o restante dos ingredientes, a farinha por último acrescentando até o ponto (não ficar muito duro). Fazer um bola, envolver num pano e deixar no bafo dobrar de volume, cubra com água fervendo deixe ferver por 1 hora .

Junte os ingredientes da calda, menos o polvilho e ferva até formar calda, acrescentar o polvilho por último. Tire o pudim e jogue a calda por cima.