



Organizadora
Rosemari Glatz

História, Cultura e Gostosura

**Receitas Culinárias de Família
como Expressão de Patrimônio
Cultural Regional**



**EDITORA
UNIFEBE**

História, Cultura e Gostosura

Titulares Conselho Editorial

Rosemari Glatz
Rafaela Bohaczuk Venturelli Knop
Carla Zenita do Nascimento
Edinéia Pereira da Silva Betta
Heloisa Maria Wichern Zunino
Rosana Paza
Denis Boing
Jeisa Benevenuti
Ricardo José Engel
Marcilene Pöpper Gomes
Pastor Claudio Siegfried Schefer

Suplentes Conselho Editorial

Thayse Helena Machado
Simone Sartori
Angela Sikorski Santos
Wallace Nobrega Lopo
Eliani Aparecida Busnardo Buemo
Sergio Rubens Fantini
Andrei Buse
Marco Antonio Cortelazzo
Aluzio Haendchen Filho
Joel Haroldo Baade
Padre Eder Claudio Celva

Produção Editorial

Equipe Editora da UNIFEBE

Revisão Científica

Simone Sartori

Projeto Gráfico e Diagramação

Egon Henrique Kohler Formonte
Bernardo Vinicio Tell

Capa

Egon Henrique Kohler Formonte

Fotografia

Rodrigo Carretero Camargo de Oliveira



**EDITORIA
UNIFEBE**

Reitor

Günther Lother Pertschy

**Pró-Reitor de Ensino
de Graduação**

Heloisa Maria Wichern Zunino

**Pró-Reitora de Pós-graduação,
Pesquisa, Extensão e Cultura**

Edinéia Pereira da Silva Betta

Pró-Reitor de Administração

Alessandro Fazzino

Coordenação Editorial

Rosemari Glatz

Esta publicação é resultado do Projeto Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura Regional. A pesquisa foi desenvolvida pelos acadêmicos da UNIFEBE contemplados na Bolsa Mérito 2017.2.

Meio de publicação: e-book.

Organizadora
Rosemari Glatz

História, Cultura e Gostosura

**Receitas Culinárias de Família
como Expressão de Patrimônio
Cultural Regional**



Editora UNIFEBE

Centro Universitário de Brusque Fundação Educacional de Brusque
End: Rua Dorval Luz, 123 | Bloco C | Sala 12 | Santa Terezinha | Brusque | SC
CEP: 88352-400
Caixa Postal: 1501
Telefone: (47) 3211-7000
Site: www.unifebe.edu.br
E-mail: editora@unifebe.edu.br

História, cultura e gostosura: receitas culinárias de
família como expressão de patrimônio cultural
regional. / Rosemari Glatz (organizadora). – Brusque:
Ed. UNIFEBE, 2018.

120p., il. color., 30 cm.

ISBN 978-85-98713-14-4

1.Gastronomia – História. I. Glatz, Rosemari.

CDD 641.013

Ficha catalográfica elaborada por Bibliotecária - CRB 14/727

Copyright © 2018 Editora da UNIFEBE

Todos os direitos reservados. Qualquer parte desta publicação poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte. Os capítulos/artigos são de responsabilidade dos autores e não expressam, necessariamente, a opinião do Conselho Editorial ou da Editora.

O Projeto

Apresentação	8
Bolsa Mérito	9
Projeto	9
As Receitas	10
A Publicação	11

Receitas de Família

Rosemari Glatz 13

Bolo de Farinha de Rosca	14
Pepino na Conserva em Folha de Uva	16
Panqueca Doce Enrolada	18

Daniela Banches 25

Cuca de Nata	26
Dobradinha	30
Pudim de Ovo	34

Daniela Veneri 39

Biscoitos Natalinos	40
Kibe Crú	44
Cassata	48

Hallan Rhuan Dalagnoli 53

Bolo de Prestígio	54
Torta Ligeira	56
Sobremesa de Morango	58

Jessica Archer Gamba 63

Bolo de Cenoura	64
Torta de Aspargo	66
Torta de Bolacha	70

Joana Bambineti 75

Bolinho de Pão	76
Macarrão Orelhinha	78
Panna Cotta com Compota de Fruta	80

Maiara Till 85

Galinha Ensopada	86
Broa de Polvilho	90
Pudim Banho Maria	92

Pedro Valentim Eccher 97

Bolo de Chocolate	98
Macarrão ao Vinho Tinto	100
Torta de Bolacha	102

Brusque, Berço da Fiação Catarinense 106

Os Primeiros Anos da Colônia Brusque	106
A Fase Industrial	107

Hino de Brusque 108

Fotos 109

Minhas Receitas 112

O Projeto

Apresentação

Nas famílias que descendem de imigrantes europeus, muito da vida acontece em torno da mesa. As receitas das omas (em alemão), das nonas (em italiano), das babcias (em polonês), das avós, das tias e das mães passam de geração para geração, embalando conversas e risadas com boa comida e perpetuando a cultura dos antepassados. Entretanto, sentar à mesa com a família está ficando cada vez mais raro. Então, entra a importância das receitas, pois elas possibilitam um tipo muito particular de interação, permitem o registro das preferências familiares e sabores de uma época que podem virar relíquias num momento futuro, para as próximas gerações.

Através da receita culinária, há a possibilidade de descobrir um pouco da história e da cultura de uma sociedade, uma vez que a memória familiar pode ser uma das nossas maiores heranças. A comensalidade reforça vínculos e indica, ainda que simbolicamente, as relações de poder e posições hierárquicas entre indivíduos de um mesmo grupo, algumas vezes expressando tensões, conflitos e distinções. Através da análise das receitas, se identifica a memória gustativa de uma época e também é possível decifrar códigos implícitos, como emoções, lembranças e tradições. Mas, de certa forma, cada família traz em si um sabor único, indescritível, que traz o cheirinho de amor, o aroma de comida da casa da avó, da tia ou do tempero da casa da mãe.

Cada família tem uma receita que passa de geração para geração, normalmente escrita à mão, em um velho caderninho que, consulta após consulta, vê a tinta se apagar, e um tesouro tão valioso não deveria ter este destino. E com o propósito de não deixar essa “tinta se apagar”, a Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão – PROPPEX, do Centro Universitário de Brusque – UNIFEBE, lançou o projeto Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura que teve sua primeira aplicação no segundo semestre letivo de 2017, envolvendo sete acadêmicos de diversos cursos de graduação, todos residentes em Brusque.

O desenvolvimento do projeto foi muito gratificante! Alegrou-nos o grande envolvimento das famílias nas quais as receitas foram pesquisadas e surgiram situações que revelaram harmonizações de emoções e temperos, sentimentos e receitas, saudades e aromas. Numa demonstração prática de que as receitas de família alimentam a alma, já que é pelas memórias gustativas que as emoções são processadas, pudemos concluir que o desenrolar do projeto foi uma gostosura que promoveu integração e fez história.

Bolsa Mérito

No 2º semestre de 2017, o Centro Universitário de Brusque – UNIFEBE, lançou o Edital PROPEX nº 15/2017, denominado Bolsa Mérito, visando selecionar 7 (sete) alunos que demonstrassem desempenho acadêmico excepcional nos cursos de graduação da UNIFEBE. Para estes alunos, foi concedido auxílio financeiro por 6 (seis) meses, sendo eles: Daniela Bianchessi; Daniela Veneri; Hallan Rhuan Dalagnoli; Jéssica Archer Gamba; Joana Bambinetti; Maiara Till e Pedro Valetim Eccher.

Como contrapartida, os acadêmicos selecionados deveriam dedicar no mínimo 20 (vinte) horas semestrais a Projetos de Extensão, sendo que o projeto “Receitas Culinárias de Família como Expressão de Patrimônio Cultural Regional” foi selecionado para a atuação dos bolsistas em função da sua proposta de valorização do patrimônio cultural.



Projeto

O objetivo geral do projeto Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura Regional foi conhecer o significado das receitas culinárias familiares, enquanto expressão da cultura na atualidade.

Os alunos selecionados para a Bolsa Mérito foram convidados a identificar receitas de família conservadas na região de Brusque. Estes deviam relacionar e selecionar três receitas para pesquisa, sendo uma receita doce, uma salgada, e uma de sobremesa, e identificar o respectivo país de origem. As receitas poderiam ser coletadas com pessoas diferentes, desde que observassem o pré-requisito de receitas de família.

Para atender o objetivo proposto, os bolsistas coletaram os seguintes dados em relação a cada uma das receitas pesquisadas: nome do prato, ingredientes, modo de fazer, dica/toque especial, rendimento, conservação, particularidades da receita (se houvesse), possíveis adaptações na elaboração da receita como a substituição de ingredientes, a história da receita e como ela tem sido transmitida de geração em geração e, ainda, a história da família onde a receita culinária foi coletada.

Ao longo da pesquisa os bolsistas fotografaram o processo de preparação de cada prato com a pessoa que concedeu a entrevista, desde a seleção dos ingredientes, o processo de confecção da receita, até prato finalizado para consumo. Os resultados foram apresentados no formato de relatório final.

As histórias e as receitas foram organizadas pela coordenação do projeto em formato de livro que está dividido em capítulos por autor. Agora

este trabalho chega à comunidade como uma expressão de valorização e gratidão finalizando, assim, o ciclo do processo com uma ação de extensão universitária.



As Receitas

As vinte e quatro receitas publicadas neste livro representam as diversas etnias que colonizaram a região de Brusque, e contemplam as vinte e uma receitas dos acadêmicos e mais três receitas da professora coordenadora do projeto Receitas Culinárias de Família como Expressão de Cultura Regional, e organizadora do livro. Na classificação da procedência da receita, foi respeitada a origem declarada pelo acadêmico.

Brusque foi colonizada a partir de 1860 por imigrantes alemães. Mas, quando os colonizadores chegaram, o território já estava ocupado por indígenas e por outros colonizadores. Em 1869 chegaram os poloneses e, a partir de 1875, os italianos. Pela proximidade com o litoral (Brusque está distante apenas 30 quilômetros de Itajaí), a cidade também recebeu portugueses, ainda que em menor número. E, na história recente, a região vêm recebendo migrantes de outras etnias, a exemplo dos descendentes de sírio-libaneses e dos afrodescendentes, o que tem acentuado a questão da miscigenação ao longo do tempo, dando aos pratos um novo tempero que aos poucos vai sendo assimilado.

A diversidade étnica da população é retratada em diferenças culturais e linguísticas. Envolve tradições, religiões, e também pode ser percebida em outros elementos da sociedade, como na culinária. Na pesquisa sobre receitas de família, a influência da miscigenação também foi percebida, a exemplo do pudim banho maria, da galinha ensopada e da broa de polvilho, que foram identificados pelos acadêmicos como sendo da culinária italiana, mas que também estão muito presentes na culinária das famílias de origem alemã. Outra influência percebida foi a substituição de ingredientes em algumas receitas.

Neste livro, a cultura alemã está representada por sete receitas: Cuca de Nata; Biscoito Natalino; Torta de Bolacha com chocolate granulado; Torta de Bolacha com cobertura de coco ralado; Pepino de Salmoura na folha de uva; Panqueca Doce enrolada; e Bolo de Farinha de Rosca. A cultura italiana, por sua vez, está expressa por dez receitas: Pudim de Ovo; Cassata; Bolinho de Pão; Macarrão Orelhinha; Panna Cotta com Compota de Fruta; Broa de Polvilho; Galinha Ensopada; Pudim Banho Maria; Bolo de Chocolate; e, Macarrão ao Vinho Tinto.

A cultura polonesa está retratada pela receita de Torta de Aspargo, a cultura portuguesa encontra-se demonstrada pela receita de Dobradinha, e

a cultura sírio libanesa se expressa na receita de Kibe Cru. Por fim a cultura brasileira foi traduzida em quatro receitas: Bolo de Prestígio, Torta Ligeira, Sobremesa de Morango e Bolo de Cenoura.

Coletivamente, houve um esforço para apresentar as receitas de modo comprehensível e com “jeitinho de casa”. Aos acadêmicos contemplados pela Bolsa Mérito, coube a pesquisa e a preparação das receitas. Mas transpor essas gostosuras para imagens só foi possível graças ao talento e empenho dos jovens acadêmicos do curso de Tecnologia em Design Gráfico da UNIFEBE: Egon Henrique Kohler Formonte e Rodrigo Carretero Camargo de Oliveira que, com competência e dedicação, conseguiram eternizar o melhor de cada prato em imagens que atraem e abrem o apetite. Também ao Egon coube a tarefa de editoração, atividade que desempenhou com especial capricho. Como resultado do esforço de muitas mãos, o leitor vai encontrar nesta obra histórias reais, fragmentos de culturas e várias opções de gostosuras!



A Publicação

A Editora da UNIFEBE apoia a produção intelectual dos discentes, docentes e pesquisadores da Instituição, bem como da comunidade na qual está inserida, e busca contribuir para a bibliodiversidade e para a preservação da história, da memória local e da cultura regional no seu mais amplo espectro.

Para assegurar a socialização da memória e da cultura regionais resgatadas pelas pesquisas de receitas de família junto à comunidade, decidiu-se pela publicação dos resultados em um livro que é apresentado ao público pela própria Editora da UNIFEBE, numa contribuição indelével para que a “tinta” que escreve as receitas de família não se apague.



Desejamos a você uma leitura gostosa, regada de cultura e repleta de histórias!

Professora Rosemari Glatz
Coordenadora do Projeto
Organizadora do Livro



Rosemari Glatz



PROPEX

Pró-Reitoria de Pós-Graduação,
Pesquisa e Extensão.



Por que fizeram este projeto?

Para identificar expressões da cultura em
receitas culinárias familiares, com a finalidade
de valorizar o patrimônio cultural regional.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

rosemari@unifebe.edu.br

Bolo de Farinha de Rosca



Sugestão
Sirva o bolo bem gelado.



Rendimento
24 porções.



Acompanhamento
Café ou chá.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

Massa Para Cada Camada

- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de farinha amendoim torrado e moído
- 1 colher de sopa de chocolate em pó solúvel 50% cacau
- 1 colher de chá de fermento de bolo
- 1 pitada de sal
- Obs: são necessárias 3 massas de bolo

Recheio e Cobertura

- 800g de nata fresca, firme e bem gelada
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de açúcar de baunilha
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel 50% cacau
- 8 colheres de sopa de amendoim torrado e moído

Modo de Preparo

Massa

Em uma tigela, misturar todos os ingredientes secos menos o sal e o açúcar. Reservar. Pré-aquecer o forno a temperatura a 200°. Separar as gemas das claras e reservar as gemas. Bater as claras em neve até ficarem bem firmes. Acrescentar uma pitada de sal e acrescentar o açúcar aos poucos, até ficar como massa de suspiro. Por fim, acrescentar as gemas uma a uma e bater até a massa ficar bem fofa e firme. Desligar a batedeira e acrescentar os demais ingredientes, mexendo levemente até ficar homogêneo. Colocar a massa numa forma untada com manteiga ou azeite e farinha de rosca e levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos. Deixar a massa esfriar. Repetir o processo para cada massa. Para o rendimento de 24 porções, são necessárias 3 massas.

Cobertura

Bater a nata, o açúcar, o chocolate em pó solúvel e o açúcar de baunilha na tigela até obter um creme firme.

Montagem

Sobre um prato de bolo, colocar a primeira roda da massa do bolo. Cobrir com uma camada fina de nata batida, e depois repetir esse processo até utilizar todas as massas. Para finalizar, espalhar uma camada de nata batida nas laterais do bolo e utilizar o restante na cobertura. Polvilhar o amendoim torrado e moído em cima e nas laterais do bolo. Deixar o bolo descansar por 2 horas na geladeira antes de servir.



História da Receita

A receita foi trazida pelos antepassados quando imigraram para o Brasil. A base da massa foi mantida, mas as nozes Pecan foram substituídas por amendoim moído. Durante muitos anos, quem preparava a receita era apenas a Tia Anna e depois que ela desviveu passou a ser preparada pelas filhas, horas e sobrinhas. Sempre foi um prato servido apenas em datas especiais. A Tia preparava o Bolo de Farinha de Rosca no aniversário dela, dia 06 de setembro, e ninguém precisava de convite especial. Bastava chegar, era certo: o bolo estava preparado para servir a família e amigos próximos, acompanhada de um bom café ou com capilé de groselha. Sinônimo de amor, aconchego e segurança. Gostinho de família que se ama e confraterniza com a bênção da vida.

De Geração em Geração

A receita foi transmitida por meio da tradição oral, “vendo fazer” e, principalmente, saboreando o bolo. Rosemari registrou os ingredientes do bolo, mas adaptou as quantidades e o modo de fazer, pois a Tia Anna, que era a “banqueteira da família”, preparava a massa toda e assava tudo de uma só vez, numa forma redonda retrátil, em forno a lenha. A Tia usava uma quantidade menor dos mesmos ingredientes, o bolo ficava um pouco menor, e a massa mais consistente, mas sempre foi uma delícia e muito apreciada pela família.

Pepino na Conserva em Folha de Uva



Sugestão

Acrescentar pimenta em grãos ou folhas de louro à conserva.



Rendimento

3kg de pepinos.



Acompanhamento

Servir como petisco ou junto de refeição salgada



Conservação

Até 10 dias em temperatura ambiente ou 30 dias no refrigerador.

Ingredientes

- 3kg de pepinos pequenos, bem firmes, frescos e sem manchas
- 30 a 40 folhas de parreira de uva
- Opcional: 2 talos longos de endro com as flores (dill)
- 4l de água fria
- 6 Colheres de sopa de sal (2 colheres para cada quilo de pepino)
- 1 pote grande de cerâmica ou de vidro, com capacidade para 5 litros

Dica: não levar os pepinos ao refrigerador antes de preparar a conserva.

Modo de Preparo

Lavar com água os pepinos. Deixar de molho em uma bacia com água por 15 minutos, escorrer a água e deixe secar. Lavar bem as folhas de parreira e deixar secar. Esterilizar um pote grande de cerâmica ou de vidro e por conseguinte, forrar o fundo e as laterais do recipiente com as folhas de uva. Colocar uma camada de pepino em pé, e cobrir com as folhas de uva. Repetir a operação até acomodar todos os pepinos, compactando-os bem. Na próxima etapa, ferver a água com o sal por aproximadamente 5 minutos. Reservar a solução para esfriá-la completamente. Acrescentar os talos de endro com as flores (dill) no pote. Despejar a salmoura fria no recipiente até que cubra os pepinos completamente. Após, colocar um peso sobre a tampa para evitar vazamento, pois vai ocorrer fermentação natural (pode ser uma pedra higienizada). Deixar o produto em lugar fresco, fora da geladeira. Após 1 semana, os pepinos estarão prontos para o consumo e somente então os pepinos podem ser colocados em ambiente refrigerado. Antes de servir, passar os pepinos em água fria para tirar o aspecto esbranquiçado que se forma com a fermentação natural.



História da Receita

A receita desta conserva de pepinos foi trazida pelos imigrantes alemães. Dizem ser a melhor conserva de pepino do mundo.

De Geração em Geração

A receita foi transmitida por meio da tradição oral, “vendo fazer” e, principalmente, saboreando o Salzgurken (pepino na conversa em folha de uva) como petisco ou acompanhamento nas refeições. Rosemari aprendeu a receita com a irmã da mãe dela, a “Tande Anna”, imigrante, e que era a “banqueteira da família”. A Tia preparava os pepinos em salmoura em recipiente de barro, coberto com um pano branco sobre o qual era colocado um peso.

Panqueca Doce Enrolada



Sugestão
Substituir o recheio por mel, chocolate ou o que preferir.



Rendimento
12 porções.



Acompanhamento
Café, suco natural ou chá.



Conservação
Até 1 dia em geladeira.

Ingredientes

Massa

- 12 colheres de sopa de farinha de trigo
 - 6 ovos
 - 1 xícara de leite
 - 2 colheres de sopa de açúcar
 - 1 pitada de sal
 - 1 pitada de canela em pó
 - 1 pitada de açúcar de baunilha
 - Azeite

Recheio

- Geleia de laranja ou de outra fruta

Modo de Preparo

Na batedeira, bater os ovos, o açúcar, o sal, a canela em pó e o açúcar de baunilha. Quando a massa ficar homogênea, adicionar o trigo e o leite alternadamente e bater de 30 segundos a 2 minutos. Após a massa pronta, untar uma frigideira pequena com azeite e aquecer. Adicionar pequenas porções de massa de cada vez. A massa deve fritar até dourar dos dois lados. Reservar. Repetir até terminar a massa. Rechear a gosto, dividindo o recheio entre as massas e enrolar. Organizar em uma travessa e servir em seguida.



História da Receita

As Palatschinken ou Pfannkuchen (bolo de frigideira) são panquecas finas comuns em muitos países do Leste Europeu. Elas são mais espessas do que os crepes franceses, feitas com farinha de trigo e preenchidas com recheio doce ou salgado. Era um prato que a Großmutter (avó) preparava para servir para a família, principalmente para os netos. Gostoso, de preparo rápido, barato e simples, as panquecas recheadas com geleia de laranja cozida com melado eram muito apreciadas e facilmente reuniam a família na cozinha.

De Geração em Geração

A receita foi trazida pelos avós quando imigraram da Romênia para o Brasil e foi transmitida por meio da tradição oral, “vendo fazer”. Atualmente, apenas Rosemari continua preparando a receita, mas substituiu o recheio de geleia de laranja por leite condensado ou brigadeiro mole, pois agrada mais ao paladar dos filhos.



- Receita**
- Bolo de Farinha de Rosca.
 - Pepino na Conserva em Folha de Uva.
 - Panqueca Doce Enrolada.



- Procedência**
- Alemanha.



- Categoria**
- Bolo.
 - Conserva.
 - Panqueca.



- Regionalização**
- Sim, as nozes foram substituídas por amendoim.
 - Não foi regionalizada.
 - Não foi regionalizada.

História da Família

O casal Johann e Katharina Klein emigrou para Santa Catarina em 1924 acompanhado dos dois filhos. Inicialmente se instalaram em Criciúma e em 1925, mudaram para Taió, Alto Vale do Itajaí, onde fixaram residência e nasceram mais dois filhos.

A família Klein é descendente de um grupo de 202 famílias de colonos alemães suábios que, em 1767, deixou seu torrão natal na Alemanha, desceram pelo rio Danúbio e fundaram a aldeia de Czatađ, no Banat, atual aldeia de Lenauheim, parte ocidental do Timis, Romênia, que havia ficado desabitado após a expulsão dos turcos otomanos do Leste Europeu. A Imperatriz Maria Tereza, governante de então, mandou povoar aquele território; e, os alemães suábios começaram a ocupação. Era uma viagem feita em barcos de madeira, que durava quase dois meses. Partiam de Ulm (Baden-Württemberg, sudoeste da Alemanha) até as férteis planícies do Banat, onde fundaram novas aldeias no sudeste da Europa (hoje Croácia, Sérvia, Romênia e Hungria, entre outros locais). Era uma aldeia alemã em território fora da Alemanha, e assim se conservou com seus hábitos, cultura, costumes, língua e culinária. Após a queda do Muro de Berlim em 1989, a maioria dos descendentes daquelas 202 famílias retornaram para a Alemanha.

Johann Klein participou da I Guerra como integrante da Cruz Vermelha. Passou vários anos na Itália. No processo de ajuda, também foi ferido e viveu o resto de seus dias com pedaços de granadas no corpo. Ele contava aos

netos que nos últimos tempos, antes da guerra terminar, "passou muito frio e fome pois faltava tudo: cavavam túneis debaixo da neve para se proteger do frio e comiam restos de alimentos que os outros deixavam". Terminada a guerra, Johann voltou para casa de trem e foi recebido na estação por aquela que viria a ser sua esposa, mãe dos seus filhos e eterna companheira, Katharina Bitto.

A primeira coisa que decidiram é que iriam embora para buscar melhores condições de vida. Johann não queria participar de outra guerra, e prometeu a si mesmo que nunca mais passaria fome. Eles casaram em 1919 e emigraram para o Brasil em 1924, na expectativa de melhores condições de vida e também para fugir da guerra. Deixaram sua terra natal, amigos, pais e irmãos num caminho de uma só via, sem volta.

A viagem de trem de Lenauheim para a Alemanha durou cerca de uma semana, tendo passado pela Hungria e Áustria antes de chegar no Porto de Hamburgo, onde a família embarcou com destino à América. Em solo brasileiro, desembarcaram na Praça Mauá, de onde foram conduzidos com os demais imigrantes alemães para a Ilha das Flores. E do Rio de Janeiro para Santa Catarina, a família seguiu com o Vapor Anna, da empresa de Carl Hopcke. A cidade de Criciúma foi o primeiro destino em solo catarinense. Ali, Johann se empregou na exploração do carvão de pedra, mas ficaram pouco tempo em Criciuma, pois ele não se adaptou ao trabalho nas minas. Passado aproximadamente um ano, a família seguiu viagem com um grupo de muleiros que fazia o transporte de mercadorias entre o litoral catarinense e o planalto serrano, pelo chamado "Caminho das Tropas". Seu destino era a Vila de Taió, no Alto Vale do Itajaí, colonizada por alemães, onde se estabeleceram definitivamente.

Quando a família chegou à Vila de Taió, se instalou em uma casinha muito simples, fechada com rachão de coqueiro e coberta com palha trançada com taquara. Meses depois, a família conseguiu alugar um imóvel com melhores condições de conforto, com melhor localização e na rua principal da cidade. O ponto comercial era excelente, e assim, além de morar, ali também instalaram a alfaiataria. Johann era alfaiate "de mão cheia", profissão que herdara do pai. Katharina era costureira e com suas mãos hábeis e delicadas era responsável pelos acabamentos dos trajes. Ele foi o primeiro alfaiate de Taió.

Em Taió o casal teve mais dois filhos. Com o esforço e trabalho, na década de 1930 a família conseguiu comprar uma excelente casa, com dois pavimentos, de tijolos e arquitetura típica alemã. Ampliaram a construção para instalar a alfaiataria e um comércio e lá Johann e Katharina viveram até seus últimos dias. Esta casa ainda é de propriedade da família sendo considerado um dos imóveis mais antigos da cidade.







Daniela Bianchessi



Curso

Pedagogia.



Por que escolheu este curso?

Por incentivo da madrinha e padrinho. E também, por gostar e saber lidar com crianças de qualquer idade.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

daniela.bianchessi@unifebe.edu.br

Cuca de Nata



Sugestão

Pré-aquecer o forno a 180° por 15mins antes de assar a cuca.



Rendimento

18 porções.



Acompanhamento

Café ou suco.



Conservação

Até 4 dias em temperatura ambiente.

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de nata
- 3 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de sopa de fermento

Farofa

- 2 colheres de sopa de margarina sem sal
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo

Calda de Nata

- 1 colher de sopa de nata
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Massa

Na batedeira, colocar os ovos e bater até ficar cremoso. Em seguida, adicionar o açúcar e bater por cerca de 4 minutos. Após, acrescentar o restante dos ingredientes para a massa e bater até obter uma massa homogênea.

Farofa

Em um recipiente, colocar todos os ingredientes e mexer com as mãos até formar uma farofa homogênea.

Calda de Nata

Mexer bem os ingredientes.

Montagem

Untar uma forma retangular com óleo, adicionar a massa, forrar com farofa, e por último, acrescentar o creme de nata como uma calda. Assar no forno à temperatura de 180°, por 30 minutos.



História da Receita

A Sra. Marlise Bento Ern não se recorda desde quando a receita é feita na família e não soube relatar se foi sua bisavó ou avó paterna quem acrescentou a nata como cobertura. Ela acredita que a receita vem de várias gerações, porém era feita apenas a Cuca de Farofa. A entrevistada recorda-se de sua mãe lhe contar que o motivo de adicionar a cobertura de nata é que a avó ou bisavó comprava nata caseira de um morador do mesmo bairro, que deixava a mesma quantidade na casa da família uma vez por semana. Como era uma quantidade relativamente grande, este ingrediente sobrava, mas como a família não queria reduzir a quantidade combinada, começou a utilizá-la como cobertura da cuca. Essa cobertura trouxe um gostinho especial à receita e passou a ser utilizada por toda a família.

De Geração em Geração

A entrevistada relatou que desde sua infância a receita já era utilizada na família, e que a receita que precedeu a Cuca de Nata é feita desde os descendentes que vieram da Alemanha, com pequenas alterações na quantidade dos ingredientes ao longo do tempo. Ela recorda que sua avó paterna passou a receita ao seu pai e para suas tias. O pai repassou a todas as suas filhas, que continuam ensinando a receita nas suas famílias. Suas tias também ensinaram para as filhas, primas de Marlise, mas a maioria não faz mais a receita. Marlise tem dois filhos homens, que não se interessam por culinária, mas ensinou suas noras a produzir a receita de família. Mas, espera poder ensinar aos netos ou netas. A receita foi transmitida por todo este tempo de forma oral, sem registro em nenhum caderno de receitas da família.



Receita
• Cuca de Nata.



Procedência
• Alemanha.



Categoria
• Cuca.



Regionalização
• Modificada após chegar ao Brasil, mas não por ingrediente específico da região.



História da Família

Os bisavós paternos da pesquisada vieram da cidade de Saarbrücken, Alemanha, logo após se casaram e se instalaram em Florianópolis. Depois de alguns anos, mudaram-se para Biguaçu, onde os avós dela nasceram e se conheceram. Quando se casaram, mudaram-se para Vidal Ramos, no bairro Salseiros, pois em Vidal Ramos os terrenos eram mais baratos se comparados com Biguaçu. Trabalharam com agricultura e criaram os 5 filhos, um deles o pai de Marlise, Arlindo João Bento, que conheceu sua esposa e casou-se com 19 anos. Ambos continuaram na cidade, tiveram 11 filhos, e trabalhando com agricultura. Sua esposa, Juventina Bento, com 77 anos de idade, ainda reside na casa da família, com uma filha e seu esposo. Marlise casou com 18 anos e seguiu na agricultura, com seu marido, ainda em Vidal Ramos. Aos 30 anos, já com 2 filhos, um de 1 ano e 8 meses e outro de 9 anos de idade, mudaram-se para Brusque, bairro Maluche. Logo depois mudaram para o bairro Dom Joaquim, onde residem ainda hoje, com os filhos de 18 anos e 25 anos. Assim que se instalaram no bairro Dom Joaquim, abriram uma confecção e trabalham nela atualmente, junto com os filhos e uma nora.

Dobradinha



Sugestão
Cozinhar no fogão
a lenha para
acentuar o sabor.



Rendimento
10 porções.



Acompanhamento
Arroz, polenta,
aipim e salada.



Conservação
Até 1 dia em tempe-
ratura ambiente. Se
congelado, 1 mês.

Ingredientes

- 1,5kg de bucho de boi
 - 2 cebolas grandes
 - 2 tomates grandes
- 1 maço de cebola verde
 - 100 gramas de alho
 - 2 colheres de sal
- 1 colher de colorau
 - 1 copo de azeite

Modo de Preparo

Colocar o bucho em uma panela grande, com água até tampar a carne. Ferver com 1 colher de sal e o suco de 2 limões, por aproximadamente meia hora. Após, retirar esta água, deixar esfriar e picar em pedaços. Colocar novamente na panela com água até tampar a carne e adicionar todos os temperos. O tempo de preparo é de aproximadamente 2 horas.



História da Receita

A Sra Margarida Maria de Espíndula recorda-se de que sua avó materna já preparava a receita, sem recordar das gerações anteriores. Sua avó preparava a receita exatamente com a pesquisada a prepara hoje, tantos anos após. A família criava bovinos em seu sítio e quando os matavam, utilizavam o bucho para fazer a receita. Os temperos também eram cultivados pela família.

De Geração em Geração

A receita é transmitida oralmente desde a avó da pesquisada. As irmãs da dona Margarida não fazem mais a receita como aprenderam e utilizam temperos diferenciados. A pesquisada reproduz como aprendeu de sua mãe, passando a receita à suas filhas. A mãe da pesquisadora também prepara a receita, mas prefere a que a dona Margarida faz.



Receita
• Dobradinha.



Procedência
• Portugal.



Categoria
• Carne Bovina.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

Os pais da pesquisada casaram-se e foram morar em Tijucas, logo após mudaram-se para Canelinha, onde trabalharam na roça por toda a vida. Tiveram 10 filhos, que cresceram trabalhando na roça. A dona Margarida, casou-se com 29 anos, com Maurino José Cândido, que já era viúvo e tinha quatro filhas, os quais foram criadas pela pesquisada, pois ainda eram crianças, e a chamam de mãe, já que não se lembram da verdadeira mãe. Hoje, dona Margarida é viúva e mora em Brusque, mas ainda mantém o sítio no bairro Moura, cidade de Canelinha, local de onde são colhidos seus temperos, frutas e verduras.

Pudim de Ovo



Sugestão
Usar ovos caipiras, pois deixam a receita mais saborosa.



Rendimento
25 porções.



Acompanhamento
Calda de leite.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

Pudim

- 8 ovos
- 2 litros de leite
- 4 xícaras de açúcar
- 4 colheres de maisena

Calda de Leite

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 2 colheres de maisena

Modo de Preparo

Pudim

Separar as claras e bater em neve. Colocar o leite em uma panela. Peneirar as gemas com um pouco de leite, para facilitar. Adicionar o açúcar à panela. Dissolver a maisena em 3 colheres de leite e levar ao fogo. Deixar em fogo alto até ferver, aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre para não grudar e para os ovos não cozinharem em pedaços. Após ferver, o pudim já estará engrossando e então adicionar as claras em neve e deixar cozinhar por mais 5 minutos.

Calda de Leite

Bater tudo no liquidificador e cozinhar até engrossar, mexendo continuamente para não embolar.



História da Receita

A Sra. Celia Paloschi Bianchessi recorda-se que sua avó materna produzia a receita, apenas em dias de festa, como aniversário, Primeira Comunhão ou Natal. Sua mãe também preparava a receita apenas em dias de festa. A receita era produzida com os ovos e o leite retirados dos animais que a família criava. Na receita de sua avó, no lugar da maisena, utilizava-se farinha de trigo. Este ingrediente foi substituído, pois a maisena dá mais consistência ao pudim. Hoje, dona Celia continua produzindo a receita com ovos e leite caseiros, como as antigas gerações. O prato não é mais preparado apenas em dias de festas tão importantes quanto no passado, mas ainda é restrito às reuniões com toda a família.

De Geração em Geração

A mãe da pesquisada transmitiu a receita a todas as suas nove filhas, que ainda hoje reproduzem a transmitem a receita à família. As filhas da pesquisada e suas netas também aprenderam a receita. Uma das filhas da pesquisada foi dona de um restaurante, em Blumenau, por grande parte de sua vida, sendo este prato produzido ao menos uma vez na semana, e seus clientes gostavam e elogiavam a receita.



Receita
• Pudim de Ovo.



Procedência
• Itália.



Categoria
• Pudim.



Regionalização
• A receita substitui apenas um ingrediente, pois ao longo do tempo, percebeu-se que este, industrializado, dá mais consistência à receita.

História da Família

Dona Celia não se recorda qual a geração dos seus antepassados veio da Itália. Lembra que seus bisavós moravam na região de Botuverá, onde toda a família morou. Hoje, a família Paloschi se reúne todos os anos, no sítio da família, em Botuverá, para fazer com que as tradições da família sejam mantidas. A festa reúne os irmãos da pesquisada e todas as gerações de descendentes que moram na região. A pesquisada, após casar e ter filhos, mudou-se para o bairro Oliveira, em Tijucas, trabalhando na roça, até hoje, já com 70 anos. Seus filhos moram em Tijucas, Brusque e Blumenau e visitam-na regularmente, muitas vezes conquistados pela notícia de que o Pudim de Ovo está esperando por eles.



Daniela Veneri



Curso

Arquitetura e Urbanismo.



Por que escolheu este curso?

Porque meu sonho sempre foi fazer algo pela sociedade, e este curso oferece um grande leque de possibilidades para fazer isso.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

daniveneri@hotmail.com

Biscoitos Natalinos



Sugestão
Usar confeitos variados para decorar os biscoitos.



Rendimento
20 porções de biscoitos.



Acompanhamento
Café, suco, cuca e bolos.



Conservação
Conservar em local seco e arejado ao abrigo de luz.

Ingredientes

- 2 xícaras de margarina
 - 6 xícaras de açúcar
 - 6 ovos
 - 4 colheres de sopa de leite
 - 4 colheres de sobremesa de fermento em pó
 - 2 colheres de sopa de essência de baunilha
 - 4 xícaras de polvilho doce
 - 5 xícaras de farinha de trigo
 - 4 claras de ovo
 - Confeitos diversos

Modo de Preparo

Colocar em uma vasilha 2 xícaras de margarina, acrescentar 2 xícaras de açúcar, 6 ovos, 4 colheres de sopa de leite, 4 colheres de sobremesa de fermento, 2 colheres de sopa de essência de baunilha. Misturar todos os ingredientes. Acrescentar 4 xícaras de polvilho doce e misturar novamente. Acrescentar as 4 xícaras de farinha de trigo aos poucos, mexendo. Após isso, sovar a massa com as mãos. A massa deve chegar ao ponto de amassar com as mãos sem grudar nos dedos. Aos poucos, acrescentar 1 xícara de farinha de trigo. Tirar da vasilha, apoiando em uma bancada com um pouco de trigo espalhado. Finalizar amassando novamente para chegar em um ponto da massa homogênea e com uma textura fofa. A massa deve ser separada em partes para facilitar a abertura com um rolo de macarrão. Manter a bancada sempre com trigo para não grudar a massa. Tomar cuidado durante a abertura para não rasgar a massa. Utilizar formas metálicas para o corte dos biscoitos em diversos formatos, separando-os. Reutilizar os pedaços de sobras dos cortes. Untar uma forma metálica com farinha de trigo para a primeira remessa, nas seguintes não é necessário. Colocar os biscoitos recortados na forma e levar ao forno pré-aquecido em 200° por 15 minutos. Os biscoitos devem ficar levemente dourados. Para o processo de confeito utilizar 4 claras de ovo batidas até formar claras em neve. Após isso, acrescentar aos poucos 4 xícaras de açúcar até formar uma mistura grossa. Cobrir a face superior dos biscoitos assados com a cobertura e decorar com confeitos. Após isso, levar ao forno em 200° por 5 minutos apenas para endurecer a cobertura.



História da Receita

Esta receita é muito tradicional nas famílias de Brusque e região e a família Silva não foge a regra. Sendo passada de mãe para filha, a receita já se encontra na quarta geração. A entrevistada herdou a receita da mãe e já tem passado para as filhas a herança de fazer os doces para as festividades de final de ano, principalmente no Natal. A receita tem sido mantida fielmente por muitos anos, mas teve o acréscimo de um “toque especial” da parte da entrevistada que adicionou essência de baunilha para agregar sabor a receita.

De Geração em Geração

A receita vem sido passada verbalmente de geração em geração, com modificações na receita original.



Receita
• Biscoitos Natalinos.



Procedência
• Alemanha.



Categoria
• Bolacha.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

A família Silva teve início em Vidal Ramos, com o casamento da Dona Maria e Seu Valmor e o nascimento de parte de seus filhos. Posteriormente mudaram-se para a cidade de Brusque, onde Dona Maria reside até hoje, pois Seu Valmor já faleceu. Em Brusque a família cresceu mais, com mais filhos e netos. Desde a mudança para Brusque, a família reside na Rua Nova Trento, no Bairro Azambuja. A família é constituída por 9 filhos e 17 netos.

Kibe Crú



Sugestão
Usar pimenta síria com moderação.



Rendimento
6 porções.



Acompanhamento
Pães, manteiga e azeite de oliva.



Conservação
Até 1 dia em geladeira. Pode ser frito ou congelado.

Ingredientes

- 1kg de carne crua moída para kibe. Ex: patinho
- Pimenta síria a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de sal
- 200g de trigo para kibe
 - 1 maço grande de hortelã
 - $\frac{1}{2}$ cebola de cabeça

Modo de Preparo

Colocar o trigo com água quente até esconder a quantidade de trigo para fazer o trigo crescer. Deixar esfriar. Misturar levemente a carne com o trigo e amassar com as mãos. Aos poucos adicionar a cebola picada, o sal, a hortelã picado e a pimenta síria a gosto – amassar até formar uma massa homogênea. Depois colocar duas colheres de sopa de azeite e amassar novamente. Com a massa bem misturada, levar a geladeira e resfriar. Servir numa bandeja com folhas de hortelã, azeite de oliva e pão sírio.



História da Receita

A receita é feita pela família por conta da descendência sírio libanesa do avô da Sra. Iohana Zen Cherem. Sua avó aprendeu com a família do marido as receitas do tradicional Kibe Árabe, pois é incomum encontrar em restaurantes e outros estabelecimentos da região. Dessa forma, a receita do Kibe crú foi passada por gerações, e quem mais a faz é o pai da entrevistada, José Jorge Cherem.

De Geração em Geração

A receita é passada verbalmente de geração em geração, mantendo a receita original, sem alterações.



Receita
• Kibe Crú.



Procedência
• Alemanha.



Categoria
• Carne Bovina.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

Com ascendência sírio libanesa, o avô da entrevistada tem consigo algumas características culturais, e dentro elas está a culinária. Sua avó, por outro lado, tem ascendência portuguesa, onde também replica suas características particulares e dissemina para os familiares. Atualmente residem em Brusque, Santa Catarina, assim como o pai da entrevistada, José Jorge Cherem, filho do casal.

Cassata



Sugestão
Consumir após
algum prato
salgado.



Rendimento
10 porções.



Acompanhamento
Creme de chocolate.



Conservação
Congelar para
manter a
textura ideal.

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas de ovo
- 4 claras de ovos
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 2 caixinhas de creme de leite
- 3 colheres de sopa de achocolatado
- 2 colheres de amido de milho (Maisena)

Modo de Preparo

Em uma panela, colocar 5 colheres de sopa de açúcar no fogo para caramelizar. É necessário mexer corretamente constantemente e assim que chegar no ponto, onde o açúcar fica com a cor de caramelo. Retirar do fogo e espalhar no fundo de uma travessa de vidro. Em uma panela misturar 1 litro de leite, 3 gemas de ovo, 1 lata de leite condensado, 2 colheres de sopa de Maisena, e mexer até tornar o creme homogêneo. Após isso, colocar no fogo, mexendo constantemente até chegar ao ponto de pudim. Quando chegar a esse resultado, colocar na travessa sobre o açúcar caramelizado. Bater 4 claras na batedeira, até chegar no ponto de clara em neve. Acrescentar 5 colheres de açúcar, bater novamente. Acrescentar 2 caixinhas de creme de leite e bater em seguida. Da mistura final, reservar 1 xícara para a decoração do prato na finalização e o restante colocar sobre o pudim na travessa. Na xícara com a mistura final reservada, deve ser acrescentado 3 colheres de sopa de achocolatado e misturar. Após este processo, utilizando uma colher, fazer traços decorativos acima da receita posta na travessa. Finalizada a decoração, colocar a travessa no congelador, deixando entre 3 a 4 horas até a receita ficar sólida.



História da Receita

A receita surgiu pela família da mãe da entrevistada, onde a receita vem sendo ensinada de mãe para filha. Uma receita muito conhecida na família, pois ela é indispensável em aniversários e em encontros de confraternização. A base da receita tem sido a mesma ao longo dos anos, porém Juliane (mãe) desenvolveu o chantilly e a decoração com chocolate para acrescentar sabor e beleza à sobremesa.

De Geração em Geração

A receita é passada verbalmente de geração em geração, sem registros escritos.



Receita
• Cassata.



Procedência
• Itália.



Categoria
• Sorvete.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

A família Reis é formada por Loreni, Juliane, Amanda e os pequenos Brenda e Isac. Atualmente a família vive em Guabiruba, já completando 20 anos na cidade. Descendência de alemães e italianos, Loreni, o pai da entrevistada, veio da cidade de Canelinha e Juliane, sua mãe, de Blumenau. Mantendo as tradições de sua origem, a família reproduz os traços culturais, inclusive em sua culinária.



Hallan Rhuan Dalagnoli



Curso

Educação Física.



Por que escolheu este curso?

Porque queria aprender mais sobre os exercícios físicos para ajudar as pessoas, minimizando suas dores e corrigindo suas posturas.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

hallan.dal@hotmail.com

Bolo de Prestígio



Sugestão

Deixar um tempo em geladeira para acentuar o sabor.



Rendimento

12 fatias.



Acompanhamento

Café.



Conservação

Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 2 xícaras de trigo
- 2 xícaras de açúcar
 - 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de azeite
- 3 colheres de Nescau
 - 2 colheres chá de fermento de bolo

Recheio

- 1 pacote de coco
 - 1 copo de leite
 - 1/2 lata de leite condensado
 - 2 colheres de amido de milho

Cobertura

- 3 colheres de Nescau
- 3 colheres de margarina
 - 1/2 lata de leite condensado

Enfeite

- Chocolate granulado ou chocolate ralado

Modo de Preparo

Massa

Em um recipiente separar as claras dos ovos. Bater as claras até ponto de neve. Colocar os outros ingredientes em outro recipiente, menos o fermento e bater bem até a massa ficar bem macia. Depois, colocar as claras e mexer com uma colher. Adicionar o fermento. Em uma forma untada com óleo e trigo, deixar assar por 45 minutos em temperatura de 180º.

Recheio

Em uma panela, levar ao fogo o leite e o coco. Quando estiver no ponto de ferver, adicionar o leite condensado e o amido de milho. Mexer até engrossar. O creme está pronto. Coloque-o no meio do bolo.

Cobertura

Em uma panela, levar ao fogo o Nescau e a margarina. Mexer sempre, até ferver. Adicionar o leite condensado e mexer até ficar cremoso. Cobrir a massa do bolo, já recheado, com essa cobertura. Enfeitar com chocolate granulado. Colocar na geladeira, esperar esfriar e servir.



História da Receita

Silvana de Oliveira Dalagnoli aprendeu a receita na cidade de Brusque, com a tia de seu marido, a Sra. Ivonete Pereira. Na época em que ainda namorava, por volta do ano de 1989, foi a primeira vez que foi provada a receita, na casa da Sra. Ivonete. Ela provou, gostou, e pediu a receita. Desde então, sempre que pode, faz a receita. Porém, esta receita é mais produzida em ocasiões especiais, como aniversários, cafés com a família toda reunida, etc.

De Geração em Geração

A receita, muito apreciada por quem a experimenta, é repassada para várias pessoas, como irmãs, cunhadas, amigas da Sra. Silvana. A medida que a família vai crescendo, espera-se que a receita seja repassada para filhos, netos, etc., pelo fato de que a receita é muito utilizada em ocasiões especiais.

Torta Ligeira



Sugestão
Comer bem quente.



Rendimento
8 porções.



Acompanhamento
Bebida do seu gosto.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara de queijo cremoso
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de leite
- 3 xícaras de trigo
- 1 colher de fermento

Recheio

- 1,5kg de carne moída de primeira
- Sal e temperos a gosto

Modo de Preparo

No liquidificador, colocar os ovos, o queijo cremoso, o óleo, o leite e o queijo ralado. Bater um pouco e depois adicionar o trigo. Continuar batendo até ficar cremoso. Por último, adicionar o fermento e mexer. Colocar a metade da massa em uma forma untada e em seguida acrescentar o recheio de sua preferência. Depois, colocar o restante da massa. Levar ao forno por mais ou menos 35 minutos na temperatura de 180°. Retirar do forno e servir. O recheio de carne moída pode ser substituída por outro recheio de sua preferência, como: frango, presunto, queijo, palmito, legumes ou outros recheios.



História da Receita

Esta receita surgiu por volta do ano de 2008, em uma reunião dos vendedores da Tupperware. Uma palestrante produziu o salgado para degustação, vindo a ser aprovado por todos ali presentes. Na mesma hora, a Sra. Silvana pediu como era produzido, anotando em seu livreto de receitas. E assim que pode, sempre prepara a receita, que é muito bem aceita pela sua família e amigos.

De Geração em Geração

A receita foi passada a todos os presentes na reunião, que consequentemente, foram repassando para seus filhos, noras, amigas etc. Pela parte da Sra. Silvana, ela repassou para sua sogra, sua irmã e suas amigas, e assim deseja que seus filhos aprendam.

Sobremesa de Morango



Sugestão

Deixar um tempo em geladeira para acentuar o sabor.



Rendimento

10 porções.



Acompanhamento

Bebida do seu gosto.



Conservação

Até 1 dia em geladeira.

Ingredientes

- 2 bandejas de morango
 - 2 caixas de creme de leite
- 3 pacotes de suspiro

Modo de Preparo

Em uma travessa, colocar os suspiros picados. Em seguida, adicionar os morangos inteiros ou picados. Adicionar o creme de leite sobre os morangos. Para enfeitar, adicionar os suspiros inteiros e morangos inteiros. Colocar na geladeira e servir gelado.



História da Receita

Maria Enedina Serpa, irmã da Sra. Silvana de Oliveira Dalagnoli, por volta do ano de 1985, trabalhava como empregada doméstica perto da escola Feliciano Pires. Silvana, na época com doze anos de idade, era estudante e após o término da aula, aguardava sua irmã, para juntas, irem para casa. Certo dia, Silvana de Oliveira Dalagnoli foi convidada pela patroa de sua irmã para entrar e experimentar uma sobremesa que ela tinha preparado. Silvana adorou a receita e pediu para sua irmã anotar em seu caderno. Desde então possui a receita e prepara para sua família.

De Geração em Geração

Desde a aquisição da receita com a patroa da Sra. Maria Enedina, a Sra. Silvana, tem repassado a todos que se interessam pela receita, por ser fácil o preparo e baixo custo, mas muito elogiada. Ela espera que a receita passe de geração em geração, fazendo parte das mesas das famílias.

**Receita**

- Bolo de Prestígio.
- Torta Ligeira.
- Sobremesa de Morango.

Procedência

Brasil.

Categoria

- Bolo.
- Quiche Salgado.
- Sobremesa.

Regionalização

- Não foi regionalizada.
- Não foi regionalizada.
- Não foi regionalizada.

História da Família

De ascendência alemã e italiana, Silvana de Oliveira Dalagnoli é natural de Brusque. Filha de Doraci de Oliveira, não conheceu seu pai biológico, e devido a alguns fatores, com os dois anos de idade foi morar em um orfanato na cidade de Blumenau. Alguns meses depois, já com três anos de idade, veio a ser adotada pela Sra. Edite Vargas Bastiani e Domingos Bononomi, casal natural de Nova Trento, que tinha mais filhos. Silvana mudou-se com a sua família adotiva para a cidade de Brusque, onde se criou e viveu sua infância e adolescência. Iniciou seus estudos na escola Feliciano Pires, onde conheceu seu marido Ivan Dalagnoli, aos quatorze anos de idade. Ali iniciaram o namoro, que anos depois, em 1993, tornou-se um casamento. No mesmo ano, nasceu o primeiro filho do casal, Hallan Rhuan Dalagnoli, acadêmico do curso de Educação Física. Anos depois, nasceu o segundo filho do casal, Hallef Rhenan Dalagnoli, completando ali sua família.



Jessica Archer Gamba



Curso

Direito.



Por que escolheu este curso?

Porque minha vontade sempre foi ser juíza, no entanto depois do curso, precisarei ser aprovada em um concurso público específico.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

jessica_archer@unifebe.edu.br

Bolo de Cenoura



Sugestão
Utilizar cenouras médias para o bolo ficar mais leve.



Rendimento
10 a 15 porções.



Acompanhamento
Café, suco ou refrigerante.



Conservação
Até 4 dias em temperatura ambiente.

Ingredientes

- 2 cenouras médias
 - 4 ovos
 - 1 xícara de azeite
 - 3 xícaras de trigo
- 3 xícaras de açúcar
 - 1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo

No liquidificador, bater as cenouras, os ovos e o azeite. Em uma bacia, misturar o trigo e o açúcar. Após, adicionar o creme obtido no liquidificador na bacia, misturando-o ao trigo. Após obter a mistura homogênea, adicionar o fermento e mexer mais um pouco. Untar a forma com um pouco de azeite. Despejar o creme e assar no forno em 200°C por 40 minutos.



História da Receita

A receita foi ensinada à minha mãe, Sra. Eliane Archer Gamba, quando ainda era solteira, pela minha vó (*em memoriam*), que gostava muito de cozinhar e sempre gostava de repassar seus ensinamentos. Desde então, minha mãe costuma fazer o bolo em quase todos os finais de semana.

De Geração em Geração

A receita culinária de Bolo de Cenoura vem sendo transmitida de pai para filho e de avó para neto, uma vez que foi ensinada por minha vó, que já não está presente mais conosco, à minha mãe e à mim, quando eu tinha aproximadamente dez anos. Devido ao tempo transcorrido e ao falecimento de minha avó, minha mãe relembrou-me a receita, que faço de vez em quando.

Torta de Aspargo



Sugestão

Acrescentar batata palha ao final para acentuar o sabor.



Rendimento

6 a 8 porções.



Acompanhamento

Arroz e salada.



Conservação

Pode durar até 120 dias se congelada.

Ingredientes

- 1kg peito de frango
- 1 caixa de creme de leite
 - 1 vidro de aspargo
- 1 xícara de queijo ralado
 - 1 colher de sopa de margarina
 - 5 colheres de sopa de trigo
 - 1 colher de sopa rasa de sal
 - 1 colher de sopa de cebola ralada
 - 1 litro de leite

Modo de Preparo

Cozinhar o peito de frango na água. Após cozido, desfiar o frango e reservar. Em uma panela, adicionar o leite, o trigo, o sal e a cebola. Levar ao fogo mexendo com uma colher de pau, até obter um creme. Após, retirar do fogo e misturar com o aspargo (cortado em tiras), o frango (desfiado) e o queijo ralado. Por último, acrescentar o creme de leite e mexer devagar. Provar o sal e, caso seja do seu gosto, adicionar pimenta do reino. Colocar em uma forma grande untada com margarina e levar ao forno para dourar levemente. Servir quente.



História da Receita

A receita de Torta de Aspargo foi ensinada à minha mãe, quando ela ainda era solteira, pela minha vó (*em memoriam*), que gostava muito de cozinhar e sempre gostava de repassar seus ensinamentos. Nas festas de família, sempre havia esse salgado, pois todos os filhos e netos adoravam e queriam degustá-la. Tal receita não sofreu modificações desde então, é sempre feita do mesmo modo pelo qual foi ensinada, por isso possui um toque especial e cultural muito forte em nossa família.

De Geração em Geração

Como transscrito alhures, a presente receita culinária vem sendo transmitida de pai para filho, uma vez que foi ensinada por minha vó, hoje não mais presente, à minha mãe, que também vem me ensinando, com as mesmas particularidades e toques especiais.



- Receita**
- Bolo de Cenoura.
 - Torta de Aspargo.



- Procedência**
- Brasil.



- Categoria**
- Bolo.
 - Torta Salgada.



Regionalização

- Não foi regionalizada.
- Não foi regionalizada.

História da Família

Minha família descende de alemães e italianos e minha vó, que repassou a receita, era descendente de poloneses também. Costumamos nos reunir em todas as datas festivas, e degustar a torta – acompanhada de outros pratos. Como já mencionado, minha avó gostava muito de cozinhar e de repassar seus ensinamentos, tanto é que durante o tempo em que estive com ela aprendi a fazer receitas como bolo de cenoura (hoje meu preferido) e docinhos de natal. Essa receita é uma das várias relíquias que ela deixou, que com certeza será transmitida à muitas gerações, pois a cultura dessa família está transparente nessa receita culinária.

Torta de Bolacha



Sugestão
Usar coco, confetes, frutas ou amendoim para cobertura.



Rendimento
10 a 15 porções.



Acompanhamento
Café, suco ou refrigerante.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de "Bolacha Isabela"
- 1 pacote de nata
- 300 ml de leite
- 2 colheres de sopa de achocolatado
- 1 pacote de granulado

Modo de Preparo

Em uma vasilha, adicionar o leite condensado, a nata e o achocolatado. Misturar tudo, até obter um creme homogêneo. Colocar uma camada do creme em um pirex. Separadamente, em um prato, adicionar o leite e molhar as bolachas. Colocar a segunda camada de bolachas de molho no leite. Após, colocar novamente uma camada de creme e assim sucessivamente, sendo que a última camada deverá ser de bolachas. Por último, cobrir com o creme de leite e o granulado.



História da Receita

A receita de Torta de Bolacha foi repassada para minha mãe por uma prima sua, que já fazia a receita nas festas de família. Minha mãe ficou curiosa ao provar a torta e pediu para que sua prima, Isabel, lhe ensinasse a fazê-la e lhe passasse a receita. Nas primeiras vezes, a receita não ficou tão parecida, mas minha mãe foi aperfeiçoando-a e hoje prepara a torta de bolacha em todas as festas de nossa família.

De Geração em Geração

A receita tem sido transmitida de pai para filho, pois minha mãe já me ensinou, e a torta é uma das receitas que melhor sei fazer, pois todos que provam adoram.



Receita
• Torta de Bolacha



Procedência
• Alemanha.



Categoria
• Torta.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

A prima Isabel, que repassou a receita para minha mãe, sempre residiu em Brusque, e é descendente de italianos. Antigamente, a família era numerosa e os encontros eram frequentes. Atualmente, em razão de perdas dos entes queridos, as festas foram ficando menos regulares. Entretanto, a torta de bolacha sempre marca presença nas festas de família.



Joana Bambinetti



Curso

Design de Moda.



Por que escolheu este curso?

Porque desde pequena estive inserida nesse mundo e também por estar trabalhando na área.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

jo_bambinetti@unifebe.edu.br

Bolinho de Pão



Sugestão
Controlar o trigo para garantir a consistência ideal.



Rendimento
30 unidades em média.



Acompanhamento
Café, açúcar, geléias ou doces.



Conservação
Até 24 horas em temperatura ambiente.

Ingredientes

- 1 xícara de água morna
 - 1 colher de sopa de fermento
 - 1 pitada de sal
 - ½ xícara de óleo
 - 1 ovo
 - 1 colher de sopa de açúcar
 - 5 xícaras de farinha trigo

Modo de Preparo

Colocar o copo de água morna, o fermento, o sal, o óleo, o ovo e o açúcar e mexer. Adicionar a farinha de trigo até que a massa atinja consistência de massa de pão, amassar bem com as mãos e deixar descansar por até 30 min. Após o descanso da massa, passar no cilindro para afinar e sovar. Cortar a massa em tiras de aproximadamente 15 cm de comprimento e 5 de largura (o tamanho pode variar de acordo com a sua preferência). Colocar o óleo, esquentar na panela e fritar as tiras da massa de pão, retirar e colocar em uma travessa sobre papel toalha para absorver o excesso do óleo. Dicas: a quantidade de trigo pode variar, o importante é garantir que a massa fique bem consistente. Para não arrebentar, rachar a massa no cilindro, ela não pode estar muito seca, e nem muito gordurosa.



História da Receita

Sempre que nos reunimos para tomar café na casa da vó, uma das receitas que nunca falta era o bolinho de pão frito. Dona Josefa Girola Raimundi conta que em sua infância seus pais passavam por situações financeiras difíceis, mas que sua mãe sempre fazia pão frito para eles comerem, como nem sempre tinham trigo em casa, e plantavam milho, faziam a massa do pão de fubá também. Essa era uma receita que muitas famílias italianas da região faziam.

De Geração em Geração

Como a família estava sempre reunida e essa receita era tradição para os cafés da tarde, todos os integrantes da família aprenderam essa receita sendo transmitida de geração para geração.

Macarrão Orelhinha



Sugestão
Não deixar a massa muito seca e nem muito gordurosa.



Rendimento
5 porções.



Acompanhamento
Molho de tomate, bolonhesa ou molho branco.



Conservação
Até 3 dias em geladeira ou 120 dias congelada.

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- $\frac{1}{4}$ xícara de óleo
- 4 xícaras de farinha trigo

Modo de Preparo

Colocar os ovos, o sal, o óleo e mexer. Após, acrescentar a farinha de trigo até a massa ficar bem consistente (similar à massa de pão). Amassar com as mãos e depois passar no cilindro para afinar e “sovar” a massa. Cortar a massa em tiras do tamanho que deseja o “laço” e apertar ao meio da tira para fazer o formato. Cozinhar em água fervendo e deixar cozinhar. Dicas: a quantidade de trigo pode variar, o importante é garantir que a massa fique bem consistente. Para não arrebentar, rachar a massa no cilindro, ela não pode estar muito seca, e nem muito gordurosa. Cobrir com recheio de sua preferência.



História da Receita

Esta receita era feita por minha bisavó, com quem minha avó aprendeu e agora me repassou. Na época em que minha avó fazia essa receita para minha mãe e seus outros 6 filhos, eles moravam em uma pequena fazenda no Paraná. Por serem uma família com condições financeira mais difíceis, não conseguiam comprar todos os ingredientes necessários com facilidade, então essa receita era realizada somente em datas especiais como as festas de Natal.

De Geração em Geração

Como somos italianos amantes de massa, essa receita vem sendo passada desde minha tataravó, para minha bisavó, para minha avó, minha mãe e até mim. Costumamos marcas almoços de domingo na casa da vó, onde essa e várias outras receitas são preparadas.

Panna Cotta com Compota de Fruta



Sugestão
Trocá-lo por alguma fruta da estação.



Rendimento
10 porções.



Acompanhamento
Creme ou geleia ao invés do caldo de leite.



Conservação
Até 2 dias em geladeira.

Ingredientes

Pudim

- 1 xícara de açúcar
 - 1 litro de leite
 - 4 colheres de sopa de Maisena
 - 1 colher de sopa de essência de baunilha

Caldo de Leite

- $\frac{1}{2}$ litro de leite
- 1 xícara de açúcar
 - 1 colher de sopa de essência de baunilha
 - 1 colher de sopa de maisena
 - Canela em rama e cravo a vontade

Compota de Goiaba

- 4 goiabas vermelhas ou brancas
 - 1 xícara de açúcar
 - 4 xícaras de água

Modo de Preparo

Pudim

Em uma panela, adicionar o leite e a maisena. Dissolver a Maisena no leite frio. Acender o fogo, acrescentar o açúcar e a essência de baunilha. Mexer até engrossar e ficar no ponto de pudim. Colocar em uma vasilha e deixar na geladeira.

Caldo de Leite

Em uma panela, adicionar o leite, o açúcar, a maisena e mexer. Acrescentar a canela o cravo e a baunilha. Despejar em uma vasilha e deixar na geladeira.

Compota de Goiaba

Retirar as sementes da goiaba e cortar em pedaços. Colocar a goiaba o açúcar e a água para ferver até a goiaba ficar molinha. Deixar esfriar.

Para Servir

Colocar o pudim, acrescentar a compota e o caldo. Se preferir, enfeitar com rama de canela e cravo.



História da Receita

Essa receita tem como referência a panna cotta, mas os ingredientes tiveram que ser alterados para os ingredientes que a família possuía. Conforme a mãe da aluna, quando os filhos eram pequenos, essa receita era feita somente em datas muito especiais, pois era difícil a família ter todos os ingredientes em casa. A receita era preparada com frutas diferentes, mas principalmente com goiaba, pois era a fruta que mais possuíam na fazenda em que viviam.

De Geração em Geração

Como a família estava sempre reunida e essa receita era tradição para os cafés da tarde, todos os integrantes da família aprenderam essa receita, que vem sendo transmitida de geração para geração.



- Receita**
- Bolinho de Pão Frito.
 - Macarrão Orelhinha.
 - Panna Cotta com Compota de Fruta.



- Procedência**
- Itália.



- Categoria**
- Biscoito.
 - Massa.
 - Sobremesa.



- Regionalização**
- Não foi regionalizada.
 - Não foi regionalizada.
 - Não foi regionalizada.



História da Família

A história da família no Brasil começou quando o bisavô da aluna, o senhor Pedrini, veio para o Brasil. A avó não se recorda do ano em que ele chegou, mas veio para Santa Catarina e construiu sua família aqui na região. Quando a avó se casou, seguiu os passos do bisavô, casando-se com um descendente de italianos, o senhor João Raimundo. O casal se mudou para o Paraná, onde construíram sua família de 7 filhos em uma pequena fazenda. Quando os filhos já estavam grandes, voltaram para Brusque onde recomeçaram sua vida. A mãe da aluna também se casou com um descendente de italiano, Flávio Bambinetti, sendo assim, a família continua 100% italiana, e durante todos esses anos essas receitas tem sido parte da história da família.



Maiara Till



Curso

Arquitetura e Urbanismo.



Por que escolheu este curso?

Porque sempre fui apaixonada por casas e por entender como são projetadas.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

maiara.till@unifebe.edu.br

Galinha Ensopada



Sugestão
Utilizar galinha caipira e cozinhar no fogão a lenha.



Rendimento
4 a 5 porções.



Acompanhamento
Polenta ou aipim.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

- 2kg de galinha caipira
 - 1 colher de banha de porco
- 1 cebola média picada
 - 2 dentes de alho
 - 1 tomate médio picado em cubos
 - Suco de 1 limão
- Salsa e cebolinha a gosto
 - Sal a gosto

Modo de Preparo

Temperar a galinha cerca de 2 horas antes do preparo com o suco do limão, sal, cebolinha e salsa a gosto. Deixar marinar. Depois de marinar, retirar a salsa e a cebolinha, deixando apenas a carne de galinha. Levar ao fogo em uma panela com a banha e fritar até dourar (acrescentando água aos poucos) durante 15-20 minutos. Verificar se a galinha já está ao ponto. Se não estiver, acrescentar mais água e deixar cozinhar até amolecer. Quando a carne da galinha estiver cozida, adicionar a cebola picada, o alho picado e o tomate em cubos. Cozinhar por aprox. 10 minutos. Para finalizar, acrescentar a salsa e a cebolinha picada e cozinhar por mais 5 minutos. Servir com os acompanhamentos.



História da Receita

Iracema Orlandi Till, mãe da acadêmica, aprendeu com a mãe, Dona Gertrudes Montibeller Orlandi, a receita de galinha ensopada. Dona Gertrudes fazia a receita sempre aos domingos, para o almoço da família. Como moravam no interior e por muito tempo não tinham acesso à energia elétrica – de modo a não conseguir congelar nada – e como criavam os próprios animais para consumo, era de costume que no sábado à tarde uma galinha caipira já era temperada para que se preparasse no domingo e todas as nove pessoas que moravam na casa ficassem satisfeitas. Todos os temperos utilizados vinham das plantações e hortas da família e a galinha ensopada era acompanhada geralmente pela tradicional polenta, feita do fubá produzido pela família.

De Geração em Geração

A receita de Dona Gertrudes foi passada às filhas que aprenderam desde cedo a reproduzir as receitas da mãe por meio da tradição oral. Agora Iracema, assim como as irmãs, mantém a receita anotada em seu caderno de receitas e ensinou-a para a sua filha, Maiara, acadêmica.



Receita
• Galinha Ensopada.



Procedência
• Itália.



Categoria
• Carne de Ave.



Regionalização
• Não foi regionalizada.

História da Família

A família de Seu Irmo Orlandi e Dona Gertrudes Montibeller Orlandi, tinha descendência italiana fortemente presente na casa sendo a avó - chamada pelos italianos de nona - de Seu Irmo, Ana Borgonha Libardo nascida na Itália. O idioma italiano era muito falado na casa, sendo Tirolês o dialeto conhecido pela família composta por seis filhos e que tinha a presença de Dona Adelina Libardo Orlandi (avó das crianças) na casa. Moravam no interior de Nova Trento, na localidade Serraval. Viviam da agricultura para consumo próprio e da plantação de fumo. Como os filhos e filhas casaram e foram morar na cidade e como, o senhor Irmo é falecido, ninguém mais mora na propriedade. Dona Gertrude mora com uma das filhas na cidade de Nova Trento. A filha caçula Iracema Orlandi Till, casou-se no ano de 1996 com Osniir Till e passou a morar em Brusque com o marido, formando sua família. Tiveram uma filha, Maiara Till que hoje estuda Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário de Brusque – UNIFEBE. Atualmente, a família conta com 13 netos e somente 1 bisneto, e nos almoços da família se costuma preparar diversos pratos aprendidos com Dona Gertrudes, como a Galinha ensopada, geralmente acompanhada pela tradicional polenta.

Broa de Povilho



Sugestão

Colocar 1 pitada de sal amoníaco para dar crocância aos doces.



Rendimento

2kg de docinhos.



Acompanhamento

Chá ou café.



Conservação

Até 15 dias em temperatura ambiente.

Ingredientes

- 6 ovos inteiros
- 1 kg de polvilho doce
 - 500g de açúcar
 - 250g de maisena
 - 250g de manteiga ou banha de porco
 - 50g de coco ralado
 - 1 colher de chá de fermento

Modo de Preparo

Primeiro, misturar bem os ovos, a manteiga, o açúcar e o coco ralado. Acrescentar o fermento e misturar. Em seguida, adicionar a maisena e misturar bem. Aos poucos, adicionar o polvilho doce. Quando a massa adquirir consistência, colocar em uma bancada, adicionar o restante do polvilho e sovar a massa. Dividir as porções e fazer rolinhos com a massa. Cortar em diagonal e fazer com um garfo uma marcação em cada docinho. Em uma forma untada levar ao forno pré-aquecido a 200° por cerca de 25min. Esperar esfriar, retirar da forma e servir.



História da Receita

Iracema aprendeu com a sogra, Dona Elisa Adelina Montagnoli Till, a receita de broa de polvilho. Dona Elisa fazia a receita sempre que era produzido polvilho e açúcar mascavo no engenho da propriedade em que moravam, pois na época tudo que era consumido era produzido em casa. Assim sempre tinha um doce para colocar para as visitas e para que toda a família pudesse comer. Por diversas vezes, Iracema fez a receita mas nunca conseguiu chegar ao mesmo sabor, aparência e textura dos doces da sogra. Em visita a casa do cunhado em Joinville, o filho mais velho de Dona Elisa – Valdir Till – Iracema e sua família experimentaram o doce que é feito por muitos dos filhos hoje em dia e relembraram o sabor da broa de polvilho. Iracema anotou a receita novamente, para retomar a tradição da família.

De Geração em Geração

A receita de Dona Elisa foi passada as filhas que aprenderam desde cedo a reproduzir as receitas da mãe. E as noras, que ao visita-la, aprendiam a receita com ela por meio da tradição oral. Agora Iracema, assim como as filhas e noras de Dona Elisa, mantém a receita anotada em seu caderno e ensinou-a a sua filha, Maiara, acadêmica.

Pudim Banho Maria



Sugestão
Cozinhar em fogão a lenha.



Rendimento
8 porções.



Acompanhamento
Frutas em compota.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

- 5 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 500ml de leite integral
- 3 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Adicionar o açúcar em uma forma de pudim e levar ao fogo até caramelizar. Espalhar no fundo e nas laterais e reservar. Bater no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos por 5 minutos. Despejar o conteúdo batido na forma com o açúcar caramelizado. Levar ao fogo em Banho Maria por aproximadamente 1 hora (fogão a lenha) ou 40 min (fogão a gás). Depois de retirar do fogo, deixar esfriar e posteriormente levar a geladeira por aproximadamente 12h (ou de um dia para o outro). Desenformar e servir.



História da Receita

Iracema aprendeu com a sogra, Dona Elisa Adelina Montagnoli Till, a receita do pudim Banho Maria. Dona Elisa, por não ter acesso ao leite condensado na época em que morava no interior de Nova Trento com a família, fazia a receita substituindo pelo pudim de pacote – na época ‘Pudim Medeiros’ – e açúcar (mascavo). Com o passar dos anos, já morando em Brusque, era sua filha Dulce Till Poli e Iracema Orlandi Till que costumavam fazer a receita – agora já modificada, utilizando o leite condensado – e levar para casa de Dona Elisa e Seu João, para os encontros da família.

De Geração em Geração

A receita de Dona Elisa foi passada as filhas que aprenderam desde cedo a reproduzir as receitas da mãe e às noras, que ao visitá-la, aprendiam a receita com ela por meio da tradição oral. Agora Iracema, assim como as filhas e noras de Dona Elisa, que mantém a receita anotada em seu caderno e ensinou-a a sua filha, Maiara, acadêmica.



- Receita**
- Broa de Polvilho.
 - Pudim Banho Maria.



- Procedência**
- Itália.



- Categoria**
- Bolacha.
 - Pudim.



- Regionalização**
- Sim, ocorreu a substituição do açúcar mascavo por açúcar branco.
 - Sim, houve a substituição de sache de pudim feito por leitecondensado.

História da Família

A família de Seu João Germano Till e Dona Elisa Adelina Montagnoli Till, tinha descendência alemã e italiana, mas a tradição que predominava na casa era a italiana, língua que Dona Elisa costumava falar com os onze filhos. Moravam no interior de Nova Trento, no bairro Bom Retiro. Viviam da agricultura para consumo próprio e possuíam um engenho em sua propriedade – fabricavam farinha de mandioca, polvilho e açúcar mascavo, bem como, melado de cana. Conforme os filhos e filhas cresciam, casavam e se mudavam para outras cidades, Dona Elisa e Seu João mudaram-se para Brusque com os dois filhos mais novos. O filho caçula, Osnir Till, casou-se com Iracema Orlandi Till no ano de 1996 e formou sua família estabelecendo-se na cidade. Tiveram uma filha, Maiara Till que hoje estuda Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário de Brusque – UNIFEIBE. Seu João e Dona Elisa já faleceram, mas a família continua crescendo com 25 netos e 13 bisnetos, e costuma se visitar e repetir muitas das receitas aprendidas com Dona Elisa nas reuniões da família.



Pedro Valentim Eccher



Curso

Psicologia.



Por que escolheu este curso?

Pois desde o ensino médio que tenho contato com textos dessa área e eles me ajudaram a ampliar minha visão do mundo.



Onde mora

Brusque/SC.



E-mail

pedro_eccher@unifebe.edu.br

Bolo de Chocolate



Sugestão
Untar a forma antes de assar para não grudar no fundo.



Rendimento
6 porções.



Acompanhamento
Sorvete de creme, café e refrigerante.



Conservação
Até 1 dia em geladeira.

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
 - 1 xícara de chocolate em pó
 - 2 ovos
- 1 xícara de água quente
- 1 xícara de óleo vegetal
 - 1 colher de fermento de bolo

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- $\frac{1}{2}$ colher de manteiga
 - 5 colheres de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite
- Chocolate granulado

Modo de Preparo

Para a produção da massa do bolo, misturar 3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de chocolate em pó. Fazer um buraco no centro da mistura e colocar os dois ovos. Acrescentar 1 xícara de óleo vegetal. Misturar os ingredientes com água quente até criar uma massa homogênea. Acrescentar 1 colher de fermento de bolo.

Untar a forma onde o bolo será assado com farinha. Colocar a massa pronta na forma. Assar a massa em um forno pré-aquecido em 180° graus.

Assar por 40 minutos. Após 40 minutos, baixar o fogo para 150° graus e deixar assar por mais 5 minutos. Para a cobertura, misturar e aquecer em uma panela 1 lata de leite condensado, meia colher de manteiga e cinco colheres de chocolate em pó. Com a cobertura borbulhando na panela, retirar do fogo e misture 1 lata de creme de leite. Por fim, regar a cobertura na massa do bolo. Recomenda-se adicionar chocolate granulado sobre a cobertura.



História da Receita

O bolo de chocolate é uma tradição de família, produzido geralmente nos cafés da tarde de domingo, momento que, as vezes, é o único com todos os membros da família reunidos na semana. O bolo original da avó não possuía cobertura de chocolate sobre a massa, no entanto, com o passar do tempo e chegada de novos produtos no mercado alimentício, a entrevistada recebeu a sugestão de uma amiga de trabalho e acrescentou este toque especial à receita.



De Geração em Geração

A receita foi transmitida pela avó paterna. A mãe da acadêmica e entrevistada, Sra. Ana Paula Eccher Jacinto aprendeu a receita nos finais de semana, quando acompanhava sua mãe na produção do café da tarde da família.

Macarrão ao Vinho Tinto



Sugestão
Cozinhar o macarrão no tempo correto para não ficar muito mole.



Rendimento
6 porções.



Acompanhamento
Salada mista e queijo ralado.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

- 1/2 kg de macarrão espaguete
- 1 colher de óleo de soja
 - 2 cebolas
 - 4 dentes de alho
- 1 kg de carne moída
 - Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
 - Cheiro verde a gosto
 - 1 tablete de caldo de carne
 - 1/2 copo de vinho tinto seco
 - 2 tomates
 - 1 copo de água
 - 3 colheres de extrato de tomate

Modo de Preparo

Em uma panela, aquecer 1 colher de óleo de soja na panela. Dourar duas cebolas picadas e 4 dentes de alho. Após dourar, adicionar 1 kg de carne moída. Adicionar o sal a gosto. Adicionar pimenta do reino a gosto. Adicionar 1 tablete de caldo de carne. Com a carne moída frita, colocar ½ copo de vinho tinto seco. Deixar o vinho evaporar e acrescentar dois tomates picados. Acrescentar um copo de água e 3 colheres de extrato de tomate. Deixar cozinhar por mais 5 minutos. Desligar e acrescentar cheiro verde a gosto. Em outra panela, ferver dois litros de água. Colocar 1/2 kg de macarrão espaguete. Deixar o macarrão cozinhar por 10 minutos ou de acordo com as instruções do fabricante. Para finalizar, misturar o macarrão com os demais ingredientes. Servir quente.



História da Receita

O macarrão com o passar dos séculos acabou se tornando um prato tradicional da cultura italiana, transmitido de geração em geração, preparado de acordo as características geográficas e culturais das famílias em seus diferentes locais de moradia. No Brasil, com a chegada dos imigrantes italianos a receita recebeu a contribuição de diferentes ingredientes regionais, como por exemplo: cheiro verde, pimenta do reino, cebola, carne moída, caldo de carne e vinho, acarretando em diversas formas de preparo. O macarrão ao vinho tinto é uma destas variações “abrasileiradas”, trazendo em sua história a essência tradicional da Itália conjunta as características miscigenadas do Brasil.



De Geração em Geração

A receita é uma herança da bisavó paterna do pesquisador, cidadã italiana que migrou para o Brasil no início do século XX. Desta forma, através de ensinamentos orais de pais para filhos, a receita vem sendo transmitida de bisavó para avó, avó para pai e pai para filha, Sra. Ana Paula Eccher Jacinto, se perpetuando até hoje com a 3ª geração de descendentes no Brasil.

Torta de Bolacha



Sugestão
Adicionar côco ralado sobre a torta no final da receita.



Rendimento
5 porções.



Acompanhamento
Café.



Conservação
Até 3 dias em geladeira.

Ingredientes

- 1 pote de nata
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
 - 1 pacote de bolacha ao leite
 - 1 barra de chocolate ao leite
 - 1 litro de leite
- Côco ralado a gosto

Modo de Preparo

Em um recipiente, adicionar 1 pote de nata, 1 lata de leite condensado e 1 lata de creme de leite para a produção do creme da torta. Após, misturar os 3 ingredientes com uma batedeira até o creme endurecer. Molhar a bolacha em leite morno. Em um recipiente para montar a torta, alternar uma camada de bolacha ao leite e uma camada de creme, até atingir a borda do recipiente. Derreter no micro-ondas a barra de chocolate despedaçada junto a 1 lata de creme de leite, para produção da cobertura da torta. Colocar a cobertura derretida em cima da última camada da torta. Por fim, colocar na geladeira por aproximadamente 1 hora. Após este tempo em refrigeração a receita estará pronta para servir.



História da Receita

Desde as reuniões de família realizadas pela avó materna (dona de casa) da entrevistada, a receita vem sendo utilizada em datas especiais como sobremesa principal. O creme da receita original era produzido a base de manteiga, o que tornava a torta mais endurecida. Com o passar do tempo e com a chegada de novos produtos no mercado alimentício, a entrevistada substituiu a manteiga pelo creme de leite, produzindo uma torta mais doce e leve.

De Geração em Geração

A receita foi transmitida pela avó materna, nos momentos em que a entrevistada ficava na casa da avó enquanto seus pais trabalhavam.



- Receita**
- Bolo de Chocolate.
 - Macarrão ao Vinho Tinto.
 - Torta de Bolacha.



- Procedência**
- Itália.



- Categoria**
- Bolo.
 - Massa.
 - Torta.



- Regionalização**
- Sim, acrescentou-se a cobertura de chocolate.
 - Sim, acréscimo de temperos e vinho.
 - Sim, mudança na produção do creme da torta.

História da Família

A família Eccher é original da cidade de Trento, localizada ao extremo norte da Itália. Recebeu influência da Áustria em momentos de guerra, precisando modificar seu sobrenome para características austríacas, como forma de amenizar as consequências e repressões advindas da guerra. Com a situação crítica na Europa causada pelo início da Primeira Guerra Mundial, a família decidiu emigrar ilegalmente para a Argentina no início do século XX, residindo por aproximadamente 20 anos no país. Por fim, chegaram ao Brasil por volta da década de 30 na cidade de Nova Trento-SC. A segunda geração de descendentes, almejando oportunidades maiores de desenvolvimento pessoal se mudou para cidade de Brusque, onde a 3ª geração permanece.

Brusque, Berço da Fiação Catarinense

Texto: Rosemari Glatz

Os primeiros anos da Colônia Brusque

Dando cumprimento à ordem imperial, Brusque foi fundada em 1860, à margem esquerda do rio Itajaí Mirim. O núcleo colonial recebeu o nome de Colônia Itajahy. Seu organizador e primeiro Diretor foi o Barão Maximilian von Schneeburg, engenheiro austríaco que, no dia 4 de agosto de 1860, acompanhado do Presidente da Província, Dr. Francisco Carlos de Araújo Brusque, aportou ao local com 54 imigrantes alemães. Em homenagem à Araújo Brusque, a cidade recebeu seu nome.

Àquele tempo já existiam na região 3 engenhos de serra: um pertencia ao comerciante Sallentien, outro a Paulo Kellner e o terceiro a Pedro José Werner. Foi no rancho de Werner que o Barão Schneeburg se abrigou com os colonizadores quando seguia de canoa rio acima com destino à Colônia Itajahy. Nenhuma providência havia sido tomada pelo Poder Público para assentar os colonos e os imigrantes ficaram durante nove meses num rancho de palha, até que ocuparam definitivamente os lotes que lhes foram designados. A jornada de exploração e o levantamento topográfico logo começou. Uma parte dos colonos abriu uma clareira na mata. O progresso deste novo núcleo de colonização foi surpreendente e em 1861 a população já era de 657 colonos. Em 1863, atingia 938 habitantes, dos quais 659 católicos e 279 protestantes. Naquele ano, a Colônia Itajahy contava com 146 casas construídas de palmito juçara e 72 de madeira, todas cobertas de palha trançada. Todo o intercâmbio comercial era feito pelo rio, única via de comunicação da Colônia. Escolas, naquele ano, havia 1 pública remunerada e 5 gratuitas particulares, que só funcionavam aos domingos e dias santos. Não havia médicos, nem farmácias, nem hospitais. Os remédios eram fornecidos pela Diretoria da Colônia.

Nos primeiros anos, a população era quase toda teuta. Eram, na maioria, lavradores de Baden e do Reno. No correr dos anos, juntaram-se a eles outros colonos provenientes, sobretudo, das províncias prussianas da Pomerânia e Schleswig-Holstein. Mais tarde o povoamento foi continuado com a chegada de colonos de outras nacionalidades: chegaram ingleses e irlandeses, depois os poloneses e, finalmente, os italianos.

Em 1867, a população da colônia contava com 1.448 habitantes. Os católicos eram 994 e protestantes 454. A população aumentava de ano para

ano e em 1874 já eram 2.891 habitantes, dos quais 2.417 alemães natos ou de origem, e os restantes se distribuíam entre 417 brasileiros de origem lusa e 57 de outras nacionalidades. Durante 20 anos silenciam os anais da Colônia e até 1894 não há estatísticas da população. Em 1892 foi criada a comarca de Brusque, e disseminados por seu território existiam 18 escolas (a maioria particulares); 72 comerciantes; 160 indústrias e 119 artesãos. Havia 2 igrejas católicas, 1 capela e 1 templo protestante; 3 hospedarias para imigrantes e 2.921 casas particulares. Ao final do século XIX, o território se achava povoado e cultivado por colonos alemães, italianos, poloneses e lusos. A cidade se transformou num grande centro produtor de gêneros agrícolas e Brusque passou a investir na indústria, pois não poderia mais se manter como célula exclusivamente agrícola. E estaria condenada à decadência se não fosse sua transformação em parque industrial.

A fase industrial

No início dos anos de 1890, alguns tecelões poloneses de origem alemã, vindos de Lodz, pensaram em estabelecer uma pequena indústria de tecelagem em Brusque. Mas necessitavam de uma pessoa que desfrutasse de conceito na comunidade e que fosse homem de capacidade dinâmica, capaz de tomar sobre si a responsabilidade do empreendimento. Quem aceitou a proposta foi o imigrante alemão e vendeiro Carlos Renaux que, em 1892, montou a primeira empresa têxtil de Brusque em sociedade com Paulo Hopcke e Augusto Klapoth, que mais tarde se retirariam da firma. A segunda manufatura têxtil foi a Buettner, impulsionada por Edgar von Buettner e sua mãe, Albertine Burow von Buettner. A terceira grande empresa têxtil foi a Schlösser, fundada em 1911 por Gustav Schlösser, um tecelão de Lodz, e seus dois filhos, Hugo e Adolpho.

As empresas têxteis em Brusque nasceram com poucos recursos financeiros e com limitação de maquinário. Os insumos e as máquinas usadas eram importados da Alemanha. Nos primeiros anos, os tecidos eram vendidos na região. As indústrias não utilizavam eletricidade, pois esta só chegou em 1913, quando João Bauer instalou a primeira usina hidrelétrica que atendia a região. Com a disponibilidade de energia elétrica, a atividade industrial recebeu grande impulso.

As indústrias foram instaladas na periferia e recrutaram a mão de obra necessária entre os colonos, e assim o desenvolvimento urbano e a industrialização foram simultâneos. Conhecida como o Berço da Fiação Catarinense, Brusque se consolidou como um dos maiores polos têxteis do país.

Fonte: Max Tavares D'Amaral. Contribuição à História da Colonização Alemã no Vale do Itajaí, 1950.

Hino de Brusque



Letra: Eduardo Mário Tavares | Música: Aldo Krieger

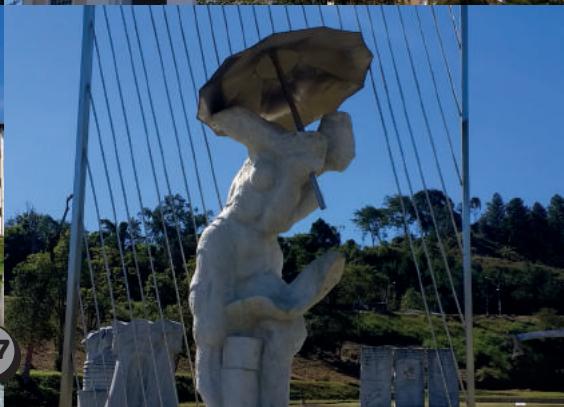
Foi aqui, neste vale tranquilo,
Entre os montes e o rio escondido,
Que há cem anos atrás, um pugilo
De imigrantes surgiu destemido.
Dos heróis palmilhando o roteiro,
Sobre o solo, que audaz desbravou
Esse grupo invulgar, pioneiro,
A semente de Brusque plantou.

Sobre as áreas fecundas da terra,
Que ao vigor do trabalho se rendem,
Pela várzea do rio, pela serra,
Pouco a pouco as lavouras se estendem.
E do chão brota a casa modesta,
Construída de palha e de lenho,
Conquistada vai sendo a floresta
Enche os ares o canto do engenho.

Do trabalho sem par do imigrante,
Com bravura e ardor soberanos,
Surge Brusque viril e gigante,
Já passados que foram cem anos.
Terra minha! Só tens ocupado
Posição de relevo, altaneira,
E teu nome, entre mil,
é citado como exemplo à nação brasileira.

Salve Brusque imortal!
No recesso dos teus vales,
ressoa nos ares
O cantar triunfal do progresso
Pela voz singular dos teares.
Salve Brusque imortal.

Letra retirada do site da Prefeitura de Brusque: <https://goo.gl/f77uqN>







Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas



Minhas Receitas

