

GAZtronomia

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 29 E 30 DE OUTUBRO DE 2022

Alencar da Rosa



INSPIRAÇÕES germânicas

A gastronomia alemã sempre esteve muito presente em Santa Cruz do Sul e em outubro, mês que a cidade vive os encantos da Oktoberfest, ela fica ainda mais evidente. A carne suína é um ingrediente de destaque em muitas receitas e ganhou um sabor especial na forma de estrogonofe. **Páginas 4 e 5**

TRADIÇÃO E HISTÓRIA à mesa

Outubro ganha cores diferenciadas em cidades onde há predominância de descendentes alemães. E não tem nada a ver com a recente chegada da primavera. O vermelho, o amarelo e o preto vão para as ruas em forma de homenagem à cultura germânica e aos hábitos trazidos pelos colonizadores e perpetuados. Um deles é a gastronomia, com pratos diferenciados e muito chope.

No clima de Oktoberfest, o GAZtronomia deste mês traz informações e receitas típicas, nos mesmos moldes ou com outras roupagens. São exemplos como apfelstrudel, kuchen, kartoffelsalat e o russo, mas com cara alemã, estrogonofe de suíno.

Sobre o tema, em 1999, quando dos 150 anos da imigração alemã, a professora Lissi Bender Azambuja publicou o livro bilingue *Forno e Fogão*, pela Editora Unisc. A obra traz curiosidades sobre a importância dada pelos imigrantes aos momentos de refeições, além de muitos pratos para os diferentes momentos do dia, como café da manhã, entrada e prato principal.

“Nos domingos e feriados, as refeições tinham sempre algo de festivo. Quase sempre havia nessas ocasiões uma canja de entrada, galinhada, massa e salada de batatas como refeição principal e creme de leite e sagu como sobremesa. A mesa se guarnecia nestes dias com uma toalha branca, pela peça de enxoval guardada com carinho, que havia

sido bordada com esmero pela mãe. A família posta em volta da mesa rezava o ‘Pai Nosso’ e cada membro ocupava o seu lugar reservado. Na cabeceira da mesa sentava o pai ou o avô (quando este ainda era vivo – antigamente a grande família, pais, avós, filhos, netos, frequentemente vivia sob o mesmo teto). Nos demais dias da semana não se dispunha de tanto tempo para as refeições, pois precisava-se trabalhar muito e, por isso, rezavam-se à mesa orações menores, como: ‘Venha Jesus, seja nosso hóspede, e abençoe aquilo com que nos presenteaste’”, relata a professora.

Em outro trecho, aponta o cuidado para que fosse evitado o desperdício. Assim, novos pratos surgiam para o reaproveitamento de eventuais sobras. A situação do momento fazia, acrescenta, com que se contentasse com arroz, ovos, feijão e legumes, batatas ou mandioca. “Para que as crianças não comessem somente o miolo do pão, mas também as crostas, a vovó as ume-decia no leite e passava doce e nata, e prometia muito séria: ‘Quem come crosta de pão, ganha faces rosadas’”, acrescenta.

Entre as curiosidades está a elaboração de um café da manhã mais robusto, servido especialmente após o trabalho com o gado leiteiro. Linguíça, morcilha, queijo de porco e outras delícias faziam parte dessa refeição.

Acompanhe algumas receitas publicadas por Lissi e, como ela deseja antes das refeições: “bom apetite!”.

REFEIÇÃO MATINAL RÚSTICA

Ingredientes

- ▶ 1 quilo de batata
- ▶ 1 cebola
- ▶ 150 gramas de toucinho defumado
- ▶ 4 ovos
- ▶ Restos de linguiça
- ▶ Pimenta, sal, orégano e óleo



Modo de preparo

Descasque as batatas e ferva por 20 minutos. Pique e doure, em frigideira, a cebola em óleo quente. Fatie a linguiça, o toucinho e a batata fervida, agregando-os à frigideira. E sobre estes abra os ovos. Deixe fritar por cinco minutos. Mexa e tempere com sal, orégano e pimenta. Sirva bem quente.

WAFFER

Ingredientes

- ▶ 1 xícara de açúcar
- ▶ 1 xícara de manteiga
- ▶ 1 xícara de leite
- ▶ 3 xícaras de farinha de trigo
- ▶ 6 ovos
- ▶ 1 colher de chá de sal amoníaco ou fermento químico
- ▶ Casca ralada de limão
- ▶ 1/2 envelope de açúcar de baunilha
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ Óleo para untar e um pouco de açúcar de confeitador para polvilhar

Modo de preparo

Bata em creme a manteiga e o açúcar. Acrescente os demais ingredientes. Aqueça a chapa de waffer e unte as partes internas. Coloque massa suficiente para cobrir a chapa e feche. Tempo de cozimento por waffer, em torno de seis minutos.



BATATA COM LINGUIÇA E MASSA

Ingredientes

- ▶ 600 gramas de batata
- ▶ 1/2 cebola
- ▶ Algumas linguiças defumadas de porco
- ▶ Pimenta, sal e uma folha de louro
- ▶ 200 gramas de massa
- ▶ 2 colheres de farinha de trigo

Modo de preparo

Ponha a linguiça a ferver. Descasque as batatas, corte-as em cubos e junte-as à linguiça. Pique a cebola e agregue-a ao restante dos temperos. Deixe tudo cozinhar junto. Assim que as batatas estiverem macias, separe o caldo. Com o caldo pode se fazer o molho de farinha, utilizando farinha e a outra metade da cebola. Na fervura do molho, ferve-se a massa. Isso dá uma boa sopa.

Com as batatas fervidas, faça um purê. Junto com os dois pratos, sirva a linguiça.

PICCOLA

PIZZERIA · DELIVERY

/piccolascs
 @piccolascs

Av. Pref. Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2

Horário: terça a quinta e domingo das 18h30 às 22h30
Sexta e sábado das 18h30 às 23h

51 99922-1060 3711-1060

www.piccolapizzeria.com.br

Venha conhecer!

Comida caseira com ambiente aconchegante.
Aberto todos os dias, das 8 às 15 horas!

☎ 51 99702.2272
armazem287scs@gmail.com

CARDÁPIO ESPECIAL AOS DOMINGOS!

ARROZ BRANCO;
ARROZ À GREGA;
FEIJÃO;
MASSA;
BATATAS COZIDAS;
BATATA FRITA;
POLENTA FRITA;
QUEIJO COALHO NA CHAPA;
STROGONOFF DE CARNE;
PICANHA GRELHADA.

PEIXES:
RISOTO DE CAMARÃO
MOQUECA DE ANJO;
TRAÍRA FRITA;
TILÁPIA FRITA;
PEIXE ASSADO;
SALMÃO;
ESCABECHE;
FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE ESPINAFRE;
SALADAS DIVERSAS E SOBREMESAS.

Na RSC 287, KM 90 . Santa Cruz do Sul - RS

CUCA DE AMORA

Ingredientes

MASSA

- ▶ 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ▶ 6 colheres (sopa) de açúcar;
- ▶ 1 colher (sopa) de fermento biológico fresco;
- ▶ 2 colheres (sopa) de manteiga;
- ▶ 250 ml de leite morno;
- ▶ raspas de 1 limão;
- ▶ 2 ovos;
- ▶ 1 pitada de sal.

COBERTURA

- ▶ 200 gramas de amoras.

FAROFA

- ▶ 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo;
- ▶ 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- ▶ 1 colher (chá) de canela em pó (opcional);
- ▶ 2 colheres (sopa) de manteiga.
- ▶ Misture os ingredientes até obter uma farofa.

Modo de preparo

Numa tigela, misture o fermento com 1 colher (sopa) de açúcar; metade do leite. Deixe descansar durante 30 minutos. Após levedar, junte os demais ingredientes da massa e misture bem. Ela ficará pegajosa. Com o auxílio de uma colher, coloque a massa em assadeira untada e enfarinhada. Cubra com as amoras e espalhe a farofa sobre as trufas. Leve para assar em forno preaquecido (180 graus) durante aproximadamente 30 minutos. Sirva morno. Dicas: se preferir, substitua a manteiga por margarina. A cuca pode também ter como cobertura somente a farofa. Variação: misture passas na massa, cubra com a farofa e asse como indicado. Use outra fruta de sua preferência, ou goiabada cortada em pedaços. ou cubra a massa com colheradas de doce de leite bem pastoso e proceda como o restante da receita.



CHEESECAKE DE CEREJAS

Ingredientes:

MASSA:

- ▶ 200 gramas de biscoitos tipo Maisena;
- ▶ 1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal ou margarina sem sal.

RECHEIO

- ▶ 400 gramas de cream cheese;
- ▶ 1 colher (chá) de baunilha;
- ▶ 2 colheres (sopa) de suco de limão;
- ▶ 1/2 xícara (chá) de açúcar;
- ▶ 3 ovos.

COBERTURA

- ▶ 1 xícara (chá) de geleia de cereja;
- ▶ cerejas em calda para decorar.



O Cheesecake de Cerejas vai deixar a sua refeição com cara de sofisticada

Preparo

No processador, triture o biscoito. Transfira o biscoito triturado para uma tigela e misture a manteiga, obtendo uma farofa. Forre o fundo de uma forma de aro removível e leve à geladeira durante uma hora.

Recheio: na batedeira, bata o cream cheese, a baunilha, o suco de limão, o açúcar e os ovos até obter uma mistura homogênea. Coloque o recheio sobre a massa e leve ao forno preaquecido (180 graus). Asse durante 40 minutos. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira. Quando estiver bem gelado, retire o aro da forma, espalhe a geleia, decore com as cerejas e sirva a seguir.

Variação: substitua a cereja por outra fruta de sua preferência.

Dica: misture aos poucos a manteiga ou margarina ao biscoito triturado até obter o ponto de farofa. Se necessário, acrescente mais manteiga ou margarina.

DOCINHO DE AMEIXA E AMENDOIM

Divulgação/GS



Ingredientes

- ▶ 2 latas de leite condensado;
- ▶ 3 gemas;
- ▶ 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído;
- ▶ 1 coco fresco ralado;
- ▶ 150 gramas de ameixa preta em calda picadas;
- ▶ açúcar cristal;
- ▶ cravos-da-índia.

Preparo

Despeje o leite condensado numa panela, acrescente as gemas, o amendoim, o coco ralado e as ameixas. Leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até desprender do fundo da panela. Despeje numa travessa untada e deixe esfriar. Enrole em bolinhas e passe no açúcar cristal. Enfeite cada uma delas com o cravo-da-índia e coloque em forminhas coloridas. Dica: se quiser, ao invés de açúcar cristal, passe as bolinhas em chocolate meio amargo derretido.

BARCA BURGUER



Panda Boat



Barca Uno

Barca Big Monster



Barca Kids

Quem não conseguiu experimentar, na Oktober, os dois Hambúrgueres feitos exclusivamente pra festa, excepcionalmente pra festa, poderá experimentar, presencial ou delivery.



Depois da Oktoberfest tem mais novidades, além dos Burguers Fritz e Gaúcho, para ajudar a refrescar seu verão:

Ice Panda



PANDABOATOFICIAL

Além de nossas tradicionais barcas, Família, Big Monster, Uno e Kids, nossa cafeteria está cada dia mais completa, trazendo lanches e sobremesas rápidas para qualquer hora do dia.

Tudo isso você encontra na praça de alimentação da Loja Havan, aberto todos dias da semana das 09h às 22h

UM PRATO RUSSO COM A característica alemã

A Oktoberfest é um evento típico de destaque da cultura dos antepassados alemães, que representaram para a região a possibilidade de desenvolvimento no meio rural e industrial, deixando marcados hábitos que estão nas vestimentas, nas edificações, no jeito de ser e na culinária. Durante a programação deste ano, que começou no dia 6 e segue até 23 de outubro, o público pode aproveitar muitas peculiaridades da cozinha germânica, além de chope e a tradicional música, em especial no Palco Central do Parque da Oktoberfest Santa Cruz do Sul.

O espaço Senac Garden, onde ocorreram jantares especiais e atrações diversas, como o dia em que as soberanas ensinaram as crianças a produzirem mini-hambúrgueres, também serviu de palco para a produção da receita mensal do curso de Gastronomia da Escola do Senac Santa Cruz do Sul para o GAZtronomia. A escolha da chef Cátia Leal para homenagear o período de festa alemã foi o estrogonofe de carne suína (Opa! Para tudo! Mas o estrogonofe é russo, como pode representar a cultura alemã?).

Existem alguns diferenciais no prato indicado, que vinculam essa tradicional receita da Rússia à cultura e aos hábitos alemães. Um deles, cita a chef, é a utilização do melado para a caramelização, que reforça o “gosto da colônia” e possibilita o sabor agridoce, que é comum nas predileções germânicas. Outro fato é o uso da proteína de porco, já que o original é feito com carne bovina.

Só para saber, o estrogonofe vem do russo “stroganov” e é composto por cubos de carne bovina servidos num molho de creme de leite. É do tempo em que a Rússia era, geograficamente, muito maior. A sua origem remonta ao século 19.

Depois disso, passou a ganhar outros ingredientes e popularizou-se nos países europeus, norte-americanos e, claro, no Brasil, onde as variações são as mais incríveis, permitindo a utilização de iguarias locais.

Alencar da Rosa



Café Santinha Satisfazendo seu Paladar!

- Otimize seu tempo com as nossas Máquinas de Cafés Expresso.
- Locação e venda de Insumos.



@cafesantinha

(51) 99599.8593

Casa Jardim
RESTAURANTE

Aberto de Segunda a Segunda das 11h às 14h

casajardim598 (51) 99372-5610

Rua Borges de Medeiros, 598



VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal.



ã

CURIOSIDADES

Os muitos estrogonofes brasileiros

Um dos acompanhamentos da carne com o molho é batata palha. Em uma versão brasileira, por exemplo, é possível encontrar com o uso do filé bovino com chips de mandioca. Dá um novo sabor, de forma mais leve, mas com a mesma crocância. Outra possibilidade é substituir o arroz pelo macarrão. Pelo menos dois tipos são sugeridos, como o parafuso e penne. E se eu não como carne? Não tem problema. Existe a alternativa de substituí-la pelo milho verde ou legumes. Para quem gosta de frutos do mar, há a excelente pedida do camarão. Aos que preferem o tradicional, com filé mignon, a variação pode ficar no empratamento, colocando o arroz em formato de cubo, com detalhes de cheiro verdade para dar uma cor extra.

O frango também tem seu espaço. Uma opção é em parceria com o creme de cebola. A outra vem com o alimento rico em fibras e proteínas, grão-de-bico, que ajuda bastante na digestão. O presunto ganha sua vez em uma versão fria. O diferencial é que tem acréscimo de maionese e palmito. No final do preparo vai à geladeira, por duas horas.

Quer outra ideia diferente? Há o estrogonofe doce. Ele é feito com morangos, açúcar, limão, creme de leite, vinho do Porto e suspiros, que dão um toque final. O chocolate não fica de fora. Também existe a sua versão com o caramelo. Salgado, vegetariano, cheio de energia, bonito, quente, gelado, saudável ou doce, enfim, o estrogonofe, quando ganha espaço no Brasil, torna-se múltiplo e cheio de criatividade, a exemplo da miscelânea que forma a diversidade cultural da população brasileira.

INGREDIENTES

- ▶ 1 pimentão vermelho
- ▶ 200 gramas de bacon em tirinhas
- ▶ 750 gramas de filé mignon suíno cortado em tiras
- ▶ páprica picante a gosto
- ▶ uma colher de melado
- ▶ uma cebola em cubos grandes
- ▶ 3 dentes de alho fatiados
- ▶ 100 gramas de cogumelos Paris (champignon) cortados em quatro partes
- ▶ duas colheres de vinagre de vinho tinto
- ▶ duas colheres (sopa) de extrato de tomate
- ▶ 500 mililitros de creme de leite
- ▶ uma colher de mostarda amarela
- ▶ sal e salsa picada a gosto



MODO DE PREPARO

Queime o pimentão vermelho no fogo (retire a pele), corte em tiras. Doure o bacon, em azeite de oliva, numa panela quente. Tempere a carne com sal e páprica picante. Junte à carne temperada na panela, adicione o melado e caramelize. Junte cebola e alho e refogue bem. Coloque os cogumelos e deixe cozinhar por alguns minutos. Coloque a mostarda, o vinagre e o extrato de tomate. Cubra com o creme de leite e ferva. Adicione as tiras de pimentão vermelho e a salsa finamente picada.

Dicas e curiosidades

A carne suína absorve a gordura liberada pelo bacon e azeite de oliva, agregando esses sabores.

A caramelização com melado dá sabor agridoce e cor, sendo adicionado à carne.

O extrato de tomate tem que ser frito para não dar acidez ao molho.

O pimentão sugerido é o vermelho, mas pode ser de outras cores. Dar uma tostada faz com que tenha um sabor de defumado.

O creme de leite dá uma amenizada na potência dos temperos, então, é possível fazer o devido ajuste após colocar esse ingrediente.

Uma boa companhia para esse prato é a cerveja tipo Pilsener. Ela não é forte como a Ipa, nem fraca como a Weiss.



Provamos!

A receita desta edição foi preparada no espaço Senac Garden na segunda-feira, 17, à tarde. No Parque da Oktoberfest, nada daquele movimento percebido nos dias da Festa da Alegria. Apenas pássaros e o trabalho de profissionais que garantiam a manutenção dos estandes para receber o público, após o retorno da programação, na quinta-feira. O desafio para a chef Cátia Leal foi apresentar uma receita que tivesse características da colonização alemã, em referência ao evento que movimentou Santa Cruz do Sul. Mais uma vez, ela mandou muito bem.

Desde o primeiro minuto em que começou a colocar os ingredientes na panela, o parque, que estava silencioso, tornou-se perfumado. Inicialmente com o perfume do bacon, depois com os demais produtos que foram sendo adicionados, dando uma mistura de aromas e a expectativa do que estaria por vir.

O estrogonofe é, naturalmente, um prato que agrada pelo paladar, mas nesse caso, em especial, estava diferenciado. A opção do melado para caramelizar, as personalidades da mostarda e do pimentão, a acidez moderada do vinagre de vinho tinto fizeram com que houvesse uma explosão de sabores em cada garfada.

Além disso, o prato fica muito colorido, casando perfeitamente com o arroz branco, o tempero verde e os brotos, que dão um toque de beleza ao que é saboroso. Apetece desde os momentos iniciais de preparo, que não demanda muito tempo, até o instante de pôr os talheres de forma perpendicular, uma demonstração não verbal de que o resultado ficou excelente, mesmo sendo um almoço extra, no meio da tarde.

CURSOS DE
GASTRONOMIA

VOCÊ É O INGREDIENTE QUE MUDA TUDO.

MATRÍCULAS COM ATÉ

35%

CUPOM VEM23

Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h
Início da turma em 07/11

Confeitaria para Iniciantes – 80h
Início da turma em 06/03

Confeiteiro – 300h
Início da turma em 08/04

Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99966.7179
senacrs.com.br/santacruz

UM REDEMOINHO DE SABORES

para a sobremesa

Existe um prato que pode ser sobremesa ou incorporar o leque de opções de estabelecimentos que servem café colonial, que tem a cara e o nome da culinária alemã: o apfelstrudel. Na prática, é uma torta de maçãs, mas diferente na apresentação daquela que costuma aparecer nos filmes hollywoodia-

nos. A germânica é enrolada como um rocambole.

Na verdade, a origem é austríaca e mistura as palavras "strudel" (redemoinho) e "apfel" (maçã). Os alemães trouxeram ao Brasil e espalharam para o mundo esse redemoinho de sabores, que fica marcado e faz sucesso ao ser servido quente e na companhia de chantilly ou um sorvete, aos moldes do petit gateau.

O apfelstrudel é um prato muito comum entre as famílias de descendentes germânicos no Brasil, porque é simples e remete às recordações dos antepassados. A receita apresentada nesta edição foi veiculada no programa Rio Grande Rural, da Emater/RS-Ascar, com produção da extensionista rural de Nova Petrópolis Elisete Benke.

Divulgação/GS

APFELSTRUDEL

Ingredientes:

MASSA

- ▶ 220 gramas de farinha de trigo
- ▶ 25 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- ▶ 5 gramas de sal
- ▶ 1 ovo
- ▶ 80 mililitros de água fria
- ▶ 25 gramas de manteiga derretida

RECHEIO

- ▶ 400 gramas de maçã descascadas e picadas
- ▶ 80 gramas de açúcar
- ▶ 1 colher de chá de canela moída
- ▶ 1 limão espremido (caldo)
- ▶ 50 gramas de uva passa

DECORAÇÃO

- ▶ Açúcar de confeiteiro
- ▶ fatias de maçã



Modo de preparo

Coloque em uma vasilha a farinha, a manteiga em temperatura ambiente, o sal e o ovo. Inicie a mistura, mexendo com uma colher e acrescentando aos poucos a água. Logo é possível colocar a mão na massa para sovar por, aproximadamente, dez minutos. A massa começa a ficar elástica, que é o ponto ideal.

Deixe descansar, embalada em plástico filme, por uma hora e meia. Passado esse período, estará em um ponto de liga que permita esticar com as mãos. Para auxiliar, coloque um pano (de preferência com

estampa) sobre a mesa, onde deve continuar a espichá-la. Quando for possível ver a estampa do pano através da massa, está adequado (deve ficar bem fina). Corte as bordas, onde pode ter ficado um pouco mais grossa. Pincele sobre a massa 25 gramas de manteiga derretida.

Para o recheio, pegue as maçãs picadas e coloque calda de limão para a fruta não escurecer. Coloque a canela e o açúcar. Misture e acrescente a uva passa (mantenha hidratada durante duas horas antes de usar). Os ingredientes vão soltar líquido,

então, é preciso passar pela peneira para evitar que fique muito líquido no recheio quando for ao forno. Após coado, coloque o recheio sobre a massa, deixando margens nas laterais para poder dobrar, em seguida. Dobre as laterais, envelopando a massa sobre o recheio e enrole, como rocambole. Coloque em uma forma com papel manteiga. Coloque no forno pré-aquecido a 180 graus, sem a necessidade de ligar o dourador, por aproximadamente 45 minutos. Para decoração, polvilhe açúcar de confeiteiro e fatias de maçã.

Hi!

PIZZA

Escaneie o QR Code e PEÇA A SUA agora mesmo



15% OFF

CUPOM DE DESCONTO:
VINAGAZETA
VALIDADE ATÉ QUINTA-FEIRA 03/11

Ou acesse o link: hipizza.mandarpedido.com

Pizzas que trazem consigo uma história de empreendedorismo, dedicação e uma pitada de ousadia.

Nossa inspiração:

Trazida da Austrália, mas com um toque de brasilidade, a Hi! Pizza Delivery não é "qualquer pizza". Prova disso está no tempero, nas opções mais apimentadas e na utilização de ervas frescas em alguns sabores.

Por que a Hi!?

- Massa firme e ao mesmo tempo crocante.
- Recheio farto preparado com ingredientes de qualidade.
- Carnes nobres, como filé mignon e picanha.
- Chocolates puros, sem adição de misturas ou ganaches.



@trioCasaCriativa

UMA KARTOFFELSALAT INCREMENTADA com salsicha

O dia a dia é tão corrido que os momentos em que se pode parar, reunir a família, fazer um churrasquinho e bater papo tornam-se mais do que especiais. E na mesa, além da carne assada, o gaúcho não abre mão da salada de batata. A kartoffelsalat, para os alemães, tem uma série de variações, mas não pode faltar, claro, a batata e nem a maionese.

A chef Fabiane Grudzinski apresenta uma versão incrementada com a salsicha hot dog. Fica ainda mais especial, porque utiliza o corante natural urucum. E nem é preciso preocupar-se com algum desperdício, porque vem em embalagem (com 250 gramas) ideal para pequenas famílias, casais ou para quem mora sozinho. A salada é um grande atrativo à mesa, mas ela fica ainda melhor na companhia da carne assada, farofa e arroz.

Ingredientes

- ▶ Uma embalagem de 250 gramas de salsicha
- ▶ 8 batatas
- ▶ mostarda
- ▶ maionese
- ▶ sal a gosto



Preparo

- ▶ Corte as batatas em cubos e as cozinhe até ficarem macias
- ▶ Cozinhe as salsichas em água fervente em torno de três minutos
- ▶ Corte as salsichas em rodelas
- ▶ Em uma tigela, adicione as batatas, sal a gosto, as salsichas, mostarda a gosto e a maionese

Outras opções

Há quem tenha alergia ao ovo, por exemplo, e, nessa condição, ficaria fora do momento almoço em família. Mas para essas pessoas foi elaborada a versão com cenoura e sem ovos. Tem também a mais leve, que não utiliza o óleo.

MAIONESE DE CENOURA SEM OVOS

Ingredientes

- ▶ 1 cenoura média cozida em água
- ▶ 1/2 xícara de leite gelado
- ▶ 1 xícara de óleo
- ▶ 2 colheres (sopa) de suco de limão
- ▶ sal a gosto

Modo de preparo

- ▶ Se tiver tempo, coloque o óleo na geladeira para que entre gelado na maionese. Isso ajuda a obter uma boa emulsão e a usar menos óleo.
- ▶ Cozinhe a cenoura em água, deixe a cenoura esfriar bem, descasque e coloque-a no liquidificador, adicione o leite gelado e bata até obter uma mistura homogênea.
- ▶ Adicione o suco de limão e sal.
- ▶ Continue batendo e comece a adicionar o óleo em fio e lentamente.
- ▶ Bata até obter uma maionese cremosa e firme.

VOCÊ CONHECE NOSSA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO?

Hoje possuímos 11 estabelecimentos, sendo um dos ambientes mais procurados diariamente, por sua variedade e também por conta dos horários de funcionamento. São dois restaurantes com Buffet de pratos quentes, saladas, sobremesas, grelhados e churrasco, sorveteria, cafeteria, pastelaria, pizzaria, casa de massas, hamburgueria, choperia. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa.

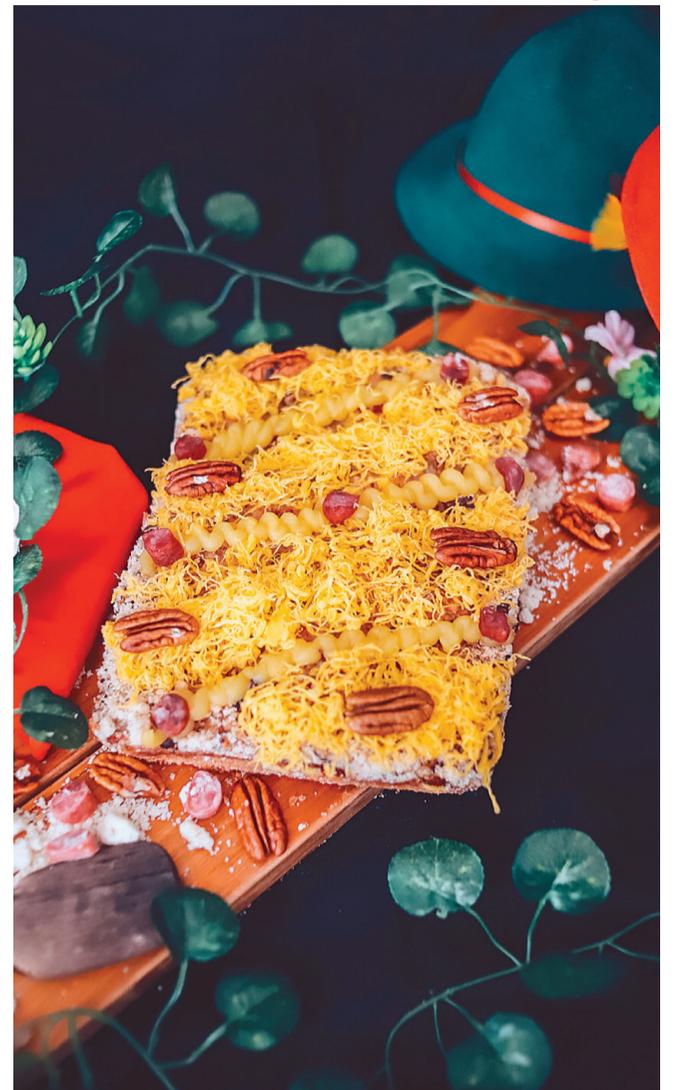
SHOPPING SANTA CRUZ

Estamos abertos de segunda a sábado, das 10h às 22h30 e Domingos das 11h às 23h

Estacionamento gratuito

Siga @shoppingsantacruzrs e fique por dentro de todas as novidades e programações.

UMA CUCA QUE É uma rainha



Não resta dúvida de que a região de Santa Cruz do Sul é famosa pelas suas cucas. E, na Padaria Roque Schuh, a tradição já tem 50 anos. A empresa, que é familiar, iniciou suas atividades em 1972, em Venâncio Aires. Após 16 anos ela assumiu uma loja em Vera Cruz e, em 2001, foi aberta a loja de Santa Cruz. As cucas sempre fizeram parte do variado cardápio de produtos que a padaria oferece. Atualmente são mais de 30 sabores disponíveis, todos preparados com muito capricho e cuidado, e com a garantia de estarem sempre fresquinhas, pois diariamente saem diversas fornadas. A equipe Roque Schuh prima pela qualidade, tanto das matérias-primas que usa quanto pelo produto acabado.

Esses cuidados renderam reconhecimento. Em 2021 a cuca Sabor e Tradição recebeu o título de Cuca Rainha no concurso da Festa das Cucas, realizado na cidade. Com um sabor que encantou os jurados, ela traz em seu recheio nozes, fios de ovos, creme de ovos moles, linguiça

e abacaxi. A criação dessa receita aconteceu a partir de um concurso interno entre os funcionários da padaria. Hoje é uma das mais pedidas pelos consumidores.

E neste ano a Roque Schuh trouxe uma novidade para os clientes com o lançamento da marca Cucas Vó Bea. Uma ideia inovadora na maneira de vender suas cucas, além de homenagear a dona Beatriz, que sempre esteve trabalhando ao lado do esposo, Roque. São as mesmas cucas da Roque Schuh, porém vendidas em pedaços menores, emabaladas separadamente, que podem ser adquiridas individualmente ou na embalagem maior com quatro unidades. Ideal para presentear, ou para quem quer consumir mais sabores sem precisar levar grandes pedaços de cuca para casa. Também foram lançadas as cucas salgadas, que são um sucesso, como a Basca, com tomate cereja, bacon e queijo parme são.

Acompanhe a Padaria Roque Schuh pelas redes sociais @padariaroqueschuh, onde também é possível fazer contato via WhatsApp e encomendar uma cuca bem fresquinha.



Roque Schuh
 SABOR E TRADIÇÃO

Proporcionar ENCANTO e SABOR em todos os momentos, é a nossa MISSÃO!

Santa Cruz do Sul na Rua Tte Cel. Brito, 921
 ☎ (51) 3713.3720 📞 (51) 99283.6678

Vera Cruz na Rua Claudio Manoel, 345
 ☎ (51) 3718.1331 📞 (51) 99283.8451

lago azul piscinas 30 anos

Produtos químicos
Acessórios | Assistência técnica

3711-3810
 Rua João B. de Menezes 23