

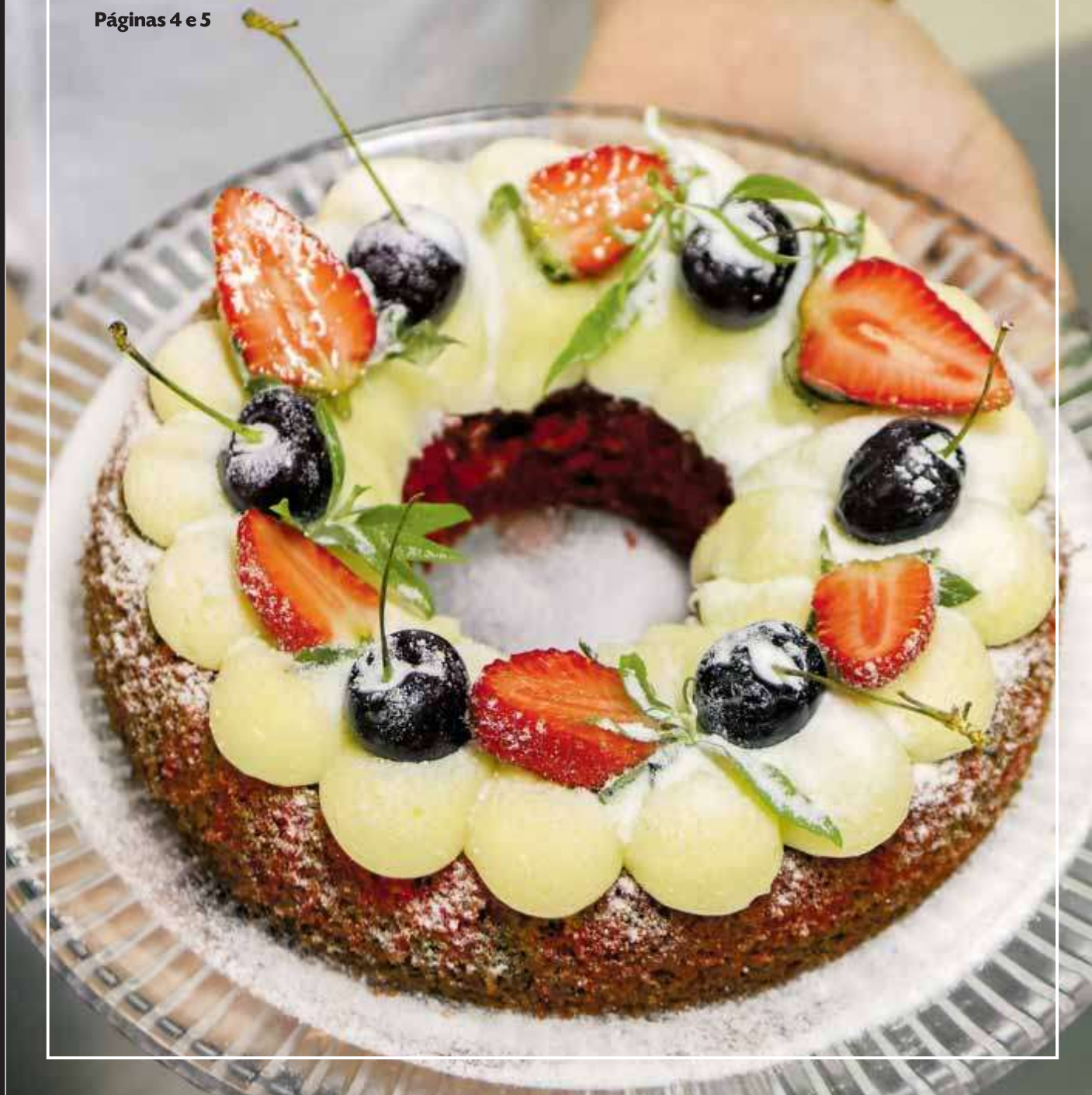
GAZtronomia

Alencar da Rosa

CEIA LINDA E SABOROSA

Fim de ano é uma época de reflexão, de união, de encontro entre famílias, amigos e colegas de trabalho. E todos esses momentos ficam muito melhores com receitas especiais e práticas.

Páginas 4 e 5



Tudo é mais gostoso com



Cremo OFERTA
#APROVEITE

EM VERA CRUZ
RUA THOMAZ GONZAGA, 654

EM SANTA CRUZ DO SUL
AV. SEN. ALB. PASQUALINI, 226

www.cremolatto.com.br



LANÇAMENTO!



LANÇAMENTO!

GAZtronomia 2

UMA SOBRECEIA

gelaaaaada

As ceias natalina e a do Réveillon costumam ser recheadas de coisas boas. É uma sequência de pratos que contemplam todos os gostos. E como encontrar uma sobremesa que garanta a sequência deste momento de gostosura e ainda consiga agradar a todos?

Uma ideia que sempre funciona é o sorvete ou picolé. "No começo da sorveteria, há quase cinco anos, os sabores tradicionais eram os preferidos das famílias, mas, agora, os mais procurados são

os diferenciados como leitinho trufado, café e pudim de leite", conta o proprietário da Cremolatto, Gilnei Turra.

Para ocasiões como as que se aproximam, a criatividade pode fazer com que os produtos fiquem ainda mais incrementados. Os sorvetes, por exemplo, podem ser usados na produção de petit gateau, brownie, pizza doce, em

companhia da salada de frutas ou até mesmo

para fazer milk shake caseiro.

Para aqueles que preferem na versão tradicional, para servir em taças, também tem novidades que chegam ano a ano. Dessa vez são os sabores doce de leite, napolitano especial (com chocolate, flocos e creme) e napolitano tropical (com abacaxi, coco e maracujá). Também chegaram as paletas cremonick (uma referência ao chocolate Snickers), cremocher (referência ao Ferrero Rocher) e a cheesecake maracujá.

Claro que deve ser levado em consideração o calor dos últimos dias. Turra diz que um refrigerador comum consegue manter o produto, mas é preciso que o

pote esteja bem fechado. Assim é possível organizar, por exemplo, as festividades com sobremesa gelada, podendo até criar um buffet de sorvete para a família, ou rodízio de picolés.

GELATINA DE FRANGO E SALSÃO

Ingredientes

- ▶ 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- ▶ 2 xícaras (chá) de caldo de frango
- ▶ 1 xícara (chá) de carne de frango cozida, desossada e picada em pedaços pequenos
- ▶ 1/2 xícara (chá) de salsão picado
- ▶ Sal e pimenta do reino a gosto
- ▶ Alho e cebola picados a gosto
- ▶ Tomate seco a gosto
- ▶ Vagem cozida para acompanhamento

Preparo

Numa panela, cozinhe o frango temperado com sal e pimenta, alho e cebola. Retire a carne e reserve 2 xícaras (chá) do caldo. Amoleça a gelatina em 1/2 xícara (chá) de caldo de frango frio. Leve ao fogo fraco e mexa até dissolver a gelatina. Junte o restante do caldo. Coloque numa tigela e leve à geladeira até que fique parcialmente firme. Junte a carne do frango e o salsão. Mexa bem. Corrija o sal e a pimenta. Despeje a mistura numa forma de sua preferência e leve à geladeira até ficar bem firme. Na hora de servir, desenforme numa travessa, decore com o tomate seco e com as vagens cozidas e temperadas como salada. Importante: dissolva a gelatina no caldo de frango frio. Variação: se preferir, use apenas carne de peito de frango.



Bruno Pedry



PICCOLA

PIZZERIA · DELIVERY

Que o Natal seja festejado em paz e harmonia e o Ano Novo recebido com muita alegria.

Boas Festas!



f /piccolascas
@piccolascas

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

51 99922-1060 3717-9787

www.piccolapizzeria.com.br

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

laCreme
Panettone

*Neste Natal,
impressiona a cada fatia.*

Panettone Especial
laCreme 1,5Kg
Panettone tradicional com gotas de chocolate ao leite, recheio de trufa laCreme ao leite, coberto com chocolate ao leite laCreme e decorado com chocolate branco.

R\$ 159,90 cada.
Cacau Loves

R\$ 149,90 cada*

Loja centro: Rua Tenente Coronel Brito, 600 - loja 04 (51) 3715 9214
Loja Shopping Santa Cruz (51) 3715.9243 • @cacaushowscs • (51) 98995.9595
Loja Candelária: Av. Pereira Rêgo, 1197 - sala 1 • @cacaushowcandelaria • (51) 99179-4545

Cacau Show

TRADIÇÃO facilitada

Manter as tradições nem sempre é uma tarefa fácil.

Quem assume a responsabilidade de uma ceia natalina ou de Réveillon deve saber que há muitas tarefas imprescindíveis. Uma delas é garantir que o assado fique bem temperado, com qualidade e com o cozimento adequado.

Não é prático e dá um trabalho, que pode ser evitado. Há opções de fornecedores dessas aves já assadas. É o caso do Miller Supermercados. A empresa trabalha com duas opções: chester e peru, que podem ser escolhidas pelos clientes. Mas como saber a quantidade ideal para a família e convidados? A própria equipe da rede mercadista orienta que cada ave tem em torno de dois quilos, o que possibilita rendimento para, em média, quatro pessoas.

É preciso, porém, que os interessados fiquem atentos aos prazos. As encomendas devem ser feitas até a

terça-feira, 20, na unidade do Centro, pessoalmente na loja ou pelo telefone 2106 1350, ou no Miller Independência, pessoalmente na loja ou pelo telefone 2106 1352. A retirada deve ser feita no estabelecimento em que foi efetuada a reserva.

Quem pretende fazer em casa não enfrenta problemas. Há uma série de opções, como Chester Perdigão tradicional e com azeite e erva; Peru Perdigão; Peru Sadia; Ave Supreme Sadia; Ave Maiter Languiru; Ave Celebra Excelsior e Ave Frimesa.

Além dos temperos característicos dessas aves, outras opções podem ser adotadas, como fios de ovos, frutas naturais ou em conserva, como cereja, abacaxi, pêssego, figo cristalizado, uva, hortelã, manjeriço, tomilho, alecrim, ameixa, damasco, melancia, carambola e phalis. Como acompanhamento, por exemplo, o Miller conta com salpicão de frango e arroz à grega, que podem ser encomendados ou comprados em todas as cinco unidades no dia 24 de dezembro.



Reprodução/G5



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 @shoppingsantacruz e fique por dentro de todas as novidades e programações

GAZtronomia 4 e 5



VÍDEO

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



À MESA, UMA GUIRLANDA COMESTÍVEL

GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 17 E 18 DE DEZEMBRO DE 2022

A guirlanda é um dos símbolos natalinos. Elas surgiram em

Roma, devido à crença daquele povo de que apresentar com um ramo de planta traz saúde. Assim, passaram a enrolar em formato de coroas. Dessa forma seriam contempladas todas as pessoas da mesma família.

Se colocada à frente da casa ou na porta do apartamento pode trazer saúde para quem vive e quem visita aquele ambiente, imagine se estiver na mesa, integrando os alimentos da ceia natalina. É a multiplicidade de benefícios, além de uma explosão de sabores, quase um presente do Papai Noel.

Mas quem usaria um espaço nobre, que poderia ter alimento da ceia, com uma guirlanda, por mais que, historicamente, ela possa trazer saúde aos moradores da casa? É aí que mora a criatividade. E a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola do Senac Santa Cruz do Sul, traz nesta edição do GAZtronomia uma boa opção, que mantém o rito da guirlanda e pode aguçar o paladar de todos que se reunirem para a noite de Natal. Ela apresenta o Red Velvet.

O bolo veludo vermelho utiliza corante para ficar nessa cor, mas há uma porção de dicas e segredos que fazem com que ele fique ainda mais saboroso. Essas orientações podem ser conferidas no vídeo, que mostra integralmente o preparo. Pode ser visto no **Portal Gaz**.

Fotos: Alencar da Rosa



DICAS

Para umidificar a massa a ideia é usar o leite, mas é preciso que tenha acidez. Assim, deve ser colocado um pouco de vinagre de álcool. Enquanto estiver fazendo as outras etapas do bolo, pode deixar ele agindo. A consequência é o leite talhar. Uma outra dica é criar um substituto ao uso da essência de baunilha. Pode ser raspa de limão taiti.

Quanto ao chocolate, por comodidade, muitos buscam achocolatado, mas ele pode atrapalhar o sabor do bolo, porque já vem com açúcar. O ideal é o chocolate em pó. Na etapa de fazer o branquinho, que servirá como recheio e cobertura, é preciso

ter cuidado com a lateral da panela. Ele queima facilmente, se não for mexido com frequência e observada a área.

Se o dia estiver muito quente, reserve um espaço refrigerado para mantê-lo antes de servir. Recheio e cobertura derretem facilmente com o excesso de calor registrados nos últimos dias. O que era para parecer gotas deliciosas de branquinho pode escorrer e virar uma deliciosa poça de branquinho.

A ideia de colocar frutas, especialmente vermelhas, sobre o bolo é excelente, mas dê preferência para *in natura*. Elas dão um contraste muito bom com a massa e o recheio.

HISTÓRIA

O Red Velvet está ligado ao bolo Devil's Food. Atualmente, o uso do corante é o mais comum, mas nem sempre foi assim. Houve época, como no período da Segunda Guerra Mundial, em que os confeitores utilizavam beterrabas fervidas para dar tonalidade a seus bolos. Ela ainda pode ser encontrada em algumas receitas. Auxilia na coloração e na retenção da umidade.

Tornou-se mais popular a partir do filme *Flores de Aço*, onde o bolo do casamento era do tipo veludo vermelho, em molde de um tatu. Mais recentemente, tem sido encontrado em padarias e lojas de cupcakes – uma forma adicional de atrair o gosto da criançada.



Matrículas Abertas:

Confeitaria para Iniciantes 80h | Parcelas a partir de R\$ 63,91*

Confeiteiro 300h | Parcelas a partir de R\$ 233,68*

Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional 300h | Parcelas a partir de R\$ 233,68*

Senac Santa Cruz

Rua Venâncio Aires, 300

☎ (51) 3711.6460 | ☎ (51) 99966.7179

senacs.com.br/santacruz



* Valores referentes à Campanha de Antecipação (válido até 09/01/23), com pagamento efetuado em 24x no boleto e desconto para comerciário.

INGREDIENTES:

Massa

- ▶ 1 colher de chá de essência de baunilha.
- ▶ 1/2 colher de sopa de corante alimentício vermelho liquigel.
- ▶ 2 ovos.
- ▶ Suco de meio limão.
- ▶ 1 xícara de chá de leite integral.
- ▶ 150 gramas de farinha de trigo.
- ▶ 2 gramas de fermento químico.
- ▶ 5 gramas de cacau em pó.
- ▶ 1 grama de sal.
- ▶ 65 gramas de manteiga sem sal.
- ▶ 150 gramas de açúcar.
- ▶ 2 gramas de bicarbonato de sódio.
- ▶ 1/2 colher de sopa de vinagre branco.



Cobertas

- ▶ 1/2 xícara de creme de leite.
- ▶ 1/2 xícara de leite condensado.
- ▶ 2 colheres de sopa de cream cheese.
- ▶ 1/2 colher de sopa de manteiga sem sal.
- ▶ Morangos, amoras e cerejas frescos.

Modo de preparo (massa)

Misture o suco peneirado de 1/2 limão (ou o vinagre) no leite e reserve. Preeaqueça o forno na temperatura mais alta. Peneire o trigo, fermento, o cacau, o sal e reserve. Bata na batedeira a manteiga, o óleo e o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Adicione os ovos, um a um, incorporando bem até formar um creme homogêneo. Misture bem o corante e a essência. Diminua a velocidade da batedeira e incorpore a mistura de secos em três adições, intercalando com a mistura dos líquidos. Junte o bicarbonato ao vinagre e adicione à massa, misturando bem com espátula.

Despeje a massa na forma untada com óleo. Reduza a temperatura do forno para 160 graus e coloque o bolo para assar até o teste do palito. Espere esfriar por mais ou menos cinco minutos. Se necessário, passe uma faca no entorno da massa, desenforme. Enquanto o bolo esfria, prepare a cobertura. Com um copo ou cilindro, faça um buraco no centro do bolo (para ficar no formato de guirlanda).

Modo de preparo (cobertura)

Junte o leite condensado, o creme de leite, o cream cheese e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até começar a desgrudar do fundo da panela, no ponto de brigadeiro mole. Despeje ainda morno sobre a cavidade do bolo frio. Espere esfriar a cobertura e decore com morangos, amoras e cerejas a gosto.



Provamos!

O prato que será preparado pela chef Cátia Leal, na cozinha da Escola Senac Santa Cruz do Sul, é sempre uma surpresa para a equipe. A profissional recebe a temática do caderno GAZtronomia no mês e providencia algo que tenha a ver com a ocasião. Nesse mês, a escolha foi mais do que especial. Poucos dos símbolos natalinos são tão evidentes quanto as guirlandas, mas elas são feitas de ramos, como podem estar nos pratos da ceia. A chef dá um jeito. Transforma um delicioso bolo em uma guirlanda e faz com que se torne apetitoso.

Ao olhar os ingredientes é possível imaginar que ficará doce em exagero, mas é um engano que serve para aqueles que não têm pré-conceitos sobre os sabores. O casamento das frutas, que são bem ácidas, com a parte de bolo e com recheio e cobertura é uma união perfeita. Faz o equilíbrio, transformando em um ótimo companheiro para uma xícara de café, ultrapassando a ideia de que deve servir apenas para a ceia natalina.

Se acha que vale só para o Natal, melhor pensar que toda noite é de Natal.

Ceia de Natal
CHESTER OU PERU ASSADO
Faça sua encomenda até 20/12/22
*Valor referente ao quilo da ave assada. Não acompanha decoração e farofa.

R\$ 89,90 kg



Miller®
Supermercados

O QUERIDINHO DA ceia natalina

Alguns itens têm a cara do período natalino. É como se estivessem vinculados. E isso é percebido tanto na montagem das ceias quanto na forma como o comércio os coloca em destaque, buscando atrair a atenção dos consumidores. E não é para menos. A cada ano, inovações são incorporadas e fazem com que o sabor seja adaptado aos mais diversos paladares. Um desses exemplos é o panetone.

O pão doce, também apelidado de bolo de Natal, é alto e chega a ter uma certa fragrância que o torna muito diferente dos tradicionais pães. As embalagens também fazem toda a diferença. Pode vir em celofanes, caixas de papel e até em latas. Indiferentemente da forma de apresentação, é um dos queridinhos da ceia. Atentas às polêmicas da época, como a contrariedade de alguns às frutas secas, como damasco, laranja, limão, maçã e a sofrida uva-passa, empresas maiores e aquelas que fazem as versões mais artesanais incrementaram e aderiram ao chocolate, que ganhou volume dentro do panetone nas versões trufadas.

COM SABOR ATUAL, FEITO À MODA ANTIGA

A gastronomia tem uma forma nostálgica de nos fazer reviver momentos gostosos. O cheiro de um pão quentinho saindo do forno e tomando conta da casa ou ate mesmo aquela junção deliciosa de temperos perto da hora do almoço que enchem a boca de água, são estímulos para lembrarmos de pessoas amadas e situações saudosas.

Quando o Natal se aproxima então, isso se torna mais recorrente. Não há quem não tenha lembranças da mãe ou da avó, aprontando delícias para a reunião da família e amigos e poucas receitas são tão natalinas como o panetone. Manter a forma artesanal de preparo faz com que a memória gustativa seja reativada e estes bons momentos se tornem mais especiais.

É com este espírito que a equipe da Connfeipão prepara todos os seus produtos. Exemplo disso são os panetones e chocotones que servem para incrementar ainda mais a hora da ceia e dar aquele toque natalino à mesa.

“O panetone, durante o período natalino, deve ficar exposto o dia todo numa boleira para ser degustado por quem passar por ele, à qualquer momento. Ele também é excelente para ajudar na decoração da mesa cheia de enfeites de Natal”, diz Simone Noy, proprietária da Connfeipão.

Cita ainda a versão trufada, uma ótima opção como sobremesa para a noite em que a família recebe a visita do Papai Noel, conseguindo harmonizar muito bem com desde um cafezinho na parte da manhã e ate uma espumante ou um vinho branco.

“O diferencial dos panetones trufados está na ousadia de recheiar, não há restrições ou limites, é usar a criatividade”, acrescenta. Mas ele não é apenas para este período mágico, pois até meados de janeiro é possível encontrá-lo nas lojas da Connfeipão. Quem quiser ir além, pode contar ainda com bolos natalinos, bolachas de natal e biscoitos de gengibre, aqueles famo-

so em formato de boneco. Seja com frutas cristalizadas, trufados ou a versão com gotas de chocolate, o importante é não deixar uma data tão mágica passar sem sentir aquele gostinho do Natal.

Divulgação/CS



Faça sua encomenda de tortas para o Natal.

São mais de 20 sabores para você escolher o seu preferido.

☎ 3717-3424

📞 99519-1898 | 99982-5880

📍 Matriz: Rua Afonso C. Bartz 140, pertinho da Unisc. Filial: München Open Mall, sala 42 interna.

📧 connfeipao_a_padaria 📱 connfeipao

PREÇO PROMOCIONAL
10 fatias
R\$ 70,00
20 fatias
R\$ 90,00



Tudo feito com amor.

Aproveite as delícias de Natal!!!



PEDIDOS PELO WHATSAPP

51 99830-2621

📱 @francielefagundesconfeitaria

📍 franciele fagundes confeitaria

..ATELIÊ DE CONFEITARIA..

Rua Conselheiro Augusto Hennig, 108

VERSÕES ESPECIAIS E NOVIDADES

Empresa brasileira tradicional na produção de chocolates, a Cacau Show tem ampliado seu portfólio a cada ano. Neste Natal de 2022, os clientes podem contar com outra especialidade dessa indústria nacional, os novos panetones. Um dos exemplos é o Panettone Mil Folhas. O proprietário, Bruno Laurindo, conta que tem gotas de chocolate na massa e recheio trufado de chocolate branco. “O grande diferencial é que ele acompanha um pote de creme no sabor mil folhas, com pedacinhos crocantes de waffer”, destaca. Esse creme deve ser aquecido no micro-ondas e servido sobre uma generosa fatia do Panettone.

Mas essa não é a única novidade. Há o Panettone Leite Condensado, que tem o diferencial de possuir nozes na massa, o que dá um sabor bem especial e festivo; além do recheio cremoso de leite condensado, já bem conhecido nas trufas, outro produto tradicional da Cacau Show. Esses lançamentos têm atraído a atenção. Em 2021, o grande sucesso foi o Panettone Banoffee, recheado com doce de leite e banana.

Além de toda uma equipe especializada em procurar novos sabores, a Cacau Show tem parceria de longa data com o Masterchef. Dessa união resultou o lançamento gourmet Panettone Caramelo com Toque de Sal. “É uma explosão de sabores contrastantes, que combinam muito bem”, frisa Bruno.

Os panetones têm espaço destacado na loja, mas é claro que há outras opções como os kits e cestas, já montados, que contam também com trufas, tabletes temáticos,

espumantes ou vinhos, pelúcias e tantas outras delícias. “Também é possível montar de acordo com as preferências dos clientes, inclusive para pessoas com restrições alimentares, como produtos sem lactose, sem adição de açúcar e veganos certificados”, enfatiza.

Uma dica importante é, caso adquira com antecedência,

manter no local mais fresco da casa, devido ao excesso de calor. Porém, não coloque na geladeira para que não resseque. Enquanto estiver fazendo compras, fique atento também, para não deixar dentro do carro enquanto está em outros estabelecimentos. A temperatura dentro do veículo parado é alta e o produto pode derreter.

Bruno Pedry



FRANGO ASSADO DE NATAL

Ingredientes

- ▶ 1 frango inteiro (aproximadamente 1,5 quilo)
- ▶ 1 lata de cerveja em temperatura ambiente
- ▶ 2 dentes de alhos espremidos
- ▶ 1 colher (sopa) de sal
- ▶ pimenta calabresa a gosto
- ▶ 1 colher (sopa) de cheiro verde picadinho
- ▶ 1 colher (chá) de orégano.

GB Imagem/Divulgação/CS



Modo de preparo

Misture os temperos com a cerveja. Lave bem o frango por dentro e por fora, enxugue com papel absorvente e deixe marinar na mistura de cerveja durante duas horas, virando na metade do tempo para que tome gosto por inteiro.

Recheio

- ▶ 250 gramas de queijo tipo muçarela cortado em quadradinhos.
- ▶ 250 gramas de presunto cortado em quadradinhos.
- ▶ 1 lata de ervilhas escorridas.
- ▶ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.
- ▶ 3 colheres (sopa) de creme de leite.
- ▶ 3 colheres (sopa) de alho-poró picadinho.
- ▶ 2 colheres (sopa) de salsinha picada.
- ▶ 1/2 cebola média picada.
- ▶ sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparo

Misture delicadamente todos os ingredientes e reserve. Escorra o frango da marinada e coloque no seu interior a mistura do recheio. Feche a cavidade costurando a pele com linha e agulha. Pincele o frango com molho inglês. Leve ao forno preaquecido (200 graus), em assadeira coberta com papel-alumínio, e asse durante uma hora. Passado esse tempo, remova o papel-alumínio e mantenha no forno por mais 30 minutos, regando sempre com o molho que se formou na assadeira. Deverá ficar bem dourado. Ao final, coe o molho que sobrou na assadeira e regue a carne já fatiada. Dica: fica bem mais saboroso marinar o frango de um dia para o outro mantendo em geladeira.

Panda Boat

LANCHES E SOBREMESAS
DELICIOSAS COM VÁRIAS OPÇÕES
DIFERENTES PARA VOCÊ EXPERIMENTAR.

PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DA HAVAN
RODOVIA BR - 471 - KM 55 - S/N - VILA SCHULTZ



+20

COMBINAÇÕES
DIFERENTES



CONHEÇA
AGORA
MESMO



UMA APETITOSA FORMA DE decorar

Brasil é um país tão grande que consegue ter variações nas formas de chamar alguns produtos, mesmo com apenas um idioma predominante. É o caso da bergamota, que é tangerina, que é mexericá; do aipim, que é mandioca, que é macaxeira; e da bolacha, que é biscoito em determinados lugares. Um consenso, mesmo entre os que usam o termo bolacha, é no período de Natal. A gostosura é, indiscutivelmente, biscoito natalino.

E eles têm tudo a ver com a região. Afinal, o vínculo com o Natal surge na Idade Média, nos conventos alemães. Na década de 1930, ganharam destaque nos Estados Unidos. De lá para cá, a multiplicação do hábito de fazer biscoitos para a data ganhou força, em especial, em locais onde a colonização é germânica.

É claro que com o passar dos anos inovações são agregadas. O que era um *lebkuchen* (pão de gengibre) virou um saboroso amanteigado, com uma massa capaz de agradar a todos. Franciele Fagundes, que trabalha com confeitaria, destaca que esse é um item de época que tem múltipla função. "Os biscoitos de Natal, além de abrilhantar a ceia, seu café ou lanche, podem se tornar um lindo presente, com opção de um ou mais biscoitos embalados", exemplifica. Assim é possível ter um lindo e saboroso presente para dar às pessoas especiais.

Da mesma forma que foram incrementados os sabores e estilos, também há uma multiplicação de personagens. O Papai Noel, claro, tem lugar especial nos pedidos e nas produções dos biscoitos. Mas não ficam de fora as árvores natalinas, o boneco Biscoito, botinha e o boneco de neve. Todos que são atrativos para a garotada, além de muito bonitos para dar um realce na decoração temática.



Fotos: Divulgação/CS

Opções

Os biscoitos são o carro-chefe da temporada, mas dá para incrementar com personagens feitos a partir do leite em pó, brigadeiros decorados. São opções que deixam a ceia mais linda e crianças e adultos adoram.

Conservação

Diferentemente do Natal que vemos nas telas de cinema e da televisão, o brasileiro depara-se com muito calor. É preciso ter sempre muita atenção quanto a manter a qualidade dos produtos que serão servidos na ceia ou nos dias que envolvem o período. Em relação aos biscoitos, Franciele conta que podem ser adquiridos até três dias antes do Natal – ou até no dia da ceia.

Devido à grande procura na época, é importante que seja feita encomenda. Franciele, por exemplo, trabalha com o WhatsApp (51 998302621) ou por meio do Instagram. É preciso antecedência de três dias.

Sobre os ingredientes, além da parte amanteigada, a cobertura do biscoito e decoração são de pasta de leite em pó (acrescida de leite condensado, além de corantes comestíveis). "A combinação dessa massa de leite em pó com o amanteigado é muito gostosa", enfatiza. No biscoito, utiliza-se a manteiga sem sal como ingrediente principal.

PARA OS GAÚCHOS, CEIA TEM CHURRASCO

O bom gaúcho não abre mão de um churras. Todos os momentos do ano, exceto a Sexta-feira Santa, são propícios para fazer um fogo e colocar a carne para assar. Mas para cada ocasião existe um tipo adequado ou preferido pelo público.

Grande conhecedor do assunto, Zé Rosado conta que a costela de gado, o vazio e a alcatra são opções muito buscadas para o Natal, além das aves. Para o Réveillon, porém, existem algumas superstições, como a que sugere não comer peru ou frango, porque "ciscam" para trás, o que atrairia mau agouro.

A ideia é incrementar a lentilha com a costelinha defumada e o suíno, que pode ser assado na churrasqueira ou mesmo no forno. É importante atentar para o tempero e o fato de que deve ser bem assado.

Outro hábito de fim de ano são os encontros entre amigos ou colegas de trabalho. Nesses casos, o costelão tem assumido protagonismo. Zé Rosado conta que temperar bem é importante, porque a carne é mais grossa. Além disso, recomenda fazer bastante fogo e começar com o osso para baixo. Depois, vai virando para dourar um pouco em todas as partes. Quando estiver pronto, o osso vai se soltar da carne.



QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

OFERTAS PARA ESTE FINAL DE SEMANA

AGULHA BOVINA C/OSSE R\$22,98 ^{kg}	PALETA BOVINA C/OSSE R\$22,98 ^{kg}	GRANITO BOVINO C/OSSE R\$22,98 ^{kg}	
CHULETA BOVINA C/OSSE R\$33,98 ^{kg}	PERNÍL SUÍNO C/ PELE R\$12,98 ^{kg}	COXA S/COXA DORSAL AGROSUI R\$7,98 ^{kg}	
CHULETA ESTRASSADA PRIME 010 R\$39,98 ^{kg}	PONTA DE AGULHA BOVINA C/OSSE R\$17,98 ^{kg}	PÃO DE ALHO SALTEADO R\$10,98 ^{unidade}	

Zé Rosado

Casa de Carnes

(51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

AQUI VOCÊ ENCONTRA!
 Carvão da marca Kikarvão
 8kg 4kg 3kg 5kg

Sorteio de Natal
 Para comemorar o Natal da Zé Rosado, vamos realizar um sorteio!
 1º Prêmio: 10kg de carne para churrasco
 2º Prêmio: 5kg de carne para churrasco
 3º Prêmio: 3kg de carne para churrasco
 4º Prêmio: 1kg de carne para churrasco
 5º Prêmio: 500g de carne para churrasco