

# GAZtronomia

GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 17 E 18 DE JUNHO DE 2023

Alencar da Rosa

## DELÍCIAS

# Tipicamente juninas

Os dias mais frios, combinados aos festejos de São João, são uma ótima pedida para desenvolver a criatividade na cozinha. Uma das sugestões é a Pipoca Festiva que a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, ensina a fazer nesta edição do GAZtronomia.

Página 2



*Os melhores  
vinhos estão aqui!*

**Miller<sup>®</sup>**  
Supermercados

## PARA ALEGRAR E adocçar a festa

### VÍDEO

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



**A** temporada de festas de São João já começou. E no Brasil, que é riquíssimo em culturas e tradições, as Festas Juninas são parte importante disso, aparecendo entre as principais festas populares do país, tanto pela sua alegria e músicas típicas como, também, por suas comidinhas.

Amendoim torrado, pinhão, cachorro-quente, churrasquinho, pé de moleque, canjica, maçã do amor e pipoca são algumas das iguarias típicas dessa festa. Por isso, a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, traz para o caderno GAZtronomia uma receita especial de pipoca, que vai ser o maior sucesso na sua festa.

Fotos: Alencar da Rosa



### PIPOCAS FESTIVAS

#### 1º passo: Caramelização da pipoca

##### Ingredientes

- ▶ 250 g de milho de pipoca
- ▶ 250 g de açúcar cristal
- ▶ 1/2 xícara de óleo de soja ou 80ml
- ▶ 1 colher de sopa de essência de baunilha

##### Modo de preparo

- 1 Coloque em uma pipoqueira os milhos de pipoca em fogo alto e espere eles esquentarem enquanto mexe. Em seguida adicione o óleo e misture até que esquente, depois o açúcar e misture até que fique homogêneo. Na sequência, adicione a água e a essência de baunilha. Mexa sempre até que estoure todas as pipocas.
- 2 Desligue o fogo e despeje as pipocas em uma assadeira grande. Jogue duas ou três pitadas de sal sobre elas e leve ao forno, preaquecido, em fogo baixo (em torno de 180°C) por cerca de 5 a 10 minutos (vai depender do forno). Retire do forno e separe as pipocas dos milhos que não estouraram. Depois desse processo de separação, elas estão prontas para serem servidas ou receberem o chocolate.

#### 2º passo: Saborização da pipoca com leite em pó

Separe a pipoca já caramelizada em uma tigela grande e reserve.

Derreta 1 quilo de chocolate fracionado (pode ser meio amargo, ao leite ou branco) no micro-ondas (de 30 em 30 segundos na potência 80, mexendo a cada pausa para que não queime) ou em banho-maria. Jogue o chocolate derretido sobre as pipocas e envolva-as bem, até que estejam todas bem "melecadas". Polvilhe com 600 g de leite em pó mexendo até que as pipocas fiquem separadas e sequinhas.

#### Pipoca de Paçoca

Nas pipocas já caramelizadas faça o mesmo processo de envolvê-las no chocolate derretido. Depois disso, jogue sobre elas 500 g de rolas de paçoca peneiradas e misturadas com 100 g de leite em pó. Mexa bem até que as pipocas fiquem todas separadas e sequinhas.



#### Dica:

Guarde em potes ou sacos bem lacrados para que se conservem por mais tempo. Por conta do chocolate, a validade pode ser de dois a cinco dias.

## Provamos!

Não resta dúvida: pipoca é irresistível! É a companhia ideal para a hora do filme, seja em casa ou no cinema. Vai bem como lanche e, melhor ainda, com o chimarrão. Doce ou salgada, agrada tanto a adultos como crianças. Mas foi-se o tempo que em as

pipocas eram preparadas apenas com sal, açúcar ou melado. As variações de sabores que existem hoje transformaram seu status.

E nós tivemos o prazer de provar as pipocas doces preparadas pela chef Cátia. Elas ficaram deliciosas, crocantes e com a doçura na medida certa. Em cada mordida deu para sentir muito bem a qualidade dos ingredientes e o cuidado no preparo.



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

**Cozinha Teen - Aprender Brincando – 80h**  
Início da turma em 14/08

**Preparo de Pães Artesanais – 40h**  
Início da turma em 15/08

**Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h**  
Início da turma em 29/09

f/senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS



**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3711.6460 | (51) 98594.0068  
senacrs.com.br/santacruz

## EM QUALQUER Ocasião

**2** queijo e vinho formam a dupla ideal em qualquer ocasião. Todavia, até alcançar o match perfeito é preciso dar atenção às características de cada um dos produtos, pois são essas variações, quando combinadas, que resultam na harmonização. Para quem busca opções, o Miller Supermercados disponibiliza mais de 500 rótulos de vinhos nacionais e importados e mais de 30 opções de queijo. Na adegas, o destaque fica para as vinícolas argentinas Catena Zapata e Mosquita Muerta e para a vinícola uruguaia Garzón, além das tradicionais vinícolas da Serra Gaúcha, como Miolo, Casa Valduga e Boscato. Tanta variedade permite ao cliente literalmente viajar através dos sabores de vinhos da Argentina, Uruguai, Chile, Portugal, Espanha, França, África do Sul e Austrália, entre outros.

Já no setor dos queijos, a seleção inclui desde os clássicos, como o Parmesão, até os mais sofisticados, como o Roquefort e o Brie. Destacam-se ainda Emmental, Gouda, Vaccino Romano, Gruyère, Estepe e Maasdam.

Divulgação/GS



### DICAS

Procure combinar queijos e vinhos que tenham características equivalentes para que um não anule o outro. Por exemplo, queijos mais leves pedem vinhos mais suaves, enquanto os mais encorpados combinam com vinhos mais intensos.

Queijos mais gordurosos podem ser equi-

librados com vinhos mais ácidos, enquanto queijos mais fortes pedem vinhos de igual intensidade.

Queijos mais salgados ou amargos podem não ser tão agradáveis com vinhos tintos, por isso a sugestão é servir com vinho branco ou espumante.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos cremosos, como Brie, combinam com vinhos brancos Chardonnay ou tintos leves, como Pinot Noir ou Merlot.

Queijos fortes, como Gorgonzola, podem ser equilibrados com vinho do Porto para contrastar o sabor salgado e intenso.

Queijos como Provolone combinam com vinhos tintos de corpo leve ou médio e acidez mais forte, como Bordeaux, Cabernet Sauvignon e Merlot.



## Uma verdadeira diversidade em alimentação

O Shopping conta hoje com 11 estabelecimentos em sua praça de alimentação, 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 e choperia. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido.

Estamos abertos de segunda a segunda, das 10h as 22h. Venha nos fazer uma visita e conferir de perto todas as opções do Shopping Santa Cruz. Estamos na Av. Senador Alberto Pasqualini, 18 | Centro | Santa Cruz do Sul | CEP: 96820-050.



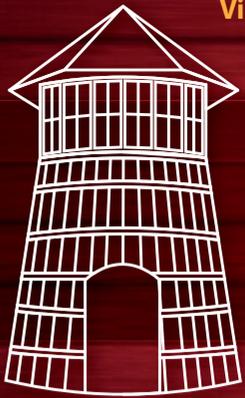
SHOPPING  
SANTA CRUZ



Siga o Instagram @shoppingsantacruzrs

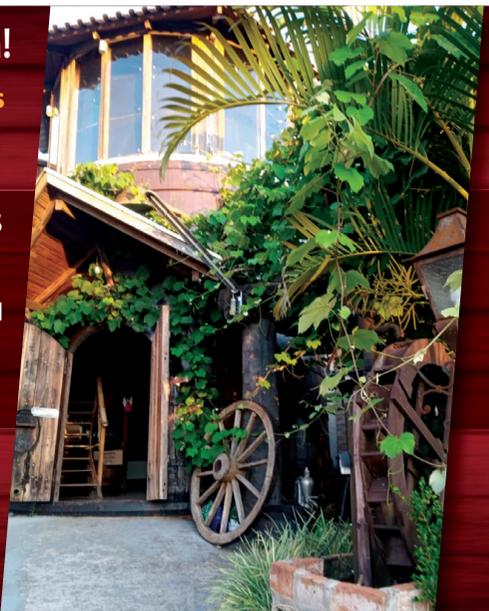
Aqui você encontra produtos típicos da gastronomia italiana, diretamente da Serra Gaúcha!

Vinhos, queijos, salame, copa, massas recheadas, geleias, molhos, antepastos e muito mais



**LINHA EXCLUSIVA DE VINHOS FINOS EM GARRAFÃO DE 4,5 LITROS, NAS VARIEDADES:**

- ALICANTE BOUSCHET
- CABERNET SAUVIGNON
- CARMENÈRE
- MALBEC
- MERLOT
- MOSCATO GIALLO
- TANNAT
- TEMPRANILLO



**Boutique da Colônia**  
A LOJA DA PIPA

(51) 99675-0081 /boutiquedacolôniasantacruz @boutiquedacolonia  
Av. Euclides Kliemann, 2140 no Bairro Santo Antônio (pertinho da Igreja Santo Antônio)

# GAZtronomia 4

## COMBINAÇÃO perfeita



A harmonização de vinho é uma das partes mais importantes da experiência gastronômica. Ela consiste em combinar o vinho certo com o prato que está sendo servido, de forma que as características da bebida complementem ou contrastem, de forma agradável, com as do alimento, realçando os sabores e aromas de ambos.

Ao escolher o rótulo certo para acompanhar um prato específico, você pode equilibrar sabores, suavizar a intensidade do álcool e até mesmo destacar notas específicas.

Por outro lado, uma escolha equivocada pode comprometer todo o sabor da comida e da bebida, criando um desequilíbrio desagradável na boca. "Harmonização significa equilíbrio. E harmonizar vinho com comida nada mais é que procurar um equilíbrio no paladar. Um alimento que em contato com o vinho realce o sabor do prato sem mascarar o vinho, um completando o outro", salienta Marinês Hackenhaar, sommelière da Wein Haus.

Segundo ela, para carnes vermelhas e brancas vale a regra clássica: para o pescador um bom vinho branco; para o caçador um bom tinto. Mas se a opção for massa, a escolha depende do molho. Se for à base de queijos e cremes brancos densos, a pedida é vinho branco, mas se for à base de tomate e mais encorpado, o ideal são os tintos leves como Sangiovese, Merlot e blends (vinhos elaborados com mais de um tipo de uva).

Assim como o vinho, os espumantes também devem ser harmonizados. A sommelière ensina que pratos salgados, como petiscos em geral, pedem um bom espumante Brut. Da mesma forma, os vinhos rosés também são bem-vindos. Já para pratos doces, como sobremesas com frutas cítricas, o par perfeito é um espumante moscatel. Se for chocolate ou cremes doces mais densos como fondue de chocolate, um bom vinho do Porto. Já o Riesling é um dos vinhos brancos doces e aromáticos, com acidez elevada e notas de frutas cítricas e flores. Harmoniza bem com pratos apimentados, como a comida tailandesa e indiana, além de queijos azuis e sobremesas à base de frutas.

## PARA TODOS OS PALADARES

Com um mix de 320 produtos, a Lisaruth Delícias Caseiras reflete a riqueza da gastronomia santacruzense e oferece opções para todos os paladares. No local é possível encontrar desde a tradicional cuca até um café colonial completo ou almoço, além de uma diversidade de produtos congelados. Tudo é desenvolvido com o intuito de proporcionar praticidade aos consumidores, que, muitas vezes, também sugerem o desenvolvimento de algum produto a mais para o cardápio.

A nutricionista Liziane Hermes cita ainda as opções em tortas, produtos especiais sem glúten e sem lactose, sobremesas, rocamboles, geleias, doces e salgados, bolos, pães e bolachas. Conforme explica, os lançamentos ocorrem de acordo com a necessidade. "Toda solicitação feita pelo nosso cliente é considerada. Quando percebemos que é algo que condiz com a nossa linha de produtos, avaliamos para desenvolver", disse.

Outra vantagem oferecida pela Lisaruth é que a maioria dos produtos servidos no buffet também é disponibilizada para que os clientes levem para casa, congelados ou prontos para consumo. E se as opções oferecidas já aguçam o apetite, Liziane garante que sempre há mais novidades, tanto no café colonial quanto no almoço. O buffet do almoço é servido de segunda a sábado, das 11 às 14 horas.



GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 17 E 18 DE JUNHO DE 2023

Fotos: Divulgação/GS

**LisaRuth**  
Delícias Caseiras

Do sabor,  
ao amor  
de família.

Segunda a Sexta  
7h às 18h30min

Sábados  
7h às 18h

(51) 3787-1175 (51) 99584-7021 @lisaruthdeliciascaseiras

Para presentear em todos os momentos e brindar a vida!



**Wein Haus**  
VINHOS NACIONAIS & IMPORTADOS

Matriz: Av. João Pessoa, 895  
51 3711-3665  
Filial: Rua Borges de Medeiros, 929  
sala 46 - München Open Mall  
51 99823-7232

@wein.haus Wein Haus