

OS PEQUENOS CHEFS na cozinha



Férias é tempo de diversão!
As opções para curtir essa
temporada são muitas.
Brincadeiras, jogos, cinema,
passeios... Mas também pode
ser a hora de colocar a mão
na massa! Que tal reunir a
criança e fazer um brigadeiro
de bolo? Vai ser uma festa!

Páginas 2 e 3

FÉRIAS MAIS DIVERTIDAS

COM A CRIANÇADA

🍋 mês de julho trouxe com ele as férias escolares de meio de ano. Época de poder dormir até mais tarde, passar mais tempo com a família, fazer passeios e muitas brincadeiras. Sempre muito aguardadas pelas crianças, as férias trazem a possibilidade de mais tempo livre e mudança na rotina. Essa pausa é essencial para que os pequenos possam assimilar todo o conteúdo aprendido no semestre e para que vivam novas experiências.

As férias podem ser um ótimo momento para fortalecer a relação entre pais e filhos e são uma boa oportunidade para criar muitas memórias afetivas, que acompanharão as crianças por toda a vida. Envolvê-los na culinária pode ser um passatempo superdivertido, que com certeza ajudará na criação de boas lembranças.

Foi pensando nisso que a chef Cátia Leal trouxe para o caderno GAZtronomia uma receita prática, fácil e que a criançada vai de se divertir preparando.

Fotos: Albus Produtora



Brigadeiro de bolo (sem glúten)

Ingredientes

- ▶ 4 ovos
- ▶ 1 1/2 xícara de chá de farinha de arroz
- ▶ 1/2 xícara de açúcar mascavo
- ▶ 1/2 xícara de óleo
- ▶ 2 xícaras de bananas amassadas
- ▶ 1 maçã ralada
- ▶ 1 xícara de castanhas trituradas
- ▶ 1/2 xícara de nozes trituradas
- ▶ 1 colher de sopa de fermento químico
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ Raspas de limão siciliano a gosto ou canela

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, a farinha de arroz, o açúcar e o óleo. Leve a mistura a um recipiente e adicione as bananas, a castanha, as nozes, o coco ralado, o sal, a canela e o fermento. Unte uma fôrma média com gordura e polvilhe açúcar cristal. Asse em forno médio (180 graus) preaquecido por 45 minutos.

2. Esfarele o bolo depois de frio. Reserve.

3. Misture ao bolo leite condensado light, conforme for necessário para dar liga.

4. Misture tudo até formar uma massa. Pegue pequenas quantidades e boleie em forma de docinhos. Finalize com chocolate fracionado derretido e use a criatividade com a criançada para deixar bem colorido e divertido.

A diversão será garantida!



competence*



Cozinha Teen - Aprender Brincando – 80h
Início da turma em 14/08 (tarde) e 18/08 (manhã)

Oficina Chefs de Cozinha Kids – 15h
Início da turma em 22/08

Preparo de Pães Artesanais – 40h
Início da turma em 14/08

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

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

15% DESCONTO Por tempo limitado.*
Saiba mais.



*Consulte condições.

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

Provamos!

Acompanhar a chef Cátia preparando as receitas saborosas que sempre compartilha conosco é um momento de puro prazer. E o instante que mais esperamos é quando podemos experimentar aquilo que ela preparou com tanto capricho.

Os docinhos, cuja base é um bolo, ficaram sensacionais. A começar pelo bolo! Feito com frutas e ingredientes mais naturais, estava muito gostoso e doce na medida certa. As frutas conferiram a doçura e a umidade ideais. Um bolo, além de saudável, com muito sabor. Deu pra perceber que ele tinha a textura perfeita para fazer as bolinhas que se tornariam os docinhos.

Depois do bolo pronto chega a hora da festa da criançada, já que é o momento de bolear, passar no chocolate e depois confeitá-los. É garantia de pura diversão. Depois dos docinhos prontos, o bolo, que já havíamos comprovado ser uma delícia, ficou ainda melhor com o sabor extra de chocolate.

VÍDEO

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



PRATICIDADE E qualidade



bufê teve origem na Itália no início do século 17, segundo informações da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

(Abrasel). No Brasil, na década de 80, na capital mineira, surgiu o primeiro restaurante do mundo com serviço a quilo, o "Isto e aQuilo". Criado pelo empresário Fred Mata Machado, tinha o intuito de atender a grande quantidade de pessoas que não conseguiam almoçar em casa, diante da dificuldade de retornar para casa no intervalo do almoço e devido à falta de cozinheiras do lar.

Segundo o crítico de gastronomia Rusty Marcellini, que é apresentador de programa na GNT e comentarista da CBN, antes disso, as pessoas que trabalhavam fora costumavam almoçar em casa. A invenção da comida a quilo foi o primeiro passo para popularizar o hábito de comer fora, algo tão natural nos dias de hoje.

Em Santa Cruz do Sul, o restaurante Pioneiro, há 29 anos, oferece aos clientes bufê de segunda a sábado, com um diversificado cardápio. Diariamente o serviço conta com uma grande variedade de carnes, muitos pratos quentes e em torno de 20



tipos de saladas, além de frutas. Durante o inverno, todos os dias, também é servida a tradicional sopa.

Aos sábados, o bufê é especial e diferenciado. Ele conta com salmão gratinado, camarão à milanesa e feijoada, além das muitas outras opções para agradar a qualquer paladar.

O restaurante Pioneiro também tem disponibilidade para eventos. Para tanto, conta com um salão com capacidade para cerca de 200 pessoas, além de um espaço mais compacto para festas menores e aconchegantes. Para essas ocasiões, os cardápios são elaborados conforme o gosto do cliente.

Gastronomia em qualquer idade



O Senac Santa Cruz está com novidades! Agora também oferece cursos de gastronomia Kids e Teen. A galera aí da foto, recentemente, participou de uma aula experimental e curtiu a novidade.

Os cursos iniciam-se em agosto e as matrículas estão abertas. Para mais informações, entre em contato com a escola.

Transforme seu almoço em um evento todos os dias!



**ATENDIMENTO:
DE SEGUNDA
A SÁBADO
DAS 11H ÀS
14H30**



seit 1994

PIONEIRO

Restaurante e Eventos

(51) 98188.7953 • (51) 3715.6455

f/Restaurante Pioneiro

@pioneiroginastica

RUA 28 DE SETEMBRO, 227 (ANEXO A SOCIEDADE GINÁSTICA) SANTA CRUZ DO SUL

Creme de moranga

Preparado com poucos ingredientes, vai aquecer a sua mesa.

Ingredientes

- ▶ 1 quilo de moranga ou abóbora madura
- ▶ 1/5 litro de água
- ▶ 3 tabletes de caldo de carne
- ▶ 1 lata de creme de leite
- ▶ Queijo tipo parmesão ralado
- ▶ Cheiro verde a gosto



Preparo:

Numa panela, cozinhe a moranga ou abóbora com metade da água. Depois de cozida, retire a moranga e bata no liquidificador usando um pouco da água do cozimento para dar liga. Volte o purê para a panela na qual cozinhou, junte o restante da água e os tabletes de caldo. Deixe cozinhar até ficar apurado e cremoso. Retire do fogo, junte o creme de leite e o cheiro verde. Misture bem. Sirva a seguir acompanhado de queijo tipo parmesão ralado.

Varição: substitua o caldo de carne por caldo de galinha ou de legumes. Para incrementar o sabor, frite dois dentes de alho bem amassados em azeite, junte a moranga ou abóbora e a água, procedendo a seguir como indica a receita.

Flan de doce de leite

Bem gelado, esse doce finaliza com classe a sua refeição

Ingredientes

- ▶ 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- ▶ 1/2 xícara (chá) de doce de leite em pasta
- ▶ 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- ▶ 3 ovos grandes

Caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água



Preparo

Coloque o leite em uma panela e acrescente o doce de leite. Leve ao fogo baixo e misture com uma colher de pau até que o doce se incorpore ao leite. Retire do fogo e deixe a mistura esfriar. Prepare o caramelo, colocando em uma pequena panela o açúcar e a água, e misture. Tampe a panela e leve ao fogo. Deixe ferver por dois minutos, retire a tampa e continue cozinhando o açúcar até obter um tom de caramelo claro. Assim que começar a dar a cor, gire constantemente a panela para distribuir bem a temperatura do açúcar. Divida o caramelo em seis forminhas individuais para pudim, ou então ramequins (forminhas refratárias), gire a forminha para caramelizar bem a parte interna. Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura mínima. Acrescente a essência de baunilha e os ovos à mistura de leite e mexa até incorporar bem. A seguir, passe o creme por uma peneira fina e encha as forminhas caramelizadas. Prepare uma assadeira com água morna e coloque as forminhas. O flan deve assar em banho-maria. Leve ao forno por cerca de 40 minutos. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por quatro horas. Para desformar, passe uma pequena faca na borda de cada pudim e desenforme em pratos individuais. Sirva gelado.

Costelinha de porco

Clássico da mesa brasileira, pode ser servida inclusive como aperitivo

Costelinha especial

Ingredientes

- ▶ 3 quilos de costela de porco
- ▶ 1/2 copo de vinho tinto
- ▶ 1 1/2 copo de shoyo
- ▶ 1/4 de copo de vinagre balsâmico
- ▶ sal e pimenta-do-reino a gosto
- ▶ cheiro verde picado a gosto
- ▶ 4 cebolas médias em rodelas
- ▶ tempero Grill para carne



Fotos: GB Imagem

Preparo

Numa tigela grande, coloque todos os temperos misturados com o vinho, o shoyo e o vinagre. Deixe a carne marinar nessa mistura, no mínimo, durante uma hora. Forre um refratário com as fatias de cebola e, por cima, coloque a carne. Leve para assar em forno pré-aquecido (200 graus) e asse, virando a carne para que fique dourado por igual. Quando a carne estiver quase pronta, coloque o molho sobre o assado e deixe no forno por mais 30 minutos, ou até ficar tudo bem douradinho. Sirva a seguir. **Dica:** se preferir, substitua a costela de porco por carne de boi.

QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

<p>LOMBO SUÍNO R\$19,98^{Kg}</p>	<p>PALETA E PERNIL SUÍNO C/ PÉLE R\$12,98^{Kg}</p>	<p>PONTE DE AGULHA BOVINA C/ OSSO R\$18,98^{Kg}</p>
<p>COXA S/COXA DORSAL AVE SERRA R\$5,98^{Kg}</p>	<p>GRANITO BOVINO C/ OSSO R\$22,98^{Kg}</p>	<p>PALETA BOVINA C/ OSSO R\$22,98^{Kg}</p>
<p>VAZIO BOVINO R\$39,98^{Kg}</p>	<p>SALSICHÃO MISTO R\$18,98^{Kg}</p>	<p>SALSICHÃO DE FRANGO R\$18,98^{Kg}</p>

Parabéns!!!

Zé Rosado

Casa de Carnes

☎ (51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

Domingos aberto das 8h às 12h

Aqui você encontra toda linha

KiKarvão

Estaremos abertos nesta terça feira, feriado, das 8h às 12h

25 de Julho! Dia do Colono e Motorista!