

# GAZtronomia

Rafaelly Machado

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 23 E 24 DE SETEMBRO DE 2023



## ESPECIAL Dia do Sorvete

Não importa se o sorvete é servido na taça, na casquinha ou é de picolé; se é saboreado puro ou se complementa uma sobremesa, um bolo ou uma pizza. Ele é gostoso de todo jeito e, além de refrescar, adoça a vida de todo mundo.

## Dia do sorvete:

# VEJA CURIOSIDADES SOBRE ESSA delícia gelada

**A** entrada da primavera foi anunciada na madrugada de hoje, às 3h50. A estação revela a passagem das temporadas frias e secas para as calorosas e úmidas.

E hoje também é celebrado o dia do sorvete, sobremesa que chegou ao Brasil no século XIX e cujo consumo não se restringe aos dias de temperatura alta. Existem variados tipos, sabores e teorias a respeito dessa delícia gelada.

Instaurada pela Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (Abis), há 20 anos, a data foi estrategicamente pensada para incentivar o consumo da sobremesa refrescante, já que a primavera, apesar de ser um período chuvoso, marca a chegada das altas temperaturas.



Fotos: Divulgação/GS



## QUANDO E COMO A SOBREMESA SURTIU?

Não se sabe ao certo a origem do sorvete, porém o primeiro relato das narrativas nos leva para antes mesmo da criação da geladeira, há mais de 3 mil anos, na China. Os chineses preparavam uma mistura de leite de arroz com neve. Como o leite na época era substância cara, a receita acabou se popularizando entre a nobreza.

Com o tempo, a mistura gelada se aperfeiçoou, com frutas e outros ingredientes. A sobremesa espalhou-se para outros continentes quando, em meados do século XIII, o embaixador Marco Polo, em uma de suas viagens ao Oriente, experimentou o creme congelado com frutas. O viajante italiano aprovou a sobremesa e então decidiu no seu retorno à Itália levar a receita com ele. Assim, caiu nas graças dos europeus.

Na França, as considerações pelo doce são dadas a Procopio Coltell, conhecido como “pai do

sorvete”. Em 1686, o cozinheiro inaugurou em Paris o café “Le Procope”, onde ele vendia a iguaria. O estabelecimento é considerado a primeira sorveteria do mundo.

Somente em 1835 a sobremesa gelada chegou ao Brasil, quando comerciantes compraram 270 toneladas de gelo para produzir a receita. Segundo historiadores, a demanda veio da coroa portuguesa e, para agradar à realeza, mercantes abriram a primeira sorveteria no país, no Rio de Janeiro.

Desde então, as fórmulas de sorvete vêm recebendo aperfeiçoamentos. O que antes era feito com uma pasta envolta em neve agora soma ingredientes como frutas, adoçantes, chocolate, aromatizantes, caldas e até mesmo o ovo, além da base, normalmente feita de leite ou água.

Fonte: [www.em.com.br](http://www.em.com.br)

**Super**  
**PROMOÇÃO**



**OFERTAS**  
**MÊS DOS**  
**GAÚCHOS**

**POTE 2L**  
**NAPOLITANO**  
**R\$21,99UN**



**PALITOS MEXICANOS**  
**CXC/4**  
**R\$19,99**



**51 99583.8159** **TRAVESSA ÉRICO VERÍSSIMO, N° 202 | SCS**

Promoção válida de 20/09 a 24/09/23, ou enquanto durarem os estoques.

**CURTA NOSSAS PÁGINAS E FIQUE**  
**POR DENTRO DE NOSSAS OFERTAS**



**@ESKIMOSCS**

## TENTAÇÕES DO verão

**V**ersátil, nutritivo e adorado pelas crianças e adultos, o sorvete deixou de ser um quitute consumido apenas nas praias e estações mais quentes. Hoje, com diversas facetas, ele agrada até os paladares mais exigentes e pode ser servido em diversas ocasiões. Além de ser consumido puro, pode aparecer em receitas inusitadas e em formatos criativos. O que vale é saborear o doce com calma, descobrindo as variações de sabores, de textura e ingredientes.

Não importa a estação, combinar essa massa cremosa com um brownie recém-saído do forno ou vê-la se misturar com a calda quente que escorre num petit gâteau, ou ainda, incrementando uma bela fatia de pizza, é uma experiência única.

Seja para consumi-lo puro ou em forma de acompanhamento, a marca Gut Sorvetes, com fábrica em Candelária desde 1982, está em diversos supermercados, padarias, restaurantes, pizzarias e cafés de Santa Cruz do Sul. Ela oferece variados produtos, desde sorvete em potes na linha take-home, que variam de 600ml no Gelato Italiano até as linhas de 1 e 2 litros; a linha de açaí em potes e caixas e a linha de consumo individual, com cones, sundaes, picolés e paletas mexicanas. Além dos 57 produtos industrializados, a Gut conta com um processo artesanal, ofertado em caixas de 3,5 litros e 10 litros, com mais de 60 sabores diferentes, que são usados para eventos, festas e bufê de sorvete.

Gian Lisboa, proprietário da Gut, destaca que Santa Cruz tem uma boa representatividade no consumo dos produtos da marca. Ele e sua equipe estão muito felizes com a aceitação cada vez maior de seus produtos na cidade.

Fotos: Divulgação/GS

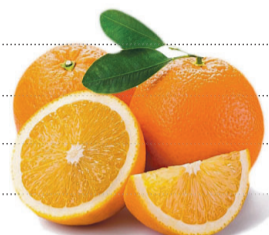


### Geleia de Laranja

A Geleia de Laranja talvez seja uma das mais tradicionais na cozinha brasileira, já que o ingrediente principal é bem popular. De sabor marcante, pode ser consumida como acompanhamento de pães e biscoitos diversos; pode ser recheio de bolo, tortas e crepes; e ainda acompanhamento de sorvete sabor creme.

#### INGREDIENTES:

- ▶ 3 laranjas ácidas;
- ▶ 5 laranjas doces;
- ▶ 3 limões; quatro quilos de açúcar;
- ▶ 2 litros de água.



GB/Edições



#### PREPARO

Lave e descasque as laranjas e os limões, cortando as cascas bem finas e picando o restante. Retire os caroços e amarre-os num pano bem fino. Coloque tudo numa vasilha com a água fria e deixe de molho durante 24 horas. Retire os caroços e leve ao fogo baixo por 1 hora e 25 minutos aproximadamente. Junte o açúcar e deixe por mais 20 a 30 minutos apenas sacudindo a panela, de vez em quando, até obter o ponto de geleia.



CUIDAMOS DO PLANETA, AFINAL, É O ÚNICO QUE TEM SORVETE!



Vendedor da região  
Alexandre

51 991452645

Instagram oficial  
@sorvetesgut



## PARA PREPARAR E saborear

**2** ue sorvete é bom todo mundo já sabe. Sair com a família ou com os amigos para ir numa sorveteria é sempre um momento especial. Mas que tal preparar essa delícia em casa? Essa pode ser uma hora bem feliz e divertida, que, sem dúvida, vai criar ótimas memórias em família.

E para comemorar o Dia do Sorvete, a Chef Cátia Leal reuniu um grupo de alunos do projeto Cozinha Teens, do curso de Gastronomia da Escola Senac, de Santa Cruz do Sul, para colocar em práti-

ca receitas de três sabores dessa delícia gelada.

Ao lado de Agatha Vitória Bernardes de Souza, de 10 anos e de Heitor Anversa, de 9, Cátia preparou o sorvete de frutas vermelhas. Com Iago Kellermann Wilges e Érika Ghidini Crummener, ambos de 10 anos, o sabor preparado foi o de chocolate. Já o sorvete de leite em pó contou com a colaboração de Luisa Barros, de 12 anos, e de Isadora Gressler da Silva, de 10.

Confira as receitas preparadas especialmente para os leitores da **Gazeta do Sul** comemorarem essa data!

### SORVETE CREMOSO DE FRUTAS VERMELHAS

#### INGREDIENTES:

- ▶ 2 xícaras (chá) de bebida de amêndoas
- ▶ 5 colheres (sopa) de açúcar refinado
- ▶ 3 colheres (sopa) de amido de milho
- ▶ 400 gramas de frutas vermelhas amassadas e mais 1/2 xícara de açúcar refinado



#### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a bebida vegetal, as cinco colheres de sopa de açúcar e o amido de milho.

Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por mais dois minutos.

Coloque em um recipiente (de preferência para o alumínio) e leve ao freezer.

Em outra panela, prepare as frutas vermelhas em calda. Coloque as frutas e a 1/2 xícara de açúcar. Leve ao fogo para cozinhar.

Mexa de vez em quando. Quando formar uma espuma por cima, retire com a ajuda de uma colher. Deixe cozinhar até engrossar um pouco (ponto de geleia rala). Reserve.

Após endurecer o creme, que foi reservado no freezer, bata na batedeira por 1 a 2 minutos. Volte ao freezer por mais uma hora.

Após endurecer, volte a bater na batedeira, agora junto com a calda de frutas vermelhas, que já deve estar fria, e bata por mais um a dois minutos. Volte ao freezer por mais 1 hora.

Após endurecer, bata na batedeira pela última vez e volte para o freezer até endurecer.



## DICAS

É importante bater por várias vezes para conferir a cremosidade – textura cremosa do sorvete. Assim, evita-se a formação de cristais de gelo.

As frutas vermelhas podem ser substituídas por morangos.

## VARIAÇÕES

### Sorvete de chocolate

Para fazer o sorvete de chocolate, substitua as frutas por 1/2 xícara de chocolate meio amargo ralado e não coloque a 1/2 xícara de açúcar.

### Sorvete de leite em pó

Da mesma forma que o de chocolate, substitua as frutas e a 1/2 xícara de açúcar por 1/2 xícara de leite em pó.



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

**Provamos!**

Estamos acostumados a acompanhar a chef Cátia elaborando as receitas saborosas que sempre compartilha conosco. Mas para essa edição fomos surpreendidos com a presença de seis alunos do Cozinha Teens, que prepararam com ela deliciosos sorvetes. E eles mandaram muito bem! Atentos, não erraram nos ingredientes e foram cuidadosos em toda a preparação. E o resultado não poderia ser diferente: os três sabores ficaram ótimos! Superleves e nada enjoativos. Além disso, muito cremosos.

Técnicas Culinárias  
da Cozinha  
Profissional  
300h



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

Últimas Vagas!

10%  
DESCONTO

Por tempo limitado.\*  
Saiba mais.

Senac Santa Cruz

Rua Venâncio Aires, 300

(51) 3711.6460 | (51) 99202.0423

senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio Sesc

## PARA PROVOCAR sensações

**N**ão resta dúvida, sorvete é mesmo uma delícia! Aquela massa cremosa derretendo na boca e inundando o corpo com uma sensação de frescor. Não é raro as pessoas se sentirem mais felizes ao tomar essa delícia gelada. Não importa o sabor, é uma sobremesa que tem a cara do Brasil. Com a chegada da primavera e a volta dos dias mais quentes, o sorvete fica mais em evidência e se torna ainda mais desejado.

Em Santa Cruz do Sul, uma boa alternativa para os amantes do sorvete é a Cremolatto Sorvetes. Há quase seis anos na cidade, ela tem um leque bem variado de opções, que agradam qualquer paladar. Versátil, tem opção do bufê, com mais de 36 sabores, e também a possibilidade de levá-los pra casa nos potes de 2 litros. Além disso, oferece o Sorbet, um sorvete leve e saboroso feito sem leite. É produzido à base de água e da polpa de frutas, como açaí, cajá, caju, uva, cupuaçu, manga, morango, pitaya e graviola. Portanto, é um alimento muito saudável e nutritivo. Mas a Cremolatto não para por aí. No seu cardápio também há 40 tipos de picolés diferentes.

Os proprietários, Gilnei Turra e Letícia Bruxel Turra, franqueados da marca original de Gravataí, com mais de 150 lojas no Estado, também levaram a sorveteria para Vera Cruz há cinco anos. Letícia, conta que, apesar da preferência dos clientes ser bem variada, há muito tempo o campeão de vendas é o sorvete sabor Leitinho Trufado. Para a temporada primavera/verão a novidade é a torta de sorvete, que tem uma camada de bolo, sorvetes, caldas e chantilly, e que, segundo ela, é maravilhoso.



Fotos: Divulgação/GS



### Crepes deliciosos

Quando se pensa em crepes, logo imaginamos refeição sofisticada. E é mesmo! No entanto, o preparo é mais simples do que você imagina!

#### INGREDIENTES

- ▶ 400 gramas de leite;
- ▶ 100 gramas de creme de leite batido em ponto de neve;
- ▶ 3 ovos; 2 colheres (sopa) de açúcar;
- ▶ meia colher (chá) de sal;
- ▶ 240 gramas de manteiga derretida;
- ▶ 100 gramas de amêndoas picadas.

GB/Imagens



#### RECHEIO

##### Geleia de frutas

#### PREPARO

Coloque em uma tigela o leite, o creme de leite, os ovos, o açúcar e o sal. Bata apenas para misturar. Acrescente a farinha aos poucos, batendo bem. Deixe repousar durante meia hora. Unte levemente uma frigideira e, aos poucos, vá derramando a massa com uma concha. Antes que a massa endureça, polvilhe com amêndoas cortadas em lascas finas. Frite de um lado, depois do outro. Repita a operação até que a massa tenha terminado. Recheie com a geleia, dobre ou enrole a massa como preferir, mas deixando o lado da amêndoa para fora. Coloque os crepes em uma travessa. Decore com frutas diversas e calda de chocolate. Sirva a seguir.

**Dica:** uma bola de sorvete combina muito bem com o crepe

# #SORVETE SEM IMPOSTO

23 DE SETEMBRO

## 35% OFF

NO BUFFET DE SORVETES

Esperamos vocês!

## Algo INÉDITO vai acontecer...

### #SORVETEsEMIMPOSTO

No dia 23 de setembro é comemorado o **Dia do Sorvete** e queremos aproveitar essa data maravilhosa e muito significativa para nós, para promover "o Dia do Sorvete Sem Imposto"!

Da mesma forma que daremos esse presente a vocês, queremos mostrar o quanto de imposto é pago em cima desse alimento tão gostoso e importante para nós, que está sempre presente nos melhores momentos da nossa vida.

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

EM VERA CRUZ

RUA THOMAZ GONZAGA, 654

[www.cremolatto.com.br](http://www.cremolatto.com.br)



## ABAIXO O calor

Não importa a época do ano, um sorvete sempre cai bem. Mas com o calor do verão que se aproxima, ele se torna uma das opções refrescantes mais consumidas por adultos e crianças.

Em Santa Cruz do Sul, o Panda Boat Barca Burger já tem tradição pela experiência gastronômica que oferece aos seus clientes. Afinal, há quatro anos tem em seu cardápio hambúrgueres que, segundo os proprietários, são preparados com muito carinho, sempre pensando na satisfação dos consumidores, com criterioso acompanhamento de todo o processo, desde o preparo até a entrega.

E é com esse cuidado que, há um ano, o Panda Boat prepara deliciosas combinações com sorvete expresso: é a linha de Sorvetes Ice Panda, com cinco tipos de copos fantasia, dois tipos de Sundae, cascão, casquinha e dois tipos de Milkshake. Outra opção refrescante e nutritiva disponível na casa é o açaí, que tem combinações com banana e morango.

Além de todas essas delícias geladas e dos tradicionais hambúrgueres, no Panda também é possível saborear pratos executivos, o doce sabor do Petit Gateau, cafés e chope.



Fotos: Divulgação/GS



### Bolo de Mel da Ilha da Madeira

Iguaria é um clássico da cozinha portuguesa

#### INGREDIENTES:

- ▶ 250 gramas de manteiga ou margarina sem sal;
- ▶ 3 xícaras (chá) de açúcar;
- ▶ 8 gemas; 1 noz-moscada ralada;
- ▶ 2 colheres (sopa) de canela em pó; raspas de 1 limão;
- ▶ 600 ml de melado de cana;
- ▶ 1 xícara (chá) de leite;
- ▶ 1 quilo de farinha de trigo;
- ▶ 250 gramas de nozes picadas;
- ▶ 250 gramas de uvas-passas sem sementes;
- ▶ 250 gramas de frutas cristalizadas;
- ▶ 8 claras em neve;
- ▶ 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio.

GB/Edições



#### PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar até ficar bem cremoso. Junte as gemas uma a uma, batendo até esbranquiçar. Adicione a noz-moscada, a canela, as raspas de limão e o melado e bata mais. Aos poucos, acrescente a farinha e continue batendo até a massa ficar mais firme – se não couber em sua batedeira, incorpore manualmente. Sem bater, apenas misturando, adicione as frutas, o bicarbonato de sódio e a clara em neve. Espalhe a massa em fôrma retangular (30 x 40) untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido (200°C) por aproximadamente 50 minutos, ou até que enfando palito este saia limpo.

**Dica:** se quiser, asse a massa em várias fôrmas menores.

Venha provar a linha de **SORVETES ICE PANDA** junto a praça de alimentação da Havan Santa Cruz.

**Temos Copos Fantasia, Sundae, Cascão, Casquinha e Milk-shake.**

Atendemos todos os dias das 9:00 às 22:00h.

Peça também por TELE ENTREGA no **99847 2800**.





Cada fatia  
conta uma  
*história.*

Nos acompanhe nas redes sociais

f @ constantinapizzariaexpress

☎ 51 9 9370-1180

Rua Sete de Setembro, 393

## Delícias para a *sua semana*

- ✓ Tortas doces
- ✓ Tortas salgadas
- ✓ Croissant
- ✓ Sonhos
- ✓ Risoles
- ✓ Folhados
- ✓ Sanduíche natural
- ✓ Docinhos
- ✓ Quindins
- ✓ Cucas
- ✓ Pão de milho
- ✓ Pão de aipim
- ✓ Pão francês
- ✓ Cueca virada
- ✓ Bolos caseiros



Encomendas de tortas

**MERCADO**

**FRITZEN**

51 3713.4116

☎ 51 9 8586.3204

Av. Gaspar Bartholomay, 1235 Vila Schulz, Santa Cruz do Sul/RS

É proibida a venda e a entrega de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. (art. 81, II do estatuto da criança e do adolescente). Beba com moderação.

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 23 E 24 DE SETEMBRO DE 2023

## ESSA É PARA pedir

A pizza é uma das invenções culinárias mais apreciadas por diversas pessoas ao redor do mundo. E a definição é conhecida por todos: é uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada de farinha de trigo, regado com molho de tomates e coberto com ingredientes variados que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, normalmente orégano ou manjericão, tudo assado em forno por um pizzaiolo. E para agradar aos diversos paladares, é preciso mostrar criatividade para montar os mais variados recheios dos discos de pizza.

Os irmãos André Ricardo Constantin e Bruna Constantin há algum tempo tinham vontade de abrir algo no ramo da alimentação, mais especificamente com delivery e takeaway. Como dois amantes de pizza que são, não tiveram dúvidas e resolveram se aventurar nessa ideia. Então, no último dia 5 de setembro, inauguraram a Constantina Pizzeria Express.

Audaciosos e criativos, trouxeram para o cardápio, além dos sabores tradicionais, vários outros criados por eles com a consultoria do pizzaiolo da casa. Entre elas a pizza Centenário, sabor que já é o maior sucesso entre os clientes. Na receita, além do molho de tomate e muçarela, costela desfiada, queijo coalho linguiça, moída, salsinha e orégano. "O que nos inspirou foram nossos pais, que já trabalharam no ramo da alimentação por muitos anos, mais especificamente com churrascaria", conta Bruna. Além disso, a Constantina conta com outras 54 opções de sabores salgados e 16 de doces.

A boa pedida é saborear uma pizza e, de sobremesa, um gostoso sorvete para comemorar o dia dessa delícia!

Divulgação/GS



### QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!

**SALSICHÃO MISTO**

**R\$ 18,98** Kg

**PALETA BOVINA C/ OSSO**

**R\$ 23,98** Kg

**PERNIL SUÍNO**

**R\$ 12,98** Kg

**PONTA DE AGULHA BOVINA C/ OSSO**

**R\$ 16,98** Kg

**GRANITO BOVINO C/ OSSO**

**R\$ 21,98** Kg

**CARVÃO SCHERER OU KIKARVÃO C/ ACENDEDOR**

**R\$ 12,98** un.

**CHULETA BOVINA**

**R\$ 35,98** Kg

**COXA S/COXA DORSAL AVE-SERRA**

**R\$ 7,98** Kg

**PÃO DE ALHO DALITA**

**R\$ 9,98** Kg

## Zé Rosado

Casa de Carnes

☎ (51) 98492.3671

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

**Domingos aberto das 8h às 12h**



**OS MELHORES CARVÕES PARA SEU CHURRASCO**

**Você encontra aqui!**



**PENSOU EM CARVÃO, É KIKARVÃO**

**Ambos vem com acendedor de brinde**