

# GAZtronomia

## Guten Appetit



Rafaelly Machado

**Os sabores da cozinha típica alemã, tão lembrados durante a Oktoberfest, fazem parte da tradição de Santa Cruz. Nesta edição, eles estão evidenciados nas receitas preparadas pela chef Cátia Leal**

Página 2

## PARA MANTER A tradição da festa

**O** mês de outubro é um dos mais festivos por aqui. A tradicional Oktoberfest de Santa Cruz do Sul, que está em sua 38ª edição, atrai centenas de milhares de pessoas todos os anos. Considerada a maior festa alemã do Rio Grande do Sul e um dos eventos mais populares do Brasil, a festa se destaca pela diversificada programação artística e cultural e também pela gastronomia típica.

E quem também está presente na festa, ensinando pratos muito saborosos da cozinha alemã, é a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul.

Parceira do caderno GAZtronomia, ela preparou dois pratos especiais, que contam com ingredientes típicos, para os leitores da Gazeta do Sul. Confira a receita e delície-se!

Fotos: Rafaelly Machado



### VÍDEO

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



### Risoto de queijo de cerveja

#### Ingredientes (para duas porções)

- ▶ 1 xícara e meia de arroz Linha Gaúcha ou carnaroli
- ▶ 1 colher se sopa de azeite
- ▶ 1 cebola picada finamente
- ▶ 2 dentes de alho picados
- ▶ 100ml de cerveja
- ▶ 1 litro de caldo caseiro de legumes ou de galinha
- ▶ 85g de queijo de cerveja
- ▶ Sal e pimenta a gosto

#### Modo de preparo

**1** Em uma panela, refogue a cebola e o alho em fogo baixo por cerca de três minutos. Adicione o arroz e frite por cerca de dois a três minutos, ou até o arroz ficar transparente.

**2** Adicione a cerveja e deixe evaporar. Feito isso, vá acrescentando conchas de caldo e misturando bem. Tempere se necessário com sal e pimenta-do-reino. Desligue o fogo. Misture o queijo de cerveja. Mexa delicadamente e sirva. Imediatamente.



### Ragu de Língua Suína

- ▶ 500g língua suína
- ▶ 500g de tomates pelados
- ▶ 20 ml de azeite de oliva
- ▶ 90g de salsão alho-poró
- ▶ 120g de cebola
- ▶ 150g de caldo de carne
- ▶ Sal e pimenta-do-reino
- ▶ Cheiro verde a gosto

#### Modo de preparo

**1** Na panela de pressão aquecida, adicione 10 ml de azeite de oliva e refogue as línguas, até que fiquem bem soltinhas. Reserve. Na mesma panela, acrescente mais um pouco de azeite e refogue a cebola, salsão e cenoura. Após bem refogado, acrescente novamente as línguas e misture bem. Acrescente os tomates e o caldo, tampe a panela e deixe cozinhar até ficar bem encorpado. Após 15 minutos de cozimento, desligue a panela e condimente com sal e pimenta. Finalize com cheiro verde picado.



competence\*



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

MATRÍCULAS COM ATÉ

**35% OFF**

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

**Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h**  
Início da turma em 01/11

**Oficina Culinária de Cucas – 8h**  
Início da turma em 07/11

**Oficina Culinária de Pizzas – 12h**  
Início da turma em 20/11

**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3711.6460 | (51) 98594.0068

**Matrículas abertas:**  
senacrs.com.br/santacruz

**Cozinha Teen: Férias de Verão – 20h**  
Início da turma em 05/02/2024

**Confeitaria: Técnicas e Bases – 80h**  
Início da turma em 11/03/2024

**Confeiteiro – 300h**  
Início da turma em 20/05/2024



Fotos: Divulgação / GS



GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 21 E 22 DE OUTUBRO DE 2023



## O SABOR DA ALEMANHA perto de ti



**B**iergarten é mais do que um restaurante, é uma experiência autêntica e saborosa da tradição alemã, no coração de Santa Cruz do Sul. Localizado em um prédio centenário, construído por descendentes de alemães, o Biergarten é um tributo à rica herança cultural da nossa região.

Saborear o famoso Bretzel com um chope bem gelado ao ar livre, em um amplo jardim no estilo dos Biergartens da Alemanha, é uma das propostas do Biergarten.

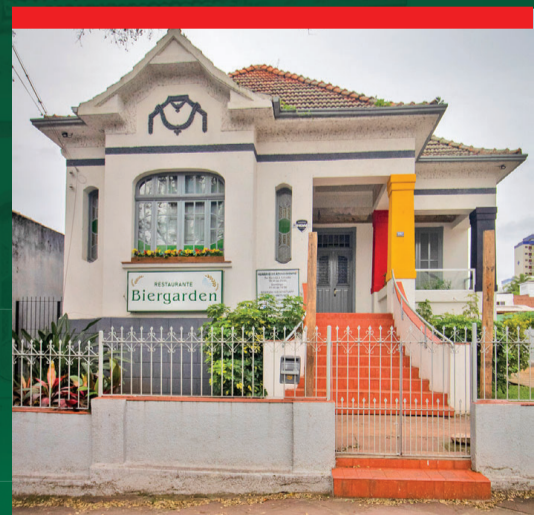
Inaugurado em março deste ano, o restaurante tem como missão valorizar a cidade, oferecendo uma culinária especializada em pratos típicos da Alemanha. O Schnitzel (bife de porco à milanesa) e o Eisbein (joelho de porco), com sua irresistível crocância preparado conforme a tradição gastronômica alemã, rapidamente se destacam como favoritos entre os clientes.

O Biergarten é da família Steil & Becker, gerenciada por Douglas Steil. Sua irmã Deisi Steil e Dieter Becker moram na Alemanha. Todo ano eles vêm a Santa Cruz, e junto trazem as especiarias alemãs e dão suporte no desenvolvimento e aprimoramento dos pratos servidos no restaurante.

O local proporciona aos clientes diversas oportunidades de desfrutar de uma experiência única. Visite o Biergarten e mergulhe na verdadeira essência da culinária alemã.

RESTAURANTE  
**Biergarten**

**Comida  
típica alemã**



**Quinta-feira à Sábado**  
(pratos a lá carte)  
18H30 às 23H

**Domingo**  
(almoço c/ buffet livre)  
11H às 14H

**Para mais informação siga**

 [@restaurante\\_biergarten/](https://www.instagram.com/restaurante_biergarten/)

 51 9875-5075  Rua Marechal Floriano 1192, centro - Santa Cruz do Sul

## Z Gás Zimmer

Revenda: **ultragaz**

**Qualidade e Segurança!**

**Ligue e peça agora: 0800 051 6217**

**(51) 9 9919 4951**



GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 21 E 22 DE OUTUBRO DE 2023

### Dumplings

Iguaria pode ser preparada com vários recheios a partir da mesma massa! Simplesmente delicioso!

#### Ingredientes

##### Massa

- ▶ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 1 ¼ de xícara (chá) de água morna
- ▶ ¼ colher (chá) de sal

##### Recheio

- ▶ 500 gramas de carne de porco ou de boi moída;
- ▶ 1 colher (sopa) de molho de soja
- ▶ 1 colher (chá) de sal
- ▶ 1 colher (sopa) de vinho de arroz
- ▶ pimenta branca moída a gosto
- ▶ 3 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- ▶ cebolinha verde picadinha a gosto
- ▶ 1 ½ xícaras (chá) de acelga picadinha
- ▶ 1 xícara (chá) de repolho picadinho
- ▶ 1 colher (sopa) de gengibre fresco picadinho
- ▶ 1 dente de alho picadinho



Fotos: GB/Imagens



**Preparo:** numa tigela, coloque a farinha, o sal e, aos poucos, a água. Misture até obter massa homogênea que desgrude das mãos. Faça uma bola com a massa, coloque num saco plástico e deixe descansar durante 30 minutos a duas horas. Em outra tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve. Passado o tempo de descanso da massa, faça rolos com ela e corte como se fosse nhoque. Pegue cada bolinha de massa e abra em forma circular, bem fino. Coloque no centro de cada disco uma porção do recheio. Feche como pastel e ponha na água fervente para cozinhar durante 5 minutos. Sirva a seguir acompanhado de molho de soja.

### Quiche de Abobrinha e Queijo

É ótimo para ser servido em festas. E mais, a massa pode servir a recheios variados

#### Ingredientes

##### Massa

- ▶ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 3 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado
- ▶ ½ sachê de caldo de legumes
- ▶ 1 ½ colher (chá) de sal
- ▶ 1 xícara (chá) de margarina com sal
- ▶ ½ xícara (chá) de água morna
- ▶ 1 gema

##### Recheio

- ▶ 1 abobrinha grande ralada
- ▶ 1 xícara (chá) de creme de leite
- ▶ 1 xícara (chá) de queijo tipo prato ralado
- ▶ 1 sachê de caldo de legumes
- ▶ 2 ovos; 2 colheres (sopa) de gergelim
- ▶ 1 ½ xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- ▶ sal a gosto

#### Preparo

**Massa:** numa vasilha, misture a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado, o caldo de legumes e o sal. Acrescente a margarina e misture bem. Junte a gema, a água (aos poucos) e vá misturando até obter massa lisa e homogênea. Abra a massa e forre uma forma com 20 centímetros de diâmetro e fundo removível. Fure a assa com as pontas de um garfo e reserve.

**Recheio:** misture todos os ingredientes do recheio, coloque sobre a massa e leve para assar em forno preaquecido (150°C) durante 30 minutos. Sirva a seguir.



**QUALIDADE E PROCEDÊNCIA EM CARNES PARA VOCÊ!**

**SALSICHÃO MISTO  
SALSICHÃO FRANGO**



**R\$ 17,98** Kg

**CARNE MOÍDA  
ESPECIAL**



**R\$ 25,98** Kg

**PÃO DE ALHO DALITA**



**R\$ 9,98** Kg

**PALETA, GRANITO,  
AGUIHA ROVINA C/OSSO**



**R\$ 21,98** Kg

**PERNIL SUÍNO C/PELE**



**R\$ 12,98** Kg

**PALETA SUÍNA C/ PELE**



**R\$ 12,98** Kg

*Gratidão amigos clientes por estarem conosco durante nossos 5 anos de trajetória!*

## Zé Rosado

Casa de Carnes



**(51) 98492.3671**

Rua Alice Simões Pires, 360 - Santa Vitória - SCS

**Domingos aberto das 8h às 12h**



Schender



**OS MELHORES  
CARVÕES  
PARA SEU  
CHURRASCO**

**Você encontra aqui!**



**PENSOU EM CARVÃO, É  
KIKARVÃO**

**Ambos vem com  
acendedor de brinde**