

UM DOCE Natal

Entre as muitas tradições natalinas, uma que recebe especial atenção é a ceia. Há, inclusive, quem não abra mão do peru e do panetone. Mas que tal incrementar a sobremesa com uma torta? Seja comprada ou feita em casa, ela pode dar aquele toque especial à mesa e ainda agradar a toda a família.

Página 3





Feito com amor do começo ao fim!

Panificadora CRISTAL

5199774-6003 @panicristalscs Panificadora Cristal

Avenida João Pessoa, 756, Santa Cruz do Sul

FAÇA A SUA ENCOMENDA

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 16 E 17 DE DEZEMBRO DE 2023

SOBREMESA DE Natal

Alencar da Rosa



A ceia de Natal é um momento de confraternização que carrega simbolismo e religiosidade. Ao redor do mundo, pessoas compartilham de uma mesa farta de alimentos na véspera de Natal, celebração que ganhou pratos típicos natalinos.

A tradição de fazer a ceia de Natal surgiu na Europa. Era comum que as famílias deixassem as portas das casas abertas para receber viajantes e peregrinos que passassem pela vizinhança. Eles recebiam esses hóspedes que confraternizavam com a família que os recebia, e nesse acolhimento era servido um jantar com diversos pratos.

Isso acontecia na véspera de Natal, data significativa para os cristãos. O ato da ceia simboliza a última ceia de Jesus Cristo ao lado de seus discípulos. Assim, o sentido da reunião das pessoas ao redor da mesa é o verdadeiro significado da ceia de Natal.

Por aqui, na ceia de Natal não pode faltar peru recheado, panetone, espumante e... torta. Isso mesmo, não pode faltar uma boa e deliciosa torta.

Na Padaria Cristal, que se tornou conhecida por suas massas caseiras e que há 15 anos chegou em Santa Cruz, as tortas são um sucesso. A razão disso, segundo explica Mara Class, sócia da padaria, é o uso de matérias-primas de primeira qualidade. E ela acrescenta: "Não usamos pré-misturas. Todos os recheios são produzidos por nós". No cardápio são cerca de 30 sabores diferentes. Entre as mais pedidas estão a de Ninho com Nutella e a Torta Nice, que é de abacaxi com pudim e creme de leite condensado.

Para o Natal, o destaque fica por conta da Torta de Frutas Vermelhas. Com camadas brancas, creme de leite condensado, chantilly caseiro e frutas vermelhas (amora, morango, cereja e mirtilo). Suas cores, branco e vermelho, remetem ao Natal e ela vai ser um destaque na sua mesa.

TRUFAS DE NOEL

E já vem perto o Natal! Que tal presentear com Trufas de Noel?

Ingredientes

- ▶ 1 quilo de chocolate meio amargo;
- ▶ 1/2 lata de creme de leite sem o soro;
- ▶ 100 gramas de margarina sem sal em temperatura ambiente;
- ▶ 3 colheres (sopa) de conhaque;
- ▶ Chocolate em pó para finalizar (opcional).



Modo de fazer

Em banho-maria, derreta 500 gramas do chocolate meio amargo. Junte o creme de leite e mexa bem. Acrescente margarina e o conhaque. Misture e verifique que os ingredientes fiquem bem incorporados. Leve à geladeira durante 24 horas. Retire e molde as bolinhas em formato de gota, no tamanho que desejar. Depois de prontas, leve à geladeira novamente por uma hora. Enquanto isso, derreta a outra parte do chocolate. Mergulhe as bolinhas no chocolate derretido e imediatamente passe-as no chocolate em pó. Leve para gelar novamente por uma hora. **Varição:** ao invés de passar as trufas no chocolate em pó, use o bico de confeitar e enfeite as trufas já banhadas com chocolate derretido.

ESKIMÓ SORVETES, A VERDADEIRA VOCÊ ENCONTRA NA TRAVESSA ÉRICO VERÍSSIMO, Nº 202

ESSA É A AUTÊNTICA ESKIMÓ SORVETES



**POTE 2L
TODOS SABORES
R\$19,99UN**



**PICOLÉ FRUTAS
TODOS SABORES
R\$1,99UN**



51 99583.8159 TRAVESSA ÉRICO VERÍSSIMO, Nº 202 | SCS

Promoção válida de 16/12 a 18/12/23, ou enquanto durarem os estoques.

CURTA NOSSAS PÁGINAS E FIQUE POR DENTRO DE NOSSAS OFERTAS

f @ESKIMOSCS

PREMIADA

tentação

Fotos: Raíaelly Machado



Tradições são as formas de viver as tradições do Natal. Papai Noel, árvore enfeitada, presépio, pisca-piscas, mesa farta, família, troca de presentes. Na Linha Araçá, interior de Santa Cruz do Sul, Liane Maria Nidermayer Heck, de 58 anos, cuida para que essas tradições se perpetuem. Prova disso é o perfeito e grande presépio montado em sua sala.

E foi na sua casa que ela nos recebeu para ensinar a fazer uma torta que, por conta do merengue bem branquinho, que lembra a neve, é perfeita para servir no Natal. A receita, criada por ela, foi a grande vencedora de um concurso culinário que ocorreu no 16º Encontro de Famílias Rurais, em 11 de maio

de 2023, no Salão da Comunidade Católica de Linha Monte Alverne. O evento, promovido pela Emater/RS, com a Prefeitura de Santa Cruz, reuniu cerca de 300 participantes e teve como objetivo promover a integração de agricultores das diversas localidades do município. Na ocasião, 14 receitas, que precisavam ter a farinha de arroz como base, foram inscritas.

A chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, quis conhecer de pertinho a torta preparada pela dona Liane. Para chegar até a produtora, Cátia contou com o apoio de Reinaldo Kucharski, extensionista rural social da Emater-RS/Ascar.



VÍDEO

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



TORTA REI MORANGO COM CHOCOLATE

- ▶ 4 ovos
- ▶ 1/2 xícara de farinha de arroz
- ▶ 1/2 xícaras de fécula de batata (opcional)
- ▶ 1/2 xícaras de polvilho doce
- ▶ 1/2 xícaras de açúcar
- ▶ 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- ▶ 1/4 xícara de óleo
- ▶ 1 colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo

Bater os ovos com o açúcar, até dobrarem de volume e até ficar firme. Adicionar o restante dos ingredientes. Assar em forno 180 graus por 30 minutos, ou até espetar o palito e ele sair limpo.

1º recheio (creme básico)

- ▶ 2 caixas de leite condensado
- ▶ 2 medidas de leite
- ▶ 4 gemas
- ▶ 3 colheres de farinha arroz
- ▶ 1 caixa de creme de leite
- ▶ 1 xícara de leite em pó
- ▶ 2 colheres de manteiga

Misturar tudo menos o creme de leite e cozinhar até engrossar. Desligue. Depois disso, acrescentar o creme de leite.

2º recheio (creme de chocolate)

- ▶ 2 cx de leite moça
- ▶ 2 cx de creme de leite
- ▶ 2 colheres de manteiga
- ▶ Cozinhar até engrossar

3º recheio (creme de morango)

- ▶ 1 leite condensado
- ▶ 1 creme de leite
- ▶ 1 colher de manteiga
- ▶ 1 colher sabor morango
- ▶ Cozinhar até engrossar.

Frutas a seu gosto: morango, abacaxi, pêssego ou de preferência.

Pedaços de chocolate

Enfeite a seu gosto.

Liane Maria Nidermayer Heck participa do Grupo de Mulheres Rurais Lírios do Campo de Linha Araçá em Monte Alverne, Santa Cruz do Sul. É assessorado pela Emater, que trabalha com atividades voltadas ao interesse das mulheres dessa comunidade como: oficinas culinárias de aproveitamento de alimentos produzidos na propriedade, reconhecimento e orientação sobre plantas bioativas, orientação e atividades em saúde, atividades de lazer e recreação, entre outras. Além disso, a extensão rural orienta quanto ao acesso a políticas públicas para os agricultores, com objetivo de promover o desenvolvimento rural sustentável em benefício da sociedade, além de garantir a segurança e soberania alimentar com acesso a alimentos de qualidade.



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

MATRÍCULAS COM ATÉ

35% OFF

Oficina de Verão: Chefs de Cozinha Kids – 20h

Início das turmas em 29/01/2024 (manhã) e 05/02/2024 (tarde)

Confeitaria: Técnicas e Bases – 80h

Início das turmas em 01/03/2024 (noite) e 11/03/2024 (tarde)

Confeiteiro – 300h

Início da turma em 20/05/2024

Senac Santa Cruz

Rua Venâncio Aires, 300
☎ (51) 3711.6460 | 📞 (51) 98416.2411

📱 /senacsantacruz 📧 @senacrs 📷 @senacsantacruz 📺 senac-rs 📞 Senac RS

Restrições Alimentares:

Gastronomia e Fundamentos – 20h
Início da turma em 20/05/2024

Preparo de Pães Artesanais – 40h
Início da turma em 12/08/2024

Agende sua aula experimental gratuita.

Matrículas abertas:
senacrs.com.br/santacruz

Neste **Natal**, conte com a **Roque Schuh** para entregar **delícias** e muito **sabor** aos seus convidados.

Aceitamos **encomendas** de tortas, bolos e docinhos até o dia **20/12**.

Roque Schuh
SABOR E TRADIÇÃO



Acesse o nosso **cardápio de Natal** através do link que está na nossa **BIO do Instagram** e facilite suas escolhas.



Nosso maior **desejo** é que você e sua **família** tenham um



GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 16 E 17 DE DEZEMBRO DE 2023

UMA CEIA

mais doce

A magia e o encanto do Natal se aproximam. Independentemente das crenças religiosas, é impossível negar que o espírito natalino é contagiante. Isso porque as festividades atraem os membros da família que, ao longo do ano, estão ocupados com a correria do dia a dia. Por causa disso, planejar a ceia de Natal se torna muito importante.

Esse planejamento inclui principalmente o cardápio, bebidas e drinks, decoração para mesa e ambiente, e claro, os presentes, ainda mais quando se tem crianças em casa.

E em se falando do cardápio, que tal finalizar a ceia servindo uma deliciosa torta?

Há 35 anos no mercado, a Família Roque Schuh tem um apreço todo especial pelo Natal. Em sua padaria, as tortas sempre fizeram parte da variada carta de produtos oferecidos. São mais de 20 sabores disponíveis em três tamanhos, todos preparados com muito capricho e cuidado, com produtos de primeira qualidade.

Para deixar a mesa ainda mais bonita, uma boa opção são as tortas decoradas com a temática natalina – no cardápio de Natal, são nove sabores disponíveis. Certamente, é uma surpresa que vai agradar a todos os convidados.

Acompanhe a Padaria Roque Schuh pelas redes sociais



Divulgação/GS

@padari-
aroqueschuh, onde também é possível ver o cardápio completo e fazer contato via WhatsApp para encomendar, até o próximo dia 20, uma torta bem fresquinha, bem como panetones, bolachas de Natal e docinhos.

BOLO DE NOZES COM PASSAS E CANELA

Essa delícia pode ser feita com antecedência e fará a alegria no café da manhã de Natal ou de Ano-Novo

Ingredientes

- ▶ 6 ovos;
- ▶ 125 gramas de nozes raladas ou bem picadinhas;
- ▶ 60 gramas de passas; 300 gramas de açúcar;
- ▶ 250 gramas de manteiga sem sal, em temperatura ambiente;
- ▶ 350 gramas de farinha de trigo;
- ▶ 1 colher (chá) de fermento em pó; 1/2 colher (café) de canela em pó.

Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme liso, e sem parar de bater adicione 2 ovos inteiros, batendo por cerca de mais 2 minutos. Adicione 4 gemas e bata bem. Bata as 4 claras em neve firme, junte ao preparado alternadamente com a farinha, previamente misturada com as nozes raladas, as passas, fermento e canela e envolva muito bem. Coloque o preparado numa forma de buraco no meio, previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha. Leve ao forno quente a 180°C por cerca de 45 minutos. Faça o teste do palito. Depois de assado, deixe esfriar um pouco e desenforme.



KIST
CHARCUTARIA SEIVAL
Desde 1990

Toda linha de embutidos e defumados produzidos com muito sabor e qualidade

9 9904-0405
9 9169-3130

REI CHURRASQUEIRAS
Representante exclusivo Kafer Churrasqueiras

Churrasqueiras rotativas com espetos suspensos
www.reichurrasqueiras.com.br

@rei.churrasqueiras
(51) 99306.0473

DESDE 2008
TEUTÔNIA - RS