

GAZtronomia

Alencar da Rosa

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 31 DE AGOSTO E 1º DE SETEMBRO DE 2024



SAÚDE COM sabor

Esta edição de agosto é especial. Além de mostrar o que antes era apenas pão, hambúrguer, tomate, alface, queijo e, às vezes, um molho especial, ganhando uma nova roupagem dentro de um pão de queijo, também homenageia o nutricionista, profissional tão importante no ramo da gastronomia e que neste sábado tem sua data comemorativa. **Página 2**

COMBINAÇÃO inusitada

Difícil achar alguém que não goste de pão de queijo, e o mesmo vale para um suculento hambúrguer. E você já pensou em unir as duas receitas? Pois é possível, sim, e dá supercerto! O hambúrguer no pão de queijo é uma receita deliciosa e pode fazer muito sucesso.

A chef do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, Cátia Leal, sabe bem como essa combinação pode ser perfeita. Mas, além de muito saborosa, pode ter uma pegada mais saudável e inclusiva, já que pode ser preparada em versões sem glúten e sem lactose.

Que tal aprender com ela a fazer essa receita em casa?

PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE

Ingredientes

- ▶ 300 g de polvilho azedo
- ▶ 200 g de polvilho doce
- ▶ 150 ml de óleo
- ▶ 10 g de sal
- ▶ 3 ovos (batata doce cozida – 40g para substituir 1 ovo)
- ▶ 400 g de queijo vegetal de sua preferência
- ▶ 400 ml de água ou leite vegetal



VÍDEO

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



Modo de preparo

Aqueça os líquidos (água ou leite e óleo). Condimente com sal.

Escalde o polvilho com o líquido quente. Bata e, com a massa morna, adicione os ovos um a um. Fica uma massa firme e elástica.

Coloque o queijo ralado na massa fria.

Unte levemente a forma

Coloque porções da massa. A dica é não enrolar muito nessa hora, pois assim ele fica mais fofo.

Asse em forno pré-aquecido 20 a 30 minutos, forno médio 180 graus.

Fotos: Alencar da Rosa



HAMBÚRGUER

Ingredientes

- ▶ 500g carne moída (patinho)
- ▶ 1/2 xícara de cebola picadinha
- ▶ 1/2 xícara de salsinha picada
- ▶ Temperos e ervas a gosto
- ▶ Sal rosa
- ▶ 3/4 de farinha de aveia (ou um mix das farinhas de chia, linhaça e aveia)
- ▶ 1 clara
- ▶ O quanto baste de queijo muçarela light
- ▶ Cerca de 3 colheres de sopa de molho de tomate caseiro (opcional)



Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em um recipiente até obter uma massa homogênea.

Faça as bolinhas de hambúrguer com a mão. Lembre-se de achatá-las, porque depois irão crescer.

Montagem

Finalize os lanches com os ingredientes de sua preferência, na ordem que desejar. Você pode usar ketchup, mostarda, alface, tomate, maionese e o que mais preferir.

competence*



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional – 300h

Início em: 18/09

Confeiteiro – 300h

Cozinha Teen - Aprender Brincando – 80h

Pré-requisitos: de 10 a 15 anos

Chef de Cozinha Kids

- Aprender Brincando – 80h

Pré-requisitos: a partir de 6 anos

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



Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 98416.2411
senacrs.com.br/santacruz

Senac Fecomércio Sesc



NUTRICIONISTAS, ESSENCIAIS PARA A alimentação e a saúde

A busca por melhor qualidade de vida e por alimentos mais saudáveis faz parte da rotina de

maioria das pessoas. E nesse contexto tem participação o profissional nutricionista, cuja importância é especialmente destacada neste sábado, 31. Responsáveis por planejar, executar e avaliar questões relacionadas à alimentação e aos alimentos em si, também atuam na promoção da saúde, na segurança alimentar e bem-estar da população, além do controle e tratamento de doenças, garantindo mais saúde às pessoas.

Em todos os espaços que ocupa, apesar de assumir atribuições diversas, com públicos diferentes conforme sua área de trabalho ou mesmo seu próprio empreendimento, o nutricionista estuda e trabalha a partir do conhecimento e entendimento do modo como os alimentos, sua composição e modificações dietéticas ou culinárias afetam e potencializam a saúde, o crescimento e funcionamento do corpo e da mente. E isso é possível somente com formação técnica e científica, como a disponibilizada pelo curso de graduação em Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc), que completa 25 anos em 2024.

Pioneiro em Santa Cruz, já formou 597 profissionais para o mercado de trabalho desde então. Conforme explicam a coordenadora e a subcoordenadora do curso, as nutricionistas Bianca Inês Etges e Fabiana Assmann Poll, respectivamente, a graduação capacita os alunos a atuarem em todas as áreas em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a

promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção e redução de riscos de doenças de indivíduos ou coletividades. Elas destacam que os nutricionistas egressos da Unisc têm perfil empreendedor e inovador e possuem significativa inserção no mercado de trabalho, especialmente no setor de alimentação coletiva, do qual o município é considerado polo no Rio Grande do Sul.

Citam, ainda, a atuação em políticas de alimentação e nutrição e alimentação escolar, bem como na área hospitalar, nos planos de saúde, clínicas de saúde e estética e consultórios de nutrição clínica reconhecidos e consolidados na região. De modo geral, Bianca e Fabiana observam que um dos grandes diferenciais da Nutrição Unisc é a possibilidade que os acadêmicos têm de interagir com a realidade social nos ambientes de ensino, pesquisa e extensão da universidade, e em parceria com o setor produtivo e público nos municípios da região.

Isso, segundo elas, potencializa vivências interprofissionais, integradoras e comunitárias, voltadas para a resolução de problemas e situações reais. Atualmente, a tendência é uma alimentação voltada ao consumo mais consciente e focado no combate ao desperdício, com atenção para a saúde e a sustentabilidade.

Consideram que para a área da nutrição será tempo de resgatar o valor nutricional dos alimentos; estimular a produção, o consumo e a agroindustrialização de produtos que visem não só a sustentabilidade, mas também a diversificação agrícola da região, como base da nossa alimentação e da visão de empreendedorismo.

Novas possibilidades, novas formas de atuar

Das oportunidades visíveis no mercado, a coordenadora e a subcoordenadora do curso de Nutrição citam a consultoria e assessoria no ramo da alimentação e nutrição; a rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição; a nutrição em saúde pública, com enfoque nas ações preventivas; a nutrição esportiva, em consonância com a tendência de combate ao sedentarismo; e na hotelaria e na gastronomia em restaurantes comerciais, tendo em vista a expressiva expansão do lazer e do turismo em todo o mundo. Na área de nutrição clínica, há tendência de crescimento na atuação do profissional em equipes multidisciplinares de atendimento domiciliar (*home care*).

Outra tendência está associada ao envelhecimento cada vez mais iminente da população e ao grande potencial de consumo desse segmento. Pode-se prever, com isso, o surgimento de instituições, clubes, spas e outros espaços para uso exclusivo dessa faixa etária, onde a atuação de nutricionistas é de suma importância. Mais um nicho em expansão é a exploração de linhas de alimentação *diet* e *light*, que atendem a uma crescente demanda de pessoas interessadas em controlar problemas de obesidade, diabetes, hipertensão e outras doenças.



Entre as atividades do curso de Nutrição da Unisc, destaque para estudo dos grupos alimentares e as oficinas de culinária

Homenagem aos nutricionistas

Neste sábado, 31 de agosto, comemora-se o Dia do Nutricionista. A data marca a criação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), em 1949. Atualmente, essa entidade é conhecida como Associação Brasileira de Nutrição (Asbran).

O trabalho desse profissional inclui o apoio à gestão local no planejamento de ações para incentivar iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável, e o monitoramento do cenário alimentar e nutricional da população. Além disso, o planejamento alimentar capaz de suprir a necessidade nutricional de uma pessoa, para a melhoria da qualidade de vida e, se for o caso, também o tratamento de doenças.

O trabalho desses profissionais tem influência ao longo de toda a vida e em diversos espaços. A atenção nutricional compreende os cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, vigilância, diagnóstico, tratamento de doenças e reabilitação.

Dia 31 de agosto - Dia do Nutricionista

O curso de Nutrição parabeniza a todos os profissionais que fazem parte da nossa história.

Neste ano, completamos 25 anos de uma trajetória marcada pelo compromisso em formar profissionais dedicados em proporcionar qualidade de vida às pessoas através da alimentação.

NUTRIÇÃO 25 ANOS
UNISC

UNISC
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL





NA ALIMENTAÇÃO CORPORATIVA, INCENTIVO ao consumo saudável

2ualidade dos produtos, asseio e padronização dos preparos. Essas, por si só, já são referências importantes quando se trata da alimentação. No chamado setor de alimentação corporativa, no qual as empresas fornecem as refeições para seus colaboradores, tais cuidados têm ainda mais relevância, pois um número expressivo de pessoas é abrangido. É nesse ambiente que se percebe sobremaneira a atuação de profissionais da nutrição, cujo dia se comemora neste sábado, 31.

Em espaços como esse, os nutricionistas têm como principais atribuições definir cardápios e realizar avaliações sobre os produtos que serão servidos. Inserida em empresas de norte a sul do Brasil, a Refeições Ao Ponto, de Santa Cruz do Sul, fornece diariamente serviços de alimentação a milhares de trabalhadores.

Tendo como objetivo contribuir para a saúde e o bem-estar coletivos, investe de forma permanente na qualificação de seus profissionais, na diversificação de receitas e em parcerias com os melhores fornecedores. Tudo isso para promover ações que sejam ambientalmente corretas e con-

Fotos: Divulgação/GS



Diversidade e cor: refeições servidas em bufês preparados para o ambiente empresarial têm como destaque produtos saudáveis e com valor nutricional

tribuem para o crescimento das regiões em que possui atuação.

Segundo citam as nutricionistas Eduarda Meili Da Cas, da equipe Ao Ponto/Unidade Mercur, e Aline Noronha, nutricionista na Ao Ponto/Matriz, as empresas têm demonstrado cada vez mais compromisso com a saúde e a satisfação de seus comensais. Isso se vê na responsabilidade socioambiental, na valorização dos produtos locais, na

redução de desperdício e na preocupação em diversificar as opções para atender diferentes públicos. Outro ponto que destacam é a conscientização sobre saúde e nutrição, com a opção de refeições mais saudáveis e balanceadas. As nutricionistas acrescentam que tais cuidados podem estimular, inclusive, o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis, pois com opções saudáveis no cardápio são estimuladas a educação e a consciência alimentar.

Com relação aos cardápios preparados pela Refeições Ao Ponto às empresas, explicam que tanto na definição como na elaboração leva-se em conta a necessidade nutricional do grupo de comensais, preferências alimentares, custos, variedade e equilíbrio, sazonalidade e, em especial, a segurança alimentar. Esse último ponto, por exemplo, garante que

os alimentos sejam preparados, armazenados e transportados em conformidade com as normas de qualidade. Trata-se de um trabalho complexo, que envolve desde a produção até a entrega para consumo final.

As principais normas observadas se baseiam em pontos como adequação de procedimentos gerais (manipulação, armazenamento, higienização, distribuição), manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrão. De modo geral, incentivar a saúde

e a sustentabilidade são ingredientes que se tornam indispensáveis em ambientes de trabalho diverso e inclusivo. O estímulo ao consumo saudável, ainda um reconhecimento à importância de cada colaborador diante de sua contribuição para o desenvolvimento da sua região.



31 de Agosto | Dia do Nutricionista

**Celebramos os profissionais
que transformam vidas
através da alimentação**



www.aoponto.com.br



Refeições são servidas de forma balanceada com orientação de nutricionistas

PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA E A FORMAÇÃO como diferencial

Fotos: Amanda Muller/Curso de Comunicação Social/Unisc

Muito além do gosto pela cozinha, a gastronomia requer de seus

profissionais qualificação. A formação acadêmica é um diferencial que garante domínio de diversas áreas no setor de alimentos, desde restaurantes até serviços de alimentação coletiva e que requeiram o cumprimento de normas de segurança alimentar. O curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc), por exemplo, já formou 352 profissionais altamente capacitados para o mercado desde 2007, ano de sua criação.

Ao longo de dois anos de duração, o curso orienta os alunos a compreender e aplicar práticas rigorosas de higiene e manipulação de alimentos, fundamentadas nas legislações nacionais vigentes. Isso é essencial para garantir que os alimentos servidos ao público sejam seguros para o consumo. No decorrer da formação são difundidos, por exemplo, conhecimentos sobre controle de temperatura, armazenamento adequado e técnicas de preparo que minimizam os riscos de contaminação alimentar.

Conhecer e aplicar esses procedimentos é fundamental para garantir que todos os aspectos de higiene e segurança alimentar sejam observados e implementados. Ainda são abordados conteúdos sobre gestão, formação de cardápios e controle de custos, o que favorece a interlocução direta com o mercado de trabalho.

Segundo o coordenador do curso, professor Everton Luiz Simon, a formação é abrangente e proporciona experiência prática em diversas vertentes da cozinha



O resultado final: polenta taragna com ragu de coniglio (coelho). A polenta taragna é uma variação tradicional da polenta do norte da Itália. O que a diferencia da polenta comum é a mistura de farinhas usadas em seu preparo: uma combinação de farinha de milho e farinha de trigo sarraceno, o que lhe confere uma cor mais escura e um sabor mais rústico e terroso.

– desde as técnicas clássicas, com fundamento nas tradições da escola francesa, até a exploração das particularidades das cozinhas regionais de todo o mundo.

De modo geral, observa Simon, os alunos têm oportunidade de se especializar em cozinhas europeias, como a italiana, francesa, portuguesa, espanhola e alemã, além de se aprofundar nas complexidades das culinárias do Oriente Médio e da Ásia, explorando técnicas, ingredientes e sabores únicos. E há atenção especial à cozinha brasileira, com abordagem às diferentes particularidades regionais e culturais de cinco grandes regiões brasileiras. A formação também inclui a produção de panificação e confeitaria, com foco nos diferentes tipos de produtos, equipamentos industriais e técnicas que alinham a experiência prática dos alunos às exigências do mercado.

Antes do mercado, a prática em estrutura de ponta

Com uma infraestrutura de ponta, os alunos que cursam Gastronomia na Unisc têm acesso a laboratórios modernos e bem equipados, como o Laboratório de Cozinha Quente, o Laboratório de Panificação e Confeitaria e ainda um Restaurante Didático. Esses espaços proporcionam uma experiência prática e alinhada às demandas do mercado, permitindo que os estudantes desenvolvam suas habilidades em condições reais de trabalho.

O Laboratório de Cozinha Quente é amplo e organizado em dez grandes bancadas, equipadas com fogões industriais, fornos e equipamentos de alta tecnologia gastronômica. O de Panificação e Confeitaria é totalmente refrigerado e estruturado com equipamentos modernos da indústria da panificação e confeitaria. O coordenador e professor Everton Luiz Simon cita como diferencial importante a forte conexão do curso com o mercado de trabalho, haja vista que oferece diversas oportunidades de estágios, parcerias com restaurantes e eventos gastronômicos.

Também há o envolvimento em projetos reais, como o Restaurante Didático, onde os alunos aplicam seus conhecimentos e interagem com o público em eventos abertos à comunidade regional, ampliando suas habilidades e competências na área.



Alunos trabalhando com coelho e ossobuco e uma das aulas práticas

Investimento garantido

Quem busca qualidade e pretende se destacar no competitivo mercado gastronômico tem todos esses diferenciais como motivo para investir no futuro. O coordenador do curso de Gastronomia destaca que a Unisc tem, hoje, uma das menores mensalidades entre os cursos dessa área, além de diversas oportunidades de bolsas e financiamentos.

Gastronomia Unisc, da teoria à prática, focada no mercado de trabalho.

Informações pelo WhatsApp ☎ (51) 3717-7425

Gastronomia
GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

UNISC
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL



COMABEM

Com uma tradição de 28 anos em Santa Cruz do Sul, o Restaurante Comabem oferece ao meio-dia, de segunda a sábado, variado bufê livre e a quilo com pratos frios e quentes, dispondo de grelhados com cortes de primeira, ao gosto do cliente, serviço em que é pioneiro na cidade. Conta ainda com delicioso bufê de sobremesa. Nas sextas-feiras à noite, o restaurante está aberto ao público, com música ao vivo e cardápio especial com salmão, camarão, picanha, cupim, entrecot, filé mignon e outros cortes. Mas o Comabem não para por aí, pois dispõe de atendimento para eventos, como casamentos e formaturas, entre outros, sem taxa de locação. Com uma equipe de profissionais especializados na cozinha e excelente atendimento ao público, com ambiente amplo e aconchegante, oferece cardápio diferenciado para os eventos, previamente combinado com os clientes. Para acompanhar a tradicional gastronomia, o restaurante disponibiliza ampla variedade de vinhos, cervejas e drinks, preparados especialmente para os eventos. O Comabem fica na Rua Ramiro Barcelos, 1195, no Centro, e conta com estacionamento próprio para os clientes.



Alencar da Rosa

GEHRKE



Divulgação/GS

O Restaurante Gehrke tem 35 anos de tradição em Santa Cruz. Em um ambiente amplo e aconchegante na Marechal Deodoro, 642, o delicioso cardápio recebe atualizações de aromas e sabores a cada dia, buscando sempre agradar a todos os paladares com opções variadas. Saladas diversas, diferentes cortes de carnes e uma ampla mesa de sobremesas, somados à localização central e um atendimento de primeira qualidade, fazem do Gehrke um dos lugares mais procurados por quem não dispensa uma refeição com ótimo custo-benefício. As delícias do bufê também são disponibilizadas em marmitas para quem preferir. O restaurante espera seus clientes com o que há de melhor na gastronomia germânica, sempre de segunda a sábado, das 11 às 14 horas. O telefone é (51) 3715 2454.

LE CHEF

Um restaurante que tem na tradição o compromisso contínuo pela qualidade, excelência e satisfação do cliente. Num ambiente acolhedor, instalado na Galeria Tipuanas, na Rua Júlio de Castilhos, 243, centro de Santa Cruz, o espaço abre de segunda a sábado, com bufê livre e a quilo ao meio-dia. Com um cardápio que tem 25 variedades de pratos quentes, mais de 20 opções de saladas, frutas e bufê de sobremesas, inclusive com opção zero açúcar, o Le Chef tem como marcas a constante busca pelo aperfeiçoamento, o uso de ingredientes frescos e de procedência, bem como o cuidado todo especial na elaboração das receitas. Soma-se a isso o know-how dos chefes Paulo e Noeli Baier, com mais de quatro décadas no cenário gastronômico regional. O restaurante funciona das 11 às 14 horas. Instagram @restaurantelechef



Divulgação/GS

MILLER SUPERMERCADOS

Refeições práticas, saborosas e feitas com ingredientes de qualidade podem ser conciliadas em meio à rotina agitada do dia a dia. E é justamente para oferecer essa comodidade aos clientes que o Miller Supermercados oferece um dos melhores bufês a quilo da cidade. Em suas cinco unidades, serve diariamente grande variedade de saladas fresquinhas, cortes suculentos de carnes e acompanhamentos apetitosos. E o melhor de tudo é que é só escolher as opções que as atendentes montam o almoço para levar. O bufê é servido de segunda a sábado, das 10h30 às 13 horas, e nos domingos e feriados, das 10 horas ao meio-dia, nos seguintes locais: na Matriz da Rua Ramiro Barcelos, 747 – (51) 2106 1350; filial da Avenida Independência, 1113 – (51) 2106 1352; filial da Rua Machado de Assis, 102, Bairro Verena – (51) 2106 1353; filial da Avenida Euclides Kliemann, 659, Bairro Arroio Grande – (51) 2106 1354; e na filial de Vera Cruz, na Rua Roberto Gruending, 691 – (51) 2106 1355.



Divulgação/GS

PANISUL



Alencar da Rosa

A padaria Panisul oferece aos clientes um espaço aconchegante e acolhedor para desfrutar de uma variedade de delícias. Um ambiente onde é possível saborear os mais frescos pães, doces, tortas e bolos, que podem ser acompanhados de café, chocolate quente, sucos ou vitaminas. Além disso, serve almoço há 18 anos. No variado bufê, livre e a quilo, são dez pratos quentes, diversas saladas e sobremesas. Vanda Marli Ulrich, proprietária da Panisul, garante que seu diferencial é o amor e dedicação durante todo o preparo dos alimentos. Para tanto, conta com uma dedicada equipe, pronta para servir e apresentar bons produtos, sempre mantendo a qualidade e o bom gosto para satisfazer o paladar dos clientes. A Panisul, também especializada na fabricação de pães com fermentação natural Levian, fica na Rua Senador Pinheiro Machado, 793, em Santa Cruz do Sul. O horário de atendimento é de segunda a sexta, das 6 horas às 19h30, e sábados, das 6h30 às 18h30. O almoço é servido de segunda a sábado, das 11h30 às 13 horas.

PARAGEM 287

Para quem procura boa comida, amplo espaço de lazer e área física em meio à natureza e atendimento cordial, a parada é no Paragem 287, localizado à margem da RSC 287, no Km 96. Inaugurado no dia 5 de janeiro de 2015, oferece almoços, lanches, produtos coloniais e uma diversidade de objetos de decoração e antiquário. Aberto diariamente, com almoço de comida caseira, serve todos os dias o tradicional Joelho de Porco e Churrasco no bufê. A sobremesa é uma cortesia da casa. Localizado a poucos quilômetros do centro de Santa Cruz, é um ótimo local para almoçar e passar horas agradáveis em família, além de ser também um bom passeio. O atendimento é prestado das 8h às 17h30, de segunda a sexta; das 8 às 19 horas, aos sábados; e das 8 às 20 horas, aos domingos. O telefone para contato é o (51) 99798 7614.



Divulgação/GS

PARAGEM GALETERIA E RESTAURANTE

Um lugar encantador, feito para viver momentos incríveis, com sabor da gastronomia italiana no centro de Santa Cruz. Essa é a definição perfeita da Paragem Galeteria e Restaurante, inaugurada em junho deste ano na Rua Borges de Medeiros, 598. Com a tradição das galeterias da Serra Gaúcha, a Paragem oferece ótimo custo-benefício aos frequentadores.

O atendimento é prestado de segunda a sábado, das 11h15 às 13h45 (com bufê livre e a quilo) e das 19h às 22h30 (com galeteria), e também aos domingos, das 11h às 14h30 (com galeteria). Tanto à noite quanto aos domingos ao meio-dia, o destaque fica para a galeteria e as sequências de massas, com preços acessíveis. E as tradicionais sobremesas de sagu, creme e pudim são cortesia. Um dos diferenciais do empreendimento é que somente fica fechado no domingo à noite. O telefone é (51) 2109 0029.



Rodrigo Assmann

PARAGEM MÜNCHEN



Rodrigo Assmann

O Paragem München Restaurante e Petiscaria oferece o sabor da comida gourmet no centro de Santa Cruz do Sul. Instalado na Rua Borges de Medeiros, 929, ocupa as salas 33 e 34 e também a ilha do München Open Mall. Desde 7 de agosto de 2023, com a qualidade reconhecida dos estabelecimentos Paragem, disponibiliza no München pratos mais elaborados, servindo diariamente risotos, carnes grelhadas e diversos tipos de salada, no horário do almoço, das 11 às 14 horas. À tardinha, das 18h às 21h30, serve a la carte e petiscos.

O funcionamento é de segunda a sábado. Conta com amplo estacionamento coberto e gratuito aos clientes. Outro diferencial é o espaço externo da ilha, ideal para desfrutar de bons momentos ao ar livre. O espaço recebeu melhorias em sua estrutura, com a instalação de pergolado e vidros, que vão garantir ótima climatização. O telefone é (51) 99870 1390.

PIONEIRO

Em Santa Cruz do Sul, o restaurante Pioneiro oferece há 30 anos bufê, livre e a quilo, 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 dispõe de salmão gratinado, camarão à milanesa e feijoada, além de muitas outras opções para agradar a qualquer paladar.

O restaurante Pioneiro também tem disponibilidade para eventos. Conta com um salão com capacidade para cerca de 200 pessoas, além de espaço mais compacto para festas menores e aconchegantes. Para essas ocasiões, os cardápios são elaborados conforme o gosto do cliente. O Pioneiro fica na Rua 28 de Setembro 227, anexo à Sociedade Ginástica, e o atendimento é das 11 horas até as 14h30.



Divulgação/GS

BIERGARTEN

Localizado no início do Túnel Verde, na Marechal Floriano, 1192, em frente ao PraVida, o Biergarten Gastronomia oferece sabor autêntico e qualidade artesanal. Com um bufê de almoço que encanta os olhos e o paladar, o restaurante está aberto de segunda a domingo, das 11h30 às 14 horas. O lugar é referência em qualidade e sabor.



Divulgação/GS

O bufê de almoço, que se destaca pela autenticidade e preparo artesanal, é uma experiência gastronômica única. Sob o comando de um chef com vasta experiência internacional, o restaurante traz diariamente uma seleção de pratos que encantam pela sofisticação e sabor. No bufê, é possível degustar desde clássicos como parmegiana, massas artesanais, escondidinhos, schnitzel e feijoada até pratos refinados, como salmão ao molho de maracujá, risotos, filé ao molho de demi-glace e entrecôte na parrilla.

Cada prato é cuidadosamente preparado para garantir uma refeição memorável, em um ambiente acolhedor que combina tradição de uma casa centenária e inovação culinária de uma cozinha contemporânea.

O restaurante aceita diversas formas de pagamento, inclusive cartões refeições. Os pratos estão disponíveis também no delivery por WhatsApp (51) 99222.8380, Ifood e AiqFome. Com assinatura do Chef Jonathan Silveira e administração de Anderson Govoni, a equipe do Biergarten Gastronomia espera a todos.

RESTAURANTE DOS AMIGOS



Divulgação/GS

Um cardápio de qualidade e bem variado, preparado com ingredientes fresquinhos e selecionados, faz parte do bufê do Restaurante dos Amigos. Com uma tradição de mais de 30 anos em Santa Cruz, o restaurante oferece um variado bufê que inclui saladas, carnes de churrasco, peixes e sobremesas. Segundo o proprietário Egon Lersch, é o lugar ideal para o seu almoço em família.

A comida caseira é a especialidade, preparada com muito amor e ingredientes frescos para garantir o sabor que você merece. Instalado num ambiente amplo, acolhedor e climatizado, o Restaurante dos Amigos oferece música ao vivo aos domingos. Seu atendimento é de terça-feira a domingo, das 11h30 às 14 horas, com bufê livre, a quilo e marmitex. Também trabalha com bufê para eventos. O restaurante está localizado na Rua João de Barros, 557, no bairro Bom Fim/Arroio Grande, e o telefone para contato é (51) 99949 6412.

TAQUAREIRAS

Comida feita no fogão a lenha tem um sabor especial e traz muitas lembranças de momentos em família. Os clássicos ganham um toque único quando preparados nele. E o resultado é aquela refeição com gosto caseiro, com sabores acentuados. No restaurante Taquareiras, localizado no Acesso Linha João Alves, 4150, em Santa Cruz do Sul, há oito anos os clientes desfrutam do sabor caseiro de suas refeições, preparadas no tradicional fogão a lenha. O proprietário, Luis Carlos Wegner, destaca que no bufê, livre e a quilo, diariamente são servidos oito pratos quentes, cerca de oito tipos de saladas e três tipos de sobremesas. Delícias servidas de segunda a domingo, das 10 às 14 horas. O telefone/WhatsApp é o (51) 99284 0826.



Alencar da Rosa

GAZtronomia 8

CERVEJAS PARA harmonizar



Fotos: Divulgação/GS

2 uando se fala em memória afetiva, obviamente se fala de aromas, sabores e momentos que despertam boas sensações. E isso tem relação muito próxima também com a gastronomia.

Seja pelo gosto de uma comida ou de uma bebida, o fato é que o que se experimenta ao longo da vida deixa lembranças. A cerveja, por exemplo, consumida nos mais diversos momentos, é sempre bem-vinda por quem a aprecia, faça frio ou calor. Quando combinada com algum prato, aliás, pode se tornar uma experiência única, capaz de conquistar inúmeros paladares.

É isso que observa o sócio-proprietário da Cervejaria Hbier, Henrique Dopke. Ele lembra que a cerveja está intimamente ligada ao momento vivido ou comemorado e que a tendência para os dias mais frios são as mais intensas. Entre as principais, cita a Stout, composta por malte torrado e que remete ao café; a Tripel Zanzibar, eleita por duas vezes a melhor Tripel do Brasil e conhecida por

elevada graduação alcoólica e notas condimentadas que remetem à baunilha e ao cravo. Esses últimos, observa Dopke, não são adicionados na fabricação, mas sim resultantes do processo de fermentação natural da cerveja.

Outras opções são a Red Ale, uma das mais consumidas da Hbier independentemente da época do ano, com notas de caramelo tostadas em sua composição, oriundas do malte na receita; e ainda a American Pale Ale (APA), com adição de cacau que equilibra o amargor do lúpulo, o adocicado do malte e as notas do cacau.

Duas delas são harmonizadas facilmente no cotidiano, conforme Dopke. A Red Ale tem harmonização por similaridade com o churrasco ou hambúrguer de carne grelhada com bacon crocante, já que o tostado da carne se soma ao tostado e torrado do grão, levando a novas notas gustativas. Já a Stout tem harmonização por intensidade com Petit gâteau ou Brownie de chocolate, aguçando o sabor adocicado e o torrado do malte na cerveja.



Combinação mais que acertada: Red Ale com hambúrguer de carne grelhada e bacon

ALÉM DO MALTE E DO LÚPULO

A fabricação de uma boa cerveja inclui como ingredientes principais água, malte, lúpulo e levedura. Algumas, no entanto, contam com a adição de especiarias como o coentro, a casca de laranja e o cacau. A Cervejaria Hbier, em atividade desde 2009, tem inovado constantemente em seu processo de fabricação. Nos últimos sete anos, tem conciliado a fabricação de cerveja com os segmentos de pub e eventos e já serviu milhares de litros em Santa Cruz. Hoje fabrica 12 estilos: Munique Helles, Red Ale, Witbier, Weizen, Cacau APA, American Pale Ale (APA), India Pele Ale (IPA), Juicy IPA, Tripel Zanzibar, Pale Ale, Bohemian Pilsner e Stout.

DICAS DE HARMONIZAÇÃO

Hbier Weizen e Schnitzel, batata assada com alecrim, purê de maçã e molho de nata

Harmonização por contraste – Um prato com mais gordura combina com algo que tenha acidez e doçura. Nesse caso, a cerveja de trigo (Weizen) é indicada.

Hbier Red Ale e Bife à parmegiana com arroz à grega

Harmonização por contraste – As notas de caramelo dos maltes da cerveja quebram a acidez do molho de tomate. O queijo compõe muito bem a harmonização com teor alto de gordura e levemente adocicado e sabor muito pronunciado, combinando perfeitamente com a cerveja.

Hbier Red Ale e Costela prensada, demi de cebola brulle, purê de moranga caramelizada e crocante de queijo

Harmonização por similaridade – Os sabores tostados da cerveja combinam com a caramelização da carne assada e da cebola, que é intensa e rica em sabores.

Hbier IPA e Gravlax de salmão com guacamole

Harmonização por complemento – O perfil terroso do estilo da cerveja complementa o sabor complexo do peixe e das especiarias usadas, acentuando o sabor do marcante guacamole.

Hbier Red Ale e Polenta mole, polenta recheada, molho de frango, molho 6 queijos, queijo parmesão ou grana padano

Harmonização por contraste e complemento – Queijos duros e salgados, como o grana padano, pedem cervejas com corpo e notas de maltes tostados. A caramelização dos elementos do molho de frango soma ao tostado e frutado do estilo de cerveja.

Hbier Weizen e Musseline de milho com costela de porco ao molho de ameixa

Harmonização por complemento – O frutado do molho de ameixa, somado à caramelização da carne, casa bem com a leve acidez do trigo da cerveja.

Hbier Red Ale e escondidinho de ragú de cordeiro e batata baroa, queijo parmesão e crispy de alho poró

Harmonização por complemento – A caramelização da carne e a potência do parmesão ficam aperfeiçoadas com o caráter frutado e tostado do estilo de cerveja proposto.

HBIER
HANDGEFERTIGTES BIER

Latas
Barris
Growlers
Garrafas
Presentes

A CERVEJARIA
QUE PREENCHE
OS MOMENTOS
ESPECIAIS DE
ALEGRIA

(51) 3711-8024

Rua Rui Barbosa, 245 - Santa Cruz do Sul