

EIN PROSIT!

Santa Cruz está em festa! A cidade respira Oktoberfest! Muito entretenimento, música e gastronomia fazem parte da Festa da Alegria e por isso, especialmente nesta edição de outubro, fazemos um brinde à alegria com receita típica e dicas do que comer no parque e na cidade.



SABOR E tradição

2uem conhece um pouco da gastronomia e cultura alemãs sabe que nem só de cerveja e salsichão com mostarda vivem os povos germânicos. Um dos ingredientes preferidos de sua culinária é a Kartoffel, a batata, que pode ser feita assada, frita ou cozida. Entre os pratos típicos difundidos pelo mundo, está a batata recheada – que é uma referência na culinária alemã e por

aqui não poderia ser diferente.

A Cátia Leal, chef do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, atesta que ela fica deliciosa e é de fácil preparação. “A batata recheada pode conter os mais diversos ingredientes, com ou sem carnes e queijos, servida como refeição de entrada ou prato principal. Difícil mesmo é comer uma só”, garante. Que tal aprender com ela a fazer essa receita em casa?

Fotos: Rafaelly Machado



BATATA RECHEADA

Ingredientes

- ▶ 3 batatas-inglesas grandes (se preferir, pode ser batata-doce)
- ▶ 4 gomos de linguiça suína colonial
- ▶ Queijo muçarela ou requeijão
- ▶ 50 gr de alho-poró picado
- ▶ 8 a 10 tomates cereja cortados ao meio
- ▶ Azeite de oliva
- ▶ Temperinho verde fresco bem picado

VÍDEO



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

Preparação

Higienizar bem as batatas. Com elas secas, fazer furinhos com o garfo, o que agiliza o cozimento. Colocá-las sobre uma folha de papel alumínio, regar com azeite de oliva e, se quiser, salpicar com um pouco de sal. Enrolar as batatas (o lado brilhante deve ser para dentro) e levar a assar em forno pré-aquecido (200 graus) até que seu interior esteja macio.



Recheio

Abriu a linguiça no sentido do comprimento e, com o auxílio de uma colher, soltar todo o interior dela da pele (esfarelar a linguiça).

Aquecer a frigideira. Depois de quente, acrescentar um pouco de azeite do oliva e a linguiça. Fritar até dourar. Ela deve ficar bem soltinha, tipo guisado.

Acrescentar o alho-poró picado, misturar bem e fritar até que ele murche bem.



Montagem

Com o auxílio de uma faca, fazer um corte nas batatas no sentido do comprimento, mas com cuidado para não cortar até o fim. Com uma colher, retirar um pouco do miolo da batata. O restante basta soltar. Regue o interior da batata (na cavidade) com azeite de oliva. Coloque uma fatia de queijo muçarela (se preferir, pode ser ralada) e pressione para dar espaço à linguiça. Coloque a linguiça refogada e regue com um pouco mais de azeite. Finalize com temperinho verde fresco.

Dica

Monte o prato com os ingredientes ainda quentes. O calor da batata e do recheio será suficiente para derreter o queijo. Depois é só saborear!

CAMINHOS QUE SE interligam

Fotos: Rafaelly Machado



João Carlos (à esquerda) ao lado da filha Vivian e da equipe da Casa de Chá: mais de 60 variedades de produtos

A história da Oktoberfest, que está em sua 39ª edição, não pode ser contada sem mencionar a Padaria Pritsch. Com uma tradição de quase um século na cidade, a padaria, com seu café colonial, esteve presente já na primeira edição da Festa da Alegria. Desde então, por diversos anos, a Casa de Chá da Pritsch foi ponto certo para os visitantes da festa. Neste ano, como em alguns outros, o atendimento da Casa de Chá está restrito ao seu tradicional espaço no centro da cidade, junto à Padaria Pritsch. Mas sempre de braços abertos recebendo os turistas que passam por aqui. E a história da Casa de Chá também passa por fa-

tos relacionados à Oktoberfest. Um deles aconteceu em 1987, quando de sua quarta edição. Naquele ano, a Pritsch não estaria no parque.

No entanto, nesse mesmo ano inaugurou, na época da festa, seu novo e mais amplo salão. Conforme conta João Carlos Pritsch, um de seus administradores, no primeiro sábado de Oktober, a Casa de Chá teve recorde de público: no decorrer do dia, serviram 750 pessoas.

“Não sei ao certo em quantas edições estivemos com a nossa Casa dentro do parque, mas, mesmo quando não, durante a Oktoberfest percebemos um aumento de público por aqui, o que comprova que a festa fomenta mesmo a economia local”, constata.



João Carlos entre a filha Vivian e a esposa Elisabeth: tradição familiar que faz história

O COMEÇO DE TUDO

A Casa de Chá e Padaria Pritsch iniciou oficialmente em 1929, quando João Adão Pritsch passou a fabricar, em casa, os seus próprios pães. Antes disso, em 1923, quando começou no ofício na padaria Müller, hoje extinta, ganhou experiência e gosto pelo setor. A partir daí, começaria uma jornada de muita coragem e trabalho e que se reflete até então na comunidade.

João Carlos, seu décimo filho, é o responsável por levar adiante os negócios e por fazer da Pritsch a referência que é hoje. Acompanhando desde a infância a rotina da padaria, João Carlos, hoje com 70 anos, conta que aprendeu com o pai valores importantes de como investir e, ao mesmo tempo, valorizar as pessoas. Valores que, sem dúvida, influenciaram no crescimento da empresa. Em 1948 o atual prédio da padaria, na Marechal Floriano, foi inaugurado. Alguns anos depois, em 1975, João Carlos e sua irmã Lucena Grüner assumiram em definitivo a direção do empreendimento, por conta do falecimento do pai.

Em 1992, a Pritsch abriu uma filial na Rua Dona Flora, que é administrada por Jocinei Pritsch, filho mais velho de João Carlos. A administração da matriz e da Casa de Chá está a cargo de sua esposa Elisabeth, que participou de todo o trabalho de consolidação da empresa, e da filha mais nova, Vivian.

PEÇA-CHAVE

João Carlos lembra que Lucena, uma de suas irmãs, com 13 anos começou a ajudar na padaria, época em que trabalhavam apenas com pães. Com a proximidade do quartel do exército, muitas mulheres de militares começaram a solicitar tortas e docinhos.

Como ela era muito prendada, sugeriu ao pai que ampliassem a oferta de produtos. “Lembro como se fosse hoje a resposta do nosso pai, quando disse: ‘Podes fazer. Daí tu me pagas o que tu gastares e o que sobrar é teu’. Aí ela não parou mais. Foi o boom da padaria. Passamos a fabricar muitas outras coisas, além do pão”, diz com orgulho.

Quando casou com Ardilo Grüner, por um período ela e o marido cuidaram da contabilidade da padaria, mas Lucena continuava fazendo muitas delícias em casa. Como eram um casal atuante no Rotary, viajavam muito. Nessas andanças conheceram alguns cafés coloniais e, impactados, sugeriram à família abrir um café por aqui. Então, em 1978, era inaugurada a Casa de Chá Pritsch. “Sem dúvida, a Lucena e o Ardilo foram fundamentais para ajudar nessa expansão dos negócios”, garante João Carlos.



Sabor e tradição

PIONEIROS EM SANTA CRUZ DO SUL. NOSSO CAFÉ COLONIAL ATRAVESSA GERAÇÕES, PRESERVANDO O SABOR AUTÊNTICO EM CADA DETALHE.

PRODUTOS CASEIROS, PÃES FRESQUINHOS, BOLOS, CUCAS, TORTAS E MUITO MAIS ESPERAM POR VOCÊ.

VENHA SABOREAR A TRADIÇÃO E A QUALIDADE QUE FAZEM PARTE DA NOSSA HISTÓRIA!



DEPOIS DA PRÁTICA, A profissionalização

Curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc) contempla em seu currículo a aprendizagem através das aulas práticas

A profissionalização da cozinha passa pela imersão na prática culinária. Conhecer e aplicar as técnicas, desnaturalizar os ingredientes cotidianos e explorar os extraordinários, visitar gustativamente as inúmeras culinárias do mundo e buscar referência nelas para constituir o seu próprio cozinhar. É isso que o curso de Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc) proporciona aos alunos.

Ao contemplar a aprendizagem pela prática, permite que os acadêmicos ingressem na cozinha para literalmente colocar a mão na massa. Conforme explica Carla Maicá, uma das professoras, desde o primeiro semestre se tem contato com os fundamentos da cozinha clássica. Nas disciplinas iniciais, podem ser acessadas as técnicas e práticas que são base da cozinha ocidental. Assim, desde o preparo de caldos até destrinchar uma ave, o aluno pode praticar receitas emblemáticas da gastronomia.

Quando se fala em prática, a professora cita como exemplo as aulas de panificação. Em contato com técnicas renomadas da área, as turmas têm acesso, por exemplo, aos tipos de pães e de fermentação, às farinhas adequadas para cada tipo de preparo. Já nas aulas de confeitaria, a delicadeza das massas leves, a cremosidade de recheios e cremes

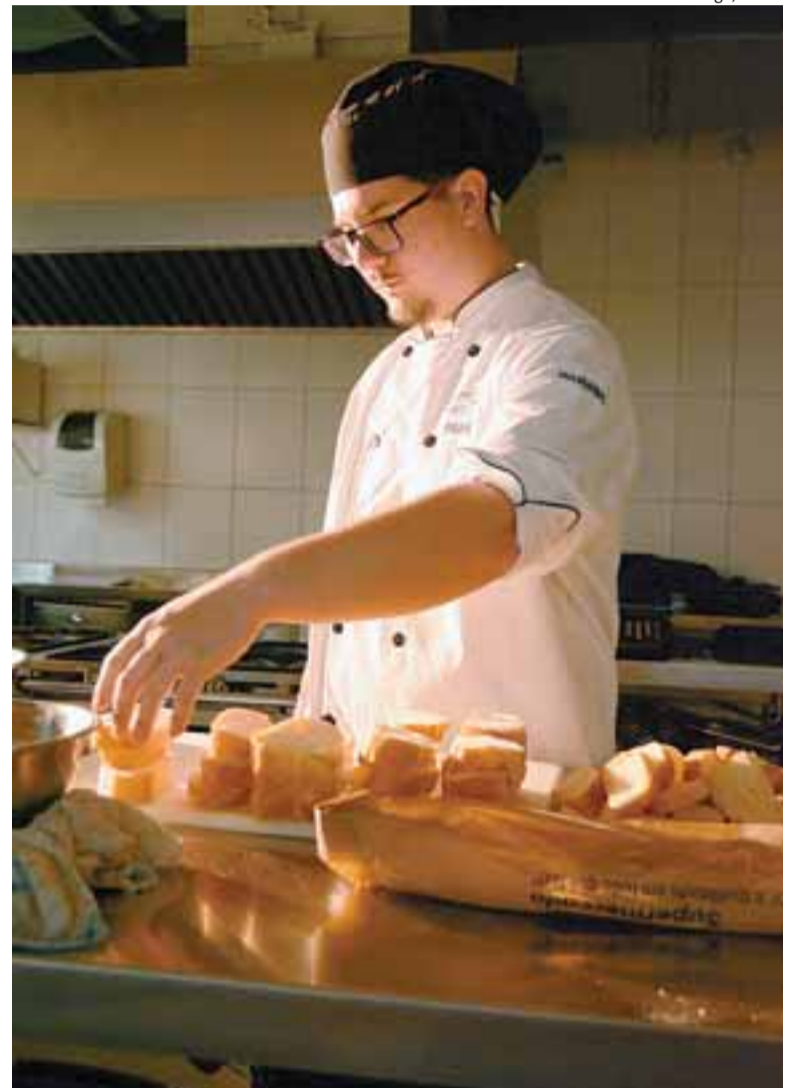
são destaque. "Nessas aulas, os alunos têm a dimensão da sutileza dessa área. Afinal, na cozinha da confeitaria tudo é pesado, calculado e delicadamente preparado", observa.

Outro destaque são as cozinhas brasileira e asiática. "Na brasileira, o aluno vai desbravar as regiões do País e suas culinárias, tendo a chance de conhecer ingredientes e técnicas que são desconhecidos para nós, aqui do Sul, como pequi, tucupi, farinha d'água, peixes amazônicos e assim por diante", diz Carla.

Na asiática, por sua vez, o aluno consegue compreender como se constroem os sabores "do outro lado" do mundo. "Ingredientes um tanto estranhos para nossa cultura alimentar, mas que encantam quando aplicados às receitas tradicionais asiáticas. Os peixes, as pimentas, os currys indianos, o uso dos diversos tipos de arroz, a utilização de algas, o minimalismo essencial da cozinha japonesa e a potência picante chinesa. A aula mais desejada é, certamente, a de sushi", comenta.

E não para por aí. Nas aulas de Bebidas de Harmonizações, o aluno conhece o mundo da coquetelaria e da enogastronomia. Durante o semestre são estudadas as bebidas destiladas e fermentadas, são preparados coquetéis clássicos e degustadas taças de vinho para a composição de cardápios harmonizados.

Fotos: Divulgação/GS



EVENTOS GASTRONÔMICOS

Todas as experiências práticas adquiridas durante o curso são colocadas à prova em eventos gastronômicos que ocorrem em todos os semestres do curso. Nessas oportunidades, os alunos conseguem mensurar o fazer gastronômico para além da cozinha. "Os eventos promovidos durante as disciplinas exploram os conhecimentos teóricos e práticos em serviços como bufê, empratados, festivais e feiras, como o já tradicional Comida de Rua, evento no qual a comunidade é convidada a prestigiar os preparos culinários em formato de feira", diz a professora Carla Maicá.

De modo geral, as aulas práticas são instrumentos didáticos que possibilitam aos alunos ampliarem seus repertórios culinários e gustativos, no intuito de desenvolverem seus próprios gostos culinários.



INSCRIÇÕES ABERTAS

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Unisc tem duração de dois anos e está com inscrições abertas para o Vestibular 2025. Os interessados podem se inscrever até 18 de novembro e as provas ocorrerão no dia 23 de novembro. Outras informações podem ser obtidas no site da Unisc (www.unisc.br/vestibular/).

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

Vestibular com
inscrições abertas em

unisc.br/vestibular

CUCAS DA ROSANA

Novidade na 39ª Oktoberfest, o tradicional café colonial da Cucas da Rosana, com suas delícias de sabor irresistível, está à espera dos visitantes do parque. São mais de 75 opções entre doces e salgados, que incluem uma grande variedade de sabores de cucas, guloseima já consagrada da Rosana.

Localizado à direita de quem entra no parque, ao lado do Palco Gazeta, o café colonial está disponível todos os dias em que ocorre a Festa da Alegria, desde o horário de abertura até as 21 horas. Além disso, o cardápio da "noite", com pizza, batata frita, batata rústica, prato típico (cuca e linguiça) e outras opções, é oferecido todos os dias a partir das 16 horas.

Apesar de ser novidade na Oktober, a Cucas da Rosana tem uma história de mais de uma década em Santa Cruz quando, em 2012, Rosana Glesse participou da Festa das Cucas e ganhou o prêmio de melhor cuca da festa, com a "Marta Rocha". Feito que impulsionou a formação do negócio.

Hoje, a empresa conta com duas lojas (matriz e filial) onde são servidos, além de almoço, o tradicional café colonial, com mais de 50 sabores de cucas (dez delas premiadas), além de salgados, doces e tortas de dar água na boca. Já na filial, que fica aberta até a noite, é possível curtir também a deliciosa pizza xadrez, hambúrguer, petiscos e porções.



Fotos: Rodrigo Assmann

FRIGIDEIRA LANCHES

São muitas as opções gastronômicas na Oktoberfest. Naturalmente a culinária germânica ganha mais destaque, mas a festa tem espaço para diversas outras opções para todos os gostos. Com presença garantida há 28 anos na Festa da Alegria, o Frigideira Lanches oferece um variado cardápio. Uma de suas especialidades é o Picadão na Tábua, com três variedades de carne (frango, gado e porco), linguiça, batata frita, pepino, ovo de codorna, presunto, queijo e pão. Mas ledo Hermes, proprietário do Frigideira, destaca sua tradicional alaminuta, que é considerada um símbolo da culinária gaúcha. Segundo ele, um prato apreciado por muitos, principalmente pela sua combinação de sabores. O Frigideira Lanches está localizado ao lado do Pavilhão 3, em frente à casa da Afubra.



Divulgação/GS

PADARIA PANISUL

Uma novidade que vem chamando atenção dos visitantes da Festa da Alegria é o Cuca Burger, servido no espaço da Panisul. Com sua explosão de sabores, é uma combinação perfeita entre doce e salgado, lembrando o tradicional prato típico de cuca com linguiça. Preparado dentro de um pão feito de massa de



cuca e coberto com Streusel, o Cuca Burger leva um bife suculento feito a partir de um blend de carnes, que confere um sabor superespecial.

Presença tradicional no parque da Oktoberfest, a Padaria Panisul também serve cucas, prato típico, chope, água e refrigerante. Tudo preparado com o mesmo capricho e padrão de qualidade de sempre, garante a proprietária Vanda Marli Ulrich. Localizada nos fundos da Bierhaus, em seu espaço exclusivo, a Panisul atende a partir das 10 horas e segue até a madrugada.

RESTAURANTE THOMAS

A presença do Restaurante Thomas na Oktoberfest já se tornou uma tradição. Desde 1996, o casal Erni e Maristela Thomas vem trazendo um sabor especial à Festa da Alegria. Localizado no Pavilhão 2, o restaurante oferece uma experiência única, resgatando o autêntico sabor dos pratos típicos alemães.



Durante os dias de evento, os visitantes podem desfrutar do buffet com comidas tradicionais, disponível no formato por quilo ou livre. O serviço de buffet funciona diariamente das 11 às 15 horas e das 18h30 à meia-noite.

Além do restaurante no Pavilhão 2, há também a opção de pratos típicos à la carte no Pavilhão Central, com delícias como cuca, linguiça e salsicha bock. Essa opção está disponível sempre que o Pavilhão Central estiver aberto. E, claro, tudo isso acompanhado de um chopp gelado!

Venha conhecer nossas delícias!!
Aberto de segundas a sábados, domingos e feriados

Restaurante **Di Capri**

Eventos a noite

Rua Sete de Setembro 180 | Fones: 3715.5230 e 3715.2432

KIST
CHARCUTARIA SEIVAL
- Desde 1997 -

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

9 9904-0405
9 9169-3130