CENTRO EDUCACIONAL SANTA ROSA DE LIMA

RESGATE DA CULINÁRIA DE SANTA ROSA DE LIMA

Este caderno de receitas traz deliciosos pratos que acompanham a população de Santa Rosa de Lima desde a colonização.

NUTRICIONISTA MICHELE LEMKUHL
PROFESSORA DALCI WENZ
ALUNOS DO 5°ANO 2011/2012

RESGATE DA CULINÁRIA DE SANTA ROSA DE LIMA

Santa Rosa de Lima apresenta traços marcantes nos costumes e na culinária dos primeiros colonizadores alemães.

As receitas trazidas pelos imigrantes representam boa parte dos pratos servidos ainda hoje no município.

A culinária alemã é marcada pela mistura de sabores. Entre os pratos tradicionais destaca-se o chucrute, a couve, a carne de porco, salsichas, morcela, bolinhos de massas, cucas, pães e batatas. O queijo e a manteiga também fazem parte do dia a dia da culinária alemã.

Tradicionalmente, os alemães apreciam alimentos substanciosos, bastante calóricos e ricos em gorduras, característica também marcante no nosso município.

RECEITA: Bolinho de chuva

INGREDIENTES:
2 ovos
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de fermento em pó
1 xícara de leite
Trigo até dar o ponto.
Fritar em banha quente.

Entrevistados: **VALDEMAR DA SILVA E ESPOSA**
Data de nascimento: 03/09/1969 e 22/09/1973
Moradores da comunidade de Rio do Meio, S.R.L.
DEPOIMENTO DO CASAL
"A receita nos faz lembrar a infância, era sempre consumida no café da manhã."

Aluno: Cleiton da Silva

RECEITA: Bolo de milho verde

INGREDIENTES:
6 espigas de milho raladas
100 gr de manteiga derretida
2 ½ xícaras de açúcar
50 gr de queijo ralado
1 colher de fermento em pó
5 ovos
2 colheres de farinha de trigo.

Entrevistados: **RAINILDA E AUGUSTO**
Data de nascimento: 30/11/1939 e 27/03/1943
Moradores da comunidade de Rio Dos Índios, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA RAINILDA
"O bolo era consumido no café da manhã ou da tarde, me faz lembrar a infância"

Aluna: Morgana B. Heidemann

RECEITA: Polenta com leite

INGREDIENTES
1 Xícara de polvilho
2 xícaras de farinha de milho
3 xícaras de água
1 pitada de sal
Servir com leite doce.

Entrevistados: **Kunibalda Folster Schmidt e Lindolfo Schmidt**
Data de nascimento: 08/10/1945 e 21/09/1939
Moradores da comunidade de Rio Bravo Alto, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA KUNIBALDA
"A polenta era servida no jantar, é uma receita muito antiga que eu aprendi com minha mãe."

Aluna: Alessandra Schmidt

RECEITA: Pão de milho

INGREDIENTES:
4 kg de farinha de milho
3 kg de batata doce
1 kg de cará
3 colheres de sal
1 xícara de açúcar
2 colheres de fermento em pó
1 colher de bicarbonato de sódio
Assar no forno a lenha com a forma coberta de folhas de bananeira ou caetés.

Entrevistada: **Rainilda H. Assing**
Data de nascimento: 23/12/1949
Moradora de Santa Rosa de Lima
DEPOIMENTO DONA RAINILDA
"O pão de milho era consumido no café da manhã, da tarde e também à noite no jantar. Aprendi com minha mãe e a receita é preparada até hoje."

Aluno: Alexandre Weber

RECEITA: ***DEKARRIS*** **ou Arroz doce**

INGREDIENTES:
5 xícaras de arroz caseiro
10 xícaras de água
8 xícaras de leite
Deixar ferver por bastante tempo até ficar cremoso.
Servir com açúcar e canela por cima.

Entrevistada: **Rainilda H. Assing**
Data de nascimento: 23/12/1949
Moradora de Santa Rosa de Lima
DEPOIMENTO DONA RAINILDA
"O DEKARRIS era sempre preparado na sexta feira santa, o dia que não comíamos carne."

Aluno: Alexandre weber

RECEITA: ***Nego deitado*** **ou pãozinho no caeté**

INGREDIENTES:
2 ovos
1 xícara de leite
1 xícara de água
½ colher de bicarbonato de sódio
½ colher de fermento em pó
2 colheres de açúcar
½ colher de sal
Farinha de milho
Misturar todos os ingredientes. Acrescentar farinha de milho até a massa ficar consistente. Assar dentro de uma folha de caeté dobrada ao meio, sobre a chapa do fogão a lenha já bastante quente.

Entrevistados: **Selene e Remi Beckauser**
Data de nascimento: 10/10/1975 e 02/01/1976
Moradora da comunidade de Nova Esperança, S.R.L.
DEPOIMENTO SELENE
"Essa receita lembra meus antepassados, tem-se registro que pelo menos cinco gerações da família já faziam esse pãozinho que aprendi com minha mãe Erica. Essa preparação era consumida no café da manhã ou jantar."

Aluno: Guilherme Beckauser

RECEITA: Bolo gostoso de Anitápolis

INGREDIENTES:
3 ovos
3 xícaras de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres de manteiga
1 xícara de fermento em pó

Entrevistada: **Dulce Westphal**
Data de nascimento: maio 1953
Moradora da comunidade de Rio Bravo Alto, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA DULCE
"Aprendi essa receita com dona Ermelinda. Eu me lembro que era servida em festas, era muito divertida aquela época."

Aluna: Franciele Westphal

RECEITA: bolo de manteiga

INGREDIENTES:
1 xícara de leite
1 xícara de manteiga
3 xícaras de trigo
2 xícaras de açúcar
5 ovos
2 colheres de fermento em pó

Entrevistada: **Jandira S. Eller**
Data de nascimento: 21/12/1970
Moradora de Santa Rosa de Lima
DEPOIMENTO JANDIRA
"Esse bolo me lembra a infância, era feito sábado a tarde. Eu aprendi essa receita com minha avó."

Aluno: Daniel Eller

RECEITA: Bolacha caseira

INGREDIENTES:
1 kg de açúcar
4 colheres de banha
3 ovos
1 colher de salamoníaco
1 xícara de leite
Trigo até dar o ponto.

Entrevistados: **Norma e Francisco Zezulca**
Data de nascimento: 1949 e 1952
Moradora da comunidade de Rio do Meio S.R.L.
DEPOIMENTO DONA NORMA
"Aprendi a receita com minha mãe, as bolachas eram feitas e enfeitadas no natal e na páscoa."

Aluno: Ricardo Hasse

RECEITA: Pão de coroa

INGREDIENTES:
5 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
1 xícara de manteiga
Fermento e sal
Trigo ao ponto.

Entrevistados: **Olinda Wenz Israel e Osvaldo Israel**
Data de nascimento: 13/03/1936 e 03/10/1937
Moradora da comunidade de Rio Bravo Alto, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA OLINDA
"Aprendi a receita com minha mãe, o pão era servido no café da manhã."

Aluno: Rafael Israel

RECEITA: Farofa do café da tarde

INGREDIENTES:
1 kg de farinha de mandioca
2 xícaras de açúcar
3 ovos
½ colher de banha
Aquecer a banha em uma frigideira e adicionar os demais ingredientes.

Entrevistados: **Lucia e Salésio Eller**
Moradores da comunidade de Rio Bravo Alto, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA LÚCIA
"Aprendi a receita com minha mãe. Nós fazíamos a farofa e levávamos para a roça. Todos sentados no chão ao lado da bacia com oito pessoas, tomando café e comendo farofa. Cada um com sua colher, todos comiam da mesma bacia. Esse prato me lembra a infância."

Aluna: Ana Isabelle Monteiro Eller

RECEITA: ***Gemüse***

INGREDIENTES:
1 ½ kg de batatas
8 folhas de couve picadas
200 gr de costela de porco frasca ou defumada
200 gr bacon
Sal a gosto.

Receita da professora DALCI WENZ.
DEPOIMENTO DA PROFESSORA:
" Este é um dos autênticos pratos típicos desde a nossa colonização. A participação do Gemüse na alimentação do povo desta região tem mais de 100 anos."

PROFESSORA DALCI WENZ

RECEITA: pão branco

INDREDIENTES:
1 litro de água morna
5 colheres de açúcar
1 xícara de banha de porco
2 colheres de fermento biológico,
Sal a gosto
Trigo até dar o ponto.

Entrevistados: **Rosalina Schmidt**
Data de nascimento: JULHO 1933
Moradores da comunidade de Rio São João, São Martinho.
DEPOIMENTO DONA ROSALINA
"Essa receita era feita só no natal, e da mesma massa era feita a Cuca. Nos pratos salgados não se usava muito tempero, só o sal."

Aluno: Vitor Schmidt Marcolino.

RECEITA: Rosquinha frita de Fubá

INGREDIENTES:
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de araruta
1 colher de fermento em pó
2 colheres de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de fubá
½ copo de leite
1 ovo
1 pitada de sal
Noz moscada a gosto

Juntar todos os ingredientes e fritar na banha, após frito polvilhar com açúcar e canela.

Entrevistada: **Alvina Roecker**
Moradora de Rio Fortuna.
DEPOIMENTO DONA ALVINA
"Vale à pena provar."

Aluna: Alessandra Roecker

RECEITA: Suspiro

INGREDIENTES:
4 claras
2 colheres de banha
4 xícaras de açúcar
4 colheres de água
1 colher de salamoníaco
Polvilho até dar o ponto.

Entrevistados: **Dauri Vanderlinde e Terezinha Wiemes Vanderlinde**
Data de nascimento: 14/12/1953 e 19/12/1966
Moradores da comunidade de Rio Dos Índios, S.R.L.
DEPOIMENTO TEREZINHA
"Essa receita aprendi com minha mãe e ela me lembra minha infância. Era feita com produtos caseiros no forno do fogão a lenha."

Aluna: Mariele Vanderlinde

Receita: ***CoKêss*** **(queijo cozido)**

INGREDIENTES:
10 litros de leite
Sal a gosto
1 pitada de bicarbonato

Deixar o leite azedar e coalhar no fogão a lenha com fogo fraco. Depois de coalhado mexer, e colocar dentro de um pano ralo para escorrer, pendurar e deixar escorrer por 2 dias. Depois de escorrido (2 dias) esfarelar o queijo em uma bacia colocar sal e bicarbonato e deixar descansar por 1 dia. Depois disso fritar na banha ou manteiga. É uma ótima opção para comer com pão ou rosca.
Entrevistados: **Irineia Wenz**
Data de nascimento:
Moradora da comunidade de Rio Bravo Alto, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA IRINÉIA
"Essa receita aprendi com minha avó, e me faz lembrar ela que hoje já é falecida. Era feita principalmente nos domingos de manhã para comer com rosca. Os domingos eram cheios de alegria quando tinha **cockêss.**"

Aluna: Luana Schueroff

Receita: bolinho de aipim

INGREDIENTES:
5 xícaras de aipim ralado
1 cará ralado
2 cebolas raladas
4 ovos
Cebolinha picada
Sal a gosto
Misturar tudo com um pouco de farinha de trigo e fritar em banha quente.

Entrevistados: **Ivonete Boeing Da Silva e Adenei Da Silva**
Data de nascimento:
Moradora da comunidade de Rio Do Meio, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA IVONETE
"Essa receita aprendi com minha avó que já é falecida. Me lembra os tempos de infância, quando eu ia visitar minha avó. A receita era preparada para janta ou para o café."

Aluna: Samara Da Silva

Receita: Pudim de "grude"

INGREDIENTES:
2 colheres de açúcar mascavo
1 xícara de suco de laranja
Água fervendo
Polvilho para endurecer
Ferver tudo e em seguida levar a geladeira.
Usar como molho leite fervido doce.

Entrevistada: **Maria Willemann Da Silva**
Data de nascimento:
Moradora da comunidade de Rio Do Meio, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA MARIA
"Essa receita aprendi com meu pai. Me lembra os tempos de infância com minha família. A receita era preparada para janta ou almoço como sobremesa."

Aluno: Weslley Leonardo Da Silva

Receita: Pão de ló de farinha de mandioca

INGREDIENTES:
6 ovos
Para cada ovo 1 colher de açúcar
Farinha de mandioca peneirada até dar o ponto.
Assar.

Entrevistada: **Maria Willemann Da Silva**
Data de nascimento:
Moradora da comunidade de Rio Do Meio, S.R.L.
DEPOIMENTO DONA MARIA
"Essa receita aprendi com meu pai. Me lembra os tempos de infância com minha família. A receita era preparada nos finais de semana."

Aluno: Weslley Leonardo Da Silva

Além da culinária do dia a dia, as festas de casamento eram muito alegres e regadas a muita comida e bebida. O depoimento de dona **Adelina Schmidt Lemkuhl** de 84 anos de idade nos descreve um pouco de como aconteciam às grandes festas.

OS CASAMENTOS

As festas aconteciam de maneira muito diferente. Os convites não eram como nos dias de hoje, eram feitos pelas testemunhas e amigos que iam a cavalo convidar as pessoas, apenas os homens faziam os convites. Cada convidado colocava no chapéu de um dos cavaleiros uma fita, esta, simbolizava a presença da família na festa. Durante a cavalgada os homens bebiam, cantavam e se divertiam muito. A bebida consumida nessa ocasião era a "consertada", preparada com cachaça, melaço de cana, açúcar mascavo, gengibre entre outras especiarias.

A festa do casamento durava o dia todo, a cerimônia era pela manhã, os convidados almoçavam e ainda tomavam café da tarde. O baile durava a tarde toda.

Os presentes eram especiais, apenas as pessoas de mais posses presenteavam com utensílios, outros traziam galinhas, ou outras carnes e alimentos que tinham de sobra em casa. As cozinheiras eram as próprias convidadas, que começavam logo cedo o preparo do almoço, e até mesmo no dia anterior. Fazer o almoço não era tão simples como hoje, os noivos recebiam como presentes galinhas vivas, umas já bastante velhas, outras ainda novas, e o ensopado se tornava um problema, pois algumas carnes não amoleciam, enquanto as outras já estavam macias. Quem será que havia dado de presente a galinha mais velha? As cozinheiras se perguntavam.

O churrasco não era feito na brasa ou na churrasqueira como hoje, eram feitos em grandes tachos de ferro, e ali dentro a carne fritava e cozinhava na banha, ficando muito saborosa. Eram feitos no almoço diferentes pratos, além da carne ensopada, assavam galinhas no forno a lenha recheadas com arroz, além disso, Gemüse, arroz caseiro, aipim, sopa de galinha, Dekaris e para beber consertada, cachaça e vinho.

No café da tarde todos ainda estavam fartos do almoço, porém, muitos pratos eram servidos. Rosca de polvilho, pão de milho, pão misto, Schmier de frutas, coalhada, nata, mel e outros. O pão com farinha de trigo refinada era consumido apenas pelos noivos, já que se tratava de um prato raro naquela época. A cerveja também era uma raridade, apenas os noivos bebiam e era servida em temperatura ambiente.

O brinde dos noivos acontecia antes do almoço, o noivo ou algum parente dizia algumas palavras e em seguida os noivos bebiam o vinho que era trazido por crianças em uma bandeja. Após a refeição tinha inicio o grande baile. A cantoria era por conta dos gaiteiros, e a festa estava formada com muita alegria, música e dança.

TRADICIONAL ALMOÇO DE CASAMENTO NA DÉCADA DE 60

COZINHEIRAS REUNIDAS NO PREPARO DE UM ALMOÇO
(Umas delas de chapéu segurava um peru que seria assado na ocasião)

COLABORADORES

Valdemar da Silva e esposa
Rainilda e Augusto
Kunibalda Folster e Lindolfo Schmidt
Rainilda Assing
Selene e Remi Beckauser
Dulce Westphal
Jandira Schueroff Eller
Norma e Francisco Zezulka
Olinda Wenz e Oswaldo Israel
Lucia e Salésio Eller
Rosalina Schmidt
Alvina Roecker
Dauri e Terezinha Vanderlinde
Irinéia Wenz
Maria Willemann Da Silva
Ivonete e Adenei Da Silva
Adelina Schmidt Lemkuhl
Joana Lemkuhl