

# GAZtronomia

A CUCA É A NOSSA

# ESTRELA

Com ingredientes produzidos em sua propriedade, e usando frutas da época, Jacinta Naue divide a bancada com a chef Cátia Leal para preparar verdadeiras e saborosas cucas alemãs. **Páginas 2 e 3**





## UMA DELICIOSA TRADIÇÃO QUE SE perpetua

A cuca é uma iguaria de origem alemã que chegou ao Brasil com os imigrantes e se tornou uma das principais referências gastronômicas de Santa Cruz Sul; um cartão de visitas da cidade. Na Alemanha, ela é chamada de "streuselkuchen", que significa "bolo de flocos". Em alemão, a palavra "kuchen" é igual a bolo; "streusel" quer dizer granulado ou flocos, traduzindo "cuca de farofa". A tradicional receita é passada de mãe para filhos desde a chegada dos imigrantes alemães em 1849, com a intenção de perpetuar tal costume; além de manter a paixão pela iguaria, que está presente há muitos séculos nas mesas das famílias.

Na Linha São Martinho, interior de Santa Cruz do Sul, Jacinta Naue, de 67 anos, segue a tradição. Ela aprendeu com a mãe todos os "segredos" das tradicionais cucas alemãs. Produtora rural aposentada, Jacinta é casada com Enor José Naue, orientador agrícola em uma empresa do ramo do tabaco. Na propriedade, o casal, que conta ainda com a companhia de uma das filhas, Gisele Luiza Peise, 40 anos, do genro e de um neto, produz praticamente tudo que é consumido por eles.

Para fazer as cucas, Jacinta faz questão de usar nos recheios frutas da estação que são produzidas ali. Além disso, outros ingredientes como ovos, leite e banha, também se encontram na propriedade. "É a melhor coisa. Sabemos que estamos usando ingredientes puros, cultivados de forma, praticamente, orgânica", conta a produtora.

A chef Cátia Leal quis conhecer de pertinho a cuca preparada pela dona Jacinta. "Meu desejo era aliar a tradição, que vem passando de geração em geração, ao processo de produção em uma escola de gastronomia", declara. Para chegar até a produtora, Cátia contou com o apoio de Reinaldo Kucharski, extensionista rural social da Emater/RS-Ascar.

Fotos: Bruno Pedry



### Grupo de Mulheres Rurais

Jacinta Naue participa do Grupo de Mulheres Rurais Alegria de Renovar em São Martinho, que é assessorado pela Emater/RS-Ascar, que trabalha com atividades voltadas ao interesse das mulheres dessa comunidade. Entre elas estão oficinas culinárias de aproveitamento dos produtos na propriedade, reconhecimento e orientação sobre plantas bioativas, orientação e atividades em saúde, atividades de lazer e recreação, entre outras. Além dessas atividades, a extensão rural proporciona a orientação ao acesso a políticas públicas para os agricultores, com objetivo de promover o desenvolvimento rural sustentável em benefício da sociedade e garantir a segurança e soberania alimentar com acesso a alimentos de qualidade.

### MASSA DE CUCA

- ▶ 400g de farinha de trigo
- ▶ 1 colher de sopa de fermento biológico
- ▶ 1 colherinha de sal (cafezinho)
- ▶ 1 ovo
- ▶ 6 colheres de sopa de açúcar
- ▶ 3 colheres de sopa de banha de porco líquida
- ▶ Leite morno até dar ponto na massa



#### Modo de preparo

Em uma bacia coloque a farinha, fermento, sal, ovo, açúcar, banha e o leite morno aos poucos até dar ponto na massa. Misture bem os ingredientes e bata a massa, pode ser com as mãos mesmo. A massa terá aspecto grudento.

Deixe a massa crescer na bacia até dobrar de volume, cobrindo com um pano, e mantenha em local sem ventilação. Disponha a massa na forma untada e enfarinhada, e polvilhe farinha sobre a massa para poder espalhar finamente em toda a forma. Deixe crescer por dois minutos.

Adicione o recheio de sua preferência e cubra com o streusel.



### CURSOS DE GASTRONOMIA

“No Senac encontrei cursos de gastronomia incríveis, com conhecimento teórico e prático repassado pelos professores e sem contar com todo o aparato da cozinha! Despertei ainda mais o meu amor pela gastronomia.”

Áurea Jaqueline da Silva Marques  
Aluna dos cursos de Gastronomia

### Matrículas Abertas:

- Confeitaria para Iniciantes 80h** - Início em 06/03 e 10/03
- Confeiteiro 300h** - Início em 08/04
- Boas Práticas para Serviços de Alimentação 16h** - Início em 10/04
- Oficina Cozinhando com o Amor 3h** (Dias dos Namorados) – Início em 02/06
- Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional 300h** - Início em 05/06 e 16/06.

**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3711.6460 | (51) 99960.7179  
senacrs.com.br/santacruz



## STREUSEL

### Ingredientes

- ▶ 1 medida de farinha
- ▶ 3/4 de medida de açúcar
- ▶ Banha líquida até dar ponto de farofa
- ▶ Raspas de limão a gosto .....

### Modo de preparo

Misture os ingredientes até obter uma farofa.

### Recheio de banana

Corte as bananas e rodela e cubra a cuca, em seguida polvilhe açúcar sobre elas.

Após a cuca assada, finalize com leite condensado.

### Recheio de figo

Descasque os figos e corte em fatias. Coloque um pouco de açúcar e deixe descansando enquanto prepara a massa. Depois cubra a cuca com os figos e, se preferir, finalize polvilhando açúcar.

### Recheio de abacaxi

Corte uma unidade de abacaxi em cubos.

Em uma panela, coloque o abacaxi com 4 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de amido de milho diluído em um pouco de água. Leve ao fogo, e deixe levantar fervura. Desligue o fogo e, após esfriar, cubra a cuca com o recheio de abacaxi. Finalize com streusel apenas no contorno.

### Recheio de uva

Separe as uvas do cacho, cubra a cuca com as uvas e polvilhe açúcar. Finalize com Streusel.



Bruno Peçhy

### VÍDEO

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



**Provamos!**

Fazer cuca requer tempo. Precisa preparar a massa, deixar crescer, distribuir nas formas, deixar crescer mais um pouquinho, para só aí colocar os recheios e coberturas, que, aliás, podem ser preparados durante esse período de crescimento. Só o que é rápido é o tempo de assar. Mas observando todo esse preparo, ficou evidente que fazer cuca em casa é um momento de puro prazer. Para nós da equipe da Gazeta, que acompanhamos todo o processo, cada minuto de espera valeu a pena.

A massa, que não tinha mais do que a espessura de um dedo, ficou muito leve e macia, além de doce na medida. Todos os sabores preparados pela dona Jacinta estavam muito saborosos e, o melhor, foram distribuídos em generosidade sobre as massas. A surpresa foi a cuca de figo maduro, já que não é das mais tradicionais. Fruta muito gostosa, deixou evidente seu sabor e textura, principalmente por ter pouco açúcar em sua preparação.

## VOCÊ CONHECE NOSSA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO?

Hoje possuímos 11 estabelecimentos, sendo um dos ambientes mais procurados diariamente, por sua variedade e também por conta dos horários de funcionamento. São dois restaurantes com Buffet de pratos quentes, saladas, sobremesas, grelhados e churrasco, sorveteria, cafeteria, pastelaria, pizzaria, casa de massas, hamburgueria, choperia. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa.

Estamos abertos de segunda a sábado, das 10h às 22h30 e Domingos das 11h às 23h

Estacionamento gratuito

Siga @shoppingsantacruzrs e fique por dentro de todas as novidades e programações.



## OPÇÕES, ENTRE DOCES E SALGADOS PARA

# garantir energia

Fotos: GB Imagem/Divulgação/GS

### CANELONE DE ESPINAFRE

#### Ingredientes

- ▶ Massa de lasanha cozida "al dente" em água fervente;
- ▶ 10 tomates picados;
- ▶ 1 cebola picada;
- ▶ 5 dentes de alho picados;
- ▶ 2 xícaras (chá) de espinafre cozido e picado;
- ▶ 1 xícara (chá) de ricota;
- ▶ 1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado;
- ▶ 1 xícara (chá) de queijo cremoso ou requeijão;
- ▶ sal e pimenta-do-reino a gosto;
- ▶ azeite para refogar.



### MACARRÃO AO MOLHO PESTO

#### Ingredientes

- ▶ 500 gramas de macarrão tipo Fettuccine;
- ▶ 1 xícara (chá) de folhas de manjeriço;
- ▶ 10 castanhas de caju;
- ▶ 70 gramas de queijo tipo parmesão em lascas;
- ▶ 150 ml de azeite;
- ▶ 2 dentes de alho;
- ▶ sal e pimenta-do-reino a gosto.

#### Preparo

No liquidificador, coloque o azeite, as folhas de manjeriço, as castanhas, o alho, o sal e a pimenta-do-reino. Bata até obter creme. Reserve. Cozinhe o macarrão em água fervente e sal, "al dente". Escorra bem. Passe para uma travessa, tempere com o molho de manjeriço e salpique fartamente com o queijo tipo parmesão. Sirva a seguir. Variação: se quiser, substitua as castanhas de caju por outra castanha de sua preferência. Use o tipo de macarrão ao seu gosto. Dica importante: lave e seque as folhas de manjeriço antes de preparar o molho pesto.



#### Preparo

Numa panela, refogue o alho e a cebola no azeite. Junte os tomates picados e refogue durante aproximadamente 5 minutos. Retire do fogo, bata no liquidificador. Tempere com sal e pimenta-do-reino e leve novamente ao fogo até ferver e apurar. Reserve. Numa tigela, misture o espinafre, a ricota e o queijo cremoso. Recheie cada massa e enrole. Coloque os rolinhos num refratário. Cubra com o molho e polvilhe com o queijo tipo parmesão. Leve ao forno preaquecido e asse até que o queijo derreta completamente. Sirva a seguir. Variação: se quiser incrementar ainda mais o sabor, polvilhe também com queijo tipo muçarela ralado antes de levar ao forno. Dica: esprema bem o espinafre depois de cozinhar em água.

### TORTA CALIFÓRNIA

#### Ingredientes

- ▶ 150 gramas de manteiga;
- ▶ 1 xícara (chá) de açúcar;
- ▶ Meio quilo de morangos;
- ▶ 1 ovo;
- ▶ 1 colher (café) de essência de baunilha;
- ▶ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ▶ 1 xícara (chá) de leite;
- ▶ 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- ▶ 1/2 colher (café) de sal;
- ▶ 1 xícara (chá) de chantilly.

#### Preparo

Unte uma forma de tamanho médio com 50 gramas de manteiga, polvilhe com 1/2 xícara (chá) de açúcar e cubra com os morangos fatiados. À parte, bata 100 gramas de manteiga com o açúcar restante e o sal até obter um creme homogêneo. Junte o ovo e, sempre batendo, acrescente a essência de baunilha, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos. Adicione o leite e bata até que fique bem misturado. Se necessário, acrescente mais leite. Despeje a massa cuidadosamente sobre a camada de frutas. Leve para assar em forno pré-aquecido (180°) até que fique dourado. Espere esfriar e desenforme a torta. Cubra com chantilly e conserve em geladeira até o momento de servir.

#### Dica

Substitua os morangos por maçã ou abacaxi ou banana com canela.

DIARIAMENTE BUFFET DE GRELHADOS E CHURRASCO, TAMBÉM OPÇÃO DE DELIVERY DE MARMITAS PELO WHATS.

 51 3121-0874

 ESTACIONAMENTO EXCLUSIVO PARA OS CLIENTES:  
Esquina Rio Branco c/ Osvaldo Cruz

 RUA RIO BRANCO 350, SANTA CRUZ DO SUL | NÃO HAVERÁ ATENDIMENTO 31/12 E 1/1

