

SABOR E TRADIÇÃO

Outubro em Santa Cruz é mês de muita alegria! É tempo de festa, de gastronomia típica e de chope! E para não ficar de fora, a Gazeta apresenta a receita preparada pela chef Cátia Leal, que leva em seus ingredientes uma boa dose de cerveja, bebida muito apreciada na Oktoberfest.

Pag 2





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

O tradicional ganha **novo sabor**

Um dos doces que conquistaram o paladar de muitos brasileiros, principalmente na região sul do Brasil, é o Strudel, que normalmente é feito com maçã, canela e nozes: o tradicional Apfelstrudel. Com uma origem bastante antiga, o doce se aperfeiçoou com o passar dos anos. Hoje é servido com diversos acompanhamentos, como bolas de sorvete, chantilly ou creme azedo, que deixam seu sabor ainda mais pronunciado.

Além disso, embora a receita original seja à base de maçãs, outras variedades

foram sendo desenvolvidas e também são deliciosas. E uma versão diferente, usando a manga como fruta de destaque, é o que a chef Cátia Leal, professora do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, apresenta aqui.

Para complementar essa delícia, e aproveitando o período da Oktoberfest, o doce é servido com uma saborosa calda preparada com a cerveja Red Ale, que, com seu leve amargor, forma um contraste certo com o doce.

Vamos à receita!

STRUDEL DE MANGA COM CALDA DE RED ALE E ESPECIARIAS

Você vai precisar de um rolo de massa Filo (pode usar massa folhada ou a tradicional de strudel), recheio, calda e creme azedo.

Para o recheio:

- 2 mangas maduras cortadas em cubos;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 2 colheres (sopa) de nozes picadas;
- 1 colher (chá) de canela e raspas de limão siciliano;
- 2 colheres (sopa) de uvas-passas embebidas em Red Ale.

Junte todos os ingredientes e reserve.

Para a calda:

- 200 ml de cerveja Red Ale;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 pitada de cravo e canela;
- 1 colher (chá) de amido de milho.

Leve ao fogo e reduza até obter uma calda.

Creme azedo:

- Nata 200g ou 100ml de creme de leite fresco;
- Açúcar 50g;
- Suco e raspas de limão.

Bater na batedeira até ficar no ponto de picos firmes.

Fotos: Divulgação/GS



Montagem

Disponha sobre um pano limpo uma folha de massa e pincele-a com manteiga derretida. Sobre ela, coloque mais uma folha da massa e distribua o recheio deixando livres bordas (em todos os lados) de cerca de dois centímetros, as quais devem ser dobradas para cima do recheio. Cubra com uma folha de massa, pincele-a com a manteiga. Sobre ela, coloque mais uma folha e volte a pincelar de manteiga. Transfira o strudel para uma assadeira untada e leve para assar no forno pré-aquecido (180°) até dourar.

Depois de pronto, sirva o strudel com a calda morna e o creme azedo, finalizando com farofa crocante de castanhas e flor de sal. Decore com um raminho de hortelã.

Valido para matrículas em cursos presenciais, evento nível superior, de 06/10/2025 a 31/01/2026. Consulte condições.



Senac Santa Cruz
 Rua Venâncio Aires, 300
 (51) 3376.6025
 (51) 9210.5036

CURSO DE
SOMMELIER:
CERVEJAS
 108h

Matrículas abertas:
senacrs.com.br/santacruz



f senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS

Desvende os sabores da cerveja.

Preparamos um **workshop gratuito** para você ter uma provinha deste curso.

14 NOV - 19h



Fecomércio
IFEP
Sesc
Sindicatos Empresariais

Sempre uma protagonista

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 e Streusel quer dizer granulado ou flocos. Ou seja, traduzindo temos Cuca de Farofa. A tradicional receita é passada de mãe para filhos a fim de perpetuar o costume, além de manter a paixão pela iguaria, que sempre esteve presente nas mesas das famílias.

E é com uma receita que foi herdada de família e aprimorada ao longo do tempo, mas sempre mantendo sua forma tradicional de preparo, que a confeitaria Fernanda de Cassia da Gama prepara as cucas do Empório das Cucas. Entre os sabores mais pedidos, destaque para abacaxi com chocolate branco, morango moreno, dois amores, branquinho de panela com doce de leite e rafaelo. Mas as opções são muitas, visto que o cardápio traz cerca de 30 sabores, entre tradicionais e gourmets.

Com uma experiência de mais de 18 anos no ramo da confeitaria, Fernanda conta que sempre teve o desejo de ter uma empresa



onde pudesse oferecer aos clientes uma cuca que levasse o sabor tradicional aprendido com sua família. Assim, em maio de 2024, ela deu início ao seu negócio, na época com cerca de dez sabores

diferentes de cucas.

“Começamos a produzir e vender de porta em porta. Depois criamos nossa página no Instagram e, aos poucos, começamos a ganhar seguidores e clientes que

provavam, gostavam dos nossos produtos e indicavam pra familiares e amigos. Os feedbacks positivos nos impulsionaram a continuar. Hoje temos quase 3 mil seguidores no Instagram e preten-

demo expandir ainda mais nosso negócio”, explica.

Vale lembrar que, apesar das cucas serem o foco principal do Empório, ele também oferece bolos, doces e salgados variados.

Fotos: Divulgação/GS

RECEITAS

Banana Chips

Um snack crocante, levemente salgado e irresistível, ideal para petiscar ou acompanhar refeições.

Ingredientes:

10 bananas nanicas bem verdes;
óleo para fritar;
sal a gosto.



GB Edições

Preparo

Lave as bananas, sem descascá-las. Coloque água numa panela de fundo largo e leve ao fogo. Quando ferver, adicione as bananas com a casca e mantenha as frutas submersas na água fervente durante 6 minutos. Passado esse tempo, retire as bananas e resfrie em água corrente. Escorra bem. Descasque as bananas e fatie bem fino, usando o cortador de batatas ou manualmente. Aqueça o óleo numa frigideira e quando estiver quente adicione as fatias de banana, mexendo com cuidado. Frite até ficarem levemente douradas. Escorra em papel absorvente, polvilhe com sal e sirva a seguir.

Fonte: GB Edições

Tradição e sabor em cada mordida!



**Cucas artesanais
(sabores tradicionais
e gourmets)**



Bolo de cenoura



Bolo de chocolate



Doces e salgados variados.

TELE-ENTREGA
PARA TODA
A CIDADE!



EMPÓRIO DAS
CUCAS

De terça à sábado sob encomenda pelo nosso número do WhatsApp ou DM do Instagram.

📍 51 99945-0323 📱 @emporio_cucas



Felicidade com aroma e sabor!

GOODY GOOD

★ PIZZA DELIVERY ★

51 3902-7005
51 99917-7005

www.instagram.com/goodygoods
goodygood.mandarpedido.com

Av. Dep. Euclides Nicolau Kliemann, 900 - Arroio Grande

Para facilitar o dia a dia

Fotos: Divulgação/GS



Diversificar o menu da semana com diversos tipos de carne é saboroso, mas ir ao supermercado, enfrentar fila no açougue e depois separar todos os cortes é trabalho que faz muita gente desistir da tarefa. Adquirir kits prontos com cortes variados de carnes pode ser uma excelente forma de facilitar a vida, oferecendo praticidade e organização para a rotina, especialmente para quem tem pouco tempo.

Pensando nisso, o Mercado e Açougue Joaquim inovou em Santa Cruz com kits de carne na medi-

da certa para atender e facilitar a vida na cozinha de quem mora sozinho ou em família.

Conforme Josi Guerra, responsável pelo mercado, a inspiração para trazer conforto ao cliente veio da rotina de pessoas amigas. Amigas próximas costumavam pedir para que ela organizasse e entregasse em suas casas alguns cortes de carne, garantindo assim o preparo das refeições durante a semana.

“Percebi que poderíamos estender essa proposta para outros clientes. Então, há pouco mais de dois

meses, disponibilizamos quatro kits diferentes, preparados conforme a necessidade de cada um. Da escolha da carne até a chegada em casa, a gente entende que isso demanda tempo e as pessoas precisam de praticidade no dia a dia”, explica.

A pessoa recebe em casa kits com itens variados, desde cortes de bovinos, suínos e aves, na medida certa para o estrogonofe, a macarronada, o bife acebolado, a carne de panela ou até aquela isca rápida, entre tantas outras opções de preparo.

VANTAGENS DE COMPRAR KITS DE CARNE PRONTOS

Conveniência e praticidade: os kits vêm com os cortes já selecionados, porcionados e embalados, o que elimina a necessidade de ir ao açougue com frequência.

Variedade de cortes: eles permitem experimentar diferentes tipos de carne, sabores e texturas em uma única compra. Isso é especialmente útil para quem quer variar o cardápio ou está explorando novas receitas.

Otimização de tempo: o processo de compra é mais rápido, seja online ou no próprio mercado. O trabalho de preparo é minimizado, já que a carne já vem cortada e limpa.

Redução de desperdício: muitos kits são projetados para um número específico de refeições ou pessoas, ajudando a evitar que se compre mais carne do que o necessário.



Mercado e Açougue Joaquim realizam: PRATICIDADE E QUALIDADE PARA FACILITAR SUA ROTINA E DA SUA FAMÍLIA!

Pensando na agilidade que a rotina exige criamos um projeto exclusivo:

O Kit Carne feito com qualidade, organização e sabor!

(51) 99710-2797

Salve o número para participar da linha de transmissão e receber semanalmente o kit promoção

@mercadojoaquimscs

Rua José Arlindo Zimmer - 682
Bairro São João - Santa Cruz do Sul

SUGESTÕES DE KIT

KIT 1

- CARNE DE PANELA
- BIFE
- CARNE MOIDA

KIT 2

- ISCAS BOVINAS
- COXA E SOBRECOXA DESOSSADA
- CHULETA

KIT 4

KIT PROMOCIONAL TODA SEMANA IREMOS MONTAR UM KIT COM 3 TIPOS DE CARNE EM PREÇO PROMOCIONAL

KIT 3

MONTE SEU KIT COMO PREFERIR!

Cada kit foi criado com carinho e cuidado para otimizar o preparo das suas refeições ao longo da semana.

Entregamos na sua casa ou onde você preferir



MERCADO E AÇOUGUE
JOAQUIM