



RESGATE

da Culinária Típica de São Martinho/SC

VOLUME 1

Desde 1860

São Martinho é uma pequena cidade localizada no Sul de Santa Catarina, que teve sua colonização a partir de 1860, por imigrantes alemães vindos da Westfália, região noroeste da Alemanha.

Fundado em 14 de novembro de 1962, destaca-se pelas suas belezas naturais, pela cultura germânica, pelo artesanato, pela produção de produtos coloniais, por sua culinária típica, além de sua hospitalidade, refletindo positivamente no resgate e na preservação das manifestações culturais em todo o município.

São Martinho até hoje permanece ligado as raízes culturais destes colonizadores, característica expressa nas casas em estilo enxaimel, nos jardins floridos, na gastronomia, nas festas típicas e no modo de ser de seus poucos mais de três mil habitantes.

É reconhecida como um lugar maravilhoso para se visitar em qualquer estação, com uma variedade de roteiros cheios de surpresas.

Possui uma população com 3.281 habitantes, em uma área territorial de 227 Km², clima mesotérmico úmido com temperatura média de 15°C a 25°C, altitude de 38 metros acima do nível do mar.

A gastronomia é um importante atrativo turístico-cultural-social de uma determinada região. A comida é um dos traços mais marcantes da identidade de um povo. Através do resgate da história da colonização alemã na localidade de São Martinho, remetemo-nos a um tempo em que não havia fartura, onde a criatividade de inventar era fundamental para a própria sobrevivência.

O resgate da culinária sãomartinhense é uma homenagem as pessoas do município que cultivaram e cultivam as tradições gastronômicas. Cada receita é carregada de história e de identidade onde se misturam com os sabores e saberes de cada pessoa envolvida.

O resgate gastronômico deve ser inserido no contexto de patrimônio cultural e social para que possa provocar mudanças na política, economia e na sociedade, sob diversos aspectos. A gastronomia é importante sob vários aspectos como a movimentação da economia local, a autonomia e empoderamento do município, pois através dessa atividade inúmeras portas são abertas para os estudantes, famílias, empresários e comerciantes.

Das pessoas de mais idade ouvimos histórias de muita luta: lembranças de tempos difíceis, inclusive da falta de alimento. Porém rememorar essa história também traz alegria e nostalgia, pois as dificuldades foram superadas e o sonho de uma vida melhor no novo mundo foi realizado.

O projeto foi idealizado pela Secretaria Municipal de Assistência Social de São Martinho e operacionalizado em parceria com a Secretaria Municipal de Turismo e Cultura e a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina de São Martinho (Epagri).

Esse projeto trouxe de volta aquela vida de labuta, de sofrimento, de união e muito trabalho. Uma história que se mantém nos pratos deliciosos que nos reportam ao tempo de nossos antepassados.

Objetivo Geral

Inventariar e documentar práticas e receitas da culinária típica sãomartinhense voltada para a geração de emprego-renda, resgate da memória gastronômica de nossos antepassados, fortalecendo os vínculos familiares e comunitários.

Objetivos Específicos

- Resgatar as histórias e costumes alimentares de São Martinho;
- Cultivar as receitas gastronômicas dos antepassados;
- Incentivar o município para que utilize os serviços locais;
- Valorizar a identidade gastronômica de São Martinho;
- Gerar emprego e renda para as famílias do município;
- Fortalecer os vínculos familiares e comunitários.

Metodologia

Esse projeto foi executado em três etapas:

1. A primeira etapa foi uma pesquisa de receitas tradicionais da culinária sãomartinhense que as mulheres saibam realizar da forma ensinada pelos antepassados.
2. Realização de curso com as mulheres conhecedoras do preparo da receita juntamente com as mulheres inscritas no Cadastro Único e/ou atendidas pela Epagri.
3. Realização do Festival Gastronômico durante a Festa do Produto Colonial do município e oportunidade de colocar para comercialização os produtos resultantes da aprendizagem das receitas. Nesta terceira e última etapa deste processo foi lançado, divulgado e disponibilizado o livro das receitas realizadas durante esse projeto.





Ingredientes:

6 claras

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de polvilho

1 colher de sopa de sal amoníaco

Modo de Fazer:

Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar, o sal amoníaco e por último o polvilho até o ponto de enrolar. Enrolar tiras e cortar fatias médias, colocar em forma untada. Forno pré-aquecido a (180°), assar por 20 à 25 minutos.

Receita:

Felicia Berkenbrock Sehnem



Ingredientes:

2 batatas-doces médias
1 cará médio
1 colher de fermento biológico
1 colher de sopa de sal
Fubá até o ponto (média de 1 Kg)
1 xícara de açúcar
2 ovos

Modo de Fazer:

Ralar a batata e o cará . Juntar o fermento, o sal e o fubá. Mexer bem. Deixar crescer a massa por 40 minutos.
Depois de crescida a massa, acrescentar o açúcar e os ovos. Mexer bem, colocar em forma untada. Colocar a farofa e assar em forno pré-aquecido (200°) durante 35 à 40 minutos.

Opcional:

Pode-se acrescentar 1 colher bem cheia de bicarbonato na massa.

Receita:

Felicia Berkenbrock Sehnem

Farofa

Ingredientes:

1 xícara pequena de açúcar
1 xícara pequena de trigo
1 colher de banha
1 colher de manteiga
Canela em pó a gosto

Modo de Fazer:

Misturar tudo.



Ingredientes:

(2 porções)

1 Kg de trigo (usar 3 colheres para o fermento)

1 colher de fermento biológico

2 ovos

2 colheres de manteiga

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Para fazer o fermento utilize 1 colher de fermento, 3 colheres de trigo e um pouco de água morna, mecha bem e deixe reservado para crescer.

Para o restante da massa coloque todos os ingredientes e o fermento sovando bem, salpicar trigo até a massa desgrudar da mão. Colocar em forno pré-aquecido (200°) durante 30 à 40 minutos.

Receita:

Bernadete Wiemes Rech



Ingredientes:

4 ovos
1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
3 xícaras de trigo
1 colher de fermento químico

Modo de Fazer:

Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Acrescente as gemas e bata novamente. Coloque o trigo e o leite e misture bem. Finalize com o fermento e as claras em neve. Misture e coloque numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido a (180°) por aproximadamente 40 minutos.

Receita:

Marlete Schumacher Effting



Ingredientes da Massa:
(2 porções)

1 Kg de trigo (usar 3 colheres para o fermento)
1 colher de fermento biológico
2 ovos
2 colheres de manteiga
1 xícara de açúcar
1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Acrescente água morna até dar o ponto da massa.
Bater bem a massa e salpicar trigo o quanto baste.
Dividir a massa em duas bolas e envolvê-las em um plástico, deixar descansar por 1 hora.
Abrir a massa com rolo até ficar bem fina. Acrescentar o recheio e enrolar. Ao enrolar deve-se fazer nos dois sentidos e não igual a rocambole, ou seja, enrola a massa da direita para a esquerda até o meio e vice-versa. Colocar em forma untada e levar ao forno em (250°) deixar até dourar a massa em torno de 45 minutos.

Receita:

Bernadete Wiemes Reeh

Recheio

Ingredientes:

1 Kg de coalhada
Canela a gosto
2 xícaras de açúcar
5 ovos

Creme:

1 pote de nata
Canela a gosto
1 xícara de açúcar.

OBS.: Colocar a metade do creme por cima do strudell na hora que for para o forno e a outra metade depois de 25 minutos assando.



Ingredientes da Massa:
(2 porções)

500g de trigo
1 colher de fermento biológico
2 colheres de manteiga
½ xícara de leite
1 pitada de sal
5 colheres de açúcar
1 batata-doce cozida
2 ovos

Modo de Fazer:

Para fazer o fermento utilize 1 colher de fermento, 3 colheres de trigo e um pouco de água morna, mecha bem e deixe reservado para crescer.

Bater no liquidificador o leite, a manteiga, o açúcar, os ovos e a batata. Adicionar esta massa ao trigo e acrescentar o fermento crescido. Amassar bem, cobrir a massa com pano e plástico por cima e deixar crescer. Assar em forno pré-aquecido a (200°) por 25 à 30 minutos.

Receita:

Bernadete Wiemes Rech

Farofa

Ingredientes:

3 colheres de manteiga
3 colheres de banha
3 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo
1 pitada de sal
1 colher de fermento químico
Mexer bem nas mãos e colocar por cima da massa.



Ingredientes:

4 ovos

3 xícaras de açúcar

1 colher (de café) de trigo

3 colheres de leite

Banha

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes. Esquentar bem a frigideira com banha, colocar a massa e mexer sempre até desgrudar do fundo da frigideira.

Receita:

Marlete Schumacher Effling



Ingredientes da Massa:

1 xícara de manteiga
2 xícaras de trigo
3 colheres de açúcar
3 gemas
1 colher de fermento químico

Ingredientes do Suspiro:

3 claras
3 colheres de açúcar
Coco queimado a gosto

Modo de Fazer

Faça a massa e espalhe numa forma de fundo removível.
Coloque o recheio e por cima o suspiro.
Assar em forno pré-aquecido a (200°) por cerca de 45 minutos.

Receita:

Maria Gorete Heidemann Sehnem

Recheio

Ingredientes:

½ Kg de coalhada
2 ovos
1 pacotinho de baunilha
Açúcar a gosto



Ingredientes:

1 Kg de coalhada

1 pitada de sal

1 colher de bicarbonato de sódio

1/2 colher de banha

Modo de Fazer:

Numa bacia desmanche bem a coalhada e coloque o sal. Cubra e deixe repousar de um dia para o outro. No dia seguinte acrescente o bicarbonato, misture e deixe repousar por 1 hora. Coloque a banha numa frigideira e aqueça. Coloque a coalhada e mexa sempre até desmanchar bem a coalhada, ficando cremosa. Despeje num recipiente para servir.

Receita:

Marlete Schumacher Effling



Ingredientes:

1 cabeça de repolho
500g de costela suína
1,5 Kg de batata inglesa
Sal e Pimenta a gosto

Modo de Fazer

Numa panela grande coloque o repolho cortado em tiras grossas, a costela, a batata e cubra com água. Adicione sal e pimenta moída a gosto.
Deixe ferver por aproximadamente 1 hora e meia. Escorra a água. Retire os ossos que se desprenderam da costela. Com socador, amasse tudo muito bem e misture.

Receita:

Marcia Maria Dirksen Estling



Ingredientes:

15 folhas de couve
500g de costela suína
1,5 Kg de batata inglesa
Sal e Pimenta a gosto

Modo de Fazer:

Numa panela grande coloque as folhas de couve cortadas em tiras grossas e deixe ferver por 30 minutos. Escorra a água e acrescente a costela, a batata e cubra com água. Adicione sal e pimenta moída a gosto. Deixe ferver por aproximadamente 2 horas e meia. Escorra a água. Retire os ossos que se desprenderam da costela. Com socador, amasse tudo muito bem e misture.

Receita:

Marcia Maria Direksen Effting



Ingredientes:

1 galinha caipira

2 pacotes de ovinhos

Sal, salsa e alho de sopa a gosto

Arroz branco a gosto

Massa caseira a gosto

Modo de Fazer

Numa panela grande coloque para ferver a galinha com sal. Quando estiver macia, desfie. Coloque novamente na água de cozimento e acrescente o alho de sopa, o caldo de galinha e os ovinhos. Deixe ferver um pouco mais, coloque o arroz e a massa caseira e por último a salsa e acerte o sal.

Obs.: Os ovinhos devem ser cozidos separadamente por aproximadamente ½ hora e retirada a pele.

Receita:

Marcia Maria Dirksen Effting



Ingredientes:

1 galinha

Sal e Pimenta a gosto

Temperar a galinha com sal e pimenta com antecedência de 12 horas.

Modo de Fazer:

Refogar os ingredientes do recheio, misturar bem e rechear a galinha. Pode-se colocar ovo cozido também.

Assar em forno pré-aquecido a (250°) por 4 horas.

Receita:

Marlete Schumacher Effling

Recheio

Ingredientes:

Sal a gosto

Pimenta moída a gosto

500g carne moída

Cebola de cabeça a gosto

Cebola verde a gosto



Ingredientes:

1,5 Kg matambre
Sal e pimenta a gosto
Cebola de cabeça a gosto
Cebola verde a gosto

Temperar o matambre com sal, pimenta, cebola e cebola verde com 12 horas de antecedência e reservar.

Modo de Fazer

Estender o matambre sobre uma superfície lisa, colocar o recheio feito com milho, ervilha, ovo cozido, cebola picada, enrolar e amarrar.
Colocar em forno pré-aquecido a (220°) durante duas horas.
No início usar papel alumínio na parte superior.

Receita:

Marlete Schumacher Effting

Recheio

Ingredientes:

1 pacote de milho em conserva
1 pacote de ervilha em conserva
4 ovos cozidos
Cebola de cabeça picada a gosto



Ingredientes:

1 colher de fermento biológico
2 xícaras de farinha de trigo
Água até formar uma massa mole
Deixar crescer

Modo de Fazer:

Depois de crescido o fermento acrescentar 1 ovo, 1 xícara de açúcar, 1 pitada de sal e trigo até dar um ponto de esticar com o rolo.

Abrir bem a massa com rolo, colocar o recheio, enrolar a massa com auxílio de um pano. Amarrar o pano com um cordão para não abrir e deixar crescer por aproximadamente 1 hora.

Colocar a massa enrolada no pano amarrada numa panela de água fervente, acrescentar 2 colheres de sal, cozinhar por 1 hora e 30 minutos.

Recheio

Ingredientes:

Bananas cortadas em rodelas,
polvilhadas com açúcar e
canela a gosto

Receita:

Marlete Schumacher Effting





Realização:
Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação

Apoio:
Epagri - São Martinho/SC

Equipe Técnica:
Priscila Berkenbrock Círico de Alvarenga
(Secretária Municipal de Assistência Social e Habitação - São Martinho/SC)

Sirleny Sehnem Michels
(Gestora Bolsa Família e Cadastro Único - São Martinho/SC)

Angela Sehnem Bach
(Secretária Municipal de Turismo e Cultura - São Martinho/SC)

Maria Crystina Kruscinski Silva Rocha
(Turismóloga SECTUR - São Martinho/SC)

Anelise Wiemes
(Assistente Social - São Martinho/SC)

Alice Sehnem Heinzen
(Auxiliar Administrativa - Epagri - São Martinho/SC)

Elza Maria de Souza
(Extensionista Social - Epagri - São Martinho/SC)

Design, diagramação e fotografia:
Moisés Eler

Revisão:
Raquel Feller de Souza Lehmkuhl
(Secretária de Educação e Esportes - São Martinho/SC)

Receitas:
Felicia Berkenbrock Sehnem
Bernadete Wiemes Rech
Marlete Schumacher Effting
Maria Gorete Heidemann Sehnem
Marcia Maria Dircksen Effting

Participantes:
Cláudia Werner Preis
Ilse Beitz Kuhl
Joelma Maria Engel
Joelma Prestes dos Santos
Lucinéia Rech Heerd
Mareli Vargas
Valéria Beitz Preis
Stella Maris Damian Effting
Rosemeri Stock Effting
Francine Back Loffi Fernandes

Realização:



*Secretaria Municipal
de Assistência Social e Habitação*

Apoio:



☎ 48 3645-6100

📘 /secsocial.saomartinho

📷 @secsocial.saomartinho

✉ secsocial@saomartinho.sc.gov.br

🌐 saomartinho.sc.gov.br