



EDIÇÃO ESPECIAL

Capital Catarinense da Bolacha Artesanal

RESGATE

da Culinária Típica de São Martinho/SC

VOLUME 4

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 3.405 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 e Habitação 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

Resgatar memórias afetivas, histórias e 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;
- Estimular os munícipes para que comercializem os serviços locais;
- Valorizar a identidade gastronômica de São Martinho;
- Incentivar de maneira especial os usuários do Cadastro Único e Bolsa Família na geração de trabalho, emprego e renda;
- Proporcionar as famílias atendidas pelas políticas públicas de Assistência Social, uma alimentação de baixo custo, promovendo o bem-estar e a inclusão social das famílias mais vulneráveis;
- Fortalecer os vínculos familiares e comunitários para o desenvolvimento saudável e oportunizar a qualidade de vida das pessoas.

Metodologia

Esse projeto foi executado em três etapas:

1. Na primeira etapa levamos em consideração o título conquistado pelo município de São Martinho em 2020, de Capital Catarinense da Bolacha Artesanal, desta forma pensou-se numa edição especial, relacionado apenas ao resgate das receitas de bolachas tradicionais dos nossos antepassados.

2. No segundo momento, aconteceu a realização e oferta do curso de preparação das receitas, na ocasião as mulheres inscritas no Cadastro Único e Bolsa Família tiveram a oportunidade de aprender sobre a culinária tradicional.

3. Todo o projeto foi divulgado e apresentado no Festival Gastronômico durante a 28ª Festa do Produto Colonial do município, que oportunizou aos visitantes a degustação das bolachas e a aquisição do livro com todas as receitas desta edição especial.







Bolacha de Mel sem Glúten e sem Lactose

Ingredientes:

1,200 kg de mel	80 g de canela em pó
800 g de melado	800 g de ovos (16 ovos inteiros)
1 kg de açúcar demerara	120 g de bicarbonato de sódio (dissolver em água)
800 g de manteiga ghee ou gordura de palma	1 pitada de sal
16 g de noz-moscada	5,200 kg de mix de farinhas sem glúten
16 g de cravo	

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o mel, melado, açúcar e a manteiga. Leve ao fogo até que a gordura derreta. Deixe esfriar, acrescente a noz-moscada, o cravo, a canela em pó, os ovos e o bicarbonato dissolvido na água. Mexa bem e acrescente 2 kg do mix de farinhas. Deixe descansando por 2 dias ou mais. Essa massa precisa repousar no mínimo 2 dias e no máximo 7 dias. No dia de moldar os biscoitos, coloque o restante do mix de farinhas. Abra a massa com auxílio de um rolo da espessura desejada e corte com forminhas. Depois coloque para assar em forno pré-aquecido a 200° por cerca de 8 minutos.

Receita:

Edimara Sehnem Selhorst



Rosquinha de Coco

Ingredientes:

2 xícaras de nata
3 xícaras de leite
4 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de sal amoníaco
Farinha de trigo para dar o ponto (aproximadamente 1,800 kg)

Cobertura:

3 claras batidas em neve
12 colheres de sopa de açúcar
Coco ralado a gosto

Modo de preparo:

Em um recipiente, coloque a nata e o açúcar, mexa bem e vá acrescentando o leite, em seguida adicione o sal amoníaco. Depois adicione aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto de esticar a massa na mesa com o rolo. Corte a massa com um copo e um pote de açúcar baunilha. Coloque em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido em 200° até estarem assadas. Retire do forno e coloque em uma bacia para esfriar, enquanto isso, bata as claras em neve com o açúcar, despeje por cima dos docinhos misturando levemente com as mãos, depois salpique com o coco ralado e deixe secar naturalmente.

Receita:

Marlete Schumacher Effing



Doce Spriz

Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara bem cheia de manteiga
1 xícara de banha
1 xícara de polvilho
1 colher de sopa bem cheia de maisena

1 colher de sopa de fermento em pó
Baunilha a gosto

Modo de preparo:

Num recipiente misture os ovos, o açúcar, a manteiga e a banha, mexa bem e depois acrescente o polvilho e a maisena. Misture bem e acrescente o fermento em pó e a baunilha, adicione a farinha de trigo para dar o ponto. Coloque a massa na mesa e continue amassando com as mãos, até dar o ponto de passar na máquina. Coloque os doces em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Valéria Steiner Heinzen



Broinha Tijolinho do Céu

Ingredientes:

2 ovos inteiros
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
2 colheres de sopa de banha
2 xícaras de farinha de milho
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó
Polvilho para engrossar

Modo de preparo:

Coloque num recipiente a manteiga, a banha, os ovos, o açúcar e misture bem com as mãos. Em seguida, acrescente a farinha de milho e o fermento em pó. Vá engrossando a massa com polvilho até dar o ponto para moldar na mesa. É preciso sovar bem a massa com as mãos, fazer um rolinho e depois cortar em formato de broa. Coloque em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Maria Delza Berkembrock de Souza



Bolacha da Mota

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 1 garrafa (600 ml) de leite
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 claras batidas em neve
- 1 colher de chá de sal amoníaco
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilha
- 2 kg de farinha de trigo para dar o ponto

Modo de preparo:

Em um recipiente misture o açúcar, a banha, o açúcar baunilha, as claras batidas em neve e o sal amoníaco. Misture os ingredientes e aos poucos acrescente o leite e a farinha de trigo até dar o ponto para esticar a massa na mesa com o rolo. Use forminhas ou um recipiente para cortar a massa, coloque as bolachas em forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Valdete Rech Eynng



Bolacha de Melado

Ingredientes:

1 xícara de açúcar
1 xícara de melado
1 xícara de leite
2 ovos inteiros
1 colher de sopa de sal amoníaco
Açúcar baunilha a gosto

Canela em pó a gosto
Farinha de trigo para dar o ponto

Modo de preparo:

Misture o açúcar, o melado, o leite, os ovos, o açúcar baunilha, a canela e o sal amoníaco. Aos poucos acrescente a farinha de trigo até dar o ponto para abrir a massa com o rolo. Corte as bolachas e leve para assar em forno pré-aquecido na temperatura de 180° a 200° por aproximadamente 15 minutos. Depois de assadas, cubra com merengue e deixe secar.

Merengue:

2 claras batidas em neve
16 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e o suco de limão, mexa bem até dar o ponto de espalhar na bolacha. Pode finalizar com açúcar colorido.

Receita:

Silei Israel Wenz



Broa de Polvilho

Ingredientes:

6 ovos inteiros

4 colheres de sopa de manteiga

4 xícaras de açúcar

3 colheres de sopa de fermento químico

Polvilho até dar o ponto

Modo de preparo:

Em um recipiente coloque a manteiga, o açúcar, os ovos, o fermento e mexa bem. Aos poucos, acrescente o polvilho até o ponto de enrolar na mesa. Corte em rodelas e coloque em forma untada com banha, leve ao forno pré-aquecido a 160° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Iva Kock Berkenbrock



Bolacha da Gabiroba

Ingredientes para a calda:

1 kg de açúcar mascavo
15 g de cravo
10 g de erva doce

250 g de manteiga
250 g de banha de porco
700 ml de água

Modo de preparo:

Misture o açúcar mascavo em 700 ml de água. Separadamente, use mais 1 xícara de água para ferver o cravo e a erva-doce, coe e acrescente ao açúcar dissolvido. Acrescente a manteiga, a banha e mexa bem até dissolver, principalmente a manteiga.

Mistura para acrescentar quando a calda estiver pronta:

400 g de açúcar branco
300 g de nata
3 g de canela
50 g de fermento em pó químico

30 g de sal amoníaco
60 g de açúcar baunilha
4 ovos inteiros
2,850 g de farinha de trigo

Modo de preparo:

Misture o açúcar branco e os ovos, mexa bem e acrescentar a nata. Misture bem. Acrescente o açúcar baunilha, a canela, o fermento em pó e o sal amoníaco. Misture bem e acrescente mais ou menos 1 ½ xícara de farinha de trigo (para acentuar o efeito do sal amoníaco). Misture na calda. Mexa bem e acrescente aos poucos o restante da farinha de trigo até dar o ponto de moldar as bolachas. Estique a massa e cuide para que não fique muito fina, o que deixará a bolacha “seca”. Faça as bolachas com a massa mais grossa que deixará as mesmas mais “fofinhas”.

Use uma lata de sardinha para moldar.

Asse em forno pré-aquecido a 200° por 20 minutos.

Receita:

Stella Mariis D. Effting e Vanda Effting



Bolacha de Nata

Ingredientes:

200 g de nata
200 g de açúcar
2 gemas
500 g de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de sopa de açúcar baunilha
1 pitada de sal

Cobertura:

2 gemas batidas para pincelar
50 g de coco ralado
50 g de açúcar cristal

Modo de preparo:

Em um recipiente misture bem a nata, o açúcar e as gemas. Acrescente a baunilha, o sal e o fermento em pó. Vá adicionando a farinha de trigo, aos poucos, até a massa ficar firme ao ponto de abrir na mesa com um rolo. Abra a massa e corte as bolachas no formato desejado. Coloque as bolachas em forma untada com banha. Com um pincel, passe as gemas batidas e salpique o coco ralado já misturado com o açúcar cristal. Leve ao forno pré-aquecido a 200° até dourar por aproximadamente 15 minutos.

Receita:

Julietta Hellmann Reeh



Doce de Máquina

Ingredientes:

4 ovos
4 xícaras de açúcar
6 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de nata
2 colheres de sopa de sal amoníaco
2 colheres de sopa de fermento em pó

Açúcar baunilha a gosto
Coco ralado a gosto
Farinha de trigo para dar o ponto

Modo de preparo:

Num recipiente coloque os ovos, o açúcar, a manteiga, a nata e misture bem até ficar bem cremoso. Adicione o sal amoníaco, a baunilha, o coco ralado e mexa bem. Em seguida, coloque o fermento em pó e misture delicadamente, colocando a farinha de trigo aos poucos, mexa até soltar das mãos. Coloque a massa na máquina e corte. Depois coloque o doce em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Receita:

Delícia Steffen Boeing



Estrelinha de Natal

Ingredientes:

150 g de manteiga
2 ovos
2 ½ xícaras de açúcar
½ xícara de leite
1 ¼ xícara de maisena
2 colheres de sopa de suco de limão

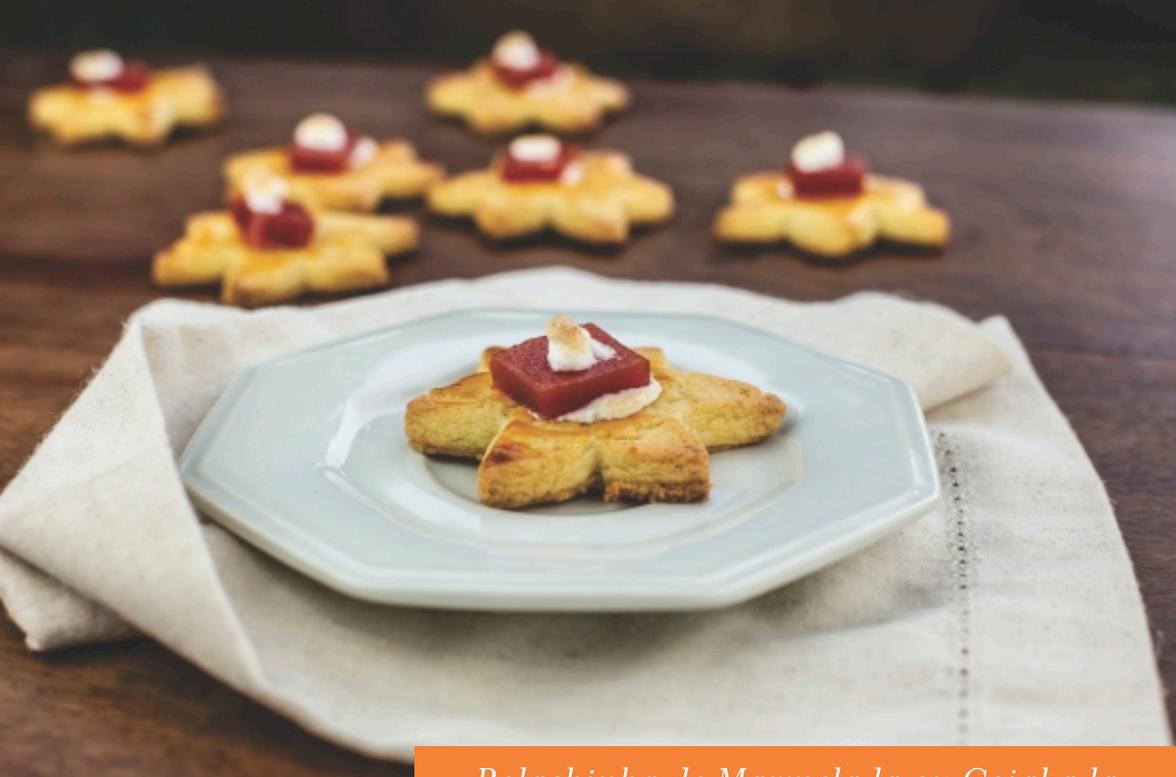
1 colher de sopa de raspas de limão verde
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
5 xícaras de farinha de trigo até dar o ponto
Essência de baunilha

Modo de preparo:

Num recipiente, coloque a manteiga, o açúcar e misture bem. Acrescente os ovos e mexa, depois adicione o açúcar baunilha ou essência, suco de limão e as raspas de limão. Misture e coloque o leite, o fermento em pó e a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem na mesa, depois estique a massa com rolo e com uma forminha, forme as estrelinhas. Depois coloque em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido 200° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Marly Helena Schmitz Stortz



Bolachinha de Marmelada ou Goiabada

Ingredientes:

2 xícaras de manteiga
2 xícaras de açúcar
5 colheres de sopa de nata
½ colher de sopa de fermento em pó
Açúcar baunilha a gosto
Farinha de trigo até dar o ponto
2 gemas para pincelar as bolachas

Modo de preparo:

Misture bem a manteiga, a nata e o açúcar, depois coloque o açúcar baunilha e o fermento em pó. Acrescente aos poucos a farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos. Amasse a massa na mesa e abra com um rolo. Use uma forminha para cortar e formar as estrelinhas. Pincele a bolachinha com gema de ovo batida, depois coloque em forma untada com banha e leve em forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar um pouco, e acrescente uma bolinha de suspiro, depois um quadradinho de goiabada e para finalizar mais uma bolinha de suspiro. Leve novamente ao forno apenas para dourar o suspiro na temperatura de 200° (ligado apenas na parte superior do forno).

Suspiro:

2 colheres de açúcar para 1 clara (bata bem os ingredientes até o creme ficar bem consistente)

Receita:

Marly Helena Schmitz Stortz



Bolacha de Natal

Ingredientes:

8 ovos – reserve 4 claras para o glacê
4 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga
1 xícara de nata doce
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de banha

2 colheres de sopa de maisena
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal amoníaco
1 pitada de sal
Açúcar baunilha a gosto
Farinha de trigo para dar o ponto (aproximadamente 1,600 kg)

Modo de preparo:

Num recipiente coloque os ovos, o açúcar, a manteiga, a nata, a banha, o leite, a maisena, o sal, o açúcar baunilha, o sal amoníaco e o fermento em pó. Misture bem e acrescente aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto de esticar a massa na mesa com um rolo. Corte a massa com forminhas, e coloque em forma untada com banha e leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e coloque na mesa para esfriar.

Glacê:

Misture 6 colheres bem cheias de sopa de açúcar para cada clara, misture bem e coloque em cima das bolachas frias e decore a gosto.

Receita:

Valdeci Preuss Hellmann



Suspiro

Ingredientes:

6 claras
3 xícaras de açúcar
1 colher de sal amoníaco
4 xícaras de polvilho

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, o sal amoníaco e por último o polvilho até o ponto de enrolar. Faça uma tira e corte em rodelas, coloque em forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos.

Receita:

Marlete Schumacher Effting



Doce de Amendoim

Ingredientes:

½ kg de amendoim torrado e moído

4 ovos inteiros

3 xícaras de açúcar

½ xícara de leite

1 colher de sal amoníaco

Farinha de trigo até dar o ponto

Modo de preparo:

Em um recipiente, misture o amendoim, os ovos, o açúcar, o leite e o sal amoníaco mexendo e acrescente o trigo aos poucos. Em forma untada com banha, coloque a massa com uma colher. Leve ao forno pré-aquecido a 250º por aproximadamente 15 minutos.

Receita:

Valdete Rech Eyrng







Realização:

Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação

Apoio:

Secretaria Municipal de Turismo e Cultura

Epagri – São Martinho/SC

Robson Jean Back – Prefeito Municipal

Jerry Luiz Steiner – Vice-prefeito Municipal

Equipe Técnica:

Cristiane Steiner Heinzen Henkemeier

Secretária Municipal de Assistência Social e Habitação

Maria Jucélia Schotten Nascimento

Gestora do Programa Bolsa Família e Cadastro Único

Anelise Wiemes – Assistente Social

Patrícia Hellmann – Secretária Municipal de Turismo e Cultura

Maria Crystina Kruscinski Silva Rocha – Turismóloga

Gesiane da Silva Martins – Coordenadora do CRAS

Centro de Referência de Assistência Social

Giselli Rizzi – Psicóloga do CRAS

Carla Helainy Rocha da Rosa Kock – Assistente Social do CRAS

Izolda Schneider Kuhl – Serviços Gerais

Lucinéia Rech Heerd - Serviços Gerais

Jardel Eyng – Escriturário

Katiana Volster – Estagiária

Alice Senhem Heinzen – Auxiliar Administrativa – Epagri

Elza Maria de Souza – Extensionista Social – Epagri

Moises Eler – Design, diagramação e fotografia

Revisão:

Raquel Feller de Souza Lehmkuhl

Receitas:

Delícia Steffen Boeing

Edimara Sehnem Selhorst

Ilva Kock Berkenbrock

Julieta Hellmann Rech

Maria Delza Berkembrock de Souza

Marlete Schumacher Effting

Marly Helena Schmitz Stortz

Silei Israel Wenz

Stella Maris D. Effting e Vanda Effting

Valdeci Preuss Hellmann

Valdete Rech Eyng

Valéria Steiner Heinzen

Participantes:

Denilde Herdt Buss

Fernanda Maria Nack

Joelma Maria Engel

Joelma Prestes dos Santos

Nádia Maria César da Rosa

Rosane Herdt Buss

Silvana Frasson Zanela

Tânia Hulse Stortz

Tânia Luzia de Souza Berkenbrock

Realização:



Secretaria Municipal de
Assistência Social e Habitação

Apoio:



SÃO MARTINHO
ALÉM DA NATUREZA

Secretaria Municipal de
Turismo e Cultura

 48 3645-6100

 @prefeiturasaomartinho

 @saomartinho.turismo

 /saomartinho.turismo

 secsocial@saomartinho.sc.gov.br

 saomartinho.sc.gov.br