

Projeto 90+

mais Vida com mais Saúde

Toda receita tem sua história!

Cotiporã - 2021



APRESENTAÇÃO

O Município de Cotiporã, através da Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social, homenageia os Idosos Cotiporanenses, em especial, os que possuem mais de 90 anos, por meio da segunda edição do “Projeto 90+, mais Vida com mais Saúde”.

Neste ano, desenvolvemos o presente livro de receitas, as quais foram indicadas por nossos idosos com mais de 90 anos. Neste livro, você encontrará muito mais do que receitas! Confira lindas lembranças dessas pessoas que muito trabalharam e colaboraram para o crescimento e desenvolvimento do nosso Município.

Queridos Idosos! Recebam este livro como uma singela homenagem do Município de Cotiporã dirigida a cada um de vocês. Nossas intenções são eternizar vossas receitas e experiências, valorizando a pessoa idosa.

SUMÁRIO

CUCAS E PÃES

CUCA ANGELINA (Ângela Zechin Titon).....	02
CUCA CARACOL (Maria Rinaldi Turcatel).....	02
CUCA ITALIANA TRADICIONAL (Lourdes Zechin Dalmas).....	02
CUCA SIMPLES (Igne Soccol Scussel).....	03
PÃO CASEIRO (Aparecida Malvina de Siqueira).....	03
PÃO CASEIRO/COLONIAL (Iner Costacurta Lazzarini).....	03

RECEITAS DOCES

BISCOITO CAXIAS (Zélia Maria Breda).....	04
BISCOITO MACRON (Alvino Carlos Breda).....	04
BOLO (Catharina Maria Zardo Bessega).....	04
BOLO DE BERGAMOTA (Dina Thereza Dall Ago Scussel).....	05
COMPOTA DE GOIABA (Igne Joanna Bergamin Gallina).....	05
COMPOTA DE PÊSSEGO (Alice Catharina Marcon Peruzzo).....	05
ESPUMA DO MAR (Honorina Giordani de Marco).....	05
GROSTOLI DE LARANJA (Albina Fugali Gabriel).....	06
GROSTOLI FINO (Orlando Siviero).....	06
MANDOLATE (Rosa Colpo Picoli).....	06
MANDOLATE (Lourdes Kesties Reche).....	06
MERENGUES DE MAIZENA (Therezinha Peterle Tres).....	07
PÉ DE MOLEQUE (João Alberto Dalmas).....	07
PUDIM DE LEITE (Catharina Luiza Bianchi Duz).....	08
PUDIM DE OVOS (Waldemar Sylvio Lamb).....	08
TORTA DE BOLACHA (Odila Carlesso Tomazzi).....	08
TORTA MACRON (Olga Angelina Scarton Guindani).....	08
VÉU DE NOIVA (Carlos Antonio Bortoncello).....	09

RECEITAS SALGADAS

AVE AO MOLHO (Orval Siviero).....	09
BACALHAU (Ilza Luiza Meneguzzo Tres e Pedro Ayres Tres).....	09
BACALHAU COM BATATAS (Aida Cenci Breda).....	10
ENSOPADO DE PEIXE (João Baptista Picoli).....	10
PASTÉIS (Anna Idalvina Pitol Wearich).....	10
POLENTA (Severino Domingos Bortoncello).....	11
POLENTA (João Antonio Scarton).....	11
POLENTA DE ABÓBORA (Sabino de Martini).....	11
POLENTA SCONTA (Amélio Guido Romani).....	11
SOPA DE FEIJÃO (Amelia Cenci Baldissera).....	12
SOPA DE LEITE DE VACA (Plácido Faccio).....	12
TEMPERO DE CARNE (Elias Zechin).....	13

BEBIDA

NOZETA (José Marinello).....	13
------------------------------	----

CUCAS E PÃES

CUCA ANGELINA

2 xícaras de açúcar
4 colheres de manteiga
1 pitada de sal
3 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres pequenas de fermento químico
1 copo de leite
Raspas de 1 limão

Modo de preparo: bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o sal, a raspa do limão, as gemas (uma de cada vez), e depois o leite, a farinha, o fermento e por último as claras. Enfeitar com açúcar, canela ou coco.

Dona Ângela conta que fazia esta cuca nas festas da comunidade, onde sempre trabalhou e contribuiu voluntariamente.

Ângela Zechin Titon, nascida em 19/02/1923.



CUCA CARACOL

Primeira etapa:

1 xícara de leite morno
1 pitada de sal
2 colheres de açúcar
1 colher de fermento biológico
Misture tudo e deixe descansar por 5 minutos.

Segunda etapa:

2 ovos
3 colheres de açúcar
6 colheres de azeite
Farinha de trigo até o ponto da massa de pão

Recheio:

Misture a margarina (ou nata) com o açúcar e a canela em pó.

Modo de preparo: misture todos os ingredientes da massa até ficar lisa, abra a massa com um rolo, recheie, enrole e corte em rodela. Deixe crescer até dobrar de tamanho, que é o momento de por para assar. Cozinhar pelo tempo de um bolo.

Dona Maria conta que fazia esta receita para todos os filhos, vizinhos e amigos. É uma receita especial!

Maria Rinaldi Turcatel, nascida em 07/10/1927.



CUCA ITALIANA TRADICIONAL

Para a massa:

3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
1 ½ xícara de açúcar (240 gramas)
¾ xícara de suco de laranja
2 ovos
6 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de banha ou manteiga
1 colher de sopa de fermento biológico seco
Funcho a gosto
1 pitada de sal

Para a farofa:

1 xícara de açúcar (160 gramas)
½ xícara de farinha de trigo (70 gramas)
2 colheres de sopa de manteiga
Raspas de limão

Modo de preparo:

1. Prepare a massa da cuca, colocando em uma vasilha a farinha de trigo peneirada, o funcho e o sal. Em outra vasilha,



CUCA ITALIANA TRADICIONAL

Para a massa:

3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
1 ½ xícara de açúcar (240 gramas)
¾ xícara de suco de laranja
2 ovos
6 colheres de sopa de leite

Para contar a história de sucesso da receita e suas lembranças é preciso voltar um pouco no tempo. A receita veio sendo passada de geração em geração. Em meio ao trabalho árduo, sempre havia tempo para preparar essa delícia, não só para a família, mas também para servir às pessoas em comícios, encontros na comunidade, filós e reuniões. Sem contar com as experiências na festa anual da comunidade, em que Dona Lourdes participou por anos como cozinheira chefe e preparou essa receita, sempre muito elogiada por todos que a degustaram.

“Lembro-me dos elogios, dos abraços, da sinceridade e do brilho nos olhos das pessoas falando de como eram deliciosas essas cucas. Diziam que o sabor era único. Mal sabiam eles que além de conhecer o preparo, as cucas precisam ser preparadas com muito amor. Essa receita resgata essas memórias, das vezes em que pude encher de alegria todos os que provaram essa delícia. Muito gratificante!”

Palavras da Senhora Lourdes Zechin Dalmas, nascida em 06/02/1931.

CUCA SIMPLES

Massa:

3 ½ xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar (rasas)
3 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
1 ½ xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio: pedacinhos de goiabada ou marmelada.

Farofa:

1 ½ colher de sopa de manteiga em temperatura ambiente
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar

Modo de preparo: misturar bem todos os ingredientes, deixando o fermento em pó para o final. Acrescentar farinha se necessário. Colocar em uma assadeira média, untada e enfarinhada. Levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 minutos.

A cuca simples faz parte da nossa história familiar, trazendo-nos muitas recordações alegres. Nossa família reunida ao redor da mesa, saboreando o café da tarde com um delicioso pedaço de cuca. Momentos felizes, regados pela boa conversa, risadas e por muito amor. Na simplicidade desses momentos, a união da nossa família se consolidou.

Ignez Soccol Scussel, nascida em 06/02/1930.



PÃO CASEIRO

1 copo americano de leite morno
1 copo de óleo
2 colheres de sopa de fermento químico
1 colher rasa de açúcar
1 colher rasa de sal

Modo de preparo: misture todos os ingredientes e amasse. Deixe a massa “descansar” até dobrar de tamanho. Divida a massa, enrole e deixe “descansar” mais alguns minutos. Depois, coloque para assar.

“Essa receita eu fazia quando os filhos eram pequenos. Depois, passei a fazer para os netos e eles adoravam meu pão. Uma receita simples, mas feita com muito amor.”

Palavras da Senhora Aparecida Malvina de Siqueira, nascida em 29/03/1930.



PÃO CASEIRO/COLONIAL

1 ½ kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
½ colher (sopa) de sal
100 g de nata
5 colheres (sopa) de azeite

PÃO CASEIRO/COLONIAL

1 ½ kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
½ colher (sopa) de sal
100 g de nata
5 colheres (sopa) de azeite
700 ml de água morna
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

A Senhora Iner conta que aprendeu a fazer este pão com a sua mãe. Esta receita passou de geração em geração e até hoje é feita pelos filhos.

Iner Costacurta Lazzarini, nascida em 31/12/1928.



RECEITAS DOCES

BISCOITO CAXIAS

5 ovos
350 gramas de manteiga
350 gramas de açúcar
1 limão ralado
1 colher de fermento químico
Farinha de trigo

Modo de preparo: misturar os ingredientes. Em relação à farinha de trigo, esta deve ser adicionada até ser possível espichar a massa. Assar em forno pré-aquecido até dourar.

Dona Zélia conta que sua mãe fazia para toda família quando os filhos eram pequenos.

Zélia Maria Breda, nascida em 07/02/1926.



BISCOITO MACRON

½ kg de açúcar
½ kg de coco ralado
100 g de farinha de trigo
5 claras batidas em neve

Modo de preparo: misturar tudo muito bem. Fazer pequenas bolinhas e assar em forno pré-aquecido até dourar.

“(...) até hoje fazemos a receita dos macrons em família. Lembra a infância, onde a mãe fazia para as crianças.”

Palavras do Senhor Alvino Carlos Breda, nascido 30/10/1930.



BOLO

4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 copo de água
1 colher de fermento químico
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres nata

Modo de preparo: bater as claras em neve. Misturar as gemas com o açúcar, a nata e a farinha de trigo. Acrescentar a água e, por último, as claras em neve e o fermento químico.

“A receita de viver é se amar e se querer bem. Comer bem, não ter luxo e tomar um chimarrão junto com a família. Ter paciência, ser feliz, ajudar quem precisa, amar o próximo, cuidar bem do idoso. Vivo feliz até os 101 anos de vida e até que Deus me deixar. Amém!”

Palavras da Senhora Catharina Maria Zardo Bessega, nascida em 25/10/1920.



BOLO DE BERGAMOTA

4 ovos
2 xícaras de açúcar
½ xícara de óleo
1 xícara de suco de bergamota (qualquer tipo)
2 ½ de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento para bolo

Modo de preparo: bata as claras em neve e reserve. Após, bata as gemas e os demais ingredientes. No final, acrescente as claras em neve. Unte a forma e coloque em forno aquecido por 40 minutos ou até cozinhar.

Esta receita foi aprendida no antigo Hotel Tonial, onde trabalhava a sua mãe, a Senhora Dozolina Tonial Dall Ago. Dina Thereza Dall Ago Scussel, nascida em 10/05/1924.



COMPOTA DE GOIABA

Goiabas
2 xícaras de açúcar
1 xícara de água

Modo de preparo: cortar as goiabas maduras com sementes. Cozinhar em calda por 30 minutos. Para fazer a calda, utilizar o açúcar e a água.

Dona Inês conta que tinha o hábito de cozinhar as compotas em banho maria para guardar. Nos finais de semana, servia a compota juntamente com creme ou sagu para os familiares e visitas.

Ignez Joanna Bergamin Gallina, nascida em 23/07/1923.



COMPOTA DE PÊSSEGO

2,5 kg de pêssegos
2 litros de água
5 xícaras (chá) de açúcar

Modo de preparo: colher os pêssegos quando estes começarem a amadurecer. Depois de colhidos, os pêssegos devem ser lavados, descascados e deixados de molho em uma bacia com água. Com o açúcar e a água, fazer uma calda grossa. Acrescentar os pêssegos à calda e cozinhar por 5 minutos. Tirar do fogo e colocar em vidros já bem limpos e secos. Após, enrolar os vidros em uma toalha e cozinhar os pêssegos por mais 10 minutos em banho maria. Em seguida, deixar esfriar e guardar em local seco por até um ano.

A senhora Alice conta que a sua vida foi de bastante trabalho na roça. Em casa, fazia o almoço e gostava de fazer sobremesa de pêssego. Aos domingos ou quando tinha visitas, todos saboreavam essa delícia que ela fazia. Às vezes pegavam um vidro escondido e comiam os pêssegos sem ela ver.

Alice Catharina Marcon Peruzzo, nascida em 13/07/1928.



ESPUMA DO MAR

1 litro de leite
6 ovos
2 colheres de amido de milho
8 colheres de açúcar

Modo de preparo: bata as claras em neve e adicione duas colheres de açúcar. Leve o leite ao fogo e, com a espumadeira, corte as claras em camadas finas e coloque-as sobre o leite fervente, cozinhando ambos os lados e despejando as camadas em um recipiente. Realize este processo com todas as claras. Em seguida, bata as gemas dos ovos com o restante do açúcar e as duas colheres de amido de milho. Este creme deverá ser despejado no recipiente sobre as claras

Apesar de ser uma receita simples, a Espuma do Mar, produzida por Dona Honorina (em memória), foi e segue sendo umas das sobremesas prediletas de seu marido Aquelino (em memória) e seus oito filhos. Na época, a mais de 80 anos atrás, a mesma era preparada com os alimentos produzidos na propriedade da família, o que, com certeza, tornava a sobremesa ainda mais gostosa.

Honorina Giordani De Marco, nascida em 22/03/1923 e falecida em 20/09/2021.



GROSTOLI DE LARANJA

2 ovos
4 xícaras de farinha de trigo
2 laranjas
1 xícara de açúcar
1 colher de margarina
3 colheres de cachaça
1 colher de fermento químico

Modo de preparo: rale as laranjas e depois tire o suco das mesmas. Coloque tudo em uma bacia e acrescente o açúcar, a margarina, os ovos, a farinha, a cachaça e o fermento químico. Misture bem. A massa precisa ficar firme. Coloque-a sobre a mesa e estique bem. Corte a massa em formato retangular. Frite com óleo, não muito quente, até dourar. Passe no açúcar refinado misturado com canela.

Dona Albina conta que adora esta receita e fazia para a família e visitas.

Albina Fugali Gabriel, nascida em 28/02/1930.



GROSTOLI FINO

½ xícara de azeite
6 colheres de açúcar
½ copo de água
1 pitada de sal
3 colheres de cachaça
Farinha até dar o ponto

Modo de preparo: misturar todos os ingredientes. Ir adicionando farinha até obter uma massa bem firme. Deixar a massa “descansar” por 2 horas e, após, espichar com o rolo. Cortar em retângulos, fazer um corte no meio de cada retângulo, passar uma ponta do retângulo pelo corte e enrolar. Fritar em banha quente e, depois, passar no açúcar refinado misturado com canela.

Seu Orlando conta que essa receita lembra sua falecida esposa, pois ela preparava os grostolis para a família e para as visitas. Junto com os grostolis, tomavam chimarrão e contavam histórias.

Orlando Siviero, nascido em 28/02/1926.



MANDOLATE

Amendoins
Açúcar mascavo
Farinha de trigo
Mel
Banha
Palha de Milho

Modo de preparo: picar os amendoins crus, refogá-los com um pouco de banha, acrescentar o açúcar mascavo e o mel. Quando a mistura estiver bem cozida, adicionar quatro colheres de sopa de farinha de trigo. Deixar engrossar. Molhar a palha de milho e colocar uma porção da mistura. Após, envolver na palha. Esperar esfriar e degustar.

Observação: a receita não possui medidas, sempre foi preparada “a olho”.

A Senhora Rosa conta que aprendeu a fazer esta receita com a sua mãe, Dona Lúcia, e com o passar do tempo, começou a fazer este quitute para a sua família.

Rosa Colpo Picoli, nascida em 22/09/1924.



MANDOLATE

1 dúzia de ovos (somente as claras)
1 kg de açúcar
1 kg de mel
1 kg de amendoim torrado moído

Modo de preparo: coloque o mel em uma panela para derreter. Quando começar a ferver, aos poucos adicione as claras em neve. Coloque o açúcar, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Quando a massa estiver pronta



(quando molhar e não quebrar mais), colocar os amendoins e mexer bem. Deixar mais ou menos 2 minutos e tirar do fogo. Colocar a massa em cima de uma superfície de madeira e polvilhada com farinha de trigo. Passar o rolo. Cortar os mandolates e enrolar com papel encerado.

Esta receita a Senhora Lourdes aprendeu quando jovem e fazia sempre que sua ajuda era solicitada nas festas da comunidade. Ainda hoje, com o auxílio dos filhos, faz e gosta de compartilhar mandolates com as netas e os amigos.

Lourdes Kesties Reche, nascida em 10/06/1930.

MERENGUES DE MAIZENA

6 claras

½ kg de açúcar

2 colheres de sopa de sal amoníaco

½ kg de maizena

Modo de preparo: bata as claras até ficarem bem firmes. Adicione o açúcar e continue batendo. Junte a maizena, o sal amoníaco e misture muito bem, sem bater. Antes de cozinhar, deixe a massa “descansar” por 5 horas. Em uma forma untada ou com papel manteiga, faça pequenos montes com massa, com espaçamento entre eles. Após, leve ao forno médio até dourar bem.



“Não aprendi a receita com a minha mãe. Na época haviam ovos em abundância, porém foi só mais tarde que o açúcar branco se tornou acessível. Devo ter pego a receita com alguma comadre da época. Geralmente os merengues eram feitos quando chovia, pois não se ia para a roça e era uma coisa demorada de fazer. Era uma iguaria para as visitas, sobrinhas, cunhadas ou irmãos e irmãs que tinham ido para a cidade de Bento e vinham passear nos finais de semana. Se fazia uma grande quantidade e se guardava para quando precisava, mas tinha um problema nisso. Por mais que eu me esforçasse em esconder os merengues nas latas e guardá-las, eu sempre corria o risco de não encontrá-las quando necessário. Meu filho mais velho procurava por tudo, dentro do guarda-roupa, nos bidês, ao lado da cama, até no forno do pão, os encontrava e comia quietinho.”

Palavras da Senhora Therezinha Peterle Tres, nascida em 12/11/1927.

PÉ DE MOLEQUE

2 ½ kg de açúcar mascavo

2 ½ kg de amendoim torrado e descascado

300 ml de água

½ colher de sopa de bicarbonato e sódio

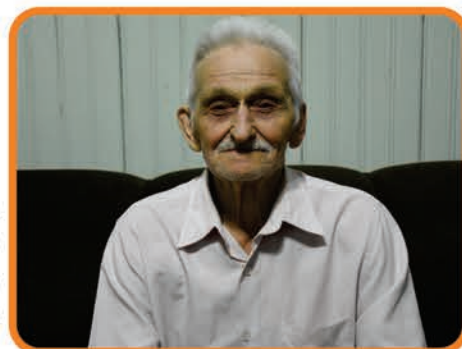
Modo de preparo: o açúcar deve ser colocado no tacho, após acrescenta-se a água. O fogo pode ser razoável, nem tão alto, nem tão brando. Mexa um pouco para que o açúcar comece a se dissolver na água. Acrescente o amendoim e deixe ferver até que o fundo do tacho apareça. Acrescente o bicarbonato de sódio e mexa até misturar completamente. Em uma tábua forrada com plástico, retire a mistura em colheradas e vá montando os pés de moleque. Deixe esfriar totalmente e retire.

Receita do açúcar mascavo: 15 litros de caldo de cana puro

Coloque o caldo em um tacho e vá cozinhando até virar açúcar mascavo. Rende aproximadamente 2,5 kg.

“A receita que me traz lembranças é feita na forma tradicional da roça, originária da cana de açúcar. O doce não tem significado somente na receita em si, mas bem antes de ser preparada. Com poucos recursos financeiros, conforme a cultura da época, o jeito era cultivar para consumir. A história começa com a plantação da cana e do amendoim. Trabalho árduo, que deixou marcas eternas. Nesse doce, tudo tem início na colheita da cana e amendoim que reuniam a minha família e a família do meu irmão. Todos os filhos ajudavam e, assim, tornava-se um “divertimento”, pois em meio ao trabalho, havia tempo para conversas e brincadeiras fazendo com que tudo se tornasse agradável. Os homens colhiam a cana e a moíam. As mulheres torravam e descascavam os amendoins. Depois todos se juntavam e dava-se início ao cozimento do doce. Ele era feito no chamado “tacho”, colocado em uma área externa. Primeiro o caldo de cana virava açúcar mascavo e, após, acrescentados os amendoins, transformava-se em pés de moleque. Com gostinho de receita caseira, a satisfação era grande de ver as duas famílias reunidas, trabalhando e ao mesmo tempo se divertindo, transformando o peso do trabalho em satisfação. O significado é união familiar e trabalho. Vida sofrida, mas prazerosa. Tempos bons e bem vividos. Hoje restam a saudade e as boas lembranças.”

Palavras de João Alberto Dalmas, nascido em 24/11/1928.



PUDIM DE LEITE

6 ovos
12 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite

Modo de preparo: colocar o açúcar para caramelizar na forma de pudim. No liquidificador, adicionar os demais ingredientes, bater bem e após despejar na forma, cozinhando em banho maria por 45 a 50 minutos. Esperar esfriar, desenformar e servir.

Dona Catharina conta que costumava fazer essa sobremesa aos domingos para os familiares e visitas.

Catharina Luíza Bianchi Duz, nascida em 12/10/1928.



PUDIM DE OVOS

8 gemas
8 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de canela em pó
2 xícaras de leite

Modo de preparo: bater as gemas, o açúcar e a canela no liquidificador e, após, acrescentar o leite. Colocar em uma forma untada e assar em forno médio até criar uma “casca”. Bater as claras com 20 colheres de sopa de açúcar e espalhar por cima do pudim depois de assado. Levar novamente ao forno até dourar. Após, desligar o forno e deixar o pudim esfriando dentro do mesmo para ficar bem crocante.

Seu Waldemar conta que adorava quando sua mãe preparava essa receita ensinada pela avó, normalmente em seus aniversários. Mais um delicioso quitute passado de geração em geração.

Waldemar Sylvio Lamb, nascido em 09/08/1926.



TORTA DE BOLACHA

Creme:

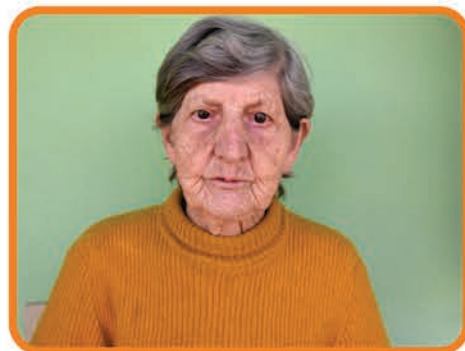
Ameixa seca (ferver até amolecer e depois picar)
Creme de leite
Açúcar
Coco ralado
Misturar os ingredientes e reservar.

Cobertura: merengue (claras com açúcar) e chocolate granulado.

Modo de preparo: ferver a canela em pau em três xícaras de água. Molhar as bolachas na calda de canela. Montar a torta, intercalando uma camada de creme com uma camada de bolachas. Por cima, colocar o merengue e finalizar com o chocolate granulado.

Dona Odila conta que fazia esta receita nos aniversários e aos domingos.

Odila Carlesso Tomazzi, nascida em 19/06/1931.



TORTA MACRON

1 ½ de açúcar
1 ½ de coco em fruta
16 ovos
1 lata de ameixa preta sem caroço
3 latas de leite condensado

Modo de preparo: misture o coco em fruta (ralado grosso) e o açúcar, levando ao fogo baixo, mexendo sempre até ficar solto e tostado. Após, separe as claras dos ovos e bata até ficar em ponto de neve. Junte as claras em neve com o coco tostado e separe em quatro partes iguais. Asse cada uma das partes no forno em uma forma untada até o cozimento. Deixe esfriar para tirar da forma. Reserve.

Recheio:

Ovos moles: pegue 8 gemas coadas e 3 latas de leite condensado. Cozinhe as gemas com o leite condensado em banho maria, mexendo por aproximadamente uma hora ou até obter um creme firme. Reserve. Após, pegue uma lata de 8



ameixa sem caroço e cozinhe com um pouco de água e açúcar até ficar quase desmanchando. Reserve. Monte a torta, colocando sobre o primeiro disco uma camada de ovos moles e ameixas a seu gosto. Faça o mesmo com as demais camadas.

Olga e Clemente casaram em junho e após cinco meses o Sr. Clemente (Tito) faria aniversário. Olga, sua esposa, preocupada em preparar uma surpresa, folhou suas receitas e escolheu entre elas, a Torta Macron. Os anos foram passando, vieram os cinco filhos e sempre no aniversário de seu marido Tito, a Torta Macron, a preferida da família, estava presente e era saboreada por todos. Quando Tito partiu, as filhas pediram para sua mãe fazer esta torta no dia do aniversário dele, afim de lembrar aqueles momentos maravilhosos em família.

Olga Angelina Scarton Guindani, nascida em 02/06/1926.

VÉU DE NOIVA

Massa:

1 pacote de bolacha maria amassada

250 g de manteiga

Misturar os dois ingredientes, se a massa não unir, acrescentar um pouco de leite. Unte uma travessa e arrume a massa.

Creme:

6 gemas

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de água

1 pacote de coco ralado

Misturar bem e levar ao fogo mexendo sempre. Colocar sobre a massa.

Cobertura de claras em neve:

Bater as 6 claras em neve com 18 colheres de açúcar. Levar ao forno para dourar.

Véu de Noiva sempre foi a sobremesa favorita do Seu Carlos. Uma receita antiga e maravilhosa.

Carlos Antonio Bortoncello, nascido em 02/03/1931.



RECEITAS SALGADAS

AVE AO MOLHO

½ colher (sopa) de banha

Temperos a gosto: salsa, cebola, sálvia e alecrim

Pombas ou qualquer ave (a quantidade que tiver)

Modo de preparo: coloque a banha em uma frigideira e frite com os temperos e a ave por cerca de 10 minutos. Assim que dourar, acrescente molho de tomate e, em seguida, meia xícara de nata. Acompanha a polenta.

Senhor Orval lembra desta receita, pois era preparada por sua mãe com pombas que ele e seus irmãos pegavam com as arapucas que montavam durante as brincadeiras.

Orval Siviero, nascido em 23/12/1927.



BACALHAU

Bacalhau

Molho

Couve folha

Batata

Azeitonas

Leite de coco

Modo de preparo: fazer o molho vermelho, depois acrescentar o bacalhau desfiado ao molho, levar ao fogo e quando começar a ferver, desligar.

Couve: cortar bem fininha, colocar na água para ferver por 2 minutos e desligar a água.

Batatas: descascar as batatas e cortar em quadradinhos, ferver 2 minutos, desligar e tirar a água.



Montagem: a montagem deve ser feita em uma panela bonita (pois ela irá para a mesa). A primeira camada na panela será de bacalhau. A segunda camada com batatas e bacalhau novamente, após a couve e bacalhau e assim sucessivamente, terminando com bacalhau e azeitonas a gosto. Acrescentar o leite de coco. Após, leve a panela ao fogo bem baixinho durante 1 hora, sem mexer no bacalhau. Bacalhau pronto... panela na mesa!

Esta é a receita do bacalhau servido na ceia de Natal para a família da Senhora Ilza e do Senhor Ayres Tres.

Ilza Luiza Meneguzzo Tres, nascida em 05/09/1931 e Pedro Ayres Tres, nascido em 11/03/1931.

BACALHAU COM BATATAS

700 g bacalhau
6 cebolas
3 colheres de azeite
1 colher de alho picado
100 g de manteiga com sal
Salsa picada a gosto

Modo de preparo: primeiramente é necessário dessalgar o bacalhau, lavá-lo em água corrente até retirar o excesso de sal. Após este processo, deixar o bacalhau imerso na água por 12 horas. Retirá-lo e reservar a água. Após a retirada, colocar em uma panela para ferver com água até cobrir o bacalhau, deixando cozinhar por 30 minutos. Tirá-lo do cozimento e também reservar a água, quebrando-o em pequenos pedaços. Pegar as cinco cebolas, picá-las e colocá-las numa panela com as três colheres de azeite e mais o bacalhau, fritando e adicionando água aos poucos. Em outra panela, cozinhar as batatas, com uma cebola picada e três colheres de azeite (não colocar sal). Juntar as batatas e misturar com o bacalhau (se o bacalhau ficar com pouco sal, misturar a água que anteriormente foi reservada). Ir mexendo em fogo brando. Colocar 100 g de manteiga e, quando derreter, adicionar salsa picada, desligando o fogo. Rende aproximadamente 15 porções.

Segundo a neta Victória, o Bacalhau com Batatas é uma receita muito tradicional, preparada todos os anos na época de Páscoa por sua avó e por sua mãe. Esta receita passou de geração em geração, pois a bisavó Joana fazia para seus filhos e seu marido na Sexta-feira Santa, onde todos degustavam e apreciavam seus dotes culinários. A avó Ainda, ao ver sua mãe cozinhando, aprendeu também a reproduzir este manjar e, após algum tempo, cozinhava para seus filhos e seu marido. E com sua mãe Anabel não foi diferente, atualmente, é ela quem faz esta receita.

Aida Cenci Breda, nascida em 28/08/1928.

ENSOPADO DE PEIXE

Peixe
Tomate
Vinho branco
Cebola
Temperos verdes
Alho
Pimenta
Sal
Banha para untar o fundo da panela

Modo de preparo: em uma panela, dispor os ingredientes em camadas, primeiro os temperos, após o peixe, e assim por diante. Acrescentar um copo de vinho branco e deixar cozinhar em fogo a lenha até ficar bem cozido.

O Senhor João gostava de fazer essa receita para a família.

João Baptista Picoli, nascido em 05/08/1925.

PASTÉIS

2 ovos
½ copo de água
1 colher de azeite
1 colher de cachaça
1 pitada de sal
Farinha de trigo



Modo de fazer: juntar os ingredientes, amassar e deixar a massa “descansar”. Espichar a massa bem fina. Rechear conforme às preferências.

Esta receita lembra os lanches servidos durante os encontros familiares.

Anna Idavina Pitol Wearich, nascida em 13/06/1928.

POLENTA

4 litros de água

1 pouquinho de sal

800 g de farinha de milho

Modo de preparo: cozinhar sempre na “calieira”, no fogão a lenha por 45 minutos, colocando a farinha aos poucos.

Possivelmente Seu Severino aprendeu a receita com a mãe e assim foi passada de geração em geração.

Severino Domingos Bortoncello, nascido em 03/04/1926.



POLENTA

Prendete una pentola aggiungete l'acqua e portate a bollore quando sarà cotta aggiungete la farina di mais con un pizzico di sale.

Mescolare finché non si stacca della padella.

Prendi un piatto e mettilo dentro ed è pronto.

E aggiungi formaggio e salame e buona voglia di mangiare.

“Naquele tempo éramos de família muito humilde e não tínhamos muitas condições. Então fazíamos bastante polenta com queijo ou omelete e cebola. Este prato traz boas lembranças do tempo de infância.”

Palavras de João Antônio Scarton, nascido em 15/04/1931.



POLENTA DE ABÓBORA

1 kg de abóbora ou moranga descascada

2 litros de água

1 colher rasa de sal

Farinha de milho

Modo de preparo: cozinhar a abóbora com os 2 litros de água. Bater com um batedor e colocar o sal e farinha de milho até o ponto de polenta mais mole. Cozinhar por 45 minutos ou 1 hora, conforme o fogo. Também pode ser saboreada com leite, no prato, no café da manhã.

A receita era feita por Dona Helena, mãe de Sabino. Ao longo do tempo, outros familiares foram aprendendo este quitute, como Dona Santina e Dona Nilse, esposa e nora. Hoje em dia é a nora Nilse quem prepara a polenta de abóbora com leite no café da manhã para o Seu Sabino.

Sabino de Martini, nascido em 18/11/1921.



POLENTA SCONTA

Polenta:

1 kg de farinha de milho

3 litros de água

Sal a gosto

Modo de preparo: ferver a água em uma panela e, em fogo baixo, polvilhe a polenta, mexendo constantemente. Acrescente o sal e cozinhe até a polenta ficar em ponto cremoso.

Molho:

2 kg de frango

2 cebolas

5 dentes de alho

4 cubos de toucinho de porco

2 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de massa de tomate

Temperos verdes (salsa, sálvia, etc...) a gosto

Água



Queijo ralado

Modo de Preparo: corte o frango em pedaços e tempere com alho e sal. Em fogo alto, coloque o toucinho para fritar (o toucinho pode ser substituído por banha). Acrescente a cebola cortada em cubos e deixe dourar. Acrescente o frango e deixe até dourar, mexendo de vez em quando, adicionando água fervente aos poucos. Quando estiver bem cozido, acrescente a manteiga e os extrato de tomate. Por fim, coloque os temperos verdes a gosto. Sirva a polenta com cobertura do molho e generosa camada de queijo ralado.

“A receita de Polenta Sconta remete aos meus tempos de infância. Minha mãe a preparava com frequência. Era um prato simples, porém muito nutritivo e todos da família o apreciavam. Após um dia de trabalho árduo na lavoura encontrávamos aconchego e conforto na comida preparada com amor pela nossa mãe. E mesmo hoje, após quase 96 anos de vida, ainda guardo com carinho a lembrança de todos nós reunidos ao redor da mesa.

Vale lembrar que todos os ingredientes que fazem parte desse prato eram cultivados pela família, desde a criação de frangos até o cultivo do milho e temperos. A massa de tomate era produzida artesanalmente por nossa mãe, a partir de tomates plantados pela família. Toda a receita era resultado de muito trabalho e persistência.

Lembro que, ainda menino, levava o milho para o moinho que ficava há duas horas de cavalo de nossa casa. Lá aguardava a moagem e depois retornava com a farinha. Por vezes, já era noite quando chegava em casa.

Eram tempos difíceis que demandavam coragem, mas ao mesmo tempo, belos, de muita solidariedade e de uma vida comunitária intensa. Guardo com carinho as lembranças dessa época de minha infância.

Naqueles tempos havia grande quantidade de animais disponíveis na natureza, por isso alternativamente ao galeto, utilizávamos pássaros para fazer o molho. Caçar passarinhos nos trigais se tornava um momento de diversão e verdadeira competição entre irmãos. Eram tico-ticos, pombas e nambus. Vale lembrar que naquela época não havia essa consciência de preservação e de sustentabilidade do meio ambiente que hoje sabiamente se encontram presentes. Podemos utilizar codornas criadas em cativeiro para fazer um saboroso molho adaptando-o à Polenta Sconta.”

Palavras do Sr. Amélio Guido Romani, nascido em 12/11/1925.

SOPA DE FEIJÃO

Feijão

Cebola

Louro

Alho

Banha

Farinha de trigo

Modo de preparo: cozinhar o feijão com vários temperos e banha. Para engrossar o caldo, colocar uma colher de farinha de trigo.

Dona Amélia conta que preparava esta receita várias vezes por semana, por ser rápida e fácil de fazer. Lembra que possuía uma jornada corrida, diariamente ia para a roça, cuidava dos nove filhos e do marido que estava doente.

Amelia Cenci Baldissera, nascida em 18/10/1926 e falecida em 04/10/2021.



SOPA DE LEITE DE VACA

1 litro de leite de vaca

1 colher de manteiga

Sal a gosto

1 xícara de arroz

Modo de preparo: quando o leite ferver, acrescentar o sal, a manteiga e o arroz. Ferver até o arroz ficar macio.

Seu Plácido Faccio é filho de Giacomo Faccio que, viúvo e com 7 filhos, casou-se com a também viúva, mãe de 2 filhos, Dona Maria. Dessa união tiveram mais 5 filhos. Uma família numerosa, mas unida. Recorda que a mãe Maria fazia sopa de leite de vaca para todos.

Plácido Faccio, nascido em 02/01/1931.



TEMPERO PARA CARNE

Sal grosso

Temperos como salsa, sálvia, osmarin, manjerona, limão, alho e cebola

Vinho e um pouco de vinagre de pimentinha

Modo de preparo: colocar o tempero na carne e, depois de espetada, colocar o sal grosso. Quando estiver assada, bater o sal.

“Sempre trabalhei nas festas da comunidade como churrasqueiro e asso churrasco até hoje, não mais nas festas, mas em casa. Trabalhei não só em nossa comunidade, mas em outras também.”

Palavras do Senhor Elías Zechin, nascido em 11/05/1929.



BEBIDA

NOZETA

20 litros de graspa

5 litros de água

5 kg de açúcar

100 unidades de nozes verdes

100 g de canela

10 cravos da índia

Modo de preparo: cortar as nozes em pedaços. Fazer uma calda em ponto de fio com o açúcar e acrescentar a água quente, a canela, os cravos da índia e as nozes. Deixar ferver por aproximadamente uma hora. Tirar do fogo e adicionar a graspa. Coar e colocar em garrafas. Deixar repousar por 40 dias longe da claridade (enterrar).

Segundo o filho Renato, esta receita é muito antiga e era preparada por seu tio João.

José Marinello, nascido em 03/02/1928.



CONHEÇA OS DEMAIS IDOSOS COTIPORANENSES QUE POSSUEM MAIS DE 90 ANOS DE IDADE:



Duzolina José Teixeira Domingues,
nascida em 27/12/1927.



Gemile Maria Pancotto Duz,
nascida em 23/04/1931.



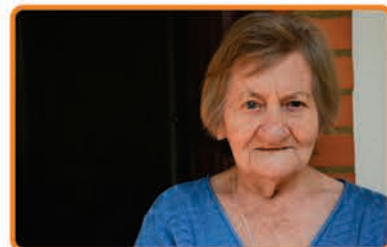
Erlinda Ritta Paludo,
nascida em 13/10/1929.



Leonilda Domingas Picetti Storti,
nascida em 11/09/1927.



Santo Bertolini,
nascido em 29/07/1930.



Victoria Tilton,
nascida em 30/03/1926.



Murillo Vivaldino Dall Ago, nascido em 18/02/1926.



Município de Cotiporã
Secretaria de Saúde e Assistência Social