

SEMANA
FARROUPILHA
ARROIO GRANDE 2024

1ª Edição



CULINÁRIA
Campeira



Nossa
identidade
é o nosso
patrimônio



PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DE ARROIO GRANDE/RS

Receitas com Histórias reflete a importância da diversidade gastronômica como parte fundamental da identidade cultural brasileira, com foco na culinária de Arroio Grande/RS. Essa culinária é vista como essencial para a preservação e expressão da cultura local, refletindo histórias, tradições e saberes da região.

A culinária é descrita como uma arte que envolve desde a escolha dos alimentos até a sua preparação e serviço. A publicação visa promover a valorização dos pratos típicos e reconhecer que, mesmo nas preparações mais simples, há uma rica história e conexão com a

cultura local.

A gastronomia vai além da necessidade nutricional, abrangendo aspectos culturais, sociais e ambientais. A culinária de Arroio Grande é vista como um produto do intercâmbio cultural e um reflexo da diversidade cultural do município.

Além disso, a publicação "Receitas com Histórias" busca preservar e valorizar os saberes e práticas culinárias locais, que são vistas como um patrimônio imaterial que deve ser protegido e reconhecido conforme a Constituição Federal e pela comunidade

Prefeitura de Arroio Grande
Prefeito
Ivan Guevara

Secretaria de Cultura
Anelize Carriconde

Diretor de Eventos
Fabrcio Cruz

Departamento de Memória e Patrimônio
Franciele Soares

Diretor Administrativo
Luiz Roberto Cunha
Conselho Municipal de Cultura
Presidente
Adriana Corrêa Garcia

Expediente

Pesquisa e Projeto Editorial
Anelize Carriconde
Heron Moreira

Projeto Gráfico
Fabrcio Cruz

Esta publicação está no escopo da Lei Municipal 3210/2021, que estabelece o Plano Municipal de Cultura e as prioridades e ações no setorial de Culinária e financiado pela Política Nacional Aldir Blanc - Lei 14.399/2023, bem como pelo Decreto Lei 11.453/2023.

Catálogo na Fonte

Biblioteca Pública Zélia Lisboa Sobral Soares
Virgínia Oliveira Borges
CRB - 10/1952

R295 Receitas Campeiras / Organizadores Anelize Carriconde, Heron Moreira. Arroio Grande: Selo Biblioteca Pública Zélia Lisboa Sobral Soares, 2024. 20p.: color. (revista) -

ISBN: 978-65-00-96063-1

1. Gastronomia. 2. Culinária Campeira. 3. Culinária Gaúcha. I. Título II. Carriconde, Anelize (org.) III. Moreira, Heron (org).

CDD 394.1

Índice para catálogo sistemático:

1. Costumes gerais - 394
2. Alimentação - 394.1



Sumário

Receitas com histórias: *pág. 3*
 Culinária Campeira: *pág. 3*
 Compartilhamento de Sabores e Saberes: Gastronomia/UFPEL: *pág. 4 - 5*
 Concurso Culinária Campeira 2019: *pág. 6 a 8*
 -Edição 2022: *pág. 9 a 11*
 -Edição 2023: *pág. 12 a 14*
 Receitas com Histórias: *pág. 15*
 Concurso de Doces Caseiros: *pág. 16 - 17*
 Mostra e Pesquisa Culinária - FENAE: *pág. 18*



Fogo de chão para o preparo de pratos campeiros, 2022. Foto: Fabrício Cruz.

“se tu tem habilidades culinárias, procure desenvolvê-las e partilhá-las (...). Se não tem habilidades culinárias, procure adquiri-las. Para isso, converse com as pessoas que sabem cozinhar, peça receitas a familiares, amigos e colegas e comece a cozinhar! (Princípio “desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias” - Guia Alimentar para a População Brasileira/2014)

COMIDA É CULTURA, COMIDA É POLÍTICA

As políticas públicas brasileiras de alimentação destacam a importância das práticas e habilidades culinárias para a reeducação alimentar e promoção de um estilo de vida saudável. O Guia Alimentar para a População Brasileira incentiva o

desenvolvimento e compartilhamento de habilidades culinárias, sugerindo que quem já possui essas habilidades as refine e as compartilhe, enquanto aqueles que não as têm devem buscá-las conversando com pessoas experientes e começando a cozinhar. Em Arroio Grande/RS, o Plano Municipal de Cultura (2021) e o Plano Setorial da Culinária (2021-2024) valorizam a gastronomia local, incluindo pratos típicos e práticas culinárias regionais. As prioridades incluem promover o consumo de pratos campeiros e pescados locais, inclusive na merenda escolar, qualificar e divulgar a culinária típica, integrar a comunidade pesqueira e realizar concursos culinários. As ações concretizadas buscam registrar e preservar a culinária local através de eventos, parcerias entre escolas e mestres do saber, e feiras de pescado.



Carreteiro, 2022. Foto: Fabrício Cruz.

RECEITAS COM HISTÓRIAS

A culinária é uma combinação de arte e ciência que reflete a cultura, geografia e história de uma região. As práticas alimentares espelham as mudanças sociais e econômicas, revelando valores e crenças locais. A comida é essencial não só para a nutrição, mas também como um símbolo que conecta a história local com narrativas pessoais e coletivas.

As receitas transmitem conhecimento culinário e histórias ao longo do tempo, refletindo experiências individuais e coletivas. Elas revelam formas tradicionais de subsistência, como caça, coleta, agricultura e pastoreio, com exemplos de recursos locais como frutas para doces.

A agricultura é fundamental, mostrando a produção de alimentos locais e importados. Povos indígenas utilizavam a agricultura, e essa prática evoluiu com a incorporação de alimentos de outras regiões. O pastoreio, introduzido no Rio Grande do Sul por colonizadores, tornou-se crucial para a economia regional, refletindo-se em receitas com produtos de gado, leite e ovos, bem como em pratos de caça como a carne de javali, ou as sobremesas que adoçam o cotidiano.

A alimentação é central na vida humana, cheia de histórias e significados. Cada receita reflete a interação com o ambiente e a cultura local. Assim,

ao saborear nossos pratos, nos conectamos com as histórias que eles contam. Bom apetite!

CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA

A valorização da cultura gastronômica através de receitas típicas na perspectiva das histórias e das memórias culinárias e campeiras da região de Arroio Grande/RS é a finalidade do Concurso que realizou três edições nos Festejos Farroupilhas de Arroio Grande, em 2019, 2022 e 2023, no Acampamento Farroupilha Nézio Teixeira. Nesse período foram inscritos 24 pratos campeiros, com 150 inscritos, em 14 piquetes ou grupos tradicionalistas.

A parceria entre a Pró-reitoria de Extensão e Cultura (PREC) e o curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) atua como jurados em concursos de pratos tradicionais gaúchos. Eles avaliam ingredientes típicos, técnicas, apresentação, sabor, cocção, textura, criatividade e inovação. Além de qualificar o concurso, a parceria serve como um laboratório para o curso de Gastronomia, oferecendo uma vivência prática no contexto cultural e histórico da culinária tradicionalista.

Participação do Curso de Gastronomia da UFPel nas edições do Concurso de Culinária Campeira em Arroio Grande: Compartilhamento de Sabores e Saberes



Professora Dra. Tatiane Kuka Valente Gandra

A Prefeitura de Arroio Grande, através da Secretaria de Cultura, oportunizou a participação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas nas três edições do Concurso de Culinária Campeira, realizadas durante a Semana Farroupilha, no Município de Arroio Grande, é um exemplo notável de como a Extensão Universitária pode promover a troca de saberes e a valorização da cultura regional. As edições do concurso ocorreram em 2019, 2022 e 2023, e contaram com a presença de professores, alunos egressos e alunos do Curso como jurados, avaliando pratos tradicionalistas apresentados pelos piquetes de Centros de Tradições Gaúchas (CTGs).

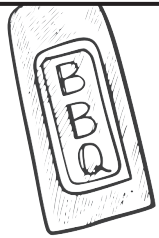
E neste sentido, mais do que avaliar pratos, em termo de apresentação, combinação de sabores e texturas, nós, professores e alunos, nos deparamos com uma cultura gaúcha riquíssima que deve ser apreciada e entendida em suas diferentes faces vindas de uma única raiz: o amor, seja, pela Terra, pela Cultura de um Povo ou pela Tradição que atravessa gerações.

Ao atuar como jurados, os professores e alunos não apenas contribuem com sua expertise, mas também aprendem com a diversidade e riqueza das tradições locais. Esta interação promove um intercâmbio de saberes que enriquece tanto a comunidade acadêmica quanto a comunidade local. A experiência prática de avaliação e o contato direto com a cultura regional proporcionam um aprendizado único e valioso, especialmente para os alunos do nosso Curso.

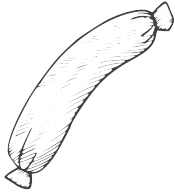
que celebram a cultura e a identidade regional.



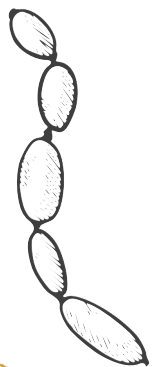
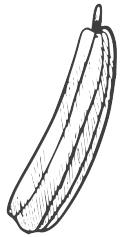
Jurados das 3 edições do concurso: Prof.^a Dr.^a. Tatiane Gandra, Tecnóloga em Gastronomia Renata Ramirez, Prof.^o. Dr.^o. Luca Borges, Prof.^o. Dr.^o. Silvana Orlandi, Prof. Dr. Valdecir Ferri e Prof. Dr. Felipe Herrmann, Tecnólogo em Gastronomia José Nascimento, Estudante de Gastronomia Laura da Silva Duarte, Prof.^a Dr.^a Chirle Raphaelli, Tecnóloga em Gastronomia Vanessa Monteiro, Tecnólogo em Gastronomia David Cabral, Prof.^a Dr.^a Chirle Raphaelli.



Através das diferentes edições, mesmo com jurados distintos, podemos perceber que o Concurso de Culinária Campeira é uma celebração das tradições culinárias gaúchas, onde os participantes apresentam pratos que refletem a rica herança cultural do Rio Grande do Sul. Entre os pratos apresentados estão delícias como javali na chapa ou com massa, risoto de cordeiro ou ao molho branco, o arroz carreteiro, a tainha na brasa e até uma fusão gastronômica de sabores como a paeja Rio-Grandense, entre outros, que não apenas encantam pelo sabor, mas também pela história e significado que carregam. Além de transcender o significado de ser cozinheiro tradicionalista.



Além disso, é importante destacar que o convite feito pela Secretária de Cultura Anelize Carriconde para que nós, professores e alunos, do Curso de Gastronomia da UFPel, pudéssemos atuar como jurados no concurso foi de extrema importância para a extensão universitária, ligada a projetos vinculados a Pró-Reitoria e Extensão e Cultura (PREC). Este envolvimento permitiu que o conhecimento acadêmico transcendesse os muros



da Universidade e se conectasse diretamente com a comunidade. A avaliação técnica e criteriosa dos pratos, feita por especialistas, garante a valorização das habilidades culinárias dos participantes e promove a melhoria contínua das práticas gastronômicas regionais, contudo sempre voltamos trazendo mais conhecimento do que levamos.

Para a Universidade, essa ação fortalece os laços com a comunidade, demonstrando o compromisso com a valorização e preservação da cultura gaúcha. Igualmente, oferece aos alunos uma oportunidade ímpar de aplicar seus conhecimentos em um contexto real e culturalmente significativo, mostrando que a educação vai além das salas de aula e se manifesta em práticas

JAVALI NA CHAPA

1º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2019

Piquete Lanceiros de Mauá

Patroa: Roselaine Corrêa Andreuchetti

Cozinheiro: Guilherme da Silva Lisboa

Equipe: Marco Aurélio Ribeiro e Jardel Martins.



1º Concurso Culinária Campeira/2019 - Foto Javali na Chapa
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

O javali, nativo da Europa, Ásia e norte da África, foi introduzido no Brasil em 1961 para caça e consumo de carne, especialmente no sul. Em 1989, a seca do Rio Jaguarão pode ter facilitado a dispersão de javalis do Uruguai para o Rio Grande do Sul. Embora seja uma espécie predatória, a carne de javali é bastante apreciada na culinária gaúcha.

Ingredientes:

3 kg de carne de javali desossada, 1 kg de cebola, 5 dentes de alho, 1 pimentão verde, 1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo, sal, pimenta e temperos a gosto.

Modo de Preparo:

1. Cortar os ingredientes em pedaços maiores. 2. Colocar todos os ingredientes na chapa. 3. Temperar com sal e pimenta. 4. Cozinhar até o ponto desejado da carne.



JAVALI AO MOLHO COM MASSA

2º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2019

Piquete Herança Nativa

Patrão: Gerson Ricardo Brito

Cozinheiro: Igor Antunes

Equipe: Alisson Carvalho, Edgar Morais e Leandro Cardozo.

Equipe: Marco Aurélio Ribeiro e Jardel Martins.



1º Concurso Culinária Campeira/2019 - Foto Javali ao Molho com Massa
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

Na década de 1990, o interesse pela criação de javalis aumentou para suprir a demanda por carnes exóticas no Brasil. Embora a carne de javali seja apreciada, a espécie é agressiva e se adapta facilmente, causando impactos ambientais e socioeconômicos, especialmente para pequenos agricultores. A caça é empregada como forma de manejo para controlar a população e fornecer carne para consumo.

Ingredientes:

Paleta de javali, cebola, tomate, pimentão, alho e uma pitada de sal, massa, ½ garrafa de vinho branco seco

Modo de Preparo:

1. Cortar e cozinhar os ingredientes para o molho. 2. Acrescentar a paleta de javali ao molho. 3. Cozinhar até o ponto desejado das carnes. 3. Cozinhar a massa no molho juntamente com o vinho.



CARRETEIRO

3º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2019

Grupo Tradicionalista Laço Armado

Patrão e cozinheiro: José Ronaldo Gonçalves Marinho

Equipe: Pedro Lima Neto, Luiz Alberto Marinho e Nilo Roberto

Rodrigues.



1º Concurso Culinária Campeira/2019 - Foto Carreteiro
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

O Arroz de Carreteiro, típico da culinária gaúcha, reflete a história do Rio Grande do Sul. Com o gado bovino introduzido por volta de 1600 e a indústria do charque iniciada em 1780, o prato surgiu entre carreiros e tropeiros que transportavam mercadorias e boiadas. Feito em uma panela, é um prato simples e tradicional da culinária campeira, adaptado à vida no campo.

Ingredientes:

500 gramas de Arroz, 500 gramas de charque, 3 dentes de alho, 1 cebola, 1 tomate, ½ pimentão, 2 batatas, óleo e sal a gosto.

Modo de Preparo:

1. A ferver o charque, trocando de água pelo menos uma vez, retirar e cortar em pedaços menores 2. Em uma panela com óleo, fritar o charque até dourar. 3 Acrescentar cebola, alho, sal e fritar. 4. Colocar água quente, pelo menos dois dedos acima do arroz. 5. Provar o tempero e após ferver em fogo baixo.

Participantes:

Mexido - Querência Serrana: José Roberto da Silva, Maria da Graça Machado. Lara Moreira, Marilanda Ferraz.

Carreteiro de Charque - Piquete Chimarrão: Juarez Espíndola, José Lima, Iure Espíndola e Paula Aires Costelão - JJ Mendonça de Souza: Miguel Machado Rodrigues, Michel Prestes e Márcio Prestes.

Arroz Carreteiro - Os Farroupilhas: Cassiano Ginar Serpa, Raquel Faria Caetano, Júnior Barros e Tatiane.

Arroz Carreteiro - Grupo Porteira Velha: Rovir Borges, Luismari Mello, Naira Borges Pinto e Márcia dos Santos.

Carreteiro de Rês - Piquete Lanceiros da Querência: José Claudio Balhego de Araújo, Baltazar e Angelita.

Carreteiro com Charque Ovino - Grupo Fogo de Chão: Bruno Brum, Ari Silva, Willian Rodrigues, Edson Rodrigues e Sulamar Brum.

Arroz com Charque - Piquete Raízes da Tradição: Sandro Caetano, Josimar Rodrigues, Ronaldo Caetano, Elis Caetano e Greice Göebel.

RISOTO DE CORDEIRO

1º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2022

Piquete Lanceiros Negros

Patrão: Paulo Rogério Gonçalves

Cozinheiro: Marcos de Souza Machado

Equipe: Sônia Cardozo, Topázio da Silva e Graziela Gonçalves



2º Concurso Culinária Campeira/2022 - Foto Risoto de Cordeiro
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

A chegada intensiva de italianos ao Rio Grande do Sul ocorreu entre 1870 e 1910. O risoto, representando a culinária italiana, foi adaptado no estado substituindo o arroz arbóreo por arroz agulha, e incorporando temperos, legumes, queijo e vinho locais de Arroio Grande. A carne ovina, de destaque na região, também é incluída. Essa variação do risoto visa promover a culinária local como atrativo turístico e típico da culinária campeira do RS.

Ingredientes:

Arroz agulha, carne ovina, queijo, vinho, cenoura, alho, cebola, pimentão, azeite, alho, cebola, pimentão, azeite e alecrim.

Modo de Preparo:

1. Em uma panela de pressão, aqueça o azeite e frite a carne de cordeiro cortado em cubos, temperado com sal e alecrim, até dourar. 2. Adicione cebola, cenoura e pimentão em cubos pequenos e refogue por 3 minutos. Acrescente água, tampe e cozinhe por 45 minutos. 3. Separe o caldo e desfie a carne. 4. Em uma caçarola, frite a cebola picada em manteiga até dourar. Adicione o arroz, frite até ficar transparente e depois o vinho. Aos poucos, acrescente o caldo quente e uma colher de sopa de sal, mexendo até o arroz ficar al dente. Misture a carne desfiada e ajuste o sal.



MEXIDO DE ESPINHAÇO DE OVELHA

2º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2022
PIQUETE LANCEIROS DE MAUÁ

Patroa: Roselaine Corrêa Andreuchetti

Cozinheiro: Guilherme da Silva Lisboa

Equipe: Gilmar de Oliveira Dutra, Jardel Martins e Marco

Aurélio Ribeiro.



2º Concurso Culinária Campeira/2022 - Foto Mexido de espinhaço de ovelha
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

Os ovinos chegaram ao Brasil no século 1600, trazidos por portugueses e espanhóis. Devido ao seu porte e fecundidade, as ovelhas tornaram-se essenciais na subsistência, beneficiadas pelo clima dos pampas. O espinhaço, uma região menos nobre da carcaça, é valorizado na culinária regional. A carne ovina é fundamental na cultura gaúcha, presente em toda a região e contribuindo para a identidade gastronômica e afetiva do estado.

Ingredientes:

3 kg de espinhaço ovelha, 4 cebolas, 4 dentes de alho, 6 tomates, pimentão sal a gosto e temperos a gosto farinha de mandioca conforme o ponto do mexido.

Modo de Preparo:

1. Panela de ferro e fogo de chão. 2. Esquentar a panela com óleo e fritar a cebola, o alho, o tomate e o pimentão até ficarem macios. 3. Acrescente o espinhaço, temperar com sal e deixar fritar. 4. Adicionar água quente até cobrir tudo e deixar cozinhar por tempo suficiente da carne iniciar a desgrudar do osso. 5. Adicionar, aos poucos, a farinha de mandioca, mexer até se transformar em pirão. 6. Desligar e acrescentar a salsa picada.



LÍNGUA DE BOI AO MOLHO COM BATATA

3º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2022

PIQUETE HERANÇA NATIVA

Patrão: Gerson Ricardo de Brito

Cozinheiro: Igor Antunes

Equipe: Cosbi Damião Botelho, Edgar Morales e Gledson

Rodrigo de Brito. Aurélio Ribeiro.



2º Concurso Culinária Campeira/2022 - Foto Língua de boi ao molho com batata
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

A língua de boi, apesar de ser uma carne polêmica e pouco apreciada por alguns, tem um sabor intenso e uma textura macia. Rica em vitaminas do complexo B, cálcio, ferro e fósforo, é uma receita campeira que exemplifica a utilização completa do bovino na culinária.

Ingredientes:

Língua de boi, cebola, pimentão, alho, extrato de tomate, 5 batatas, água mineral, vinho tinto seco, queijo e sal a gosto.

Modo de Preparo:

1. Descascar a língua e lavar bem no vinagre. 2. Cozinhar as batatas descascadas em água com gás e vinho tinto. 3. Preparar o molho com o queijo derretido e acrescentar a carne até o ponto desejado. 4. Acrescentar as batatas cozidas separadamente.



TAINHA NA BRASA

PIQUETE ALMA CAMPEIRA

1º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2023

Patrão: Leandro Soares Cardozo

Cozinheiro: Matheus Dias Pereira

Equipe: Paula Soares Naveira, Fernanda Farias Ribeiro e Elton de Moraes Cardozo.



3º Concurso Culinária Campeira/2023 - Foto Tainha na Brasa
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

A tainha na brasa é um prato típico do Rio Grande do Sul, especialmente popular no litoral sul e na região do Guaíba. Consiste em tainha assada sobre lenha e é um dos pratos mais vendidos durante a Festa do Mar em Rio Grande. Sua preparação remete à tradição indígena da pesca, que era a base da alimentação dos povos que viveram ao longo da Lagoa Mirim.

Ingredientes:

Tainha, sal, alho e azeite de oliva

Modo de Preparo:

1. Preparar o fogo em brasa. 2. Temperar a tainha com sal, alho e azeite. 3. Assar a tainha em grelha sobre as brasas.



PAEJA RIO-GRANDENSE

2º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2023
PIQUETE LANCEIROS NEGROS

Patroa: Graziela Gonçalves da Silva

Cozinheiro: Marcos de Souza Machado

Equipe: Topázio da Silva, Sônia Cardozo e Samya Machado da Silva.



3º Concurso Culinária Campeira/2023 - Foto Paeja Riograndense
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

A Paeja Riograndense é inspirada na paella espanhola e utiliza carnes típicas da região (ovino, suíno e bovino), banha de porco, temperos, legumes, vinho, ovos de codorna (introduzidos no RS na década de 1980) e queijo. Reflete a tradição gaúcha de adaptar pratos de influências estrangeiras, com base na história de colonização espanhola do estado.

Ingredientes: Arroz, carnes, legumes, temperos, vinho, queijo, ovos de codorna, banha suína, bacon e linguiças.

Modo de Preparo: 1. Em uma panela grande e rasa, aqueça o óleo e a banha suína. 2. Frite as carnes escolhidas. 3. Refogue, mexendo de vez em quando, por cerca de 15 minutos, até as carnes ficarem douradas. 4. Acrescente os legumes e refogue bem e adicione a água quente e o açafrão e mexa bem. 5. Junte o arroz, tempere e adicione o vinho. 6. Deixe levantar fervura e cozinhe por cerca de 8 minutos, em fogo médio, ou até o arroz ficar cozido. 7. Retire do fogo e adicione queijo e decore com pimentão e ovos de codorna.



CORDEIRO AO MOLHO BRANCO

3º LUGAR CONCURSO CULINÁRIA CAMPEIRA/2023
PIQUETE HERANÇA NATIVA

Patrão: Gerson Ricardo Telles de Britto

Cozinheiro: Igor Antunes

Equipe: Paulo Luiz Araújo, Jamir dos Santos e Gledson Rodrigo de Britto



3º Concurso Culinária Campeira/2023 - Foto Cordeiro ao molho branco
Autor: Fabrício Cruz

Descrição:

1. Em uma panela grande e rasa, aqueça o óleo e a banha suína. 2. Frite as carnes escolhidas. 3. Refogue, mexendo de vez em quando, por cerca de 15 minutos, até as carnes ficarem douradas. 4. Acrescente os legumes e refogue bem e adicione a água quente e o açafrão e mexa bem. 5. Junte o arroz, tempere e adicione o vinho. 6. Deixe levantar fervura e cozinhe por cerca de 8 minutos, em fogo médio, ou até o arroz ficar cozido. 7. Retire do fogo e adicione queijo e decore com pimentão e ovos de codorna.

Ingredientes:

Quarto de cordeiro, cebola, tomate, pimentão, alho, 300 gr de queijo fatiado, 2 caixas de creme de leite, vinho branco seco e sal a gosto.

Modo de Preparo:

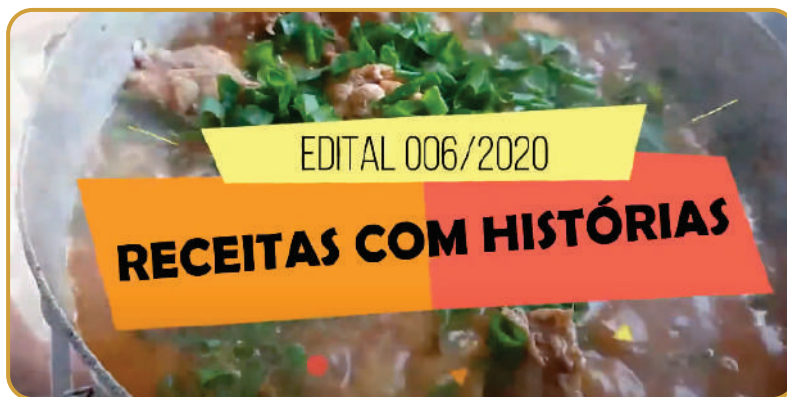
1. Preparar o molho branco com os ingredientes. 2. Acrescentar o quarto de cordeiro cortado. 3. Temperar e cozinhar até o ponto desejado da carne.



Participantes da 3ª Edição

Piquete Tradicionalista Estampa Gaúcha - Escabeche de Cordeiro: Juvenal Botelho de Souza, Fábio Luis Barros da Silva, Marina Berneira da Silva, Karoline e Bruna.

Piquete Os Farroupilhas - Vaca Atolada: Cassiano Ginar Serpa, Raquel Caetano e Humberto Noé



RECEITAS COM HISTÓRIAS

O Concurso “Receitas com Histórias” (Edital 006/2020 - Lei Aldir Blanc) teve como objetivo selecionar pratos culinários característicos de Arroio Grande/RS. Além do modo de preparo, os projetos deveriam vincular uma história ao prato. O resultado foram 5 vídeos que podem ser acessados no canal do youtube AG TV.

O Concurso se baseou em algumas diretrizes, entre elas: incentivar a produção cultural local, fomentar o processo criativo e a produção autoral, promover o fazer artístico e o registro e promoção dos saberes e fazeres culturais através da culinária, pelas mãos de quem vive a gastronomia em seu cotidiano.

Confira os vídeos e as receitas no canal do [youtube.com/agtv](https://www.youtube.com/agtv)

O Carreiro de Charque do Tuíca apresenta uma versão única do prato, resultado de uma troca de ingredientes que criou uma variação distinta.



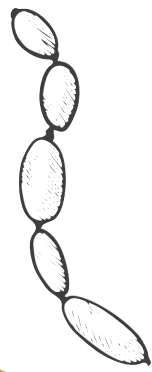
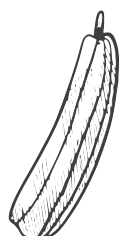
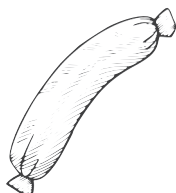
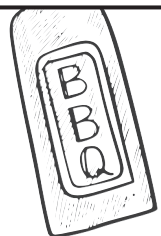
O Mexido Campeiro à moda Dutra tem uma história ligada ao cozinheiro Gilmar Dutra e seu colega, que improvisavam para preparar o prato.

O Carreiro de Espinhaço de Ovelha marca o início da trajetória de mais de 20 anos do cozinheiro Silvio Luiz da Silva Nunes, para quem a cozinha é uma forma de oralidade transmitida de geração em geração.



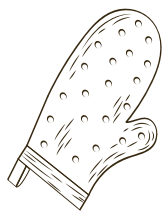
O Mexido Campeiro, de Jorge Air Araújo Menades, é uma receita que aprendeu com o pai e serve 100 pessoas, refletindo seus 30 anos de experiência na cozinha.

O Hambúrguer de Feijão, apresentado por Diana Domingues Araújo, também conhecida como a Vegana da Tattoo, é parte de um projeto fotográfico culinário que mostra como se alimentar de forma prática, nutritiva e saborosa sem carne.





CONCURSO DE DOCES CASEIROS



O Concurso teve como objetivo a valorização da cultura gastronômica dos “Doce Caseiros” de Arroio Grande/RS. A importância do registro desses doces contribui para amplamente divulgar os saberes e fazeres considerados patrimônio imaterial, fazendo parte dos valores culturais dessa comunidade. A



realização foi através de recursos da política de patrocínios da Corsan e com apoio da EMATER. As categorias do Concurso para as receitas foram: 1) doces de frutas, como compotas, geléias, frutas cristalizadas, entre outros; 2) doces de ovos e/ou leite, e 3) bolos e tortas: bolos com cobertura, bolos com recheio, tortas, rocamboles, entre outros.



FIGOS CRISTALIZADOS:

1º Lugar na categoria *Doces de Frutas* - Margarete dos Santos Teixeira



Descrição: O figo chegou no Brasil no século XVI e é um dos doces típicos caseiros de nossa região. O figo é popularmente considerado uma fruta, mas na verdade é uma flor.

Ingredientes: 2kg de figos, 1,5kg de açúcar, 1 L. de água, Açúcar cristal para polvilhar.



Modo de Preparo: 1. Fure as frutas com garfo ou faca. 2. Leve para ferver (sempre coberto) em tacho de cobre com uma pitada de sal. 3. Deixe a fruta esfriar na própria água da fervura. 4. Escorra a água e passe o figo para um pano ou saco plástico. 5. Leve ao congelador e espere congelar. 6. Descasque as frutas em água corrente. 7. Coloque em uma vasilha com água e deixe voltar à temperatura ambiente. 8. Troque a água e leve ao fogo. 9. Aqueça até o ponto da fervura, escorra e passe para a calda (de 1,5kg de açúcar e 1 litro de água). 10. Deixe ferver por cerca de 10 minutos. 11. Retire do fogo e deixe em repouso, de preferência em uma outra vasilha, de um dia para outro. 12. No dia seguinte leve ao fogo novamente até que a calda engrosse e ferva o miúdo. 13. Escorra as frutas em uma peneira e leve ao sol para secar em um tabuleiro ou peneira (não pode ser metal). Antes de irem para o sol as frutas devem ser passadas em açúcar cristal.

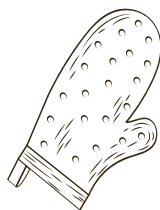




DOCE DE LEITE MUMU

1º Lugar na categoria Doces de leite e/ou ovos - Elizandra Almeida

Descrição: O Doce de Leite é uma receita típica de nossa região. O Rio Grande do Sul é um dos grandes produtores de leite do Brasil. A receita é simples e essa versão é para um doce cremoso, que vai bem de sobremesa e também no café.



Ingredientes: 2l. de Leite, 4 xícaras de açúcar

Modo de Preparo: 1. Coloque os ingredientes em uma panela de grande diâmetro e profundidade. 2. Leve ao fogo alto e mexa por de 15 minutos até ferver. 3. Abaixar o fogo e continue mexendo por mais 45 minutos, até desgrudar do fundo da panela e ficar de uma cor um pouco mais clara do que caramelo. 4. Tire do fogo e, na batedeira, bata em velocidade baixa até ficar morno. 5. Feito isso deixe que chegue à temperatura ambiente.



BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE

1º Lugar na categoria Bolos e Tortas - Adriana Botelho

Descrição: A receita traz memórias de afeto da família. O bolo de cenoura marca a infância da Adriana, que cresceu no interior do distrito Mauá, conta que seu primeiro pedaço de bolo com cobertura de chocolate foi dado pela tia em uma das suas visitas, era sempre uma festa.



Ingredientes: *Massa:* 5 ovos; 1/2 xícara (chá) de óleo; 2 cenouras pequenas picadas; 2 e meia xícaras (chá) de açúcar; 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 ou três xícaras de leite; 1 mistura pronta de bolo de cenoura; 1 colher (sopa) de fermento em pó; Óleo e farinha de trigo para untar a forma;



Cobertura: 300 gramas de chocolate em pó; 1 caixa de leite condensado; 1 colher de margarina; 2 xícaras (chá) de raspas de chocolate amargo.

Modo de preparo da massa: Em um liquidificador coloque o leite, os ovos, o fermento e as cenouras e bata até triturar a cenoura por completo. Depois em uma bacia coloque o líquido e vá adicionando a mistura do bolo de cenoura, a farinha, o açúcar e bata bem batido a mão ou a batedeira. Quando a massa ficar homogênea despeje na forma untada com óleo e farinha e leve ao forno por aproximadamente 30 à 40 minutos a 180 ° C.



Modo de preparo para a cobertura: Em uma panela coloque uma colher de manteiga e deixe dissolver em fogo baixo e depois despeje o leite condensado e aos poucos o chocolate em pó até ficar uma calda consistente. Depois da calda fria despeje-a sobre o bolo e raspe uma barra de chocolate amargo. Agora está pronto, sirva e bom apetite!



MOSTRA E PESQUISA CULINÁRIA - FENAE

Em 2024 se realiza a 19ª edição do Festival Nativista Estudantil, que tem por objetivo fomentar a cultura gaúcha entre a comunidade escolar de Arroio Grande, realizado paralelamente aos Festejos Farroupilhas, o concurso possui sete categorias: dente-de-leite, mini-mirim, pré-mirim, mirim, juvenil, adulto e veteranos. nas modalidades: Declamação, Causos, Violão, Canto individual e coletivo, Trabalhos Manuais, Desenho, Danças de salão, Mostra e Pesquisa culinária. A Mostra e Pesquisa Culinária é um espaço para aprender e registrar tradições gaúchas, unindo educação e

cultura. Os estudantes apresentam pratos, doces ou salgados, acompanhados de uma pesquisa sobre a origem e a receita, utilizando utensílios apropriados. Os pratos são avaliados pela degustação e pela apresentação da história. No 18º Concurso FENAE, a participação dos estudantes é fundamental para preservar o conhecimento culinário. O concurso promove o aprendizado da cozinha e a partilha de histórias através dos pratos, refletindo o objetivo desta publicação: desenvolver e compartilhar habilidades culinárias e histórias.





CULINÁRIA
Campeira



PREFEITURA DE
ARROIO GRANDE



Nossa
identidade
é o nosso
patrimônio



CULTURA
| SECRETARIA MUNICIPAL

POLÍTICA NACIONAL

PNAB

ALDIR BLANC

SEMANA
FARROUPILHA
ARROIO GRANDE 2024

