

O Município



Sabores de [🎅] Natal

Confira receitas tradicionais e de família que não podem faltar na ceia de moradores de Brusque e região

OFERECIMENTO



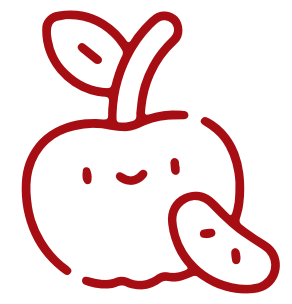


Delícias de Natal

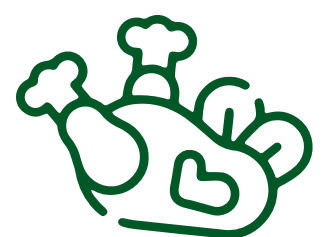
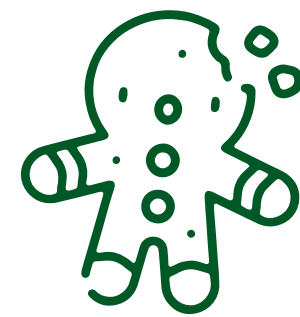
O Natal é tempo de celebrar. E nada melhor do que comemorar esta data tão significativa ao lado de quem amamos, saboreando aquela receita especial. Na ceia de Natal deixamos a criatividade fluir e várias delícias surgem à mesa. Tem aquela receita tradicional, passada de geração em geração, que já virou marca registrada da comemoração em família. Mas a ceia pode ter, também, novidades: uma nova receita

de dar água na boca, que pode surpreender a todos e ganhar espaço nas comemorações. O fato é que ninguém resiste a um prato com um bom tempero, carinho e amor. Por isso, no especial Sabores de Natal, leitores de O Município compartilham as receitas que não podem faltar na ceia de Natal e que tornam a data ainda mais especial. Que tal aproveitar e surpreender a todos com uma nova receita na ceia?

Sumário



- Farofa no abacaxi
- Pão picante
- Torta de sucrilhos
- Bolo de laranja
- Bolo de farinha de rosca e amendoim
- Farofa de feijão fradinho e cuscuz
- Picanha ao shoyu
- Docinho de Natal
- Marreco ao molho de laranja
- Bife Wellington
- Panetone
- Salpicão de Natal
- Frango recheado com linguiça



*Toque no texto para ir diretamente à receita,
ou continue rolando as páginas para ver todas!*

Estamos mudando e evoluindo!

Assim como um ano se encerra para outro começar, ciclos também terminam dando espaço para novos momentos. Sempre vivemos respeitando nossa história e olhando para o futuro, por isso - com muita coragem - damos mais um passo em direção à ele.

Nossa **nova identidade visual** traz a tona toda a modernidade que já faz parte de nosso dia a dia, evoluindo para acompanhar nosso posicionamento de mercado e todos os princípios que norteiam nosso trabalho.

Nossa evolução está apenas começando e queremos caminhar, junto com você, rumo a um futuro próspero e cheio de alegrias.

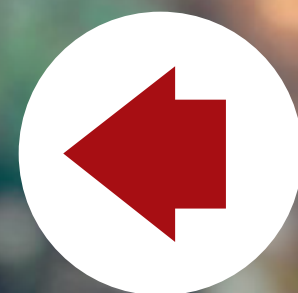
Feliz Natal e que 2023 seja brilhante e cheio de cores para todos nós!



**Kohler
&Cia**

TINTURARIA E ESTAMPARIA





Farofa no abacaxi

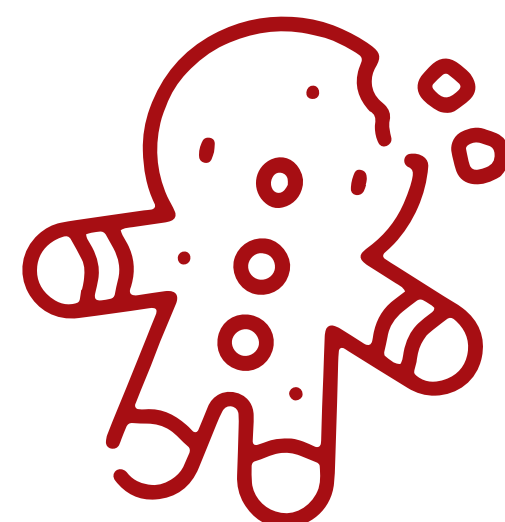


Hellen Mara de Matos

37 anos, microempreendedora
Lageado Baixo, Guabiruba

INGREDIENTES

2 calabresas
500 gramas de bacon
3 bananas pequenas
1 abacaxi
Cebolinha
Salsinha
Alho poró
Farinha de mandioca branca



MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos o bacon e a calabresa, deixe fritar bem, coloque os temperos verdes, e em seguida a banana. Corte o abacaxi ao meio, tire a polpa e corte em cubinhos. Na panela, coloque os pedaços de abacaxi, e vá colocando farinha de mandioca, até ela ficar bem soltinha. Misture com o bacon, a calabresa e a banana e sirva na metade do abacaxi que está sem a polpa.

*Aos clientes, parceiros e amigos,
agradecemos a confiança em
mais um ano de trabalho árduo,
agora neste novo projeto e
desejamos um fim de ano cheio
de saúde e amor!*

*Contamos com a sua parceria
também em 2023, para um ano
de muito sucesso e realizações!*

PERÍODO DE

FÉRIAS COLETIVAS

- **Fábrica Guabiruba**

De 14/12/2022 a 03/01/2023

- **Lojas Brusque e Gaspar**

De 20/12/2022 a 03/01/2023

MARCA PLAST

📷 @marcaplastembalagens

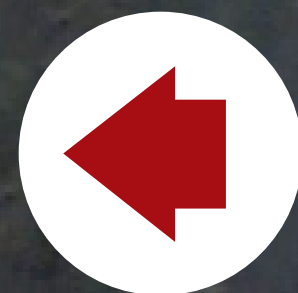
🌐 www.marcaplast.com.br

☎ (47) 99927-7126

📞 (47) 3304-8384

MARCA
PLAST





Pão picante



Deize Jaraceski Gonçalves
38 anos, operadora de máquina
Cedro Alto, Brusque

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de forma sem a casca
- 2 vidros de pepino
- 2 vidros de cenoura
- 2 vidros de palmito
- ½ kg de frango
- 3 latas de milho
- 2 latas de ervilha
- 1 pote de maionese

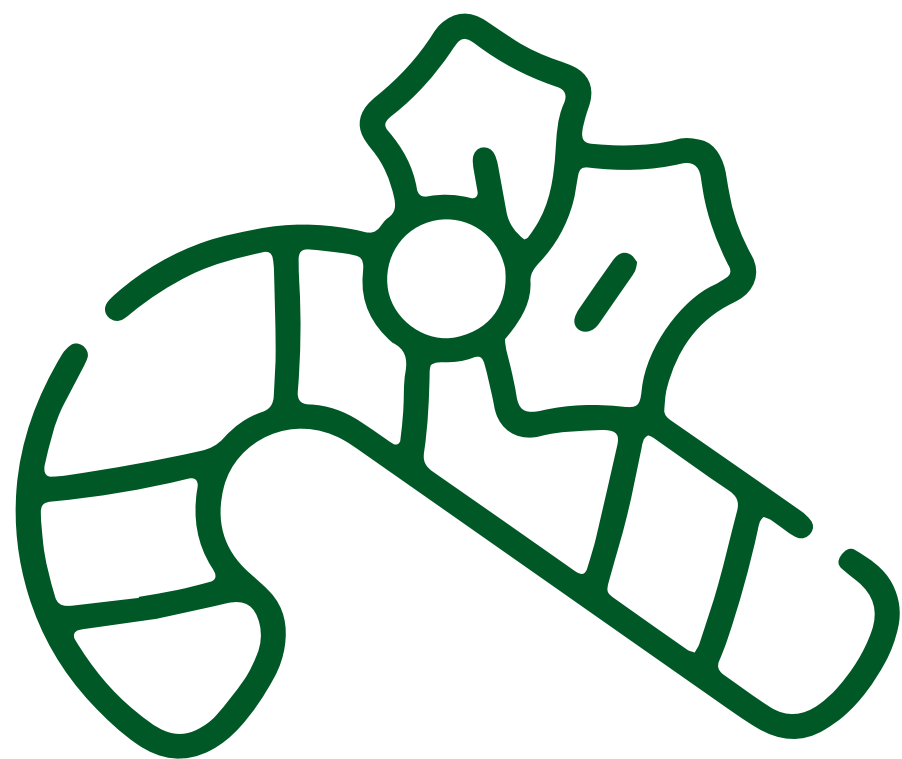
MODO DE PREPARO

Recheio

Cozinhe o frango, desfie e reserve. Pique um vidro e meio de pepino, um vidro e meio de cenoura, um vidro e meio de palmito. Depois de tudo picado, misture o pepino, a cenoura, o palmito, o frango, as duas latas de milho, uma lata de ervilha com a maionese. Reserve.

Montagem

Ferva 2 xícaras de água com um tablete de caldo de frango. Coloque uma camada do recheio, uma camada de pão molhada na água com o caldo, mais uma camada de recheio mais uma camada de pão e mais uma de recheio. Para a decoração, use meio vidro de pepino picado, meio vidro de cenoura picada, meio vidro de palmito, uma lata de milho e uma lata de ervilha. Faça a decoração conforme o seu gosto.



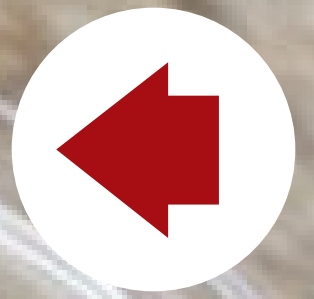
"Na cidade de Davi, vos nasceu hoje o Salvador, que é Cristo, o Senhor".

(Lucas 2.11)



***Feliz Natal
e um próspero
Ano Novo!***





Torta de sucrilhos



Marize Garcia Merizio

49 anos, professora e
primeira-dama de Botuverá
Águas Negras, Botuverá

INGREDIENTES

- 1 pacote de sucrilhos sem açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 xícara de pó de chocolate (tipo do padre)
- 1 caixinha de creme de leite
- 5 colheres de açúcar
- 2 potes de nata
- 2 bandejas de morangos



MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a margarina, o leite condensado e o pó de chocolate, mexendo sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente uma caixinha do creme de leite.

Na travessa, coloque os sucrilhos e despeje o brigadeiro em cima e misture.

Para o creme branco, bata na batedeira a nata, o açúcar e o creme de leite.

Bata até endurecer um pouco (cuidado para a nata não virar manteiga).

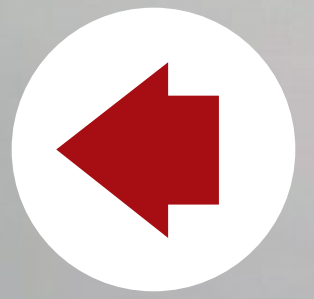
Misture esse creme com os morangos picados, coloque na travessa e finalize decorando com morangos.

BOAS
FESTAS



YNOVACØR
TÊXTEL

Que nessa época de celebrações,
valorizemos ainda mais quem a gente ama,
através do carinho e cuidado.
Que o Natal renove nossas esperanças e fé.



Bolo de laranja com chocolate



Larissa Merizio

29 anos, empresária
Santa Rita, Brusque

INGREDIENTES

2 laranjas pêra
2 ovos
1 xícara de óleo
1 e ½ xícara de açúcar
2 xícaras de trigo
2 colheres de chá de fermento



MODO DE PREPARO

Bata bem no liquidificador a laranja sem casca e sem semente junto com os ovos, o óleo e o açúcar. Adicione a mistura nos ingredientes secos. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 40 minutos (fazer o teste do palito). Para a cobertura, fazer um brigadeiro de chocolate (1 leite condensado, 1 creme de leite e 150 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo). Colocar por cima e decorar com rodela de laranja.



**“O NATAL MAIS TRADICIONAL
DO BRASIL!”**

Seja Bem Vindo!

Pelznickelplatz



ACESSE:

WWW.PELZNICKEL.COM.BR

📷 📺 🎵 / PELZNICKEL



**RECEITA
DESTAQUE**

*Bolo de farinha
de rosca
e amendoim
(Kuchen aus
Erdnussmehl)*



Rosemari Glatz

56 anos, reitora da Unifebe
Santa Terezinha, Brusque

A receita foi trazida pelos antepassados quando imigraram para o Brasil em 1924, e transmitida por meio da tradição oral, “vendo fazer” e saboreando o bolo. A base da massa foi mantida, mas as nozes utilizadas na receita original foram substituídas por amendoim moído. Na família de Rosemari, este sempre foi um prato servido apenas em datas especiais, como Natal e aniversários. O bolo é sinônimo de amor, aconchego e segurança, e muito apreciado por toda a família.

INGREDIENTES

Para 4 camadas da torta

12 ovos

12 colheres (sopa) de açúcar

8 colheres (sopa) de farinha de rosca

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de farinha de amendoim (torrado e moído)

4 colheres (sopa) de chocolate
em pó solúvel 50% cacau
4 colherinhas (chá) de fermento de bolo
4 pitadas de sal

Para a massa de cada camada da torta

3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de farinha de
amendoim (torrado e moído)
1 colher (sopa) de chocolate
em pó solúvel 50% cacau
1 colher (chá) de fermento de bolo
1 pitada de sal

Para o recheio e cobertura

800 gramas de nata fresca
e firme, bem gelada
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de açúcar de baunilha
8 colheres (sopa) de chocolate
em pó solúvel 50% cacau
8 colheres (sopa) de amendoim
torrado e moído

MODO DE PREPARO

Rodas da massa

Em uma tigela, misture 2 colheres de farinha de rosca, 1 colher de farinha de trigo, 1 colher de amendoim torrado e moído, 1 colher de chocolate em pó solúvel e 1 colher (chá) de fermento de bolo. Reserve. Pré-aqueça o forno a temperatura média (180 - 200 graus). Unte uma forma redonda de desmontar com manteiga ou azeite e polvilhe com farinha de rosca. Reserve. Separe as gemas das claras e reserve as gemas Bata as claras em neve até ficarem bem firmes. Acrescente a pitada de sal e, com a pá da batedeira ainda em movimento, vá acrescentando o açúcar aos poucos, até ficar como massa de suspiro. Ainda batendo, acrescente as gemas uma a uma e vá batendo até a massa ficar bem fofa e firme. Desligue a batedeira e acrescente, delicadamente, os demais ingredientes, mexendo levemente até homogeneizar, mas sem bater, para que a massa não perca a leveza e o volume. Coloque a massa na forma untada e leve ao forno pré-aquecido em temperatura média, por aproximadamente 15 minutos. Faça o teste do palito, que deve sair seco. Deixe a massa descansar em local seco e protegido até esfriar.

Cobertura

- Coloque a nata, o açúcar, o chocolate em pó solúvel e o açúcar de baunilha na tigela da batedeira. Bata a mistura até obter um creme firme (as pás da batedeira formarão “desenhos” na massa quando ela estiver no ponto).

Modo de armar a torta

- Sobre um prato de bolo, coloque a primeira roda da massa da torta.
- Cubra com uma camada fina da nata batida (mesma massa da cobertura), e depois acrescente a segunda roda da massa da torta. Vá repetindo a operação até acomodar as quatro rodas da massa.
- Para finalizar, com uma espátula ou faca espalhe uma camada de nata batida nas laterais da torta e utilize o restante da nata batida na cobertura. Polvilhe com o amendoim torrado e moído, começando pelas laterais e terminando pela cobertura da torta.
- Leve a torta para descansar na geladeira por, no mínimo, 2 horas antes de servir.

DICAS

- Prepare a massa, repetindo o mesmo processo 4 vezes. Cada massa vai ficar fina e leve, com espessura de aproximadamente dois centímetros.
- Lave e seque completamente a tigela e as pás da batedeira entre o preparo de cada uma das massas.
- Se não possuir forma redonda de desmontar, pode-se utilizar outra forma redonda, inclusive forma de pizza.
- Forrando a forma com papel manteiga e untando com azeite, consegue-se desenformar a massa assada ainda quente, retirando a massa da forma junto com a forração de papel manteiga. Deste modo, é possível assar, uma a uma, cada uma das quatro massas na mesma forma.
- A nata fresca pode ser substituída pela mesma medida de creme de leite sem o soro. Não utilizar creme de leite em caixinha, pois a consistência do creme de leite não dá o ponto da cobertura pois possui muito soro misturado.

EXISTEM COISAS QUE SÓ O NATAL
PODE TRAZER. E NÃO ESTAMOS
FALANDO DA ÁRVORE DE EMPADAS.

Enfim chegamos no Natal, a época mais mágica do ano. E para nós, o Natal e as nossas empadas, tem algo muito em comum, **a Tradição**. Essa mesma tradição que é formada pela receita guardada a sete chaves, que passa de geração em geração, e principalmente, da nossa empada, estar presente em momentos tão felizes e cheios de amor e carinho.

**Queremos agradecer a nossos clientes e parceiros,
por fazer parte de mais um ano maravilhoso,
e desejar boas festas e um incrível 2023.**



EMPADAS
WILLRICH

DESDE +1950

  Empadas Willrich | 3355 3068



Farofa com feijão fradinho e cuscuz



Joselma Alves dos Santos
50 anos, cozinheira
Santa Terezinha, Brusque

INGREDIENTES

1 kg de feijão fradinho
1 pacote de flocão
300g de bacon picado em cubos
2 calabresas picadas em cubos
3 colheres de manteiga
Coentro picado
Cebola roxa picada
Alho
Tomate
Sal a gosto
Pimenta do reino e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o feijão fradinho e separar em uma panela sem caldo.
Molha o flocão e cozinha em uma cuscuzeira.
Refoga o bacon e a calabresa na manteiga. Junta a cebola, o alho e refoga mais um pouco. Em seguida, coloque o coentro e todos os temperos a gosto.
Esmaga o cuscuz e junta tudo em uma panela com o feijão.
Está pronta para servir.

Fischer

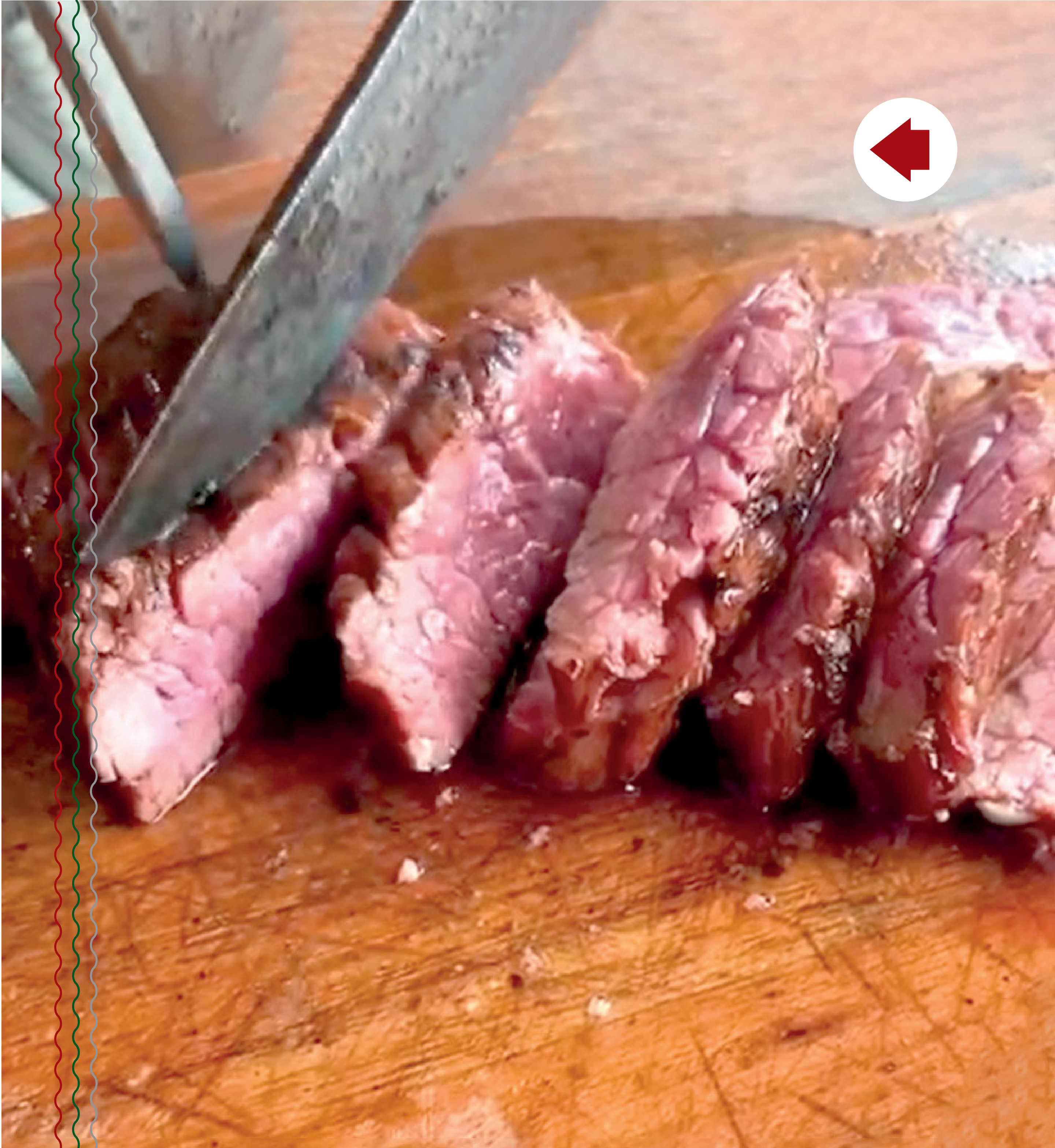
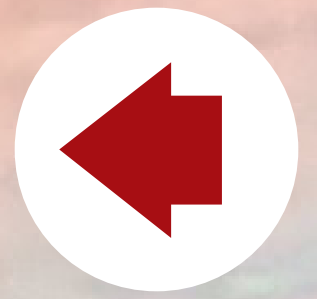
O MELHOR DO

Natal
A GENTE
prepara



Fischer





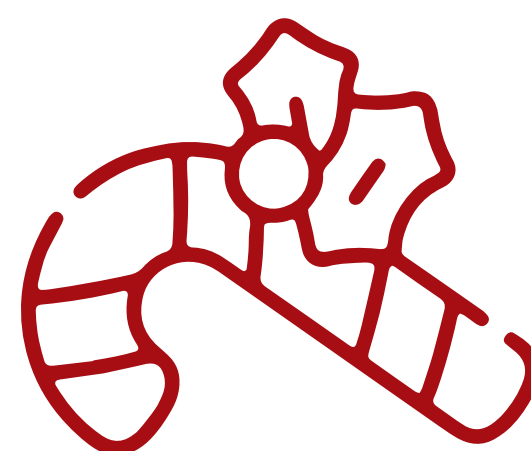
Picanha ao shoyu



Lindomar de Souza
58 anos, empresário
Primeiro de Maio, Brusque

INGREDIENTES

Picanha
Shoyu
Mostarda escura
Sal de parrilla



MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes, passar nos pedaços de picanha. Coloque na brasa e deixe assar até o ponto desejado. Depois é só servir.

FÉ;
PAZ;
AMOR
UNIÃO
EDUCAÇÃO

FELIZ NATAL

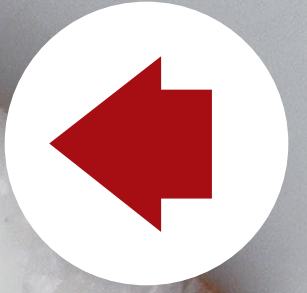
E PRÓSPERO ANO NOVO!

São os votos da Família UNIFEBE.



UNIFEBE

É NOSSA. É DAQUI.



**RECEITA
DESTAQUE**

Docinho de Natal



Erna Pretti Kriscinski
59 anos, autônoma
Limeira Baixa, Brusque

Erna Pretti Kriscinski conta que foi criada ajudando a fazer esta receita, pintando os docinhos na época de Natal. A receita foi passada de geração em geração. Erna aprendeu a receita com a mãe, que foi ensinada pela avó. Na pandemia, a moradora do bairro Limeira Baixa começou a fazer os docinhos para venda e não parou mais. Desde então, estuda e aprende novas maneiras de acrescentar as bolachas no dia a dia de cada um, fazendo com que a receita da família faça parte de cafés da manhã e da tarde, tornando cada momento um pouco mais doce.

INGREDIENTES

Doces

1 dúzia de ovos

900g de açúcar (ou seis xícaras)

1/2 kg de gordura (margarina)

1/2 pacote de sal aminoácido 50g

1/2 kg de araruta

1/2 xícara de água ou leite

Glacê para cobertura

1 clara

2 xícaras de açúcar

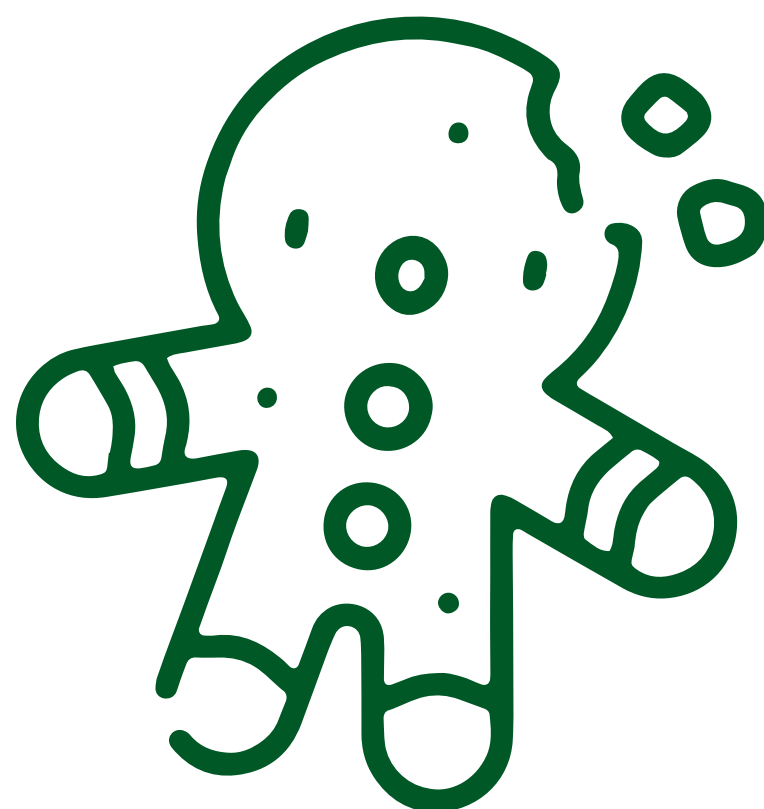
MODO DE PREPARO

Doces

Bata a clara e a gema separadas, acrescente o açúcar e mexa bem. Em seguida, acrescente a margarina, o sal amoníaco, a araruta, a água e o trigo. Mexa até ficar no ponto da massa. O trigo deve-se colocar até a massa ficar no ponto de esticar com o rolo. Leve ao forno para assar entre 15 e 20 minutos, a 200°C.

Glacê para cobertura

Bata a clara e acrescente o açúcar até ficar no ponto. Depois, passe nos doces e leve de volta ao forno entre 8 a 10 minutos, a 100°C, para secar a cobertura.





Mais um ano vai começar.
E, neste momento, o sentimento
que nos move é a gratidão.

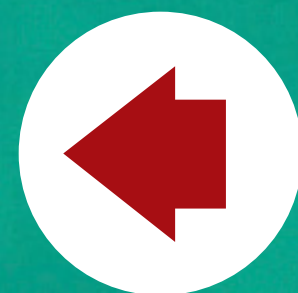
Muito obrigado pela parceria,
pelo companheirismo, por ajudar
a fazer da indústria o coração
de Santa Catarina.

E que possamos continuar a
construir, juntos, um futuro
ainda melhor para essa terra
que tanto amamos.

Boas festas e ótimo 2023 para
você e para sua família!

Vice-Presidência do Vale
do Itajaí Mirim





Marreco ao molho de laranja



Daiane Elvira Vailati

40 anos, auxiliar administrativo
Dom Joaquim, Brusque

INGREDIENTES

1 marreco inteiro
1 colher (chá) de cúrcuma em pó
1 colher (chá) de gengibre em pó
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de cominho em pó
2 colheres de sal fino
1 xícara (chá) de suco de laranja natural
1 colher (chá) de manteiga
2 colheres (chá) de amido de milho
1 colher (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Marreco

Coloque o marreco em uma assadeira. Junte a cúrcuma, gengibre, canela, cominho e o sal em um pote, misture bem esses ingredientes e depois passe por todo o marreco, dentro e fora dele. Coloque meio copo de água na assadeira, cubra-a com alumínio e leve ao forno para assar em temperatura de 200°C por 2 horas e meia, regando de vez em quando o marreco com o molho que se formou no fundo da assadeira. Retire o alumínio e deixe no forno por mais 25 minutos ou até dourar o marreco.

Molho

Dissolva o amido de milho com o açúcar e o suco de laranja.

Coloque em uma panela, junte a manteiga e leve ao fogo.

Deixe ferver, mexendo sempre.

Mantenha a fervura por alguns minutos até que o molho fique levemente cremoso.

Coloque o molho em uma molheira para que cada um se sirva a gosto.

Pique a casca da laranja em tirinhas finas (sem a parte branca) ou raspas de laranja e polvilhe sobre o marreco antes de servir.

DICAS

Você pode fazer uma farofa com o molho que se formou do marreco assado.

Em uma panela, adicione três a quatro colheres de sopa (depende de quanta farofa você vai querer) do molho, deixe esquentar e acrescente aos poucos farinha de mandioca até formar a textura de farofa, deixe dar uma dourada, desligue o fogo e acrescente batata palha fina, uva passas, sal a gosto.

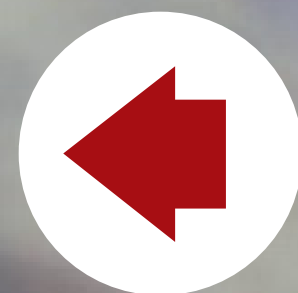


Feliz Natal

Natal é tempo de comemorar a vida,
espalhar o amor e semear a esperança!

Conheça nossos
produtos!





Bife Wellington



Pietra Merizio

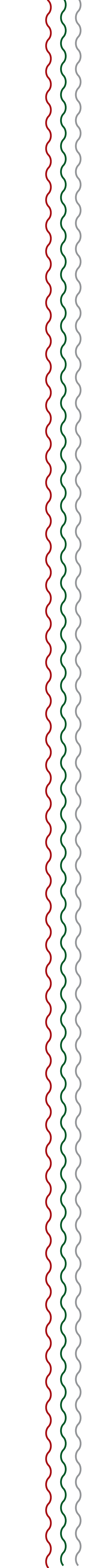
24 anos, assistente jurídico
Águas Negras, Botuverá

INGREDIENTES

1 peça cilíndrica de filé mignon (800 g)
400 g de presunto de parma fatiado
600 g de cogumelos (não dá
pra fazer com champignon)
2 colheres de mostarda dijon
1 folha de massa folhada crua
1/2 xícara de azeite
2 gemas de ovo
4 dentes de alho
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de carne com alho, pimenta-do-reino e sal. Em uma frigideira grande, bem quente, sele a peça com o azeite. Pincele com mostarda Dijon e reserve. Triture os cogumelos e refogue em uma panela em fogo médio até secarem. Não precisa adicionar nada, só os cogumelos triturados (eles soltam muita água). Mexa bem. Em um filme plástico grande, posicione as fatias de presunto parma uniformemente e cubra com uma camada do creme de cogumelos refogados.



Posicione a peça de carne e enrole bem apertado.
Coloque no freezer por 10 minutos ou na geladeira por 30 minutos.
Abra a massa folhada sobre um filme plástico, retire cuidadosamente o filme plástico da peça de carne enrolada com o presunto parma e cogumelos e enrole na massa.
Aperte bem.
Deixe no freezer por 5 minutos ou na geladeira por 15 minutos.
Remova o filme plástico e apare as arestas, deixando a massa ficar lisa e uniforme na peça.
Pincele com as gemas e enfeite com as costas de uma faca.
Leve ao forno pré-aquecido a 220° C por 35 minutos.
Após retirar do forno, deixe repousar por 10 minutos antes de abrir.

NATAL

CHEIO DE PRESENTES

tem na GRAF



Mochilas
Material Escolar
Kits de desenho
Canetas especiais
Agendas
Planners
Calendários
Livros

GRAF
LIVRARIA



Panetone



Ana Paula da Silva
31 anos, cozinheira
Cedrinho, Brusque

INGREDIENTES

Pré-massa

150g de farinha de trigo

20g de fermento

240ml de água morna

Massa

750g de farinha de trigo

8 ovos

2 colheres (sopa) de leite em pó

200ml de água morna

200g de açúcar refinado

1,5 colher (sopa) de essência de baunilha

2 colheres (sopa) de manteiga

Pitada de sal

Raspas de limão siciliano

Recheio

500g de gotas de chocolate

ou 160g de uvas passas e 150g

de frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Faça a pré-massa e deixe descansar por 20 minutos.

Na batedeira, junte a farinha, as gemas, o leite em pó, o açúcar, a essência de baunilha e a água morna. Bata um pouco e acrescente a pré-massa, a manteiga e, por último, o sal e as raspas de limão.

Sove até descolar da tigela. Em uma superfície plana, abra a massa e coloque o recheio escolhido (gotas de chocolate ou frutas cristalizadas).

Deixe descansar por 40 minutos.

Porcione, coloque em formas próprias de panetone e deixe crescer até um dedo da forma. Asse em forno médio por 50 minutos. O tempo de cozimento varia de forno para forno.

Após assar, esfrie com a ajuda de palitos de churrasco de cabeça para baixo. Rende 4 panetones de 400g.

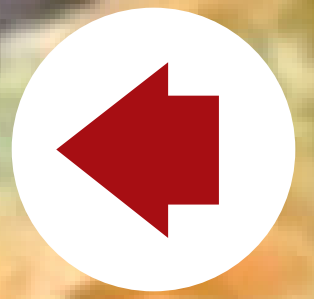


Um brinde à paz,
ao amor e à felicidade.
Para que todos tenham
um Feliz Natal e um
Ano Novo repleto
de realizações.

*Feliz Natal
e Boas Festas!*



**PREFEITURA DE
BOTUVERÁ**



Salpicão de Natal



Roseli Pereira
42 anos, costureira
Centro, Brusque

INGREDIENTES

500 gramas de frango cozido e desfiado

1/2 cebola roxa

1/2 pimentão verde

Sal e pimenta a gosto

1 cenoura cortada em cubinhos

2 batatas cortadas em cubinhos

2 maçãs em tirinhas

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

Azeitonas a gosto

1 lata de creme de leite

200 gramas de maionese

1 pitada de sal

Meia colher de páprica defumada



MODO DE PREPARO

Leve o frango, a cebola e o pimentão em uma panela com um fio de óleo e dê uma leve refogada. Adicione o sal e a pimenta a gosto. Reserve.

Cozinhe por dois minutos a cenoura e as batatas. Ao retirar do fogo, leve em um recipiente com água gelada e reserve.

Misture as maçãs, a ervilha, o milho e a azeitona em um pote separado e reserve.

Para o molho, misture o creme de leite, a maionese, uma pitada de sal e a páprica defumada e misture bem. Depois, junte todos os ingredientes e vá misturando levemente. Acrescente uvas passas a gosto. Leve para a geladeira e na hora de servir coloque batata palha por cima.

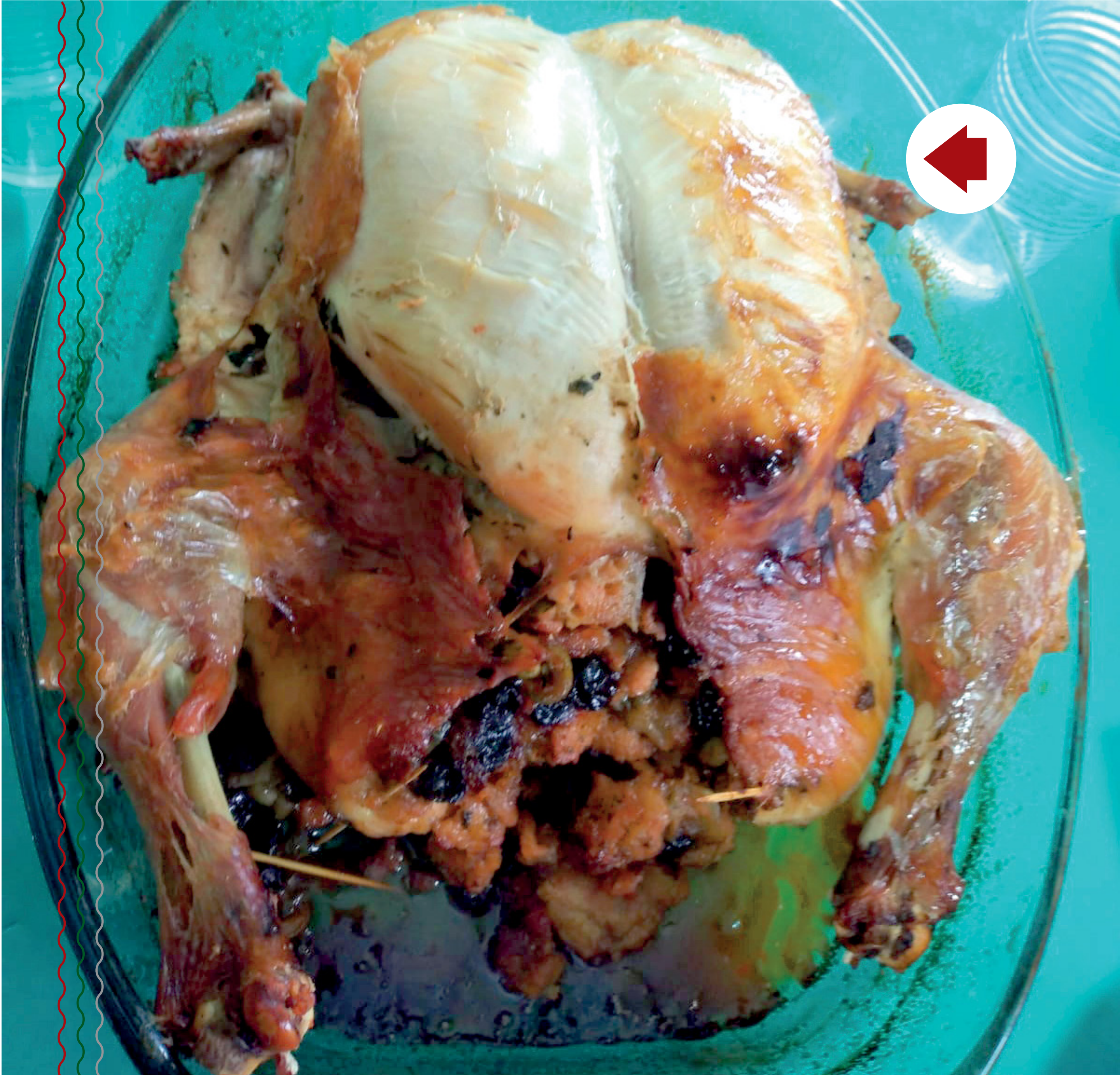


Chegamos ao final de mais um ano de parceria, de dedicação ao meio ambiente e à limpeza urbana. Que em 2023 possamos dar continuidade, junto com você, ao nosso propósito: o de promover a transformação ecológica no Mundo.

***DESEJAMOS UM NATAL
MÁGICO E UM ANO NOVO
REPLETO DE SAÚDE,
CONQUISTAS E REALIZAÇÕES!***



by  VEOLIA



Frango recheado com linguicinha



Terezinha Silveira Fraga

59 anos, dona de casa

Timbezinho, São João Batista

INGREDIENTES

1 frango inteiro
1/2 kg de lingüicinha de frango
1 pacotinho de uvas passas
1 pacotinho de azeitona preta
2 colheres de farofa pronta temperada
Temperos a gosto para marinar o frango

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e temperos a gosto e deixe duas horas marinando. Em uma frigideira, coloque as lingüicinhas de frango sem a pele e deixe dar uma fritada. Retire as lingüicinhas da frigideira e reserve. Na mesma panela, acrescente as uvas passas, a azeitona e duas colheres de farofa pronta temperada. Retire o frango da marinada e coloque o recheio. Feche o frango, coloque em uma assadeira para assar a 150°C, por duas horas.

Sabores de 
Natal

O Município