



Bolacha decorada é a cara do Natal

Em uma época em que não existiam fábricas de chocolate e saborear uma bala era quase um luxo, as bolachas feitas em casa, decoradas com meringue, eram a solução encontrada pelos imigrantes para não deixar datas importantes passarem em branco. Especialmente o Natal, onde o Pelznickel – como era chamado o Papai Noel entre os colonos – aparecia para presentear as crianças.

Até hoje, a bolacha de Natal tem produção garantida em datas festivas, sendo tradição em muitas famílias onde filhos, avós e netos se reúnem para fazer os pacotinhos. Além disso, a receita está presente em feiras de agricultura familiar e nas padarias, sendo uma boa pedida para lanches rápidos ou no acompanhamento do chimarrão.

Sobre a origem das bolachas, dizem que há ligação com os conventos da Alemanha da Idade Média. Os biscoitos eram usados para decorar o pinheirinho.

Quem nunca recebeu o convite para comer cuca ou aquele pedido para trazer uma cuca da viagem provavelmente não é morador da região dos Vales. A receita típica da culinária alemã caiu no gosto dos gaúchos e, independente de ter antepassados germânicos ou não, é difícil encontrar alguém que nunca tenha saboreado um pedaço de “Kuchen”.

Há quase 200 anos, quando os primeiros imigrantes chegaram a São Leopoldo, a cuca passou a ser produzida por aqui. E, desde então, tornou-se um alimento presente nas famílias, além de produto certo em padarias e supermercados. Está entre os principais legados gastronômicos deixados pelos colonizadores.

Rolante, no Vale do Parana, tornou-se a Capital Nacional da Cuca por meio de uma lei municipal criada em 2005, e a Kuchenfest – Festa da Cuca –, foi incluída no calendário oficial do Estado. A cada ano, um novo sabor é lançado na festividade.

Além disso, em 2023 foi instituída a data de 7 de março como o Dia Municipal do Cuqueiro e Cuqueira. Na 24ª Kuchenfest, no ano passado, mais de 10 milucas foram comercializadas entre os mais de 30 sabores, sendo que a novidade foi a receita Frida, recheada com ameixa, coco e doce de leite.

Os primeiros imigrantes alemães chegaram no município por volta de 1880 e povoaram as localidades de Ilha Nova e Alto Rolante. Hoje é a Associação de Cuqueiras e Cuqueiros de Rolante (Ascur) responsável por manter a tradição e produzir a iguaria na cidade. Tanto que os saberes e modos de fazer a cuca se tornarão patrimônio cultural imaterial de Rolante.

O jeito como se misturam a farinha, ovos, manteiga ou banha, açúcar e se prepara o forno a lenha serão um conhecimento preservado, para se ter a certeza de que continuarão a passar de geração em geração.

Na Alemanha, a cuca é chamada de Streuselkuchen, que significa “bolo de flocos”. No Estado, desde 2021 a cuca é patrimônio histórico, cultural e gastronômico de Santa Cruz do Sul, no Vale do Rio Pardo.

vel por manter a tradição e produzir a iguaria na cidade. Tanto que os saberes e modos de fazer a cuca se tornarão patrimônio cultural imaterial de Rolante.

LEONARDO BOUFFLEUR/PMOI



O jeito de fazer cuca é riqueza de Rolante

Associação de Cuqueiras e Cuqueiros é a responsável por manter a tradição centenária

PAULO PIRES/GES



A origem religiosa do Pretzel

O Pretzel é um pão macio, que pode ser doce ou salgado, ligado à religião e à história dos imigrantes alemães. Não é possível afirmar com exatidão em qual parte da Europa a receita surgiu. Mas é senso comum que o alimento tem origem religiosa e que chegou à região com os colonizadores alemães, quase 200 anos atrás.

Uma das versões conta que o Pretzel foi inventado por um monge que dava o pão como recompensa para as crianças que aprendiam as orações. Também há quem diga que o alimento, feito a partir de farinha e água, era o único que podia ser consumido durante o jejum da quaresma.

Até mesmo seu formato tem significado religioso, pois imita os braços cruzados quando se está rezando. O nome Pretzel pode ter ligação com o palavra em latim Bracellus – termo medieval para bracelete – ou Brachiola – que significa “pequenos braços”.



Berço do café colonial há 80 anos

Espalhados por toda a região, os estabelecimentos que ofertam café colonial agradam quem mora aqui e são um dos locais preferidos dos turistas – de perto e de longe. Isso porque os turistas que vêm de outros Estados e países costumam sempre colocar em seus roteiros uma visitinha aos cafés coloniais.

O município de Dois Irmãos tem o título de Berço do Café Colonial, pois foi onde surgiu o primeiro café colonial do Estado, por volta da década de 1940. O local

pertencia à família Kielling e hoje não funciona mais.

Esta refeição tradicional serve delícias comoucas, pães, bolos, frios, Schmier, conservas, cafés, sucos e outras iguarias. Diferente de outros cafés, o colonial pode ser consumido a qualquer horário do dia. Inclusive há quem não tome café da manhã ou almoço, por exemplo, esperando o momento de saborear o café colonial à tarde. Os pratos ainda podem ser acompanhados por xícaras de chá.

Dois Irmãos criou duas

marcas para valorizar sua história: “Dois Irmãos - Um Doce de Cidade” e “Dois irmãos - Berço do Café Colonial” e intitulou julho como o mês do café colonial. Os produtos, de preferência, são todos feitos artesanalmente.

O costume de fazer o café colonial surgiu com os imigrantes que, antes de irem para a roça, juntavam-se à mesa e colocavam todos os alimentos que tinham em casa. Depois de se alimentarem com fartura, partiam para a lavoura.