

Gastronomia típica que vale muito

# Roberta aprendeu as receitas alemãs da avó paterna com a mãe

Casal de produtores rurais é de Morro Reis, localidade de Lomba Grande

**N**ascida e criada em Morro dos Reis, localidade de Lomba Grande, bairro rural de Novo Hamburgo, Roberta da Silva Thiesen, 28 anos, vem de uma família que sempre tirou o sustento da agricultura. Além de cultivar a terra, eles também aprenderam a valorizar os hábitos culturais trazidos pelos imigrantes alemães, passados de geração para geração.

Entre os costumes estão as receitas de bolos, roscas, bolachas, cucas, wafler e outras delícias da culinária germânica. São esses produtos que hoje garantem o sustento dela e do marido, o agricultor Jonathan Melo, 35.

Os dois têm uma agroindústria e duas vezes por semana fazem a Feira do Produtor de Novo Hamburgo, com atendimento no centro da cidade e no centrinho da Lomba. Roberta cresceu vendo os pais vendendo seus produtos na feira.

## Repasadas

Todas as receitas que a produtora rural faz, com o auxílio de Jonathan, foram ensinadas pela mãe, Luiza Margarete da Silva Thiesen, que faleceu há dois anos.

Já Luiza, que não era de origem germânica, aprendeu o modo de fazer com a sogra, Lyria Sebilla Thiesen que, por sua vez, aprendeu também na família.

Conforme Roberta, ela conviveu com a avó por cerca de dez anos. “Eu lembro da cuca dela e do aipim frito. Ela picava tudo e coloca em uma frigideira, ficava como se fosse um bolo. Era muito bom”, diz.

A moradora de Morro dos Bois é formada em Re-



Roberta Thiesen e Jonathan Melo

lações Públicas. Em 2019, diante da doença da mãe, passou a ajudar na produção dos panificados. “Foi aí que eu tive que aprender as receitas”, conta.

Em 2022, Luiza perdeu a batalha para a doença. Jonathan, que na época trabalhava com tecnologia da informação em Porto Alegre, saiu do emprego e voltou às origens, para literalmente colocar a mão na massa.

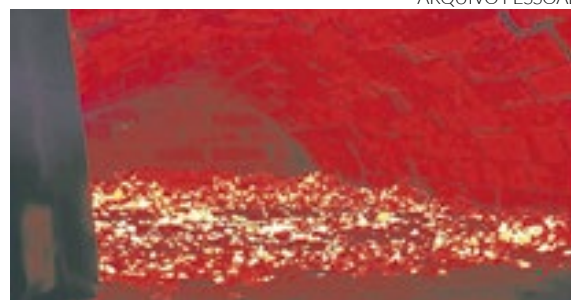
O pai de Roberta, Tadeu Aluísio Thiesen, é falecido há oito anos. Dele, a filha tem as lembranças do fim de semana. “Os almoços de domingo na casa do vô e da vô, com churrasco e maionese, eram com bandinha direto”, lembra.

Aliás, a trilha sonora de Jonathan e Roberta, que vivem na casa que era de Tadeu e Luiza, ainda continua a mesma. O casal gosta de ouvir bandinhas até hoje.

“Os almoços de domingo na casa do vô e da vô, com churrasco e maionese, eram com bandinha direto.”



ARQUIVO PESSOAL



O forno a lenha da família Silva Thiesen

## Forno antigo de barro é o diferencial

Em uma peça separada da propriedade é que o casal tem a agroindústria, onde prepara todos os produtos vendidos na feira. Eles levantam cedo e uma das primeiras tarefas do dia é preparar o fogo.

O forno a lenha de barro é antigo, sendo utilizado pela família há muitos anos. O tempo certo Roberta não sabe dizer. “Mas é muito antigo”, garante. No forno cabem em torno de 50 pães e 18 roscas.

No sábado, eles acordam às 5 horas para preparar as roscas que são vendidas no centrinho da Lomba. Segundo ela, este é o produto mais procurado. “Aqui a rosca vai rapidinho. O pessoal vê e já compra”, conta.

Outro item muito procurado é o pão de milho que, assado em forno a lenha, tem um sabor diferenciado.

## Jonathan veio de Quaraí para descobrir a cultura alemã

Quando tinha 14 anos, Jonathan se mudou de Quaraí, fronteira com o Uruguai, para Morro dos Bois. Os pais vieram para trabalhar como chacreiros.

A partir daí, ele conta que passou a conhecer a cultura deixada pelos imigrantes. “Aqui a gente percebe a presença dos alemães. A gastronomia é o diferencial”, garante.

Em sua terra natal, segundo Jonathan, a comida tem como base a cultura tropeira, daquilo que era feito nas estâncias. Ele gostou tanto do que descobriu

em Lomba Grande que adotou a bandinha como música preferida, faz aulas de alemão e, ao lado da esposa, procura participar das festas típicas.

“A gente gosta de ir em festa de Kerb, na Oktoberfest e na Festa do Colono. Estamos sempre passeando por Ivoti e Dois Irmãos”, conta.

Conforme Roberta, quando visita os parentes do marido em Quaraí e fala sobre o Kerb, as pessoas não sabem do que se trata. “É porque lá o forte é a Semana Farroupilha”, diz.

## Receitas para agradar os clientes

Segundo Roberta, algumas receitas sofreram adaptações para agradar o paladar dos clientes. “Isso porque a receita alemã tem mais gengibre, então a gente adaptou ao gosto local”, explica.

A produtora conta que quando os clientes veem o nome da agroindústria chegam falando em alemão, pois acreditam que ela sabe falar a língua.

“Mas daí quem acaba respondendo é ele, pois entende mais que eu”, comenta, referindo-se ao marido. O casal conta ainda que faz cerveja.



Bolinho de batata, bolo, rosca e wafler são comercializados

DÉBORA ERTEL/GES-ESPECIAL

