

Introdução à Gastronomia

A gastronomia regional

Região Sul - Santa Catarina

Os pratos da cozinha catarinense estão presentes em quase todas as regiões do estado, como a sopa agnolini, lasanha, batata com pão, Maionese e salame, tortéi, polenta, radici, pão caseiro, salame, queijo colonial, frango a passarinho, galinha caipira ao molho, codornas, sagu, etc.



Agnoli



Sagu



Radici



Polenta

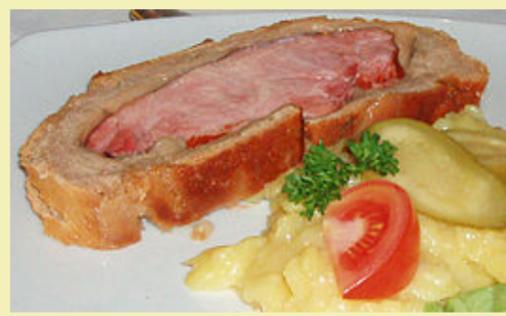
Os pratos de origem alemã foram incorporados e adaptados com ingredientes nativos das terras brasileiras. Os pratos mais conhecidos da culinária catarinense são chucrute com salsicha, kassler (chuleta de porco), eisbein (joelho de porco), marreco com repolho roxo (ente mit rotkohl) e bockwurst (salsicha).



Chucrute



Eisbein



Kassler

Os doces também são muito conhecidos entre as confeitarias, como o apfelstrudel, a cuca, e a empada e também muitos outros produtos coloniais, com destaque para as geleias e enchidos artesanais.



Apfelstrudel



Cuca



Geleias e enchidos artesanais

Assim como os Alemães adaptaram sua culinária aos produtos encontrados no Sul do Brasil, adapte também uma receita de algum dos pratos citados nessa aula, pode ser doce ou salgado, e pratique. Nos envie sua receita, fotos do processo e a opinião das pessoas que comeram o seu prato.