



Em Foco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Junho 2009 N°14

Impresso Especial

9912211178 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...

Cooperativa Santa Clara
Rua Pedro Baldasso, 47
CEP 95185-000
Carlos Barbosa - RS



Exclusivo: Lya Luft

Escritora fala sobre sabores e vivências

Receitas que aquecem

Prepare delícias com produtos Santa Clara



Inverno de Encanto e Aconchego

Dicas para fazer das baixas temperaturas um cenário de aproximação

Inverno de Calor e Aconhego

As frentes frias anunciam um período em que não apenas mudamos o modo de vestir, mas também nossos hábitos alimentares, nossos programas e até o comportamento. Isso porque, com as baixas temperaturas, buscamos mais aconhego, mais proximidade das pessoas queridas e, claro, comidas quentinhas e saborosas.

Queijos e vinhos, sem dúvida, são excelentes companhias, capazes de aquecer o corpo e o coração. Nesta edição, o Em Foco traz aos seus leitores interessantes maneiras de compartilhar bons momentos com quem a gente gosta. Sentados ao redor de uma fondue quentinha, deliciando-se com uma massa ou degustando os sabores dos queijos nobres, o ar gelado que toma conta das ruas será apenas mais um dos elementos para compor esse cenário caloroso.

Esta edição também está recheada de romance e poesia. A escritora Lya Luft nos presenteou com uma de suas raras entrevistas. No Exclusivo, conheceremos um pouco mais sobre esta gaúcha que, se não gosta de cozinhar, sabe identificar sabores e criar versos de carinho e reflexão. E é nesse clima que mais uma edição do Em Foco chega aos lares dos seus leitores, desejando um inverno de muito calor, regado aos sabores mais nobres e aconhegantes. Boa leitura.

Você com a
palavra



Mais uma edição do Em Foco chega às casas dos leitores e é hora de agradecer por todo o carinho e atenção que o público tem dado à revista da Santa Clara. Muitas cartinhas e e-mails chegam à equipe, gratificando todo o trabalho desenvolvido. Um grande abraço a todos.

Equipe do Em Foco

poesia...
aconhego...
carinho...
família...
tradição...
palavras...
recordações...

Expediente: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
Direção: Depto. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.
Redação: Kátia H. Dalcin
Responsabilidade Técnica: Noemta Gomes - CONRRP - RS/2526
Locação da Imagem de capa: Belle du Valais - Gramado/RS
www.belleduvalais.com.br



Seu sucesso na cozinha pode
estar apenas começando



Se você ainda não cansou de ouvir elogios, inscreva as suas receitas na **3ª edição** da "Promoção Você é o Chef". Você pode utilizar muitos ingredientes, mas lembre-se, a **sua criatividade é o principal**.

O que você gosta mais de fazer: salgados ou doces?

Para a Santa Clara o melhor de todos os temperos é o carinho e a emoção que você coloca no que faz.

Categorias:

Saladas e Entradas - Sobremesas - Prato Principal - Pães e Bolos

Acesse www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet e cadastre sua receita ou envie para: **Confraria Gourmet Santa Clara - Promoção Cultural Você é o Chef 2009**
Rua Pedro Baldasso, 47 - Centro - Carlos Barbosa/RS - CEP 95.185.000.

As **três melhores receitas de cada categoria** receberão os seguintes prêmios:

- 1º lugar:** Um Forno Elétrico Sonetto Muller e uma Assadeira com Grelha Brasil Tramontina
2º lugar: Um Top Grill Flat Britânia e um Conjunto de Utensílios Utilitá Tramontina – 5 peças
3º lugar: Um Conjunto de Talheres Lâcqua Tramontina – 24 peças e um Conjunto de Facas Century Tramontina – 6 peças

Revele o seu talento e seja sucesso!



Lya Luft: romance e poesia

A escritora e poeta Lya Luft já comentou inúmeras vezes que não gosta muito de dar entrevistas nem de tardes de autógrafos. Mesmo assim, nesta edição o *Em Foco* concorre com as grandes editoriais nacionais e traz aos seus leitores um gostoso bate-papo.

Esta é uma oportunidade de conhecermos melhor este talento brasileiro, mulher forte, que tem a coragem de dizer tudo o que pensa e brigar pelo que não gosta sem perder o lirismo. É desnecessário descrever a carreira de sucesso da escritora, autora de obras que conquistaram a marca de leituras

obrigatórias. Para ela, o melhor modo de conhecê-la é pela descrição da filha Susana. Assim, descobrimos que Lya é mãe coruja profissional, e das fiasquentas, capaz de se derreter em lágrimas ao receber o elogio de um filho.

E suas "crises de risos"... Contagiantes! Mesmo que cheguem, às vezes, em momentos impróprios, fazem brotar lágrimas em quem está por perto.

Outra coisa: não esperem nunca ver Lya numa passeata; pelo contrário, o que ela gosta mesmo é do aconchego de sua casa, em Porto Alegre. Gosta de madrugara, é generosa, alegre...

Em Foco: Conhecemos a escritora Lya Luft. Como você definiria a pessoa Lya Luft?

Lya Luft: A verdadeira Lya é o que sou para a minha família, como me descreve minha filha.

EF: O que representa o sucesso pra você?

LL: Sinceramente, nada de mais. É bom saber que tanta gente gosta do que escrevo. E dá mais confiança. Mas me deslumbrar seria perder a alegria.

EF: O que mais lhe dá orgulho?

LL: Meus filhos e netos.

EF: Romance ou poesia? O que a realiza mais?

LL: Romance é um desafio maior, mais complexo, mais sofisticado, e me dá mais contentamento. Mas penso que nunca deixarei de lado a poesia.



Fotografia - Lisette Guerra

EF: Para você, o silêncio vale ouro? Gosta de ficar em casa, em seu aconchego? Isso ajuda a manter o ânimo para refletir e escrever?

LL: Silêncio é bom, mas eu falo demais. Porém gosto de ficar quieta, em minha casa de Porto Alegre, e agora a de Gramado, no meio do mato, contemplando a natureza e refletindo.

EF: A gastronomia pode ser definida como uma forma de expressão? Você prepara pratos para confessar sentimentos?

LL: Não sei cozinhar, não gosto da cozinha. Sou totalmente sem habilidade. Mas fui criada numa casa onde comer bem era importante. Meu pai ia pessoalmente à cozinha instruir a cozinheira. E minha mãe era daquelas que, sem ter o hábito de cozinhar, quando queria preparava tortas inesquecíveis.

EF: Acredita que há alguma relação entre a culinária e a poesia?

LL: Para mim não há nenhuma.

EF: Você prefere as fugas ou vez por outra se entrega à gula sem culpa?

LL: Sempre fui mais para gorda do que magra, e cedo aprendi a encarar meu jeito físico com naturalidade. Procuro me controlar, por ser mais saudável, mas sou totalmente contra a angústia atual das pessoas pela magreza até absurda, transformando comer num pavor.

EF: Queijos e vinhos são boas companhias?

LL: Maravilhosas...

EF: Qual o sabor que não sai da sua memória?

LL: Queijo brie com pão pumpernickel que comíamos com meu pai na frente da lareira de casa. Ele tomando vinho tinto e nós, crianças, suco de uva.



Hora de resgatar as receitas da vovó



Chef Mauro Cingolani

O vento gelado já sopra no Sul do Brasil e com ele o apetite aumenta, a vontade de ficar encolhido em casa comendo algo delicioso é constante. Mas nesta época do ano é necessário saber equilibrar e buscar ingredientes de qualidade. No frio, o organismo precisa de mais energia, mas nada é motivo para exageros. Nesta edição, o Em Foco traz um texto seguido de duas receitas do Chef Mauro Cingolani, italiano radicado em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, onde comanda a Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF/UCS).

Antigamente encontrar frutas, legumes e verduras em um supermercado não era tão fácil quanto hoje. Em pleno verão, no calor de janeiro, por exemplo, conseguimos comprar uma abóbora muito saborosa como a que usamos para fazer esta sopa que dá a receita aí ao lado. Isso significa que a tecnologia também chegou à alimentação.

Na época de nossos pais ou avós, esta tão saborosa sopa de abóbora poderia ser apreciada apenas no inverno, assim como as frutas cítricas: limão, laranja, tangerina e outras tantas. Esses ingredientes que hoje encontramos fora de época podem, no entanto, ter algumas desvantagens, como o preço acima da média e maior quantidade de produtos químicos para o cultivo, criando um alimento com menos nutrientes do que o necessário.

Pensando nisso, a dica é seguir as receitas das nossas avós, preferindo produtos de cada estação no período específico. Assim, no inverno, optar por preparações mais

ricas em nutrientes e fazer o mesmo trabalho que as formiguinhas, armazenando para quando o organismo necessitar.

A nutrição é um conjunto de processos que envolvem a ingestão, digestão, absorção, metabolismo e excreção do nutriente, com a finalidade de produzir energia e manter as funções do organismo.

A alimentação deve ser equilibrada, tanto no inverno quanto no verão. A base dela é a moderação e a utilização de todos os ingredientes. Então, vamos falar de outros que não podem faltar nos meses frios. A carne de suíno, símbolo de tradição com a produção dos embutidos, está presente em preparações elaboradas de receitas passadas de gerações em gerações. Todos os cortes do suíno podem ser usados, trazendo energia pura como retorno. Já o leite e seus derivados são muito versáteis e complementam pratos da culinária. A manteiga, o creme de leite e os queijos podem ser servidos por si só ou incrementando preparações de outros ingredientes.

A dica para acertar nos produtos da estação é entrar no supermercado e escolher aqueles que sejam proporcionais na qualidade e no preço. Comprar os mais frescos, lembrando que estes nem sempre são os produtos de melhor aparência, pois os alimentos podem estar mascarados com química. Fique atento e tire bom proveito do que a natureza nos oferece.



Salsa ai Quattro Formaggi

(Molho aos Quatro Queijos)

Porção: 4 pessoas

INGREDIENTES:

- 50g - Queijo Samsøe Santa Clara
- 50g - Queijo Gouda Santa Clara
- 50g - Queijo Fontina Santa Clara
- 50g - Queijo Parmesão Ralado Santa Clara
- 30g - Manteiga Santa Clara
- 300g - Tomates maduros
- 50ml - Azeite de oliva extravirgem
- 1 dente - Alho
- Sal e pimenta do reino a gosto

PROCEDIMENTO:

Colocar a frio, num recipiente refratário, um dente de alho com o azeite e os tomates picados, sem pele e sem sementes. Levar ao fogo médio tudo junto por 15 minutos. Descartar o alho. Enquanto isso, colocar a massa para cozinhar e cortar em cubinhos os queijos Samsøe, Gouda e Fontina, deixando-os separados. Escorrer a massa bem "al dente" e adicioná-la ao tomate no refratário. Temperar com a manteiga e metade do Parmesão Ralado, adicionando em seguida os cubos de Gouda, Fontina e Samsøe. Misturar bem, emparelhar a superfície com uma colher, e por cima, distribuir o restante do Parmesão Ralado. Levar ao forno a 180°C e gratinar por cerca de 20 minutos, até que o Parmesão esteja derretido na superfície e levemente dourado.

VERSÃO SEM TOMATES:

Substituir os tomates por 200ml de Creme de Leite Fresco (Nata) ou de Leite Santa Clara. Derreter os queijos em banho-maria no refratário com o creme ou o leite, despejar a massa e mexer até que o molho esteja cremoso e uniforme. Preferindo gratinar a massa no forno, aquecer somente o creme ou o leite, temperar com eles a massa misturando com manteiga, queijos em cubos e o Parmesão. Levar ao forno.



Zuppa di Zucca

(Sopa de Abóbora)

Porção: 4 pessoas

INGREDIENTES:

- 1kg - Abóbora amarela
- 60g - Manteiga Santa Clara
- 1l - Leite Santa Clara
- 250g - Queijo Colonial Santa Clara
- 150g - Queijo Parmesão Santa Clara
- 100g - Cebola
- 250ml - Caldo de galinha
- Sal a gosto
- 8 fatias - Pão caseiro

PROCEDIMENTO:

Descascar a abóbora, retirar as sementes e cortá-la em fatias.

Levar ao fogo uma panela com a manteiga. Quando estiver espumando, colocar a cebola, salgar e cozinhar por mais ou menos meia hora, juntando, se necessário, pouco caldo. Untar um refratário e colocar em camadas, na sequência: o pão, a abóbora, o sal, a cebola, o Queijo Colonial cortado em fatias e o Parmesão Ralado. Repetir a operação até 2/3 do refratário e cobrir com o caldo de galinha e o leite.

Deixar cozinhar no forno a 180°C por 1 hora e meia, coberto com tampa. Gratinar nos últimos 15 minutos, aumentando a temperatura do forno, ligando a resistência. Servir quente ou processar com um mixer.



Temper Cheese

Temper Cheese é Superversátil

O Temper Cheese, queijo cremoso e gostoso da Santa Clara, está repleto de novidades: novas embalagens, novos sabores e, para acompanhar, uma forte campanha de comunicação.

A ação de comunicação é composta por anúncios em veículos impressos, wobblers, régua de gôndola, spots nas principais emissoras de rádio do Rio Grande do Sul, pôsteres para consumidores e voltado ao segmento profissional (Food Service) e degustação no ponto de venda. A mídia eletrônica também foi incrementada. E para ilustrar os atributos do Temper Cheese, foi criado o Super Versátil, um gimmick (personagem) que é carismático e está sempre a postos para combater o mal. O mal da fome, é claro. Confira as peças criadas para este produto revigorado e superversátil:



Wobbler



Folheto



Régua



Food Service



Novas embalagens Temper Cheese



Super Versátil, personagem da campanha

Produtos em destaque no ponto de venda

Atenta ao poder do ponto de venda na decisão de compra do consumidor, a Santa Clara preparou para a temporada de inverno uma campanha que incentiva a exposição da linha de queijos e embutidos em pontos extras.

A equipe de vendas da Santa Clara recebeu um pequeno manual que traz dicas práticas, explicando a posição de cada produto da composição de uma "ilha" que passe ao cliente a ideia de como montar uma mesa. Nos supermercados, os consumidores sentirão o clima da estação, que, apesar de baixas temperaturas, é marcada pelo calor das companhias, do conforto do lar e da criatividade na parte gastronômica, como uma bela mesa de queijos e vinhos, por exemplo.



Manual de Exposição



Modelo de exposição em ponto extra

VIII Expoclara foi um sucesso

A sétima edição da Expoclara, Exposição de Animais, Máquinas e Produtos Agrícolas, foi realizada de 17 a 19 de abril e contou com a visitação de 21 mil pessoas e mais de R\$ 150 mil movimentados em compra e venda. Entre os destaques da programação está o leilão de raças leiteiras, realizado no segundo dia de evento.

A Expoclara ocorre a cada dois anos e tem o objetivo de colocar na vitrine a qualidade do rebanho da Santa Clara, pioneira em inseminação artificial no Rio Grande do Sul e destaque nas características genéticas.



Julgamento oficial de gado exibiu qualidade do rebanho

Tudo pronto para o maior festival gastronômico da Serra Gaúcha

A Santa Clara já está no clima de mais um Festi-queijo, o maior festival gastronômico da Serra Gaúcha. O evento oferece comida e bebida à vontade, acompanhadas de boa música, e é realizado durante todo o mês de julho, sempre às sextas-feiras, sábados e domingos, em Carlos Barbosa.

A Cooperativa Santa Clara participa desde a primeira edição do evento, realizada há 20 anos. Os principais itens de toda a linha de produtos de laticínios e frigorífico podem ser conferidos nos estandes montados especialmente para a Santa Clara receber seus clientes e amigos. Participe!



Linhas de Laticínios e Frigorífico serão degustadas no evento

SERVIÇO

De 2 a 26 de julho

Sextas: das 18 às 22 horas

Sábados: das 10 às 22 horas

Domingos: das 10 às 18 horas

Local: Salão Paroquial da Igreja Matriz
Carlos Barbosa/RS



Santa Clara na Convenção Regional de Supermercados de Pelotas

Um estande de exposição de produtos e a degustação da linha de laticínios e frigorífico marcaram a presença da Santa Clara na Convenção Regional de Supermercados realizada nos dias 6 e 7 de maio, no Centro de Eventos Fenadoce, Pelotas.

O evento foi realizado pela Associação Gaúcha de Supermercados (Agas) e reuniu cerca de 50 expositores e quase 4 mil visitantes. Esta é a primeira vez que a Santa Clara participa do evento na terceira cidade mais populosa do Rio Grande do Sul.



Profissionais de vendas e marketing da Santa Clara e degustadora no estande da Cooperativa

Agenda

Confira os eventos nos quais a Santa Clara estará presente nos meses de agosto e setembro e faça uma visita ao estande para compartilhar de bons momentos:



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo: Santa Clara Em Foco - Rua Pedro Baldasso, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95 185 - 000. Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br Agradecemos pela colaboração.

Nome: _____

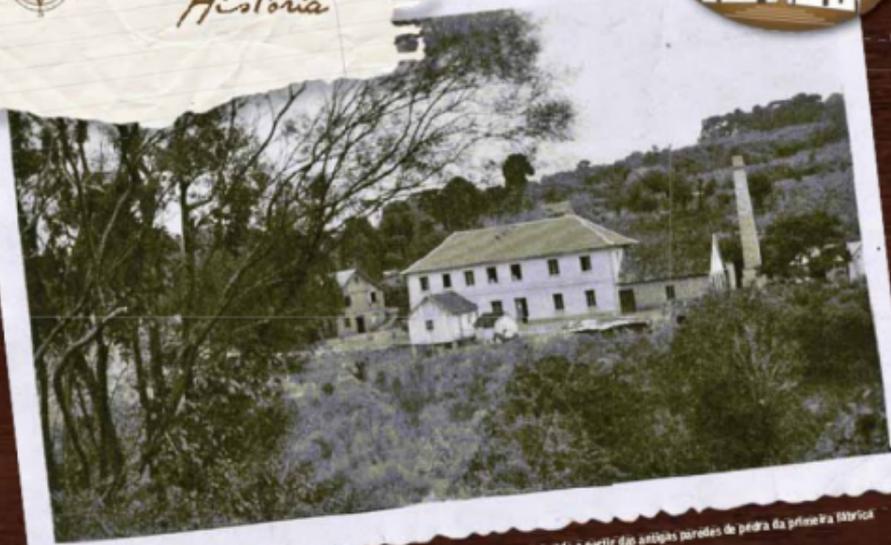
Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento) _____

Cidade: _____ CEP: _____ UF: _____

E-mail: _____ Telefone: (____) _____



Massa História



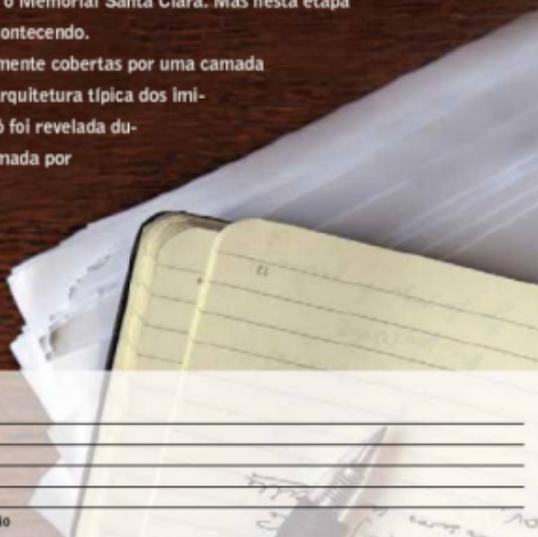
Em 1948, a principal edificação da Cooperativa União Colonial em sua primeira fase, construída a partir das antigas paredes de pedra da primeira fábrica

Restauração dos prédios reserva surpresas

A arquitetura dos antigos prédios que abrigavam a "Latteria Santa Chiara" está sendo pesquisada e analisada por uma equipe de profissionais. Isso porque esses prédios serão restaurados para abrigar o Memorial Santa Clara. Mas nesta etapa de pesquisa muitas descobertas vêm acontecendo.

As paredes do andar inferior, posteriormente cobertas por uma camada de reboco, eram de pedra, seguindo a arquitetura típica dos imigrantes italianos. Essa característica só foi revelada durante os trabalhos de pesquisa e confirmada por antigos colaboradores da Cooperativa.

Neste espaço de pedras era feita a maturação dos queijos produzidos a partir da matéria-prima entregue pelos associados.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

Deseja continuar recebendo o Santa Clara Em Foco? () Sim () Não

ClaraShow

Uma grande marca para grandes receitas

Na edição anterior, os leitores conheceram a linha Food Service de Laticínios Santa Clara destinada aos profissionais da gastronomia. A linha, que agora tem logotípia própria, apresenta-se nesta edição a esse exigente mercado com os produtos de frigorífico*. A qualidade e o frescor dos alimentos que os chefs oferecem para os seus clientes fazem toda a diferença. Por isso, a linha Food Service conta com uma ampla e econômica variedade de cortes suínos, além de embutidos com sabor extraordinário.

Os cuidados começam na granja própria e na criteriosa escolha de fornecedores, passando pelo rígido controle da temperatura das câmaras de armazenamento e temperatura de cozimento, até o transporte para chegar ao estabelecimento comercial. A harmoniosa composição de condimentos garante experiências inesquecíveis ao paladar. O resultado é a excelência dos ingredientes que fazem parte das receitas dos mais consagrados chefs. À mesa!



Queijo de Porco
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Bacon Defumado em Cubos
Peso Líquido: 1kg



Bacon Maniá
Peso aproximado: 4 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Bacon Brasileiro
Peso aproximado: 4kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Costela Defumada
Peso aproximado: 1 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta de Lombo Suíno
Peso aproximado: 5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta de Pernil Suíno
Peso aproximado: 5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta de Carne Suína
Peso aproximado: 5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Apressado Fatiado
Peso Líquido: 1 kg



Apressado Fírmio
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Salsa
Peso Líquido: 3,5 kg



Lingüeta Tipo Calabresa (Fraca)
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta Tipo Calabresa (Forte)
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta Tipo Calabresa Fatiada
Peso Líquido: 2 kg



Mortadela (Carne Torcada)
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Mortadela (Carne Torcada)
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta Toscana
Peso aproximado: 2 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lingüeta Toscana com Ervas Finas
Peso aproximado: 5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Lombo Inteiro
Peso aproximado: 2,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Salame Italiano Fatiado
Peso aproximado: 2 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Salame Milano
Peso aproximado: 2 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Carne
Peso aproximado: 4 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Costela Inteira
Peso aproximado: 3,5 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Costela Tira Especial
Peso aproximado: 2 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Soltegalena (Copa Lombo)
Peso aproximado: 1 kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Bisteca Invernalhada
Peso aproximado: 2,000 x 1,5kg
Isto é um pacote na presença do consumidor!



Kibbi Frita Fatiada
Peso Líquido: 400g

*Os produtos do Frigorífico Santa Clara são comercializados somente no Rio Grande do Sul
Confira mais cortes de carne suína no site www.coopsantaclara.com.br

O queijo cremoso e gostoso nos sabores pizza e presunto

O Temper Cheese Santa Clara, que já é sucesso em lanches, happy hour e em diversos pratos culinários, para melhor atender o mercado, complementa sua linha com dois novos sabores: pizza e presunto.

De origem americana e de massa cremosa e pastosa, é fabricado a partir de Queijo Prato Lanche, acrescentando o sabor e creme de leite.

Assim, a linha Temper Cheese começa 2009 com uma variedade de nove sabores, além de novas embalagens, que são ainda mais elegantes e atraentes. A identidade revigorada facilita ao consumidor a visualização da marca e a identificação do sabor. Invente como usar!



Requite à altura do sabor

A Fondue Santa Clara está com nova embalagem. A caixinha de 400 gramas vem com layout revigorado, com um toque especial em hot stamping, que a torna mais atraente e sofisticada. A Fondue é um prato tradicional da Suíça, oriundo do Vale do Emmenthal, ideal para os dias frios. Desenvolvido pelos pastores suíços, que, ausentes do lar por semanas, precisavam de um alimento calórico e duradouro, que após foi reconhecido pelos invasores romanos. É um prato à base de queijo derretido em vinho branco seco, degustado com cubos de pão mergulhados na mistura cremosa. Permite variações como, por exemplo, substituir o pão por pedaços de carne, cubos de polenta frita e o que mais a imaginação permitir. O resultado é um produto versátil e delicioso.



Queijo Parmesão Ralado incrementa a linha Food Service

Já conhecido pelos consumidores como o acompanhamento ideal para as receitas caseiras em embalagens tradicionais de 50g, o Queijo Parmesão Ralado Santa Clara agora faz parte da linha Food Service destinada ao segmento profissional atendendo com embalagens de 500g. O Queijo Parmesão Ralado Santa Clara dá aquele gostinho especial em massas, sopas e salgados, fazendo render ainda mais elogios. E os chefs também podem contar agora com este aliado, adequado às necessidades dos profissionais.



Salames e Culatello têm novas embalagens

A linha de Salames e o Culatello Light Fatiado, também conhecido como Presunto de Parma, estão sendo apresentados com novas embalagens. Modernas, facilitam a identificação e visualização do produto. Os novos conceitos tornam os produtos mais atraentes e nobres, destacando todo o sabor diferenciado da linha de embutidos curados.

Delícias para aquecer o inverno

Nos dias de mais baixas temperaturas, nada melhor que relaxar na companhia de pessoas queridas e degustar pratos que aquecem. O Em Foco traz um

quiche que combina a textura do queijo ao sabor do bacon e uma sopa para agradar a todos os paladares.

Quiche de Queijos e Bacon

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo (controlar)
- 100g de Manteiga Santa Clara com sal em temperatura ambiente
- 1 ovo

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Santa Clara (com ou sem sal)
- 1 cebola picadinha
- 1 xícara de Leite Santa Clara
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de Queijo Mussarela Santa Clara, bem picadinho
- 1 xícara Queijo Provolone Defumado Santa Clara, bem picadinho
- 100g de Temper Cheese Ervas Finas
- ½ xícara de azeitonas picadas
- ½ xícara de Bacon Santa Clara em cubinhos fritos e escorridos em papel absorvente

Modo de Preparo:

Massa: misture a metade da farinha de trigo com a manteiga, com o auxílio de um garfo. Depois, coloque o ovo e continue misturando, acrescente a farinha aos poucos e trabalhe com a mão; para ficar com uma massa bem maleável, junte a farinha que for necessária. Com a ponta dos dedos, forme um refratário redondo, de tamanho médio, untado. Se preferir, use forma de fundo removível ou forminhas individuais. Fure o fundo com um palito e leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média-baixa para dourar levemente.

Recheio: derreta a manteiga, coloque a cebola, deixe murchar e reserve. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o Temper Cheese e a farinha de trigo. Misture na cebola e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Misture os queijos, bacon e as azeitonas. Recheie a massa e leve ao forno, em temperatura média, para dourar.

Dica: Você pode substituir o bacon por salame italiano ou copa picadinha.



Sopa de Milho

Ingredientes:

- 1 lata de milho com o caldo
- 2 xícaras de Leite Santa Clara
- 2 envelopes de caldo de frango em pó
- Sal (opcional)
- 3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de aveia (ou flocos)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Ralado Santa Clara

Complemento:

- 1 lata de milho
- 1 pote de Temper Cheese Santa Clara Ervas Finas Light

Modo de Preparo:

No liquidificador, coloque uma lata de milho com o caldo, farinha, aveia, caldo de frango, leite e bata tudo até triturar. Coloque em uma panela, adicione a outra lata de milho com caldo, deixe ferver e mexa até engrossar. Coloque o Temper Cheese Santa Clara e espere dissolver. Junte o Parmesão e verifique o sal. Sirva polvilhado com aveia em flocos.

Dica: coloque uma colher (sopa) de Temper Cheese em cada prato servido de sopa.



Todo o Charme da Fondue à sua mesa

Quando falamos em Fondue, a primeira coisa que vem à cabeça é a sofisticação. O alimento vem ganhando cada vez mais adeptos em todas as partes do mundo justamente por combinar requinte ao sabor inigualável da seleção de queijos.

A Cooperativa Santa Clara produz a Fondue, que é a massa de Queijo Gruyère e Queijo Prato indus-

trializados com os maiores padrões de qualidade. Durante o preparo, vinho branco seco é acrescentado à base do queijo derretido. Uma indescritível combinação.

Ao contrário do que muitos pensam, a Fondue pode ser consumida o ano todo, em receitas quentes ou na gastronomia em geral. Confira algumas receitas:

Fondue Suíço

Ingredientes:

- 1 caixa de Fondue de Queijo Santa Clara
- 1 dente de alho
- 50ml de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de kirsch (opcional)



Modo de Preparo:

Friccione a panela de fondue com o dente de alho. Coloque o vinho e o queijo cortado em pedaços. Mexa em fogo brando até o queijo derreter e o molho ficar liso. Se desejar, adicione um cálice pequeno de kirsch. Ponha a panela no suporte de rechaud e deixe em fogo brando por 1 a 2 minutos. Sirva com pedaços de pão francês, Iscas de carne frita ou cubos de polenta e acompanhe com vinho branco seco.



Bife de Peito de Frango à Parmegiana

Ingredientes:

- Peito de frango
- 400g de Fondue de Queijo Santa Clara
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca
- Queijo Parmesão Ralado Santa Clara



Modo de Preparo:

Faça pequenos bifés. Coloque pedaços de Fondue de Queijo Santa Clara entre um e outro bife.

Aberte bem os bifés e passe na farinha de trigo, na farinha de rosca e na clara misturada e temperada. Frite a seguir.

Faça um molho de tomate e jogue por cima dos bifés, colocados em um refratário. Cubra com pedaços de Fondue de Queijo Santa Clara, regue com Queijo Parmesão Ralado Santa Clara e deixe no forno para gratinar.

