sabor saudável

Edição Especial . Ano 6 . 2019

Ceraflame
cookware

Foto: Estúdio Gastronômico

Comidas Alemãs

POR Chef Heiko Grabolle

MondoCeram
gourmet
Foto: Estúdio Gastronômico
Exclusivamente produzido no BRASIL
MADE IN BRAZIL
www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444

EXPEDIENTE

sabor saudável

Sabor Saudável Especial: Comidas Alemãs
em parceria exclusiva com o renomado Chef alemão Heiko Grabolle

Ceramarte

EMPRESA:
Ceramarte

DEPARTAMENTO DE MARKETING:
Kilian Schroeder
Alessandra Paula Diener

EMPRESA RESPONSÁVEL:
Pontuale Comunicação & Marketing

JORNALISTA RESPONSÁVEL:
Caroline Augusta de Andrade Michel
(DRT PR 8676)

COLABORAÇÃO:
Mahayla Haddad
Rafaella De Domenico Schumacher

PROJETO GRÁFICO:
Fabiane Salomon
Jéssica Stiegler
Felipe Anton

FALE CONOSCO:
sacc@certaceramica.com.br

REVISÃO:
Marilene Teresinha Stroka

RECEITAS:
Chef Heiko Grabolle

FOTOS:
Estúdio Gastronômico Luna Garcia

EQUIPE DE FOTOGRAFIA:
Luna Garcia
Evandro Machado

FOODSTYLIST:
Cândida Balensiefer

AUXILIARES DE COZINHA:
Bárbara Croti
Diana Marquina

PRODUÇÃO:
Sabrina Domiano
Fernanda Carriel

TRATAMENTO DE IMAGEM:
Alessandro Bóris

Available on the iPhone App Store

ANDROID

EDITORIAL

Vocês não imaginam o tamanho da nossa emoção com essa edição especial da Sabor Saudável Receitas. Primeiramente, porque toda edição impressa tem um gostinho a mais para nós, afinal de contas, ela é lançada em comemoração ao aniversário do nosso Grupo. E, como sempre, pensamos em tudo com muito carinho: buscamos parcerias, selecionamos as receitas, acompanhamos a seção de fotos com atenção nos minímos detalhes e, então, as revistas são impressas e enviadas para todos os cantos do Brasil.

Mas, além de comemorar nosso aniversário, este ano o sentimento é ainda melhor. Pois o tema dessa edição, que você tem em mãos, é a nossa história. A partir de agora, você vai conhecer detalhes da nossa trajetória desde 1925. Nesta revista você vai conhecer os principais marcos do nosso trabalho, nossas conquistas e principais dificuldades e desafios. E, como tudo começou lá na Alemanha, nada mais justo do que o tema da edição ser receitas alemãs! Em cada página dessa revista, você vai se deliciar com uma diferente receita e conhecer uma etapa diferente da nossa história! Queremos que você viva essa emoção conosco!

Está curioso?

Para começar, vire a página e, assim como nós, emocione-se!
Entregamo-nos para vocês por completo e esperamos, do fundo do coração, que vocês gostem do resultado desse trabalho especial. Afinal, história é amor e amor é tudo aquilo que queremos que vocês celebrem com nossas peças em suas casas.

Não só da nossa família para a sua, mas desta vez, da nossa história para a sua!

Com carinho,
Ceramarte

Chef Heiko Grabolle | Foto: Michel Teo Sin

SOBRE O CHEF:

Heiko Grabolle é Chef alemão, autor do livro "Cozinha Alemã" (editora Senac 2013), chef oficial da Oktoberfest em Blumenau (Revista Veja 2016), Embaixador da gastronomia do estado de Santa Catarina (Prêmio Dolmã 2017) e Food Stylist, radicado no Brasil desde 2003, dono da sua empresa Heiko Grabolle Gastronomia. É membro da associação dos chef alemães VKD e chef do Senac Blumengarten em Blumenau (SC). Tem passagens por Alemanha, Suíça, Itália, Inglaterra e Espanha, entre outros. Além dos diversos projetos e festivais gastronômicos no Brasil, participou de eventos na França (2005), Alemanha (2006), México e Nova York (2013), e tem coordenado o Cruzeiro Prata Gourmet da Costa Crociere e o Royal Gourmet da Royal Caribbean Cruise Lines por 9 anos consecutivos (2007 - 2016), levando chefs de renome para completar o sucesso do evento internacional.

SUMÁRIO

06. Salada de maçã e salsão
"Waldorfsalat"

08. Salada de peixe alemã
"Heringssalat nach Hausfrauen Art"

10. Carne crua temperada
"Hackepeter oder Mett"

12. Legumes com queijo quark
"Gemüse mit Kräuterquark"

14. Mexilhões com nata e vinho branco
"Miesmuschel Eintopf"

16. Sopa de ervilha
"Erbsensuppe"

18. Panquecas de batatas
"Reibekuchen"

20. Pimentões recheados
"Gefüllte Paprikaschoten"

22. Salsicha com molho de curry e catchup
"Currywurst"

24. Chucrute com linguiça Blumenau
"Geräucherte Wurst mit Sauerkraut"

26. Marreco recheado
"Gefüllte und gebratene Ente"

30. Rolinhos de bife recheado
"Gefüllte Rinderrouladen"

32. Panqueca recheada de champignons de Paris
"Gefüllte Pfannekuchen mit Champignons"

34. Frutas vermelhas com molho de vinto tinto
"Rote Grütze"

36. Bolinho de canela e nozes
"Nusskuchen"

38. Rocambole de maçã
"Apfelstrudel"

Salada de maçã e salsão

"Waldorfsalat"

Rendimento: *4 a 6 pessoas*
Sugestão de Produto: *Cumbuca baixa Ø19,5cm vermelha; Tigela redonda com abas Ø12cm vermelha, amarela e preta*

INGREDIENTES:

6 maçãs verdes cortadas em tiras finas
Suco de ½ limão siciliano
150 gramas de nozes picadas
200 gramas de maionese
1 pitada de pimenta-caiena
2 talos de salsão cortados em tiras finas
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, misturar as maçãs com o suco do limão. Em seguida acrescentar todos os ingredientes restantes e misturar.

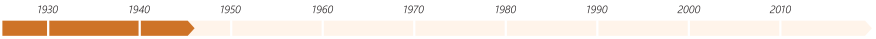
Resfriar uma hora antes de servir.

Waldorf: *Salada criada nos EUA, muito consumida na Alemanha por seu sabor e fácil acesso aos ingredientes.*

1. Nossa História:

Klaus (à direita) e seus irmãos, na época da escola.

A história da Ceramarte começa muito antes da sua fundação. Em 1925, Elisa Pauline Schumacher, recém casada e filha de imigrantes alemães residentes em Joinville, decide ir à Alemanha com seu marido Johannes Adolf Carl Schumacher. No dia 13 de novembro daquele mesmo ano, já em Hamburgo, nasce o primeiro filho do casal: Klaus Schumacher, que entre 1933 e 1938 estudou em Hamburgo e concluiu os estudos na escola militar de Sonthofen, Allgau. Depois de 1943, da escola foi diretamente à instrução de serviço militar e, então, para a 2ª Guerra Mundial, à frente do Leste. Em 1945, após o fim do conflito, Klaus trabalhou na agricultura e em 1946 iniciou seu aprendizado com a cerâmica.



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Salada de peixe alemã

"Heringssalat nach Hausfrauen Art"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Petisqueira redonda com abas 18cm vermelha; Tigela redonda com abas 12cm vermelha*

INGREDIENTES:

250 gramas de peixe marinado tipo Rollmops (ou outro tipo de peixe marinado)
2 maçãs doces cortadas em cubinhos
1 cebola cortada em tiras finas
Aproximadamente 150 ml de nata
100 gramas de maionese
1 colher (chá) de mostarda alemã
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto

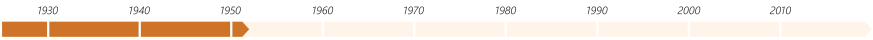
MODO DE PREPARO:

Lavar bem o peixe marinado e cortar em pedaços de 2 cm. Misturar a maçã e a cebola com a nata, maionese e a mostarda. Acrescentar os pedaços de peixe e misturar com cuidado. Temperar com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Deixar 30 minutos na geladeira antes de servir. Servir frio.

2. Nossa História:

Klaus (a esquerda) com amigos durante o aprendizado de cerâmica.

Klaus não concluiu o curso de ceramista como aprendiz do Sr. Rudolf Lau, mas o frequentou até 1947. Então, até 1950, foi autônomo em seu pequeno negócio. No ano seguinte, casou-se com Maria Erdmuthe Schumacher, que na escola de arte estudou pintura em cerâmica e trabalhou na renomada empresa Lattorf – também de cerâmica. Entre 1951 e 1952 o casal trabalhou junto no ramo de porcelana artística e, em meados de 1952, Klaus e Maria resolveram se mudar para o Brasil. Eles vieram para Santa Catarina e, juntamente com Karin, a primeira filha do casal que tinha 7 meses, e também de Holger, filho do primeiro casamento de Maria, chegam em Pomerode. Depois, o casal ainda comemorou o nascimento de Ursula (a primeira brasileira dos descendentes), Sigrid, Anke, e Klaus Jr.



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Carne crua temperada

"Hackepeter oder Mett"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Petisqueira redonda com abas Ø18cm branca; Saleiro 650g turquesa; Molheira preta*

INGREDIENTES:

400 gramas de filé mignon limpo e picado muito finamente
½ cebola cortada em cubos pequenos
70 gramas de pepino em conserva picado
50 gramas de alcaparra picada
¼ de maço de salsa fresca picada
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de mostarda alemã
1 dose de conhaque
2 pitadas de páprica doce
1 colher (sopa) de óleo de girassol
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto
Ervas frescas para decorar
Fatias de pão preto (Pão Pumpernickel), grãos, conforme gosto.

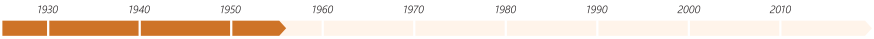
MODO DE PREPARO:

Misturar bem o filé mignon com a cebola, o pepino, as alcaparras e a salsa. Aos poucos acrescentar o restante dos ingredientes, sempre provando até acertar o gosto. Verificar a consistência e a umidade da mistura, que deverá ficar umedecida. Nesse caso, pode-se acrescentar mais óleo de girassol ou um pouco de catchup. Decorar com ervas frescas. Servir frio com as fatias de pão.

3. Nossa História:

Maria e Klaus em seus primeiros anos em Rio Negrinho.

Nos primeiros seis meses em Pomerode, Klaus e Maria trabalharam na empresa Porcelanas Schmidt. Por motivos climáticos e de saúde, pouco tempo depois eles mudaram para o Planalto Norte catarinense, em Rio Negrinho, onde vocês já sabem: nossa história continua até hoje! Em Rio Negrinho, no ano de 1954, fundaram a empresa individual Klaus Schumacher onde os primeiros anos foram dispendidos com adaptação e conhecimento: da terra, da língua, do povo e de seus costumes. Durante 2 ou 3 anos o trabalho no desenvolvimento da futura Ceramarte foi exclusivo do casal. Pesquisaram matérias primas, construíram pequenos fornos, fizeram uma pequena produção de artigos pelo método de fundição e pesquisaram o mercado.



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

SAL

Legumes com queijo quark

"Gemüse mit Kräuterquark"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Tigela quadrada 6cm vermelha, 8cm branca e 10cm branca; Ramequim 10cm cobre*

INGREDIENTES:

Os legumes podem ser conforme o gosto. Segue lista dos sugeridos:
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
1 cenoura
2 pepinos japoneses

PARA O MOLHO:

400 g de quark (também pode ser usado cream cheese ou ricota cremosa)
¼ de maço de salsa picada
¼ de maço de cebolinha picada
3 pitadas de páprica doce
½ suco de limão verde
Sal e pimenta-do-reino ao gosto

MODO DE PREPARO:

Lavar bem os legumes. Descascar a cenoura. Cortar o pepino ao meio e com a ajuda de uma colher tirar as sementes. Cortar os dois pimentões ao meio, tirar as sementes e a parte branca. Lavar novamente. Cortar todos os legumes em tiras do mesmo tamanho com comprimento acima de 4 cm. O comprimento pode variar dependendo da louça que será usada para a apresentação. Misturar o queijo quark com as ervas, páprica doce, suco de limão e temperar com sal e pimenta-do-reino. Para deixar uma consistência cremosa pode ser acrescentada água, fica mais fácil para dar maior cremosidade aos legumes. Servir resfriado.

4. Nossa História:

Maria exercendo a sua profissão.

Em outubro de 1956 é fundada então a Ceramarte Ltda. O nome da empresa foi escolhido pela junção de dois pilares: cerâmica e arte. Nesse momento, enquanto Klaus cuidava da parte técnica e comercial da empresa, Maria - conhecida pelo apelido carinhoso de Dona Eddy – era o alicerce artístico da Ceramarte, desenvolvendo e modelando, desenhando e pintando a mão os canecos e artigos fabricados. Tudo isso, é claro, aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na Alemanha.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Mexilhões com nata e vinho branco

"Miesmuschel Eintopf"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Caçarola Ø20cm Chef cobre; Frigideira Ø18cm Chef cobre*

INGREDIENTES:

½ talo de alho poró cortado em cubos maiores
1 cenoura cortada em cubos maiores
1 cebola cortada em cubos maiores
3 dentes de alho
50 gramas de manteiga
300 ml de vinho branco seco de boa qualidade
2 ramos de tomilho fresco
2 folhas de louro
500 gramas de mexilhões frescos
200 ml de creme de leite fresco
¼ de maço de cebolinha cortada em rodelinhas
4 ramos de dill fresco (também pode ser usado funcho fresco)
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto
10 fatias de baguete torradas para acompanhar

MODO DE PREPARO:

Lavar bem as conchas dos mexilhões, removendo qualquer alga encrostada. Numa panela grande refogar na manteiga o alho poró, a cenoura, a cebola e o alho por 5 a 10 minutos. Em seguida colocar o vinho branco e acrescentar o tomilho, o louro e os mexilhões. Tampar e deixar ferver por pelo menos 10 minutos até as conchas se abrirem. Acrescentar o creme de leite, a cebolinha e o dill. Ferver por mais 5 a 10 minutos e finalizar com sal e pimenta-do-reino. Servir os mexilhões quentes com torradas.

5. Nossa História:

Primeiro forno tipo mufla.

Não podemos esquecer de registrar aqui que todos os fornos usados na Ceramarte foram desenvolvidos e construídos pelo próprio Klaus. A empresa iniciou suas atividades com um forno tipo mufla, e gerava uma média semanal de cerca de 200 canecos. Com o crescimento da demanda, em 1959, foi implantado o primeiro forno contínuo, que aumentava a capacidade de produção para cerca de 1000 canecos semanais!

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Sopa de ervilha

"Erbsensuppe"

Rendimento: *4 a 6 pessoas*
Sugestão de Produto: *Caçarola baixa Ø14cm Martelada Rose Gold*

INGREDIENTES:

1 cebola cortada em cubos maiores
50 gramas de manteiga
100 gramas de ervilhas secas deixadas de molho na água um dia antes
300 gramas de bacon defumado
2 litros de água
Sal e pimenta-do-reino fresca
2 folhas de louro
1 talo de salsão cortado em cubos grandes
300 gramas de batatas cortadas em cubos grandes
300 gramas de salsicha alemã tipo Bockwurst (também pode ser usado a salsicha do cachorro quente)
Salsa picada para decorar

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande refogar a cebola e o bacon na manteiga por 5 a 10 minutos. Acrescentar as ervilhas, a água, o sal, o louro e a pimenta e ferver por 45 minutos, mexendo eventualmente. Verificar a consistência e, caso haja necessidade, acrescentar mais água. Acrescentar a cenoura e a batata e ferver por mais 30 minutos, mexer eventualmente. Quando a ervilha estiver se desmanchando acrescentar a salsicha alemã. Verificar o sabor e servir em um prato fundo com salsa picada para decorar.

6. Nossa História:

Em 3 de setembro 1963 um episódio triste da nossa história, mas que não nos abalou! Um incêndio destruiu totalmente as dependências da fábrica, mas sob a liderança de Klaus e com o apoio dos colaboradores, a nova fábrica foi reconstruída em menos de 30 dias, voltando ao funcionamento em 3 de outubro do mesmo ano. Já em 1969, outro susto! A Ceramarte forneceu canecos para um Festival da Cerveja no Rio de Janeiro, onde os canecos funcionariam como ingresso para a entrada no evento. Muitas pessoas repassavam os canecos a pessoas do lado de fora do pavilhão, permitindo que entrassem sem pagar. A bilheteria foi um fracasso e a organização do evento ficou inadimplente com a Ceramarte em valor equivalente ao faturamento de um mês, quase levando a empresa à falência.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Panquecas de batatas

"Reibekuchen"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Frigideira Ø28cm Duo chocolate; Mini cocotte Ø13cm Duo+ pomodoro*

INGREDIENTES:

3 batatas inglesas (aproximadamente 600 g) raladas finas
1 cebola ralada fina
1 ovo
50 gramas de farinha de trigo peneirada
Sal e pimenta-do-reino fresca
1 pitada de noz-moscada
Óleo de canola para fritar

MODO DE PREPARO:

Misturar a batata com a cebola e o ovo até ficar uniforme. Acrescentar aos poucos a farinha misturada com o sal, a pimenta e a noz moscada. Em uma frigideira média, colocar um pouco do óleo, verter a massa sobre a superfície com o auxílio de uma concha e deixar fritar em fogo baixo dos dois lados. Fazer panqueca por panqueca com toda a mistura e reservar. Retirar e secar em papel toalha. Servir em seguida, de preferência ainda quente.

Dica: Combina perfeitamente com o Purê de maçã.

7. Nossa História:

Klaus chega a Buenos Aires, em sua primeira viagem em busca de negócios de exportação - em 1969.

Até então, havíamos produzido azulejos, bibelôs, vasos e, claro, canecos. A produção da fábrica já estava atendendo o mercado nacional em eventos promocionais, bailes, festivais de chope e lojas. Então, o ocorrido no RJ forçou Klaus a buscar mercado no exterior, primeiramente na Argentina e Alemanha. Tivemos algumas vendas, mas como os resultados foram insatisfatórios, a empresa se voltou ao mercado norte-americano, do qual Klaus - no início dos anos 70 - retornou com os primeiros pedidos de exportação. Então, em 1972, exportamos o primeiro pedido: 500 canecos para cervejarias dos EUA. Também em 1972, entra para a sociedade Acirton Eugenio Schroeder, assumindo a Diretoria Financeira da empresa. Em 1981, Ursula e Acirton se casam e desta união nasceram seus filhos Kilian e Gaby.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Pimentões recheados

"Gefüllte Paprikaschoten"

Rendimento: *6 pessoas*
Sugestão de Produto: *Caçarola Ø16cm e Ø18cm Premiere+ pretas; Saleiro 650g preto*

INGREDIENTES:

6 pimentões (dois vermelhos, dois verdes e dois amarelos)
500 gramas de carne bovina moída
1 pão francês umedecido com um pouco de água
1 cebola cortada em cubinhos
2 dentes de alho amassados
2 ovos mexidos
4 talos de salsa fresca picada
Sal e pimenta-do-reino fresca
1 colher rasa (chá) de páprica doce
50 ml de óleo de canola para fritar
500 ml de molho de tomate pronto
150 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO:

Cortar a tampa dos pimentões, retirar as sementes e lavar bem. Misturar a carne moída, com o pão francês, a cebola, o alho, os ovos, a salsa, um pouco de sal, pimenta e a páprica doce. Misturar bem e distribuir o recheio dentro dos pimentões. Em uma panela maior, fritar os pimentões recheados no óleo, por todos os lados até obter uma leve crocância. Em seguida adicionar todo o molho de tomate até cobrir os pimentões, e se necessário colocar mais água. Tampar e ferver em fogo baixo por 50 a 60 minutos. Acrescentar o creme de leite e deixar cozinhar por mais 10 a 15 minutos. Servir quente.

8. Nossa História:

Klaus na sede da Anheuser-Busch, em St. Louis, MO, EUA.

Klaus contatou a Anheuser-Busch, cervejaria de St. Louis e produtora da Budweiser, iniciando uma parceria que durou 30 anos. Durante esse período diversas edições numeradas de canecos em séries especiais foram produzidas, como os da série anual "Holiday" – a mais famosa, que iniciamos em 1981. Em 1973, Ursula se junta a Ceramarte como correspondente de línguas estrangeiras. Em 1974 ela fez um estágio de seis meses em Nova York na Primex, empresa do americano Ernest Paul, nomeado como agente exclusivo da Ceramarte nos EUA. As primeiras vendas significativas intermediadas por Ernest Paul foram para a AVON Cosmetics, que iniciou a divulgação dos canecos em seus catálogos usando a cerâmica como embalagem e como sugestão para presente para o Dia dos Pais. A loção pós-barba, por exemplo, era inserida no caneco. Com tamanho sucesso, mudaram o conceito de venda e promoveram o caneco por si só como artigo para colecionadores.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Salsicha com molho de curry e catchup

"Currywurst"

Rendimento: *2 pessoas*
Sugestão de Produto: *Travessa retangular rasa 18x33cm branca; Molheira amarela; Saleiro lata reta vermelho*

INGREDIENTES:

1 cebola cortada em cubinhos finos
1 ramo de alecrim
2 folhas de louro
50 gramas de manteiga
4 colheres (sopa) de extrato de tomate
250 ml de caldo de carne
1 colher (chá) de molho inglês
1 colher (sopa) de molho barbecue
300 gramas de salsichas brancas ou duas unidades grandes
Um pouco de óleo para fritar
1 a 2 colheres (chá) de curry em pó

MODO DE PREPARO:

Refogar a cebola, o alecrim e as folhas de louro na manteiga até a cebola dourar. Acrescentar o extrato de tomate e mexer bastante. Refogar por 2 minutos. Adicionar o caldo de carne e acrescentar em seguida os molhos. Ferver por 10 minutos.
Em uma frigideira grande, fritar as salsichas por todos os lados em um fio de óleo até dourar. Cortar em rodelas maiores e apresentar numa travessa com o molho por cima. Polvilhar com o curry na hora de servir. Sirva quente.

9. Nossa História:

Exportação do 3000º container, em 1989.

As exportações foram crescendo e, em 1989, enviamos o 3000º container para fora do país! Paralelamente ao crescimento, mudanças na estrutura da fábrica também ocorreram, junto a novos investimentos em fornos, preparação da massa, desenvolvimento de produtos e movimentação e armazenagem de material. Foi aí que quadruplicamos a nossa capacidade produtiva e passamos a produzir canecos com tampas, que eram produzidas de Zamak, por um fornecedor de SP. No entanto, em 1985, a lei alfandegária nos EUA isentou de impostos o material "pewter", o que fez com que a Ceramarte desenvolvesse sua própria tecnologia para produzi-lo. Nesta época nos tornamos a maior fabricante mundial de canecos de chopp! Outro ponto marcante para a Ceramarte foi o início de uma tradição que ainda se mantém: o "Clube dos 25 Anos". A partir de 1988, a empresa homenageia anualmente, com um certificado e um relógio, colaboradores que completam 25 anos de serviços.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Chucrute com linguiça Blumenau

"Geräucherte Wurst mit Sauerkraut"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Assadeira 25x22cm*
Duo pomodoro

INGREDIENTES:

1 cebola cortada em tiras
2 folhas de louro
40 gramas de manteiga
2 batatas cortadas em cubos
2 dentes de alho
400 gramas de chucrute lavado
1 litro de caldo de carne
1 linguiça tipo blumenauense
150 ml de vinho branco demi seco
Sal e pimenta-do-reino fresca
1 colher (sopa) rasa de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma panela alta, refogar a cebola e o louro na manteiga por 5 minutos. Acrescentar a batata e o alho e refogar até a cebola ficar transparente, mexer sempre. Acrescentar o chucrute, o caldo, a linguiça e o vinho e temperar com o sal, a pimenta e o açúcar. Misturar bem e ferver em fogo baixo por aproximadamente 45 minutos. Acrescentar água, se necessário. Importante: o chucrute deve ficar úmido. Para servir, corte a linguiça em fatias grossas. Servir quente.

Nota: cozinhar a linguiça inteira para que não esfarele.

10. Nossa História:

O começo da Ceramarte Helicópteros, nos anos 90 (Acirton, Dimas e Rafi Hj)

Em paralelo, durante os anos 1980, Klaus dedicou-se ao voo. Em 1982, Klaus, Acirton e outros empresários da região começam a praticar voo à vela na localidade de Lontras, SC - próxima a Rio do Sul - onde tiram o brevê de pilotos de planador. Em 1983, é fundado o Aeroclube de Rio Negrinho, com suas colaborações. Alguns anos depois, em 1989, surge a Ceramarte Helicópteros – a primeira montadora de helicópteros da América do Sul. Nesse período, kits para montagem de helicópteros da marca americana RotorWay eram importados e as aeronaves eram montadas pela Ceramarte. A montadora funcionou até meados dos anos 90, quando problemas na homologação e a burocracia inviabilizaram o empreendimento.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Marreco recheado

"Gefüllte und gebratene Ente"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Assadeira 34x25x7,5cm Martelada chocolate; Cumbuca Ø12cm chocolate*

INGREDIENTES:

1 marreco (aproximadamente 2 kg)
60 gramas de sal
4 cebolas cortadas em cubos grandes
1 cenoura cortada em cubos grandes
¼ de maço de salsa fresca picada grossa
¼ de maço de cebolinhas frescas picadas grossas
500 ml de vinagre de vinho tinto
500 ml de vinho tinto
1 litro de água (aproximadamente)
1 cebola cortada em cubinhos
150 gramas de bacon cortado em cubinhos
500 gramas de moela moída
2 ramos de salsas frescas picadas
2 maços de cebolinhas frescas cortadas em rodelinhas
100 gramas de farinha de rosca (aproximadamente)
Sal e pimenta-do-reino ao gosto

MODO DE PREPARO:

Lavar bem o marreco e colocar em um recipiente grande. Acrescentar as 60 gramas de sal, a cebola, a cenoura, ¼ de salsa e cebolinha, o vinagre, o vinho tinto e por último a água. Deixar marinar por pelo menos 6 horas, virando de vez em quando.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Refogar a cebola e o bacon. Deixar esfriar um pouco e misturar em seguida com a moela moída crua, a salsa e a cebolinha. Misturar bem e acrescentar aos poucos a farinha de rosca até o ponto que consiga formar uma almôndega. Temperar com sal e pimenta.

MONTAGEM:

Retirar o marreco da marinada, limpar rapidamente e rechear. Temperar exteriormente o marreco com sal e pimenta e assar no forno em 160°C a 170°C por aproximadamente 2 horas e meia, despejando de vez em quando a marinada por cima. Servir quente.

Nota: Tradicionalmente servido com repolho roxo e purê de maçã.

11. Nossa História:

Klaus em seu encontro com o Papa, em 1992.

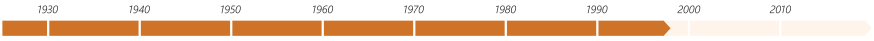
De 1990 a 1995 alguns episódios importantes que você vai gostar de saber! Em 1990 tivemos nosso maior quadro de funcionários: 1700 colaboradores. Klaus foi homenageado com o título de "Cidadão Catarinense" na Assembleia Legislativa de SC e, no ano seguinte, o Papa João Paulo II visitou o Brasil, levando-nos a produzir um caneco comemorativo entregue pelo próprio Klaus ao Pontífice, na cidade de Florianópolis. Em 1992, Klaus Jr. concluiu o curso de Engenharia Cerâmica na Clemson University, nos EUA e retornou ao Brasil como diretor técnico na Ceramarte. Em 1994 o container de número 5000 foi exportado!

Exportando do 5000º container, em 1994.

12. Nossa História:

Primeiro modelo de panela em cerâmica refratária.

Em 1998, para diversificar a linha de produtos e aproveitar a carência no mercado de uma linha de utensílios atóxicos para o preparo de alimentos, a Ceramarte retomou pesquisas com panelas, que acabaram dando origem a marca Ceraflame, uma linha de produtos especiais e originais para preparar e servir alimentos. Nessa época eram as únicas panelas cerâmicas que podiam ser usadas em contato direto com a chama. Esse projeto foi lançado oficialmente no mercado externo na Feira Ambiente, a maior feira de produtos para casa da Europa, em Frankfurt, na Alemanha, e no mercado interno na UD/98 - Feira anual de Utilidades Domésticas, obtendo excelente projeção e se tornando logo no ano de lançamento a campeã de vendas no canal Shoptime. Nós fomos e somos sucesso desde o início!



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

DECANTER
ENOTECA

ALPENBIER
ADEGA & RESTAURANTE
DESDE 1998

Culinária Germânica e Internacional.
Adega de vinhos, vendas por atacado e varejo.

Viva essa experiência

SEU EVENTO NA ALPENBIER

ENOTECA DECANTER

Atendimento de Segunda a Sábado:
11h30min às 14h
e das 18h às 23h
À la carte e eventos

restaurantealpenbier
alpenbiersbs

alpenbier.com.br

473633.6289 • 473633.6290 • alpenbier@alpenbier.com.br
Rua Benjamin Constant, 43 - Centro - São Bento do Sul - SC

Rolinhos de bife recheado

"Gefüllte Rinderrouladen"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Caçarola buffet Ø24cm Duo pomodoro; Descanso para colher vermelho*

INGREDIENTES:

4 bifes de coxão mole de aproximadamente 150 gramas cada
80 gramas de mostarda alemã
4 fatias de presunto do tipo Parma
2 pepinos de conserva grandes cortados ao comprido, em tiras finas
Palitos de dente
40 ml de óleo de canola
1 cenoura cortada em cubos grandes
1 talo de salsão cortado em cubos grandes
1 cebola cortada em cubos grandes
1 colher (sopa) de extrato de tomate
50 ml de conhaque
800 ml de caldo de carne
1 *bouquet garni**
40 gramas de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

Bater os bifes e pincelar um dos lados com mostarda. Colocar uma fatia do presunto e uma tira de pepino por cima. Enrolar em forma de rocambole e fixar com 2 palitos. Aquecer o óleo em uma frigideira e fritar os rolinhos de carne por todos os lados. Acrescentar a cenoura, o salsão e a cebola. Fritar tudo junto de 5 a 10 minutos. Acrescentar o extrato de tomate, misturar bem e em seguida flambar com o conhaque. Adicionar até cobrir os rolinhos com o caldo de carne. Acrescentar o bouquet garni e assar tudo na própria frigideira a 160°C por aproximadamente 1 hora e meia. Caso haja necessidade, acrescentar mais água. Tirar do forno. Retirar os rolinhos de carne da frigideira, remover os palitos e reservar. Peneirar o caldo e retornar à frigideira. Misturar a farinha em um copo com um pouco de água para engrossar o caldo, formando um molho. Devolver os rolinhos ao molho. Servir quente.

**Bouquet garni: É um buquê de ervas frescas tais como salsa, louro e tomilho.*

Panqueca recheada de champignons de Paris

"Gefüllte Pfannekuchen mit Champignons"

Rendimento: *4 pessoas*
Sugestão de Produto: *Frigideira Ø20cm Martelada cobre; Petisqueira redonda com abas Ø18cm marrom*

INGREDIENTES:

3 ovos
300 ml de leite
3 pitadas de sal
150 gramas de farinha de trigo peneirada
20 gramas de manteiga derretida
30 ml de óleo canola para fritar
50 gramas de bacon cortado em cubinhos
2 cebolas pequenas cortadas em cubinhos
300 gramas de champignons de Paris cortados em quatro
500 ml de caldo de frango
150 ml de creme de leite fresco
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto
2 talos de manjerona fresca

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, misturar os ovos com o leite, aos poucos acrescentar a farinha de trigo e o sal. Misturar até obter uma massa homogênea e acrescentar a manteiga. Em uma frigideira média, colocar um pouco do óleo, verter a massa sobre a superfície com o auxílio de uma concha e deixar fritar em fogo baixo dos dois lados. Fazer panqueca por panqueca com toda a mistura. Dobrar 2 vezes ao meio, formando um triângulo. Reservar. Refogar em uma frigideira grande o bacon e a cebola no óleo até começarem a ficar crocante. Acrescentar os champignons, misturar pouco para não soltar tanta água. Temperar com pimenta moída na hora e refogar por 10 a 15 minutos. Adicionar o caldo de frango e em seguida acrescentar o creme de leite. Ferver em fogo baixo e reduzir até criar consistência de molho. Temperar com o sal, pimenta e folhas de manjerona. Rechear as panquecas quentes e despejar um pouco do molho por cima. Servir quente.

Frutas vermelhas com molho de vinto tinto

"Rote Grütze"

Rendimento: *6 pessoas*
Sugestão de Produto: *Mini caçarola 200ml branca; Mini caçarola 300ml branca*

INGREDIENTES:

100 gramas de açúcar
250 ml de suco de uva
250 ml de suco de laranja
250 ml de vinho tinto demi seco
½ fava de baunilha cortada longitudinalmente
75 gramas de amido de milho
100 gramas de amoras limpas
250 gramas de cerejas sem sementes e cortadas ao meio
300 gramas de framboesas limpas
200 gramas de morangos limpos e cortados ao meio

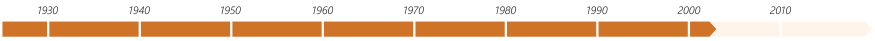
MODO DE PREPARO:

Em uma panela média caramelizar o açúcar. Acrescentar os 2 sucos e o vinho, a fava de baunilha e ferver até o caramelo derreter completamente. Engrossar o líquido com o amido e em seguida acrescentar todas as frutas. Servir com sorvete de creme ou de baunilha.

13. Nossa História:

Tradicional festa de 1º de maio, em 1991.

Em 1999, acontecia a última edição de uma tradição na Ceramarte: a festa de 1º de Maio, que marcava a empresa anualmente desde o final dos anos 60 e era aberta a todos os funcionários. A comemoração era animada, assim como outros eventos na história da empresa, por tradicionais bandinhas alemãs da região, como a "Weiss" – que nomeou, inclusive, um de seus LP`s como "Festa na Ceramarte" – e "Os Melodistas". Em novembro de 2003, Kilian Schroeder, filho de Ursula, forma-se em Engenharia Química na UFPR e após estágios durante a faculdade, começa a trabalhar conosco em tempo integral, dedicando-se, em especial, à fábrica de bebidas. Esse setor foi montado no antigo parque fabril da Ceramarte Helicópteros para mostrar o potencial da cerâmica como embalagem para fabricantes de bebidas. A própria Ceramarte começou a comercializar bebidas. Foram desenvolvidos e produzidos 4 licores: "Desire de Nuit", de catuaba; "Flame de Nuit", de canela; "Folies de Nuit", de cacau e "Café de Nuit", de café. Além destes, foi também comercializada a cachaça Kaballa, fabricada em MG. Com o nome de Cachaça Batuque, ela também foi exportada para os EUA, assim como o Café de Nuit.



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Bolinho de canela e nozes

"Nusskuchen"

Rendimento: *6 pessoas*
Sugestão de Produto: *Forma para pão 25x13cm chocolate*

INGREDIENTES:

3 gemas
120 gramas de açúcar
125 ml de leite
50 ml de creme de leite fresco
200 gramas de bolacha champanhe ralada fina
2 colheres (sopa) rasa de canela em pó
200 gramas de farinha de amêndoa
1 colher (chá) de suco de limão siciliano
1 colher (chá) de raspas de limão siciliano
4 gotas de essência de baunilha
2 pitadas de fermento químico

MODO DE PREPARO:

Bater as gemas com o açúcar até ficar cremoso e branco. Adicionar lentamente o leite e o creme de leite. Juntar aos poucos a bolacha champanhe, a canela, a farinha de amêndoa, o suco e raspas de limão, a essência de baunilha e o fermento. Untar uma forma retangular com a manteiga e a farinha de trigo misturado com um pouco de canela. Preencher com a mistura e assar no forno pré-aquecido por aproximadamente 10 a 15 minutos em 180°C. Tirar do forno, deixar descansar por uma hora.

Dica: Servir com creme chantilly, geléias, sorvete, entre outros.

14. Nossa História:

Garrafa mulata, embalagem da cachaça Batuque.

Em 2004, com a cachaça Batuque, a empresa ganhou várias categorias do prêmio "International Review of Spirits Tasting", em Chicago, EUA. Já em junho de 2005, Ano do Brasil na França, todas as bebidas da Ceramarte foram expostas na Galeries Lafayette Gourmet, em Paris, no evento "Operação Brésil", que alcançou grande sucesso promovendo o país e sua cultura. Em 2006, nos 50 anos da empresa, calculou-se que cerca de 30.000.000 de canecos já haviam sido exportados para a Anheuser-Busch e 18.000.000 para a AVON, sem contar os diversos outros clientes em menor escala. Até então, cerca de 12.400 colaboradores haviam passado pela empresa. Nesse mesmo ano, Klaus e a Ceramarte receberam da Câmara de Vereadores de Rio Negrinho a Ordem do Mérito municipal por sua contribuição à cidade.

LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

Rocambole de maçã

"Apfelstrudel"

Rendimento: *10 pessoas*
Sugestão de Produto: *Assadeira retangular 30x20cm preta; Caneca de sopa 350ml pistache*

INGREDIENTES PARA A MASSA:

1 ovo
1 colher (chá) de óleo de canola
125 ml de água morna
250 gramas de farinha de trigo peneirada

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

120 gramas de uvas passas pretas
80 ml de Amaretto ou outro licor com sabor de amêndoas
10 maçãs tipo Fuji cortadas em cubinhos
150 gramas de açúcar aproximadamente
Canela em pó a gosto
120 gramas de castanha de caju triturada
Farinha de rosca para engrossar o recheio
1 ovo
50 ml de nata

MODO DE PREPARO DA MASSA:

Misturar em uma tigela o ovo, o óleo e a água. Em seguida acrescentar a farinha de trigo e sovar tudo até obter uma massa homogênea e firme.Deixar descansar por aproximadamente 3 horas.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Hidratar as uvas passas com o Amaretto por 30 minutos. Misturar as maçãs com o açúcar. Temperar com a canela e acrescentar as castanhas de caju. Em seguida juntar as uvas passas e acrescentar aos poucos a farinha de rosca até formar um recheio compacto e úmido. Provar e acrescentar mais açúcar, se necessário.

MONTAGEM:

Abrir a massa bem fina. Usar no começo um rolo e para finalizar esticar com as costas das mãos até ficar transparente. Deitar sobre um pano e distribuir o recheio no centro da massa. Embrulhar em forma de rocambole. Bater o ovo com a nata e pincelar a massa.Assar no forno pré-aquecido de 160°C por aproximadamente 20 minutos.
Servir em fatias grossas com sorvete de baunilha ou chantilly fresco.

**O Apfelstrudel tem origem na Áustria, mas por ser uma receita bastante usada na Alemanha e a fruta ser popular no país germânico, esta receita foi batizado, como uma receita autêntica alemã pelos imigrantes e hoje é uma das receitas mais oferecidas entre as maiorias das casas alemãs fora da Alemanha.*

ATENDIMENTO DE TERÇA A SÁBADO **11H30** ÀS **23H** | DOMINGO **12H** ÀS **16H**
PRAÇA DA ESPANHA - R. SALDANHA MARINHO 1582, CURITIBA - PR

@tartuferiasanpaolocwb

INFORMAÇÕES E RESERVAS: **41 3014.9796 - reservas.curitiba@tartuferiasanpaolo.com.br**

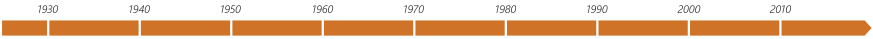
15. Nossa História:

Klaus durante a premiação promovida pela ACIRNE em 2009.

Em 2009, a Associação Empresarial de Rio Negrinho criou o Prêmio Empresarial Klaus Schumacher em reconhecimento a categorias de negócios para empresas da cidade. Klaus foi o primeiro a receber o prêmio, que até hoje é concedido a cada dois anos!

A partir de 2010, outros acontecimentos: a Panela Wok Ceraflame venceu o 24º Prêmio de Design do Museu da Casa Brasileira; participamos da primeira feira Ambiente na Alemanha com stand próprio e a Chaleira Tropeiro Ceraflame venceu a 12ª edição do Prêmio House&Gift de Design. Em 2012, a panela Wok da Ceraflame é escolhida, dentre milhares de produtos em exposição na Feira Ambiente daquele ano, como um destaque presente nas "Special Solutions" da feira. Em 2013, a obra e vida de Maria Erdmuthe foram homenageadas através de uma exposição em Rio Negrinho.

Em 2014 a linha DUO+ da Ceraflame venceu a 15ª edição do Prêmio House & Gift de Design. Em outubro de 2016, a Ceramarte completou 60 anos e, em 2017 e 2018, fomos premiados no 31º e 32º Prêmios de Design do Museu da Casa Brasileira, com as caçarolas para indução da linha Martelada e o projeto da Churrasqueira de Cerâmica, respectivamente. Em 2017, a Chaleira da Linha Martelada venceu a 3ª edição do Prêmio de Design D. Catarina. E as expectativas para novos prêmios e marcos importantes da história continuam ....



LINHA DO TEMPO 1925 - 2019

... esse foi um resumo da nossa história! Uma história familiar que deu origem a uma empresa que tanto amamos e pela qual zelamos. Uma história que deu origem a uma empresa presente na vida de milhares de brasileiros e estrangeiros nas horas mais saborosas do dia. Afinal de contas, quem é que não gosta de conversar, falar do passado e fazer planos para o futuro em torno de uma mesa farta? Esperamos continuar fazendo parte da sua vida, da sua família e dos seus melhores momentos.

Maria Erdmuthe Schumacher e Klaus Schumacher.

Aproveite cada receita, elas estão deliciosas e vão deixar a família e os amigos ainda mais unidos!

Maria Erdmuthe Schumacher faleceu em 1995 e Klaus Schumacher em 2011 - ambos deixando muitas saudades e legados de inspiração. Os familiares que ainda hoje se dedicam à Ceramarte/Certa Cerâmica fazem desta edição, também, uma singela homenagem à vida do casal.

Foto Ilustrativa
Acompanhe-nos pelas redes sociais:
www.ceraflame.com.br
Onde encontrar:
ceraflame.pertinhodemim.com