

Mãos *que* Alimentam

Receitas das
Irmãs Franciscanas
na Santa Casa
de Porto Alegre



2 DE ABRIL DE 1944

Domingo

(Ramos)

Bolo de cenoura com fibras

Ingredientes:

- 1 cenoura em uma grande
1½ xic. de chá de óleo
1½ xic. " " " açúcar
2 xic. de farinha de trigo com fermento
½ xic. de chá de farelo de trigo
½ xic. " " de germe de trigo
4 ovos - 1 pitada de sal
modo de fazer

Bata no liquidificador a cenoura, o óleo, água os ovos e o sal. Em uma tigela, à parte a farinha o açúcar, o germe e o farelo, junte com o conteúdo do liquidificador e misture até que a massa se torne uniforme.

Unte uma forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Despeje a massa e coloque para assar no forno de temperatura moderada por 40 minutos.

O Aspetto do bolo deve ser de coloração dourada. Antes de retirar o bolo da forma, faça um teste com o palito. Retire o bolo da forma e acrescente uma cobertura gostosa

Agradecimentos

Às Irmãs Franciscanas

Pelo trabalho incansável e pela dedicação ao longo dos anos, na Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. Suas presenças, solidariedade e amor fizeram a diferença na vida de profissionais, comunidade e pacientes que buscaram a Misericórdia para atendimento e por elas foram acolhidos. A dedicação foi além do cuidado com a saúde; ela reflete o verdadeiro espírito de generosidade e compaixão que caracteriza a missão franciscana.

A Márcia Regina de Araujo Amico

Pelo apoio e colaboração, sempre compreendendo a sensibilidade que o projeto expressa.

Sua valorização às conexões entre alimentação, afeto e memória foi fundamental para o sucesso do nosso trabalho.



MÃOS QUE ALIMENTAM
Receitas das Irmãs Franciscanas na Santa Casa de Porto Alegre

IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE

MESA ADMINISTRATIVA (2024-2027)

Provedor

Alfredo Guilherme Englert

Vice-Provedores

Vilson Darós

Claudio Pacheco Prates Lamachia

Walter Lidio Nunes

DIRETORIA EXECUTIVA

Diretor-Geral

Julio Flávio Dornelles de Matos

Diretor Administrativo

Jader Pires

Diretor Financeiro

Ricardo Englert

Diretor de Operações

Luís Eduardo Ramos Mariath

Diretora Técnica Médica Corporativa

Gisele Alsina Nader Bastos

Diretor Médico e de Ensino e Pesquisa

Antonio Nocchi Kalil

Gerente do Centro Histórico-Cultural Santa Casa

Andréa Schüür Macagnan

Coordenadora do Centro Histórico-Cultural Santa Casa

Denise Viana Pereira



Lei Rouanet

Incentivo a
Projetos Culturais



Patrocínio



Realização



Irmandade da Santa Casa
de Misericórdia de Porto Alegre



CENTRO HISTÓRICO
CULTURAL SANTA CASA
PORTO ALEGRE

MINISTÉRIO DA
CULTURA



IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE PORTO ALEGRE
CENTRO HISTÓRICO-CULTURAL SANTA CASA

Mãos *que* Alimentam

Receitas das Irmãs Franciscanas
na Santa Casa de Porto Alegre

Evangraf / CHC Santa Casa
Porto Alegre
2025

06 **Prefácio**
Irmã Mônica de Azevedo

10 **Alimentação,
cultura e afeto**
Aninha Comas

14 **Nutrição hospitalar
e dietoterapia**
Liana Silva Klagenberg

18 **Apresentação**
*Edna Ribeiro de Ávila e
Véra Lucia Maciel Barroso*

68 **Lembranças**

76 **Produção das
receitas**

78 **Referências**



- 24** Bolacha da
Irmã Flavina
- 26** Bolacha de
Coalhada e Nata
- 28** Bolo
Predileto
- 30** Cuca de
Mel
- 32** Sonhos Que
Sempre Faço
- 34** Beijinho
às Pressas
- 36** Pastel Doce da
Irmã Lucia Fritzen
- 38** Pudim de
Pão
- 40** Pudim Delicioso
de Amendoim
- 42** Pãezinhos da
Irmã Flavina
- 44** Pão de
Milho

- 46** Pão de
Aipim
- 48** Geleia de
Maçã
- 50** Pão de Queijo
Econômico
- 52** Pão de Queijo
da Casa
- 54** Pizza da
Irmã Vitallis
- 56** Empadinhas
da Irmã Flora
- 58** Palitos Salgados
da Irmã Miriam
- 60** Maionese
de Cenoura
- 62** Torta de
Galinha
- 64** Iogurte
Caseiro
- 66** Suco de
Vitamina

Prefácio

1. *Quanto ao primeiro*
 2. *item da lista*
 3. *concordo plenamente*
 4. *concordo*
 5. *em parte*
 6. *em parte*
 7. *em parte*
 8. *em parte*
 9. *em parte*
 10. *em parte*
 11. *em parte*
 12. *em parte*
 13. *em parte*
 14. *em parte*
 15. *em parte*
 16. *em parte*
 17. *em parte*
 18. *em parte*
 19. *em parte*
 20. *em parte*
 21. *em parte*
 22. *em parte*
 23. *em parte*
 24. *em parte*
 25. *em parte*
 26. *em parte*
 27. *em parte*
 28. *em parte*
 29. *em parte*
 30. *em parte*
 31. *em parte*
 32. *em parte*
 33. *em parte*
 34. *em parte*
 35. *em parte*
 36. *em parte*
 37. *em parte*
 38. *em parte*
 39. *em parte*
 40. *em parte*
 41. *em parte*
 42. *em parte*
 43. *em parte*
 44. *em parte*
 45. *em parte*
 46. *em parte*
 47. *em parte*
 48. *em parte*
 49. *em parte*
 50. *em parte*
 51. *em parte*
 52. *em parte*
 53. *em parte*
 54. *em parte*
 55. *em parte*
 56. *em parte*
 57. *em parte*
 58. *em parte*
 59. *em parte*
 60. *em parte*
 61. *em parte*
 62. *em parte*
 63. *em parte*
 64. *em parte*
 65. *em parte*
 66. *em parte*
 67. *em parte*
 68. *em parte*
 69. *em parte*
 70. *em parte*
 71. *em parte*
 72. *em parte*
 73. *em parte*
 74. *em parte*
 75. *em parte*
 76. *em parte*
 77. *em parte*
 78. *em parte*
 79. *em parte*
 80. *em parte*
 81. *em parte*
 82. *em parte*
 83. *em parte*
 84. *em parte*
 85. *em parte*
 86. *em parte*
 87. *em parte*
 88. *em parte*
 89. *em parte*
 90. *em parte*
 91. *em parte*
 92. *em parte*
 93. *em parte*
 94. *em parte*
 95. *em parte*
 96. *em parte*
 97. *em parte*
 98. *em parte*
 99. *em parte*
 100. *em parte*

(Faint background text from another page visible through the paper)

desolados de novo
Ch. belutins ficar mais
antes, durante
assas.

ingredientes
a água necessária
dura, o forno deve
mais ou menos 1 hora

24 / Paizinhos da Sr. Flavina
2 xíc. de leite morna
6 colheres de fermento Fleischman
de apicão
manteiga

4/ Paizinhos
2 xíc. de leite morna
6 colheres de fermento Fleischmann
de apicão
manteiga



Alimentos nutrem o corpo, como também ajudam a consolidar e qualificar as relações. No encontro de duas ou mais pessoas, um pão ou um pudim não são apenas um pão, um pudim. Eles envolvem as relações e o modo de viver o tempo em sua densidade, significado e importância. Os alimentos recebem a tônica do momento, seja do cotidiano, seja do festivo e até da privação.

Na tradição franciscana, o alimento está relacionado à fraternidade, à solidariedade e à ajuda aos necessitados.

Na vida de São Francisco, há um fato muito conhecido, e que até hoje é lembrado e solenizado em Assis, no dia 4 de outubro de cada ano. Conta a história que Francisco tinha uma grande amiga, Jacqueline de Settesoli, que os freis chamavam, carinhosamente, de Fra Jacoba. Era uma cidadã de Roma. Quando Francisco ia a Roma, Jacoba oferecia a ele saborosos doces, entre eles o famoso *mostacciolo*, feito de amêndoas. Um dia, Francisco, já muito doente, chamou os seus companheiros e expressou o seguinte desejo: “Vós sabeis como é afeiçoada a mim e à nossa Ordem a senhora Jacoba de Settesoli, e conheceis a sua fé e devoção para conosco.

Julgo, portanto, que, se lhes fizerdes saber do meu estado, dar-lhe-eis gosto e conforto. Pedi-lhe [...] que mande também daquele doce que me preparou tantas vezes, quando eu ia a Roma”. Segundo as fontes bibliográficas franciscanas, “os romanos chamavam este doce *mostacciolo*, feito de amêndoa, açúcar, ou mel, e outros ingredientes”. Conforme os relatos, antes que os freis comunicassem a Jacoba, a senhora já veio visitá-los, em Assis, trazendo consigo os ingredientes para fazer o doce, de sabor inesquecível para o pobre Francisco.

A humanidade, a solidariedade e a amizade, que vemos nesse belo exemplo de vida de São Francisco de Assis e de Jacoba, inspiram pessoas a realizar gestos e ações que levam conforto e alegria aos outros. Na história pessoal, familiar e social, guardamos muitas memórias de “sabores inesquecíveis”, feitos por mãos e corações generosos, criativos e dedicados.

Sabemos que a confeitaria exige dedicação, habilidade, criatividade, paciência e também uma dose de arte. Nas casas religiosas, especialmente as que atendiam a um público maior, geralmente havia o espaço da *padaria*, onde se fazia o pão de cada dia, mas

também diversos produtos como bolachas (biscoitos), doces, cucas, bolos, tortas e outras delícias das diferentes tradições culturais. O encontro da diversidade de saberes e costumes, familiares e sociais, relacionados à confecção desses produtos, tornava esses espaços ricos de especialidades.

As receitas recolhidas e publicadas neste livro guardam a memória e a história da *confeitaria* da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. Com a contribuição de várias pessoas, entre elas, Irmãs Franciscanas da Penitência e Caridade Cristã, nominadas ou não, de autoria conhecida ou do saber que passa de geração em geração, as receitas aqui publicadas resultam de aprendizagens e saberes sobre delícias e sabores compartilhados. Várias receitas foram aprendidas, testadas e aperfeiçoadas a partir da observação atenta, do modo de fazer da mãe ou da avó, de práticas aprendidas com as Irmãs, no empenho e na atenção paciente e cuidadosa na escolha dos ingredientes, nas porções, nos tempos, no modo de fazer, regado de amor e de alegria do bem a oferecer.

Parabéns ao Centro Histórico-Cultural pela iniciativa de publicação das receitas que fazem parte do passado e do presente

da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre! Parabéns pelo desejo de perpetuar saberes e sabores que surpreendem, alegram, confortam e animam pessoas e relações!

É muito significativo e sugestivo que a Casa, dedicada ao cuidado da saúde de doentes e frágeis, guarde e publique receitas que trazem um novo sabor ao cotidiano, tanto para quem é cuidado quanto para quem cuida. Nos pequenos detalhes de cada receita, há um ingrediente capaz de surpreender e alegrar, fortalecer e ressignificar o valor das pequenas coisas, do simples e do belo.

Irmã Mônica de Azevedo

*Ministra Provincial
Congregação das Irmãs
Franciscanas da Penitência e
Caridade Cristã
Província do Sagrado Coração de Jesus*





*Confraternização do
Jubileu de Prata das
Irmãs Elga Schneider,
Paulina Junges e
Orlandina Kappaun
no refeitório das
Irmãs (1975)*

*Confraternização
das Irmãs Lina,
Arabela e Bernadete
(da esquerda
para a direita),
com os médicos
da Enfermaria 20
(década de 1970)*



Alimentação, cultura e afeto



Historicamente, congregações religiosas desempenharam papel essencial na assistência à saúde, sobretudo em contextos de vulnerabilidade. Nesses ambientes, a alimentação transcende sua função biológica e torna-se símbolo de cuidado, acolhimento e solidariedade. Alimentar alguém, nesse contexto, é um gesto que une caridade, espiritualidade e compromisso social, expressando atenção à dignidade e ao bem-estar integral do ser humano.

Em hospitais e instituições onde atuam religiosas, mesmo diante de limitações, a oferta de alimentos carrega significados profundos: amparo, compaixão e respeito. Cozinhas simples tornam-se espaços de cuidado, onde o alimento conforta, humaniza e estabelece vínculos afetivos em meio ao sofrimento.

Nesses espaços, a alimentação integra uma rede de cuidados que considera o ser humano em sua totalidade. Trata-se de um gesto que protege e promove bem-estar físico e emocional, reafirmando valores éticos e humanitários. Preparar alimentos permite expressar criatividade, experimentar sabores e aromas, e criar algo especial com as próprias mãos.

A culinária é, por excelência, uma linguagem afetiva. Preparar uma refeição com

carinho é expressar amor e atenção, é apreciar o processo e se envolver com o ato de cuidar, transformando ingredientes simples em verdadeiras obras de arte culinária. Cada prato feito carrega significados que ultrapassam o sabor: desperta memórias e emoções que nos ligam às raízes, tradições e histórias pessoais.

As receitas culinárias preparadas em ambientes hospitalares refletem a promoção da saúde. Adaptadas às necessidades nutricionais de cada paciente, essas receitas são desenvolvidas com atenção à textura, ao sabor e ao valor nutricional, buscando proporcionar prazer e bem-estar aos enfermos.

Valorizar a culinária tradicional é também resistir à homogeneização cultural, mantendo vivas histórias, saberes e identidades. A comida, nesse contexto, é mais do que sustento. Ela é linguagem, história, cultura, patrimônio, memória e afeto que alimentam o corpo e a alma.

Esses são os valores que inspiram este livro de receitas das Irmãs Franciscanas, que, por quase um século, dedicaram-se à Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre.

Aninha Comas



*Irmã, na Sala de
Puericultura, nos momentos
de ensinamento sobre
nutrição infantil, no Curso de
Auxiliares de Enfermagem
e na Escola de Enfermagem
Madre Anna Moeller
(década de 1950)*

*Cozinha geral do
Curso de Auxiliares
de Enfermagem e da
Escola de Enfermagem
Madre Anna Moeller
(década de 1950)*





*Irmã Materna
trabalhando na Dispensa,
registrando a entrada
de mercadorias*

Nutrição hospitalar e dietoterapia



A nutrição hospitalar tem uma história longa e evolutiva, iniciando-se com a atenção às dietas especiais em hospitais, como o Royal Infirmary, nome dado a alguns hospitais, especialmente na Inglaterra e Escócia, que receberam patrocínio real e reconhecimento oficial, geralmente pela monarquia de Edimburgo, em 1742.

A nutrição hospitalar se firmou com a criação de cursos de Nutrição no Brasil, como em São Paulo (1939) e no Rio de Janeiro (1940), e com o surgimento de profissionais como os dietistas no Serviço de Alimentação de Previdência Social (SAP). A regulamentação da profissão, em 1967, com a Lei nº 5.276, marcou um ponto importante na expansão da nutrição para além dos hospitais.

Na antiguidade, a alimentação era percebida como um recurso terapêutico, com foco na combinação entre alimentação, dietética e saúde. A alimentação hospitalar era vista como um simples meio de nutrição, focando alimentos básicos, como carnes, cereais, verduras e legumes, sem grande preocupação com o sabor ou com a experiência do paciente.

A partir da década de 1970, a preocupação com a desnutrição intra-hospitalar impulsionou a atenção para o aspecto nutricional do paciente. Atualmente, a alimentação hospitalar busca não só fornecer nutrientes, mas também agregar prazer ao valor nutricional do alimento, com a evolução da gastronomia e com a adaptação às necessidades de cada paciente.

A Nutrição da Santa Casa tem um time composto por nutricionistas, técnicos de nutrição, atendentes de alimentação e auxiliar administrativo, 427 profissionais dedicados à alimentação de pacientes, acompanhantes e funcionários. No ano de 2024, foram produzidas e atendidas 3.705.564 refeições (média mensal de 308.797, média dia de 10.293).

Liana Silva Klagenberg
*Nutricionista e Coordenadora
de Operações*



*Hora do almoço:
pacientes e
ajudantes
distribuindo as
refeições para
as enfermarias
no pátio central
(década de 1920)*

*Irmã, na Central
de Estoques, no
momento de
preparo do lanche
noturno (1968)*





Apresentação



É com alegria e, principalmente, com gratidão, que apresentamos o *Livro de Receitas das Irmãs Franciscanas na Santa Casa de Porto Alegre*. Gratidão, em primeiro lugar, às Irmãs Franciscanas na sua incansável missão de servir o próximo. Gratidão também à equipe que muito se dedicou para concretizar esta publicação. Ela simboliza o empenho das historiadoras do Arquivo CHC no cumprimento da missão do Centro Histórico-Cultural Santa Casa: a de preservar a memória institucional e a da sua cidade, bem como divulgá-la à sociedade.

Este não é um livro de receitas apenas com instruções e orientações que ensinam a preparar diferentes pratos e bebidas. Ele é um aconchego, que nos remete à cultura, com conexões da memória, ligadas ao ato de alimentar e nutrir. É, ainda, uma homenagem a estas mulheres – religiosas franciscanas –, que com força e resiliência enfrentaram dificuldades econômicas impostas nos tempos de crise.

A Congregação das Irmãs Franciscanas da Penitência e Caridade Cristã esteve presente na Santa Casa de Porto Alegre, de 1893 a 1992, atuando em diversas frentes de traba-

lho da Instituição. Administração, Enfermagem, Lavanderia e Farmácia são exemplos de áreas onde trabalharam com total abnegação e desvelo. Mas a Cozinha da Santa Casa também foi outro espaço de atuação das Irmãs, onde deixaram sua marca de esperança e conforto nos momentos de dificuldade.

As receitas são originárias dos cadernos e das anotações das Irmãs. Algumas, preservadas no acervo do Arquivo CHC Santa Casa; outras, conservadas no acervo da Congregação, que gentilmente nos cedeu e apoiou a proposta. A reduzida seleção que aqui apresentamos não só corresponde ao trabalho e à dedicação de quem com carinho alimentou pacientes e profissionais, diariamente, na Santa Casa de Porto Alegre, durante um século. Mas, sobretudo, as 22 receitas escolhidas representam um legado que carrega histórias e memórias de um tempo árduo de trabalho, sem muitas tecnologias, além da influência de diversas culturas, principalmente a alemã e a italiana, origens da maioria das Irmãs que atuaram na Santa Casa, que nos conectam a um passado repleto de afeto, cuidado e extrema dedicação.

Importa também destacar que o Arquivo CHC Santa Casa, no cumprimento de

sua missão, através desta obra, compartilha experiências e memórias do trabalho das Irmãs Franciscanas na produção dos alimentos. Os cadernos de receitas preservados revelam as conexões das religiosas com a realidade dos desafios que tiveram de enfrentar no trabalho cotidiano da Cozinha. Quantos dias sem ingredientes para dar de comer aos pacientes! Eis a singeleza e a simplicidade dos itens necessários que elas se valeram para a produção alimentar de não pequeno número de pacientes que buscavam a cura na Santa Casa.

Para este projeto ser concretizado, foi necessário percorrer os suportes de memória conservados no CHC Santa Casa.

No âmbito do Arquivo, foram importantes o Acervo Fotográfico e o Acervo de História Oral, pois eles oferecem uma visão multifacetada sobre o cotidiano e sobre as práticas culinárias que marcaram a história da Instituição. Os relatos contidos no Acervo de História Oral trazem à tona as vivências e as perspectivas de diferentes pessoas que contribuíram para a Cozinha, enriquecendo a narrativa com suas experiências pessoais.

Destacamos, ainda, a inclusão de parte do Acervo do Museu Joaquim Francisco do

Livramento para servir de cenário às receitas prontas. As Coleções Nutrição e Arte Sacra foram cuidadosamente escolhidas para compor os pratos que aparecem nos registros fotográficos, trazendo uma dimensão visual rica e significativa para o livro.

As peças, que estão preservadas na Reserva Técnica, são testemunhos materiais da história da Santa Casa e refletem a identidade da Instituição ao longo do tempo. Cada objeto selecionado não apenas enriquece a apresentação dos pratos, mas também conta uma história, representando uma época e uma estética que fazem parte do legado cultural da Santa Casa.

A atuação da unidade de Nutrição, como apoiadora do projeto, foi fundamental para assegurar a execução do livro. Sua contribuição vai além da participação na seleção das receitas, estendendo-se à execução de cada prato, por meio de conhecimentos técnicos que possibilitaram a adaptação das medidas dos ingredientes – muitas vezes não detalhadas nas anotações das Irmãs –, acrescentando dicas gastronômicas em algumas receitas.

O apoio da Nutrição garantiu que o projeto fosse além de uma simples coleção de

receitas saborosas, valorizando também o trabalho das equipes da Cozinha, que ao longo da história cuidaram da alimentação de pacientes e colaboradores da Santa Casa. Assim, o projeto celebra e reconhece a importância desse trabalho dedicado e essencial na rotina hospitalar.

Essa conexão entre a culinária e os acervos ressalta a importância da preservação da memória expressa em diversas materialidades, mostrando como diferentes elementos podem se unir para fazer uma narrativa mais ampla sobre a história, cultura e identidade da Santa Casa.

Este livro, portanto, não é apenas uma coletânea de receitas, mas, sobretudo, celebra a herança cultural e as tradições que constituem as marcas identitárias da mais antiga Misericórdia do Rio Grande do Sul.

Esperamos que, ao percorrer suas páginas, você sinta o aconchego e a sintonia da história das Irmãs Franciscanas com a história da Santa Casa de Porto Alegre.

Bom apetite!

Edna Ribeiro de Ávila
Véra Lucia Maciel Barroso
Organizadoras





Receitas



Bolacha da Irmã Flavina



Minhas Receitas

Bolachas da S. Flavina

100 grs. açúcar, 1 1/2 X de água, 1 colherinha de sal,
colher de rasa de salamoniaco, 1/2 farinha necessário
colher rasa de fermento em pó

{ 30 de banha

grs. de gordura { 30 de margarina

modo de fazer:

colocar, açúcar, água, sal, ^{o salamoniaco} os fermentos e
gordura, misturar tudo e acrescenta tanta
farinha ^{com o fermento em pó} que forma uma massa como para
bolo, faz-se dia anterior e só assar no dia
seguinte

Doce simples de colonia

100 grs de açúcar
xíc. de maizena
xíc. de mantiga
xíc. de leite, 6 ovos
colheres de salamoniaco
sinha tanto quanto precisa,

Doce simples



INGREDIENTES

- 400 gramas de açúcar
- 1 e ½ xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de sal amoníaco
- 3 xícaras de farinha de trigo ou o suficiente para dar o ponto na massa
- 1 colher de chá rasa de fermento em pó
- 60 gramas de gordura (30 gramas de banha e 30 gramas de manteiga)

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, a água, o sal, o sal amoníaco e a gordura. Misture tudo e adicione a farinha aos poucos, até obter uma massa semelhante à de um bolo. Faça isso no dia anterior e asse no dia seguinte.

RENDIMENTO

25 unidades

Bolacha de Coalhada e Nata



liquidifi-
o
a frigideira
antar fervura
sear num pirex
e polvilhar com a ca-
nela.

Cobertura

- $\frac{1}{2}$ xícara açúcar
- $\frac{1}{2}$ xíc. creme
- 3 colheres de água
- 1 colher de manteiga

Bolacha

- 1x de coalhada
- 2x de nata
- 3x de açúcar
- 2 colheres sal amoníaco
- Farinha suficiente



INGREDIENTES

- 1 xícara de coalhada
- 2 xícaras de nata
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de sal amoníaco
- 3 xícaras de farinha de trigo



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até a massa desgrudar das mãos. Abra com um rolo de massa e faça os moldes com forminhas. Depois, pré-aqueça o forno a 160° C e asse por aproximadamente 15 minutos.

RENDIMENTO

40 unidades

Bolo Predileto



INGREDIENTES

- 5 ovos
- 400 gramas de açúcar
- 400 gramas de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa rasas de fermento químico
- 200 ml de suco de laranja

COBERTURA

- 350 ml de leite condensado
- 400 gramas de coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Primeiro, misture os ingredientes e, por último, adicione as claras para deixar a massa bem lisa. A seguir, pré-aqueça o forno, asse até a massa ficar douradinha e coloque a cobertura.

RENDIMENTO

1 unidade



Cuca de Mel



INGREDIENTES

- 1 quilo de mel
- 1 quilo de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 15 gramas de sal amoníaco
- 5 ovos
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de cravo
- Noz moscada

MODO DE PREPARO

Faça a massa um dia antes. Misture a farinha de trigo. Acrescente o mel e misture com os 5 ovos e a manteiga. Depois, adicione a canela, o sal e, por último, a noz-moscada. Misture até a massa ficar bem homogênea. Para a farofa, misture uma xícara de farinha, 4 colheres de manteiga e 2 colheres de açúcar. Coloque a massa na forma, espalhe a farofa por cima e leve ao forno pré-aquecido. Asse até ficar dourado.

RENDIMENTO

1 unidade



Sonhos Que Sempre Faço



INGREDIENTES

- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 15 gramas de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 ovos
- ½ litro de leite

RECHEIO

- Doce de leite ou goiabada

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o fermento. Após, adicione o açúcar e o sal, e, aos poucos, incorpore o leite, a manteiga derretida e os ovos batidos, misturando bem. Modele os sonhos, frite em óleo bem quente. Recheie a gosto e polvilhe com açúcar.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Pode-se utilizar açúcar de confeiteiro para polvilhar os sonhos.

RENDIMENTO

10 unidades



Beijinho às Pressas

de abóbora, coco, e
um pouco de açúcar. Descasca-se
os docinhos; passa-se
o açúcar, grão e
coco. Amassa a abóbora
e o coco ralado. Deixa
aquecer e retirar do fogo
para formar bolinhos e passar no
coco com um grão.

Beijinhos às pressas.

Ingredientes: leite, 450 gr. de açúcar, 6 gemas.
Ferver o leite com o açúcar até engrossar.
Tirar do fogo e acrescentar um coco
e as gemas. Vá ao fogo até a massa deixar
fundo da panela quando se passa a colher.



INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 450 gramas de açúcar
- 6 gemas
- 100 gramas de coco ralado
- Açúcar cristal
- Confeitos

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes e cozinhe em fogo baixo até desgrudar do fundo. Faça as bolinhas e depois acrescente os confeitos.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Oferecer em papel frisado (forminhas de papel para doces).

RENDIMENTO

10 unidades



Pastel Doce da Irmã Lucia Fritzen

107

5 Kgs mel
2½ de ovos
200 grs salamoniaco
500 grs banha
2 colheres cravos
4 " canela e nozmoscada
1 xícara de leite

Pastel doce da Sr. Lucia Fritzen

- 400 grs. açúcar
- 200 grs. manteiga
- 40 grs. fermento em pó
- ½ xícara de leite
- 4 ovos
- Farinha o que for necessário para
abrir a massa. Cortar com forminha
rechear com marmelada/Goiabada
assar em forno quente! Passar gema
de ovo, antes de assar!

Calentrol 70
5F

INGREDIENTES

- 400 gramas de açúcar
- 200 gramas de manteiga
- 40 gramas de fermento químico
- ½ xícara de leite
- 4 ovos
- Farinha suficiente para abrir a massa

RECHEIO

- Marmelada/goiabada
- Gema

MODO DE PREPARO

Faça uma massa com todos os ingredientes, acrescentando farinha, se necessário. Corte com forminhas, recheie com marmelada ou goiabada e pincele com gema de ovo. Depois, asse em forno pré-aquecido.

RENDIMENTO

15 unidades



Pudim de Pão



INGREDIENTES

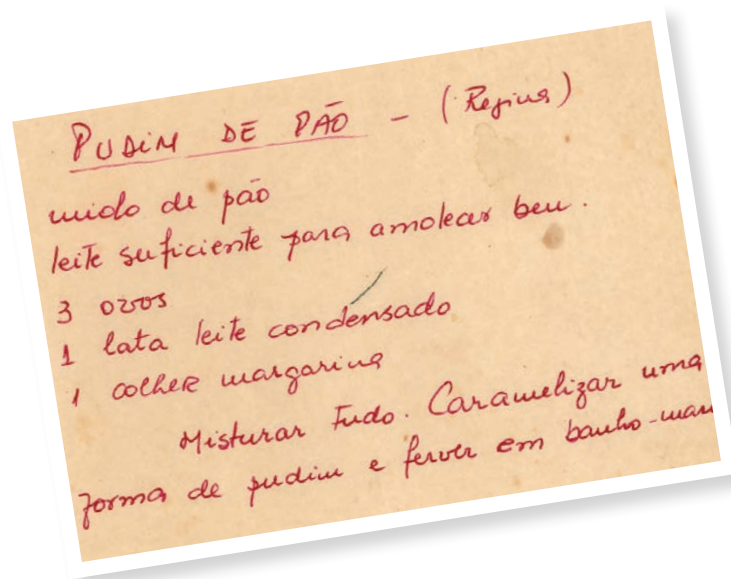
- 6 unidades de pão do tipo massinha
- Leite suficiente para amolecer bem
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e caramelize a forma com 1 xícara de açúcar. Após isso, despeje a mistura na forma caramelizada e leve ao forno em banho-maria para assar.

RENDIMENTO

1 unidade



Pudim Delicioso de Amendoim

Horione natural

Pudim delicioso de amendoim

3 xíc. de açúcar - 5 ovos

2^{as} colheres bem cheias de maizena

1 copo de leite

1 xíc. de coco ralado

1 xíc. de amendoim dorado e moído

1 xíc. de água

Massa Folhada

1^a massa: 1 kg. farinha de trigo

100 grs. de margarina, um pouco de água fria melhor gelada, duas gemas, 2^{as} colheres cachaca, mais 2 ovos inteiros. Misturar tudo até ficar uma massa como pastel, sovar muito bem na mesa, quanto mais soxada a massa melhor é.

2^a massa:

1 kg. margarina 2 kg. farinha de trigo.

Misturar bem os dois ingredientes.

Abrir a 1^a massa a espessura de 5 centim.
Colocar a margarina misturada com





INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar
- 5 ovos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 copo de leite
- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de amendoim torrado e moído
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e caramelize a forma com 1 xícara de açúcar. Após isso, despeje a mistura na forma caramelizada e leve ao forno em banho-maria para assar.

RENDIMENTO

1 unidade

Pãezinhos da Irmã Flavina



INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite morno
- 6 colheres de sopa de fermento biológico
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 6 ovos
- 1 colher de chá de sal



MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar e com o leite, deixe crescer por 10 a 15 minutos e depois acrescente os ovos, o sal e farinha até dar o ponto. Amasse bem até a massa desgrudar das mãos, faça os rolinhos, pincele com ovos batidos e asse até ficarem dourados, o que leva de 15 a 40 minutos.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Chimias caseiras feitas com frutas da época são muito bem-vindas.

RENDIMENTO

3 unidades

Pão de Milho



INGREDIENTES

- 1 quilo de farinha de milho
- 4 quilos de farinha de trigo
- 100 gramas de sal
- 200 gramas de açúcar
- 30 gramas de fermento biológico
- 50 gramas de gordura
- 4 a 6 ovos



MODO DE PREPARO

Escalde a farinha de milho com água fervente e mexa bem. Deixe esfriar. Junte os demais ingredientes e amasse bem, acrescentando a água necessária. A massa deve ficar mais dura. O forno deve estar pré-aquecido. Asse por aproximadamente 1 hora.

RENDIMENTO

3 unidades

Pão de Clipim



INGREDIENTES

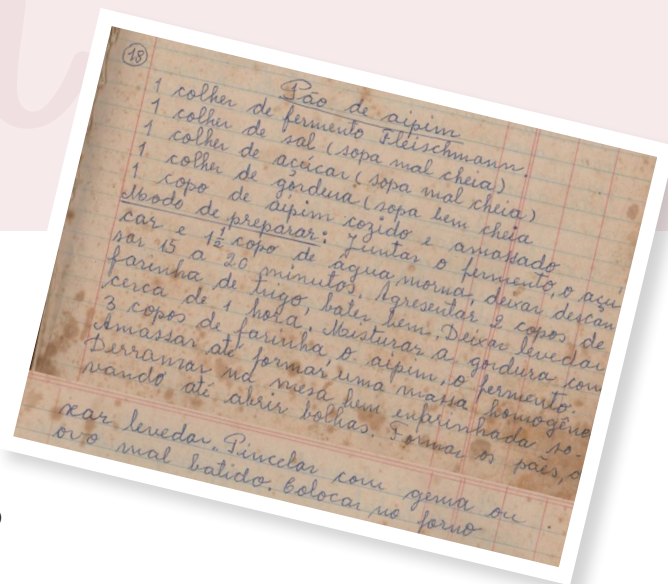
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de gordura
- 1 copo de 200 ml aipim cozido e amassado
- 1/2 copo de água morna
- 5 copos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Junte o fermento, o açúcar e 1 ½ copo de água morna. Deixe descansar de 15 a 20 minutos. Acrescente 2 copos de farinha de trigo e bata bem. Deixe levedar por cerca de 1 hora. Misture a gordura com 3 copos de farinha, o aipim e o fermento. Amasse até formar uma massa homogênea. Derrame na mesa com farinha até formar bolhas. Forme os pães e deixe levedar. Pincele com gema de ovo. Leve ao forno até dourar.

RENDIMENTO

2 unidades



Geleia de Maçã



INGREDIENTES

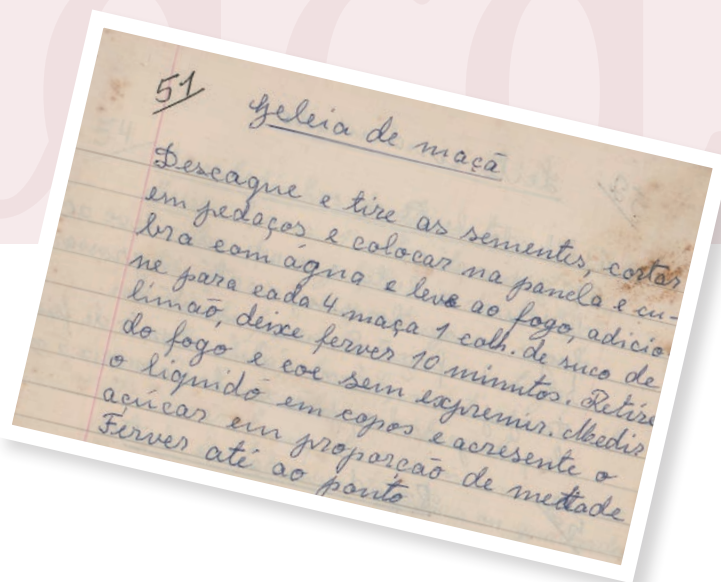
- 4 maçãs
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque e tire as sementes das maçãs. Corte em pedaços e coloque na panela, cubra com água e leve ao fogo. Adicione para cada maçã uma colher de suco de limão. Deixe ferver por 10 minutos. Retire do fogo e coe sem espremer. Meça o líquido em copos e acrescente o açúcar. Deixe ferver até o ponto.

RENDIMENTO

200 gramas



Pão de Queijo Econômico



"Pão de queijo econômico"

- 5 ovos
- 1 copo de leite
- 2 copos de polvilho (doce ou azedo)
- $\frac{1}{2}$ copo de óleo
- $\frac{1}{2}$ copo de queijo ralado
- alt. de fermento
- Bater tudo no liquidificador; colocar em forminhas untadas
- Forno 150°

Ninho de abelha

- 1 - 330 gr. de farinha
- 2 - 20 gr. " fermento, Stein
- 3 - leite ou água com açúcar
- 4 - $1\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 5 - 5 colheres de açúcar
- 6 - a farinha necessária
- 7 - 1 colherinha de sal
- 8 - 30 gemas.

Modo de fazer:

Misturar 1, 2, 3, fazendo uma massa bem mole que se deixa crescer.

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1 copo de leite
- 2 copos de polvilho
(doce ou azedo)
- ½ copo de óleo
- ½ copo de queijo ralado



MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em forminhas. Pré-aqueça o forno e deixe assar até ficar dourado.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Pode ser acrescentado mais queijo na receita para intensificar o sabor.

RENDIMENTO

1 unidade

Pão de Queijo da Casa



INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 copo de leite
- 1 copo de óleo
- ½ pacote de queijo lanche (mais ou menos 110 gramas)
- 500 gramas de polvilho doce
- 3 colheres rasas de chá de sal
- ½ copo de água
- ½ copo de queijo ralado (parmesão)



MODO DE PREPARO

Coloque o leite, os ovos, o óleo, a água, os queijos e o sal no liquidificador. Bata até ficar bem cremoso. Aos poucos, vá colocando o polvilho até a massa ficar bem lisa. Coloque em forminhas. Asse no forno a 150° por 30 minutos.

DICA DA NUTRIÇÃO

Se for minipão de queijo, deixe o forno a 150° C e asse por 15 minutos.

RENDIMENTO

12 unidades

Pizza da Irmã Vitalis

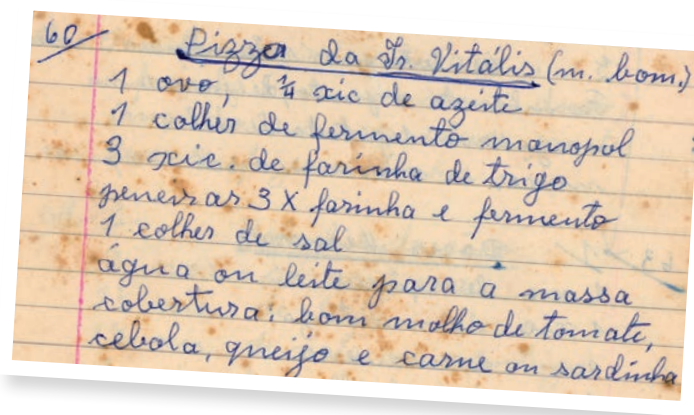


INGREDIENTES

- 1 ovo
- $\frac{1}{4}$ xícara de azeite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de sal
- Água ou leite para a massa

RECHEIO

- $\frac{1}{2}$ quilo de tomate
- $\frac{1}{2}$ quilo de carne moída
- 20 gramas de cebola
- 200 gramas de queijo



MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo com o ovo, leite, azeite e, por último, com o fermento. Faça a massa e coloque na forma. Coloque o recheio ainda morno e leve para assar. Vá controlando o ponto, até o palito e a massa ficarem sequinhos.

RENDIMENTO

1 unidade

Empadinhas da Irmã Flora





INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de azeite
- 1 colher de sopa de sal
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 xícaras de farinha

RECHEIO

- Carne moída, frango desfiado, peixe ou camarão

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o azeite e o leite. Após, acrescente a farinha, o fermento e coloque em formas untadas para assar.

DICAS DA NUTRIÇÃO

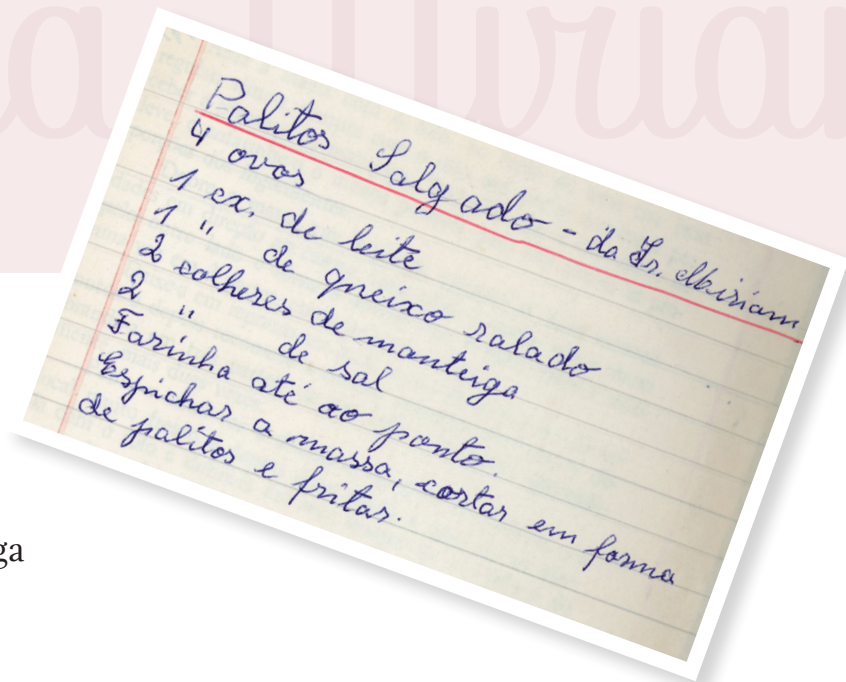
Não faça o recheio seco; deixe-o suculento.

RENDIMENTO

12 unidades

Palitos Salgados da Irmã Miriam





INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de sal
- Farinha até o ponto

MODO DE PREPARO

Espiche a massa, corte em forma de palitos e frite em óleo bem quente.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Os palitinhos podem ser assados também. Faça pastinhas salgadas para degustar com os palitinhos.

RENDIMENTO

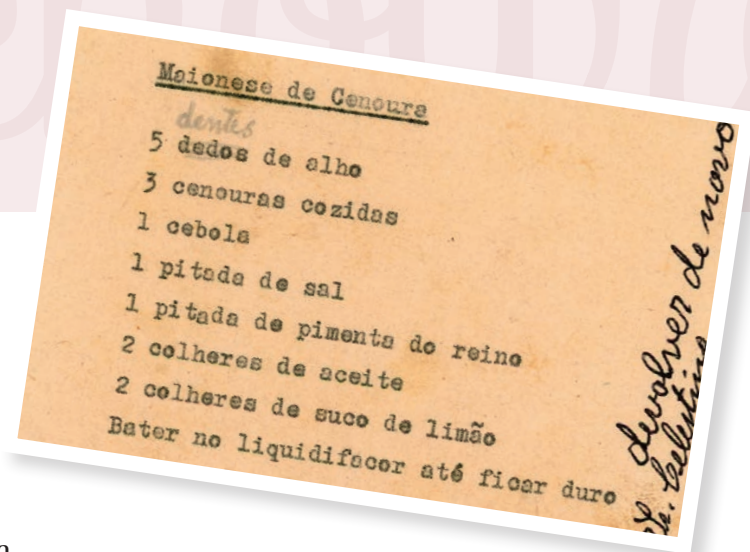
24 unidades

Maionese de Cenoura



INGREDIENTES

- 5 dentes de alho
- 3 cenouras cozidas
- 1 cebola
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 2 colheres de sopa de suco de limão



MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar no ponto.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Com a receita dos palitinhos, fica uma delícia!

RENDIMENTO

200 gramas

Torta de Galinha



INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- ½ quilo de bolacha d'água
- Maionese
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1 quilo de tomate
- Tempero verde a gosto
- Leite para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Cozinhe a galinha inteira em água temperada.

Desfie a carne e faça um refogado com todos os temperos. Misture a maionese com a galinha. Molhe as bolachas no leite e disponha em camadas alternadas com a galinha. Cubra com maionese e enfeite a gosto.

RENDIMENTO

1 unidade



Iogurte Caseiro



INGREDIENTES

- 2 litros de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de gelatina em pó
- 1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO

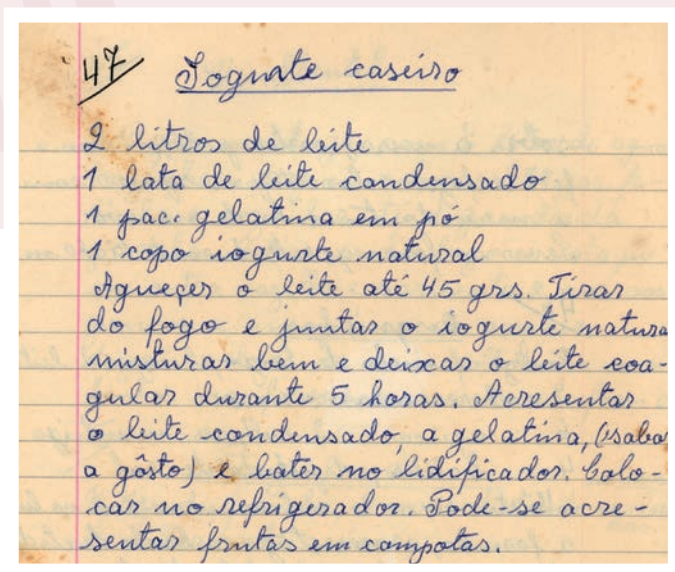
Aqueça o leite até 45° C. Tire do fogo e coloque o iogurte natural. Misture bem e deixe o leite coagular durante 5 horas. Acrescente o leite condensado, a gelatina (sabor a gosto) e bata no liquidificador. Coloque no refrigerador.

DICAS DA NUTRIÇÃO

Podem-se acrescentar frutas em compotas.

RENDIMENTO

2 litros



Suco de Vitamina



Suco de vitamina

1 kg de cenoura, 1 copo
de suco de limão, casca
de laranja sem o branco
4 litros de água.

Bata a mistura no li-
quidificador. Prove,
ponha açúcar a gosto
e prove para ver se
"gostosura" que ficou

INGREDIENTES

- 1 quilo de cenoura
- 1 copo de suco de limão
- Casca de laranja sem o branco
- 4 litros de água
- Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

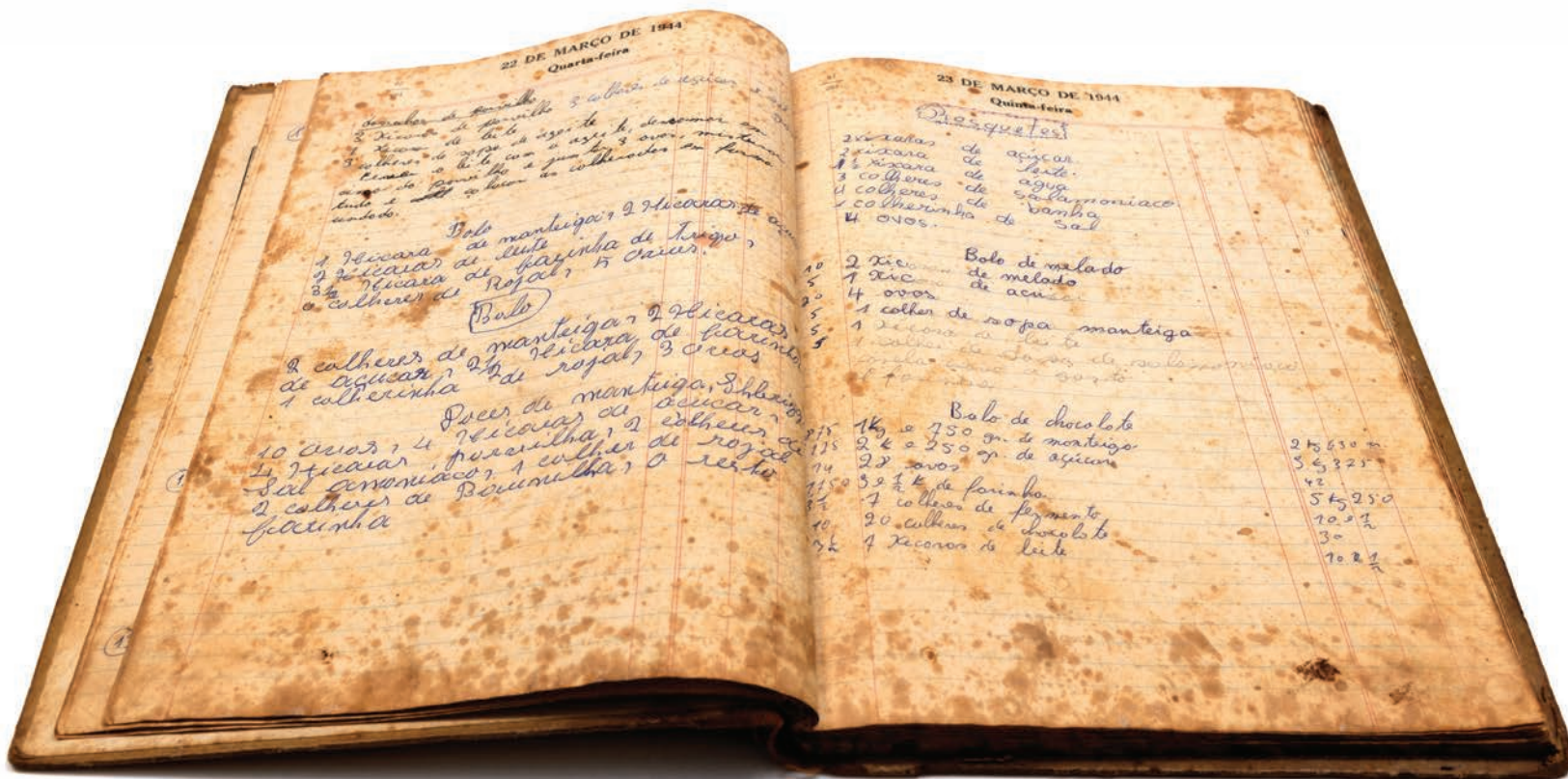
Bata todos os ingredientes no liquidificador. Disponha açúcar a gosto e prove a “gostosura que ficou”.

RENDIMENTO

2 litros



Lembranças



Lembranças de Elda Schneider - *Irmã Lina*

O que nós sentíamos? A gente sentia que a coisa escapava pelos dedos. E tu percebias que tinha que lutar para sobreviver. Agora, como é que isso ia continuar? A gente nunca sabia. [...] Em [1973], comecei a circular mais. Me lembro que a Irmã da cozinha disse: “Olha, o arroz terminou. Eu não sei o que fazer. O que nós vamos fazer?”. Ela tinha um São José na cozinha, com uma luzinha sempre acesa. “Vou pegar o restinho do arroz que tem, vou botar numa xicrinha, botar esse arroz lá para ver se ele dá um jeito.” Não demorou, encostou um caminhão de Cachoeira, que a Polícia pegou, porque estavam comercializando irregularmente, e aí veio para a Santa Casa. Então, a gente vivia no dia de hoje; o de amanhã, tu não sabias o que iria ser.

A Enfermagem também funcionava diferente. Na hora do almoço, tu largavas tudo e ia lá, ajudava a servir, porque o importan-



te era o paciente comer. Ele tinha que se alimentar. A comida da Santa Casa era precária, mas tinha o que comer. Pobrezinhos dos doentes, carne quase nunca viam. [...] A refeição era feijão, arroz, uma verdura, às vezes tinha uma batata, às vezes vinha um molho, com uma [carne]... se é que tinha carne junto. Mas tinha alguns [pacientes]

que traziam, porque podia trazer seu suplemento também.

*Entrevista concedida a
Véra Lucia Maciel Barroso
em 30/08/2007,
transcrita e transcrita por
Edna Ribeiro de Ávila.*

Lembranças de Casemiro Scepaniuk

Não é que eu deva pra Santa Casa, porque a função dela, naquele tempo, era atender a pobreza, atender aquela coisa toda. Hoje, é coisa de primeiro mundo. Naquele tempo, tinha só o pavilhão da frente. E [quando menino], às vezes, eu vinha tomar uma sopa de noite, aqui atrás. Nem sei onde era. Mas as freiras davam uma sopa. Não sei se era todo dia, ou como é que era. Mas da [Rua da] República, eu

vinha de tarde e de noite, depois da janta. Elas tinham um painelão grande, ali fora, e a gente tomava aquilo. E fui me lembrando do atendimento delas.

*Entrevista concedida a
Véra Lucia Maciel Barroso
em 14/01/2010,
transcrita e transcrita por
Edna Ribeiro de Ávila.*



*Irmã Vicentina,
responsável pela
Dispensa da Cozinha,
no Centro de
Estoques de Produtos
Alimentícios (1968)*

*Cozinha da
Santa Casa
(agosto de
1971)*



Lembranças de Hedwig Petry – Irmã Orminda

Onde se entra para os ambulatórios [no Hospital Santa Clara], bem lá embaixo, era a cozinha. Era uma cozinha para os doentes e outra cozinha para os funcionários, que comiam lá. Tinha duas Irmãs, com funcionários que faziam a comida. Isso foi [na década de 1950]. Tinha um elevador e a comida ia para cima puxando as cordas. Era bonito, sabe? Tudo funcionava direitinho. Às vezes, faltava comida, mas sempre se arrumava uma coisa. Isso antes da crise. [...] E, às vezes, a comida era [meio escassa].

[Nós] íamos no Mercado Público, onde era o fim da linha do bonde. Lá era o centro do comércio, e para baixo era tudo mato, na beira do Guaíba. Não tinha estrada, não tinha nada. Do Mercado até o Guaíba, não tinha estrada nenhuma. Cais do Porto, não tinha nada. Tinha só o Palácio do Comércio. E lá os colonos vendiam suas mercadorias: aipim, batata, couve, repolhos, [alface], essas coisas todas. Então, eles podiam vender só até às duas horas da madrugada.

Quem não vendesse, tinha que entregar. Então, nós íamos dormir cedo. [Éramos] três Irmãs. [A gente] levantava, pegava dois cestos, que tinha duas alças, era meio comprido assim... uma ficava no meio, as outras ficavam [nas pontas]. E nós íamos lá no Mercado, e recebíamos as coisas que sobravam. Enchiam aqueles cestos para nós. Era pesado, mas tinha que carregar. Era comida para os doentes. Ia quem fosse escalada, porque eram tantas Irmãs. Eu fui várias vezes. Lembro de ir junto à Irmã Batista, à Irmã Eunice, umas quantas Irmãs. Elas gostavam de ir. A gente chegava em casa com as cestas cheias!

[...] Sábados, meia-noite, era na Casa do Pão de Açúcar, [que tinha] padaria. O pão que não podiam vender, [porque] domingo era fechado, elas davam tudo o que sobrava. Nós levávamos para aproveitar para os doentes. Na Confeitaria Rocco, aqui na esquina também, nós íamos buscar. Eles avisavam, e a gente ia. E a muitas casas iguais a essa.

[...] O que estava estragado a gente botava fora. Não tinha geladeira [na Santa Casa], mas não sobrava muito [Risos]. [Arroz, feijão, cereais], eles compravam. O Moinhos Rio-Grandense fornecia uns sacos de farinha por semana ou por mês. Outro armazém fornecia dois sacos de feijão, ou-

tro dava. E assim a gente vivia. Mas não faltava. Isso me lembro.

*Entrevista concedida a
Véra Lucia Maciel Barroso
em 06/08/2013,
transcrita por Fernanda Soares da Rosa e
transcrita por Edna Ribeiro de Ávila.*



*Irmã Tereza Royer e funcionárias da
Nutrição e Dietética da Enfermaria 33
Pediatria (década de 1940)*



*Irmã Vicentina Mallmann
e funcionária da Cozinha
moendo carne*

Lembranças de Inez Veronica Hoffmann

O servente é que buscava a comida na cozinha [para levar nas enfermarias]. As panelas eram marcadas. Cada enfermaria tinha as suas panelas. Os talheres ficavam nas enfermarias, porque elas tinham a copa delas. Toda comida ia em panela de alumínio, escrito arroz, feijão, carne, sopa, salada. Era tudo escrito nas panelas com tinta preta. As freiras faziam nós esfregarmos muito essas panelas. Eram altas assim, mas bem limpinhas. O pessoal da copa, da enfermaria buscava e servia os pacientes. Quando sobrava comida, eles traziam de volta para a cozinha. Não vai como agora, tudo em bandeja, isso não existia.

A Irmã Izolina [que controlava a cozinha]. Ela era tão boa! Eu gostava dela. Ela e a Irmã Ema. Naquela época, não tinha uma nutricionista; elas que faziam o cardápio do jeito delas. As freiras [que calculavam a quantidade]. Sempre estava cheio de pacientes. Eram umas panelas de vapor bem grandes. Elas faziam as compras. Não vinha

da Ceasa. E tinha as freiras no internato, [que comiam] na clausura.

[...] Tinha nove, dez funcionários. Como o [Hospital] São Francisco era particular, [a cozinha] era separada. E tinha uma cozinha para o [Pavilhão] Daltro Filho e uma para o [Hospital] São José. O Santa Rita [na época] não pertencia à Santa Casa. Às quatro horas, nós já estávamos na cozinha para começar a dar o café de manhã. [Depois], fazíamos o almoço, e às três horas da tarde a gente largava, porque entrava o outro turno.

[...] Tinha época que tinha falta, mas daí foi indo, foi indo, foi levando. Foi bem difícil, bem difícil. Isso está no céu aberto, o pessoal não sabe [pelo que passamos].

*Entrevista concedida a
Véra Lucia Maciel Barroso
em 18/04/2018,
transcrita por Giovanna Adam Ferreira e
transcrita por Edna Ribeiro de Ávila.*



Produção das Receitas



Ao longo dos últimos nove anos, construí uma trajetória profissional dedicada ao cuidado e ao bem-estar das pessoas no Hospital da Santa Casa. Durante sete anos, fui responsável pela preparação das dietas dos pacientes, garantindo refeições equilibradas e adaptadas às necessidades nutricionais específicas de cada um. Compreendo o impacto da alimentação na recuperação, e sempre busquei oferecer qualidade e carinho em cada prato servido.

Nos últimos dois anos, embarquei em um novo desafio dentro da Instituição, assumindo a responsabilidade pela preparação do almoço *gourmet* para os colaboradores. Essa experiência me permitiu explorar ainda mais a gastronomia, trazendo sabor, criatividade e sofisticação para o dia a dia daqueles que se dedicam ao atendimento hospitalar.

No ano passado, decidi expandir meus conhecimentos e iniciei um curso de gastronomia. Sempre tive uma paixão pela arte culinária, e vejo nela uma maneira de transformar vidas, proporcionando prazer e conforto. Para mim, cozinhar é mais do que técnica – é uma forma genuína de expressar cuidado e dedicação.

Ao unir minha experiência na área da saúde com minha paixão pela gastronomia, sigo construindo uma trajetória que me permita contribuir ainda mais para o bem-estar das pessoas. Sei que cada etapa dessa jornada é um aprendizado, e sigo com determinação e entusiasmo para alcançar novos objetivos dentro da empresa.



Simone Regina Rodrigues
*Responsável pelos testes e
produção das receitas*

Referências



BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

CANESCHI, Claudia; LOPES, Maria Helena Palucci Marziale. O cuidado de enfermagem em instituições religiosas: entre o sagrado e o profano. *Revista Brasileira de Enfermagem*, Brasília, v. 65, n. 5, p. 780-785, 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.

CUNHA, Maria Clementina Pereira da. *Religião e assistência: as irmandades leigas e a assistência à saúde no Brasil*. São Paulo: Hucitec, 2005.

FARINA, Elisa. *Imigração e alimentação no Rio Grande do Sul: um estudo sobre heranças e adaptações alimentares*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

FRANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

FREIRE, José Carlos. *Alimentação e cultura: sabores, práticas e simbolismos*. São Paulo: Contexto, 2006.

GOMES, Anna Cleuza Andrade; LEITE, Anna Maria Difini; ZIBETTI, Dione Marion da Costa. *Cozinha da solidariedade*. Porto Alegre: Ed. Pallotti, 2006.

GONÇALVES, José Luiz. *Alimentação indígena: tradições e permanências*. Porto Alegre: UFRGS, 2012.

HOSPITAL MOINHOS DE VENTO. *Livro de receitas da Schwester*. Porto Alegre: Hospital Moinhos de Vento, 2021.

MAGNO, Eduardo; RIBEIRO, Carlos; BARROS, Daniela. *Comida é arte: aspectos culturais e sociais da alimentação do brasileiro através dos tempos*. São Paulo: Segmento Farma, 2009.

MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2008.

SCHIMITH, Maria Denise *et al.* A integralidade do cuidado no contexto hospitalar: desafios e perspectivas. *Revista Brasileira de Enfermagem*, Brasília, v. 64, n. 2, p. 299-305, 2011.



ACERVOS

CONGREGAÇÃO DAS IRMÃS FRANCISCANAS DA PENITÊNCIA E CARIDADE CRISTÃ. Arquivo da Província Sagrado Coração de Jesus. Coordenação de Registros. Universidade do Vale dos Sinos (Unisinos). Acervo Inez Veronica Hoffmann.

MUSEU JOAQUIM FRANCISCO DO LIVRAMENTO. Acervo. Coleções Nutrição e Arte Sacra.

SANTA CASA DE MISERICÓRDIA. Arquivo CHC Santa Casa. Acervo Textual. *Crônica das Irmãs Franciscanas (1886-1991)*. Introdução à crônica da Santa Casa de Misericórdia.

SANTA CASA DE MISERICÓRDIA. Arquivo CHC Santa Casa. Acervo Fotográfico. Fotos dos grupos Nutrição e Irmãs Franciscanas.

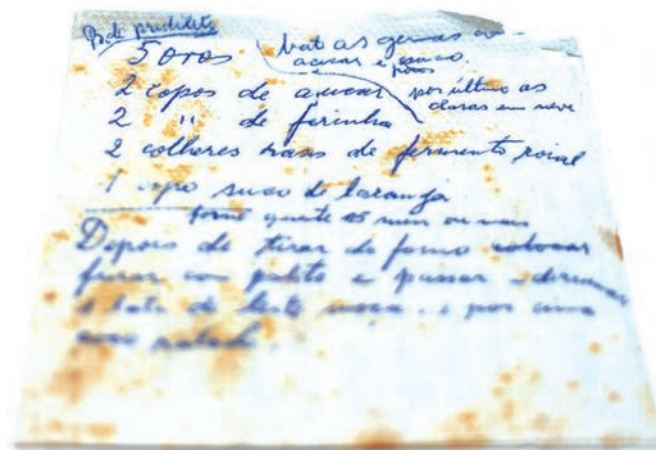
SANTA CASA DE MISERICÓRDIA. Arquivo CHC Santa Casa. Acervo do Laboratório de História Oral.

Entrevista de Inez Veronica Hoffmann, concedida a Véra Lucia Maciel Barroso em 18 abr. 2018.

Entrevista de Hedwig Petri (Irmã Orminda), concedida a Véra Lucia Maciel Barroso em 06 ago. 2013.

Entrevista de Elda Schneider (Irmã Lina), concedida a Véra Lucia Maciel Barroso em 30 ago. 2007.

Entrevista de Casemiro Scepaniuk, concedida a Véra Lucia Maciel Barroso em 14 jan. 2010.



Copyright: do Centro Histórico-Cultural Santa Casa de Porto Alegre
1ª edição: 2025

Direitos reservados desta edição
Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre

Revisão linguística
Rosana Maron

Capa
*Irmã Valenciana picando temperos na Cozinha da Santa Casa (década de 1940).
Acervo Fotográfico do Arquivo CHC Santa Casa.*

Fotografias
Eduardo Seidl

Equipe do projeto
*Bárbara Scheer da Costa
Edna Ribeiro de Ávila
Gabrielli Lucas
Giovanna Adam Ferreira
Jéssica Gomes de Borba
Liana Silva Klagenberg
Marceli de Castro Gonsioroski
Vêra Lucia Maciel Barroso*

Produção gráfica e impressão
Evangraf

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

M296 Mãos que alimentam : receitas das Irmãs Franciscanas na Santa Casa de Porto Alegre / Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre. – Porto Alegre : ISCMPA, 2025.
84 p. : il. ; 22 cm.

Inclui bibliografia.
ISBN 978-65-5699-405-5

1. Culinária - Receitas - Freiras. I. Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Porto Alegre.

CDU 641.55(083.12)(816.5)

(Bibliotecária responsável: Sabrina Leal Araujo – CRB 6/4287)

35/

Sorvete caseiro

1 litro de leite, 2 gemas (bater
 açúcar à vontade) 2 claras } separadas
 1 colher de maisena desmanchar em
 água ou leite fria, misturar com
 o leite que está no fogo e as gemas
 batidas colocar tudo à ferver e mexer
 sempre, quando começa a ferver a-
 acrescentar as claras batidas com o
 açúcar, batendo em colheradas, ferver
 novamente, mexendo sempre.

35/

Outro sorvete

1 lt. de leite, 3 colh. rasas de farinha
 de trigo, coloque a ferver o leite,
 acrescente o açúcar, a farinha e as
 3 gemas, deixando ferver 3 minutos
Nota quanto está frio colocar no
 congelador, se começando a congelar,
 tirar e bater com o lidificador
 e gelar de novo.

36/

Babosa virada ou gravetos

1 xic. de leite, 2 xic. de açúcar
 $\frac{1}{2}$ " de nata, 1 colh. de margarina
 5 colherinhas de fermento Royal
 4 ovos, de duas só as gemas
 casca de 1 limão, 1 colh. de cachaça ou
 vinagre, 1 colh. de açúcar baunilha
 deixar a massa mole. Do M. Alverme

37/

Wafers de Polvilho

4 ovos, 2 colherinhas de salamoniaco
 2 xic. de açúcar
 3 " " polvilho
 Bater as claras em neve e as
 gemas com o açúcar, gemada,
 depois aos poucos põe-se o polvilho,
 salamoniaco e as claras batidas.

38/

Dedos rachados (ou docinhos ^{de} vinagre)

1 Kg de farinha de trigo, 6 ovos
 140 grs. açúcar, casca de limão
 140 " manteiga, 1 pac. fermento obongol
 1 colher de vinagre, deixar descansar 2h.
 fritar em banho quente, virar em açúcar e
 canela

42/

Salgadinhos da S. Zelandis

2 xíc de leite

¾ xíc de manteiga

2 colheres sal amoníaco

3 " açúcar

1 " royal

1 " sal

farinha suficiente para uma massa meia dura, sovar bem a massa melhor passar no cilindro. Abrir a massa com o rolo, cortar em tiras e torcer um pouco e abertá-las na forma para permanecer assim.

43/

Empadinhas

1 xíc. de farinha de trigo

1 colherinha de sal

2 " de fermento

4 colheres de sopa de manteiga

43/

Bolinhos finos

500 grs de açúcar 175 grs farinha trigo
175 grs fícula de batata ou maisena

44/

Rosquinhas de batata inglesa

250 grs de batata inglesa cozidas.

250 grs de farinha de trigo

60 grs de manteiga, 1 ovo

1 à 2 colheres de leite, 1 pitada sal

1 pacote de fermento mampol

(200 grs de leite com marmelada aí vai
125 grs. açúcar e casca e suco de 1 limão,
no mais é 200 grs salichas.

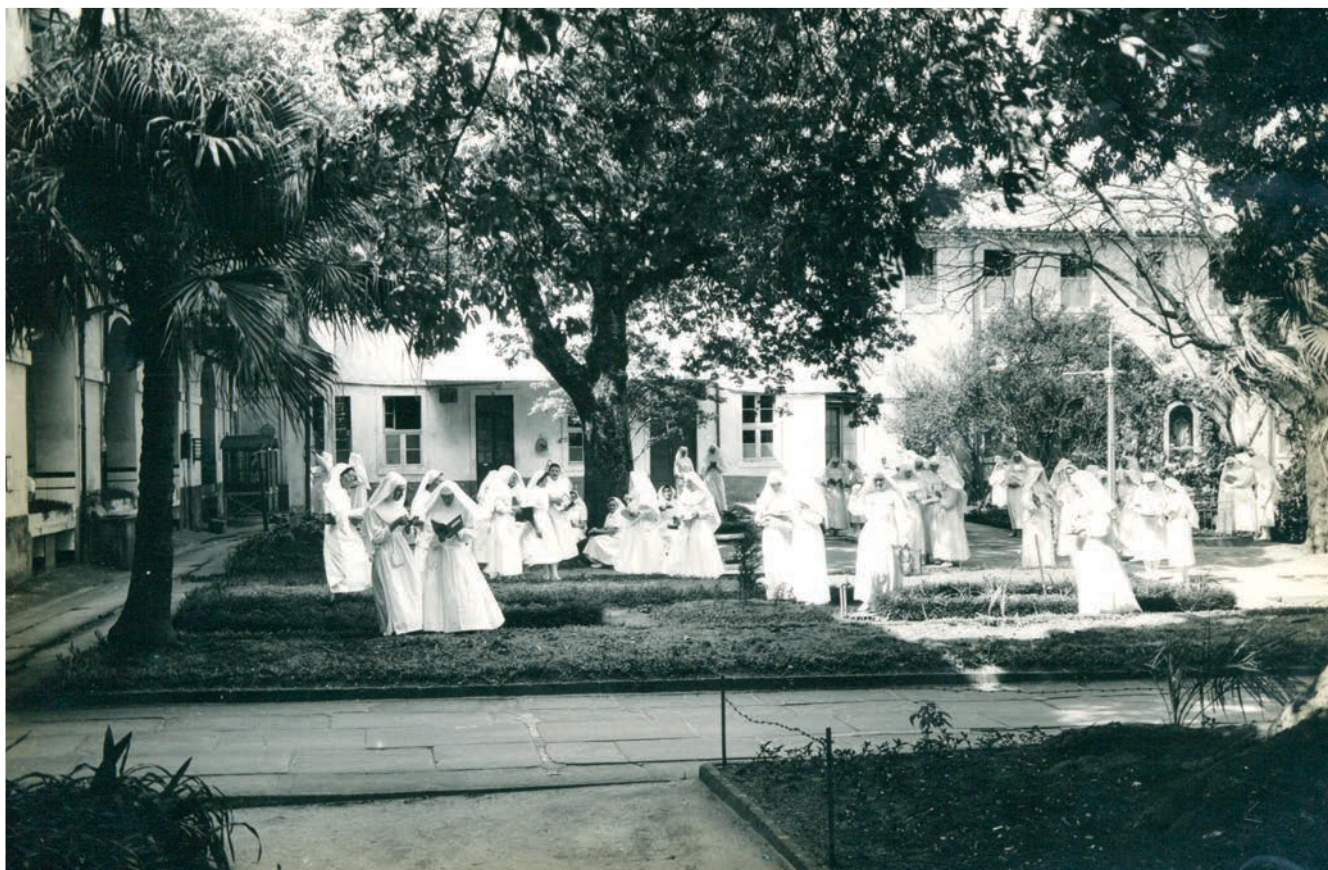
Fazer um purê da batata, acrescentar os outros ingredientes na ordem.

Amassar bem, abre-se e corta-se em quadradinhos de 6 cm. Num canto coloca-se o recheio, enrola-se o quadrado sobre a ponta.

Pincela-se com gema e leite e leva-se ao forno para assar.

→ 12 ovos - Bater bem as gemas c/ o açúcar, misturando-se as claras bem batidas, depois a farinha e maisena. Assa-se em forminhas untadas. Forno rego.





Irmãs Franciscanas e alunas do Curso de Auxiliares de Enfermagem no pátio interno da Santa Casa (década de 1950)

Sobre-mesa gostosa da (Sr. Beatriz)
2 fatias de pão, (grandes) 3 ovos, canela
1 xíc. de leite, 1 xíc. de açúcar
Bater tudo no liquidificador, menos canela
Levar ao fogo numa frigideira até levantar
fervura. Colocar num pirex e polvilhar
com canela em pó



Lei Rouanet
Incentivo a
Projetos Culturais



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA
CULTURA



ISBN 978-65-5699-405-5



9 786556 994055