

FACULDADE MADRE THAÍS - FMT

TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

PATRÍCIA SILVA MARQUES MOTA

PRATO AUTORAL COZINHA DE FUSÃO E AFETO

ILHÉUS-BA, 2019

PATRÍCIA SILVA MARQUES MOTA

PRATO AUTORAL COZINHA DE FUSÃO E AFETO

Trabalho de Curso submetido à Faculdade Madre Tháís como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Tecnólogo em Gastronomia . Sob a orientação do Professor André Rodrigues Cabral dos Santos.

Ilhéus-BA, 2019.

Patricia S. Marques Mota

PRATO AUTORAL COZINHA DE FUSÃO E AFETO

Trabalho de Curso submetido à Faculdade Madre Thaís - FMT, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Tecnólogo em Gastronomia.

André Cabral
Orientador- FMT

Examinador
Título/Instituição

Examinador
Título/Instituição

Ilhéus, 06 de Dezembro de 2019.

*“Dedico este trabalho, em especial á
minha mãe, minhas filhas, meu marido e
minha família que incentivaram e torceram
por mim; Aos meus mestres que me ensinaram
muito do que sei; Aos meus colegas que fazem
parte dessa conquista”*

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os que me ajudaram na elaboração deste trabalho: Em geral inclui agradecimentos: ao coordenador e/ou orientador, professores, instituições, ou pessoas que colaboraram de forma especial na elaboração do trabalho.

*A Educação qualquer que seja ela, é sempre
uma teoria do conhecimento posta em prática.*

Paulo Freire

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	08
2. OBJETIVOS	13
2.1 <i>Objetivo Geral</i>	13
2.2 <i>Objetivo Específico</i>	13
3. JUSTIFICATIVA	14
4. TÉCNICAS E MÉTODOS	15
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	20
REFERÊNCIAS	21

INTRODUÇÃO

A Gastronomia desde o início dos tempos vem se moldando passando por processos de transformações. Hábitos, cultura e religiosidade são fatores primordiais para identificar a origem de um povo. O filósofo gourmet, Brillat-Savarin descreve a ciência da gastronomia como a diferença entre o prazer de comer e o prazer à mesa, onde o primeiro é a sensação atual e direta de uma necessidade que encontra a satisfação, e o prazer à mesa é a sensação refletida que nasce de circunstâncias, que entre muitas, está relacionada a pessoas presentes à refeição.

Por toda parte do mundo a gastronomia sofreu influência das misturas de povos, essa mistura deu origem a novos pratos, originando a identidade de um povo. Fischler (1989) afirma que a cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura” (Fischler, 1989, p. 32).

No Brasil, a mistura de povos indígenas, africanos, portugueses, holandeses, espanhóis, italianos, fizeram parte do processo de formação da gastronomia brasileira. Os portugueses trouxeram as especiarias, os animais e as frutas. Trouxeram também negros escravizados da África e com eles alguns alimentos de costumes africano para uma melhor adaptação desses povos.

Com base nessa fusão de povos, na história, na cultura, na religiosidade e com as lembranças afetivas, elaborei meu prato autoral. Um prato que tem a história da minha vida. Eu, uma criança de família humilde que gostava de comer, via minha avó, minha mãe e minhas tias se reunirem para cozinhar, após chegarem da missa. Era um ritual de todos os domingos. É a maior felicidade, lembrar como elas cozinhavam com perfeição. Me faz lembrar das moquecas, das carnes de porco que minha vó fazia, das farofas, da galinha de quintal e como não falar da macarronada que até então desconhecia o termo “ao ponto”. Era feito simples, passa-

va do ponto, porém não deixava de ser delicioso. Eu como uma criança, misturava os sabores e comia moqueca com macarrão, como o melhor prato do mundo.

Através dessas lembranças, elaborei um prato de fusão. Com base nessa inspiração ali-ei a culinária baiana e italiana, no qual farei uma massa com base de nhoque servido com molho de moqueca.

A permanência de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas terminam por criar um panorama gastronômico com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais (GIMENES, 2006). A cozinha regional ganha destaque por suas peculiaridades, formas de preparo, locais de consumo, rituais de comensalidade e tradições presentes (ANSARAH e NUNES, 2007). Gimenes (2006) enfatiza que destas cozinhas regionais muitas vezes emergem pratos que, por suas características de preparo e degustação, bem como por conta do significado que possuem para o grupo que degustam, terminam por constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos. A participação da cozinha africana no processo do sistema alimentar brasileiro apresenta um aspecto particular. Ela vem se fixando na dieta do povo desde o século XVIII. Por esse tempo, muitos dos pratos africanos já eram correntes na alimentação popular, vendidos nas ruas da Bahia, por “escravos-deganho” (FERNANDES e MONTEIRO, 2001). De acordo com Meneses (2003), as receitas herdadas dos escravos negros transcendem os limites do estado da Bahia passando a fazer papel de pratos típicos do país, se tornando conhecidos fora do Brasil como “pratos brasileiros”, ainda que não sejam pratos consumidos por todos os habitantes do país. O dendê está presente na maior parte da cozinha de origem africana, que é, efetivamente, a mais celebrada e famosa do Estado da Bahia. A cozinha de origem africana é sempre lembrada como “baiana” (MENESES, 2003). A “cozinha baiana” é também chamada de comida de azeite, numa referência ao azeite de dendê (FERNANDES e MONTEIRO, 2001).

A cozinha africana da Bahia utiliza basicamente peixes, mariscos e alimentos de origem vegetal. Os temperos são: pimentão, cebola, tomate, coentro, cebolinha, gengibre, limão, amendoim, castanha de caju e pimenta. O camarão seco também é utilizado como tempero. O caruru tem como base o quiabo. (MENESES, 2003). Segundo Corrêa et al. (2003), a Bahia sugere moquecas de peixe e camarão, regadas ao leite de coco e dendê, acarajé, vatapá, caruru, bobó. A Bahia possui um atrativo gastronômico reconhecido internacionalmente, o acarajé, além de toda culinária baiana, como o abará, a moqueca, o caruru, o vatapá e a cocada e, sobretudo dos pratos à base de leite de coco e dendê. Também chamadas de comidas de santo, fazem parte do roteiro gastronômico de quem visita o estado (ANSARAH e NUNES, 2007).

Já na culinária italiana a principal associação gastronômica que se faz com a Itália é com relação à massa ou pasta. No entanto, segundo a história da gastronomia contada por Ariovaldo Franco (2001), não há comprovação de que os italianos sejam os criadores dessas receitas mundialmente consumidas e atribuídas à cultura italiana.

A afirmação de que os italianos só teriam começado a preparar pasta depois que Marco Pólo voltou do Oriente carece de fundamento. Muito antes ela já fazia parte dos hábitos alimentares da Itália. Por outro lado, há esculpido em túmulos etrusco utensílios para a confecção de pasta. Também existe a hipótese de que os sarracenos a tenham introduzido na Sicília, depois de terem aprendido a prepará-la com as caravanas persas que chegavam até a China. Sua origem, entretanto, permanece controversa. (Franco, 2001, p. 144)

A gastronomia italiana conhecida no mundo por suas deliciosas massas e molhos suculentos ou “pasta” como assim chamam. Algumas surgiram em momento de crise como no caso do nhoque, que foi devido ao período de guerra e escassez de alguns alimentos, que as mães utilizavam resto de pães velhos com pouco que tinha de farinha com água morna e faziam pequenas pelotas, cozida em água de legumes ou caldo de ossos de galinha. Não deixando de citar a religiosidade e costume com que se come esse prato.

2. OBJETIVOS

1.1 Objetivo Geral

Apresentar a criação de prato autoral.

1.2 Objetivo Específico

- ✓ Realizar um prato a partir das memórias afetivas.
- ✓ Utilizar técnicas da cozinha baiana e italiana .

3. JUSTIFICATIVA

- ✓ Criação de um prato autoral, utilizando a fusão de técnicas da culinária baiana e da culinária italiana, utilizando como inspiração uma memória afetiva do tempo de infância, onde apreciava comer macarronada com moqueca de peixe.
- ✓ Utilizada a técnica do Nhoque para elaboração do prato. Nesse processo foi usado o coentro, camarão picado, aipim, queijo, farinha de trigo e camarão.
- ✓ Usada a técnica de cocção; saltear; cozimento por imersão em água.
- ✓ Utilizado os utensílios: faca chef, liquidificador, panelas, sauté, peneira, espremedor de batata, bowl.

4. TÉCNICAS E METODOS

- O aipim foi cozido, espremido e foi colocado em um bowl. Acrescentando farinha de trigo, camarão processado, coentro picado, queijo ralado.
- Essa massa foi cortada de modo em que lembra anéis de lula.
- A massa foi cozida no caldo de camarão.
- A massa após cozida foi salteada na manteiga e coentro.
- A massa ficou na textura e leveza certa.
- O molho foi feito com tomate confitado, coentro e azeite. No primeiro momento o molho necessitaria de alguns ingredientes os quais não utilizei, como dendê e coco, para que nos remeta uma moqueca.
- O prato foi finalizado com uma base de molho, onde continha cinco anéis de massa, cinco camarões e um galho de dill.
- Acrescentando o dendê e o leite de coco. O molho ficou com o sabor ideal ao prato.

Prato : D'Mainha		
Rendimento: 3 Porções		
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Camarão	400	Kg
Ovos	100	Kg
Farinha de trigo	100	Kg
Manteiga	50	Kg
Azeite	100	MI
Sal	-	Qb
Tomate	600	Kg
Cebola	100	Kg
Leite de coco	100	MI
Alho	4-5 dentes	Qb
Coentro	-	Qb
Cebolinha	-	Qb
Azeite de dendê	50	MI
Pimenta dedo de moça	1	Unidade
Modo de Preparo		
<p>Massa: Em um bowl, coloque o aipim amassado com manteiga, ovos e um pouco de farinha até dá o ponto. Acrescente sal , 200g do camarão triturado , coentro picado, e 50 g de queijo parmesão ralado. Em uma superfície untada, abra a massa e enrole-a do formato de anéis, e cozinhe-a no caldo de camarão e só retire quando a massa emergir.</p>		

4.2 Ficha Técnica

Molho: Em uma panela coloque azeite, cebola e o alho até caramelizar. Acrescente o tomate concassé e deixe cozinhar por cerca de uma hora. Acrescente pimenta dedo de moça, o coentro, o azeite de dendê e o leite de coco. Depois do molho pronto, peneire. Reserve.

Camarão: Tempere o camarão com sal, pimenta e raspas de limão siciliano, deixe marinar por uns 10 minutos; Em uma sauté coloque o azeite com o alho inteiro levemente amassado e o camarão. Deixe ao ponto. Reserve e monte seu prato, sirva com cebolinha picada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A gastronomia no contexto social, cultural e religioso tem uma forte influência na história de um povo. Através da gastronomia podemos viajar, conhecer outros lugares sem nunca ter ido. A cozinha de fusão é uma cozinha globalizada, onde desde o início dos tempos, vem se adequando aos novos sabores, não perdendo a sua origem, porém deixando de ser original.

A gastronomia global, é uma fusão que proporciona uma inovação na culinária mundial, fazendo com que os gastrônomos se aperfeiçoem cada vez mais, para oferecer um produto cheio de sabores e culturas ao seus comensais. A cozinha afetiva é a cozinha de mãe, onde é base de muitos pratos autorais, é uma cozinha de emoções. E com essas emoções criei meu prato, o D'Mainha prato autoral cheio de amor e lembranças.

REFERÊNCIAS

ANSARAH, M. G. dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos Serviços de Alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: XXX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2007, Santos. Resumos... Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. Disponível em:<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2007/resumos/R2306-1.pdf>>. Acesso em: 11 novembro. 2019

BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma historia da gastronomia. Brasília: The-saurus, 1995, 238p.

FERNANDES, Caloca; MONTEIRO, S. Viagem Gastronômica Através do Brasil. 7 ed., São Paulo: SENAC, 2001, 255p. Acesso em 26 nov. 2019

FUKUDA, Wania Maria Gonçalves. Embrapa Pesquisa Mandioca para Indústrias de Amido. Associação Brasileira de Produtores de Amido de Mandioca. Ano III, n. 11, jul/set., 2005. Acesso em 26 nov. 2019

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. In: IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, 2006, Caxias do Sul. Trabalhos... Unidad de Investigación y Desarrollo. Disponível em: <<http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/congreso/semitur.htm>>. Acesso em: 26 de nov. 2019.

MENESES, Danilo Santos de. A popular cozinha baiana do dendê – Série de reportagens. Trabalho de Conclusão de Curso de Comunicação, Habilitação em Jornalismo da UFBA. Salvador, 2003. 79p. Acesso em 26 nov. 2019

RADEL, Guilherme. A Cozinha Africana da Bahia. Salvador, 2006, 480p.

Concede-se à Faculdade Madre Thais – FMT, a permissão para reproduzir cópias deste trabalho e emprestá-las tão somente para propósitos acadêmicos e científicos. Direitos reservados. Leis 9.609/98 e 9.610/98. Autoriza-se copia, para utilização exclusivamente com finalidade didática, desde que com a citação da fonte

Patricia S. Marques Mota