

INFLUÊNCIAS NA FORMAÇÃO DO “GOSTO BRASILEIRO”

FERREIRA, Juliana Cesário Braga¹.

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira; SOUZA, Marianna de Alencar e.²

1 INTRODUÇÃO

Comer é instintivo, porém o que se come é uma construção histórica e cultural. Tudo relacionado a alimentação muito diz respeito do contexto social e das experiências pessoais que formam o paladar e as referências de conforto e prazer (JAQUES, 2021), por isso é importante compreender a tríade étnica da constituição do sabor brasileiro. O Brasil é um país colonizado pelos portugueses, que durante o processo de exploração trouxeram mão de obra escrava africana para a exploração das terras tropicais para o cultivo de monoculturas. O gosto brasileiro possui influência nativa indígena no manejo dos insumos locais e técnicas e temperos da gastronomia portuguesa e africana (CASCUDO, 2011).

A gastronomia brasileira tem sua formação marcada por uma série de violações de direitos, pois os colonizadores se valiam de mão de obra aliciada ou escrava para trabalhar nas cozinhas, onde o saber culinário era português e as mãos executoras eram indígenas e africanas, que a sua maneira, também inseriam seus temperos e métodos nas preparações (LODY, 2008).

Câmara Cascudo (2011) em sua obra História da Alimentação no Brasil demonstra a formação da identidade alimentar brasileira, reforçando a importância da influência indígena quando propõe ter sido uma jovem indígena a primeira cozinheira brasileira num modelo culinário português, que já demonstra um pouco da miscigenação da formação do gosto brasileiro, já que é um modelo de gastronomia europeia executada por uma indígena.

Como conta a história, não demorou para que fossem trazidos africanos para o trabalho escravo que baseou o projeto de desenvolvimento econômico das novas terras no Brasil, sendo através das cozinhas que os mesmos

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

² Professores orientadores e avaliadores do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Academia.

penetraram de modo determinante na vida social e na família brasileira (LODY, 2008).

Diante deste contexto, como retratar em um serviço completo, entrada, prato principal e sobremesa, essa identidade de formação do gosto brasileiro?

O presente trabalho traz um cardápio com ingredientes e técnicas presentes na gastronomia brasileira, reconhecendo a influência da cozinha portuguesa, indígena e africana. Será oferecido um serviço composto por entrada: pintado selado com creme de palmito e óleo de coentro; prato principal: nhoque de angu com queijo, glace de frango tostado e legumes, frango frito, quiabo selado e caviar de quiabo; e sobremesa: cuscuz baiano com creme português e coco tostado.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Os hábitos alimentares, os temperos e as técnicas gastronômicas brasileiras, são fruto de uma construção histórica e em sua formação, de miscigenação entre portugueses, africanos e indígenas, sendo importante compreender as contribuições recebidas e seus resultados.

2.1 INFLUÊNCIAS CULTURAIS INDÍGENAS

Uma das bases alimentares do Brasil é a culinária indígena. Associando-se as culinárias africanas e portuguesas (europeias), elas ditam os sabores e as texturas nos pratos dos brasileiros. Nesse sentido, tendo como nortes indissolúveis os aspectos culturais e sociais, a gastronomia brasileira desenvolveu-se na interação cultural dos povos que fundaram o Brasil (CASCUDO, 2008).

Reconhecer que a gastronomia brasileira é cheia de influências estrangeiras não diminui ou menospreza o produto nacional. O Brasil é um país colonizado, cheio de influências nativas, rico em características particulares e singulares, conforme apresentado a seguir.

Quando as embarcações dos colonizadores apareceram no horizonte, as diversas etnias brasileiras já tinham criado – e seguiram criando – complexas técnicas culinárias baseadas nas suas diferentes visões de mundo e jeitos de viver. Mas faziam uma cozinha? Ou é a própria

noção de cozinha que conhecemos um conceito trazido pelo colonizador? (JAQUES, 2021, p. 81).

Não se pode apresentar as influências da cultura indígena sem destacar as marcantes presenças da mandioca e do milho. Dois alimentos que se tornaram base da alimentação dos brasileiros, presentes em diversas regiões do país. Como aporte teórico dessa afirmação, pode-se apontar a grande contribuição de Câmara Cascudo (2011) em sua obra **História da Alimentação do Brasil**. Tal referência teórica não contemplará somente informações sobre a contribuição dos indígenas para a gastronomia, mas, também, as decisivas contribuições dos africanos e portugueses.

Especificamente sobre a contribuição indígena, Cascudo (2008) apresenta uma geografia da culinária e da alimentação do Brasil. Os grandes protagonistas dessa culinária, como mencionado, foram a mandioca e o milho, sendo que havia uma forte presença da mandioca no norte, nordeste e litoral, enquanto o milho concentrava-se no interior do país. É notório como a geografia estabeleceu esses ingredientes até os dias de hoje: a mandioca e suas derivações estão presentes no cotidiano alimentar no norte, nordeste e litoral do país e o milho e suas derivações são marcas presentes da culinária do interior do país, de estados como Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás. Além da mandioca e do milho, muitos outros elementos da cultura indígena foram incorporados ao cardápio da gastronomia brasileira, como sementes, peixes, frutas.

2.2 INFLUÊNCIAS CULTURAIS AFRICANAS

Não é conhecida a origem e o número dos africanos embarcados para o Brasil, desde a primeira metade do século XVI, uma vez que os escravos comprados eram homens, mulheres e crianças que restaram de massacres e chegaram ao Brasil marcados pela barbárie vivida. Da alimentação africana incorporou-se a alimentação brasileira técnicas de preparo da carne de caça, os assados na brasa e nas cinzas, as féculas e preparos de papas, uso de pimentas, feijões e etc (CASCUDO, 2011).

Como é conhecido, a influência africana na gastronomia do Brasil vai além das técnicas de preparo. Os africanos trouxeram temperos e alimentos que hoje

são nacionalmente reconhecidos na gastronomia do país. Desses alimentos, pode-se destacar o quiabo, o inhame, maxixe, óleo de dendê, pimentas, entre outros. (LODY, 2019)

Dos ingredientes africanos, importantes receitas se consolidaram no cardápio dos brasileiros, entre os quais pode-se destacar: a rabada, a feijoada, a galinha com quiabo, o acarajé, a canja, o pirão, o angu e a canjica (LODY, 2008).

2.3 INFLUÊNCIAS CULTURAIS PORTUGUESAS

No Brasil o conceito de cozinha foi trazido pelo sistema culinário português, embora, valendo-se o colonizador de mão de obra indígena aliciada e africana escravizada para formar as cozinhas coloniais. Os insumos utilizados variam desde os nacionais: castanhas, cocos, palmitos, mandiocas, milho, frutas e folhas, até os importados: vinhos portugueses, frutas desidratadas, peixes salgados, especiarias e etc (CASCUDO, 2011).

Sendo o Brasil um país tropical de vasto território, com uma vasta costa e muita natureza, os colonizadores viviam em uma abundância digna da realeza europeia e a mão de obra escrava e aliciada garantia que todos os insumos fossem transformados ao gosto dos colonizadores (CASCUDO, 2008).

A formação cultural dos portugueses é muito diversa, algo conquistado através das grandes navegações, a busca pelos mercados de especiarias, a expansão de territórios e a exploração de colônias para agricultura.

Os portugueses possuem em sua formação influência africana, que em um primeiro momento ocorreu através dos mouros e muçulmanos na península Ibérica e em um segundo momento foi marcada pelo tráfico de escravos (LODY, 2019).

A colonização portuguesa tem como característica fundamental sua miscigenação. O português colonizador em seus relatos, muito mostra sobre seu interesse com as culturas locais, costumes e produtos (CASCUDO, 2011)

3 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia aplicada neste trabalho foi definida como pesquisa bibliográfica, por ter base em estudos científicos publicados em livros e em redes eletrônicas, e pesquisa experimental, por ter se proposto a elaboração de um prato por meio do qual foi possível colocar a pesquisa na prática, observando, testando e realizando a análise dos resultados (VERGARA, 2013).

Após a pesquisa teórica foi definido que seria executado um serviço completo constituído por entrada, prato principal e sobremesa e foram escolhidos os ingredientes que representassem de forma significativa a cultura alimentar brasileira.

Nos primeiros relatos e escritos portugueses que datam dos primeiros contatos em terras nacionais foram tratados ingredientes como os palmitos, mandioca e peixes.

Para a entrada foram realizados testes para a execução de um creme de palmito, um azeite aromatizado com coentro para conferir frescor ao preparo e cubos de peixe temperados com sal e pimenta selados. Outros componentes foram testados para a inserção na entrada, como *ora pro nobis* desidratada e esferificada, porém não foram considerados interessantes para o preparo pois não auxiliaram na experiência de degustação e conferiram sabor excessivamente herbáceo. Após os primeiros testes para a entrada foi verificado que o creme de palmito deveria ser realizado através do cozimento do palmito de pupunha em creme de leite fresco sem tempero inicialmente e que após o cozimento em fogo baixo para não talhar o creme, a mistura seria processada e inseridos os temperos. Após ser processada a mistura foi novamente submetida a temperatura e alargada com mais creme de leite até adquirir uma consistência cremosa e leve.

O azeite de coentro foi testado por duas vezes, primeiramente desfolhado, batido no azeite virgem e coado, porém o gosto do coentro não restou tão marcado como o esperado, sendo realizado um segundo teste com uma quantidade maior de coentro e o mesmo foi branqueado primeiramente antes de ser batido com o azeite. O resultado do segundo teste foi considerado satisfatório e trouxe o frescor do coentro de forma presente no preparo.

Para o peixe foram várias pesquisas no comércio local para conseguir produto fresco e nacional de boa qualidade para os testes, sendo definido que o peixe que melhor representaria o Brasil seria o Pintado, pois se trata de um peixe

de couro com muita carne macia, de água doce e sabor leve. Para o tempero, após alguns testes restou definido que o mesmo deveria ser feito no dia anterior do preparo e a medida do sal deveria ser reduzida, para que o mesmo apresentasse o tempero de forma mais marcante antes de ser submetido a altas temperaturas na frigideira. A entrada é descrita detalhadamente no quadro 1.

QUADRO 1 – Ficha técnica entrada.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Terra a vista		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	6 porções de 150g		
Aluno(a)(s):	Juliana Cesário Braga da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Creme de Leite fresco	500	ml	Creme
Palmito pupunha fresco	500	g	Creme
Sal	6	g	Creme
Pimenta	0,5	g	Creme
File de pintado fresco	500	g	File selado
Sal	6	g	File selado
Pimenta	0,3	g	File selado
Cebolinha	01	unid	Empratamento
Azeite de oliva virgem	250	ml	Azeite
Coentro	06	unid	Azeite
MODO DE PREPARO:			
<p>MISE-EN-PLACE:</p> <ol style="list-style-type: none"> Higienizar o coentro e retirar completamente os talos. Higienizar a cebolinha e reservar. Ferver uma panela de água para branquear as folhas de coentro. Colocar as folhas de coentro para secar e retirar completamente a água Separar um bowl com água gelada para colocar as folhas de coentro após fervura rápida. Cortar os palmitos em rodela para o cozimento. Cortar a parte mais alta dos filés de pintado em cubos e marinar em vinho branco, sal e pimenta por duas horas. Reservar água gelada em um bowl e realizar o corte da cebolinha bem fino, para que após o corte ela seja colocada na água gelada e enrole de forma natural <p>EXECUÇÃO:</p> <ol style="list-style-type: none"> Colocar as folhas de coentro na panela, após a fervura da água, e retirar assim que as folhas apresentarem aspecto de verde intenso. Colocar as folhas de coentro no bowl separado com água fria, assim que retirar da fervura, para pausar o processo de cozimento da folha. Secar o coentro Bater em 250ml de azeite virgem as folhas de coentro branqueadas e coar em pano limpo perfurado o óleo de coentro. Cozinhar os palmitos de pupunha no creme de leite fresco em fogo baixo até que o mesmo esteja macio. Processar no liquidificador até ficar um creme homogêneo e temperar com sal e pimenta do reino. Selar os cubos de Pintado em frigideira de ferro quente até formar uma crosta delicada de ambos os lados. 			

- | |
|---|
| 8. Empratar no bowl reservado para entrada o creme de pupunha misturado levemente com o óleo de coentro e colocar três cubos de Pintado, finalizando com a cebolinha em fios. |
|---|

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS
--

Fonte: A autora

Encerrados os testes para a entrada foram iniciados os preparos referentes ao prato principal. Inicialmente foi escolhido o frango como proteína pois o mesmo representava essa mudança de paradigma oriunda da colonização e das propriedades rurais, da criação de animais para abate e do trabalho da mão de obra africana nas cozinhas, sendo inserido o quiabo e o milho pelos mesmos motivos. O corte do frango escolhido foi a tulipa da asa por ser um corte mais delicado e que poderia ser servido em porções menores para empratamento. Os testes com o milho foram mais extensos e houveram muitas alterações até a versão final, pois inicialmente a proposta era uma farofa solta de cuscuz de milho com banana da terra, castanha do Brasil e coco, porém mesmo reduzindo o tempo de cozimento do cuscuz de milho o mesmo não ficava solto, dando grumos que não auxiliavam no aspecto estético do prato, sendo escolhido após pesquisa, um preparo de nhoque de angu. Todas as receitas de nhoque de angu que foram encontradas foram testadas, mas o gosto pronunciado de farinha de trigo e a consistência muito mole que restou evidenciada nos testes fez com que fosse necessária a criação de uma receita autoral, foram utilizados fubá pré-cozido fino, fubá de engenho (mais grosso e artesanal) e milhoarina (flocos de milho pré-cozidos), o melhor resultado com relação a textura e sabor foi obtido através do preparo com milhoarina, sendo a versão final criada com uso da milhoarina, temperos, gemas de ovo e farinha de trigo apenas para bolear a massa e submeter posteriormente ao cozimento rápido para empratamento.

Dos quiabos foram utilizados, depois de retiradas as sementes e realizado o caviar com as mesmas, sendo o melhor resultado obtido para o preparo, utilizar as sementes cruas para manter a consistência e temperar com vinagre balsâmico, azeite, sal e pimenta, sendo realizados dois testes apenas para melhor definir a quantidade ideal de azeite e vinagre para o preparo. Após a retirada das sementes, foram realizados dois testes com o quiabo, sendo o primeiro apenas selado em frigideira quente e o segundo foi realizado o branqueamento antes de selar na frigideira. O melhor resultado para os quiabos

foi obtido através do segundo teste, pois ele somente selado ficou seco (sem baba) como o esperado, porém ficou duro, sendo necessário um cozimento rápido antes e depois selar para secar.

O frango desde o primeiro momento restou definido que a melhor consistência para a proteína seria obtida através da fritura, para que houvesse uma consistência a mais no preparo e também em virtude da coloração dourada obtida. O tempero do frango foi realizado no dia anterior dos testes e o melhor resultado foi obtido através de tempero com sal, pimenta e páprica picante. Para que o corte restasse delicado e esteticamente uniforme, as tulipas foram cortadas em formato de pirulito, foi retirado o osso menor e após, as mesmas foram fritas por imersão em óleo quente. Após a fritura foram retirados os ossos maiores e definidos que cada prato teria três pedaços.

A glace de frango foi um desafio, pois foram realizados muitos testes para obter o resultado esperado, pois o molho deveria ser aromático, porém deveria ter um gosto marcante de frango. Os primeiros testes foram realizados com um quilo de carcaça de frango, salsaão, alho poró, cenoura e cebola, porém mesmo selando os ingredientes para obter um fundo escuro de frango com legumes a coloração não tinha intensidade após a redução, sendo inserido no teste posterior a técnica de *pinçage* com o extrato de tomate e o vinho tinto seco. Após ajustar a questão da coloração da glace, os outros testes foram focados em trazer ao molho o gosto marcante do frango sendo aumentada a quantidade de carcaça de frango para dois quilos e processados os legumes após a cocção com o molho quente, porém a textura obtida não foi satisfatória, pois a cebola mesmo processada ficou evidenciada, não restando um molho liso conforme o esperado. O teste final da glace foi realizado com os dois quilos de carcaça de frango, sendo realizada a selagem do frango separado, os legumes e após o alho poró e o salsaão, o fundo de panela foi acrescentado com o vinho tinto seco e a água quente e o caldo foi submetido a duas horas e meia de cocção. Após, o caldo obtido foi refrigerado por vinte e quatro horas, a gordura se separou do caldo e foi retirada. Em sequência, foram refogados alho, cebola, alho poró, o extrato de tomate e pedaços de frango e foi acrescentado o caldo e a mistura foi cozida até a redução do molho. Após a redução o resultado foi coado e reservado.

Para a finalização do prato principal foi realizado o cozimento rápido da massa de nhoque porcionada, frito o frango, selado o quiabo e todos os elementos foram juntados ao molho. O resultado foi o esperado e o embelezamento foi realizado com o caviar de quiabo. A receita completa encontra-se descrita no quadro 2.

QUADRO 02 – Ficha técnica prato principal.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Da mistura indígena e africana		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	4 porções de 200g		
Aluno(a)(s):	Juliana Cesário Braga da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Flocos de milho pré-cozido	300	g	Nhoque
Água	500	ml	Nhoque
Sal	10	g	Nhoque
Pimenta do reino	0,5	g	Nhoque
Orégano fresco	5	g	Nhoque
Gema de ovo	02	unid	Nhoque
Tulipas da asa (meio da asa) de frango	500	g	Frango
Sal	7	g	Frango
Pimenta	0,3	g	Frango
Páprica picante	0,3	g	Frango
Quiabo	250	g	Quiabo e caviar
Azeite de oliva	10	ml	Caviar
Sal	1	g	Caviar
Pimenta	0,1	g	Caviar
Vinagre balsâmico	5	ml	caviar
Alho poró	03	unid	Glace
Salsão	01	unid	Glace
Cenoura	02	unid	Glace
Cebola	04	unid	Glace
Alho	24	g	Glace
Vinho tinto seco	100	ml	Glace
Carcaça de frango	2000	g	Glace
Extrato de tomate	50	g	Glace
Manteiga	50	g	Glace
Creme de leite fresco	300	ml	Glace
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE:			
<ol style="list-style-type: none"> 1 Higienizar o salsão, o alho-poró e a cenoura. 2 Cortar os legumes e hortaliças grosseiramente, retirando as cascas e raízes. 3 Preparar o fundo escuro de frango com legumes tostando a carcaça de frango e realizando a pinçage do extrato de tomate até que o mesmo apresente a coloração de ferrugem. 4 Após, colocar os legumes e hortaliças com o vinho tinto e ferver com aproximadamente 3 litros de água por aproximadamente duas horas. 			

- 5 Em sequência, coar o caldo e reservar.
- 6 Limpar as tulipas da asa, retirando o excesso de cartilagem da ponta dos ossos e realizar a retirada completa do osso menor, deixando no formato de pirulito.
- 7 Marinar as tulipas em sal, pimenta e páprica picante na noite anterior ao preparo.
- 8 Misturar os flocos de milho pré-cozidos em 100ml de água fria.
- 9 Ferver 300ml de água em uma panela e misturar os flocos de milho hidratados em fogo baixo até o cozimento. Retirar a mistura da panela, deixar esfriar durante 24 horas na geladeira.
- 10 Cortar transversalmente os quiabos no meio, retirar as sementes e reservar.
- 11 Misturar as sementes do quiabo com azeite, sal, pimenta e vinagre balsâmico, e reservar.
- 12 Branquear o quiabo, escorrer a água e depois tostá-lo na frigideira sem óleo. Posteriormente, reservá-lo.

EXECUÇÃO:

- 1 Refogar uma cebola com alho em manteiga e azeite e adicionar o fundo escuro de frango com legumes.
- 2 Coar o refogado e deixar reduzir até obter a consistência de molho.
- 3 Acrescentar ao molho liso reduzido o creme de leite fresco para deixar o mesmo cremoso.
- 4 Fritar as tulipas da asa marinada em 1 litro de óleo quente à 175°C, até ficar dourado. Reservá-las.
- 5 Misturar o angu frio, com o orégano fresco, sal, as duas gemas de ovo e a pimenta e processar.
- 6 Polvilhar a bancada com a farinha de trigo e em seguida colocar a massa processada no item “4”, bolear em formato de cilindro e, posteriormente, fracionar as peças de nhoque.
- 7 Adicionar as peças de nhoque, em uma panela de água fervente, deixar por vinte segundos e retirá-las, reservando-as.
- 8 Colocar o caldo reduzido, em uma panela sobre o fogo baixo, adicionando as tulipas e o quiabo branqueado e tostado. Deixar ferver por aproximadamente 2 minutos.
- 9 Empratar em prato fundo o nhoque cozido com o molho de frango com quiabo e finalizar com o caviar das sementes de quiabo (conserva feita no MISE-EM-PLACE, tópico 11).

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

•

Fonte: Autora.

Para a sobremesa foram realizados três testes. No primeiro a tapioca flocada foi inserida no creme português quente não reduzido para que o cozimento fosse realizado diretamente no creme, porém a quantidade de líquido livre não foi suficiente para hidratar de forma satisfatória a tapioca granulada. No segundo teste a tapioca foi hidratada com leite de coco no dia anterior ao preparo, inserida no creme português já reduzido, com lascas de coco, porém a hidratação foi excessiva, perdendo consistência necessária para evidenciar o uso da tapioca granulada. Igualmente, em ambos os testes a tonalidade da sobremesa não tornava o prato esteticamente interessante, sendo decidido que o coco seria tostado separadamente e inserido no preparo no final para manter sua textura. A calda também foi um desafio pois o creme português aromatizado

com cumaru era doce e a calda a base de açúcar e cumaru tornava o preparo excessivamente doce, sendo realizados vários testes até que restou decidido que seria realizada a técnica do *brulle* (originário do creme português obtido através do açúcar demerara submetido a intensa temperatura através do maçarico, para formar uma crosta crocante) que conferiria um amargor equilibrado ao preparo. Sendo o resultado final do terceiro teste considerado perfeito para o preparo, pois a tapioca foi hidratada com o leite de coco duas horas antes do preparo, o creme português foi reduzido até restar cremoso, o coco foi tostado e todos os elementos foram misturados e empratados e após esfriarem foi realizado o *brulle* do açúcar demerara na superfície, conforme apresentado no quadro 3.

QUADRO 03 – Ficha técnica Sobremesa.

 UniAcademia Centro Universitário		TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	
FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Bi africano		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 100g		
Aluno(a)(s):	Juliana Cesário Braga da Silva		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Tapioca floco médio	100	g	
Leite de coco	100	ml	
Leite	500	ml	
Açúcar	80	g	
Gema de ovo	3	unid	
Farinha de trigo	20	g	
Manteiga	20	g	
Semente de Cumaru	01	unid	
Coco ralado médio	50	g	
Açúcar demerara	40	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1 Hidratar a tapioca com leite de coco e reservar. Refrigerar por duas horas. 2 Ralar, em ralo fino a semente de cumaru. 3 Tostar o coco ralado em uma frigideira sem óleo em fogo baixo até que o mesmo apresente coloração homogênea dourada e reservar. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1 Ferver numa panela em fogo baixo, por 2 minutos, o leite com a semente cumaru ralado e depois coar. 2 Bater o açúcar com a gemas e acrescentar a farinha de trigo peneirada. 3 Adicionar à mistura, lentamente, o leite aromatizado, ainda quente, e ferver em uma panela até engrossar levemente. 4 Adicionar em seguida à mistura a tapioca hidratada e coco tostado. 			

- 5 Colocar o creme de tapioca, em um Bowl reservado para a sobremesa, e polvilhar açúcar demerara e com o auxílio do maçarico, tostar o açúcar da superfície, formando uma camada (técnica *brulle*).

NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS

- A técnica *brulle* consiste com a ajuda de um maçarico submeter o açúcar demerara polvilhado na superfície a alta temperatura até que forme uma camada tostada que após esfriar fica dura e pode ser quebrada com a colher para ser degustada. Confere crocância ao preparo e amargor equilibrado.

Fonte: A autora.

Para o empratamento foram providenciadas cerâmicas artesanais de cores neutras para valorizar as cores dos preparos e enfatizar as raízes indígenas que fazem parte da formação do gosto brasileiro.

FIGURA 1 – A entrada.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

FIGURA 2 – O prato principal.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

FIGURA 3 - A sobremesa.



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

Em conclusão restou evidenciado que o gosto brasileiro em sua formação sofre influências dos povos nativos indígenas, africanos e portugueses colonizadores e que esta miscigenação não macula a gastronomia genuinamente brasileira, pois a miscigenação é uma característica nacional muito presente e os brasileiros desde a antiguidade, até os tempos atuais recebem influências de outras gastronomias internacionais, porém as transformam para que se adaptem de forma satisfatória ao seu paladar e hábitos alimentares.

Restou marcante também que as influências não ocorreram de forma harmônica, não sendo possível delimitar ao certo quais as influências exatas foram herdadas de cada povo, pois o modelo de gastronomia brasileiro foi fundado em um processo de exploração de direitos, havendo o “poder de mando” português, porém a execução ocorria por parte de mão de obra aliciada e posteriormente escrava.

Sendo o Brasil um país de clima tropical e solo fértil, vários ingredientes que foram importados de diversos lugares do mundo e restaram muito adaptados ao nosso solo e clima e já se tornaram itens indispensáveis no prato brasileiro como o arroz, o feijão, o milho e a criação de animais para o abate, sendo a nossa formação geográfica e natureza determinantes para a formação da gastronomia brasileira diversificada e muito rica.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2008.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2011.

JAQUES, Max. **Instituto Brasil a Gosto: comida no cotidiano**. São Paulo: Editora Contexto, 2021.

LODY, Raul. **Brasil Bom de Boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. **KITUTU**. São Paulo: Editora Senac, 2019.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2013.