

COZINHA ÁRABE: MINI BANQUETE PARA DEGUSTAÇÃO

RICHA, Helena Portugal¹;

CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia de Vale; DE SOUZA, Patrícia Rodrigues Rezende; CAIAFA, Thiago Brandão².

1 INTRODUÇÃO

A disseminação da cultura árabe em escala global tem desempenhado um papel crucial na moldagem da gastronomia ao redor do mundo. Além de sua profunda influência histórica, tradições arraigadas, vínculos religiosos e outras características distintivas, é intrigante adentrar no universo das iguarias que essa cultura tem a oferecer. A culinária, como um reflexo marcante da identidade de um povo, revela seus costumes e hábitos, representando, assim, uma forma significativa para os imigrantes preservarem a essência de sua herança (HADJAB, 2014).

Nesse contexto, a culinária árabe, repleta de sabores e técnicas singulares, desempenha um papel de suma importância na divulgação dessa cultura rica e multifacetada, contribuindo de maneira significativa para o notável crescimento da apreciação e demanda por pratos árabes (DOMINGUES, 2015). Originariamente, os árabes preservam tradições profundamente enraizadas em seus hábitos alimentares, como a abstenção de carne suína por parte dos árabes muçulmanos e judeus, o hábito de se alimentar exclusivamente com a mão direita e a prática comum de fazer refeições enquanto estão assentados no chão (FERREIRA *et al.*, 2008).

Com o propósito de agradar o paladar ocidentalizado e, ao mesmo tempo, preservar a essência cultural desses povos, a culinária árabe se adaptou, abdicando de determinadas tradições e contribuindo para o enriquecimento da identidade nacional brasileira. Essa adaptação incluiu a popularização do consumo de café, a introdução de sobremesas típicas e produtos de pastelaria, a substituição da proibida gordura de porco pelo azeite (derivado da palavra árabe 'az-zayt'), bem como a incorporação de uma variedade de temperos, como o açafraão (ou 'azzaHafrân'), a noz-moscada, o cravo, a canela, pimentas e outros condimentos (TRUZZI, 2007). Um exemplo notório dessa fusão culinária pode ser observado em Foz do Iguaçu (PR), onde é comum ver clientes desfrutando de esfihas com talheres, um costume que

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

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

tradicionalmente não faz parte da cultura árabe. Dessa maneira, a esfiha, o kibe e a coalhada se converteram em alimentos apreciados pelo paladar brasileiro, difundidos inclusive pela proliferação de restaurantes especializados e redes de *fast food* que se espalham por todo o território nacional (TRUZZI, 2007).

Diante desse cenário, como é possível evidenciar a influência da gastronomia árabe no Brasil? O propósito deste trabalho consiste em apresentar um mini banquete árabe para a degustação, com o intuito de destacar a riqueza dessa culinária.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para estabelecer um contexto justificativo para a apresentação de um mini banquete árabe para degustação, se faz necessário entender sobre a cultura árabe, explorando sua significativa relevância histórica no contexto brasileiro. Neste texto, aborda-se rapidamente a arte da culinária árabe e os processos envolvidos na criação de sabores ricos e singularmente distintos. Por fim, os pratos que irão compor o mini banquete são apresentados, bem como a fonte de inspiração que sustenta essa proposta.

2.1 A CULTURA ÁRABE NO BRASIL

Um episódio de notável importância na história da presença árabe no Brasil consistiu na chegada direta de imigrantes, sobretudo sírios, libaneses e palestinos, durante a década de setenta do século XIX. Inicialmente, a intenção desses imigrantes era de estabelecer uma migração temporária com o propósito de melhorar as condições sociais e econômicas de suas famílias. De início, a maioria dos imigrantes árabes fixou-se na cidade de São Paulo (SP) e, posteriormente, espalharam-se por todo o território nacional (ABDALLA, 2019).

Embora a ocupação predominante dos árabes em seus países de origem tenha sido a agricultura, na América do Sul, a maioria deles recorreu à hospitalidade de sua própria etnia e optou pelo comércio como profissão (ABDALLA, 2013).

Pelas características do negócio de que dependiam para viver, eram praticamente forçados a se socializar, a entrar em contato duradouro com as pessoas de uma rua, de um bairro, de um povoado, de uma região rural do interior do Brasil (TRUZZI, 2005 *apud* ABDALLA, 2019, p. 46).

Embora o imigrante árabe tenha adotado o comércio como um meio para estabelecer-se e afirmar sua presença no Brasil, a cultura árabe desempenhou um papel substancial na influência e na inspiração de uma série de hábitos que foram prontamente assimilados pelos brasileiros. Por exemplo, técnicas construtivas, como o uso de telhas de barro do tipo capa e canal, bem como a taipa de pilão, que predominaram nos primeiros séculos da história brasileira, revelam claramente a influência árabe. Essa influência é igualmente evidente na decoração, na qual a popularização de adornos em gesso, o uso de azulejos (do árabe 'az-zuléidj') e elementos de tapeçaria refletem a herança árabe (TRUZZI, 2007).

Outra manifestação de influência, e o enfoque central deste estudo, é a marcante presença da cultura árabe na gastronomia, o que corrobora o êxito desta comunidade no Brasil. A disseminação da cultura árabe e de seus costumes assegurou a aceitação dos paladares, gostos, sabores e receitas árabes. Dados referentes a 2009 apontam que, com o surgimento de estabelecimentos de *fast foods* especializados em comida árabe, que oferecem preços acessíveis, algumas empresas chegam a comercializar até 50 milhões de esfihas e 30 milhões de kibes por mês no país (MARANHÃO, 2009 *apud* ABDALLA, 2019, p. 31). Além dos *fast foods*, a culinária árabe conquistou um espaço considerável na preferência popular, com a presença de restaurantes típicos e estabelecimentos de *self service* que proporcionam uma imersão nessa cozinha repleta de técnicas e sabores distintivos.

2.2 A COZINHA ÁRABE

A culinária árabe presente no Brasil difere substancialmente daquela encontrada no Oriente Médio e no Norte da África. Em nações como Egito, Marrocos e Omã, não é comum encontrar pratos tradicionais como kibes, esfihas e charutos (mico). Contudo, devido à profunda integração das culturas árabe e brasileira, algumas receitas, frequentemente adaptadas, foram gradualmente incorporadas à dieta da classe média brasileira. Estas incluem pratos como kibe, esfiha, tabule, coalhada, babaganoush (pasta de berinjela), pão sírio e lentilha. Além disso, redes de

restaurantes especializados em culinária árabe (ou em variações dela) continuam a prosperar, atraindo a atenção dos guias gastronômicos (TRUZZI, 2007).

Outros pratos de origem árabe, amplamente presentes em regiões como Foz do Iguaçu, incluem o *shawarma*, falafel, kafta, beirute, esfiha *balbakie* (com formato quadrado), bem como produtos como o homus (creme de grão-de-bico) (PIMENTEL, 2017). É relevante destacar a existência de hibridismo cultural na gastronomia, uma vez que alguns ingredientes que compõem os pratos são característicos do Brasil, como o caju, uma iguaria típica do Nordeste. Conforme definido por Pimentel (2017), esse hibridismo pode ser descrito como interculturalidade relacional, que se manifesta quando ingredientes originários de distintas regiões do mundo ou do próprio país se unem para conferir uma identidade específica a determinada receita. Esse processo de fusão de culturas abre portas para uma ampla gama de possibilidades culinárias, enriquecendo a oferta gastronômica com uma diversidade de pratos.

Com a combinação de sabores e receitas tradicionais, a cozinha árabe apresenta técnicas e temperos para criar pratos com identidade única. A partir desse contexto, é proposta a apresentação de um mini banquete considerando a perspectiva da cozinha árabe difundida no Brasil.

2.3 INSPIRAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO PRATO

O presente trabalho consiste em uma mini banquete para degustação, na qual são servidas três entradas baseadas em pratos típicos da cozinha árabe amplamente difundida no Brasil.

O mini banquete é composto por comidas árabes, como: (i) o pão sírio, constituído de uma massa fina, originalmente assada em forno à lenha, sendo famoso por sua versatilidade, dado que pode ser utilizado para fazer sanduíches, envolver carne ou ser servido como acompanhamento; (ii) o homus, que consiste em uma pasta de grão-de-bico e é frequentemente servido com pão sírio; (iii) o *babaganoush*, feito com berinjelas assadas e temperos típicos; (iv) o bolo de semolina, que apresenta uma textura única e é frequentemente regado com xarope aromatizado com água de flor de laranjeira; (v) o kibe cru, considerado a preparação árabe mais popular; (vi) a kafta, que consiste em carne moída temperada; (vii) a coalhada, apreciada por seu sabor suave e textura cremosa, sendo frequentemente usada como acompanhamento para pratos salgados e, por fim, (viii) o charuto de cordeiro, em que se utiliza folhas de

repolho.

3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

Esse prato teve como inspiração a tradicional comida árabe, juntando em uma só apresentação alguns dos principais alimentos árabes consumidos no Brasil. A partir de técnicas ensinadas por professores e chefes na faculdade de gastronomia da UniAcademia, teve-se base para a construção e realização dos pratos finais. Seguindo inspirações do chef *Mohamad hindi*, campeão de audiência no YouTube em 2020 por compartilhar sua gastronomia da cozinha árabe em sua própria cozinha de casa (LORENÇATO, 2020), foi usado como referência suas receitas com adaptações para a coalhada seca e o kibe cru.

De forma mais pessoal, as inspirações para esse mini banquete advém de experiências obtidas, raízes familiares, costumes de gerações e também por pesquisas mais aprofundadas para entregar em um só prato a diversidade de texturas, sabores e tamanhos diferentes. Dessa forma, o presente trabalho propõe uma forma de conhecer mais da culinária árabe no Brasil.

A metodologia utilizada neste estudo foi caracterizada como pesquisa bibliográfica, fundamentando-se em estudos científicos divulgados em livros e plataformas online. Adicionalmente, incluiu uma investigação experimental, uma vez que buscou criar um mini banquete como parte prática da pesquisa, permitindo a observação, testes e análise dos resultados, conforme descrito por Vergara (2013).

Foram feitos testes para a melhoria dos pratos escolhidos, abandonando as opções que não harmonizavam entre si ou técnicas que não foram adequadas para o preparo ou para a finalização.

A partir do resultado insatisfatório do primeiro teste do pão sírio, uma correção foi feita, dado que não houve a fermentação ideal, prejudicando a textura, deixando-o borrachudo. A receita está no quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha técnica do pão sírio.

Prato:	Pão sírio		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	8 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	500	g	
Fermento biológico seco	5	g	
Açúcar	23	g	
Azeite	20	mL	
Sal	3	g	
Água	300	mL	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Separar os ingredientes acima em recipientes, já com as quantidades citadas.			
EXECUÇÃO:			
1. Colocar a farinha, o fermento, o açúcar, o sal tudo em um recipiente e misturar tudo.			
2. Acrescentar o azeite e a água em seguida, e misturar tudo com o auxílio de uma colher.			
3. Passar a massa encorpada para uma bancada enfarinhada para sovar até ficar lisa.			
4. Deixar reservada até dobrar de tamanho.			
5. Colocar novamente em uma bancada para cortar em oito pedaços e bolear cada um deles.			
6. Deixar mais 15 minutos descansando.			
7. Abrir cada bolinha com um rolo e colocar uma por uma na assadeira.			
8. Preaquecer o forno a 180 graus			
9. Colocar os pães no forno por 5 a 10 minutos, um por vez			

Fonte: A autora.

Em relação ao *homus*, foi necessário adicionar mais *Tahine* e cebola para garantir o sabor desejado, resultando na ficha técnica a seguir, demonstrada no quadro 2.

QUADRO 2 - Ficha técnica do homus.

Prato:	Homus		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	4 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Grão-de-bico	150	g	Cozido
Cebola	30	g	Cortada ao meio
Cenoura	30	g	
Alho	40	g	Cabeça (cortada ao meio)
Tomilho em grao	2	g	
Louro	1	g	
Pimenta Jamaica	5	g	
Cravo	3	g	
Cardamomo	3	g	
Semente de coentro	5	g	
Semente de cominho	5	g	
Cravo da Índia	0,5	g	
Azeite	70	mL	
Sal	5	g	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Limão	30	mL	
Caldo do cozimento	50	g	
Tahine natural	30	g	
Gergelim branco	150	g	Para o tahine
Óleo de coco	10	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar o grão-de-bico de molho por 24h. Fazer uma trouxinha com: cebola, cenoura, alho, tomilho, louro, pimenta jamaicana, cravo, cardamomo, semente de coentro e semente de cominho. Com o auxílio de uma touca descartável higienizada. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> Colocar o grão-de-bico e trouxinha em uma panela de pressão, acrescentar água até cobrir. Deixar cozinhando por 30 minutos. Tostar o gergelim em uma frigideira para depois colocar no processador. Acrescentar o óleo de coco e processe até virar uma pasta lisa, formando então o tahine. Pegar um liquidificador e acrescentar o grão-de-bico já cozido e um pouco do caldo do cozimento para bater. Acrescentar o tahine e obter até formar uma pasta lisa Colocar o sal, o limão, o azeite e bata mais um pouco para homogeneizar tudo. Levar para geladeira por alguns minutos. Acrescentar um fio de azeite para servir. 			

Fonte: A autora.

O *babaganoush* é geralmente feito tostando a berinjela direto na boca do fogão. Isso traz risco de amargor, dado o fato da casca ficar totalmente queimada. Para não correr esse risco, houve uma adaptação no cozimento, que agora são assadas no forno com azeite a 180 graus por 30 minutos. Dessa forma, o resultado final fica parecido, porém, sem o risco do amargor, a ficha técnica completa desse preparo está no quadro 3.

QUADRO 3 - Ficha técnica do *babaganoush*.

Prato:	Babaganoush		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	4 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Berinjela	1000	g	
Tahine	10	g	
Cebola roxa	15	g	cortada em brunoise
Limão-siciliano	2	g	somente as raspas
Laranja	1	g	somente as raspas
Salsinha	5	g	
Cebolinha	2	g	
Hortelã	3	g	
Pimenta-do-reino	1	g	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Sal	5	g	
Azeite	30	mL	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar as berinjelas na vertical, e reservar. 2. Cortar a cebola em brunoise, e reservar. EXECUÇÃO: 			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pegar uma assadeira para colocar as berinjelas com a casca para baixo e jogando o azeite por cima delas. 2. Pré-aquecer o forno a 180 graus por 10 minutos. Após esse tempo, colocar as berinjelas e deixe por 30 minutos ou até ficarem moles. 3. Retirar do forno após esse tempo e colocar elas em uma tábua para retirar o recheio com o auxílio de uma colher, descartando as cascas. 4. Cortar em pedaços maiores para manter a textura ideal, e não virar uma pasta lisa. 5. Colocar as berinjelas em um recipiente para acrescentar a cebola roxa, a cebolinha, a salsinha e a hortelã já picadas. 6. Acrescentar as raspas de laranja e limão-siciliano no final 7. Acertar o sal e acrescentar o azeite e a pimenta-do-reino a gosto. 			

Fonte: A autora.

Para o bolo de semolina, foram testadas 3 receitas no total. A primeira receita teve como resultado um gosto muito parecido com o bolo de semolina, mas não tinha a textura desejada. Além disso, também não tinha o tahine embaixo. Na segunda, houve um erro na temperatura do forno, que foi reajustada na terceira tentativa, chegando à terceira receita, que está no quadro 4, que entregou um resultado mais fiel ao bolo de semolina.

QUADRO 4 - Ficha técnica do bolo de semolina.

Prato:	Bolo de semolina		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	12 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Semolina	250	g	
Manteiga	100	mL	Derretida
Açúcar	125	g	
Leite integral	150	mL	
Manteiga	10	mL	Derretida para untar a forma
Amêndoas laminadas	10	g	
Tahine	50	g	
Fermento químico	8	g	
Açúcar	125	g	
Água	125	mL	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Suco de limão	25	mL	
Cravo da índia	3	g	
Canela em pau	1	g	
Essência de flor de laranjeira	20	mL	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pegar uma forma pequena, passar manteiga com o auxílio de um pincel e em seguida colocar o tahine, formando então uma camada. 2. Pré-aquecer o forno a 180 graus. 3. Separar cada ingrediente com as medidas indicadas. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar em um recipiente a manteiga derretida e misturar com a semolina. 2. Colocar o leite e em seguida o açúcar misture tudo até homogeneizar. 3. Acrescentar o fermento e misturar tudo. 4. Despejar essa mistura na forma já untada e com o tahine. 5. Levar ao forno por 15 minutos a 200 graus. 6. Pegar uma panela para acrescentar água, açúcar, cravo, limão e canela. Misturar bem e deixe em fogo médio por 10 minutos até formar uma calda. 7. Retirar o bolo do forno e fazer cortes formando quadradinhos e depois, colocar uma amêndoa em cada quadrado. 8. Acrescentar a calda por cima e volte com o bolo ao forno por mais 15 minutos. 9. Verificar se o bolo já estar pronto com o auxílio de um palito. 			

Fonte: A autora.

Para o kibe cru, foi constatada a necessidade de reduzir a quantidade de pimenta jamaicana, usando os ingredientes e preparo do quadro 5.

QUADRO 5 - Ficha técnica do kibe cru.

Prato:	Kibe cru		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	4 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Trigo para kibe	50	g	hidratado
Contrafilé	200	g	moído
Hortelã – desidratado	10	g	
Hortelã fresco	1	g	
Cominho em pó	1	g	
Páprica defumada	3	g	
Pimenta jamaicana	1	g	
Sal fino	4	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar o contrafilé em cubos bem pequenos e reservar em um recipiente. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar em um recipiente o trigo, hortelã, cominho, páprica, e a pimenta jamaicana. Misturar tudo muito bem e acertar o sal. 2. Colocar na geladeira para gelar por 20 minutos. 3. Pegar da geladeira e modelar no formato desejado e sirva ele gelado. 			

Fonte: A autora.

Para a *kafta*, foram adicionados após os testes os pimentões vermelho e amarelo, e a cebola-branca, conforme mostra o quadro 6. Também foi alterada a apresentação, que agora serão colocadas em espetos.

QUADRO 6 - Ficha técnica da *kafta*.

Prato:	Kafta		
Categoria:	Principal		
Nº e peso das porções:	10 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Coxão mole	400	g	moído
Cominho em pó	1	g	
Coentro em pó	1	g	
Pimenta jamaicana em po	0,5	g	
Páprica defumada	1	g	
Cebola	30	g	
Sal	4	g	
Azeite	10	mL	
Salsinha	3	g	
Hortelã	5	g	
Rasas de limão-siciliano	3	g	
Damasco	15	g	cortar bem pequeno
Castanha-do-pará	20	g	cortar bem pequeno
Pimentão vermelho	100	g	em parmentier
Pimentão amarelo	100	g	em parmentier
Cebola-branca	100	g	em parmentier
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Moer a carne e coloque em um recipiente.			
2. Cortar os damascos e as castanhas e coloque em um recipiente.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Pegar o recipiente com a carne para colocar: cominho, coentro, pimenta, páprica, cebola, salsinha, hortelã, rasas de limão e misturar tudo.			
2. Acrescentar o damasco, a castanha e misture mais uma vez.			
3. Acertar o sal e jogar o azeite para dar mais liga a <i>kafta</i> .			
4. Fazer bolinhas de 10g com toda a massa, para depois colocar no espeto.			
5. Pegar a cebola e os pimentões para colocar como base do espeto, em seguida acrescentar a primeira bolinha de carne. Fazer esse mesmo processo até finalizar cada espeto com três camadas de cebola com pimentões e três de carne.			
6. Colocar as <i>kaftas</i> já montadas na geladeira por 15 minutos.			
7. Retirar da geladeira e em seguida pegar uma frigideira.			
8. Deixar a frigideira esquentar, para depois pode colocar as <i>kaftas</i> .			
9. Colocar as <i>kaftas</i> no recipiente e servir.			

Fonte: A autora.

Por fim, não foi necessário fazer ajuste na coalhada, que consta no quadro 7. Após os testes realizados, houve adição de dois pratos, o charuto de cordeiro e ragu de cordeiro, em que não foi necessário fazer ajustes, estes encontram-se descritos no quadro 8 e 9, sucessivamente.

QUADRO 7 - Ficha técnica da coalhada.

Prato:	Coalhada seca		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	6 porções		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Iogurte natural	85	g	
Leite integral	1000	mL	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Colocar o leite para ferver e depois deixe esfriar até 45 graus.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Pegar o leite a 45 graus e colocar em uma vasilha com tampa para assentar o iogurte natural.			
2. Colocar a tampa e deixar descansar embrulhado em um pano por 36h.			
3. Colocar a coalhada fresca para soltar o soro durante 4h com a ajuda de um pano limpo.			

Fonte: A autora.

QUADRO 8 – Charuto de cordeiro.

Prato:	Charuto de cordeiro		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	4		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Arroz	30	g	Cozido
Ragu de cordeiro	75	g	
Repolho verde	20	g	
Caldo de legumes	400	mL	
Pimenta Jamaicana	4	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
1. Branquear as folhas de repolho no caldo de legumes e reservar.			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
1. Pegar o arroz já cozido e misture com o ragu para formar o recheio.			
2. Pegar uma folha de repolho já branqueada, colocar o recheio e fechar enrolando. Fazer esse processo em todas as 4 folhas.			
3. Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus em uma assadeira com o caldo de legumes por aproximadamente 10 minutos, somente para cozinhar a folha do repolho.			

Fonte: A autora.

QUADRO 9 – Ragu de cordeiro.

Prato:	Ragu de cordeiro		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	10 porções de 75g		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Pernil de cordeiro	900	g	
Cebola	50	g	harcher
Caldo de carne	250	mL	
Sal	10	g	
Pimenta-do-reino	4	g	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Água	500	mL	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o cordeiro e cortar em cubos médios. 2. Temperar o cordeiro com sal, pimenta e vinho; deixar marinando por 8h. 3. Cortar a cebola. 			
<i>EXECUÇÃO:</i>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Selar o cordeiro em uma panela, acrescentar água e deixar por 1h. 2. Pegar outra panela para dourar a cebola e acrescentar o cordeiro cozido e o caldo de carne. 3. Deixar reduzir por 15 minutos, ou até chegar no ponto que desejar. 			

Fonte: A autora.

O empratamento foi elaborado em uma ardósia retangular com o intuito de ser realmente um mini banquete, com todos os preparos citados acima de uma forma ideal para se comer, como pode-se visualizar na figura 1.

FIGURA 1 - Foto final do prato



Fonte: Arquivo pessoal (2023).

4 CONCLUSÕES

O presente trabalho teve como objetivo apresentar um mini banquete árabe para a degustação, com o intuito de destacar a riqueza dessa culinária. Em suma, a apresentação do mini banquete árabe neste trabalho não apenas buscou proporcionar uma experiência culinária sensorial, mas também serviu como um reflexo simbólico da integração bem-sucedida da culinária árabe na sociedade brasileira. Ao unir técnicas

tradicionais com inspirações contemporâneas, este mini banquete não é apenas uma expressão da riqueza da culinária árabe, mas também um convite para apreciar e valorizar a diversidade cultural que enriquece o panorama gastronômico brasileiro.

REFERÊNCIAS

ABDALLA, Ricardo. **Hospitalidade e lugar de memória árabe na São Paulo/SP do século XXI**. 2013. 108f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2013. Disponível em: https://portal.anhembi.br/wp-content/uploads/2022/06/Dissertacao_Alfredo_Ricardo_Abdalla.pdf. Acesso em: 05 nov. 2023.

_____. O imigrante árabe e sua cozinha como instrumento de afirmação e identidade na atualidade. **ANPUH - Brasil, 30º Simpósio Nacional de História**, Recife, 2019. Disponível em: https://www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1552772135_ARQUIVO_abdallaanpuh2019.pdf. Acesso em: 05 nov. 2023.

DOMINGUES, André Ricardo. **Gastronomia árabe: Patrimônio cultural de Foz do Iguaçu (PR)**. 2015. 134f. Dissertação (Mestrado em Gestão do Território) - Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2015. Disponível em: <https://tede2.uepg.br/jspui/handle/prefix/579>. Acesso em: 04 nov. 2023.

FERREIRA, Ângela Maria Gondim Sales Alencar *et al.* **O fabuloso universo da cultura árabe: um dia na terra das mil e uma noites**. In: ENCONTRO DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO, Recife: Faculdade Senac, 2008. Disponível em: https://www.faculdadesenacpe.edu.br/encontro-de-ensino-pesquisa/2011/II/anais/comunicacao/005_2008_oral.pdf. Acesso em: 03 nov. 2023.

HADJAB, Patrícia Dario El-moor. **Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil**. 2014. 230f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade de Brasília, Brasília, 2014. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/17546> Acesso em: 04 nov. 2023.

LORENÇATO, Arnaldo. **“Mohamad Hindi: um campeão de audiência do YouTube”**. Online. 2020. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/mohamad-hind-youtube/mobile> Acesso em: 07 nov. 2023.

PIMENTEL, Fagner Barbosa. **Gastronomia em Foz do Iguaçu como ferramenta de integração através da interculturalidade**. 2017. 174f. Dissertação (Mestrado em Integração Contemporânea de América Latina) - Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2017. Disponível em: <https://dspace.unila.edu.br/bitstream/handle/123456789/2488/Disserta%20a7%20%20Pimentel%20Fagner%20Barbosa.pdf?sequence=4&isAllowed=y>. Acesso em: 04 nov. 2023.

TRUZZI, Oswaldo. Presença árabe na América do Sul. **História Unisinos**, São

Leopoldo, v.11, n.3, p. 359-366, 2017. Disponível em:
<https://www.redalyc.org/pdf/5798/579866840008.pdf> Acesso em: 05 nov. 2023.

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