

## **EXPLORANDO O USO E A IMPORTÂNCIA DOS MÉIS NATIVOS E APLICAÇÃO NA GASTRONOMIA SALGADA**

BARCALA, Kauã de Castro Príncipe; ABREU, Leonardo Andrade<sup>1</sup>.  
CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patricia Maia do Vale; SIMONCINI,  
João Batista Villas Boas; BESSA, Martha Eunice.<sup>2</sup>

### **1 INTRODUÇÃO**

O mel, produto muito saboroso e também um antigo remédio para doenças do corpo e da alma, é há muito tempo um recurso primitivo, presente em chás, bebedouros, xaropes caseiros e mamadeiras, registrado nas receitas de mães e avós. (SALLES, 2022) No entanto, poucos ainda reconhecem a incrível potencialidade do seu uso na gastronomia salgada.

O mel das abelhas nativas, que antes da chegada das abelhas estrangeiras, fazia parte da dieta dos indígenas, que além das raízes, frutas e caças se alimentavam e se nutriam com essa beleza encontrada na natureza. Os meles nativos têm ocupado um lugar especial, oferecendo uma riqueza de sabores, aromas e propriedades únicas que agregam profundidade e complexidade aos pratos. Ao longo dos séculos, diferentes culturas exploraram os méis nativos de suas regiões, incorporando-os em uma variedade de receitas tradicionais e contemporâneas. Nesta exploração, não apenas foi possível descobrir um mundo de diversidade sensorial, mas também reconhecer os benefícios nutricionais e medicinais que esses méis podem oferecer (VILLAS-BÔAS, 2023).

Diante disso, como é possível utilizar mais os méis nativos na gastronomia? O objetivo deste trabalho é explorar o potencial dos meles nativos borá, jataí e mandaçaia na gastronomia salgada, propondo sua inclusão em pratos e receitas salgadas como por exemplo, bolinho de aipim com queijo de cabra e mel mandaçaia feito pelo chef Fabrício Lemos (VILLAS-BÔAS, 2022) que valorizam sua diversidade de sabores, aromas e benefícios nutricionais, contribuindo para ampliar sua apreciação e seu uso na culinária salgada.

### **2 CONTEXTUALIZAÇÃO**

A divisão dos tópicos da contextualização proposta visa detalhar gradativamente a importância e aplicação dos méis de abelhas nativas. Primeiro, apresenta-se a biologia das abelhas, seguido de uma

descrição breve da diversidade e características dos tipos de méis, por fim, analisou-se as harmonizações e inspirações de pratos utilizando méis nativos.

## 2.1 BIOLOGIA DAS ABELHAS SEM FERRÃO E PRODUÇÃO DO MEL NATIVO

É evidente que o conhecimento sobre as abelhas sem ferrão e a meliponicultura nas Américas é bastante antigo, especialmente quando comparado com as atividades relacionadas às abelhas *Apis mellifera* (conhecidas popularmente como europeias, italianas ou africanas) neste continente. Há muito tempo, povos indígenas de várias regiões interagem com os meliponíneos de diversas maneiras, seja estudando-os, criando-os de maneira rudimentar ou explorando-os de forma alimentícia (VILLAS-BOAS, 2012).

Entre os insetos, existem dois grupos que ocupam uma posição destacada de valor econômico para o homem: o bicho-da-seda<sup>1</sup>, por produzir uma fibra de alto valor comercial, e as abelhas pelo mel. Apesar de serem predominantemente conhecidas como produtoras de mel, as abelhas também fornecem cera<sup>2</sup>, própolis<sup>3</sup>, pólen<sup>4</sup>, geleia real<sup>5</sup>, entre outros, e podem ser criadas para a exploração destes produtos. Economicamente, não são importantes somente pelos produtos que nos fornecem. Também tem enorme relevância na questão ambiental, pois estima-se que um terço da alimentação humana depende direta ou indiretamente da polinização realizada por abelhas (VILLAS-BOAS, 2012).

Entender sobre a biologia das abelhas ajuda a entender sobre a criação e produção delas. Existem três tipos de indivíduos na criação dos meliponíneos, sendo eles: as rainhas (poedeiras ou virgens), as operárias (fêmeas) e os machos. As rainhas poedeiras cuidam da postura dos ovos e da organização da colmeia, as virgens são poedeiras em potencial, caso precise de uma substituição, os machos vivem praticamente para acasalar mas podem realizar alguns pequenos trabalhos, como a desidratação de néctar e a manipulação de cera (VILLAS-BÔAS, 2012).

---

<sup>1</sup> Inseto produtor primário da seda

<sup>2</sup> Substância produzida pelas glândulas cerígenas das operárias

<sup>3</sup> Substância resinosa obtida pelas abelhas através da colheita de resinas da flora

<sup>4</sup> Elemento da planta que contém o gameta masculino das plantas com flores

<sup>5</sup> Secreção de abelhas que é utilizada na nutrição de larvas e rainhas adultas

[...] A estrutura do ninho das abelhas sem ferrão é constituída de cerume e possui características diferentes conforme a espécie. Pode ser formada por células agrupadas, formando favos horizontais, ou em cachos, quando as células são esparsas e conectadas entre si por pequenos pilares de cerume. Células de cria agrupadas em favos Os favos e os cachos são formados pelo conjunto das células de cria. Em cada célula de cria a rainha deposita um ovo que dá origem a uma nova abelha. Os ovos são alojados nessas células com uma porção de alimento (mistura de mel, pólen e secreções das operárias) suficiente para a alimentação durante todo o período de desenvolvimento. Depois de nascer, as abelhas se alimentam predominantemente de mel (VILLAS-BÔAS, 2012)

O grupo dos meliponíneos são divididos em dois subgrupos: o das **melíponas** e o das **trigonas**, o subgrupo das meliponas reúne somente o gênero melipona (geralmente maiores e com aspecto mais robusto, como as uruçus, as jandaíras, as tiúbas e as mandaiaias). As trigonas abrangem diversos gêneros, entre os quais estão tetragonisca, trigona, nannotrigona e scaptotrigona (que incluem as jataís, as iraiás, as mirins e as canudos, entre várias outras espécies). A principal diferença entre essas abelhas reside na formação das abelhas-rainhas. Nas espécies do gênero Melipona, não há a construção de células reais, o que implica que todas as abelhas nascem e se desenvolvem até o estágio adulto em células de cria do mesmo tamanho. Por outro lado, as abelhas dos outros gêneros, agrupadas informalmente no subgrupo das **trigonas**, constroem células reais. Essas células são maiores que as destinadas às outras abelhas e contêm uma maior quantidade de alimento, o que determina a formação das futuras rainhas (MENNA, 2023).

A meliponicultura pode ter vários objetivos, entre eles produtos indiretos como: polinização, educação, paisagismo, e produtos diretos como: mel, colônias, pólen, cerume e própolis (SEBRAE, 2015).

Houve um aumento na procura por cursos de criação de abelhas sem ferrão e Se há uma grande quantidade de criaturinhas do tipo pelo país — mesmo enfrentando ameaças como a destruição de florestas e o uso massivo de agrotóxicos<sup>6</sup> —, imagine a variedade de tons, texturas, aromas e sabores (MENEZES; BACELLAR, 2024).

Essas abelhas possuem um ferrão atrofiado e, portanto, não podem picar, o que facilita o manejo. Elas são alojadas em caixas racionais, projetadas para imitar seu habitat natural e facilitar a coleta de mel e a inspeção das colmeias. A produção de mel é menor comparada à das abelhas europeias, mas a qualidade e propriedades diferenciadas do mel nativo compensam essa diferença (TREVISOL, 2022).

---

<sup>6</sup> Produto químico para matar insetos

[...] A polinização é uma etapa-chave do processo de reprodução das plantas angiospermas, ou seja, todas aquelas que apresentam flores e frutos. Consiste na transferência dos grãos de pólen (células reprodutivas masculinas, localizadas nas anteras da flor) para o estigma (o receptor feminino), possibilitando a fecundação. Sem a polinização, as plantas não seriam capazes de produzir sementes e frutos e, conseqüentemente, não poderiam garantir o próprio crescimento e a própria sobrevivência. Tal processo pode ser realizado por meio de vetores abióticos (vento ou água) ou bióticos (animais), sendo que, neste último, as abelhas se destacam como responsáveis por aproximadamente 80% da polinização das mais de 450 mil espécies de angiospermas do planeta (INSTITUTO ATA, 2023, on-line).

Os atributos do mel relacionados à saúde advém dos componentes presentes no alimento, com destaque para os compostos fenólicos... Esses compostos são oriundos das plantas consumidas pelas operárias. Os compostos fenólicos fazem parte dos metabólitos secundários das plantas, dessa forma há uma diferença grande de teor dessas substâncias presentes nos meles (MENNA, 2023).

## 2.2 OS TIPOS DE MÉIS DE ABELHAS NATIVAS E SUAS CARACTERÍSTICAS

As abelhas sem ferrão, conhecidas como meliponíneos, são encontradas em muitas regiões tropicais do mundo, sendo praticamente toda a América Latina e África, além do Sudeste Asiático e norte da Austrália. No entanto, a maior parte das espécies se encontra nas Américas – cerca de 400 tipos descritos, de acordo com catalogação recente – que é onde a cultura de criação desses insetos é mais intensamente praticada. (VILLAS-BÔAS, 2012) Apesar disso, quando se fala sobre abelhas, a referência, para a maioria das pessoas, é a abelha africanizada, um híbrido de variedades européias e africanas, introduzidas no Brasil a partir de 1839 e em 1956, respectivamente. (ZANELLA; MARTINS, 2003)

Entretanto, o Brasil abriga diversas espécies de abelhas nativas. Apesar de as abelhas africanizadas serem famosas por sua alta produção de mel, três espécies nativas sem ferrão – a mandaçaia, a jataí e a mirim – estão se destacando cada vez mais. (DELLALIBERA, 2022).

Existem muitas variedades de méis nativos, mas são 12 os tipos de méis que se destacam por sua peculiaridade, alguns deles são raros e difíceis de encontrar no mercado convencional. Eles possuem características distintas e mudam de acordo com a planta de onde é extraído o néctar, a localização geográfica dessas

vegetações e das espécies de abelha produtoras. Sendo assim, o mel pode apresentar consistência, sabor e cor diferentes. A acidez, o aroma, a umidade, a viscosidade e até o tempo que ele demora para cristalizar também variam de acordo com esses fatores (ABELHA, 2020; SLOW FOOD, 2023).

São alguns méis nativos: Uruçu que é um mel claro e amarelado, levemente ácido, produzido no Nordeste brasileiro. Mandaçaia, mel claro, às vezes transparente, não é ácido, com sabor característico do material de construção usado nas colônias, produzido no Sul e Sudeste. Jataí, um mel claro, levemente ácido, muito usado na cultura popular por suas propriedades medicinais, produzido no Brasil todo. Uruçu-amarela é um mel muito ácido, produzido no Pará, considerado o melhor mel do Brasil no concurso organizado pela Ame-Rio no ano passado. Tiúba ou Uruçu, cor cinzenta sendo muito doce, geralmente transparente, produzida no Maranhão e no Pará. Borá é bem peculiar, é levemente salgado e possui aroma que lembra o sabor de queijo, ótimo para temperar saladas, produzido na região Sudeste. Jandaíra é um mel levemente ácido, usado na cultura nordestina como produto medicinal, produzido na região do semiárido do Rio Grande do Norte. Mandaguari chega a ser um mel levemente amargo e mais viscoso, produzido no Sul e Sudeste (A.B.E.L.H.A., 2015, 2020; SLOW FOOD, 2023). Como destacamos, são diversos tipos de abelhas e méis para serem explorados.

### 2.3 INTRODUÇÃO DOS MELES NATIVOS NA GASTRONOMIA, INSPIRAÇÕES E APRESENTAÇÃO DO PRATO:

O mel como alimento medicinal já é um costume, por conta de suas propriedades anti-inflamatórias, bactericidas e antioxidantes. Mas há chefs de olho nas outras qualidades desse ingrediente, que também pode ser usado para incrementar receitas doces e, quem diria, salgadas. (MICHELIN, 2019)

[...] O mel de abelhas jataí tem uma característica mais ácida, uma textura mais fluída, cor bem dourada, muito saboroso e aromático, explica Manoella. Já usamos mel de jataí em muitos pratos do Manu. Atualmente, usamos na manteiga que fazemos no restaurante e para marinar peixes crus. Esse mel é suave e muito versátil e pode ser usado em diferentes receitas, como tempero de saladas à carpaccio de peixe (MAFRA, 2021, on-line).

Para a ideia dos pratos: bolinho de aipim com carne seca e mel; cestinha de mel com purê de abóbora, costelinha de porco, picles de cebola roxa e pólen; bolinha de três queijos com gergelim torrado e mel. Foi efetuada a pesquisa em

receitas, livros e trabalhos, mas principalmente do livro **67 receitas com mel de abelhas nativas** com os autores: Jerônimo Villas-Bôas, Janaina Fidalgo, Fábio Menna e Alex Atala. Que é citado diversas receitas de tira-gosto, saladas, pratos principais, sobremesa, acompanhamentos e até mesmo drinks e bebidas que harmonizam bem com os méis. Essa obra é uma referência importante, destacando a diversidade e as possibilidades culinárias desses produtos, que vão desde vinagretes e sobremesas até acompanhamentos e bebidas, aproximando produtores e consumidores e valorizando a meliponicultura (DELGADO *et al.*, 2020).

Chefs famosos já perceberam o valor desses meliponíneos que são as abelhas sem ferrão e se renderam a eles, como Alex Atala, que comanda casas como o DOM e o Dalva e Divo; Bel Coelho, chef do Clandestino; e a paranaense Manoella Buffara, do Manu. Sendo diversos chefes conhecidos que já estão aproveitando e descobrindo cada vez mais sobre os sabores e texturas dos méis nativos para utilizar nos seus restaurantes. Há muitas opções no Guia Michelin (2019) sobre pratos com o uso desses meles, como por exemplo no restaurante Ristorantino - as finas fatias de peito de pato ao forno, com abobrinha, *pinoli*, laranja e mel silvestre abrem alas para as massas e carnes de sotaque italiano. E entre as sobremesas, a torta de amêndoas com mel nativo de jandaíra, sorbet de tangerina e pitadinhas de pólen também são destaques no guia.

A cozinha coreana é famosa por seus sabores fermentados. Não à toa, o chef Paulo Shin, do Bib Gourmand Komah, escolheu o mel da abelha nativa borá (ácido, com baixa doçura e textura média) para incrementar o seu *japchae*, macarrão de batata doce com legumes sortidos, que é servido frio (MARTINS, 2023).

O mel também é uma constante na cozinha do chef Raphael Costa e Silva, do carioca e estrelado Lasai. O cardápio muda diariamente, de acordo com o que se colhe nas hortas próprias e o que é entregue pelos fornecedores, mas, no cardápio, sempre aparecem pratos finalizados com meles de abelhas nativas. A abóbora com pinhão, sementes, brócolis e mel, e o abacaxi com queijo fresco e mel, são exemplos das combinações pensadas pelo chef. Destaque também para o snack<sup>7</sup> de batata doce e cebola, que não leva mel, mas pólen de abelha mandaçaia, que é ácido, potente e com sabor pronunciado de mostarda (MICHELIN, 2019).

Nas harmonizações em pratos salgados, geralmente, os meles de abelhas nativas (sem ferrão) se saem melhor, por serem menos doces que o mel de *Apis* (espécie de abelha mais conhecida) e por terem acidez elevada (trata-se de um produto que fermenta naturalmente) e sabor mais complexo (MICHELIN, 2019). Por

---

<sup>7</sup> Uma pequena quantidade de comida

isso, optou-se por combinar os meles nativos com alguns pratos salgados, sendo eles: bolinho de aipim com carne de sol, hortelã, manjeriço e pó de pólen, acompanhado de mel da abelha jatai, snack de mel com costelinha de porco ao molho roti, picles de rabanete, mostarda em grãos, pólen de abelha sem ferrão e também bolinha de três queijos com gergelim negro torrado. Acompanhado de mel mandaçaia.

### 3 METODOLOGIA E DISCUSSÕES

A metodologia adotada neste estudo, segundo Vergara (2013), foi definida como pesquisa bibliográfica, pois se fundamenta em estudos científicos disponíveis em livros e na internet, e também como pesquisa experimental, devido à proposta de elaboração de um prato, colocando as pesquisas na prática, testando e ajustando resultados necessários dos pratos salgados com méis nativos. A ideia do prato vem na intervenção de produtos pouco explorados e falados, que tem sabores, aromas e texturas pouco conhecidas e maravilhosas. E claro, seus efeitos medicinais.

Sendo o bolinho de aipim com carne seca, hortelã e manjeriço o primeiro prato apresentado no quadro 1 que obteve, principalmente por conta do aipim, testes para regular a quantidade e não sobressair escondendo o sabor da carne seca e das ervas.

**QUADRO 1 – Ficha técnica do bolinho de aipim e carne de sol**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Bolinho de Aipim e carne de sol		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	10 unidades de 25g		
Aluno(a)(s):	Kauã Barcala e Leonardo Andrade		
<b>INGREDIENTE:</b>	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Aipim	165	g	
Carne de sol	100	g	
Cebola	65	g	Para refogar a carne
Alho	8	g	Para refogar a carne
Hortelã	2,5	g	Para o bolinho
Manjeriço	4	g	Para o bolinho
Pólen	4	g	Para o bolinho
Sal	10	g	
Pimenta do r.	10	g	
Óleo	500	ml	Para fritar
Mel Jataí	50	ml	Para acompanhar

<b>MODO DE PREPARO:</b>	
<b>EXECUÇÃO:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar a carne em panela de pressão por cerca de 35 minutos.</li> <li>2. Desfiar e refogar a carne de sol com cebola, alho, sal, pimenta do reino, hortelã e manjericão.</li> <li>3. Cozinhar o aipim em água e sal por cerca de 30 minutos até estar macia.</li> <li>4. Emoldar o aipim e misturar com a carne desfiada e refogada.</li> <li>5. Adicionar o pólen e misturar bem.</li> <li>6. Moldar bolinhos de 25g.</li> <li>7. Fritar em óleo quente até que estejam dourados e crocantes.</li> <li>8. Servir com mel Jataí à parte.</li> </ol>	
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>	

Fonte: Os autores

A bolinha de queijo do quadro 2 obteve diversas mudanças, primeiramente estava sendo apresentado um queijo coalho empanado com cerveja preta e gergelim torrado, foi visto que o queijo ficou sem muita presença e sabor, sendo trocado para uma bolinha feita a partir de três tipos de queijo, sendo eles parmesão, prato e mussarela dando um sabor e textura muito agradável, com gergelim torrado e polvilho doce.

**QUADRO 2 - Ficha técnica da bolinha de queijo com gergelim torrado**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Bolinha de queijo com gergelim torrado		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	29 unidades de 12,5 g		
Aluno(a)(s):	Kauã Barcala e Leonardo Andrade		
INGREDIENTE :	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Polvilho doce	65	g	
Ovo	1	unid.	
Queijo Muçarela	125	g	Ralado
Queijo Prato	75	g	Ralado
Queijo Parmesão	85	g	Ralado
Sal	4	g	
Pimenta do r.	4	g	
Gergelim Preto	20	g	Para torrar
Mel Mandaçaia	50	ml	

<b>MODO DE PREPARO:</b>	
<b>EXECUÇÃO:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar o polvilho doce, ovo e os queijos até transformar em uma massa macia e levemente úmida.</li> <li>2. Adicionar mais polvilho doce se for necessário para atingir o ponto.</li> <li>3. Torrar e triturar (ou não) o gergelim e adicionar na mistura.</li> <li>4. Ajustar sal e pimenta do reino.</li> <li>5. Enrolar bolinhas de 25 g.</li> <li>6. Fritar em óleo entre 150 a 180°C até ficarem douradas.</li> <li>7. Servir com Mel Mandaçaia à parte.</li> </ol>	
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>	

Fonte: Os autores.

Para o último prato vemos algumas fichas técnicas que juntas formam o seguinte prato, Cestinha de mel com purê de abóbora com laranja, costelinha de porco desfiada, pickles de cebola roxa e pólen de abelha nativa. No quadro 3 é apresentado a ficha da cestinha de mel, que inicialmente foi feito um honey comb que é um crocante de mel, e foi trocado pois ficou muito doce e roubando o sabor do prato não sendo satisfatória. Sendo feita uma cestinha a base de mel, farinha de trigo e ovo, que ficou com um sabor espetacular e levemente adocicado.

**QUADRO 3 - Ficha técnica da cestinha de mel**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Cestinha de mel		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	10-12 unidades de 25g		
Aluno(a)(s):	Kauã e Leonardo Andrade		
INGREDIENTE :	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Farinha de trigo	160	g	
Sal	3	g	
Gema de ovo	15	g	1 gema de ovo
Mel	80	g	
Azeite	20	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			

<b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar e peneirar a farinha de trigo e sal.</li> <li>2. Misturar a gema de ovo, mel e o azeite.</li> <li>3. Juntar as duas misturas até formar a massa</li> <li>4. Moldar na forma de silicone</li> <li>5. Assar em forno pré-aquecido a 150°C por aproximadamente 25 minutos</li> </ol>
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>

Fonte: Os autores.

Para o picles de rabanete visto no quadro 4 não houve mudanças visto que o primeiro teste obteve os resultados desejados.

**QUADRO 4** - Ficha técnica do Picles de rabanete.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Picles de rabanete		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	200g		
Aluno(a)(s):	Kauã Barcala e Leonardo Andrade		
INGREDIENTE :	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
rabanete	200	g	Fatiado finamente
Vinagre vinho branco	100	g	
Açúcar	40	g	
sal	6	g	
água	100	g	
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar o vinagre a água o açúcar e o sal em uma panela.</li> <li>2. Aquecer até o açúcar e o sal estarem bem dissolvidos.</li> <li>3. Adicionar o rabanete fatiado em um pote de vidro e despejar a mistura quente por cima.</li> <li>4. Deixar esfriar por 2 horas antes de usar.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: Os autores.

O purê de abóbora com laranja apresentado no quadro 5 também não ocorreram mudanças pois foi alcançado o resultado final no primeiro teste.

**QUADRO 5 - Ficha técnica do purê de abóbora com laranja**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>			
Prato:	Purê de abóbora com laranja		
Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	250g		
Aluno(a)(s):	Kauã Barcala e Leonardo Andrade		
<b>INGREDIENTE</b> :	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Abóbora	200	g	
Tomilho	6	g	
Alecrim	6	g	
Azeite	5	ml	Fio de azeite
Sal	6	g	
Pimenta do r.	6	g	
Leite	10	ml	
Laranja Baía	60	ml	Suco da laranja
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<b>EXECUÇÃO:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assar a abóbora com tomilho, alecrim, azeite, sal e pimenta até dourar e ficar bem macia desmanchando.</li> <li>2. Amassar até virar um creme.</li> <li>3. Levar para a panela.</li> <li>4. Adicionar o leite e o suco da laranja.</li> <li>5. Mexer até chegar no ponto cremoso de purê.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: Os autores.

A finalização do prato vemos no quadro 6 a montagem da cestinha de mel, seguida do purê de abóbora com laranja, a costelinha de porco desfiada, pickles de cebola roxa e pólen de abelhas nativas.

**QUADRO 6 - Ficha técnica da cestinha de mel com costelinha de porco**

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO</b>	
Prato:	Cestinha de mel com costelinha de porco ao molho roti, purê de abóbora e laranja, pickles de rabanete e Pólen de abelha nativa

Categoria:	Entrada		
Nº e peso das porções:	10-12 unidades de 50g		
Aluno(a)(s):	Kauã Barcala e Leonardo Andrade		
<b>INGREDIENTE</b> :	<b>QUANT.</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Costelinha de porco	500	g	
Alho	8	g	
Cebola	70	g	
Sal	6	g	
Pimenta	6	g	
Picles de rabanete			
Purê de abóbora com laranja			
Cestinha de mel			
Molho <i>roti</i>			
<b>MODO DE PREPARO:</b>			
<b>EXECUÇÃO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhar a costelinha por volta de 35 minutos na pressão.</li> <li>2. Refogar em uma frigideira com o alho, cebola, sal e pimenta até dourar e reserve</li> <li>3. Adicionar o molho <i>roti</i> e deixar reduzir um pouco.</li> <li>4. Montar seu prato com a seguinte ordem: Cestinha de mel, Purê de abóbora com laranja, costelinha com molho <i>roti</i>, picles de rabanete e pólen de abelha nativa.</li> </ol>			
<b>NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS</b>			

Fonte: Os autores.

E para o empratamento, foi escolhido um prato de madeira para combinar com a ideia de natureza que vem junto com o tema e combinar com os pratos apresentados.



#### **4 CONCLUSÕES**

Depois de muita pesquisa e teste feito sobre o tema **Explorando o uso e a importância dos méis nativos e aplicação na gastronomia salgada**, é possível concluir que o objetivo do trabalho foi concluído com a apresentação de três entradas salgadas acompanhadas valorizando e destacando os meles nativos e o pólen de tais abelhas fazendo-os o destaque dos pratos, o propósito dos seus sabores serem conhecidos e degustados da maneira que tal qual é merecida foi alcançado com sucesso.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ESTUDOS DAS ABELHAS. **Quais são os principais tipos de mel de abelhas sem ferrão?** 2015. Disponível em: <<https://abelha.org.br/tipos-de-mel/>>. Acesso em: 30 abr. 2024.

AQUINO, Celina. Livro organizado por Alex Atala reúne receitas com méis de abelhas nativas. **ESTADO DE MINAS**, 30 out. 2022. Disponível em: <[https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2022/10/30/interna\\_degusta,1413259/ivro-organizado-por-alex-atala-reune-receitas-com-meis-de-abelhas-nativas.shtml#google\\_vignette](https://www.em.com.br/app/noticia/degusta/2022/10/30/interna_degusta,1413259/ivro-organizado-por-alex-atala-reune-receitas-com-meis-de-abelhas-nativas.shtml#google_vignette)>. Acesso em: 3 maio 2024.

DELLALIBERA, Nicole Aparecida Guimarães et al. **Abelhas nativas e a meliponicultura**. Anais da FECITAC do IFC Campus Concórdia, v. 05, n. 1, 2022. Outros organizadores: Gabriela Regina Colombo, Júlia Manuelle Schmidt, Vitória Monteiro da Silva, Adélia Pereira Miranda.

MAFRA, Erich. Abelhas nativas se tornam rainhas na alta gastronomia de badalados restaurantes. **Forbesagro**, 13 maio 2021. Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbesagro/2021/05/abelhas-nativas-se-tornam-rainhas-na-alta-gastronomia-de-badalados-restaurantes/>>. Acesso em: 30 abr. 2024.

MARTINS, Tabata. **Komah**: o restaurante que é referência quando o assunto é gastronomia coreana no Brasil. 2023. Disponível em: <<https://redefoodservice.com.br/2023/06/komah-o-restaurante-que-e-referencia-quando-o-assunto-e-gastronomia-coreana-no-brasil/>>. Acesso em: 03 maio 2024.

MENEZES, Cristiano; BACELLAR, Heloisa. **Mel nativo**: o ouro do Brasil. 2024. Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/mel-nativo-o-ouro-do-brasil/>>. Acesso em: 30 abr. 2024.

MICHELIN Guide Brazil Editorial Team. **Mel na gastronomia**. 2019. Disponível em: <[https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/dining-out/mel-na-gastronomia#:~:text=Entre%20as%20sobremesas%2C%20a%20torta,de%20p%C3%B3len%20tamb%C3%A9m%20%C3%A9%20destaque.&text=Vers%C3%A1teis%2C%20os%20meles%20de%20abelhas,at%C3%A9%20na%20cozinha%20tradicional%20japonesa\]\(https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/dining-out/mel-na-gastronomia#:~:text=Entre%20as%20sobremesas%2C%20a%20torta,de%20p%C3%B3len%20tamb%C3%A9m%20%C3%A9%20destaque.&text=Vers%C3%A1teis%2C%20os%20meles%20de%20abelhas,at%C3%A9%20na%20cozinha%20tradicional%20japonesa](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/dining-out/mel-na-gastronomia#:~:text=Entre%20as%20sobremesas%2C%20a%20torta,de%20p%C3%B3len%20tamb%C3%A9m%20%C3%A9%20destaque.&text=Vers%C3%A1teis%2C%20os%20meles%20de%20abelhas,at%C3%A9%20na%20cozinha%20tradicional%20japonesa](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/dining-out/mel-na-gastronomia#:~:text=Entre%20as%20sobremesas%2C%20a%20torta,de%20p%C3%B3len%20tamb%C3%A9m%20%C3%A9%20destaque.&text=Vers%C3%A1teis%2C%20os%20meles%20de%20abelhas,at%C3%A9%20na%20cozinha%20tradicional%20japonesa)>. Acesso em: 07 maio 2024.

SEBRAE. **Potencialidades da meliponicultura**: criação de abelhas nativas. 2015. Disponível em: <[https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/potencialidades-da-meliponicultura-criacao-de-abelhas-nativas,36267383f9cbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD#:~:text=Al%C3%A9m%20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20do%20mel,explorada%20com%20as%20abelhas%20africanizadas\]\(https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/potencialidades-da-meliponicultura-criacao-de-abelhas-nativas,36267383f9cbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD#:~:text=Al%C3%A9m%20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20do%20mel,explorada%20com%20as%20abelhas%20africanizadas](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/potencialidades-da-meliponicultura-criacao-de-abelhas-nativas,36267383f9cbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD#:~:text=Al%C3%A9m%20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20do%20mel,explorada%20com%20as%20abelhas%20africanizadas](https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/potencialidades-da-meliponicultura-criacao-de-abelhas-nativas,36267383f9cbe410VgnVCM1000003b74010aRCRD#:~:text=Al%C3%A9m%20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20do%20mel,explorada%20com%20as%20abelhas%20africanizadas)>.

20da%20produ%C3%A7%C3%A3o%20do%20mel,explorada%20com%20as%20abelhas%20africanizadas>. Acesso em: 25 abr. 2024.

TREVISOL, Graciela. **Panorama econômico da produção e exportação de mel de abelha produzidos no Brasil**. 2022. Outros organizadores: Miriam Pinheiro Bueno, João Paulo Leonardo de Oliveira, Karla Gonçalves Macedo.

VILLAS-BOAS, Jerônimo. **67 receitas com mel de abelhas nativas**. São Paulo, SP: Instituto Atá, 2022. Outros organizadores: Janaina Fidalgo, Fábio Menna, Alex Atala.

VILLAS-BOAS, Jerônimo. **Manual Tecnológico, Mel de Abelhas sem Ferrão**. 1. ed. Brasília, DF: ISPN, 2012.

\_\_\_\_\_. **Produtos das abelhas nativas**. São Paulo, SP: Instituto Atá, 2023. Outros organizadores: Marcelo de Podestá, Jerônimo Villas-Bôas.

DUARTE, Davyson Barbosa. **Principais características de méis de abelhas nativas sem ferrão**. Outros organizadores: Dyego da Costa Santos, Daniela Dantas de Farias Leite, Joabis Nobre Martins, Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo.