

O UNIVERSO NA GASTRONOMIA:

dois mundos se colidindo

REIS, Fernanda Faria dos; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG¹.
FELICIANO, Yury Tom Keith Ferreira; BESSA, Martha Eunice de; CAFFINI, Felipe de Castro; HORTA, Patrícia Maia do Vale; Centro Universitário Academia, Juiz de Fora, MG².

1 INTRODUÇÃO

Assim como a Gastronomia estuda a culinária, as técnicas, as combinações entre sabores, a criatividade e as culturas entre países, também se inspira na música e na arte que a envolvem. A Astronomia não estuda somente o Universo, também se dedica ao entendimento dos processos científicos de como alimentos espaciais se manterão no espaço. Apesar de diferentes, esses dois mundos se conectam por alguns fatores em comum (Medeiros, 2014; Nasa, 2006). Culturas de povos antigos tinham tradições de usar a Astronomia como um guia de sobrevivência, em partes, as constelações os conduziam de diversas formas, mas havia importância em usá-las para a identificação dos períodos de pesca, caça e agricultura (Silvia, 2024).

Os astros podem influenciar na agricultura biodinâmica, em um método que integra práticas orgânicas com aspectos espirituais e astrológicos, considera-se que os movimentos da Lua, Planetas e Estrelas afetam o desenvolvimento das plantas (Sixel, 2008). A astrologia pode servir de inspiração para explorar a Gastronomia, influenciando preferências alimentares. Ademais, alguns chefes tem desenvolvido propostas criativas que unem elementos da Astronomia à arte culinária (Dias, 2021). Embora não haja comprovação científica que defina a influência da Lua e dos ciclos astrológicos na Gastronomia e na agricultura, pois estão mais creditadas pelas observações dos antigos povos, que buscam por uma conexão mais harmoniosa entre ambas (Mayoral, 2020). Com base nesse cenário, como apresentar uma combinação de sabores e criatividade numa sobremesa inspirada no Universo? O objetivo é criar uma sobremesa com variadas características, de cores, texturas e sabores que possam representar a beleza do Universo.

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.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

Para uma melhor compreensão da relação entre a Gastronomia e a Astronomia o texto foi dividido em três partes. A primeira contextualiza sobre a Gastronomia e sua identidade, que vai além da culinária, fazendo uma associação com a arte e sua cultura. Na segunda parte, o texto explica como a Gastronomia e a Astronomia se conectam. Na terceira, a abordagem mostra como surgiu a ideia para a inspiração e criação do prato, como alguns *chefs* integram a Astronomia no mundo gastronômico.

2.1 GASTRONOMIA COMO ARTE: ATÉ ONDE A ARTE PODE SER EXPLORADA

Pode-se dizer que o espelho da identidade cultural de uma sociedade é a Gastronomia, ela une e compõe parte da cultura de um país. A Gastronomia estuda e desenvolve técnicas da agricultura, trazendo harmonização entre comidas e bebidas, hábitos culturais dentre a ciência e a sociedade, ela é interdisciplinar é multidisciplinar estudando diversas áreas como panificação confeitaria preparos de molhos cortes de carne e técnicas de cocção de vegetais (Canto, 2018).

Um bom prato se funde de tradições, conhecimento e experiências sensorial, trazendo estética e prazer espiritual, combinando técnicas, criatividade e harmonização entre cores, sabores, texturas e temperaturas, que lhe oferece a experiência do belo e do sensorial. Mediante á diversas mudanças sociais e culturais a alimentação hoje se transformou, valorizando os alimentos, tanto na maneira de fazê-los como na forma de consumi-los (Medeiros, 2014).

Para entender e refletir sobre a essência da arte deve-se primeiro saber e entender como e o que ela é. As obras possuem um elemento material que as compõem, mas está além disso, nos sentimentos, sonhos, e no conhecimento adquirido pela experiência de vida. A bela arte não é bela por sua essência, mas por revelar, diante de nós, o Belo que a transcende. A estética tem como problema um certo gênero de prazer aquele que aguça e desafia a inteligência, como um perceber sensorial em amplo sentido, ou o que é chamado de vivência (Mello; Elias; Carmo, 2015).

A alimentação é considerada uma prática que vai além do simples ato de se alimentar, obtendo construção de uma identidade própria de cada grupo social (Franzoni, 2016). Neste conceito, a música pode ser usada como um estímulo de um

ambiente que tem influência no consumo de alimentos e bebidas, criando um efeito no humor como uma distração. Assim como a Gastronomia, a música também faz parte da natureza humana pois todas as culturas tem a presença da música. Tendo influência no humor, comportamento, nas emoções e sensações trazendo consigo lembranças e conhecimentos de geração á geração (Xavier *et al.*, 2022).

A Gastronomia une a arte, comida até mesmo a Astronomia, como pode se ver no evento gastronômico que aconteceu dentro do Planetário da Gávea no Rio de Janeiro, unindo assim, não só a gastronomia com a astronomia, mas também a música que não pode faltar, emergindo um misto de sensações e emoções incríveis (Calixto, 2018).

2.2 GASTRONOMIA E ASTRONOMIA: O QUE HÁ EM COMUM ENTRE ESSES DOIS MUNDOS

Os povos antigos faziam rituais em homenagem a Lua, organizavam feriados, celebrações e colheitas de acordo com as fases da Lua, os calendários eram lunares. As plantações e decisões tomadas era em harmonia com as estações e constelações. Porém, com o tempo, por causa das guerras, violência e da colonização, a vida produtiva, tornou-se dominante. A causa disso foi a industrialização que afastou muitos humanos da natureza (Gottesdiener, 2022).

Tradições e festivais são comemorados de acordo com os astros, uma delas é o festival da Lua, um dos principais feriados do calendário chinês, que reúne as famílias e amigos para agradecerem as colheitas, viajar e se deliciar com os *mooncakes* (bolinhos da Lua), que é um dos famosos pratos do festival do Meio de Outono para homenagear a Lua, simbolizam a plenitude lunar (Hartmann, 2021). Acredita-se que a páscoa e o equinócio são baseados na primeira lua cheia após o equinócio de primavera, e os ovos decorados representam o renascimento cósmico. A páscoa é um dos feriados que mais associa diretamente com a Astronomia (Cherman, 2024).

Uma oportunidade única, um evento gastronômico dentro do planetário já comentado anteriormente, juntando duas ciências com várias relações entre elas. Em destaque, as músicas e palestras sobre Astronomia e Gastronomia. Na entrada, nos jardins, a parte gastronômica inspirado no espaço sideral. Ainda incluiu na experiência

de visitas guiadas ao Museu do Universo com projeções do céu na cúpula Carl Sagan com *tours* para a observação do céu com direito à degustações (Calixto, 2018).

De longe o que une diretamente esses dois mundos é a comida espacial, isso se deve ao fato de serem feitos e estudados alimentos próprios para que astronautas possam se alimentar em gravidade zero. Ao longo das viagens ao Espaço a comida espacial vem evoluindo a cada dia, pois como se sabe não é qualquer tipo de alimento que pode ser consumido fora da Terra. A alimentação vem melhorando em relação as primeiras missões feitas, podendo ser escolhida pelos próprios astronautas devido as variedades e qualidades possíveis, vitaminas e minerais necessários para que o corpo humano se mantenha em órbita, o tempo que for necessário. Esses alimentos que são levados em missões são pesquisados e desenvolvidos no Laboratório de Sistemas Alimentares Espaciais do Centro Espacial Johnson, com a ajuda de cientistas de alimentos, nutricionistas e engenheiros. São avaliados por meio de análise nutricional, sensorial e de estudo de armazenamento e embalagens, entre muitos outros métodos. A Astronomia também influencia na Gastronomia na criação de alimentos espaciais criados e elaborados para serem consumidos por astronautas (Nasa, 2006).

No entanto, observa-se algumas análises semelhantes entre a Astronomia e a Gastronomia. A Astronomia nos faz sonhar com o infinito do universo, trazendo assim os astrônomos a explorarem o universo usando a ciência para entender o cosmos e tudo que o envolve. Suas estrelas são os corpos celestes (Milone *et al.*, 2018). Já na Gastronomia os *chefs* gastronômicos experimentam harmonizar novos ingredientes técnicas e sabores usando a ciência para criar pratos diferentes e espetaculares, permitindo experimentar infinitas combinações de sabores. Estrelas são os *chefs* nomeados pelo guia *Michelin*, sendo os mais renomados do mundo (Haumont, 2016).

2.3 INSPIRAÇÕES: *CHEFS* QUE SE INSPIRAM NA ASTRONOMIA

Diante das aproximações citadas entre a Gastronomia e a Astronomia, que inspiram esse trabalho, procurou-se por alguns *chefs* que admiram o espaço e o usam para criar pratos e até mesmo restaurantes temáticos.

Um ex-astronauta da NASA trouxe consigo um gostinho de experiência para a Terra, e levou a culinária espacial a um novo nível. Sob a observação do astronauta Franklin Chang Diaz, especialista em missões espaciais e sete vezes participante, que

percebia a comida que é consumida no espaço de maneira não **requintada**. Mas, que se questionava: se houvesse uma maneira de experienciar a maravilha do espaço sem sair da Terra? E se pudesse realmente dar um significado a expressão - **Jantar sob as estrelas**? Foi o que o ex-astronauta propôs, trabalhando com os *chefs* do Four Seasons Resort, na Costa Rica. Combinando a Gastronomia Molecular com Astronomia eles criaram um tema de jantar com variados pratos da influência espacial chamado **Tastle the Star** (Saboreie as estrelas). A ideia foi aderir influência do que viu e comeu lá em cima no espaço e fazer com que os chefes levassem isso para o próximo nível. Entre vários pratos criados do tema espacial, um deles foi o feito um molho de meteorito, um ingrediente nada convencional, para assim, sentir o sabor das estrelas (Pearlman, 2014).

Uma outra inspiração, que que é mais pelo lado de unir esses dois mundos, foi do *chef* renomado Rasmus Munk, que deseja servir á viajantes espaciais um jantar digno de estrela *Michelin* até o final de 2025. Proprietário e chefe do restaurante Alchemist, se uniu a Startup Space Perspective, na Flórida. Com a proposta de levar a Gastronomia à atmosfera. Munk e seis passageiros viajaram até a atmosfera a fim de proporcionar uma experiência gastronômica de outro mundo (Jezic, 2024).

Um restaurante que te leva as estrelas, ao universo com uma experiência única de tirar o fôlego, o Sublimotion, em Ibiza, traz uma experiência multissensorial com o intuito de trazer uma versão mais surreal futurística integrante que simulam viagens espaciais. No comando o *chef* Paco Roncero, esse restaurante leva gastronomia a um novo e o único caminho combinando comida arte e ilusionismo em um novo conceito que vai além do paladar. Com seu próprio serviço e menu musical combinando com a tecnologia trazendo um experimento único a cada momento. No espaço gastronômico com uma alta tecnologia, exhibe a chamada **cúpula** que pode ser transformada em quase tudo que se possa imaginar (Meeroona, 2022).

3 METODOLOGIA E DISCUSSÃO

A metodologia do trabalho apresenta uma parte teórica que consistiu em uma pesquisa bibliográfica acadêmica, e outra que instigou em uma pesquisa e processo experimental. A pesquisa bibliográfica busca a compreensão e o conhecimento sobre o tema escolhido, a parte experimental exige todo um processo e elaboração do prato, obtendo a prática nos métodos e técnicas estudadas. Esse processo foi desenvolvido

sob a observação, pesquisas feitas, de testes e dos resultados condizentes com o método científico (Prodanov; Freitas, 2013).

Para o prato criado foram feitos cinco elementos em harmonia com o cosmos, representando a **Lua**, um *entremet* (que contém três elementos), para a base foi feita uma mousse de coco, para o recheio, uma geleia de amora e como cobertura, a *enrobage*. A inspiração para **nebulosa**, um *coulis* de mirtilo, acompanhado de um *curd* de amora e finalizado com um toque de iogurte e coco. Para o **asteroide**, foi feito um bolo esponja saborizado com café e cacau, para finalizar o prato foi escolhido para a representação dos **meteoritos**, um crumble de avelã. Portanto, foram realizados vários testes até o resultado final da sobremesa.

No primeiro teste para o mousse de coco, não ficou como desejado, a consistência ficou mais rala, por fim, em sua forma congelada estava perdendo sua devida consistência, se desfazendo. Já no segundo teste, optou-se por bater de forma mais firme, aerada o creme de leite fresco, ficando assim na consistência esperada, aumentando também umas 10 gramas da massa de gelatina da receita inicial. Chegando assim, em seu sabor suave, oferecendo leveza, cremosidade e doçura sutil, resultado da incorporação controlada de ar por meio de creme batido, técnica essencial para a construção de um *entremet* equilibrado, com uma textura delicada, prolongando a experiência sensorial sem se sobrecarregar. O coco contribui com notas adocicadas, tropicais e levemente oleosas, remetendo suavidade e conforto. Seu sabor não é invasivo, o que o torna uma base neutra e versátil, ideal para sustentar contrastes com elementos mais ácidos ou cítricos. A versão final do mousse de coco está descrita no quadro 1, a seguir.

QUADRO 1 - Ficha técnica da Lua

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Mousse de coco		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 102g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Leite de coco	150	g	
Creme de leite fresco	350	g	Gelado
Açúcar	30	g	
Chocolate branco	120	g	Derretido
Massa de gelatina	35	g	
MODO DE PREPARO:			

Continuação...

...continuação.

MISE-EN-PLACE:

1. Pesar os ingredientes.
2. Bater 200g de creme de leite na batedeira até aerar.
3. Derreter o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

EXECUÇÃO:

1. Esquentar 150g de creme de leite, o leite de coco e o açúcar.
2. Adicionar o chocolate derretido ainda quente com o creme de leite, leite de coco, o açúcar e a massa de gelatina e bater no mixer.
3. Adicionar o creme de leite aerado, quando abaixar 30°C, à mistura e mexer levemente até incorporar.
4. Levar a geladeira por 12 horas, já na forma.

Fonte: A autora.

Para o segundo elemento do *entremet*, a geleia de amora, foi adicionado notas ácidas, equilibrando e harmonizando com o sabor suave do mousse de coco, funcionando como componente de contraste e frescor, promovendo equilíbrio entre acidez, doçura e untuosidade, contribuindo para uma experiência gustativa completa e dinâmica. A amora apresenta um sabor marcante, levemente adstringente e ácido, com um dulçor moderado e uma coloração intensa. A inclusão do limão, intensifica as notas cítricas e frescas, trazendo compostos aromáticos, assim realçando o sabor de outros elementos (como o coco) tornando a percepção ainda mais viva. Sua textura é macia e densa, proporcionando uma quebra na cremosidade da mousse de coco, gerando um contraste entre as fases da sobremesa. Visualmente, o recheio proporciona um efeito de contraste cromático, o tom vibrante da amora rompendo o branco suave da mousse, parecendo imagens cósmicas, alinhando o sabor e conceito artístico. O quadro 2 mostra a ficha técnica dessa geleia de amora.

QUADRO 2 - Ficha técnica da Lua

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Geleia de amora		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 16g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Amora	200	g	Polpa congelada
Açúcar	30	g	
Limão siciliano	3	g	
MODO DE PREPARO:			

Continuação...

...continuação.

MISE-EN-PLACE:

1. Pesar os ingredientes.

EXECUÇÃO:

1. Adicionar todos os ingredientes, em uma panela.
2. Misturar em fogo baixo, até a consistência de geleia.
3. Em seguida, adicionar em uma forma pequena, e levar para gelar.

Fonte: A autora.

O terceiro elemento do *entremet a enrobage*, que consiste em uma camada fina e macia, que desmancha na boca, obtendo um sabor doce e harmônico com a geleia. Ela resulta em uma cobertura fluida, brilhante e maleável, que endurece suavemente após o resfriamento. O óleo de milho, reduz sua viscosidade e promove uma textura mais fina e delicada ao paladar. Sensorialmente, o chocolate branco contribui com notas de baunilha, leite e açúcar, promovendo o dulçor intenso e contraste com a acidez da fruta, equilibrando a composição geral. Visualmente a *enrobage* exerce função estética, podendo ser colorida, espelhada ou marmorizada, remetendo ao conceito cósmico. Para a finalização, com um papel toalha, vou dando toques suaves antes de secar totalmente, com um pouco de brilho, peneiro para realçar e trazer uma elegância na estética, ficando assim com uma aparência realista da Lua.

QUADRO 3 - Ficha técnica da Lua

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Enrobage		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	6 porções de 57g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Chocolate branco	300	g	
Óleo de milho	42	g	
Corante lipossolúvel preto	0,8	g	
Brilho em pó prata	1	g	Pulverizar
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Pesar os ingredientes. EXECUÇÃO: 1. Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas. 2. Resfriar de 28°C-30°C, adicionar o óleo, misturar e adicionar o corante. 3. Adicionar a <i>enrobage</i> em um recipiente fundo.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
• O brilho é para a finalização do <i>entremet</i>			

Fonte: A autora.

Para a nebulosa foi inicialmente feito um *coulis* de morango, porém não harmonizou muito bem com a sobremesa, tanto o sabor, quanto sua cor. Já no segundo teste, escolheu-se uma fruta mais exótica, o mirtilo. Em termos de sabor, ele

oferece um perfil frutado delicado, com acidez moderado e notas florais, levemente doce e terrosa. Ele proporciona um contraste com a mousse e a *enrobage*, sua coloração azul-violeta intensa combina fortemente com o tema. Derivada da cocção da fruta com o açúcar, somente para trazer uma acentuada, mas não tirando o sabor natural da fruta, e um eventual agente estabilizante, deixando sua textura leve e levemente espessa. A ficha técnica do *coulis* de mirtilo, usado na nebulosa, está no quadro a seguir.

QUADRO 4 - Ficha técnica da nebulosa

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Coulis de mirtilo		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	11 porções de 20g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Mirtilo	125	g	
Água	60	g	
Açúcar	17	g	
Ágar-ágar	1	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Higienizar o mirtilo 2. Pesar os ingredientes EXECUÇÃO: 1. Bater todos os ingredientes, com um mixer. 2. Levar ao fogo, antes de começar a fervura, retirar e levar a geladeira até esfriar.			

Fonte: A autora.

Para o segundo elemento da nebulosa, foi feito um *curd* de amora, que apresenta uma camada intensa e sedosa na sobremesa, com textura firme, cremosa e levemente ácida. O *curd* tem uma consistência aveludada que envolve o paladar com untuosidade e impacto gustativa imediato. A amora proporciona notas frutadas profundas, ácidas e levemente adstringentes que contrastam com a base doce da mousse de coco. A adição da manteiga no preparo confere suavidade na acidez e sensação de corpo na boca. Essa camada é concentrada, densa e intensa, que cria uma explosão sensorial no momento da degustação. Para a finalização foi adicionado um pouco de iogurte natural já adoçado, mesclando as cores, parecendo uma nebulosa com tons vivos e mais realista. E por fim, coco ralado como se fossem estrelas no espaço. A ficha técnica do *curd* de amora está representada no quadro 5.

QUADRO 5 - Ficha técnica da nebulosa

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Curd de amora		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	14 porções de 15g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Amora	230	g	Polpa congelada
Açúcar	63	g	
Ovo	80	g	
Gema	63	g	
Manteiga sem sal	80	g	
Massa de gelatina	10	g	
Iogurte natural	4	g	Finalizar
Coco ralado	2	g	Finalizar
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Pesar os ingredientes. EXECUÇÃO: 1. Bater a amora no mixer e esquentar em uma panela. 2. Bater os ovos, gemas e açúcar em um bowl. 3. Misturar com a amora e cozinhar até 82°C, tirar do fogo e adicionar a massa de gelatina. 3. Bater com mixer adicionando a manteiga aos poucos, até ficar homogêneo.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
O iogurte e o coco ralado são para finalizar a nebulosa			

Fonte: A autora.

O asteroide ou bolo esponja representa uma abordagem contemporânea da confeitaria moderna, associando técnica e leveza ao preparo tradicional de bolos. A utilização do sifão propicia a incorporação eficiente de ar à massa, resultando em uma textura extremamente aerada, leve e macia, semelhante a uma esponja natural. Sua textura se diferencia dos métodos convencionais sendo mais volátil, úmida e delicada ao toque e a mastigação. Os sabores dos ingredientes atuam em sinergia, o café adiciona notas amargas e tostadas conferindo profundamente ao paladar e a elegância ao perfil gustativo da sobremesa. O cacau especialmente em sua forma mais intensa se não adoçada, contribui com o amargor e terrosidade criando um contraponto ao dulçor natural da massa. Já a farinha de amêndoas por sua vez, traz uma doçura sutil e equilibrada, seu aroma delicado de nozes, além de contribuir para a leveza e humidade da estrutura final. Essa composição de sabores resulta em uma experiência gustativa equilibrada com predominância de sabores intensos e persistentes, ideal para ser combinada com elementos mais suaves como cremes, frutas ou texturas crocantes, criando camadas de contraste na sobremesa. Visualmente o bolo esponja apresenta formas irregulares e ocas com aparência de

pequenas estruturas orgânicas, podendo remeter simbolicamente a crateras cósmicos, sua ficha técnica encontra-se no quadro a seguir.

QUADRO 6 - Ficha técnica do asteroide

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Bolo esponja		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	25 porções de 12g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Clara de ovo	210	g	
Açúcar	70	g	
Farinha de amêndoas	35	g	
Farinha de trigo	25	g	
Café solúvel	4	g	
Cacau alcalino	3	g	
Cacau <i>black</i>	3	g	
MODO DE PREPARO:			
MISE-EN-PLACE: 1. Pesar os ingredientes. EXECUÇÃO: 1. Levar os ingredientes em um <i>bowl</i>, misturar bem com um mixer. 2. Preencher a mistura em um sifão de 0,5 L. 3. Fechar o sifão e carregar duas cargas de N₂O, agite bem e leve para gelar por uns 30min. 4. Fazer 4 perfurações na base, em um copo de papel 5. Untar o copo com um pouco de manteiga. 6. Preencher o copo até a metade, leve ao micro-ondas por 1min. 7. Esfriar de cabeça para baixo. 8. Armazenar em um recipiente hermético.			
NOTAS, REFERÊNCIAS CULTURAIS E INFORMAÇÕES HISTÓRICAS			
• Copo de 50ml de papel biodegradável			

Fonte: A autora.

O *crumble* de avelã traz uma crocância delicada para a sobremesa proposta, inspirada no universo e seus contrastes. A harmonia se dá principalmente pelo contraste de texturas entre a cobertura crocante e os elementos mais macios da sobremesa, como cremes e frutas cítricas. Quando submetido ao calor do forno avelã libera compostos aromáticos que intensificam seu aroma característico, criando uma sensação reconfortante sofisticada, harmonizando com café e frutas ácidas, criando equilíbrio entre doçura, gordura e acidez. O *crumble* traz um sabor doce moderado, com notas de manteiga, caramelo leve, e com a avelã, um toque de oleosidade natural que prolonga o sabor no paladar, sua ficha técnica encontra-se no quadro 7, a seguir.

QUADRO 7 - Ficha técnica do meteorito

FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO			
Prato:	Crumble de avelã		
Categoria:	Sobremesa		
Nº e peso das porções:	11 porções de 17g		
Aluno(a)(s):	Fernanda Reis		
INGREDIENTE:	QUANT.	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Avelã	100	g	
Farinha de trigo	100	g	
Manteiga sem sal	100	g	
Açúcar	100	g	
MODO DE PREPARO:			
<i>MISE-EN-PLACE:</i> 1. Pesar os ingredientes. <i>EXECUÇÃO:</i> 1. Bater o avelã no liquidificador, a farinha de trigo e o açúcar. 2. Adicionar a manteiga e bater novamente. 3. Levar para assar em um tabuleiro com papel manteiga ao forno á 180°C por cerca de 20 minutos. 4. Esfriar por um tempo, amasse até virar uma farinha e levar a geladeira.			

Fonte: A autora.

Para a montagem da sobremesa, como mostrado abaixo na **figura 1**, optou-se por usar um prato parecido com o Universo, azul bem escuro, quase um tom de preto com chuviscos branco, parecido com estrelas que iluminam o espaço. No canto direito, descendo o prato, foi montada a nebulosa, colocando o *coulis* de Mirtilo de forma dispersa, em cima o *curd* de amora, e o iogurte natural, mesclando os 3 elementos, de maneira que ficassem expostas as três cores presentes, por fim, pulverizou-se coco ralado por cima. Nas laterais, foram distribuídos os asteroides, o bolo esponja, no canto esquerdo colocou-se o *entremet*, para fixá-lo, foi colocado um pouco de *crumble* em baixo. Finalizando com o *crumble* ao redor dos asteroides e do *entremet* ali expostos. Trazendo uma sobremesa empratada inspirada no Universo.

FIGURA 1 - Sobremesa inspirada no Universo



FONTE: Arquivo pessoal (2025).

4 CONCLUSÃO

A sobremesa desenvolvida inspirada no Universo, permitiu unir elementos da gastronomia com conceitos simbólicos e visuais da astronomia, transformando conhecimento e inspiração cósmica em uma experiência sensorial. O objetivo proposto que foi desenvolver uma sobremesa com variadas características de cores, texturas e sabores que representassem o Universo foi plenamente alcançada, através da combinação cuidadosa de ingredientes, técnicas e estética. Além do aspecto sensorial, o trabalho também demonstrou como a astronomia pode inspirar a gastronomia em níveis conceituais e artísticos, reforçando a conexão entre ciência, cultura e criatividade. Ao explorar a influência dos astros na agricultura, bem como a simbologia dos corpos celestes na história e na arte, foi possível compreender que o Universo não é apenas um tema visualmente fascinante, mas também uma fonte rica de significados que pode ser traduzida em forma de alimento. Portanto, a sobremesa desenvolvida vai além de uma simples criação culinária: ela é uma representação artística e sensorial do Universo, unindo ciência, emoção, e sabor em uma única experiência. Foi possível perceber que, embora pareçam áreas distintas à primeira vista, ambas compartilham elementos em comum, como a curiosidade, a criatividade e a ciência.

REFERÊNCIAS

CALIXTO, Bruno. **Festival gastro galáctico leva comida, astronomia e arte ao planetário**. Rio de Janeiro: O Globo, 2018. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/rioshow/festival-gastro-galactica-leva-comida-astronomia-arte-ao-planetario-23218072>. Acesso em: 21 abr. 2025.

CANTO, Rodrigo Souza. **História e Cultura da Gastronomia Internacional e Ocidental**. Londrina: Interativas, 2018. Disponível em: https://cm-kls-content.s3.amazonaws.com/201801/INTERATIVAS_2_0/HISTORIA_E_CULTURA_DA_GASTRONOMIA_INTERNACIONAL_E_ORIENTAL/U1/LIVRO_UNICO.pdf. Acesso em: 12 abr. 2025.

CHERMAN, Alexandre. Qual a relação entre a Páscoa e o equinócio de março? Astrônomo explica. *The Conversation*. 2024. Disponível em: <https://revistagalileu.globo.com/sociedade/curiosidade/noticia/2024/03/qual-a-relacao-entre-a-pascoa-e-o-equinocio-de-marco-astronomo-explica.ghtml> . Acesso em: 30 maio 2025.

DIAS, Claudia. **Signos na cozinha**: astrochef combina gastronomia e astrologia. Universal, 2021. Disponível em: <https://www.uol.com.br/universa/noticias/redacao/2021/03/25/signos-na-cozinha-astrochef-combina-gastronomia-e-astrologia.htm> . Acesso em: 30 mar. 2025.

FRANZONI, Eliza. **A astronomia como elemento cultural**, símbolo de identidade e meio de integração. 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) - Universidade nove de Julho, 2016. Disponível em: <https://www.proquest.com/openview/6b54189227cebb9391953d25adb5f469> . Acesso em: 19 abr. 2025.

GOTTESDIENER, Sarah Faith. **Livro da Lua**. Rio de Janeiro: Rocco. 2022.

HARTMANN, Arturo. China comemora o festival da lua a partir do dia 21. Brasil de Fato, 2021. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2021/09/20/china-comemora-o-festival-da-lua-a-partir-do-dia-21/> . Acesso em: 19 maio 2025.

HAUMONT, Raphaël. **Um Químico na cozinha**: paciência da gastronomia molecular. Rio de Janeiro: Zahar, 2016. Disponível em: https://img.travessa.com.br/capitulo/ZAHAR/QUIMICO_NA_COZINHA_UM_A_CIENTIA_DA_GASTRONOMIA_MOLECULAR-9788537815397.pdf . Acesso em: 21 abr. 2025.

NASA. **Space Food**. Texas: NASA, 2006. Disponível em: https://www.nasa.gov/wp-content/uploads/2015/05/167750main_fs_spacefood508c.pdf?emrc=4f7072 . Acesso em: 19 maio 2025.

JEZIK, Sydney. Chefe de classe mundial inventará uma refeição de classe espacial. *Deseret*, 2024. Disponível em: <https://www.deseret.com/lifestyle/2024/06/25/chef-invents-meal-for-space/> . Acesso em: 19 maio 2025

MAYORAL, Olga et al. O que se pensa e se ensina sobre a influência lunar nas plantas na agricultura? Uma perspectiva da física e da biologia. *Agronomia*, [S.l.], v. 10, n. 7, p. 955, 2020. MDPI. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/agronomy10070955> . Acesso em: 17 jun. 2025.

MEEROONA. Jantar no *sublimotion* em Ibiza é uma experiência muito sensorial de tirar o fôlego. 2022. Disponível em: <https://veebrant.com/sublimotion-ibiza> . Acesso em: 19 maio 2025.

MEDEIROS, Symone de Albuquerque. **Introdução à gastronomia**. Recife: Secretaria de Educação e Esportes do Estado de Pernambuco, 2014. Disponível em:

<https://sisacad.educacao.pe.gov.br/bibliotecavirtual/bibliotecavirtual/texto/CadernodeRBIntroduoGastronomiaRDDI.pdf> . Acesso em: 07 abr. 2025.

MELLO, Thiago de Castro; ELIAS, Mateus Abdo; CARMO, Luiz Antônio Mattos. Gastronomia é arte? **Revista Analecta**, Juiz de Fora (MG), v.1, n.1, p. 1-6, nov. 2015. Resumo expandido. Disponível em: https://seer.uniacademia.edu.br/index.php/ANL/article/download/563/pdf_6. Acesso em: 13 abr. 2025.

MILONE, André de Castro *et al.* **Introdução à Gastronomia e Astrofísica**. São José dos Campos: INEP, 2018. Disponível em: https://www.inpe.br/ciaa2018/arquivos/pdfs/apostila_completa_2018.pdf . Acesso em: 21 abr. 2025.

PEARLMAN, Robert Z. O menu de Jantar “Taste the Star” do astronauta apresenta molho de meteorito real. *Space.com*, 2014. Disponível em: <https://www.space.com/25187-astronaut-food-meteorite-sauce-menu.html> . Acesso em: 19 maio 2025.

PPRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico**: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Universidade Feevale, 2013. Disponível em: <https://www.feevale.br/Comum/midias/0163c988-1f5d-496f-b118-a6e009a7a2f9/E-book%20Metodologia%20do%20Trabalho%20Cientifico.pdf> . Acesso em: 15 jun. 2025.

SILVIA, Lorenz Martins *et al.* **Astronomia nas culturas**: falando sobre mitos nas constelações. Rio de Janeiro: OV/UFRJ, 2024. Disponível em: <https://pantheon.ufrj.br/bitstream/11422/24356/1/AstronomiaNasCulturasFalandoDeMitos.pdf> . Acesso em: 23 mar. 2025.

SIXEL, Bernardo Thomas. **Como entender a relação entre planta e planetas**. Piracicaba: Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica, 2008. Disponível em: https://biodinamica.org.br/pdf/plantas_e_planetas.pdf. Acesso em: 09 abr. 2025.

XAVIER, Patrícia Santos *et al.* **A influência da música no consumo dos alimentos**. *Research, Society and Development*, v.11, n.1, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/25495> . Acesso em: 19 abr. 2025.