

SUMÁRIO

RESGATE RECEITA FAMILIAR - KIBE	2
OFICINAS TÉCNICAS GASTRONÔMICAS COM MERENDEIRAS DA REDE DE ENSINO INFANTIL DE CAMPO BOM/RS	3
PFEFFER KÜCHEN	4
A Gastronomia Regional e os Pratos Representativos das etnias formadoras da região ..	5
Encontro dos empreendedores gastronômicos de Campo Bom/RS	6
Pesquisa do boeuf bourgignon	7

RESGATE RECEITA FAMILIAR - KIBE

Paula Gabriela Martins da Costa¹; Hosana Maria Speranza Cimadon²

A pesquisa tem como tema receitas antigas e objetivo principal do trabalho foi resgatar receitas culinárias dos antepassados. O trabalho de pesquisa foi realizado em grupo, onde cada integrante apresentou uma sugestão de receita tradicional da sua família. Após a análise das receitas e discussão no grupo, foi escolhida uma delas para a elaboração do trabalho. A receita selecionada foi a do kibe. O grupo considerou interessante, pois o componente do grupo que trouxe a receita tem origens árabes e acompanha desde criança a sua avó preparando esta iguaria. Após a escolha da receita, foi feita uma pesquisa histórica sobre a mesma. O trabalho de pesquisa histórica serviu para conhecer como foi a vinda dos bisavós da integrante do grupo, do Líbano para o Brasil, os métodos que o avô utilizava na elaboração do kibe até a receita deixada de herança para a avó e, que atualmente é preparada pela família da acadêmica do curso de Gastronomia da Universidade Feevale. Também, foram feitas leituras para saber sobre a Gastronomia árabe, imigração árabe para o Brasil e os costumes dos libaneses. Para essa pesquisa foram utilizados sites, livros de Gastronomia, cadernos de receitas e entrevista. O trabalho foi apresentado em sala de aula para os colegas e professora. E a elaboração da receita foi feita na Cozinha Experimental III da Feevale, onde os colegas da turma puderam confeccionar os kibes e provar. A pesquisa possibilitou o enriquecimento e maior valorização das preparações culinárias dos nossos antepassados.

Palavras-chave: Receita Familiar. Culinária Árabe. Kibe.

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (p_martins13@hotmail.com e cimadon@feevale.br)

OFICINAS TÉCNICAS GASTRONÔMICAS COM MERENDEIRAS DA REDE DE ENSINO INFANTIL DE CAMPO BOM/RS

Bruna Hoffmeister¹; Alexandra Marcella Zottis²

O projeto de extensão continuada “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” está sendo desenvolvido no biênio 2014/2015 e conta com a parceria entre os cursos de Graduação em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade Feevale. Tem como objetivo contribuir para qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural nos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo, por meio de ações extensionistas de educação patrimonial voltados à comunidade escolar de ensino fundamental (estudantes e merendeiras) e empreendedores gastronômicos e turísticos. Nesse sentido, dentre as atividades realizadas estão as oficinas técnicas gastronômicas com as merendeiras da Rede Escolar de Ensino Infantil e Fundamental de Campo Bom que trabalharam com o preparo de pratos das etnias formadoras da região com parte dos ingredientes cultivados por empreendimentos rurais do município com objetivo de sugerir novas formas de preparo no cardápio da merenda escolar. Na primeira oficina técnica realizada em 30 de maio participaram 27 merendeiras e foram preparados pratos das etnias alemã e italiana como o pão recheado, o polpetone de frango com aveia e a polenta mole. Observa-se que na primeira oficina não foi aplicado questionário. A segunda oficina realizada em 27 de junho contou com a participação de 22 merendeiras e abordou as etnias espanhola, alemã e portuguesa e consistiram no preparo de cuca recheada, salada arco-íris, tortilha de sardinha e frango crocante. Ambas as oficinas foram realizadas na cozinha do CEI - Centro de Educação Integrada em Campo Bom e foram orientadas pelos acadêmicos e bolsistas do projeto com a supervisão dos professores. Na ocasião da segunda oficina foi aplicado um questionário ao final da atividade para verificar a percepção dos 22 participantes quanto à atividade. Como resultados constatou-se que dos pratos elaborados, o considerado mais interessante foi a tortilha de sardinha e frango crocante com 41%, a salada arco íris com 77% seguido da tortilha de sardinha e frango crocante com 18% foram considerados os pratos de mais fácil incorporação à merenda escolar e 100% dos participantes consideraram que aprenderam coisas que não sabiam sobre os pratos elaborados na oficina. (Feevale)

Palavras-chave: Oficina. Merendeiras. Gastronômica.

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (bruna-hoffmeister@hotmail.com e alexandraz@feevale.br)

PFEFFER KÜCHEN

Neila Rejani Pilz¹; Hosana Maria Speranza Cimadon²

Este trabalho focou-se no tema receitas antigas e objetivo principal do trabalho foi resgatar receitas culinárias dos antepassados. O trabalho foi realizado em sala de aula onde, formaram-se os grupos e cada um escolheu o tema da pesquisa (filmes ou receitas antigas). O grupo em questão optou pelo tema receitas antigas. Na primeira etapa cada componente do grupo buscou junto aos familiares, vizinhos e conhecidos preparações culinárias antigas e, que continuam sendo executadas até hoje. Após, todos apresentaram suas receitas e discutiram cada uma até selecionar a receita do trabalho, onde a escolhida foi Pfeffer Kuchen, uma receita trazida de Hannover-Alemanha em 1825, pela senhora Joanna Klüger Thiesen. A rota da receita foi Hannover-Copenhague-Rio Grande-Porto Alegre –Campo Bom. A receita original era escrita em alemão gótico que foi reescrita em alemão por uma tia-avó e traduzida por uma filha da Sr^a Joanna. Após foi trazida para Campo Bom pela senhora Helena Thiesen. Os Pfeffer Kuchen (biscoitos), eram costumeiramente feitos dias antes do Natal. Para os alemães, austríacos e seus descendentes a elaboração das bolachinhas é algo muito especial, principalmente no Natal e na Páscoa. Os aromas e sabores nos trazem recordações inesquecíveis dos momentos em família. É geralmente a Vó (Oma), a Mamãe (Mama) ou uma Tia (Tante) que fazem a massa e as crianças auxiliam a cortar, colocar nas formas ou decorar – dependendo da idade, e ainda torcendo muito para que algumas bolachas quebrem ou passem do ponto... Somente assim elas conseguem provar algumas antes do dia do Natal/Páscoa. Pfeffer Kuchen, originalmente da Alemanha, é um biscoito que seu principal ingrediente é o Melado, já que as especiarias utilizadas variavam bastante de acordo com o que havia disponível na localidade onde a receita era feita. O biscoito era feito e armazenado por muito tempo em potes e vidros fechados, já que uma receita rende muitas unidades. Também é bastante utilizado até hoje em cidades alemãs. O grupo apresentou o trabalho em sala de aula para os colegas e professora e na aula seguinte os Pfeffer Kuchen foram confeccionados e degustados por todos. Cabe salientar que a imigração alemã no Brasil ocorreu nos séculos XIX e XX, para várias regiões do Brasil e esse povo muito contribuiu para o enriquecimento da Gastronomia e para a cultura, por isso, a importância do trabalho.

Palavras-chave: BISCOITO.RECEITA.CULTURA

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (neilapilz@gmail.com e cimadon@feevale.br)

A Gastronomia Regional e os Pratos Representativos das etnias formadoras da região

Marinês Barbosa Anzolin¹; Mateus Hamerski¹; Bruna Hoffmeister¹; Maria Claudete Mosmann¹; Eunice Maria Ferreira Guimarães Reichert¹; Daniel Vicente Bonho²; Alexandra Marcella Zottis²; Roslaine Kovalczuk de Oliveira Garcia²

O projeto de extensão continuada “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” está sendo desenvolvido na Universidade Feevale e conta com a parceria entre os cursos de Turismo e Gastronomia. Possui dentre seus objetivos identificar os pratos regionais representativos das etnias formadoras dos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo. A gastronomia do Rio Grande do Sul é formada por uma grande diversidade étnica – alemães, italianos, japoneses, portugueses – e esses povos acabaram misturando-se aos habitantes originais deixando suas marcas na nossa sociedade. Essas marcas podem ser vistas através de hábitos e principalmente da herança gastronômica que nos foi deixada. Dessa forma, durante o momento gastronômico do 10^o Fórum de Turismo e Gestão Pública realizado em 31 de março de 2014, o projeto de extensão “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” buscou investigar a percepção dos participantes quanto à gastronomia regional e à representatividade das etnias formadoras da região dos pratos escolhidos para o cardápio servido no brunch. Quanto aos procedimentos técnicos utilizou-se a aplicação de questionário com perguntas simples e respostas fechadas ao final do brunch organizado pelo curso de Gastronomia. A amostra foi composta por 68 participantes. Dentre os resultados da pesquisa constatou-se quanto ao grau de importância que as questões gastronômicas possuem em relação ao turismo nos municípios e regiões, 79% consideram “muito importante” e 21% “importante”. Quanto à representatividade dos pratos escolhidos para o cardápio, constatou-se que 62% consideram o prato “bolo de banana caramelada”, 88% dos participantes consideraram a “cuca de uva”, 84% consideraram o “bolinho de batata”, 85% o “pão recheado com linguiça fresca e geleia”, 78% consideram o “risotto matambre”, 85% os “frios e salsicha tipo bock” e 90% consideraram os “pães” como representativos das etnias formadoras da região. Através da pesquisa percebeu-se que 99% dos participantes consideram que a oferta gastronômica pode se constituir em importante atrativo turístico, trazendo com isso desenvolvimento para determinada região ou cidade. (Feevale)

Palavras-chave: gastronomia, bunch, turismo, feevale,

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (ma@autoimportadora.com e 0107947@feevale.br)

Encontro dos empreendedores gastronômicos de Campo Bom/RS

Eunice Maria Ferreira Guimarães Reichert¹; Mateus Hamerski¹; Bruna Hoffmeister¹; Marinês Barbosa Anzolin¹; Maria Claudete Mosmann¹; Daniel Vicente Bonho²; Alexandra Marcella Zottis²; Roslaine Kovalczuk de Oliveira Garcia²

O projeto de extensão continuada “Turismo e Gastronomia: unindo sabores e saberes” está sendo desenvolvido no biênio 2014/2015 e conta com a parceria entre os cursos de Graduação em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia da Universidade Feevale. Tem como objetivo contribuir para qualificação da gastronomia regional como atrativo turístico cultural nos municípios de Campo Bom e Novo Hamburgo, por meio de ações extensionistas de educação patrimonial voltados à comunidade escolar de ensino fundamental (estudantes e merendeiras) e empreendedores gastronômicos e turísticos. Nesse sentido, dentre as atividades realizadas está o encontro gastronômico realizado em 26 de junho de 2014 com os empreendedores dos restaurantes de Campo Bom que apresentou o projeto de extensão no contexto da gastronomia regional com uma degustação de pratos das etnias alemã e italiana como pão de laranja, cuca de maçã com passas, salada caprese e lombo suíno com geleia de cebola que foram elaborados pelos acadêmicos e bolsistas do projeto sob a orientação dos professores. Na ocasião foi aplicado um questionário ao final da atividade junto aos 14 participantes com a finalidade de verificar aspectos da qualificação da gastronomia regional. Como resultados estão que 100% consideram que a oferta gastronômica de uma localidade e região pode se constituir em um atrativo turístico, 79% acredita que a gastronomia local e regional pode se constituir em um diferencial dos empreendimentos gastronômicos, 100% consideram que este “encontro” contribuiu para uma reflexão quanto a importância da qualificação da gastronomia regional. Considera-se que este projeto irá oportunizar ao público diretamente envolvido um melhor conhecimento sobre a diversidade gastronômica regional e sensibilizar para a importância de sua qualificação e de seu papel como atrativo turístico cultural da cidade e região. (Feevale)

Palavras-chave: gastronomia, turismo, encontro, projeto, extensão

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (eunicereichert@hotmail.com e 0107947@feevale.br)

Pesquisa do boeuf bourgignon

Tiago Barbosa Macedo¹; Natália Ramos Danielli¹; Camila Fortes Zimmer¹; Roberto Carlos Franklin da Silva¹; Hosana Maria Speranza Cimadon²

O trabalho de pesquisa envolveu o tema Resgate de Receitas Antigas. Esta pesquisa teve como objetivo pesquisar um prato tradicional da família francesa. Decifrar, contextualizar e testar adaptações para o Brasil deste que está entre os pratos franceses mais populares. A proposta foi feita pela professora na disciplina de Introdução à Gastronomia e Nutrição Básica e o trabalho foi realizado em grupo. Cada componente do grupo levou para a sala de aula receitas de família e receitas clássicas que foram lidas e apreciadas por todos do grupo. Para este trabalho foi escolhido o *boeuf bourgignon*. Em pesquisa bibliográfica vimos que é preparado pelo método de braseado e que o *boeuf bourgignon* sofre alterações de acordo com a região ou família que o prepara multiplicando-se em várias receitas o que dificulta saber a origem do prato e, que fica entendido que o nome da preparação está ligado ao vinho recomendado, ao bovino e ao bacon, ingredientes típicos da Borgonha-França.. Na adaptação para o Brasil, incluímos vinho da região da serra gaúcha com redução de 20%, cocção em panela de pressão, e finalização com adição de farinha de trigo para obter um molho em ponto napê mais rápido. A pesquisa foi apresentada em sala de aula para todos os colegas e professora e, posteriormente executada e degustada por todos na Cozinha experimental III da Gastronomia. Concluímos que em todas as versões pesquisadas dessa receita sempre estiveram presentes: o vinho como líquido de cocção, os pedaços de carne bovina e os vegetais aromáticos e, que em cada lugar do mundo as pessoas podem adaptar receitas de acordo com a sua realidade e seus produtos regionais enriquecendo ainda mais a culinária.

Palavras-chave: Gastronomia. Culinária Francesa. Braseado. Boeuf Bourgignon. Vinho.

¹Autor(es) ²Orientador(es)

Email (tiaguicho@gmail.com e cimadon@feevale.br)