



7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

07 a 09 de setembro de 2016



A POSSIBILIDADE DO USO DOS FRUTOS DO CERRADO NA GASTRONOMIA: PRESERVAÇÃO AMBIENTAL E VALORIZAÇÃO DAS COMIDAS TÍPICAS DE NOSSA TERRA.

AUTORES: Wanderson José da Silva (Autor), Alexandre Bernardes Ribeiro (Orientador), Paulo Sergio da Silva (Colaborador)

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; Frutos do cerrado; Meio Ambiente e cultura.

RESUMO:

A realização do Concurso gastronômico da UNITRI foi realizado atendendo uma demanda de trabalhos da disciplina Projeto Integrador em Gastronomia III, o qual abrangeu todas as disciplinas desse período de forma transversal, centralizado na temática “sobremesas”. O objetivo consistiu em oportunizar aos discentes mostrarem suas habilidades a partir de preparações de receitas de sobremesas utilizando como elementos bases as polpas dos frutos do cerrado. A justificativa de sua realização se dá ao fato da necessidade de preservar as árvores produtoras desses frutos, bem como valorizar a cultura local e os conhecimentos das pessoas das comunidades que utilizam esses insumos nas suas receitas. A metodologia adotada para a realização consistiu: Inscrição das receitas; Avaliação das fichas técnicas das receitas; Confecção das receitas; Realização do concurso; Coquetel de encerramento com as sobremesas elaboradas; Identificação da mais autêntica, sendo o chocolate o ingrediente principal. Resultados: Ao todo foram 26 participantes que foram divididos em 13 grupos e foram criados as seguintes receitas. Cassata Preta e Branca; Cesta Crocante de Chocolate com Limão; Charlota de Macadamia ao Leite; Delírio de Chocolate; Duo de Chocolate com Mix de Castanhas Brasileiras; Lágrimas de Chocolate; Rocambole de Chocolate Prestígio; Evereste; Torta Turfada Bicolor; Squeik de Banana e Catupity; Torta de Chocolate e Requeijão; Brownies de Chocolate com manga e Pudim Preto e Branco. Considerações finais: A realização do concurso revela por um lado os frutos já são comercializados em feiras e com grande aceitação popular, apresentam sabores singulares e elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas e sais minerais e podem ser consumidos in natura ou na forma de sucos, licores, sorvetes, geleias, por outro lado registrou-se também que os participantes não tiveram a iniciativa em utilizar frutos do Cerrado brasileiro em suas receitas devido o desconhecimento.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Uberlândia

ISBN: 978-85-93416-00-2

