

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

CEZAR AUGUSTO MOREIRA

**PINTADO AO MOLHO DE TOMATE SELVAGEM
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

SÃO BORJA

2022

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

CEZAR AUGUSTO MOREIRA

**PINTADO AO MOLHO DE TOMATE SELVAGEM
MEMORIAL DESCRITIVO DA DISCIPLINA DE TCC II**

Trabalho apresentado como requisito parcial para a aprovação na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja.

Orientador(a): Me. Gabrielle Assunção Minuzi

Professor(a) de TCC II: Dr^a. Luciana Moroñas Monks

**SÃO BORJA
2022**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

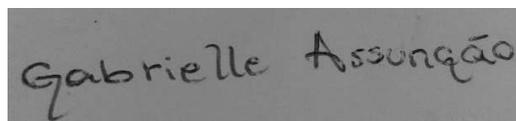
A orientadora, Professora **Me. Gabrielle Assunção Minuzi** e o aluno **Cezar Augusto Moreira**, abaixo assinados, certificam-se do teor do Memorial Descritivo produzido na disciplina de TCC II, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

PINTADO AO MOLHO DE TOMATE SELVAGEM

elaborado por

Cezar Augusto Moreira

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II.



Me. Gabrielle Assunção Minuzi
Orientadora

Cezar Augusto Moreira

Cezar Augusto Moreira
Aluno

**SÃO BORJA
2022**

1 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DA PREPARAÇÃO

No artigo da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, realizou-se uma pesquisa sobre a atividade pesqueira, em especial sobre a pesca feminina no município de São Borja-RS, visando explorar a importância social e econômica desta atividade para o município, em especial para as comunidades ribeirinhas desta região. A pesca é uma das atividades mais antigas que a humanidade desenvolveu para obter alimentos e foi esta atividade escolhida como temática central para este trabalho.

Sou estudante de gastronomia e trago desde a infância a importância da pesca para muitas famílias ribeirinhas. Especialmente as mulheres pescadoras que residem no município de São Borja-RS, elas que em sua luta diária buscam uma melhor qualidade de vida para si e para suas famílias, além da geração de renda que a pesca proporciona para essas mulheres.

A referida atividade desta pesquisa também está ligada à divisão sexual do trabalho, visto que a pesca, muitas vezes é socialmente lida como uma atividade masculina. No transcorrer deste trabalho procurou-se pesquisar diversos temas ligados à pesca, e por não encontrar muitas referências teóricas acadêmicas como livros, teses, dissertações e artigos que abordassem especificamente a temática das mulheres pescadoras ribeirinhas, realizou-se uma pesquisa de campo para compreender a vivência destas mulheres de forma mais profunda.

Para contextualizar a realidade delas, foi indispensável compreender o processo do movimento feminista no Brasil o qual engajou-se concessivas lutas e bandeiras, cuja a principal finalidade dessas lutas é o acesso à igualdade salarial, condições dignas de trabalho, educação, direito de controlar o próprio corpo e a sexualidade.

Após compreender a importância da pesca para estas mulheres, para além da questão econômica, mas também algo que faz parte de suas identidades, objetivou-se enaltecer o peixe, e a criação do prato perpassa a trajetória destas mulheres. Para elaborá-lo levou-se em conta as condições e situações que envolvam o desenvolvimento das trabalhadoras. No decorrer de sua elaboração procurou-se destacar os elementos locais que são referenciais para estas mulheres.

2 TÉCNICAS APLICADAS

Para criação do prato, inspirou-se em preparos típicos realizados pelas pescadoras ribeirinhas, o peixe com pirão é uma combinação muito presente nesta região pelo seu valor nutritivo e valor acessível, e os temperos escolhidos, bem como a forma de temperar também foi inspirado na forma que o peixe é preparado nesta região. Escolheu-se o tomate “selvagem” para acompanhar o peixe, devido ao seu sabor harmonizar e também por ser um alimento fácil de ser encontrado por estas mulheres. Foram escolhidas algumas técnicas que pudessem realçar o sabor deste tomate, seu dulçor e acidez, ele foi acompanhado de pirão feito com farinha de mandioca crua e postas de peixe acomodados sobre uma cama de legumes. O tomate foi transformado em molho e utilizado para finalizar o prato.

A primeira técnica foi cortar o peixe em postas e deixá-lo marinar no suco do limão por dez minutos. A técnica de marinar conferiu ao peixe mais umidade e maciez.

Para o tempero foi utilizado: sal, manjeriço, manjerona e salsinha. Todos os ingredientes foram cortados em *chiffonade* e utilizados em sua totalidade, folhas e caules, para aproveitá-los em sua totalidade. A escolha destas ervas foi para valorizar o insumo local, além de trazer frescor ao preparo.

A cocção foi feita através do calor. O peixe é uma carne com pouca gordura, por este motivo a frigideira utilizada precisa ser de boa qualidade, e também é necessário colocar uma quantidade de gordura suficiente para que o peixe não grude. A gordura escolhida para selar foi a manteiga para conferir mais sabor e untuosidade ao preparo.

Os legumes foram cortados em *julienne*, temperados com sal, salteados na manteiga e flambados com rum, a escolha desta bebida foi devido ao sabor que ela agrega, ao preparo.

Os legumes escolhidos foram cenoura, pimentões e abobrinha. A cenoura possui um dulçor, os pimentões apresentam um sabor mais intenso e a abobrinha um sabor mais suave. Escolheu-se estes legumes devidos aos seus sabores, cores e texturas.

A técnica de cocção dos legumes foi saltar e este é um processo onde utiliza-se uma pequena quantidade de gordura e a frigideira/panela deve estar quente. Para facilitar esta rápida cocção é indicado cortar os legumes em fatias finas. E esta técnica ao ser aplicada em legumes mantém a umidade e textura do preparo.

A técnica de flambar consiste em um processo de cocção, onde álcool é adicionado a uma frigideira quente para criar uma explosão de chamas sobre o alimento.

Para o caldo de peixe foi utilizado água, carcaça do peixe e pimenta dedo-de-moça. Com o caldo de peixe foi feito um pirão com farinha de mandioca crua. Para o molho de tomate, o tomate escolhido foi do tipo “selvagem”. Para o preparo do molho utilizou-se primeiramente a técnica do tomate *concassée*, depois ele foi liquidificado no liquidificador e coado. Após este processo foi acrescentado açúcar refinado. Este processo foi realizado para ressaltar o sabor adocicado do tomate, além de trazer mais cor ao preparo.

3 DESENVOLVIMENTO DA PREPARAÇÃO GASTRONÔMICA

Os testes foram feitos em casa, no primeiro teste não ficou de acordo com o desejado pois o peixe não estava com a cocção desejada e estava faltando tempero. O molho de tomate não ficou espesso.

A escolha dos ingredientes teve uma relação de custos e benefícios por serem facilmente encontrados na natureza da beira do rio, de fácil acessibilidade pois alguns ingredientes são encontrados na beira do rio. Estes insumos são utilizados pelas mulheres pescadoras no seu cotidiano (como o tomate selvagem que é utilizado na culinária ribeirinha sendo agregado a esta preparação um sabor especial). Este prato escolhi porque devido a minha proximidade com a gastronomia ribeirinha e ter sido criado na beira do mesmo, e também por ser um cardápio de pescadores locais além de ter um grande valor nutritivo e também as técnicas utilizadas são de origem indígenas.

O segundo teste foi realizado no laboratório de cozinha prática do IFFAR. Para ajustar a preparação do prato, o peixe foi deixado marinando no limão para tirar um pouco do gosto do peixe e depois salgado e temperado com um pouco de tempero feito na beira do rio e os legumes salteados na manteiga e flambados ao rum no qual agregou um sabor único.

4 DESCRIÇÃO DO RESULTADO DA PREPARAÇÃO



Fonte: O autor, 2022.

Figura 1 – Empratamento.

Conforme a figura 1 apresentada acima, esta preparação teve resultado positivo e também equilíbrio e é composta de todas as características e sabor único devido ao molho de tomate selvagem, ficou com um sabor muito satisfatório, com uma harmonia de sabores, e também apresentou uma textura boa e agradável, e esteticamente o prato ficou com cores e formas bem equilibrados.

A escolha do peixe foi essencial para enaltecer as pescadoras ribeirinhas, valorizando este ingrediente local e o seu tempero com sal e ervas, utilizar a técnica de marinar no suco de limão deu um toque ácido especial, e guarnecer com o pirão e a cama de legumes agregou um sabor único e um visual lindo e colorido ao prato.

Nome do prato:	Pirão de peixe		
Rendimento da receita:	150g	Custo por porção:	R\$ 3,65

N.	Ingredientes	Quantidade Operacional	Quantidade Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
1	cabeças de peixe	2	0,100	unidade	1,00	0,100	unidade	R\$ 10,00	Unidade	R\$ 1,00
2	cebola	0,1	0,100	kg	1,00	0,100	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,30
3	sal	qb	qb	kg	1,00	0,000	kg	R\$ 1,00	kg	R\$ 0,00
4	cebolinha	0,03	0,030	kg	1,00	0,030	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,09
5	salsa	0,04	0,040	kg	1,00	0,040	kg	R\$ 4,00	kg	R\$ 0,16
6	farinha de mandioca crua	110	0,110	kg	1,00	0,110	kg	R\$ 7,00	kg	R\$ 0,77
7	pimenta dedo de moça	1	1,000	unidade	1,00	1,000	unidade	R\$ 1,00	unidade	R\$ 1,00
								Custo dos Ingredientes		R\$ 3,32
								Margem de Segurança	10,00%	R\$ 0,33
								Custo Total da Receita		R\$ 3,65

Modo de Preparo	
Para o caldo de peixe: Em uma panela, adicione água, as cabeças de peixe, a cebola e a pimenta. Deixe o caldo ferver para apurar o sabor. Corte a cebolinha e a salsinha em chiffonnade e reserve. Para o pirão: Em uma panela, adicione a farinha de mandioca, o sal e o caldo e mexa bem, siga mexendo e adicione mais caldo se necessário, até cozinhar bem a farinha e o pirão ficar na consistência desejada. Finalize	
Interpretação	
Mise en Place / Utensílios	
Panela, Tigela, Faca, Colher, Espátula	

Fonte: O autor, 2022.

Quadro 3 – Ficha técnica: Peixe ao molho de tomate selvagem.

Nome do prato:	Peixe ao molho de tomate selvagem		
Rendimento da receita:	400g	Custo por porção:	

N.	Ingredientes	Quantidade Operacional	Quantidade Líquida	Unidade	Fator de Correção	Quantidade Bruta	Unidade	Preço Unitário	Unidade	Custo Total
1	salsa	kg	0,030	kg	1,00	0,300	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,90
2	cebolinha	kg	0,020	kg	1,00	0,200	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,60
3	mangerona	kg	0,020	kg	1,00	0,300	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,90
4	manjeriço	kg	0,030	kg	1,00	0,300	kg	R\$ 4,00	kg	R\$ 1,20
5	um dente de alho	unidade	1,000	unidade	1,00	1,000	unidade	R\$ 0,10	unidade	R\$ 0,10
6	sal	q.b	0,010	qb	1,00	0,100	qb	R\$ 1,00	qb	R\$ 0,10
7	manteiga	kg	0,090	kg	1,00	0,090	kg	R\$ 10,00	kg	R\$ 0,90
8	tomate selvagem	kg	0,100	kg	1,00	0,600	kg	R\$ 6,00	kg	R\$ 3,60
9	postas de peixe	kg	0,350	kg	2,00	0,350	kg	R\$ 35,00	kg	R\$ 12,25
10	Açúcar	kg	0,010	kg	0,00	0,000	kg	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,30
						Custo dos Ingredientes				R\$ 20,85
						Margem de Segurança			10,00%	R\$ 2,09
						Custo Total da Receita				R\$ 22,94

Modo de Preparo

Corte o peixe em postas e coloque-o em uma tigela, esprema o suco de 1 limão e deixe-o marinar por 10 minutos. Higienize e corte as ervas em chiffonnade. Em uma frigideira, adicione e manteiga e deixe-a aquecer, adicione o peixe, o sal e as ervas e deixe o peixe dourar. Para o molho: Corte o tomate em 4 partes, leve-o para uma panela, deixe-o refogar com manteiga e sal e açúcar. Após o tomate estar macio, leve o molho para ser liquidificado. Volte o molho para panela para ele reduzir e ficar mais espesso.

Interpretação

Mise en Place / Utensílios

Tábua, Faca, Espátula, Frigideira, Tigela, Panela, Colher

Fonte: O autor, 2022.