receita de família

As receitas e as histórias trazidas por vocês na fase 1 desta Cult são realmente emocionantes e parecem muito saborosas.

Mia Couto, escritor e biólogo moçambicano, escreveu uma vez  **‘cozinhar é um modo de amar os outros’**. O que faz uma comida, uma experiência gastronômica, ser inesquecível para alguém? Que poder existe em um prato, em uma taça de bebida, em um momento, que marca a nossa vida de uma forma tão especial? O conceito de **culinária afetiva**  começa a fazer sentido.

Então, vamos estudar as receitas de suas famílias! Esta é a receita apresentada pelo Theo, do oitavo ano.

Bolinho De Boteco

Ingredientes:

- 1kg de carne moída

- Aproximadamente 250g de farinha de rosca

- 1 ovo

- Cheiro verde a gosto

- Sal a gosto

- Páprica defumada a gosto

Modo de Preparo:

Coloque toda a carne moída em um recipiente. Vá adicionando aos poucos a farinha de rosca e misturando com a carne. Quebre um ovo e coloque-o na massa. Continue a misturar até obter uma massa homogênea. Depois, faça bolinhas de aproximadamente 50g e frite-as até chegar ao ponto desejado (Sugestão de uso da air fryer.). Se você estiver usando a air fryer, deixe por cerca de 10m a 15 min.

História da Receita:

Há muitos anos, o meu avô tinha um pequeno boteco na cidade de Alvorada. Uma das comidas mais pedidas era o Bolinho de Boteco. Porém, infelizmente, o boteco faliu. Mesmo assim ele me ensinou algumas dessas receitas, e eu as adaptei, pois originalmente não ia páprica, não usava farinha de rosca e sim pão, e usava cachaça para fritar os alimentos.

Hoje em dia ele não faz mais isso, porém eu continuo fazendo na janta, de vez em quando.



Como saber se o ovo está estragado

Além de, claro, observar a data de validade na embalagem do alimento, é possível **saber quando um ovo está estragado** ou bom para o consumo.

Observe a casca do ovo: Em alguns casos, é possível perceber quando um ovo está estragado apenas observando sua casca. Se ela está viscosa ou apresenta rachaduras, evite consumir o alimento, já que os sinais podem indicar presença de bactérias.

Se o ovo boiar esta estragado? O teste de flutuação do ovo também é conhecido e eficaz para descobrir se o alimento está bom para consumo. Coloque o ovo em um copo ou tigela cheio de água e observe: se ele afundar, está fresco. Se o ovo boiar, está estragado e deve ser descartado.

Barulho no ovo: Segure o ovo perto do ouvido e chacoalhe. Se não ouviu qualquer som, ótimo, ele está fresco e pode ser consumido. No entanto, se ao realizar o teste você escutar barulhinho do líquido se movendo, o alimento provavelmente está estragado.

Questão 1

I. Agora que você já sabe identificar o ovo bom para consumo, reflita e responda (não pesquise, queremos saber a sua hipótese sobre o assunto!): como explicar essas observações sobre o ovo, cientificamente?

II. Se o Theo quiser deixar o bolinho aerado e acrescentar as claras de ovo em neve, como poderíamos explicar o problema: “O que a clara de ovo tem que faz com que a clara em neve fique crescida e dura, sem colocar nada, só batendo com o garfo.” **?**

**Questão 2**

**Para utilizar a receita no boteco do avô, a quantidade de ingredientes teria que ser bastante aumentada.** Transforme as informações da receita em padrões generalizáveis, por exemplo, usando as quantidades em números fracionários e equivalentes às quantidades da receita original. Por exemplo: para uma porção de carne, use um quarto da mesma medida de farinha de rosca. (esse exemplo não vale! Crie o seu modo de expressar.)

****

**Käsespätzle mit Schnittlauch**

A receita especial da família da Mayara é um nhoque de queijo e cebolinha alemão da Suábia.

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo

1 ovo (60g sem a casca)

L de leite (1 L = 1 Kg)

1 maço de cebolinha (150 g)

500 g de queijo ralado

1 pitada de sal

200 g de manteiga

3 cebolas (1 cebola média = 120 g)

1 pitada de pimenta branca

Como fazer

Misturar L de leite e a cebolinha no liquidificador. Misturar a farinha, o ovo, a mistura de leite e cebolinha e uma pitada de sal na batedeira e ir colocando leite até a massa ficar homogênea. Deixar descansar por 30 minutos. Por mais leite ou farinha até a massa ficar consistente.

 Ralar o queijo. Cortar as cebolas em rodelas. Colocar um pouco de manteiga em uma pequena panela e refogar a cebola até ficar dourada.

Colocar 10 L de água e duas colheres (de chá) de sal em uma panela grande e esperar ferver. Ao ferver, colocar da massa na panela passando pelo spätzlehobel. Deixar cozinhar. Tirar os “nhoques” da água com uma peneira. Repetir esse procedimento três vezes.

Por os “nhoques” em uma tigela e colocar a cebola, a manteiga e a pimenta branca.



Questão 4

Uma receita de Käsespätzle mit Schnittlauch leva diversos ingredientes. Na frente de cada um deles, acrescentamos o peso médio. Qual é, em média, o peso total da receita pronta? Mostre seus cálculos e apresente o resultado em gramas.

Questão 5

Escolha uma das receitas e apresente os seus ingredientes ilustrados.

