

Introdução à Gastronomia



A História da Gastronomia no Brasil

Primeiras Influências

Os índios, na época do descobrimento, comiam basicamente, inhame, semente e frutos. A farinha de biju, tão popular em regiões como norte e nordeste, era indispensável.

A principal proteína era o peixe, e o condimento essencial usado por eles era a pimenta.

Produziam bebida alcoólica a partir de fermentação da mandioca e também vinhos de frutas como o caju.



Quando os Portugueses chegaram ao Brasil, trouxeram bois, vacas, ovelhas, porcos, galinhas, patos; plantaram diversos frutos, legumes e temperos. O pirão, famoso acompanhamento de pratos a base de frutos do mar, surgiu quando os portugueses resolveram utilizar suas técnicas culinárias e adicionar caldos à farinha de mandioca, que era o alimento do dia a dia, mas a maior contribuição da culinária portuguesa, certamente foram os doces.

Quando os negros criaram o fubá, eles criaram bolos, canjicas e pudins. O milho era um dos alimentos mais utilizados na alimentação dos escravos, e foi daí que surgiu o fubá e o angu. A garapa, ou caldo de cana, surgiu pelas mãos dos negros, que tinham acesso à cana-de-açúcar e dela extraíam seu suco.



Inspirado nas primeiras influências da nossa culinária, faça um prato que tenha como ingrediente principal o milho. Pode ser um prato doce ou salgado. Tire fotos, e envie a receita e a opinião das pessoas que comeram o seu prato. Essencial que você aproveite o momento para aprender as boas práticas na cozinha e executar. Bom apetite!