

# Introdução à Gastronomia



## A gastronomia regional

### Região Norte

Na região da floresta amazônica, a influência é indígena, mas também européia e nordestina. Podemos dizer que a cozinha da Amazônia é a que mais se destaca e cresce no Brasil. Seus sabores excêntricos, ácidos e muitas vezes anestésiantes estão sendo cada vez mais explorados e apreciados pelos grandes chefes de cozinha. Cada vez mais surgem restaurantes que usam ingredientes da Amazônia em seus cardápios.



caldo feito com tucupi (molho feito de mandioca brava) e goma (farinha de tapioca), para quebrar a acidez. As folhas de jambu dão um toque especial, pois anestesia levemente a boca.



Bolinho de pirarucu com molho de tucupi



Sorvete de tucumã



Pato no tucupi

Outros produtos muito utilizados são o guaraná, o açaí, o cupuaçu e, atualmente, o bacuri, que está entre as frutas que vêm ganhando destaque na culinária, sendo muito utilizado na fabricação de doces, sorvetes e sucos.

Na cozinha amazônica, o fundamental é o molho, combinando-se o limão, a pimenta, o sal e o alho. O jambu também é muito apreciado. A principal característica desta erva é que ao comê-la a pessoa fica com a língua e a boca ardendo como se tivesse sido anestesiada.



A tapioca também está presente na culinária da região norte, desde sempre. Então, faça a sua receita de tapioca, saia do óbvio e use a tapioca como base para uma excelente prato. Fotografe e envie a receita da sua criação.