

Introdução à Gastronomia



A gastronomia regional

Região Sul

As bases da culinária da região Sul também estão nos índios, portugueses e negros, mas diferente de outras regiões, o Sul sofreu forte influência de outros imigrantes: italianos e alemães no Rio Grande do Sul e Santa Catarina, e poloneses e ucranianos no Paraná.

Culinária Paranaense



O prato mais conhecido da região paranaense é certamente o barreado. Os ingredientes que compõem o barreado são: carne, toucinho e temperos.

O nome do prato vem da expressão "barrear" a panela, uma espécie de lacre feito com um pirão cinza com farinha de mandioca e água, para evitar que o vapor escape e o cozido seque depressa. Influência da gastronomia portuguesa.

Outro prato típico da região é o carneiro no buraco, que consiste num cozido de carneiro com legumes e frutas (opcional). Primeiramente, abre-se um buraco na terra, com cerca de 2 metros de profundidade. Em seguida, queima-se a lenha e abaixa-se o tacho de ferro com os ingredientes. O próximo passo é tampar o buraco com tábuas e folhas de bananeira e aguardar 6 horas, para cozimento perfeito.



O uso do fogo de diferentes maneira define muitas práticas culinárias e dá diferentes aromas e texturas aos pratos. Pesquise na culinária cearense, pratos semelhantes ao carneiro no buraco, onde usamos técnicas não muito convencionais. Aprofunde sua pesquisa e nos conte porque é tão importante ter conhecimento de diferentes técnicas na culinária e estar sempre estudando e aperfeiçoando as formas de cozimento dos alimentos.