

A COZINHA CEARENSE NA GASTRONOMIA BRASILEIRA

IX Encontro de Experiências Estudantis

Paulo Henrique Ribeiro dos Santos, Leopoldo Gondim Neto

A culinária cearense é o resultado de uma mistura de culturas - portuguesa, tupi, afro - em proporções desiguais. Herdamos dos portugueses as sopas, os caldos, os cozidos de carnes e peixes, os doces temperados com cravo canela e erva doce. Dos índios, herdamos as papas e todos derivado da mandioca (Barroso). A culinária cearense pode ser caracterizada entre as regiões, como no sertão, na serra e no litoral, cada região tem as suas receitas com características próprias, embora as diversas preparações possam ser vistas em todas as regiões, como o baião-de-dois, a paçoca, a carne do sol com jerimum, a peixada cearense e a salada de feijão verde (Rocha). Este trabalho tem como objetivo situar a gastronomia cearense dentro da região nordeste mostrando os principais ingredientes de sua cozinha e suas preparações. A pesquisa foi feita através de material bibliográfico, revistas, mídias digitais como a TV e a internet, fazendo o levantamento de todos os ingredientes e preparações mais comum na cozinha cearense e que seriam realizadas na disciplina de Brasileira II do curso de Gastronomia da universidade federal do Ceará. Os ingredientes seriam: caranguejo, tilápia, camarão, coco, maxixe, feijão de corda, galinha caipira, queijo coalho, manteiga da terra e nata, e as preparações: quebra-queixo, cocada, feijão-verde, peixada cearense, baião-de-dois, casquinha de caranguejo, frango na lata e maxixada. Espera-se que no final da disciplina possamos reconhecer a nossa cozinha cearense aplicando corretamente os ingredientes nas preparações e conhecer suas origens desde a natureza até a finalização do prato.

Palavras-chave: cozinha cearense. preparações. gastronomia.