

Thais Fernanda Leite Madeira
Rebeca Souza de Miranda

*O cozinhar como uma
dimensão do cuidar*

EXPERIÊNCIAS, AFETOS E AMORES ENTRE
CRIANÇAS E FAMÍLIAS EM TEMPOS DE
PANDEMIA

O cozinhar como uma dimensão do cuidar
experiências, afetos e amores entre crianças e famílias em
tempos de pandemia

Thais Fernanda Leite Madeira

Rebeca Souza de Miranda

São Carlos

2021



© 2021 by Thais Madeira, Rebeca Miranda

Direitos dessa edição reservados à Comissão Permanente de Publicações Oficiais e
Institucionais - CPOI

É proibida a reprodução total ou parcial desta obra sem a autorização expressa do Editor.

Projeto Gráfico e Editoração eletrônica: Rebeca Souza de Miranda

Revisão Gramatical e Ortográfica: Thais Fernanda Leite Madeira e Rebeca Souza de Miranda

Normalização e Ficha Catalográfica: Marina P. Freitas CRB-8/6069

Dados internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)

Madeira, Thais.

Livro de receitas UAC. O conzinhar como uma dimensão do
cuidar: experiences, afetos e amores entre crianças e famílias
em tempos de pandemina / Thais Madeira, Rebeca Miranda. --
São Carlos : UFSCar/CPOI, 2021.

42 p.

ISBN: 978-65-86558-44-9

1. Atenção psicossocial. 2. Universitários. 3. Acolhimento. I.
Título.



Reitora
Ana Beatriz de Oliveira
Vice-Reitor
Maria de Jesus Dutra dos Reis

As crianças e famílias que compartilharam conosco momentos de afeto, trocas e amores durante a Pandemia do Covid19



Sumário

Apresentação.....6

Primeiras Experiências.....7

Receitas Doces

1 Bolo de cenoura no micro-ondas.....8

2 Bolo de cenoura.....9

3 Bolo Verde10

4 Panqueca Doce.....11

5 French toast.....12

6 Mousse de maracujá.....13

7 Mousse de leite em pó.....14

8 Bolo de maçã com canela.....15

9 Panquecas.....16

10 Bolo de abobrinha.....17

11 Bolo de chocolate.....18

12 Muffin de banana com aveia.....19

13 CupCake de chocolate.....20

14 Bolo de chocolate com cobertura.....21

Receitas Salgadas

15 Muffin de espinafre com queijo.....23

16 Bolinho de brócolis.....24

Sumário

Aquisição pelo registro.....	25
1 Brownie de Nescau.....	26
Registro da receita feito pela Alicia.....	27
2 Brigadeiro de colher.....	28
Registro da receita feito pela Amábile.....	29
3 Crepioca.....	30
Registro da receita feito pelo Enrico.....	31
4 Gelatina Mosaico.....	32
Registro da receita feito pelo Ian.....	33
5 Biscoito de Amido de milho.....	34
Registro da receita feito pela Julielle.....	35
6 Gelatina Mosaico	36
Registro da receita feito pela Laura.....	37
7 Bolo de chocolate.....	38
Registro da receita feito pelo Lorenzo.....	39
8 Mouse de morango.....	40
Registro da receita feito pela Manuela.....	41
9 Torta de bolacha Negresco com mousse de limão.....	42
Registro da receita feito pelo Miguel.....	43
10 Smoothie de Amora.....	44
Registro da receita feito pela Valentina.....	45
13 CupCake de chocolate.....	46
Registro da receita feito pelo Vinicius Gobato.....	47

Apresentação



O livro de receita das famílias das crianças do Grupo 5 do período da tarde da Unidade de Atendimento à Criança da UFSCar surgiu em meio à Pandemia da Covid19 e se constitui como um momento de trocas, de afetos, de amores, do cotidiano, da rotina e que vão além de receitas saborosas. Nesse momento de isolamento o ato de cozinhar é tão importante porque propicia uma socialização dentro de casa, de sentar-se à mesa, conversar, ensinar às crianças esse processo mágico e, principalmente do resgate do cozinhar em casa.

Cozinhar é uma experiência cultural e social, além de exigir um misto de curiosidade e desejo de aprender. E isso às crianças demonstraram durante essa jornada que trilhamos com as trocas de receitas, dividindo o espaço da cozinha com suas famílias. Assim, neste livro de receitas estão reunidas algumas destas experiências amorosas a partir das receitas que cada família preparou e socializou.

Agradecemos a todas as famílias pelo carinho com que acolheram nossos convites e pelo tempo que destinaram à preparação com às criança e pelo compartilhamento de suas receitas. Desejamos que os leitores saboreiem cada uma das receitas aqui compartilhadas.

Como afirma Mia Couto: Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é serviço.

Cozinhar é um modo de amar os outros."

Muito amor para todos nós!!!

Com amor,

Profas. Thais Madeira e Rebeca Miranda

Primeiras experiências

EXPERIÊNCIAS NO GRUPO 4

Vivências culinárias que se constituíram como momento de troca, de afetos, de amores, do cotidiano, da rotina e que vão além de receitas saborosas ...



Bolo de cenoura no micro-ondas

INGREDIENTES

- 3 cenouras médias
- 3 ovos 1 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada com uma tampinha de fermento
 - Cobertura
- Chocolate amargo em pó
- 3 colheres de leite
- 1/2 colher de margarina
- 2 colheres de açúcar

Fotografia 1- Alicia



Fonte: Família da Alicia

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador colocar os ovos, o óleo e as cenouras. bater por 3 minutos para sumir o cheiro dos ovos.
2. Em uma vasilha a parte colocar os secos. Misturar os dois, mexer bem.
3. Levar ao microondas por 10 minutos(em forma apropriada) enquanto isso fazer a calda, é só levar tudo ao fogo e mexer sempre até que engrosse. Se preferir leve ao microondas, mas sempre parando para mexer porque ela cai e pode queimar.
4. Colocar em cima do bolo ainda quente. Se o bolo for feito na forma de silicone ele sai super fácil passando um pouco de óleo na forma e não quebra.



Fotografia 2 - Alicia



Fonte: Família da Alicia



Bolo de cenoura

INGREDIENTES

Massa

- 3 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) fermento
- 3 cenouras grandes picadas
- 3 ovos

Cobertura

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) chocolate
- 4 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

1. Bater a cenoura, o óleo, o açúcar e as gemas no liquidificador
2. Juntar numa tigela a farinha, o fermento e o cremem batino no liquidificador, e por último as claras em neve
3. Levar ao forno para assar numa forma untada
4. Em uma tigela misturar com uma colher as farinhas e fermento.
5. Acrescentar à mistura no liquidificador
6. Assar no forno a 250 graus por 30 min. em forma de furo untada
7. Colocar os ingredientes da cobertura no fogo para ferver e despejar já assado e ainda quente.



Fonte: Família da Amábile

Bolo verde

INGREDIENTES

- 3 folhas de couve
- 200 ml de leite
- 3 ovos
- 2 ½ xícaras de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 colher (sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bater a couve, o leite e os ovos. Coar a mistura e reservar.
2. Em um recipiente bater a farinha, o açúcar e o óleo. Acrescentar ao poucos a mistura verde.
3. Acrescentar o fermento e levar para assar por 45 minutos a 180° C.
4. Depois de desenformado, você pode fazer uma cobertura para o bolo misturando uma lata de leite condensado e dois limões.

Fotografia 5 - Enrico



0110G463544

Fonte: Família do Enrico

Fotografia 6 - Ian



Fonte: Família do Ian

Panqueca doce

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 1 ovo
- 1 colher (chá) sal

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos levemente, junte o leite, a manteiga e o açúcar.
2. Adicione a ferinha de trigo, o fermento e o sal.
3. Em uma tigela misturar com uma colher as farinhas e fermento.
4. Modele as panquecas numa frigideira antiaderente untada com manteiga
5. Sirva com mel, geleia, frutas ou iogurte.

Fotografia 7 - Ian



Fonte: Família do Ian

Fotografia 8 - Karen



Fonte: Família do Karen

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 colher de canela
- 2 colheres de açúcar
- Torradas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misturar os ovos, o açúcar e a canela. Mergulhar as torradas na mistura. Aqueça uma frigideira e coloque as torradas para fritar. Deixe dourar os dois lados e sirva com frutas ou geléia.

Mousse de Maracujá

INGREDIENTES

- 3 caixas de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 suco de maracujá

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes no liquidificador e depois bater
2. Colocar o mousse em um recipiente
3. Levar geladeira
4. Servir quando estiver firme



Mousse de leite em pó

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara de leite em pó
- 6g (1/2 pacote) de gelatina sem sabor
- 100g chocolate branco ralado
- cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

1. Bater todos os leites no liquidificador até homogeneizar.
2. Dissolver a gelatina no microondas.
3. Acrescentar a gelatina dissolvida ao creme e bater por mais 5min.
4. Levar à geladeira por 3h antes de servir
5. Decorar com raspas de chocolate branco e cerejas

Fotografia IO - Leonardo



Fonte: Família do Leonardo



Bolo de maçã com canela

INGREDIENTES

- 3 maçã fuji (grande)
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) canela em pó
- 1 colher (sopa) fermento em pó

Fotografia II- Miguel



Fonte: Família do Miguel

MODO DE PREPARO

1. Descasque as maçãs descartando as sementes e reservando as cascas
2. Pique as maçãs em cubinhos médios
3. no liquidificador bata as cascas da maçã juntamente com o óleo e os ovos
4. Em uma tigela peneire a farinha e o açúcar. Acrescente a canela e o fermento
5. Mexa bem e acrescente a mistura do liquidificador e continue mexendo
6. Após misturar bem acrescente as maçãs picadas e mexa mais um pouco
7. Utilize uma forma com 22 cm com um buraco no meio. Untada com margarina e enfarinhada
8. Coloque a mistura na forma e espalhe açúcar com canela por cima, antes de ir ao forno, para criar uma casquinha
9. Deixe assar no forno a 180° C por 40 min. Depois apague o fogo e deixe por mais 5 min

Fotografia I2- Miguel



Fonte: Família do Miguel



Panquecas

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 copo de leite morno
- 1/2 xícara de mel
- 1 colher (sopa) manteiga
- Essência de baunilha a gosto
- 4 colheres (sopa) de farinha de aveia com amêndoas
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (café) sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Para cobertura creme de avelã com creme de leite e frutas

MODO DE PREPARO

1. Bater os ovos, mel, leite, manteiga e a baunilha no liquidificador por um minuto.
2. Acrescentar as farinhas, o sal e o fermento.
3. Aqueça uma frigideira em fogo baixo e deposite uma quantidade de massa fazendo pequenos círculos. Para facilitar você pode colocar a massa em uma embalagem com um bico dosador
4. Deixe dourar dos dois lados
5. Com as pancakes prontas você pode cobrir com creme de avelã misturado com creme de leite e decorar com frutas como banana e morango.

Fotografia 13- Pancakes do Mustafa



Fonte: Família do Mustafa

Fotografia 14- Mustafa



Fonte: Família do Mustafa

Bolo de abobrinha

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 abobrinha
- 1/2 banana nanica
- 2 ovos
- 1 copo de açúcar
- 3/4 copo de óleo de girassol
- 1 e 1/2 copo de farinha branca
- 1 e 1/2 copo de farinha integral
- 2 colheres (sopa) fermento químico

Fotografia 15- Nabi



Fonte: Família do Nabi

MODO DE PREPARO

1. Bater abobrinha, banana, ovos, açúcar e óleo no liquidificador
2. Em uma tigela misturar com uma colher as farinhas e fermento.
3. Acrescentar à mistura no liquidificador
4. Assar no forno a 250 graus por 30 min. em forma de furo untada

Fotografia 16 - Nabi



Fonte: Família do Nabi

Bolo de chocolate

INGREDIENTES

- 3 copo de farinha de trigo
- 1 copo de chocolate
- 1 copo de água quente
- 1 copo de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo de água quente
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

1. Em um tigela coloque o ovos, chocolate, trigo, açúcar, mexa bem
2. Coloque água quente, mexa até ficar no ponto certo
3. Acrescentar o fermento em pó e misturar suavemente
4. Levar ao forno por 30 minutos



Fotografia 17 - Rebeca

Fonte: Família da Rebeca



Muffin de Banana com aveia

INGREDIENTES

- 3/4 xícaras de bananas bem maduras e amassadas (2 bananas médias)
- 1 ovo grande
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal ou canola
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de aveia
- 1 3/4 colher (chá) de fermento
- 1/2 colher (chá) canela em pó
- 1/4 colher (chá) sal
- 3/4 colher de extrato de baunilha
- 1/4 xícara de açúcar
- 2/3 xícara de farinha integral

Fotografia 18 - Valentina



Fonte: Família da Valentina

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180° C
2. Em uma tigela, misture as bananas amassadas, o óleo, o ovo e o extrato de baunilha; misture bem e reserve
3. Em outra tigela, misture a farinha e os demais ingredientes
4. Adicione os ingredientes secos na mistura de banana até obter uma mistura homogênea (não precisa misturar muito)
5. Unte 9 copinhos da fome (ou use forros de papel) e divida a massa uniformemente entre os 9 copos
6. Asse por 16 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo

Fotografia 19- Valentina



Fonte: Família da Valentina

INGREDIENTES

- 2 xícaras farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara chocolate em pó
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) fermento em pó
- 1 colher (café) bicabornato de sódio

MODO DE PREPARO

Peneire todos os ingredientes secos. Adicione os líquidos e misture tudo até incorporar. Coloque nas forminha e leve ao fogo médio por 12 a 15 minutos. Fure com um palito e se sair limpo está pronto



Fonte: Família do Vinicius Gobato

Bolo de chocolate com cobertura

INGREDIENTES

Massa

- 5 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de creme de leite (ou até dar o ponto)
- Coco ralado ou chocolate granulado ou nozes picadas ou raspas de chocolate a gosto para cobrir

Calda

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Massa

1. Bata as claras em neve bem firmes, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar, e continue batendo
2. Depois o leite bem aos pouquinhos, desligue e peneire para cima da massa a farinha e o chocolate e mexa delicadamente
3. Coloque o fermento e misture, a massa deve ficar bem leve e fofo parecendo espuma, por isso coloque o leite aos poucos para não perder o ponto.
4. Coloque em uma forma (mais ou menos 26x33 cm ou de 30cm de diâmetro) untada e enfarinhada (se preferir unte a forma e polvilhe chocolate em pó substituindo a farinha, assim o bolo ficará mais escurinho)
5. Asse em forno médio, até que enfando um palito ele saia limpo, mais ou menos 15 minutos, dependendo do forno.

Recheio

1. Leve ao fogo médio/baixo em uma panela: o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina até desgrudar da panela (ponto de brigadeiro),
2. Espere esfriar e acrescente o creme de leite aos poucos e vá mexendo até ficar bem cremoso e fácil de espalhar.

Calda

1. Misturar tudo e levar em fogo alto até que reduza pela metade.

MONTAGEM

1. Corte o bolo em 2 partes molhe com a calda e recheie e cubra com o recheio de brigadeiro.
2. Polvilhe coco ralado ou nozes ou chocolate granulado ou em raspas e sirva.

Fotografia 22- Vinicius Moreira



Fonte: Família do Vivicius Moreira

"Cozinhar é fazer poesia
para ser degustada"

Autor desconhecido



Muffin de Espinafre com queijo

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (pode ser substituído por amido de milho)
- 1 xícara (chá) de farinha de aveia (pode ser substituído por farinha de arroz)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de folhas de espinafre
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ xícara (chá) de muçarela cortada em cubinhos
- 1 colher (sopa) de gergelim preto (pode ser substituído por linhaça)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- Tomate cereja a gosto
- Cebolinha e salsinha à gosto



MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte uma fôrma de muffin ou 8 forminhas individuais de empadinha com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Numa panelinha, derreta a manteiga.
3. No liquidificador, bata o leite e o espinafre (coloquei salsinha e cebolinha também) Junte os ovos e a manteiga derretida e bata novamente. Reserve.
4. Numa tigela grande, peneire as farinhas, o fermento, o açúcar e o sal. Faça um buraco no centro e despeje a mistura de espinafre. Misture com uma colher até a farinha absorver todo o líquido.
5. Coloque 2 colheres (sopa) de massa em cada forminha, salpique com os pedaços de queijo e tomate, cubra com mais 1 colher de massa e polvilhe com o gergelim preto (ou linhaça) Leve ao forno por 20 minutos.
6. Retire os muffins da assadeira e coloque sobre uma grade para esfriar. Sirva mornos ou à temperatura ambiente.

Fotografia 23- Professora Thais



Fonte: Autora

Bolinho de Brócolis

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 100 gramas de creme de leite fresco ou meia caixinha de creme de leite
- 1 brócolis cozido no vapor
- 100 gramas de queijo branco cortado em cubos
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- sal e pimenta do reino a gosto
- Salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com o creme de leite
2. Adicione o queijo branco e o brócolis cortado em pedaços menores
3. Temperar com sal, pimenta, salsa e cebolinha
4. Acrescentar o fermento e misturar suavemente
5. Despejar o mistura em uma forma untada e colocar o queijo ralado por cima
6. Levar ao forno em temperatura média por 15 minutos ou até que o queijo gratine
7. Para acompanhar, você pode fazer um creme misturando um iogurte natural com o suco de um limão

Fotografia 24 - Estagiária Rebeca



Fonte: Autora

Fotografia 25- Bolinho da Rebeca



Fonte: Autora

Aquisição pelo Registro

EXPERIÊNCIAS NO GRUPO 5

**Ao cozinhar criamos significados e
representações em nossas vidas, ativamos e
resgatamos memórias ...**



Brownie de Nescau

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3/4 xicaras de farinha
- 1 e 1/2 xícara de Nescau
- 3/4 de açúcar
- 6 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture tudo e coloquei para assar em uma forma untada e pequena por 42 minutos em fogo baixo.



Fotografia 26 - Alicia



Fonte: Família da Alicia

Registro da Alicia

Fotografia 27- Registro da receita feito pela Alicia

RECEITA DE BROWNIE DE
NESCOAU
3 OVO
3/4 FARINHA
3/4 NESCOAU
3/4 AÇÚCAR
68 MANTEIGUA
MISTURE TUDO
COLOQUE PARA ASSAR EM
UMA FORMA UNTA DA E
PEQUENA POR 2 MINUTOS
EM FOGO BAIXO
ALICIA AUGUSTO
TURATI

Fonte: Família da Alicia



Brigadeiro de colher

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata (medida) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Leve ao forno o leite condensado com o leite integral, o chocolate em pó e a margarina até o ponto de brigadeiro molinho
2. Junte as caixas de creme de leite, misture e deixe no fogo até pegar novamente o ponto de brigadeiro mole
3. Distribua em copinhos e decore com granulado
4. Rendem 70 copinhos de café (50 ml) pela metade

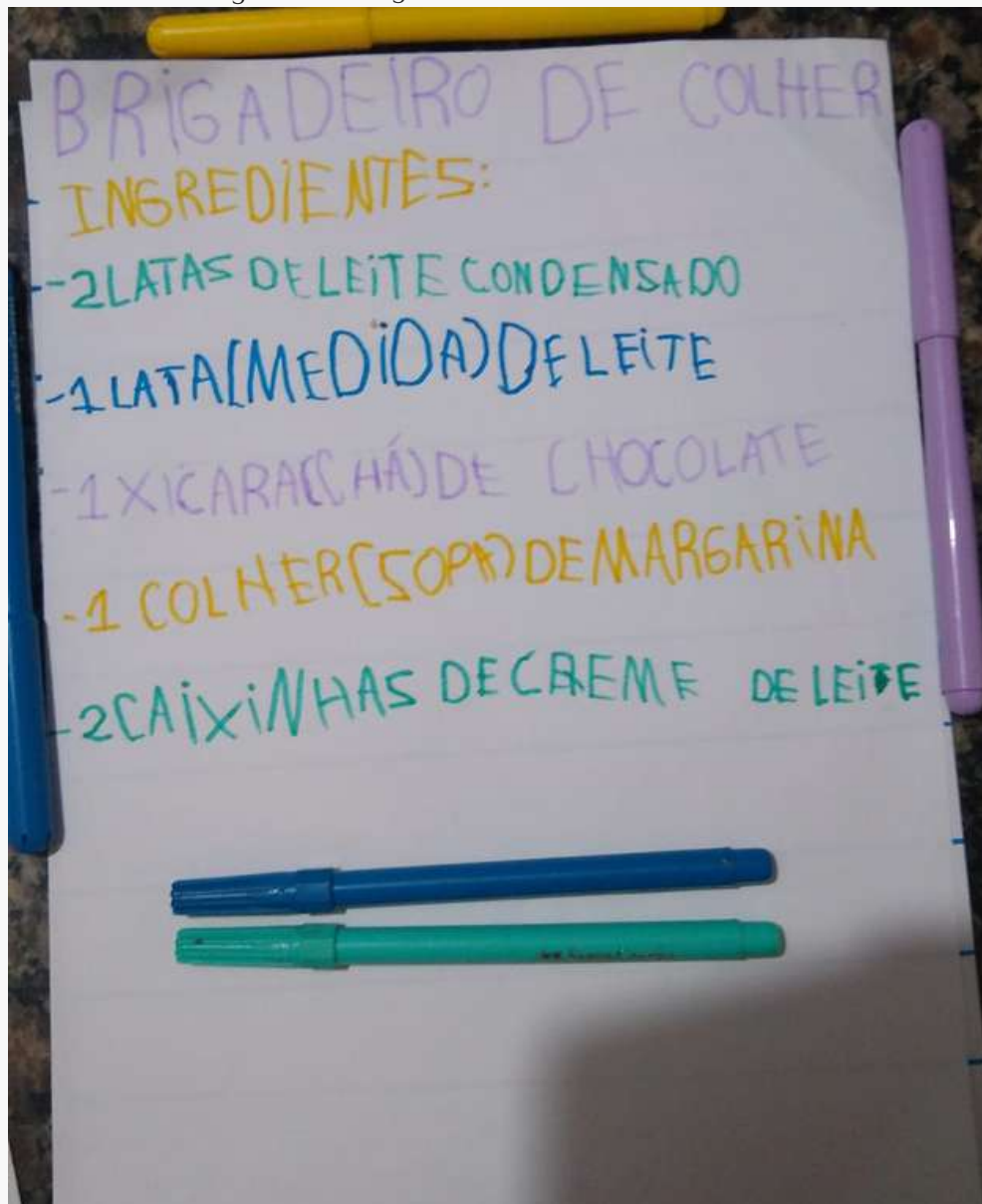


Fotografia 28- Amábile

Fonte: Família da Amábile

Registro da Amábile

Fotografia 29- Registro da receita feito pela Amábile



Fonte: Família da Amábile

Fotografia 30 - Enrico



Fonte: Família do Enrico

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres de tapioca

MODO DE PREPARO

Colocar tudo em uma vasilha, mexer, colocar em uma panela quente e dourar os dois lados, servir com recheio doce ou salgado.



Registro do Enrico

Fotografia 31 - Registro da receita feito pelo Enrico

CREPIÓCA
1 OVO
2 COLHERES DE SOPA DE TAPPOCA COLOCAR TUDO
EM UMA VASILHA, MEXER. COLOCAR EM UMA
PANELA QUENTE E DOURAR DOS 2 LADOS.
RECHEIO DOCE OU SALGADO.

BOM APETITE

ENRICO

Fonte: Família do Enrico

Fotografia 32 - Enrico



Fonte: Família do Ian

Gelatina Mosaico

INGREDIENTES

- Pacotes de gelatina diferentes sabores
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Preparar as gelatinas separadamente, quando estiverem consistentes, cortar em cubos e colocar todas juntas em uma travessa e reservar.
2. No liquidificador adicione o creme de leite, o leite condensado e a gelatina sem sabor. Despeje o liquido sobre a gelatina reservada e misture delicadamente
3. Leve para gelar até ficar consistente.



Registro do Ian

Fotografia 33 e 34 - Registro da receita feito pelo Ian

GELATINA DO
IAN



Fonte: Família do Ian

Biscoito de Amido de Milho

INGREDIENTES

- 200 gramas de amido de milho
- 2 colheres de manteiga
- 1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea que não grude nas mãos
2. Moldar os biscoitos em bolinhas e usar um garfo para pressionar por cima
3. Levar ao forno e retirar quando estiverem dourados



Registro da Julielle

Fotografia 36 - Registro da receita feito pela Julielle



Fonte: Família da Julielle

Gelatina Mosaico

INGREDIENTES

- 1 gelatina de morango
- 1 gelatina de uva
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 gelatina incolor
- 500 ml de leite

Fotografia 37 - Laura



Fonte: Família da Laura

MODO DE PREPARO

1. Dissolva cada gelatina em 250 ml de água morna e depois acrescente 250 ml de água gelada. Faça com todas gelatinas e coloque na geladeira por 2 horas ou até ficar firme no ponto de cortar em cubinhos
2. Junte todas as gelatinas cortadas em cubinhos em um recipiente e reserve
3. Junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve no fogo em banho maria até dissolver
4. Em um liquidificador, bater o leite condensado, o creme de leite e a gelatina sem sabor até ficar homogêneo, adicione também 500 ml de leite
5. Coloque os cubos reservados de gelatina em um recipiente e adicione o creme. Leve a geladeira até ficar consistente.



Registro da Laura

Fotografia 38 - Registro da receita feito pela Laura

MOSAICO GELATINA

INGREDIENTES:

- 1 GELATINA DE MORANGO
- 1 GELATINA DE UVA
- 1 LEITE CONDENSADO
- 1 CREME DE LEITE
- 1 GELATINA INCOLOR
- 500 ML LEITE



PREPARO:

- DISSOLVA CADA GELATINA SEPARADAMENTE EM 250 ML DE ÁGUA Morna e depois acrescente 250 ML de água gelada. Fica com todas gelatinas e coloque na geladeira por 2 horas ou até ficar firme no ponto de cortar em cubinhos.
- Junte Todas gelatinas cortadas em cubinhos em um recipiente e Reserve.
- Junte 5 colheres (sopa) de água fria à gelatina sem sabor e leve ao fogo em banho maria até dissolver.
- Em um liquidificador, bata o leite condensado, creme de leite e a gelatina sem sabor até ficar homogêneo, adicione também 500 ML leite.
- Coloque os cubos reservados de gelatinas em um recipiente grande e adicione o creme, leve à geladeira até ficar consistente.

Bom apetite!

Fonte: Família da Laura

Bolo de chocolate

INGREDIENTES

- 1 pacote de mistura para bolo
- 150 ml de leite
- 3 colheres de manteiga
- 3 ovos

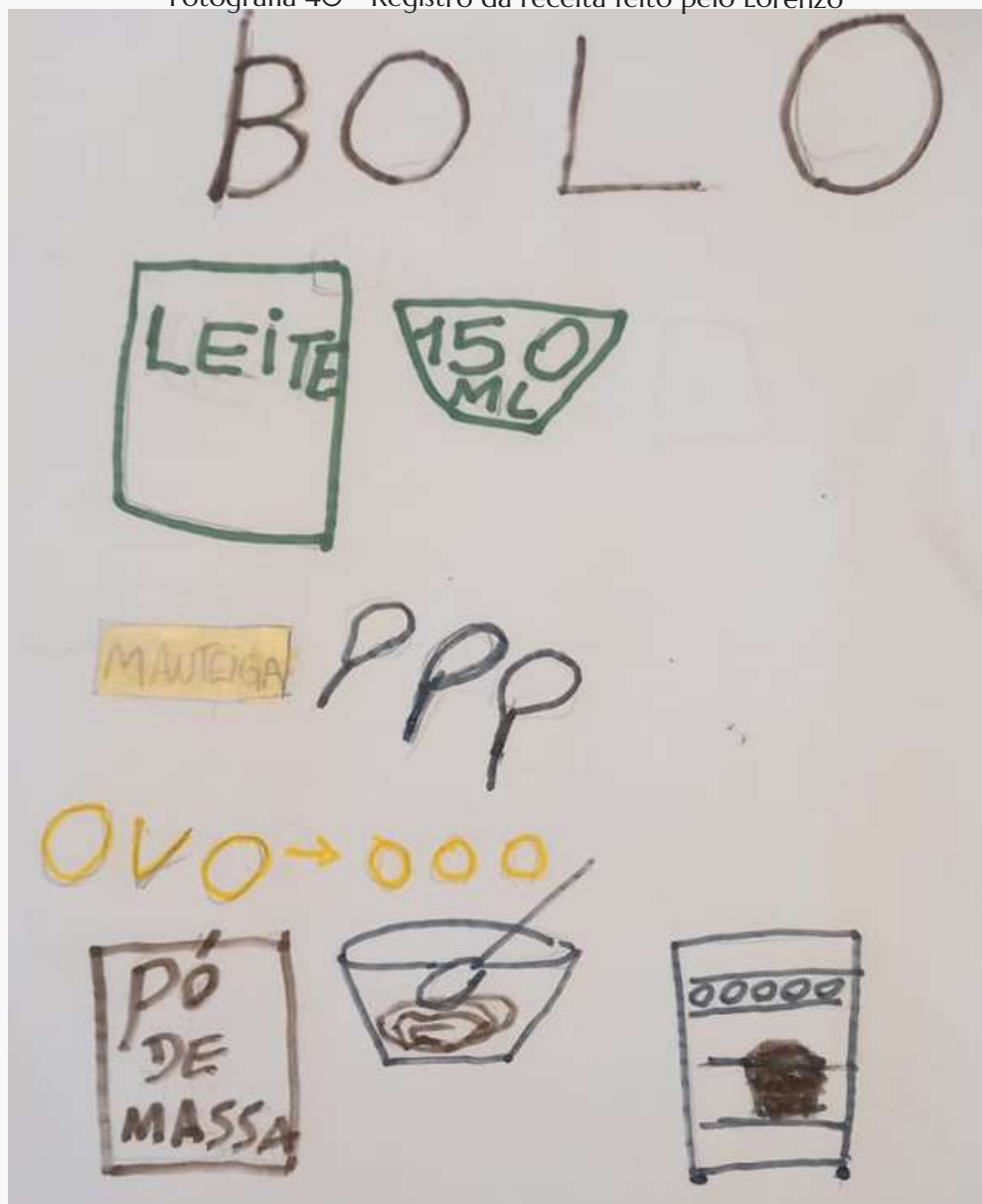
MODO DE PREPARO

1. Misturar o conteúdo do pacote com os ovos, o leite e a manteiga
2. Bater em uma batedeira na velocidade alta durante aproximadamente três a quatro minutos ou bater a mão até obter uma massa lisa e homogênea
3. Levar a massa em uma forma untada e enfarinhada ao forno a 180 graus



Registro do Lorenzo

Fotografia 40 - Registro da receita feito pelo Lorenzo



Fonte: Família do Lorenzo

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de cremem de leite
- 1 pacote suco de morango
- 1 copo iogurte natural

MODO DE PREPARO

Bates todos os ingredientes na liquidificador, colocar na geladeira e servir gelado



Fotografia 4l- Manuela

→ 13

→ 13 A

FILM NEGATIVE



→ 14

→ 14 A

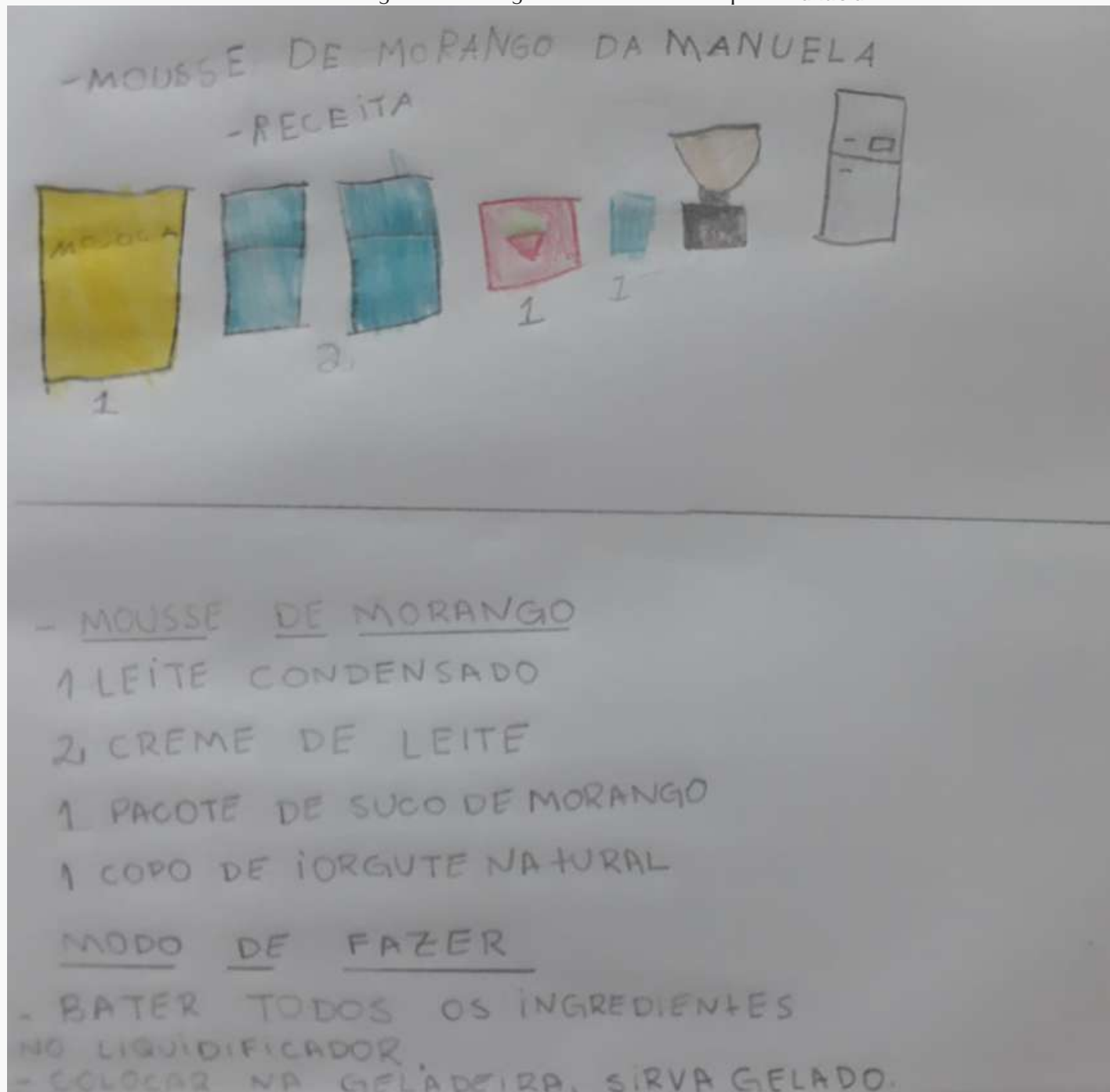
FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

Fonte: Família da Manuela

Registro da Manuela

Fotografia 42 - Registro da receita feito pela Manuela



Torta de bolacha negresco com mousse de limão

INGREDIENTES

- Massa
 - 2 pacotes de bolacha
 - 2 colheres de manteiga
- Recheio
 - suco de 4 limões
 - 1 caixa de creme de leite
 - 1 caixa de leite condensado
 - 1 pacote de gelatina incolor

Fotografia 43 - Miguel



Fonte: Família do Miguel

MODO DE PREPARO

1. Massa
 - a. Separar o recheio do biscoito
 - b. Quebrar a bolacha ate virar uma farofa e misturar com a manteiga
2. Recheio
 - a. Misturar todo os ingredientes até formar um creme
3. Montagem
 - a. Em uma forma dispor a massa apertando bem
 - b. Colocar o recheio por cima e levar a geladeira
 - c. Decorar com raspas de limão e bolachas

Fotografia 44 - Miguel



Fonte: Família do Miguel

Registro do Miguel

Fotografia 45 - Registro da receita feito pela Miguel

TOPTA NEGRESCO
COM MOUSSE DE LIMAO

- MASSA

2 PACOTE DE BOLACHA
NEGRESCO
2 COLHERES DE MANTEIGA

- RECHEIO
MOUSSE DE LIMAO

Smoothie de amora

INGREDIENTES

- 120 ml de leite
- 2 colheres de mel
- 100 g de amora

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata
2. Servir com amoras e folhas de hortelã para decorar

Fotografia 46 - Valentina



Fonte: Família da Valentina



Registro da Valentina

Fotografia 47 - Registro da receita feito pela Valentina

SMOOTHIE DE AMORA

INGREDIENTES:

LEITE 170 ML
MEL 2 COLHERES (S)
AMORA 100G

COMO FAZER

JUNTE TODOS INGREDIENTES
NOLIQUIDIFICADOR
E BATA

Fonte: Família da Valentina

INGREDIENTES

- 2 xícaras farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara chocolate em pó
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) fermento em pó
- 1 colher (café) bicabornato de sódio

MODO DE PREPARO

Peneire todos os ingredientes secos. Adicione os líquidos e misture tudo até incorporar. Coloque nas forminha e leve ao fogo médio por 12 a 15 minutos. Fure com um palito e se sair limpo está pronto



Fonte: Família do Vinicius

Registro do Vinicius

Fotografia 50 - Registro da receita feito pelo Vinicius

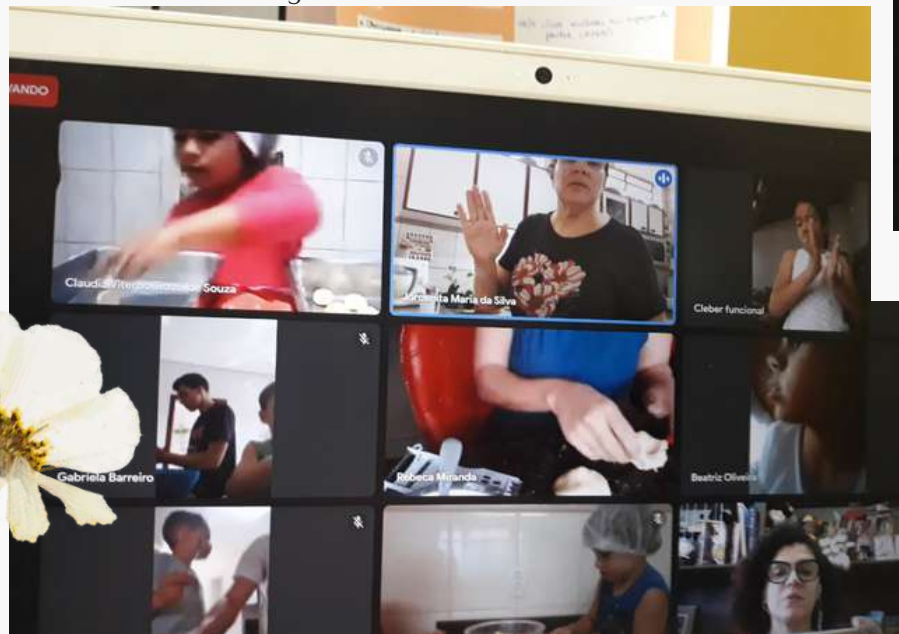
EUPLAKE DE CHOCOLATE
2X FARINHA
1 X AÇÚCAR
1/2X CHOCOLATE
1X LEITE
1/2X ÓLEO
20V^{OS} FERMENTO
2X BICARBONATO

Fonte: Família do Vinicius



Registros atividades remotas de culinária memórias, trocas e afetos

Fotografia 51 - Encontro de culinária



Fonte: Autora

Fotografia 52 - Encontro de culinária



Fonte: Autora

Traz toda gente

Tá convidado

É pra dançar

Toda tristeza

Deixa lá fora

Chega pra cá

Jujuba, bananada, pipoca

Cocada, queijadinha, sorvete

Chiclete, sundae de chocolate

Paçoca, mariola, quindim

Frumelo, doce de abóbora com coco

Bala juquinha, algodão doce, manjar

“Marisa Monte”

Grupo 5- Tarde

2021

Professora Thais Madeira

Estagiária Rebeca Miranda