

## PROJETO TÁ NA MESA: ATIVIDADE DE EXTENSÃO NA FENADOCE

**GUSTAVO KIYOSHI HOSAKI DE MELO<sup>1</sup>; GUILHERME RAMOS MACIEL<sup>2</sup>;**  
**HELLEN ROCKEMBACH<sup>3</sup>; OTÁVIO CONRAD<sup>4</sup>; NICOLE WEBER BENEMANN<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>*Universidade Federal de Pelotas – gustavokiyoshi87@gmail.com*

<sup>2</sup>*Universidade Federal de Pelotas – guilhermeramos45681@gmail.com*

<sup>3</sup>*Universidade Federal de Pelotas - hellenrockembach15@gmail.com*

<sup>4</sup>*Universidade Federal de Pelotas - otavioconrad@gmail.com*

<sup>5</sup>*Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com*

### 1. INTRODUÇÃO

A Feira Nacional do Doce (Fenadoce) é um evento anual, organizado pela Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL) e realizado no Centro de Eventos em Pelotas-RS, que visa a enaltecer a importância cultural e histórica dos típicos doces pelotenses, celebrando a herança confeiteira da cidade, que tem as suas raízes portuguesas, de quando imigrantes trouxeram suas tradições de fabricação de doces para a região.

O primeiro autor deste trabalho, Gustavo Kiyoshi, atua no projeto “Tá na Mesa: cozinha, comida e cultura”, especialmente no ciclo de atividades nomeado “Cozinha de Criação”, junto com outros 4 graduandos em gastronomia sob a orientação da Profª Nicole Weber Benemann. As ações do projeto possuem a finalidade de aprofundar os conceitos que envolvem o processo criativo para o desenvolvimento de cardápios (menu), incluindo conceitos de *food pairing*. *Food pairing* é, uma teoria utilizada para identificar quais ingredientes são os melhores para realizar uma combinação de acordo com gostos individuais, práticas culturais tradicionais, popularidade e disponibilidade de ingredientes.

Por definição, entendemos que *food pairing* é a parte criativa da cozinha (DE KLEPPER, 2011), onde gastrônomos realizam estudos para a descoberta de possíveis novas combinações de sabores, aromas e texturas que se harmonizam, com a intenção de criar uma experiência atípica, excepcional e inesquecível.

Durante os encontros do projeto, o grupo desenvolveu dois pratos a serem demonstrados na Fenadoce, o primeiro deles recebeu o nome de: “Brie e Café” de Otávio Conrad e o segundo foi nomeado como: “Carolina Tropical” de Hellen Rockembach. Ambos os pratos passaram por um período de estudos teóricos e testes práticos que foram conduzidos na Faculdade de Nutrição, no Laboratório de Aula Show.

Para a elaboração dos preparos, foram considerados aspectos da tradição, assim como outros fatores demográficos, que normalmente são ignorados em pesquisas sobre combinações de ingredientes (KARLSTRÖM, 2021) mas, utilizamos a criatividade junta a tradição para ambas as concepções de “Brie e Café”, um *Brownie* de café solúvel, com um brigadeiro de queijo Brie, geleia de bergamota com pimenta, finalizada com pequenos cubos de queijo Brie e um gomo de bergamota por cima, e “Carolina Tropical”, uma massa *choux* recheada com um “*tartare*” de manga, um creme ganache de manga e chantilly, finalizada com um refrescante açúcar de manjericão por cima.

O objetivo deste trabalho é relatar as experiências de organização e execução de uma atividade de extensão de um projeto da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) na Fenadoce, com o intuito de apresentar como foi a esquematização e a

realização da participação de nosso projeto e os impactos resultantes aos espectadores e aos ministrantes.

## 2. METODOLOGIA

Considerando a necessidade de atender e servir aproximadamente 30 pessoas no espaço do curso de Gastronomia da UFPEL durante a Fenadoce, os preparos das receitas foram organizados no dia anterior às apresentações. Assim, na sexta-feira, 1º de agosto de 2025, realizou-se a última reunião de caráter organizacional. Nesse dia, foram executados diversos pré-preparos culinários, fundamentais para garantir a viabilidade da oficina, diante do curto intervalo de tempo entre as apresentações dos pratos e da complexidade das receitas.

Figura 1 e 2 – Realização dos pré-preparos



Fonte: autoria própria

Durante o período de pré-preparo, executamos as seguintes tarefas: Assamos aproximadamente 50 “carolinhas” de massa *choux*, junto com os *craquelins* (cobertura açucarada e crocante com efeito decorativo, aromático e de sabor), preparamos o creme ganache de manga e geleia de pimenta dedo-de-moça (Carolina Tropical). Para os *brownies*, assamos as receitas em assadeiras circulares que nos renderam 36 pedaços, cozinhamos o brigadeiro de queijo Brie e a geleia de bergamota com pimenta dedo-de-moça para o preparo Brie e Café. Após a conclusão dos preparos, colocamos as “carolinhas” em formas, os *brownies* em embalagens e os cremes/geleias em sacos de confeitoraria para fácil transporte e eventual uso.

No dia 02 de agosto, chegamos ao Centro de Eventos as 13h. Primeiramente, era necessário concluir as preparações para o “Brie e Café”, que seria apresentado as 15h. Para essa receita, foi necessário descascar, separar os gomos e retirar as sementes das bergamotas e picar em pequenos cubos o queijo Brie, ambos para a finalização do prato. Finalizamos cerca de 15 *brownies* e deixamos os outros 21 para serem finalizados aos olhos dos espectadores. Também foi realizado o *mise en place* dos *brownies*, isto é, a separação e a organização de diferentes componentes de um prato como a farinha e a manteiga para uma execução mais controlada, sem imprevistos, que permite um entendimento facilitado para o público. A apresentação teve início às 15h, com a sala cheia, aproximadamente 30 espectadores presentes. Otávio, o criador do prato, fez a receita da massa dos *brownies* em frente ao público, enquanto explicava o conteúdo do projeto. Na metade da apresentação começamos a finalizar os outros 21 pedaços com os cubinhos de Brie e os gomos de bergamota, e ao final, foram servidos.

Após o encerramento da primeira oficina, seguimos para o segundo preparo do dia, que necessitou de mais preparos a serem realizados *in loco*, a “Carolina Tropical”. O “*Tartare*” de Manga foi o primeiro, uma série de cubos pequenos fatiados de manga, temperados com a geleia de pimenta dedo-de-moça, açúcar e o suco de dois limões. Também foi necessário fazer um creme Chantilly a base de nata, e para a finalização, um açúcar de manjericão. Montamos as “Carolinas” com os cremes (chantilly e ganache) e o “*Tartare*” e deixamos a finalização para ser realizada aos olhos do público novamente. Por fim, igual ao *modus operandi* do “Brie e Café”, organizamos o *mise en place* para facilitar a apresentação. A apresentação começou um pouco antes das 17:00, e a sala encheu com a mesma velocidade e com um número de pessoas aproximado ao da primeira. Hellen efetuou a sua apresentação, mostrando como se faz a massa *choux* para o público. Novamente finalizamos o prato ao mesmo tempo em que terminava a apresentação, colocando uma pitada de açúcar de manjericão no topo de cada “Carolina Tropical”. Após a segunda apresentação fomos liberados, com a equipe de apoio permanecendo no local para organizar e higienizar a sala.

Figura 3 e 4 – Degustação de “Brie e Café”



Fonte: autoria própria

### 3. RELATOS E IMPACTOS GERADOS

No geral, ambas as apresentações podem ser consideradas como grandes sucessos para a equipe inteira (4 ministrantes, 2 auxiliares atuando como equipe de apoio e a professora coordenadora do projeto) e também para o público que apreciou os sabores e os aromas diferenciados que o *food pairing* propiciou com o uso de ingredientes que são considerados inusitados quando juntos.

Uma senhora exclamou, com suas próprias palavras que “com certeza vou fazer em casa!”, na degustação da “Carolina Tropical”, o que demonstra esse “intercâmbio” de informações que a gastronomia nos proporciona, os atos de aprendizagem de novas técnicas, descoberta de pratos e ingredientes atípicos, e a união de sabores complexa incentivou o público a se comprometer com as receitas, levando essa memória do dia 02 de agosto para futuras datas, um conhecimento e uma experiência a ser compartilhada com o passar do tempo.

Além disso, o evento trouxe experiência aos discentes, considerando a criação de fichas técnicas, organização de preparos, criação de pratos e trabalho em equipe, todas características essenciais para o desenvolvimento de futuros gastrônomos.

#### 4. CONSIDERAÇÕES

As apresentações do projeto “Tá na Mesa” realizadas na Fenadoce foram executadas com êxito. Para os graduandos foi uma bela experiência, cheia de desafios que se apequenaram nas horas mais importantes, devido aos numerosos testes que realizamos para providenciar dois pratos que são diferentes, desafiadores, incomuns e únicos, carregando não apenas complexidade em questões de sabor, aroma e textura, mas também carregando um pouquinho de Pelotas junto com eles. Ademais, os espectadores de ambos os pratos levaram um pouquinho dessa experiência para casa, com uma cópia das receitas e uma memória gustativa memorável.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DE KLEPPER, Maurits. Food pairing theory: A European fad. **Gastronomica: The Journal of Food and Culture**, v. 11, n. 4, p. 55-58, 2011.

KARLSTRÖM, Daniel. **Flavour combinations in meals: A systematic review of reasons for pairing flavours**. 2021. Culinary Arts and Hospitality Science, Second Cycle, Independent Project - Örebro University.