



XXIII SEMATEC
& XXI ENCONTRO
ESCOLA-COMUNIDADE

CIÊNCIA PARA A REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES

17 e 18 | OUT | 2018 IFRJ NILÓPOLIS

OFICINAS - SEMATEC 2018

MACARRÃO: UMA VIAGEM BIOQUÍMICA

Público Alvo: sem restrições.

Número de Vagas: 30

Pré-requisitos: nenhum

Resumo da oficina: Os participantes terão oportunidade de fabricar, cozinhar e degustar o próprio macarrão com o molho produzido.

Objetivo: Produção de macarrão e molho para acompanhamento.

Ementa: História do macarrão. Polissacarídeos e Proteínas. Soluções coloidais. Acidez e basicidade. Corantes.

Metodologia: Dividido em dois momentos: elaboração do molho e o preparo da massa.

Preparação da massa por cada grupo:

200 g Farinha de trigo;

2 ovos;

Espinafre;

Cenoura ou beterraba;

15 g de sal de cozinha.

Após a mistura dos ingredientes, sovar a massa por uns dez minutos, aproximadamente, até que a mesma fique homogênea. Deixar repousar a massa embrulhada em um plástico filme durante 30 minutos. Esticar a massa e cortar para formar o macarrão desejado. Guardar a massa em uma geladeira para a próxima etapa.

Preparação do molho:

Tomates;

Linguiça calabresa;

Manjericão;

Pimenta do reino;

Alho;

Azeite;

Pimentão;

Azeitonas verde e azapa;

Queijo parmesão.

Espaço da oficina: Refeitório e Laboratório de Química Geral (18 de outubro)

Equipamentos e materiais necessários: Fogão; Máquina de esticar e cortar a massa; Pannelas; Descartáveis (garfos e pratos); Mesas; Socador de alho; Liquidificador ou processador de alimentos.

Responsáveis: Guilherme Siegfried Vergnano e Rafael Alencar Bandeira e Silva.

Instituição de origem: IFRJ - Campus Nilópolis.

Horário da atividade: 15:00 às 17:00

Dia da atividade: 17 e 18 de outubro.
