



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.

---