
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL JOÃO GOMES DE ARAÚJO
CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA

Luiz Filippi Carvalho do Carmo
Mariana Castilho Silva Galvão Motta
Mariana Moreira dos santos

O FAZ DE CONTA DA GASTRONOMIA

Luiz FilippiCarvalho do Carmo
Mariana CastilhoSilva Galvão Motta
Mariana Moreira dos Santos

O FAZ DE CONTA DA GASTRONOMIA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Etec João
Gomes de Araújo como requisito parcial para a obtenção
do título de Técnica em cozinha.

Professor Orientador: Daniela Russo Rodrigues

Pindamonhangaba
2025

A minha família, pelo carinho, aos
meus colegas de classe, pelo
companheirismo, e á meus mestres, pela
paciência e sabedoria.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus por mais esta etapa concluída.

Aos ensinamentos de todos os professores.

A nossa família pelo carinho, apoio e força.

As pessoas que dividimos nossas vidas, pela compreensão, auxílio, motivação.

Sem vocês nada teria sido possível.

“As nuvens mudam sempre de posição, mas são sempre nuvens no céu. Assim devemos ser todo dia, mutantes, porém leais com o que pensamos e sonhamos; lembre-se, tudo se desmancha no ar, menos os pensamentos”. (Paulo Beleki)

CARMO, Filippi de Carvalho; MOTTA, Mariana Castilho Silva Galvão; SANTOS, Mariana Moreira. **O FAZ DE CONTA DA CULINÁRIA**.2025. 35 folhas. Trabalho de Conclusão de Modulo – Técnico de Cozinha – ETEC João Gomes de Araújo, 2025.

| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 13 |
| 1.1 OBJETIVOS DA PESQUISA..... | 14 |
| 1.1.1 OBJETIVO GERAL..... | 14 |
| 1.1.2OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 14 |
| 1.2JUSTIFICATIVA..... | 15 |
| 2. REVISAO BIBLIOGRAFICA..... | 16 |
| 2.1 OHAMBÚRGUER DE SIRI DO BOB ESPONJA..... | 16 |
| 2.2 O ESPINAFRE DO MARINHEIRO POPEYE..... | 17 |
| 2.3 A TORTA DE MANTEIGA ESCOCESA DO PICA-PAU..... | 18 |
| 2.4O BOLINHO “EAT ME” DE ALICE NO PAÍS DAS MARAVILHAS..... | 19 |
| 2.5 O BAO EM KUNG FU PANDA..... | 20 |
| 2.6O DONUTS DO HOMER SIMPSON..... | 21 |
| 3. METODOLOGIA..... | 22 |
| 4. CONCLUSÃO..... | 22 |
| REFERÊNCIAS..... | 24 |

1. INTRODUÇÃO

Os desenhos animados são, sem dúvida, uma das formas de entretenimento mais influentes na cultura popular, moldando a imaginação de gerações ao longo de décadas. Desde os primeiros clássicos da animação, como Popeye e Pica-Pau, até produções mais recentes, como Bob Esponja e Kung Fu Panda, os personagens desses universos são frequentemente acompanhados por representações de comidas que transcendem o simples ato de se alimentar, tornando-se elementos cênicos cheios de simbolismo, humor e exagero. Alimentos aparecem de formas surreais e caricaturais, como montanha de tortinhas, hamburgueres retratados como um tesouro ou bolinhos que te fazem crescer. Embora estas imagens sejam irrealistas, elas capturam o imaginário do público, muitas vezes tornando-se um dos aspectos mais marcantes dessas obras.

A exagerada representação da comida nos desenhos animados desperta curiosidade e fascínio, muitas vezes associada a momentos de prazer e indulgência. Essa pesquisa busca trazer essas comidas para o plano físico, explorando as diferenças e semelhanças entre as versões animadas e suas recriações reais, examinando como os elementos de exagero, cores e formas podem ser adaptados para o mundo da gastronomia.

1.1. OBJETIVOS

1.1.1. Objetivos Gerais

O objetivo deste trabalho é reproduzir as comidas fictícias presentes em desenhos animados, trazendo-as para o mundo real.

1.1.2. Objetivos Específicos

- Identificar quais desenhos animados marcaram a infância na década de 60 até os dias de hoje seus elementos visuais e narrativos relacionados à comida.
- Criar preparações culinárias que traduzam elementos visuais, cores, formas e ingredientes associados aos desenhos animados selecionados.

1.2. JUSTIFICATIVA

O ato de cozinhar vai além da simples preparação de alimentos: ele pode despertar memórias, criar conexões emocionais e transportar o indivíduo para momentos marcantes de sua vida. Nesse contexto, a culinária inspirada em desenhos animados apresenta-se como uma ponte entre o lúdico e o sensorial, unindo a memória à experiência gastronômica.

Reproduzir essas comidas no mundo real, fazendo-as tangíveis e consumíveis, propõe um olhar inovador e criativo sobre a relação entre arte e gastronomia. A justificativa deste estudo reside na necessidade de explorar a conexão entre o imaginário coletivo gerado pelas animações e o mundo real da culinária, unindo dois campos artísticos que, à primeira vista, podem parecer distantes, mas que, quando combinados, podem gerar experiências sensoriais únicas.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A relação entre gastronomia e cultura midiática tem se fortalecido nas últimas décadas, especialmente por meio da representação de alimentos fictícios em filmes, séries e desenhos animados. Esses alimentos, embora inexistentes no mundo real, exercem influência significativa sobre o imaginário social, despertando curiosidade, desejo de consumo e até comportamentos alimentares simbólicos (Jenkins, 2006; Barthes, 2012). No campo infantil, esses elementos tornam-se ainda mais relevantes, pois articulam fantasia, aprendizado, afeto e construção de significados. Assim, o faz de conta culinário transforma a comida em narrativa, linguagem e experiência.



<https://www.jogospuzzle.com/privados/bob-esponja-com-sua-espat-568a8f93cf0a7-img.jpg>

2.1. O Hambúrguer de Siri do Bob Esponja:

Ano de lançamento: 1999

Criador: Stephen Hillenburg

Mini resumo do desenho:

Bob Esponja Calça Quadrada é uma série de animação norte-americana que acompanha as aventuras de Bob Esponja, uma esponja-do-mar otimista e hiperativa que vive na Fenda do Biquíni, um recife submarino fictício. Trabalhando como cozinheiro na lanchonete Siri Cascudo, ele vive situações cômicas ao lado de personagens icônicos como Patrick Estrela, Lula Molusco, Sr. Siriguejo e Sandy Bochechas. O desenho é conhecido pelo humor absurdo, criatividade, elementos de crítica social disfarçados e pelo destaque dado aos alimentos fictícios especialmente o famoso Hambúrguer de Siri.

é apresentado na série Bob Esponja Calça Quadrada como um elemento central da narrativa, sendo tratado como um produto lendário dentro da Fenda do Biquíni. Embora sua “fórmula secreta” permaneça desconhecida, o destaque recai sobre Bob Esponja, que desempenha papel essencial na produção do item. Sua dedicação e seus métodos exagerados e pouco convencionais contribuem para o caráter cômico e simbólico associado ao hambúrguer, reforçando sua importância dentro do universo ficcional. A fórmula secreta do Krabby Patty é um dos maiores mistérios da série. Plâncton tenta constantemente descobri-la, mas, mesmo após inúmeras tentativas, o segredo permanece protegido, gerando especulações e teorias entre o público sobre o que tornaria o hambúrguer tão irresistível.



2.2.O Espinafre do Marinheiro Popeye:

Ano de lançamento: 1929 (primeira aparição nos quadrinhos)

Criador: ElzieCrisler Segar

https://s2.glbimg.com/v5c1H5wW770FD_

Mini resumo do desenho:

Popeye é um marinheiro carismático que se tornou um dos personagens mais icônicos da animação mundial. Sua primeira aparição ocorreu na tirinha Thimble Theatre, em 1929, e seu sucesso levou à criação de curtas e séries animadas. Conhecido por sua força extraordinária, Popeye a obtém sempre que consome espinafre, alimento que virou símbolo da série e influenciou gerações a associarem o vegetal à energia e vitalidade. Ao lado de personagens marcantes — como Olívia Palito, Brutus e o bebê Gugu — Popeye enfrenta desafios cômicos, batalhas exageradas e aventuras morais, sempre reforçando temas como coragem, perseverança e a importância de fazer o que é certo.

O espinafre é um dos elementos ficcionais mais icônicos do desenho Popeye, aparecendo desde os primeiros curtas da década de 1930 e consolidando-se como símbolo central da narrativa. Na série, o alimento é apresentado como a fonte imediata de força extraordinária para Popeye, permitindo-lhe enfrentar desafios físicos e superar adversários, especialmente Brutus. Embora o espinafre exista na realidade, sua representação na animação é altamente estilizada: uma lata consumida em segundos provoca um aumento instantâneo e exagerado de força, funcionando como recurso cômico e como solução dramática recorrente. O alimento não possui receita nem preparo específico, pois seu valor está no efeito narrativo, ele estrutura o enredo, resolve conflitos e reforça a moral da história, frequentemente baseada na superação através de coragem e determinação. Assim como outras comidas presentes em desenhos clássicos, o espinafre cumpre papel simbólico, ajudando a construir a identidade do protagonista.

2.3. A Torta de Manteiga Escocesa do Pica-Pau:



Ano de lançamento: 1940

Criador: Walter Lantz (para a Universal Studios)

Mini resumo do desenho:

Pica-Pau é uma série de animação clássica que acompanha as travessuras de um pica-pau irreverente e cheio de personalidade. Conhecido por sua risada característica e comportamento caótico, o personagem vive situações cômicas ao provocar e ser provocado por uma variedade de antagonistas, como Leôncio, Zeca Urubu e o policial Meany.

A Torta de Manteiga Escocesa se tornou-se um dos elementos culinários fictícios mais lembrados da série. No episódio, Pica-Pau viaja para a Escócia e se envolve em uma disputa com um chef escocês mal-humorado, que tenta impedir o personagem de comer sua famosa torta. O alimento, embora fictício, é inspirado na tradição das sobremesas escocesas, mas na animação funciona como recurso cômico: a torta serve como motivação para o comportamento exagerado de Pica-Pau e como objeto central dos conflitos humorísticos. Assim como outros alimentos presentes em desenhos animados clássicos, ela não tem uma receita real definida, mas cumpre o papel de criar identidade cultural, reforçar ambientação estrangeira e estruturar a narrativa através do personagem.



2.4. O Bolinho “eatme” de Alice no País das Maravilhas:

Ano de lançamento (desenho da Disney): 1951

Criadores: Produzido por Walt Disney; baseado no livro de Lewis Carroll (Alice's Adventures in Wonderland, 1865).

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?>

Mini resumo do filme:

Alice no País das Maravilhas é um clássico da animação da Disney que acompanha Alice, uma garota curiosa que cai em uma toca de coelho e chega a um mundo mágico repleto de criaturas excêntricas. Lá, ela encontra personagens icônicos como o Coelho Branco, o Chapeleiro Maluco, a Lagarta Azul e a Rainha de Copas. A narrativa explora o absurdo, a lógica distorcida e o sonho como metáfora, criando situações surreais que desafiam a realidade.

Entre os símbolos mais marcantes estão os alimentos encantados, como o famoso bolinho “Eat Me”, que altera o tamanho de Alice e reforça o caráter fantástico da história. Aparece no início de Alice’s Adventures in Wonderland (1865), de Lewis Carroll, e funciona como um dos primeiros artefatos mágicos que introduzem Alice à lógica absurda do País das Maravilhas. Após cair na toca do coelho, a protagonista encontra um bolo marcado com a inscrição “Eat Me”, cujo consumo a faz crescer descontroladamente. O alimento, embora fictício, simboliza transformação, curiosidade e as mudanças imprevisíveis da infância, sendo fundamental para estabelecer a temática das variações de tamanho que permeiam toda a narrativa. Assim, o bolinho não apenas representa um elemento gastronômico imaginário, mas também atua como metáfora de crescimento e instabilidade emocional típica do processo de amadurecimento.



2.5. OBao em Kung Fu Panda:

Ano de lançamento: 2008

Criadores / Idealizadores: John Stevenson e Mark Osborne (diretores); história desenvolvida pela equipe da DreamWorks Animation.

<https://www.thetimes.com/>

Mini resumo do filme:

Kung Fu Panda é um filme de animação que acompanha Po, um panda desajeitado e sonhador que trabalha na loja de macarrão de seu pai, mas deseja se tornar um grande mestre de kung fu. Sua vida muda quando ele é inesperadamente escolhido como o “Guerreiro Dragão”, destinado a proteger o Vale da Paz. Ao lado dos Cinco Furiosos — Tigresa, Macaco, Garça, Víbora e Louva-deus — e sob a orientação do Mestre Shifu, Po precisa superar suas inseguranças, treinar intensamente e descobrir que sua maior força está em aceitar quem ele realmente é. Com humor, ação e ensinamentos filosóficos, o filme destaca elementos da cultura chinesa, da gastronomia (como o bao e o macarrão) e do aprendizado interior.

O Bao funciona como um importante elemento simbólico da gastronomia fictícia, representando tanto a tradição quanto os laços afetivos dentro da narrativa. No filme, o alimento aparece principalmente na loja do Sr. Ping, pai adotivo de Po, reforçando valores como família, simplicidade e herança cultural. Por ser um pãozinho típico da culinária chinesa, o bao adiciona autenticidade ao universo criado, além de funcionar como metáfora da jornada do protagonista: enquanto o restaurante e seus pratos representam o passado seguro e previsível, o kung fu simboliza o desconhecido e o caminho do autodesenvolvimento. Assim, o bao transcende a função de alimento e se torna um recurso narrativo que conecta identidade, cultura e construção de personagem dentro da obra.



2.6.O Donuts do Homer Simpson:

Ano de lançamento: 1989 (estreia oficial como série)

Criador: Matt Groening

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?>

Mini resumo do desenho:

Os Simpsons é uma das séries animadas mais longevas da televisão, acompanhando a vida cotidiana da família Simpson — Homer, Marge, Bart, Lisa e Maggie — na cidade fictícia de Springfield. A animação é marcada por humor satírico, crítica social e referências culturais que abordam política, mídia, consumo e comportamento humano. Cada episódio explora situações exageradas, mas que refletem questões reais da sociedade. O desenho também tornou mundialmente famosos vários alimentos fictícios, especialmente as rosquinhas (donuts) que Homer adora, transformando a comida em um elemento simbólico dentro da narrativa.

O donutsrosa é um dos elementos culinários fictícios mais reconhecíveis de Os Simpsons, associado diretamente ao personagem Homer Simpson desde as primeiras temporadas da série. A rosquinha, geralmente apresentada com cobertura rosa e confeitos coloridos, tornou-se um símbolo recorrente do humor da animação, aparecendo tanto em situações cotidianas quanto em sequências exageradas e cômicas nas quais Homer demonstra devoção quase hipnótica ao alimento. Na narrativa, o donuts contribui para caracterizar a personalidade de Homer — impulsivo, hedonista e motivado por prazeres simples — além de reforçar críticas sociais presentes na obra, como o consumo excessivo e a cultura alimentar industrial. Assim como outros alimentos icônicos dos desenhos animados, o donutsrosa cumpre papel simbólico, ajudando a construir a identidade da série e consolidando-se como um dos objetos mais emblemáticos da cultura pop contemporânea.

3. METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido por meio de uma abordagem qualitativa e exploratória, estruturada em três etapas principais: pesquisa teórica, seleção e análise das receitas fictícias e testes práticos das preparações. A metodologia buscou compreender como alimentos presentes em desenhos animados são representados, interpretados e ressignificados quando adaptados para o contexto real.

Inicialmente, foi realizada uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos científicos, sites especializados, fóruns de fãs e materiais audiovisuais. Essa etapa permitiu compreender o papel das comidas fictícias nas narrativas animadas e identificar os elementos simbólicos

presentes em cada preparação. Além disso, foram analisados episódios selecionados de diferentes desenhos animados nos quais os alimentos aparecem, com o objetivo de observar características como aparência, contexto de consumo, função narrativa e relevância simbólica.

3.1. Seleção e descrição das receitas

Com base na pesquisa, foram escolhidas comidas fictícias de diferentes desenhos animados, considerando critérios como:

- recorrência na narrativa;
- impacto cultural ou popularidade entre os fãs;
- possibilidade de adaptação para preparo real;
- disponibilidade de informações visuais e descritivas.

Cada receita foi descrita a partir do que aparece no desenho, complementada por interpretações feitas por fãs, criadores de conteúdo culinário e registros da cultura popular. Quando necessário, as receitas foram reconstruídas com base em suposições coerentes com a aparência, cor, textura e contexto apresentados na obra.

3.2 Análise das receitas

As receitas selecionadas foram analisadas sob os seguintes aspectos:

- coerência entre representação ficcional e adaptação real;
- ingredientes predominantes e técnicas utilizadas;
- viabilidade de execução;

possíveis variações encontradas em diferentes fontes (episódios, livros oficiais, fandoms). A análise buscou identificar semelhanças e diferenças entre as versões originais (fissionais) e as versões adaptadas para o mundo real, destacando elementos criativos, estéticos e simbólicos envolvidos.

3.3. Testes práticos das receitas

Após a análise, cada receita foi testada em ambiente controlado de cozinha, seguindo as versões adaptadas propostas. O processo envolveu:

levantamento de ingredientes;

- preparo passo a passo;
- registro fotográfico em todas as etapas;
- observação de dificuldades, ajustes e resultados sensoriais;
- comparação entre o produto final e sua representação no desenho.

Sempre que necessário, foram feitas adaptações para melhorar textura, cor, formato ou sabor,

mantendo a fidelidade possível ao elemento original.

3.3.1.O Hambúrguer de Siri do Bob Esponja

| | | | | | | | |
|---|--------------------|---------|----------------|-------------------|------------------------|-------------|------|
| PREPARAÇÃO: CLASSIFICAÇÃO: NÚMERO DE PORÇÕES: | | | | | | | |
| | hambúrguer de siri | | | | | | |
| | salgado | | | | | | |
| | 4 | | | | | | |
| | A | B | C | D | E | F | G |
| PRODUTO c/medida caseira | QUANT. LÍQUIDA | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO | FATOR DE CORREÇÃO | QUANT. BRUTA | VALOR TOTAL | % |
| carne de siri | 0,400 | kg | 0,88 | 1,00 | 0,40 | 0,35 | 1% |
| ovos | 2 | UNIDADE | 25,78 | 1,00 | 2,00 | 51,56 | 93% |
| cebola | 0,020 | kg | 24,68 | 1,00 | 0,02 | 0,4936 | 1% |
| farinha de rosca | 0,120 | kg | 24,49 | 1,00 | 0,12 | 2,9388 | 5% |
| sal | 0,005 | kg | 10,75 | 1,00 | 0,01 | 0,05375 | 0% |
| pimenta do reino | 0,005 | kg | 60,00 | 1,00 | 0,01 | 0,3 | 1% |
| azeite | 0,010 | kg | 41,38 | 1,00 | 0,01 | 0,4138 | 1% |
| Pães de hambúrguer | 1,000 | kg | 3,69 | 1,00 | 1,00 | 3,69 | 7% |
| queijo prato | 0,080 | kg | 64,79 | 1,00 | 0,08 | 5,1832 | 9% |
| pickles | | | | | | | |
| tomate | | | | | | | |
| alface americana | | | | | | | |
| maionese | | | | | | | |
| cebola roxa | 0,010 | kg | 1,65 | 1,00 | 0,01 | 0,0165 | 0% |
| PESO TOTAL: | 0,650 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| PESO POR PORÇÃO: | 0,163 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | 55,70 | 100% |
| | | | | | | | |
| CUSTO POR PORÇÃO | | 13,92 | | | | | |
| | CMV | | TOTAL | | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO | lucro líq. | |
| | | | | | TOTAL | 30% | |
| PREÇO DE VENDA 1 | 30% | | 46,41 | | 32,49 | 9,75 | |
| | | | | | | | |
| MODO DE PREPARO: | | | | | | | |
| 1. Em uma panela, aqueça o azeite de oliva e refogue a cebola picada até ficar translúcida. | | | | | | | |
| 2. Em um recipiente, adicione o tomilho, a carne de siri drenada, os ovos, sal e pimenta. Mexa bem. | | | | | | | |
| 3. Acrescente farinha de rosca aos poucos, até adquirir uma consistência mais firme. | | | | | | | |
| 4. Molde quatro hambúrgueres e empane na farinha de rosca. Aqueça uma frigideira antiaderente e doure os hambúrgueres em um fio de azeite por cerca de 2 minutos cada lado. | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Montagem | | | | | | | |
| 5. Corte os pães e passe maionese. | | | | | | | |
| 6. Adicione o queijo sobre o hambúrguer e coloque os dois sobre o pão. Acrescente a cebola roxa, o pickles, o tomate e a alface americana. | | | | | | | |
| 7. Sirva | | | | | | | |



3.3.2.O espinafre do marinheiro popeye:

| | | | | | | | |
|---|----------------|---------|----------------|------------------------|--------------|-------------|------|
| PREPARAÇÃO: CLASSIFICAÇÃO: NÚMERO DE PORÇÕES: | | | | | | | |
| | Espinafre | | | | | | |
| | Salgado | | | | | | |
| | 8 | | | | | | |
| | A | B | C | D | E | F | G |
| PRODUTO c/medida caseira | QUANT. LÍQUIDA | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO | FATOR DE CORREÇÃO | QUANT. BRUTA | VALOR TOTAL | % |
| Espinafre | 0,395 | kg | 17,70 | 1,00 | 0,395 | 6,99 | 35% |
| Azeite | 0,024 | kg | 44,00 | 1,00 | 0,024 | 1,06 | 5% |
| Farinha de trigo | 0,020 | kg | 12,00 | 1,00 | 0,020 | 0,24 | 1% |
| Leite | 0,150 | kg | 32,00 | 1,00 | 0,150 | 4,80 | 24% |
| Creme de Leite | 0,250 | kg | 4,50 | 1,00 | 0,250 | 1,13 | 6% |
| Queijo Parmesao Ralado | 0,150 | kg | 33,00 | 1,12 | 0,168 | 5,54 | 28% |
| Sal | | | | | | | |
| Pimenta do Reino | | | | | | - | |
| | | | | | | | |
| Noz Moscada | | | | | | | |
| PESO TOTAL: | 0,650 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| PESO POR PORÇÃO: | 0,081 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | 19,76 | 100% |
| | | | | | | | |
| CUSTO POR PORÇÃO | 2,47 | | | | | | |
| | | | | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO | | lucro liq. | |
| CMV | | TOTAL | | TOTAL | | 30% | |
| PREÇO DE VENDA 1 | 30% | 8,23 | | | 5,76 | | 1,73 |
| | | | | | | | |
| MODO DE PREPARO: | | | | | | | |
| 1. Cozinhe o Espinafre: Cozinhe as folhas de espinafre com a água que sobrou da lavagem ou em pouca água por alguns minutos, até murcharem. Escorra bem, apertando para retirar o excesso de água. Pique grosseiramente e reserve. | | | | | | | |
| 2. Refogue: Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem macios. | | | | | | | |
| 3. Prepare o Roux: Junte a farinha de trigo e misture bem por cerca de um minuto. Isso é chamado de <i>Roux</i> e vai engrossar o creme. | | | | | | | |
| 4. Adicione o Leite: Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre com um batedor de arame (<i>fouet</i>), para não formar grumos, até obter uma consistência cremosa (Molho Bechamel). | | | | | | | |
| 5. Finalize: Adicione o espinafre picado e o creme de leite. Misture bem. | | | | | | | |
| 6. Tempere e Sirva: Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada ralada na hora. Se quiser, adicione o queijo parmesão. Cozinhe por mais 1 a 2 minutos e sirva quente, geralmente como, acompanhamento de carnes, peixes ou frango. | | | | | | | |



3.3.3 A Torta de Manteiga Escocesa do Pica-Pau:

| | | | | | | |
|---|----------------------------|----------|----------|------------------------|--------|------------|
| PREPARAÇÃO: CLASSIFICAÇÃO: NÚMERO DE PORÇÕES: | Torta Escocesa de Manteiga | | | | | |
| | Doce | | | | | |
| | 9 | | | | | |
| | A | C | D | E | F | G |
| | QUANT. | VALOR | FATOR DE | QUANT. | VALOR | % |
| PRODUTO c/medida caseira | LÍQUIDA | UNITÁRIO | CORREÇÃO | BRUTA | TOTAL | |
| ovo | 1 | 15,90 | 0,020 | 0,02 | 0,318 | 2% |
| manteiga | 0,200 | 59,98 | 1,00 | 0,20 | 11,996 | 75% |
| trigo | 0,300 | 7,35 | 1,00 | 0,30 | 2,205 | 14% |
| baunilha | 0,010 | 21,00 | 1,00 | 0,01 | 0,21 | 1% |
| açúcar | 0,150 | 4,99 | 1,00 | 0,15 | 0,7485 | 5% |
| açúcar mascavo | 0,050 | 11,90 | 1,00 | 0,05 | 0,595 | 4% |
| Cacau em pó | 0,010 | 47,99 | 1,00 | 0,01 | 0,4799 | 3% |
| leite condensado | 0,390 | 21,75 | 1,00 | 0,39 | 8,4825 | 53% |
| chocolate ao leite | 0,400 | 51,36 | 1,00 | 0,40 | 20,544 | 128% |
| creme de leite | 0,300 | 22,90 | 1,00 | 0,30 | 6,87 | 43% |
| PESO TOTAL: | 0,594 | | | | | |
| PESO POR PORÇÃO: | 0,066 | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | 16,07 | 100% |
| CUSTO POR PORÇÃO | | | | | | |
| | | | | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO | | lucro liq. |
| | CMV | TOTAL | | TOTAL | | 30% |
| PREÇO DE VENDA 1 | 30% | 5,95 | | 4,17 | | 1,25 |
| MODO DE PREPARO: | | | | | | |
| Base | | | | | | |
| 1. Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes | | | | | | |
| 2. Você vai ver, que irá se formar uma massa consistente, quase como um brigadeiro para enrolar | | | | | | |
| 3. Coloque a massa em uma forma quadrada untada ou com papel-manteiga no fundo | | | | | | |
| 4. Forre muito bem, faça furinhos com um garfo por toda a extensão e leve à geladeira por 15 minutos | | | | | | |
| 5. Depois leve para assar por 30 minutos a 180° C | | | | | | |
| Caramelo | | | | | | |
| Caramelo | | | | | | |
| 6. Comece derretendo bem o açúcar em uma panela | | | | | | |
| 7. Quando o açúcar estiver completamente derretido, diminua bem o fogo e adicione a manteiga e o creme de leite, sem parar de mexer | | | | | | |
| 8. Misture tudo muito bem e espere a mistura se homogeneizar completamente e os cristais de açúcar derreterem bem | | | | | | |
| 9. Quando a mistura estiver bem cremosa, adicione o leite condensado e deixe no fogo até o ponto de brigadeiro | | | | | | |
| 10. Retire a massa do forno, espere esfriar um pouco e logo que retirar o caramelo da panela, despeje por toda a massa | | | | | | |
| 11. Deixe esfriar ou leve para a geladeira por alguns minutinhos | | | | | | |
| Cobertura | | | | | | |
| 12. Derreta o chocolate a seu gosto | | | | | | |
| 13. Despeje o chocolate por cima da sua barrinha de torta de manteiga | | | | | | |
| 14. Espere esfriar e o chocolate endurecer | | | | | | |
| 15. Sirva cortando em pequenos retângulos | | | | | | |

3.3.4. O Bolinho “eat me” de Alice no País das Maravilhas



| | | | | | | | |
|---|------------------|---------|----------------|------------------------|--------------|-------------|------|
| PREPARAÇÃO: CLASSIFICAÇÃO: NÚMERO DE PORÇÕES: | Bolinho "Eat Me" | | | | | | |
| | doce | | | | | | |
| | 28 | | | | | | |
| | A | B | C | D | E | F | G |
| PRODUTO c/medida caseira | QUANT. LÍQUIDA | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO | FATOR DE CORREÇÃO | QUANT. BRUTA | VALOR TOTAL | % |
| Farinha de trigo | 0,235 | kg | 7,35 | 1,00 | 0,24 | 1,72725 | 13% |
| Açúcar | 0,230 | kg | 4,99 | 1,00 | 0,23 | 1,1477 | 8% |
| Leite | 0,120 | ml | 24,68 | 1,00 | 0,12 | 2,9616 | 21% |
| Manteiga | 0,045 | kg | 59,98 | 1,00 | 0,05 | 2,6991 | 20% |
| Ovo | 3 | Unid | 15,90 | 0,06 | 0,18 | 2,862 | 21% |
| Fermento químico | 0,020 | kg | 120,00 | 1,00 | 0,02 | 2,4 | 17% |
| Fondant | 0,200 | kg | 33,90 | 1,00 | 0,20 | 6,78 | 49% |
| Corante líquido | 0,005 | kg | 26,30 | 1,00 | 0,01 | 0,1315 | 1% |
| Canela em pó | 0,012 | kg | 34,49 | 1,00 | 0,01 | 0,41388 | 3% |
| PESO TOTAL: | 1,900 | | | | | | |
| PESO POR PORÇÃO: | 0,068 | | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | 13,80 | 100% |
| | | | | | | | |
| CUSTO POR PORÇÃO | | 0,49 | | | | | |
| | | | | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO | | lucro liq. | |
| | CMV | | TOTAL | | TOTAL | 30% | |
| PREÇO DE VENDA 1 | 30% | | 1,64 | | 1,15 | 0,34 | |
| MODO DE PREPARO: | | | | | | | |
| 1. Pré-aqueça o forno a 180 °C e unte uma forma retangular com manteiga e farinha, ou forre com papel manteiga. | | | | | | | |
| 2. Na tigela da batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo. | | | | | | | |
| 3. Acrescente as gemas, uma a uma, batendo bem após cada adição | | | | | | | |
| 4. Junte o leite e a canela e bata apenas o suficiente para incorporar. | | | | | | | |
| 5. Em um recipiente à parte, misture a farinha, o fermento e o sal. Passe essa mistura seca pela peneira para a tigela da massa e incorpore delicadamente com uma espátula, fazendo movimentos de baixo para cima, até que não haja mais pontos de farinha. | | | | | | | |
| 6. Em outra tigela limpa, bata as claras em neve firme. | | | | | | | |
| 7. Com a espátula, envolva as claras em neve à massa de gemas, fazendo movimentos suaves e circulares, até que tudo esteja homogêneo. | | | | | | | |
| Não mexa demais para não descarregar o ar. | | | | | | | |
| 8. Despeje a massa na forma preparada, alise a superfície e leve ao forno por 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. | | | | | | | |
| 9. Retire do forno, deixe esfriar na forma por 10 minutos, depois desenforme e deixe esfriar completamente sobre uma grade. | | | | | | | |
| 10. Corte em cubos pequenos e banhe com o foudant11. Decore os bolinhos com o foudant branco e o foudant tingido de preto. | | | | | | | |



3.3.5. Bao em Kung Fu Panda

| PREPARAÇÃO: CLASSIFICAÇÃO: NÚMERO DE PORÇÕES: | bao (kung fu panda) | | | | | | |
|---|---------------------|---------|----------------|-------------------|--------------|-------------|------|
| | salgado | | | | | | |
| | 12 | | | | | | |
| PRODUTO c/medida caseira | QUANT. LÍQUIDA | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO | FATOR DE CORREÇÃO | QUANT. BRUTA | VALOR TOTAL | % |
| farinha de trigo | 0,500 | kg | 6,30 | 1,00 | 0,50 | 3,15 | 20% |
| água | 0,240 | L | 5,00 | 1,00 | 0,24 | 1,2 | 8% |
| sal | 0,006 | kg | 5,80 | 1,00 | 0,01 | 0,0348 | 0% |
| carne de porco moído | 0,500 | kg | 22,00 | 1,00 | 0,50 | 11 | 70% |
| molho de soja | 0,010 | kg | 26,00 | 1,00 | 0,01 | 0,26 | 2% |
| açúcar | 0,010 | kg | 4,00 | 1,00 | 0,01 | 0,04 | 0% |
| vinagre de arroz | 0,005 | kg | 20,00 | 1,00 | 0,01 | 0,1 | 1% |
| óleo de gergilim | 0,005 | kg | 78,00 | 1,00 | 0,01 | 0,39 | 2% |
| cebola | 0,080 | kg | 4,00 | 1,64 | 0,13 | 0,5248 | 3% |
| PESO TOTAL: | 0,650 | | | | | | |
| PESO POR PORÇÃO: | 0,054 | | | | | | |
| CUSTO TOTAL DA PREPARAÇÃO | | | | | | 15,68 | 100% |

CUSTO POR PORÇÃO 1,31

| CMV | | TOTAL | | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO | lucro liq. |
|-----|--|-------|--|------------------------|------------|
| | | | | TOTAL | 30% |

PREÇO DE VENDA 1 30% 4,36 3,05 0,91

MODO DE PREPARO:

1. Na tigela da batedeira, coloque todos os ingredientes da massa do pão menos o sal
2. Misture até formar uma massa homogênea e então deixe ainda batendo por mais 5 minutos.
3. Faça uma bola (da massa), cubra e deixe descansar por 1 hora na temperatura ambiente. Ela deverá dobrar seu volume.
4. Pressione a massa para retirar o ar. Em seguida, pegue uma pequena bola da massa (cerca de 50 gr) e abra-a na superfície enfarinhada com o rolo de macarrão. Forme um círculo (em média) de 10 cm de diâmetro.
5. Coloque esse círculo na palma da mão e ponha o recheio no centro (cerca de 2 col. sopa).
6. Feche o pão apertando a massa até selar.
7. Coloque então os pães nas bases removíveis (divisórias) da panela de vapor, já coberta de papel manteiga /vegetal para evitar que o pão fique colado.
8. Deixe descansar a temperatura ambiente por 20 minutos (em média).
9. Deixe cozinhar no vapor durante 20 minutos.



4. CONCLUSÃO

Este trabalho demonstrou que a gastronomia, quando relacionada ao universo dos desenhos animados, ultrapassa sua função prática e assume um papel simbólico, afetivo e cultural. Os alimentos fictícios analisados como o Hambúrguer de Siri, o espinafre do Popeye, a torta escocesa do Pica-Pau, o bolinho Eat Me, o bao de Kung Fu Panda e o donuts de Os Simpsons revelam como a comida pode construir identidade de personagens, reforçar narrativas e marcar o imaginário de diferentes gerações.

Ao adaptar essas comidas para o mundo real, observou-se que o processo envolve criatividade e sensibilidade, pois não se trata apenas de copiar formas, mas de traduzir sensações, memórias e significados presentes na ficção. As recriações culinárias permitiram aproximar o público de universos animados que fizeram parte da infância de muitas pessoas, mostrando que a gastronomia pode funcionar como ponte entre fantasia e realidade.

Conclui-se, portanto, que o “faz de conta da gastronomia” não é apenas uma brincadeira, mas uma prática que valoriza a cultura, estimula a imaginação e reforça a gastronomia como expressão artística. Transformar alimentos fictícios em preparações reais é dar forma e sabor ao imaginário, celebrando a união entre arte, memória e cozinha.

.REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

BARTHES, Roland. *Mitologias*. Tradução de Rita Maria Ferreira Coelho. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

FRANZONI, J. L. M. O alimento na cultura e na história. In: FERREIRA, E. T. C.; FRANZONI, J. L. M. (Org.). *Comer, Beber e Viver*. São Paulo: SENAC, 2016.

CHAE, DAVID, Pica-Pau, o Passarinho Travesso: A História do Personagem e Sua Evolução. Editora Abril, 2013.

WELLS, PAUL, *Understanding Animation*. Editora Routledge, 1998.