

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

JÚLLIA DE SOUZA REIS
MICHELLE FREITAS DE ANDRADE
MOANA SANTANA DE ARROXELAS GALVÃO

GELEIAS E SUAS DIVERSIDADES

RECIFE, 2022

JÚLLIA DE SOUZA REIS
MICHELLE FREITAS DE ANDRADE
MOANA SANTANA DE ARROXELAS GALVÃO

GELEIAS E SUAS DIVERSIDADES

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Centro universitário Brasileiro- UNIBRA, como requisito básico para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor/Orientador: Pedro Oliveira

RECIFE, 2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

R375g Reis, Júlia de Souza.
 Geleias e suas diversidades / Júlia de Souza Reis; Michelle Freitas
 de Andrade; Moana Santana de Arroxelas Galvão. - Recife: O Autor,
 2022.
 17 p.

 Orientador(a): Pedro Oliveira.

 Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
 Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2020.

 Inclui Referências.

 1. Geleias. 2. Como. 3. Frutas. 4. Medicamentos. I. Reis, Júlia de Souza.
 II. Galvão, Moana Santana de Arroxelas. III. Centro Universitário Brasileiro -
 Unibra. IV. Título.

CDU: 641

AGRADECIMENTO

A Deus pelas nossas vidas, e por nos ajudar a continuar e ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo do curso. Aos nossos familiares, que nos incentivaram nos momentos mais difíceis durante todo o percurso até aqui, pois enfrentamos muitas dificuldades por conta da pandemia, se não fosse nossa família nada disso seria possível. Aos professores pelas correções e ensinamentos que nos permitiram apresentar um melhor desempenho no nosso processo de formação profissional.

Geleia combina com pão,
Geleia combina com paixão,
Geleia de noite, de tarde e de dia,
Definitivamente...
Geleia combina com toda a família!

Então se a vida você precisa adoçar,
É na geleia que deverá apostar,
Pois tendo ela o poder de trazer mais graça para o
Momento,
Não tenha dúvida,
Ela transformará o seu sentimento!

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Foto

Figura 2 - Foto

Figura 3 - Foto

Figura 4 - Foto

Figura 5 - Foto

Figura 6 - Foto



RESUMO

Há diversos tipos de geleia, que são feitas com açúcar e frutas, dando durabilidade para algumas delas. Os acompanhamentos das geleias são variados, além de fazer parte de várias sobremesas famosas espalhadas pelo mundo. Precisasse de um ponto ideal para as geleias não ficarem caramelizadas, uma geleia perfeita para o dia a dia, tanto para o café da manhã como um chá da tarde, dando um toque doce à comida.

Antigamente ela foi feita como uma forma de conservar os alimentos, e na Arábia era utilizada para fins medicinais, pois as frutas eram utilizadas para tratamento de doenças. Por tanto na medicina medieval tanto o açúcar como as iguarias, são utilizados para importantes medicamentos, é importante saber as contraindicações da geleia elaborada pelas abelhas, pois pode surgir efeitos negativos para nossa saúde.

Palavras chaves: Geleias, como, frutas e Medicamentos.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
2. METODOLOGIA	3
3. RESULTADOS	3
3.1 Objetivo geral	
• Apresentar todos os componentes e frutas usadas para fazer geleias.	
3.2 Objetivo específico	
• Contar a história das geleias e como foi feita.	
• Falar sobre especiarias que também pode ser usada em acompanhamentos.	
• Especificar benefícios e malefícios.	
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	10
5. REFERÊNCIAS	10

1. INTRODUÇÃO

Segundo a legislação brasileira, a geleia é um produto obtido pela concentração da polpa ou suco de fruta com quantidades adequadas de açúcar, pectina e ácido, até a concentração suficiente para que ocorra a geleificação durante o resfriamento.

Ainda segundo a legislação, as geleias são classificadas em dois tipos: comum e extra. Preparo de geleias e outros doces com frutas são uma forma de conservação e utilização das frutas, principalmente aquelas que estão maduras demais.

Sendo até uma questão de preservação ao meio ambiente e menos desperdício de alimentos que ainda podem ser utilizados.

A história da geleia está atrelada com a história dos métodos utilizados pelas civilizações milenares para a preservação dos alimentos. Há registros também que as primeiras geleias a serem produzidas foram no oriente médio, na Índia as frutas eram cozinhadas junto com especiarias e na Grécia antiga se usava os mesmos métodos. Descobrimos também que antes da descoberta do açúcar se produzia geleia com mel. Um dos pontos mais importantes que se deve levar em consideração no momento da fabricação é a quantidade de pectina, que varia de cada fruta.

Hoje em dia existe uma diversidade de geleias, todos os sabores e espessuras é que também varia com os acompanhamentos.

No café da manhã se costuma comer geleia, o croissant com geleia é uma combinação francesa, já a geleia com queijo é uma mistura brasileira. Aqueles petiscos que geralmente encontramos em algum restaurante é ideal para se comer com geleia, tipo: dadinhos de tapioca, croquetes de queijo, pastelzinho e entre outros, também vai muito do nosso paladar sobre a combinação.

A geleia de pimenta tem uma grande importância na cozinha, ela é considerada um acompanhamento mais refinado, de sabor levemente ardido, que compõe aperitivos bem tradicionais das culinárias brasileiras.

E por fim a escritora Ciça Costa traz um trecho bem rápido de como fazer sua geleia de família no livro revolução artesanal: para fazer a geleia de uvinha preta, hoje, usei aproximadamente dois pratos cheios de uvas... lavei, sequei, desgalhe...coloquei-as em tacho de cobre com um pouco de água, deixei ferver por alguns minutos ...ao esfriar bati no liquidificador e peneire... voltei o caldo ao tacho, acrescente bem torno de três copos de açúcar cristal orgânico ... deixei fervendo até dar o ponto.

Higienizei os potes reutilizados e acondicionei a geleia. (Ciça Costa)

2. METODOLOGIA

O estudo foi realizado através de uma revisão interativa, visando aprofundar o conhecimento referente ao tema através da literatura. Foi realizado nos meses de setembro e outubro de 2022 com o propósito de apresentar os tipos de geleias e seus acompanhamentos como alimento gastronômico em todos os lugares. Esse tipo de pesquisa tem como finalidade evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva. A busca foi conduzida em português sendo utilizadas as palavras chaves: geleias, frutas. Como critérios de inclusão para a coleta de dados foram estabelecidos resumos disponíveis, disponibilizados na íntegra, eletronicamente, redigidos no idioma português publicado.

3. RESULTADOS

A geleia é um tipo de doce de fruta que não contém toda a polpa de semente de fruta e tem um aspecto semi transparente e uma consistência gelatinosa, devida à pectina das frutas.

Tradicionalmente a geleia de fruta é feita cozinhando os frutos, ou partes deles com bastante líquido (água, suco de frutos ou vinho) e açúcar, e depois se coa, se tornando numa pasta quase transparente quando pronto.

Um doce chamado "chimia", comum no sul do Brasil, que é bem parecido com geleia, é feito usando-se o bagaço das frutas e, às vezes, usa-se a casca da fruta também.

Desde tempos remotos, a conservação dos alimentos sempre foi uma preocupação da humanidade. A técnica utilizada para fazer geleia é um capítulo importante dessa história, pois foi criada para preservar diferentes tipos de frutas. Em geral, as geleias duram até duas semanas se forem armazenadas em vidros hermeticamente fechados na geladeira.

Muitas geleias importadas trazem no rótulo a denominação marmelada, termo criado no século 17, no reinado de Carlos II, na Inglaterra. Conta a história de sua esposa Catarina Henriqueta de Bragança, por sentir-se solitária, costumava convidar as amigas para tomar chá à tarde, hábito que teria originado o famoso chá das cinco.

Nessas ocasiões, ela serviu um tipo de geleia de marmelo. Hoje, as marmeladas são feitas de frutas cítricas com casca.

A palavra 'geleia' tem sua origem do francês 'gelée', que significa solidificar ou gelificar.

Há uma outra versão sobre a origem da geleia, que seria creditada a Leonardo Da Vinci. O que levou a essa possibilidade foi o fato de ele ter mencionado no seu livro

de receita, intitulado "Notas de receitas de Leonardo da Vinci", o passo a passo para o preparo de "geleia de marmelada de couve".

A geleia caseira feita com as nossas próprias mãos sempre dá um toque e temos a certeza de que não há conservantes e espessantes esquisitos entre os ingredientes, uma escolha errada de temperatura no fogão aqui, um pouco de açúcar a mais ali e a geleia fica dura, açucarada, longe do ideal.

Lista de frutas que podem fazer geleias, algumas frutas são mais ricas em pectina, um polissacarídeo que, em contato com ácido (o suco de limão de que falaremos a seguir) e açúcar, ajuda a dar a consistência de gel à sua geleia. As frutas que fazem melhores geleias são: morango, uva, maçã, goiaba, ameixa, damasco, pêsego, figo e jabuticaba. As frutas devem ser frescas e maduras, nem verdes nem passadas.

Por que o suco de limão é indispensável na geleia?

"O suco de limão regula o pH da mistura das frutas com açúcar. Isso é importante porque a consistência de geleia só é alcançada quando o pH está entre 3,5 ou até um pouco menos".

Qual o melhor açúcar para se fazer geleia?

Açúcar cristal e refinado, o açúcar cristal é o melhor tipo de açúcar pra fazer suas geleias, pois demora mais para dissolver e, assim, diminui o risco de elas ficarem açucaradas depois de frias.

Já com o refinado, o fogo deverá ficar mais baixo para dissolver mais lentamente e não queimar.

Qual panela deve ser utilizada para fazer a geleia?

Antigamente diziam que a geleia boa só saía de panelas de cobre; a preferência por elas tinha a ver com o fato de o calor ser mais bem distribuído em suas paredes e, assim, o açúcar ser dissolvido na velocidade ideal. Hoje em dia, porém existem alternativas mais modernas e mais fáceis de lavar, que chegam ao mesmo resultado: as panelas de inox, de preferência com fundo duplo ou triplo.

Melhor tipo de colher para se mexer?

Colher de metal é a mais indicada, pois colheres de madeira e de plástico podem deixar cheiro residual nas geleias e se não forem bem higienizadas, podem contaminar as receitas.

Truque para saber se a geleia está no ponto, enquanto a geleia ainda estiver fervendo, coloque um pouquinho dela sobre um prato e a "risqué" com o dedo ou com o cabo da colher. Se as duas partes se unirem rapidamente, a geleia precisa ser cozida por mais um tempo. Se ela não se mover, está no ponto e você pode

desligar o fogo. Se ela mal se espalhar o suficiente para você fazer o "risco" no meio, temos más notícias: ela passou do ponto.

Principais propriedades da geleia real, a geleia real é elaborada como alimento para as larvas durante seus primeiros dias e para a abelha-rainha ao longo de toda a sua vida. Seu aspecto é cremoso e de cor esbranquiçada com um sabor amargo ácido; é o resultado da mistura do mel, néctar e água com saliva e hormônios.

Suas propriedades são devidas principalmente ao seu alto conteúdo em água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

- Aumenta a energia e a vitalidade, estimulando o organismo e reforçando o sistema imunológico.
- Mantém as células jovens devido ao seu grande poder antioxidante, combatendo os radicais livres. Além disso, a geleia real ajuda a prevenir o envelhecimento prematuro da pele e funciona como um regenerador celular. Por seu elevado conteúdo de água, esta substância mantém a pele hidratada e evita a secura
- Funciona como desintoxicante para o organismo, melhorando o funcionamento do sistema digestivo, além de aumentar o apetite.
- Incentiva o desejo sexual ao estimular o sistema nervoso.
Sobre as frutas usadas para se fazer geleias;
- Uso de frutas sadias e maduras
- Frutas frescas: não podem ter sofrido descongelamento durante o armazenamento, pois sofrerá alteração na qualidade. Uma dica indispensável é nunca parar de mexer a geleia, para não grudar no fundo da panela e queimar.
- Vantagens das geleias na alimentação:
Contêm frutas
As geleias são uma maneira de consumir fruta, principalmente se sofrem 100% frutas. A praticidade também são práticas de carregar e tem uma conservação maior do que as frutas.
 - Fontes de nutrientes
Apesar de perderem uma pequena parte de seus nutrientes por conta do aquecimento, continuam sendo uma boa fonte de vitaminas e minerais. Mas é claro que consumir a fruta natural ainda é a melhor opção.

- Adoção receitas

Podem ser usadas como calda de sobremesas ou como em receitas de bolos, por exemplo.

- Desvantagens da geleia:

Geleia de “mocotó”, pois contém muito açúcar, corantes e aromatizantes, além de outros ingredientes artificiais que podem desencadear alergias e irritações no estômago, entre outros problemas.

- Receitas

Receitas:

Geleia de ameixa com vinho do porto:

600g de ameixa vermelha

½ xícara de vinho do porto

Suco de limão

¾ de xícara de água

1 pau de canela

2 xícaras de açúcar cristal ou demerara.

Modo de preparo:

Cortar as ameixas ao meio e retirar o caroço. Dispor em uma panela funda e adicione, o vinho do porto, suco de limão, a água e a canela. Levar ao fogo baixo e deixar ferver. Quando as cascas das ameixas começarem a rachar, adicionar o açúcar. Deixar cozinhar durante 15 a 20 minutos ou até chegar à consistência indicada. Guardar em vidros esterilizados, tapar com papel manteiga e fechar bem com a tampa. Dura até 2 meses depois de aberta, na geladeira.

- Está receita rende 600g de geleia

Geleia de maracujá

15 maracujás

600g de açúcar cristal

2 pimentas dedo de moça

2L de água

3g de sal

Modo de preparo:

1. colocar um pires no congelador

2. descascar os maracujás

3. retirar a polpa e reservar 1/3
4. colocar a entrecasca de 10 maracujás na panela com 1,5L de água para cozinhar em fogo baixo por 1h
5. bater 2/3 do maracujá com 500ml de água e peneirar e reservar
6. picar a pimenta em brunoisete
7. bater o almoedo do maracujá no liquidificador
8. colocar tudo em uma panela e levar ao fogo até ponto do pires
9. levar para esfriar.

Geleia de abacaxi com pimenta

1 abacaxi

1 copo de (requeijão ou 250ml) de água

2 copos (requeijão ou 400g) de açúcar cristal

1e ½ pimenta dedo-de-moça

- Modo de preparo

Pique o abacaxi e coloque no liquidificador com a água e o açúcar. Pegue 1 pimenta dedo-de-moça e com muito cuidado retire suas sementes (cuidado com as sementes, proteja as mãos e os olhos, pois essa parte as pimentas podem causar alergia). Pique e misture os ingredientes, a metade da outra pimenta e picada é adicionada com semente mesmo, é este detalhe que vai fazer a diferença nesta receita. Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo até o ponto de geleia.

Como escolher a melhor geleia de morango?

Para quem tem algum tipo de restrição e não pode consumir açúcar, o ideal é buscar por uma geleia de morango sem esse ingrediente, como as zero açúcar, diet ou 100% fruta.

E também que busque o sabor da fruta mais tradicional possível, muitas marcas não indicam a textura na embalagem, qual seria a melhor opção? A geleia com pedaços é ideal para usar em qualquer situação, principalmente como ingrediente de sobremesa, seja no recheio de um bolo ou na cobertura de uma cheesecake. Além de ter uma melhor textura, também sentimos os pedaços da fruta.

Já a geleia mais lisa é ideal para comer com torradas no café da manhã.

- Exemplos de algumas geleias importadas e nacionais:

Temos a VITAO, uma geleia de morango zero adição de açúcares: para quem tem um estilo de vida saudável ou possui alguma restrição alimentar, além de ser vegana.

ST. DALFOUR: Tradicional marca francesa não contém açúcar nem conservantes, sendo adoçada com um mix de sucos de uva, tâmara e abacaxi.

PRUST: Geleia de morango com chia, é fonte de fibras solúveis, e é 100% natural, sem lactose e sem glúten.

BONNE MAMAN: significa "avó" e é isso o que a marca quer passar: a sensação de estar comendo algo feito pela nossa avó. Tradicional francesa, o açúcar mascavo usado ajuda a dar um toque especial.

Na culinária usamos as geleias em diversas alimentações, tanto em sobremesas, como no dia a dia. No cheesecake mesmo é muito usada a geleia de morango, podemos também usar como opção de recheios em bolos, como o bolo de red velvet que geralmente se usa o recheio de cream cheese.

Usamos também com sorvete, queijo, em molhos e no risoto faz muito sucesso. E ainda tem a versão do risoto doce, feita com arroz arbóreo e vinho branco, que leva leite condensado. É sempre bom inovar e abusar de novas receitas que podemos complementar com geleias, de todos os sabores.

Uma surpresa também é a geleia de cerveja, a união da cerveja clara ou escura com as espécies, açúcar e pectina formam uma receita para untar em pães, queijos e carnes. O motivo de deixar de repouso de um dia para o outro, antes de terminar a geleia é para que a pectina de maçã possa solubilizar na cerveja e assim poder obter depois o efeito de um gel e também para integrar todos os sabores das espécies (canela, baunilha, anis, etc.).

Podemos variar os tipos de geleias por cores, como: vermelhas, laranjas e roxas.

Segue alguns tipos de geleias:

- Geleia de cereja com conhaque
- Geleia de casca de maçã
- Geleia de figo e balsâmico
- Geleia de melancia e baunilha

- Geleia de acerola e pimenta
- Geleia de carambola
- Geleia de laranja
- Geleia de damasco e maracujá
- Geleia de umbu
- Geleia de tangerina
- Geleia de cupuaçu
- Geleia de jabuticaba
- Geleia de ameixa e damasco
- Geleia de amora com vinho
- Geleia de mirtilo com chia
- Geleia de romã.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante das pesquisas e estudos, evidencia-se que a geleia tem grande significância em todo o mundo, tendo sua importância e preservação de frutas, dando sabor a algumas preparações e servindo como acompanhamentos diversos na mistura do agridoce.

O estudo mostrou a história e os mitos sobre as geleias, como a tecnologia, falando também sobre pontos importantes para uma geleia perfeita e seus utensílios específicos.

5. REFERÊNCIAS

Agência Vulgta. **Caminhos dos vinhos** <

<https://www.caminhodovinho.tur.br/conheca-a-historia-das-geleias/> >

Clube de Geleia < <https://www.clubedageleia.com/conheca-a-historia-de-geleia/> >

Drehmer, Raque. **Claudia 13**. 13 de Janeiro, 2019<

<https://claudia.abril.com.br/cozinha/gastronomia/dicas-e-segredos-para-fazer-a-geleia-a-caseira-perfeita/amp/> >

Ferreira, Danielly. **Dicas de Mulher**. 27 de Junho, 2022 <

<https://www.dicasdemulher.com.br/receitas-de-geleia/> >

Projeto **Banquete** <

<https://www.projetoBanquete.com/geleia-de-ameixa-e-vinho-do-porto/>>

Vitat. 08 de Agosto, 2019 < <https://vitat.com.br/geleia-de-mocoto/>>

Casa prática Qualita <

https://www.casapraticaqualita.com.br/noticia/geleia-combina-com-o-que-ideias-para-deixar-o-cafe-da-manha-ainda-mais-gostoso_a201/1 >

Terra. 3 de Julho, 2020 <

<https://www.terra.com.br/amp/vida-e-estilo/culinaria/guia-da-cozinha/petiscos-com-geleia-11-receitas-para-curtir-um-happy-hour-em-casa.acfdfe93c87499d99c646cc4cec505ccqfgo22o.html> >

Costa, Ciça. **Revolução Artesanal** <

<https://revolucaoartesanal.com.br/2020/03/31/uma-geleia-um-fazer-muitos-significados/> >

Flavia, Ana. **Tudo Gostoso** <

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/66286-geleia-de-abacaxi-com-pimenta.html>

>