

Ramo Escoteiro

ESCOTISMO COM A FAMÍLIA • OFICINA DE PIZZA

Área de Desenvolvimento:

FÍSICO / SOCIAL / INTELECTUAL

Explicação sobre o tema:

Pizza é uma preparação culinária que consiste em um disco de massa fermentada, de farinha de trigo, coberto com molho de tomate e ingredientes variados, normalmente com algum tipo de queijo, embutidos, carnes preparadas de origens diversas, com orégano e manjeriço, assados em um forno.

O Dia da Pizza é comemorado em São Paulo em 10 de julho, quando a data foi instituída pelo então secretário de turismo, Caio Luís de Carvalho, em 1985. Foi feito um concurso estadual que elegeria as 10 melhores receitas de mussarela e margherita, e empossado com o sucesso do evento o secretário escolheu a data de seu encerramento, 10 de julho, como data oficial de comemoração.

Local:

Um bom espaço com equipamentos de cozinha e pia.

Material necessário:

- Refrigerador para guardar os produtos das pizzas.
- Forno com capacidade para pizzas grandes
- Ingredientes para produzir 1 pizza grandes para cada participante da atividade (ver receita nos anexos). Pode ser para fazer a massa ou peças de pizza pré-assadas.
- Ingredientes para cobertura da pizza, de acordo com as preferências e pizzas escolhidas.
- Formas grandes de pizza.
- Pratos, talheres e guardanapos.
- Ingredientes a gosto: sal, pimenta do reino, azeite, maionese, ketchup, etc.

Pessoas necessárias:

Qualquer quantidade de pessoas. Melhor se puder contar com a ajuda dos pais.

Preparação prévia:

A primeira coisa é informar sobre que categorias serão confeccionadas as pizzas:

1. Categoria Obrigatória – todos os participantes devem confeccionar uma pizza Napolitana, por exemplo. Pode ser escolhido qualquer tipo bem conhecido e típico.
2. Categoria Criatividade – cada participante deve, com massa de pizza e outros ingredientes, fazer uma pizza super criativa. Pode ser, por exemplo, uma maquete de um acampamento, com barracas, etc., ou pode ser um retrato de Baden-Powell, ou pode ser uma Flor de Lis. Deve ser feita, assada e... comida, evidentemente, razão pela qual todos os ingredientes devem ser alimentos.

Todos os participantes devem, com antecedência, estudar e decidir como farão para confeccionar as pizzas, e verificar se têm os ingredientes para isso. É importante decidir antecipadamente se as massas serão produzidas pelas meninas e meninos ou se usarão massas prontas.

Cada participante também deve estudar e anotar, para explicar aos demais, no que consistem os ingredientes,



onde se encaixam na pirâmide de alimentação, no que contribuem para a saúde e quanto representam em valor calórico.

Importante que os pais, um irmão mais velho ou outra pessoa da família, supervisione o uso do forno na hora de assar as pizzas. Todos devem ajudar a organizar os espaços para que cada criança trabalhe na montagem de suas peças de forma tranquila, assim como preparar o local para servir, sendo preferencial uma grande mesa, compartilhada por todos, bem como os pratos e talheres.

Para premiar as categorias os pais ou irmãos mais velhos podem providenciar dois chapéus de chefes de cozinha, simples, identificados por categoria, e para entregar aos que forem reconhecidos vencedores.

Descrição da atividade

□ Ao iniciar a atividade cada criança vai para o seu espaço e inicia a produção das suas pizzas. Devem montar cada uma delas em suas respectivas formas, com todos os ingredientes, deixando os mais perecíveis como últimos.

□ Cada um monta uma pizza de cada categoria, conforme decidiu antes, sendo que uma é a Obrigatória (o tipo que foi acordado por todos), outra é a Criativa, que deve ser um diferente, inovadora e artística.

□ Deve-se organizar para que cada criança asse e apresente suas pizzas por vez, e depois de explicar o que fizeram, devem explicar os detalhes nutricionais da pizza, onde os ingredientes se encaixam na pirâmide de alimentação, no que interferem para a saúde e quanto representam em valor calórico.

□ Todos devem compartilhar e aproveitar as pizzas.

□ Ao final do serviço, os pais ou irmão mais velho coloca em discussão e votação quais as melhores pizzas, dentro das duas categorias. Devem incentivar para que as escolhas sejam sinceras e sem levar em conta os interesses individuais.

□ Ao final, entrega para as patrulhas vencedoras os chapéus de melhores da Oficina de Pizza.

□ Finalmente cuidam da arrumação do local e encerram a reunião.

Ideia original desta reunião: Vanessa Cristina Melo Randig e Luiz Cesar de Simas Horn

EXPLICAÇÕES ADICIONAIS

A HISTÓRIA DA PIZZA.

Ao contrário do conhecimento popular e do fato ser considerada tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5 mil anos. Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos muçulmanos adotavam esse costume durante a Idade Média e, por causa das cruzadas, essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo, em seguida, incrementada, dando origem à pizza que conhecemos hoje.

No início de sua existência, somente as ervas regionais e o azeite de oliva, comuns no cotidiano da região, eram os ingredientes típicos da pizza. Os italianos foram os que acrescentaram o tomate, descoberto na América e levado à Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, nessa época, a pizza ainda não tinha a sua forma característica, redonda, como a conhecemos hoje, mas sim dobrada ao meio, feito um sanduíche ou um calzone.

A pizza era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surgiu o termo picea, na cidade de Nápoles, considerada o berço da pizza. "Picea" indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima. Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a receita objetivava "matar a fome", principalmente a da parte mais pobre da população. Normalmente, a massa de pão recebia, como sua cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.



A fama da receita correu o mundo e fez surgir a primeira pizzaria de que se tem notícia, a Port'Alba, ponto de encontro de artistas famosos da época tais como Alexandre Dumas, que, inclusive, citou variações de pizzas em suas obras.

Chegou ao Brasil da mesma forma, por meio dos imigrantes italianos, e, hoje, pode ser encontrada facilmente na maioria das cidades brasileiras. Até os anos 1950, era muito mais comum ser encontrada em meio à colônia italiana, tornando-se, logo em seguida, parte da cultura deste país. Desde 1985, comemora-se o dia da pizza no dia 10 de julho.

Foi no Brás, bairro paulistano dos imigrantes italianos, que as primeiras pizzas' começaram a ser comercializadas no Brasil. Segundo consta no livro Retalhos da Velha São Paulo, escrito por Geraldo Sesso Jr., o napolitano Carmino Corvino, o dom Carmeniello, dono da já extinta Cantina Santa Genoveva, instalada na esquina da Avenida Rangel Pestana com a Rua Monsenhor Anacleto, inaugurada em 1910, passou a oferecer as primeiras pizzas da cidade. Aos poucos, a pizza foi-se disseminando pela cidade de São Paulo, sendo abertas novas cantinas. As pizzas foram ganhando coberturas cada vez mais diversificadas e até mesmo criativas. No princípio, seguindo a tradição italiana, as de muçarela e anchova eram as mais presentes, mas, à medida que hortaliças e embutidos tornavam-se mais acessíveis no país, a criatividade dos brasileiros fez surgir as mais diversas pizzas.

Fonte: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Pizza>

RECEITA DE MASSA DE PIZZA

Fonte: http://www.sadia.com.br/receitas/164_MASSA+DE+PIZZA?gclid=CNnK27Oj-b0CFRQS7AodR0cAog

INGREDIENTES (para 48 porções)

- 100 gramas de margarina cremosa
- 3 xícaras de chá de Leite morno
- 3 tabletes de fermento biológico para pães
- 1 Quilo de Farinha de Trigo
- 1/2 colher de sopa de Sal
- 2 Ovos
- 1 colher de sopa de Azeite de oliva
- Molho de tomate a gosto.

MODO DE FAZER

1. Em uma vasilha grande, coloque 1 xícara (chá) de leite morno e dissolva o fermento. Acrescente 1 xícara (chá) de farinha de trigo e misture bem até obter uma massa mole, mas homogênea. Deixe descansar por 15 minutos em um local aquecido.
2. Adicione o restante dos ingredientes e mexa até a massa ficar macia. Divida em 6 partes iguais e mantenha em local aquecido por mais 30 minutos, ou até dobrar de volume.
3. Preaqueça o forno em temperatura média (200 °C).
4. Com ajuda de um rolo, abra cada parte de massa em um disco de aproximadamente 25 cm de diâmetro.
5. Em uma forma redonda, acomode 1 disco de massa, espalhe um pouco de molho de tomate sobre toda a superfície e leve para assar por aproximadamente 20 minutos.
6. Retire do forno e recheie cada disco com os ingredientes de sua preferência. Asse por mais 15 minutos e sirva em seguida.

OS PRINCIPAIS SABORES TRADICIONAIS DE PIZZA

Alho e Óleo - Molho de tomate fresco, alho crocante coberto com parmesão, orégano e azeitonas pretas.

Aliche - Molho especial de tomate fresco, filés de aliche importado, orégano e azeitonas pretas.



Ao Funghi - Molho de tomate fresco, mussarela especial, champignon fatiado, manjeriço fresco, orégano e azeitonas pretas.

Atum - Molho de tomate fresco, atum especial sólido, cebola fatiada, orégano e azeitonas pretas.

Calabresa - olho de tomate fresco, calabresa especial fatiada, rodela de cebola, orégano e azeitonas pretas.

Catupiry - Molho de tomate fresco, cobertura de catupiry, orégano e azeitonas pretas.

Escarola - Molho de tomate fresco, escarola refogada alho e óleo, filés de aliche importada, coberta com mussarela especial, orégano e azeitonas pretas.

Margherita - Molho de tomate fresco, mussarela especial, rodela de tomate, salpicada de parmesão, manjeriço fresco, orégano e azeitonas pretas.

Mussarela - Molho de tomate fresco, cobertura de mussarela especial, orégano e azeitonas pretas.

Napolitana - Molho de tomate fresco, mussarela especial, rodela de tomate, queijo parmesão, orégano e azeitonas pretas.

Palmito - Molho de tomate fresco, palmito macio em rodela, coberto com catupiry, orégano e azeitonas pretas.

Portuguesa - Molho de tomate fresco, presunto cozido, ovos picados, rodela de cebola, cobertura de mussarela especial, orégano e azeitonas pretas.

Provolone - Molho de tomate fresco, coberto com queijo provolone, champignon fatiado, rodela de tomate, orégano e azeitonas pretas.

Quatro Queijos - Molho de tomate fresco, mussarela especial, camada de catupiry, provolone, salpicado com gorgonzola, orégano e azeitonas pretas.

Romana - Molho de tomate fresco, mussarela especial, rodela de tomate, filés de aliche importado, orégano e azeitonas pretas.









