



Escola Profissional e Artística da Marinha Grande

Prova de Aptidão Profissional

Curso Técnico de Restauração
Variante Restaurante - Bar

2010 – 2013



MARISCOS



PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL DO ALUNO
EDGAR MIGUEL PEREIRA REAL

MARISCOS



- **Fundamentação da escolha;**
- **Descrição sumária da intervenção (o que é que vai apresentar);**
- **Objetivos gerais e específicos;**
- **Desenvolvimento do trabalho;**
- **Conclusões finais;**
- **Agradecimentos.**



Fundamentação da escolha

- Demonstração de alguns conteúdos adquiridos ao longo do curso;
- Vasta utilização na confeção das mais variadas iguarias;
- Conhecimento pessoal e profissional;
- Inovação na criação de novos pratos;
- Pouca divulgação do tema.



Descrição sumária da intervenção

- História/origem do marisco;
- Classificação do marisco;
- Algumas receitas.



Objetivos Gerais

- Dar a conhecer a história dos mariscos;
- Apresentar o passo a passo da confeção de um bivalve.

Objetivos Específicos

- Apresentar os vários tipos e classes de marisco;
- Apresentar a subdivisão dos moluscos;
- Dar a conhecer os bivalves.



História do Marisco

- ❖ Procurado pelo homem na Era do Paleolítico Superior (conchas de bivalves deixadas nos refúgios e os amuletos e joias elaborados a partir das suas cascas);
- ❖ No entanto, os frutos do mar não foram apreciados pelas primeiras civilizações:
 - * Egípcios classificaram-nos de perigosos e impuros;
 - * Hebreus rejeitavam, com base na religião, o consumo de seres vivos do mar “que não possuem escamas nem barbatanas, que se alimentam de dejetos e apodrecem fora de água”.



História do Marisco

- ❖ Os gregos cantavam em verso as vantagens dos bivalves.
- ❖ Os romanos, mais amantes da boa mesa, consumiam grandes quantidades de peixe e de marisco.
 - criaram sofisticadas técnicas de conservação, os primeiros viveiros e lançaram os rudimentos da piscicultura e da conchilicultura.



Origem do Marisco

- ❖ A primeira hipótese relaciona os moluscos com um ancestral vermiforme acelomado.
 - * Um platelminte de vida livre, ou seja, turbelarióide;
 - * Locomoção por deslizamento muco-ciliar compartilhada por esses grupos.

MARISCOS



Origem do Marisco (continuação)

- ❖ A segunda hipótese aponta para um ancestral vermiforme celomado e não segmentado.
 - desenvolvimento embrionário;
- ❖ A terceira hipótese refere um ancestral segmentado e celomado, provavelmente um anelídeo poliqueta.
- ❖ Segundo alguns autores não é possível determinar o ancestral direto dos moluscos.

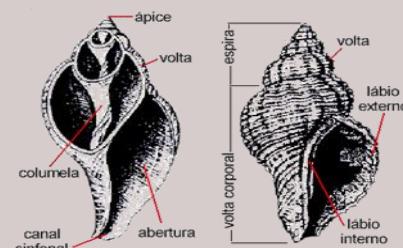


Classificação dos Mariscos

Reino Animal

F M
I O
L L
O U
S S
c c
o o

Classe Gastrópodes



Classe Bivalves



Classe Cefalópodes





Classificação dos Mariscos

Reino Animal

F A
I R
L T
O R
Ó P
O D
E S

Classe Crustáceos



MARISCOS



Ameijoas à Bulhão Pato





Ameijoas à Bulhão Pato

Ingredientes	Modo de Preparação
<ul style="list-style-type: none"> • 1Kg de amêijoas • ½ cebolas • 2 dentes de alho • 4 Colheres de sopa de coentros picados • 1 malagueta inteira • 1 folha de louro • 1 copo de vinho branco • Sumo de ½ limão • Azeite Q.B • Sal Q.B 	<ul style="list-style-type: none"> • Para a areia sair coloque as amêijoas a repousar em água com sal durante 30 minutos. • Nota: A água deve cobrir as amêijoas e juntamente com o sal dar-lhe o sabor da água do mar. • Para fazer um refugado numa cataplana, deve cortar a cebola, os alhos em pedaços grandes juntamente com azeite. Junte uma malagueta com um corte a meio, cortar os talos de coentros e uma folha de louro. • Adicione as amêijoas, envolvendo-as na cebola e no alho. Aumente o lume, deite o vinho na cataplana e deixe-o evaporar. Tape, baixe o lume e aguarde dois minutos. • Adicione coentros picados grosseiramente, tape de novo e espere 30 segundos. Por fim, acrescente o sumo de meio limão e sirva.



Xarém com Conquilhas





Xarém com Conquilhas

Ingredientes	Modo de Preparação
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de conquilhas • 2,5 litros de água • 500 gr de farinha de milho • 250 gr de toucinho • 50 gr de banha • coentros q.b. (opcional) • Cubos de pão q.b. • Sal q.b. 	<ul style="list-style-type: none"> • Levar ao lume uma panela com a água temperada com sal. Quando amornar, deite a farinha de milho em chuva e vá mexendo sempre para não formar grumos. • Frite o toucinho, cortado em pedaços finos, assim como quadradinhos de pão. • Junte depois o toucinho e o pão à farinha, a cozer em lume brando. • Quando as papas de milho começarem a fazer bolhas, acrescente as conquilhas lavadas e sem areia. Poderá abrir as conquilhas numa frigideira, juntando-as depois às papas ou deixá-las abrir com o calor do milho. • Querendo, junte os coentros picados e envolva. Estando as papas com a consistência desejada, junte a banha, deixando-a derreter. Mexa e sirva de imediato.



Considerações Finais

- ❖ Existem inúmeras formas de comer marisco, assim como vários tipos de marisco;
- ❖ Podemos encontrar marisco em diversas classes dos filos molusco e artrópodes do reino animal;
- ❖ O marisco é bastante apreciado a nível mundial;
- ❖ A realização deste trabalho suscitou-me o interesse para desenvolver, futuramente, um projeto inovador relacionado com o marisco.



Agradecimentos

- ❖ Venho agradecer a todos que me ajudaram neste caminho e projeto:
 - Professor Jorge Rosa;
 - Professor Eduardo Carvalho;
 - Professora Patrícia Rosa;
 - Professora Maria Fernandes;
 - Professora Susana Santos;
 - Psicóloga escolar, Rita Venâncio;
 - Diretor da escola, Dr. João Gomes;
 - À minha família;
 - À minha tia Ana Cristina Pimentel Real;
 - À turma;
 - À Carina Oliveira.



Marinha Grande,

24 de maio de 2013