## Faz as tuas próprias gomas!

### Informação de apoio:

O agar é um ficocolóide (fico=alga, colóide=gel) extraído de diversas algas vermelhas (denominadas de agarófitas) insolúvel em água fria mas com a capacidade de absorver água até cerca de vinte vezes o seu próprio peso tornando-se num gel.

Em Portugal, as algas com maior procura, devido ao seu conteúdo em agar, são o *Gelidium corneum*, colhido na zona Centro e Sul da costa portuguesa e a *Pterocladiella capillacea*, colhida nos Açores.

O agar é normalmente vendido sob a forma de pó ou como tiras de algas secas sendo usado na indústria alimentar como aditivo natural aprovados para uso na União Europeia – E406.

#### **Procedimento:**

#### **Ingredientes**

1 litro de água

500 gramas de frutose

5 colheres (sopa) de Agar – cerca de 20 gramas

1 colher (chá) de essência (do sabor desejado)

1 colher (chá) de corante (conforme o sabor da essência)

Açúcar cristalizado para polvilhar





# AS ALGAS NA NOSSA ALIMENTAÇÃO

#### Preparação:

- 1. Ao lume misture, numa panela grande, a água e a frutose.
- 2. Numa taça grande dissolva o agar em água e transfira-o para a panela.
- 3. Retire a mistura do fogo.
- 4. Divida a mistura por diferentes recipientes adicionando-lhes o corante e os sumos de frutas correspondentes. Misture até obter uma calda homogénea. Formará diferentes caldas coloridas.
- 5. Coloque as caldas nas formas.
- 6. Deixe descansar por 12 horas.
- 7. Retire as gomas da forma e passe pelo açúcar cristalizado.
- 8. BOM APETITE!

Para obter formatos alternativos poderá utilizar cuvetes de gelo com formatos originais ou moldes de silicone para fins alimentares. Uma outra alternativa é utilizar amido de milho. Neste último poderá imprimir os formatos que desejar, tendo apenas o cuidado de, após ter retirado a goma, lavá-la em água corrente para lavar o amido e só passar o açúcar quando esta já estiver seca.

Uma receita alternativa e mais resumida será o uso de sumos de fruta coloridos aos quais se adiciona o agar. Poderá poupar tempo, ingredientes e muito trabalho!

