

CUSTO DA CESTA DE NATAL APRESENTA ELEVAÇÃO NO ANO DE 2022

O curso de Ciências Econômicas juntamente com o Sindicato do Comércio através do Sicom, realizam anualmente uma pesquisa comparando preços de alguns dos produtos que tradicionalmente são utilizados para a preparação da ceia natalina¹.

A pesquisa foi realizada levando em consideração o preço máximo e o preço mínimo de cada produto que compõe a cesta, estabelecendo-se assim a média² desses preços. O preço médio da cesta de natal para uma família chapecoense é de **R\$ 409,02** neste ano, **14,77%** mais cara que em 2021.

Os produtos foram pesquisados em dez estabelecimentos comerciais (os mesmos que são utilizados para a formulação da pesquisa do Cesto/Cesta Básico(a) no município de Chapecó) no dia 15 de dezembro.

A cesta natalina é formada por vinte e quatro mercadorias, como por exemplo, castanhas, frutas secas, frutas em calda, panetones, aves, carnes e bebidas. A metodologia de referência utilizada para a coleta, tabulação e apresentação dos preços foi a da pesquisa anual que o *PROCON do Estado de Goiás* realiza, porém, levando-se em conta as especificidades culturais da região Oeste de Santa Catarina.

É importante atentar para o fato de que este é o custo médio da cesta levando-se em consideração a metodologia da pesquisa. Existem discrepâncias significativas de preços entre o mesmo produto em diferentes mercados. Dentre as mercadorias pesquisadas, aquelas com maiores oscilações entre seus preços máximos e mínimos entre os 10 mercados foram: chocotone simples (194%), o panetone de frutas (130%) e as frutas cristalizadas (114%). Esses produtos requerem um maior cuidado na hora da compra, pois suas oscilações são mais significativas.

¹ Os preços refletem a realidade praticada no momento da coleta. Ou seja, eles podem sofrer variações para mais ou para menos, uma vez que tais produtos não são tabelados. Dentre as mercadorias selecionadas para coleta estão aquelas que tradicionalmente fazem parte do preparo de uma tradicional ceia natalina.

² Para algumas mercadorias, como por exemplo, doces em caldas, panetones, aves, carnes e bebidas, foram comparados os preços obedecendo às mesmas gramagens (na presente pesquisa não foram determinadas marcas específicas de produtos).

O chocotone simples pode variar entre R\$ 11,80 e R\$ 34,71, o panetone de frutas pode variar entre R\$ 10,56 e R\$ 24,26, enquanto as frutas cristalizadas se encontra entre R\$ 3,55 e R\$ 7,6 (ver tabela 1). Portanto é necessário pesquisar com muito cuidado antes de realizar as compras.

Os produtos que apresentaram maior aumento em comparação com a cesta de natal de 2021, foram: as frutas cristalizadas (80,95%), o figo em conserva (54,28%) e o espumante (50,68%). Já os produtos que apresentaram maior redução, foram: o lombo temperado (-12,72%), o frango temperado (-12,18%) e as uvas passas pretas (-8,02%). A tabela a seguir apresenta os valores médios de todos os produtos que compõem a cesta de natal, e a comparação dos valores da cesta no ano de 2021 e 2022.

Tabela 1: Preços médios dos produtos da cesta de natal entre 2021 e 2022.

PRODUTOS	Unidade de	Dez/2022	Dez/2021	Variação
CHESTER	KG	27,90	27,39	1,86%
PERÚ TEMPERADO	KG	30,40	27,69	9,79%
FRANGO TEMPERADO	KG	19,74	22,48	-12,18%
LOMBO TEMPERADO	KG	29,44	33,72	-12,72%
PERNIL SEM OSSO	KG	29,27	29,99	-2,39%
PEITO DE FRANGO	KG	22,78	21,80	4,49%
CASTANHA-DO-PARÁ	100g	15,97	12,50	27,79%
NOZES	100g	15,97	11,50	38,90%
CASTANH DE CAJÚ	100g	14,75	12,75	15,69%
PESSÊGO	lata	11,85	9,68	22,34%
FIGO	lata	18,59	12,05	54,28%
AMEIXA SECA S/CAROÇO	100g	9,42	6,33	48,80%
FRUTAS CRISTALIZADAS	150g	5,58	3,08	80,95%
UVAS PASSAS BRANCAS	100g	6,26	4,55	37,72%
UVAS PASSAS PRETAS	150g	7,67	8,34	-8,02%
LENTILHA	500g	9,26	9,39	-1,34%
ARROZ PARBONIZADO	KG	5,26	4,63	13,51%
PANETONE	500g	17,41	15,74	10,60%
CHOCOTONE	450g	23,25	16,23	43,25%
PÃO FRANCÊS	KG	10,56	9,37	12,72%
CAIXA DE BOMBOM	300g/280g	11,45	10,55	8,48%
BARRA DE CHOCOLATE	150g/100g	6,39	5,15	23,92%
ESPUMANTE	750ml	52,34	34,74	50,68%
REFRIGERANTE COLA	2L	7,52	6,73	11,73%
TOTAL DA CESTA DE NATAL		409,02	356,39	14,77%

FONTE: Ciências Econômicas/Unochapecó/SICOM Pesquisas

Depois de comparar os preços de cada produto da cesta de natal, o curso de Ciências Econômicas juntamente com o curso de Gastronomia da Unochapecó, aproveitam esse clima natalino para sugerir duas receitas a serem servidas na ceia de natal com produtos que fazem parte da cesta mencionada.

FRANGO ASSADO COM LARANJA E ALECRIM

Para muitos o frango é a estrela da ceia de natal, então não podia faltar uma receita especial de como fazer um delicioso frango assado com laranja e alecrim, segue abaixo a lista de ingredientes e o modo de preparo.

INGREDIENTES PARA A MARINADA

- - 1 frango inteiro, sem miúdos, com pele, de cerca de 2 kg
- - ½ xícara (chá) de sal
- - 2 colheres (sopa) de açúcar
- - 2 litros de água

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela bem grande, misture o sal com o açúcar e 2 litros de água.
2. Retire o frango da geladeira e, com uma tesoura ou faca, corte e descarte o excesso de pele e gordura.
3. Transfira o frango para a tigela e, se necessário, complete com mais água – a ave deve ficar completamente imersa na marinada. Tampe e deixe hidratar por 30 minutos fora da geladeira. O frango não pode estar gelado na hora de ir para o forno, caso esteja muito calor, mantenha a tigela dentro da geladeira nos primeiros 15 minutos do soro.

INGREDIENTES PARA ASSAR

- - 50 g de manteiga em ponto pomada
- - 1 ½ colher (chá) de páprica doce
- - 1 colher (chá) de gengibre em pó
- - ¼ de xícara (chá) de vinho branco
- - caldo de 1 laranja-baía (cerca de ½ xícara)
- - 4 ramos de alecrim
- - 2 laranjas-baía
- - 2 cabeças de alho inteiras
- - azeite a gosto
- - sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

1. Preeaqueça o forno a 220 °C (temperatura alta). Separe um rolo de barbante de algodão para amarrar o frango.
2. Retire o frango do soro e lave em água corrente para tirar o excesso de sal. Transfira o frango, com a abertura para baixo, para um escorredor e deixe por alguns minutos para tirar o excesso de água. Enquanto isso prepare a manteiga temperada.

3. Caso a manteiga esteja gelada, coloque numa tigela e leve para rodar por alguns segundos no micro-ondas até ficar no ponto pomada, ou seja, macia mas sem derreter. Acrescente 2 colheres (chá) de sal, a páprica, o gengibre e misture para formar uma pastinha.
4. Com um pano de prato limpo, seque bem o frango por dentro e por fora – quanto mais sequinho estiver, mais crocante fica a pele. Transfira para uma assadeira grande, com o peito para cima e, com as pontas dos dedos, solte delicadamente a pele do peito do frango – tomando cuidado para não rasgar a pele.
5. Espalhe bem a manteiga temperada entre o peito e a pele, sobre a pele e sob e sobre a pele e por toda a superfície do frango. Misture o caldo de laranja com o vinho e regue na assadeira – assim o frango permanece úmido ao assar e ganha mais uma camada de sabor.
6. Corte um pedaço de barbante e amarre as coxinhas – além de ficar mais bonito, isso faz que o frango asse por igual e mantenha a umidade interna.
7. Corte apenas as pontas das cabeças de alho (oposta à raiz); corte uma laranja em quartos e outra em rodelas grossas.
8. Distribua as laranjas cortadas e as cabeças de alho na assadeira, regue com azeite a gosto e tempere com sal e pimenta a gosto.
9. Leve a assadeira ao forno para assar por cerca de 30 minutos até a pele do frango começar a dourar. Abaixar a temperatura do forno para 180 °C (temperatura média), junte os ramos de alecrim e deixe assar por mais 1 hora. Ao longo desse período, verifique o líquido da assadeira, caso necessário regue com ½ xícara (chá) de água para não secar. O cálculo é de 45 minutos no forno para cada quilo de frango. Ao longo desse período, verifique o líquido da assadeira, caso necessário regue com ½ xícara (chá) de água para não secar.
10. Para verificar se o frango está assado, fure a coxa com uma faquinha: se o líquido escorrer limpo, sem sangue, está no ponto. Se tiver sangue, é sinal de que ainda está cru e deve assar por mais alguns minutos. Caso a pele do frango comece a dourar em excesso, cubra com um pedaço de papel-alumínio.
11. Retire o frango do forno, cubra com papel-alumínio e deixe descansar em temperatura ambiente por 10 minutos antes de cortar – assim os sucos da carne se redistribuem e o frango fica mais suculento. Sirva a seguir.

Pavê de pêssego

O Pavê, é uma sobremesa clássica que é fácil e rápida de fazer, com tudo vamos utilizar o pêssego para sobremesa, que além de deliciosa, harmoniza muito bem com um espumante após a ceia.

INGREDIENTES

- 8 pêssegos maduros ou 1 lata de pêssego em conserva
- 500ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 gelatina sabor abacaxi
- 100ml de água morna
- 1 pacote de bolacha champanhe

MODO DE PREPARO

CREME

1. Em uma panela adicione o leite, o leite condensado e o creme de leite, misturando tudo.
2. Aqueça até se tornar um creme consistente, para acelerar o processo adicione o amido de milho, com cuidado para não empelotar, se preferir pode dissolvê-lo antes de adicionar.

PAVÊ

1. Em uma travessa coloque um pouco do creme, em seguida uma de bolacha com alguns pedaços de pêssegos picados, repetindo o processo 3 a 4 vezes.
2. Dissolver a gelatina na água morna e colocar a gelatina sobre a sobremesa levar refrigerar até dar o ponto da gelatina, antes de servir use mais alguns pêssegos por cima para decorar

Bom apetite e boas festas!

Receitas do curso de Gastronomia da Unochapecó.

Realização e entidades envolvidas:

Cássia Heloisa Ternus

Coordenadora do projeto

Gustavo de Oliveira Soares

Graduando de Ciências Econômicas

Júlia Dilkin

Bolsista

Sicom

Pollen Parque Científico e Tecnológico

