

ARAÇÁ

APROVEITAMENTO DE FRUTAS



Foto: acima - Silvestre Silva / abaixo - Guillermo Gamarra-Rojas



cachaça e deixe descansar por seis dias. Faça a primeira filtragem em peneira e o restante esprema em um pano fino. Deixe por mais vinte dias e filtre novamente com um pano. Guarde o licor em vidro escuro para que não haja alteração na cor.

NOTA: Para elaborar este folheto foram realizadas entrevistas com moradoras da Ilha de Itamaracá, em especial da comunidade de Vila Velha, que gentilmente nos cederam algumas receitas. Para complementar as informações foram realizadas consultas na bibliografia.

LEMBRE-SE: Quase toda fruta pode ser processada de alguma forma e armazenada para aproveitamento na entressafra. Procure conhecer as frutas de sua região.

APRENDA

Toda planta pertence a uma família e tem pelo menos dois nomes. O nome popular dado pelo povo e o nome científico dado pelos botânicos. Esta planta é conhecida como PE-DE-ARAÇÁ e seu nome científico é *Psidium araça* Raddi, da família das Myrtaceae.

Referências

SILVA, S.; TASSARA H. Frutas no Brasil. São Paulo, SP: Empresa das Artes, 1996. 230 p.
SOUZA, A. das G.C. Fruteiras da Amazônia. Brasília, DF: EMBRAPA-SPI; Manaus, AM: EMBRAPA-CPAA, 1999. 204p.

Texto:

Alissandra T. Nunes; Guillermo Gamarra-Rojas; Cíntia F. L. Gamarra-Rojas

**Para mais informações, entre em contato com o
Centro Nordestino de Informações sobre Plantas**

Universidade Federal de Pernambuco

Centro de Ciências Biológicas, Av. Professor Nelson Chaves, s/n

CEP.: 50670-420 - Recife-PE, Brasil

Tel / Fax: (0xx81) 3453.2782 / 3271.4451

enip@enip.org.br

WWW.CNIP.ORG.BR



CONHECENDO O PÉ-DE-ARAÇÁ

O Pé-de-Araçá pode atingir de 70 cm a 10 metros de altura. Seu tronco apresenta casca lisa que se solta como escama e a sua copa é bem aberta. É nativo do Brasil e cresce em terra fraca de locais úmidos e quentes. O seu fruto é arredondado, pequeno e de cor amarela quando maduro. A polpa é branca amarelada, carnosa e contém um miolo com muitas sementes.

USOS DO ARAÇÁ

O Araçá é uma fruta semelhante à goiaba, porém de sabor mais ácido. A polpa é suculenta e saborosa. É um fruto rico que contém açúcares, sais minerais e vitamina C. É muito apreciado na alimentação humana, sendo consumido fresco, na forma de sucos, licores e na produção de doces caseiros.

PROCESSAMENTO DO FRUTO

Escolha os frutos maduros e lave-os bem. Retire a casca com uma faca e separe a polpa do miolo que contém as sementes. O miolo serve para refresco e a polpa para o preparo de suco, doce e compota.

REFRESCO

Pegue o miolo que foi separado da polpa. Passe-o em uma peneira adicionando água para separar as sementes. Coloque açúcar a gosto e mexa bem.

SUCO

Pegue a fruta inteira já lavada, triture-a e coe em uma peneira adicionando água. Adoce a gosto.

SORVETE

Faça um suco bem forte. Meça uma xícara de suco mais duas xícaras de açúcar e uma xícara de água ou leite. Misture tudo num liquidificador e bata bem. Leve ao congelador por aproximadamente quatro horas. Retire, bata mais uma vez no liquidificador até ficar cremoso e torne a colocar no congelador por mais quatro horas e estará pronto para consumir.

DOCE EM CALDA (receita para um quilo de frutos)

Pegue a polpa do araçá e coloque em uma panela com água e um quilo de açúcar. Leve ao fogo baixo e deixe ferver, mas não mexa o doce. Lentamente o açúcar irá se dissolver formando uma calda de cor semelhante ao fruto. O doce estará no ponto quando os frutos estiverem macios e de cor escura.

GELÉIA

Pegue o mel que sobrou do doce em calda. Leve-o ao fogo e acrescente um quilo de açúcar para um litro de calda. Deixe ferver até a calda engrossar.

Uma outra maneira de fazer a geléia: Pegue um litro do suco concentrado, ou seja, com pouca água, e leve ao fogo baixo com um quilo de açúcar. Mexa levemente até dissolver o açúcar. A geléia estará pronta quando a mistura engrossar.

DOCE PASTOSO

Pegue os frutos inteiros e lavados, amasse-os com as mãos e passe-os em uma peneira para tirar as sementes fazendo uma "polpa peneirada". Coloque-a em uma panela e adicione açúcar na mesma quantidade de "polpa peneirada". Leve ao fogo baixo e deixe ferver mexendo levemente. O doce estará pronto quando engrossar.

COCADA

Pegue um quilo da "polpa peneirada" do araçá, misture a um quilo de açúcar, um coco ralado e uma xícara de leite. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar. Para saber se o doce está no ponto tire uma colher do doce e mexa separadamente, num pires. Se engrossar rápido pode desligar o fogo. Espere esfriar um pouco e derrame o doce em um tabuleiro espalhando-o. Depois é só cortar e servir.

LICOR

Faça uma calda com 250 ml de água e 800 g de açúcar deixando ferver por cinco minutos. Pegue 300 gramas da "polpa peneirada" do araçá e coloque em um recipiente. Coloque a calda ainda quente no mesmo recipiente onde está a polpa e deixe esfriar. Adicione meio litro de