

JENIPAPO

APROVEITAMENTO DE FRUTAS



SÉRIE
06
FRUTAS NATIVAS

LICOR

Retire a pele de três jenipapos, corte em pedaços pequenos e coloque em uma panela para ferver com um litro de água e um quilo de açúcar. Deixe apurar e quando a calda estiver pronta, espere esfriar e coe. Acrescente uma garrafa de cachaça, tampe e aguarde por vinte e quatro horas. Depois é só armazenar em garrafas de vidro.

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 JENIPAPO e seu nome científico é *Genipa americana* L. da família das Rubiaceae.

Referências

- ALMEIDA, S.P. de Cerrado: aproveitamento alimentar. Planaltina, DF: EMBRAPA-CPAC, 1998. 188p.
CORREIA, M.P. Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas, v. IV. Rio de Janeiro, RJ: Imprensa Nacional, 1926-1978. 765p.
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

cnip@cnip.org.br

WWW.CNIP.ORG.BR



CONHECENDO O JENIPAPO

O Jenipapo é uma árvore que pode atingir de 8 a 15 metros de altura e apresenta uma copa bem ramificada e frondosa. É nativo do Brasil e desenvolve-se bem em terras úmidas. O fruto é arredondado, de casca mole e amarela amarronzada quando maduro. A polpa é suculenta de cor semelhante a do fruto e contém um miolo com muitas sementes.

USOS DO JENIPAPO

O Jenipapo é uma árvore ornamental. O tronco é utilizado na construção civil e na marcenaria. O lambedor do fruto é usado para tosse, catarro e como tônico. O fruto é suculento e muito apreciado na alimentação humana pelo seu sabor e aroma característico, sendo consumido fresco ou usado na produção de suco, compotas, doce cristalizado, vinho, xarope e licor.

PROCESSAMENTO DO FRUTO

Escolha os frutos maduros, lave-os bem e retire a pele com uma faca. Parta o fruto em fatias e separe a polpa do miolo que contém as sementes.

REFRESCO

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

SUCO

Pegue a polpa de um jenipapo e bata no liquidificador com meio litro de água e açúcar a gosto.

VITAMINA

Pegue a polpa de quatro jenipapos e corte em pequenos pedaços. Bata num liquidificador com um litro de leite e açúcar a gosto. Sirva de preferência gelado.

JENINAPADA

Corte a polpa do jenipapo em pedaços e amasse-a. Misture bem com açúcar e leve à geladeira.

COMPOTA

Pegue a polpa de cinco jenipapos maduros e corte-as em fatias. Leve-as ao fogo com água e algumas gotas de limão e deixe aferventar. Espere esfriar e escorra em uma peneira. Prepare uma calda com três xícaras de açúcar e cinco de água. Coloque as fatias na calda e deixe ferver por cinco minutos. Espere esfriar e armazene em potes de vidro escaldados.

DOCE CRISTALIZADO

Pegue a polpa de oito jenipapos e corte-as em fatias. Faça uma calda, coloque as fatias e leve ao fogo até a calda engrossar. Deixe as fatias na calda até o dia seguinte e coloque no fogo mais uma vez até dar o ponto de puxar. Escorra as fatias em uma peneira. Arrume-as em uma bandeja e cubra-as com açúcar. Leve ao sol para secar melhor, se preferir adicione cravo.

DOCE TIPO AMEIXA

Pegue a polpa de oito jenipapos e corte-as em fatias. Prepare uma calda, deixe ferver e coloque as fatias dentro. Deixe em uma panela mal tampada e ferva em fogo baixo por quatro horas sem mexer. Quando o doce estiver escuro, retire do fogo, espere esfriar e deixe escorrer em uma peneira durante cinco horas. Guarde o doce em um vidro escaldado.

BOLINHAS DE JENIPAPO

Pegue a polpa do jenipapo e bata bem ou passe numa máquina de moer carne. Esprema a massa em um pano para tirar o excesso de líquido. Leve-a ao fogo, sem acrescentar água. Deixe ferver um pouco e acrescente açúcar na mesma quantidade de massa adicionada. Mexa sem parar. Para saber se está no ponto tire um pouco do doce e deixe num pires até esfriar, vire o pires e se o doce não soltar é porque está no ponto certo de formar as bolinhas. Retire do fogo e bata a massa ainda na panela até endurecer. Em outra vasilha untada com óleo, coloque a massa e espere esfriar. Faça as bolinhas e passe açúcar cristalizado.

XAROPE

Pegue a polpa do jenipapo, corte em pedaços e deixe ferver em água. Espere esfriar e amasse a polpa na água que foi fervida. Para cada litro do suco obtido adicione uma xícara de açúcar. Leve ao fogo e mexa até virar xarope. Espere esfriar e guarde em frascos escaldados e tampados.