

Cagaita

Processamento

Suco

Os frutos da cagaiteira possuem coloração amarela quando maduros. São coletados da árvore no período de setembro a novembro. Para obtenção do suco, depois da lavagem, deixá-los escorrer. Com as mãos, macerá-los e espremê-los em peneiras sobre vasilhame de boca larga (bacia ou balde plástico). Na peneira ficam retidas as cascas e as sementes e no vasilhame o suco que pode ser imediatamente utilizado em refresco, sorvetes, geléias, pudins e pavês. Pode ser acondicionado em sacos plásticos e conservado sob refrigeração.

Polpa

Os frutos semimaduros (de vez) possuem coloração verde-amarelada, são apropriados para fazer doces em compota e adequados para acompanhar sorvetes e pavês. Depois de lavados e escorridos, são cortados ao meio e retiradas as sementes. Assim, podem também ser conservados sob refrigeração.

O transporte dos frutos maduros requer cuidado. Como eles possuem mais de 90% de suco e têm película muito delicada, sugere-se processamento ou congelamento rápido.

Aproveitamento

Compota

Ingredientes

1 quilograma de cagaitas semimaduras (de vez)
1 quilograma de açúcar
Canela em pau

Modo de fazer

Lavar bem as frutas e deixá-las escorrer em peneira
Parti-las ao meio retirando as sementes (cumbuquinhas)
Passar em água quente e deixar escorrer em peneira
Numa panela, fazer uma calda rala
Colocar as frutas aferventadas e a canela dentro da calda e permanecer no fogo por 15 minutos
Retirar do fogo, deixar esfriar e guardar em frascos de vidro de boca larga, esterilizados

Doce cascão

Ingredientes

Meio quilograma de cumbuquinhas de cagaita
1 xícara (chá) de água
3 xícaras (chá) de açúcar

Modo de fazer

Fazer uma calda bem grossa com água e açúcar
Colocar as frutas aferventadas dentro da calda e permanecer no fogo
Mexer até dar o ponto de puxa
Colocar em tabuleiro untado e deixar esfriar
Enrolar as bolinhas ou retirar às colheradas

Geléia

Ingredientes

2 quilogramas e meio de polpa
1 colher (sobremesa) de pectina
400 gramas de açúcar

Modo de fazer

Levar ao fogo a polpa, o açúcar e a pectina
Mexer, de vez em quando, até o ponto de fio reto
Acondicionar em frascos de boca larga, esterilizados

Pudim

Ingredientes

1 lata suco de cagaita
1 lata leite
1 lata leite condensado
4 ovos

Modo de fazer

Bater todos esses ingredientes no liquidificador
Colocar em forma caramelada
Assar no forno em banho-maria ou no fogão em forma apropriada para pudim
Levar à geladeira

Sorvete caseiro

Ingredientes

1 litro e meio de suco puro
1 lata de leite condensado

C
a
g
a
i
t
a



Modo de fazer

Colocar o suco no liquidificador com uma lata de leite condensado
Bater bem e levar ao congelador

Sorvete industrial

Ingredientes

4 quilogramas de polpa congelada
3 quilogramas de açúcar
190 gramas de Emustab
140 gramas de liga neutra
10 litros de água ou leite

Modo de fazer

Bater no liquidificador industrial e depois na sorveteira por 6 minutos

Observação: próprio para consumo, sem conservante, até 5 dias depois de feito.

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.
Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

CAGAITA

Arte: Wellington Cavalcanti
Embrapa Cerrados



1ª edição
1ª impressão (2004): tiragem 500 exemplares
Impresso no serviço gráfico da Embrapa Cerrados



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Aproveitamento
Alimentar

CAGAITA

Eugenia dysenterica DC.



CAGAITA

Embrapa
Cerrados