



CAJU

***Anacardium occidentale* L.**



- **GRUPO:**

GISLAINE FARIA

PRISCILA OLIVEIRA

TAMIRES OLIVEIRA

Caju



- **Seu nome é oriundo da palavra indígena “acaiú”, que em tupi quer dizer “noz que se produz”.**

Cajueiro



Castanha=fruto

Caju=pseudofruto

- **É uma árvore de porte médio.**
- **Ramificada, possui tronco inclinado e tortuoso, com copa arredondada que pode alcançar o solo.**

- **Suas folhas são onduladas, e as flores são pequenas, esbranquiçadas e perfumadas.**
- **A colheita do caju é de julho a dezembro e, em alguns casos, se estende até maio.**
- **É facilmente encontrado no Norte e Nordeste.**

A close-up photograph of a cashew tree branch. The branch is covered with several large, bright orange-red cashew fruits (piscinas) and several green, unripe cashew nuts (involucre) still attached to the stem. The background shows green leaves and a clear blue sky with some light clouds. The text 'VALOR NUTRICIONAL' is overlaid in the center in a bold, black, italicized font.

***VALOR
NUTRICIONAL***

Tabela 39 – Análise nutricional em 100 g de caju

Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)	Carboidratos (g)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Fósforo (mg)
46	0,8	0,2	11,6	1,5	4	18
Ferro (mg)	Retinol (mg)	Vit. B1 (mg)	Vit. B2 (mg)	Niacina (mg)	Vit. C (mg)	
1	40	0,03	0,03	0,4	319	

Fonte: Unicamp (2006).

A close-up photograph of a cashew tree branch. The branch is covered with large, bright orange-red cashew fruits (lignocarpium) and several green, unopened cashew nuts (involucre). The background is a clear blue sky with some light clouds. The overall scene is brightly lit, suggesting a sunny day.

CURIOSIDADES

Uso Culinário

- ***A parte carnosa é consumida in natura ou na forma de suco, sorvete, doces em calda, em pasta ou cristalizados, vinagre e pratos salgados.***
- ***Ainda verde, a castanha de caju é chamada de “maturi” e é usada em pratos da cozinha Nordestina.***



Frigideira de maturi



Cajuína

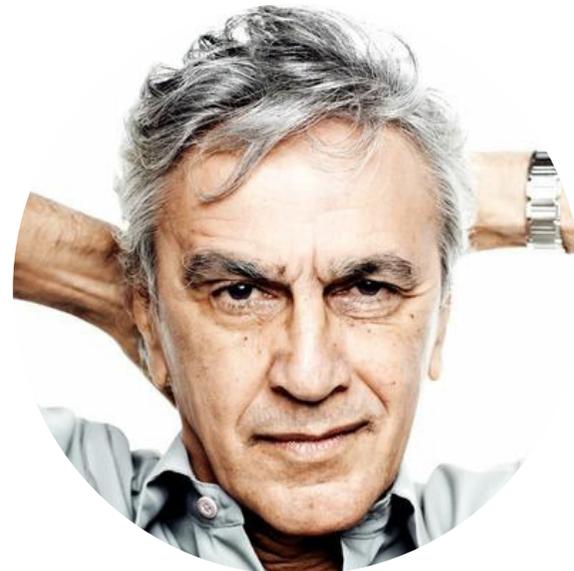
- **Bebida típica do Piauí.**
- **Consumida gelada, com sabor agradável e adocicado.**
- **Preparada a partir do suco de caju e gelatina em pó branca, sem álcool, sem aditivos, clarificada e esterilizada.**



Música

**"Tampouco turva-se a lágrima nordestina
Apenas a matéria vida era tão fina
E éramos olharmo-nos intacta retina
A cajuína cristalina em Teresina"**

Cajuína - Caetano Veloso



Música



Caju & Castanha

Cajueiro de Pirangi

- **Considerado o maior cajueiro do mundo.**
- **É uma árvore gigante localizada no Rio Grande do Norte, que cobre uma área de aproximadamente 8500 m² e produz cerca de 70 a 80 mil cajuas na safra.**
- **Seu tamanho é o equivalente a 70 cajueiros.**



A close-up photograph of a cashew tree branch. The branch is covered with large, bright orange-red cashew fruits (lignocarpium) and several green, unripe cashew nuts (involucre) still attached to the stem. The background shows green leaves and a clear blue sky with some light clouds. A semi-transparent white horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the word 'RECEITAS' in a bold, black, italicized font.

RECEITAS



Refogado de carne de caju

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de azeite, óleo de urucum

ou azeite de dendê

1 cebola picada

1 pimenta dedo-de-moça picada

1/2 pimentão verde picado

1/2 pimentão vermelho picado

2 tomates sem pele e sem sementes

picados

6 cajus espremidos no espremedor de

batatas, cortado contra as fibras, em

fatias finas.

1 xícara de leite de coco

Sal a gosto

2 colheres (sopa) de coentro picado

Gotas de limão a gosto

MODO DE PREPARO:

Numa frigideira, aqueça o óleo escolhido e murche nele a cebola picada e a pimenta. Junte o pimentão e os tomates e mexa. Em seguida, coloque a carne de caju, metade do leite de coco e salgue a gosto. Abaix o fogo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos ou até o caju ficar macio e temperado. Junte leite de coco restante e deixe ferver.

Prove o tempero e corrija, se necessário. Junte o coentro picado e umas gotas de limão e sirva.

Rende: 4 porções



Mel de caju

INGREDIENTES:

12 caju

250 g de açúcar



MODO DE PREPARO:

Tire o suco de 12 caju, espremendo-os em espremedor de batata.

Leve para ferver em panela de aço inoxidável o suco e 250 g de açúcar.

Espera apurar até ficar com consistência de melado.

Coloque em vidro fervido e conserve na geladeira.

Dica: Aproveite a polpa espremida para fazer a falsa carne!

Referências Bibliográficas

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2. ed. - Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

<https://come-se.blogspot.com/2007/12/mel-de-caju.html>

<https://come-se.blogspot.com/2008/09/carne-de-caju-resposta-charada-do-post.html>

<http://www.codevasf.gov.br/noticias/2014/cajuina-do-piaui-e-patrimonio-cultural-brasileiro/>