



# **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. Several large, bright orange-red cashew fruits (piscinans) are visible, some still attached to their green, pear-shaped husks (involucre). 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**

<b>Energia (Kcal)</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Lipídeos (g)</b>	<b>Carboidratos (g)</b>	<b>Fibra (g)</b>	<b>Cálcio (mg)</b>	<b>Fósforo (mg)</b>
46	0,8	0,2	11,6	1,5	4	18
<b>Ferro (mg)</b>	<b>Retinol (mg)</b>	<b>Vit. B1 (mg)</b>	<b>Vit. B2 (mg)</b>	<b>Niacina (mg)</b>	<b>Vit. C (mg)</b>	
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 carnososa 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.**



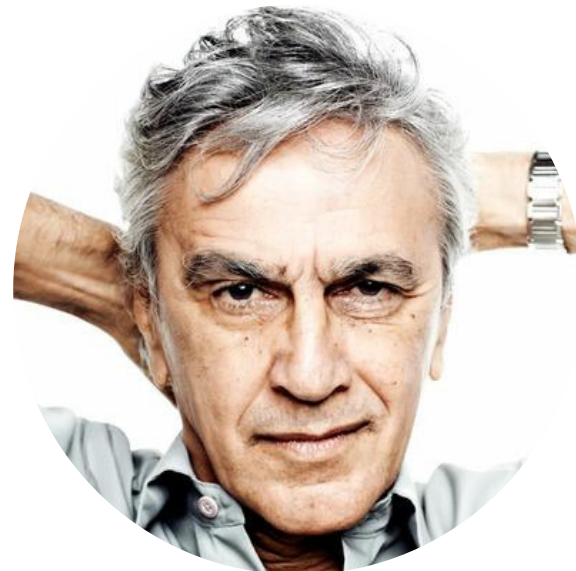




# **Música**

**"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 m<sup>2</sup> 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. Abaixee 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/>**