



Inovação gastronômica com a utilização de cactáceas na cidade de Princesa Isabel-PB

Gastronomic innovation with the use of cactaceas in the city of Princesa Isabel-PB

SOUSA, M. N. D¹; SILVA, A. C. Z²; PEREIRA, F. C³

¹ IFPB – Campus Picuí, mariadantasnp38@gmail.com ; ² IFPB – Campus Picuí, aliciazefer@gmail.com ; ³ IFPB – Campus Picuí, fredcampos2000@yahoo.com.br

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: O Núcleo de Estudos em Agroecologia (NEA), junto com o projeto dos SABORES DA CAATINGA promoveu uma oficina no IFPB – campus Princesa Isabel, que teve como objetivo sistematizar uma experiência adquirida através da oficina ministrada pela equipe, que consistiu em elaborar e executar práticas de receitas gastronômicas. Durante a realização da oficina, percebeu-se que foi transmitida e construída uma grande carga de conhecimento a essa comunidade, portanto foi uma troca de conhecimento servindo de grande aprendizado aos participantes da oficina e aos integrantes do projeto que também tiveram uma nova ideia de se praticar Agroecologia.

Palavras-Chave: Semiárido; Agroecologia; Cactáceas.

Keywords: Semi-arid; Agroecology; Cactaceae.

Abstract: The Center for Agroecology Studies (NEA), together with the CAATINGA SABORES project, promoted a workshop at the IFPB - Princesa Isabel campus, which aimed to systematize an experience acquired through the workshop given by the team, which consisted of elaborating and executing practices of gastronomic recipes. During the realization of the workshop, it was noticed that a great amount of knowledge was transmitted and built to this community, so it was an exchange of knowledge serving as a great learning to the participants of the workshop and the members of the project who also had a new idea of practicing Agroecology.

Contexto

Foi ensinado a sociedade logo na infância a comer certos alimentos, passando a vida ignorando a riqueza alimentar que a região em que vivemos oferece. As cactáceas por exemplo são grandes fontes de nutrientes para incrementar na alimentação humana, mas ainda tem o costume de observar essas plantas só como para a finalidade de ornamentação de casas ou alimentação animal.

O Núcleo de Estudos em Agroecologia (NEA), junto com o projeto dos sabores da caatinga promoveu uma oficina na cidade de Princesa Isabel – PB, em que foi apresentado aos participantes envolvidos uma maneira de utilização dos recursos do Semiárido que possam ser replicáveis, promovendo através da gastronomia seus produtos de uma maneira agroecológica.



O presente trabalho tem como objetivo sistematizar uma experiência adquirida através da oficina ministrada pela equipe do projeto sabores da caatinga, que consistiu em elaborar e executar práticas de receitas gastronômica, Durante a realização da oficina percebeu-se que foi levada uma grande carga conhecimento para essa comunidade, mas também tiveram participação das pessoas, em que ensinando algumas de suas práticas, portanto foi uma troca de conhecimento servindo de aprendizado para a participantes da oficina e os integrantes do projeto.

Descrição da Experiência

A oficina foi realizada no evento I ciclo de oficinas cactus 2018, na cidade de Princesa Isabel – PB, em que teve uma duração de 3 horas, teve início às 8:00 horas da manhã e finalizada as 11:00 horas.

A oficina foi dividida em duas etapas, a primeira foi com a apresentação de slides em que foi apresentado aos participantes algumas experiências que o grupo teve, apresentando também algumas cactáceas que eram utilizadas nas receitas, alguns participantes disseram que nunca imaginariam que aquelas cactáceas serviam para a alimentação humana, com isso gerou uma roda de conversa sobre o modo de utilização das mesmas. A segunda etapa foi a parte pratica em que foram escolhidas três receitas: a) cuscuz com tudo dentro; b) suco de palma com acerola e limão e c) brigadeiro do fruto da palma de espinho.

A primeira receita foi o “cuscuz com tudo dentro” em que foi ensinado aos participantes o ponto certo de colher o cladódio da palma, a como refogar a palma para colocá-la na alimentação e a como acrescentar a mesma em outras receitas, alguns dos participantes acharam o gosto da palma junto com os outros ingredientes parecido com o gosto de quiabo, a aceitação desta primeira receita foi ótima todos gostaram.



Figura 1. Realização do cuscuz com tudo dentro.

A segunda receita foi o suco de palma com acerola e limão, em que foi colocado no liquidificador a polpa da palma processada, a poupa da acerola e um limão, foi



explicado que era sempre bom colocar frutas ácidas no suco da palma para que o suco não fique com a baba que existe na palma, esta receita teve grande aprovação também por todos.



Figura 2. Criança provando a receita realizada.

Para finalizar foi feita a terceira receita com cactáceas que foi o brigadeiro do fruto da palma, em que teve grande surpresa dos participantes pela cor que o brigadeiro fica e pelo fato de usar menos produtos industrializados, esta receita foi que gerou mais discursões, onde gerou novas ideias de como utilizar o fruto da palma, uma das tantas sugestões foi criar uma tinta ecológica com a poupa do fruto pois a cor que o fruto tem deixaram todos surpresos. Com isso também foi de total aprovação a receita.



Figura 3. Brigadeiro do fruto da palma de espinho.

Com a finalização da oficina todos ficaram muito entusiasmados com o que se foi aprendido, ficaram todos com vontade de reproduzir o que foi ensinado e com bastante vontade de criar novas coisas com o que a região oferece, com isso foi deixada uma apostila com algumas receitas para os interessados fazerem as receitas e para que isso também vire uma nova fonte de renda extra para eles.

Resultados

Com a conclusão da oficina levada a esse evento, percebemos que além de garantir uma nova perspectiva de produção garantiu também uma nova ideia de fonte de renda

XI CBA
Congresso
Brasileiro de
Agroecologia
Ecologia de Saberes:
Ciência, Cultura e Arte na
Democratização dos
Sistemas Agroalimentares



extra aos participantes, mas não foi só levar essas inovações na área gastronômica também foi deixar a ideia de que pode ter uma produção sustentável no semiárido.

Referências bibliográficas

Mundo boa forma. Disponível em: <https://www.mundoboaforma.com.br/tudo-sobre-panc-plantas-alimenticias-nao-convencionais/> Acesso em: 16 fev. 2019.