

Maxixe-do-reino

Alimento milenar

Cultivo ancestral de domesticação milenar, que pode ser comprovado por representações em cerâmicas antigas do povo Moche, civilização pré-incaica do Norte do Peru que teve seu auge entre os séculos I e VIII D.C. Dispersou-se pelas Américas do Sul e Central, provavelmente ainda em período pré-colombiano. Em algumas partes dos Andes, o maxixe-do-reino tem um parente selvagem, *Cyclanthera explodens*, que é consumido pelos camponeses e cresce em altitudes de até 2600 m, sendo considerada a “planta dos pobres”. Atualmente, é espécie de significativo valor comercial no Peru e na Colômbia, mas também há relatos de cultivo na Europa (Inglaterra) e na Ásia (China).



Imagem meramente ilustrativa

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortaliças

Saiba mais em:
www.embrapa.br

Equipe Técnica

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Raphael Augusto de Castro e Melo
Geovani Bernardo Amaro

Fotos

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Paula Fernandes Rodrigues
Beatriz Ferreira da Cruz

Ilustração

Henrique Martins Gianvecchio Carvalho

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
Hortaliças Tradicionais

Maxixe-do-reino



Tiragem: 2.000 exemplares. Maio/2017. Projeto gráfico: Beatriz Ferreira da Cruz

É uma hortaliça trepadeira e anual, da família Cucurbitaceae, nativa da América tropical andina. Produz ramos ocios com vários metros, que produzem gavinhas para fixação. Suas folhas são pecioladas e simples, com o contorno denteado, de 8 cm a 18 cm de largura. As flores são brancas e monoicas, as femininas solitárias e as masculinas em pequenos cachos pedunculares. Produz frutos do tipo baga, lisos e com até 15 cm de comprimento. Com polpa suculenta, os frutos são ocios ao centro, onde estão as sementes, em pequeno número, até 10 ou 15. Apesar de sua origem exótica, das terras baixas dos Andes, é muito difundido em algumas regiões tropicais da Amazônia e no semiárido da Bahia e de Minas Gerais.

Maxixe-do-reino (*Cyclanthera pedata*)

NOMES POPULARES: Chuchu-de-vento, maxixe-fofo, maxixe-peruano, boga-boga, caihua

Plantio

O plantio é feito por sementes, dispendo-se de 2 a 3 sementes por berço (cova) de plantio no espaçamento de 3 m a 5 m x 3 m a 2 m. Produz melhor em solos leves, bem drenados e ricos em matéria orgânica. Deve-se utilizar tutoramento do tipo espaldeira ou parreira. O plantio é feito no início do período chuvoso, de setembro a janeiro, a depender da região. Deve-se realizar capinas, irrigações e adubações de cobertura sempre que necessário, especialmente com nitrogênio, potássio e matéria orgânica. A colheita é feita quando os frutos atingem pelo menos 10 cm, a partir de 150 a 180 dias, podendo-se estender por até 6 meses. A produção média pode atingir até 200 frutos por planta ou 15 a 20 toneladas por hectare.



Conservação e usos

Os frutos têm apreciáveis teores de minerais e sabor entre pepino, maxixe e pimentão, sendo por vezes levemente amargo. Aqueles bem jovens podem ser consumidos crus (saladas) ou utilizados em conservas. Quando estão mais desenvolvidos, podem ser utilizados cozidos, refogados, ou recheados com arroz, carne ou proteína de soja. As pontas das hastes também podem ser consumidas refogadas como a cambuquira de pontas de aboboreira, apresentando sabor levemente amargo. A vida útil do maxixe-do-reino é de 5 a 7 dias quando embalados em sacos plásticos e armazenados em gaveta de geladeira.

O projeto

O maxixe-do-reino está sendo estudado no âmbito do projeto “Avaliação agrônômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais”, da Embrapa Hortaliças, que busca tornar acessíveis as informações sobre essas espécies com o intuito de fomentar a produção, o consumo e a comercialização. Outras hortaliças analisadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, azedinha, beldroega, bertalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, jambu, major-gomes, mangarito, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

Receita

Maxixe-do-reino recheado com carne moída

Ingredientes

6 frutos de tamanho médio a grande
200 gramas de carne moída
Temperos (sal, alho, cebola, cebolinha e pimenta) a gosto

Modo de preparo

1. Lave e corte os frutos no sentido do comprimento. Retire as sementes juntamente com as demais partes internas do fruto.
2. Prepare a carne moída, refogando e utilizando os temperos que preferir, para compor o recheio.
3. Coloque o recheio preparado dentro do fruto e junte as duas partes.
4. Leve ao forno médio, assando por 15 a 20 minutos.

