

Bolinho de Macaxeira

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de macaxeira (600 gramas)
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer

Amasse a mandioca cozida com um garfo. Junte a salsa, os ovos, o queijo ralado, o fermento e misture bem. Tempere com sal e pimenta a gosto. Leve ao fogo numa frigideira com óleo bem aquecido. Pingue a massa com o auxílio de 2 colheres. Frite os bolinhos até dourar. Reserve em papel absorvente para retirar o excesso de gordura. Rende 46 bolinhos - 1.308 kcal.

Elaboração:

Amauri Siviero, eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre
Soraya Pereira da Silva, jornalista, Embrapa Acre
Mauricília Pereira da Silva, Letras, Embrapa Acre
Copidesque: Suely Moreira de Melo

Diagramação e Arte Final: Paulo Henrique Silva de Oliveira

Foto da capa: Soraya Pereira

1ª edição

1ª impressão (jul./2005): 1.000 exemplares

A Lenda

Contam que a filha de um cacique foi expulsa da aldeia por ter engravidado misteriosamente. Nem ela sabia quem era o pai da criança. A índia foi obrigada a morar numa cabana longe de todos. Meses após ela deu à luz uma menina muito branca e bonita a quem chamou Mani. Ao saber da notícia, o cacique não resistiu e foi até Mani. Ao ver a linda neta, o velho esqueceu as mágoas e Mani cresceu amada por todos. Aos três anos, assim como veio, Mani se foi, misteriosamente. Não adoeceu e nem ficou fraquinha. Morreu. A tristeza abateu-se sobre todos. Sua mãe ficou desesperada, mas nada pôde fazer. Como de costume, enterrou a filha perto da oca e chorou tanto que suas lágrimas cobriram o lugar onde Mani havia sido sepultada. De repente, como um milagre, a mãe viu brotar da terra ainda molhada uma planta. Toda tribo admirada veio ver. As raízes da plantinha eram brancas como Mani. Curiosos, provaram da raiz e gostaram muito do seu sabor. Em homenagem, batizaram a plantinha de manioca e desde então ela tornou-se o alimento mais apreciado pelos índios da Amazônia.

CGPE 5196

Macaxeira ou Mandioca: das Lendas Indígenas à Segurança Alimentar no Século XXI



"A macaxeira é para os índios da Amazônia como os deuses, presente em todos os dias da vida."

Terry Vale de Aquino



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Acre
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho)
Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC
Telefones: (68) 3212-3200, 3212-3206
Fax: (68) 3212-3284
e-mail: sac@cpafac.embrapa.br
http://www.cpafac.embrapa.br



Acre

Mandioca

A mandioca, planta amazônica característica dos povos indígenas e da agricultura familiar, tem papel fundamental na dieta de 700 milhões de pessoas em todo planeta. O Brasil é o segundo maior produtor mundial com 20 milhões de toneladas/ano. A mandioca é a quarta cultura mais importante do mundo.

Macaxeira, mandioca ou aipim são alguns nomes vulgares dessa planta da família Euforbiaceae. Rústica e arbustiva, sua raiz tem alto valor energético pela grande presença de amido, contendo ainda vitaminas do complexo B e sais minerais como cálcio, fósforo e ferro.

Brava x Mansa

Popularmente, classificam-se suas variedades em brava (mandioca) ou mansa (aipim e macaxeira) conforme o teor de ácido cianídrico (HCN) contido nas raízes. O HCN é uma substância tóxica letal para homens e animais em altas concentrações. Descascar a mandioca, cortá-la em pedaços e deixá-la descansar por algumas horas é uma técnica milenar que elimina o HCN e torna o produto seguro para consumo.



Foto: Soraya Pereira



Foto: Soraya Pereira

Etnovariedade

A variabilidade genética da mandioca se deve a fatores naturais e antrópicos. Mesmo com o processo contínuo de domesticação, seleção, multiplicação vegetativa (manivas) de determinadas variedades, a espécie manteve sua rusticidade e não perdeu a capacidade de reprodução sexuada (sementes), ampliando e preservando a variabilidade genética.

O agricultor reconhece as variedades por meio das características morfológicas e as nomeia mantendo uma rede de significados e importância do ponto de vista social, alimentar e econômico. Tais conhecimentos, que passam de geração em geração, formam um laço muito forte entre o homem e a planta preservando as características de cada variedade ao longo do tempo e no espaço.

Pesquisas: Mani e Caipora

A Embrapa Acre avaliou, a partir de um Banco de Germoplasma com mais de uma centena de cultivares coletadas no Acre e em outros estados, variedades de macaxeira para mesa. As variedades Mani e Caipora se destacaram por apresentarem baixo teor de ácido cianídrico nas raízes, alta produtividade, resistência a pragas e doenças, facilidade de descascamento, boa longevidade pós-colheita, sabor, textura, pegajosidade e principalmente baixo tempo de cozimento.

Para produção de farinha já foram recomendadas as variedades Panati e Araçá, que se destacam pelo alto teor de amido, resistência à podridão radicular e alta produtividade de raiz que pode chegar a 30 toneladas por hectare.

Usos da Mandioca

A mandioca é a principal cultura alimentícia da Amazônia. Dela se produz a farinha, a goma e produtos derivados como a tapioca, o tucupi e a caiçuma (bebida indígena). As folhas, ramos e cascas servem de ração para pequenos e grandes animais. As indústrias extraem da mandioca vários produtos químicos dentre os quais o álcool combustível.



Foto: Amauri Siviero