

# Major-gomes

*Contrarion e reflorestou*

O nome major-gomes provavelmente originou-se do major Manoel Gomes Archer (major Archer), que foi recrutado por D. Pedro II em 1862 para reverter a crise de abastecimento de água, em decorrência do desmatamento da floresta da Tijuca, que ameaçava a capital do Império. O major Archer comandou o replantio da floresta da Tijuca e foi quem semeou as primeiras mudas. Contrariando ordens de seus superiores, estabelecidas em decreto, para que o reflorestamento fosse feito “em linhas paralelas retas entre si, sendo as de uma direção perpendiculares às de outra”, ele optou por um replantio ao acaso, gerando uma distribuição mais natural. Durante 12 anos, cerca de 80 mil mudas de uma diversidade de espécies foram plantadas, privilegiando as espécies nativas da mata Atlântica.

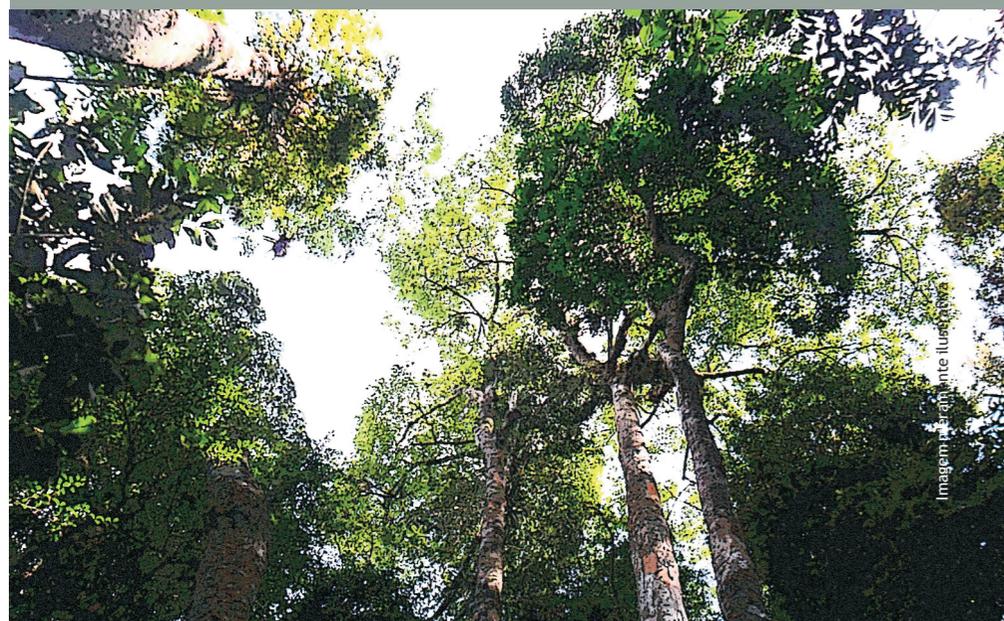


Imagem de fundo: planta ilustrada

**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](mailto:sac@embrapa.br)  
[www.embrapa.br/hortaliças](http://www.embrapa.br/hortaliças)

Saiba mais em:  
[www.embrapa.br](http://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*

## Major-gomes



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

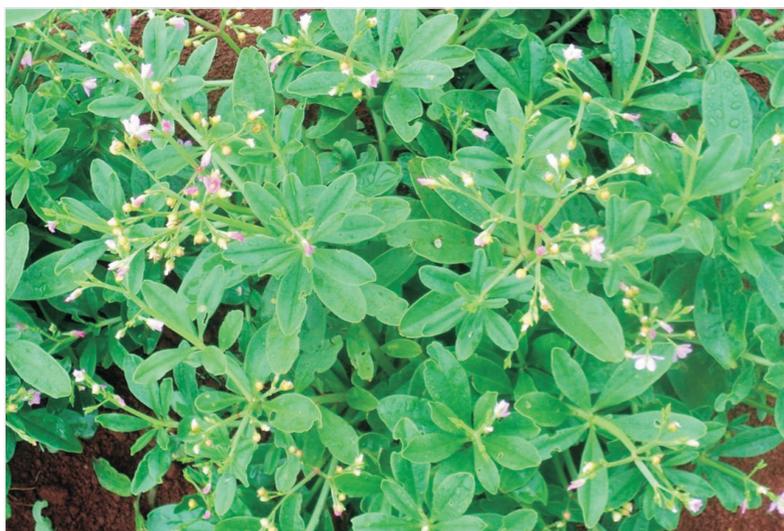
Pertence à família Talinaceae e é nativa em quase todo o território brasileiro, na América Tropical. Geralmente é coletada nos campos e esporadicamente é cultivada em hortas caseiras. Trata-se de uma planta herbácea, ereta, perene e pouco ramificada, com porte de 30 cm a 60 cm de altura. Apresenta estrutura de reserva subterrânea, que brota no início da estação chuvosa, após o período da seca. As folhas são suculentas e apresentam de 5 cm a 11 cm de comprimento. Possui longas panículas terminais e eretas, que se destacam bem acima das folhas, com flores pequenas de cor rósea. Os frutos são pequenos em forma de cápsula globosa, no qual estão presentes sementes pretas e brilhantes.

## Major-gomes (*Talinum paniculatum*)

NOMES POPULARES: cariru, João-gomes, língua-de-vaca, bênção-de-deus, maria-gorda

### Plantio

É uma planta extremamente rústica e adaptada a solos de baixa fertilidade. Embora seja comumente observada como planta espontânea, existe um incentivo para que o plantio seja realizado de forma sistematizada em canteiros semelhantes aos usados para hortaliças folhosas, ricos em matéria orgânica.



O plantio pode ser feito por sementes, estacas ou pelo transplante do órgão subterrâneo de reserva, em espaçamentos de 20 cm - 30 cm x 20 cm -30 cm. A colheita deve ser feita quando as folhas estão bem desenvolvidas, cerca de 60 dias após a brotação ou semeadura, efetuando-se colheitas sucessivas da parte aérea por um período de 3 a 4

meses.

### Conservação e usos

As folhas e brotos tenros podem ser consumidos em saladas, refogados, ensopados e como ingrediente para fabricação de pães, bolos, suflês e cremes. Podem também ser consumidos em risotos e carnes, como se faz com o espinafre. Além de apresentar alto teor de proteína (22 % na matéria seca), possui elevado teor de potássio e de zinco. As sementes pequenas e pretas também podem ser consumidas, por exemplo, colocando-as sobre os pães, assim como se faz com o gergelim. A vida útil é curta, devendo ser consumida logo após a colheita, ou colocadas em embalagens plásticas e armazenadas sob refrigeração por três a cinco dias.

### O projeto

O major-gomes 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 espécies estudadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, azedinha, beldroega, bortalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, jambu, mangarito, maxixe-do-reino, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

## Receita

### Major gomes refogado

#### Ingredientes

1 maço de sete ramos (folhas e brotos terminais)  
Óleo, alho e sal a gosto

#### Modo de preparo

1. Lave e corte os ramos em pequenos pedaços.
2. Refogue no óleo com alho e sal, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente cinco minutos.

