

Cajuí

Processamento

Suco e polpa

A coleta dos cajuís maduros, seja de árvores ou de touceiras baixas, é feita de setembro a dezembro. Separar o pseudofruto da castanha. Lavá-los bem e deixá-los escorrer. Cortar as extremidades dos cajuís, furá-los com garfo ou palito e espremê-los um pouco com as mãos ou em espremedor de batata. Se for grande a quantidade de cajuí a ser processada, deve-se usar até a prensa de processamento de mandioca. Dessa maneira, separa-se o suco da polpa. O suco é utilizado em refrescos e bebidas e a polpa em compotas e doces em geral.

Amêndoas

Depois de separadas do pseudofruto, as castanhas são levadas ao sol para secar. Colocar as castanhas em tabuleiros ou em assadeiras, de preferência, com orifícios no fundo. Fazer uma pequena fogueira com pedras ao redor e nela colocar a assadeira. A chama passa para as castanhas e é mantida pelo óleo que delas sai. Deixar com essa chama até que as castanhas fiquem escuras. Nesta fase, jogar areia para apagar a chama ou retirar a assadeira do fogo. Deixar esfriar e quebrá-las. Essa técnica requer muito cuidado, pois utiliza fogo e as castanhas, ao serem torradas, soltam óleo que facilmente pega fogo. Por isso, recomenda-se que seja realizada ao ar livre e em hipótese nenhuma dentro de casa. Em grandes quantidades de castanha, deve-se buscar outra alternativa.

Aproveitamento

Amêndoa salgada

Ingredientes

- 1 quilograma de amêndoas torradas
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de água

Modo de fazer

Fazer uma salmoura com água e sal
Borrifar a salmoura sobre as amêndoas e levar ao forno brando até secar toda água

Compota

Ingredientes

- Cajuzinhos-do-cerrado
- Calda de açúcar rala
- Cravo ou canela

Modo de fazer

Depois de retiradas as castanhas, lavar os frutos e cortar as extremidades deles
Espremê-los rapidamente, para tirar um pouco do suco
Deixá-los de molho em água fria por um dia
No dia seguinte, colocá-los na calda e levar ao fogo brando
Pingar água fervente para tornar o doce avermelhado
Deixar ficar na calda por um ou dois dias
Armazenar a compota em frascos esterilizados e bem fechados

Doce tipo ameixa

Ingredientes

- Cajuís sem castanhas
- Favas de baunilha
- Açúcar

Modo de fazer

Furar bem os cajuís para sair todo o caldo
Deixá-los em água de um dia para o outro, trocando-a de vez em quando
No dia seguinte, levar ao fogo baixo com a água, a baunilha e o açúcar
Colocar, de vez em quando, aos poucos, água fervente para escurecê-los, até que fiquem cor de ameixa (os cajuís devem ficar flutuando na calda)
Colocá-los no escorredor, depois em uma peneira, cobri-los com um pano, deixando-os assim durante dois dias
Passar os frutos em calda de açúcar bem grossa
Guardá-los em camadas intercaladas com baunilha em frascos esterilizados e bem fechados

Sorvete caseiro

Ingredientes

- Cajuís bem maduros e sem castanhas
- Açúcar
- Água

Modo de fazer

Lavar os cajuís e cortar as extremidades deles
Furá-los com palito e espremê-los, retirando o suco
Para cada xícara (chá) de suco, juntar duas xícaras (chá) de água
Adoçar à vontade e coar em pano fino
Levar ao congelador e quando endurecer, retirar e bater várias vezes



Torta de amêndoas

Ingredientes

2 xícaras (chá) de amêndoas de cajuí
400 gramas de biscoito champagne
Meia garrafa de vinho doce ou de licor
250 gramas de açúcar
125 gramas de manteiga
1 lata de creme de leite
Meio litro de leite
3 gemas

Modo de fazer

Bater a manteiga com o açúcar até ficar cremosa
Colocar as gemas tornando a bater bem
Colocar metade das amêndoas moídas e por último o creme de leite gelado e sem soro
Arrumar em um pirex: uma camada de biscoitos embebidos no vinho ou no licor, misturado ao leite; uma camada de creme e assim por diante, sendo a última de creme
Esmagar o resto das amêndoas e colocar por cima da última camada
Servir gelada.

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.

Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

CAJUÍ



1ª edição

1ª impressão (2004): tiragem 500 exemplares
Impresso no serviço gráfico da Embrapa Cerrados

Arte: Wellington Cavalcanti
Embrapa Cerrados



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Aproveitamento
Alimentar

CAJUÍ

Anacardium humile St. Hil.



CAJUÍ

Embrapa
Cerrados