

Piqui

Processamento

Polpa

Os frutos jovens e maduros possuem coloração verde. Os maduros exalam forte aroma e devem ser coletados no chão de outubro a janeiro, logo que caem da árvore. Depois de coletados, lavá-los bem e deixá-los escorrer. Com faca, descascam-se os frutos, fazendo cortes que se cruzam no sentido do comprimento. Pressões laterais da faca sobre os cortes permitem que a casca desprenda facilmente do caroço, sendo esta uma das características dos frutos maduros. A casca dos frutos jovens ou semimaduros não solta facilmente. Às vezes os frutos recém-caídos também não soltam as cascas, mas depois de dois ou três dias de coletados conseguem-se extrai-las. Dessa maneira, são liberados os caroços envolvidos por uma massa pastosa amarelo-ouro, gordurosa e comestível. Esses caroços são cozidos com água e a polpa consumida com farinha ou cozidos com arroz, feijão e galinha. Podem ser conservados em salmoura ou em óleo ou ainda sob refrigeração em sacos plásticos ou sob a forma de farinha. Como a parte não comestível representa mais de 80% do fruto, deve-se verificar a possibilidade de sua utilização em ração animal ou adubo.

Farinha

Aferventar os caroços, retirar do fogo, deixar esfriar e em seguida, raspar com colher ou faca. Colocar em tabuleiros (assadeiras) e levar ao fogo baixo mexendo até secar. Pode-se uniformizar a farinha socando no pilão ou passando no liquidificador ou

outra máquina de tritar e, em seguida, passar pela peneira. Se for grande a quantidade de farinha a ser torrada, pode-se utilizar o forno para farinha de mandioca.

Amêndoa

Os caroços despulpados devem ser levados ao sol para secar. Para cortá-los, apoiar cada caroço numa tábua. Segurar a faca com a mão esquerda em cima do caroço, no sentido transversal. Com um martelo, golpear a faca, até partir o caroço em duas partes, retirando-se a amêndoa.

Óleo

O processo de extração do óleo da polpa é igual ao do buriti e da amêndoa de baru.

Aproveitamento

Conserva em óleo

Ingredientes

Caroços de piqui
Água e sal
Óleo de cozinha

Modo de fazer

Aferventar os frutos em água e sal, para que fiquem macios, sem cozinhar
Escorrer em peneira e deixar esfriar
Colocar em vidro de boca larga, esterilizado
Aquecer o óleo, cobrir os caroços, deixar esfriar e tampar

Observação: com essa técnica pode-se usar a polpa em vez dos caroços. A vantagem é que se acondiciona maior quantidade de material comestível no mesmo volume.

Conserva em salmoura

Ingredientes

Caroços de piqui
Água
1 colher (sopa) de sal para cada litro de água

Modo de fazer

Lavar os caroços em água corrente
Colocá-los diretamente numa panela com água quente e sal
Retirar quando a água começar a ferver
Fazer uma salmoura na proporção indicada
Colocar os caroços em frascos esterilizados cobrindo com salmoura
Deixar esfriar e depois vedar bem

Observação: essa técnica é usada em Goiás Velho, GO.

Farofa dourada

Ingredientes

Polpa de caroços de piqui cozidos
1 colher (sopa) de manteiga
Cebola, cebolinha, sal e alho
Farinha de mandioca

Modo de fazer

Levar uma panela ao fogo com a manteiga, os temperos, a polpa de piqui e refogar bem
Acrescentar a farinha e deixar no fogo por alguns minutos, mexendo sempre

Feijão caipira

Ingredientes

20 a 30 caroços de piqui
1 quilograma de feijão
Água, óleo, sal, cebola, alho

Modo de fazer

Colocar numa panela uma colher (sopa) de óleo com sal, alho e cebola
Levar ao fogo e colocar os frutos para refogar
Acrescentar água e o feijão e deixar cozinhar por 20 minutos em pressão
Servir com arroz branco

Observação: pode-se acrescentar ao feijão carne seca e outros ingredientes. O óleo pode ser dispensável, já que a polpa de piqui é rica neste constituinte.

Galinhada

Ingredientes

Caroços de piqui
Arroz
Cebola, tomates maduros, cheiro-verde, óleo
Cenoura, pimentão
Pimenta-do-reino, sal

Modo de fazer

Refogar no óleo os caroços de piqui com os temperos
Cortar, limpar e temperar a galinha a gosto
Fritar até dourar e juntar os frutos refogados
Acrescentar o arroz lavado e escorrido
Refogar bem e colocar as verduras e a água
Tampar a panela e deixar cozinhar em fogo baixo

Paçoca de amêndoa

Ingredientes

Amêndoas de piqui
Farinha
Rapadura, açúcar ou sal

Modo de fazer

Retirar a pele amarronzada que envolve as amêndoas e lavá-las muito bem
Juntar a farinha, rapadura ou açúcar, se preferir doce; ou sal, se preferir salgada
Socar no pilão ou triturar rapidamente no liquidificador

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.
Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

PIQUI



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

PIQUI

Caryocar brasiliense Camb.



PIQUI

Embrapa
Cerrados