



## CAJUÍNA

### [receita culinária]

Muito consumida nos estados do Piauí, Maranhão e Ceará, a cajuína é uma bebida não alcoólica, preparada a partir do suco de caju. Tem cor amarelo-âmbar e pode ser preparada de maneira artesanal. Vendida em garrafa, é bastante refrescante.

#### Receita de cajuína

##### Ingredientes:

5kg de caju

Gelatina em pó branca (natural, sem sabor)

Aromatizante de caramelo (opcional)

##### Modo de fazer:

Ferva 100ml de água e nela dissolva 10g da gelatina. Reserve.

Depois de lavar os cajus com água corrente, extraia o suco (espremer manualmente ou no processador). Coe para retirar as fibras mais grossas.

Acrescente a solução de gelatina ao suco, aos poucos, e deixe de repouso por cinco minutos até flocular a polpa (a quantidade de gelatina é de 10ml a 20ml por litro).

Filtre em pano de algodão ou filtro de seda (usado para coar café).

Se quiser, adicione 10ml de caramelo por litro, para corar.

Encha as garrafas e feche.

Cozinhe em banho-maria por meia hora depois do início da fervura.

Caso não use o caramelo, cozinhe em banho-maria durante 90 a 120 minutos.

Resfrie as garrafas em água corrente.

Armazene em lugar fresco e arejado.

#### Atividade: Saboreando a cajuína

**Material necessário/ingredientes:** cajus frescos, gelatina em pó branca (natural) e aromatizante de caramelo (opcional).

**Idade:** a partir de 1 ano até 3 anos e 11 meses.

**Número de participantes:** todas as crianças da turma.

**Desenvolvimento:** Conversar com as crianças sobre frutas do Nordeste (cajá, umbu, pitomba, sapoti, mangaba...). Em especial, sobre o caju: como é ele, para que serve (suco, castanha).

Mostre uma fruta, saboreiem. Vamos fazer cajuína? Poderá ser feita na cozinha da escola e as crianças vão espiar o processo.



### **Passo a passo:**

Lave os caju com água corrente, extraia o suco (espremer manualmente ou no processador). Coe para retirar as fibras mais grossas. Ferva água e dissolva a gelatina. Acrescente a solução de gelatina ao suco e deixe de repouso por cinco minutos até flocular a polpa (a quantidade de gelatina é de 10ml a 20ml por litro).

Filtre em pano de algodão ou filtro de seda (usado para coar café).

Se quiser, adicione 10ml de caramelo por litro, para corar.

Encha as garrafas e feche.

Cozinhe em banho-maria por meia hora depois do início da fervura.

Caso não use o caramelo, cozinhe em banho-maria durante 90 a 120 minutos.

Resfrie as garrafas em água corrente.

Armazene em lugar fresco e arejado. E agora, degustem!

**Contribuição:** Conhecer frutas diferentes. Experimentar sabores. Incentivar a integração do grupo. Integrar os alunos aos funcionários. Conhecer a expressão folclórica de origem.