

O USO DE PLANTAS DA CAATINGA NA CULINÁRIA: ALIANDO SUSTENTABILIDADE AOS SABORES EXÓTICOS DO SERTÃO

Brenda Beatriz De Araújo Medeiros - brendamedeiros04@hotmail.com
Erika Gabriela Damasceno De Medeiros - erikadamasceno02@yahoo.com.br
Vanessa Eduarda De Macedo Lopes - vanessamacedo15@yahoo.com.br
Ivanilda Simone Silva (Orientador) - ivanildasilva@yahoo.com.br
Givalda Macedo Gonçalves De Macedo (Coorientador) - givaldamacedo@hotmail.com

Área: Ciências Naturais e Matemática

RESUMO

A caatinga é uma vegetação extremamente adaptada à falta de água e durante muito tempo foi usada como forragem animal no período de estiagem. Estudos recentes tem mostrado outras utilizações. Partindo dessa premissa, nosso objetivo é inserir na culinária as plantas da caatinga, verificando assim a seguinte hipótese: É possível utilizar algumas plantas da caatinga na culinária de forma sustentável e promover o desenvolvimento local? Para responder a esta pergunta, utilizamos o método científico experimental composto por 4 etapas: formulação de um problema, experimentação, registro de dados, conclusão e generalização dos resultados. Assim, visitamos comunidade rural onde predomina a caatinga e ao coletar amostras das plantas elaboramos receitas utilizando folhas, cascas, raiz e miolo. Durante essa fase, identificamos os valores nutricionais de cada produto. A análise "Sensorial Afetiva" com relação a "aceitação" foi realizada durante a Feira de Ciências da Escola onde tivemos a participação de 120 pessoas que degustaram nossos produtos e responderam quanto ao sabor, aparência, textura, bem como sobre a intenção de compra. Os resultados obtidos foram exitosos, pois as mousses de Mandacaru e Palma Redonda atingiram cerca de 70% cada de aprovação quanto ao sabor. Outros 02 produtos atingiram mais de 90% de aceitação (brigadeiro com cascas de melancia e doce de coroa de frade). Quanto a intenção de compra as mousses tiveram 65% enquanto os demais atingiram 86%. Como a análise sensorial foi bem sucedida partimos para as oficinas culinárias, que foram realizadas na comunidade rural no intuito de ensinar as receitas aos moradores para assim sensibilizá-los a realizarem o plantio programado para suprir a demanda da produção de forma sustentável evitando assim a desertificação da caatinga e conseqüentemente promovendo o desenvolvimento local.

PALAVRAS-CHAVE: Caatinga; Plantas; Culinária; Sustentabilidade.

LOCAL: Rio Grande do Norte.