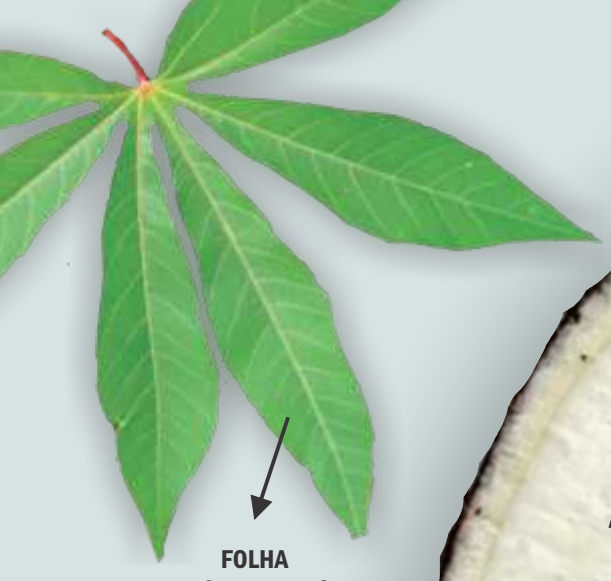


SERGIPE
A TERRA DA MANDIOCA

FOLHA
usada em receita como maniçoba e na forma de pó da folha desidratada

A macaxeira, também conhecida como mandioca e aipim, dependendo da região, é alimento básico para milhões de pessoas em todo o mundo. É considerada uma importante fonte de energia por ser rica em carboidratos. Suas folhas contêm um teor altíssimo de proteínas, minerais e vitaminas essenciais ao corpo humano.

A PRODUÇÃO

RAIZ 84,4%
É consumida "in natura" em qualquer das refeições. A agricultura familiar é responsável por 96% da mandioca produzida em Sergipe

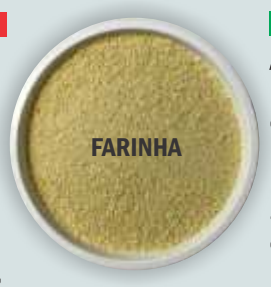
FARINHA 13%
é a forma mais consumida no Brasil. É uma opção para quem é intolerante ao glúten, pois não possui essa proteína.

FÉCULA → **2,6%**
Também conhecido como polvilho ou goma, além de usado em diversas preparações, é matéria prima na indústria farmacêutica e de cosméticos, indústria têxtil, indústria alimentícia.

CASCA
Ração para animais.

O QUE É O QUÊ
As três formas de consumo de mandioca têm metodos de produção deferentes.

As raízes são lavadas, descascadas, cortadas e cozidas ou fritas. Atualmente vem crescendo a comercialização de mandioca minimamente processada, pré-cozida, congelada ou refrigerada e, ainda, como chips.



A raiz é descascada, lavada, ralada, prensada, esfarelada e torrada e peneirada. É fabricada, na maioria das vezes, de forma artesanal, apesar de existirem máquinas com porte industrial para grandes produções.

As raízes da mandioca são descascadas (retirando apenas a casca marrom), lavadas e raladas. A massa passa por várias lavagens e todo material coado é colocado em cocho para extração da fécula. A fécula se deposita no fundo do cocho, separando-se do líquido. Esse processo é chamado de decantação.

MACAXEIRA COZIDA

ESCONDIDINHO

FAROFA

PIRÃO

TAPIOCA

BOLACHINHA DE GOMA

Delícias doces e salgadas que têm mandioca na receita

1-MACAXEIRA COZIDA
A macaxeira é cozida somente com água e sal e servida com manteiga, carne, frango, queijo ou mesmo ovo. Usada no preparo de sopas, mingaus, caldos e muitos outros.

2-ESCONDIDINHO
Muito apreciado é feito com o purê da macaxeira, recheado com charque ou carne do sol desfiada, coberto com fatias de queijo e levado ao forno para gratinar.

3 - FAROFA
A farofa pode ser feita só com água, com ovo, com manteiga, com legumes, acrescida de condimentos e farinha de mandioca.

4 - PIRÃO
O pirão é feito com o caldo de cozimento da carne, galinha, legumes ou peixe e acompanha o prato que o preparou. Em fogo baixo, acrescenta aos poucos a farinha de mandioca para não empelotar, sem parar de mexer até engrossar.

5 - TAPIOCA OU BEIJU
A fécula é umedecida com água suficiente para formar uma farofa e peneirada sobre uma frigideira sobre o fogo. Vira o beiju quando a farofa se unificar, formando uma espécie de panqueca.

6 - BOLACHINHA DE GOMA
Feita com fécula, coco e açúcar, modela a bolachinha na mão e leva para assar. É muito apreciada no cafezinho da tarde.

PRODUÇÃO DE MANDIOCA NO ESTADO DE SERGIPE POR REGIÃO

PRINCIPAIS MUNICÍPIOS PRODUTORES DE MANDIOCA EM SERGIPE

1º LAGARTO
2º ITABAIANA
3º SALGADO
4º PACATUBA
5º JAPARATUBA
6º ITAPORANGA
7º AQUIDABÃ
8º POÇO REDONDO

UMA PLANTA TRÊS NOMES

MANDIOCA
Há várias lendas indígenas sobre a origem do nome. A mais famosa é a da pequena índia Mani, que nasceu sabendo andar e falar, mas morreu do nada. Foi enterrada em sua oca, onde nasceu a planta chamada mani-oca.

AIPIM
Nome dado para a mandioca-mansa, que contém baixo teor de ácido cianídrico. Tem origem no termo aí pí, que significa, em tupi, «tirado do fundo».

MACAXEIRA
Do tupi maka'xera. Segundo a versão mais comum da origem da palavra, trata-se da tradução de 'mandioca mansa'.

EMDAGR
EMPRESA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO DE SERGIPE

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E DA PESCA

ESTADO DE SERGIPE

Ministério do Desenvolvimento Agrário

GOVERNO FEDERAL

Material produzido pela ASCOM/EMDAGRO, adaptado de infográfico publicado na Revista Super Interessante.