



8.4 - Como purificador da água

A moringa serve para purificar e limpar a água de beber.

Segundo pesquisa, o tratamento com a semente de moringa pode eliminar de 90 a 99% da bactéria existente na água.

Para cada litro d'água muito barrenta, usa-se o pó de

1 semente de moringa; para água não tão barrenta, 1 semente serve para 2 litros.

RECEITAS PREPARADAS COM MORINGA OLEÍFERA

SUCO DE CENOURA COM MORINGA

Ingredientes: 6 cenouras, meia xícara de moringa (folhas).

Modo de preparo: corte as cenouras e pique as folhas de moringa. Processe tudo no liquidificador com um pouco de água. Gelo e açúcar a gosto.

SUCO DE COUVE, LARANJA E MORINGA

Ingredientes: 1 folha de couve (média), meia xícara de folhas de moringa e 1 copo de suco de laranja.

Modo de preparo: pique a couve, as folhas de moringa e junto com o suco de laranja processe tudo no liquidificador. Gelo e açúcar a gosto.

FEIJÃO COM MORINGA

Ingredientes: 300g de feijão novo, água para cozinhar, 1 xícara de folhas de moringa, 1 colher de café de urucum (ou colorau), 1 cebola picada, sal e tempero a gosto.

Modo de preparo: cozinhe o feijão em panela de pressão com água. Em uma panela separada, frite a cebola e o urucum (ou colorau), a moringa e o tempero; em seguida adicione o feijão e o sal e deixe em fogo brando até engrossar o caldo.

BOLO DE MORINGA

Ingredientes: 3 colheres de margarina, 3 ovos, 2 copos de açúcar, 3 copos de farinha de trigo, 1 copo de leite, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de fermento químico, 1 copo de folhas de moringa. **Para cobertura:** 1 copo de leite, 3 colheres de chocolate em pó, 1 colher de margarina e 2 colheres de açúcar.

Modo de preparo: Coloque no liquidificador o leite e as folhas de moringa. Bata e logo após coe em uma peneira fina. Bata os ovos, a margarina e o açúcar até tomar consistência de creme. Adicione a farinha, o leite com a moringa e o sal; misture levemente o fermento químico. Asse em forno moderado. Para a cobertura, misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Espere engrossar e cubra o bolo.

Mais informações procure o técnico da EMDAGRO no seu Município

Centro Administrativo Augusto Franco, BR 235,
km 04. Bairro Capucho. CEP: 49.080-510
Fone : 259-3200 Fax: 259-2920
E-mail: ascom@emdagro.se.gov.br
Home page: www.emdagro.se.gov.br



SECRETARIA DE ESTADO DA
AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO E DA PESCA



ESTADO DE SERGIPE

MORINGA OLEÍFERA



*Uma alternativa para
o semi-árido*

INTRODUÇÃO

A **moringa oleífera** é uma hortaliça arbórea, originária da Índia e muito cultivada nos trópicos. Possui crescimento rápido, podendo atingir uma altura de até 12 metros. Tem pouca sombra e madeira mole.

Seu nome científico é *Moringa oleífera*, porque, entre muitas utilidades, ela produz um óleo.

O grande interesse no cultivo dessa planta, está na sua multiplicidade de uso. As suas folhas, as vagens verdes e as flores são utilizadas, na alimentação humana pelo seu alto valor nutritivo, na alimentação animal, como hormônio de crescimento para as plantas, e na purificação da água, entre outras.

Sendo uma planta que, por suas características, adapta-se às condições climáticas do nordeste, a EMDAGRO está introduzindo essa cultura no semiárido sergipano, objetivando minimizar os efeitos da seca.

1 - PRÁTICAS CULTURAIS

1.1 - Tipo de solo

A moringa se desenvolve em quase todos os tipos de solos, desde os arenosos até mesmo os argilosos, e num pH entre 5 e 8.

1.2 - Clima

A moringa adapta-se a regiões úmidas, porém, é em climas secos que ela consegue melhor desenvolvimento.



2 - Reprodução e Plantio

A moringa pode ser facilmente multiplicada por sementes ou estacas. As sementes podem ser plantadas diretamente no local definitivo, ou através de mudas.



Essa planta necessita de poucos tratamentos culturais, e em condições favoráveis, uma só planta pode produzir de 50 a 70 quilos de frutos por ano.

3 - Espaçamento



Quando for destinada à produção de sementes, a moringa pode ser plantada com espaçamento de 3 a 5 metros entre plantas. Para construção de cercas vivas, o espaçamento recomendado é de 1 metro entre uma planta e outra.

4 - Adubação

A moringa é uma planta pouco exigente, também, em adubos; mas, com adubação orgânica ela conseguirá maior desenvolvimento e melhor qualidade de produção.

Recomenda-se 5 litros de esterco bovino curtido, anualmente, por planta.

5 - Poda

A poda das plantas de moringa deve ser feita todo ano, na altura de 1 metro e meio a 2 metros. Com esse procedimento, evita-se que a planta cresça demais e que suas sementes fiquem muito altas e difíceis de colher. A poda, também, faz com que a árvore produza mais ramos e mais sementes. Podando a planta após cada colheita se poderá obter até 3 colheitas por ano.



6 - Pragas e doenças

Até o momento, não se tem conhecimento da ocorrência de pragas ou doenças que pudessem comprometer seriamente a moringa.

7 - Utilização da moringa

7.1 - Na alimentação humana

A moringa oleífera é uma rica fonte de alimento. Este pode ser considerado o seu principal uso devido sua condição de hortaliça e seus altos valores nutricionais.

As folhas da moringa são muito ricas em proteínas, vitaminas A e B, e em minerais como o cálcio, o ferro e o fósforo.

As vagens, as sementes e as flores, também, servem de alimentos.



7.2 - Na alimentação animal

Experimentos com gado, usando 40 a 50% de folhas da moringa na sua alimentação, representou um ganho de 30% ao dia, tanto em carne quanto com a produção de leite. Com o mesmo sucesso, foi utilizado, na alimentação de caprinos, ovinos e suínos.

7.3 - Como hormônio de crescimento

Em experimentos realizados na América Central, com o suco de folhas frescas de moringa para produzir hormônios de crescimento para as plantas, verificou-se um aumento entre 25 e 30% em culturas como cebola, soja, sorgo, milho, e outras.

