

PÃO ENRIQUECIDO COM JERIMUM: VALORIZAÇÃO REGIONAL E INSERÇÃO DA CULTURA NORDESTINA EM PANIFICAÇÃO

XXVIII Encontro de Iniciação à Docência

Georgia Maria Ramos da Silva, Matusaila Aragao Macedo

Até cerca de 7000 a.C os pães eram feitos de farinha de alguns cereais misturada ao fruto do carvalho, eram achatados, duros e secos. Os pães eram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas. O pão, consumido hoje em dia, só foi inventado por volta de 4000 a.C e a descoberta foi atribuída aos egípcios que descobriram o processo de fermentação. Da Mesopotâmia o trigo se espalhou pelo mundo, sendo que, os Chineses já conheciam o trigo e faziam com a farinha preparações que hoje conhecemos como macarrões e pastéis. Quando os primeiros navegadores portugueses desembarcaram em terras brasileiras, há cinco séculos, os indígenas cultivavam suas próprias variedades de abóboras, o nosso conhecido jerimum. Naquela época, elas eram o terceiro produto agrícola em ordem de importância para os indígenas, sendo suplantadas apenas pela mandioca e pelo milho. Os jerimums cultivados pelos índios brasileiros foram levados para a Europa pelos portugueses, enquanto que os espanhóis, que colonizaram outros países das Américas, levaram para lá as variedades de abóboras cultivadas pelos astecas, maias e incas. O jerimum (abóbora curcubita) é uma das hortaliças mais cultivadas no Brasil, produzindo 22.4 milhões de toneladas anuais, sua produção se dá o ano todo, porém a maior produção no período de julho a novembro, conforme a variedade. A adição de jerimum na elaboração de pães segue como uma forma de enriquecimento do panificado, pois se tem também se usa de outras leguminosas como cenoura, batatas e outras hortaliças. O jerimum é boa fonte de betacaroteno, vitamina C e vitamina E, que tem propriedades antioxidantes. Além do enriquecimento em adicionar jerimum na preparação de pães, tem-se marcado uma grande relevância na identidade cultural e regional do nordeste, se confere em termos de apelo sensorial uma cor muito apetitosa e eleva o valor nutricional do pão.

Palavras-chave: Jerimum. Pão. Cultura. Gastronomia.