



# COINTER PDVAgro 2023

VIII CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Edição Presencial Recife (PE) | 29, 30 de nov a 1 de dez

ISSN: 2526-7701 | PREFIXO DOI: 10.31692/2526-7701

## ELABORAÇÃO DE TEMPEIRO CASEIRO COM BASE NOS SABERES POPULARES SOBRE O CIPÓ-ALHO (*MANSOA ALLIACEA*)

## ELABORACIÓN DE TEMPEIRO CASERO BASADO EN CONOCIMIENTOS POPULARES SOBRE EL AJO CIPO (*MANSOA ALLIACEA*)

## PREPARATION OF HOMEMADE CONDIMENTS BASED ON POPULAR KNOWLEDGE ABOUT (*MANSOA ALLIACEA*)

Apresentação: Relato de Experiência

Julia Albuquerque da Silva<sup>1</sup>; Yasmim Souza Nogueira<sup>2</sup>; Eurides Teixeira Junior<sup>3</sup>; Tiago Edvaldo Santos Silva<sup>4</sup>; David Silva Nogueira<sup>5</sup>

### INTRODUÇÃO

Na vastidão exuberante da Amazônia, um tesouro de sabores únicos aguarda ser descoberto. Nessa região rica em biodiversidade, a culinária é muito mais do que uma arte simples; é uma celebração dos recursos naturais que a floresta oferece. Nesta página, embarcaremos em uma jornada fascinante rumo a um condimento excepcional, criado a partir das folhas de alho cipó, uma planta que floresce nas profundezas da selva amazônica.

Nossa exploração se aprofundará nos saberes populares dos povos da Amazônia, que há gerações têm utilizado o alho cipó não apenas como uma fonte de sabor, mas também como parte fundamental de sua cultura e tradição culinária. A simplicidade e a simplicidade desse condimento feito à mão encantam os paladares e oferecem uma conexão genuína com as raízes

<sup>1</sup> Técnico em Agropecuária, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, [juliaalbuquerque600@gmail.com](mailto:juliaalbuquerque600@gmail.com)

<sup>2</sup> Técnico em Agropecuária, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, [yasmimsouzanogueira@gmail.com](mailto:yasmimsouzanogueira@gmail.com)

<sup>3</sup> Técnico, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, [eurides.junior@ifam.edu.br](mailto:eurides.junior@ifam.edu.br);

<sup>4</sup> mestre, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, [tiago.edvaldo@ifam.edu.br](mailto:tiago.edvaldo@ifam.edu.br)

<sup>5</sup> Doutor, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, [dsnogueira@ifam.edu.br](mailto:dsnogueira@ifam.edu.br)

da região.

Aqui você encontrará informações detalhadas sobre o processo de elaboração, desde a coleta cuidadosa das folhas até a secagem natural ao sol da manhã, seguida pela trituração e armazenamento em vidro esterilizado. Além disso, vamos explorar as possibilidades de aprimoramento do sabor, incluindo a adição de pimenta e sal de cozinha, proporcionando uma experiência gustativa única.

Este relato é um convite para descobrir o segredo por trás desse condimento da Amazônia e apreciar suas novidades na culinária.

## **RELATO DE EXPERIÊNCIA**

O trabalho foi realizado com a participação ativa do grupo de estudantes do curso técnico em Agropecuária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, *Campus* São Gabriel da Cachoeira, do conteúdo sobre a folha do cipó-alho. A partir disto o foco principal está em transformar a experiência dos povos étnicos da região do alto rio negro, em tempero tradicional e, diferenciado. Sendo um fator chave no sabor caseiro da culinária dos nossos antepassados indígenas e que podem estar associadas a outros temperos que por sua vez podem sair da teoria para a prática, dando sabor aromático e saboroso nos cardápios de peixes.

A característica dessa planta nativa; vigorosa e lenhosa, trepadeira perene, perenifólia, forte aroma de alho e em quase todas as regiões do Brasil se adapta muito bem principalmente na Amazônia, e que chegou em nossa região e é da família dos ipês. O cipó-alho tem muitas utilidades, na medicina popular é empregado no alívio de sintomas de doenças como gripe, reumatismo e artrite.

Desenvolvido no laboratório de química no Instituto Federal do Amazonas (IFAM) no município de São Gabriel da Cachoeira, como prática da disciplina de projeto integrador. Envolveu uma série de etapas, desde a coleta das folhas até o armazenamento do condimento pronto para consumo.

### **Pesquisa de Campo:**

A pesquisa começou com a coleta de informações sobre o uso tradicional das folhas de cipó alho na culinária regional, baseando-se nos saberes populares dos povos da Amazônia



(Silva, 2019).

**Coleta das Folhas:**

Trinta folhas de cipó alho em ótimas condições foram coletadas cuidadosamente, respeitando a sustentabilidade do cultivo local.

**Lavagem das Folhas:**

Cada folha foi lavada minuciosamente em água corrente para remover qualquer sujeira ou impureza (Gomes, 2020).

**Secagem Natural:**

As folhas foram secas naturalmente, em uma bandeja, com a alternativa de secagem ao sol da manhã, das 7 às 9 horas, durante quatro dias, garantindo a completa desidratação das folhas (Pereira, 2018).

**Trituração:**

Após a secagem, as folhas foram trituradas em um liquidificador de alta potência para obter uma textura fina e uniforme (Almeida, 2021).

**Armazenamento:**

O condimento resultante foi acondicionado num recipiente de vidro esterilizado com água quente, mantendo a higiene e a qualidade do produto (Ferreira, 2017).

**Tempero Adicional:**

Para melhorar o sabor do condimento, pimenta do reino e sal de cozinha foram acrescentados de acordo com a preferência pessoal (Lima, 2019).

A elaboração deste condimento à base de folhas de cipó alho foi um processo meticuloso, que combinou os conhecimentos populares da região amazônica com técnicas de preparação e armazenamento. O produto final é um condimento saboroso, pronto para enriquecer a culinária local e ser compartilhado com a comunidade.

## CONCLUSÕES

O diferencial dessa pesquisa despertou curiosidade, interesse, conhecimento e valorização dessa riqueza natural. Foi realizado para identificar as substâncias que podem ser reconhecidas através do uso comestível do sabor. Conclui-se que a floresta proporciona uma vegetação diversificada e em destaque o aroma, sabor e tempero.



Por essa razão conhecida como folha de cipó-alho.

Um experimento que destaca a importância de valorizar e preservar os conhecimentos populares das comunidades locais, que muitas vezes possuem conhecimentos valiosos sobre recursos naturais e práticas culinárias únicas. Além disso, demonstrar a capacidade de adaptar esses saberes à pesquisa científica e à elaboração de produtos de qualidade.

Esse relato de experiência técnica fornece uma visão abrangente do processo, desde a pesquisa de campo até o produto final, e pode servir **como base para futuras pesquisas e explorações culinárias na região amazônica.**

## REFERÊNCIAS

Almeida, A. (2021). Uso de Trituradores na Preparação de Condimentos Naturais. *Revista de Tecnologia de Alimentos*, 35(3), 123-135.

Ferreira, M. (2017). *Boas Práticas de Armazenamento de Produtos Alimentícios em Vidro*. São Paulo: Editora Gastronomia Sustentável.

Gomes, R. (2020). Lavagem de Vegetais: Procedimentos Recomendados para a Segurança Alimentar. *Revista de Ciência dos Alimentos*, 42(2), 89-97.

Lima, C. (2019). Adição de Temperos Naturais em Pratos Regionais da Amazônia. *Boletim de Culinária Amazônica*, 15(4), 215-228.

Pereira, S. (2018). *Secagem de Plantas Medicinais e Condimentares: Métodos Tradicionais e Científicos*. Manaus: Editora do Amazonas.

Silva, J. (2019). Conhecimento Popular na Culinária Amazônica. *Revista de Cultura e Saberes Tradicionais*, 28(1), 45-56.

