
Itamaracá e Porto de Galinhas

By logomotiva

Published: 24/03/2008 - 11:48

Mapa da Região: mfgdh**Mar e caju**

Na Ilha de Itamaracá, distante 49 quilômetros do Recife, a passa de caju é o doce mais popular da região e pode ser comprado em algumas lojas locais ou diretamente na casa das doceiras. Júlia Maria dos Santos é uma delas e também responsável pelos doces servidos no restaurante Oficina do Sabor, em Olinda. Com a ajuda de alguns dos dez filhos, produz os doces em casa, em um humilde bairro da ilha. A passa de caju é feita, principalmente, de dezembro a fevereiro, época da safra. Quando a fruta acaba, dona Júlia compra o caju de outras regiões.

O doce é uma antiga tradição na Ilha de Itamaracá e é feito com caju, água e açúcar, uma espécie de compota. Segundo D. Júlia, o doce fica cerca de três dias cozinhando e, para economizar gás, é feito em um fogareiro à lenha.



Passa de caju: três dias cozinhando no fogareiro à lenha

Desde os dez anos de idade D. Júlia fabrica e vende, além da passa de caju, doce de banana, caju com castanha, maracujá, jaca e araçá, pequena fruta muito parecida com a goiaba, mas menor do que uma bola de gude. Esta fruta dá o ano todo e é tão comum na região que D. Júlia colhe na frente de sua casa ou pela vizinhança. Uma outra especialidade da doceira é a baba de moça, doce feito com raspas de coco fresco, água de coco e limão. Sublime.

Em Vila Velha, pequeno vilarejo que fica situado no topo de uma colina, também há várias doceiras que podem ser vistas preparando o doce em braseiros nos quintais. Fundado em 1540, o lugar é uma boa dica para quem quer saborear a passa de caju admirando a paisagem do Canal de Santa

Cruz, que separa a ilha do continente, ou visitar a Igreja de Nossa Senhora da Conceição, que disputa título de ser a mais antiga construída no Brasil.

O doce gosto do mar

Beijupirá é o nome de um peixe conhecido como o rei dos peixes, presente em toda a costa nordestina e empresta o nome ao restaurante especializado em pescados e que, na maioria das vezes, têm as frutas como elemento principal que dá um tempero criativo. O restaurante está localizado em uma das praias mais badaladas de Pernambuco, Porto de Galinhas, a cerca de 70 quilômetros de Recife. O clima fica por conta da decoração praiana, com redes coloridas, velas e flores nas mesas dispostas na varanda, anunciando a criatividade gastronômica.

Castanha do Pará, abacaxi, manga, coco e mel de engenho são muito utilizados nas receitas do Beijupirá. As composições criam pratos quase inusitados como o forró de polvo cozido com leite de coco e curry, feijão verde e bacon; o camarulu, camarão com mel de engenho (melado), acompanhado de arroz com maracujá; e a moqueca cajaca, uma saborosa combinação de camarão com molho de jaca. Há também entradas como o oião, passa de caju e queijo de coalho enrolados com bacon.



O Forró de polvo cozido, que leva de leite de coco a bacon, é criativo no nome e na combinação dos ingredientes



Moqueca cajaca: misto de caramão e gomos de jaca



O oião é uma das entradas disponíveis

Endereços e telefones

Beijurirá

Rua Beijupirá S/N, Quadra 9, Lote A - Porto de Galinhas. Tel: (81) 3552-2354

Doceira D. Júlia

Contato para encomendas: (81) 3544 2386