

Azedinha

Salada pronta

A azedinha vem sendo consumida desde tempos remotos por gregos, romanos e egípcios, sendo ainda comercializada em alguns mercados europeus. O termo azedinha vem de seu sabor ácido, bem característico dessa espécie. Pode substituir o limão nos temperos para salada, por isso, também recebe o nome popular de “salada pronta”. Utilizada também em sucos, apresenta um sabor refrescante. Pode ser usada isoladamente e com outros tipos de hortaliças ou frutas.



Imagem meramente ilustrativa

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortaliças

Saiba mais em:
www.embrapa.br

Equipe Técnica

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Raphael Augusto de Castro e Melo
Geovani Bernardo Amaro

Fotos

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Paula Fernandes Rodrigues
Beatriz Ferreira da Cruz

Ilustração

Henrique Martins Gianvecchio Carvalho

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
Hortaliças Tradicionais

Azedinha



Tiragem: 2.000 exemplares. Maio/2017. Projeto gráfico: Beatriz Ferreira da Cruz

Planta herbácea perene, da família Polygonaceae, nativa da Europa e do norte da Ásia. Na fase vegetativa atinge cerca de 20 cm de altura e forma touceiras com dezenas de propágulos. As folhas são simples, variando de arredondadas a lanceoladas, e a coloração de verde-claro a verde-escuro. A planta tem inflorescências em panículas terminais longas, atingindo até 50 cm de comprimento, de cor avermelhada, com flores pequenas. Desenvolve-se bem em regiões de clima ameno, na faixa que vai do Rio Grande do Sul a Minas Gerais, mas pode ser plantada em outras regiões em períodos mais frescos do ano.

Azedinha (*Rumex acetosa*)

NOMES POPULARES: acetosa, salada pronta, acedera

Plantio

O plantio deve ser feito em canteiros, podendo ser realizado o ano inteiro em locais de clima ameno, desde que haja umidade para seu desenvolvimento. As mudas são destacadas das touceiras, plantadas diretamente no local definitivo ou plantadas em recipientes para posterior transplante, após 3 a 5 semanas, seguindo o espaçamento de 20 cm a 25 cm entre plantas.

Por se tratar de planta perene, são exigidas regas no período seco do ano, 2 a 3 vezes por semana. Quando muito adensada, deve-se fazer o desmembramento dos propágulos das touceiras e a renovação do plantio. A colheita é feita a partir de 50 a 60 dias, retirando-se as folhas à medida que elas atingem tamanho superior a 10 cm. Por semana, produz de dois a três maços (com aproximadamente 100 g) por metro quadrado, obtendo-se uma produtividade média anual de 5 kg/m².

Conservação e usos

As folhas de sabor levemente ácido, característico da espécie, são consumidas cruas em saladas e sucos ou cozidas em sopas e molhos. Possui potencial antioxidante, que protege o organismo, e também é rica em minerais, como potássio, magnésio e ferro. Após colhida, possui vida útil curta, em torno de um dia. Entretanto, quando embaladas e armazenadas a 5° C apresenta vida útil de até seis dias.



O projeto

A azedinha está sendo estudada no âmbito do projeto “Avaliação agrônômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais”, da Embrapa Hortaliças, que busca tornar acessíveis as informações sobre essas espécies com o intuito de fomentar a produção, o consumo e a comercialização. Outras hortaliças estudadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, beldroega, bortalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, jambu, major-gomes, mangarito, maxixe-do-reino, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

Receita

Suco de azedinha

Ingredientes

7 folhas de azedinha
½ litro de água
Açúcar, melado ou mel a gosto

Modo de preparo

1. Lave as folhas da azedinha, rasgue-as com as mãos e, em seguida, coloque no liquidificador. Adicione a água e bata até triturar bem.
2. Coe o líquido batido, adicione açúcar, melado ou mel e gelo. Bata novamente no liquidificador e sirva.

