

É tempo de jaca verde

Isso só acontece uma vez por ano. Tem que se aproveitar a oportunidade, senão teremos que esperar o próximo ano, na mesma época. Mas por que jaca verde? A jaca verde é muito usada na Índia como “subji”, vegetal que é cozido ou refogado. Só funciona quando a jaca ainda está verde. Quando amadurece, o doce sobressai e torna-se uma fruta propriamente dita. Em Goura, já é uma rotina coletar as jacas verdes, cozinhá-las, congelá-las para serem usadas durante um tempo bem elástico. Shukadeva corta a jaca verde em fatias e bota para ferver. Quando a jaca é fervida, fica fácil de descascar, pois neutraliza o visgo. Atmanivedana desfiou e congelou. Aí poderá ser usada em muitas preparações a critério da imaginação e talento do cozinheiro.

