



# 13<sup>a</sup> FEBRAT

---

## GELEIA DE ABACAXI COM ALECRIM: UMA ABORDAGEM ÚNICA NO PREPARO DE CHÁS

Fabiola P. Limeira Ferreira, *Colégio Villa Real,*  
Júlia Luíza Maciel, *Colégio Villa Real, julialuizamaci@gmail.com*  
Maria Antônia Santos Rates, *Colégio Villa Real, mariaantonia.rates1@gmail.com*

**Categoria:** C

**Palavras-chave:** Abacaxi; alecrim; geleia; chá; tradição.

### Resumo expandido

A tradição popular do uso de plantas para prevenção de doenças é a maneira mais antiga usada pelo homem com fins medicinais. O modo mais comum de utilização dessas plantas é na forma de chás e infusões. Dependendo da erva utilizada, a bebida pode oferecer nutrientes que ajudam no bom funcionamento do sistema corporal. O abacaxi possui uma enzima, a bromelina, que pode atuar no nosso corpo ao auxiliar na digestão de proteínas, ação anti-inflamatória, cicatrizante e anticoagulante, melhorando a circulação sanguínea. O alecrim melhora a digestão, alivia a dor de cabeça e combate o cansaço, além de ser antisséptico, depurativo, antibiótico, diurético e antioxidante. A ideia da “geleia de chá” de abacaxi com alecrim surgiu com a necessidade de produzir algo que desempenhasse determinados papéis no nosso organismo, e que fosse palatável. Esta pesquisa possui grande relevância, pois planeja resgatar a cultura de antigas tradições, valorizar ingredientes naturais, promover a sustentabilidade e tornar um chá mais acessível, haja visto que a geleia agrada mesmo quem não é adepto a tomar a bebida. Ao combinar saberes tradicionais e o uso consciente dos recursos naturais, esta pesquisa conecta-se com o tema “Planeta Água: a cultura oceânica para enfrentar as mudanças climáticas no meu território”, por valorizar práticas sustentáveis com o uso de ingredientes naturais, contribuindo cada vez mais para a preservação ambiental em nosso território. O objetivo desta receita é: transformar o chá de abacaxi com alecrim em uma geleia saborosa e natural, que ajuda na digestão, combate inflamações, fortalece o sistema imunológico, e alivia sintomas de gripe e sinusite, e que possa fazer cada vez mais parte do dia a dia da população. Para o desenvolvimento deste estudo foram necessários os passos: definição do produto e público-alvo e seleção dos melhores ingredientes. Para produzir esta geleia foram essenciais os ingredientes: 1 abacaxi, 3 ramos de alecrim, 1 xícara de açúcar e o suco de 1 limão. O modo de preparo consiste em liquidificar o abacaxi sem o miolo com



# 13<sup>a</sup> FEBRAT

---

o limão; colocá-los em uma panela com açúcar e alecrim, no fogo médio e misturar até atingir a consistência ideal. Para ela ser conservada é preciso armazenar em potes de vidro esterilizados, esta etapa é importante para que o doce não estrague. Os resultados obtidos foram satisfatórios, tendo em vista que a geleia cumpriu as funções propostas. De acordo com os entrevistados que degustaram a receita, ela revelou um sabor agradável ao paladar da maioria. Isso evidencia a importância da opinião pública para o desenvolvimento e sucesso de um novo produto. Com isso, conclui-se que o chá em forma de geleia de abacaxi com alecrim tem grande potencial para fazer parte do dia a dia da população, devido as suas funções medicinais. Os objetivos planejados foram atingidos de maneira eficaz, pois a geleia produzida contribui para o resgate de hábitos e para um mundo mais sustentável, além de ser deliciosa, orgânica, fresca e com propriedades medicinais. Foi concluído que a ideia proposta é uma alternativa funcional, de baixo custo e inovadora, simbolizando compromisso com antigas tradições para um futuro próspero. Além disso, esta receita nos conscientiza sobre a importância da cultura oceânica, principalmente da água, que é importante no cultivo dos ingredientes utilizados e no preparo da geleia. Ao priorizar práticas sustentáveis, o projeto alerta sobre os impactos das mudanças climáticas e a importância de valorizar ingredientes naturais, preservando nossa tradição.

## Referências

RECEITAS, Sem segredos. Chás e Infusões: Tratamento de Saúde por Meio das Ervas e Plantas. Ed.26. EdiCase digital, 17 de julho de 2023.

CERQUETANI, Samanta. VivaBem. UOL, 01/12/2018. Disponível em: <https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2018/12/01/abacaxi-melhora-a-digestao-e-aumenta-a-imunidade-veja-9-beneficios.htm>. Acesso em: 15/07/2025.

SHULMAN, Melanie. Saúde. O Globo, 14/06/2023. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/saude/noticia/2023/06/combate-dor-de-cabeca-e-evita-queda-de-cabelo-os-12-beneficios-do-cha-de-alecrim.ghtml>. Acesso em: 15/07/2025.