



## PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ/RS

---

### **24 de Junho: Dia Nacional da Araucária, árvore símbolo de Cotiporã**

Secretarias: Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio

Data de Publicação: 24 de junho de 2021

Crédito da Matéria: Assessoria de Imprensa

A Araucária, cujo nome científico é *Araucaria angustifolia*, ganhou sua data comemorativa em 2005 por meio de Decreto Presidencial que estabeleceu a data como 24 de junho e que visa a conscientização a respeito da exploração e desmatamento da árvore.

Em Cotiporã, por meio de Lei Municipal Nº 422, de 08 de junho de 1992, a Araucária foi considerada a **Árvore Símbolo do Município**. Presente na região Sul, a mesma possui influência cultural por conta de sua semente: o pinhão, alimento popular do inverno gaúcho que também que faz parte da culinária em festividades juninas.

O pinhão é um alimento rico em minerais e vitaminas antioxidantes como as do complexo B e C, cálcio, zinco, fósforo e magnésio. Também possui luteína, um importante antioxidante que auxilia na saúde dos olhos.

Todos esses nutrientes que o compõem tornam o pinhão um ótimo alimento para prevenção de doenças cardiovasculares, controle de glicemia e de colesterol, além de prevenir o envelhecimento precoce. Também auxilia no bom funcionamento das células do sistema nervoso central, auxiliando na memória e raciocínio rápido.

Portanto, pode ser ingerido sem problemas, mas com o devido cuidado para não exagerar na quantidade! Pode ser cozido, assado ou simplesmente usado em pratos típicos.

#### **Receita: Bolo de Pinhão**

##### **Ingredientes:**

2 xícaras de pinhão cozido e triturado no liquidificador

2 xícaras de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 ovos

---



## PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ/RS

---

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de chá de canela em pó.

**Modo de preparo:** No liquidificador, coloque o leite, os ovos e o óleo e misture. Adicione o pinhão e misture até ficar homogêneo. Despeje a mistura em uma tigela e junte o açúcar e a farinha. Por último, junte o fermento e a canela. Asse em forma redonda e untada por aproximadamente 40 minutos em forno moderado.