



Waranã Agroecologia

Aprendizados em Educação Ambiental







Waraná Agroecologia

Aprendizados em Educação Ambiental



Apresentação

O projeto Waraná Agroecologia realizou no dia 13 de setembro de 2014 um seminário para construção de um Programa de Educação Ambiental da Terra Indígena Andirá–Marau. Participaram 29 pessoas entre agentes ambientais indígenas e representantes do Consórcio dos Produtores Sateré Mawé – CPSM, da Secretaria de Estado da Produção Rural –SEPROR, do Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – IDESAM, da Associação dos Amigos do INPA – ASSAI e do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia –INPA.

No seminário foi decidido que as ações de Educação Ambiental seriam focadas na promoção da saúde e da soberania alimentar, com oficinas realizadas pelo Idesam e agentes ambientais da TI. Estas oficinas foram ser realizadas com o intuito de fortalecer a agroecologia já praticada, assim como, considerar que os aprendizados são o fruto do envolvimento das lideranças, professores, mulheres e jovens.

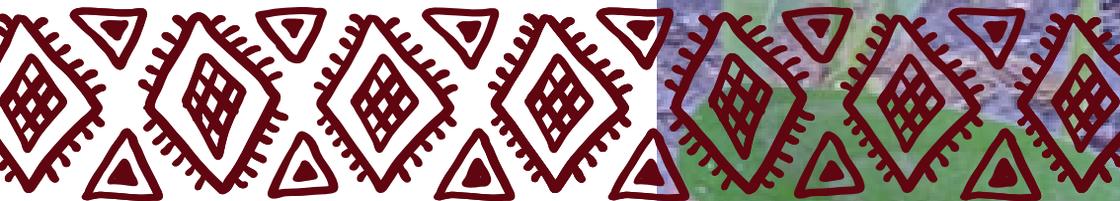
Essa cartilha demonstra alguns aprendizados das oficinas e serve como registro cultural e material de apoio para professores das escolas da TI, pois os professores são fundamentais para difundir os conhecimentos e expandir as atividades em suas comunidades.



Os alimentos tradicionais

Na comunidade Vila Batista, no rio Uaicurapá, os alunos da Escola Municipal Indígena Laudelino Batista participaram de uma pesquisa que listou os alimentos e plantas atualmente em declínio em seu território, segundo sua percepção.

Divididos em três grupos de oito integrantes, jovens e adultos contribuíram para o registro de uma rica diversidade de alimentos, fundamentais para a biodiversidade, segurança alimentar e saúde de seu povo.



Alimentos tradicionais



Urupé/Cogumelo



Taruá: bebida fermentada à base de mandioca



Cará Branco



Tapuru/larva do côco



Ariá/batata indígena

Riqueza Ameaçada

Embora muitos alimentos tradicionais estejam vivos na memória do povo, eles são os mais ameaçados hoje em dia, cada vez menos consumidos e cultivados. Isso representa perda de biodiversidade, de cultura e compromete a segurança alimentar das famílias.

Principais alimentos em declínio

Batata Ariá	(Citado por todos os grupos)
Batata Doce	Banana grande
Caramuri	Cará
Fava	Cará de Espinho
Fruta Pão	Inajá
Glimum Caboblo	Maniçoba
Juruá	Pequiá
Macaxeira	Tarubá
Mandioca Grande	Urupé
Pão de Tapioca na brasa	
Sahai	
Taioba	
Tucumã Piranga	
Genipapo	





Porque um alimento se perde dentro da TI?



A facilidade em comprar alimentos prontos da cidade tem vantagens e desvantagens, por isso precisamos pensar muito bem para ser saudável. Geralmente, esses alimentos são pobres em vitaminas e nutrientes e ainda, por não serem frescos ou naturais, não atuam como fortificantes contra as doenças, ao contrário do que se planta na roça e nos quintais.



Aos poucos, vamos deixando de plantar para comprar do supermercado. Isso causa a perda da biodiversidade.



Se o alimento não é mais plantado, vai ficando raro e esquecido. E assim a perda de biodiversidade causa a mudança dos hábitos alimentares.

Atrás da minha casa Tem um pé de...

Os jovens conhecem seu quintal e roça como ninguém. Eles são os futuros agricultores da comunidade e mostraram uma grande variedade de árvores e alimentos que são cultivados juntos, em um mesmo espaço.



Girimun, Açai e Taperebá



Musé/Pimenta Doce





Mokiu/Ingá





Fruta Pão

Tudo faz parte da roça



Os Sateré e as sementes

O povo Sateré Mawé conserva suas sementes no fumeiro, uma prática antiga e muito eficaz para a conservação das sementes.



Foto: Fumeiro

Outra forma para armazenar as sementes e grãos aprendida durante as oficinas usa garrafas PET. Para iniciar, devemos higienizar a garrafa:

basta lavar o recipiente com detergente e depois enxaguá-lo com álcool. Depois disso, deixe a garrafa secar no sol. Coloque os grãos até a boca da garrafa, adicionando um dente de alho para cada 4 dedos de sementes. Ele evita os fungos e bactérias. É importante também adicionar grãos de pimenta do reino pois elas evitam o surgimento de carunchos. Feche bem a tampa e deixe em local, seco, fresco e protegido do sol.



Foto: Milho e feijão

A merenda saudável alimenta o conhecimento



Cubiu

É um fruto rico em sais minerais (cálcio, fósforo, ferro), proteínas e vitaminas C, Betacaroteno, Complexo B, Niacina. É um antioxidante e hipoglicemiante (baixa o açúcar no sangue).

Doce de Cubiu em Calda

1 kg de Pupunha;

1 Xícara de Achocolatado;

2 latas de leite condensado;

100gr de coco ralado;

1 colher (sopa) de amido de milho:margarina para untar a palma da mão.

Modo de Preparo: Lave bem os cubius, descasque-os, corte ao meio e retire as sementes. Leve ao fogo com os demais ingredientes e deixe ferver até apurar no ponto desejado.



Pupunha

É um fruto energético com teor de Vitamina A, Complexo B, Vitamina C, Carotenos, sais minerais, como fósforo, cálcio, ferro e selênio. Previne doenças e é um excelente antioxidante. Contém proteínas.

Brigadeiro de Pupunha

Ingredientes:

1 kg de Pupunha;

1 Xícara de Achocolatado;

2 latas de leite condensado;

100gr de coco ralado;

1 colher (sopa) de amido de milho; margarina para untar a palma da mão.

Modo de Preparo: Lavar bem as pupunhas, cozê-las, retirar as cascas depois de cozidas e colocadas no liquidificador. Coloque numa panela o leite condensado, o achocolatado, a massa da pupunha e o amido, mexendo até ficar no ponto de brigadeiro. Desligue deixe esfriar, unte a mão, faça as bolinhas, passe no coco ralado.



Foto: Horta feita durante o II Puxirum, Comunidade Ilha Miqüiles, maio de 2015.



Foto: Horta feita durante o I Puxirum, Comunidade Castanhal, março 2015.

Horticultura nas escolas

Algumas escolas da TI já fazem a sua horta. Mas muitas outras ainda querem fazer!



Foto: Comunidade Vila Batista, rio Uaicurapá.

Nas oficinas do Waraná, as sementes tradicionais foram plantadas por todos, usando como adubo, os restos orgânicos dos próprios alimentos da merenda.

Algumas das sementes plantadas, foram trazidas de outras comunidades tradicionais do Amazonas e são espécies regionais de importante valor nutricional e adaptação ao clima da região.

Foram plantados maxixe, pimentas, cheiro verde, cebolinha, espinafre, pepino, cubiu, couve e quiabo.



Foto: Comunidade Vila Batista, rio Uaicurapá.





As oficinas de Educação Ambiental ocorreram em 10 comunidades da TI, ao longo dos rios Andirá, Marau e Uaicurapá, entre outubro de 2014 e julho de 2015.



Foto: Comunidade Monte Carmelo, rio Uaicurapá.



Foto: Comunidade Monte Horeb, rio Marau.



Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável do Amazonas – Idesam
Consórcio de Produtores Sateré–Mawé
Associação Amigos do Inpa – Assai

Autores

Alcimar da Costa Souza
Nazi Batista
Marina Yasbek Reia
Mario da Silva Batista
Ramom Weinz Morato
Sergio Romero Brito Calixto

Editoração

Ana Claudia Medeiros – Idesam

Desenhos

Alunos do ensino fundamental Escola Municipal Indígena Laudelino Batista, na Vila Batista, rio Uaicurapá, Parintins.

Agradecimentos

Aos Tuxauas, professores, agentes de saúde, agentes ambientais comunitários e aos técnicos do programa de agricultura indígena da Sepror, especialmente Mario, Nazi, Sergio e Alcimar.



Apoio:



Realização:



Patrocínio:

