



# ESPECIALIDADE DE CULTURA INDÍGENA

RAFA CAMARGO E JHONATHAN  
CARDOSO





# ÍNDIOS?

Os europeus queriam ir para as Índias Ocidentais (onde tinha sedas, especiarias) e acabaram encontrando as Américas e começaram a chamar o povo que eles encontraram de índio. Sendo que o nome “índio” era o nome que eles davam para todas as nações que não eram conhecidas na Europa.

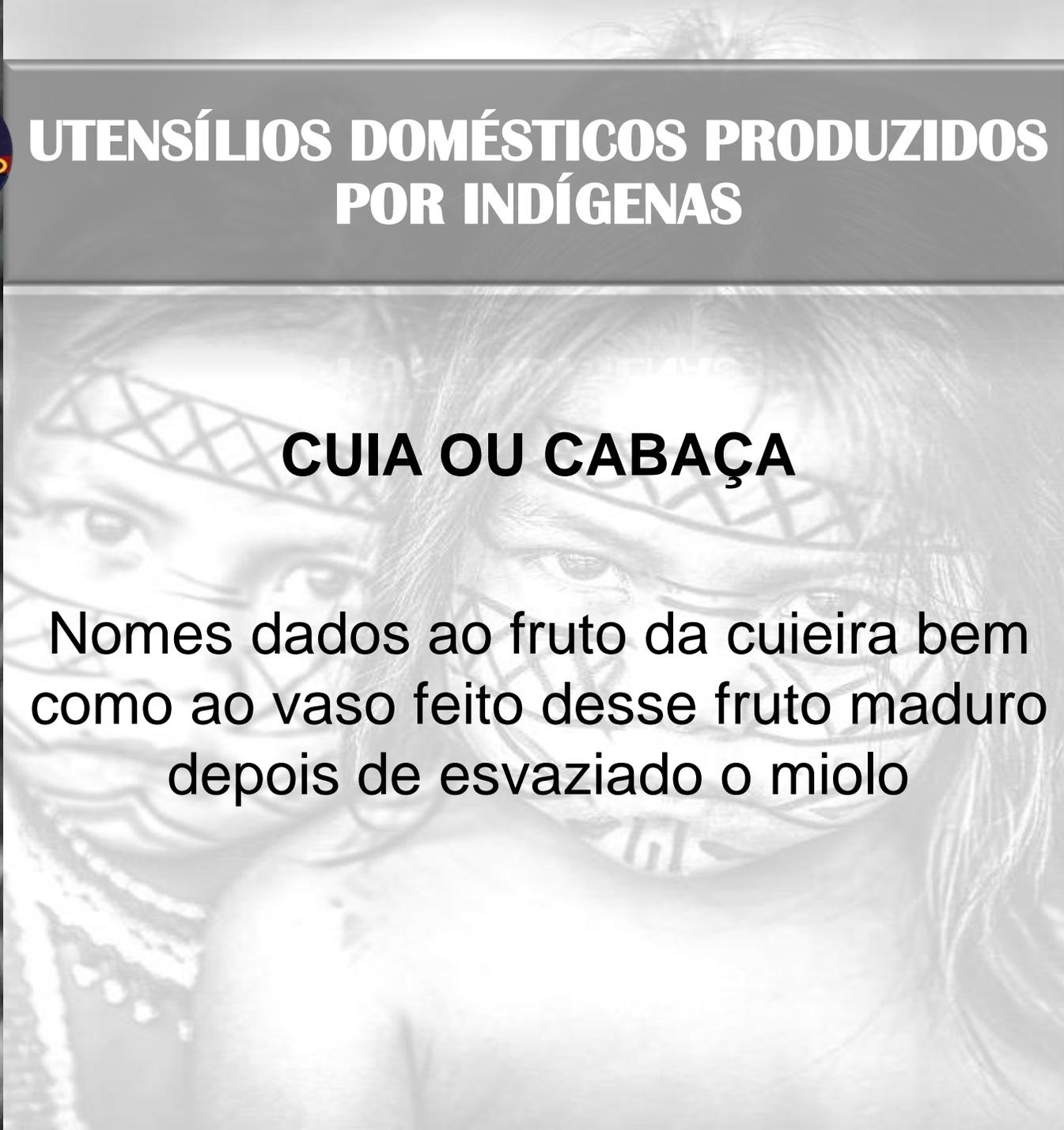




## UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PRODUZIDOS POR INDÍGENAS

### CUIA OU CABAÇA

Nomes dados ao fruto da cuieira bem como ao vaso feito desse fruto maduro depois de esvaziado o miolo







## UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PRODUZIDOS POR INDÍGENAS

### COLHER DE PAU

Era um dos objetos utilizados na culinária dos povos indígenas que eram desconhecidos pelos europeus







## UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PRODUZIDOS POR INDÍGENAS

### CONCHA

Feita com quenga do coco e cabo de madeira de coaçu e nylon. As conchas furadas servem para tirar o feijão. E as não furadas servem para tirar caldo para fazer o pirão







## UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PRODUZIDOS POR INDÍGENAS

### COPO DE BAMBU

São usados pelos indígenas para tomar água e colher mel. Na casa de reza, servem para conter a água que o pajé utilizará para batizar as crianças







# UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS PRODUZIDOS POR INDÍGENAS

## **FACA DE PEDRA**

Usada para cortar coisas





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## BEIJU

É um prato dos indígenas que viviam, inicialmente, na região onde hoje está o estado de Pernambuco. O beiju é feito a partir da massa da mandioca. Esta, ao ser espalhada em uma frigideira forma uma espécie de crepe seco. Entre os recheios mais comuns, estão o coco, a carne seca e o queijo coalho





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## **Culinária Macuxi – Mingau de farinha de tapioca (Imu Yainîsa Kiyaurirî)**

Espécie de mingau feito a base de tapioca. É um prato quente, extremamente consumido no desjejum em função de seu potencial energético





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## HIHI

Tem como base a mandioca, por fora lembra muito a pamonha, porque é embrulhada por folhas, mas ao invés da palha do milho, é envolta na folha de bananeira. A bolacha é feita unicamente de mandioca. Depois de ralada, ela é espremida, embrulhada na folha já preparada e cozida em água fervente por 2 vezes.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## CANJICA

Herança dos Tupinambás. Em algumas regiões brasileiras, o prato recebe o nome de mungunzá.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## JIQUITAIA

É um prato tipicamente indígena, mais precisamente Baniwa. A iguaria é composta por uma mistura de pimentas, que são secas ao sol, e piladas junto com sal. Entretanto, algumas pessoas fazem o preparo utilizando soro de queijo.

Neste preparo as pimentas frescas, o sal e o soro são colocados em um pote. O preparo é curtido durante alguns dias e fica pronto quando o vidro é aberto e não há mais gás oriundo da mistura.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## MOQUECA

Apesar das alterações, a moqueca é um prato tradicional indígena. Vem da língua tupi, pokeka, e quer dizer “assado de peixes”.

É muito consumida junto com o pirão, que tem como base farinha de mandioca e caldo de peixe. Originalmente era feita assada, em áreas cobertas de cinzas e em grelhas de varas.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## TACACÁ

Prato tipicamente indígena que tem como base a mandioca. Em sua preparação há um caldo amarelado, que recebe o nome de tucupi.

Este caldo quente é colocado sobre a goma de tapioca. É servido muito quente, em cuias, juntamente com o jambu, pimenta e camarão seco. Pode sofrer muitas variações em cada estado.



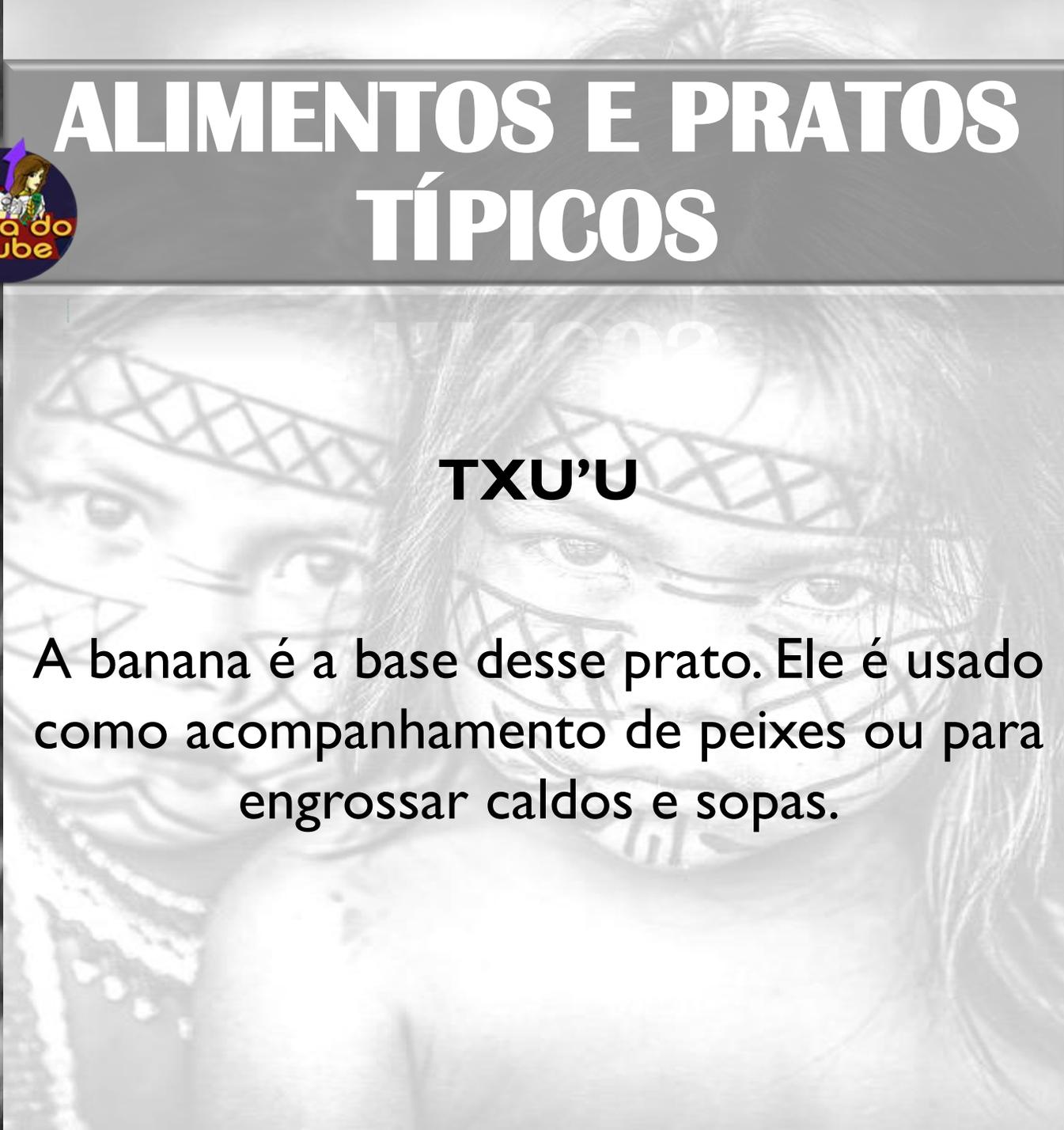


# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## TXU'U

A banana é a base desse prato. Ele é usado como acompanhamento de peixes ou para engrossar caldos e sopas.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## PIPOCA

A pipoca tem origem na alimentação dos indígenas da América. Quando os europeus chegaram aqui, descreveram-na como um salgado de milho. Inicialmente, as espigas de milho eram colocadas inteiras, diretamente sobre a fonte de calor. Somente com o passar do tempo é que os grãos foram colocados separadamente.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## BURÉ

Tem como ingrediente principal o milho, mas leva também broto de abóbora, cebola e alho.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## CAIUM “ALUÁ”

A mandioca é o ingrediente básico e através de sua fermentação deve ser ralada, amolecida em água, cozida, triturada e recozida para fermentar. Pode ser misturada com frutas ou caldo de cana.

"A preparação de Caium é tarefa feminina - nenhum homem por perto. Os pedaços de mandioca são fervidos até ficarem bem cozidos e depois colocados para esfriar. Aí que vem a parte mais interessante: as mulheres e meninas se reúnem ao redor da panela, colocam os pedaços de mandioca na boca, mastigam bem, e cospem tudo em outro recipiente.

A lógica deste processo é simples: Enzimas da saliva convertem esta pasta mastigada em açúcares fermentáveis. Toda a meleca mastigada e cozida e depois colocada em potes de barro para fermentar. Quando pronta, a bebida é opaca e densa, com gosto de leite azedo.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## TSADARÉ

É uma culinária xavante. O milho é debulhado, peneirado até virar farinha. Com a massa preparada deve colocá-la nas folhas de bananeira-brava em formato circular. É um bolo de milho tradicional.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## PAÇOCA DE BANANA DA TERRA

É uma receita típica da culinária Tupinambá.  
E o principal ingrediente é a banana.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## KINHAPIRA

É feito com água, peixe, pimenta e sal de folhas. E quando pronto pode ser servido com beiju de tapioca ou farinha.





# ALIMENTOS E PRATOS TÍPICOS



## CAIÇUMA

Feita pelas índias é uma bebida alcoólica de mandioca que tem em seu processo de fabricação, um verdadeiro ritual.







# HÁBITOS HERDADOS

1. TOMAR BANHO TODOS OS DIAS
2. ANDAR DESCALÇO
3. DESCANSAR OU DORMIR EM REDE
4. COMER FRUTAS COMO: CUPUAÇU, GRAVIOLA, CAJU ETC
5. PROCURAR PLANTAS PARA TRATAMENTOS MEDICINAIS





# PALAVRAS DE ORIGEM INDÍGENA

**ABACAXI=** ibá-cachi= fruta cheirosa, rescendente

**CATAPORA=** tata- porá= o fogo interno, febre eruptiva

**GAMBÁ=** gua-mbá= a barriga oca

**PIPOCA=** py- poca= grão de milho que se arrebenta em flor por efeito da torra

**CABOCLO=** tirado do mato, sertanejo

**CAPIVARA=** comedor de capim, o herbívoro

**CAPIM=**folha miúda, mato fino, folha delgada

**CAPOEIRA=** mato velho, extinto

**GUARANI=** tupi, guerreiro

**GUARULHOS=** guaru= índio barrigudo ou peixe barrigudo



# LUGARES COM NOME INDÍGENA



1. **ARUJÁ**= Nome em Tupi: **uaru'gã**= quantidade de garus, peixinho menor que lambari
2. **BOTUCATU**= Nome em Tupi: **mborá**= **ibujtu**= vento, ar, nuvem + **catú**: bom clima, bons ares
3. **GUARUJÁ**= Nome em Tupi: **ua'r'u'ya'**= **uarú**: o voraz, o comilão+ **yá**: onde vivem: O viveiro, o habitat dos guarus
4. **INDAIATUBA**= Nome em Tupi: **yinayá'tyba**= **indayá** espécie de palmeiras, **anajá**+ **tyba**: quantidade desta palma
5. **ITU**= Nome em Tupi: **y'tu**= significado **y:água** + **tu**: queda d'água, salto, cachoeira





# ROCHAS E MINERAIS USADAS PELOS INDÍGENAS

## SILICATO HIDRATADO DE ALUMÍNIO

Tintas, vernizes, pigmentos e revestimentos devido ao elevado poder de cobertura, opacidade, elevada alvura, fácil dispersão e elevada resistência à abrasão/ lavabilidade







# ROCHAS E MINERAIS USADAS PELOS INDÍGENAS

## MASSAPÊ

Fabricação da cerâmica marajoara







# ROCHAS E MINERAIS USADAS PELOS INDÍGENAS

## SÍLEX

Fabricação de instrumentos de caça e pesca, bem como armas de guerra.







# ROCHAS E MINERAIS USADAS PELOS INDÍGENAS

## NEFRITA

É uma pedra que era muito usada como  
adorno







# ROCHAS E MINERAIS USADAS PELOS INDÍGENAS

## ARGILA

Bastante apreciada para a fabricação de  
cerâmica







# PRATOS DA CULINÁRIA INDÍGENA FEITOS COM MANDIOCA

## TACACÁ





# PRATOS DA CULINÁRIA INDÍGENA FEITOS COM MANDIOCA

## PIRÃO





# PRATOS DA CULINÁRIA INDÍGENA FEITOS COM MANDIOCA

## SOPA DE MANDIOCA





# PRATOS DA CULINÁRIA INDÍGENA FEITOS COM MANDIOCA

## TAPIOCA





# PRATOS DA CULINÁRIA INDÍGENA FEITOS COM MANDIOCA

## FAROFA DE BANANA DA TERRA





# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## AREIA COLORIDA

Técnica de composição de imagens com areia colorida em recipientes transparentes. Em geral são usados sedimentos com pigmento natural ou artificial





ARNCO - C

1972



## MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

### BALATA

Árvore da família sapotáceas que, quando são cortadas, produz um líquido branco e viçoso que, ao secar, vira uma goma que é utilizada para confeccionar objetos de várias formas, como peixes amazônicos, maloca indígena, macaco etc.







# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## PATCHOULI

De sua raiz seca são confeccionados ventarolas, chapéus, bonecas e outros







# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## **PALHA**

Como a palha do guarumã, o tururi e a palha do buriti, que são trançadas manualmente pelos nativos que habitam as ilhas nos arredores de Belém







## MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

### TURURI

É uma espécie de palmácia originária da palmeira Baçu. Tem fibras entrelaçadas de cor castanho, e é usada na confecção de bolsas, sacolas, pastas, chapéus, bonecos, roupas.







# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## MIRITI

Palmeira abundante na região amazônica. Sua madeira é leve e muito utilizada para artesanato e brinquedo







## MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

### CUIA

Sua casca é lenhosa e apresenta-se na forma oval, é usada como tigela tanto na culinária quanto para tomar banho







# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## ARGILA

Muita utilizada para a fabricação de  
vasos e utensílios diversos





Artisanat tradițional  
ceramică  
de la  
Mădăraș

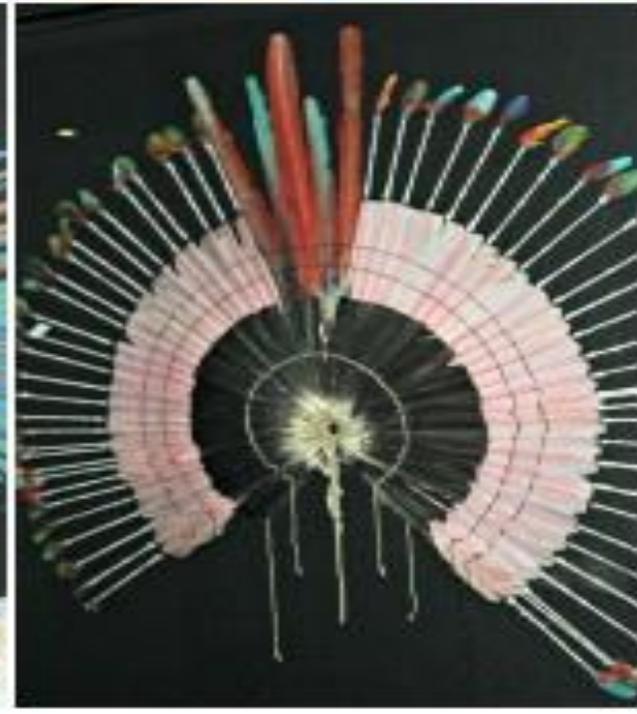


## **MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS**

**COURO, PELES, PENAS, CASCAS  
DE OVO, CRINA DE CAVALO**

Usados na fabricação de utensílios,  
roupas e objetos de decoração







# MATERIAIS USADOS COMO MATÉRIA-PRIMA PELOS INDÍGENAS

## CERÂMICA

Utilizada pelos indígenas nas diversas fases, como ananatuba, aruá, aiste, guarita, marajoara e tapajônica







# PRÁTICA

**FAZER E APRESENTAR AO SEU  
INSTRUTOR, AO MENOS, 3 ITENS  
DE ARTESANATO DENTRE OS  
LISTADOS NO REQUISITO  
ANTERIOR**

