

FRUTUROS

TEMPOS AMAZÔNICOS

MATERIAL DIDÁCTICO

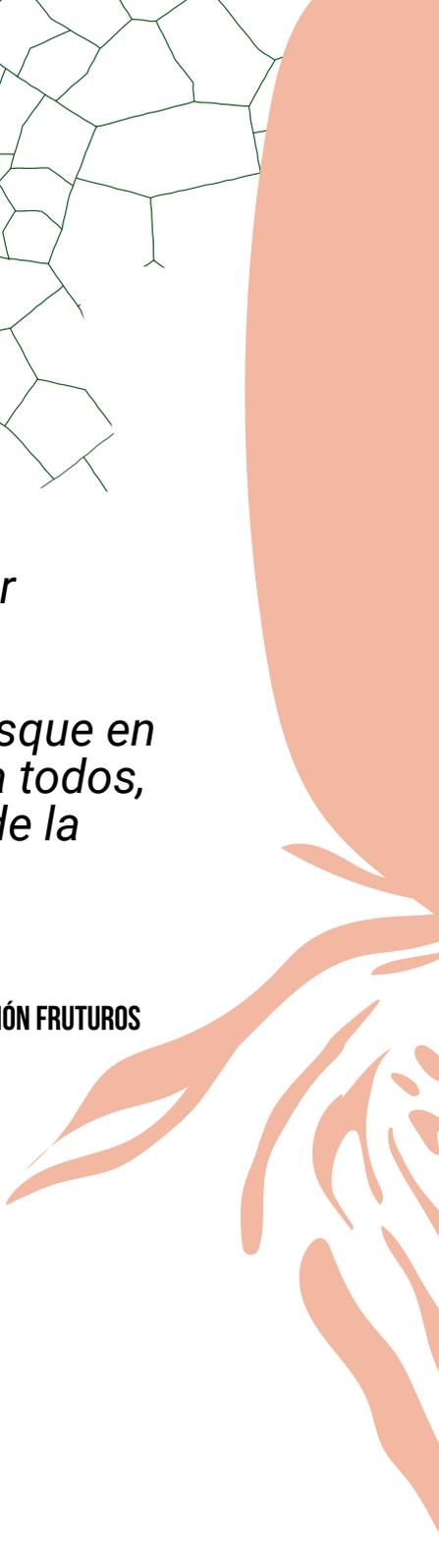
7 A 10 AÑOS





“Hay mucho por descubrir en la Amazonía. Mantener el bosque en pie es vital para todos, dentro y fuera de la Amazonía.”

AMAZONÍA SECULAR - EXPOSICIÓN FRUTUROS





Las lenguas indígenas contienen características muy específicas de las cosmovisiones de sus culturas y, aún hoy conservan, pese a las influencias y transformaciones por las cuales pasaron, formas muy propias de conocer y nombrar el mundo.

En este contexto histórico, social y lingüístico de transformaciones, eliminaciones y silenciamientos de culturas indígenas, es de suma importancia promover el acceso a la historia y riqueza cultural existentes entre los pueblos indígenas de Brasil e incluso contribuir para que en el futuro esta variedad de expresiones humanas sea algo todavía presente y vivo.

Gran parte de la lengua portuguesa que se habla en Brasil tiene marcas de las lenguas indígenas, como el tupinambá. Cuando acentuamos las vocales al hablar, estamos utilizando esta influencia y de esta marca de identidad, que de manera tan singular, caracteriza y distingue al portugués hablado en Brasil.

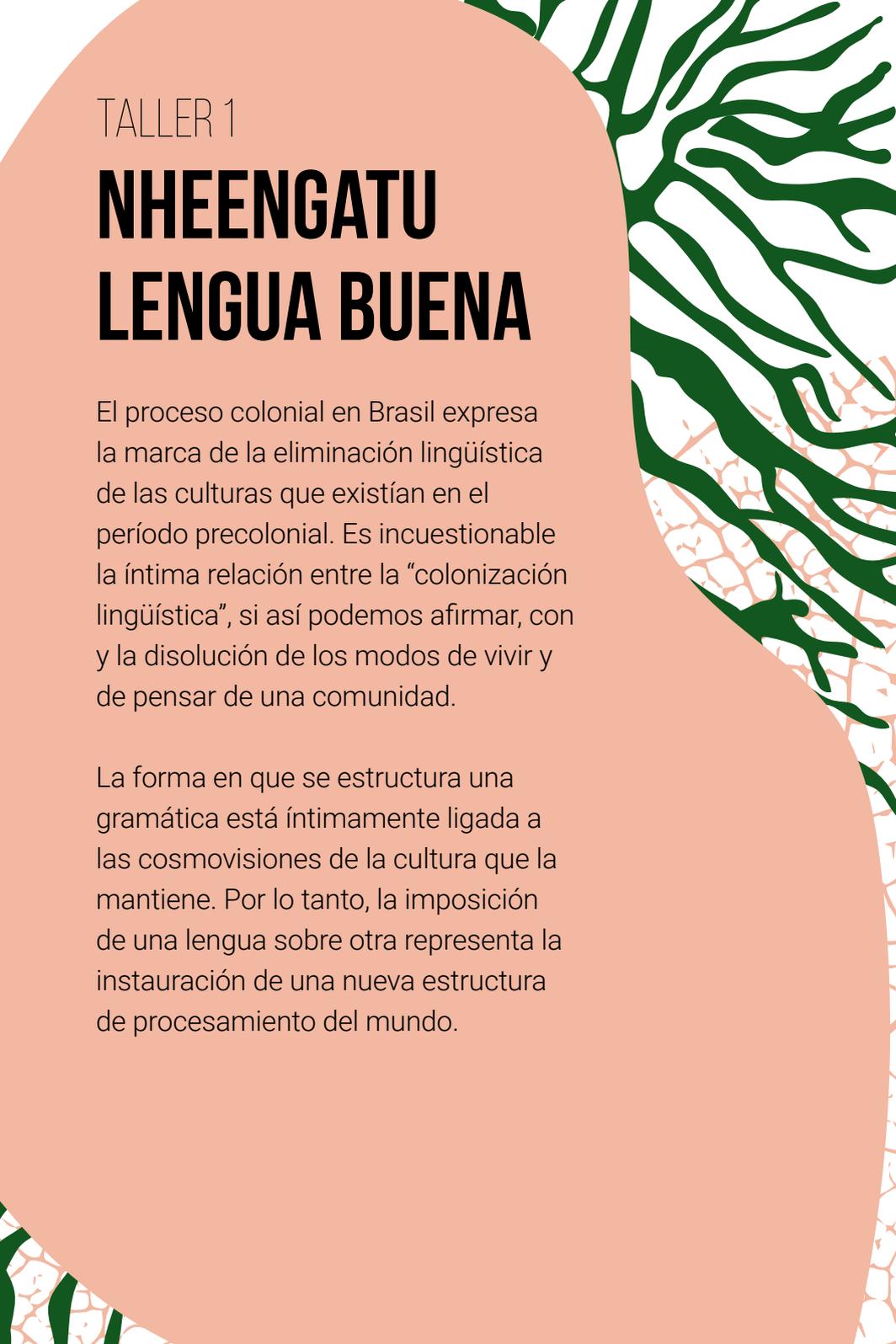
¡Más adelante aprenderemos más!

TALLER 1

NHEENGATU LENGUA BUENA

El proceso colonial en Brasil expresa la marca de la eliminación lingüística de las culturas que existían en el período precolonial. Es incuestionable la íntima relación entre la “colonización lingüística”, si así podemos afirmar, con y la disolución de los modos de vivir y de pensar de una comunidad.

La forma en que se estructura una gramática está íntimamente ligada a las cosmovisiones de la cultura que la mantiene. Por lo tanto, la imposición de una lengua sobre otra representa la instauración de una nueva estructura de procesamiento del mundo.



Por consiguiente, cuando todo un grupo lingüístico se ve obligado a asumir coercitivamente, otra lengua como lengua materna, tal imposición se convierte en un medio silencioso para extinguir diferentes formas de ser y estar en el mundo.

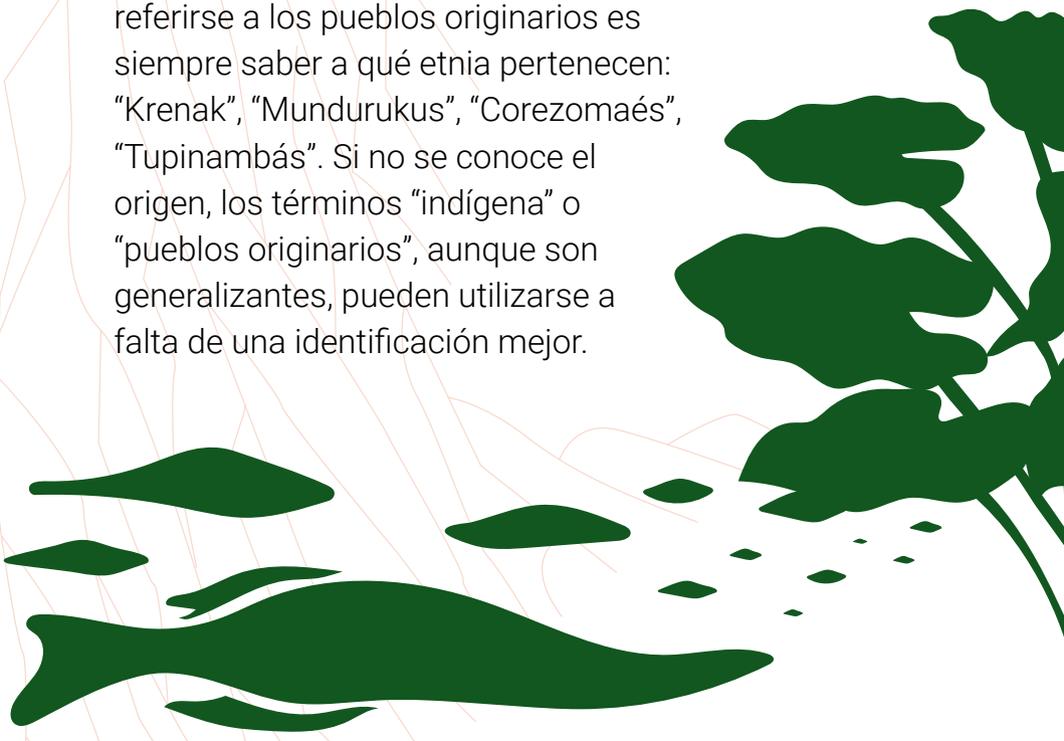
La pluralidad y diversidad de lenguas, pensamientos y cosmovisiones se han ido reduciendo a lo largo del tiempo debido a un proyecto unificador que irrespeta la sabiduría de nuestros pueblos originarios. Sin embargo, muchos de estos lenguajes resisten, guardan y crean día a día sus saberes. Esto es importante que lo sepamos, para así, aprender lo que mucho nos ha enseñado sobre otras formas de comprender la Tierra.

TIMBIRA
ATROARI
KAMBEBA w
JWAÉ YE'KUA
TSOHOM-D
KATUKI
APIAKÁ ARIKÉM
MATIPU DJEOROMI
AVÁ-CANOEIRO JUM
AR
ARAWÁ MEHINAKOBOR
XINGU V

Con la imposición de la lengua portuguesa como lengua única y oficial, nació también el nombre Brasil – antes con z. Una tierra originalmente, por algunos que aquí vivían, llamada Pindorama, que en tupí significa “tierra de palmeras”.



Otro punto importante sobre los nombres dados en esta época de la colonización es la palabra "indio". La inmensa diversidad de pueblos aquí presentes fue nombrada genéricamente de esa forma. Vale recordar que hoy en día ese término es considerado peyorativo por la eliminación que representó, además de mantener, en su origen, el equívoco de los colonizadores al creer que las poblaciones aquí presentes eran habitantes de las "Indias Orientales". Por lo tanto, la mejor forma de referirse a los pueblos originarios es siempre saber a qué etnia pertenecen: "Krenak", "Mundurukus", "Corezomaés", "Tupinambás". Si no se conoce el origen, los términos "indígena" o "pueblos originarios", aunque son generalizantes, pueden utilizarse a falta de una identificación mejor.



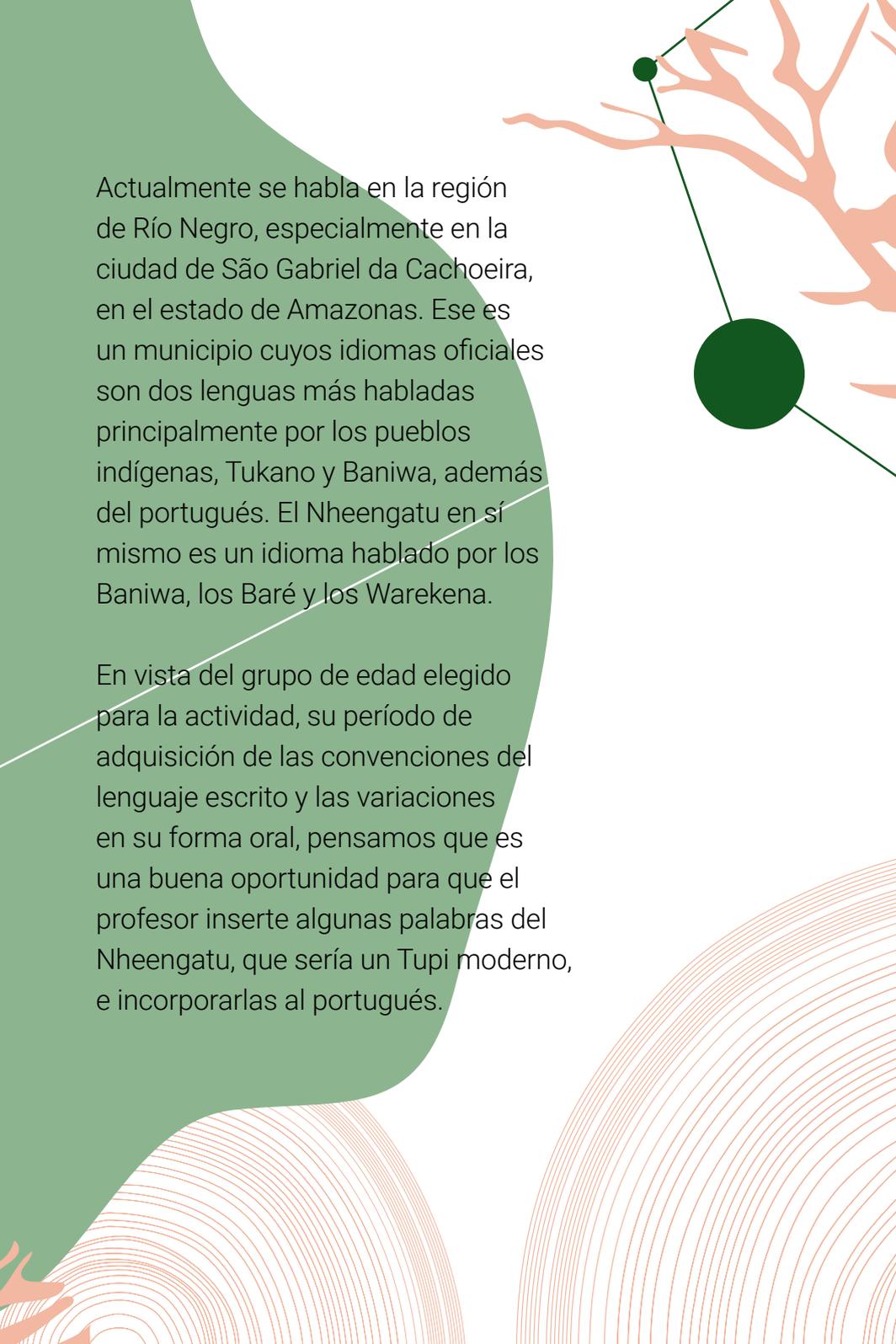
¡Aprenderemos una nueva lengua!

No hay consenso sobre el número de lenguas indígenas que existen en Brasil, ya que esto varía según los criterios utilizados para definir qué es un idioma y qué es un dialecto. Un número estimado varía entre 150 y 199 lenguas.

Desafortunadamente, la falta de conocimiento sobre ellas todavía proviene de la ausencia de políticas que fomenten la adquisición de lenguas nativas por parte de los ciudadanos brasileños. Actualmente 190 pueblos indígenas se ubican en la región amazónica en unos 424 Territorios Indígenas (TI) demarcados buscando garantizar su derecho a la tierra, al mantenimiento de sus culturas, técnicas y conocimientos.

NHEENGATU

Entre las lenguas vivas en territorio brasileño, provenientes de la familia Tupi, trabajaremos con la lengua Nheengatu, cuyo significado es “lengua buena” - nhe’enga = significa lengua, idioma, lenguaje y “katu” = bueno, buena. Este nombre proviene del hecho de que esa lengua fue, de alguna manera, una lengua de mediación durante el Brasil Colonial, facilitando la comunicación entre los pueblos europeos, originarios y africanos. Llamadas una de las “lenguas generales”, lengua general amazónica y lengua general paulista, ellas existieron hasta mediados del siglo XIX y también fueron utilizadas con fines de catequización.



Actualmente se habla en la región de Río Negro, especialmente en la ciudad de São Gabriel da Cachoeira, en el estado de Amazonas. Ese es un municipio cuyos idiomas oficiales son dos lenguas más habladas principalmente por los pueblos indígenas, Tukano y Baniwa, además del portugués. El Nheengatu en sí mismo es un idioma hablado por los Baniwa, los Baré y los Warekena.

En vista del grupo de edad elegido para la actividad, su período de adquisición de las convenciones del lenguaje escrito y las variaciones en su forma oral, pensamos que es una buena oportunidad para que el profesor inserte algunas palabras del Nheengatu, que sería un Tupi moderno, e incorporarlas al portugués.

Con un enfoque en la valoración de la identidad indígena y ampliar el repertorio cultural de los estudiantes, esta actividad tiene como propuesta un contacto con el vocabulario del Nheengatu, sin profundizar en las cuestiones gramaticales de la lengua.

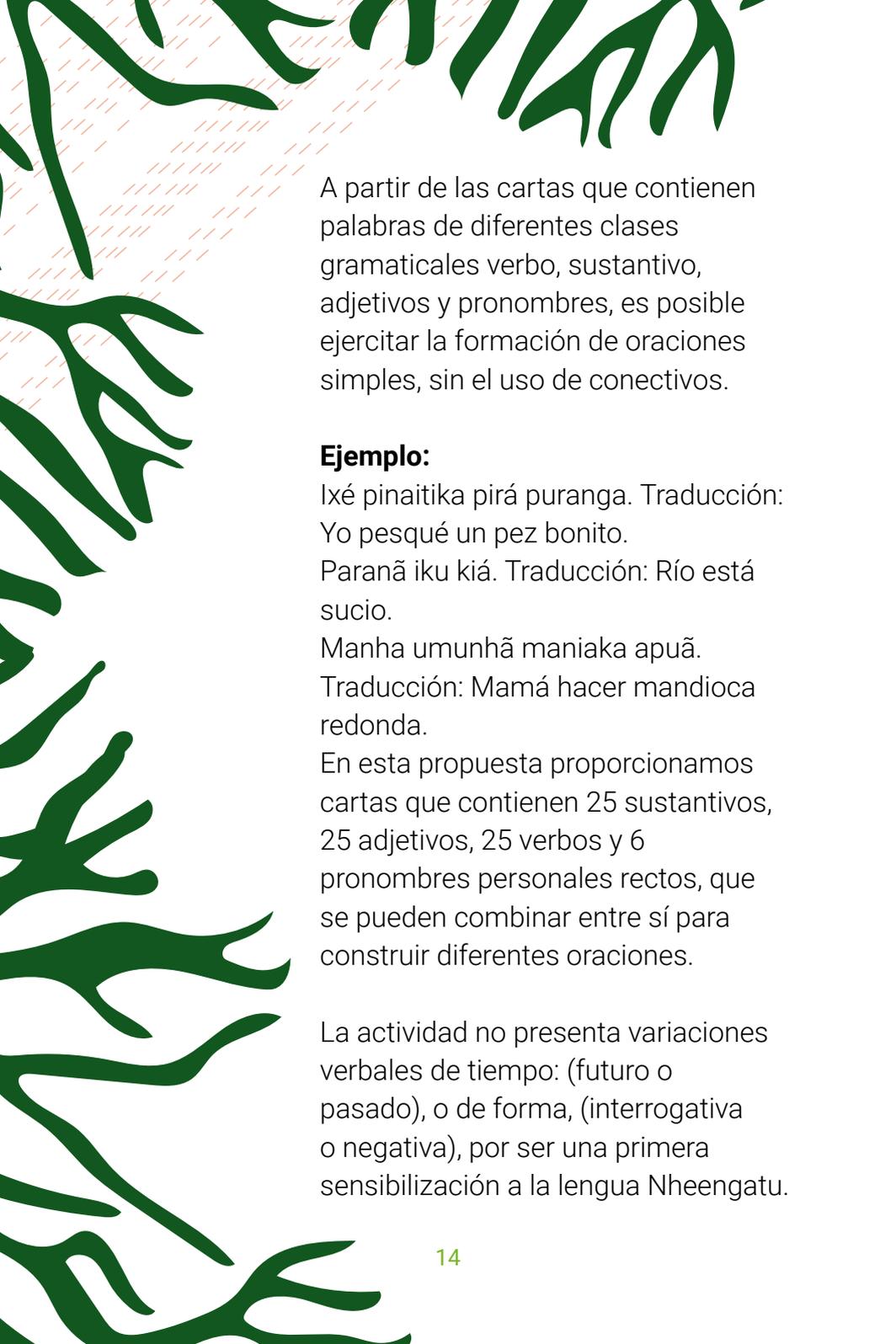


ACTIVIDADES

Después de presentar a los estudiantes la contextualización histórica descrita anteriormente. El profesor podrá hacerle a la clase las siguientes preguntas:

- **¿Cuántas lenguas indígenas de los pueblos originarios conoce?**
- **¿Sabe qué pueblos indígenas existen hoy en Brasil?**
- **¿Conoce a estos pueblos? ¿La, región donde viven? ¿H, hábitos y costumbres?**
- **¿Es el Nheengatu la única lengua que hablan?**

Después de recolectar las respuestas de los estudiantes, el docente podrá presentar el juego, el cual deberá ser previamente impreso, recortado y, para mayor durabilidad, plastificado. También es posible transcribir las palabras en un material más resistente, como una cartulina, junto con sus traducciones. Llamaremos a ese material impreso o registrado cartas.



A partir de las cartas que contienen palabras de diferentes clases gramaticales verbo, sustantivo, adjetivos y pronombres, es posible ejercitar la formación de oraciones simples, sin el uso de conectivos.

Ejemplo:

Ixé pinaitika pirá puranga. Traducción: Yo pesqué un pez bonito.

Paraná iku kiá. Traducción: Río está sucio.

Manha umunhã maniaka apuã.

Traducción: Mamá hacer mandioca redonda.

En esta propuesta proporcionamos cartas que contienen 25 sustantivos, 25 adjetivos, 25 verbos y 6 pronombres personales rectos, que se pueden combinar entre sí para construir diferentes oraciones.

La actividad no presenta variaciones verbales de tiempo: (futuro o pasado), o de forma, (interrogativa o negativa), por ser una primera sensibilización a la lengua Nheengatu.



Sin embargo, proporcionamos las fuentes bibliográficas, donde se podrá encontrar una comprensión más profunda de la gramática Nheengatu, si lo desea.

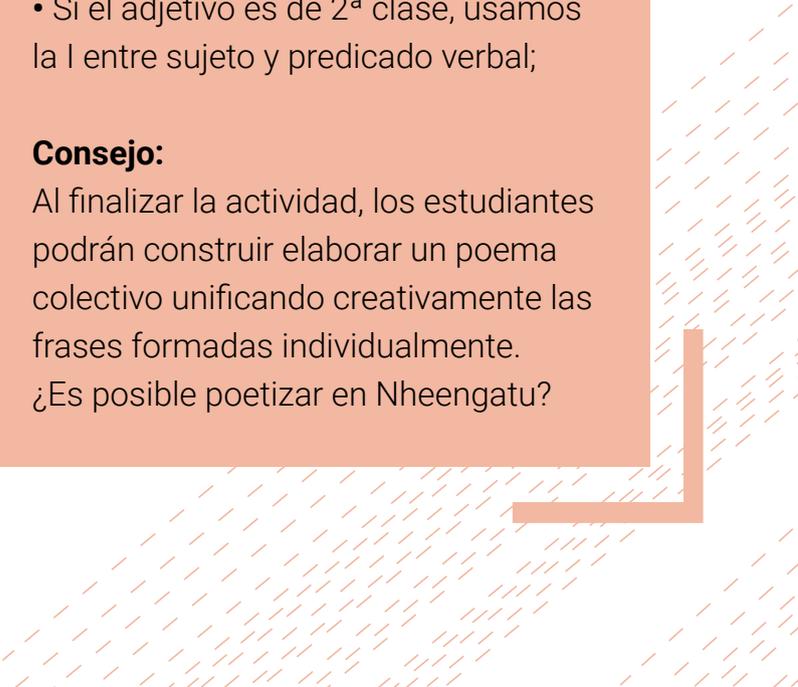
Observaciones:

- Con sustantivos y verbos solo se usan pronombres personales de primera 1ª clase;
- No hay verbo SER en Nheengatu;
- Los adjetivos de segunda clase se indicarán con (si) entre paréntesis;
- Si el adjetivo es de 2ª clase, usamos la I entre sujeto y predicado verbal;

Consejo:

Al finalizar la actividad, los estudiantes podrán construir elaborar un poema colectivo unificando creativamente las frases formadas individualmente.

¿Es posible poetizar en Nheengatu?



VERBOS

- iku** = estar
akuau = saber
upita = quedar
unheẽ = decir
usu = ir
usika = llegar
umunhã = hacer
uatá (v.) = andar, caminar
mbaú = comer
memuĩ = cocinar
amaité = pensar
iaxiú = llorar
iumbué = aprender
kiri (v.) = dormir
puka (v.) = reír
pinaitika (v.) = pescar
uatá (v.) = andar, caminar
purungitá (v.) = hablar
saã (v.) = sentir
uari (v.) = caer
saisu 2 (s.) = amar

PRONOMBRES

1st class

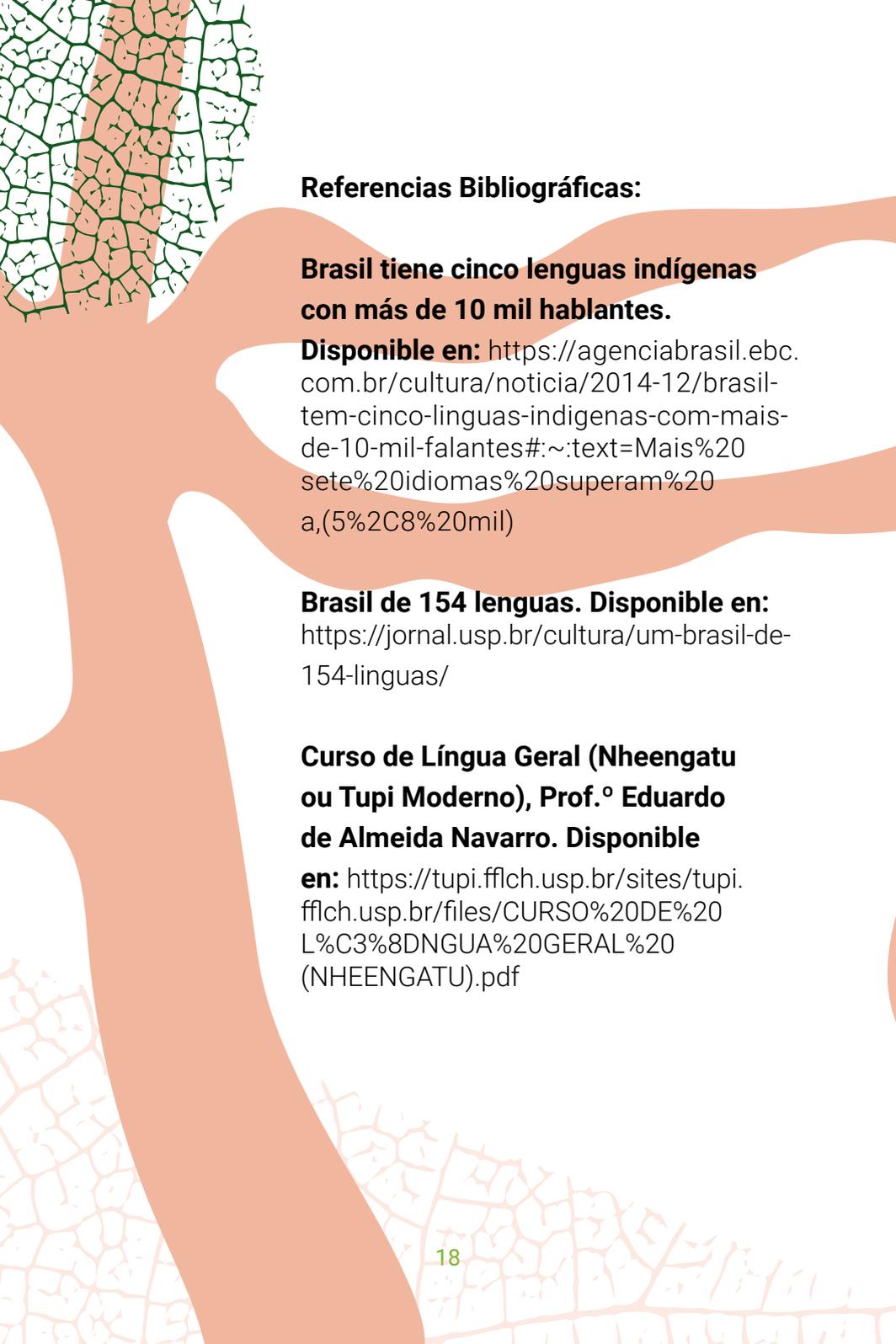
- ixé** = yo
indé = tú / usted
aé = ella / el
iandé = nosotros
penhẽ pe = vosotros /
ustedes
aintá (or tá) = ellas / ellos

SUSTANTIVOS

kurumĩ = chico
kunhã = mujer
apigaua = hombre
igara = canoa
mena = marido
mirĩ = pequeño
pirá (n.) = pez
taua = ciudad
putira = flor
timbiú = comida
pituna = noche
aria = abuelo
íí = agua
amana = lluvia
iuitu = viento
maniaka (n.) = mandioca
manha (n.) = madre
paia (n.) = padre
paranã (n.) = río
putira (n.) = flor
tipiaka (n.) = tapioca

ADJETIVOS

kuere (se) = cansado
apara (se) = torcido
puranga = bueno, bonito
pisasu = nuevo
pusé = pesada
kiá = sucio
piranga = rojo
apuã = redondo
puku = largo
uaimi (s. / adj.) = vieja
pixuma = negro
puxiuera = feo
pirasua = pobre
auaeté = valiente
turusu = grande
saku = caliente
sasiara = triste
suriuara = alegre; feliz
teresému (adj.) = lleno
aíua = malo
auaité (se) (adj.) = peligroso



Referencias Bibliográficas:

Brasil tiene cinco lenguas indígenas con más de 10 mil hablantes.

Disponible en: [https://agenciabrasil.ebc.com.br/cultura/noticia/2014-12/brasil-tem-cinco-linguas-indigenas-com-mais-de-10-mil-falantes#:~:text=Mais%20sete%20idiomas%20superam%20a,\(5%2C8%20mil\)](https://agenciabrasil.ebc.com.br/cultura/noticia/2014-12/brasil-tem-cinco-linguas-indigenas-com-mais-de-10-mil-falantes#:~:text=Mais%20sete%20idiomas%20superam%20a,(5%2C8%20mil))

Brasil de 154 lenguas. Disponible en: <https://jornal.usp.br/cultura/um-brasil-de-154-linguas/>

Curso de Língua Geral (Nheengatu ou Tupi Moderno), Prof.º Eduardo de Almeida Navarro. Disponible

en: [https://tupi.fflch.usp.br/sites/tupi.fflch.usp.br/files/CURSO%20DE%20L%C3%8DNGUA%20GERAL%20\(NHEENGATU\).pdf](https://tupi.fflch.usp.br/sites/tupi.fflch.usp.br/files/CURSO%20DE%20L%C3%8DNGUA%20GERAL%20(NHEENGATU).pdf)



Curso de Nheengatu o Tupi Moderno

– **Clase 1. Disponible en:** <https://www.youtube.com/watch?v=7OQuMDE7gr0>

CRUZ, Aline. Fonología e Gramática do Nheengatu: A língua falada pelos povos Baré, Warekena e Baniwá, São Bernardo do Campo, 2011.

Disponible en: http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/tese%3Acruz-2011/cruz_2011_nheengatu.pdf

Índio Não Fala Só Tupi - Uma Viagem Pelas Línguas Dos Povos Originários No Brasil, Kristina Balykova, Bruna Franchetto. Editora 7 Letras (2021).

NHEENGATU JUEGO - CARTAS

VERBOS

IKU

ESTAR

SABER

AKUAU

UPITÁ

QUEDAR

DECIR

UNHEË

USU

IR

LLEGAR

USIKA

UMUNHÃ

HACER

ANDAR, CAMINAR

UATÁ (V.)

MBAÚ

COMER

COCINAR

MEMUĨ

AMAITÉ

PENSAR

LLORAR

IAXIÚ

IUMBUÉ

APRENDER

DORMIR

KÍRI (V.)

PUKÁ (V.)

REÍR

PESCAR

PINAITIKA (V.)

PURUNGITÁ (V.)

HABLAR

SENTIR

SAÑ (V.)

UÁRI (V.)

CAER

AMAR

SAISU (S.)

NHEENGATU JUEGO - CARTAS

PRONOMBRES

IXÉ	YO
TÚ / USTED	INDÉ
AÉ	ELLA / EL
NOSOTROS	IAND
PENHĚ PE	VOSOTROS / USTEDES
ELLAS / ELLOS	AINTÁ (OU TÁ)

NHEENGATU JUEGO - CARTAS

SUSTANTIVOS

KURUMĨ

CHICO

MUJER

KUNHÃ

APIGAUA

HOMBRE

CANOA

IGARA

MENA

MARIDO

PEQUEÑO

MIRĨ

PIRÁ (S.)

PEZ



TAUA

CIUDAD

PUTIRA

FLOR

COMIDA

TIMBIÚ

PITUNA

NOCHE

ABUELO

ARÍA

Í

AGUA

LLUVIA

AMANA

IUITU

VIENTO

MANDIOCA

MANIAKA (S.)

MANHA (S.)

MADRE

PADRE

PAIA (S.)

PARANÃ (S.)

RIO

FLOR

PUTIRA (S.)

TIPIAKA (S.)

TAPIOCA

NHEENGATU JUEGO - CARTAS

ADJETIVOS

KUERE (SE)

CANSADO

TORCIDO

APARA (SE)

PURANGA

BUENO, BONITO

NUEVO

PISASU

PUSÉ

PESADA

SUCIO

KIÁ

PIRANGA

ROJO

REDONDO

APUÃ

PUKU

LARGO

VIEJA

UAIMI (S./ADJ.)

PUPIXUMAKU

NEGRO

FEO

PUXIUERA

PIRASUA

POBRE

VALIENTE

AUAETÉ

TURUSU

GRANDE

CALIENTE

SAKU

SASIARA

TRISTE

ALEGRE; FELIZ

SURIUARA

TERESÉMU (ADJ.)

LLENO

MALO

AÍUA

AUAITÉ (SE) (ADJ.)

PELIGROSO

TALLER 2

SABORES DA AMAZÔNIA

La cultura brasileña posee principalmente tres grandes influencias y raíces: indígena, africana y europea. Si bien la contribución de los pueblos indígenas muchas veces es invisibilizada en nuestra historia, está presente en diversos aspectos de nuestra vida cotidiana, como nuestra forma de hablar, vestir, comportarnos e incluso nuestra forma de comer y preparar nuestros alimentos.





En Brasil, existen varios alimentos y formas de preparación y consumo de origen indígena, que con el tiempo han sido incorporados por la culinaria brasileña en sus platillos típicos y tradicionales. La paçoca, la tapioca, el beiju y las papillas son solo algunas de las recetas más conocidas que tienen influencia directa de los pueblos indígenas de aquí.

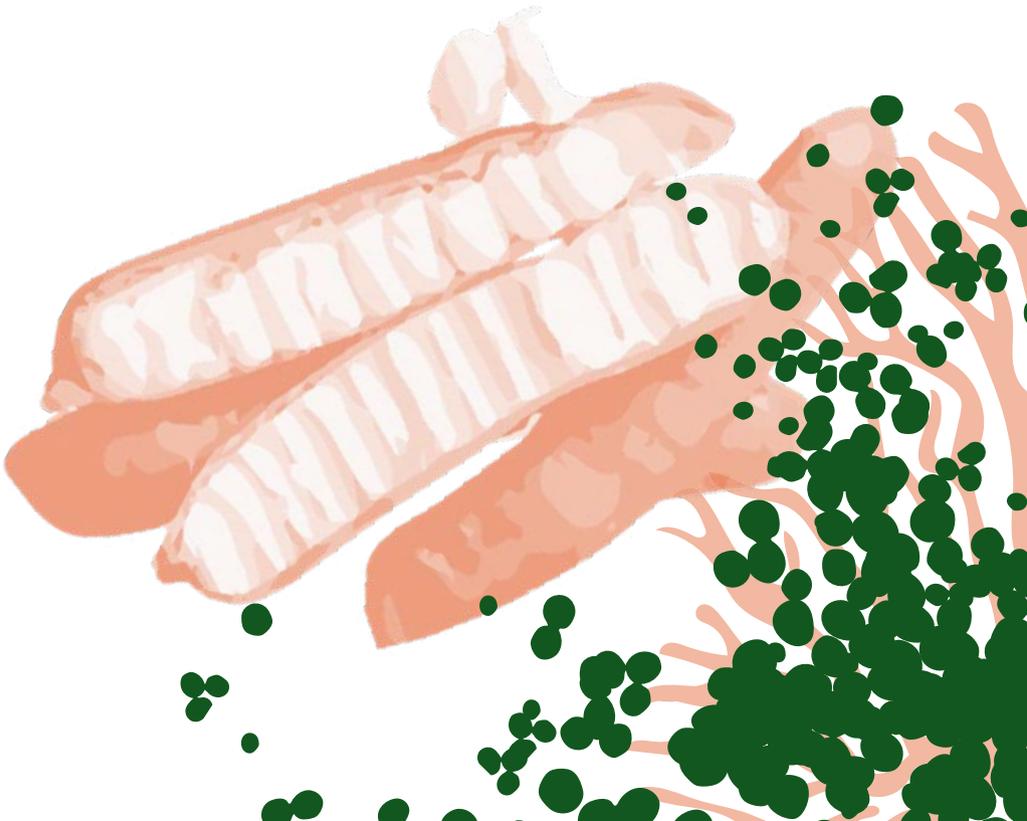
El taller **#SaboresDaAmazônia** tiene como objetivo incentivar a los estudiantes a reflexionar sobre la biodiversidad en la Amazonía mediante dos juegos creados a partir de las frutas e ingredientes característicos de la culinaria local. En estos juegos, los jugadores descubrirán más detalles sobre algunas especies que se encuentran en diferentes regiones del bioma y pondrán a prueba su memoria, habilidad y rapidez con las cartas.



Se recomienda que los juegos se realicen en secuencia, ya que en un principio el juego de memoria ayudará a los participantes de la actividad a memorizar la imagen, el nombre y las características de los ingredientes; y luego pueden jugar “Dos o Nada”, lo que requiere una rápida asimilación entre la imagen y el nombre de la fruta/ingrediente en cuestión.

Es importante incentivar durante la actividad el hecho de que muchas familias que habitan la Amazonía viven de la agricultura familiar, aprovechando la biodiversidad como materia prima para la alimentación y la medicina tradicional de forma no depredadora. Son los conocimientos y las prácticas transmitidos de generación en generación que son sumamente importantes para la conservación de la Amazonía.

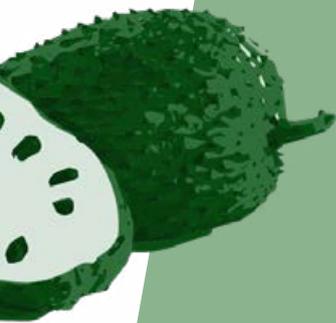
Las frutas e ingredientes seleccionados para la actividad están presentes en platillos típicos y característicos de la culinaria amazónica, desde los más sencillos, pasando por los tradicionales e incluso los utilizados por grandes Chefs brasileños en sus restaurantes. El taller ofrece la posibilidad de explorar la cocina y la culinaria como lugares de producción y preservación de la cultura. **¿Continuamos?**



¿CÓMO JUGAR?

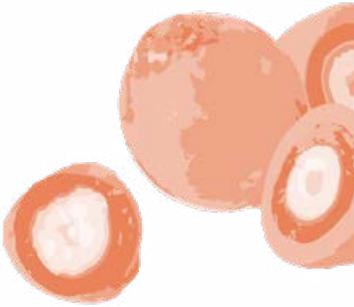
Los juegos deberán estar previamente impresos, recortados y, para mayor durabilidad, plastificados. El juego de memoria se juega en el formato clásico, donde gana quien encuentra la mayor cantidad de pares de cartas similares, sin embargo, el objetivo principal de la actividad no es ese, sino ampliar el repertorio cultural de los estudiantes que durante la actividad conocerán más sobre las frutas e ingredientes presentes en las cartas del juego y fomentar una reflexión sobre la biodiversidad en la Amazonía.





Para comenzar el juego se necesitarán dos barajas de cartas (que se encuentran al final de la actividad), el primero con las imágenes y el nombre de las frutas e ingredientes seleccionados para la actividad, y el segundo con las descripciones de cada producto.

El juego comienza con las cartas de la primera baraja que ya han sido barajadas antes y volteadas hacia abajo, mientras que la segunda baraja de cartas se organiza en orden numérico y está con la persona que realiza la actividad.



El juego se lleva a cabo por turnos, y en cada turno un estudiante tiene derecho a voltear dos cartas de la primera baraja de cartas. Cuando se encuentra el par de imágenes correspondientes, el estudiante gana un punto y debe leer en voz alta a sus compañeros la descripción del ingrediente que encontró. En este caso, la descripción estará presente en la segunda baraja de cartas.

Si el estudiante no encuentra el par de imágenes, debe volver a voltear las cartas y memorizar su ubicación en la disposición general de la primera baraja de cartas.

Por otro lado, el segundo juego, **“Dos o nada”**, es un juego de memoria ligeramente diferente, que requiere velocidad y rapidez de pensamiento por parte de los participantes de la actividad. Pero **¿cómo se juega?**





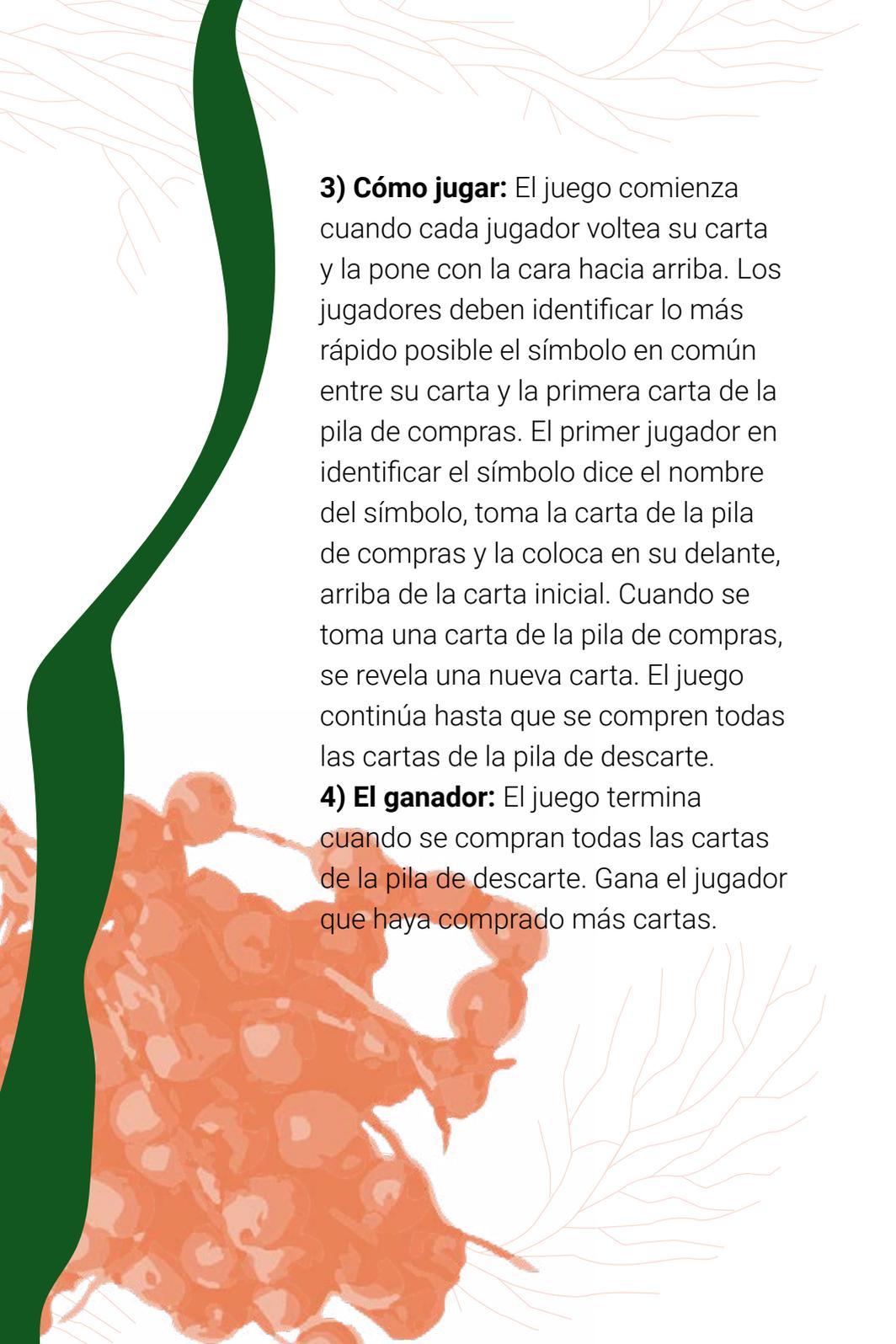
Es muy fácil: cada carta de la baraja contendrá 5 cinco imágenes de los ingredientes y frutos de la actividad (los mismos presentes en el juego de memoria anterior) en el que gana quien identifique primero el símbolo en común entre dos cartas. Con las cartas listas (dispuestas al final de la actividad), hay varios minijuegos de velocidad, o diferentes formas de jugar. Veremos las cinco principales:

LA TORRE DEL CAOS

1) Preparación: Baraje las cartas, una de ellas póngala con la cara volteada hacia abajo delante de cada jugador y forme una pila de compras con las cartas restantes. Esa pila debe colocarse en el centro del área de juego con la cara volteada hacia arriba.

2) Objetivo: Ser el jugador que gana la mayor cantidad de cartas de la pila de compras al final del juego.





3) Cómo jugar: El juego comienza cuando cada jugador voltea su carta y la pone con la cara hacia arriba. Los jugadores deben identificar lo más rápido posible el símbolo en común entre su carta y la primera carta de la pila de compras. El primer jugador en identificar el símbolo dice el nombre del símbolo, toma la carta de la pila de compras y la coloca en su delante, arriba de la carta inicial. Cuando se toma una carta de la pila de compras, se revela una nueva carta. El juego continúa hasta que se compran todas las cartas de la pila de descarte.

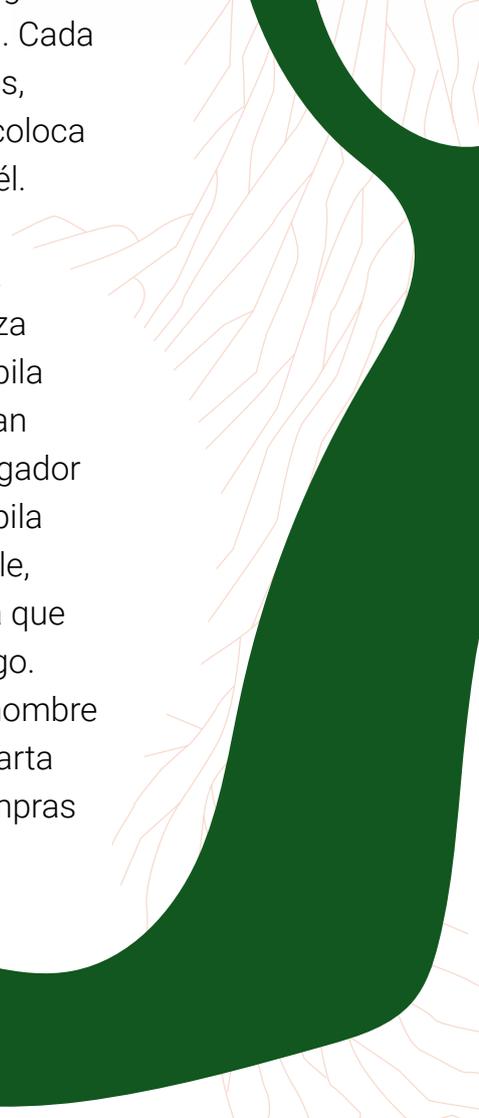
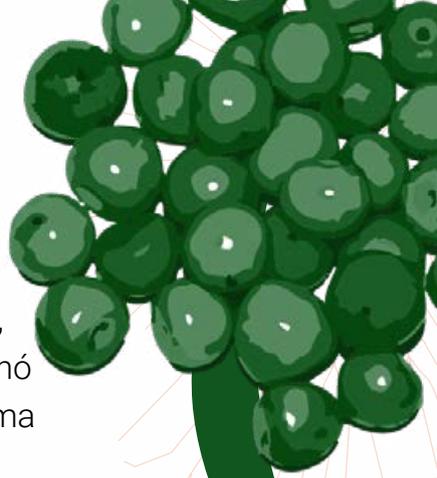
4) El ganador: El juego termina cuando se compran todas las cartas de la pila de descarte. Gana el jugador que haya comprado más cartas.

EL POZO

1) Preparación: Reparta todas las cartas a los jugadores, una a la vez, comenzando por el jugador que ganó el último minijuego. Coloque la última carta en el centro del área de juego con la cara volteada hacia arriba. Cada jugador baraja sus propias cartas, forma una pila de compras y la coloca con la cara hacia abajo frente a él.

2) Objetivo: Ser el primero a deshacerse de todas sus cartas.

3) Cómo jugar: El juego comienza con los jugadores volteando su pila de cartas compradas, que quedan con la cara hacia arriba. Cada jugador debe desechar las cartas de su pila de compras lo más rápido posible, colocándolas encima de la carta que está en el centro del área de juego. Para hacer esto, deben decir el nombre del símbolo en común entre la carta que está arriba de su pila de compras y la carta que está en el centro.





Los jugadores deben ser rápidos ya que la carta en el centro cambia tan pronto como un jugador coloca una de sus cartas sobre ella.

4) El perdedor: El último jugador en deshacerse de sus cartas pierde el juego.



PATATA CALIENTE

1) Preparación: En cada ronda, distribuya una carta a cada jugador. Los jugadores deben esconder la carta en su mano sin mirar su contenido. Deja las cartas restantes a un lado. Se utilizarán en rondas posteriores.

2) Objetivo: Deshacerse de su carta lo antes posible.

3) Cómo jugar: El juego comienza cuando los jugadores revelan sus cartas para que todos puedan ver los símbolos. Tan pronto como un jugador encuentra el símbolo en común entre su carta y la carta de un oponente, deberá decir el nombre del símbolo y colocar su carta encima de la carta del oponente quien, a su vez, debe encontrar un símbolo en común entre su nueva carta y las cartas de los demás jugadores. Si lo logra, él entregará todas sus cartas de una sola vez al otro jugador.

4) El perdedor: El último jugador (aquel que se queda con todas las cartas en la mano) pierde la ronda y pone las cartas sobre la mesa. Los jugadores comienzan tantas rondas como quieran (mínimo de 5 rondas). Cuando no quedan más cartas para repartir, el minijuego termina. El perdedor es el que tiene más cartas.

TENEMOS QUE ATRAPAR

1) Preparación: En cada ronda, ponga una carta con la cara hacia arriba en el centro del área de juego y ponga alrededor de esta carta una cantidad de cartas igual a la cantidad de jugadores, con las caras volcadas hacia abajo. Deja las cartas restantes a un lado. Se utilizarán en rondas posteriores.



2) Objetivo: Obtener más cartas lo más rápido posible

3) Cómo jugar: El juego comienza con cada jugador girando, al mismo tiempo, una de las cartas que se encuentran alrededor de la carta central. Los jugadores deben encontrar el símbolo común entre la carta que está en el centro del área de juego y las cartas que acaban de revelar. Tan pronto como un jugador identifica un símbolo común, dice el nombre del símbolo, recibe la carta correspondiente y la deja cerca (atención: nunca retire la carta central).

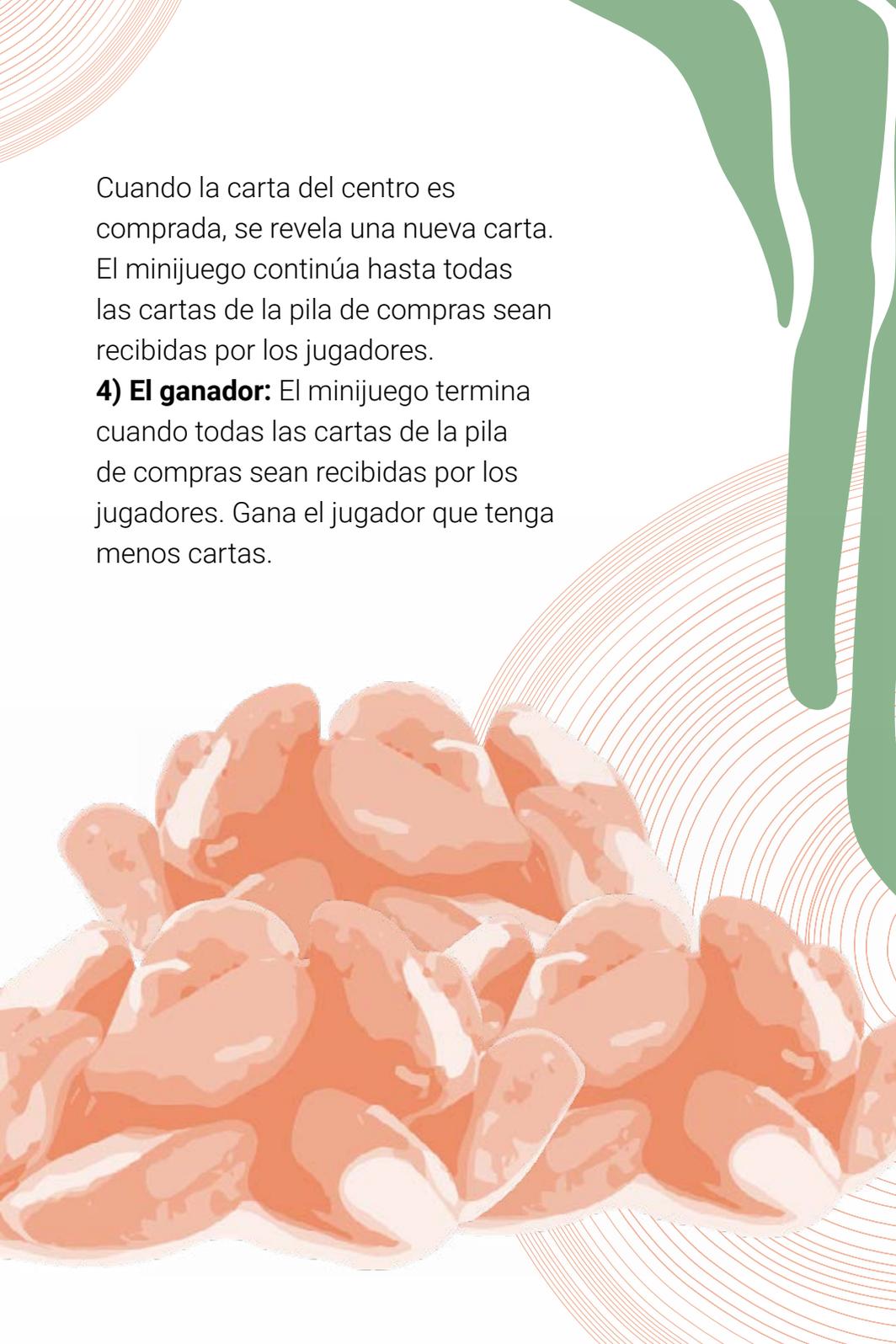
4) El ganador: Una vez que se reciben todas las cartas reveladas, los jugadores colocan la carta que está en el centro debajo de la pila de compras y comienzan una nueva ronda. Los jugadores se quedan con las cartas que ganaron. Cuando no quedan más cartas para comprar, el minijuego termina. ¡El jugador que logró ganar la mayor cantidad de cartas es el ganador!

AMIGO FALSO

1) Preparación: Baraje las cartas, una de ellas póngala con la cara volteada hacia abajo delante de cada jugador y forme una pila de compras con las cartas restantes. Esta pila debe colocarse en el centro del área de juego con la cara volteada hacia arriba.

2) Objetivo: Ser el jugador que gana la menor cantidad de cartas de la pila de compras al final del juego.

3) Cómo jugar: El juego comienza cuando los jugadores voltean sus cartas y la pone con la cara hacia arriba. Cada jugador debe identificar el símbolo en común entre la carta de cualquier otro jugador y la carta en la pila de compra. El primer jugador que encuentra un símbolo común dice el nombre del símbolo, compra la carta del centro y la pone encima de la carta del jugador correspondiente.



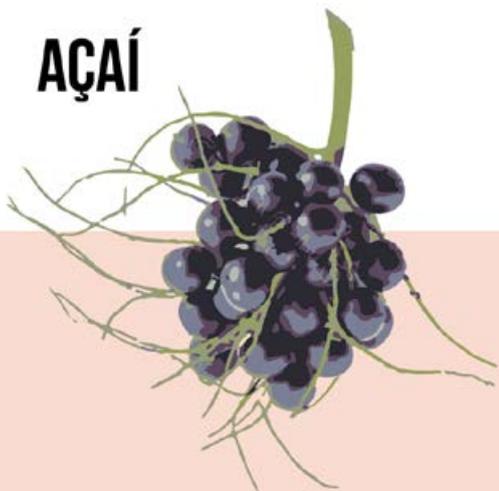
Cuando la carta del centro es comprada, se revela una nueva carta. El minijuego continúa hasta todas las cartas de la pila de compras sean recibidas por los jugadores.

4) El ganador: El minijuego termina cuando todas las cartas de la pila de compras sean recibidas por los jugadores. Gana el jugador que tenga menos cartas.

JUEGO DE LA MEMORIA

CARTAS ILUSTRATIVAS

AÇAÍ



BURITI



ANDIROBA



BACURI



CASTAÑA DE PARÁ



CUPUAÇU



GRAVIOLA



JAMBU



PUPUÑA



TUCUMÃ



AMBELIANA



MURICI



TUCUPI



GUARANÁ



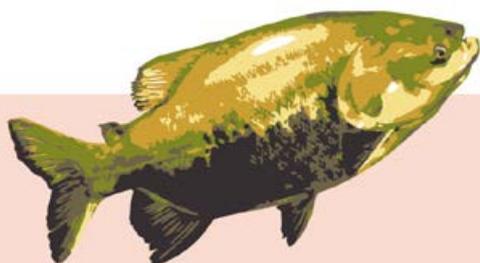
CAIMÁN



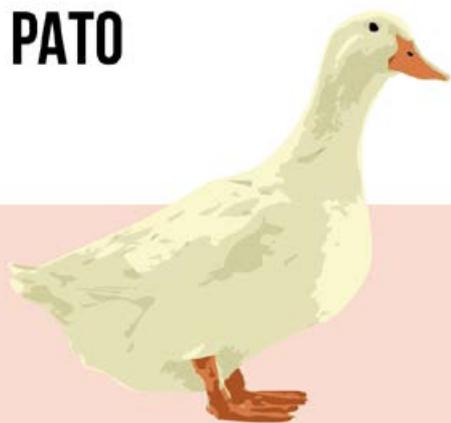
HORMIGA MANIWARA



TAMBAQUÍ (PEZ)



PATO



CAMARÓN



BABASÚ



INGÁ



JUEGO DE LA MEMORIA

CARTAS DESCRIPTIVAS

AÇAÍ

El açaí es un tipo de palmera muy común en la región amazónica que produce un fruto morado, muy utilizado en la preparación de alimentos y bebidas para diversos platillos típicos de la región. La palabra açaí proviene del tupí "yasaí", que significa "fruto que llora tierra"

En la Amazonía, el açaí se consume tradicionalmente junto con la harina de yuca o tapioca, pero tiene varios otros usos. Su semilla, por ejemplo, es muy utilizada en artesanías y con sus hojas se pueden hacer sombreros, cestas, escobas y hasta techos.

ANDIROBA

El árbol de andiroba tiene de uso diverso, se utilizado para aceite, corteza medicinal y madera. Las semillas de andiroba proporcionan uno de los aceites medicinales más utilizados en la Amazonía, ya sea como repelente de insectos o como remedio para la hinchazón y el reumatismo, pero también se puede utilizar en la fabricación de jabón. Según la medicina popular, su corteza también ayuda contra la fiebre y contra gusanos y bacterias. Los indígenas usan aceite de andiroba y achiote para hacer pinturas para la piel.

BURITI

El árbol de buriti es una de las palmeras más grandes de la Amazonía, alcanzando hasta 35 metros de altura. Especie exigente, le gusta mucho el agua fresca. Siempre se encuentra en regiones de arroyos y riberas de ríos, y los cursos de agua ayudan en la dispersión de semillas, por lo que el buriti se puede encontrar en casi toda la región amazónica.

Sus hojas se pueden utilizar para producir artículos artesanales como canastas, bolsos y sandalias; El aceite de pulpa de buriti se puede usar como protector solar e incluso para generar electricidad eficiente y de bajo costo en comunidades aisladas. La pulpa es un ingrediente secreto en dulces y bebidas.

BACURI

Fruto del bacuri, su árbol, la semilla del bacuri nace en medio de mucha pulpa, muy apreciada por los habitantes de la Amazonía. Con ella se pueden hacer zumos, helados, tartas, yogures e incluso licores. Incluso con la cáscara se hace dulce.

La semilla no es comestible, pero el aceite extraído de ella se usa como agente antiinflamatorio y cicatrizante en la medicina popular (ya sea en humanos o animales). El látex extraído del árbol se usa en algunas regiones para tratar eccemas, virus del herpes y otros problemas de piel.

CASTAÑA DE PARÁ

El árbol de la nuez de Brasil es uno de los árboles más valiosos de la Amazonía, tanto que su tala está prohibida por ley, la especie se considera en peligro de extinción. Reconocerlo entre la vegetación no es tan difícil: grandioso, alcanza entre 30 y 50 metros de altura. Su semilla, la castaña de pará, tiene una cáscara dura que debe romperse para extraer el fruto.

Llamada carne vegetal, la castaña se utiliza en manjares como harinas, aceites, chocolates, helados y leches para condimentar alimentos. Su aceite se convierte en materia prima para champú y jabones. La cáscara de la castaña de pará por otro lado es un remedio natural para tratar enfermedades gastrointestinales.

CUPUAÇU

El cupuaçu es una fruta típica de la región Norte de Brasil, pariente del cacao. En estado silvestre, el tronco de su árbol puede alcanzar hasta 20 metros de altura.

En la culinaria, el cupuaçu se utiliza generalmente en la preparación de helados, zumos y jugos, y. Sus semillas, cuando se secan, pueden refinarse en un proceso similar al que se realiza con el cacao, dando lugar a un tipo de chocolate más conocido como cupulate.

GRAVIOLA

También conocida como Guanábana, la Graviola es muy utilizada para hacer cremas, zumos y helados. Los árboles de graviola suelen ser pequeños, alcanzando una altura de unos 4 metros en promedio.

Además de su uso culinario, la graviola también se utiliza para la elaboración de suplementos de vitamina C. También poseen propiedades antioxidantes, que ayudan a mejorar el funcionamiento de nuestro sistema inmunológico.

JAMBU

El jambu es una hierba típica de la región Norte de Brasil, y se utiliza como ingrediente característico de la culinaria amazónica. En Pará, hay varios platos en los que está presente el jambu; como la famosa "molho-de-tucupi", "tacacá", "arroz paraense", el tradicional "pato no tucupi" y el "caldeirada de Pará".

Una fuerte característica del jambu es que deja, al comerlo, los labios adormecidos, provocando una sensación sin precedentes en quien lo prueba por primera vez. Esta característica incluso inspiró a la cantante de carimbó Doña Onete a componer uno de sus grandes éxitos: "Jamburana".

PUPUÑA

La pupuña fue una de las primeras plantas en ser domesticada por los pueblos indígenas. Ella, crece en una palmera que se puede encontrar en toda la Amazonía. Si bien su fruta puede ser el ingrediente principal de la harina para pan o pastel, el palmito, extraído del árbol, es muy apreciado en la culinaria brasileña en varios platos. El aceite extraído de la pulpa de las frutas maduras puede incluso utilizarse como medicamento.

TUCUMÃ

Palmera fácil de encontrar en la Amazonía, su fruta se utiliza en el famoso sándwich "X-caboquinho", un desayuno muy popular entre los amazónicos, se sirve con rodajas finas de tucumã, queso y mantequilla. Por otro lado, el hueso se usa comúnmente para alimentar a los animales de granja y para ahumar caucho.

AMBELIANA

Nativa del Amazonas, la ambeliana no es tan común ni conocida como el pepino japonés. Esta especie se puede encontrar principalmente en regiones de tierra firme. Posee una consistencia dura y resistente y cuando se corta, suelta una especie de látex. A pesar de ser lechoso, se utiliza en la preparación de ensaladas, cremas y dulces.

MURICI

El murici es la fruta de un árbol que tiene una altura que varía entre dos y seis metros. Es ampliamente utilizado y consumido en la Amazonía y Nordeste de Brasil. Conocida por tener un sabor intenso con una ligera acidez y ha sido muy utilizada en la culinaria por su aroma y sabor salado, además de ser utilizada como agente terapéutico, principalmente por su acción cicatrizante y antiinflamatoria.

En Santarém, el murici aparece como uno de los ingredientes utilizados en la elaboración de una cerveza artesanal local, conocida como "Alter do Chão" en honor a una de las playas de agua dulce más famosas de Brasil y del mundo.

TUCUPI

El Tucupí es un líquido extraído de la raíz de la mandioca silvestre cuando se pela, se ralla y se exprime. Luego de ser extraído, el caldo "reposa" para que el almidón se separe del líquido, que es el tucupí. Inicialmente venenoso debido a la presencia del ácido cianhídrico, el líquido se hierve y fermenta de tres a cinco días para quitar el veneno, y luego se podrá usar como ingrediente en la culinaria

El almidón, también denominado polvillo, se separa del líquido se lava y decanta en diversas aguas. Una vez secado, se calienta en el horno y se forma la tapioca; también es utilizado históricamente por las poblaciones indígenas para conservar la carne ahumada (jambu fue una adición posterior a la receta).

GUARANÁ

El guaraná es una fruta típica de la Amazonia, que se encuentra en Brasil y Venezuela. Es pequeña y roja, parecida a la pitanga, tiene una sustancia llamada guaraná. E por esta propiedad, la ingestión de guaraná aumenta la resistencia en los esfuerzos mentales y musculares, reduciendo la fatiga.

El fruto nace del árbol de guaraná, en racimos y su árbol puede alcanzar los 10 metros de altura. Tiene flores grandes, blancas y fragantes. Su propiedad estimulante fue apreciada por los indígenas brasileños mucho antes de la llegada de los portugueses y. Actualmente se utiliza para hacer jarabes, barritas y refrescos.

CAIMÁN

El caimán negro habita ríos y lagos en la cuenca del Amazonas, donde también se le conoce como caimán negro. Puede alcanzar hasta seis metros de longitud y trescientos kilogramos de peso. Debido a que tiene una carne sabrosa y su cuero se usa para hacer bolsos y zapatos, el caimán negro estuvo a punto de extinguirse entre los años 1950 y 1970, por lo que se prohibió su caza en el 67. La creación de unidades de conservación en el área permitió la recuperación de la especie que hoy, con el recién implementado Plan de Manejo de Caimán Negro, aparece como una nueva alternativa de ingresos para las poblaciones ribereñas del interior de la Amazonía. En 2020 se realizó el primer manejo legalizado, que establece cupos, tamaño mínimo y época adecuada para el sacrificio del animal.

HORMIGA MANIWARA

Maniwara es una de las especies de hormigas utilizadas como alimento en las comunidades de la región de Alto Rio Negro, en Manaus (AM). La preparación del insecto, conocido como "saúva que ferra" es simple: La maniwara se deja de remojo en agua y sal y solo se come su cabeza. Entre la etnia Baniwa, por ejemplo, se comen tostadas.

TAMBAQUÍ (PEZ)

También conocido como cachama, esta especie de pescado es una de las más consumidas y apreciadas en la cocina amazónica. Frito, asado o cocido, el pescado es una de las alternativas para un buen almuerzo familiar y. También está presente en las recetas de mayor éxito entre los turistas que visitan la región, como la "Caldeirada do Pará".

PATO

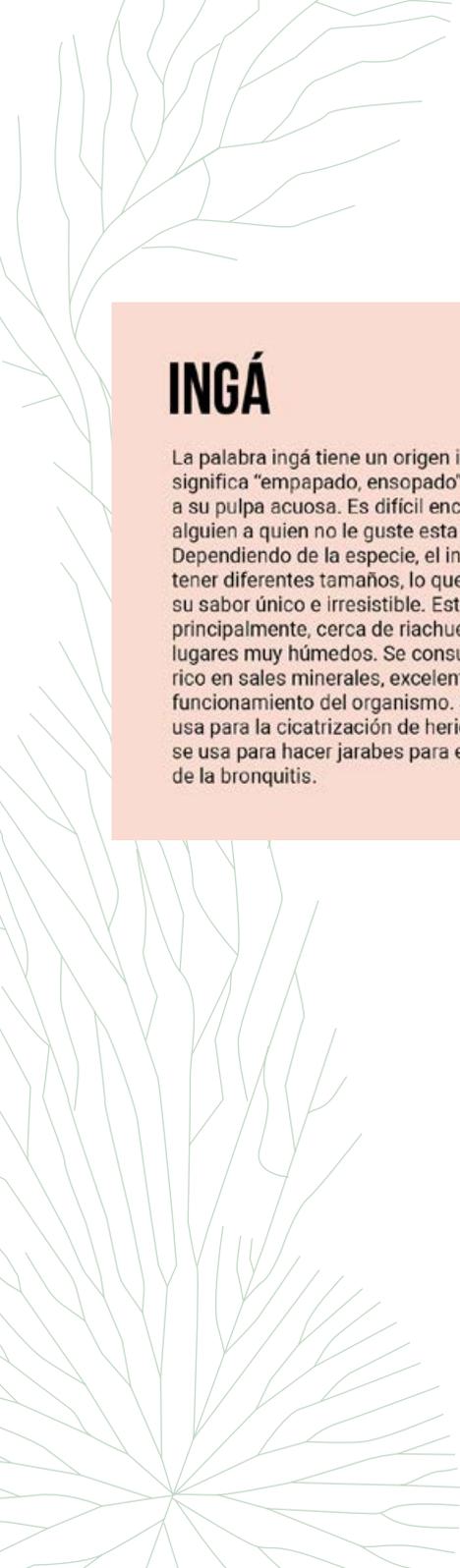
Así como gran parte de la culinaria de Pará, de Amapá y Amazonas, el pato aparece como alimento debido a la ancestralidad de la culinaria indígena. Es un platillo brasileño típico de la culinaria de la región Norte de Brasil. Sin embargo, en especial del estado de Pará El pato en el tucupí es uno de los platillos principales servidos en el tradicional almuerzo del Cirio de Nazaré, (manifestación religiosa católica en devoción a Nuestra Señora de Nazaré) junto con la maniçoba. Está hecho con tucupí, líquido de color amarillo extraído de la raíz de la mandioca silvestre, y jambu, hierba típica de la región Norte. Puede ir acompañado con arroz blanco o harina de mandioca.

CAMARÓN

El camarón es un artrópodo que puede ser tanto marino como de agua dulce. Su tamaño promedio es bastante pequeño, lo que lo convierte en un alimento muy práctico en la vida cotidiana, pero existen de diferentes tamaños. Debido a su éxito en la culinaria, el camarón hoy en día es capaz de mover millones alrededor del mundo, y se consume en grandes toneladas. No es de extrañar, que en la actualidad existen incluso criadores profesionales de camarones. La cría de este tipo de animal se conoce como camaricultura, que es muy popular en Brasil.

BABASÚ

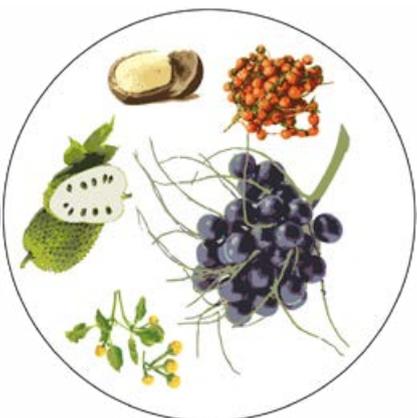
El babasú es una fruta con un ligero sabor a almendra, muy comercializado para la producción de aceite de babasú. Sus hojas se utilizan tanto para tés como para dulces artesanales. Su tallo incluso se utiliza para construir algunas casas típicas de la Amazonía y de su cogollo se puede extraer un palmito de excelente calidad.



INGÁ

La palabra ingá tiene un origen indígena y significa "empapado, ensopado", en referencia a su pulpa acuosa. Es difícil encontrar a alguien a quien no le guste esta fruta dulce. Dependiendo de la especie, el ingá puede tener diferentes tamaños, lo que no influye en su sabor único e irresistible. Este árbol crece, principalmente, cerca de riachuelos o en lugares muy húmedos. Se consume in natura, rico en sales minerales, excelente para el buen funcionamiento del organismo. Su corteza se usa para la cicatrización de heridas y el fruto se usa para hacer jarabes para el tratamiento de la bronquitis.

DOS O NADA CARTAS











Museu do **Amanhã**

PATROCÍNIO MASTER



CONCEPÇÃO E REALIZAÇÃO



Museu do **Amanhã**



INSTITUTO DE
DESENVOLVIMENTO
E GESTÃO



CULTURA



APOIO

PARCEIROS DE CONTEÚDO



REALIZAÇÃO

SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

