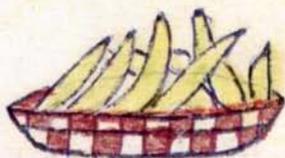


# Alimentação e receitas

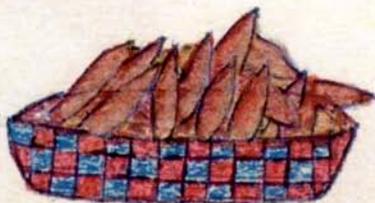
Josias Honório Cardoso  
David Honório Cardoso



Cesta de banana



Cesta de batata



Cesta de mandioca

Governador do Estado de São Paulo  
**Geraldo Alckmin**

Secretário de Estado da Educação  
**Gabriel Chalita**

Coordenadoria de Estudos e Normas  
Pedagógicas - CENP  
**Sonia Maria Silva**

Pça. da República, 53 – Centro  
01045-903 São Paulo – SP  
Tel. (11) 3218 2000  
Site <http://www.educacao.sp.gov.br>

NEI – Núcleo de Educação Indígena SP  
**Deusdith Bueno Velloso**

**Faculdade de Educação**  
**Fundação Apoio a Faculdade de Educação**  
**Universidade de São Paulo**

Diretora da Faculdade de Educação e  
Presidente da Fundação Apoio a  
Faculdade de Educação - FAFE  
**Selma Garrido Pimenta**

Coordenação Geral  
**Maria do Carmo S. Domite - FE/USP**

Av. da Universidade , 308  
05508-040 – São Paulo – SP  
Tel. (11) 3034 5492

organizadora  
**Nívia Gordo**

professores orientadores  
**Nívia Gordo**  
**Marinilzes Moradillo Mello**  
**Gustavo Kilner**

Autores  
**Josias Honório Cardoso**  
**David Honório Cardoso**

Revisor  
**Giselda Jera**  
**Joel Martins Karáí Miri <sup>1</sup>**  
**Persio Nakamoto**

Projeto Gráfico  
**Cláudia Georgia Sabba**

<sup>1</sup> O professor Indígena Joel Martins, da etnia guarani, encaminhou a revisão deste material em diferentes momentos, ora frente a leitura do material, ora indo ao encontro do autor na aldeia, procurando reconstruir o significado de alguns termos nos diferentes contextos.

## Educação indígena: tradição e inovação

O respeito à diversidade é um dos princípios básicos para a construção de uma sociedade pautada pela tolerância, compreensão, ausência de discriminação e de preconceito - fatores que culminam com a tão sonhada cultura da paz. A sabedoria e a riqueza maior de um povo estão, justamente, na capacidade de aceitar o outro com as suas diferenças, o que torna possível a troca de experiências e conhecimentos essenciais à vida em sociedade. Educar é, dentre outras coisas, despertar para a importância desses valores. Esse é objetivo maior do **Projeto Pedagógico de Formação de Professores Indígenas**, cujas diretrizes, programas e ações estão detalhadamente expostas nesta publicação.

Este material funcionará, na verdade, como um divisor de águas na medida em que esmiúça o projeto e possibilita, assim, a divulgação dessa experiência tão inédita quanto bem sucedida no Estado de São Paulo. Acreditamos que a implementação de uma educação de excelência só ocorre por meio da criação de políticas públicas comprometidas tanto com a qualidade de ensino quanto com a universalização desse benefício. Dessa forma, viabilizamos o acesso do binômio ensino-aprendizagem para um número cada vez maior de aprendizes, independentemente de raça, crença ou classe social.

Nesse contexto, o papel dos educadores é, justamente, levar para os alunos dos diversos grupos indígenas existentes na capital, na grande São Paulo, na Baixada Santista e no Interior os aprendizados necessários para que desenvolvam a consciência crítica capaz de propiciar às suas vidas o equilíbrio entre tradição e inovação. Um equilíbrio que oferecerá aos educandos os instrumentos indispensáveis para enfrentar os desafios do século XXI e, ao mesmo tempo, cultivar suas raízes, suas histórias, suas línguas e suas tradições milenares.

O Governo Geraldo Alckmin - por meio da Secretaria de Estado da Educação está atento à importância dessas questões. Nesse sentido, estamos dando continuidade ao trabalho desenvolvido junto à educação indígena desde 1997, quando a Secretaria criou o Núcleo de Educação Indígena de São Paulo (NEI). Após sua implantação, avançamos muito na concretização de uma educação sintonizada com as necessidades das comunidades indígenas.

Para isso, realizamos pesquisas que mapearam a distribuição dessas comunidades em todo o Estado, bem como o tipo de ensino recebido pelas crianças indígenas e a construção de escolas nas aldeias. Em paralelo, demos início a uma série de encontros de Educação Indígena, de maneira a capacitar recursos humanos e discutir a formulação de propostas didático-pedagógicas para as mais variadas tribos indígenas presentes no Estado.

As capacitações dos docentes foram realizadas por intermédio de cursos especiais tanto para professores não-indígenas quanto para professores indígenas. Especialistas de universidades públicas paulistas forneceram consultoria para todas as atividades relativas ao projeto, dentre elas a elaboração de materiais didáticos específicos para os estudantes indígenas.

É a educação de São Paulo associada, principalmente, à propagação da cidadania e à formação dos atores sociais que contribuirão para a construção de um mundo melhor, mais justo, fraterno e igualitário.

Gabriel Chalita  
Secretário de Estado da Educação

PROFESSOR,

A Coordenadoria de Estudos e Normas Pedagógicas – CENP, visando à qualidade do ensino das escolas Indígenas e à valorização de uma política pública que atenda aos preceitos da diferença e da especificidade, decidiu pela produção de um material didático bicultural. Trata-se de produção inédita que contou com a sua colaboração, sob a orientação de professores e coordenadores de área contratados pela FAFE-FE-USP para o Curso Especial de Formação em Serviço para Professores Indígenas para a Educação Infantil e séries iniciais do Ensino Fundamental (1ª a 4ª série). Houve, também, a preocupação de realizar um acompanhamento de todo esse trabalho, por meio do Comitê Gestor desse curso. Esperamos, dessa forma, estar ajudando na construção da escola intercultural e bilíngüe, sonho de todos nós.

O trabalho com este material envolve a criação e elaboração de propostas promotoras de situações e ambientes que estimulem a formação de leitores e escritores, ampliem prática docente, aprimorem o projeto pedagógico e proporcionem condições efetivas de acesso ao conhecimento e ao desenvolvimento de habilidades básicas, na prática intercultural.

SONIA MARIA SILVA  
**COORDENADORA DA CENP**

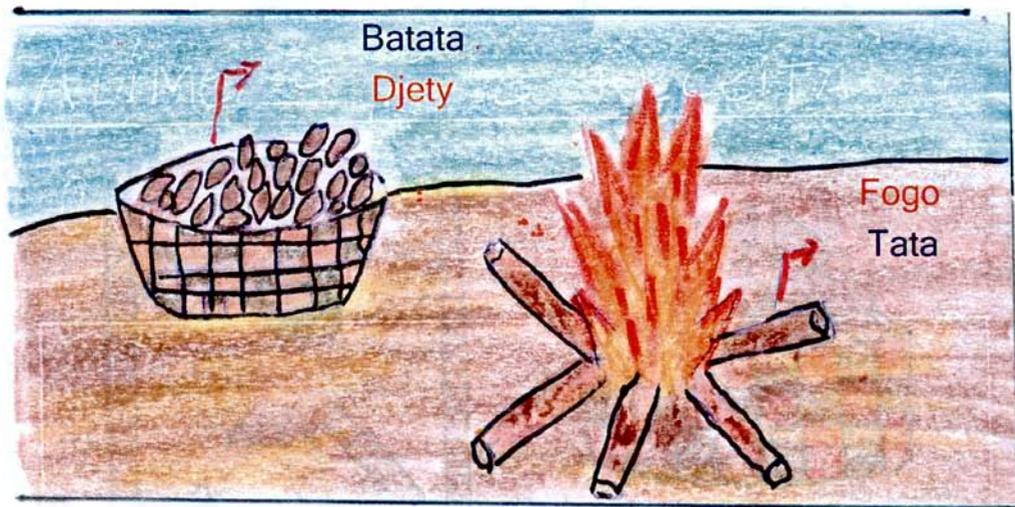
JOSIAS HONÓRIO CARDOSO  
DAVID HONÓRIO CARDOSO

# ALIMENTAÇÃO E RECEITAS

FEUSP/MagIND  
SÃO PAULO  
2003



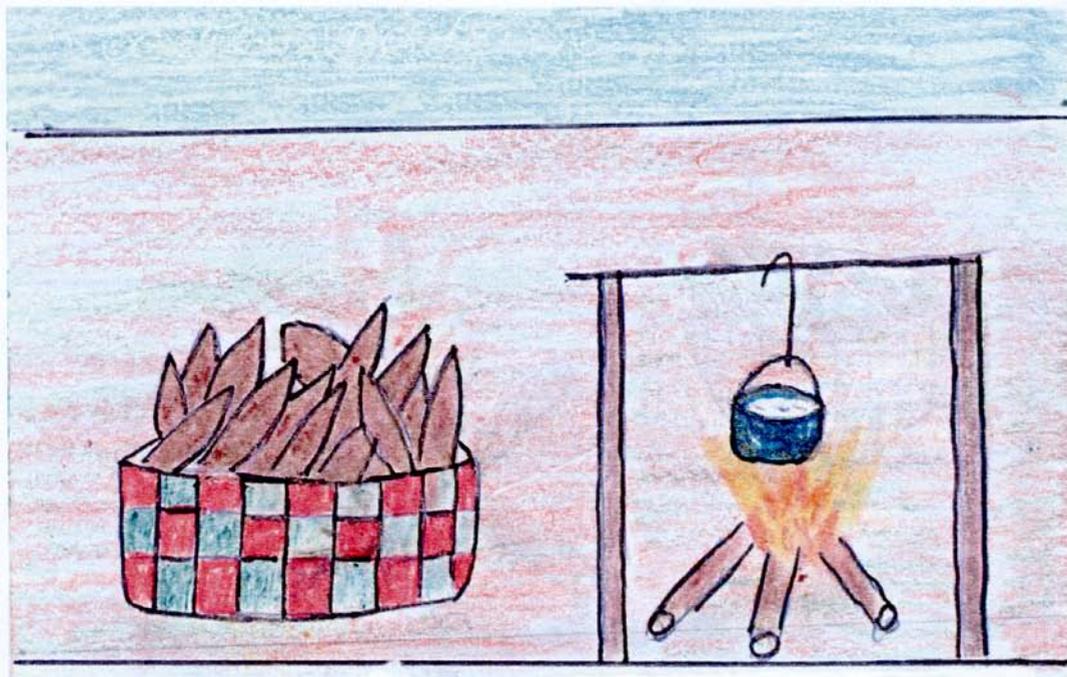
# RECEITA DA BATATA



Jety'ma ore tembiú pejapó auã:  
Edjaty jataypypy eja peteĩ jere.  
Ojyma ramõ e'ú.

Enterre uma ou duas batatas na cinza.  
Deixe-as assar durante 10 minutos.  
Estarão prontinhas suas saborosas batatas  
assadas.

# RECEITA DA MANDIOCA



Mandi'ó-ma ore tembi'ú awii pejapó aguã.

Eipiró awã emõĩ japepopy.

Emom'pupu tata'py ejá moko'ẽ jere're a'égüi e'ú.

Descasque meia dúzia de mandiocas.

Deixe-as ferver numa panela de água durante 10 minutos.

E estarão prontas para servir.

# RECEITA DE SOPA DE MACACO

Pejapo aguã:

Eí pyy ejuká, emoatyrõ

aégüi emo'ĩ tatapy

ojoy aguã, eja tata'py

boaapy jere eno' e tatagüi a'égüi e'ú.

Limpe bem o macaco e ponha-o numa panela para ferver durante 20 minutos. É só comer.

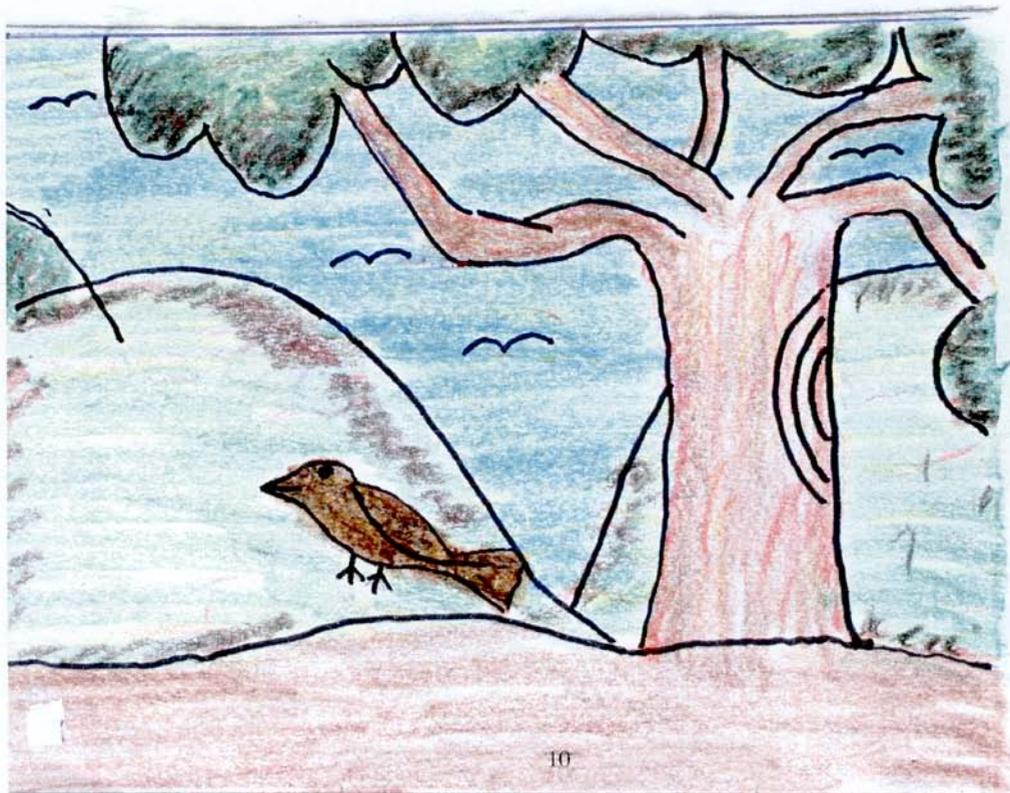


## RECEITA DE SOPA DE MACUCO

Pejapó awã:

Ei pyy ejuka, emoatyrõ a'egüi emo'ĩ japepopy yy revê emom'pupú tata'py moko'ẽ jere, a'egüi e'ú.

Limpe bem o macuco e o corte em pedaços. Asse-os no fogo durante 30 minutos. É só se servir.



## RECEITA DO PEIXE

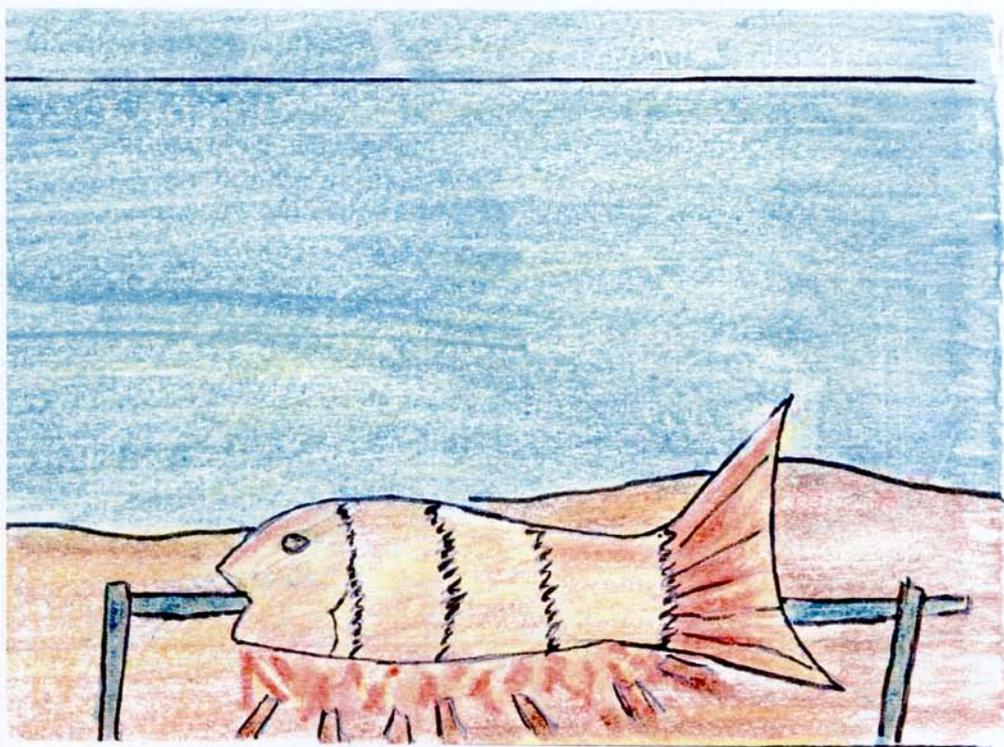
Pira'ma ore ro'ú aguã.

Pejapó aguã.

Ei ppy pira emoatyrõ

A'egüi emoĩ tata' pyi.

a' egüi e' ú.



Pegue um peixe e o deixe bem limpo.

Depois coloque o peixe na brasa. Assim que você achar que ele está assado é só saborear.

## RECEITA DE COCO DE ANDAHA

Ei pyy wãpĩ etsu tata'pyĩ py boapy a'egüi enoẽ tatagüi a'egüi'e bopororó ita'py a'egüi a'eve'má re'u awã.

Asse o coco de andaha por 3 minutos no fogo. Depois tire o coco do fogo e o quebre com uma pedra. Retire e coma o miolinho. Você vai ver como é gostoso!



## RECEITA DE BANANA MADURA

Pejapo'pa aguã:

Eí pyy jajúwa emoĩ tata'py embojere-jere boapy a'egüi riré eipiró emoĩ peratu'py. Emoĩxüi a'egüi e'ú.

Asse algumas bananas no fogo durante 4 minutos. Depois é só amassá-las num prato e se servir.



## RECEITA DA BANANA

Ei pyy paková akryrj emojapepopy yy revé.

A'egüi tatapy emom'pupu peteĩ riú ojy'ma ramo eipiró emoxui.

A' egüi eypy japepo emoĩ tata'py bykú kyrá revé boaxá já'reve a'egüi e'ú.

Coloque uma penca de bananas numa vasilha cheia d'água e deixe ferver por 15 minutos. Depois descasque as bananas e as amasse bem. Sirva-se à vontade.



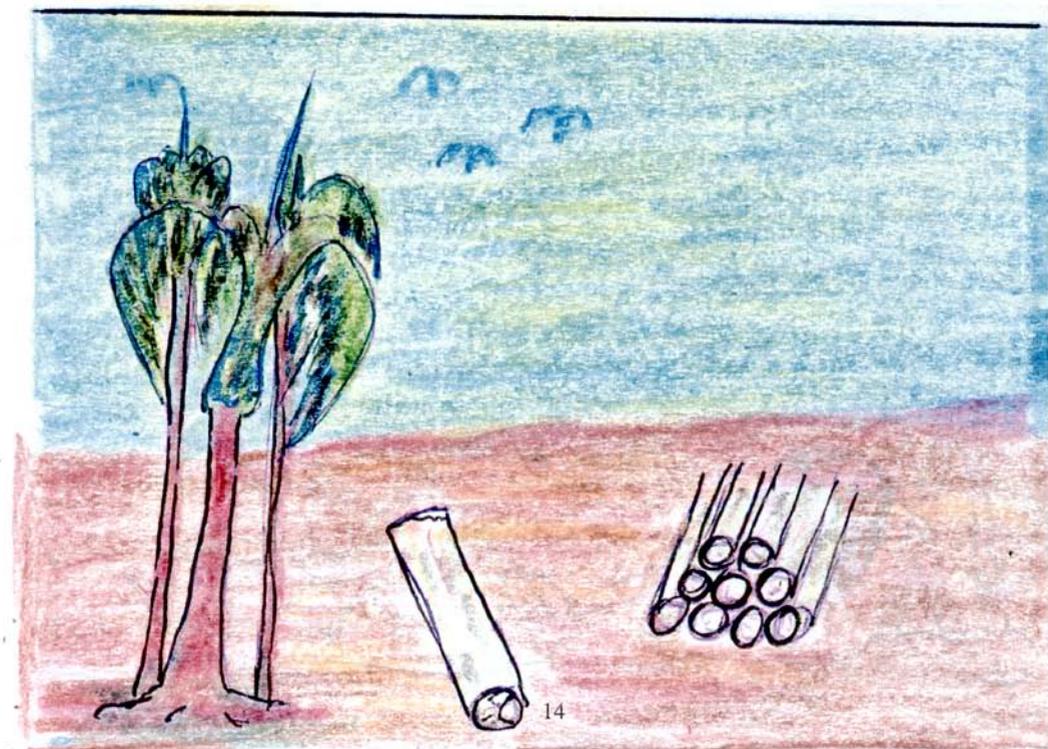
## RECEITA DE PALMITO

Pejapo'pa aguã:

Eipiro emoĩ japepo'py yy revé emom'pupu tata'py

Peteĩ jere a'egüi e'ú.

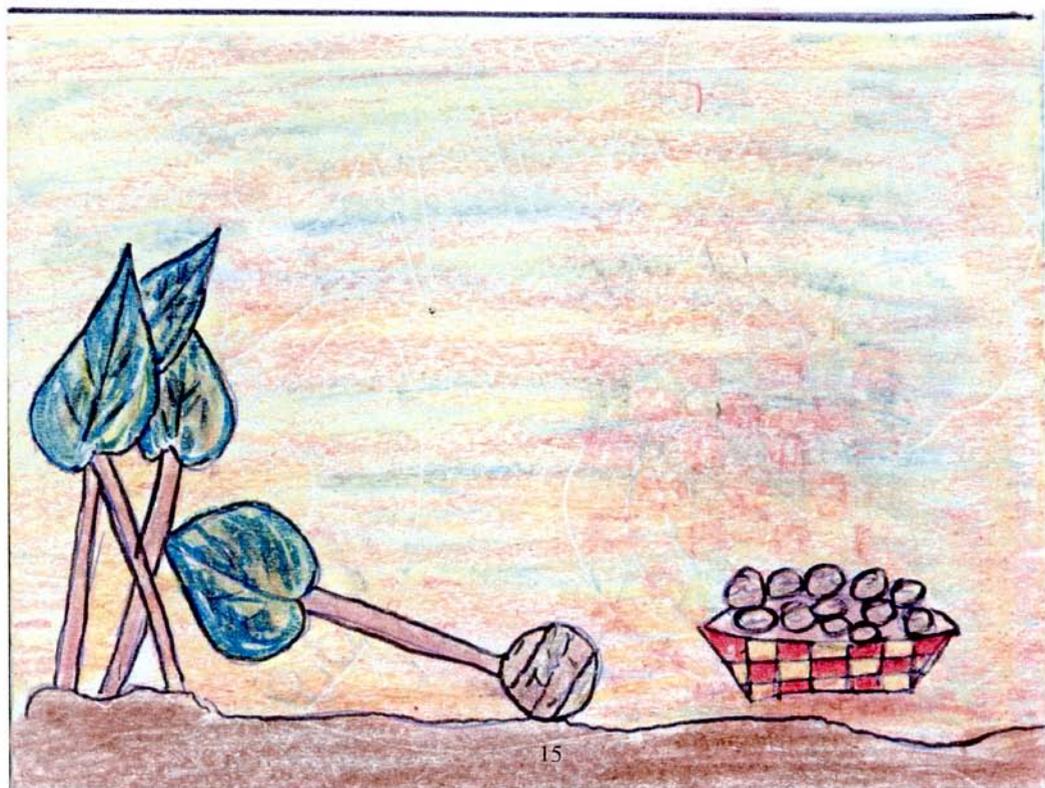
Descasque um ou dois palmitos. Coloque-os numa panela com água e deixe ferver durante 10 minutos. Estão prontinhos para servir.



## RECEITA DE INHAME

Eipiro tajá emo' i japepopy yy revé tsá  
aguã emombupu tata'py mokoẽ jere  
ojoy'ma ramõ e'ú.

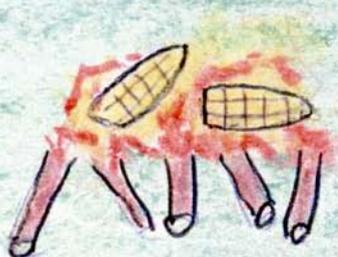
Descasque o inhame e o deixe ferver  
numa panela com água durante 20  
minutos. Quando ele ficar bem molinho,  
é só comer.



## RECEITA DE MILHO

Jaja' po aguã  
Emoĩ tata'pyĩ py  
Retsu aguã ejá  
Niruĩ tata'py  
A'egüi enoe  
Tatagui e'ú.

Descasque bem o milho. Coloque-o sobre brasas durante 5 minutinhos e prove a delícia que é o milho assado!



## RECEITA DE MEL COM PALMITO

Eí' ma porã ja'ú aguã jejy reve.

Pejapó' pá aguã.

Eipiro jejy a'egüi emboaxá jejy're a'egüi e'ú.

O mel também é bom para comer com palmito. Descasque o palmito até o miolo. Ponha umas gotas de mel no miolo. Depois é só provar!





GOVERNO DO ESTADO DE  
**SÃO PAULO**  
CUIDANDO DE GENTE

SECRETARIA DE ESTADO  
DA EDUCAÇÃO

**USP**

Faculdade de Educação  
Universidade de São Paulo



Este material foi elaborado nas aulas de didática, sob a orientação da coordenadora/professora Nívia Gordo, tendo por finalidade a produção de um conjunto de livros paradidáticos. Os autores são professores indígenas das diferentes etnias que fizeram parte do curso de Magistério Indígena.

Impresso por: **alphagraphics**  
Pinheiros  
3097-0789