

TEMBÍUPI REGUA MBYA



ABÍLIO DA SILVA MARTINS
EDILSON EUZÉBIO FERNANDES
ODAIR EUZÉBIO
SÉRGIO MARTINS DA SILVA



COMO PREPARAR
OS ALIMENTOS

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
Abílio da Silva Martins
Edílson Euzébio Fernandes
Odair Euzébio
Sérgio Martins da Silva

Revisor
Joel Martins Karai Miri ¹
Persio Nakamoto

Projeto Gráfico
Cláudia Georgia Sabba

¹ 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.

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 bilingüe, 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.

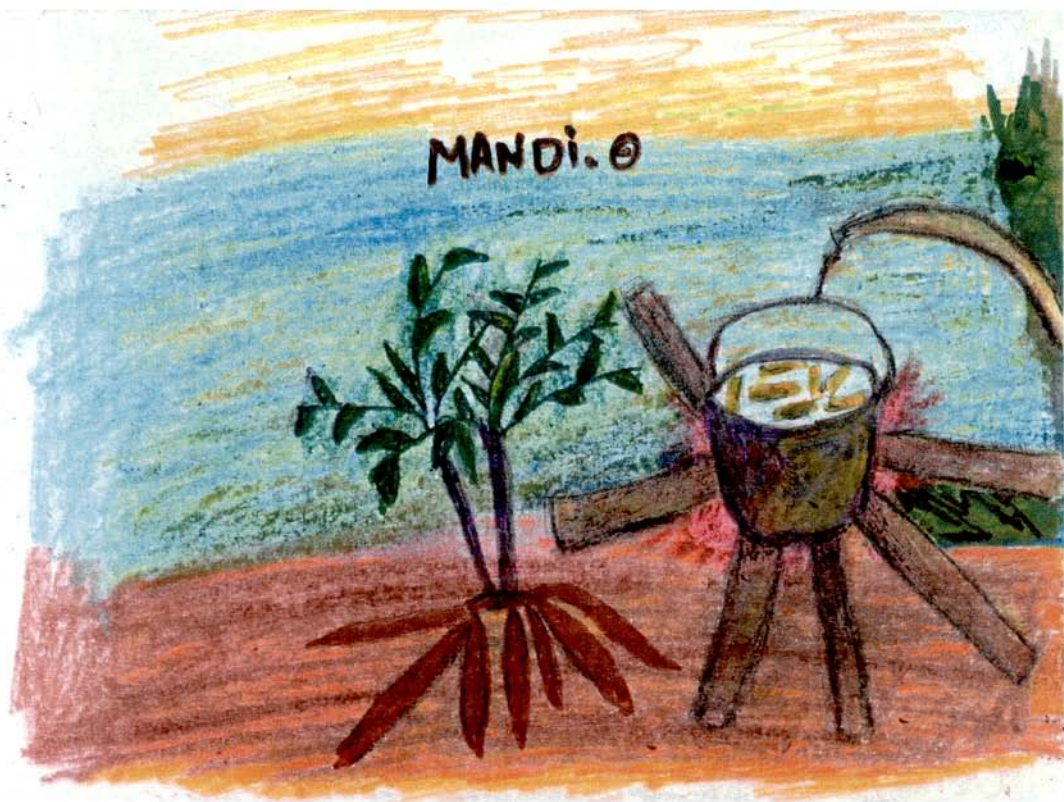
SONIA MARIA SILVA
COORDENADORA DA CENP

ABÍLIO DA SILVA MARTINS
EDILSON EUZÉBIO FERNANDES
ODAIR EUZÉBIO
SÉRGIO MARTINS DA SILVA

**TEMBIUPI REGUA MBYA
COMO PREPARAR ALIMENTOS**

FEUSP/MagIND
SÃO PAULO
2003

Manji'ó voí mã ore nhande'i va'é kuery'pe, tembiupi porã'i aveí. Manji'ó gui mã a'evé jajapo awa, beju, manji'ó kui, aevé avei jaexy nhamo mimoĩ nhamboxyryry awa.



A mandioca é um dos alimentos apreciados por nós, guaranis. Com a mandioca fazemos: biju, farinha, mandioca cozida, assada e também frita.

Manduvi

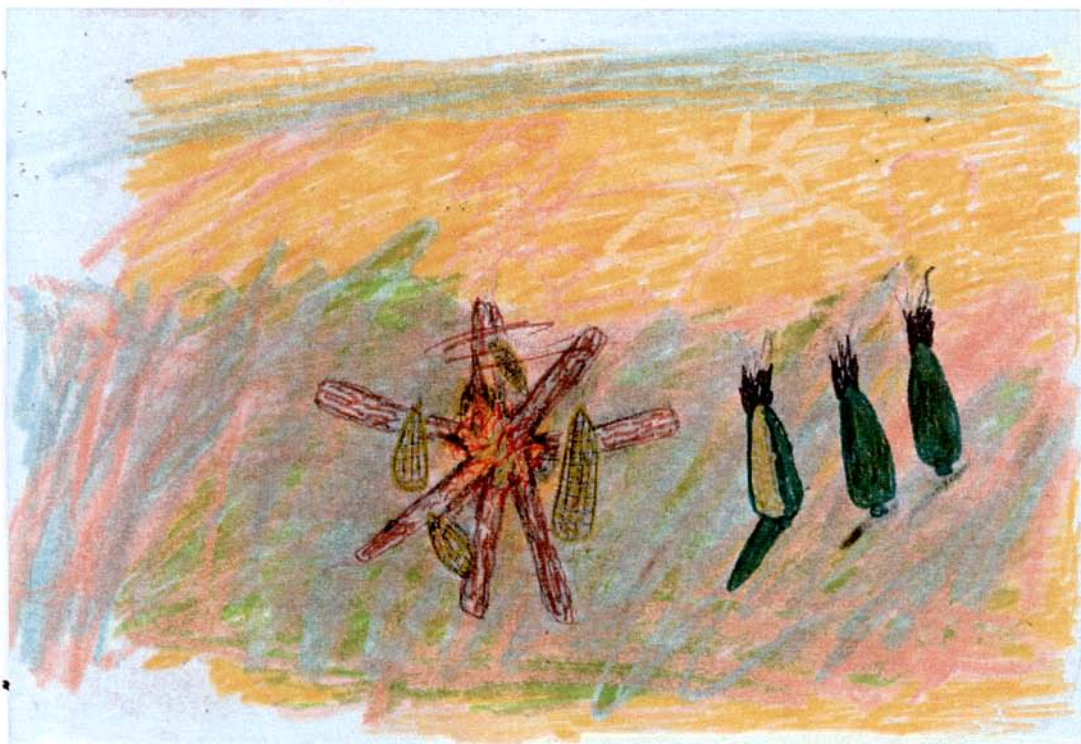
Manduvi mã ore vype tembiupi porã avei ore vype
mã aeve rojapo aguã manduvi a'é avaxi nha imbe
va'é kue má jajoxo
joapy nhambo je'a oxê aguã, avaxi a'é manduvi
kui.



Amendoim é um alimento muito bom para nós.
Ele pode ser torrado e misturado com milho moído.
Fica uma farofa muito gostosa.

Avaxi

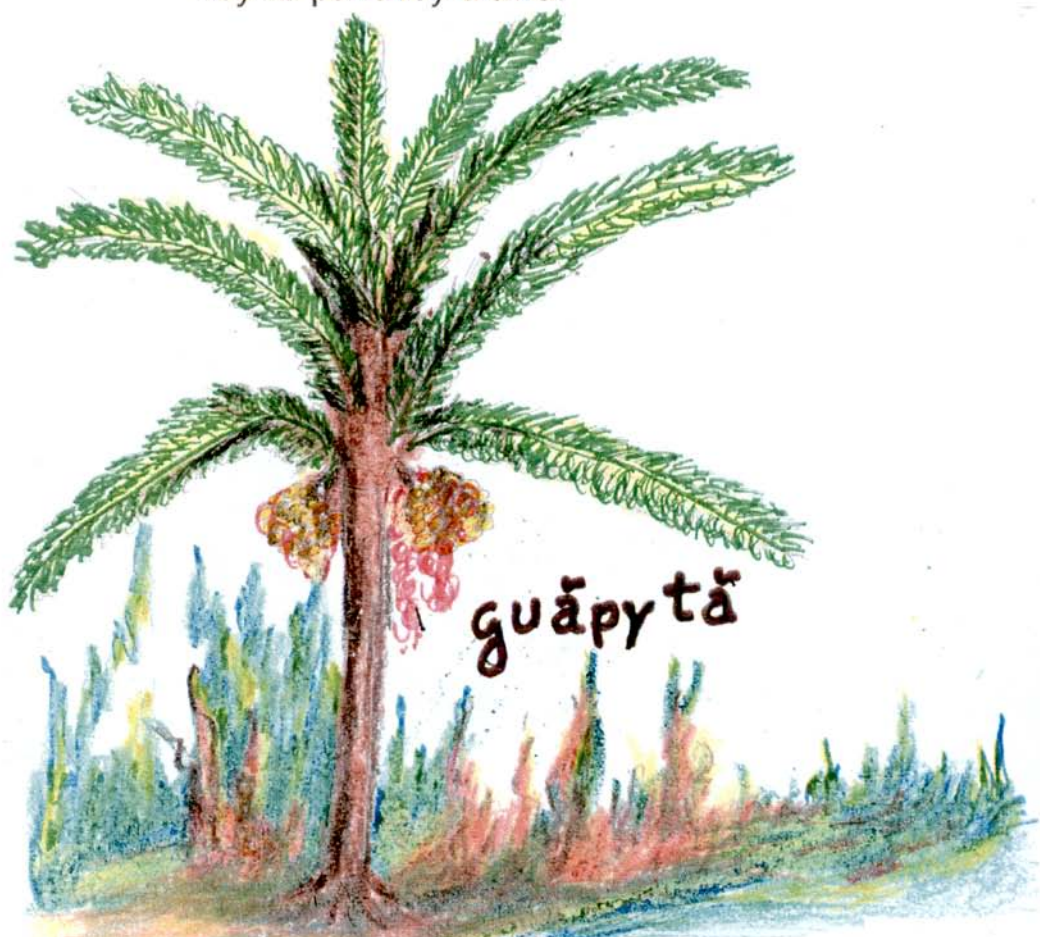
Avaxi eteí mā bya eteí. Rembiupi raĩ nhanderu Tupã oejá va'é kue ra. Evy'ma avaxi ore'vype tembiupi pera i ovê jajapo aguã mbyta kagüijy uĩxi avê avei jaexy a'é nhamo mimói aguã.



Milho é comida tradicional dos guaranis que o nosso Deus deixou para nós e, por isso, é uma comida tão boa. O milho serve para fazer bolo e chucha, farofa. E também pode ser comido assado.

Guãpytã

Guãpytã ma ore ijaju jave roüpo´o kunhangüe
ojaxo awã anguapy rire mã omboy yy py yy a´é
roy xã pavê roy´u awã.



Para os guaranis, as meninas socam os coquinhos maduros no pilão. Depois, misturamos a farinha seca com água e fazemos uma bebida tradicional.

Xanjaú

Xanjaú ma aeve te nhandoty aguã arapyau
nhopyru're rire'ma peteĩ pó jaxy rire aevema
jaipóo aguã ja'u aguã: aeve avi a'y iguegui jajapo
aguã moã juku'a puku pegua.



A gente planta melancia no mês de dezembro.
Ela é colhida depois de cinco meses, quando
está boa para comer.
Da sua semente fazemos chá para curar tosse
seca.

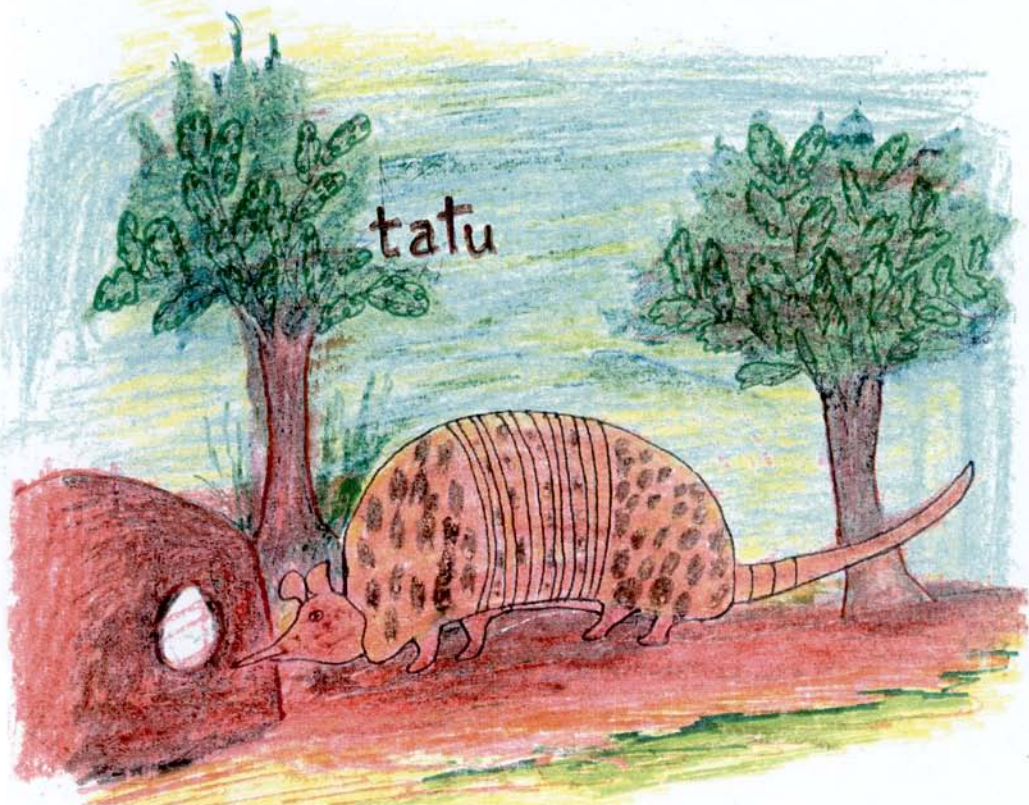
Yvyra'a ma iporã oi aguã kiringue a'é yjy vaté vae
kue. Pavẽ ãpe iporã va'é nhande apo vai rei va'é
ra'y.

MERÕ



As crianças e mulheres idosas podem comer
melão. Para elas, o melão não faz mal à saúde.

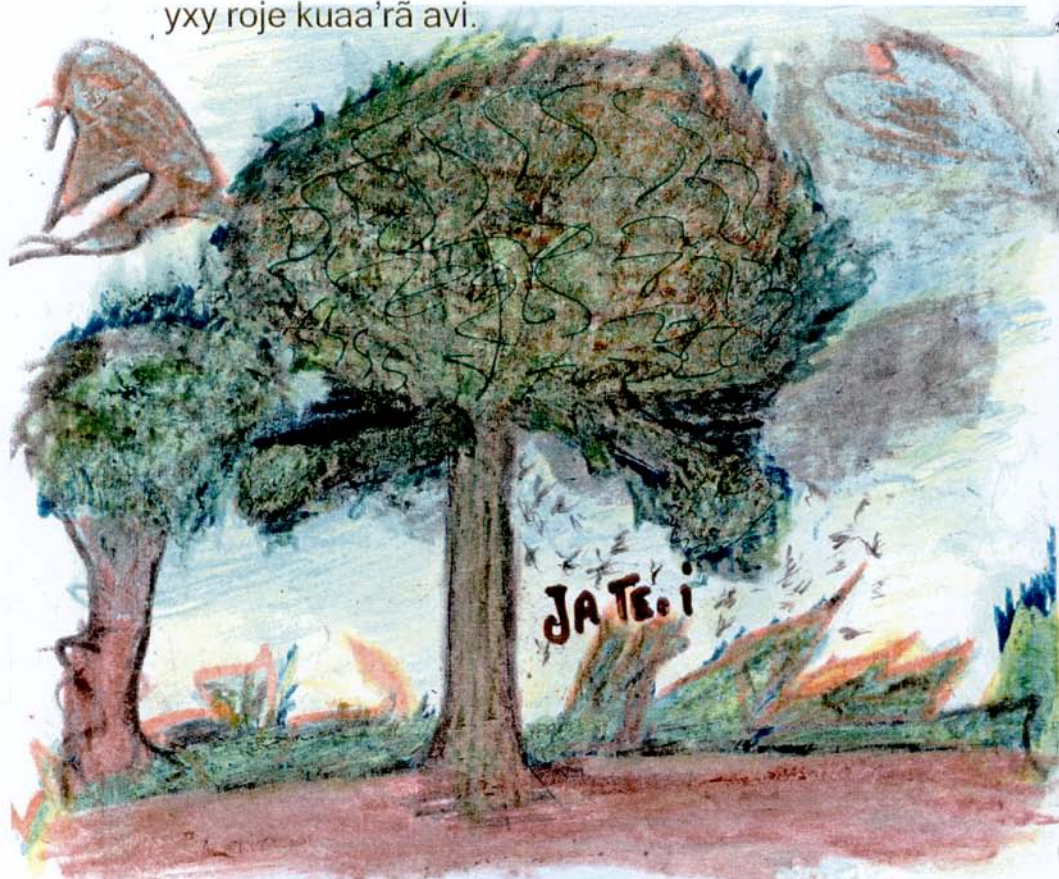
Tamguyre'i xo'o porã, monde jajapo tape py rire ho'a aguã amongue py ma are o'á aguã amongue py ma are. Aguã kuery rembi'u rami e'ú.



O tatu tem carne muito boa. Para pegar um tatu é preciso fazer um mundéu por onde ele passa sempre. Pode demorar semanas para passar um tatu. Sua carne não faz mal e pode ser comida à vontade. Ela é melhor do que a carne de porco.

Jate'í

Eí jateí ma yvyra re oẽ va yvyi mã aeve jaú aguã pindo ru'ã reve a'é nhamboy vy royxã pyvyma jay'ú aguã paveĩ ijayxy mã roiporu iraity rã a'é xxy roje kuaa'rã avi.



O mel de jataí se encontra na árvore. O jataí é uma abelha muito mansinha; não ataca ninguém. É um mel muito bom para comer com palmito e misturar com água para beber. A cera serve para fazer artesanato e para pintura corporal.

Ei ropa

Eí ma yma gua kueri voi oikua'a ema rakáe yma
maje eí o'u rakáe pindo pindo ruã àe jejy ruã avi
a'é yy py nhamõ eí a'e güi jaipyu ramo ee porã
a'e gui jiku'a pevoi iporã avi.

EI ROPA



EI ROPA

O mel já era comido pelos nossos antepassados.
Eles comiam mel com palmito e também
misturavam mel com água para beber.

Jety

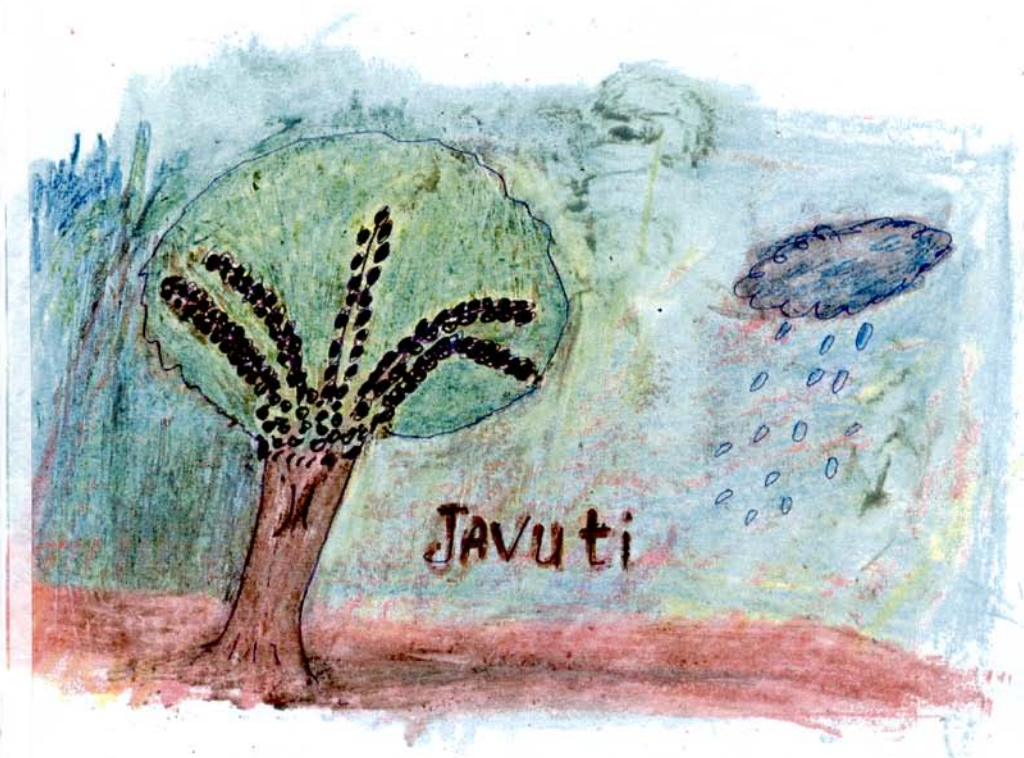
Jety mã Tupã oikuaa raká'e kyrĩngue okaru
kuaa ramo ivae pe nhande aguã ogue mã
iporã avei moã jajapo aguã.



A batata doce é muito boa para comer. Desde que nós existimos, o nosso deus Tupã deixou batatas para as crianças comerem. A batata pode ser comida assada ou cozida. Suas folhas servem para fazer remédio.

Yvyra'a

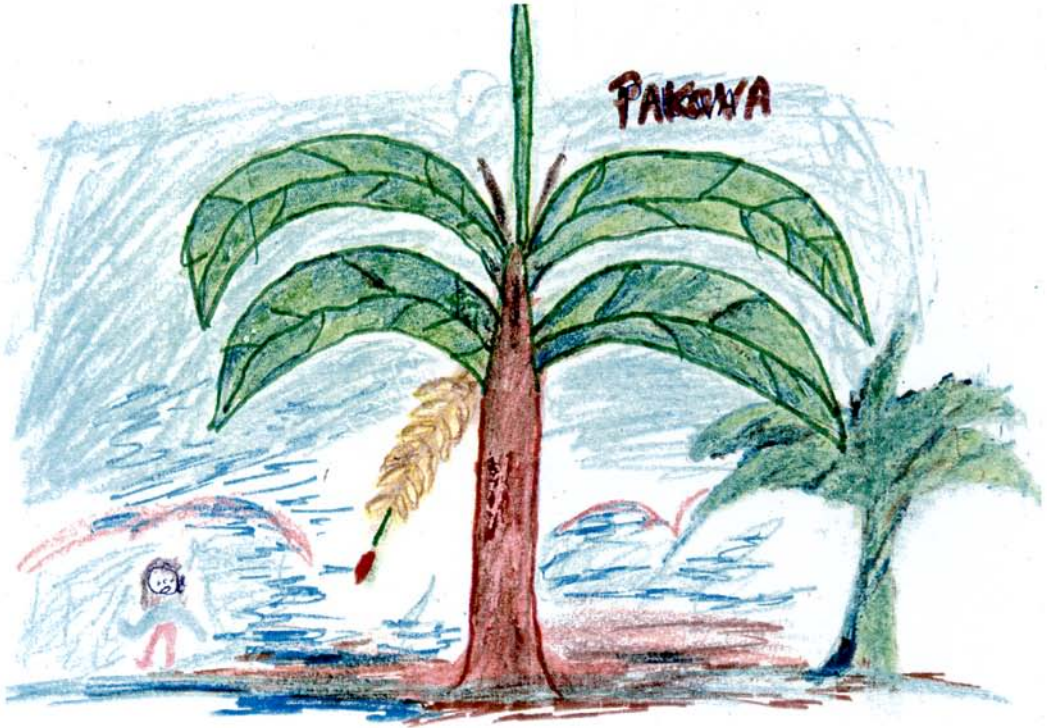
Yvyra'a voi ma yva'a porã avei ore vype roupi'í
aguã ipire kue ma jajapo avei rã moã tye roxy
pe.



A jabuticaba é uma fruta muito boa para nós.
Os guaranis sabem que sua casquinha é boa
para fazer remédio que cura problemas
intestinais.

Pakova

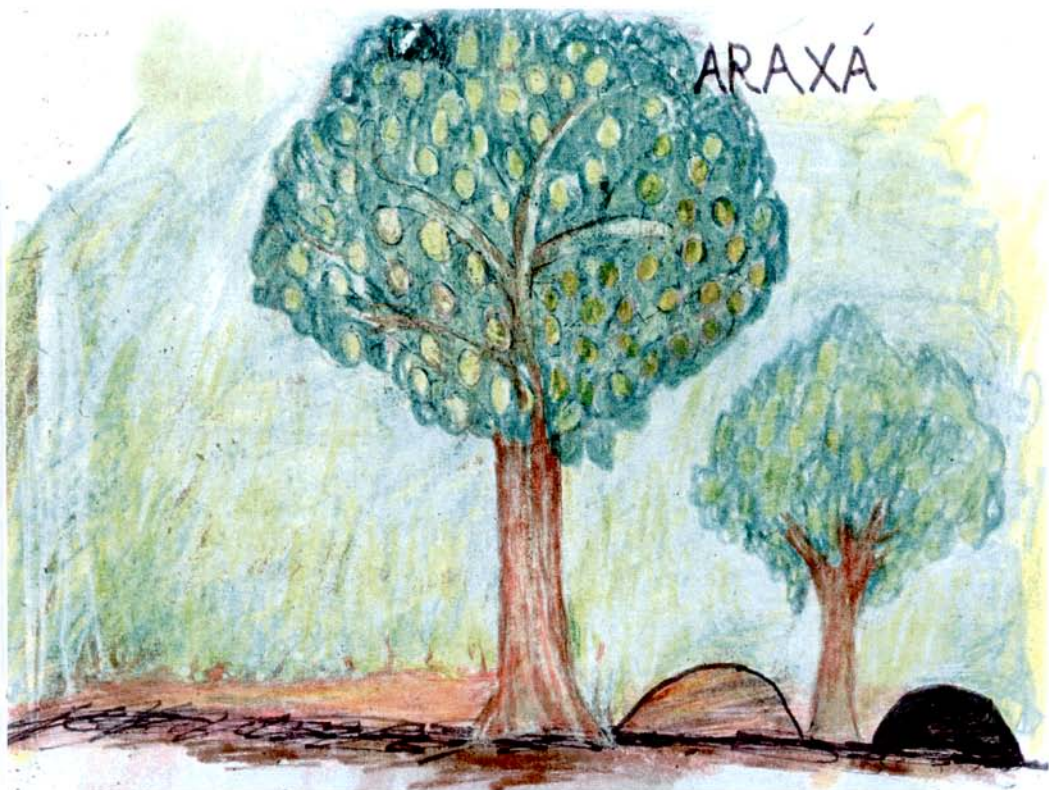
Pakova ma ore vype tembiupi porã avei ijaju ramo kiĩngue'i pe nhamẽ' ã kova'e guimã kiĩngue omonguira omoe xai aguã.



A banana é um alimento muito bom para se comer quando está madura por isso devemos dar para as crianças.

Araxá

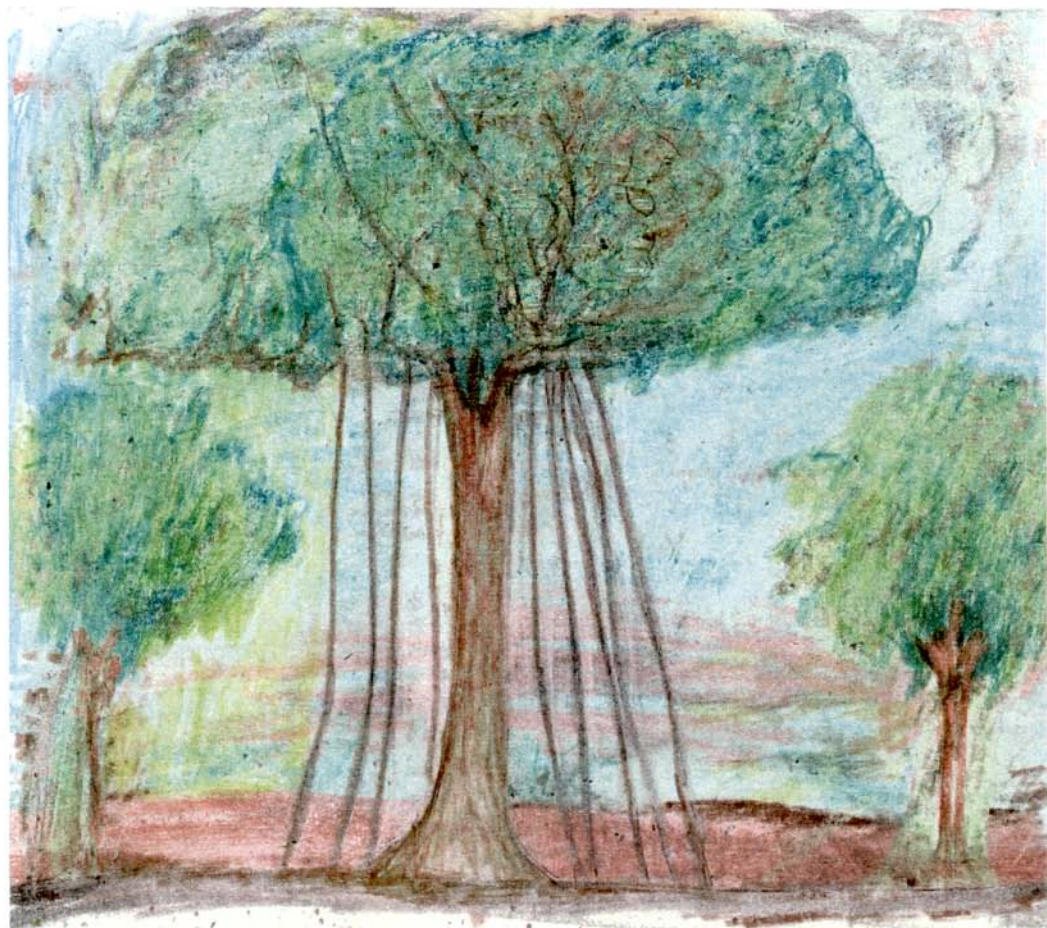
Araxá mã yva'a mboya kuery rembiupi avei, yma
voi oikua'a rokare ka'aguy re gua aeí kova'é
taxo nharõ pe.



Aroca é uma das frutas muito boas para nós.
Ela sempre existiu nas florestas. A casca da
madeira serve para fazer remédio para curar
diarréia.

Imbé

Imbé mā ja'ú va'é avei. Arápyau nhepyru're ma imbé ijaju va'é jaju y ma jaexy riré ma já'u va'é.



Guembe

O imbe é um alimento que amadurece no mês de dezembro. Quando ele está maduro pode ser comido direto. Mas quando ele está verde, precisa ser assado para comer.

Mbore

Mbore ma xoo jae'ka jojuka ramo a'éve já'ú
aguã pavê rekoa pygua kuery a'é ipy
apekue ma moã avi koraxõ my pegua.



A anta é um animal grande. É caçada com
armadilha. A carne dá para dividir para toda
a comunidade.

As unhas servem para fazer remédio para
o coração.

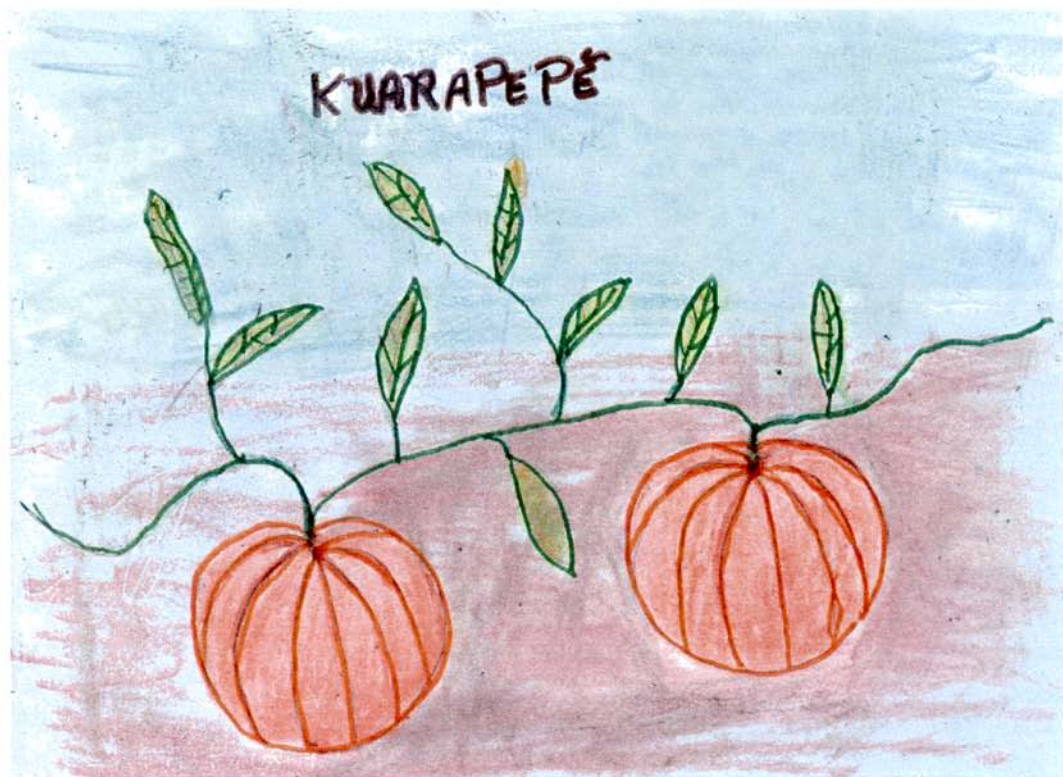
Kumanda xa'ĩ ma mbya kuery rembiu pi a'é avei tupã oikua'a va'é kue rire ma ore vype kumanda tembi'u porã avei rombojy rombojo aguã güive manji'o a'é avaxi ojoxo kue reve.

KUMANDA XA'Ĩ



Feijão de corda é uma comida que o nosso deus Tupã deixou para nós. Por isso essa planta, para nós, é uma comida muito boa para comer.

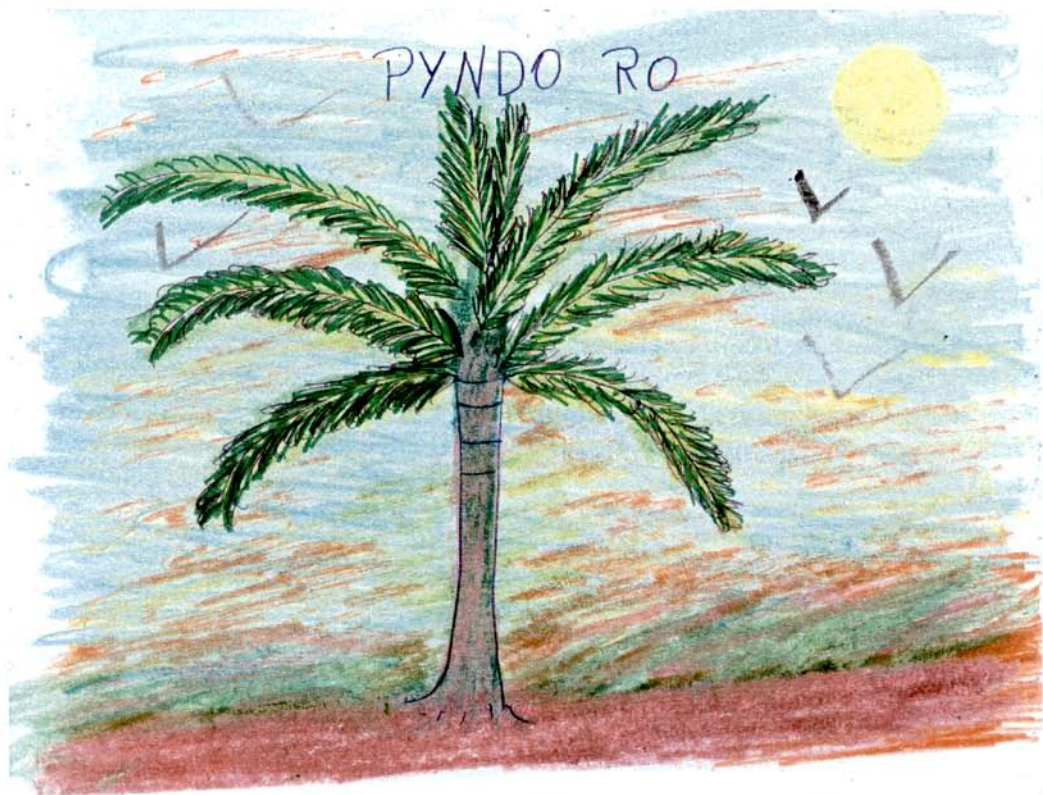
Kuarapepẽ ma petẽ tembiu porã avei kiĩngue ava
kue'i pé rive ma aéve ha'u aguã.



A abóbora é um legume muito bom.
Mas só pode ser comida pelos idosos.
Meninos e meninas não podem comer.

Pyndo ró

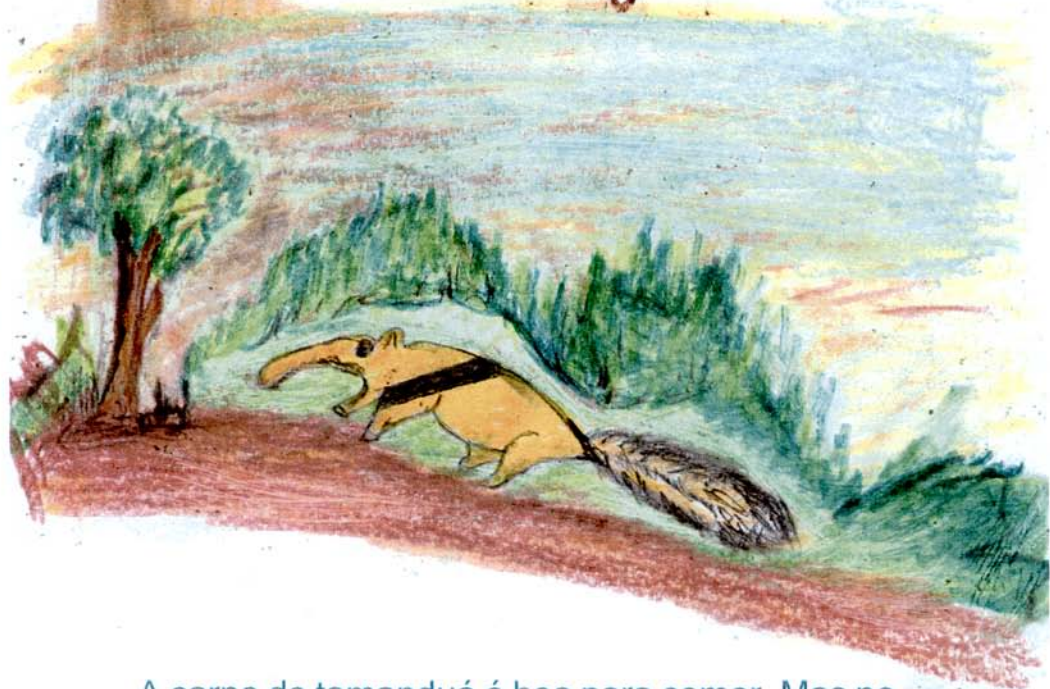
Pyndo ró ma eporã py'a raxype avei a'é gui jaú
aguã iporã pindo ro ma ka'aguy're ikuai.



O palmito amargo é bom para o coração e para dor de dente. Serve também para consumo. Ele é fácil de ser encontrado na mata atlântica.

Kagure'i ma xoo porã avei ore vype aeve ou aguã avakue a'e ijy vate va'i kuery a'e javi va'eri kunhãgüei ma da'evei ou aguã ore rekopy ramõ.

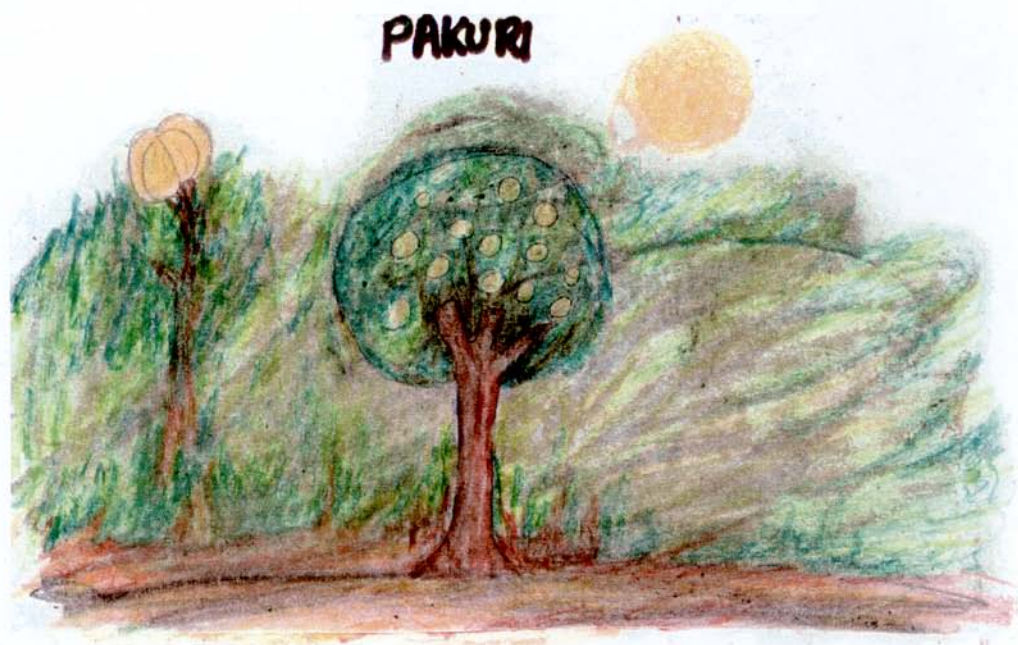
KAGUARE'i



A carne do tamanduá é boa para comer. Mas no nosso conhecimento guarani, só quem pode comer essa carne são os homens e as mulheres idosos.

Pakuri

Pakuri mā yvyra'a porã ka'aguy re ikuai va'e
yro'y ipyire ma ijaju va'e mā aeve já japopa
aguã moã tye raxy pe.



Pacuri é uma das boas frutas da floresta.
Elas amadurecem no começo do inverno.
A casca da madeira serve para fazer remédio
contra diarréia aguda.



GOVERNO DO ESTADO DE
SÃO PAULO
CUIDANDO DE GENTE

SECRETARIA DE ESTADO
DA EDUCAÇÃO



Faculdade de Educação
Universidade de São Paulo



O projeto “Dicionário Bilingüe Ilustrado” foi coordenado por Ildnéa Semeghini Siqueira. Foi planejado com a finalidade de ser utilizado com as crianças nas escolas das aldeias. Os autores são professores indígenas das diferentes etnias que fizeram parte do curso de Magistério Indígena.

Impresso por:

alphagraphics
Pinheiros
3097-0789