

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS – UFMG  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO – FAE  
FORMAÇÃO INTERCULTURAL DE EDUCADORES INDÍGENAS – FIEI

AMANAYHA SILVA SANTOS

## CULINÁRIA TRADICIONAL DO POVO PATAXÓ



Desenho de Wakey Pataxó

BELO HORIZONTE – MG

2021

AMANAYHA SILVA SANTOS

## **CULINÁRIA TRADICIONAL DO PATAXÓ**

Monografia apresentada ao Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial para obtenção do título de licenciada em Ciências Sociais e Humanidades.

Orientador: Pedro Rocha

BELO HORIZONTE – MG

2021

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiramente a Deus, por todo cuidado que ele teve comigo e minha família durante esse momento difícil da pandemia, e por ter me permitido chegar onde cheguei, que foi escrever um livrinho de receitas típicas. Agradeço também à minha mãe, Algezira, que me auxiliou neste trabalho, me passando seus conhecimentos da culinária tradicional Pataxó. Meus agradecimentos também vão para minha liderança (Mezaque/Hapê Pataxó), que me aconselhou a fazer o curso de Licenciatura para educadores indígenas. Sou grata também ao meu professor e orientador Pedro Rocha, por ter me orientado em cada etapa de meu trabalho. Meus agradecimentos também vão para toda minha família, comunidade, professores e colegas da UFMG pelo ensinamento que obtive até aqui.

**RESUMO:**

Este trabalho que é sobre um pequeno livro de receitas com comidas típicas Pataxó, ensinando seu modo de preparo, ingredientes e ocasiões onde esses pratos são usados. Em meu trabalho também vou falar um pouco sobre minha trajetória de vida.

**Palavras-Chaves:** Culinária Pataxó, Fazenda Guarani, Aldeia Sede

## **Sumário**

<b>Introdução .....</b>	<b>5</b>
Minha História.....	5
Sobre a pandemia e o trabalho .....	7
Culinária Pataxó .....	9
<b>Livro de Receitas.....</b>	<b>11</b>

## **Introdução**

### **Minha História**

Meu nome é Amanayha Silva Santos, tenho 22 anos. Nasci no dia 04 de Agosto de 1998, no município de Carmésia, no hospital de Nossa Senhora do Carmo. Minha mãe se chama Algezira e meu pai Benedito. Tenho 3 irmãos por parte de mãe uma irmã e um irmão por parte de mãe e pai. Venho de uma família humilde, e crescemos com muitas dificuldades.

Sou indígena da etnia Pataxó, possuo três sangues em minha veia (branco, negro, índio), tenho os três sangues com muito orgulho. Sou da aldeia Guaraní Sede, no município de Carmésia.

Vou contar um pouco da minha trajetória de quando eu era criança. Quando eu tinha 5 anos, fui para escola de minha aldeia, a Escola Estadual Indígena Pataxó Bacumuxá. Muito empolgada, fui para escola com uma bolsa do flamengo. Na época eu tinha vergonha de mim mesma pois eu não era das mais belas, pegava piolhos na escola e meu sorriso não era perfeito, pois eu comia muito doce, aí já sabe né? Lá pros meus 8 ou 9 anos eu estava acima do peso para uma criança de minha idade, e pelos meus colegas eu era chamada de gorda, e outros apelidos constrangedores. Mas me sentia feliz com os elogios que eu recebia dos professores, porque eu tinha uma letra bonita e desenhava bem.

Durante esse tempo eu sofria muito bullying e ofensas de todas as formas, naquela época, na minha própria escola, vivenciei o preconceito de alguns professores, não somente comigo, mas também com alguns colegas da minha sala e estudantes da escola. Alguns professores, vamos dizer assim, “puxavam saco” de colegas que pareciam mais índios, o tratamento era melhor, para outros, que não se parecem, nem tanto assim...

Alguns colegas influenciavam as outras crianças a não brincar comigo, a me excluir de trabalhos em grupo. Eu sobrava, e aí os professores me passavam pro grupo dos meninos. Essas formas de tratamento eu não esqueço, era algo triste para mim. Eu ia pra trás da escola chorar, não via a hora de ir para casa, para mim era um alívio. Ainda nesse tempo, andei pirraçando na escola e a minha professora me deu uns puxões de orelha. Quando fui para casa, contei pra minha mãe o que tinha acontecido. No dia seguinte, minha mãe foi até a escola e reclamou com minha professora. Fiquei com vergonha, mas também gostei.

Agora vou falar um pouco do que aconteceu comigo fora da escola em minha infância. Eu era muito apegada a meu avô. Seu nome era Eduardo, ele era índio puro, e era bem velhinho. Meu

avô gostava muito de ir pra roça capinar e plantar. Passamos muito tempo juntos, dançamos juntos. Meu avô me chamava de “minha tola”. Quando ele ia para outra aldeia, me lembro que uma vez ele trouxe um pedaço de tartaruga cozida para mim no bolso de seu “capote”, como ele dizia. Eu amava meu avô, ele sempre contava histórias pra mim nas noites de chuva.

Em um dia quando eu estava dormindo, teve uma festa na aldeia. Era noite de fogueira, e meu avô saiu de baixo da coberta e foi para fogueira. Eu só ouvi alguém chamando meu pai falando que meu avô estava caído no chão. Ele estava dando derrame. Levaram ele para o hospital e ele ficou em coma por meses.

Durante esse período, meu pai e minha mãe estavam com meu avô no hospital, ficou eu minha irmã e meu irmão em casa. Minha irmã resolveu ir jogar bola, aí eu resolvi fazer um chá de laranja para mim e meu irmão. Deixei a água ferver bem, e quando ficou pronto coloquei o copo em cima do sofá. Quando fui pegar o violão, bati acidentalmente com o violão no copo e o chá derramou no meu braço e perna, aí acabei me queimando. Eu só gritava “socorro”, mas não tinha ninguém para me socorrer, apenas meu irmão, que não sabia o que fazer. Quando minha mãe chegou do hospital ela viu que eu tinha me queimado, e me levou ao médico, e lá fizeram a retirada da pele morta e enfaixaram minha perna e braços. Fiquei de cama por um bom tempo.

Depois de minha melhora, fui para escola e, na hora do recreio, recebi a notícia que meu avô havia falecido. Larguei o prato e fui para casa triste e abatida.

Quando o corpo do meu avô chegou, vieram pessoas das três aldeias, filhos, netos e bisnetos. Meu avô faleceu com 115 anos, era um velho forte. Vi meu pai triste com a perda de meu avô. Eu resolvi deitar. Depois que já haviam feito o velório eu dormi e acordei meio variada e vi meu avô na sala. Sempre em sonho eu vejo ele ...

Com o passar do tempo fui crescendo e amadurecendo. Durante minha adolescência algumas coisas melhoraram, algumas coisas na escola também mudaram. Pessoas que moravam aqui foram embora, houve trocas de funcionários da escola, meu irmão se tornou cacique da aldeia. Com meus 15 anos ou 16 anos eu fazia bico, escovava e pranchava cabelo para ganhar dinheiro. Eu também fazia faxina para ajudar meus pais. Entre 18 e 19 anos consegui um emprego de professora na Educação Infantil, e com o dinheiro que eu recebia eu sempre ia ajudando meus pais. Nesse período, fiz a prova para o curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas, passei e fui cursar em Belo Horizonte. Passei por várias experiências lá, tive momentos bons e ruins, e obtive muitos aprendizados.

Hoje vivo uma vida boa. Agradeço a Deus por ele me proporcionar esses momentos bons. Me casei, tenho uma boa casa, tenho um filho de 7 meses. Obrigada Niamissu.

### **Sobre a pandemia e o trabalho**

Assim que o coronavírus, apareceu eu estava pronta para ir dar aula pela manhã, eu achava que seria um vírus que não chegaria no Brasil, que permaneceria somente na China. Mas aí o diretor da escola falou que iríamos ficar afastados da escola por uma semana, mas essa semana virou meses. Logo veio a preocupação pelo número de casos confirmados no Brasil e o número de mortes que já tinha em nosso país.

Nossa liderança cacique (Hâpe Pataxó) e vice cacique (Alexandre Pataxó) fizeram uma reunião com as lideranças das demais aldeias, para pensarem em um posicionamento, sobre o que deveria ser feito durante esse momento de pandemia, que estava cada vez mais avançando próximo da aldeia. As lideranças juntas uniram forças e tomaram a decisão de construir portões para o fechamento das comunidades. Assim, os homens da aldeia se uniram e construíram o portão. Foi feita uma cópia da chave somente para os líderes da aldeia ou representantes, proibindo assim a entrada de qualquer pessoa que não fosse da aldeia, e permitindo somente a entrada de motoristas da saúde e agentes de saúde.

Para ajudar as pessoas da comunidade, os agentes de saúde, junto com alguns professores e alunos, fizeram um vídeo educativo sobre os cuidados que devem ser tomados para prevenção do vírus, foi distribuído álcool em gel e produtos de higiene para todos da comunidade.

Com a paralisação da escola e demais serviços comunitários, awês e festas, muitos ficaram preocupados. Alguns fizeram hortas, roças de feijão, abóboras, melancia e etc, para se alimentarem nesse momento de pandemia. Alguns até fizeram casas em suas roças, para tentar descontrair nesses momentos difíceis e manter repouso em casa.

Nossas lideranças, sempre correndo atrás para bem da comunidade, conseguiram cestas básicas e doações para ajudar a todos da comunidade. Em reunião, foi feita a escolha de três integrantes para se responsabilizarem para fazer compras e resolver outros problemas para todas as famílias da aldeia. Foi com o passar do tempo que muitos começaram a desobedecer, querendo resolver problemas em bancos, desbloquear cartões e etc., e começaram a sair para as cidades mais próximas da aldeia, levando até crianças pequenas, mesmo sabendo de casos confirmados na cidade.

Alguns insistiram em sair, outros até hoje não saíram da aldeia, mantendo quarentena. Eu fui uma das pessoas que saíram porque, assim que iniciou a pandemia, descobri minha gravidez, e tive que sair para fazer o pré-natal. Quando descobri que estava grávida, foi um momento bom e também de muita preocupação, pois eu saberia que estava no grupo de risco.

Com as compras feita na cidade mantemos os cuidados em limpar os alimentos com cloro ou álcool em gel e manter a higiene recomendada pelos profissionais da saúde. Hoje o portão da aldeia, pela desobediência de muitos, foi aberto, e passa carro para cima e para baixo. Mas, quando vamos sair, sempre usamos as máscaras e álcool em gel. Quando voltamos da cidade, tiramos a roupa, colocamos para lavar, e tomamos banho, para tentar manter o vírus o mais longe possível.

Na aldeia houve uma suspeita, e essa pessoa que estava com suspeita de covid entrou em quarentena, acompanhada da família, por aproximadamente 7 dias. Graças a Deus o teste deu negativo, e esperamos mais cuidado das pessoas da aldeia, e de fora da aldeia.

Tive muita dificuldade durante as aulas online, porque tive problemas de saúde durante a gravidez, como formigamento nas mãos, inchaço nas pernas, infecção no sangue e infecção urinária. Também tive muitos problemas com conexão de internet, pois aqui na aldeia as operadoras não são muito boas, e isso dificultou a pesquisa.

Como eu disse, com a pandemia as aulas foram canceladas, o portão das aldeias foram fechados e festas foram canceladas. Por isso eu não pude fazer as entrevistas e tirar fotos para colocar no meu trabalho. Então, para fazer meu trabalho, em vez de tirar fotos e observar e conversar com várias pessoas, tive que fazer entrevistas através de áudios e fazer desenhos dos pratos. As entrevistas foram feitas com minha mãe.

Nas festas aqui da aldeia são alguns servidores da escola e pessoas da comunidade que ajudam nas tarefas das festas. As mulheres que cozinharam, e são divididos grupos para fazer comida, um grupo de manhã e outro a noite. Para fazer meu trabalho eu queria aproveitar esses momentos de festa mas, com a pandemia, não foi possível.

Em resumo: eu achava que iria para Belo Horizonte estudar, e que iria levar meu esposo e filho para as aulas, e também que o processo do meu trabalho iria ser através de vídeos e fotos. Porém, nem tudo que planejamos acontece da maneira que gostaríamos, e agradeço Deus pelo cuidado, por ele ter me ajudado a concluir meu trabalho mesmo em meio a tantas dificuldades.

Acredito que em breve passaremos desse momento tão difícil para uma fase de alegrias e bênçãos, e poderemos respirar livremente sem preocupação com o que pode nos acontecer.

Acredito que em breve todos estaremos juntos na faculdade, nos ambientes de trabalho, nos trabalhos comunitários, festas, rituais sagrados, e vamos sair para cidade sem medo, sem máscaras e viver nossa vida normalmente, longe desse vírus.

## Culinária Pataxó

Em meu trabalho vou trazer algumas receitas da culinária Pataxó. Procurei fazer um livro de receitas, abordando o modo de preparo dos pratos e seus ingredientes.

A culinária é muito importante para nós, povo Pataxó. Usamos esses pratos em momentos culturais, tradicionais, mas também no dia a dia.

Fazer esse trabalho foi pra mim muito gratificante, pois sempre gostei de cozinhar. Nos momentos culturais, sempre ajudo nos serviços da cozinha. Então pensei: por que não criar um livrinho de receitas?

Me veio a ideia pesquisar sobre a culinária do povo Pataxó, então fui em busca dos pratos, através do conhecimento de minha mãe sobre a culinária Pataxó. Além de aprender um pouco da culinária nessa pesquisa, aprendi os ingredientes, modo de preparo e também as ocasiões que alguns desses pratos são servidos.

Como a mandioca é a base de muitas das receitas do livro, vou falar agora um pouco mais sobre ela, e também sobre um prato muito consumido aqui em minha aldeia e em vários lugares do Brasil, que se chama Farinha de Mandioca. Esse prato para nós indígenas não pode faltar, usamos ele no dia a dia para servir acompanhado de uma boa carne ou um bom peixe.

Além da farinha, a mandioca é boa para fazer, beiju, polvilho, bolos, etc. Para plantar a mandioca, primeiro cava uma cova, e coloca a mandioca (a rama da mandioca), cortada em pedaços do tamanho de um palmo. Coloca em comprida na cova e joga terra por cima. Em 8 dias, mais ou menos, a mandioca tá brotada. Aqui não utilizamos coivara. Em dois meses capina, e com um ano e meio a mandioca está boa para arrancar.

Em minha aldeia temos dois tipos de mandioca: a brava e mansa. A mandioca brava só é boa para fazer farinha, e a mansa é boa de comer e fazer cauim. Aqui temos muitas variedades de mandioca, como, por exemplo, mandioca calombo, mandioca cacau, mandioca caixão, mandioca pacaré, mandioca cenoura, mandioca pretinha e mandioca manteiga.

Antes tínhamos casa de farinha, mas acabou. Temos somente o forno de torrar farinha, mas pretendemos fazer uma casa de farinha. Meu tio tem uma farinheira para seu consumo próprio. O

forno onde é torrado farinha é pequeno, feito de zinco (tipo uma chapa). É tipo uma base de tijolo com barro que por cima coloca a chapa. Às vezes usam também o tonel de óleo para fazer forno.

O forno serve justamente para fazer a farinha. Existem alguns tipos de farinha de mandioca (Puba e Guerra), e seu preparo exige muito cuidado, especificamente porque é um prato muito importante, pois, antigamente, para meus antepassados, a farinha não deixava que eles morressem de fome, era uma das principais fontes de alimento deles.

Outro prato a base de mandioca que falarei é sobre o Cauim. O cauim é uma bebida típica dos indígenas que também é servida nos momentos culturais, como a festa do mês de abril Awê Heruê, nos batizados e até mesmo no dia a dia quando estamos com vontade de tomar um bom cauim. O cauim é uma bebida feita com mandioca, cana, caroços de milho e alguns outros ingredientes, em meu livrinho tem todo modo de preparo tudo bem explicado.

Outra receita que aparece no livro é o escaldado de frango. Esse prato é muito bom, e é muito utilizado no momento em que a mulher está de resguardo, pois, em nossa cultura, assim que a mulher ganha bebê ela não pode comer certos tipos de alimentos, como, por exemplo, peixes de couro, carne de porco vermelho, amarelo, galo, pato, galinha com pescoço pelado, galinha com esporão, galinha índia, caititu (porco do mato), tatu peba, teiú, carne de boi macho e caranguejo. Esses são alguns alimentos que a mulher de resguardo não pode comer.

Então esse livrinho de receitas é muito importante para mim, pois eu sempre gostei de estar envolvida nesses trabalhos sobre culinária, sou apaixonada pela culinária e a cada dia eu aprendo mais, é claro que nem todas essas receitas Pataxó eu conhecia seu modo de preparo, seus ingredientes, mas, através das pesquisas e entrevistas, eu pude conhecer melhor sobre seu modo de preparo, e a importância desses alimentos para meu povo.

A questão da culinária também para mim tem um significado muito importante que é o compartilhar, pois quando estamos em momentos culturais, nos reunimos e cada família traz um prato para compartilhar com todos, e ali aprendemos que todos vivemos em comunidade.

Espero que esse livrinho de receitas seja utilizado pelas escolas e, quem sabe alguém mais não se interessa em alguma dessas receitas maravilhosas?

LIVRO DE RECEITAS

CULINÁRIA  
TRADICIONAL  
PATAXÓ

**Amanayha Silva Santos**



Desenho de Wakey Pataxó

# **RECEITAS**



- 1. FARINHA DE PUBA**
- 2. CAUIM**
- 3. BEIJÚ DE ROLO**
- 4. BEIJÚ GOMA COCO**
- 5. MOQUECA DE PEIXE**
- 6. PEIXE NA FOLHA DA PATIOBA**
- 7. CARNE E CAÇAS MOQUEADAS**
- 8. ESCALDADO DE FRANGO**
- 9. ESCALDADO DE PEIXE**
- 10. RAÍZES ASSADAS**
- 11. CORANTE (URUCUM)**
- 12. CAFÉ TORRADO**

# FARINHA DE PUBA

## Ingredientes

- Mandioca puba
- Mandioca

## Modo de preparo

Rale a mandioca no motor ou rolete e coloque na prensa de um dia para o outro dentro de um saco de palhinha. Depois de 24 horas tire da prensa e passe na peneira. Acenda o forno de lenha, quando estiver bem quente coloque a massa no forno em cima da chapa, e mexa com a paeta aos poucos junto com um rodo de madeira até ficar bem amarela e bem seca, e está pronto para servir.



# CAUIM

## Ingredientes

- Mandioca
- Caroço de Milho seco
- Pedaços de Cana
- Pedaços de Carvão
- Açúcar ou Caldo de Cana



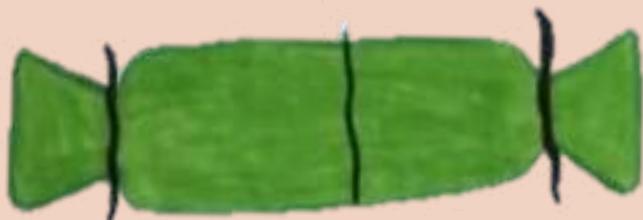
## Modo de preparo

Descasque a mandioca e corte-a, não retire o miolo da mandioca e coloque para cozinhar sem sal e sem açúcar apenas com a água. Amasse a mandioca no pilão e dissolva com o mesmo caldo que cozinhou e depois de dissolvida coloque um pouco de açúcar, alguns caroços de milho, uns gomos de cana e um pedaço de carvão. Depois coloque em uma panela grande, e cubra a panela com um pano de prato. Em seguida coloque a tampa por cima, deixe fermentar por dois dias e está pronto para servir quente ou frio, e se quiser acrescentar açúcar fica a seu gosto.

# BEIJÚ DE ROLO

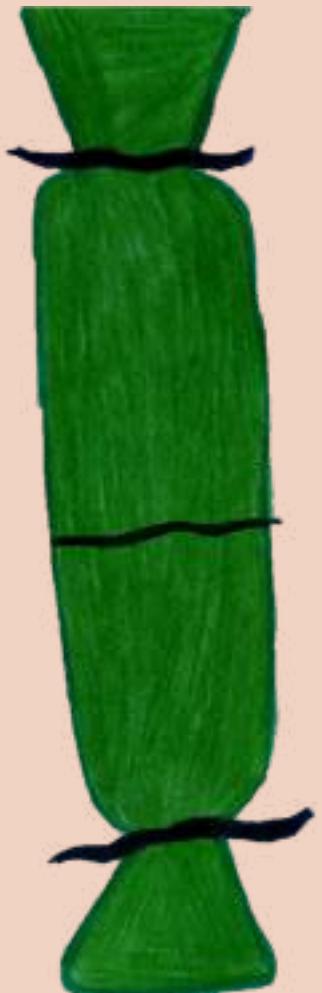
## Ingredientes

- Coco
- Leite
- Açúcar
- Cravo
- Canela
- Goma de mandioca



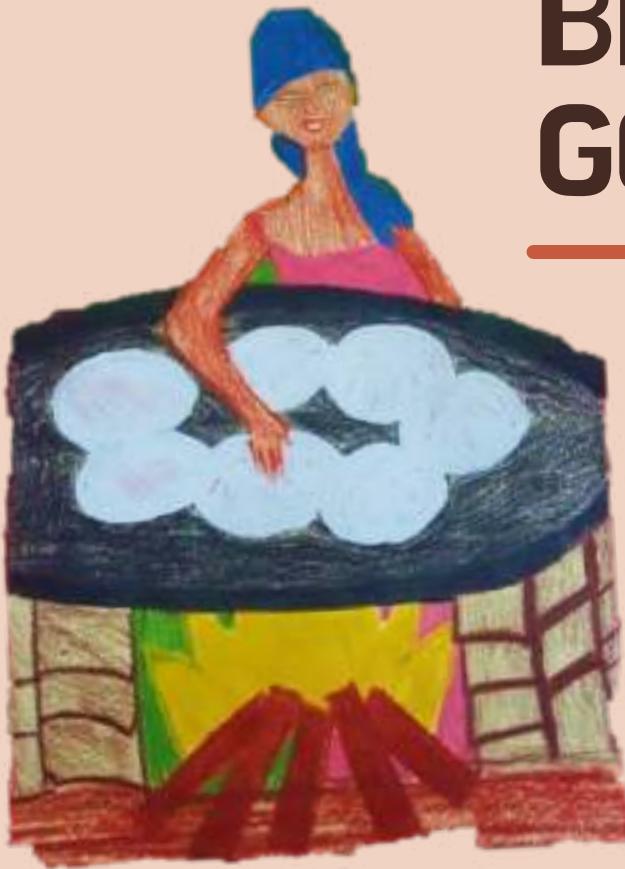
## Modo de preparo

Rale a mandioca, esprema a massa em um saco de palhinha, depois retire a goma, em seguida coe em um pano de prato. Quando a goma assentar no fundo você deve escorrer a água, depois coloque um pano de prato e coloque farinha no pano, quando enxugar passe na peneira, depois de peneirar adicione sal a gosto e coloque no fogo e faça os beijú, em seguida retire o beijú e passe o leite de coco com açúcar, cravo e canela, deixe-o bem ensopado, enrole tudo e coloque na palha de banana e amarre com erva-mate em 3 lugares e para finalizar coloque para assar novamente, e assim que acabar de assar está pronto o beijú de rolo.



# BEIJÚ GOMA COCO

---



## Ingredientes

- Açúcar
- Sal
- Coco
- Massa de mandioca
- Folha de banana

## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes junto com a massa, coloque a massa na folha depois coloque outra folha por cima, asse dos dois lados e está pronto para servir.



# MOQUECA DE PEIXE

## Modo de preparo

Em uma panela adicione o óleo, a cebola e o alho e sal, deixe dourar, quando estiver bem dourado adicione o colorau e o peixe (o peixe deve estar limpo, retalhado e cortado em pedaços). Quando estiver adicionado o peixe, coloque água até cobrir, em seguida cubra o peixe com água e acrescente os demais ingredientes como o cheiro verde, tomate, a pimenta e leite de coco se preferir coloque um pouco de dendê. Depois deixe ferver por alguns minutos quando o caldo estiver grosso está pronto para servir.

## Ingredientes

- Óleo ou Dendê
- Peixe
- Pimentão
- Cebola
- Tomate
- Cheiro Verde (cebolinha, coentro, salsa, coentro maranhão)
- Pimenta (cheiro ou malagueta)
- Alho e sal
- Corante
- Leite de coco



# PEIXE NA FOLHA DA PATIOBA



## Ingredientes

- Peixe
- Limão
- Cebola
- Pimentão
- Tomate
- Cebolinha
- Salsa
- Coentro
- Alho
- Sal
- Pimenta Cheiro
- Corante (Urucum)
- Folha patioba ou
- folha banana

## Modo de preparo

Limpe bem o peixe com limão, depois pegue todos ingredientes a cebola, pimentão, tomate, o alho e sal e os demais temperos passe em todo peixe por dentro e por fora. Depois pegue a folha da patioba ou folha da bananeira passe no fogo para murchar, coloque o peixe dentro das folhas com auxílio de um barbante ou folha de imbira, amarre nas pontas no meio e coloque para assar na grelha, com bastante brasa, se preferir pode colocar na fogueira cave um buraco primeiro coloque o peixe, acenda uma fogueira em cima e jogue somente a brasa por cima do peixe, deixe por alguns minutos assando em baixo da brasa e depois está pronto para servir.

# **CARNES E CAÇAS MOQUEADAS**



## **Ingredientes**

**Carne de caças ou frango**

## **Modo de preparo**

**Faça o moquém de madeira, coloque no chão faz uma fogueira, quando estiver com bastante brasa, estenda a carne de caça, costela, peixe ou frango e deixe assando naquele vapor da brasa. Quando estiver bem amarelo e assado tire do fogo e está pronto para servir.**

# ESCALDADO DE FRANGO

---

## Ingredientes

- Frango caipira
- Cebola
- Alho
- Pimentão
- Tomate
- Cebolinha
- Salsa
- Coentro
- Coloral
- Sal
- Banha ou óleo
- Farinha de mandioca
- Pimenta de cheiro

## Modo de preparo

Cozinhe o frango com todos temperos, com bastante água, quando estiver cozido faça o escaldado (pirão). Pegue a farinha de guerra coloque aos poucos no caldo do frango até formar um pirão, e está pronto para servir. Uma receita fácil e prática.



# ESCALDADO DE PEIXE

---

## Ingredientes

- Peixe
- Cebola
- Alho
- Pimentão
- Tomate
- Cebolinha
- Salsa
- Coentro
- Coloral
- Sal
- Banha ou óleo
- Farinha de mandioca
- Pimenta de cheiro
- Coentro Maranhão

## Modo de preparo

Cozinhe o peixe com todos ingredientes, quando estiver cozido e com bastante caldo coe o caldo do peixe pra não ter espinhas de peixe dentro, em seguida adicione a farinha até formar um escaldado (pirão).

# RAÍZES ASSADAS

## Ingredientes

- Batata Doce
- Mandioca
- Inhame



## Modo de preparo

Coloque as raízes entre as brasas e cinzas para assar, com auxílio de um garfo ou palito fure as raízes para saber se está assada e está pronta para servir.

# CORANTE (URUCUM)

## Ingredientes

- Sementes de Urucum
- Fubá
- Óleo



## Modo de preparo

Passe o urucum na panela com óleo, coloque o fubá, em seguida coloque o urucum junto com o fubá no pilão, e soque até ficar bem vermelho, depois peneire e está pronto para usar.

# CAFÉ TORRADO

## Ingredientes

- Café
- Açúcar



## Modo de preparo

Torre os grãos de café, depois coloque no pilão soque e peneire, em seguida torre novamente e está pronto para servir.

# DICIONÁRIO

---

## MOQUÉM

É onde assa caças do mato, carnes (boi, porco, frango, peixes entre outros tipos de carnes). O moquém é feito de madeira, gancho e vara.

## PRENSA

É feita de tábua ou vara e é usada para prensar a massa da mandioca para fazer farinha e beijú.

## PAETA

É feito com pedaço de tábua e usado para mexer os cantos do forno onde o rodo não passa na hora de fazer farinha, serve também para jogar a massa da mandioca para cima para não embolar.

---



**FIEI** FORMAÇÃO INTERCULTURAL  
PARA EDUCADORES INDÍGENAS

**UF** *m* **G**  
UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE MINAS GERAIS

**FaE**  
*Faculdade de Educação*