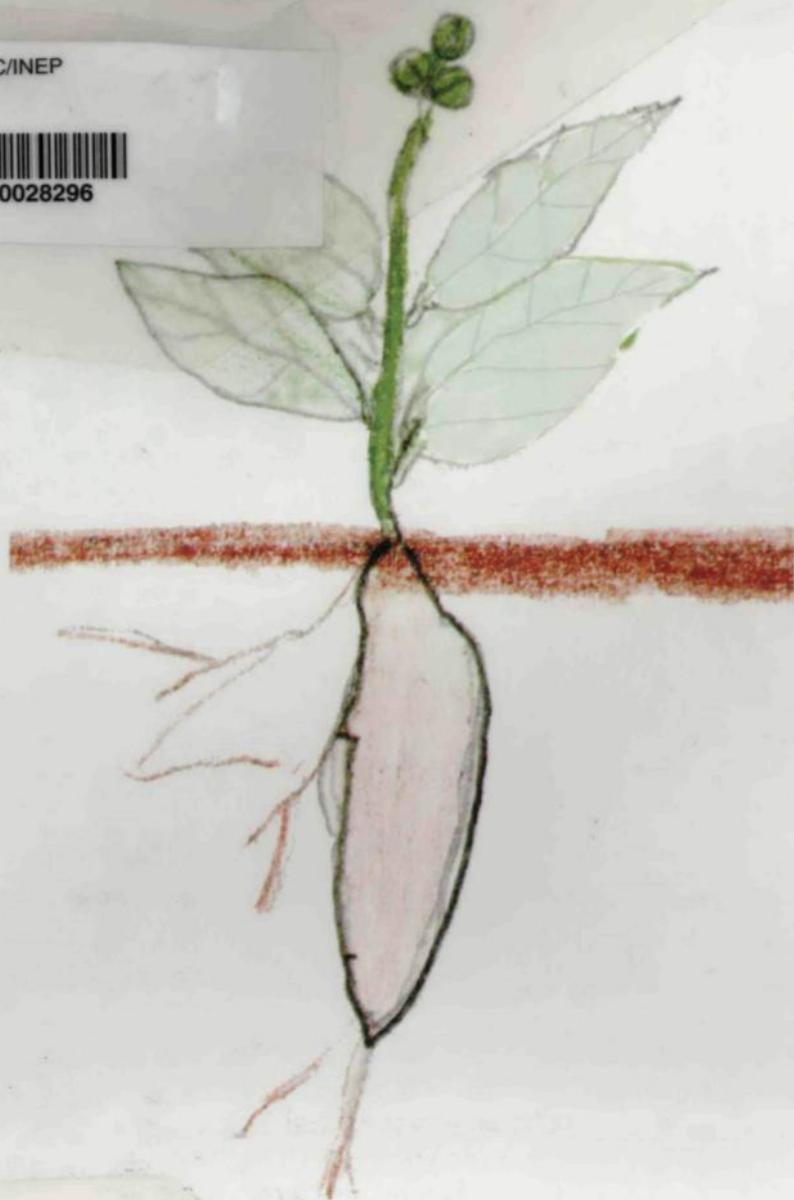


CIBEC/INEP



B0028296



COLEÇÃO TEXTOS INDÍGENAS

SÉRIE RECEITAS

DASA-
KMÃNÃR-ZE

RECEITAS
XERENTE

7 (=081:81)
0229d

MEC/SEF - SEE/TO

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

Presidente da República:

Fernando Henrique Cardoso

Ministro de Estado da Educação e do Desporto:

Paulo Renato Souza

Secretário Executivo:

Luciano Oliva Patrício

Secretária de Educação Fundamental:

Iara Glória Areias Prado

Diretora do Departamento de Política da Educação Fundamental:

Virgínia Zélia de Azevedo Rebeis Farha

Coordenadora Geral de Apoio às Escolas Indígenas:

Ivete Maria Barbosa Madeira Campos

Equipe Técnica:

Deuscreide Gonçalves Pereira, Deusalina Gomes Eirão, Célia Honório Pereira, Andréa Patrícia Barbosa de Carvalho, Cristiane de Souza Geraldo.

Comitê de Educação Escolar Indígena:

Iara Glória Areias Prado-Presidente, Susana Martelleti Grillo Guimarães, Meiriel de Abreu Sousa, Luís Donisete Benzi Grupioni, Sílvio Coelho dos Santos, Aldir Santos de Paula, Rosely Maria de Souza Lacerda, Jadir Neves da Silva, Darlene Yaminalo Taukane, Alice Oliveira Machado, Valmir Jesi Cipriano, Algemiro da Silva, Nietta Lindemberg Monte, Bruna Franchetto, Terezinha de Jesus Machado Maher, Nilmar Gavino Ruiz, Marivânia Leonor Furtado Ferreira, Júlio Wiggers, Álvaro Barros da Silveira, Gersen José dos Santos Luciano e Walderclace Batista dos Santos.

Publicação financiada pelo MEC - Ministério da Educação e do Desporto, dentro do Programa de Promoção e divulgação de Materiais Didático-pedagógicos sobre as Sociedades Indígenas, recomendada pelo Comitê de Educação Escolar Indígena.

DASA-KMANAR-ZE

RECEITAS XERENTE

Coleção Textos Indígenas
Série Receitas

DASA-KMANAR-ZE
RECEITAS XERENTE

PROJETO DE EDUCAÇÃO INDÍGENA PARA O ESTADO DO TOCANTINS

Organizadora: Lydia Poleck

Autores: Professores da 1.^a turma do Curso de Capacitação

Revisão final: Cláudio Kumrízdazê Xerente

Ilustração de capa: Ribamar Xerente /

contra-capas: Antônio Carlos Xerente, Ribamar Xerente e Bonfim Xerente

© Comunidade indígena Xerente - direitos reservados

Esta publicação foi viabilizada através de recursos do convênio
FNDE/SEF-MEC - Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas.

FICHA CATALOGRAFICA

036 Dasa-Kmãnãr-ze / Receitas Xerente / organização e coordenação
[de] Lydia Poleck. Goiânia, 1998.

52p. : il - (Coleção textos indígenas. Série Cultura).

Projeto de Educação Indígena para o Estado do Tocantins.

1. índios Xerente - Educação. 2. índios Xerente - Cultura. I.
Título. Receitas Xerente. II. Série.

CDU: 37(=98)

Preparada pela Divisão de Processamento Técnico da BC/UFG

Sumário

TEXTOS EM XERENTE

Dasa-kmãnãr-ze

Karoskbu.....	10
Kupazêikbu	12
Nõzâkbu.....	14
Hârkbu.....	16

Wdêrú Kmãnãr-ze

Tâkãhã-wahi-rímzâ	20
Kunênerêsu	22
Skrãzase mrú nmisan	24
Kumdi kwanè.....	26
Duikwahu.....	28
Kusipa.....	30
Dadki ze kunmõze.....	32
Kakõ-i-hâ	34

TEXTOS EM PORTUGUÊS _____

Receitas culinárias

Bolo de arroz.....	39
Bolo de mandioca mansa	40
Bolo de milho.....	41
Bolo de massa com carne.....	42

Receitas medicinais

Chocalho de cascavel	45
Folha de arãça	46
Mordida de escorpião.....	47
Bata do teiú	48
Capim da chapada	49
Remédio para machucadura	50
Remédio para dor de barriga.....	51
Receita de casca de jatobá.....	52

Apresentação

Quando pensamos na leitura e na escrita e seu papel nas diferentes comunidades indígenas, uma das perguntas que nos vem sempre à mente, é a de como essas comunidades irão processar e utilizar a leitura e a escrita no seu cotidiano. Isto é, torná-las suas, "indigenizá-las", dando-lhes, em última instância, a função de fortalecimento dos povos indígenas. Essa questão sempre esteve presente no Projeto de Educação Indígena para o Estado do Tocantins, originada pela nossa constatação de que poucos eram os indivíduos indígenas que realmente *usavam* a língua escrita, fosse ela em português ou na língua nativa. E se eles não a usavam, poucas eram as oportunidades de realmente desenvolver uma leitura e uma escrita significativas, fora da sala de aula. E, mesmo dentro dela, o que pudemos observar? Um "leal colamento" a materiais escritos previamente elaborados, por não sentirem esses materiais como seus. Os "donos" da língua escrita nativa eram os que tinham produzido esses materiais. Com os da língua portuguesa dava-se o mesmo.

Professores Xerente, esse material escrito que ora chega às suas mãos de forma impressa, é *seu*. Ele foi pensado e produzido por vocês. Ele se destina às suas salas de aula e às suas comunidades. Se voltarmos um pouquinho no tempo, vocês se lembrarão de que ao fazê-lo discutiram-no em conjunto, cada um contribuindo um pouquinho para o tema trabalhado, as *Receitas Xerente, culinárias e medievais*. Foram vocês que trouxeram o conhecimento de suas comunidades com relação às receitas aí utilizadas para tomarem a forma escrita. Certamente há muitas outras que vocês, enquanto professores-pesquisadores, trarão à luz.

Nesse processo, tivemos o cuidado, como vocês vão observar, de manter a sua forma de escrever em Xerente. Como vocês, só agora, estão realmente pensando a escrita de sua língua, pode ocorrer que, nesses textos, as palavras sejam escritas de formas diferentes, uma representando a fala dos mais velhos e a outra a dos mais jovens, ou ainda um estilo mais formal e outro menos formal. Seguramente, vocês irão decidir sobre essas questões, à medida que a comunidade vá se envolvendo com o complexo processo da aquisição, uso e sedimentação da escrita, da sua real instauração entre os povos indígenas.

DASA-KMANAR-ZE

Karos kbu

- 1 - Karo za nõkwa sdakro wa kab barit krãi kre pibumã;
- 2 - Krãi kre pari za nõkwa kazu tõ sipké nã, karos kbu pibumã;
- 3 - Tê sum pari za karos wa kã kamè, are akã nrii par zãp kuware;
- 4 - Hêspõsu za nõkwa sda kmêri, karos zum sro tõ nwa saikwar pibumã;
- 5 - Karos zãpkuwa tõ sumpari za hêspõsu wa saikwa. Kuzã tõ nrii nã za nõkwa sda rok, kã tõ kikrdê za nõkwa

nwa ka zakra.

~ISBRÊ ZE

- 1 - Mrii za nõkwa krãstupês are kirdê nwa sakralsslwi;
- 2 - Krui-ka wi-za nõkwa wdê ware nã wapsis are tambã pari mato karos kbu nwa hi, are kusibr, krui ka nã. Tambã, tokto tõ tare za sbrêre nrii par, rom sikãr psê wi za wazê are nõkwa kmêsi.

Formoso do Araguaia 26-5-92
Receita = bolo de arroz.

Ŗhênpokrã - banana



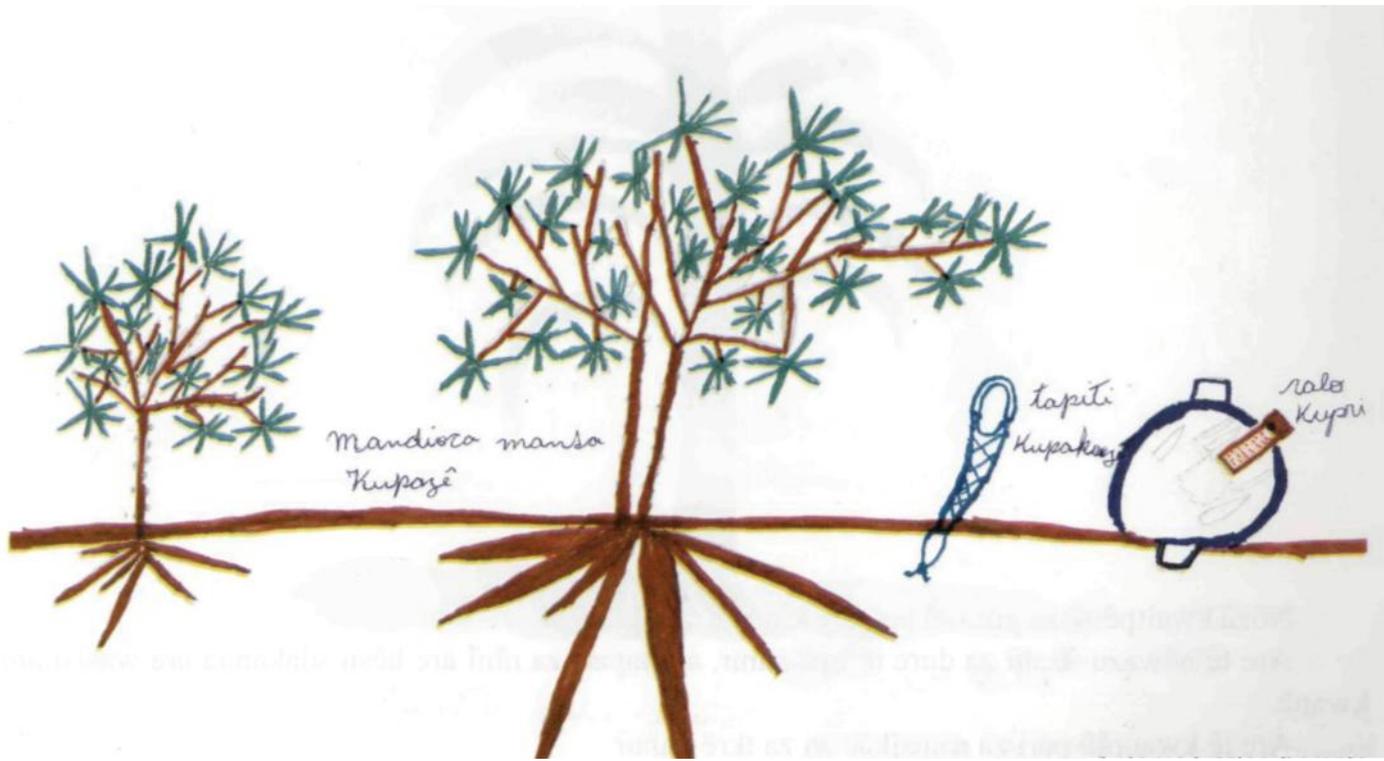
Waktadi Noemi da Mata de Brito Xerente

Kupazêikbu

Tâ kânê za nōkwa kupazêikbu kmã nâr za akâ kupa zô mō bru ku. Are kazakra.
Tapari za srowa ku du.
Tazi za kumõi pari za karíi. Are kre kupa krezen nã.
Krepari za hêsposu kmerl are kbu.
Tapari za kuzâ rkowawê.
Rkoparwi za kru das pru are kupsi.
Rosikâwi za wazê sbrê pari za dat shâr are kahurn.
Tô kbure za kahurn.

Ribamar Xerente / Antônio Carlos Xerente / Bonfim Xerente





Antônio Carlos Xerente
Ribamar Xerente
Bonfim Xerente

Nõzâ kbu

Nõzâ kwaitpê zô za pikõ sô mõi, are kmè kè .

Are tê hêwazu Isahi za dure tê tmã sãmr, are tapari za rírírí are hêsu sdakannã are wasisi are kwanê.

Are tê kwannrè pari za romsikâr wi za tkrê kahur.

Manoel Simãrê Xerente



Manoel Dbaksêkô Xerente / Manoel Simarê M. Xerente

Hârkbu

Kupa za akâ kmê zakrairí.

Are tapari nríín kupri nã. Are tapari kupa krezemnã kre, tapari za hâisu sda kmê rin dat kmã wassi pibumã.

Akâ za rko kumrên kikrdê za mmí nsiwi dat sakra.

Are kikrdê prumni are kupsbini. Are tokto sbrê da kmã dâk. Tô rosikâr wi za kupsbinmrãm are wahâ da sasõmrni.

Wahâ wi za tokto tê shâr are tê damsõmr. Tô siwakru ini nã tkrê kmãnar. Krawa ni nã kâtô tpê ni nã dure.

Juarez Srêzê Xerente



Jeová Simãrê

WDĚNY KMĀNĀR-ZE

Wahi ríímzâ

Tâkâhã wahi ríímzâ psêdi romze *hérnia* nãlsize.

Wahi ríímzâ za nõkwa shâ are kunmã-ná~ tẽpro pibumã, are propês are propsê pari zasu are kã wa kamè are kmã wazarpsês are nês zêkre nês zêkrê are, tpês *hérnia* romze ríssi tmã dâr.

Kãtô dure smí keze nmi nhâr mã dure psêdi, Ikwakrê-waza nõkwa ipro kamè azanãrê za tmã pês tô smisi, tanê kõwa mrêpranê bdâ nem wi za-tpês.

Obs.: Nõkwa wahi tê kmè waikrãm wa zawfíni. Arelsim zã waza tmã shârn are kri wa za sasomrn, are wahi wat wrí pari waza apkrê wa srên nwa nõkwa ihi tê kmè wati kumnãstê. Wahi nim zã.

Manoel Simãre Xerente

chocalho de Cascavel



21

Manoel Simnãrê Xerente

Kunêrê-Su

Kunêrê sui nât akwè dakka tkrê kunõm. Za kmêri are kabbakre kâ nã za waza are zekrê. Tahã zanês zêkrõ dakka sikutõr pibumã. Kunêrê-su psêdi dakka mã.

Edite Smikidi Xerente



Skrãzase-kumnõ-ze

Skrãzase mni sari.

Nhanê Ikunmõ ze.

Nõkwa skrãzase Isrurê nêhã tai sar wa teza Ikunmõ ze kmãnãr. Wasarê teza kazu airê wazari are kmã wasis sikuza hêware-nã. Tô romsi kêr kôre za se silkre.

Noemi Wakrtadi Xerente / Manoel Simãre Xerente

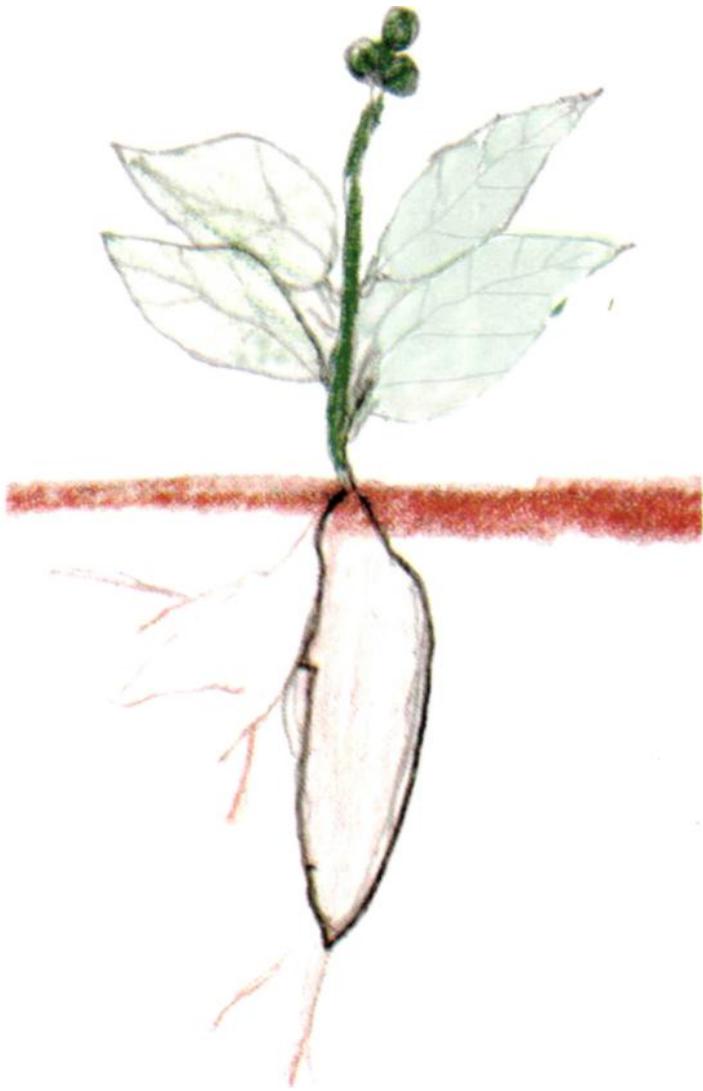


Noemi Wakrtadi Xerente / Manoel Simnãrê Xerente

Kumdi kwanê

Tâkâhã kumdi kwanê psê ktabdi.
Isakruiwa za akwê nōrilsuirê kmê ta aikrte nnãkwa tê kunmõ pibumã.
Psê krtabdi azanãrê za kre aikde tê se wapar knã za tmã tikre.

Ribamar Xerente

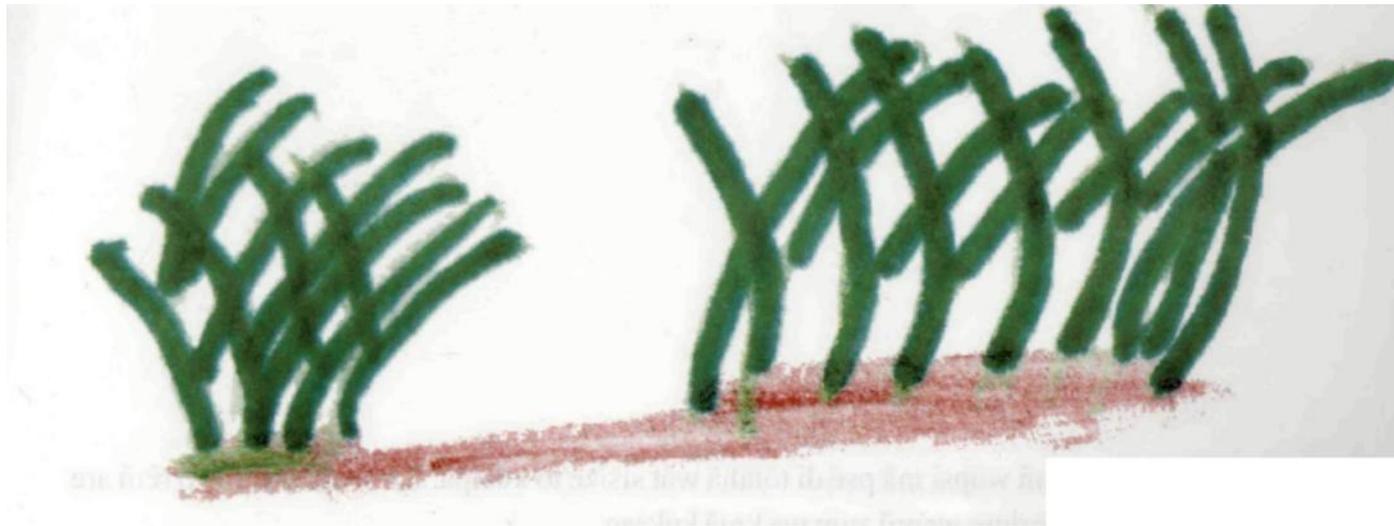
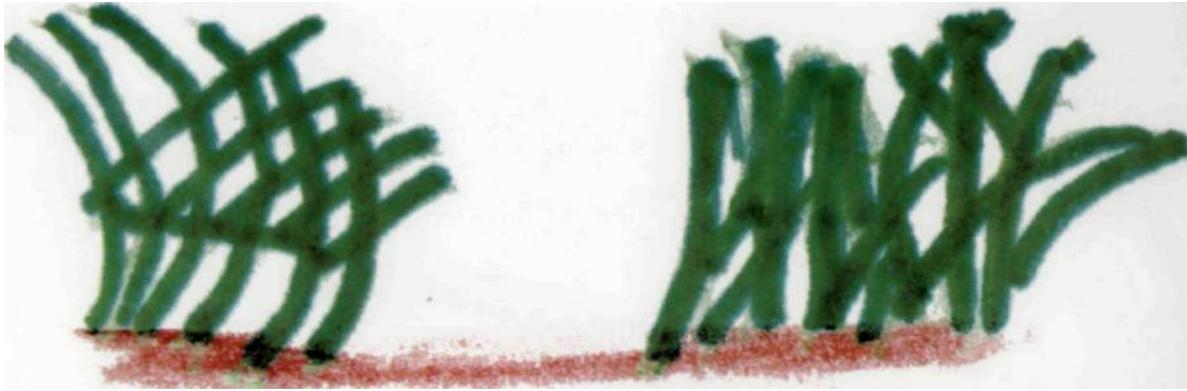


Ribamar Xerente

Duikwahu

Duikwa da zettemã psê-di. Za kmè
zatosn are pa kupsõin are hrin. Are nês
hêsin. Tazi zatô daze tpê-sê. Duikwa
da ze mã psê-di.

Noemi Wakrtadi Xerente



Noemi Wakrtadi Xerente

Kusipa

Mãrdi wdê pa hã tô danni wapsi mã psê di tôtahã wat sise tô kusipa. Ipa waza kmè wazrêríí are kukrin wat zê krnè pibumã are dure wanrií zum wa kmã kukren.

Manoel Sirnãre Xerente

Dadki ze kunmõze

Pawi wdê tô aikuwambba hã. Wdê dum-di. Tôlsu psê di dadki zemã. Nõkwa dki ze-wa pawisu psê di. Nõkwa dki ze-wa za isu kazu are kê nã waza. Are smlsi btã nã za nõkwa ponkwanè zê krê. Are tmã deptãrdkize.

Manoel Simãre Xerente

Kakoi-hâ

Kakoi-hâ psêdi. Dannãpar mã, za akwê nõfí kmãñã. Kmã dasikunmõ-da-za nõkza kahâi za kra. Are kê wa se. Are rom sikâr wi za zêkrê. Tê wazar psê wi. Are tê wazari kazazâ romsikâr wi za dure zêkrê.

Manoel Simãre Xerente

RECEITAS CULINÁRIAS

Bolo de arroz

Modo de fazer:

- 1 - colocar o arroz com casca ao sol para secar;
- 2 - pilar o arroz na quantidade desejada para fazer o bolo;
- 3 - pôr água fria na cuia de arroz e esperar umas horas para que fique mole e ser pilado novamente no pilão de mão;
- 4 - cortar uma folha de bananeira para nela colocar o arroz pilado e cobrir;
- 5 - colocar a massa que está dentro da folha de bananeira, na brasa;
- 6-0 fogo é feito de cupim e de lenha. E assim está terminada a tarefa.

Preparação do fogo:

- 1 - Ajuntar lenha e em seguida botar cupim em cima da lenha;
- 2 - depois que as brasas se formam, pegar um pau comprido e bater com força nas brasas até formar brasas finas.

A seguir, é só colocar o bolo no muquém, esperar algumas horas, retirar do fogo e aí é só servir.

Edite Smikidi Brito Xerente

Receita de bolo de mandioca mansa

A mandioca mansa é uma planta típica da região quente. Ela pode alcançar de três a quatro metros de altura. Após um ano sua raiz já pode ser aproveitada para algum tipo de alimento.

Para fazer um bolo de massa, primeiro a gente retira as raízes de dentro da terra para em seguida serem descascadas e raladas. Depois de ralar, a massa é posta dentro de tipiti - uma espécie de secadeira que é feita com casca de talo de buriti.

Depois de secar um pouco, a massa é enrolada numa folha de bananeira e colocada dentro da terra quente que é preparada para esse fim.

Após uma hora e meia, mais ou menos, já se pode retirar o bolo para ser cortado em pedaços. Feito isso, é só servir bem quentinho!

Ribamar Xerente / Antônio Carlos Xerente / Bonfim Xerente

Bolo de milho

Nós plantamos o milho no mês de outubro e colhemos no mês de janeiro.

Quando a colheita começa as mulheres vão para a roça apanhar espigas para fazer o bolo. O milho não pode estar bem verdinho e nem duro.

Quando elas chegam em casa, chamam as meninas para tirar os cabelos das espigas . Depois, elas ralam e buscam folhas grandes para colocar a massa.

As mulheres fazem fogo para criar brasa enquanto elas acabam de enrolar a massa . Depois, elas põem no fogo, tirando cerca de meia-hora depois.

As mulheres deixam os pacotes esfriando fora do fogo durante uns cinco minutos e chamam a família para comer.

Manoel Simarê Xerente

Bolo de massa com carne

Bolo de massa com carne é o seguinte: primeiro, os homens saem para umas caçadas. Depois que chegam, as mulheres cuidam das carnes, da massa e do fogo.

Quando a carne está em casa, as mulheres pegam seus cofos e vão para as roças em busca de mandioca mansa. Aí, elas ralam as raízes da mandioca e enxugam com o tapiti.

A massa ficando enxuta, as mulheres vão pegar folhas largas no brejo para embrulhar a massa na qual elas puseram carne.

Em seguida, esse embrulho é posto no fogo e coberto com brasa.

Tira-se do fogo após 1:30h e espera-se esfriar. Aí, é só abrir o embrulho e repartir a massa com as pessoas que querem comer.

Cláudio Kumfízdazê Xerente

RECEITAS MEDICINAIS

Receita de chocalho de cascavel

Chocalho de cascavel serve para nós curarmos a doença que se chama hérnia.
A gente tira o chocalho da cascavel e põe no fogo para torrar, bem torrado.
Depois de torrado, tira-se o pó dele que se põe em um copo com água. Vai-se tomando essa água até ficar bom da hérnia.
Esse pó serve também para ferimento com facão. E só colocar no lugar do corte que a ferida seca em dois ou três dias.

Obs.: quando se encontra uma cobra cascavel, nós a matamos e retiramos o chocalho que guardamos em casa para usar quando temos necessidade. O corpo dela nós enterramos em um buraco para evitar que se pise em seus espinhos.

Manoel Simãrê Xerente

Folha de araçá

A folha de araçá serve para curar tosse.

Pegue umas folhas dessa árvore, machuque com a mão e coloque em um copo de água fria.

Depois, coe e tome de hora em hora até ficar curado da tosse.

Araçá é uma árvore que se encontra na chapada. Sua casca também serve para coceira.

Edite Smikidi Xerente

Mordida de escorpião

Se alguém for picado por escorpião, daqueles bem pequenos, faça este remédio; pegue imediatamente uns caroços de pimenta do reino com dente de alho e amasse em um pedaço de pano. Depois, coloque no lugar da picada e amarre com um pedaço de pano. Em poucos minutos, a dor vai sumindo...

Noemi Warktadi Xerente

Batata do teiú

Essa batata é muito importante e muito usada na minha aldeia. Ela serve para fazer remédio. Não é difícil.

Nós usamos o leite da folha para passar no umbigo de crianças recém-nascidas, pois é muito bom para fazer sarar mais rápido, sem a criança sentir dor.

Ribamar Xerente

Capim da chapada

Veja este capim. Ele serve para problemas de privação de urina. É um capim da chapada.
Modo de preparar: arranque as ramas e da raiz faça um chá. Tome três vezes ao dia. Logo depois fica bom.

Noemi Wakrtadi Xerente

Remédio para machucadura

Na área Xerente fazemos um remédio que serve para machucadura. Esse remédio é feito com uma raiz para o qual damos o nome de *kusipa*.

Tiramos a raiz e raspamos para beber junto com água. Também passamos no lugar machucado.

Juarez Srezê Xerente 50

Remédio para dor de barriga

Cachimbeira é uma árvore do mato. Ela cresce bastante e de suas folhas nós nos servimos quando arruinamos da barriga.

Tiramos as folhas dessa árvore, esprememos e tiramos 1/2litro de sumo, mais ou menos. Bebe-mos umas duas vezes ao dia.

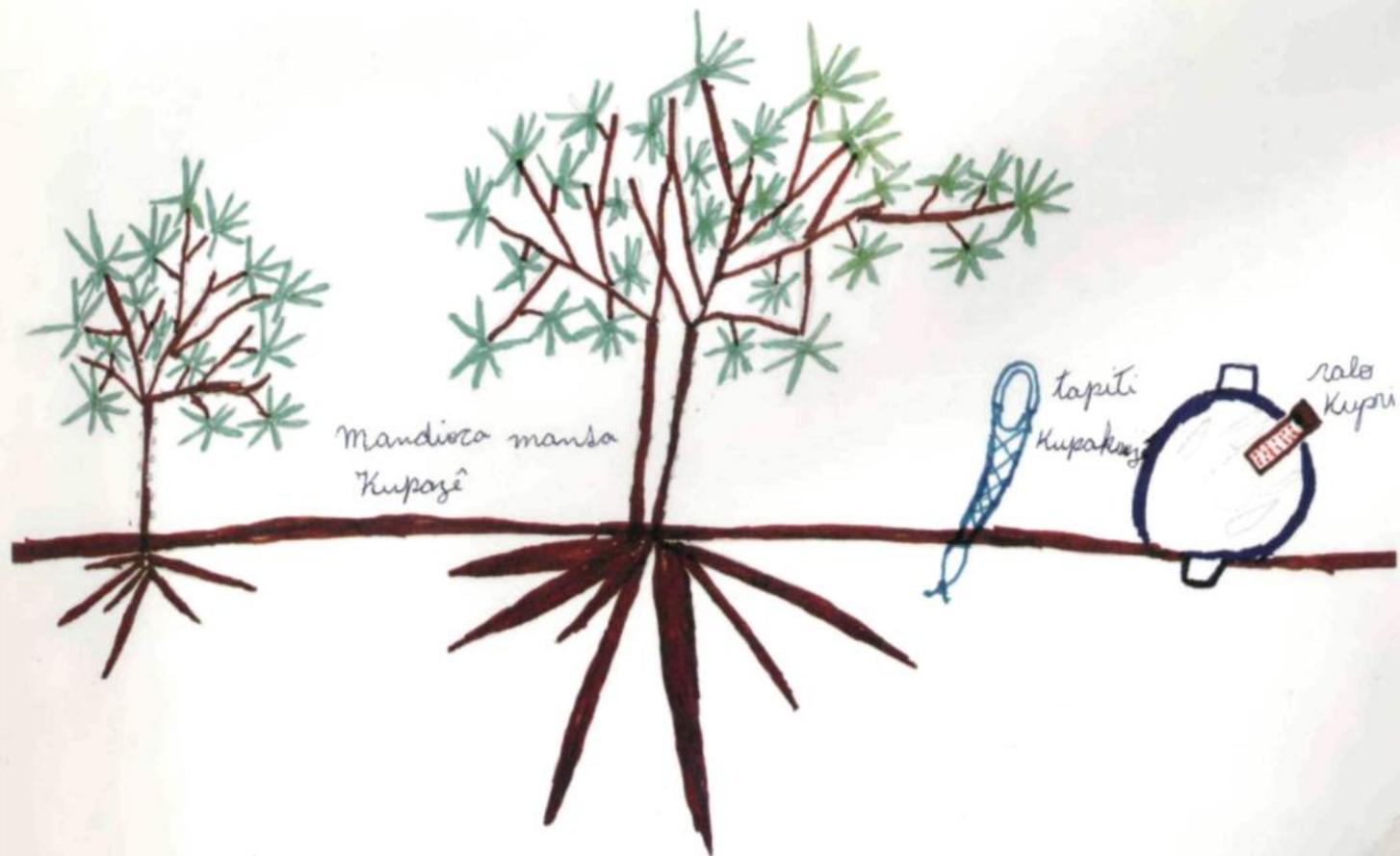
Assim, a dor de barriga fica aliviada.

Geraldino Wakmõpte

Receita de casca de jatobá

A casca de jatobá também serve para dor de barriga. O *akwe* sempre usa esse remédio. A gente coloca casca em um litro de água. Depois que a água fica bem vermelha, pode-se tomar meio litro, tomando-se o resto mais tarde.

Pedro da Mata Xerente



MEC
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E DO DESPORTO

APOIO:
• PNUD
• PROJETO NORDESTE

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)