

CATÁLOGO | 2021



**SABERES**  
E  
**SABORES**  
ÉTNICOS DE IJUÍ

TERRA DAS CULTURAS DIVERSIFICADAS

# BEM-VINDO



BIENVENUTO

YÔKOSO

KÄTIG HÁ HAN PÎ

VÄLKOMMEN

BIENVENIDO!!

AHIA U SAHIA

WITAMY

WELKOM

LAIPPI LÜDZAM

HERZLICH WILKOMMEN



**SABERES**

**&**

**SABORES**

**ÉTNICOS DE IJUÍ**

**05**

SONHOS DE UMA GENTE QUE VIRA POVO,  
DE UM POVO QUE VIRA NAÇÃO,  
DE UMA NAÇÃO QUE VIVE EM UNIÃO.

[...]

SOU SABERES. SOU CULTURA. SOU HISTÓRIA.

SABER INDÍGENA.

SABER DE TERRAS DISTANTES.

SABER DO JOVEM E DA TRADIÇÃO.

SOU DIVERSIDADE DE VIDAS, DANÇAS E SABORES.

ENTRELAÇAMENTO DE AMORES E CORES.

TRECHO DE **CANTO DE UMA TERRA**  
PARAFRASEANDO CORA CORALINA  
**POR ERIKA MULLER**





# ÍNDICE

FICHA TÉCNICA 10

INTRODUÇÃO 12

MAPA 17

IDENTIDADE 18

## ETNIAS

Etnia Afro 21

Etnia Alemã 27

Etnia Árabe 33

Etnia Austríaca 39

Etnia Espanhola 45

Cultura Gaúcha 51

Etnia Kaingang 57

Etnia Holandesa 73

Etnia Italiana 79

Etnia Japonesa 85

Etnia Leta 91

Etnia Polonesa 97

Etnia Portuguesa 103

Etnia Sueca 109

# FICHA TÉCNICA

## PROJETO

ARTESANATO ÉTNICO EM IJUÍ  
TERRA DAS CULTURAS DIVERSIFICADAS

## RECURSOS

LEI ALDIR BLANC - 14.017/20

## REALIZADORA DO EDITAL

FUNDAÇÃO MARCOPOLO

## DISTRIBUIÇÃO DOS RECURSOS

SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA  
GOVERNO DO ESTADO DO RS E MINISTÉRIO DO  
TURISMO - GOVERNO FEDERAL

## REALIZADORES

FECONSOL - ASSOCIAÇÃO DE COLETIVOS  
DIVERSIFICADOS DE TRABALHADORES DE  
ECONOMIA SOLIDÁRIA DE IJUÍ

Sandra Moreira Debesaitys

SMCET - SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA  
ESPORTE E TURISMO DE IJUÍ/RS

Noel Torquato Ribeiro

Bianca Angelica Gessi Caneppele

COORDENADORA DO PROJETO

Bianca Angelica Gessi Caneppele - Turismóloga

## EQUIPE TÉCNICA

COORDENAÇÃO DE DESIGN E PESQUISA

F.SKY Design - Fernanda Sklovsky

GESTOR AMBIENTAL E ANTROPÓLOGO

Douglas Jacinto da Rosa

GEÓGRAFO

Jean Carlo Gessi Caneppele

IDENTIDADE VISUAL E PROJETO GRÁFICO

Oster Design

## **ENTIDADES APOIADORAS**

### **ABRIQ - ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS DO BRIQUE DA PRAÇA**

Fabiana Eloisa Trevisan

### **ADAI - ASSOCIAÇÃO DE ARTESÃOS DE IJUÍ**

Elinir Maria Didoné

### **EMATER/ASCAR MUNICIPAL**

Roseli Helena Noronha Aenlhe Corrêa

### **EMATER/ASCAR REGIONAL**

Isabel Vanessa Robaert de Souza

### **FGTAS - FUNDAÇÃO GAÚCHA DO TRABALHO E AÇÃO SOCIAL**

Tânia María Garzao dos Santos

### **HOTEL VERA CRUZ**

### **UETI - UNIÃO DAS ETNIAS**

Francisco Emilio Miron Roloff

Nelson Casarin

Pedro Darci de Oliveira

### **UNIJUÍ - UNIVERSIDADE REGIONAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Elizandra Cristiane Pinheiro da Silva

Sirlei Noemi Schneider

Cátia Maria Nehring

Fernando Jaime González

## **COLABORADORES**

### **ASSOCIAÇÃO REGIONAL DE CULTURA JAPONESA SAKURA**

Karin Cristine R dos Santos Feistel

Miriam Sumi Saito

### **ASSOCIAÇÃO TRADICIONALISTA QUERÊNCIA GAÚCHA**

Eduardo Cardoso Filho

Linara Letícia Metz Martins

### **CASA DE CULTURA ÁRABE DE IJUÍ**

Amine Hatem

Fernando Georges

Hussein Hatem

Sabah Ahmad Hassan Thalji

Vantuir Patrick Vione

### **CENTRO CULTURAL 25 DE JULHO IJUÍ**

Ângela Thaís Reimann de Moraes

Gertha Reimann de Moraes

Valmir Stolz

### **CENTRO CULTURAL AUSTRIACO DE IJUÍ**

Elemar Kettenhuber

Roseli Helena Noronha Aenlhe Corrêa

### **CENTRO CULTURAL LETO DE IJUÍ**

Alla Oldermane Vadzinska

Jonas Adolfo Sala

Mara Susana Ceratti Sala

Marília de Mattos Berg

Vineta Žamoidika

### **CENTRO CULTURAL PORTUGUÊS DE IJUÍ**

Kelli Simone Silva

Vera Lúcia Paim/Ingrid de Lima

### **CENTRO CULTURAL REGIONAL ITALIANO**

Altamir Antonini

Dirceu Antônio Allegranzi

Dolair Augusta Callai

Eldiva Chitolina

Elis Regina Allengranzi

Rene Costa Beber

### **CENTRO CULTURAL SUECO DE IJUÍ**

Eduardo Beckmann

Luis Edvino Hedlund

### **COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E POVOS INDÍGENAS-COOPERFAMILIAR**

Valmor Machado Soares

Cacique Carlos Alfaiate

### **GRUPO CULTURAL HERDEIROS DE ZUMBI**

Jaqueline Santos

Symone da Rocha

### **SOCIEDADE CULTURAL HOLANDESA**

Daiana Eloiza Cigana

Elias Beier

### **SOCIEDADE CULTURAL POLONESA**

#### **KAROL WOJTYLLA**

Denise Siekierski de Oliveira

Lenir Nowaczyk Roczniński

Marli Meiger Siekierski

Mercedes Kuchak

Rosane Martins



# INTRODUÇÃO

Ijuí, nome Indígena e que significa 'Rio das Águas Divinas', é um município gaúcho localizado no noroeste do estado do Rio Grande do Sul. Nacionalmente reconhecido por sua diversidade cultural, hoje abriga descendentes de mais de quarenta etnias, sendo assim considerado a Terra das Culturas diversificadas.

Foi ainda no final do século 19 que imigrantes vindos de dezenove países se estabeleceram na região onde então vivia o povo Indígena Kaingang. Na união de forças e de vocações desses que chegaram, se fez a beleza e a graça de nossa Terra. Ijuí é fruto desse sentimento de comunidade, desse senso de pertencimento, dessa união, e dessa pluralidade.

Já na década de 1980 um movimento de retomada, aspirando o desenvolvimento do município, inspirou a criação do Movimento Étnico de Ijuí. Foi quando vários grupos de imigrantes, e seus descendentes, passaram a organizar Centros Culturais, que atualmente chegam a treze. No parque de exposições local, casas típicas cultuam as suas tradições, preservam a herança de seus antepassados, e acolhem visitantes em época de feiras. Em um trabalho conjunto, celebram essa riqueza e festejam, no presente, um patrimônio forjado em décadas de dedicação comungada.

A principal Feira, FENADI, ocorre todos os anos, durante dez dias de outubro.

Mais de trinta grupos de dança e de canto se apresentam diariamente no amplo Palco das Etnias, em espetáculos que chegam a ter mais de oito horas de duração. As centenas de pessoas que circulam pelo parque, o colorido dos trajes típicos, a variada gastronomia típica dos países aqui representados... Tudo isso encanta os visitantes, em sua variedade de cores e de sabores. Quem visita este evento tem a sensação de realizar uma verdadeira viagem pelo Mundo.

E por celebração a essa herança multiétnica, que formou e consagrou o nosso município, nasceu o Projeto 'Artesanato Étnico em Ijuí - Terra das Culturas Diversificadas'. Um trabalho pensado e organizado por muitas mãos, e que tem por objetivos divulgar as manifestações culturais expressas através da gastronomia e do artesanato, proporcionando o encantamento de visitantes e turistas com as peças e produtos que serão confeccionados por artesãos e agroindústrias locais.

Este Catálogo, além de inspiração para criação de produtos, também é o nosso convite para você se encantar com a multiculturalidade cultivada e celebrada aqui.

**CONHEÇA IJUÍ, A FUTURA CAPITAL NACIONAL DAS ETNIAS!**

Colaboração de Dolair Augusta Callai  
e Marli Meiger Siekierski



DOZE CENTROS CULTURAIS  
DAS MAIS DIVERSAS ETNIAS,  
MISTURAM-SE À ALEGRIA  
DOS GAÚCHOS E KAINGANGS.  
ESTE É O SUL DO BRASIL  
DE CULTURAS DIFERENTES,  
APRENDENDO COM SUA GENTE  
FAZER DA TERRA SEU LAR.  
POVO QUE SOUBE SONHAR  
NOSSO PAÍS CONTINENTE.  
PASSAMOS DE TRINTA ANOS  
DE CONVIVÊNCIA FRATERNAL,  
NESTA FEIRA NACIONAL  
DE CULTURAS DIVERSIFICADAS.  
IJUÍ PERMITIU ESTRADAS  
PRA TRAZÊ-LOS ATÉ AQUI,  
A UETI E A FENADI  
CULTUARAM OS NOSSOS PAIS,  
PELOS CENTROS CULTURAIS  
ESTEIOS DA EXPOIJUI.

CULINÁRIA E ARTESANATO  
FOLCLORE, DANÇAS E CANTARES,  
REPRESENTANDO LUGARES  
INDUMENTÁRIA E COSTUMES.  
FORAM OS PRIMEIROS LUMES  
DAS CULTURAS ESTRANGEIRAS.  
SUAS HISTÓRIAS VERDADEIRAS  
MOLDARAM ESTE CONTINENTE,  
QUARENTA E DOIS POVOS DIFERENTES  
FORMAM UMA BABEL BRASILEIRA.

PEDRO DARCI DE OLIVEIRA



**RIO GRANDE DO SUL  
BRASIL**





MUNICÍPIO  
DE IJUÍ

POPULAÇÃO  
83.764 (2020)



MAPA

## INSPIRANDO ARTE COM IDENTIDADE

O PROJETO ARTESANATO ÉTNICO EM IJUÍ: TERRA DAS CULTURAS DIVERSIFICADAS OBJETIVA FORTALECER A HERANÇA HERDADA, TRAZENDO AO PÚBLICO A RIQUEZA DE UM ARTESANATO COM A MARCA DE UMA VIAGEM PELO MUNDO E UMA DIVERSIDADE DE APETITOSOS PRATOS PREPARADOS COM ESMERO E TRADIÇÃO.



ARTESANATO  
**SABERES**  
E  
**SABORES**  
ÉTNICOS DE IJUÍ



CULINÁRIA  
**SABERES**  
E  
**SABORES**  
ÉTNICOS DE IJUÍ





# ETNIA AFRO

A FUNDAÇÃO DO GRUPO CULTURAL HERDEIROS DE ZUMBI – CASA AFRO, FOI EM 20 DE NOVEMBRO DE 1987, ONDE INICIOU-SE AS OBRAS DE CONSTRUÇÃO DO PRIMEIRO MÓDULO DA FUTURA SEDE, SEGUINDO MODELO TÍPICO DA ÁFRICA, DA REGIÃO DE DACAR, NO SENEGAL.

ÁFRICA, O BERÇO DA HUMANIDADE. ONDE TUDO COMEÇOU, LUGAR SAGRADO QUE SE ENCONTRA OS PRIMEIROS REGISTROS DO INÍCIO DA CIVILIZAÇÃO MUNDIAL, PORTANTO ESTÁ NO DNA DE TODOS O SANGUE DA MÃE ÁFRICA, E, NADA PODE MUDAR ISSO. POR ESSE MOTIVO, NOSSA ETNIA ESCOLHE TODA A FORMA DE VIDA AFRICANA, NOS REFERIMOS DESDE ROUPAS, ACESSÓRIOS PARA CABELO E CORPO, BIJUTERIAS, JOIAS, ADEREÇOS, PINTURA EM TECIDOS E TELA, TRABALHO EM BARRO E MADEIRA, A CULINÁRIA, A DANÇA, O MODO DE FALAR, AGIR E SER AFRICANO!

ESCRITO POR JAQUELINE MARIA DOS SANTOS  
HISTORIADORA E SECRETÁRIA DA CASA AFRO



# ARTESANATO

## JOIAS DAS “MULHERES GIRAFA”

Destacamos as joias das “mulheres girafa” que hoje fizemos na casa Afro, uma releitura inspirada nessa força e resistência feminina. Ainda hoje, mulheres tem o costume e o hábito de usar vários tipos de anéis e colares ao redor do pescoço. Existem vários significados para essas joias, podemos citar as mulheres da tribo Ndebele - Lesefi África, onde usavam as argolas pesadas no pescoço para olharem somente para seu marido. Ou ainda ser sinônimo de beleza, pois as argolas deixam o pescoço maior na sua altura, sendo assim em algumas tribos ser sinônimo de beleza feminina inigualável.

## PINTURAS E RECORTES

Pinturas em tela, ou recortes de imagens de homens, mulheres ou crianças africanas tribais milenares, fazendo releitura em figuras rupestres com estudos das cavernas africanas da era Neolítica pós idade da pedra. Os materiais são revistas, aviamentos, búzios, conchas e tintas de tecido e aquarela, pincéis variados e materiais reciclados e cola quente.





Jóias das "Mulheres Girafa"



Pinturas e Recortes



Bijouterias

## BIJOUTERIAS

Bijouterias com materiais reciclados, retalhos de panos Nigerianos (tecidos da África, para o grupo de dança da casa Afro, "charme da liberdade"), aviamentos, cola para artesanato, búzios, conchas, botões... São peças coloridas e únicas. Fazendo uma releitura, das jóias africanas usadas pelas milenares "mulheres girafa".



# CULINÁRIA

## XINXIM DE FRANGO

**MODO DE PREPARO:** Corte o frango pelas juntas, tempere a carne com o alho amassado, o suco do limão, o sal e a pimenta-do-reino e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Em uma panela grande, esquite o azeite de dendê e refogue os pedaços de frango por cerca de 25 minutos, mexendo de vez em quando. No liquidificador, coloque a cebola, o coentro, o amendoim, a castanha de caju e o gengibre e bata até obter uma mistura homogênea. Em seguida, acrescente a mistura do liquidificador à panela junto com os camarões e deixe cozinhar em fogo médio até que o frango fique macio. Adicione o leite de coco e deixe ferver mais um pouco. Caso o caldo esteja secando, adicione um pouco de água à panela.

## MOQUECA DE PEIXE

**MODO DE PREPARO:** Tempere o peixe com sal, alho e o vinho e deixe descansar por uma hora. Faça um molho com o tomate, cebola, alho e pimentão e a pimenta vermelha (se preferir) até ficar consistente. Passe o peixe na farinha de trigo e coloque no molho, acrescente o azeite de dendê, o leite de coco e deixe ferver por 20 minutos.







Xinxim de Frango

### INGREDIENTES

2kg de frango  
250g de camarão seco,  
descascado e moído (opcional)  
2 cebolas picadas  
4 dentes de alho amassados  
1 xícara (chá) de leite de coco  
2 colheres (sopa) de suco de  
limão  
1 colher (sopa) de gengibre ralado  
1/2 xícara (chá) de castanha de  
caju moída  
1/2 xícara (chá) de amendoim  
torrado e moído  
1/2 xícara (chá) de azeite de  
dendê  
1/2 maço de coentro picado  
1 colher (chá) de pimenta-do-  
reino moída  
Sal a gosto

### INGREDIENTES

2kg de peixe ("jundiá" típico do Rio Ijuí)  
2 cebolas médias picadas  
1 pimentão vermelho e 1 pimentão verde  
4 tomates maduros cortados em rodela  
3 colheres (sopa) de azeite de dendê  
2 colheres (sopa) de coentro  
1 vidro de leite de coco  
2 xícaras de vinho branco  
Caldo de 4 limões  
5 dentes de alho amassados  
1 xícara de cheiro verde  
3 xícaras de farinha de trigo



Moqueca de Peixe





# ETNIA ALEMÃ

JÁ FAZ TANTOS ANOS... LONGE, LONGE IST'S HER...

NUMA FESTIVIDADE HOMENAGEARAM OS IMIGRANTES DIVERSOS AQUI EM IJUÍ. E NESTAS DIFERENTES RAÇAS FORAM ENTRE OUTRAS NOMEADOS OS ALEMÃES...  
IMIGRANTES E DESCENTENTES...QUE GENIAL!!!

ESTA HOMENAGEM CALOU FUNDO, E NOS ACORDOU EM NÓS A IDEIA: PORQUE NÃO VAMOS REUNIRMOS E FUNDAR UMA SEDE PROMOVEDO NOSSA LÍNGUA, EDUCAÇÃO, COSTUMES, ETC, PARA DEIXAR AOS HERDEIROS ESTA TRADIÇÃO...

COM QUE ENTUSIASMO ABRAÇOU-SE ESTA IDEIA: NOSSA CASA; DIRETORIA E COMPONENTES. E COMO FORMIGAS PEDIU-SE AJUDA EM TODAS AS ÁREAS: TERRENO, PLANTA DA CASA PELOS ARQUITETOS, DOAÇÃO DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO, MÃO DE OBRA E SURTIU UMA CASA TÍPICA. MAS MAL ERGUIDA A CONSTRUÇÃO BRUTA, SEM JANELAS, SEM CONCRETO, EMPRESTANDO MESAS E BANCOS DE COLÉGIO, LOUÇA DA COMUNIDADE EVANGÉLICA, FOGÕES DE LOJAS USADAS, AS MÃES E AVÓS COZINHARAM, OS HOMENS ASSARAM A CARNE. AS TELHAS VIERAM DE SANTA CATARINA...

NA PRIMEIRA JANTA SUPERLOTOU A CASA E QUANTAS PESSOAS NÃO SABIAM CANTOS FOLCLÓRICOS ALEMÃES E CANTAVAM NA CASA ALEGREMENTE.

ESCRITO POR DONA GERTA REIMANN DE MORAES



# ARTESANATO

## NUSSKNACKER (QUEBRA-NOZES)

O quebra-nozes é um bonequinho de madeira geralmente no formato de um soldadinho, rei ou cavaleiro. Através de uma alavanca nas costas, a boca do bonequinho é aberta, onde seria colocada a noz para quebrar. Mas hoje em dia, estes bonequinhos servem basicamente de figura decorativa, especialmente na época do natal.

Assim como a pirâmide natalina, o quebra-nozes pode ser encontrado em tamanhos variados e também enfeita mercados de natal, além dos ambientes fechados.

## BAUERNMALEREI – A AUTÊNTICA PINTURA ALEMÃ

Inventada na Alemanha pelos agricultores que pretendiam dar cor e vida aos seus móveis velhos, a técnica de pintura imitava o mobiliário dos Senhores Feudais. Nos dias de hoje, ela é bastante difundida em todo o mundo graças à sua aura campestre e romântica.

Famosa por retratar elementos da natureza e arabescos barrocos, esse estilo de pintura retrata principalmente flores, como rosas, tulipas, miosótis, margaridas, entre outras plantas europeias.





Nussknacker (Quebra-Nozes)



Bauernmalerei



Cucos

## OS CUCOS

Os cucos alemães originais, vêm da Floresta Negra, região a sudoeste da Alemanha. De todos os cucos feitos pelo mundo a fora o alemão é único no seu design e nos sons quase mágicos que produzem. A Floresta Negra é considerada uma das mais importantes no setor de fabricação de relógios desse tipo em todo o mundo.



# CULINÁRIA

## WAFFELN

**MODO DE PREPARO:** Bater o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Adicionar o sal, as gemas, o açúcar de baunilha, amido, farinha de trigo e o fermento aos poucos. Por último, misturar o leite até obter uma massa não muito líquida e adicionar as claras batidas em neve. Com uma concha colocar um pouco da massa num ferro típico e assar os waffers até que fiquem levemente dourados.

## SALZSTANGEN (PALITO SALGADO)

**MODO DE PREPARO:** A farinha de trigo misturada ao "Backin" deve ser peneirada sobre uma tábua de assar ou sobre a superfície de uma mesa, formando uma coroa. Ao centro, adiciona-se o sal e o leite e mistura-se tudo a partir do centro, juntamente com a farinha, até obter uma massa mole. A esta massa adiciona-se pedaços da manteiga ou margarina resfriada, cobre a massa com o restante da farinha e amassa-a rapidamente com a palma da mão, até obter uma bola firme. O principal para esta massa, que ela seja muito bem sovada, para que seja mais fácil para abrir. Abre-se a massa com cerca de 1 cm de espessura e corta-se tiras com a largura e o comprimento de um dedo, pincela-se os palitos com a gema e polvilha-os com sal e cominho. Os palitos salgados devem ser assados em forno médio, por cerca de 15 minutos, até que fiquem levemente dourados. Com essa massa obtém-se cerca de 35 palitos.





Waffeln

### INGREDIENTES

150g de açúcar  
250g de manteiga  
1 pitada de sal  
3 ovos (separar gema e clara)  
20g de açúcar de baunilha  
100g de amido de milho (Maizena)  
150g de farinha de trigo  
Uma pitada de fermento químico  
4 colheres de sopa de leite

### INGREDIENTES

280 g de farinha de trigo  
1 colher de chá rasa =  
3g de "Bakin" do Dr. Oetker  
(fermento em pó)  
1 pitada de sal  
7 colheres de sopa de leite  
100 g de manteiga ou margarina  
Para pincelar: 1 gema  
Para polvilhar: um pouco de sal e  
um pouco de cominho

Salzstangen









# ETNIA ÁRABE

POR ESTÍMULO DA FENADI, FESTA NACIONAL DAS CULTURAS DIVERSIFICADAS, FAMÍLIAS DE IMIGRANTES ÁRABES – LIBANESES, PALESTINOS E SÍRIOS LANÇARAM NO AR SUAS ASPIRAÇÕES E SEUS DESEJOS DE VEREM ORGANIZADOS EM UM SÓ, SUAS MÚSICAS, COSTUMES, A GASTRONOMIA E A CULTURA DE SEUS PAÍSES DE ORIGEM. COM ISTO, CRESCOU O ENTUSIASMO DESTES POVOS, QUE NO DIA 20 DE JUNHO DE 1989 FUNDARAM O CENTRO CULTURAL ÁRABE, TENDO COMO PRINCIPAIS FINALIDADES: CULTIVAR, PROPAGAR E PRESERVAR A HISTÓRIA ÁRABE, BEM COMO INCENTIVAR O INTERCÂMBIO ÁRABE COM TODAS AS ETNIAS; PROMOVER CURSOS E ATIVIDADES CÍVICAS QUE POSSAM CULTIVAR AS TRADIÇÕES ÁRABES LEGADAS PELOS ANTEPASSADOS DE SEUS ASSOCIADOS.

A ETNIA ÁRABE DE IJUÍ ESTÁ REPRESENTADA POR SUA GRANDE MAIORIA PELOS PAÍSES DO LÍBANO E DA PALESTINA.



# ARTESANATO

## CARTEIRAS, BOLSAS E ENFEITES DE PAREDES

São objetos que trazem à tona a cultura palestina onde ocorre um reconhecimento da mesma através dos bordados árabes típicos daquela região em produtos como carteiras, bolsas e enfeites de paredes. A arte do bordado palestino é considerada um importante folclore tradicional herdado por gerações e um símbolo na sua identidade cultural, ou seja, uma arte que ainda está fortemente presente entre eles.

## NARGUILÉ

O narguilé, arguile, shisha e hookah, é nada mais que um tipo de cachimbo bem grande de água, a sua origem é controversa e bem antiga. Rapidamente os arguiles, e o ato de fumá-los em coletivo, se transformou em um dos passatempos favoritos da população árabe, se tornando um hábito comum nas rodas de conversa sobre política, religião e acontecimentos diários. O arguile se popularizou entre os jovens e idosos, homens e mulheres, e se tornou um símbolo de hospitalidade, serenidade e harmonia. Em reuniões sociais, o arguile é colocado no centro do grupo, e a mangueira é passada adiante enquanto trocam-se palavras, e compartilham-se ideias, de um modo solto e descontraído.





Carteiras e Bolsas



Caixinha para Acessórios



Narguilé

## CAIXINHA PARA ACESSÓRIOS EM GERAL

Caixa retangular de mosaico em madeira, com marchetaria artesanal e incrustações de madre-pérola. Com forro aveludado e com revestimento envernizado, este é um modelo multiuso. Podendo ser usado desde como um porta-joias, caixa para chás, porta livros Sagrados, porta relógio, baralhos entre outros.



# CULINÁRIA

## HOMUS

**MODO DE PREPARO:** Coloque o grão-de-bico numa tigela e cubra com água. Deixe de molho por no mínimo 4 horas. Escorra a água do molho e transfira os grãos para uma panela grande. Cubra os grãos com 1 litro de água. Leve a panela ao fogo alto e deixe cozinhar por aproximadamente 50 minutos ou até ficar macio, mas tome cuidado para não deixar desmanchar. Quando o grão-de-bico estiver cozido, retire do fogo. Escorra a água, mas não toda. Uma parte dela será usada para bater os grãos. Retire as cascas dos grãos com as mãos e despreze-as. No processador de alimentos, bata o grão-de-bico descascado, o alho, o suco de limão e o tahine. Tempere com sal a gosto. Adicione a água do cozimento aos poucos e bata até obter uma pasta homogênea. O ponto deve ser o de um patê grosso. Retire o homus do processador, coloque num prato. Se quiser, acrescente azeite de oliva sobre a pasta ou decore com páprica doce. Sirva com pão sírio.

## LABAN (COALHADA SECA)

**MODO DE PREPARO:** Ponha o leite para ferver e quando este já estiver fervido, deixe-o esfriar por alguns minutos até que ele fique morno (temperatura em torno de 70°C). Coloque-o em uma tigela de vidro onde não se esfrie rápido. Acrescente ao leite o iogurte natural, em temperatura ambiente, ou o Raubi (isca da coalhada). Dica: Para o Raubi ficar mais pastoso e se dissolver melhor, em um pires acrescente um pouco de leite morno e misture-o muito bem. Cubra a tigela com uma tampa e a envolva com um cobertor ou uma toalha felpuda que facilite o abafamento. Deixe a preparação em temperatura ambiente por seis horas. Após esse período, coloque a coalhada fresca na geladeira por cerca de duas horas para ficar um pouco mais firme. Após isso, retire-o e acrescente uma colher de sopa rasa de sal, misture bem e despeje toda a coalhada em um saco de pano fino de algodão. Deixe escorrer em um escurridor todo o soro da coalhada por algumas horas ou até que pare de sair soro. A coalhada ficará seca e poderá ser degustada com azeite de oliva e pão sírio de acompanhamento.





Homus

### INGREDIENTES

300 g de grão-de-bico

Caldo de 1 limão

100 g de tahine (pasta de gergelim)

Azeite de oliva a gosto

Sal a gosto

Páprica doce

1 dente de alho descascado (opcional)

### INGREDIENTES

2 litro de leite

1 copo de iogurte natural ou 2 colheres (sopa) de Raubi (coalho)

1 saco de pano fino de algodão para escorrer o soro da coalhada fresca

1 colher de sopa rasa de sal



Laban





# ETNIA AUSTRIACA

SEGUNDO REGISTROS, A IMIGRAÇÃO AUSTRIACA EM IJUÍ COMEÇOU NO ANO DE 1891, COM A VINDA DOS IRMÃOS ERNESTO E AUGUSTO SCHMORANTZ. NO ANO SEGUINTE, OUTRAS FAMÍLIAS CHEGARAM NA REGIÃO, FORMANDO UM GRUPO DE 172 PESSOAS NA ENTÃO COLÔNIA IJUHY. OS IMIGRANTES QUE VIERAM PARA CÁ SE INSTALARAM PRÓXIMO DA LINHA 5 E LINHA 8 LESTE E NÃO TINHAM CONHECIMENTO SOBRE A AGRICULTURA, POIS TRABALHAVAM, ANTERIORMENTE, EM UMA METALÚRGICA. MESMO ASSIM, CONSEQUIRAM SE ADAPTAR AS NOVAS CONDIÇÕES DE TRABALHO.

DEPOIS DE CINCO ANOS INSTALADOS, OS IMIGRANTES CRIARAM A 1ª ESCOLA PARTICULAR, A SOCIEDADE ESCOLAR AUSTRO-HÚNGARA, E TAMBÉM A SOCIEDADE ESPORTIVA E RECREATIVA 12 DE OUTUBRO NO “RINCÃO DOS AUSTRIACOS”, ATUAL LINHA 6 LESTE. OS AUSTRIACOS SÃO CONHECIDOS COMO UM POVO ALEGRE E CULTO, QUE GOSTAM DO BOM VIVER. AMAM A MÚSICA, A CULTURA, A DANÇA, AS ARTES, OS ESPORTES E SÃO MUITO DEDICADOS AO TRABALHO, SENDO A PERSISTÊNCIA E A TENACIDADE ALGUMAS DE SUAS QUALIDADES MAIS MARCANTES.



# ARTESANATO

## FLOR DE EDELWEISS

É uma flor típica e um dos principais símbolos da Áustria, a flor que lembra a lenda da Dama branca e o príncipe dourado. Muito usada nas técnicas de artesanato (broches, brincos, imãs de geladeira, pinturas) além de homenageada e citada na literatura e música.

## GLOBOS DE NEVE

A produção desses enfeites é uma tradição familiar do século XIX. Essa peça teve origem em Viena, na Áustria e até hoje é a principal fonte de renda da família de Erwin Perzy, neto do criador do globo de neve. A empresa que começou em 1900, produz mais de 200 mil globos todos os anos e contabiliza mais de 350 temas, incluindo figuras natalinas, atrações como a Torre Eiffel ou pratos típicos da Áustria.







Flor Edelweiss



Fensterbildern



Globo de Neve

## FENSTERBILDERN

Figuras de madeira vazada e recortada, as Fensterbildern (imagem da janela), são tradicionalmente empregadas na ornamentação de janelas.



# CULINÁRIA

## SACHERTORTE

**MODO DE PREPARO:** Em um recipiente, coloque a manteiga, a baunilha e o açúcar de confeiteiro e misture. Adicione, uma de cada vez, as gemas peneiradas e misture. Em banho-maria, derreta o chocolate e acrescente à mistura. Bata as claras em neves com o açúcar. Quando estiverem bem firmes, coloque-as na massa. Aos poucos, vá colocando a farinha de trigo peneirada na massa e misture delicadamente. Forre uma forma de fundo removível com papel-manteiga. Unte as bordas da forma com manteiga e polvilhe com farinha. Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180°C durante 1 hora. Deixe esfriar, tire o papel-manteiga e desenforme. Corte a torta ao meio, formando dois discos. Passe a geleia (não pode estar gelada) nos dois discos e junte-os. Passe a geleia ao redor da torta também. Para a cobertura, aqueça 150 g de creme de leite (nata) com 80g de açúcar fino e 180g de chocolate meio amargo picado. Mexa enquanto estiver derretendo até ferver. Retire do fogo e cubra logo a torta com o auxílio de uma faca até alisar. Com a sobra quase fria, ponha em um saco com bico de confeitar e escreva a palavra SACHER sobre a torta.

## MANDELHÖRRNCHEM – FERRADURINHAS DE AMÊNDOAS

**MODO DE PREPARO:** Amassar tudo muito bem. Abrir com as mãos e fazer meias luas. Assá-las e ao tirar do forno, passar no açúcar refinado





Mandelhörnchen

### INGREDIENTES

150 g de açúcar

300 g de manteiga

500 g de farinha

150 g de amêndoas moídas (pode ser usado nozes)

### INGREDIENTES

140g de manteiga

110g de açúcar

140g de farinha de trigo

110g de açúcar de confeiteiro

1 colher (chá) de essência de baunilha

6 gemas

6 claras

140g de chocolate amargo ou meio amargo

200g de geleia de damasco ou pêssego



Sachertorte





# ETNIA ESPANHOLA

FUNDADA EM 16 DE JANEIRO DE 1993, COMO FORMA DE MANTER VIVA A CULTURA E A TRADIÇÃO ESPANHOLA, A ETNIA BUSCA REVIVER E CULTIVAR AS TRADIÇÕES LEGADAS PELOS ANTEPASSADOS ENRAIZADOS AO LONGO DOS ANOS EM IJUÍ E NO RIO GRANDE DO SUL.

NA GASTRONOMIA A ETNIA SE DESTACA APRESENTANDO A FAMOSA PAELLA VALENCIANA E A PAELLA MONTANHESA, A MIGA, PUCHERO, GARBANSO, TAPAS E SANGRIA. REPRESENTANDO O CENTRO CULTURAL O GRUPO “HIJOS DEL SOL”, “LAS HERMOSAS” E “LOS ANGELES”.



# ARTESANATO

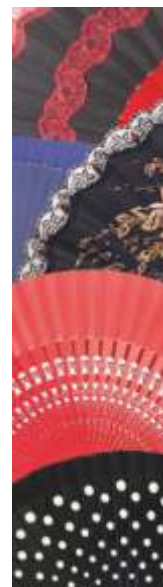
## CERÂMICA DA ANDALUZIA

É muito variada e rica e na sua elaboração, são ainda utilizadas técnicas Árabes.

## LEQUES

É um objeto que usam as mulheres espanholas e que ostenta o valor de um distintivo social. Outra descrição do leque da mulher espanhola é oferecida por George Dennis, que o descreve como uma ferramenta de sedução, afirmando não ser surpreendente que o leque seja um distintivo de tanta preferência, vez que somente uma espanhola sabe como manejá-lo.

(Fonte: Emmeline Stuart Wortley, GEORGES DENIS)





Cerâmica da Andalusia



Leques



Castanholas

## CASTANHOLAS

As castanholas (do espanhol castañuelas) ou castanhetas são um instrumento de percussão que há três milénios já era conhecido pelos fenícios, os quais vulgarizaram o instrumento nas áreas do Mediterrâneo através do comércio marítimo. Na Andaluzia, em Espanha, tornou-se um instrumento nacional. O seu nome deriva do seu formato, que lembra uma castanha. É constituído por dois pedaços de madeira de castanheiro em forma de prato fundo, perfurado e ornamentado com uma fita que se coloca em redor do polegar.



# CULINÁRIA

## ENSAIMADA DE MALLORCA

**MODO DE PREPARO:** Faça o método básico para massa com os ingredientes até obter uma massa lisa, sedosa e elástica. Faça bolas de 100g ou 150g cada. Unte com óleo e tampe com papel-filme. Deixe repousar por no mínimo 30 minutos, até que a massa tenha elasticidade suficiente para não se romper quando estirada. Estire cada bolinha em forma de triângulo, sobre uma bancada enfarinhada, e unte com banha de porco. Enrole em forma de cone, depois faça um espiral: aperte levemente a ponta do cone com o dedo sobre a forma untada com manteiga e enrole a massa formando um espiral. Deixe fermentar até que dobre de volume. Asse a 170°C durante 10 minutos. **FINALIZAÇÃO:** Corte as ensaimadas ao meio e com ajuda de um saco de confeitiro, recheie-as. Polvilhe com açúcar impalpável.

## TORTILLA ESPANHOLA

**MODO DE PREPARO:** Descasque as batatas e corte em rodela bem finas. Coloque numa panela, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando começar a ferver, conte 3 minutos e desligue. Escorra as batatas e passe por água corrente para cessar o cozimento. Reserve. Descasque e corte as cebolas em rodela bem finas. Numa tigela, quebre os ovos, junte o creme de leite e misture bem. Numa frigideira antiaderente média, leve o azeite para esquentar. Quando estiver bem quente, refogue a cebola por 5 minutos. Junte as batatas e refogue por mais 3 minutos. Tempere muito bem com sal e pimenta-do-reino. Regue a mistura de ovos com creme na frigideira. Abaixar bem o fogo e tampe a frigideira. Deixe cozinhar por uns 4 minutos. Destampe e passe uma espátula na lateral da frigideira para desgrudar a tortilla. Levante a ponta da tortilla delicadamente para o ovo que ainda não está cozido escorra para baixo. Quando não tiver mais líquido em cima da tortilla, passe novamente a espátula nas bordas. Vire a tortilha de uma vez e deixe dourar por mais 4 minutos.







Ensamada de Mallorca

### INGREDIENTES MASSA

500g farinha de trigo  
75g açúcar refinado  
12g sal refinado  
2 ovos  
30g fermento biológico fresco  
170 ml água  
30g banha de porco refinada  
Raspa de laranja

### PARA UNTAR

125g banha de porco refinada  
120g açúcar impalpável  
Raspas de 2 laranjas  
125g anteiga sem sal

### RECHEIO

Creme de confeitiro ou  
doce de leite

### INGREDIENTES

4 batatas grandes  
2 cebolas médias  
5 ovos  
3 colheres (sopa) de creme de  
leite fresco  
3 colheres (sopa) de azeite  
sal e pimenta-do-reino a gosto



Tortilla Espanhola





# CULTURA GAÚCHA

ONDE O VERDE REPRESENTA A MATA DOS PAMPAS, O VERMELHO REPRESENTA O IDEAL REVOLUCIONÁRIO E A CORAGEM DO POVO E A COR AMARELA REPRESENTA NOSSA RIQUEZA DENTRO DO TERRITÓRIO GAÚCHO.

O GAÚCHO MANIFESTA SUA CULTURA ATRAVÉS DA MÚSICA, DANÇAS, LITERATURAS ENTRE ELAS A POESIA. ENTRE NOSSOS HÁBITOS E COSTUMES, O CHIMARRÃO, CULINÁRIA CARACTERÍSTICA A VESTIMENTA TÍPICA E O AMOR MANIFESTADO COM A INTENSIDADE EM QUE CANTAMOS NOSSO HINO. POVO HOSPITALEIRO RECEBE BEM A TODOS E SE ADAPTA A QUAISQUER OUTRAS CULTURAS. RESPEITA E SE ENGRANDECE COM AS CONTRIBUIÇÕES RECEBIDAS DE OUTROS POVOS, DENTRE ELAS O ARTESANATO, PROCURANDO PRESERVAR E DIFUNDIR SE PARA AS GERAÇÕES FUTURAS. O RIO GRANDE DO SUL TEM UMA GRANDE DIVERSIDADE DE ARTESANATO DEVIDO À MESCLA DE GRUPOS ÉTNICOS QUE VIVERAM E VIVEM NA REGIÃO E QUE ATRAVESSARAM CONTINENTES EM BUSCA DE UM FUTURO MELHOR. A RELAÇÃO DOS IMIGRANTES COM OS POVOS NATIVOS QUE HABITAM O PLANETA PROPORCIONOU A RICA CULTURA RIO-GRANDENSE.

A POSSIBILIDADE DE CULTIVAR A TERRA E EXPLORAR A MATÉRIA-PRIMA LOCAL EXTRAÍDA DA NATUREZA DEU MAIS FORÇA AO TRABALHO ARTESANAL. DO PASSADO PARA O PRESENTE HOVE GRANDES TRANSFORMAÇÕES. O QUE SE DEVE ESPERAR PARA O FUTURO É TALVEZ O RECONHECIMENTO DESSE TRABALHO ARTESANAL COMO BASE DA CULTURA GAÚCHA.



# ARTESANATO

## GUASQUEARIA

A guasqueria é um patrimônio imaterial. Transformar o couro - essência do pampa, em aperos e apetrechos, é uma arte. O laço remonta às nossas origens indígenas, porque eles é que primeiro o usaram como instrumento de trabalho. Mas é também parte da história, como patrimônio da cultura e da tradição gaúcha.

## LÃ OVINOCULTURA

A ovinocultura é uma atividade tradicional nessa região. A criação de ovelhas propicia alto rendimento em pequenas áreas, uma alternativa ao pecuarista familiar e à permanência das famílias no campo. O rendimento da criação decorre da comercialização do borrego, da ovelha para o abate e da lã destinada à confecção de peças de forma artesanal. A fibra animal, extraída através da tosquia ou esquila, é um importante elemento na construção do saber-fazer artesanal feminino. A lã é uma matéria-prima de fácil acesso para as mulheres em função da abundante criação de ovinos no local e em todo o território sulino. Os ovinos são animais com boa adaptação aos campos nativos, os quais possuem vegetação rasteira e de fácil pastejo para a espécie, que se adapta facilmente ao clima, à vegetação e ao relevo da metade sul do Estado.





Cuias e Bombas



Lã Ovinocultura



Quasquearia

## CUIAS E BOMBAS 53

Feita de porongo, recipiente usado para servir o chimarrão, bebida feita pela infusão da erva-mate é o hábito mais clássico dos gaúchos. Já as bombas são feitas em diversos tipos de metais, e frequentemente são artefatos cheios de significado, pois, quando recebidos como presente ou herança de família, adquirem valor afetivo e ativam memórias dos antepassados e de momentos especiais da vida dos usuários.



# CULINÁRIA

## SAGU COM CREME

**MODO DE PREPARO:** Coloque o sagu em uma panela de pressão com água e deixe cozinhar por 10 minutos. Espere a panela esfriar, retire o sagu e lave em água corrente até sair toda a liga. Coloque o açúcar na panela junto com o vinho e o sagu já lavado, deixe ferver uns minutos para encorpar. Para preparar o creme acrescente o leite, 1/2 xícara de açúcar, o amido, a gema e baunilha na panela. Misture bem e ligue o fogo, mexa até engrossar. Pode variar de acordo com o gosto, acrescentando mais ou menos açúcar. Pode servir o sagu colocando o creme de baunilha como acompanhamento.

## ARROZ CARRETEIRO

**MODO DE PREPARO:** Pique o charque em cubos pequenos e cozinhe em água até que fique bem salgado, porém suportável ao paladar. Se com a primeira fervura do charque ele ainda estiver muito salgado, troque a água e o ferva novamente. Após a fervura, escorra toda a água e frite o charque em azeite. **DICA:** utilize o mínimo possível de azeite, durante a fritura, a gordura presente no charque irá derreter. Pique as cebolas, tomates, pimentão, alho e o tempero verde e os acrescente quando a carne estiver dourada. Deixe tudo fritar bem, até começar a secar, adicione o arroz e frite mais um pouco. Adicione a água fervente, mexa bem, misturando de forma uniforme os ingredientes, pois não poderá mexer mais assim que o cozimento avançar. Espere retomar a fervura, abaixe o fogo e espere secar.





Sagu com Creme

### INGREDIENTES

- 2 xícaras de sagu
- 3 copos grandes de vinho tinto
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 litro de água
- 1/2 litro de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de amido de milho bem cheias
- 1 gema passada na peneira
- 1 colher de café de essência de baunilha

### INGREDIENTES

- 1,5 kg de charque
- 2 cebolas grandes
- 1 pimentão verde grande
- 6 dentes de alho
- 2 tomates médios
- 1 maço de tempero verde
- 5 xícaras grandes de arroz
- 10 xícaras e meia de água fervente
- Azeite a gosto



Arroz Carreiroiro





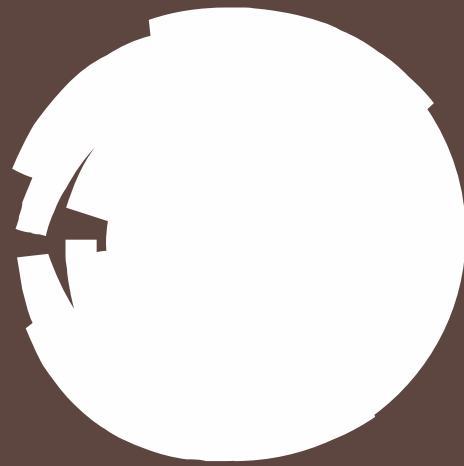
# КАИПГАТБ



EM TERMOS LINGUÍSTICOS E CULTURAIS OS KAINGANG PERTENCEM AO TRONCO MACRO-JÊ. JUNTAMENTE COM O POVO LAKLÃNÕ / XOKLENG, COMPÕEM OS JÊ-MERIDIONAIS. ESTA SOCIEDADE INDÍGENA REPRESENTA UMA DAS MAIS NUMEROSAS POPULAÇÕES AMERÍNDIAS NO ATUAL BRASIL, OS KAINGANG CONTEMPORÂNEOS COMPREENDEM-SE EM CONTINUIDADE HISTÓRICA E CULTURAL, COM UMA ANCESTRALIDADE SOCIAL E COSMOLÓGICA, ANTERIOR À SOCIEDADE NÃO-INDÍGENA BRASILEIRA, SOBRETUDO NO QUE DIZ RESPEITO À OCUPAÇÃO TERRITORIAL.

O TERRITÓRIO KAINGANG TRADICIONALMENTE ABRANGE AS BACIAS DOS RIOS TIETÊ, A NORTE, PARANAPANEMA, IGUAÇU, URUGUAI, JACUÍ E TRIBUTÁRIOS DO SISTEMA GUAÍBA-PATOS, AO SUL, PARANÁ, A OESTE E, A LESTE, LIMITA-SE PELO OCEANO ATLÂNTICO. EM TERMOS COSMOLÓGICOS E SOCIOLÓGICOS OS KAINGANG CARACTERIZAM-SE POR UM DUALISMO SIMBÓLICO E PRÁTICO QUE NORTEIA SEUS SISTEMAS DE SIGNIFICADOS A PARTIR DE METADES EXOGÂMICAS. TAIS METADES, DESCENDEM MITOLOGICAMENTE DOS IRMÃOS KAMË E KAJRU, FUNDADORES DO MUNDO KAINGANG.

SEGUNDO A COSMOLOGIA KAINGANG SERES VIVOS, OBJETOS, FENÔMENOS DA NATUREZA, ASTROS ENTRE OUTROS. SÃO CONCEBIDOS DE FORMA DUALISTA - A PARTIR DA ASCENDÊNCIA KAMË OU KAJRU. ESSA CONDIÇÃO SE TRADUZ A PARTIR DA CATEGORIA ETNOLÓGICA RÁ OU MARCA / METADE, EM UM EMARANHADO DE SENTIMENTOS E SENTIDOS, ESSA PERSPECTIVA SUBLINHA AS APREENSÕES E RELAÇÕES KAINGANG COM A NATUREZA E SOBRENATUREZA, ONDE TUDO E TODOS POSSUEM RÁ E TÓN - ESPÍRITO -. NOS MOMENTOS RITUAIS, E, OU SIMBÓLICOS A RÁ KAMÉ, EXPRESSA ATRAVÉS DE TRAÇOS E RISCOS, É REPRESENTADA PELO GRAFISMO RÁ TÉJ (MARCA COMPRIDA); JÁ A RÁ KAJRU, GRAFADA NA FORMA DE PONTOS, CÍRCULOS E MALHAS, É REPRESENTADA PELO GRAFISMO RÁ ROR (MARCA REDONDA E FECHADA), O SISTEMA DO ARTESANATO KAINGANG É TAMBÉM PARTE DESSA PERSPECTIVA.



KARU



KAMĚ

# ARTESANATO KAINGANG

A PRODUÇÃO DOS VÃFY - TRANÇADOS - E TUGVY - OUTROS OBJETOS DA ARTE INDÍGENA - INTEGRAM A TRAMA DE PROCESSOS CRIATIVOS DO SISTEMA DO ARTESANATO EM SUAS MULTIPLICIDADES DE SENTIDOS. PARA ALÉM DA SUPERFÍCIE DAS FORMAS ECONÔMICAS DO COMÉRCIO, É NECESSÁRIO RECONHECER O SISTEMA DO ARTESANATO COMO EXPRESSÃO DA ARTE INDÍGENA DE MODO GERAL, É O CAMINHO QUE A NARRATIVA KAINGANG E OUTRAS SOCIEDADES AMERÍNDIAS ELEGEM E PERSEGUEM PARA MANTER ATIVA A RELAÇÃO COM A FLORESTA, DOMÍNIO SIMBÓLICO QUE SUSTENTA SUA ALTERIDADE E COLOCA EM DIÁLOGO, CORPO, PENSAMENTO E TERRITÓRIO.

A ARTE INDÍGENA PODE SER COMPREENDIDA COMO UMA LINGUAGEM, CAPAZ DE COMUNICAR EXPERIÊNCIAS CULTURALMENTE DETERMINADAS E ENUNCIAR FORMAS ESPECÍFICAS DE ESTAR NO MUNDO. DEPENDENDO DA FORMA E DO GRAFISMO APLICADO NA ELABORAÇÃO DOS FÃFY E TUGVY, ESTE APRESENTARÁ UM SIGNIFICADO DENTRO DA COSMOLOGIA KAINGANG E REPRESENTARÁ UMA RÁ DENTRO DESSA ORGANIZAÇÃO SIMBÓLICA DOS MUNDOS SOCIAL, NATURAL E SOBRENATURAL DAS METADES KAMË E KAJRU.

ESTAS CONCEPÇÕES EXPRESSAM CONHECIMENTOS, TÉCNICAS, PRÁTICAS E RELAÇÕES ECOLÓGICAS, COSMOLÓGICAS, SOCIOPOLÍTICAS E ECONÔMICAS CENTRADAS NO MANEJO DE CERTAS ESPÉCIES VEGETAIS QUE VICEJAM NAS FLORESTAS DO SUL DO BRASIL E SE DESTACAM NO IMAGINÁRIO DESSA SOCIEDADE INDÍGENA. ESTE CONJUNTO DE RELAÇÕES, POR SUA VEZ, SE SUSTENTA NAS INTERFACES ENTRE AS REDES DE RECIPROCIDADE KAINGANG E OS ESPAÇOS INTER-SOCIETÁRIOS DOS CENTROS URBANOS.

The image features two wooden zoomorphic sculptures resting on a woven mat. The mat is made of light-colored, flat strips of material, possibly bamboo or reed, woven in a complex, interlocking pattern. The lighting is dramatic, coming from the upper left, casting long, dark shadows from the sculptures onto the mat. The sculpture on the left is a dark, rounded form with a pointed snout and a textured, almost scale-like surface. The sculpture on the right is more elongated and features a series of dark, crisscrossing lines on its body, suggesting a woven or lattice-like texture. The background is a solid, dark reddish-brown color.

PEÇAS ZOOMÓRFICAS  
ESCULPIDAS EM MADEIRA

# TERRA INDÍGENA GUARITA

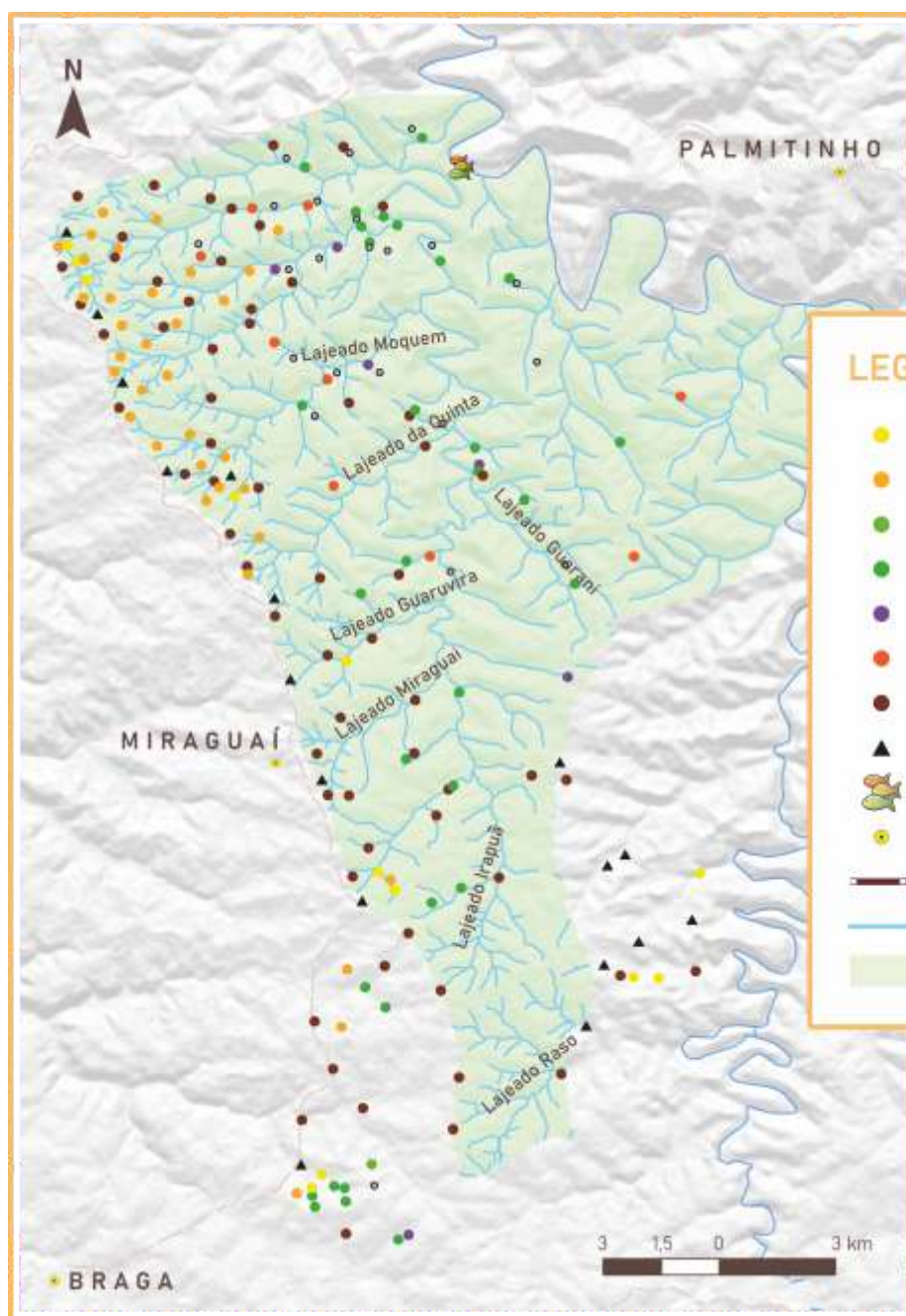
Na Terra Indígena Guarita, parcela territorial localizada na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul, em seus fragmentos florestais é possível verificar a partir de cartografia aplicada ao sistema do artesanato (Figura, 1), uma vigorosa relação com ñãn - mata - e seus componentes mobilizadas pelos circuitos do sistema do artesanato através da mobilidade. Historicamente, as incursões pelo território organizam mapas, desenham caminhos, elaboram “zoneamentos”, onde são reconhecidos plantas, animais, alteridades diversas, unidades de paisagens, que ganham classificações através da agência e intervenção própria Kaingang, evidenciando e produzindo sua territorialidade e pertencimento, atualizando sentidos.

No contexto da terra indígena Guarita, se destacam a relação com alguns elementos no território, entre estes estão:

VÃN VASA	Taquaruçu - Guadua
VÃN PĚ	Taquara mansa - Merostachys
KRĚ	Criciúma - Chusquea
MRUR KUXUN	Cipó marrom - Philodendron
KÓ MRŮR	Cipó Guaimbê - Philodendron
MRUR TÁNH	Cipó verde - Philodendron
GÓ OR	Argila
KA	Conjunto de espécies vegetais - são utilizadas sua biomassa e/ou sementes

62

Estes elementos estão dispersos no território e a partir dos fluxos do sistema do artesanato são conectados e materializados em: **VÃFY** - trançados em geral -, **KRE** - balaio -, **KĚJ** - cestos - e **TUGFY** - trançados aplicados a objetos, os mais variados -.



**FIGURA, 1**

Cartografia de elementos naturais que compõem o sistema do artesanato Kaingang na TI Guarita

**LEGENDA**

- Argila
- Palha de Milho
- Taquara e Cipó
- Taquara
- Cipó Guaimbê
- Cipó (São João e Marrom)
- Madeira
- ▲ Setores
- 🐟 Peixes
- Sede Municipal
- Rede Viária
- Curso d'água na TI
- Terra Indígena

“NÓS VAMOS JUNTOS PARA O MATO, A FAMÍLIA TODA, LÁ PESCAMOS, USAMOS OS REMÉDIOS DO MATO E PEGAMOS O MATERIAL PARA O ARTESANATO”



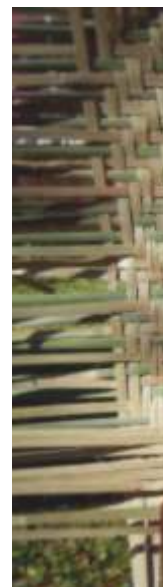
# ARTESANATO

Estas peças são produzidas dentro de um sistema dinâmico de relação com o território, onde as relações de produção não surgem separadas das relações sociais, políticas, religiosas e de parentesco. Ao contrário, essas esferas formam uma totalidade social multifuncional. As atividades de caça e coleta constituem o próprio exercício da reciprocidade e atualização de valores e princípios. Os Kaingang da TI Guarita conjugam padrões tecnológicos, sociais e simbólicos do “tempo antigo”. Podemos pensar o sistema do artesanato como expressão e elaboração de uma territorialidade Kaingang fundada e atualizada nos princípios de jykre.

Os conhecimentos ancestrais dos povos indígenas se consubstanciam em patrimônio cultural imaterial e são fundamentais para a manutenção da biodiversidade e sociodiversidade, são também formas de sustentabilidade para as comunidades e na relação com os centros urbanos colaboram para a diversidade sociocultural e interculturalidade, o artesanato expressa preceitos culturais é cultura materializada, patrimônio resguardado em nosso ordenamento jurídico.

Inúmeras peças morfológicas compõem o sistema do artesanato a partir de diferentes mrür - espécies de trepadeiras lenhosas ou herbáceas - entre estas estão: réplicas de carrocinhas, ninhos para pássaros, réplicas de casas para pássaros, luminárias, bolas e vasos para enfeites.

**“O ARTESANATO REPRESENTA NOSSA CULTURA, POR ISSO É IMPORTANTE DE FAZER JUNTO DE NOSSOS FILHOS PARA FORTALECER E CONTINUAR A CULTURA”** ARTESÃ KAINGANG - TI GUARITA







Gren – Peneira

Algumas das peças que são produzidas no contexto do sistema do artesanato da TI Guarita são, entre outros;

TUIA	Balaio de tampa
KRE KOMPÓ	Cesta de piquenique - Uma alça
KRE JÁN	Cesta de feira - Duas alças
GREN	Peneira
SĂMPE FY	Chapéu
KRE SĨ	Cesto pequeno - Para enfeite
KĔJ	Cesto para cargas leves
YER	Cesto para cargas pesadas



Kre sĩ - Cesto pequeno



Conjunto de fabricos de mrũr - cĩpó -

### CONTATO PARA AQUISIÇÃO DAS PEÇAS

CACIQUE CARLOS ALFAIATE (55) 99638.9027 COOPER FAMILIAR (55) 3551 000

<http://cooperfamiliar.com.br/>

# CULINÁRIA KAITIANGA

FUVA - ERVA MOURA - ; COZIDA E TEMPERADA COM GORDURA ANIMAL, SERVIDA NO ACOMPANHAMENTO DE FARINH TOTOR - FAROFA DE FARINHA DE MILHO - E OU COM ËMĨ - BOLO ASSADO NA CINZA -

ËMĨ - BOLO DE FARINHA DE MILHO OU DE TRIGO - ; ASSADO SOB A CINZA DE FOGO DE CHÃO E SERVIDO NO ACOMPANHAMENTO DE PRATOS DIVERSOS COMO FUÁ, KUMĨ, REGRÓ - FEIJÃO -, CARNES E MOLHOS VARIADOS.

REGRÓ - FEIJÃO - ; COZIDO E TEMPERADO COM GORDURA ANIMAL, SERVIDO NO ACOMPANHAMENTO DE DIVERSOS PRATOS COMO, CARNES VARIADAS, ËMĨ, FARINH TOTOR ENTRE OUTROS.

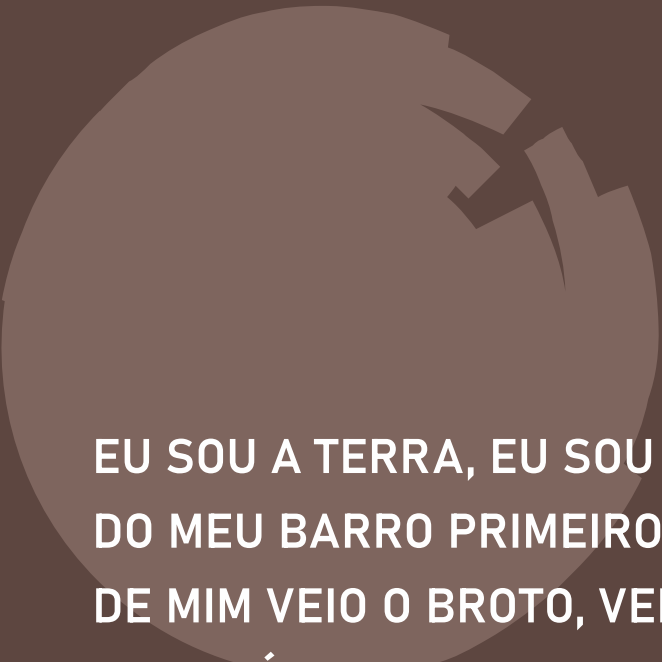
KUMĨ - FOLHA DE MANDIOCA BRAVA - ; APÓS UM RIGOROSO PROCESSO DE PREPARO PARA A RETIRADA DO “VENENO” APÓS PELO MENOS TRÊS FERVURAS É TEMPERADO EM GORDURA ANIMAL E SERVIDO COM FARINH TOTOR - FAROFA DE FARINHA DE MILHO - E OU COM ËMĨ - BOLO ASSADO NA CINZA -

PISÉ - FARINHA DE MILHO TORRADO - ; O MILHO É TORRADO E SOCADO NO PILÃO ATÉ FORMAR UMA FARINHA, ENTÃO COM A PENEIRA SEPARA-SE A CANJIQUINHA E A PARTE MAIS FINA É O PISÉ QUE É SERVIDO COMO ACOMPANHAMENTO DE CARNE E CALDOS VARIADOS, REGRÓ, FUÁ, KUMĨ ENTRE OUTROS.

ËMRO - BOLO AZEDO DE MILHO - O MILHO VERDE COLHIDO É ARMAZENADO DURANTE CERTO PERÍODO NO RIO, ENTÃO É RALADO OU SOCADO NO PILÃO FORMANDO UMA MASSA QUE É ENVOLVIDA EM FOLHA DE CAETÉ E ASSADA NA CINZA DO FOGO DE CHÃO, É SERVIDA COMO ACOMPANHAMENTO A EXEMPLO DO ËMĨ.

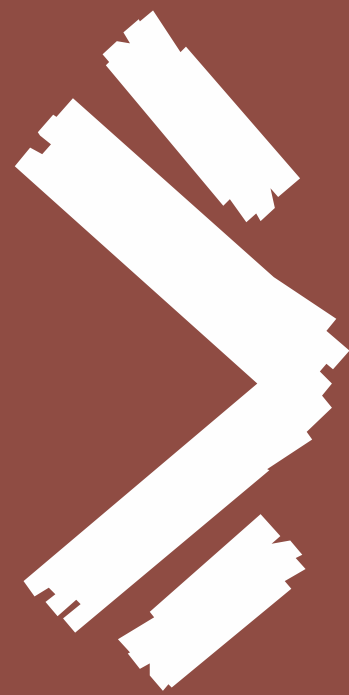


FUVA, ĚMĨ E FARINH TOTOR



EU SOU A TERRA, EU SOU A VIDA.  
DO MEU BARRO PRIMEIRO VEIO O HOMEM KAINGANG.  
DE MIM VEIO O BROTO, VEIO O AMOR.  
VEIO A ÁRVORE, VEIO A COR.  
VEM O FRUTO, VEM O SABOR.





TIG HÁ HAN MI

DESPEDIDA KAINGANG  
SIGA BEM / SIGA EM PAZ









# ETNIA HOLANDESA

FAZEMOS PARTE DA SOCIEDADE CULTURAL HOLANDESA DE IJUÍ. POPULARMENTE O PAÍS É CONHECIDO COMO HOLANDA, PORÉM O NOME VERDADEIRO É PAÍSES BAIXOS OU NEDERLAND, NA LÍNGUA MÃE. O PAÍS É FORMADO POR 12 PROVÍNCIAS (PEQUENOS PAÍSES, QUE PARA NÓS SE COMPARA AOS ESTADOS) QUE EM SUA MAIORIA FICAM ABAIXO DO NÍVEL MAR, POR ISSO O NOME PAÍSES BAIXOS. DESTAS, DUAS SE CHAMAM HOLANDA, A DO NORTE E A DO SUL. A POPULARIZAÇÃO DESSE NOME SE DEVE AO FATO DE QUE OS PRINCIPAIS PORTOS DO PAÍS FICAM NESTAS DUAS PROVÍNCIAS E ANTIGAMENTE AS PESSOAS TINHAM O COSTUME DE DIZER “ESTA CARGA VAI LÁ PARA HOLANDA”, SE REFERINDO AOS NAVIOS CARGUEIROS. A CULTURA É BASICAMENTE A MESMA, MAS CADA PROVÍNCIA TEM SUAS PARTICULARIDADES EM COSTUMES, COMIDAS E VESTIMENTAS.



# ARTESANATO

## KLOMPEN - TAMANCOS DE MADEIRA HOLANDÊS

O tamanco era utilizado para proteger-se do frio e de animais peçonhentos comuns nas lavouras. Ele é totalmente ao contrário do que se parece, sendo algo confortável e leve de se usar. Em algumas cidades do interior da Holanda ainda se usam esses tamancos para uso de trabalho, mas na maioria do país é usado e vendido como material de decoração. Eles são pintados de várias cores e possuem diversos desenhos. Os tamancos mais caros são pintados à mão.

## BONECAS DE PANO E PORCELANA

Antigamente as meninas brincavam com essas bonecas em todo o país. As mais pobres faziam suas bonecas de pano (caseiras) ou espiga de milho. As mais ricas tinham suas bonecas de pano (compradas, mais detalhadas e bem feitas) e algumas tinham suas cabeças, mãos e pés de porcelana. A Holanda foi o primeiro país a usar cabelo humano em suas bonecas, para lhes dar um ar mais realista. As roupas das bonecas variam conforme a região.





Klompem



Boneca de Porcelana



Windmolen

## WINDMOLEN - MOINHO DE VENTO

Existem cerca de 950 moinhos em todo o país, em dois tipos: os que são utilizados para fins industriais como, por exemplo, a moagem de trigo, e os moinhos que mantêm a terra seca (os moinhos de polder). Como todos sabem, a Holanda tem uma boa parte de seu território abaixo do nível do mar, então criaram-se os polderes: uma área de terra conquistada da água e transformada em planície. As terras de polder são geralmente muito férteis e são usadas para agricultura, horticultura, cultivo de flores e pecuária.



# CULINÁRIA

## BISCOITO HOLANDÊS - STROOPWAFEL

**MODO DE PREPARO:** Dissolva o fermento seco na água. Misture a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar, o ovo e por fim o fermento dissolvido. Misture tudo e deixe descansar entre meia e uma hora. Enrole a massa e depois corte em bolinhas. Coloque as bolinhas em uma grelha própria para fazer waffles com temperatura bem alta e feche a grelha. Deixe assar por uns 30 segundos. Abra a grelha para retirar a massa e corte-a ao meio em duas fatias fininhas, que deverão receber o recheio de caramelo. **RECHEIO:** Derreta o açúcar mascavo em uma panela, coloque a manteiga, a canela em pó e o melado e mexa bem até dar um ponto de calda mais encorpada. Espere esfriar e recheio o stroopwafel.

## PÃO HOLANDÊS MEDIEVAL

**MODO DE PREPARO:** Misture a farinha e o sal numa vasilha de vidro. Em um copo, acrescente a água e o fermento, mexendo bem. Depois coloque a água já misturada com o fermento na vasilha com a farinha e mexa, até criar consistência. A massa não pode ficar muito grudenta, se for necessário coloque mais farinha. Deixe descansar por 2 horas, coberto com um pano. Desgrude a massa da vasilha e deixe por mais 2 horas. Após esse período coloque a massa em uma mesa com farinha para que não grude e unte a vasilha com azeite. Depois coloque a massa novamente na vasilha e deixe descansar por mais 40 minutos. Para assar será utilizada uma panela que possa ir ao forno. Leve a panela ao forno por uns 45 minutos, sendo os últimos 10 minutos sem a tampa. Isso é feito para que a temperatura fique bem alta dentro dela, depois coloque a massa e leve ao forno novamente.





Stroopwafel

#### INGREDIENTES MASSA

250g de farinha de trigo

125g de manteiga derretida

75g de açúcar cristal

1 ovo grande

25g de fermento biológico em pó

1 colher (sopa) de água morna

#### INGREDIENTES RECHEIO

200g de melado de cana de cana

125g de açúcar mascavo

100g de manteiga derretida

1 colher (chá) de canela-da-china em pó

#### INGREDIENTES

1 colher de sopa de sal

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de água morna

10g de fermento seco



Pão Holandês Medieval





# ETNIA ITALIANA

O CENTRO CULTURAL REGIONAL ITALIANO – CCRI, CRIADO EM 12 DE AGOSTO DE 1987 REÚNE DESDE SUA FUNDAÇÃO IMIGRANTES ITALIANOS, SEUS DESCENTES E SIMPATIZANTES DE IJUÍ E DE MUNICÍPIOS VIZINHOS, ESTES, EM SUA MAIORIA, DESMEMBRADOS DA ANTIGA “COLÔNIA DE IJUHY”. RE-CONHECER A CULTURA DE SEUS ANTEPASSADOS, PRESERVÁ-LA E DIFUNDI-LA ESTÃO ENTRE OS OBJETIVOS QUE DETERMINAM AS AÇÕES DO CENTRO CULTURAL, QUE ESTIMULA A FORMAÇÃO DE GRUPOS DE CANTO, DANÇA E MÚSICA, ESTUDO DA LÍNGUA ITALIANA, PROMOVE A REALIZAÇÃO DE CURSOS E PALESTRAS SOBRE A HISTÓRIA DA ITÁLIA, A PESQUISA E REGISTRO DE HISTÓRIAS DE FAMÍLIAS TRADICIONAIS DO CCRI, ALÉM DA PESQUISA E PRÁTICAS DE ARTES, ARTESANATO, VESTIMENTA, CULINÁRIA E DE USOS E COSTUMES QUE ACOMPANHARAM OS IMIGRANTES E FORAM POR ELES PRESERVADOS, CONSTITUINDO NOSSA HERANÇA CULTURAL. SÃO MUITOS OS VALORES QUE ACOMPANHAM A TRAJETÓRIA DE VIDA DOS DESCENDENTES ITALIANOS, COMO A RELIGIOSIDADE, O APEGO E A CONVIVÊNCIA FAMILIAR, O TRABALHO, A AJUDA MÚTUA, OS ENCONTROS FESTIVOS, COMO O FILÓ E JANTARES COM MESA FARTA, MUITA MÚSICA, CANTORIA, DANÇA E CONVERSA, RESULTANDO EM MUITA ALEGRIA! PORÉM, EM TERMOS MATERIAIS, O DESTAQUE É PARA A CULINÁRIA ITALIANA, QUE REÚNE CENTENAS DE APRECIADORES EM JANTARES TÍPICOS, DURANTE EVENTOS.



# ARTESANATO

## A DRESSA DO TRIGO

O artesanato em palha de trigo foi trazido pelos imigrantes, sendo desenvolvido nesta região desde a chegada dos primeiros colonizadores. A arte de trabalhar com a palha de trigo é muito antiga. Segundo a história, na Idade Média o chão das casas era revestido por esteiras feitas com palha colocadas sobre terra batida. A Europa utilizava a palha do trigo nos chapéus, cultivado na Toscana, Itália. Cultivado pelos imigrantes italianos, o artesanato de palha de trigo é muito comum no Rio Grande do Sul. Mestres em produzir a dressa (trança de palha de trigo), os imigrantes confeccionavam chapéus, sportas (bolsas de palha) e cestas. Antigamente, as mulheres iam para a roça caminhando e fazendo metros de tranças. Também produziam entre muita descontração nos “Filós Italianos”, encontros que aconteciam depois da lida na roça. Depois de confeccionada, a dressa servia como um tipo de moeda para troca por comida e roupa nos mercados das cidades.

## PALHA DO MILHO

Assim como a tradição na palha de trigo, a palha do milho também é utilizada no artesanato e ainda são trançadas por mãos ágeis, que produzem chapéus, sacolas e adereços.







A Dressa do Trigo



Palha do Milho



Frivolit  (Occhi)

## FRIVOLIT  (OCCHI)

  comum em família a prática do croch , do tricô e do bordado com linhas e fitas, destacando-se o ponto rococó. Mesmo em pequena escala encontramos pessoas que dominam as tradicionais técnicas do frivolete e do crivo. O Frivolit    uma renda de agulha confeccionada a partir de nós usando uma lançadeira, chamada de naveta, ou agulha longa. Os Italianos o chamam de occhi.   um trabalho manual de beleza e rara e extrema delicadeza.



# CULINÁRIA

## CAPPELETTI

**MODO DE PREPARO DO RECHEIO:** Fritar levemente o peito de frango já picadinho, depois fazer o cozimento. Preparar o molho com óleo, cebola, alho e uma pitada de sal, colocar a carne de gado, o salame e o peito já frito e cozido, ir mexendo até concluir o cozimento. Acrescente o tempero verde, misture bem e aguarde esfriar. Com a pasta fria coloque uma noz-moscada ralada, o queijo e os ovos crus, misturando muito bem até formar uma pasta. OBS: Se precisar moa tudo para a pasta ficar homogênea. **RECHEIO:** Bater bem 4 ovos e ir colocando farinha de trigo até o ponto de poder sovar um pouco e espichar com o rolo, sem que esteja dura. Com a pasta de carne pronta espichar a massa até ficar bem fina. Cortar em quadradinhos de mais ou menos 4cm de lado. Faça pequenos bolinhos da pasta do recheio, coloque sobre os quadradinhos e dobre em triângulo sobre o recheio. Segurando entre os dedos indicador e médio, dobre as pontas uma sobre a outra, formando um chapeuzinho e firme um pouco as laterais para não se soltarem. Prepare um bom caldo de galinha, coloque os cappelletti para cozinhar e sirva a sopa, bem quente.

## CROSTOLI

**MODO DE PREPARO:** Bater o ovo e o açúcar até formar um creme esponjoso, acrescentar o sal, a aguardente e a farinha, aos poucos, até dar o ponto para espichar com o rolo, sem que a massa fique dura. Abrir a massa com o rolo deixando-a bem fininha. Cortar retângulos pequenos (mais ou menos 2cm por 6 cm), fazer um corte no centro, ao comprido (3cm) sem separar as partes, virar passando uma das pontas pelo corte. Fritar em azeite quente, escorrer em papel toalha e passar pela mistura de açúcar com canela.





Cappelletti

### INGREDIENTES RECHEIO

Alho, cebola e tempero verde a gosto

200g de carne moída

200g de peito de frango

100g de salame, podendo acrescentar 100g de moela de galinha

100g de queijo parmesão ralado

1 noz-moscada

2 ovos crus

Óleo para fritar

### INGREDIENTES MASSA

4 ovos

Farinha de trigo para dar o ponto

### INGREDIENTES

1 ovo

1 colher de açúcar refinado

2 colheres de aguardente

1 pitada de sal

Farinha de trigo para dar o ponto

Azeite para fritar

1/2 xícara de açúcar

1 colher de sopa de canela em pó



Crostoli



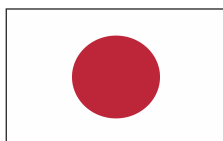


# ETNIA JAPONESA

EM MEADOS DOS ANOS 80 A COLÔNIA JAPONESA DE IJUI JÁ SONHAVA EM PARTICIPAR DO MOVIMENTO ÉTNICO QUE SURGIA JUNTAMENTE COM OUTRAS ETNIAS A FIM DE RESGATAR E DIFUNDIR SUAS RAÍZES. NESTA MESMA ÉPOCA MUITOS JAPONESES FORAM CONVIDADOS A RETORNAR AO JAPÃO PARA TRABALHAR DEVIDO A ESCASSEZ DE MÃO DE OBRA QUE SEU PAÍS ENFRENTAVA . ESTE SONHO ENTÃO FICOU ADORMECIDO, MAS A SEMENTE FICOU PLANTADA NOS CORAÇÕES DE SEUS DESCENDENTES.

30 ANOS MAIS TARDE NO DIA 22 DE OUTUBRO DE 2017 EM REUNIÃO COM AS AUTORIDADES DO MUNICÍPIO DE IJUI NO PARQUE DE EXPOSIÇÕES WANDERLEY BURMAN DURANTE A EXPOIJUI/FENADI, OS DESCENDENTES DEMONSTRARAM INTERESSE EM INTEGRAR A UNIÃO DA ETNIAS DE IJUI E RETOMAR O PROJETO DE SEUS PAIS.

NO DIA 05 DE NOVEMBRO DE 2018 NASCE OFICIALMENTE ENTÃO A ASSOCIAÇÃO REGIONAL DE CULTURA JAPONESA – SAKURA, COM O OBJETIVO DE RESGATAR A HISTÓRIA DA IMIGRAÇÃO JAPONESA EM IJUI E REGIÃO E TRANSMITIR OS PRINCIPAIS VALORES E TRADIÇÕES DO POVO JAPONÊS QUE TÃO BEM CARACTERIZAM A CULTURA ORIENTAL.



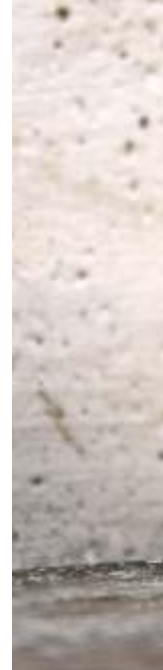
# ARTESANATO

## KOKESHI - A BONECA MAIS POPULAR DO JAPÃO

A famosa boneca kokeshi é uma das artes originárias do Japão mais querida no mundo inteiro. Contudo, grande parte dos fãs estrangeiros desconhece a grande variedade de kokeshi produzida no país, cada qual se distingue de acordo com a região em que é produzida. Tradicionalmente, a kokeshi é confeccionada artesanalmente em madeira, medindo de 5cm a 15cm e feitas de forma bem simples, mas isso não representa facilidade em sua confecção, que exige muita habilidade do artesão, comumente passada de pai para filho. O formato de praticamente todas as variedades dessa boneca não tem braços nem pernas, mas uma grande cabeça redonda com feições infantis e um corpo cilíndrico, decorado com pinturas. Madeiras das árvores de corniso e de cerejeira são usadas como matéria prima. A madeira é colocada dentro de um torno mecânico e talhada enquanto girada, esse processo é feito em duas partes, para a cabeça e o corpo. Depois de completamente montada, o cabelo, os olhos e o nariz são pintados no rosto e o quimono no corpo, muitas têm estampas florais, bastante coloridas.

## BEPPU TAKE-ZAIKU - OITA

Usando o bambu gigante localmente conhecido como odake, os produtos artesanais de bambu Beppu take-zaiku da província de Oita são criados com oito técnicas básicas de tecelagem. Duzentos padrões diferentes podem ser criados a partir destas técnicas básicas. Isto dá ao Beppu take-zaiku grande flexibilidade na aplicação, visto que é usado desde itens do dia-a-dia até itens artísticos e decorativos.





Kokeshi



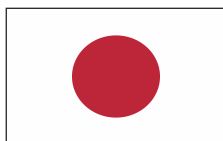
Beppu Take-Zaiku – Oita



Daruma

## DARUMA

Daruma são bonecos esféricos feitos com papel machê ou madeira que têm um corpo vermelho e um rosto branco. Tradicionalmente, esta figura é um símbolo de boa sorte e fortuna. O Daruma é comumente vendido sem a pintura dos olhos. Dessa forma, um olho é preenchido quando se faz um pedido e o outro, quando o desejo é alcançado. Este ritual pode ser feito ao longo do ano, mas é comum fazê-lo no dia do Ano Novo.



# CULINÁRIA

## DORAYAKI

**MODO DE PREPARO:** Bata as gemas com o açúcar na batedeira. Junte o mel e o óleo e bata por 5 minutos. Sem bater, adicione aos poucos a farinha e o fermento, alternando com o leite, e misture até homogeneizar. Delicadamente, incorpore a clara em neve. Em frigideira antiaderente, frite pequenas porções da massa até dourar de um lado e vire para dourar do outro. Deixe esfriar e recheie 2 a 2 com o creme. Sirva em temperatura ambiente.

## TOFU CASEIRO

**MODO DE PREPARO:** Escolher os grãos de soja, lavar bem e deixar descansar por uma noite em 1/2 litro d'água. Bater o conteúdo no liquidificador, adicionando mais 1 litro d'água. Preparar panela com saco sobre coador e despejar o leite de soja feito. Espremer o saco até sair todo o líquido. Ferver o leite, inicialmente com fogo forte e mexendo sempre para não queimar no fundo da panela. Com uma espátula, desloque a espuma para os cantos para facilitar a dissipação das bolhas. Coloque um pouco de água fria para abaixar a espuma, abaixe o fogo, deixe ferver durante 10 minutos e apague, sempre mexendo devagar o leite com a espátula. Preparar um copo com água quente e dissolver 10g de sal amargo. Após apagar o fogo, deixe descansar por 3 minutos, coloque o sal amargo dissolvido no leite e mexa lentamente até aparecer coágulo de tofu. Quando iniciar o coágulo, o leite ficará meio transparente e então, deve-se tampar e deixar 10 minutos mantendo temperatura acima de 70°C. Caso a temperatura caia abaixo disso, deve-se acender um pouco o fogo, só o suficiente para retornar a temperatura ao nível desejado, e apagá-lo novamente. Coloque no coador um pano e despeje todo o leite para retirar a água e juntar o coágulo do tofu. Retirada quase toda a água, dobre as extremidades do pano envolvendo o tofu. Coloque um prato sobre o tofu e coloque um peso (copo com água) durante 15 a 20 minutos. Retire o tofu junto com o pano e coloque na água, pois assim fica mais fácil de remover o pano. Deixar pelo menos por 15 minutos num filete de água corrente (ou troque por duas vezes a água num intervalo de 10 minutos), para retirar o sal amargo do tofu. Se optar por escorrer, não deixe por mais tempo, pois perde o gosto de doçura do tofu.





Dorayaki

### INGREDIENTES MASSA

6 gemas  
 6 colheres (sopa) de açúcar  
 1 colher (sopa) de mel  
 2 colheres (sopa) de óleo  
 2 copos de farinha de trigo  
 1 colher (sopa) de fermento em pó  
 1 copo de leite  
 6 claras em neve

### CREME DE BAUNILHA

1 lata de leite condensado + a mesma medida de leite  
 2 gemas peneiradas  
 1 colher (sopa) de farinha de trigo  
 1 colher (sopa) de amido de milho  
 Gotas de essência de baunilha

### INGREDIENTES

150g de grão de soja  
 10g de sal amargo - Sulfato de Magnésio  
 Liquidificador  
 Saco feito de pano de algodão (pano de fralda) para espremer o leite de soja  
 Coador para apoiar o saco  
 Espátula  
 Panela (20cm de diâmetro x 15cm de profundidade)



Tofu Caseiro





# ETNIA LETA

EM 5 DE NOVEMBRO DE 1987 OS LETOS DE IJUÍ FUNDARAM OFICIALMENTE O CENTRO CULTURAL, SUA CASA TÍPICA FOI INAUGURADA EM 17 DE OUTUBRO DE 1988 TODA EM MADEIRA, SENDO QUE A MAIOR PARTE PROVENIENTE DAS COLÔNIAS DA LINHA 11, RINCÃO DOS LETOS, A CASA SEGUE O MODELO DE HABITAÇÕES DA REGIÃO DE KULDIGAS.

NA ÁREA GASTRONÔMICA A ETNIA SE DESTACA POR SEU CARDÁPIO COMPOSTO DE SPEKA PĪRĀDZIŅŠ, VILTOTAIS ZAĶIS, ZUPA E ROSOLS ENTRE OUTROS.

E REPRESENTANDO A ETNIA FOLCLORICAMENTE O GRUPO DE CANTO “DZINTARS”, OS GRUPOS DE DANÇA “DIMANTS”, “KIPARI”, “JAUTRAIS PARIS” E “STABURAGS”;



# ARTESANATO

## BRINCOS DE MADEIRA

Corte e pintura de madeira leve, aplicação de suporte para brincos de metal, pirografia de símbolos ou runas. A arte de pirografia foi uma das primeiras manifestações artísticas humanas. É uma forma de arte primitiva e ancestral. As runas eram o alfabeto dos povos nórdicos ancestrais, mitologicamente eram um presente do deus odin. Símbolos que consistem em forças poderosas do cosmos.

## DOMINÓ

Cortar, colar a madeira para fazer as caixinhas para colocar as peças do dominó, cortar e pintar as peças do dominó com os símbolos e letras. Usar o pirógrafo ou similar para decoração da caixa. O dominó é um brinquedo de crianças e adultos. A letônia passa por um longo inverno, e as brincadeiras e jogos servem para divertir e entreter a família toda.





Brincos de Madeira



Dominó



Broches

## BROCHES

93

Os letonianos valorizam muito seus trajes típicos e usam broches para ornamentar suas camisas, chales e casacos. Os broches típicos são feitos de latão, cobre ou material similar.



# CULINÁRIA

## MEDUS KUKA - TORTA DE MEL

**MODO DE PREPARO MASSA:** Derreter a manteiga com o açúcar e o mel em uma panela. Numa tigela bater os ovos com o bicarbonato e depois juntar a manteiga derretida. Juntar a farinha e amassar com a mão. Riscar e rocutar 5 vezes o feitio do “fundo falso” de uma forma de abrir em papel manteiga, deixando uma borda maior que o desenho (2cm). Dividir a massa em cinco partes. Untar os papéis até o limite do desenho da forma e colocar uma das partes da massa em cada papel, abrindo a massa bem fininha molhando a ponta dos dedos. Assar em forno 180°C. Retirar o papel manteiga de cada massa assada e montar a forma para organizar dentro a torta.

**RECHEIO:** Misturar bem a nata e o leite condensado. Colocar a primeira camada de massa no fundo da forma montada e molhar bem a massa com água. Colocar uma camada fina de recheio sobre ela e assim o restante das camadas de massa e recheio, sempre molhando bem a massa. No final, colocar um cima da última camada de recheio uma farofa feita com 1 xícara de chá de farinha de rosca misturada com açúcar mascavo e torrada levemente no forno.

## AUZU PĀRSLU CEPUMI - ASSADO DE FLOCOS DE AVEIA

**MODO DE PREPARO:** Bater bem a manteiga com o açúcar, juntar os ovos, bater mais e depois acrescentar os demais ingredientes. Forno - 210°C até ficar pronto, sequinho.





Medus Kuka

#### INGREDIENTES MASSA

90g de mel  
100g de açúcar  
2 ovos pequenos  
50g de margarina ou manteiga  
6g de bicarbonato de sódio  
300 - 350g de farinha de trigo

#### INGREDIENTES RECHEIO

350g de nata  
150g de leite condensado

#### INGREDIENTES

1kg de flocos de aveia  
450g de açúcar cristal  
600g de manteiga  
500g de farinha de trigo  
5 ovos  
75g de semente de girassol  
1 pitada de sal  
Opcional: passas ou frutas secas



Auzu Pārslu Cepumi







# ETNIA POLONESA

A SOCIEDADE CULTURAL POLONESA KAROL WOJTYLLA FOI CRIADA EM 02 DE MAIO DE 1987 E REPRESENTA A ETNIA POLONESA NA CIDADE DE IJUÍ, E NAS ATIVIDADES REALIZADAS PELA UNIÃO DAS ETNIAS DE IJUÍ. A SUA CASA TÍPICA, DOM POLSKI, FOI INAUGURADA DURANTE A III EXPO-IJUÍ E I FENADI EM OUTUBRO DO MESMO ANO. A ARTE E A CULTURA SÃO PRESERVADAS ATRAVÉS DA LÍNGUA, RELIGIOSIDADE, DA GASTRONOMIA, DO ARTESANATO E DO FOLCLORE. A PARTIR DA INSTALAÇÃO DA “COLÔNIA IJUHY” NO ANO DE 1890, OS POLONESES FAZEM PARTE DA HISTÓRIA DE IJUÍ. ELES DESBRAVARAM AS MATAS QUE MARGEIAM O RIO QUE EMPRESTA O NOME AO MUNICÍPIO, ONDE CONSTRUÍRAM SUAS CASAS, ABRIRAM ROÇA, COLHENDO O FRUTO DAS SEMENTES LANÇADAS. DESDE ENTÃO, VÊM CONTRIBUINDO COM A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E EM OUTRAS ÁREAS PARA O DESENVOLVIMENTO DO MUNICÍPIO. LOGO QUE CHEGARAM À ANTIGA LINHA 1, (E LINHAS ADJACENTES) HOJE DISTRITO SANTANA, OS POLONESES ORGANIZARAM-SE SOCIALMENTE FUNDANDO A SOCIEDADE POLACA DE SANTA ANNA, EM POLONÊS TOWARZYSTWO POLSKIE IN SW. ANNY.



# ARTESANATO

## PISANKI - PINTURA DE OVOS

Em Polonês ovos de Páscoa são chamados de Polish pisanki . A Páscoa polonesa é uma festa cheia de tradições e costumes singulares. Todos eles são muito coloridos e acompanhados de vários ritos, trazendo muita alegria aos dias festivos. A pintura dos ovos é certamente uma das tradições pascoquinas mais populares. A tradição de pintar os ovos se preservou embora os métodos de coloração e decoração evoluíssem. O método mais rápido de corar os ovos é imergi-los em água quente na qual foi previamente dissolvido um corante natural como beterraba, mirtilo, cebola ou cebolinha. Se colocamos na casca limpa um padrão de cera derretida e a seguir imergimos o ovo em água com um corante, ficarão corados apenas os fragmentos não cobertos por cera. As partes que ficarem cobertas não mudarão de cor. Após tirar os ovos da água, basta esfregar a cera com um pano macio. As cascas com cores intensas podem ser decoradas com padrões finos. O método é simples: basta riscar diversas decorações com um alfinete ou faca pontiaguda. O padrão que se obtém desta forma é tão sutil que faz lembrar uma renda. É um método para pessoas perseverantes.

## WYCINANKI

É uma antiga arte popular polonesa feita com recortes de papeis e muitas cores e ocupa lugar de destaque como arte decorativa, fruto de exuberante e livre manifestação do temperamento artístico do povo polonês.





Pisanki



Wycinanki



Bordados

## BORDADOS

Cada região da Polônia apresenta bordado característico com riqueza nos detalhes e colorido. Os bordados com fundo preto são da região de Lowicz



# CULINÁRIA

## SERNIK - BOLO DE REQUEIJÃO

**MODO DE PREPARO:** Abra os ovos, separe as gemas das claras. Bata bem as gemas, o açúcar, o açúcar baunilha e a manteiga em uma tigela. Amasse as batatas com o queijo fresco. Adicione a primeira mistura com as gemas. Mexa bem junto. Polvilhe com farinha, mexendo sempre. Aqueça o forno a 180°C. Adicione uma pitada de sal às claras em neve e bata até ficar firme. Adicione-os cuidadosamente à massa. Coloque em uma forma de bolo, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha ou forrada com papel manteiga. Asse por uma hora, até que cresça e esteja levemente dourado. Desligue o forno e deixe esfriar com a porta entreaberta. Deixe esfriar bem antes de retirar da forma. Polvilhe o bolo com açúcar de confeiteiro e sirva frio. Os poloneses costumam adicionar passas e cascas de laranja ao bolo. Você pode adicioná-los no final, após misturar as claras na mistura.

## PÃO DE MEL POLONÊS

**MODO DE PREPARO:** Aqueça o mel até ficar líquido. Em separado bata as gemas com o açúcar até ficar um creme, acrescente farinha, fermento e noz-moscada. Misture alternando mel e nozes picadas. Bata claras em neve e misture à massa anterior com cuidado. Coloque assar em forma redonda de 25 cm de diâmetro, untada e forrada com papel vegetal. Asse em forno com temperatura de 150 a 180° por 75 minutos. Depois de assado, polvilhe com açúcar confeiteiro.





Sernik

### INGREDIENTES

1 kg de requeijão - não muito líquido

300g de açúcar de confeiteiro

100g de manteiga em temperatura ambiente

5 ovos em temperatura ambiente

250g de batata cozida no dia anterior ou farinha de batata

10g de açúcar de baunilha

2 colheres de sopa de farinha.

### INGREDIENTES

125g de nozes picadas

300g de mel

4 gemas

150g de açúcar

250g farinha de trigo

2 colheres (sopa) fermento em pó

1 colher (chá) canela

1 pitada noz-moscada ralada

4 claras

Açúcar de confeiteiro



Pão de Mel Polonês





# ETNIA PORTUGUESA

NO DIA 5 DE JANEIRO DE 2018 O CENTRO CULTURAL PORTUGUÊS COMPLETOU 30 ANOS DE FUNDAÇÃO. UMA TRAJETÓRIA MARCADA POR DEDICAÇÃO, COMPANHEIRISMO E ESPECIALMENTE O AMOR PELAS RAÍZES LUSITANAS. NESTE PERÍODO, MUITAS BATALHAS FORAM VENCIDAS E A UNIÃO MANTEVE-SE COMO A BASE FORTE DE UMA GRANDE FAMÍLIA. COMPLETAR 30 ANOS É UMA PROVA DE QUE COM HUMILDADE E RESPEITO É POSSÍVEL ALIMENTAR O AMOR PELA NOSSA PRÓPRIA HISTÓRIA.

A CASA PORTUGUESA, NO PARQUE DE EXPOSIÇÕES E FEIRAS WANDERLEI BURMANN, RECEBE CENTENAS DE VISITANTES ESPECIALMENTE NO PERÍODO DA EXPOIJUÍ, E LÁ, PODEM APRECIAR A BELEZA DA DECORAÇÃO, A GASTRONOMIA, MÚSICA, DANÇA E O ALEGRE CARINHO DE RECEBER BEM DOS “TUGAS”.



# ARTESANATO

## GALO DE BARCELOS

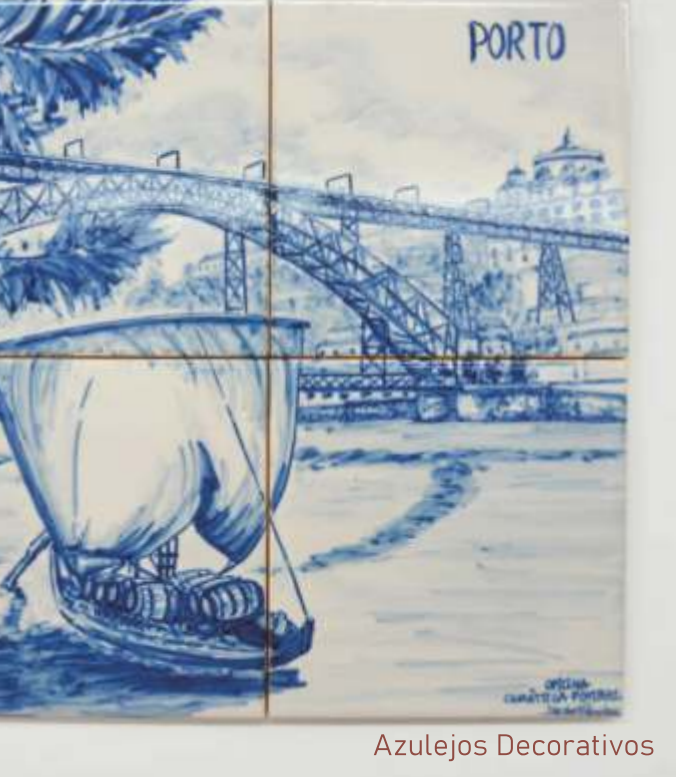
Este ícone da identidade lusa, oriundo da cidade minhota de Barcelos, é conhecido pelas suas cores garridas e corações vermelhos sobre fundo preto. O que pode não saber é que esta figura nasceu de uma lenda que remota aos tempos medievais quando um peregrino de Santiago de Compostela foi salvo da morte por um galo que ressuscitou e cantou na mesma hora em que o homem estava a ser enforcado. E, por tal, se diz que ter um Galo de Barcelos em casa traz sorte.

## AZULEJOS DECORATIVOS

Os azulejos portugueses se tornaram uma base de referência para a expressão artística portuguesa há séculos, representado como algo importante, mais do que simplesmente um elemento decorativo, espelhando os ideais de um povo e sua solidariedade ao intercâmbio cultural. As ilustrações são consideradas uma das criações mais originais da cultura, com sua riqueza de cores e criação de cenários deslumbrantes recheados de histórias e mentalidades de cada época.







Azulejos Decorativos



Renda de Bilros



Galo de Barcelos

## RENDA DE BILROS

A Renda de Bilros evidencia-se em zonas piscatórias do Litoral, como Peniche e Vila do Conde. A arte remonta a finais do séc. XVI com as mulheres dos pescadores a usarem o tempo livre para produzir peças de enorme delicadeza cujo fruto da venda complementava os poucos salários provenientes da pesca.



# CULINÁRIA

## BROA DE MILHO

**MODO DE PREPARO:** Dissolve o fermento de padeiro em um pouco de água morna. Depois de este estar bem dissolvido, mistura as duas farinhas com um pouco de sal e amassa bem, adicionado aos poucos a água morna, normalmente os movimentos são de puxar as bordas e amassar para dentro, quando a massa começar a soltar das paredes não adicione mais água, até criares uma bola de massa suave, usa farinha de trigo se precisares de uma ajuda. Agora cobre a massa com um pano num lugar morno e deixa a levedar pelo menos 1 a 2 horas, quando a massa começar a quebrar a superfície a mostrar rachas é um sinal que está boa para cozinhar. Com esta quantidade de massa dá para fazer duas broas, divide ao meio cria duas bolas, faz isto numa bancada bem enfarinhada. Depois dispõe estas num tabuleiro de levar a forno polvilhada também com bastante farinha, para um forno pré-aquecido quente a uns 250°C por uns 30 a 40 minutos. Tira quando tiverem bem douradas e polvilha com mais farinha por cima.

## TOUCINHO DO CÉU

**MODO DE PREPARO:** Leve a água e o açúcar ao fogo baixo e deixe ferver até formar uma calda média. Fora do fogo, junte a manteiga ou margarina e deixe amornar. Adicione a amêndoa misturada com a farinha e as gemas, misture bem e leve de volta ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Cozinhe por mais 3 a 5 minutos, sem deixar ferver, e despeje em fôrma untada e forrada com papel-manteiga untado. Leve para assar em temperatura baixa por cerca de 50 minutos ou até que, espetando o doce com um palito, este saia limpo. Deixe amornar e polvilhe com açúcar de confeiteiro.



Broa de Milho

### INGREDIENTES

1kg de farinha de Milho

300g de farinha

17g de fermento de padeiro

1,25 litros de água

+/- 1 colher (chá) de sal

### INGREDIENTES

1 xícara (chá) de água

300g de açúcar

150g de amêndoas sem pele  
trituradas

10 gemas

2 colheres (sopa) de farinha de  
trigo

1 colher (sobremesa) de  
manteiga ou margarina

Açúcar de confeitaria para  
polvilhar



Toucinho do Céu





# ETNIA SUECA

A CASA TÍPICA FOI INAUGURADA NO DIA 12 DE OUTUBRO DE 1996 COM A FINALIDADE DE ABRIGAR A TODOS OS SUECOS E DESCENDENTES, POSSIBILITANDO A EXPRESSÃO DA CULTURA E TRADIÇÃO EM DIVERSOS ASPECTOS: GASTRONOMIA, MÚSICA, DANÇAS, VESTIMENTAS, IDIOMA, MEMÓRIA CULTURAL, ARQUITETURA, BEM COMO A PRESERVAÇÃO DE SEUS USOS E COSTUMES, ALÉM DE SER UM MARCO DA ETNIA EM TODO O ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL E SERVE PLENAMENTE AOS OBJETIVOS DO MOVIMENTO CULTURAL DOS SUECOS, SERVINDO COMO SEDE DA ETNIA, CENTRO CULTURAL, LOCAL DE REUNIÕES, APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS, CONFRATERNIZAÇÕES E DIFUSOR DAS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS FAZENDO A HISTÓRIA, A MEMÓRIA CULTURAL SUECA CONHECIDA E PRESERVADA



# ARTESANATO

## O CAVALO DE DALARNA

O cavalo de Dalarna ou cavalo de Dala é uma estatueta de cavalo, esculpida e pintada em madeira, originária da província sueca de Dalarna. Nos velhos tempos, o cavalo de Dalecarlian era usado principalmente como um brinquedo para crianças; nos tempos modernos, tornou-se um símbolo de Dalarna, bem como um símbolo da Suécia em geral. Vários tipos diferentes de cavalos Dalecarlian são feitos, com características que mudam de acordo com a região onde são produzidos. Mas um estilo em particular se tornou muito mais comum e famoso do que outros. O modelo esculpido robustamente e pintado em vermelho brilhante com detalhes do arreio em branco, verde, amarelo e azul.





Cavalo de Dalarna



Miniaturas de Ícones Locais



Miniaturas de Ícones Locais

## MINIATURAS DE ÍCONES LOCAIS

Símbolos da Suécia como edifícios da cidade de Estocolmo, pontos turísticos, cultura escandinava, navio nórdico, mapa e bandeira.



# CULINÁRIA

## KLADDKAKA

**MODO DE PREPARO:** Pré-aqueça o forno a 180 graus. Unte uma forma de 20 cm com fundo removível com manteiga e polvilhe com cacau. Derreta a manteiga e misture com os ovos e extrato de baunilha. Em outro recipiente misture a farinha, o açúcar, o cacau e as gotinhas de chocolate se estiver usando. Misture os secos e os molhados. Misture bem todos os ingredientes. Transfira a massa para a forma e gire para um lado só para nivelar bem. Leve ao forno por 40 minutos. Desenforme frio e leve novamente ao forno pré-aquecido apenas para requeita por 2 minutos antes de servir. Polvilhe com açúcar de confeiteiro se desejado e sirva com sorte ou creme de leite batido. Você não precisa necessariamente deixar esfriar se não for transferi-lo para um prato de bolo. Simplesmente abra a forma, corte as fatias e sirva quente com sorvete.

## TRANÇA DE PÃO DOCE “LÄNGD”

A trança de pão doce “längd” da Suécia pertence à categoria dos pães-para-o-café “kaffebröd”, um pão ligeiramente doce e com temperos leves, neste caso, o cardamomo.

**MODO DE PREPARO:** Misturar leite, manteiga derretida, açúcar, sal, cardamomo moído, farinha de trigo e levedura até obter uma massa homogênea; depois de a deixar levedar, formar “cobras” com as quais se faz uma trança, que se deixa ainda crescer, e se coze em forno quente durante cerca de 45 minutos. Depois dessa primeira cozedura, pincela-se com ovos batidos, salpica-se com açúcar pilé e amêndoas cortadas e põe-se novamente no forno durante mais 20 minutos, ou até ficar dourada.







kladdkaka

### INGREDIENTES

135g de manteiga com sal

55g de cacau em pó

350g de açúcar

130g de farinha

1 colher de chá de extrato de baunilha

3 ovos

1/2 xícara de chá de gotinhas de chocolate (opcional)

Açúcar de confeitiro para decorar (opcional)

Sorvete de Baunilha ou creme de leite batido para servir (opcional mas indispensável)



Trança de Pão Doce "Längd"

# AGRADECIMENTOS

**ABRIQ**

Associação dos Artesãos do Brique da Praça - Ijuí RS

**ADAI**

**EMATER/RS** 

  
**FECONSOL**  
Feira da Economia Solidária

**FGTAS**  
Fundação Gaúcha  
do Trabalho e Ação Social

  
**GARIMPO**  
ARTES ARTESANAIS  
**RS**  
SABERES & FAZERES

HOTEL  
  
VERA CRUZ

  
**SMCET**  
Secretaria Municipal  
Cultura, Esporte e Turismo  
Ijuí/RS

  
**UETI**  
UNIÃO DAS ETNIAS DE IJUÍ

  
**UNIJUI**  
UNIVERSIDADE REGIONAL

  
**CooperFamiliar**

EDITAL  
CRIAÇÃO E FORMAÇÃO  
DIVERSIDADE DAS  
CULTURAS 

  
*Fundação*  
**Marcopolo**

**LEI**  
**ALDIR**  
**BLANC** 

  
**NOVAS FAÇANHAS**

SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA      MINISTÉRIO DO  
TURISMO

  
**PÁTRIA AMADA**  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

ADIÓS!

MATA NE TÎG HÁ HAN TÎ

TIKSIMIES VĒLĀK ADDIO

MAA SALEME TOTSIENS

BIS SPÄTER HOUDDO

DO WIDZENIA! HEJ DÅ!

# ATÉ LOGO



# SABERES E SABORES

ÉTNICOS DE IJUÍ



SOU SABERES. SOU CULTURA. SOU HISTÓRIA.  
SOU DIVERSIDADE DE VIDAS, DANÇAS E SABORES.  
ENTRELAÇAMENTO DE AMORES E CORES.



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA MINISTÉRIO DO TURISMO

