

Experiências turísticas na

Comunidade Indígena

RAPOSA I

EXPERIÊNCIAS DO BRASIL ORIGINAL

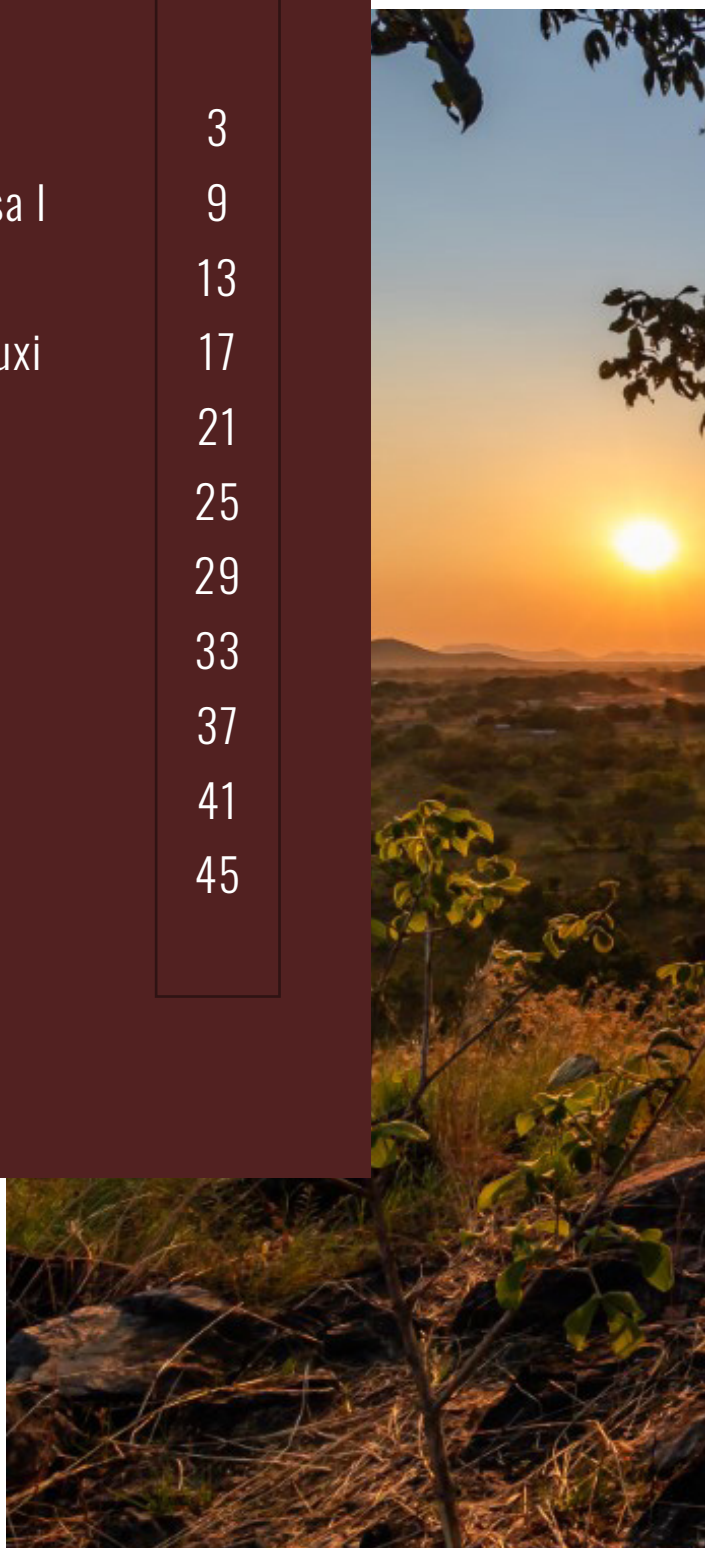
Universidade Federal Fluminense

MINISTÉRIO DO TURISMO

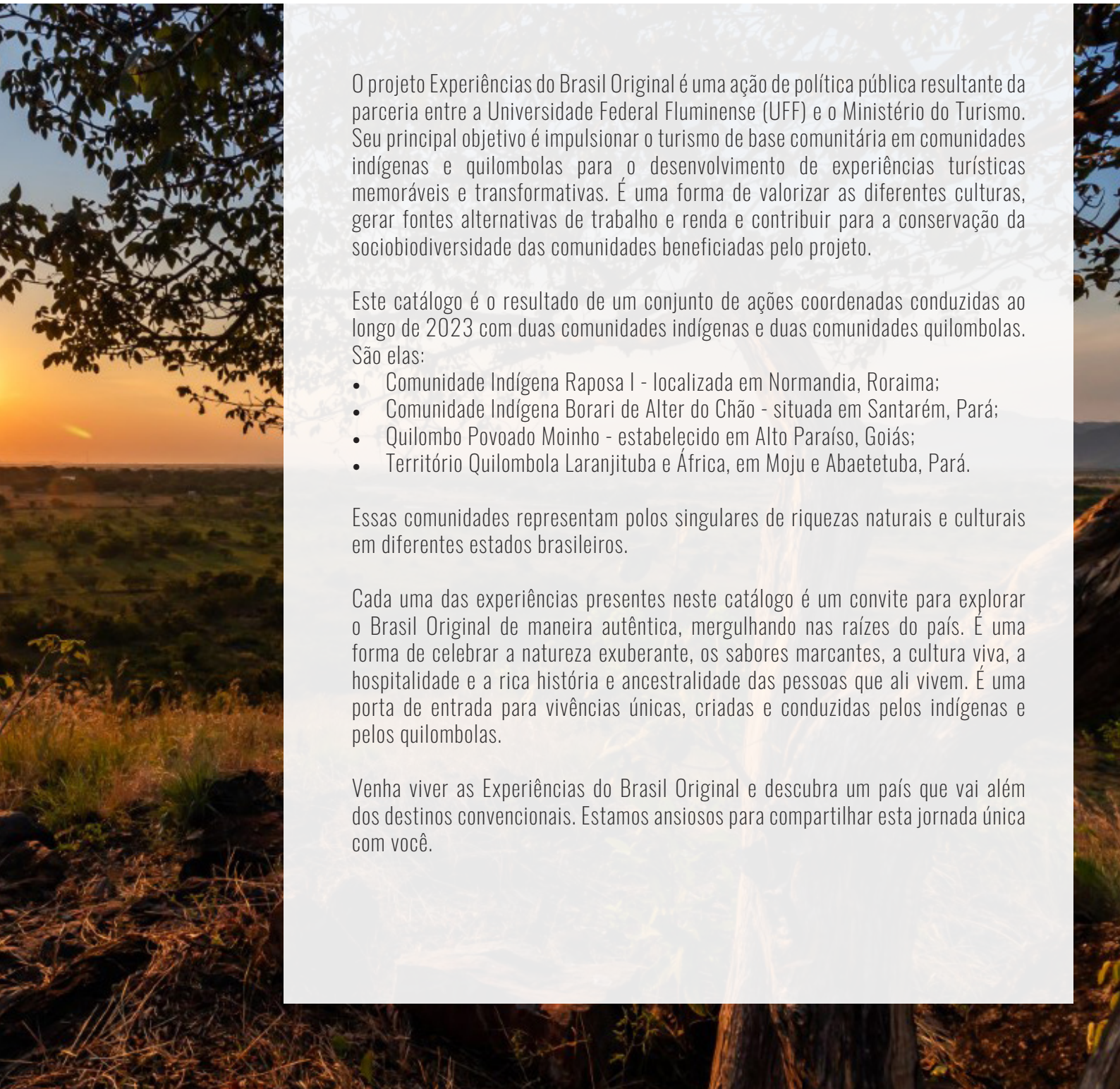
FICHA TÉCNICA

CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS

Raposa I	3
Trilha Cultural da Cachoeira da Raposa I	9
Caminhada na Serra do Arco-Íris	13
Panela de Barro: A alma do povo Macuxi	17
Produção Macuxi de Beiju e Farinha	21
Caxiri: conheça e deguste	25
Passeio e pesca no Lago da Barragem	29
A tradição milenar da dança Parixara	33
Tradição milenar do arco e flecha	37
Damurida: gastronomia indígena	41
Mundo dos trançados Macuxi	45



EXPERIÊNCIAS DO BRASIL ORIGINAL 2023



O projeto Experiências do Brasil Original é uma ação de política pública resultante da parceria entre a Universidade Federal Fluminense (UFF) e o Ministério do Turismo. Seu principal objetivo é impulsionar o turismo de base comunitária em comunidades indígenas e quilombolas para o desenvolvimento de experiências turísticas memoráveis e transformativas. É uma forma de valorizar as diferentes culturas, gerar fontes alternativas de trabalho e renda e contribuir para a conservação da sociobiodiversidade das comunidades beneficiadas pelo projeto.

Este catálogo é o resultado de um conjunto de ações coordenadas conduzidas ao longo de 2023 com duas comunidades indígenas e duas comunidades quilombolas. São elas:

- Comunidade Indígena Raposa I - localizada em Normandia, Roraima;
- Comunidade Indígena Borari de Alter do Chão - situada em Santarém, Pará;
- Quilombo Povoado Moinho - estabelecido em Alto Paraíso, Goiás;
- Território Quilombola Laranjituba e África, em Moju e Abaetetuba, Pará.

Essas comunidades representam polos singulares de riquezas naturais e culturais em diferentes estados brasileiros.

Cada uma das experiências presentes neste catálogo é um convite para explorar o Brasil Original de maneira autêntica, mergulhando nas raízes do país. É uma forma de celebrar a natureza exuberante, os sabores marcantes, a cultura viva, a hospitalidade e a rica história e ancestralidade das pessoas que ali vivem. É uma porta de entrada para vivências únicas, criadas e conduzidas pelos indígenas e pelos quilombolas.

Venha viver as Experiências do Brasil Original e descubra um país que vai além dos destinos convencionais. Estamos ansiosos para compartilhar esta jornada única com você.

RAPOSA I

RAPOSA I

Localizada em Roraima, na cidade de Normandia, a Comunidade Indígena Raposa I é lar para o povo Macuxi, um dos povos tradicionais que habita o solo brasileiro há gerações. A comunidade mantém sua cultura e modo de viver ancestrais até os dias atuais, contando com rituais sagrados, como a dança Parixara e a defumação, que tem como objetivo limpar e proteger espiritualmente os membros e visitantes da comunidade. Situada na região Raposa Serra do Sol, no nordeste de Roraima, a comunidade foi a pioneira em abrir suas portas e estabelecer a prática turística, a partir de 2019, com apoio de órgãos oficiais como o Departamento de Turismo de Roraima (DETUR) e a Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI).

Aqueles que desejam visitar a comunidade poderão experimentar a gastronomia tradicional Macuxi, preparada, em sua maior parte, com insumos produzidos em suas próprias terras. Ao percorrer a comunidade é possível observar plantações de diversos tipos de vegetais, como mandioca, banana, caju, pimentas, entre outros, e a criação de animais, como porcos e galinhas,





que garantem a alimentação dos indígenas. Além disso, há membros da comunidade que seguem pescando e caçando seus alimentos nos lagos e áreas verdes da região, o que, conjugado ao turismo, auxilia na preservação de tais práticas milenares e, consequentemente, da cultura local.

A região conta com belas paisagens naturais compostas por trilhas, cachoeiras, rios e lagos. A prática turística em corpos de água é propiciada pelo clima quente e úmido da região, que conta com poucos períodos de chuva, geralmente entre os meses de maio a agosto. Sobre a hospedagem e alimentação na comunidade, os turistas se instalam nas residências dos próprios indígenas com barracas ou redes, compartilhando o cotidiano e vivências do povo Macuxi. As refeições também ocorrem nas casas das famílias da comunidade.



BARRO E CULTURA

Um exemplo de recurso comumente utilizado pelos membros da comunidade é o barro, principal insumo para a confecção das famosas panelas de barro Macuxi. Esse é o artesanato típico e a principal fonte de renda para várias famílias que vivem na Comunidade Raposa I. Durante muitos anos, a confecção de panelas foi uma prática exclusivamente feminina, contudo, ao longo dos anos, os jovens e homens também tomaram parte nessa atividade que exala o empoderamento feminino e a igualdade social na comunidade.

Ao decidir visitar os Macuxi, os turistas terão a oportunidade de pôr a mão na massa e aprender técnicas ancestrais como a confecção de panelas de barro e de tranças de darruana; a preparação de pratos típicos como a Damurida, uma iguaria de peixe com um caldo a base de pimenta; o Caxiri, uma bebida à base de milho; e o Beiju e a farinha, iguarias à base de mandioca. Os turistas também poderão praticar a arte do arco e flecha ou a pesca artesanal para imergir na cultura indígena, entre outras experiências memoráveis capazes de transformar quem estiver disposto a experimentar o Brasil Original.



O QUE VOCÊ PRECISA SABER

COMUNIDADE INDÍGENA RAPOSA I

COMO CHEGAR

Avião: O aeroporto internacional de Boa Vista, em Roraima, se localiza a aproximadamente 240 km de distância, sendo o mais próximo da Comunidade Indígena Raposa I. O tempo médio de deslocamento entre o aeroporto e a comunidade pode variar entre três a quatro horas de viagem.
Carro: O trajeto de carro próprio deve seguir a BR-401 do centro de Boa Vista em sentido ao município de Normandia. A entrada para a Comunidade Indígena Raposa I requer a troca de estrada para a BR-433, onde será possível observar o Lago Caracaranã nos primeiros cinco minutos de deslocamento. Após um trajeto de aproximadamente 40 minutos, encontra-se a Comunidade Raposa I. Recomenda-se o uso de veículo com tração nas quatro rodas.
Transporte público: Há um ônibus que funciona três vezes por semana. Ele se desloca do centro de Normandia e perpassa por todas as comunidades indígenas da região, incluindo a Raposa I.

ONDE SE HOSPEDAR

A hospedagem ocorre na própria comunidade, junto a uma das famílias anfitriãs da Raposa I. Os turistas podem alugar redes ou barracas para o pernoite. Há a opção de hospedagem na sede do Município de Normandia, viável apenas se os turistas estiverem com transporte próprio. A sede fica aproximadamente 60 km de distância da comunidade e o percurso é feito em estrada de chão batido.

ONDE SE ALIMENTAR

A alimentação ocorre na própria comunidade, junto às famílias anfitriãs da Raposa I. Não há outras opções de alimentação, assim que restrições alimentares devem ser informadas com antecedência.

O QUE LEVAR

Os turistas devem levar tudo aquilo que desejem utilizar durante a sua estada: roupa de banho, toalhas, travesseiros, roupa de cama, ítens de higiene e sacos de lixo. Além disso, recomenda-se o uso de protetor solar e de repelentes de insetos. Lanches e muita água devem estar na bagagem e como dicas extras deve-se levar sombrinha para as caminhadas e embalar a mala em saco de lixo para a viagem.

MELHORES MESES PARA VISITAR

O melhor período para visitar o povo macuxi é entre os meses de outubro e março, devido à estação mais seca. Ainda assim, é preciso estar atento a possíveis intempéries como chuvas demasiadas ou secas prolongadas. Os dias de chuva mais frequentes são entre os meses de maio e agosto.

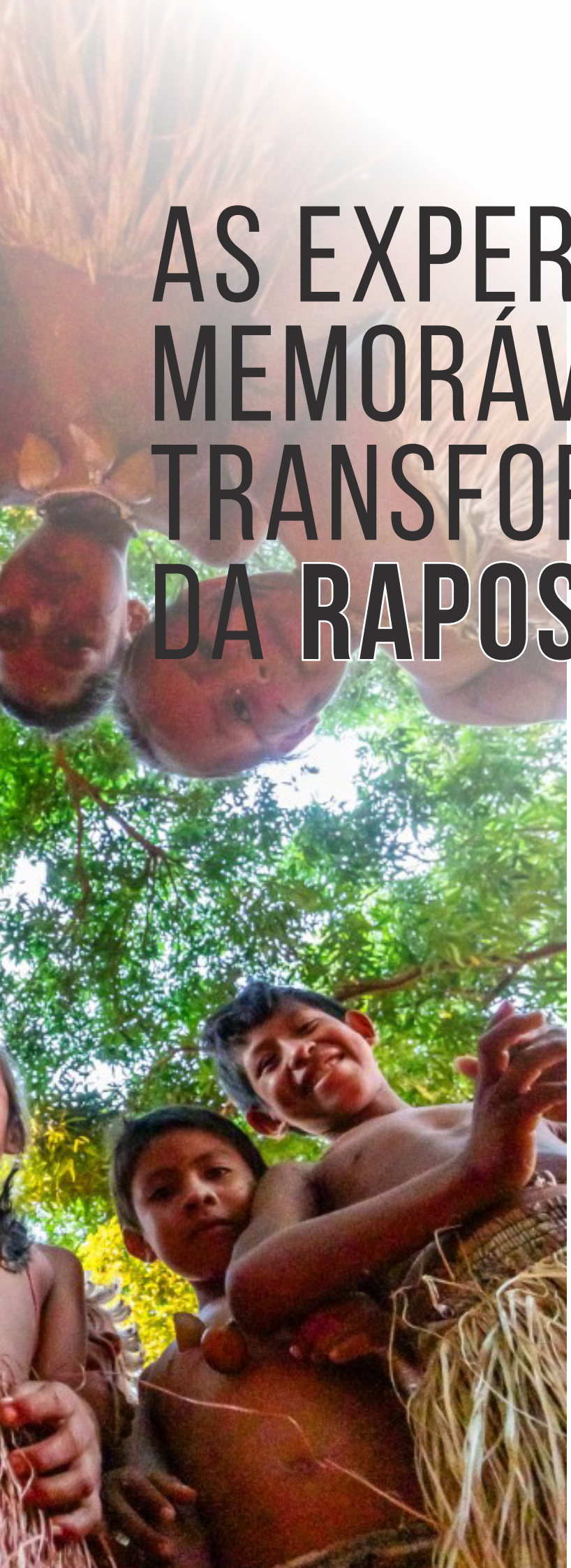
COM QUEM FALAR

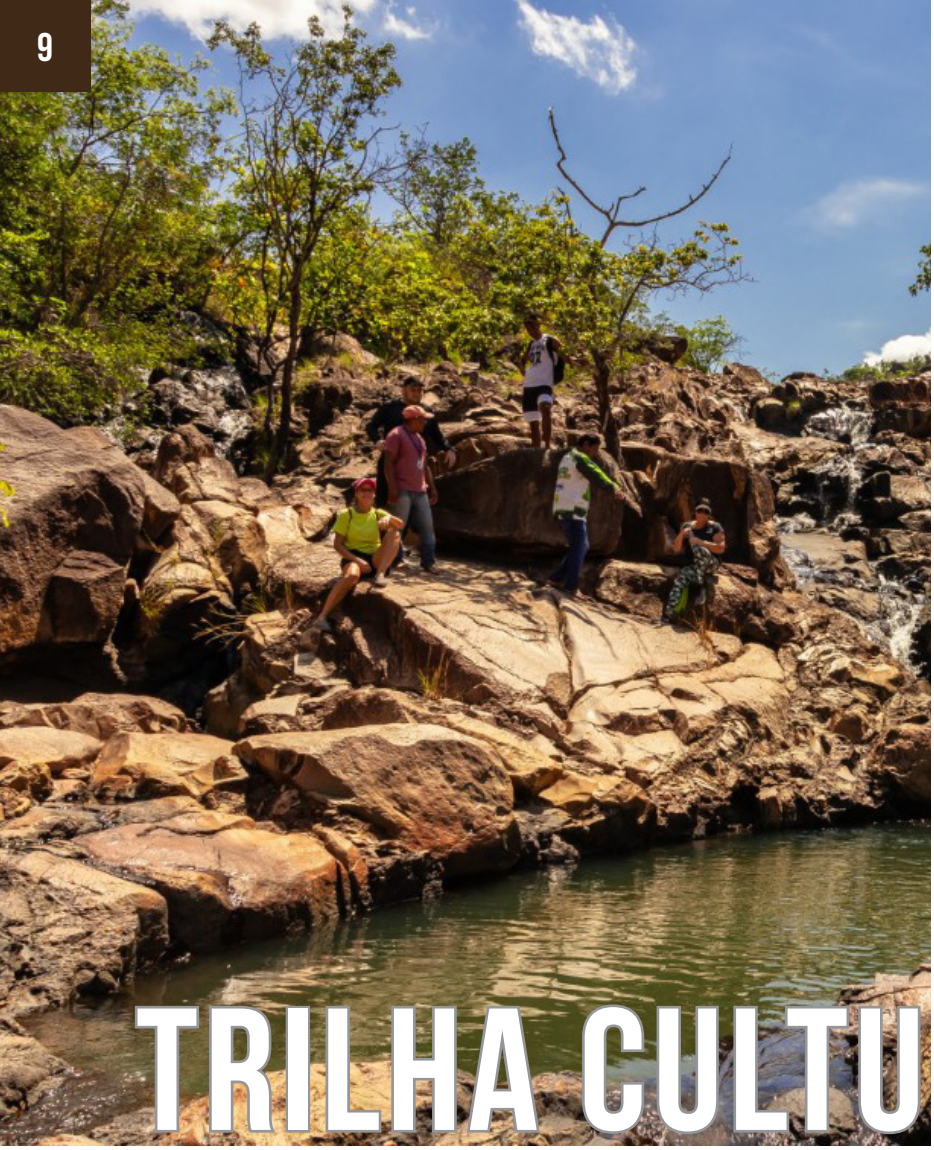
Os turistas podem contatar o coordenador de turismo da Comunidade Indígena Raposa I, Enoque Raposo, através do Instagram @etnoturismo.raposa23 e pelo Whatsapp (95) 98426-2222. Existe também a possibilidade de contatar o guia de turismo parceiro da comunidade, Rocky Almeida, através do Instagram @rockpasseiosturisticosrr e pelo Whatsapp (95) 99148-7914.

EXPERIÊNCIAS



AS EXPERIÊNCIAS MEMORÁVEIS E TRANSFORMATIVAS DA **RAPOSA I**





A entrada da trilha para a cachoeira é marcada por um totem Macuxi, ao qual os visitantes devem pedir permissão para adentrar a trilha em segurança. Apesar da cachoeira encontrar-se em território Macuxi, existem outros pontos de acesso à cachoeira de fora da comunidade.

TRILHA CULTURAL DA CACHOEIRA DA RAPOSA

Seu anfitrião

Célio Raposo

Célio foi um dos primeiros condutores locais da Comunidade Raposa I e sempre se interessou pelo turismo. O anfitrião tem prazer em apresentar as belezas e cultura da comunidade onde nasceu, cresceu e pretende continuar vivendo.





TRILHA CULTURAL DA CACHOEIRA

DESCRIÇÃO

Após a recepção dos turistas em horário e ponto de encontro acordado, ocorre a apresentação dos condutores locais, bem como o repasse de instruções sobre o passeio aos turistas.
O deslocamento pode ser realizado por meio



de transporte alugado previamente ou a pé, de acordo com o escolhido pelos turistas. Após esse primeiro trajeto, o grupo é reunido na entrada da trilha, onde os condutores contam sobre a história da cachoeira e como os membros da comunidade se relacionam com o local.

Após uma caminhada de 20 a 30 minutos



com paradas para apreciar as belas paisagens circundantes, os turistas chegam ao curso d'água, onde, após uma caminhada pelas pedras, podem se banhar e fotografar a paisagem da cachoeira.

TRILHA DA CACHOEIRA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Está incluído o acompanhamento do condutor local.

Tempo de duração:
2h30min

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 20 participantes

Preço: Uma pessoa – R$ 30,00;
2 a 4 pessoas – R$ 25,00 cada;
5 ou mais pessoas – R$ 20,00 cada;
+ **Transporte** (sujeito a alterações)

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**



TRILHA CULTURAL DA CACHOEIRA

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica:
Sugere-se levar garrafa com água, protetor solar, repelente, equipamento de fotografia e a utilização de óculos escuros, chapéu, roupa e calçados adequados para caminhada.



CAMINHADA NA SERRA DO ARCO-ÍRIS

Do topo da Serra do Arco-ìris é possível observar outra serra de altura similar, chamada Serra do Cavalo



Seu anfitrião

Guilherme Raposo

Guilherme é um dos condutores mais jovens da comunidade e aproveita toda sua juventude para apresentar sua terra com muita energia. Junto aos seus parentes, conhece vários pontos para as melhores fotos nas paisagens da Comunidade Raposa I.



CAMINHADA NA SERRA DO ARCO-ÍRIS

DESCRIÇÃO

A recepção dos turistas ocorre no barracão da comunidade, em horário acordado. É realizada uma caminhada pela comunidade passando por várias casas.



Ao chegar na serra, o grupo sobe uma altura de 15 metros, que dura em torno de 5 minutos até alcançar o topo.



Deste modo, é possível observar e fotografar a paisagem natural do entorno e a própria vila , enquanto os condutores locais contam histórias que envolvem a serra e a comunidade.

SERRA DO ARCO-ÍRIS



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Está incluído o acompanhamento do condutor local.

Tempo de duração:
1h30min

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 15 participantes

Preço: Até 4 pessoas – R$ 20,00 cada;
5 ou mais pessoas – R$ 15,00 cada;
+ transporte
(sujeito a alterações)



CAMINHADA NA SERRA DO ARCO-ÍRIS

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se levar garrafa com água, protetor solar, repelente, equipamento de fotografia e a utilização de óculos escuros, chapéu, roupa e calçados adequados para caminhada.



PANELA DE BARRO: A ALMA DO POVO MACUXI

Desde que se há relatos, todos os processos que envolvem a confecção das panelas de barro eram realizados exclusivamente por mulheres na comunidade. Nos dias atuais, a prática se disseminou entre os demais membros, porém a liderança dessa atividade segue sendo feminina.

Sua anfitriã

Lelibete Salazar

A artesã faz parte da Associação das Produtoras Indígenas de Panela de Barro da Comunidade Raposa I - Maikan Yerin. Ela passa a maior parte do seu tempo na Casa de Cultura Amooko' Epukena' com outras mulheres da comunidade confeccionando panelas de barro e esbanjando simpatia para os visitantes.





PANELA DE BARRO: A ALMA DO POVO MACUXI

DESCRIÇÃO

Após a recepção dos turistas no Centro Cultural Amooko Epukena em horário acordado, ocorre a apresentação das responsáveis pela oficina.



As anfitriãs demonstrarão o passo a passo da confecção das peças, desde a etapa de bater e fazer a “massa” de barro, que consiste na mistura entre dois diferentes tipos de areia, uma branca e outra vermelha, e a mistura com água. Na sequência, é possível moldar a massa de acordo com o desejado, sejam panelas, tigelas ou mesmo peças mais criativas.



Após o período de descanso da massa, que dura em média 12 horas, as peças podem ser polidas para que se tornem lisas e percam bolhas de ar para o processo de “queima” das criações. Esta última etapa consolida o trabalho e torna as peças resistentes para uso. Por fim, os turistas podem levar suas criações como uma lembrança da experiência.

PANELA DE BARRO



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Os insumos e equipamentos utilizados estão inclusos, bem como a peça confeccionada durante a oficina. Envio da peça pelo correio não está incluso.

Tempo de duração:
4 horas para as etapas de bater e moldar a massa, uma noite de descanso e de 2 a 4 horas de queima.

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 12 participantes

Preço: Até 2 Pessoas - R$ 150,00 total;
De 3 a 5 Pessoas - R$ 80,00 cada;
De 6 a 8 Pessoas - R$ 65,00 cada;
De 9 a 12 Pessoas - R$ 50,00 cada.
(sujeito a alterações)



PANELA DE BARRO: A ALMA DO POVO MACUXI

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se levar garrafa com água e roupa adequada para lidar com a proximidade com o forno. Deve-se seguir as instruções e seguir como manda a tradição atentamente.



PRODUÇÃO MACUXI DE BEIJU E FARINHA

Suas anfitriãs

Diana Silva e Suzete Raposo

As anfitriãs iniciaram seu envolvimento com o turismo da Comunidade Raposa I após a participação no projeto Experiências do Brasil Original. Elas demonstraram muita felicidade em poder compartilhar com os turistas suas práticas cotidianas e trocar saberes.



Diana Raposo



Suzete Raposo

A oficina é realizada em um espaço na própria residência da família, que conta com os instrumentos e equipamentos necessários, bem como um telhado de palha que protege o local de produção das iguarias.



PRODUÇÃO MACUXI DE BEIJU E FARINHA

DESCRIÇÃO

Após a recepção dos turistas em horário acordado, ocorre a apresentação das responsáveis pela oficina. As anfitriãs apresentam os ingredientes, desde o seu estágio de plantio, e os equipamentos necessários para a preparação manual da farinha de mandioca e do beiju.



Sobre a produção da farinha, a mandioca é ralada e desidratada em um tipiti (espremedor de palha) para depois ser aquecida em constante movimento até alcançar o ponto de farinha. No caso do beiju, os turistas são convidados a realizar as etapas de sua produção.



Primeiro, eles devem posicionar a farinha em um tacho aquecido e formar um círculo com a mesma. A seguir, após ajustes nas bordas e retirada do excesso na parte superior, os turistas devem virar a recém massa para o lado oposto. Por fim, para que a massa se torne seca e crocante, ela deve ser arremessada no telhado de palha, onde descansará por 12 horas até que fique pronta. Após a demonstração, os turistas têm a oportunidade de degustar as iguarias.

BEIJU E FARINHA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
A apresentação dos recursos, demonstração da produção e degustação do produto final estão inclusas. Não está incluído levar a farinha e seus derivados, que podem ser comprados à parte.

Tempo de duração:
2 a 3 horas

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 10 participantes

Preço: 1 Pessoa - R$ 50,00
2 a 4 Pessoas - R$ 40,00
5 a 10 Pessoas - R$ 35,00
+ transporte
(sujeito a alterações)



PRODUÇÃO MACUXI DE BEIJU E FARINHA

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Deve-se tomar cuidado com a etapa de processamento da farinha e com a utilização do “tacho” que estará aquecido para o preparo do beiju, seguindo as instruções apropriadamente.



CAXIRI: CONHEÇA E DEGUSTE

Sua anfitriã

Joana Fidelix

Nascida e criada na comunidade, além de cozinheira, Joana é uma das artesãs da Associação das Produtoras Indígenas de Panela de Barro da Comunidade Raposa I - Maikan Yerin. A anfitriã tem muito orgulho de suas origens e do idioma Macuxi.

Acredita-se que o Caxiri é responsável por dar força aos indígenas para a execução de trabalhos manuais como caça, pesca e plantio, bem como trabalhos em grupo, como os rituais sagrados de proteção da comunidade.





CAXIRI: CONHEÇA E DEGUSTE

DESCRIÇÃO

Após a recepção dos turistas em horário acordado, ocorre a apresentação das responsáveis pela demonstração. A experiência consiste na apresentação e degustação do Caxiri, uma bebida fermentada típica da gastronomia indígena e presente na cultura Macuxi há anos.



A bebida pode ser preparada com diversos insumos, como mandioca ou cará, mas, na comunidade Raposa I, geralmente é feita com milho. Após moído ainda seco, o ingrediente é levado ao fogo quente com água para cozinhar adequadamente.



Enquanto isso, em meio à conversa com os demais membros da comunidade, a anfitriã relata sobre a importância do Caxiri na alimentação do seu povo e conta as histórias das famílias que o consomem diariamente. Neste momento, enquanto conversam, os Macuxis expressam a sua arte e tradição na pintura corporal. Por fim, os turistas são convidados a degustar a bebida.

CAXIRI: DEGUSTE



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Os equipamentos e insumos para o preparo da bebida, bem como a degustação do caxiri estão inclusos.

Tempo de duração:
2h30min

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 10 participantes.

Preço: 1 Pessoa - R$ 50,00
2 a 4 Pessoas - R$ 40,00
5 a 10 Pessoas - R$ 35,00
(sujeito a alterações)

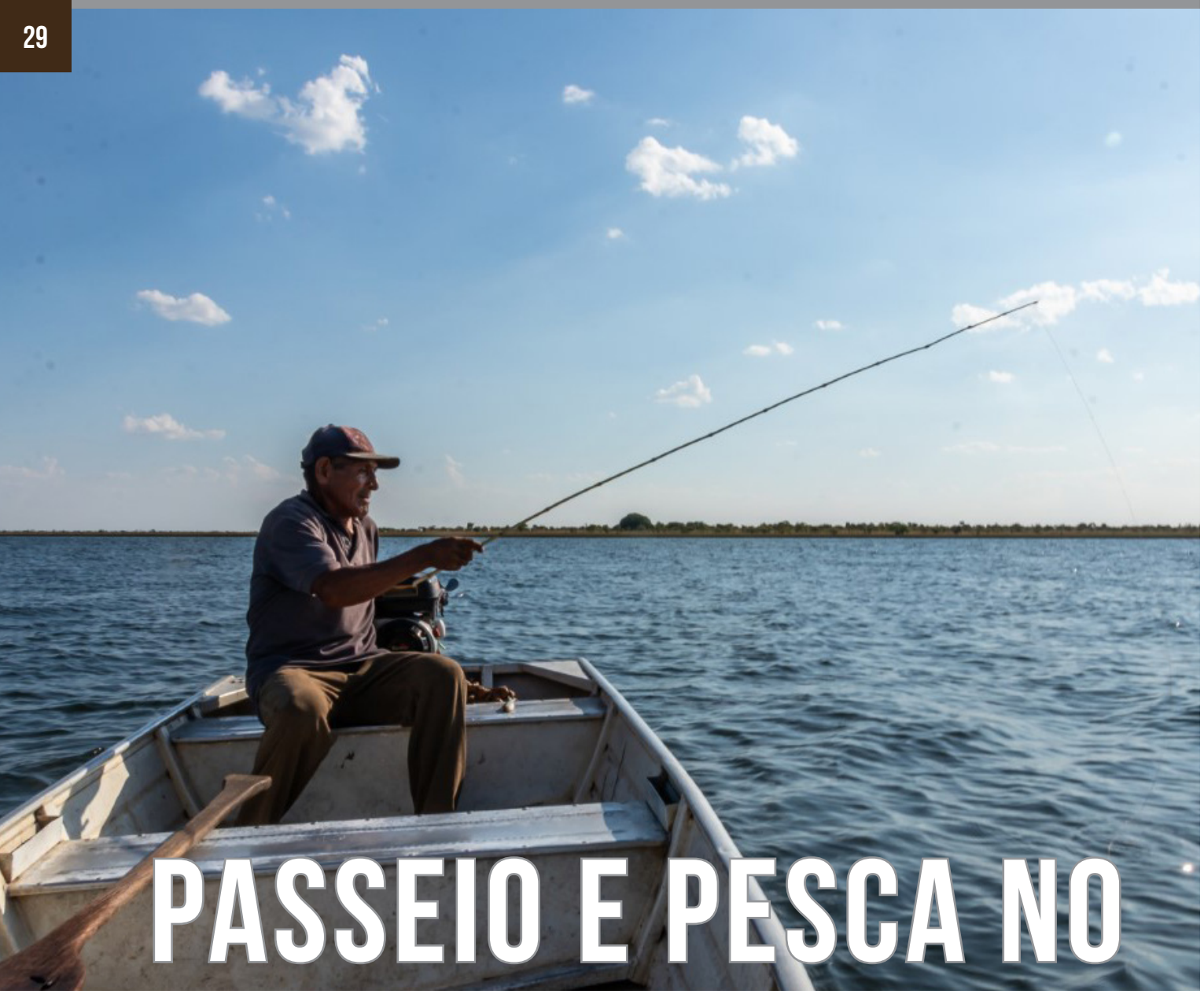


CAXIRI: CONHEÇA E DEGUSTE

Disponibilidade: **Mediante agendamento no WhatsApp.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Deve-se tomar cuidado com o local de cozimento que estará aquecido para o preparo do Caxiri.



PASSEIO E PESCA NO LAGO DA BARRAGEM

Seu anfitrião

Lourenço Cândido

O indígena é um dos anciãos da comunidade e prefere se comunicar em macuxi, sua língua materna. O pescador tem o privilégio de morar à beira do Lago da Barragem na Comunidade Raposa I, de onde sempre tirou parte de sua alimentação com peixes e teve a oportunidade de ensinar aos seus filhos e netos a arte de pescar.

É importante que se faça silêncio durante a pesca para não espantar os peixes. Faz parte do instinto de sobrevivência desses animais se afastar de toda grande fonte de barulho, geralmente feita por peixes maiores ou outros seres que possam atacá-los.





PASSEIO E PESCA NO LAGO DA BARRAGEM

DESCRIÇÃO

Com ponto de encontro no centro comunitário Malocão, o deslocamento até a residência do lago pode ser realizado por meio de veículo alugado previamente ou motocicletas na comunidade.



Ao chegar na residência do anfitrião, será contado um pouco sobre a história do lago e a sua importância para a sobrevivência do povo Macuxi ao longo dos anos.



Na sequência, será realizado o passeio de barco a motor ao redor do lago até que se alcance o ponto para praticar a pesca artesanal com vara. Após o tempo da experiência, os turistas são retornados até a residência e seguem para o centro da comunidade novamente.

PASSEIO E PESCA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
O barco, os instrumentos de pesca, iscas e acompanhamento dos condutores estão inclusos.

Tempo de duração:
4 horas

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 4 participantes

Preço: 1 Pessoa - R$ 80,00;
2 a 4 Pessoas - R$ 45,00 cada;
+ transporte
(sujeito a alterações)



PASSEIO E PESCA NO LAGO DA BARRAGEM

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se levar garrafa com água, protetor solar, repelente, equipamento de fotografia e a utilização de óculos escuros, cchapéu, roupa e calçados adequados para caminhada e banho. Só há um barco, portanto, o grupo precisará ser dividido para a realização do passeio.



A TRADIÇÃO MILENAR DA DANÇA PARIXARA

Sua anfitriã
Marinha Mota

Além de mãe, avó, artesã da Associação Maikan Yerin e exímia cozinheira, Marinha diverte e ensina as crianças da Comunidade Raposa I e os turistas sobre os rituais e canções sagradas, como o Parixara.

De acordo com os Macuxi, o Parixara é um agradecimento em forma de ritual ou oração pela terra, alimentos e tudo aquilo que pode ser encontrado na natureza e que permite o ciclo natural da vida.





A TRADIÇÃO MILENAR DA DANÇA PARIXARA

DESCRIÇÃO

Após a recepção dos turistas em horário acordado, ocorre a apresentação das responsáveis pela oficina. Antes do ritual, uma das anfitriãs demonstra como são preparadas as saias de palha utilizadas durante a dança, bem como a tinta para a pintura facial e corporal.



Após tais detalhes, o grupo se reúne para demonstrar o ritual. A música que dá ritmo à dança é cantada pelos próprios membros da comunidade a plenos pulmões, sem utilização de qualquer equipamento eletrônico.



Após a demonstração, os turistas são convidados a entrar no ritmo e participar da dança como uma forma de proteção e limpeza espiritual.

RITUAL PARIXARA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
A explicação sobre as peças e a apresentação estão inclusas. As peças de indumentária e os alimentos para degustação não estão inclusos.

Tempo de duração:
1 hora

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 5 pessoas

Preço: 1 Pessoa - R$ 70,00
2 a 4 Pessoas - R$ 40,00
5 a 10 Pessoas - R$ 35,00
11 a 15 Pessoas - R$ 30,00
(sujeito a alterações)



A TRADIÇÃO MILENAR DA DANÇA PARIXARA

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se a utilização de repelentes e protetor solar, bem como a utilização de roupas adequadas para dança.



TRADIÇÃO MILENAR DO ARCO E FLECHA

Seu anfitrião

Eduardo Galvão

Apaixonado pelo arco e flecha desde criança, Eduardo confeccionou suas primeiras flechas com 5 anos de idade. Ele segue ensinando essa atividade para os membros mais novos da comunidade e aos turistas que visitam a Comunidade Raposa I.

As penas localizadas na parte posterior das flechas são utilizadas para que a haste não gire desordenadamente após o disparo, ou seja, as penas têm a função de estabilizar o trajeto das flechas atiradas com arcos e, além disso, enfeitam a peça.





TRADIÇÃO MILENAR DO ARCO E FLECHA

DESCRIÇÃO

Tem-se início a recepção dos turistas no horário acordado e apresentação do anfitrião, que contará a história dessa prática milenar e apresentará como confeccionar os instrumentos utilizados na atividade de arco e flecha, bem como os itens necessários: penas, bambu, fios, etc.



Após esta primeira etapa, o anfitrião explica sobre a diferença entre as várias pontas de flecha, algumas para perfuração, corte ou mesmo abatimento por peso, geralmente utilizadas em aves.



Por fim, os turistas podem praticar o tiro ao alvo, além de fotografar e filmar a experiência.

ARCO E FLECHA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
A contação de história do arco e flecha, a participação na oficina e a confecção dos instrumentos estão incluídas. Não estão incluídos o arco e a flecha, que podem ser adquiridos pelos turistas que assim desejarem.

Tempo de duração:
2 horas

Preço: 1 Pessoa - R$ 70,00
2 a 4 Pessoas - R$ 40,00
5 a 10 Pessoas - R$ 35,00
11 a 15 Pessoas - R$ 30,00
(sujeito a alterações)



TRADIÇÃO MILENAR DO ARCO E FLECHA

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se levar garrafa com água, protetor solar, repelente, equipamento de fotografia e a utilização de chapéu, calçados e roupa adequada para prática esportiva. Deve-se também cuidar com o manuseio de utensílios cortantes e pontiagudos.



DAMURIDA: GASTRONOMIA INDÍGENA

Sua anfitriã

Ana Maria Peixoto

Ana Maria é uma cozinheira de mão cheia que esbanja carisma e simpatia por onde passa. Ela também faz parte da Associação Mai-kan Yerin, produzindo as famosas panelas de barro Macuxi, consideradas as melhores para a produção das iguarias indígenas, como a própria damurida.

Apesar de ser o formato tradicional, a Damurida pode ser também preparada utilizando diversas proteínas diferentes em vez do peixe. Há também uma versão vegana que deve ser requisitada com antecedência, preparada com banana.





DAMURIDA: GASTRONOMIA INDÍGENA

DESCRIÇÃO

Tem-se início a recepção dos turistas no horário acordado e a apresentação da(s) anfitriã(s), na casa de uma família macuxi.



A seguir, os turistas são apresentados a Damurida, prato típico à base de pimenta com folhas, tucupi e peixe. Nesta oficina, os turistas têm a oportunidade de aprender sobre os ingredientes e o processo de cocção do prato, bem como participar das etapas que envolvem a sua preparação.



Ao final da experiência, ocorre uma refeição tendo a Damurida como prato principal e acompanhamentos que podem variar entre beiju, farinha e arroz, a depender da disponibilidade desses itens na comunidade.

GASTRONOMIA INDÍGENA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Todos os ingredientes e a degustação da comida típica, bem como o acompanhamento das anfitriãs estão incluídos.

Tempo de duração:
2 horas

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 10 participantes.

Preço: 1 Pessoa - R$ 70,00
2 a 4 Pessoas - R$ 40,00
5 a 10 Pessoas - R$ 35,00
11 a 15 Pessoas - R$ 30,00
(sujeito a alterações)



DAMURIDA: GASTRONOMIA INDÍGENA

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Não recomendamos a pessoas alérgicas a pimenta.



MUNDO DOS TRANÇADOS MACUXI

Seus anfitriões

Racinildo Raposo e Juvenal Raposo

Os artesãos são mestres na arte do trançar, que requer muita atenção e coordenação para não embolar os dedos. Suas peças são amplamente comercializadas dentro e fora da comunidade.



Racinildo Raposo



Juvenal Raposo

As técnicas de tranças são passadas de geração em geração entre as famílias da comunidade, por meio da simples observação por parte dos mais jovens enquanto os seus pais ou avós trabalham nos itens em confecção.



MUNDO DOS TRANÇADOS MACUXI

DESCRIÇÃO

Após a reunião dos turistas na residência de um dos anfitriões, eles apresentam os diferentes tipos de fio que podem ser utilizados para confeccionar variados trançados, como cestas, tipitis, peneiras, caixas, entre muitas outras possibilidades.



Os principais fios utilizados são de darruana ou palha, que apresentam flexibilidade variada, portanto, têm propósitos diferentes nos trançados.



Na sequência, ocorre uma demonstração do processo e do acabamento das tranças. Ao fim, os turistas podem adquirir as peças como uma lembrança.

TRANÇADOS MACUXI



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Está incluído o processo de demonstração das tranças. Cestas, peneiras e demais itens não estão incluídos e podem ser comprados conforme disponibilidade.

Tempo de duração:
De 1 a 2 horas

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 10 participantes

Preço: 1 a 5 Pessoas - R$ 20,00
6 a 10 Pessoas - R$ 15,00 (sujeito a alterações)



MUNDO DOS TRANÇADOS MACUXI

Disponibilidade: **Mediante agendamento.**

Agende sua visita:
WhatsApp - 95 8426-2222- Enoque Raposo

Dica importante:
Sugere-se levar garrafa com água, protetor solar, repelente, equipamento de fotografia.



EXPERIÊNCIAS DO **BRASIL**

ORIGINAL