

Experiências Turísticas da
Comunidade Quilombola
POVOADO
DO MOINHO



EXPERIÊNCIAS DO BRASIL
ORIGINAL

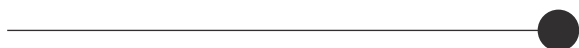
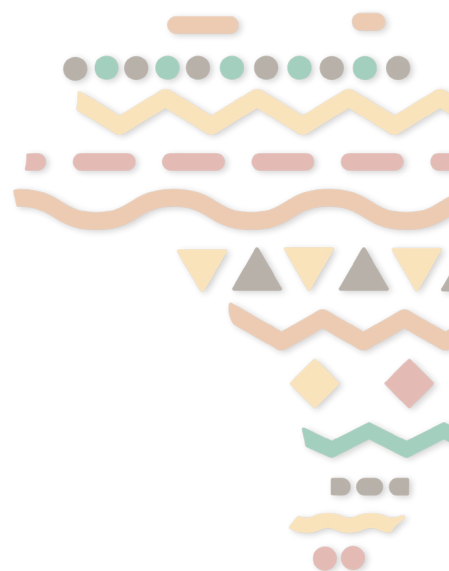


Universidade
Federal
Fluminense

MINISTÉRIO DO
TURISMO

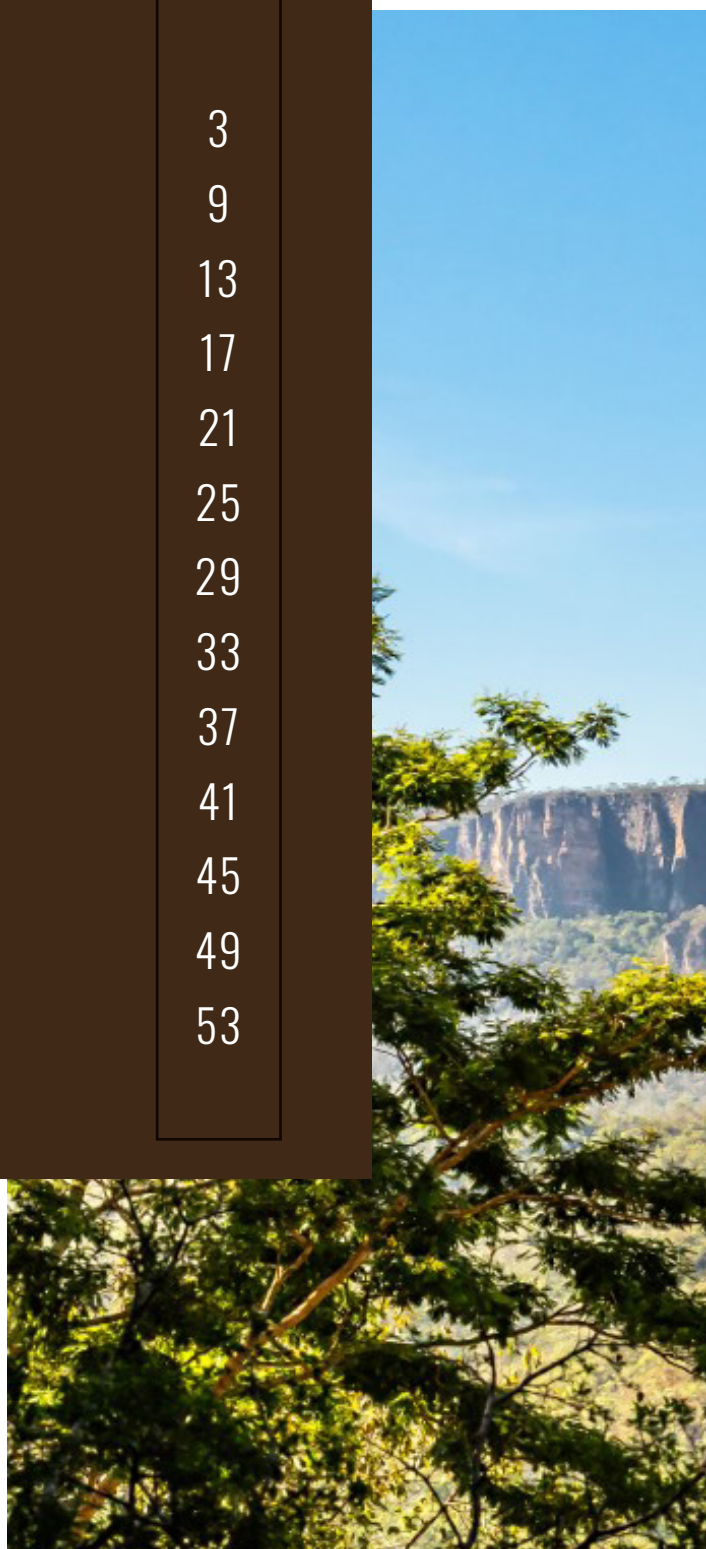


FICHA TÉCNICA



CATÁLOGO DE EXPERIÊNCIAS

Povoado Moinho	3
Café da Manhã com prosa na varanda	9
Conhecendo o Moinho a cavalo	13
Tijolo: doce tradicional na Dirinha	17
Tecendo com a fibra de bananeira	21
Na cozinha de Dona Cici	25
Doce de leite no Moinho	29
Tapetes na varanda de Santina	33
Sucoco Lanches	37
Da cana-de-açúcar a rapadura	41
Pão de queijo no Moinho	45
Almoço na Dona Conceição	49
Bonecas Quilombolas do Moinho	53





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.

POVOADO MOINHO

POVOADO MOINHO

Situada no coração do Cerrado, na deslumbrante Chapada dos Veadeiros, o Povoado Quilombola do Moinho em Alto Paraíso de Goiás é uma jóia cultural que encanta os visitantes com suas paisagens exuberantes e rica herança histórica.

Ao explorar o Povoado do Moinho, os visitantes têm a oportunidade única de vivenciar o que há de melhor na gastronomia, artesanato e hospitalidade. Desde o aroma irresistível do fogão à lenha até a doçura do tacho da rapadura, cada experiência é um convite para explorar múltiplos sentidos.



MOINHO

Ao adentrar o Povoado Quilombola do Moinho, os visitantes são convidados a explorar a rica história do local. Fundada em um antigo moinho de água do século XVIII, os habitantes desenvolveram práticas agrícolas sustentáveis, preservando conhecimentos sobre plantas medicinais e tornaram-se - guardiões do Cerrado nativo. Em 2015, receberam o reconhecimento oficial como comunidade quilombola, destacando seu papel na manutenção da cultura quilombola no Brasil.



A COMUNIDADE

Com aproximadamente 500 habitantes, a comunidade é um retrato da diversidade, reunindo descendentes de famílias antigas no local, imigrantes, recém-chegados e pessoas com estilos de vida alternativos. Além de sua riqueza cultural, o Povoado do Moinho está localizado nas margens do Rio São Bartolomeu, entre as serras imponentes do Paranã e da Água Fria. Cercado por rios cristalinos, cachoeiras majestosas e colinas ondulantes, o local oferece uma paisagem única e um microclima singular.

Ao visitar o Povoado do Moinho, você terá a oportunidade de apreciar a grande beleza natural do lugar e sua cultura vibrante. Venha, descubra, e deixe-se envolver pela magia do Povoado do Moinho na Chapada dos Veadeiros.





O QUE VOCÊ PRECISA SABER

COMUNIDADE QUILOMBOLA POVOADO DO MOINHO

COMO CHEGAR

Avião: O Aeroporto Internacional de Brasília – Presidente Juscelino Kubitschek, em Brasília, encontra-se a aproximadamente 250 km da Comunidade Quilombola Povoado do Moinho.

Carro: O acesso de Brasília à comunidade deve ser realizado preferencialmente de carro. O trajeto mais rápido percorre a BR-010 até a cidade de Alto Paraíso de Goiás. Do centro da cidade até o Povoado do Moinho, deve-se percorrer cerca de 12 km em estrada de terra.

Transporte público: De Brasília à cidade de Alto Paraíso de Goiás existe uma linha de ônibus regular da companhia Real Expresso com saídas diárias.

ONDE SE HOSPEDAR

No Moinho, recomenda-se a hospedagem da Dirinha, um hostel que fica na rua principal.

ONDE SE ALIMENTAR

Para tomar café da manhã, recomenda-se a experiência de Dona Irany, listada neste catálogo. Para almoçar, o restaurante de Dona Conceição é a melhor opção.

O QUE LEVAR

Recomenda-se o uso de tênis e roupas leves para caminhada, repelentes, roupas de banho e toalhas para uma ida à cachoeira.

MELHORES MESES PARA VISITAR

Visitantes são bem-vindos todos os meses. No entanto, os melhores meses para realizar atividades de ecoturismo e turismo cultural são entre junho e outubro. Janeiro é o mês com mais chuvas e pode comprometer algumas experiências.

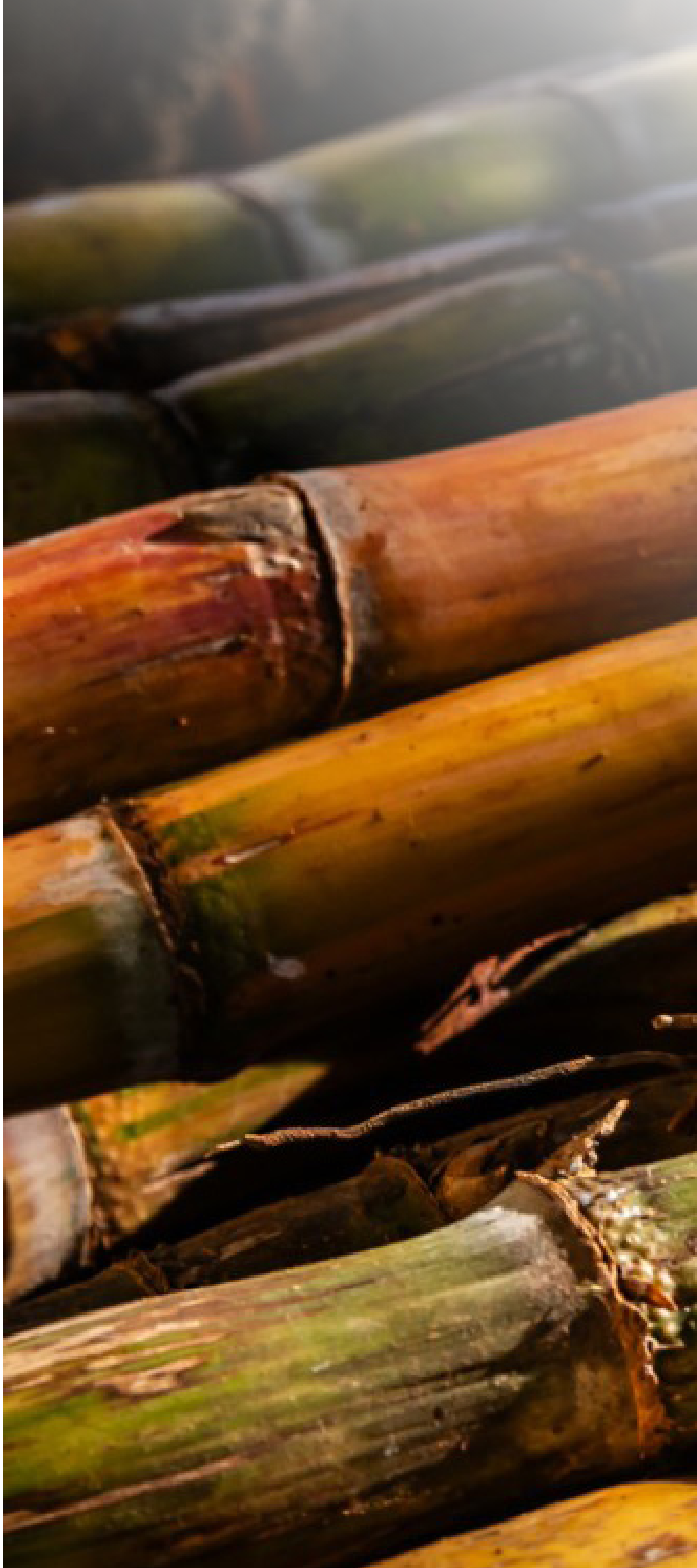
COM QUEM FALAR

Instagram: [@quilombolasdopovoadomoinho](https://www.instagram.com/quilombolasdopovoadomoinho)

WhatsApp - Lucas Moura | Presidente da Associação Quilombola Povoado do Moinho 62 9651-0835

Diego Dias - Secretário da Associação Quilombola Povoado do Moinho 62 9922-6875

EXPERIÊNCIAS



A close-up photograph of a banana, a green leaf, and a piece of bread, serving as a background for the title.

AS EXPERIÊNCIAS MEMORÁVEIS E TRANSFORMATIVAS DO POVOADO DO MOINHO



CAFÉ DA MANHÃ COM PROSA NA VARANDA

Sua anfitriã

Irany Luiz Moura

Dona Irany tem cinco filhos e seis netos. Seus pais e avós sempre foram do Moinho, onde trabalhavam na roça com plantio e gado. Adora receber pessoas e servir uma mesa farta para os visitantes do Moinho.

Sempre se emociona ao falar de seus pais e sua infância, Dona Irany tem muitas histórias para contar sobre sua família, o povoado e seus quitutes.





CAFÉ DA MANHÃ COM PROSA NA VARANDA

DESCRIÇÃO

Dona Irany recebe seus visitantes com uma mesa repleta de delícias feitas por ela com muito capricho. Ela adora contar histórias do Moinho e da sua família, então, se prepare para saber tudo sobre o povoado e sua gente.



A mesa é farta e serve grupos de 5 a 15 pessoas. Sempre tem uma diversidade de bebidas, que incluem o chá, o café e sucos de frutas do seu quintal, como acerola, manga, jabuticaba, cajá e mangaba. As comidinhas incluem pães artesanais, doce ou pão integral, bolo de milho, cuscuz e vários biscoitos tradicionais do Moinho, como o “quebrador”, a “mentira”, o “espera marido”, o “pelo de santo”, a “peta” e a “bolachinha”.



As geleias também são artesanais e feitas por ela, assim como o requeijão. Se o visitante quiser saber algo do Moinho, é só perguntar a Dona Irany que conhece tudo e todos. É uma ótima opção para quem se hospeda ou está de passagem pelo Moinho.

CADFÉ DA MANHÃ



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Está incluído o café da manhã completo.

Tempo de duração:
De 30 minutos a 1 hora

Número mínimo e número máximo:
Mínimo de 1 pessoa e no máximo 10 pessoas.

Preço: R\$ 50 (sujeito a alterações)

Disponibilidade: Disponível sob agendamento.



CAFÉ DA MANHÃ COM PROSA NA VARANDA

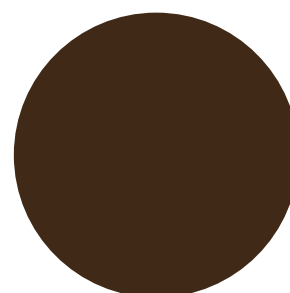
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 996330781

Instagram - @quilombolasdopovoadozinho

Compre também artesanato em madeira:

Ricardo Moura, filho de Dona Irany, expõe suas peças de artesanato na varanda. Cedro, angelim, eucalipto são algumas das madeiras trabalhadas por Ricardo. Alguns dos objetos são bancos, casas de enfeite, cabideiros, luminárias, porta-toalhas, garrafas de palha de bananeira, entre outros.





CONHECENDO O MOINHO A CAVALO

Seu anfitrião

Lucas Luiz Gomes

Lucas Luiz Gomes é presidente da Associação Quilombola Povoado Moinho. Filho de Dona Conceição, marido de Sayla e pai de dois filhos. É também artesão e empreendedor.





CONHECENDO O MOINHO A CAVALO

DESCRIÇÃO

Os visitantes são recebidos por Lucas e os cavalos já estarão à disposição sob a árvore em frente à escola Municipal. Após uma explicação sobre os animais, dicas de segurança e manuseio, os visitantes se familiarizarão com os cavalos.



O guia demonstra como funciona o selamento e procede à monta dos animais. Neste passeio, os participantes percorrem os caminhos do Moinho, passando pela Trilha do Cavaleiro, Serra da Japecanga e descem para Capoeira Grande. A paisagem de cerrado neste caminho é exuberante, passando por mirantes deslumbrantes, percorrendo riachos e parando para um banho de cachoeira.



No meio do caminho, fazem uma pausa para comer uma matutinha, que é um lanchinho que cada um pode levar e compartilhar. A experiência finaliza com o retorno ao Moinho, após uma revigorante cavalgada na natureza. Uma boa pedida é finalizar o passeio e almoçar na Dona Conceição para recuperar as energias.

MOINHO A CAVALO



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Inclui o passeio a cavalo e almoço. Não inclui lanche.

Tempo de duração:

5 horas

Número mínimo e número máximo:

Mínimo de 1 pessoa e no máximo 10 pessoas.

Preço: R\$ 200 (sujeito a alterações)

Disponibilidade: Disponível entre os meses de junho a outubro, sob agendamento.



CONHECENDO O MOINHO A CAVALO

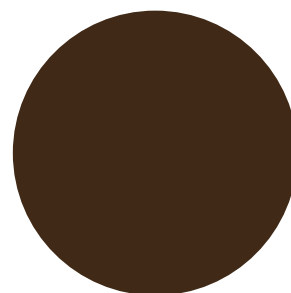
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 9651-0835

Instagram - @quilombolasdopovoado moinho

Dica importante:

Recomenda-se usar protetor solar, repelente contra mosquitos, chapéu ou boné, botina ou bota e roupas cobrindo pernas e braços inteiros. Levar também uma matula (lanche) para comer no caminho. E toalha se for tomar banho na cachoeira.





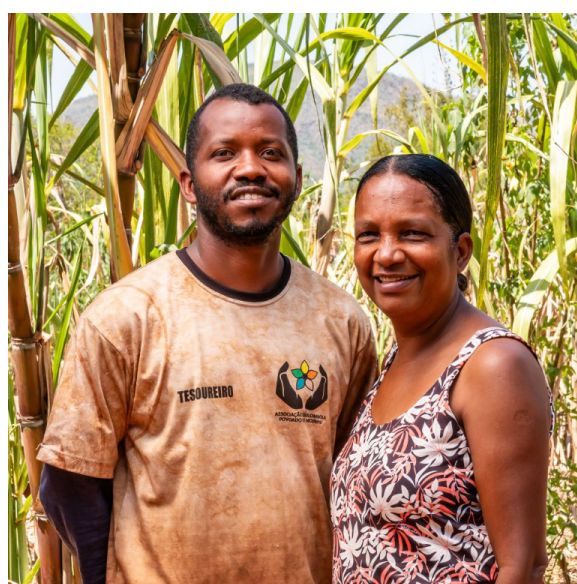
TIJOLO: DOCE TRADICIONAL NA DIRINHA

Sua anfitriã

Diraci Luiza Moura (Dirinha)

Diraci Luiz Moura, mais conhecida como Dirinha, nasceu e cresceu no Povoado do Moinho com seus oito irmãos. Dirinha, que é a pastora da comunidade, tem cinco filhos, cinco netos e tem um hostel em uma das principais ruas do povoado, além de uma linda horta na redondeza.

Passou a infância e a adolescência trabalhando na roça. O Tijolo faz parte das tradições da família há gerações. Esses conhecimentos são passados de pais para filhos.





TIJOLO: DOCE TRADICIONAL NA DIRINHA

DESCRIÇÃO

Esta é uma experiência imersiva na cultura e gastronomia do Moinho. O tijolo é um doce tradicional, herança dos avós da comunidade do Povoado Moinho, feito de caldo de cana de açúcar e uma fruta, que pode ser mamão ou cidra (entre outras), leite e temperos.



Dirinha conta que quando era criança, ia para a roça de cana com seu pai, que fazia rapadura e tijolo, o que também aprendeu com seus pais. O processo se inicia com o corte de cana, colhida no canavial em seu terreno. Em seguida a cana é moída e o caldo vai para o tacho sobre o fogão à lenha, onde ficará até ser obtido o ponto de melado.



A partir daí, acrescenta-se o mamão, o leite e temperos a gosto, como cravo ou gengibre. Neste momento, é preciso mexer sem cessar para não grudar no fundo do tacho. Durante toda a experiência, o turista poderá participar dos processos, cortando, moendo, mexendo e provando. Ao final, enquanto os tijolos descansam, os visitantes apreciam o almoço, uma comida caseira feita com capricho e amor.

DOCE TRADICIONAL



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Está incluída a participação na oficina de tijolo, um almoço com suco de fruta do quintal e um tijolo. O visitante poderá comprar outros tijolos à parte.

Tempo de duração:
4 horas

Número mínimo e número máximo:
De 5 a 20 pessoas.

Preço: R\$ 150 com almoço e um tijolo incluído (sujeito a alterações)

Disponibilidade: Disponível entre os meses de julho a outubro, sob agendamento.



TIJOLO: DOCE TRADICIONAL NA DIRINHA

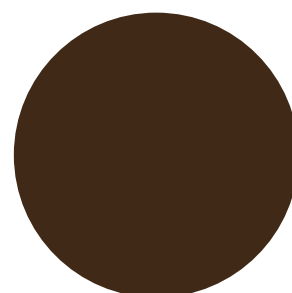
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 996825155

Instagram - @diraciluisdemoura

Dica importante:

Não deixe de participar ativamente da elaboração do Tijolo! A experiência será mais completa e interessante!





TECENDO COM A FIBRA DE BANANEIRA

Seu anfitrião

Lucas Luiz Gomes

Lucas Luiz Gomes é presidente da Associação Quilombola Povoado Moinho. Filho de Dona Conceição, marido de Sayla e pai de dois filhos. É também artesão e empreendedor.

Antigamente, até camas e travesseiros eram feitos com esta arte ancestral. Sua experiência retrata um importante aspecto da cultura local antiga que é a confecção de esteiras, travesseiros e outros objetos a partir dessa arte ancestral.





TECENDO COM A FIBRA DE BANANEIRA

DESCRIÇÃO

O artesanato com a fibra da bananeira é um legado do Sr. Donato, marido da Dona Flor, raizeira e parteira célebre no Moinho. Lucas aprendeu a tecer e trançar com a fibra de bananeira quando era adolescente.



Nesta oficina o visitante aprende o processo básico da elaboração de esteiras de fibra de bananeira, tecidas no tear. Lucas ensina cada detalhe, explicando as particularidades dessa prática tradicional.



Uma vez feita a esteira, outras peças são produzidas: como o puff, o enroladinho, que é um tipo de travesseiro, o jogo americano para mesa, etc. Ao final, o visitante levará consigo o objeto produzido por ele.

TECENDO COM FIBRA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Inclui a oficina de artesanato com a fibra de bananeira, o objeto produzido pelo participante e o almoço na Dona Conceição. Peças adicionais podem ser compradas de acordo com a disponibilidade.

Tempo de duração:
3 horas

Número mínimo e número máximo:
De 5 a 15 pessoas.

Preço: R\$ 150 com almoço na Dona Conceição (sujeito a alterações)



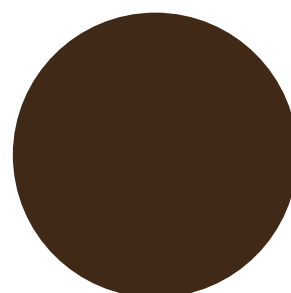
TECENDO COM A FIBRA DE BANANEIRA

Disponibilidade: Disponível sob agendamento.

Agende sua visita:

WhatsApp - 62 9651-0835

Instagram - @quilombolasdopovoadozinho



NA COZINHA DE DONA CICI: DEMONSTRAÇÃO GASTRONÔMICA

Sua anfitriã

Juraci Xavier (Dona Cici)

Juraci Xavier, conhecida como Cici, nasceu e cresceu no Moinho. Mãe de sete filhos e avó de 13 netos e netas. Cici é especialista em fazer biscoitos tradicionais, geleias, salgadinhos, doce de araticum e biscoito “cueca virada”.

Sempre trabalhou na roça com seu esposo. Depois de certo tempo, passou a trabalhar na cidade, onde aprendeu a fazer biscoitos e doces. Hoje faz uma diversidade de produtos com base nos ingredientes locais.





NA COZINHA DE DONA CICI

DESCRIÇÃO

Os visitantes são acolhidos por Dona Cici, que apresenta seu belo jardim repleto de suculentas, cactos e flores. Em seguida, Cici conduz os visitantes à cozinha e apresenta os utensílios que serão usados na oficina de chips. Na oficina, Cici conta todos os segredos para fazer os chips saírem bem crocantes e deliciosos.



Nesta vivência, o visitante verá dona Cici cortar as bananas direto no óleo quente enquanto a batata doce e a mandioca já estarão já cortadas para que ela coloque na gordura em seguida. Os produtos são colocados no óleo bem quente, o que faz com que tudo fique bem crocante e saboroso.



Após escorrer, as bananas podem ser temperadas com canela e açúcar, ou apenas sal, ou ainda, com chimichurri. Após temperar, os chips ficam disponíveis para degustação, durante uma deliciosa conversa com Dona Cici.

COZINHA DE CICI



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

A experiência inclui o acolhimento, a demonstração da feitura de chips com todos os ingredientes e a degustação com suco da estação. Não inclui outras bebidas ou comidas, mas sempre tem biscoitos, geleias e salgados para vender.

Tempo de duração:
3 horas

Número mínimo e número máximo:
De 5 a 10 pessoas.

Preço: sob consulta.



NA COZINHA DE DONA CICI

Disponibilidade: Disponível sob a agendamento no WhatsApp ou Instagram

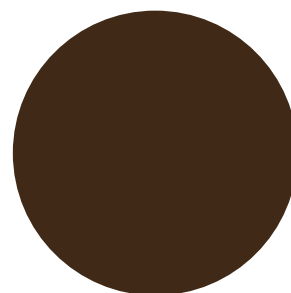
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 999433599

Instagram - @casadacici

Dica importante:

Trazer disposição e um leque, pois a temperatura sobe na cozinha de dona Cici.





DOCE DE LEITE NO MOINHO

Seus anfitriões

Dona Conceição e Sr. Domingos

Dona Conceição Gomes tem 69 anos e é casada com Sr. Domingos Gomes, com quem tem cinco filhos e dez netos. Ela é cozinheira de mão cheia, especialista em comida goiana e em frango ensopado com deliciosos legumes.

Existem dois tipos de doce de leite feitos por Dona Conceição: o de colher e o cortado. A diferença entre eles está na quantidade de açúcar adicionado ao leite.





DOCE DE LEITE NO MOINHO

DESCRIÇÃO

O acolhimento começa na varanda, onde Dona Conceição e Sr. Domingos dão as boas-vindas. Os visitantes são conduzidos para uma cozinha no quintal, própria para o fogão à lenha. Cinco litros de leite, obtidos com produtores locais são usados para produzir o doce de leite cortado.



A panela é levada ao fogo à lenha, e deve ser mexida constantemente durante aproximadamente vinte minutos. Após atingir o ponto correto, que Dona Conceição demonstrará, a panela deve sair do fogo e o doce deve ser batido com vigor.



O visitante poderá ajudar em algumas partes do processo. Por fim, o doce é colocado em formas, e pode ser saboreado com um café, água e uma boa prosa.

DOCE DE LEITE



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Demonstração gastronômica e degustação do doce de leite, e de café e água. Lanches e bebidas adicionais são pagas à parte.

Tempo de duração:

2 horas

Número mínimo e número máximo:

Mínimo 10 pessoas e no máximo 15

Preço: **R\$ 40** (sujeito a alterações)

Disponibilidade: **Disponível sob agendamento**



DOCE DE LEITE NO MOINHO

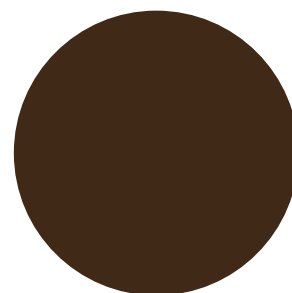
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 996330781

Instagram - @quilombolasdopovoadomoinho

Dica importante:

Se a visita for no verão, use roupas leves, pois a temperatura no local sobe bastante na parte da tarde. E prepare-se para fazer muitas fotos interessantes do processo de elaboração deste doce.



TAPETES NA VARANDA DE SANTINA

Sua anfitriã

Santina Luis Moura

Santina Luis de Moura tem quatro filhos, sete netos e três bisnetos. Sua paixão é o artesanato, que considera como sua terapia. Os conhecimentos de Santina sobre crochê vêm da sua avó.

Inicialmente, fazia crochê com um arame quando era criança. Daí foi ganhando experiência, comprando novos materiais. Seu turista favorito é o que compra seus produtos.





TAPETES NA VARANDA DE SANTINA

DESCRIÇÃO

Em sua varanda cheia de flores e plantas, Santina recebe visitantes para conhecer sua arte. Nesta experiência, o visitante pode ajudar a tecer um tapete de retalhos de diversas cores em seu tear.



Após a demonstração do funcionamento do tear, o visitante pode experimentar seu uso para confecção do tapete. Além disso, poderá observar outras peças, como bolsas, gorros, toucas, faixas de cabelo, bonecas, bordados, caminhos de mesa, capas de filtro, entre outras.



Algumas peças levam até sete dias para serem confeccionadas, com muito cuidado, zelo e atenção aos detalhes. Após a construção no tear, Santina finaliza amarrando as bordas e os participantes podem comprar as peças que desejarem.

TAPETES NA VARANDA



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Está incluída a demonstração e prática no tear. Tapetes e outros objetos de artesanato vendidos separadamente.

Tempo de duração:
até 1 hora

Número mínimo e número máximo:
De 1 a 5 pessoas

Preço: sob consulta

Disponibilidade: Disponível sob agendamento.



TAPETES NA VARANDA DE SANTINA

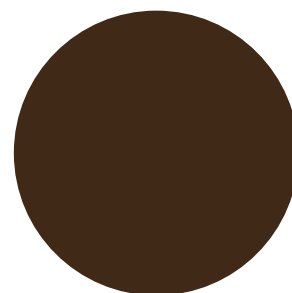
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 998332504

Instagram - @santinaluismoura

Dica importante:

É importante trazer repelente.





SUCOCO LANCHES

Seus anfitriões

Delvani Moura e Tancredo Julião

Delvani Luiz de Moura é filha de Santina, mãe de dois filhos e avó de um neto. Nasceu e cresceu no Moinho, onde hoje possui uma lanchonete com sua irmã e cunhado. Sua irmã se chama Dariana e seu cunhado Tancredo, que colaboram com ela na administração da Lanchonete Sucoco Lanches, que é uma parada obrigatória para quem vai ou volta da cachoeira.

O Sucoco Lanches surgiu da demanda dos próprios visitantes do Moinho, que indicavam a necessidade de uma lanchonete no caminho para a cachoeira. A localização privilegiada e a demanda formaram uma ótima oportunidade para o surgimento do Sucoco Lanches.





SUCOCO LANCHES

DESCRIÇÃO

A lanchonete se encontra em local privilegiado em frente a uma bela floresta do cerrado, no caminho para as cachoeiras dos Anjos e dos Arcanjos. Nesta experiência, o visitante poderá saborear deliciosos lanches e sucos naturais de frutas colhidas no quintal, como acerola, goiaba, jabuticaba e manga.



Poderá também provar os pastéis, recheados com carne e queijo, queijo e presunto ou queijo, tomate e orégano. Além disso, sempre tem uma fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate, que é um dos produtos mais vendidos. Para recuperar as energias após o banho de cachoeira, o visitante pode experimentar outros bolos e lanches salgados.



Delvani também oferece tapioca com presunto, queijo e tomate ou ovos. Outro ponto forte da casa é a água de coco, sempre abundante e gelada. Se Tancredo estiver na lanchonete, poderá cortá-lo para que os visitantes possam saborear a polpa.

SUCOCO LANCHES



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:
Cardápio no local.

Disponibilidade: Funciona todos os dias pela tarde e sábado e domingo o dia inteiro.



SUCOCO LANCHES

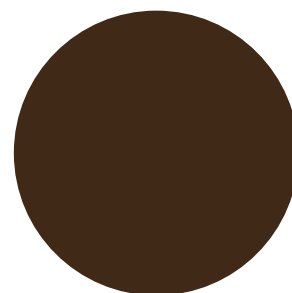
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 998206394

Instagram - @sucoco.lanches

Dica importante:

Sentar-se com calma nas mesinhas ao ar livre e apreciar a paisagem enquanto saboreia as iguarias oferecidas e conversa com os anfitriões que podem dar muitas informações sobre o Moinho e a região.



DA CANA-DE-AÇÚCAR A RAPADURA NO MOINHO

Seu anfitrião

Lucas Luiz Gomes

Lucas Luiz Gomes é presidente da Associação Quilombola Povoado Moinho. Filho de Dona Conceição, marido de Sayla e pai de dois filhos. É também artesão e empreendedor.





DA CANA-DE-AÇÚCAR A RAPADURA

DESCRIÇÃO

A rapadura é uma herança cultural do Moinho. Lucas aprendeu a fazer com seu pai, Sr. Domingos. Na infância, iam para a fazenda de cana para coletar e fazer a rapadura no engenho. Lucas faz rapadura desde que tem 10 anos de idade, quando era responsável por manejar os cavalos no engenho.



Nesta experiência, o visitante irá vislumbrar os processos desde a moenda da cana, seu caldo, o melado, até chegar na rapadura. É uma experiência doce e divertida. No parar do tacho, quando está quase dando o ponto da rapadura, Lucas lança pedaços de mandioca que serão abraçados pelo caldo e cozidos no doce da cana.



Depois que a rapadura dá o ponto, o melado vai para a gamela para ser batido e depois para as formas, onde fica meia hora até endurecer. Durante todo o processo faz-se a degustação, que vai da garapa até o produto final, a rapadura.

RAPADURA NO MOINHO



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Está incluída a demonstração, a oficina e degustação de todas as etapas da produção da rapadura. Além disso, no intervalo por volta do meio dia é servido o almoço. Os visitantes também levarão uma rapadura para casa.

Tempo de duração:
5 horas

Número mínimo e número máximo:
De 5 a 10 pessoas.

Preço: R\$ 150 com almoço incluído e rapadura. (sujeito a alterações)



DA CANA-DE-AÇÚCAR A RAPADURA

Disponibilidade: Disponível entre os meses de junho a outubro, sob agendamento.

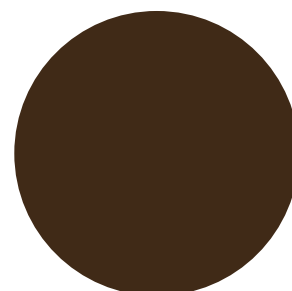
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 9651-0835

Instagram - @quilombolasdopovoadomoinho

Dica importante:

Recomenda-se usar protetor solar, repelente contra mosquitos, chapéu ou boné, botina ou bota e roupas cobrindo pernas e braços inteiros. Levar também uma matula (lanche) para comer no caminho. E toalha se for tomar banho na cachoeira.





PÃO DE QUEIJO NO MOINHO

Sua anfitriã

Irany Luiz Moura

Dona Irany tem cinco filhos e seis netos. Seus pais e avós sempre foram do Moinho, onde trabalhavam na roça com plantio e gado. Adora receber pessoas e servir uma mesa farta para os visitantes do Moinho.





PÃO DE QUEIJO NO MOINHO

DESCRIÇÃO

O pão de queijo é considerado um patrimônio gastronômico brasileiro. Nesta oficina, os visitantes aprendem uma receita de pão de queijo com Dona Irany. Ela aprendeu esta receita com sua avó, que passou para filhas e netas. Primeiro, Dona Irany recebe os visitantes na sua varanda, cercada por árvores frutíferas como acerola, limão, manga e jabuticaba.



Os visitantes são conduzidos à cozinha, onde será realizada a oficina. A gamela com todos os ingredientes já estará aguardando, junto ao polvilho e o queijo. O primeiro passo é lavar as mãos, pois a anfitriã considera que a higiene está em primeiro lugar. Dona Irany ensina todas as medidas dos ingredientes, para obter um pão de queijo macio por dentro e crocante por fora. As tarefas serão divididas entre os visitantes, que poderão amassar e enrolar os pães de queijo.



Em sequência, os pãezinhos vão ao forno por cerca de 45 minutos. Enquanto esperam, os participantes tomam um cafezinho, conversam e apreciam o artesanato feito por Ricardo, filho de dona Irany, que pode ser adquirido com o próprio artesão. A experiência termina com um lanche na varanda, com os pães de queijo, um café, bolo, geleias e um suco da época, podendo variar entre cajá, manga, mangaba, jabuticaba, ou outros.

PÃO DE QUEIJO



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Está incluída na oficina de pão de queijo, a degustação do pão de queijo e um cafezinho com bolo. Outros produtos, como o artesanato de seu filho Ricardo, ou pães de queijo para viagem não estão incluídos, mas pães de queijo congelados são vendidos separadamente.

Tempo de duração:
2 horas

Número mínimo e número máximo:
Mínimo de 5 pessoa e no máximo 15 pessoas.

Preço: R\$ 50 (sujeito a alterações)



PÃO DE QUEIJO NO MOINHO

Disponibilidade: Disponível sob agendamento.

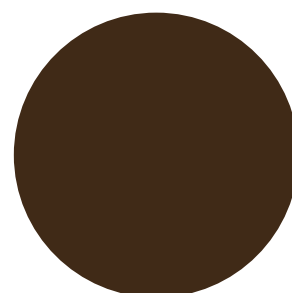
Agende sua visita:

WhatsApp - 62 996330781

Instagram - @quilombolasdopovoadomoinho

Dica importante:

Recomenda-se usar protetor solar, repelente contra mosquitos, chapéu ou boné.





ALMOÇO NA DONA CONCEIÇÃO

Sua anfitriã

Dona Conceição Luiz Moura

Dona Conceição Gomes tem 69 anos e é casada com Sr. Domingos Gomes, com quem tem cinco filhos e dez netos. Ela é cozinheira de mão cheia, especialista em comida goiana e em frango ensopado com deliciosos legumes.

Aprendeu a cozinhar com sua avó, ainda durante a infância, quando trabalhava na roça. Seu restaurante começou com, uma casa de palha, servindo comida por encomenda.





ALMOÇO NA DONA CONCEIÇÃO

DESCRIÇÃO

Visitantes encontram uma saborosa comida caseira no restaurante da Dona Conceição. Frango ensopado e carne de panela são os principais pratos servidos.



Os alimentos são sempre coloridos, acompanhados de legumes e verduras, como beterraba, abobrinha, cenoura, inhame, mandioca, geralmente orgânicos, e, em grande parte, produzidos na própria localidade.



O arroz e o feijão são a base da comida. Além disso, há sempre uma pimentinha malagueta com azeite disponível para quem gosta. Antes e após o almoço, o visitante pode apreciar uma boa contação da história do Moinho e da comunidade, que o casal conhece muito bem.

ALMOÇO ESPECIAL



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Comida caseira – self service liberado. Bebidas vendidas separadamente.

Preço: Buffet liberado - R\$ 50 (sujeito a alterações)

Disponibilidade: Grupos devem ser agendados

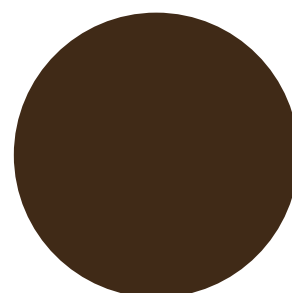


ALMOÇO NA DONA CONCEIÇÃO

Agende sua visita:

WhatsApp - 62 9651-0835

Instagram - @quilombolasdopovoadomoinho





Sua anfitriã

Diraci Luiz Moura

Diraci Luiz Moura, mais conhecida como Dirinha, nasceu e cresceu no Povoado do Moinho com seus oito irmãos. Dirinha tem cinco filhos, cinco netos, tem um hostel em uma das principais ruas do povoado, uma linda horta e é pastora da igreja na comunidade.





BONECAS QUILOMBOLAS DO MOINHO

DESCRIÇÃO

Brincar de bonecas é o divertimento predileto de muitas crianças e para os adultos as bonecas têm o poder de ativar as memórias da infância. No Moinho, elas têm uma história de luta e resistência. Muitos anos atrás, as meninas da comunidade brincavam com espigas de milho, imaginando as bonecas.



Quando era criança, a avó de Dirinha confeccionava bonecas de pano e hoje, Dirinha e sua irmã, Santana, produzem bonecas de pano quilombolas. As bonecas simbolizam noivos e noivas, princesas e príncipes, e também são feitas em homenagem a pessoas da comunidade que já se foram.



Nesta oficina, após a explicação da história das bonecas, os visitantes farão uma boneca desde o início da confecção, colaborando com a elaboração de cada parte do corpo, tais como as roupas, o cabelo e o rostinho. A oficina termina com o bordado do rosto, feito por Talita, filha de Dirinha.

BONECAS QUILOMBOLAS



INFORMAÇÕES

O que está e não está incluído:

Está incluída a participação na oficina para confeccionar a boneca. As bonecas quilombolas são vendidas separadamente ao final da oficina.

Tempo de duração:

2 horas

Número mínimo e número máximo:

De 5 a 20 pessoas.

Preço: R\$ 30 (sujeito a alterações)

Disponibilidade: Disponível sob agendamento.



BONECAS QUILOMBOLAS DO MOINHO

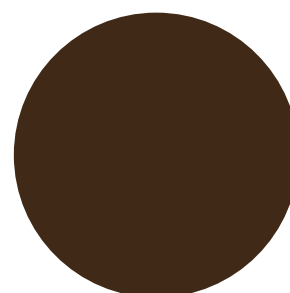
Agende sua visita:

WhatsApp: (62) 996825155

Instagram: @diraciluisdemoura

Dica importante:

Recomenda-se o uso de repelente.





EXPERIÊNCIAS DO BRASIL

ORIGINAL