



**INFLUÊNCIA
INDÍGENA TERENA**

Lapapé com geleia de frutas regionais

Prato típico da culinária indígena Terena da região de Mato Grosso do Sul que se parece com um beiju rústico

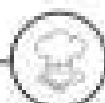
Considerada uma das primeiras chefes indígenas do país, Kalymaracaya Mendes Rogueira cria receitas a partir das bases de sua cozinha de origem Terena com o objetivo de levar um pouco dos costumes e sabores da aldeia para a mesa das grandes cidades. Os hábitos alimentares indígenas são constituidos essencialmente de alimentos que a natureza dá, respeitando seu ciclo, estação do ano, solo e tempo. Quem dila o cardápio não se safra, reverenciado, também, o sabor natural, já que não há a presença de muitos temperos em seus preparos.

Ainda na infância, Kalymaracaya ajudava a vó e à mãe a preparar os alimentos que seriam consumidos pela família. Foi assim que nasceu o gosto dela pela culinária. Entre as opções que hoje disseminam mundo afora, está o Lapapé, uma espécie de tortilha para os indígenas, conhecida como beiju rústico, que tem como principal ingrediente a mandioca.

No aldeia, seu preparo envolve todos os moradores, pois o processo é manual e geralmente feito em larga escala. A receita inicia com a limpeza da mandioca, que em seguida é descascada e ralada. Depois, é realizado o processo de filtragem utilizando um pano de algodão – onde a raiz é torrada para a extração da água – o que resulta em uma farinha úmida. Essa farinha vai ao fogo em uma frigideira, formando uma massa semelhante à tapioca, só que mais grossa. Depois de pronta, a massa pode ser rechapeada à gosto. Neste caso, com geleia de frutas pantaneiras.

Ingredientes

- 250 gr de mandioca crua
- 100 gr de tapioca
- Sal a gosto
- Geléia das frutas locais (jabuticaba ou pitanga)
- 50 gr polpa de guavira
- 50 gr polpa de caju ou tapejatê
- 50 gr de queijo coalho ralado



Curiosidade do Chef

Conheci Katymaracava que me procurou para mostrar as receitas antigas de sua família. Foi surpreendente aprender com ela um pouco da ancestralidade das povos originários. Senti-me que passei por um túnel no tempo quando fui tratar refeitos com essa energia que faz chorar, corinhosamente, pelo apelido de Kaly.

2 Pessoas

30 Min.

Médio

Modo de preparo

Faça a geleia misturando as frutas locais como base e reduza junto com as polpas em fogo brando até chegar na consistência de napé médio, semelhante à textura do mel de abelhas. Rale a mandioca em ralo médio-fino, esprema bem em um pano descartando o líquido (que pode ser usado de pés de frango para fazer pão), enxapeado (não é indispensável) e reserve a resíduo dessa massa de mandioca para preparar o lapapé.

Adicione essa massa numa frigideira grande em fogo lento. Acrescente o polvilho da tapioca, cobrindo a superfície da frigideira e cozinhe até formar uma massa unica e relativamente grossa, parecendo com uma panqueca com grumos. Quebre em pedaços grandes se quiser e disponha num prato. Adicione um pouco de sal e queijo coalho ralado e sirva com a geleia por cima.

