



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 chefs indígenas do país, Kalymaracaya Mendes Rigueira 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 constituídos essencialmente de alimentos que a natureza dá, respeitando seu ciclo, estação do ano, solo e tempo. Quem dita o calendário são as safras, reverenciadas, também, o sabor natural, já que não há a presença de muitos temperos em seus preparos.

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

Na 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 torcida 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 rechada a gosto. Neste caso, com geleia de frutas pantaneiras.

## Ingredientes

- 250 gr de mandioca crua
- 100 gr de tapioca
- Sal a gosto
- Geleia de frutas locais (jabuticaba ou pitanga)
- 50 gr polpa de guávia
- 50 gr polpa de cajá ou tapeitêbá
- 50 gr de queijo coalho ralado



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 depois de fervido para fazer porcu, ensopado indígena) e reserve o residual desta 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 única 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.



### Curiosidade do Chef

Durhaci Kalymanacaya que me procurou para mostrar as receitas antigas de sua família, foi sensacional aprender com ela um pouco da ancestralidade das povos originários. Sempre que posso, procuro trocar receitas com esse amigo que hoje chamo, carinhosamente, pelo apelido de Kaly.

