

EXPERIÊNCIAS DE UM GRUPO DE MULHERES NA CRIAÇÃO DE UMA FARINHEIRA ARTESANAL NO ASSENTAMENTO GUANABARA, JUTI, MS

Leila Cristine Seline Dorce¹; Clarice Gonçalves dos Santos Amaral²; Júlio César Amaral¹; Shaline Séfara Lopes Fernandes³; Carla Tais Nevoleti Correia Lima⁴; Matheus Vinicius Dorce⁴

RESUMO: A criação da farinha pelo grupo de mulheres formado no Assentamento Guanabara foi uma experiência muito importante para as famílias envolvidas, dessa forma, pretende-se nesse trabalho fazer um relato das ações realizadas desde a criação da farinha artesanal até o presente momento. Em reuniões com as mulheres do assentamento, por experiência de algumas decidimos montar uma farinha. Fizemos um curso com uma conhecida e aprendemos a fazer farinha biju. Quando tínhamos encomendas de farinha biju e farinha normal torrada dos moradores do assentamento e de clientes de outras localidades, nos reuníamos para fazer. Em 2012, a renda líquida foi de R\$1.000,00(mil reais), sendo acordado entre os membros da farinha, fazer a divisão em partes iguais. Fazer farinha biju tem compensado, pois é um produto muito apreciado, mas por não termos CNPJ encontramos dificuldade em participar de projetos e até mesmo conseguir mais recursos para ampliar os negócios. Atualmente, a farinha completa 7 anos de existência e ainda encontra-se em pleno funcionamento, fazendo farinha biju e farinha torrada para o próprio consumo e para encomendas da região.

Palavras-chave: agricultura familiar, mandioca, farinha biju.

EXPERIENCES OF A GROUP OF WOMEN IN THE CREATION OF A HANDMADE PUDDING IN THE GUANABARA SETTLEMENT, JUTI, MS

ABSTRACT: The creation of the handmade pudding by the group of women formed in the Guanabara Settlement was a very important experience for the families involved, thus, it is intended in this paper to make an account of actions taken since the creation of handmade pudding until now. During the meetings with the women's settlement, due to the experience of some of them, we decided to ride a handmade pudding. We did a course with a known person and learned to make flour *biju*. We join us in order to attend the orders for making biju flour and regular flour toast sought by the residents of the settlement and clients from other locations.

In 2012, net income was about R\$ 1.000,00 (One thousand reais), and the members of the handmade pudding combined to make the division of this value in equal parts. To make biju flour has compensated because it is a much appreciated product, but we don't have CNPJ and by this reason, we find some difficulties in order to participate of projects and even to get

¹ Produtores rurais do Assentamento Guanabara;

² Discente do Doutorado de Recursos Naturais, UEMS, shaline_séfara@hotmail.com;

³ Discente do Curso de Gestão Ambiental, FCBA/UFGD, carlanevoletti@hotmail.com;

⁴ Discente do Curso de Administração, FACE/UFGD.

more resources to expand business. Currently, the handmade pudding complete seven years of existence and still is in full operation, making biju flour and toasted flour for their own consumption and for orders in the region.

Keywords: family farming, cassava, flour biju.

1. CONTEXTO

Em 2005, no assentamento Guanabara, Severo (2009) com o objetivo de compreender as múltiplas ações das mulheres assentadas, acompanhou o funcionamento da pequena farinheira e o empenho de mulheres em trazer benefícios para os assentados.

No grupo de mulheres criado no Assentamento Guanabara, através do envolvimento da irmã Lucinda da Comissão Pastoral da Terra (CPT), foi possível a participação de todos em diversos cursos, sendo estes fundamentais para o aperfeiçoamento dos produtores, impulsionando-os a buscar novas alternativas de renda, um sistema diversificado de produção (SEVERO, 2009).

A criação da farinheira pelo grupo de mulheres formado no Assentamento Guanabara foi uma experiência muito importante para as famílias envolvidas, dessa forma, pretende-se nesse trabalho fazer um relato das ações realizadas desde a criação da farinheira artesanal até o presente momento.

2. DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

Quando adquirimos um lote no Assentamento Guanabara, demos o nome de Sítio Ouro Branco (22° 59' 36,5'' latitude Sul e 54° 37' 36,1''). No começo predominava no sítio pastagens e capoeirão, e a nossa primeira atividade foi gado de leite e de corte, que foi o sustento por muito tempo.

Em reuniões com as mulheres do assentamento, por experiência de algumas, decidimos montar uma farinheira. Fizemos um curso com uma pessoa que conhecia o ofício e aprendemos a fazer farinha - biju.

Para construir a farinheira, fizemos um empréstimo da Cáritas, que tinha uma proposta com juros bem baixos, facilitando assim o pagamento. No entanto, encontramos

dificuldades em reuniões, pois algumas mulheres queriam que a sede fosse na cidade de Juti-MS, outras no centro comunitário do assentamento.

Das 15 mulheres que tinham intenção de participar da farinheira, ao final das discussões, 4 mulheres permaneceram com a ideia de continuar.

Uma das mulheres, Clarice do Amaral, cedeu um barracão no seu Sítio, Sagrado Coração de Jesus, para a construção da farinheira, sendo instalada a prensa e o tacho. O ralo elétrico foi adquirido com o tempo, através dos lucros obtidos com as vendas da farinha biju.

Quando tínhamos encomendas de farinha biju e farinha normal torrada dos moradores do assentamento e de clientes de outras localidades, nos reuníamos para fazer. Assim, vendíamos no assentamento, na loja da Economia Solidária, no Shopping de Dourados, no Workshop de Plantas Medicinais, na Feira de Sementes Crioulas de Juti.

Atualmente, quando nos reunimos para atender as encomendas, a mandioca colhida é lavada, sendo apenas raspada a casca marrom, e nesse caso a entrecasca é aproveitada. Depois a mandioca é triturada por um ralo elétrico e levada para ser prensada para retirar o polvilho do caldo extraído (Figura 1).



Figura 1. Triturador (a) e prensa (b) utilizada para extrair o polvilho, Sítio Sagrado Coração de Jesus, Assentamento Guanabara, Amambai-MS, 2013

O caldo quando decanta (Figura 2) é lavado para tirar o amargo do polvilho e depois armazenado no congelador para fazer tapioca para o consumo. Também já foi um produto aproveitado para fazer tapiocas em feiras.



Figura 2. Caldo da mandioca na qual é extraído o polvilho, Sítio Sagrado Coração de Jesus, Assentamento Guanabara, Amambai-MS, 2013.

Caso o interesse seja apenas na farinha torrada, a massa é retirada da prensa e peneirada em uma peneira com aro de 60 mm, e depois a massa é torrada. Para fazer a farinha biju, além de passar por uma peneira com aro de 60 mm, também é passada numa peneira de aro 55 mm, e novamente em cima do tacho. Às vezes antes de ser peneirada no tacho a farinha é colocada no sol para secar. Os pedaços que sobram nas peneiras são disponibilizados para a alimentação de porcos e vacas dos sítios (Figura 3).



Figura 3. Procedimento realizado na produção de farinha biju e farinha normal torrada, Sítio Sagrado Coração de Jesus, Assentamento Guanabara, Amambai-MS, 2013.

A farinha biju quando colocada em cima do tacho é retirada com cuidado com um pano branco para o lado esquerdo do tacho que não recebe calor, mantendo assim, um formato de ‘flocos’ (Figura 4).

Nos meses de janeiro a fevereiro, às vezes, não temos mandioca disponível para a farinheira, mas de março até dezembro não falta matéria-prima no assentamento. Durante algum tempo, comprávamos mandioca quando em falta em diversos sítios do assentamento, pagando um valor de R\$ 10,00 (dez reais) pelo carrinho de mão completo de mandioca, depois passamos a comprar apenas de um lote para não ter problema em trabalhar com diferentes variedades de mandioca.

Em 2012, a renda líquida foi de R\$1.000,00 (mil reais), sendo acordado entre os membros da farinheira fazer a divisão em partes iguais.

Fazer farinha biju compensa porque tem muita saída, pois é um produto muito apreciado, mas por não termos CNPJ encontramos dificuldade em participar de projetos e até mesmo conseguir mais recursos para ampliar os negócios.

Atualmente, a farinheira completa 7 anos de existência e ainda encontra-se em pleno funcionamento, fazendo farinha biju e farinha torrada para o próprio consumo e para encomendas da região.



Figura 5. Farinha biju recém -torrada no tacho, pronta para embalar, Sítio Sagrado Coração de Jesus, Assentamento Guanabara, Amambai-MS, 2013.

REFERÊNCIAS

SEVERO, M. J. T. S. Mulheres Assentadas: suas múltiplas atuações. Simpósio Nacional De História, 25, 2009. Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: Simpósio Nacional De História, 2009.