



**kaipora**  
laboratório  
de estudos  
bioculturais

O KAIPORA – Laboratório de Estudos Bioculturais é um grupo de estudos em etnoecologia, ecologia política e sociobiodiversidade urbana e está sediado na **Universidade do Estado de Minas Gerais – Unidade Ibirité.**

Conduzimos projetos de pesquisa, ensino e extensão junto a comunidades urbanas, rurais e tradicionais, tendo como foco o patrimônio biocultural e a diversidade epistemológica em torno das relações natureza-cultura.

A partir de uma prática científica pautada na “ecologia de saberes”, buscamos contribuir para a descrição e compreensão da diversidade biocultural em diferentes contextos.

Aqui apresentamos o

## **Saberes do quintal** **cultura, biodiversidade e educação popular**

# Oficinas

## CICLO DE ENCONTROS SABERES DO QUINTAL



OFICINA de  
**SABONETE  
NATURAL**



**01 de Junho**  
(quinta-feira)  
14:00 as 16:00

**UEMG-Ibirité**  
Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário, Ibirité





CICLO DE ENCONTROS

# SABERES DO QUINTAL



OFICINA de

# HOMEOPATIA \*

com Vaninha

**QUANDO**  
**27 de Junho**  
(sábado)  
9:00 as 11:00

**ONDE**  
**UEMG-Ibirité**

Av. São Paulo,  
3996,  
Vila Rosário  
Ibirité



laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS



UNIDADE IBIRITÉ



CICLO DE ENCONTROS

# SABERES DO QUINTAL

## Cuidando da **SAÚDE DA HORTA** com produtos naturais

com Dona Dirce

(Assentamento Dom Orione - Betim)



**QUANDO**  
19 de Agosto  
(sexta-feira)  
14:00 as 16:30

**ONDE**  
UEMG-Ibirité  
Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário, Ibirité



**kaipora**  
laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIDADE  
**IBIRITÉ**





CICLO DE ENCONTROS  
**SABERES DO QUINTAL**

PINTURAS  
CORPORAIS  
INDÍGENAS

com Kapua Puri Lana e Daru Tikuna



16 de Setembro  
(sexta-feira)  
14:00 as 16:30

UEMG-Ibirité  
Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário, Ibirité



**kalpora**  
laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIDADE  
**IBIRITÉ**



CICLO DE ENCONTROS

# SABERES DO QUINTAL

## OFICINA DE MELAÇO (XAROPE)

com

Dona Ivone  
(B. Jardim Rosário)

Quando: 25/10 - sábado  
09:00 as 11:00

Onde:  
Lab. de Estudos Bioculturais  
UEMG-Ibirité

Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário, Ibirité

contato: [emmanuel.almada@uemg.br](mailto:emmanuel.almada@uemg.br)



laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIDADE  
IBIRITÉ



UEMG



# Rodas de Conversa

CICLO DE ENCONTROS

# SABERES DO QUINTAL

roda de conversa e  
apresentação cultural com a

## FOLIA DE REIS

*Jesus, Maria, José*  
(Ibirité – MG).



**QUANDO**  
**12 de Maio**  
(terça-feira)  
de 19:30 as 21:30

**ONDE**  
Auditório da FHA  
UEMG-Ibirité

Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário  
Ibirité



laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS  
UNIDADE IBIRITÉ



CICLO DE ENCONTROS  
**SABERES DO QUINTAL**

# COMENDO CULTURA:

Hortalças tradicionais

com Dona Catarina  
(CMAUF - Contagem)

**QUANDO**  
13 de Julho  
(quarta-feira)  
14:00 as 16:30

**ONDE**  
UEMG-Ibirité  
Av. São Paulo, 3996,  
Vila Rosário, Ibirité



laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIDADE  
IBIRITÉ





CICLO DE ENCONTROS

# SABERES DO QUINTAL

OFICINA de

# CUBU de FUBÁ

facilitadoras:

Marly e Fatica

(Bairro Industrial)

QUANDO

15 de Agosto

(sábado)

9:00 as 11:30

ONDE

UEMG-Ibirité

Av. São Paulo,  
3996,

Vila Rosário  
Ibirité



laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS



UNIDADE IBIRITÉ

# DIALÓGOS NO QUINTAL

**DIA:** 05/12 09:00 as 11:00

**LOCAL:** Quintal da Dona Maria.

Rua: Adão João Batista nº 182

Bairro: Jaçanã - Ibirité

Venha apreciar um "mundo novo", conhecer e resgatar os saberes que estão escondidos entre os muros e concretos.

A diversidade biocultural está bem próxima de você.

**INSCRIÇÕES -**

Máximo 12 Pessoas

Pelo email [biocultura.uemg@gmail.com](mailto:biocultura.uemg@gmail.com)

ou no link: <http://goo.gl/forms/dshJJQtjgt>



laboratório  
de estudos  
bioculturais



# II ENCONTRO DE QUINTAIS



- RODA DE CONVERSA 
- TROCA DE SABERES E SABORES 
- TROCA DE MUDAS E SEMENTES 

## QUANDO?

12 de Dez, 14 as 17:00

## ONDE?

Rancho do Porfírio - Ponto do Cavaleiro  
B. Jardim Rosário,  
Rua 4, nº 209, Ibirité  
contato: Emmanuel (31) 994042412

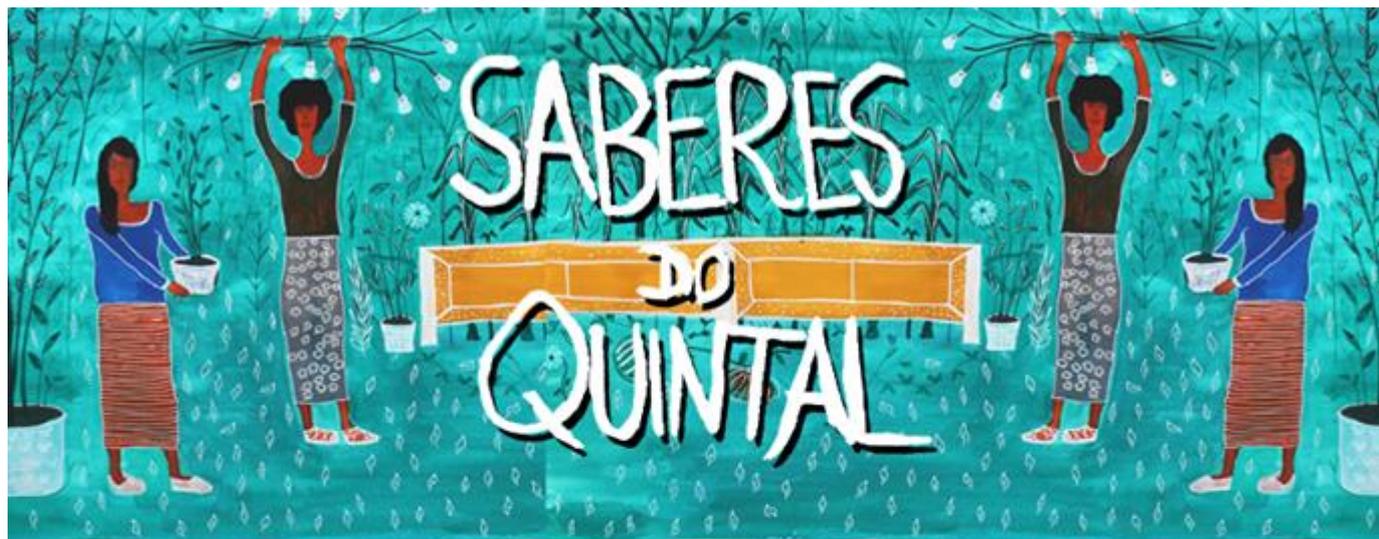


laboratório  
de estudos  
bioculturais

UNIDADE  
IBIRITÉ



# Dicas e receitas



## SABERES POPULARES

Colho do pé sabedoria  
De quem aos quinze já cuidava do plantio  
Da terra, brota a resistência que acolhe a vida  
Da semente, a força na acolhida

Da paz em mim brota o cuidado  
Nas frutas do pé me atrevo  
Do gosto do sumo da manga, provo  
Na prosa com as lembranças me pego

Quem outrora criança era  
Hoje senhor se torna  
Sabedoria me passa na lida  
Das palavras limpas que a mim adorna.

Karine Bassi



## REALIZAÇÃO:



UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ

## CONTROLE DE FORMIGAS NO QUINTAL

### INGREDIENTE:

- borra de café (pó de café usado)

### COMO USAR:



Distribuir a borra de café coado sem açúcar nos lugares onde as formigas costumam passar. Pode ser colocado também nos formigueiros.

### ESTÁ NA ÉPOCA DE:

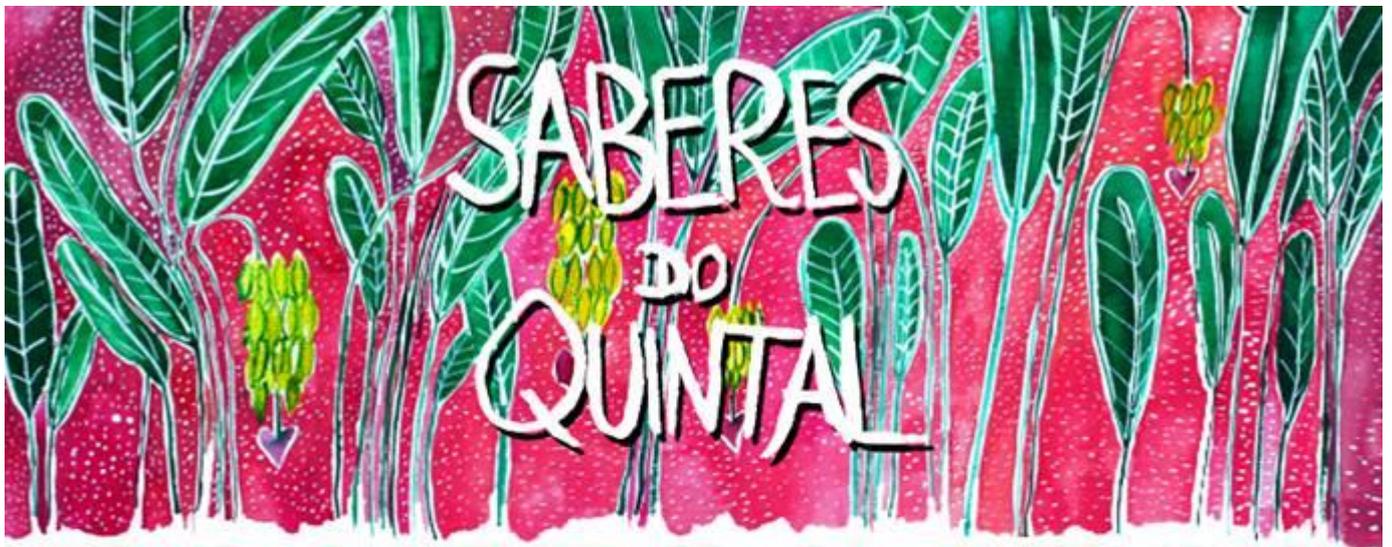


carambola, ervilha, pepino, e alho poró.

### APOIO:

FUNDAÇÃO  
HELENA  
ANTIPOFF *fha*

JULHO  
2016



# SABERES DO QUINTAL



## HORTA

"Uma horta é uma festa para os cinco sentidos. Boa de cheirar, ver, ouvir, tocar e comer. É coisa mágica, erática, o cio da terra provocando o cio do homem."

Rubem Alves



ESTÁ NA ÉPOCA DE:

mandioca, abacate, mexirica, batata doce.

REALIZAÇÃO:



laboratório de estudos bioculturais

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ

## CUBU

### Ingredientes

500 kg de farinha de milho  
4 ovos  
1 xícara de manteiga  
2 xícaras de açúcar  
4 xícaras de leite  
2 colheres de sopa de fermento em pó  
2 xícaras de queijo ralado  
1 pitada de sal  
cravo da índia (a gosto)



### Modo de fazer

Bata no liquidificador os ovos, cravos e o sal. Acrescente 3 xícaras de leite, a farinha de milho e bata imediatamente. Com a mistura em uma vasilha, acrescente 2 xícaras de queijo ralado, o fermento e misture bem. Vá acrescentando leite à medida que a mistura for ficando dura. Feito isso, enrole a massa em folha de banana pedaço por pedaço e asse a 200°C por mais ou menos 30 min.

APOIO:

FUNDAÇÃO HELENA ANTIPOFF  
fha

JUNHO 2016

# SABERES DO QUINTAL

## O APANHADOR DE DESPERDÍCIOS

Uso a palavra para compor meus silêncios.  
Não gosto das palavras  
fatigadas de informar.  
Dou mais respeito  
às que vivem de barriga no chão  
tipo água pedra sapo.  
Entendo bem o sotaque das águas  
Dou respeito às coisas desimportantes  
e aos seres desimportantes.  
Prezo insetos mais que aviões.  
Prezo a velocidade  
das tartarugas mais que a dos mísséis.  
Tenho em mim um atraso de nascença.  
Eu fui aparelhado  
para gostar de passarinhos.  
Tenho abundância de ser feliz por isso.  
Meu quintal é maior do que o mundo.  
Sou um apanhador de desperdícios:  
Amo os restos  
como as boas moscas.  
Queria que a minha voz tivesse um formato  
de canto.  
Porque eu não sou da informática:  
eu sou da invencionática.  
Só uso a palavra para compor meus silêncios.

Manoel de Barros



## REALIZAÇÃO:



UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ



AGOSTO  
2016

## BOLO DE ABOBRINHA

### INGREDIENTES:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo;
- 1 xícara de chá de amendoim torrado e triturado;
- 2/3 da xícara de chá de óleo de cozinha;
- 2 xícaras de chá de abobrinha;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 2 colheres de chá de casca de limão;
- 4 ovos.

### MODO DE FAZER:

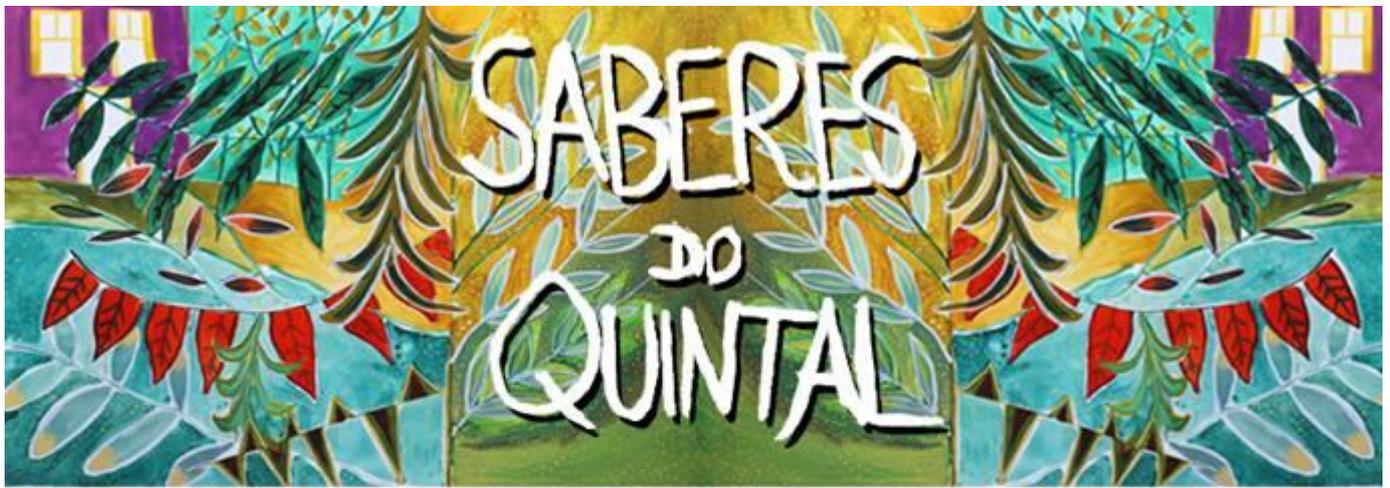


Junte em uma tigela grande: o trigo, o açúcar, o amendoim e o fermento. Em outra vasilha, bata os ovos, acrescente o óleo, a abobrinha e a casca de limão, mexendo bem. Misture as duas massas, até que fique homogênea. Coloque para assar em forno pré-aquecido em temperatura média por aproximadamente uma hora. Após assado, espere esfriar e desenforme para saborear!



ESTÁ NA ÉPOCA DE:

Abobrinha, berinjela, tomate e inhame.



## SENTIDOS DO QUINTAL

**"Se não tem planta, não tem vida".**

Solange, do Jardim Rosário  
IBIRITÉ

**"Gosto de ficar em meio às plantas,  
interagindo com os cachorros, gatos,  
jogando baralho com os amigos.**

**Toda vida gostei de plantas.  
A natureza é bonita".**

José Nascimento, do São Pedro  
IBIRITÉ



## PATÊ DE TAIOBA

INGREDIENTES:

- 2 molhos de taioba
- Creme de Cebola
- 1 caixa de creme de leite



MODO DE FAZER:

Higienize a taioba; pique e refogue-a em alho e óleo. Ao esfriar, bata no liquidificador com creme de leite e leve ao fogo, acrescentando creme de cebola até dar consistência. Deixe esfriar e sirva acompanhado de biscoitos (água e sal) e torradas.



ESTÁ NA ÉPOCA DE:

Caju, jabuticaba, manga, laranja.

REALIZAÇÃO:



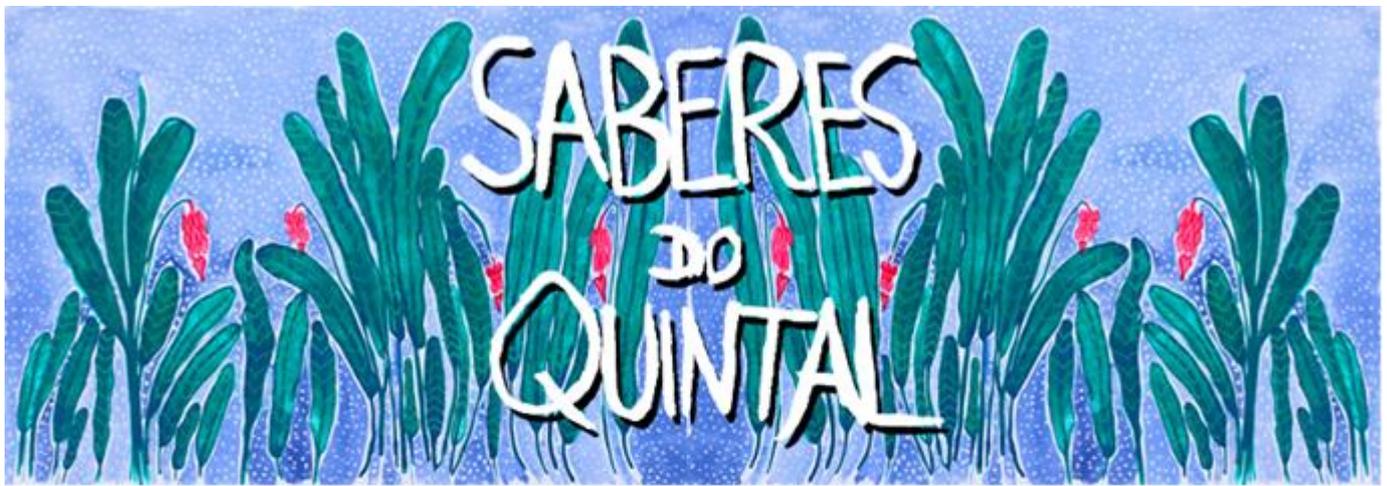
UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ

FUNDAÇÃO  
HELENA  
ANTIPOFF

sha



SETEMBRO  
2016



## CASA

(...)  
"Quintal erguido  
em rampa suave, flores  
convertidas em hortaliça  
e chão ofertado ao corpo  
que adore conviver  
com formigas, desenterrar minhocas,  
ler revista e nuvem.  
Quintal terminando  
em pasto infinito  
onde um cavalo espere  
o dia seguinte  
e o bambual receba  
telex do vento."  
(...)

Carlos Drummond de Andrade



## BROINHA DE FUBÁ

### INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de fermento químico em pó  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
4 colheres (sopa) de açúcar  
2 ovos  
1 xícara (chá) de fubá  
1 colher (chá) de erva-doce  
3 colheres (sopa) de manteiga  
4 colheres (sopa) de queijo ralado

### MODO DE FAZER:

Quebre os ovos e coloque em uma vasilha. Acrescente o fermento e a manteiga e mexa. Coloque os outros ingredientes e continue mexendo. Quando a massa estiver soltando da vasilha, está no ponto. Enrole as bolinhas e coloque em um tabuleiro untado com óleo. Coloque em forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos até ficar bem dourada. Sirva logo em seguida ou deixe esfriar.

### ESTÁ NA ÉPOCA DE:

jaboticaba, acerola, espinafre e beterraba

### REALIZAÇÃO:



UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ



OUTUBRO  
2016



## LEITURA

Era um quintal ensombrado, murado alto de pedras.  
As macieiras tinham maçãs temporãs, a casca vermelha  
de escuríssimo vinho, o gosto caprichado das coisas  
fora do seu tempo desejadas.

Ao longo do muro eram talhas de barro.  
Eu comia maçãs, bebia a melhor água, sabendo  
que lá fora o mundo havia parado de calor.  
Depois encontrei meu pai, que me fez festa  
e não estava doente e nem tinha morrido, por isso ria,  
os lábios de novo e a cara circudados de sangue,  
caçava o que fazer pra gastar sua alegria:  
onde está meu formão, minha vara de pescar,  
cadê minha binga, meu vidro de café?  
Eu sempre sonho que uma coisa gera,  
nunca nada está morto.  
O que não parece vivo, aduba.  
O que parece estático, espera.  
Adélia Prado



## RECEITA NATURAL PARA CONTROLE DE PRAGAS

DONA DIRGE, ISABEL E ANA, DO  
ASSENTAMENTO DOM ORIONÉ

### INGREDIENTES:

100 gramas de fumo picado  
5 litros de álcool  
5 litros de água

### MODO DE FAZER:

Misturar os ingredientes e deixar de molho  
por 24 horas.

### PARA PULVERIZAR:

Misturar 1 litro da mistura preparada em  
10 litros de água.  
Acrescentar algumas gotas de detergente.



### ESTÁ NA ÉPOCA DE:

Maracujá, jaca, espinafre e pitanga

## REALIZAÇÃO:



UNIVERSIDADE  
DO ESTADO DE MINAS GERAIS UEMG  
UNIDADE IBIRITÉ

FUNDAÇÃO  
HELENA  
ANTIPOFF  
fha



NOVEMBRO  
2016