



Nós da Terra Artesã gostamos muito de dividir histórias. E um pouco sobre a **nossa história**, ela começa quando duas Agrônomas e uma Engenheira Florestal, que se encontraram na ESALQ-USP, decidem transformar suas experiências em um projeto para compartilhar o que elas têm em comum:

a paixão pelo Brasil e por todas as suas vozes.

Além da venda de produtos incríveis, também temos como propósito informar nossos clientes sobre temas relevantes e divulgar iniciativas maravilhosas que estão acontecendo no Brasil, levando um pouquinho de **esperança e inspiração** até vocês nesse momento tão complicado.

Dessa forma, elaboramos com muito carinho esse material para que você se encante com as histórias de cada produto, assim como irá se encantar com suas belezas e sabores.

Pronto para conhecer um pouco mais dessas histórias com a gente?

Com amor, **Equipe Terra Artesã**.



(VMBV(A DE (ERÂMI(A



@artesdojequi



Como poderíamos fazer uma homenagem à primavera sem flores? Foi amor à primeira vista quando descobrimos as **cerâmicas do Vale do Jequitinhonha** e suas lindas flores, e nos encantamos ainda mais com a história desse artesanato que é reconhecido como **Patrimônio Cultural de Minas Gerais!**

O Vale do Jequitinhonha fica no nordeste do estado, se estendendo até a Bahia, e compreende 80 municípios, onde vivem em torno de 1 milhão de habitantes. Comumente associada a um ambiente árido e estigmatizada pelos baixos índices socioeconômicos, a região também é conhecida como "vale da seca".

As mulheres, por sua vez, já foram intituladas de "viúvas da seca" em referência à migração dos maridos em busca de trabalho, e hoje são **protagonistas da crescente valorização cultural da região**, marcada pelo folclore, arquitetura, festas populares, e produção artesanal em palha, bambu, madeira, algodão e cerâmica, com maior destaque.

O ambiente fornece **o barro, matéria-prima para a produção** de vasilhas, panelas, pratos, bonecas e variados objetos de decoração. No início, os objetos em cerâmica eram trocados por alimentos, e hoje, possuem **estética apurada e alta qualidade técnica**, sendo conhecidos internacionalmente.



Foto: Acervo Artes do Jequi





(VMBV(A DE (ERÂMI(A



@artesdojequi

Cada peça é, essencialmente, única. Os lotes de argila possuem composições diferentes, mesmo que a extração seja feita no mesmo local, sendo utilizados principalmente o barro tauá (vermelho) e o tabatinga (branco). As peças são moldadas a mão, pintadas em finas camadas de argila líquida sobre a peça ainda úmida, numa técnica chamada oleio, e então vão para o forno para serem queimadas.

O artesanato transforma a aridez em renda e arte, sendo as mulheres as principais responsáveis pela passagem da tradição de geração em geração. São mulheres também as responsáveis pela Artes do Jequi, loja que reúne o trabalho de diversas artesãs e também artesãos, e que surgiu para levar para todo o Brasil o artesanato regional e dividir um pouquinho dessa linda tradição.



Conheça a **Judith**, artesã da Comunidade de Coqueiro Campo, município de Turmalina, no Alto Vale do Jequitinhonha. **Foi ela quem produziu todas as peças para a Cesta Sapucaia!**

SUGESTÃO DE USO

as cumbucas podem ser utilizadas para servir alimentos variados, de sopas a saladas de fruta. Podem também fazer parte da decoração da sua casa, como cachepots para vasinhos de flores!

Fotos: Acervo Artes do Jequi





BLEND DE (HÁS

EFORA @_efora

A Terra Artesã foi criada por 3 mulheres, a partir de uma ideia que nasceu no meio da pandemia. Queremos apoiar outros negócios feitos por mulheres, e esse foi um dos motivos pelo qual escolhemos a Éfora para criar um blend de chás exclusivo para a Cesta Sapucaia!

Assim como nós, a Éfora também nasceu há poucos meses, e todo o trabalho, desde o estudo sobre cada planta medicinal até a embalagem é feito pela Giu, mulher LGBTQIA+, de 24 anos e formada em gastronomia.

"Eu acredito fortemente no poder da natureza e das ervas que dela vem, por acreditar nessa energia imensa e infinita e também estudar para fazer o que eu faço, é que nasceu dentro do meu coração e da minha ancestralidade a Éfora. É uma empresa coração de mãe que tem por único objetivo ajudar as pessoas nos seus processos pessoais através do poder das ervas, além de trazer opções de chás deliciosos para quem gosta daquele momento relax a sós com uma xícara quentinha." Giu, criadora da Éfora



Nossa parceria surgiu desse encontro de energias e **criamos juntas um blend que representa a o Brasil em sua tradição secular de consumir plantas medicinais em forma de chá**. Vamos te contar um pouquinho do que você encontra nele:

O capim-santo, também conhecido como capim-limão ou capim-cidreira (*Cymbopogon citratus*) é da família *Poaceae* e cresce em forma de touceiras, assim como outros capins. Nativo da Índia e sul da Ásia, essa espécie é hoje cultivada em todo o mundo, em especial em áreas tropicais, porém não floresce no Brasil. Suas folhas são muito aromáticas e possuem propriedade calmante, ideal para problemas de insônia ou ansiedade, são indicadas também para problemas do sistema digestivo, como má digestão, enjôos, flatulência, diarréia e para sintomas de gripe, sendo muito utilizado para abaixar a febre.



BLEND DE (HÁS





SUGESTÃO DE CONSUMO

Prepare o chá por infusão (ferva a água e com o fogo desligado acrescente as ervas) utilizando infusor de tecido ou metal, ou colocando as ervas diretamente na água. Utilize uma colher de sopa do blend para cada xícara de água. Deixe por alguns minutos e então retire o infusor ou coe o chá com uma peneira.

Para um momento ainda mais especial, deixe o chá na geladeira por algumas horas e sirva com um pouco da polpa do maracujá (sem as sementes) e com o mel maturado Tupyquá. A **erva-cidreira**, ou **melissa** (*Melissa officinalis*) e a **hortelã** (*Mentha spp.*) são plantas da mesma família *Lamiaceae*, nativas da Europa e regiões temperadas.

A erva-cidreira tem folhas perfumadas como as do capim-santo e por isso são muitas vezes chamadas pelo mesmo nome. Por outro lado, existem diversas espécies chamadas popularmente de hortelã, e sua identificação botânica é difícil devido ao grande número de variedades e híbridos.

Estão entre as ervas mais consumidas no Brasil, trazidas ainda no período colonial, e ambas possuem propriedades e usos medicinais semelhantes: têm efeito calmante e sedativo, são ótimos digestivos, auxiliam na eliminação de gases, têm boa ação em gastrites, diarreias e cólicas menstruais.

Para compor o blend ainda temos o maracujá (*Passiflora spp.*), muito conhecido pelas suas propriedades calmante e indutora do sono. É uma planta brasileiríssima, e ao contrário do que muitos acreditam, apenas as folhas promovem efeitos medicinais.

Trouxemos nessa cesta um chá que é ideal para lidar com a ansiedade e ajudar a relaxar em um momento tão caótico. Se permita esse momento de carinho e autocuidado!





MEL MATURADO DE VRV,V-AMARELA

(TUPYGUá)

@tupygua

Os nomes **Tupiniquim** e **Guarani** são familiares, certo?

Esses povos indígenas foram os primeiros avistados pelos portugueses colonizadores no litoral, e por isso se mantém, de alguma forma, presentes na nossa lembrança. O nome **Tupiniquim** é, inclusive, muito utilizado como **sinônimo de brasileiro**, e **Guarani** denomina tanto **um povo** quanto **a língua**, da **família linguística Tupi-guarani**.



Hoje, esses povos vivem no município de Aracruz, Espírito Santo, nas Terras Indígenas Tupiniquim, Comboios e Caieiras Velhas II, que foram reconhecidas e demarcadas apenas em 2010-mais de 500 anos após a colonização. São aproximadamente 12 mil hectares e 12 aldeias, onde Guaranis e Tupiniquins, de histórias e culturas tão diferentes, compartilham a luta pelos seus direitos, sua identidade e por condições ambientais adequadas para seu modo de vida.





Em 2012 foi elaborado o PSTG – Plano de Sustentabilidade Tupiniquim e Guarani, em parceria com a Suzano Papel e Celulose, cujo principal objetivo é restabelecer as condições ambientais necessárias para as práticas socioculturais indígenas, para a afirmação de sua identidade étnica e para o desenvolvimento de atividades econômicas sustentáveis. Através desse Plano foi desenvolvido um projeto de criação de abelhas nativas, tendo a Uruçu-Amarela (Melipona mondury) como espécie-chave.

No início do projeto foram acionados meliponicultores de fora da terra indígena, que possuíam colônias dessa espécie, para início do processo de produção. Foram então estabelecidas **24 colônias**, distribuídas em 3 meliponários matrizes e em aldeias diferentes.



MEL MATURADO DE URU(U-AMARELA



@tupygua

Durante mais de um ano, todo o trabalho foi realizado de forma voluntária, e a partir de um sistema multiplicação, produção e doação de colônias, **essas 24 colônias iniciais se transformaram 1140**.



A meliponicultura traz de volta abelhas já quase extintas na região em função da fragmentação de seu habitat natural imposta desde o século XVI, sendo a **Uruçu-Amarela** escolhida como espéciechave do projeto por ter **maior potencial produtivo** e **seus produtos terem profunda relação com as tradições alimentares e medicinais dos povos Guarani e Tupiniquim.**



Mas por que abelhas nativas? E por que a Uruçu-Amarela?

O que muita gente não sabe é que a famosa abelha amarela e preta (*Apis mellifera*) foi introduzida no Brasil. Há muitos séculos atrás foram trazidas raças dessa espécie nativas da Europa, e posteriormente uma subespécie Africana, cujo cruzamento originou uma espécie híbrida, conhecida por abelha africanizada brasileira e bastante agressiva.

Por outro lado, **existem no Brasil centenas espécies de abelhas nativas e sem ferrão**, como a Jataí, a Mandaguari, a Mandaçaia, a Manduri e a Tubuna, todas produtoras de mel e também presentes nas Terras Indígenas de Aracruz.





MEL MATURADO DE URU(U-AMARELA

(TUPYGUá)

@tupygua

O mel maturado Tupyguá é um produto **agroecológico** e **artesanal**, que passa por um processo de fermentação natural por seis a oito meses. Além da acidez, aroma e sabor diferenciado, **esse mel reflete a diversidade de flores da Mata Atlântica**, vegetação típica da região. Os méis de aldeias diferentes são separados, e correspondem aos principais ecossistemas da terra indígena:

- → **Tabuleiro:** vegetação úmida típica da costa do Espírito Santo. Formada por árvores como Jurema, Jequitibá, Cabuatã e Pequiá, além de bromélias e orquídeas.
- → Capoeira: vegetação secundária que sucede a mata original de tabuleiro que foi derrubada. Nesse tipo de mel predominam as flores da Aroeirinha e traços de flores de Eucalipto, muito cultivado no entorno da terra indígena.

A meliponicultura se tornou uma importante fonte de renda complementar para 60 famílias e demonstra que a produção e crescimento econômico são aliados do uso sustentável de recursos naturais e de tradições culturais ancestrais.



SUGESTÃO DE CONSUMO

Presente nos mais conceituados restaurantes do Brasil, o mel maturado é versátil. Crie molhos para acompanhar saladas, peixes e carnes, ou deguste com queijos maturados. Você pode dar um toque especial na sua salada de frutas e vinagretes, ou experimentar nossa sugestão especial:

Numa travessa, coloque folhas de alface e agrião. Corte uma pera em fatias bem finas e distribua sobre as folhas. Tempere com azeite, suco e raspas de limão siciliano, sal, pimenta-rosa e o Mel Tupyguá. Finalize com flores comestíveis, afinal, é primavera!



Foto: Flare Foto/ Acervo Tupyguá

BRASILIDADE PARA TODOS

Queremos levar nossos produtos e histórias para o maior número de pessoas, e para isso tivemos ajuda dos nossos clientes e da Éfora, que contribuíram para que pudéssemos doar itens da **Cesta Sapucaia**.

Pensando na primavera e seus significados ligados à **feminilidade** e **fertilidade**, encontramos na **Casa da Mulher Joanna de Ângelis** a instituição perfeita para receber esses produtos.



Foto: Acervo Casa da Mulher Joanna de Ângelis

Foram 3 cumbucas de cerâmica da Artes do Jequi, 3 méis Tupygua e 5 chás Éfora - COMO VAI SER O MODELO DE DOAÇÃO, em que colocamos todo nosso carinho - e o de cada um que doou - e que certamente irá proporcionar um momento especial para essas mulheres.

A Casa da Mulher Joanna de Ângelis, localizada no bairro Jardim Marília na cidade de Salto-SP, acolhe, leva informações, suporte e apoio a mulheres, em especial gestantes e idosas, que se encontram em situações de violência e risco social.





Agradecemos a todos que nos ajudaram a proporcionar esse momento!



casadamulherdesalto.org.br @casadamulherdesalto





BRINDE: TE(IDO EN(ERADO



Os tecidos encerados servem para substituir os **filmes plásticos** e **papel alumínio**, e assim reduzir o uso desses produtos, em especial o plástico. Já existem várias marcas que vendem esse produto em diferentes formatos e cores, mas é bem simples de fazer em casa, então decidimos criar um brinde especial para a Cesta Sapucaia, assinado pela <u>Terra Artesã</u>, e dividir com vocês o tutorial.

Os materiais necessários são: **tecido de algodão, cera de abelha, papel manteiga, ralador** e **ferro de passar roupa**.



PASSO 1



O primeiro passo é cortar um tecido de algodão do tamanho que você deseja. No nosso caso, nos baseamos no tamanho da cumbuca de cerâmica e utilizamos a medida de 22x22cm. É importante que o tecido tenha sido lavado, pois ele entrará em contato com alimentos. Você pode utilizar tecidos estampados, aqui usamos o algodão cru, e já vamos explicar o porquê.

PASSO 2

Coloque o seu tecido sobre uma folha de papel manteiga e, sobre ele, rale a cera de abelha e coloque sobre o tecido. Utilizamos uma mistura da **cera de Uruçu-Amarela Tupyguá** e de abelha comum. A cera de Uruçu-Amarela é escura, como você pode ver na foto, e por isso optamos pelo tecido sem estampa, que adquiriu tonalidades de marrom. Se preferir, você pode utilizar apenas a cera de abelha comum, que é incolor.



BRINDE: TE(IDO EN(ERADO



PASSO 3



Coloque mais uma folha de papel manteiga sobre o tecido com cera, e então passe com o ferro até a cera derreter e ficar homogênea. É só deixar alguns minutos "secando" e está pronto para uso.

Nós colocamos uma etiquetinha para dar um charme a mais e pra você ter mais um motivo para lembrar da Terra Artesã no seu dia-a-dia.

Ele pode ser utilizado para embalar alimentos, fechar potes e cumbucas. Utilize o calor das mãos para moldar o tecido e fazê-lo aderir ao alimento ou recipiente que quiser fechar. Em dias quentes o tecido tende a ficar mais maleável, e em dias frios, mais rígido. Pode ir a geladeira e freezer, mas nunca ao microondas ou forno.





Para manter seu tecido **por até um ano,** você deve seguir algumas dicas:

- Caso o tecido entre em contato apenas com alimentos secos, o ideal é limpar apenas com um pano de prato seco ou úmido;
- Caso precise lavar, use água fria e esponja macia com sabão neutro ou de coco;
- Seque em local arejado;
- Nunca torça, esfregue, deixe de molho ou coloque na máquina de lavar;
- Quando o tecido estiver sem condições de uso, você pode descartá-lo numa composteira.

1 minuto para falarmos de

RESIDVOS

Nossa sugestão para os resíduos da sua cesta



GUARDE COMO RECORDAÇÃO

a etiqueta e mensagem especial e nosso panfleto informativo



REUTILIZE

nosso saquinho para compras a granel ou para guardar objetos, o vidro do mel para azeite ou algum outro líquido



ENCAMINHE PARA COLETA SELETIVA

a caixa de papelão, o plástico bolha*, a etiqueta do mel, o saquinho do chá e o jornal*



COMPOSTE

as ervas coadas do chá e o paninho encerado após 1 ano de uso



LIXO COMUM

o durex e o isopor*



* O isopor, o jornal e a maior parte do plástico bolha utilizados são reaproveitados dos produtos enviados pelos fornecedores.



Todas as imagens deste documento são resultado de nossas experiências e/ou cedidas pelos nossos fornecedores.

Que seja uma época de florescimento para todos nós.

Nos vemos na próxima?





