

Foto: Divulgação



DONA KALU BRASIL E OS SEGREDOS DA IGUARIA WAPIXANA

| Da Redação

Por meio da chef Dona Kalu, a comida de Roraima ganha novos paladares ao redor do mundo. Soprando por meio das redes sociais, eventos culinários, livros de receitas ou matérias em revistas especializadas, seus

pratos da tradicional culinária roraimense como a damurida, carne de sol e xibé e paçoca chegam longe. “É um estado novo, com muito futuro e de pessoas maravilhosas, que sabem cozinhar. Tem comidas excelentes, bem diversificadas.

“Desde a minha infância, quando andava pelas aldeias com ela, que era da etnia wapixana, observava os alimentos consumidos por meus ancestrais, e também a forma de produção. Então, penso em não deixar de lado.”

Sinto-me divulgadora da gastronomia roraimense e indígena”, disse em uma entrevista ao jornal “Folha de Boa Vista”, em 2015. Segundo a culinária esse intercâmbio a fez perceber o alto grau de responsabilidade que carrega em suas mãos.

Seu nome de batismo é Olinda Pereira de Melo, nasceu na aldeia Juraci, em Roraima, é cozinheira autodidata há mais de 40 anos. Começou a cozinhar

profissionalmente depois de casada, fazendo salgadinhos de festa, doces e cremes para coquetel. Kalu é como sua mãe lhe chamava, e significa planta da mata em wapixana. “Desde a minha infância, quando andava pelas aldeias com ela, que era da etnia wapixana, observava os alimentos consumidos por meus ancestrais, e também a forma de produção. Então, penso em não deixar de lado”, disse, sobre como aprendeu seu

conhecimento culinário.

Peixe, tucupi e muita pimenta são ingredientes de um dos principais pratos da culinária indígena de Roraima, a damurida. A receita de origem wapichana, é famosa por ser picante e costuma desafiar os paladares pouco familiarizados com o tempero indígena. “Mas quem prova não se arrepende”, garante a culinária Kalu Brasil, que prepara o prato há mais de quarenta anos. ▶

FIQUE EM CASA.

#TodosContraCoronavírus

Para informações, ligue

0800 12 000 12

EM CASO DE FEBRE, TOSSE E FALTA DE AR AO MESMO TEMPO, PROCURE ATENDIMENTO NA UPB CENTRAL.
R. DR. BENEDITO CURSINO DOS SANTOS, 101 – CENTRO

**VAMOS CUIDAR
UNS DOS OUTROS!**

taubate.sp.gov.br/coronavirus

CIDADE DE
TAUBATÉ
ORGULHO DE VIVER AQUI



DAMURIDA

RECEITA

RE

INGREDIENTES

- 3kg de filé de pirarucu
- 2 litros de tucupi amarelo
- 4 tomates grandes
- 10 pimentas-de-cheiro
- 2 pimentões amarelos
- 3 cebolas grandes
- 1 cabeça de alho grande
- 4 maços de cheiro-verde composto por cebolinha e coentro
- 250ml de azeite extravirgem
- Sal a gosto
- 6 limões grandes
- 100g de pimenta-murupi
- 100g de pimenta-malagueta
- 100g de pimenta olho de peixe

MODO DE PREPARO

Corte o filé de pirarucu em pedaços de 6 centímetros e deixe-os de molho na água com limão por 10 minutos. Escorra e lave em água corrente. Tempere com sal e alho. Em uma panela de barro, coloque o tucupi para ferver com metade dos ingredientes. Depois de meia hora de fervura, sele o peixe. Junte na panela de barro e deixe cozinhar por três minutos. O molho de pimenta e o beiju são opções para resservir. Não fazem parte do preparo. Rendimento: 10 porções ■



RICO MOTORS

☎ 12 98266-7630

📷 @ricomotors

🌐 ricomotors.com.br



“

Top demais, facilitação na negociação.
Rapaziada top demais, super indico!
Obrigado por realizar o meu sonho!

(Igor Fava, cliente)

”

Comentário do cliente Igor Fava que adquiriu o veículo VW Amarok, negociação toda feita via WhatsApp para a comodidade do cliente. O mesmo viajou de Lapa/SP até SJC para realizar o seu sonho, finalizou a negociação pessoalmente, fez o test-drive, assinou contrato e no mesmo dia voltou para casa de carro novo.

NA **RICO MOTORS** CONTAMOS COM UMA EQUIPE DE CONSULTORES DE VENDAS EXPERIENTES, CAPACITADOS PARA ATENDER A NECESSIDADE DE CADA CLIENTE, SUPERANDO SUAS EXPECTATIVAS E COM QUALIDADE E EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO PROPORCIONAR-LHE A MELHOR EXPERIÊNCIA NA AQUISIÇÃO DE SEU VEÍCULO. PARA NÓS É DE SUMA IMPORTÂNCIA MANTER NOSSO **PADRÃO DE QUALIDADE**, POR ISSO TODOS OS NOSSOS VEÍCULOS SÃO REVISADOS E COM GARANTIA DE PROCEDÊNCIA.

VDOCA
shopping do carro

Av. Jorge Zarur, Nº 4000 - Box 7 - SJC

