

Realização



Parceria



Catálogo *de* Produtos

PROJETO REDE SOLIDÁRIA DE MULHERES DE SERGIPE



Sumário

Apresentação	4
1 Catadoras de Mangaba	6
1.1 Frutos da Restinga	7
2 Mulheres de Carmópolis	18
2.1 Sabores de Carmópolis	19
2.2 Artes de Carmópolis	26
3 Artes em Rede	28
4 Renda Irlandesa	34
5 Palha de Ouricuri	37
Expediente	39



PRODUTO ARTESANAL SEM CONSERVANTE

LICOR

SABORES DE CARMÓPOLIS



SEMPER DA
DE MULHERES

Frutos da Restinga
Biscoito Petit Fours

Apresentação

Nossos produtos têm história, têm memória e têm afeto. Cada alimento e cada peça de artesanato que as mulheres produzem, são continuidade de ensinamentos ancestrais, são símbolo de resistência de suas comunidades e seus modos de vida, são carregados de sonhos e esperanças. Cada item traz a força das mulheres que buscam sua emancipação financeira e que contribuem para que outras mulheres se inspirem em suas histórias.

Esse é o nosso catálogo de produtos das mulheres que integram o Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe, realizado pela Associação de Catadoras de Mangaba de Indiaroba (Ascamaí), em parceria com a Petrobras e com o apoio da Universidade Federal de Sergipe (UFS) e do Movimento de Catadoras de Mangaba de Sergipe (MCM).

Reunimos a criatividade e a qualidade dos produtos das mulheres neste material que, assim como elas, está em movimento. Podendo ser alterado à medida que elas descubram mais maneiras de expressar suas artes e habilidades. É um catálogo de saberes e fazeres mutáveis, conectados com a realidade e o contexto de vida de quem realiza a produção.

Além da produção dos itens que compõem o catálogo, as mulheres estão em constante processo de aprendizado e fortalecimento, em que elas compartilham seus conhecimentos com suas companheiras, através de oficinas artesanais e de alimentos. Temos mestras em nossa rede, temos guardiãs dos saberes sempre dispostas a segurar na mão de suas companheiras e subir junto com elas. Uma sobe e puxa a outra!

Dialogamos sobre a valorização do trabalho artesanal e todo o histórico de resistência ao longo dos anos. São produtos detalhados, que demandam atenção, tempo e ainda levam todo o afeto de quem os produz. São itens exclusivos, feitos por mulheres diversas de diferentes áreas de Sergipe: Aracaju, Indiaroba, Barra dos Coqueiros, Japaratuba, Pirambu, Santo Amaro das Brotas, Divina Pastora, Carmópolis, Poço Verde, Neópolis e Estância.

O objetivo do catálogo é ser mais uma opção de ferramenta que auxilie as mulheres no fortalecimento da comercialização e da apresentação de seus trabalhos, atuando como um instrumento de comunicação para elas e para o público em geral. É uma proposta de facilitar a ampliação da divulgação dos produtos e das histórias por trás deles. Todo o processo foi construído com muito afeto e dedicação e esperamos que vocês possam ver os sonhos de cada mulher que faz parte do projeto aqui neste documento.

Boa leitura!



REDE
SOLIDÁRIA
DE MULHERES
SERGIPE

Cachaça de Limão de Sergipe

Cachaça de Limão de Sergipe

Cachaça de Limão de Sergipe

1. Catadoras de Mangaba

Mulheres potentes que extraem da natureza o sustento de diversas famílias. As Catadoras de Mangaba de Sergipe se encontram e se fortalecem coletivamente dentro do Movimento de Catadoras de Mangaba de Sergipe (MCM) e do Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe. Juntas, elas lutam pela permanência do extrativismo como modo de vida, pelo combate ao desmatamento da mangabeira e privatização das áreas de mangabeiras pela especulação imobiliária, pela preservação ambiental e em defesa das comunidades tradicionais. Dentro do projeto, as catadoras estão nos municípios de Indiaroba, Barra dos Coqueiros, Japarutuba, Neópolis, Aracaju e Estância.

De origem indígena, a palavra mangaba significa coisa boa de comer. Encontrada do Norte ao Sudeste do Brasil, Sergipe é seu maior produtor. No ano de 2010, a Lei Estadual nº 7082 reconheceu as Catadoras de Mangaba como grupo cultural diferenciado. A mangabeira, apesar de ser o símbolo do estado (Decreto 2.723, 20/01/92), corre sérios riscos de extinção. Adquirindo os produtos, você está fortalecendo a luta da Catadoras de Mangaba de Sergipe, sua cultura e a busca por uma vida mais digna e sustentável.

1.2 Frutos de Restinga

As frutas da restinga sergipana e dos quintais das Catadoras de Mangaba vêm fortalecendo a diversidade das culturas, a segurança alimentar e a geração de renda de milhares de famílias. Através desses alimentos, as Catadoras também estão reconstruindo sua identidade e dialogando com diferentes sujeitos sociais sobre a importância desta atividade ancestral.

As mulheres Catadoras de Mangaba da Rede desenvolveram coletivamente receitas e produtos que valorizam a fruta símbolo do estado. Com o beneficiamento da mangaba, as mulheres produzem licores, geleias, compotas, biscoitos e doces. A linha que agrupa todas essas delícias é chamada de Frutos da Restinga, em referência ao território onde a mangaba se desenvolve e no qual as mulheres travam uma batalha incansável em defesa das áreas das mangabeiras e da biodiversidade de frutas da região.



GELEIAS

Sabores:

Mangaba
Cambuí

Ingredientes:

Polpa da fruta, açúcar cristal e limão

Peso líquido:

200g

Tipo de embalagem:

Vidro

Características Sensoriais:

Frutas de cultivo agroecológico, textura macia, marcante, sabor cítrico levemente adocicado e adstringente.



LICORES

Sabores:

Mangaba	Tamarindo
Jenipapo	Jaca
Cambuí	Maracujá
Murici	Caju

Ingredientes:

Cachaça, Geleia e suco da fruta.

Embalagem:

Garrafa de vidro com tampa de rolha de madeira.

Peso líquido:

500ml / 200ml

Características Sensoriais:

Textura fluída, cor característica, sabor cítrico levemente adocicado.



DOCE

Doce de Mangaba

Ingredientes:

Polpa de mangaba e açúcar cristal

Tipo de embalagem: Vidro

Peso líquido:

200g

Características Sensoriais:

Frutas de cultivo agroecológico, textura macia, leve, sabor cítrico levemente adocicado.

Validade: 8 meses



COMPOTAS

Sabores:

Mangaba

Jaca

Caju

Ingredientes:

Fruta inteira e açúcar cristal

Tipo de embalagem:

Vidro

Peso líquido:

500g

Características Sensoriais:

Frutas do cultivo agroecológico, textura firme e leve, cor escura, sabor suave, sabor cítrico levemente adocicado.



BISCOITOS

Biscoito Amanteigado de Mangaba

Ingredientes:

Farinha de Trigo, Manteiga,
Amido de Milho, Açúcar e Polpa de Mangaba.

Tipo de embalagem:

Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado e amanteigado.

Peso líquido:

120g

CONTÉM GLÚTEN



● ————— BISCOITO PETIT FOUR DE MANGABA ————— ●

Ingredientes:

Farinha de Trigo, Manteiga, Açúcar, Amido de Milho, Ovo, Polpa de Mangaba e Geleia de Mangaba.

Tipo de embalagem:

Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado e amanteigado.

Peso líquido: 120g

CONTÉM TRIGO



BISCOITO CASADINHO DE MANGABA

Ingredientes:

Farinha de Trigo, Manteiga, Açúcar,
Coco em Flocos e Geleia de Mangaba.

Tipo de embalagem:

Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado e amanteigado.

Peso líquido: 120g

CONTÉM GLÚTEN



CONFÉITARIA

Tipos:

- Bala de Mangaba
- Pão de mel de mangaba
- Brigadeiro de mangaba
- Torta de mangaba
- Tartelete de mangaba
- Trufa de mangaba
- Alfajor de mangaba
- Bolinho de mangaba
- Cocada de coco com mangaba



COMUNIDADES QUE PRODUZEM

- Povoado Pontal (Indiaroba);
- Povoado Manoel Dias (Estância);
- Povoado Ribuleirinha (Estância);
- Povoado Capuã (Barra dos Coqueiros);
- Bairro Santa Maria (Aracaju);
- Povoado Porteira (Japaratuba).



2. Mulheres de Carmópolis

As mulheres de Carmópolis, cidade localizada no centro-norte do estado de Sergipe, fazem parte da Rede Solidária de Mulheres desde 2018, agregando ao nosso trabalho muito mais força, talento e habilidade. Além da sede da cidade, o projeto também atua no povoado Aguada e no assentamento Palmeira, com uma diversidade de fazeres alimentícios e artesanais. Com a chegada da Rede e o diálogo sobre organização social, as mulheres criaram a Associação de Mulheres da Rede Artesanal de Carmópolis, que articula a participação da coletividade nas atividades formativas.

2.1 Sabores de Carmópolis

A linha Sabores de Carmópolis surgiu a partir da necessidade de mostrar ao mundo a criatividade das mulheres durante as oficinas de processamento de alimentos do projeto. Com produtos que contam com frutas dos quintais agroecológicos como principais matérias-primas das participantes, o Sabores de Carmópolis conquistou espaço no paladar dos sergipanos e de outros brasileiros através do E-Commerce.

O Sabores de Carmópolis é uma ferramenta de emancipação financeira e uma oportunidade para que mulheres diversas possam potencializar novas habilidades, sendo orientadas na elaboração de produtos diferenciados e únicos, que valorizam o fazer artesanal e a construção de alimentos e bebidas oriundos dos quintais produtivos, preparados com todas as noções de boas práticas, para chegarem à mesa do consumidor de forma segura e com sabor marcante.



LICORES

Sabores:

Jenipapo
Abacaxi
Acerola
Tamarindo
Caju
Maracujá
Goiaba
Jaca

Ingredientes:

Cachaça, geleia e suco da fruta.

Embalagem:

Garrafa de vidro com tampa de rolha.

Peso líquido: 500ml

Características Sensoriais:

Textura fluída, cor característica, sabor cítrico levemente adocicado.



BISCOITOS

Biscoito Amanteigado de Goiaba

Ingredientes:

Farinha de trigo, manteiga, coco ralado, açúcar e goiabada.

Tipo de embalagem:

Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado e amanteigado.

Peso líquido:

120g

CONTÉM GLÚTEN



— BISCOITO PETIT FOUR DE MARACUJÁ —

Ingredientes:

Farinha de trigo, manteiga, açúcar, amido de milho, ovo e polpa e geleia de maracujá.
Tipo de embalagem: Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado e amanteigado.

Peso líquido: 120g

CONTÉM TRIGO



GELEIAS

Manga com Maracujá

Ingredientes:

Polpa de manga, polpa de maracujá, açúcar e limão

Peso líquido:

200g

Tipo de embalagem:

Vidro

Características Sensoriais:

Frutas de cultivo agroecológico, textura macia, marcante, sabor cítrico levemente adocicado e adstringente.

Tomate com Pimenta

Ingredientes: Tomate, pimenta dedo de moça, açúcar cristal, açúcar mascavo, alho em pó, café em pó, sal, vinagre e limão

Peso líquido: 200g

Tipo de embalagem: Vidro

Características Sensoriais:

Frutos de cultivo agroecológico, textura macia, marcante, sabor cítrico levemente adocicado, levemente adstringente



BOLACHA DE TAPIOCA

BOLACHA DE TAPIOCA

Ingredientes:

Tapioca, manteiga, leite de coco, ovos e açúcar

Tipo de embalagem:

Plástico com tampa

Características Sensoriais:

Textura macia, cor característica, sabor levemente adocicado.

Peso líquido:

120g



2.2 Artes de Carmópolis

As habilidades das mulheres de Carmópolis são múltiplas e, além da linha de alimentos, elas também atuam no segmento do artesanato, com peças caprichadas e de muito bom gosto. Dentro da associação de mulheres, os ensinamentos das artes são passados entre elas, tendo uma mestre artesã como professora e suas companheiras de associação como aprendizes. Assim, há o fortalecimento do grupo e a valorização do trabalho artesanal que acaba se tornando mais uma fonte de renda para as mulheres e suas famílias.

Entre as artes feitas pelas mulheres de Carmópolis (sede do município), do povoado Aguada e do assentamento Palmeira, estão:

- Macramê
- Crochê
- Amigurumi
- Ponto Cruz
- Sublimação
- Bonecas Waldorf
- Patchwork
- Patchaplique
- Customização de roupas
- Corte e costura



3.1 Artes em Rede

Estamos em diversos locais do estado, aprendendo e contribuindo com muitas mulheres que contam suas histórias de vida e resistência através do trabalho artesanal. Nosso percurso vai desde a compreensão de que o artesanato é um trabalho ancestral, até a venda das peças em feiras, eventos e no E-Commerce pensado para ampliar a divulgação dos trabalhos feitos pelas mulheres.

No projeto, as artesãs se destacam com seus trabalhos vindos dos seguintes lugares: povoado Marimbondo (Pirambu), povoado São José (Japarutuba), povoado Flexeiras (Santo Amaro das Brotas), povoado Alagamar (Pirambu), quilombo Lagoa do Junco e povoado Malhadinha (Poço Verde). Estamos sempre em movimento e não é surpresa quando uma nova comunidade se junta ao grupo de artesãs para mostrar suas artes. Confira alguns trabalhos das mulheres:

Crochê

- Porta sabonete em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Pano de prato em vagonite e crochê do povoado Alagamar (Pirambu)
- Flor em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Colar em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Chaveiro em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Brinco em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Brinco em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Kit Spa em crochê do povoado Marimbondo (Pirambu)
- Kit higiênico em tecido do povoado Alagamar (Pirambu)
- Passadeira em tecido do povoado Alagamar (Pirambu)

Patchwork

- Bolsa em Patchwork do povoado Alagamar (Pirambu)
- Necessaire em patchwork do povoado Alagamar (Pirambu)
- Pano de prato em patchwork do povoado Alagamar (Pirambu)

Artigos diversos

- Jogo Americano em tecido talagarça e estampa tricoline do povoado Alagamar (Pirambu)
- Trilho de mesa do povoado Alagamar (Pirambu)
- Trilho de mesa com fuxico do povoado Alagamar

Redes

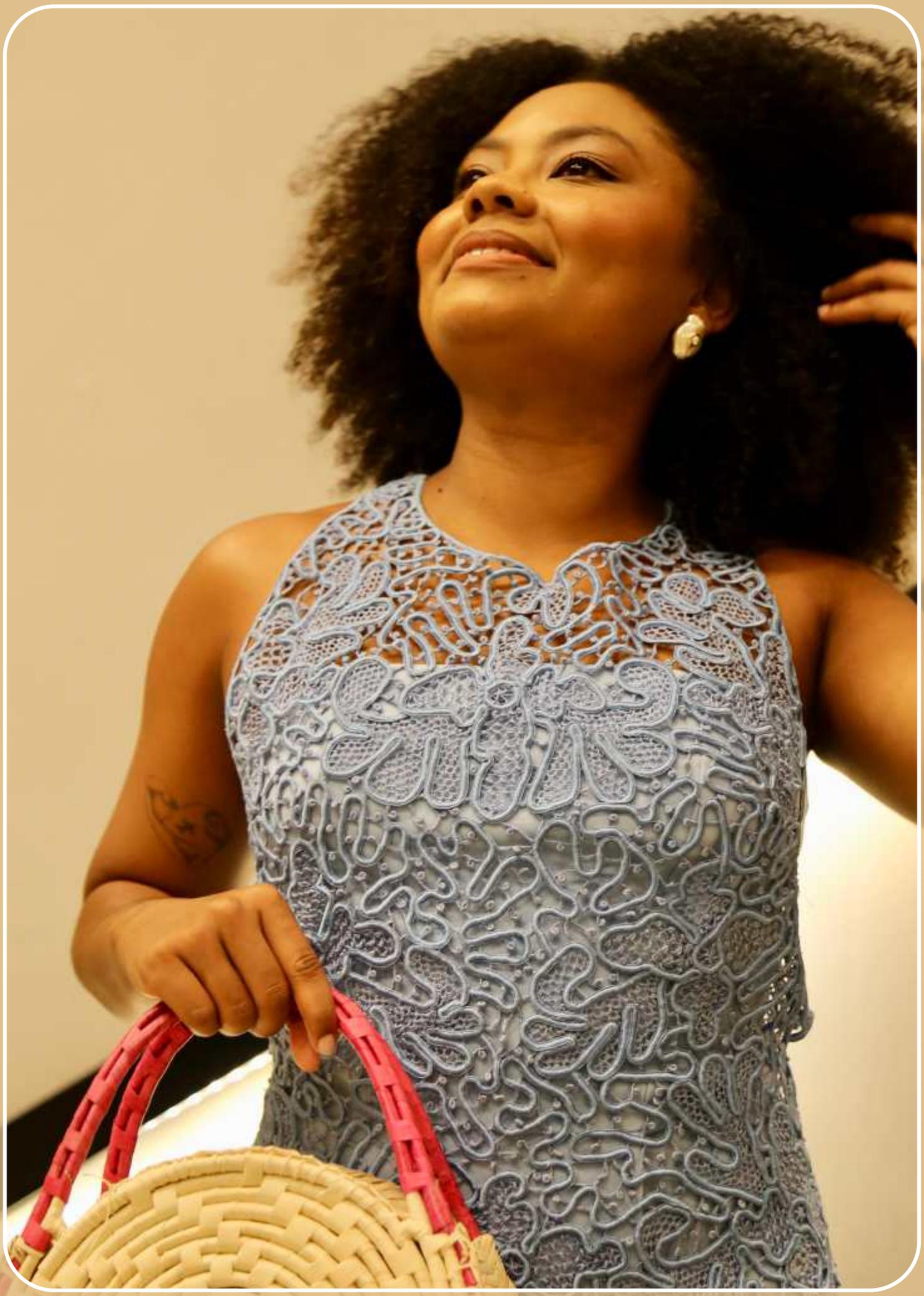
- Redes da Tecelagem Malhadinha (Poço Verde)
- Almofada da Tecelagem Malhadinha (Poço Verde)











4. Renda Irlandesa

As rendeiras de Divina Pastora carregam a resistência de uma prática que vinha se perdendo com o tempo. Elas recuperaram o brilho da arte feita em pontos de lacê e enfrentam uma batalha para conseguir matéria-prima. A forma que elas encontraram para manter a tradição da Renda Irlandesa viva foi a de passar os ensinamentos de mães para filhas e das mais velhas para as mais novas. Muitas histórias foram tecidas com a Renda Irlandesa como pano de fundo, histórias de superação, de emancipação e de paixão pela arte.

Em 2009, a Renda Irlandesa praticada pelas rendeiras de Divina Pastora foi reconhecida como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e hoje, faz parte do projeto duas associações: Associação das Rendeiras Independentes de Divina Pastora (Asdrin) e a Associação dos Artesãos, Pequenos Agricultores, Pecuaristas, Renda Irlandesa, Rendendê e Outros, Indústria e Comércio de Divina Pastora (Apric).





5. Palha do Ouricuri

O povoado Alagamar, em Pirambu, é o berço das peças feitas em palha de ouricuri e as mulheres são as produtoras desses itens belos e cheios de histórias. Cada produto é um símbolo de independência, no sentido de garantir o fortalecimento de suas rendas e perpetuação de uma arte que veio de tempos ancestrais. Com o projeto, as mulheres de Alagamar descobriram formas de fazer novas peças e que podem controlar todo o processo, desde a colheita da palha no pé de ouricuri, a sua secagem, o seu trançado, a sua precificação e a sua comercialização. Confira alguns itens desenvolvidos pelas mulheres do povoado Alagamar e do assentamento São Sebastião:



Expediente:

Catálogo Virtual de Produtos

Projeto Rede Solidária de Mulheres de Sergipe

Presidente da Ascamai

Alzilene Santana

Coordenadora do Projeto

Mírsa Barreto

Equipe de Comunicação:

Dijna Torres

Marília Souza

Raul Marx

Rita Simone

Texto e Metodologia

Marília Souza

Mírsa Barreto

Revisão

Dijna Torres

Mírsa Barreto

Fotografia

Raul Marx

Marília Souza

Rita Simone

Projeto Gráfico

Clarissa Barros

Realização



Apoio



Parceria

