

SABERES
E FAZERES

DA EXTRAÇÃO ARTESANAL AO USO

DO ÓLEO DE CARAPA
GUIANENSIS AUBL.
(ANDIROBA)

ALINE DIAS BRITO
ROBERTA DE FÁTIMA RODRIGUES COELHO
LOUISE FERREIRA ROSAL
ADEBARO ALVES DOS REIS
LUIS ADRIANO SANTOS DO NASCIMENTO

AUTORES

Aline Dias Brito

Roberta de Fátima Rodrigues Coelho

Louise Ferreira Rosal

Adebaro Alves dos Reis

Luis Adriano Santos do Nascimento

FOTOS

Aline Dias Brito

APOIO

Associação MUTIRÃO

Cooperativa CAEPIM;

PPDRGEA/ IFPA

Laboratório de óleos da Amazônia - UFPA

PROJETO BASA

Desenvolvimento de novos catalisadores e processos sustentáveis para biorrefinaria

utilizando rejeitos agroindustriais

lignocelulósicos amazônicos.

Dados para catalogação na fonte
Setor de Processamento Técnico Biblioteca
IFPA - Campus Castanhal

S115 Saberes e fazeres: da extração artesanal ao uso do óleo de *Carapa guianensis* Aubl. (andiroba) / Aline Dias Brito ...[et al.]. – Castanhal: IFPA; PPDRGEA, 2021.
26 p. ; il. color.

ISBN 978-65-87415-21-5

1. Óleo de andiroba. 2. Óleo de andiroba – processamento. I. Brito, Aline Dias. II. Coelho, Roberta de Fátima Rodrigues. III. Rosal, Louise Ferreira. IV. Reis, Adebaro Alves dos. V. Nascimento, Luis Adriano Santos do.

CDD: 634.98098115

Biblioteca/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Bibliotecária Leontina da Cunha Nascimento – CRB-2: 970



SOBRE OS AUTORES

● ALINE DIAS BRITO

Agrônoma e Mestre em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

● ROBERTA DE FÁTIMA RODRIGUES COELHO

Engenheira Florestal, Doutora em Agroecossistemas da Amazônia. Professora de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará IFPA- Campus Castanhal. Pesquisadora do CNPq, Vice Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

● LOUISE FERREIRA ROSAL

Agrônoma, Doutora em Agronomia. Professora de Ensino Básico, Técnico, Tecnológico e superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará IFPA- Campus Castanhal. Pesquisadora do CNPq, Professora no Mestrado Profissional em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares do IFPA - Castanhal.

● ADEBARO ALVES DOS REIS

Economista, Doutor em Desenvolvimento Sustentável, Professor do ensino básico, técnico, graduação e pós-graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - IFPA Campus Castanhal. Pesquisador do CNPq. Coordenador da Incubadora Tecnológica de Desenvolvimento e Inovação de Cooperativas e Empreendimentos Solidários - INCUBITEC/IFPA Campus Castanhal. Lider do Grupo de Pesquisa em Cooperativismo, Economia Solidária e Desenvolvimento Rural Sustentável (GECOOPES).

● LUIS ADRIANO SANTOS DO NASCIMENTO

Químico, Doutor em Físico-Química, professor do quadro do Instituto de Ciências Biológicas da Universidade Federal do Pará (UFPA), e vice coordenador do Laboratório de Óleos da Amazônia.

AGRADECIMENTOS

Claudio Alex Jorge da Rocha
Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará

Ana Paula Palheta Santana
Pró-reitora de Pesquisa e Pós-graduação

Adebaro Alves dos Reis
Diretor Geral do IFPA- Campus Castanhal

Luis André Luz Barbas
Diretor de Pesquisa, Pós-graduação, Extensão e Inovação

Maria Regina Sarkis Peixoto Joele
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares (PPDRGEA)

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (IFPA) - Campus Castanhal, a Incubadora Tecnológica de Desenvolvimento e Inovação de Cooperativas e Empreendimentos Solidários – INCUBITEC e ao Laboratório de óleos da Amazônia – LOA da Universidade Federal do Pará – UFPA com o apoio e logística para realização dessa pesquisa.

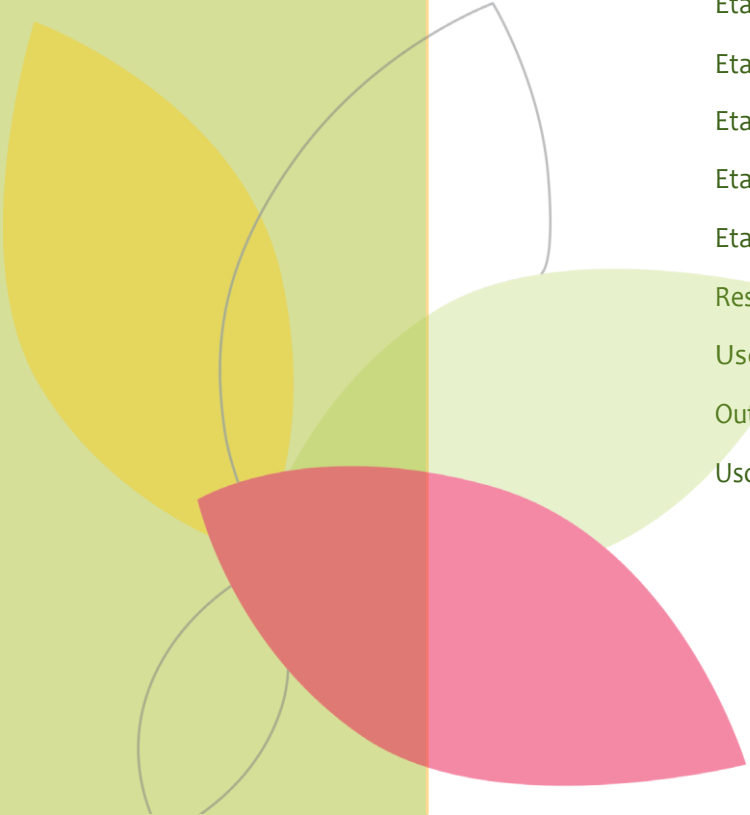
Aos ribeirinhos do PAE-Ilha Mamangal e PAE-Ilha Mutirão, Igarapé-Miri, Pará, que foram essenciais para a produção dessa cartilha e que nos acolheram de forma cordial e generosa e compartilharam seus saberes, especificamente Mauro e Dedê Gomes e Família, João Carlos Quaresma e família; Esmelinda e Nonato lobato; Maria e Armando Santos, Benedita e Joaquim Silva.





SUMÁRIO

Apresentação,	8
A árvore azeiteira,	9
Processo extrativo do óleo de andiroba,	10
Etapa 01 – Coleta e seleção de sementes,	10
Etapa 02 – Cozimento das sementes,	12
Etapa 03 – Secagem/descanso das sementes,	13
Etapa 04 – Quebra das sementes e separação da massa,	14
Etapa 05 – Extração do óleo de andiroba,	15
Etapa 06 – Armazenamento,	19
Resíduos do processo extrativo,	19
Uso do óleo,	20
Outras aplicações,	23
Uso da casa,	24





APRESENTAÇÃO

Esse material é resultado do projeto “Qualidade e Identidade do Óleo de Carapaçu *Eguianensis* abul. (Andiroba) em área de várzea do Município de Igarapé-Miri, PA”, do Curso de mestrado profissional do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares – PPDRGEA e parceria entre a Incubadora Tecnológica de Desenvolvimento e Inovação de Cooperativas e Empreendimentos Solidários – INCUBITEC, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Campus Castanhal; Laboratório de óleos da Amazônia – LOA da Universidade Federal do Pará – UFPA e das organizações sociais em que os ribeirinhos participantes desse projeto estão vinculados: Associação dos Minis e Pequenos Produtores Rurais de Igarapé-Miri – Mutirão e Cooperativa Agrícola dos Empreendedores Populares de Igarapé-Miri – CAEPIM.

Esse projeto teve como objetivo realizar o acompanhamento e a extração artesanal do óleo de andiroba no Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAEX) Ilha Mamangal e ilha Mutirão, e identificar os usos que são feitos com a espécie. Para o aprofundamento desta análise, foi preciso compreender o todo, e não apenas as partes do processo extrativo, ou seja, compreender desde o início do processo, que começa com a compreensão da relação homem e natureza, na condição de sobrevivência em seu território, frente às adversidades, considerar o imaginário dos ribeirinhos, no modo como modo como criam e recriam seu significados, práticas e saberes, destacando a identidade local e como todo esse universo influencia na forma em que o óleo de andiroba é extraído e utilizado, mantendo a essência em garantir um produto de excelente qualidade.

A proposta desse material é socializar os saberes e fazeres do processo de extração do óleo de andiroba e seus respectivos usos, levando em consideração todos os significados e símbolos existentes dentro do território das várzeas mirienses, como forma de valorizar esses conhecimentos, mantendo viva a memória de um processo histórico que molda a identidade do povo ribeirinho. Além disso, espera-se que esse conteúdo seja uma ferramenta que possibilite ensinar, valorizar e enriquecer os saberes e práticas da extração e uso da andirobeira “árvore azeiteira”, e influenciar as gerações futuras a continuar re/produzindo as práticas milenares, passadas de geração a geração.

Aline Brito



A ÁRVORE AZEITEIRA

A andirobeira (*Carapa guianensis* Aubl.) nas várzeas de Igarapé-Miri é conhecida como “andirobeira”, “árvore azeiteira” ou apenas “azeiteira”, é a árvore que fornece o precioso “azeite” ou “óleo” de andiroba, sendo esses os termos verbalizados pelos ribeirinhos, fazendo analogia ao “azeite” ou “óleo” de andiroba.

As sementes de andiroba, também recebem nomes diferenciados nas áreas de várzeas mirienses, as terminologias usadas são “castanha”, “castanha do azeite”, “castanha da andiroba”, “azeite” e “sementes”.

Esses conhecimentos fazem parte do imaginário dos ribeirinhos, e isso garante a preservação de memórias coletivas construído ao longo dos anos, sendo, portanto, um instrumento inesgotável da preservação das práticas e saberes locais de um determinado território e de seus costumes.



PROCESSO EXTRATIVO DO ÓLEO DE ANDIROBA

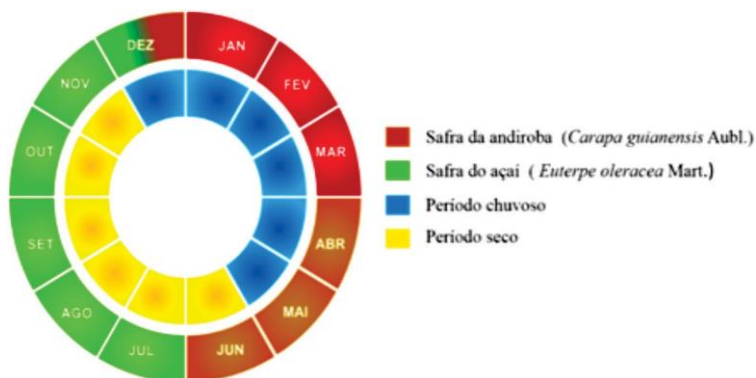
Etapas do processo de extração artesanal de óleo artesanal de andiroba realizada pelos extratores do PAEX do Município de Igarapé-Miri.

O processo de extração do óleo de é realizado de forma artesanal. As práticas de extração seguem os conhecimentos tradicionais dos extratores e estão dividido em seis etapas.



ETAPA 01 COLETA E SELEÇÃO DAS SEMENTES

Representação da sazonalidade das atividades produtivas no PAEX do Município de Igarapé-Miri.



COLETA E SELEÇÃO DAS SEMENTES

ETAPA 1



DEVE-SE COLETAR:

- Sementes Novas
- Sementes sem furos ou brocadas
- Semente sem germinação ou “grelada”



Sementes germinadas podem comprometer a qualidade do óleo.



A broca da andiroba é uma lagarta (*Hypsipyla grandella*) que ataca as sementes, danificando-as, por isso, esse tipo de semente não deve ser coletada, pois prejudica a qualidade do óleo.

SE LIGA NA DICA DOS EXTRATORES!

Eu pego as boas, não pego essas que tem buraquinhos de bichos, é broca, na verdade isso é umas mariposas aí ela vem e bota o ovo. Essas larvinhas já é outra coisa, já não é mais, aí devido tá podre aí outro inseto se aproveita. A larva da mariposa é uma larva preta, como se fosse uma lagartazinha aí por exemplo, a mariposa vem, bota e aí nasce os filhinhos aí eles furam e entram e comem toda semente, aí essa aí entrou e talvez já tenha saído e aí essa já não presta.

(Extrator, Ilha Mamangal).

ETAPA 2

COZIMENTO DAS SEMENTES



Antes de cozinhar as sementes, elas devem ser higienizadas, para retirar o excesso sujeira. Nesse momento, deve-se aproveitar para fazer a seleção final das sementes, descartando aquelas que contenham brocas, estejam germinadas ou estragadas.

As sementes devem ser cozidas com água limpa, fervidas entre 30 a 50 minutos.

SE LIGA NO QUE OS EXTRATORES DIZEM!

"A gente põe a andiroba na água já quente, a gente coloca e só conta quando começa a ferver a água, porque as vezes a água ferve e a gente coloca a castanha e ela demora um pouco a subir à fervura e tem que mexer com alguma coisa, um pedaço de pau."

EXTRATOR, ILHA MUTIRÃO



Para determinar o ponto de cozimento, deve-se pegar a semente, apertar com a ponta do dedo o tegumento (casca da semente), se ela estiver cozida, o dedo irá romper o tegumento com facilidade, indicando que as sementes estão cozidas.

As sementes devem ser cozidas com água limpa, fervidas entre 30 a 50 minutos.



ETAPA 3

SECAGEM/DESCANSO DAS SEMENTES



As sementes podem ficar 30 dias em uma "cama" que geralmente é uma rasa, forrada e recoberta com folhas de açaí, ou aninga ou outro material vegetal de sua preferência.



As sementes também podem ser depositadas no chão em um local arejado, com ou sem cobertura, sempre as revirando.

ATENÇÃO

O TEMPO DE SECAGEM DAS SEMENTES VAI DEPENDER DA QUANTIDADE DE SEMENTES QUE FOREM COZIDAS. O IDEAL, INDEPENDENTEMENTE DA QUANTIDADE DE SEMENTES, É QUE NÃO ULTRAPASSE 1 (UM) MÊS.

SE LIGA NA DICA DOS EXTRATORES!

"Depois que cozinha, vai pegar uma rasa ai corta umas pontas de folha de açaí, empalha ela e deixa lá descansar por 30 dias, ai quando vai chegando perto do dia eu pego uma castanha daquela e quebro, se já tiver mole, já está bom de tirar, mais é conforme, se for muita semente é 30 dias, se for pouca pode ser menos dias, o ideal é que não passe, pode passar no máximo 2 dias, depois não presta mais"

EXTRATORA, ILHA MAMANGAL

VOCÊ ACREDITA EM CRENÇAS?

Você pode não acreditar, mas, há quem acredite e por isso é muito importante que haja respeito com os que acreditam.

Se você for uma pessoa que acredita, então durante essa etapa, não se deve deixar mulheres grávidas ou menstruadas chegarem perto e olhar as sementes, pois, há quem diga que o óleo não escorre!

COZIMENTO DAS SEMENTES



As sementes são quebradas e a massa é raspada, pode-se utilizar o cabo de uma colher ou um pedaço de madeira.

Após a raspagem e obtenção da massa, ela pode ser manipulada de duas formas:

- 1 A massa pode ser direcionada diretamente para extração.
- 2 A massa pode ser depositada em uma rasa forrada e recoberta com folha de aninga e guardada por 3 dias, para poder ser direcionada para a extração do óleo.

ATENÇÃO!
VEJA O QUE OS EXTRATORES EXPLICAM

“Se a pessoa não tiver preferência de azeite verde, a gente coloca a massa direto no tipiti e coloca no sol pra sair mais rápido, aí quando tem a preferência do azeite verde, a gente empalha na folha de aninga e não coloca no sol, tira ela até secar, amassando e colocando lá.”

EXTRATORA, ILHA MUTIRÃO

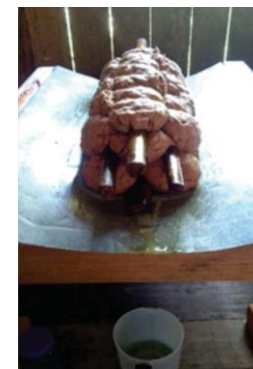


EXTRAÇÃO DO ÓLEO

No PAEX existem duas formas de extração do óleo, a primeira em superfície inclinada, comumente chamada por extração na tábua e a segunda extração em tipiti.

EXTRAÇÃO EM SUPERFÍCIE INCLINADA (TÁBUA)

A extração é realizada à sombra, é conhecido como “azeite de tábua”, que consiste em depositar a massa ou pão-de-andiroba na superfície inclinada para escorrimento do óleo.



COMO COMEÇAR A EXTRAÇÃO?

- 1 Inicialmente, a massa não pode ser amassada. Delicadamente, faça pequenas bolas ou molde no formato de pão e coloque sobre a superfície inclinada.
- 2 Pode-se utilizar uma haste de madeira na hora da montagem, assim, são criados canais que facilitam o escorrimento do óleo.
- 3 Após parar o escorrimento do primeiro óleo, a massa pode ser recolhida e amassada de 2 a 3 vezes durante o dia e colocada novamente na superfície inclinada até a finalização da extração.



SE LIGA NESSA DICA!

Pode-se utilizar um pavio de algodão na extremidade da tábua de coleta, para coar algum resíduo da massa que escorrer com o óleo.

Durante a extração pode-se cobrir a massa com folhas de aninga ou outro material disponível, principalmente se você acreditar na crença em que mulheres grávidas ou menstruadas não podem olhar para a massa se não o óleo não escorre, então nesse caso, é melhor prevenir.



I M P O R T A N T E



- Deve-se colocar um recipiente limpo e higienizado para coletar o óleo extraído embaixo da superfície inclinada.
- A cor do óleo extraído em superfície inclinada pode variar entre o verde e o amarelo.
- 1 rasa pesa aproximadamente 25 kg de sementes e rende em média de 3 a 4 litros de óleo.
- A qualidade do óleo vai depender da qualidade das sementes coletadas. 25 kg de sementes e rende em média de 3 a 4 litros de óleo.

EXTRAÇÃO DO ÓLEO



Tipiti

A extração no tipiti consiste na extração por meio de uma prensa ou espremedor de palha traçado em formato cilíndrico de aproximadamente 2 (dois) metros de comprimento, tendo duas astes nas extremidades reforçadas, uma que é fixada em uma perna manca e a outra que recebe o peso para promover a extração.

Como iniciar a extração?

- 1 Inicialmente, a massa não pode amassada, basta jogar a massa dentro do tipiti e espremer o óleo.
- 2 Após cessar o primeiro escorrimento, é que a massa pode ser amassada ou soxada até a finalização da extração de 2 a 3 vezes ao dia e colocada no tipiti novamente, para a extração.
- 3 Deve-se colocar um recipiente limpo e higienizado para coletar o óleo extraído em baixo do tipiti.



É só tirar da rasa e encher o tipiti, precisa nem amassar não, só depois quando ela já tá seca e não tá mais saindo azeite, porque quando vai saindo o óleo a massa vai ficando seca aí tem que amassar, tem gente que põe no sol por aí, no tipiti não carece isso. No tipiti escorre rápido, mais não escorre tudo de uma vez não, passa uns dias, tem azeite que passa até semanas tirando aquele azeite, quando é muito, quando é pouco igual esse um aqui, acho que uns dois, três dias vai tá bom de escorrer, porque é pouco. Quando para de escorrer, põe na bacia e amassa e torna encher o tipiti e espremer até não sair mais nada.

EXTRATORA, ILHA MUTIRÃO

ETAPA 5

EXTRAÇÃO DO ÓLEO

ATENÇÃO!

Na extração em tipiti, há a obtenção de óleo de coloração verde e amarelo.



No entanto, a pigmentação do verde é menor comparado ao óleo extraído em superfície inclinada, que possui um tom mais acentuado.



Se você acreditar na crença em que mulheres grávidas ou menstruadas não podem olhar para a massa se não o óleo não escorre, então nesse caso, é melhor que a extração ocorra em um local distante da circulação de pessoas.



SE LIGA NA DICA DOS EXTRATORES!

“Vilge! Mulher grávida e menstruada não pode nem ver, que se não, não dá nada de azeite, por isso que tem que esconder!”

EXTRATORA, ILHA

“A mulher nesse período não pode olhar para as sementes que o azeite não escorre.”

EXTRATOR, ILHA MAMANGÁ

ARMAZENAMENTO

Pode-se armazenar o óleo em garrafa de vidro ou em garrafas de Polietileno tereftalato -PET.

O ideal é que o armazenamento seja em recipientes de vidros escuros, pois conserva melhor o óleo.



RESÍDUOS DO PROCESSO EXTRATIVO

Os resíduos das sementes são o resto da massa e casca, e podem ser destinados a confecção de luminária em datas comemorativas, como por exemplo, em dias santos.

Outro destino é a queima, juntamente com os resíduos da massa para afastar insetos, principalmente maruim (*Culicoides sonorensis*) e carapanã (*Culex quinquefasciatus*).

Os dois resíduos também podem ser destinados à incorporação no solo como matéria orgânica.



USO DO ÓLEO DE ANDIROBA



MACHUCADO/BAQUE

Uso do óleo *in natura*: Utilizar uma quantidade que dê para fomentar ou massagear a pele sobre a lesão.

Uso em Pomada: Você listou 7 formas distintas para o uso de pomadas, assim, deve-se fazer a mistura de um dos seguintes componentes, e passar sobre a pele lesionada:

- Óleo de andiroba com Sebo de Holanda e buchinha (cabacinha);
- Óleo de andiroba com polpa do limão assado, abuta ralada, sebo de Holanda;
- Óleo de andiroba com Sebo de Holanda e copaíba;
- Óleo de andiroba com buchinha (cabacinha), abuta, polpa do limão assado e sal;
- Óleo de andiroba com abuta ralada, limão assado, sebo de Holanda, arnica, óleo de linhaça, canfora e um pouco de sal;
- Óleo de andiroba com polpa do limão assado;
- Óleo de andiroba no gel de massagem.

INFLAMAÇÃO NA GARGANTA

Pode-se molhar o algodão ou pano no óleo de andiroba e passar dentro da garganta e também pode-se massagear a garganta externamente

Pode-se também misturar o óleo a uma pedra de canfora, uma colher sebo de Holanda, buchinha, limão assado e uma abuta ralada. Após misturar tudo, deve-se coar a mistura e esquentar no fogo. Quando esfriar e endurecer, pode ser usado para fomentar a garganta.

“Eu gosto muito de andiroba, pra qualquer baque, as vezes a gente se machuca no outro dia fica vermelho, tá roxo e a gente vai e puxa com andiroba ou com alguma pomada de baque com andiroba, aí não demora ela vai froxar, vai soltar, ela vai limpando a pele.”

RIBEIRINHO, ILHA MAMANGAL

[...]“as vezes a gente tá com a garganta inflamada, eu tenho esse vício, quando minha garganta tá inflamada eu molho esses dois dedinhos aqui no azeite (dedo indicador e médio), aí eu suspendo o pescoço e fico massageando, é rápido. Se eu tomar remédio pra desinflamar, não desinflama, só se eu passar o azeite. A menina quando tosse eu mando logo passar na garganta todinha e vai, vai e vai até que elimina aquela dor.”

RIBEIRINHA, ILHA MAMANGAL



USO DO ÓLEO DE ANDIROBA

FURADA DE PREGO

Deve-se ferver o óleo de andiroba com uma cebola e passar no lugar da furada. Após esse procedimento, deve-se pagar um pedaço de algodão e empurra-lo dentro da furada e queima a ponta do algodão até rente ao ferimento.

NASCIDAS/NÓDULOS

Misturar o azeite de andiroba com buchinha e a papa do limão assado e passar no local onde tem o caroço ou cisto. Ou pode-se amassar um dente de alho com óleo de andiroba até ficar uma mistura homogênea e molha no algodão e adiciona em cima do caroço e fixa um esparadrapo ou algo que segure, fazer o procedimento todos os dias, até o desaparecimento dos sintomas.

FEBRE

Passar um pouco de óleo na cabeça e na testa.

PRISÃO DE VENTRE

Mistura-se o óleo de andiroba com óleo de coco e tabaco torrado para fomentação na barriga.

MARCAS DE VACINA

Passar sobre a pele.

COCEIRA

Misturar azeite e enxofre no hidratante e passar na pele limpa, ou utilizar o óleo *in natura* sobre a pele.

ÍNGUA

Misturar andiroba com sal na folha murcha da cuia coloca em cima da língua.

BEXIGA BAIXA

Passar na região da virilha.

DIABETES

Adicionar 3 (três) gotas no café.

VERMINOSE

Enrolar um algodão em formato de bola, passar no óleo de andiroba e introduzir no anus como um supositório.

“Tu sabe que até para tuxina ele é bom? A gente olha, tem um filho de um conhecido que dava uma crise de tuxina, aí papai mandava ela (mãe do rapaz) fazer assim com algodão e fazia aquela bola e colocava (como um supositório). Quando esse pequeno ia no bacio, eu queria que tu visse como ele jogava (as vermes). E é muito bom, quando a gente sente que elas tão assim (pessoa com sintomas), pode fazer uma bolinha assim e se aplicar, que é muito bom!”

RIBEIRINHA, ILHA MAMANGAL

USO DO ÓLEO DE ANDIROBA



REPELENTE

Pode-se passar o óleo *in natura* sobre a pele e pode-se misturar no creme hidratante e passar sobre a pele.

TOSSE E GRIPE

Deve-se misturar óleo de andiroba com mel de abelha, limão e alho batido e tomar.

Pode-se também misturar apenas o óleo de andiroba com o mel de abelha e tomar.

Ou misturar o óleo de andiroba; mel de abelha e limão e tomar.

Além disso, pode-se misturar mel de abelha e óleo de andiroba para tomar várias vezes ao dia.

SINUSITE

Misturar o azeite de andiroba, o cipó da abuta, buchinha (cabacinha), cera de Holanda e canfora e fomentar no seio nasal.

CICATRIZAÇÃO

Passar o óleo *in natura* sobre a pele.

DOR DE CABEÇA

Passar um pouco de óleo na cabeça, no local da dor.

FRATURA (OSSO QUEBRADO)

Ó óleo de andiroba com a mata cana, massa do limão assado, sebo de Holanda, buchinha, abuta, sal, café, alho e sebo de carneiro para fomentar o local da fratura.

UMBIGO DE RECÉM-NASCIDO

Melar o cotonete no óleo de andiroba e passar no umbigo ou pingar 1 gota no umbigo todos os dias até sarar. Pode-se também misturar andiroba e amêndoas doces e passar todos os dias no umbigo até sarar.

ASMA

Passar sobre o peito.

HIDRATAÇÃO E QUEDA DE CABELO

Utilizar o óleo *in natura* no cabelo a noite e lavar pela manhã, ou pode-se misturar no creme condicionador.

“Quando a criança nasce e quando vem pra casa a gente passa e é rápido que sara.”

RIBEIRINHA, ILHA MAMANGAL



FERIMENTOS EM ANIMAIS

Pode-se utilizar o óleo *in natura* para passar sobre o ferimento ou misturar o óleo com o carvão triturado, fazer uma pasta e aplicar sobre o ferimento do animal.

LUBRIFICANTE DE FERRAMENTA

Utilizar o óleo de andiroba misturado com querosene e passar nas ferramentas para que não enferrujem com o tempo.

LUMINÁRIA

As luminárias podem ser confeccionadas com os resíduos das cascas das sementes de andiroba ou com o uso de latas de alimentos em conservas, que recebem o nome de “poronga”.



OUTRAS APLICABILIDADES

“Eu já tratei de cachorro que a cobra mordeu e ao redor de onde foi mordido caiu todo pelo do cachorro e a gente passava, misturava no carvão de lenha, muita bem fino com azeite e passava na mordida da cobra até sarar.”

Ribeirinha, Ilha Mutirão



[...] antigamente, as pessoas, nessa época não era só uma pessoa, era todo mundo, todas as pessoas daqui, era uma tradição, aí uns comemorava santo Antônio, outros são João, uns são Pedro aí faziam aquela festa na aquele período, porque sempre mês de junho é festa e cada um tinha um santo de devoção e fazia, por exemplo, meu avô era são João, inclusive eu tenho até a imagem de são João que era dele, aí as famílias tinham a devoção na aquele santo e aí como todo mundo trabalhavam com andiroba, eles faziam na véspera, na entre véspera, eles faziam fogueira e faziam as luminárias feita de barro, preparavam, limpavam a beira do rio, limpavam e organizava tudo e na beira do rio, eles colocavam as varinhas, separava aquela luminária feita de barro, cada um fazia de um jeito as vasilhas, colocavam na ponta de uma vara rachada na ponta aí colocavam a luminária uma próxima da outra e acendia na frente da casa.”

Ribeirinho, Ilha Mutirão



CHÁ

Diabetes, colesterol e problemas estomacais.

Ferver a casca da andirobeira e tomar 3 vezes ao dia.



O meu marido pegou um problema estomacal muito sério, está fazendo 3 anos. E aí veio um senhor aqui lá do Moju, e falou: olhe dona, eu vou lhe mandar a casca da andiroba para senhora colocar 2 pedacinhos, dois dedal que eles chamam, que é dessa junta pra cá. Você vai medir e vai cortar 2 pedaços, vai por dentro do copo e colocar água quente vai deixar esfriar e dá pro seu fulano de tal tomar. E eu fiz! E com ajuda de Deus ajudou muito. Não pode guardar de um dia para o outro porque cria tipo uma espuminha por cima e não fica bacana. Faz na parte da manhã, deixa esfriar 3 vezes ao dia durante 12 dias, aí espera passar 30 dias e torna a tomar o chá de novo.

RIBEIRINHA, ILHA MAMANGAL



BANHO

FERIMENTOS E COCEIRA

Ferver a casca da andirobeira e lavar o local do ferimento ou da coceira.

BANHO ÍNTIMO PÓS-PARTO

Ferver a casca da andiroba, a casca do taperebá e da verônica, quando ficar vermelho, escorre em um recipiente e faz o asseio toda vez que tomar banho.

Ferve, deixa esfriar, faz tipo quem faz água oxigenada naquele ferimento, lava direitinho, tudo direitinho. E pode pegar o sumo também coar em pano bem fino e passar no ferimento. Eu usei muito quando minha filha sofreu de equizema e eu usei nela o chá da casca da andiroba para lavar a cabeça dela.

RIBEIRINHA, ILHA MUTIRÃO



