

## ÇAÇA-PALAVRAS

O **RI**O Verruga é um pequeno curso de água brasileiro que banha o estado da Bahia. Nasce em Vitória da Conquista na Reserva de **POÇO ESCURO** e deságua no Rio Pardo em Itambé. O **VERRUGA** só banha duas cidades que são: **VI**TÓRIA DA CONQUISTA e **ITAMBÉ**, é um dos pequenos rios mais poluídos no Brasil. Um dos maiores problemas do rio é a **POLUIÇÃO**, que se mantém constante. Esses problemas estão longe de serem corrigidos. Será iniciado nos próximos dias pela **PREFEITURA** de Conquista, o programa de **REVITALIZAÇÃO** e **RESTAURAÇÃO** do Rio Verruga, que contemplará desde as **NASCENTES** no Poço Escuro até o anel viário, trajeto onde o rio encontra-se mais **SUFOCADO**, considerando todo o **AFLUENTE** até o **RIO PARDO**, em Itambé. O Rio que tem suas nascentes na reserva do Poço Escuro, entre os bairros Guarani e Petrópolis, ao longo do tempo foi se deteriorando devido ao crescimento urbano desequilibrado no seu entorno, sofrendo com a **DEVASTAÇÃO** da mata ciliar, despejo de **ESGOTO**, **LIXO**, águas provindas de chuvas, e a edificação.

Fontes: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio\\_Verruga](https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Verruga) <http://www.blogdaresenha-geral.com.br/tag/rio-verruga/>  
Alunos (a) : Aluno: Clarice de Jesus Cerqueira, 6º ano A. Orientada pela professora: Jerusia Santos Andrades.

R	I	B	D	H	R	I	O	Y	Z	X	W	U	D	P	R	Z	B
E	R	E	B	S	I	S	I	L	V	A	P	D	S	R	D	U	O
V	A	D	O	E	O	A	Á	S	D	V	A	E	I	E	I	V	R
I	L	U	Á	T	P	M	S	G	I	G	D	V	L	F	A	A	U
T	C	A	Ç	N	A	I	A	X	U	S	A	A	V	E	S	B	C
A	O	R	A	E	R	G	N	R	V	A	S	S	L	I	X	O	S
L	D	D	R	U	D	O	R	W	U	P	E	T	B	T	D	I	E
I	A	A	U	L	O	E	V	C	D	O	T	A	D	U	A	S	O
Z	C	A	A	F	V	D	W	X	Y	L	Ç	W	R	S	A	Ç	
A	O	I	T	A	M	B	É	Z	C	U	E	Á	X	A	N	T	O
Ç	F	H	S	C	A	R	O	L	P	I	C	O	Y	R	A	I	P
Á	U	A	E	S	G	O	T	O	W	C	S	S	I	L	V	A	B
O	S	B	R	A	N	A	D	I	S	Á	A	M	A	R	I	A	P
V	I	T	Ó	R	I	A	D	A	C	O	N	Q	U	I	S	T	A

POB: CLARICE DE JESUS CERQUEIRA, 6º ANO A

## JOGO DOS 7 ERROS

### A CASA DE FARINHA

do ponto de vista de Mariana Sampaio, aluna do 6º Ano A.

É o local onde meu avô todos os dias vai trabalhar. Lá é um espaço onde as mulheres se juntam para raspar a mandioca. Meu avô e os meus tios são responsáveis por moer toda a mandioca, e depois colocá-las em uma prensa para que ela possa escorrer toda a sua água. Depois da mandioca ter perdido toda a água, meu avô leva toda ela para o forno e de lá sai a farinha. Tem dias que o meu avô chega todo branco de tanto mexer com a farinha. A casa de farinha onde os meus parentes trabalham fica distante da minha casa.

Mariana Sampaio/ 6º ano A.



ARTE DE FABRÍCIA CRUZ - 8º ANO.



### Expediente

**Diretor:** Alba Luciene de Souza Sampaio  
**Vice Diretor:** Diva Silveira De Novais Do Carmo  
**Coordenador Pedagógico:** Paulo Lélis Lima Ramos  
**Secretario:** Esdras da Silva Araújo

**Corpo Docente:** Adelanía Pires Santos, Andreia Moraes dos Santos, Danilo Santos Sousa, Eliane Coelho Amorim, Gisleia Santos B. Nolasco Amorim, Helder Lima Silva, Luzanira Bezerra Raimundo Santos, Poliane Coelho Brito, Rafael Carvalho Gama, Sileide Santos da Paixão Reis, Jerusia Santos Andrade, Patrícia Machado Moreira.

**Apoio Escolar:** Adeline Alves, Arlete Barbosa, Djalma Dantas, Marcione Oliveira, Natália Carmo, Taís Dias, Vanessa Fernandes da Silva.

### Conselho Editorial | Jornal Eco Teens

Ministério Público do Estado da Bahia  
Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista  
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia  
Secretarias Municipais de Meio Ambiente, Comunicação e Educação  
Conselhos Municipais de Meio Ambiente, de Acompanhamento do FUNDEB, Conselho de Educação  
Núcleo Territorial de Educação (NTE-20)



Escola Municipal Professor Josias Casaes França

VITÓRIA DA CONQUISTA | ANO 6 | Nº 21 | 26 DE SETEMBRO DE 2019



[www.ecokidsecoteens.mpba.mp.br](http://www.ecokidsecoteens.mpba.mp.br)

# "RE" PENSAR...

## A ação local na construção do ser social.



FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LÉLIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)

ATIVIDADES DE CAMPO COM ALUNOS DA ESCOLA MUNICIPAL JOSIAS CASAES FRANÇA



## Editorial

A consciência ecológica parte do conhecimento e da compreensão que cada pessoa é responsável pela preservação e conservação do seu meio local, tornando-se, contudo, necessário o cuidado pelo ambiente natural. Essa consciência vem sendo implementada em nosso cotidiano, através de uma educação que promova nos jovens e adolescentes a sua conexão com a natureza, visto que, como parte integrante do meio ambiente, suas ações, tanto positivas, quanto negativas, geram um impacto direto na natureza.

O Projeto Eco Teens "RE" PENSAR... A ação local na construção do ser social, na Escola Municipal Professor Josias Casaes França, situada no distrito de Dantelândia, envolveu alunos e a comunidade escolar para o despertar ecológico e o resgate de valores que somente a natureza pode nos oferecer. O contato com a cultura local, o tempo propício de plantar e colher, o beneficiamento dos frutos gerados pela agricultura, enfim, uma riqueza de aprendizados que modifica a forma como lidamos com o meio onde vivemos.

Trabalhamos com a **temática** da mandioca por ser

fonte de renda de boa parte da população local. Seu plantio, colheita, as produções feitas a partir dela, assim como a distribuição de seus derivados pela região Sudoeste. Acreditamos que o aluno aprende quando vivencia, experimenta, testa e observa de perto as ações propostas referentes ao meio ambiente. Por isso, para o desenvolvimento deste projeto foram feitas visitas às casas de farinha, aos locais de plantação, fábrica de biscoitos, conhecimento do descarte de rejeitos produzidos pelo manejo da mandioca, bem como entrevistas, fotos e vídeos com os trabalhadores locais. Os alunos também foram orientados a buscar soluções para os problemas ambientais encontrados durante todo o processo.

Acreditamos que todos os questionamentos acerca dos problemas ambientais devem ser encarados pensando no bem coletivo, começando com pequenas ações, em nossa casa, nossa escola, em nossa comunidade. Ampliar a consciência que somos nós os agentes de transformação direta e que cada um pode e deve participar fazendo sua parte. Leia, entretenha-se e agregue conhecimento com nosso jornal!

Professoras: Andreia Morais dos Santos (História)  
Patrícia Machado (Ciências).



INSTRUMENTO DE COLETA DE LIXO DO POVOADO DE DANTELÂNDIA

## PARA ONDE VAI O LIXO GERADO NA COMUNIDADE DE DANTELÂNDIA

Para os moradores lixo é tudo que não tem valor, o que não presta, o que não se pode usar mais, sobras de alimentos ou objetos descartáveis. Assim, muitos desses moradores afirmaram que queimam uma parte desses resíduos, outra parte, colocam em sacos e deixam na frente de suas casas para serem coletados por um carroceiro que leva tudo para um contêiner, localizado próximo à BR116, de onde é levado pelo carro de coleta da Prefeitura Municipal para o aterro sanitário de Vitória da Conquista. Outros moradores afirmaram que descartam seus resíduos nos próprios quintais sendo que os plásticos são queimados.

No entanto, alguns moradores já buscam alternativas para diminuir a produção de lixo na comunidade, como é o caso da senhora Marinalva que faz artesanato com os materiais que podem ser reaproveitados. Nessa perspectiva, os alunos confeccionaram sacolas ecológicas a partir de cami-

FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LELIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)



VISITA AO DEPÓSITO DE LIXO DO POVOADO DE DANTELÂNDIA

FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: SILEIDE PAIXÃO / PROFESSORA DE CIÊNCIAS



OFICINA COM MATERIAIS RECICLÁVEIS



setas usadas, e as levaram para suas residências para usa-las quando forem as compras evitando assim, o uso de sacolas plásticas de uso único.

Texto produzido por meio de entrevista com pessoas do povoado de Dantelândia.

Por: Camile dos Santos, Iara Santos, Jean Felipe, Rayana Dias e Tainá Fernandes. Alunos do 7º ano do ensino fundamental com orientação da Professora Sileide da Paixão (Ciências).

# Manipueira, qual o melhor destino para ela?

Produtores de farinha de mandioca na comunidade de Dantelândia, Distrito de Vitória da Conquista, são retrato de uma tradição que vem se perpetuando por gerações.

Grande parte da comunidade sobrevive do beneficiamento da mandioca que é uma das principais fontes de renda das famílias. Porém, no processo de fabricação da farinha a mandioca libera um líquido amarelo chamado manipueira (conhecido pela comunidade como "água de goma"), que jogado ao ambiente pode causar grandes danos.

Preocupados na preservação do meio ambiente local, os alunos do 9º Ano, por meio de orientação do professor Danilo Santos Souza, de Ciências, criaram um plano de ação para conscientizar os moradores que trabalham diretamente nas casas de farinha, sobre os impactos causados pela manipueira.

O professor Danilo reuniu toda a turma com o máximo de informações possíveis, para que no local, nós alunos pudéssemos fazer todas as orientações em relação

ao prejuízo que a popular farinha de goma pode trazer se não depositado em ambiente adequado ou até mesmo se ele não for reutilizado.

Por meio de pesquisa pudemos perceber que a manipueira pode ser reutilizada de muitas maneiras. Dessa forma, para amenizar os impactos causados ao meio ambiente, os alunos, juntamente com o professor, conscientizaram os donos e funcionários de casas de farinha a respeito do despejo da manipueira. Desta forma os alunos puderam apresentar técnicas corretas de manejo, como a produção de tijolos, sabão, pesticidas no controle de pragas e formigas, isto como meio para diminuição da degradação ambiental.

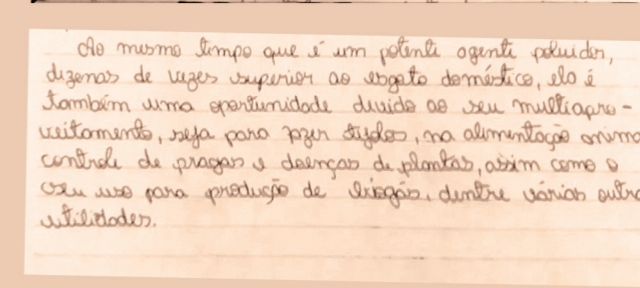
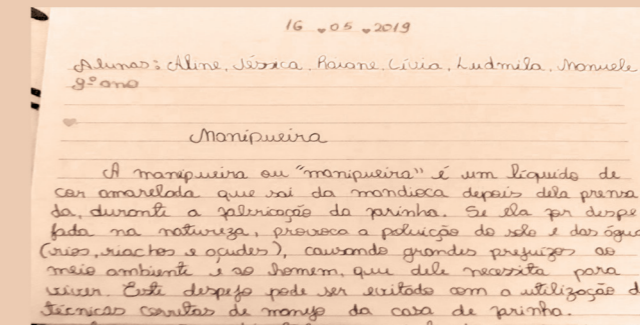
Por: Alunos do 9º ano / Danilo Santos Sousa – professor orientador (CIÊNCIAS).



DESPEJO DA MANIPUEIRA A CÉU ABERTO POVOADO DE DANTELÂNDIA



DESPEJO DE MANIPUEIRA EM LOCAIS APROPRIADOS E INAPROPRIADOS - POVOADO DE DANTELÂNDIA



TIJOLOS E PESTICIDAS PRODUZIDOS DA MANIPUEIRA POR ALUNOS DO 9º ANO

## RECEITA DE SABÃO COM O USO DA MANIPUEIRA

FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PROFESSOR DANILO SANTOS



PRODUÇÃO CASEIRA DE SABÃO COM O LIQUIDO DA MANIPUEIRA PELOS ALUNOS DO 9º ANO - DANILO PROFESSOR DE CIÊNCIAS.

## FABRICAÇÃO DE SABÃO COM A MANIPUEIRA

A fabricação de sabão é muito simples. Com esta receita fabrica-se 10 kg de excelente sabão.

### RECEITA:

- 07 litros de manipueira,
- 03 kg ou litros de gordura animal (sebo bovino),
- 250 gramas de sabão em pó,
- 01 copo (300ml) de polvilho ou goma
- 01 kg de soda cáustica.

### COMO FAZER:

Derreter os 3 Kg de gordura animal e depois colocar todos os ingredientes numa vasilha (balde plástico ou bacia de alumínio); misturar bem. Deixar ao sol para secar durante 2 horas, mexendo a mistura de hora em hora até que endureça e chegue ao ponto de cortar.

Por: Turma do 9º Ano

Fonte: <https://sites.google.com/site/busaodaquimica/home/como-voce-classifica-a-agua-da-torneira-de-sua-casa-poco-ou-cisterna-mole-ou-dura/detectando-a-presenca-de-agua/manipueira>



DEMONSTRAÇÃO DE GINÁSTICA LABORAL COM ALUNOS DP 9º ANO, PROFESSORA POLLYANE (ED. FÍSICA), E TRABALHADORES DA CASA DE FARINHA - POVOADO DE DANTELÂNDIA

## A IMPORTÂNCIA DA GINÁSTICA LABORAL NAS CASAS DE FARINHA

A Ginástica Laboral é uma atividade física voltada para trabalhadores de empresas. Ela contribui para a prevenção e manutenção do trabalhador em seus ambientes de trabalho.

O Projeto Eco Teens veio alimentar o nosso anseio de contribuir diretamente com os nossos familiares que trabalham diretamente no processo da fabricação de farinha e derivados.

Nós, alunos do 9º Ano juntamente com a assessoria da professora de Educação Física, Poliane Brito, elaboramos um plano de ação onde, por meio de conscientização levamos as pessoas que trabalham naqueles locais a repensar sobre a prevenção de doenças relativas à falta de movimentos adequados em relação ao corpo, no que diz respeito a postura, uma vez que, de acordo orientação, as pessoas devem fazer alongamentos antes e depois de exercer uma jornada de trabalho com exercícios repetitivos.

A turma elaborou um questionário, em seguida foi visitar as “casas de farinha”, fez as entrevistas, e por meio de estudos pude constatar que o exercício da Ginástica Laboral é pouco difundido, apesar de alguns trabalhadores já dizerem que em outros momentos, já terem sido orientados sobre a mesma.

A classe preocupada com a mesma rotina dos trabalhadores das casas de farinha, em especial, as raspadeiras de mandioca, montou uma sequência de exercícios voltados para a Ginástica Laboral e foram fazer novas orientações às pessoas que ali estavam, no intuito de que elas pudessem conscientizar acerca do exercício e da boa qualidade de vida.

Por: Turma do 9º ano / professora Poliane Brito (EDUCAÇÃO FÍSICA).



DEMONSTRAÇÃO DE GINÁSTICA LABORAL COM ALUNOS DP 9º ANO, PROFESSORA POLLYANE (ED. FÍSICA), E TRABALHADORES DA CASA DE FARINHA - POVOADO DE DANTELÂNDIA



Fonte imagem: <https://www.pinheiroonline.com.br/noticias/fusao-entre-fibra-e-suzano-podera>

## MITOS E VERDADES SOBRE O EUCALIPTO

O eucalipto é uma planta originária da Austrália, chegando ao Brasil por volta de 1868, se expandindo rapidamente nos diversos estados brasileiros, em razão da sua rápida produção de madeira, aumentando assim o seu potencial econômico. Por conta disso surgiram os questionamentos sobre os malefícios e os benefícios desta planta.

Conforme o trabalho realizado na Universidade Estadual de Maringá, os estudantes: Anderson de Vechi e Carlos Alberto de O. M. Junior, destacaram os aspectos positivos e negativos da cultura do eucalipto e os efeitos ambientais do seu cultivo. Evidenciando desta forma os pontos a seguir: Evita a extração de madeira das florestas nativas; O plantio do eucalipto e a exploração tem gerado renda e emprego para vários seguimentos industriais; O uso da madeira do eucalipto tratada na construção de cercas em propriedades rurais, evitando que as plantas nativas sejam usadas com essa finalidade; Podem ser produzidos desinfetantes a partir das folhas do eucalipto, atendendo as exigências ambientais na diminuição dos resíduos deixados por essa atividade; segundo (LONGUE JUNIOR; COLODETTE, 2013; p. 436) A Lignina, um subproduto gerado pela indústria de celulose, pode ter aplicação tanto como liga asfáltica, como também mistura para alimentação animal, uso na fabricação de fibras de carbono no epóxi, corretivo

para o solo, carvão ativado, entre outros; A indústria moveleira é outro campo que está aderindo ao uso de madeiras oriundas do eucalipto.

A produção em larga escala traz danos ao meio ambiente; A falta de planejamento no momento do plantio, pois é preciso respeitar as margens dos rios, lugar reservado para espécies nativas; a necessidade de ter cuidado com adubação e rotação de culturas, pois nem sempre são respeitados; as folhas contêm óleos essenciais que contaminam a água e influencia negativamente de forma direta na vida aquática. Portanto, de acordo com Silva et al. (2012), os principais impactos causados ao meio ambiente é proveniente do corte de madeiras, desertificação do solo, alteração da qualidade do ar, contaminação do solo e recursos hídricos, afugentamento de fauna e atropelamento de animais.

Após as realizações das pesquisas de cunho científico, deixamos que o leitor tire possíveis conclusões sobre os impactos ambientais e os benefícios socioeconômicos das informações contidas neste texto.

**Autoras:** Evelin Xavier Costa Brito – 9º ANO / Ludmila Ferraz Soares – 9º ANO / professora orientadora Patrícia Machado Moreira – Ciências.



FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LELIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)  
PRAÇA CENTRAL DO POVOADO DE DANTELÂNDIA



FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LELIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)  
CAMPO DE FUTEBOL DO POVOADO DE DANTELÂNDIA

# DANTELÂNDIA

Por meio de sua história surge a produção do ouro branco nordestino (a farinha).

Dantelândia é um distrito da cidade de Vitória da Conquista - Ba, localizado no Centro Sul Baiano. Segundo o último censo demográfico realizado em 2010 possuía, à época, 1492 habitantes. Recebe este nome em homenagem ao vereador Dante Menezes, que tinha a estima da população e bons serviços prestados à comunidade.

O povoado se destaca pelo povo forte e acolhedor. Sua economia é baseada no pequeno, porém ativo comércio e principalmente nas atividades agropecuárias, ou seja, pequenos produtores que trabalham no cultivo de plantas e hortaliças, em conjunto com a criação de animais (bovino, suínos, equinos, etc.) e seus derivados, como por exemplo queijo e manteiga, característicos da região.

Entretanto, das atividades agrícolas, destaca-se o cultivo da mandioca, bem como seu beneficiamento, gerando subprodutos como a farinha e a goma, que por sua vez ajudam a aquecer a economia através da produção de biscoitos. Vale ressaltar que a produção da farinha, goma e biscoitos do distrito é vendida não só para Vitória da Conquista, como para outras cidades da região e também outros estados.

As técnicas de manejo da mandioca utilizada em Dantelândia são ainda rudimentares. No que diz respeito à preocupação com meio ambiente, percebe-se que apesar dos trabalhadores serem familiarizados com a mandioca, desconhecem os impactos que seus resíduos causam à natureza. O reaproveitamento dos resíduos como fonte de sustentabilidade foi parte deste projeto.

“Meu avô conta que na época que surgiu as primeiras casas a região era conhecida como ‘Abacaxi’ por causa do primeiro morador que tinha uma roça de abacaxi. Através de uma estrada de boiadeiros e de tropeiros que vinham de Minas Gerais para Feira de Santana e outra que vinha da região de Itambé indo para o sertão da Bahia e de Minas Gerais, assim vão aparecendo os primeiros moradores.

A partir de 1955 começa a aumentar a população e em 1960 foi construída a primeira escola. O ensino antes era feito por professores particulares. Em 1980 veio a energia elétrica. A partir do ano de 2000 a estrada até a BR116 é asfaltada, tem a construção do salão comunitário, da Praça Tranquillino Rodrigues e a chegada do abastecimento de água pela Empresa Baiana de Águas e Saneamento - Embasa”. (Icaro Chagas, aluno-8º ano / Jacy Chagas, avô do aluno Icaro)

A Escola Municipal Professor Josias Casais França, na sua atual forma, foi inaugurada no 01 de agosto de 2013. O nome da escola faz referência ao próprio fundador da mesma, em 1961, ainda com o nome de “Coelho Neto”. Muitos atributos são dados a Josias, porém, o de poeta e professor são os que melhor definem aquele que se tornou patrono desta instituição de ensino.

A escola é um dos principais pontos de movimentação da localidade. Nota-se que, em períodos de férias e recesso escolar, há uma súbita diminuição no trânsito de pessoas na comunidade. Isso se deve ao fato de virem muitos alunos e conseqüentemente de seus familiares de muitas fazendas e outras localidades, como por exemplo, Lagoa de José Luís, para o distrito de Dantelândia.

O principal objetivo da nossa escola é formar cidadãos que atuem positivamente como sujeitos transformadores da sociedade; a busca constante e incansável pelo conhecimento e a consciência de que este é o passo mais importante para toda conquista inerente a localidade. Para tal fim, contamos sempre com a união de toda comunidade escolar e da família dos alunos, que para nós, são também parte integrante da nossa equipe.

Texto produzido por meio de entrevista com senhor Jacy Chagas, morador antigo do povoado de Dantelândia.

Por: Icaro Chagas – 8º ano / professora orientadora Andréia Moraes (História)



UNIDADE DE SAÚDE DO POVOADO DE DANTELÂNDIA

FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LELIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)



ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR JOSIAS CASAIAS FRANÇA

## DIÁRIO DE BORDO DOS FILHOS DE RASPADEIRAS DE MANDIOCA

Subimos a ladeira da escola, rumo às casas de farinha da comunidade, onde observamos de perto todos trabalhando. Contamos com a ajuda do senhor Antônio Dias Almeida, responsável pela produção da farinha, que é auxiliado por dez mulheres e quatro homens da comunidade.

A matéria-prima da farinha é uma raiz chamada mandioca, o nome científico é Manihot esculenta, considerada como uma ótima fonte de carboidratos.

O processamento da raiz é frequentemente realizado segundo métodos tradicionais herdados dos indígenas. Depois da colheita, a mandioca é levada para a casa de farinha, onde é descascada e raspada para retirar toda a parte escura e suja. A raspa é utilizada para fazer a ração dos animais da comunidade.

Em seguida, a mandioca é levada para o moinho e depois para a prensa, sendo espremida até retirar a água que é chamada de manipueira. Essa água que é retirada da mandioca quando prensada, exala um mau cheiro, causando problemas de pele e de respiração. Mas após secar, a manipueira se transforma na goma utilizada para fazer beiju ou tapioca.

Após a retirada da água, a massa de mandioca é levada ao forno, onde é torrada e depois cessada para se tornar a farinha como conhecemos. Finalizando todos os processos, a farinha de mandioca pode ser ensacada e disponibilizada para venda.

A produção de farinha realizada nas casas da comunidade é, portanto, um trabalho artesanal em que nada se perde, tudo é aproveitado.

Por: Raíssa Teixeira, Vitória Soares (6º ano A), Bruna Brito, Tainara Dias, Camile Silva, Edivania Costa, Wellington Junior – 7º Ano, Luzanira Bezerra - professora orientadora

### VISITA À CASA DE FARINHA DO POVOADO DE DANTELÂNDIA

FOTOGRAFIAS TIRADAS POR: PAULO LELIS (COORDENADOR PEDAGÓGICO)

## MANDIOCA É TREM DE GENTE

Se seguem a tradições  
Realizando este processo,  
Dos índios para a caatinga,  
Da caatinga para o resto.

A vida, o tempo do homem,  
Pode se estragar,  
O tempo, o trabalho,  
A farinha a torrar.

Tão triste! Quando espremida,  
A farinha... sim virá!  
É dela que vem a renda  
Que a todos sustentará.



## GORDEL

O sofrer é manipueira  
Que chora até secar.  
Sofrimento é o líquido  
Que verte ao fabricar.

A desculpa é a farinha  
Para o homem alimentar.  
O processo envenena...  
Chorando lágrimas em mar.

A tristeza foi tamanha  
Que a lágrima envenenou.  
E o choro repousa...  
Em tanque que evaporou.

E ainda em repouso,  
O pranto em cercado tanque,  
Até que de lá ressurgir  
Em veneno que inseto tange.

Alimento rico e grosso  
Que aos gados alimentam.  
Também adubam a terra  
Que sustenta o moço.

Na margem que se jorra  
A água da mandioca.  
É na estrada que termina  
Toda essa triste história.

(Otávio Santos, Alessandra Souza, Tamires Silva, Edilane Santos – 6º B) Nira Bezerra - (Português)

## RECEITA BISCOITO FERRAZ (AVOADOR)

### Ingredientes:

2 quilos de goma azeda;  
400 gramas de manteiga ou margarina;  
2 copos americanos de água fervida;  
6 ovos;  
Sal a gosto  
Erva doce a gosto;  
Água para amassar até chegar ao ponto.  
Modo de preparo:  
Coloque a goma em uma vasilha aberta, acrescente o sal, os dois copos de água quente e mexa com uma colher.  
Acrescente agora os ovos batidos, a manteiga e o erva doce.  
Vá acrescentando a água morna até chegar a um ponto homogêneo, se a massa estiver dura, vá acrescentando mais água ou leite morno.  
Pegue um saquinho, corte a ponta, coloque um pouco da massa dentro e vá pingando bolinhas na forma e leve ao forno até ficar douradinhos.  
O forno deve estar preaquecido a 160°.

Por: Elisângela Ferraz  
Bom apetite!

CASA DE DONA ELISÂNGELA  
(FÁBRICA DE BISCOITOS FERRAZ)



## ENTREVISTA EM FOCO

A microempresária em foco é dona Elisângela Ferraz, mãe de Maria Eduarda Ferraz, estudante do 8º ano, que utilizada da arte de fabricar biscoitos para garantir o seu sustento e a educação de sua filha

### 1- Qual o seu nome, idade, tem filhos?

R- Me chamo Elisângela Oliveira Ferraz, tenho 47 anos e tenho uma filha.

### 2- Poderia nos informar o nome da fábrica, ano em que começou a produzir e o número de funcionários que trabalham na produção dos biscoitos?

R- A fábrica está registrada com o nome Biscoitos Ferraz, foi inaugurada em 2016 e conta atualmente com apenas um funcionário além de mim.

### 3- Qual a taxa de produção semanal?

R- São 50 quilos de biscoitos salgados e 400 pacotes de biscoitos doce.

### 4- Quais são os tipos de biscoitos produzidos?

R- Produzimos os avoadores, chimangos, biscoitos de milho, biscoitos de batata doce; biscoitos doces, pães, bolachas e broas.

### 5- Dentre os biscoitos produzidos qual ou quais os que são mais vendidos?

R- Os mais vendidos são os biscoitos Ferraz e os biscoitos de batata doce.

### 6- Quais são os locais onde são vendidos os produtos da fábrica?

R- Nos mercadinhos, nas vizinhanças e no comércio da cidade.

### 7- Qual a média de preço do produto?

R- As embalagens menores de 150g saem a R\$ 2,00, mas vendo qualquer valor que o cliente queira, o preço do quilo varia muito de acordo com o valor gasto com os ingredientes usados na produção.

Entrevista realizada pelos alunos do 8º ano sob orientação das professoras Eliane Amorim e Girleia Barbosa com a empreendedora dos BISCOITOS FERRAZ, no dia 13 de junho de 2019.

## VIDA DE SERTÃO: O PEQUENO PRODUTOR EM BUSCA DO SEU GANHA PÃO.

### DA MANDIOCA À FARINHA

Em visita realizada no dia 08 de maio de 2019, em uma casa de farinha localizada no povoado de Dantelândia, foi possível a turma do 8º Ano observar todo o processo de produção da farinha, bem como outros produtos que são originários da mandioca.

A casa de farinha visitada pertence ao senhor José Santos Vieira e recebe como nome Casa de Farinha Vieira, o sobrenome da família. Começou a funcionar em 2015, mas só foi inaugurada em 2016 e conta com a colaboração dos filhos, sobrinhos e alguns funcionários os quais recebem por produção. Os trabalhos na casa de farinha têm início às 05h da manhã com encerramento às 18h, sendo distribuídos em dois turnos.

TEXTO PRODUZIDO PELA ALUNA DO 8º ANO: MARIA EDUARDA FERRAZ E  
PROFESSORAS: ELIANE AMORIM – Língua Portuguesa / GIRLEIA BARBOSA - Artes