

The book cover features a close-up photograph of a woman's face, showing her eyes and lips. The image is partially obscured by a yellow horizontal band containing the title and a dark brown band below it containing the subtitle. Fresh green leaves, likely basil, are layered over the top and bottom of the photograph, adding a natural, botanical feel to the design.

# Tingimento Vegetal

*teoria e prática sobre tingimento com corantes naturais*

Copyright CPI-SP

1ª edição

Abril de 2005

Autor: Eber Lopes Ferreira

Organização: Selma Gomes

Projeto gráfico: Irmãs de Criação

Fotos: Carlos Penteado

Ilustrações: Hiroe Sasaki

Apoio:



[www.kerkinactie.nl](http://www.kerkinactie.nl)



## Apresentação

A presente cartilha é um dos resultados do Projeto Novos Rumos no Horizonte dos Guarani da Aldeia Boa Vista, executado pela Comissão Pró-Índio de São Paulo em parceria com a Comunidade Guarani da Aldeia Boa Vista (Ubatuba – SP), com o apoio financeiro do Fundo Nacional do Meio Ambiente (Convênio MMA/FNMA nº 29/2003) e do DKA – Áustria.

O objetivo deste projeto é instrumentalizar os Guarani da Aldeia Boa Vista para a gestão ambiental de seu território e a gestão econômica de sua produção de artesanato. Toda a cadeia de produção do artesanato vem sendo trabalhada, desde a escolha das áreas para o extrativismo, o aprimoramento das técnicas de coleta e de manuseio da matéria-prima (minimizando o desperdício e aprimorando a qualidade do artesanato) até a busca de novos mercados solidários.

Ao longo do ano de 2004, foram realizadas diversas oficinas de aprimoramento das técnicas de coloração com o objetivo de capacitar os Guarani da Aldeia Boa Vista para a utilização de corantes naturais nas matérias-primas utilizadas na confecção do artesanato (taquaras, embiras e penas).

As peças coloridas são uma marca do artesanato Guarani. Esperamos que o tingimento natural possa valorizar esta característica, possibilitando melhores condições de comercialização do produto.

Nesta cartilha são apresentados os procedimentos necessários para o tingimento com corantes naturais e as receitas dos tingimentos realizados durante as oficinas.

Esta publicação é dirigida aos artesãos e às artesãs Guarani e pretende ser mais um incentivo para a retomada do uso da tintura natural.

Selma Gomes  
Comissão Pró-Índio de São Paulo



## ÍNDICE



O que é necessário para tingir com plantas .....	06
Tingimento com Corantes Naturais .....	11
Receita Básica de Tingimento .....	12
Modelo de Receita.....	16

### RECEITAS

Abacate.....	18
Açafrão-da-Terra.....	19
Angico.....	20
Erva-Mate.....	21
Erva-de-Passarinho.....	22
Mangueira.....	23
Cajarana.....	24
Amoreira.....	25
Picão.....	26
Urucum.....	27
Goiabeira-do-Mato.....	28
Cipó-de-Macaco.....	29
Casca de Pakuri.....	30
Yvyra Katu.....	31
Yvyra-Pytã-Pire.....	32
Casca de Cebola.....	33
Pintura a Frio.....	34

# O QUE É NECESSÁRIO PARA TINGIR COM PLANTAS



1. PLANTAS

2. EQUIPAMENTOS

3. ÁGUA

4. FOGO

5. FIBRAS

6. MORDENTES

7. PRODUTOS AUXILIARES

## 1. PLANTAS

Os corantes naturais são encontrados principalmente nas plantas (folhas, frutos, flores, sementes, líquens, cascas e raízes).

- Recolha apenas uma parte de cada planta de um mesmo local, evitando que ela se esgote e permitindo que outros também possam colhê-la.
- Para conservar e preservar a Natureza, faça uma horta de plantas tintórias.

Exemplos:

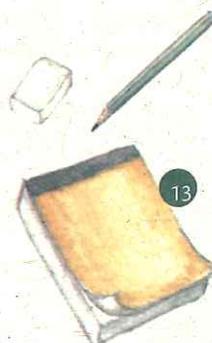
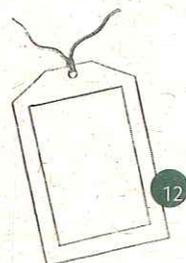
- cebola (usar a casca) - tons de ocre e alaranjados;
- erva-mate (usar a folha) - tons de verde-musgo e cinza;
- jatobá (para coletar a casca devemos tirar apenas uma faixa na vertical de cada tronco, possibilitando a cicatrização pela árvore) - tons de marrom-alaranjado;
- líquen (mancha vermelha, raspar dos troncos sem ferir a casca) - tons de violeta;

- urucum (cachos dos frutos e sementes) - tom avermelhado;
- abacate (caroço) - alaranjado;
- picão (planta inteira) - tom amarelo e cáqui.

Quantidade de matéria-prima para 1 kg de fibras e 18 litros de água

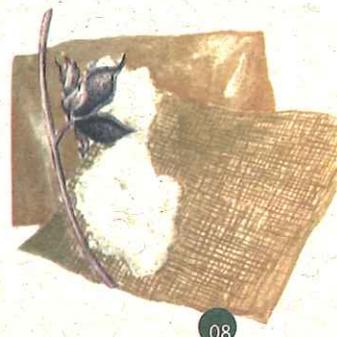
Matéria-prima	Fresca	Seca
FLORES	3 kg	1,5 kg
FOLHAS	5 kg	2,5 kg
CASCAS – árvores	700 g	500 g
SERRAGEM	700 g	500 g
SEMENTES – urucum	200 g	100 g
FRUTOS – jenipapo verde, jabuticaba	500 g	300 g
RAÍZES	700 g	500 g
LÍQUENS	200 g	150 g
COGUMELOS	500 g	250 g

- 09 3 colheres
- 10 1 bacia
- 11 1 jarra graduada
- 12 1 rolo de etiquetas
- 13 1 bloco para anotações
- 14 1 peneira



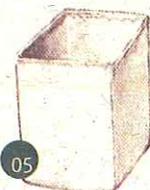
## 2. EQUIPAMENTOS

- 01 1 facão
- 02 1 pilão
- 03 1 balança
- 04 1 balde
- 05 1 colher de pau
- 06 1 caldeirão
- 07 1 coador
- 08 1 pano de algodão



Recipientes:

- 01 tacho de cobre (para avivar as cores)
- 02 panela de alumínio
- 03 panela esmaltada ou inox (não interfere nas cores)
- 04 panela de ferro
- 05 lata vazia de óleo ou margarina



Cuidados com os recipientes usados no processo de tingimento:

Devem ser bem lavados depois de cada tingimento e guardados bem secos, pois podem oxidar (enferrujar) quando guardados úmidos. Esses cuidados são importantes para que as cores não se alterem.

### 3. ÁGUA

A melhor água para o tingimento é a da chuva ou de fonte.

### 4. FOGO

O melhor fogo é o de lenha.

### 5. FIBRAS

#### FIBRAS NATURAIS

#### Fibras vegetais:

- fibra de caules (taquara, embira, linho, ramo);
- fibra de folhas (sisal, junco, tábua);
- fibra de sementes ou frutos (algodão, paina).

#### Fibras animais:

- penas de galinha;
- lã de ovelha;
- seda – bicho-da-seda (casulo).

#### Efeito no tingimento:

**Lata** - se estiver enferrujada, escurece.

**Tacho de cobre** - tem boa influência nos tons vermelho, rosa e verde.

**Panela de ferro** - ótima para escurecer todas as cores.

**Panela de alumínio** - proporciona cores vivas.

## 6. MORDENTES

Mordentes são substâncias ou preparados que fixam os corantes nas fibras.

Os mordentes podem ser:

- Preparados ► são soluções que contém sais metálicos não tóxicos; alúmen, acetato de cobre, acetato de ferro (podem ser comprados ou produzidos – tipo caseiro);
- vegetais ► língua-de-vaca, extrato de casca de acácia – ricas em tanino –, bananeira (umbigo), casca de goiabeira, casca de inhame, casca de romã;

Quantidade de mordente para 1 kg de fibras e 18 litros de água

Mordente	Quantidade
ALÚMEN (sal branco)	150 g      5 colheres cheias (sopa)
ACETATO DE FERRO (solução cor ferrugem)	60 g      4 colheres (sopa)
ACETATO DE COBRE (sal verde escuro)	80 g      4 colheres (sopa)
ACETATO CASEIRO	150 ml      1 copo

## RECEITA DE ACETATO CASEIRO

### Acetato de Ferro

Colocar em um vidro grande com tampa 500 g de pregos enferrujados.

Acrescentar:

1/2 litro de água morna;

1 copo de vinagre;

1 colher de açúcar;

2 colheres de maisena (amido de milho).

Mexer bem e deixar curtir por 5 dias,

agitando 2 vezes por dia.



### Acetato de Cobre

Segue o mesmo procedimento da produção do acetato de ferro, substituindo os pregos enferrujados por sobras de cobre (fios ou limalhas).

## Efeitos dos Mordentes no Tingimentos

Mordente	Efeito
ALÚMEN: pedra-ume (sal branco)	Resulta cores vivas e limpas – quase não altera as cores.
ACETATO DE COBRE	Faz uma alteração suave nas cores.
ACETATO DE FERRO	Escurece as cores.
TANINO (bananeira, casca de goiabeira, casca de acácia)	Altera as cores deixando um fundo castanho.
LÍNGUA-DE-VACA (ferro de origem vegetal)	Confere um tom verde-musgo-claro.

Os sais são encontrados em casas que vendem produtos agrícolas ou veterinários.

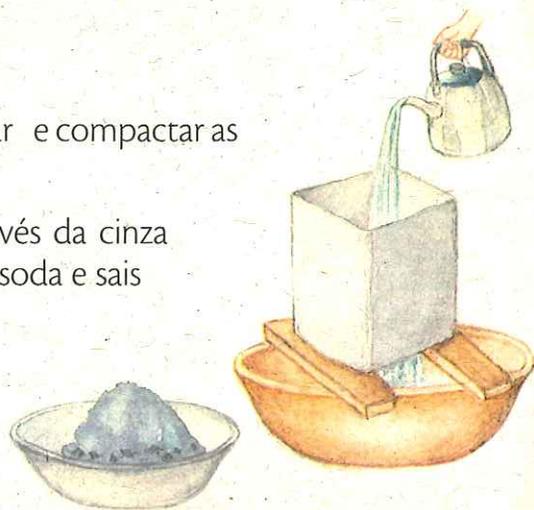
## 7. PRODUTOS AUXILIARES

Para acelerar o processo de liberação da tinta da planta, podemos utilizar o amoníaco ou a decoada.

### Receita da decoada (água de cinzas)

Em uma vasilha de metal ou madeira com fundo perfurado, colocar e compactar as cinzas de vegetais carbonizados previamente umedecidas.

Despeje água quente sobre as cinzas. O líquido que destila através da cinza deve cair em outra vasilha. Este líquido de cor amarelada rico em soda e sais minerais chama-se decoada.



## TINGIMENTO COM CORANTES NATURAIS



### Tipos de tingimento com plantas

1. a frio (ex.: jenipapo e anileira);
2. a quente direto (ex.: quaresminha-do-campo), sem aplicação de mordentes;
3. a quente com mordentes.

### Preparação para a prática

1. Coletar as plantas corantes.
2. Verificar todos os materiais e equipamentos.
3. Preparar as fibras (taquaras, embiras e penas).
4. Colocar as plantas uma em cada balde.
5. Colocar uma fita crepe com o nome da planta correspondente no balde.

### Passo-a-passo

1. Preparar a tinta.
2. Preparar as fibras.
3. Tingimento.

## RECEITA BÁSICA DE TINGIMENTO



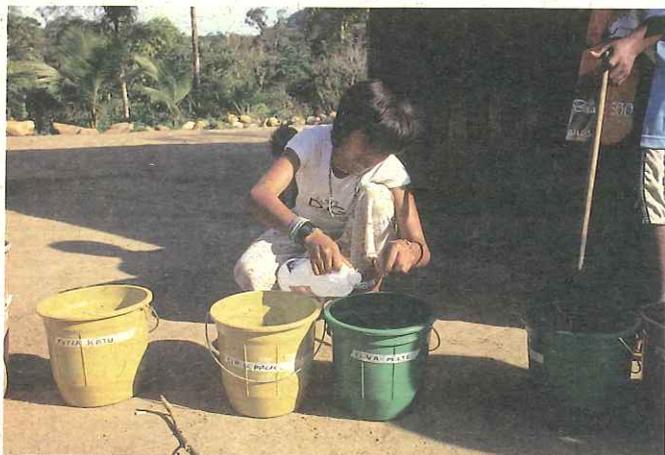
### Preparo da tinta



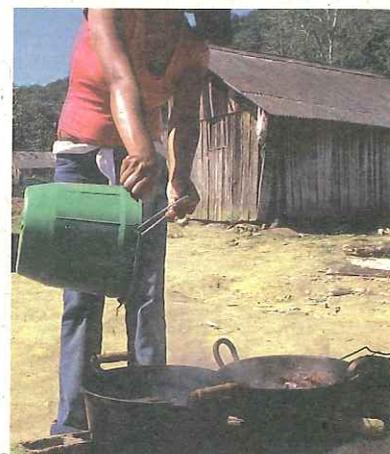
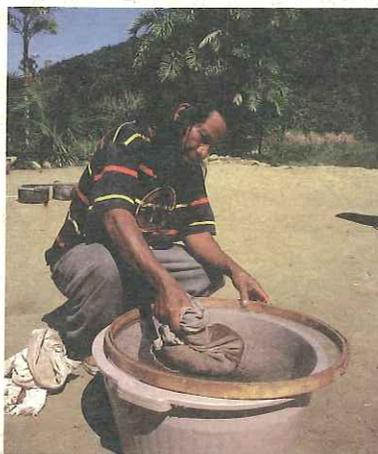
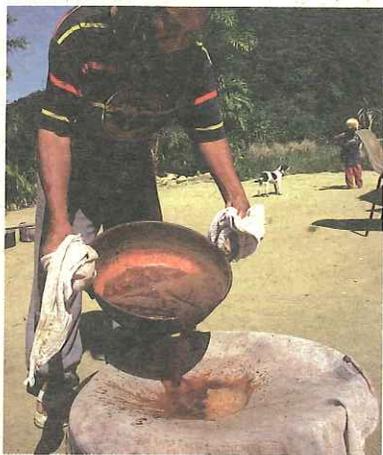
- Socar a matéria-prima corante em um pilão de madeira.



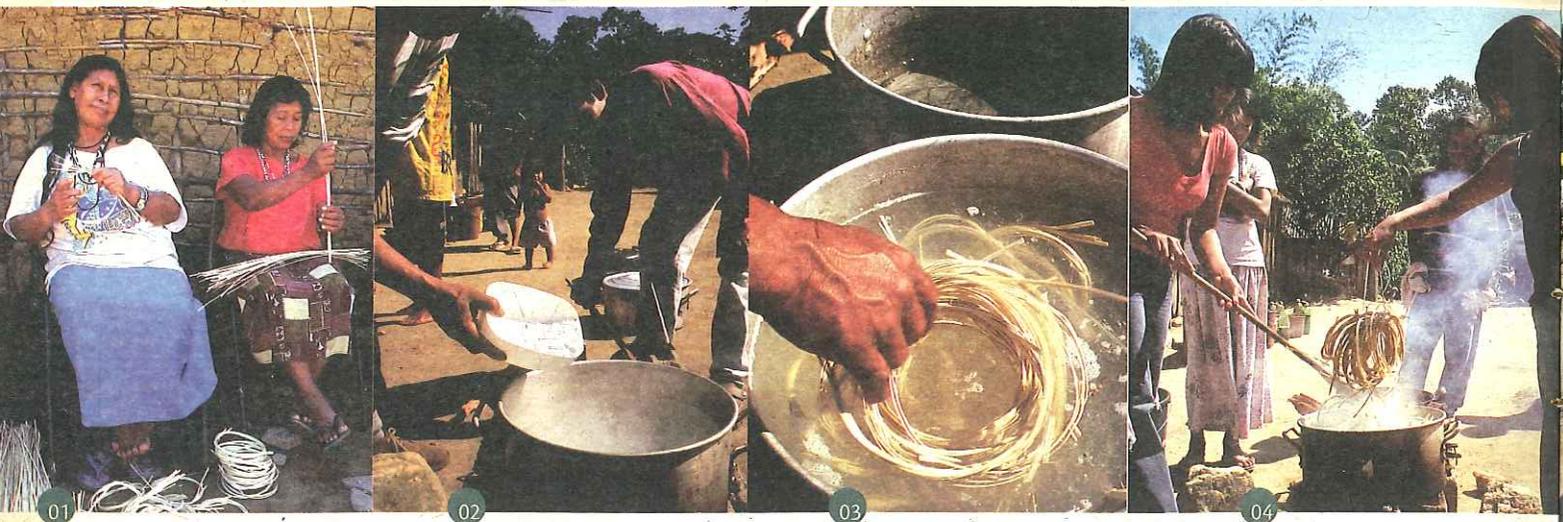
- Pesar a quantidade necessária de matéria-prima corante para tingir 1/2 kg de fibra.



- Colocar em balde com 7 litros de água e acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco líquido ou 2 colheres (sopa) de decoada (água de cinza).
- Misturar bem e deixar de molho por uma noite.
- Em recipiente apropriado, conforme o tipo de panela da receita, ferver a matéria-prima corante por 30 minutos.



- Coar o extrato obtido, retorná-lo à panela que deve estar limpa e acrescentar água fria, até completar 10 litros.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar a quantidade indicada na receita do mordente. (foto 02)
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, após fervura (foto 03).
- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento (foto 04).

## Tingimento

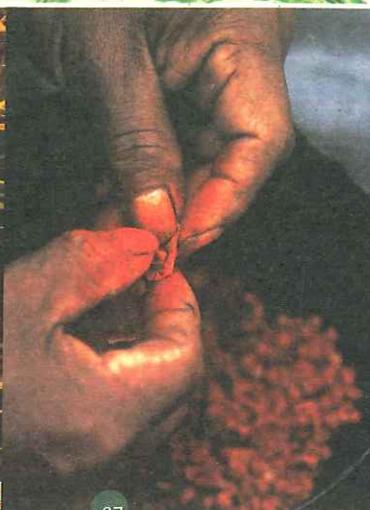
- Mergulhar 1/2 kg de fibras no banho de tingimento, movimentando-as a cada 15 minutos; deixar cozinhar por 1 hora. (foto 05)
- Retirar as meadas, acrescentar 100 g de sal de cozinha e misturar bem; retorná-las para o banho, movimentando-as novamente, e deixar esfriar.
- Enxaguar as fibras em água corrente até retirar todo o excesso de tinta.
- Secar à sombra (foto 06).



05



06



07



08

## Preparação do Extrato de Urucum

Colocar 500 g de sementes em um balde de plástico (foto 07).

Acrescentar:

1 litro de álcool;

1 litro de água;

1 colher (sopa) de amoníaco.

Mexer bem por 2 horas, de 15 minutos em 15 minutos.

Deixar repousar por 30 minutos.

Coar o líquido em uma garrafa PET, separar as sementes (foto 08).

Observação: O mesmo processo serve para o açafrão-da-terra.

## MODELO DE RECEITA



Nº \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

PLANTA: \_\_\_\_\_ QUANTIDADE: \_\_\_\_\_

TRATAMENTO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PANELA - COZIMENTO: \_\_\_\_\_ TEMPO: \_\_\_\_\_

MORDENTE: \_\_\_\_\_ QUANTIDADE: \_\_\_\_\_

PANELA - TINGIMENTO: \_\_\_\_\_ TEMPO: \_\_\_\_\_



OBSERVAÇÕES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# ABACATE

**Quantidade:** 1 kg de sementes.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 100 g (4 colheres) de alúmen de potássio (pedra-ume – sal branco).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

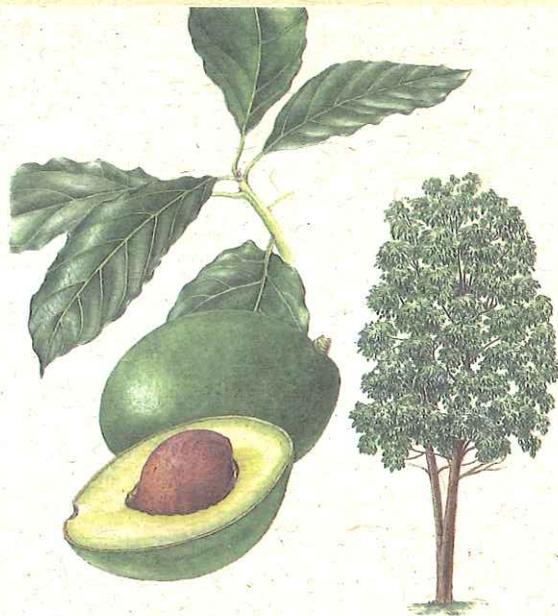
**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.



# AÇAFRÃO-DA-TERRA

**Quantidade:** 500 g de raízes.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Acrescentar 1 litro de álcool.

Mexer e deixar descansar por 15 minutos.

Coar o extrato obtido e armazenar em uma garrafa.

Repetir a operação.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 100 g (4 colheres) de alúmen de potássio (pedra-ume – sal branco).
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.
- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# ANGICO

**Quantidade:** 1 kg de cascas.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 50 g ( 2 colheres) de acetato de cobre (sal verde escuro ) ou um copo de acetato caseiro.
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

## Tingimento

**Panela:** tacho de cobre.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# ERVA-MATE

**Quantidade:** 2 kg de folhas.

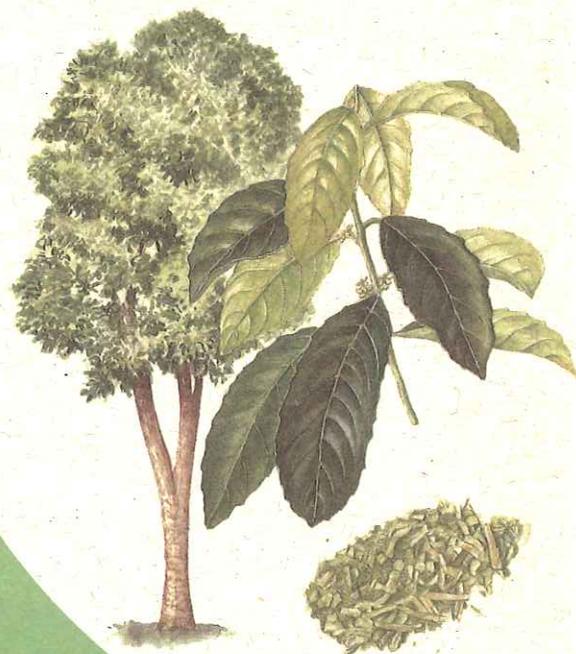
**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou  
2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 01 copo de acetato de ferro.

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de ferro.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# ERVA-DE-PASSARINHO

Quantidade: 3 kg de folhas.

Tratamento:

Socar no pilão.

Colocar em baldé com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou  
2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 01 copo de acetato de ferro.

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

Panela: de ferro.

Tingimento: a quente

Tempo: 30 minutos.

Quantidade de água: 10 litros.

Tempo de cozimento da planta: 30 minutos.

Tempo de cozimento de tingimento: 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# MANGUEIRA

**Quantidade:** 800 g de cascas.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 100 g ( 4 colheres) de alúmen de potássio (pedra-ume – sal branco).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# CAJARANA

**Quantidade:** 700 g de serragem.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 50 g (2 colheres) de acetato de cobre (sal verde escuro).
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.
- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# AMOREIRA

**Quantidade:** 800 g de serragem.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 100 g ( 4 colheres) de alúmen de potássio (pedra-ume – sal branco).
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.
- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# PICÃO

Quantidade: 3 kg de toda a planta.

Tratamento:

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou  
2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 01 copo de acetato de ferro.

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

Panela: de ferro.

Tingimento: a quente.

Tempo: 30 minutos.

Quantidade de água: 10 litros.

Tempo de cozimento da planta: 30 minutos.

Tempo de cozimento de tingimento: 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# URUCUM

## preparação do extrato

**Quantidade:** 500 g de sementes.

**Tratamento:**

Colocar em balde com 1 litro de água.

Acrescentar 1 litro de álcool.

Mexer e deixar descansar por 15 minutos.

Coar o extrato obtido e armazenar em uma garrafa.

Repetir a operação, retirando todo o corante das sementes.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 1 litro de decoada (água de cinza).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de corante:** 1 colher (sopa) do extrato.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Enxaguar as mecas em um balde com 7 litros de água e 1 litro de decoada.

# GOIABEIRA-DO-MATO

Quantidade: 3 kg de toda a planta.

Tratamento:

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 01 copo de acetato de ferro.
- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.
- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

Panela: de ferro.

Tingimento: a quente.

Tempo: 30 minutos.

Quantidade de água: 10 litros.

Tempo de cozimento da planta: 30 minutos.

Tempo de cozimento de tingimento: 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# CIPÓ-DE-MACACO

**Quantidade:** 1 kg de toda a planta.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 50 g (2 colheres) de acetato de cobre (sal verde escuro).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# CASCA DE PAKURI

**Quantidade:** 500 g de cascas.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 100 g de alúmen de potássio (pedra-ume).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** de alumínio.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# YVYRA KATU

**Quantidade:** 1 kg de toda a planta.

**Tratamento:**

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 50 g (2 colheres) de acetato de cobre (sal verde escuro).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

**Panela:** tacho de cobre.

**Tingimento:** a quente.

**Tempo:** 30 minutos.

**Quantidade de água:** 10 litros.

**Tempo de cozimento da planta:** 30 minutos.

**Tempo de cozimento de tingimento:** 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# YVYRA-PYTÃ-PIRE

Quantidade: 1 kg de toda a planta.

Tratamento:

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.

## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 50 g ( 2 colheres) de acetato de cobre (sal verde escuro).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

Panela: tacho de cobre.

Tingimento: a quente.

Tempo: 30 minutos.

Quantidade de água: 10 litros.

Tempo de cozimento da planta: 30 minutos.

Tempo de cozimento de tingimento: 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

# CASCA DE CEBOLA

Quantidade: 300 g

Tratamento:

Socar no pilão.

Colocar em balde com 7 litros de água.

Acrescentar 1 colher (sopa) de amoníaco ou 2 colheres (sopa) de decoada.

Mexer e deixar descansar por uma noite.



## Preparação da taquara com o mordente

- Em uma panela de alumínio contendo 10 litros de água, acrescentar 200 g ( 8 colheres) de alúmen de potássio (pedra-ume – sal branco).

- Colocar 500 g de talas de taquara para cozinhar por 30 minutos, até a fervura.

- Retirar a taquara e colocar no banho de tingimento.

## Tingimento

Panela: tacho de cobre.

Tingimento: a quente.

Tempo: 30 minutos.

Quantidade de água: 10 litros.

Tempo de cozimento da planta: 30 minutos.

Tempo de cozimento de tingimento: 30 minutos.

Ao final do tingimento, acrescentar 2 colheres (sopa) de sal de cozinha e cozinhar por mais 15 minutos.

## PINTURA A FRIO



### 1. Preparação da tinta para a pintura

Em um balde de plástico, colocar:

- 1 copo de extrato do corante;
- 1 copo de essência de terebentina bi-destilada;;
- 1 copo de resina de jatobá diluída.

Mexer bem e aplicar sobre a taquara com pincel. Esperar secar e aplicar mais 2 demãos, até a cor ficar intensa.

Observação: Como acabamento, aplicar com pincel cera de abelha diluída em essência de terebentina, na proporção de 1 de cera para 10 de terebentina.

Deixar secar.

### 2. Preparação da tinta preta

Em um balde de plástico, colocar:

- 1 copo de fuligem de panela moída bem fina;
- 1 copo de essência de terebentina bi-destilada;
- 1 copo de resina de jatobá diluída.

Mexer bem e aplicar sobre a taquara com pincel. Esperar secar e aplicar mais 2 demãos, até a cor ficar intensa.

Observação: Como acabamento, aplicar com pincel cera de abelha diluída em essência de terebentina, na proporção de 1 de cera para 10 de terebentina.

Deixar secar.

PICÃO

ERVA MATÉ

ASCA DE MANGUEIRA

1ª FRAÇÃO

URUCUM E AYAFRAÇÃO

ERVA - PYTA - PIRE

ERVA - PYTA - PIRE



Comissão Pró-Índio  
de São Paulo



**fnma**  
Fundo Nacional do Meio Ambiente

**MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE**



**Dreikönigsaktion**  
Hilfswerk der Katholischen Jungschar

[www.kerkinactie.nl](http://www.kerkinactie.nl)

