



Pag.1

Presentación
Mundo de los Warao
Cocinando en Makareo

Pag.2

Testimonial
En idioma Warao
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo. Octubre 2007. N° 1

Presentación

En Fundación La Salle tenemos un trabajo activo en una de las zonas geográficas más significativas para nuestro país, el Delta del Orinoco. Lo iniciamos en 1998, en el marco del Programa Warao Punta Pescador (PWPP). Durante estos años hemos impulsado diversos proyectos para “integrarnos, aprender e intercambiar” con una cultura que tiene más de 7 mil años, asentada en aguas deltanas. Nos hemos relacionado especialmente con la gente de río de la Barra de Makareo, sede de nuestra Estación, y desde allí, los Warao y los Jotarao (los criollos), nos hemos vinculado para dar vida a iniciativas de salud, educación y organización comunitaria productiva, orientadas a mejorar las condiciones de vida de la población.

Con este boletín, deseamos mostrar aspectos históricos, curiosidades, actividades con nuestros aliados y relacionados, y por sobre todo, dar a conocer elementos del mundo Warao, como aporte al reto institucional de unir caminos en el Delta del Orinoco.



Mundo de los Warao

El cangrejo rojo

Julio, agosto, septiembre y octubre son los meses del cangrejo. Cuando llegan estos meses, nosotros decimos: “es el tiempo del cangrejo”. Verdaderamente, en esta época llega cangrejo rojo en gran cantidad. Sobre las playas hay abundancia de esta clase de cangrejo.

Tomado de: Martínez, P., E. Librada, J. Moraleda, C. Reinosa, A. Cardona, P. Aldea, J. Arintero, J. Benítez, A. Moraleda, F. Moraleda, O. Moraleda, P. Benítez, A. Cardona C. y L. Moraleda. 2004. Idamotua karata teribuia (Los adultos estudiamos). FLSCN-AVEC-Embajada de Canadá. Editorial Once. 163p.



Cocinando en Makareo

El pescado es esencial en la dieta deltana. En Makareo se pesca todos los días del año. La Cocina de Jackes comparte con nosotros algunas de sus recetas:

Filet de dorado empanizado

Ingredientes

2 dorados de 1 Kg. aprox.; jugo de 1 limón; 200 grs. de harina de trigo; 2 huevos batidos; pan rallado; sal y pimienta al gusto; aceite para freír.

Marinada

1 cebolla finamente picada; 2 tallos de cebollín; 1 cucharada de perejil picado; 2 cucharadas de albahaca picada; 2 ramitas de tomillo; 1 ají dulce finamente picado; 2 dientes de ajo machacados; nuez moscada, pimentón español, sal y pimienta.

Preparación

Filetear los bagres para obtener 4 piezas sin espinas, pero con la piel. Pasarlos por agua fría con limón y sal por 10 minutos. Escurrirlos y untarlos (por el lado de la carne) con la marinada bien mezclada. Luego pasarlos por la harina, huevos y pan. Freírlos (el lado de la piel hacia abajo) y luego dar la vuelta. Servir con limones picados.



◀ Pag.1

Presentación
Mundo de los Warao
Cocinando en Makareo

Pag.2

Testimonial
En idioma Warao
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo. Octubre 2007. N° 1



Testimonial

Jesús Medina, pescador, líder comunitario de la Barra de Makareo y vocero del Consejo Comunal de Punta Pescador fue uno de los asistentes del foro sobre organización comunitaria Yaota orikuare naminayaja (Aprendiendo a trabajar juntos), organizado el año pasado conjuntamente por Fundación La Salle y el Centro al Servicio de la Acción Popular (CESAP), con el auspicio por la Comisión Europea: "Creo que debemos reflexionar sobre nuestras responsabilidades; es preciso que adoptemos un enfoque positivo para organizarnos y trabajar basándonos en buenos principios".

En idioma Warao

El Warao es una lengua cuyo parentesco con otras lenguas no ha sido determinado todavía. Se dice que es un idioma independiente. Estas son algunas palabras y sus significados:

Nosotros: oko
Río: naba
Gente: arao
Nosotros la gente de río: oko nararao

Gente de playa (de agua, de curiara): Warao
Tierra, mundo: ina
De/del: a
Mundo del Warao: Warao a ina

Próximas actividades

El 7 de noviembre se realizará, en Ciudad Guayana, el Simposio "La etnia Warao y sus aliados: uniendo caminos en el Delta del Orinoco", una actividad organizada por la Fundación La Salle de Ciencias Naturales, que busca compartir las experiencias ejecutadas en los últimos 10 años por el conjunto de organizaciones que promueven el desarrollo sostenible en los caños deltanos. Entre las instituciones participantes destacan: The Nature Conservancy, Unión de Comunidades Warao (UCW-CONIVE), Proyecto Reserva de Biosfera del Ministerio del Poder Popular del Ambiente, Asociación Civil Makiri a Kojo, Centro al Servicio de la Acción Popular y ConocoPhillips. Este evento se desarrollará en el marco del VII Congreso Venezolano de Ecología. Para mayor información contactar a: angel.armas@fundacionlasalle.org.ve, bernarda.escalante@fundacionlasalle.org.ve y/o viicveguayana@fundacionlasalle.org.ve

Contactos

direccion@flsamakareo.org
www.flsamakareo.org
0414-7934104

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo

Dirección: Ángel Armas E.

Redacción: Priam Estrategias

Traducción: Esperanza Arintero, María Zapata y Basilio López

Diseño y Edición: Miguel Escorihuella

VII
Congreso
Venezolano
de Ecología

La sociedad es parte
del ecosistema

Ciudad Guayana
del 5 al 9 de
noviembre 2007

