



Pag.1

Uniendo Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao

◀ Pag.2

Cocinando en Makareo
Exhortación de Alexander Ramos
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 5, enero- marzo 2009



**Ley Orgánica de Ciencia,
Tecnología e Innovación**

Uniendo Caminos

Durante el 2008, con el apoyo financiero de Chevron en el marco de la LOCTI, se continuó el proyecto "Control de calidad de los productos comercializados en el marco de la actividad pesquera artesanal de una comunidad warao". Este proyecto tiene entre sus metas lograr que los pescadores de la Barra de Makareo puedan acceder a nuevos mercados donde colocar sus productos con una mayor rentabilidad.

En los actuales momentos, y gracias al espacio organizacional que brinda la Asociación Civil Makiri a Kojo, la gestión comercial de la Estación de Pesca Nabaida está bajo la responsabilidad de un grupo de jóvenes de la comunidad, muchachos y muchachas que, hace apenas 10 años, se iniciaban en el proceso de lecto-escritura en la escuela que, para aquel momento, facilitaba el Programa Warao Punta Pescador.



Mundo de los Warao Confeción de curiaras

La curiara es el principal medio de transporte de los Warao. La fabricación de la curiara es una actividad reservada estrictamente a los hombres. Por lo general, esta tarea la ejecutan 3 ó 4 individuos que están unidos por lazos familiares. Para su fabricación usan el tronco del carapo o del cachicamo. El tronco libre de ramas se coloca cerca del río donde se da inicio a la fabricación. Ésta se lleva a cabo en dos etapas: el vaciado y el quemado. Inician el vaciado del tronco haciendo incisiones oblicuas con el hacha, y se continúa con el machete hasta lograr la profundidad y la anchura deseadas. Para el quemado se debe esperar unas 2 ó 3 semanas hasta que la madera se haya secado; una vez transcurrido este lapso se rellena la cavidad con hojas secas, y entre los bordes se colocan travesaños de madera. Después se prende fuego a la hojarasca y, a medida que la madera se calienta, se dilata y se van separando los bordes; eventualmente los travesaños originales son cambiados por otros más largos para lograr el ancho deseado. El fuego se emplea también para endurecer, impermeabilizar y ennegrecer la madera.

En idioma Warao

Conozcamos la jerga pesquera del mundo Warao

Bote de madera: Bote dabasa (daubasa)
Popa: Wajukatu
Proa: Waji
Plomo: Uruta

Arpón: Najida
Volanteado: Nejerune
Pescar: Yabakitane
Cuchillo: Daba



Pag.1

Uniando Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao

Pag.2

Cocinando en Makareo
Exhortación de Alexander Ramos
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 5, enero- marzo 2009

Cocinando en Makareo

La Cocina de Jacques comparte con nosotros algunas de sus recetas:

La Cocina de Jacques

Filet de lau-lau en salsa de parchita

Ingredientes

- 2 lau-lau de 1 Kg. c/u
- 200 g. de camarones pelados
- 2 cebollas blancas
- 2 tallos de cebollín
- Jugo de 4 parchitas
- 200 g. de harina de trigo
- 1 cucharadita de mezcla de curry y jengibre en polvo
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Filetear los lau-lau por completo (sin piel), sazonar, pasar por harina (reservando una cuchara) y cocinar en la mitad de la mantequilla. Agregar los camarones, la otra parte de mantequilla, cebollas y cebollín picaditos. Sudar por 3 minutos. Espolvorear con la cuchara de harina restante, agregar entonces el vino, el jugo de parchita, las especias y terminar la salsa. Presentarlo espolvoreando cilantro picadito.

Exhortación

De Alexander Ramos, docente, asesor de INSOPESCA, a la juventud

"Jóvenes Warao: aprovechen la oportunidad de superarse; pero regresen a su comunidad, porque si se quedan en la ciudad van a perder mucho. Es importante que las escuelas estén en las comunidades porque permite que el Warao siga viviendo en su comunidad".



Próximas actividades

Después de varios meses de espera, en los que se requirió la dotación y ampliación de la Estación de Pesca Nabaida y la construcción y dotación del laboratorio que auspicia el Proyecto LOCTI financiado por Chevron, "Control de la calidad de los productos comercializados en el marco de la actividad pesquera artesanal de una comunidad Warao", se reiniciarán las actividades de la Estación de Pesca Nabaida. Para mayor información, por favor, contactar a Luis Acosta Villalba, Coordinador del Proyecto CHV-EFM-15, luisacostavillalba@gmail.com <<mailto:luisacostavillalba@gmail.com>> y/o 0414-8790304.

Contactos

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

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo

Dirección: Ángel Armas E.

Compilación y redacción: Alejandro Rodríguez, Bernarda Escalante

Diseño y Edición: Miguel Escorihuela