FOLHADA LAGOA September 1999885625 Folhadalagoa FOLHADA LAGOA FORMATION AS TO JORNAL DA LAGOA FOLHADA DA LAGOA FOLH

Ano 8 - edição nº 81 - Florianópolis, Junho de 2017 - Distribuição gratuita

Rodovia Antônio Luiz Moura Gonzaga, 3.101







Página 4







Página 6



Pesca:

A escola ensina a pescar

Texto: Gregório Bittar Ivanoff



temporada de pesca da tainha. Pesca artesanal. Até 15 de julho de 2017. Os barrações na beira da praia fervem. Os participantes preparam as redes, os barcos, os carros de apoio, as refeições, e, principalmente, as conversas. Quem não é da praia fica curioso. É difícil entender sem perguntar. O que há de tão interessante em ficar "vendo o peixe"? Demora um tempão para aparecer. Quando aparece é aquela loucura. Quando finalmente o peixe chega à praia todo mundo é pescador! Quem

Restaurante Boka's na Lagoa com uma bela vista da Lagoa da Conceição ajuda a puxar a rede candidatase a merecedor de peixe fresquinho.

E a escola nisso? A escola, para a pesca artesanal, começa na praia, no barracão. Termina na tecnologia, nas redes sociais, no Youtube, nos drones. Passa pela receita do pirão. É. Do pirão.

Afinal, fazer tainha sem pirão de farinha de mandioca pode? A tainha tem ovas? Se tiver pode misturar no pirão. Pode? Tente! Siga com o caldo quente no fogo ligado. Vá misturando a farinha até adquirir consistência. Pegue

as ovas. Tire a capa externa e o fio que acompanha por todo o comprimento. Separe as bolinhas da capa. Desligue o fogo depois de mexer bastante e ter certeza de que o pirão agora está quase no ponto de servir. Misture as bolinhas com o fogo desligado. Mexa, mexa e mexa até dissolver as bolinhas no pirão. As bolinhas vão cozinhar no calor do pirão. Se tiver uns camarões préfritos no azeite e na manteiga (não coma tudo antes!), um meio quilo descascado e sem a tripinha, misture no pirão. Se tiver um local (um mané legítimo!) por perto, convide para provar. Ele vai torcer o nariz para o pirão muito esquisito, mas vai aprovar. A pesca artesanal da tainha em Santa Catarina é assunto de

Desde o ensino fundamental até o pós-doutorado na Europa, passando pelas melhores universidades corporativas e principalmente pelo ensino médio. Ah! O ensino médio! A pesca artesanal passa de geração em geração. É sustentabilidade na mais pura expressão. O resultado de comportamento consciente voltado ao equilíbrio. As principais estruturas são o conflito e o tempo. É preciso paciência para esperar o peixe dar as caras. Vamos usar um drone para dar uma espiada? Alguém tem um drone aí? Será que



vai espantar o cardume?
Será que vai cair na água?
Será que o pessoal que fica
olhando vai aprovar? E se o
cardume aparecer no meio de
dois barracões? Quem entra
primeiro na água? Se as regras
combinadas não estão claras
ou se alguém estranhar o peixe
pode ser apreendido.

Alguém vai fazer uma grande festa, mas o pescador vai ficar só na vontade! E olha que o valor não é pequeno. Uma rede com 1000 tainhas pode valer uns R\$ 15.000,00? Por baixo. Se o peso médio é de 1,5kg. No mercado público é fácil comprar tainhas com quase 3 kg! E a ova pode ser

grande. Dá um pirão esquisito maravilhoso! Concluindo com a escola, a organização da pesca artesanal envolve autoconhecer e sustentar. É preciso conhecer você mesmo, a sua praja, os barracões, seus líderes e suas comunidades, o dia, o tempo, o vento. É preciso saber que tem época para tudo. Para entrar no mar atrás do peixe. Para dividir. Para vender. Para cumprimentar todos os que ajudaram. Para manter os barcos e as redes. Para manter a praia limpa. Para garantir que as fotos e os vídeos ajudem a seguir a tradição. Bom apetite! E cuida que o inverno vem aí!







Especialidades em Frutos do Mar Grelhados, Carnes, Aves

LAGOA

Av. das Rendeiras, 1.750 - Lagoa da Conceição - Fone: 3365.3950 - Estacionamento Próprio





