



LOJINHA DA TERRA

Catálogo de Produtos



- Missão
- Promoção e valorização dos produtos tradicionais guineenses, originários da exploração sustentável dos recursos naturais.
 - Incentivo ao consumo responsável dos produtos nacionais.
 - Apoio aos produtores na procura de mercado e adaptação às preferências.



Outubro 2011



Índice

<i>Arroz de pilão e derivados</i>	4
<i>Óleo de palma</i>	7
<i>Vinagre de limão</i>	10
<i>Azeite amargo</i>	13
<i>Malagueta pequena</i>	16
<i>Artesanato bijagó</i>	19
<i>Mel</i>	22
<i>Panaria</i>	25
<i>Cestaria</i>	28
<i>Olaria</i>	31
<i>Calendários, postais e camisolas</i>	34

Apresentação da Lojinha da Terra

Missão

Valorização e conservação dos recursos da biodiversidade e dos saberes locais associados através da melhoria das condições de vida, nível de bem-estar dos produtores e economia local e nacional, baseados nos princípios de uma economia social.

Princípios na selecção dos produtos

- Produção de acordo com a missão da loja, respeitando a conservação da biodiversidade e saberes associados;
- Enraizamento cultural nos locais de produção;
- Viabilidade económica.

CrITÉRIOS de qualidade

- Produtos hermeticamente fechados.
- Rótulos contendo informações relativas à data de produção e prazo de validade, peso ou volume, ingredientes, produtor e local de origem.
- Embalagem em bom estado de conservação.
- Circuito de produção identificado e conhecido, com controlo periódico de higiene e qualidade.



Produtos comercializados

- Produtos da linha *kil ki di nos ten balur*: arroz e derivados, óleo de palma, vinagre de limão, azeite amargo, malagueta e artesanato.
- Produtos apoiados por instituições parceiras: Mel de Kafo e panaria da Artissal.
- Produtos de agrupamento de produtores: Olaria de Calequisse e Cestaria da tabanca de Farim em Cantanhez.
- Materiais de informação e sensibilização da Tiniguena.

ARROZ DE PILÃO E DERIVADOS



O arroz de pilão é a base da alimentação guineense

A região de Cantanhez, considerada o “celeiro da Guiné-Bissau”, é a zona de maior diversidade de sementes de arroz tradicionais.

Habitada maioritariamente por Balantas, etnia reconhecida pelo seu engenho e perícia nas técnicas de produção de arroz de bolanha, a tabanca de Calaque é famosa pelos seus solos ricos em matéria orgânica e aptos para o cultivo do arroz de mangal, por fazer parte da bacia do rio Cumbidjan.

Devido às dificuldades enfrentadas pelos produtores, ao nível do acondicionamento e transporte do arroz do local de produção para os locais de escoamento, este produto é fortemente penalizado pelas regras do comércio livre.

Torna-se imperativa a sua valorização, protecção e preferência pelos consumidores, de modo a torná-lo mais competitivo face ao arroz importado.



Unidade de produção de Calaque

A unidade de produção de arroz de calaque é gerida por um comité composto por 12 mulheres e 4 homens, e é apoiada por toda a comunidade.

As receitas geradas são investidas num fundo social que contribui para iniciativas locais que favoreçam o sector do arroz.

O modelo de gestão adoptado flutua num misto entre o empresarial e o comercial.



Processo de produção

A produção de arroz em Calaque, segue uma divisão social do trabalho, em que o sexo e a idade determinam qual a actividade a ser exercida.

A lavoura e a colheita são actividades masculinas; a transplantação, a monda e o transporte para a tabanca são actividades femininas.

A vigia do cereal na bolanha, o afugentar dos pássaros e a colheita são actividades de crianças e adultos masculinos.



Após a apanha do arroz, segue-se o pilar e a peneira, actividade artesanal que torna o arroz de pilão rico em termos nutricionais, na medida em que o arroz não é polido.





Arroz di pilon

Nutricionalmente mais rico do que o arroz polido, principalmente em vitamina B12, fibra e sais minerais, o arroz de pilão de Calaque encontra-se disponível nas seguintes variedades tradicionais:

Atanha, Barconté, Buré, Djambaram, Iacá, Malu Mon, **Morungo, N'Conto**, Dolo, Nhoque, Taiam, Kurekimbeli e sambanconcon.

Preço : 750 xof
Quantidade : 1 kg

Preço : 2.000 xof
Quantidade : 3 kg



Nhelén di arroz

Mais pequeno do que o arroz normal, o Nhelén de arroz é a preferência de grande parte da população guineense.

Preço : 750 xof
Quantidade : 1 kg

Preço : 2.000 xof
Quantidade : 2 kg

MEDIANTE
ENCOMENDA



Farinha di arroz di terra

Excelente produto para a confecção de pratos tradicionais:
Muni de arroz, filhós, couscous, poportada de arroz.

Preço : 750 xof
Quantidade : 1 kg

MEDIANTE
ENCOMENDA

ÓLEO DE PALMA



Óleo de palma, fonte de juventude e bem-estar!

Cantanhez é uma zona de grande produção de óleo de palma, produção essa que abastece parte do país e é ainda exportada para as sub-regiões.

Facilmente identificado pela cor, textura e sabor, o óleo desta zona tem menos acidez, devido ao seu processo de extracção. Notavelmente, é reconhecido pelas suas qualidades organolépticas e é extremamente apreciado pelos grandes conhecedores de óleo de palma.

Base de gordura vegetal da alimentação guineense, este óleo é rico em vitamina A, que previne a cegueira noturna e em vitamina E, um potente antioxidante, que previne o envelhecimento das células, fortifica os ossos e protege a pele e os olhos das agressões externas.

Este produto faz parte da cultura e da tradição, estando presente nos rituais sociais e religiosos e sendo aplicado na cura tradicional de entorses, em massagens ao recém-nascido e parturientes e como desinfectante.



Unidade de produção de Cabedu

A unidade de produção de óleo de palma de Cabedu é gerida por um comité composto por 5 mulheres e 2 homens, e é apoiada por toda a comunidade.

As receitas geradas são investidas num fundo social que contribui para iniciativas que contribuem para o desenvolvimento local.

A unidade compra os cachos de chabeu a produtores locais apoiando a economia local.



Processo de produção

Após a colheita dos cachos de chabeu segue-se um árduo processo de quebra dos cachos de forma a extrair os frutos.



Para permitir que os frutos se libertem mais facilmente dos cachos faz-se uma aspersão com água, cobre-se com sacos e deixa-se em repouso durante 4 dias.



Com a cozedura dos frutos em água, segue-se o esmagamento do coconete no pilão para a extracção da polpa que é colocada novamente em cozedura para separar o óleo da polpa.



Recolhido o óleo este vai novamente a cozedura até se obter um óleo puro. Este é filtrado, para retirar as impurezas.



Siti burmedju



Com uma validade de até 1 ano, este rico óleo vegetal é utilizado em vários pratos tradicionais guineenses.

Alguns exemplos:

- Arroz com cacri
- Caldo de siti
- Cansucula, **feito com feijão**
- Cuntango di siti, feito com arroz branco
- Futi, feito com arroz ou milho cavalo
- Mandioca com óleo de palma
- Poportada de folha de mandioca
- Siga, feito com quiabos e djagatu

Preço : 1.300 xof

Quantidade : 1 It



Pode encontrar todo o sabor do óleo de palma num prático frasco de 250 cc, ideal para ser transportado em viagens ou para oferecer de presente.

Preço : 500 xof

Quantidade : 250 ml

VINAGRE DE LIMÃO



Vinagre de limão, típico do paladar tradicional guineense

A Zona Verde é conhecida pela sua riqueza em frutos, quer silvestres quer agrícolas. Devido à sua grande viabilidade comercial o limão da terra (lima) e o limão francês (mandarina azeda) são dois frutos em expansão neste território.

Dado a proximidade de Bolama e Bissau, o vinagre de limão é escoado em quantidades significativas para o Senegal, principalmente, para o mercado de Ziguinchor.

O limão é colhido em Novembro e Dezembro e posteriormente espremido para se obter o vinagre de limão.

Unidade de produção de Nova Sintra



A produção de vinagre de limão na unidade de produção de Nova Sintra é levada a cabo por 4 homens e 2 mulheres.

Foi estipulado um princípio da prestação de contas à comunidade, por cada ciclo de produção.

Parte das receitas geradas são investidas num fundo social de apoio à comunidade.



Processo de produção

A época ideal de produção do vinagre de limão corresponde aos meses de Novembro e Dezembro, período de grande abundância de citrinos. O seu consumo tem muita procura na época das chuvas, altura de maior escassez do produto.

Para a sua produção, deve-se inicialmente espremer os limões de forma a obter o sumo. Após a fermentação do sumo de limão, filtra-se por um coador de pano e ferve-se o vinagre.



Durante a fervura, retira-se o óleo formado, proveniente das cascas da lima e que é responsável pelo sabor amargo e indesejado do vinagre.

Após o enchimento das garrafas, estas são fechadas e pasteurizadas.





Binagre di limon di tera

Extremamente rico em vitamina C, o vinagre de lima, que é bem mais suave do que o vinagre convencional, pode ser usado no tempero de saladas, na preparação de molhos ou como base para caldos de peixe.

Alguns exemplos:

- *Molho de limão e malagueta*
- *Ceboladas*
- *Caldo de bentaninha*
- *Salada de ostras*

Preço : 600 xof

Quantidade : 375 ml

AZEITE AMARGO



Siti Malgós, uma dádiva da natureza!

O azeite amargo é um óleo extraído da cola amarga (*Carapa procera D.C.*), fruto proveniente de uma árvore da família das *Meliaceae* muito comum no sul da Guiné-Bissau, principalmente nas regiões de Quinara (Zona Verde) e Tombali.

Cresce espontaneamente no mato e é um produto culturalmente muito valorizado, sendo usado para fins medicinais variados.

A árvore floresce de Janeiro a Fevereiro e a colheita é feita entre os meses de Maio e Agosto, com a apanha dos frutos maduros no solo.

Pela importância cultural que vem adquirindo nos últimos anos, o óleo amargo possui um potencial económico bastante elevado o que poderá contribuir para a diminuição da dependência financeira dos camponeses da Zona Verde em relação à castanha de caju e ao arroz.

Unidade de produção de Bercolom

Gerida por 7 pessoas, a unidade de transformação da cola amarga de Bercolom investe essencialmente na compra da matéria prima (nóz de cola ou azeite amargo não filtrado) a produtores individuais, não detendo desta forma o monopólio da extracção do azeite.



Parte da receita gerada é canalizada para um fundo de solidariedade a parturientes com eminência de complicações durante o parto.

Processo de produção

O processo de extracção do óleo amargo dura cerca de meio dia de trabalho por cada extracção, iniciando-se pela recolha da cola amarga que é feita com a alvorada.

A cola deve ser colocada a secar durante dois dias de forma a reduzir o teor de humidade.

Seguidamente parte-se as nozes, processo muito moroso e árduo, que permite ampliar as partes do fruto expostas ao sol. Este procedimento possibilita a concentração do óleo, factor determinante para a sua qualidade final.



Após a moagem da cola seca, esta é convertida em farinha, que sofre uma cozedura em água até se formar a película de óleo à superfície que é retirada com uma concha, novamente fervida até se obter o líquido puro, posteriormente filtrado.



Siti Malgos

Numa prática embalagem, o siti malgos de Bercolom é reconhecido pela sua pureza, fruto de décadas de aperfeiçoamento das técnicas de extracção, desenvolvidas pelas mulheres da região.



Algumas aplicações do produto:

- Tratamento de dores do peito e expectoração, queimaduras, urticária, entorses e luxações, cólicas em recém nascidos e adultos, unções pré e pós parto, infecções respiratórias, dores de dentes e otites, cortes e feridas.
- Prevenção de parasitas intestinais
- Amaciador capilar
- Unção tópica
- Repelente de moscas
- Tratamento local de piolhos e lêndeas

Preço : 750 xof

Quantidade : 30 ml



MALAGUETA PEQUENA



Malagueta siñu, condimento indispensável ao paladar nacional

A malagueta pequena Bijagó é certamente de entre as espécies cultivadas na Guiné-Bissau, uma das mais pungentes, tendo adquirido notoriedade entre os grandes apreciadores, pelo seu sabor intenso e ao mesmo tempo perfumado.

Em Abu, na Ilha Formosa, no Arquipélago dos Bijagós, existe um grande conhecimento e domínio das técnicas de cultivo das diferentes variedades de malagueta. A malagueta pequena claramente é a variedade mais interessante em termos económicos, por ser resistente às pragas e não ser muito exigente em termos de cuidados ao longo do seu ciclo de crescimento e de maturação.

Uma vez que a sua produção não é incentivada pelos difíceis meios de escoamento para o mercado consumidor, este produto nacional está em risco de desaparecer, e com ele todas as técnicas e saberes associados ao seu cultivo e conservação.

Unidade de produção de Abu



Em Abu, na Ilha Formosa existe um produtor de várias variedades de malagueta com larga experiência na produção da malagueta pequena.

Dispõe de um campo de produção de cerca de 1900 m² e pratica uma produção comercial orgânica, uma vez que os frutos germinam de forma natural.

Processo de produção

As sementes de malagueta brotam sozinhas, não sendo necessário semear.

Uma vez colhida, seca-se facilmente e transporta-se também sem dificuldades.



Existe um processo cuidado de selecção das variedades mais pequenas e mais vermelhas, que correspondem ao sabor mais intenso.

Retira-se sempre o resto do pé da planta e procede-se ao seu embalamento.





Malageta siñu seca em óleo

A Malageta Pequena (*Capsicum frutescens*), é arredondada e um pouco piramidal, perfumada e muito picante, com semente igualmente diminuta e castanha.

Conservada em óleo vegetal, pode consumi-la fresca a qualquer altura do ano.

Preço : 1.000 xof

Quantidade : 120 ml



Malageta siñu seca em pó

Para os apreciadores da malageta seca, pode encontrar uma opção nova, a malageta seca em pó.

Preço : 900 xof

Quantidade : 50 gr

NOVIDADE

Malageta siñu seca



Com um prazo de validade bastante lato, esta pequena embalagem de malageta seca pode ser usada na confecção dos seus pratos habituais.

Onde quer que esteja, leve consigo todo o paladar da Guiné-Bissau.

Preço : 350 xof

Quantidade : 10 gr

Preço : 500 xof

Quantidade : 20 gr

ARTESANATO BIJAGÓ



A magia da arte bijagó

Apostando em inovadoras linhas de produção e incentivando a recuperação e aperfeiçoamento das técnicas tradicionais da arte bijagó, a criação da linha de mobiliário tipo rotin (mantampa de serra) e cestaria em tara (*Raphia sp.*), **é certamente um investimento seguro** com garantias de sucesso.

Os produtos desta linha têm excelente qualidade nos acabamentos, são genuínos, não profanando contudo o aspecto sagrado da arte bijagó.

A matéria prima não existe em grandes quantidades no local, mas a sua utilização por parte dos artesões garante a sua preservação.



Unidade de produção de Abu

A unidade é composta por um grupo de artesãos maioritariamente jovens e comunicativos que têm por local de trabalho a tabanca de Abu, na ilha Formosa.

Movidos pelo gosto em manter viva a tradição ancestral do povo bijagó no fabrico de peças artesanais, estes jovens apresentam um talento inato e uma habilidade excepcional no manuseio da tara e da mantampa de serra.



Processo de produção

A unidade de produção de Abu é de fabrico artesanal, funcionando por encomendas de matéria-prima, uma vez que estas não estão disponíveis durante todo o ano.

As esteiras e canapés são confeccionados com a matampa de serra, muito parecida com o rotin.

O mobiliário (bancos, cadeiras, camas, mesas) e as bases de servir são elaborados em tara cujo corte e transporte são executados pelos tareiros que satisfazem as encomendas do grupo de artesãos.



Canapés e esteiras



Tipicamente tradicionais, os canapés em tamanho grande, podem servir de cama transportável, permitindo-lhe repousar em qualquer parte da sua casa, inclusive nos espaços exteriores (varanda e quintal).

Os canapés pequenos, são pequenos bancos, que poderá colocar na sua varanda ou quintal e desfrutar dos seus almoços familiares com todo o conforto.

As esteiras assumem funções decorativas ou utilitárias, consoante a sua imaginação.

Descrição: Canapé

Preço : 10.500 xof

Tamanho: grande

Descrição: Canapé

Preço : 8.500 xof

Tamanho: médio

Descrição: Esteira

Preço : 6.000 xof

Dimensões: pequeno

Mobiliário

Com uma excelente qualidade em termos de acabamento, poderá encontrar bancos, cadeiras, camas, berços, mesinhas de cabeceira e bases de servir, todos confeccionados em tara.

Preço : ver catálogo de encomendas

MEL



O doce néctar das abelhas

Na região de Djalicunda e aproveitando a perícia dos balantas na exploração do mel proveniente das abelhas da espécie *Afismelitffera*, foi organizado um grupo de produtores que trabalha com colmeias melhoradas e em cortiços fabricados a partir de secções de troncos de árvore esvaziados.

Ao mel são atribuídas propriedades imensas, sendo amplamente utilizado tradicionalmente para fins terapêuticos, alimentares, comerciais e cerimoniais.

Este produto explorado de forma biológica, é filtrado e pasteurizado, o que amplia o seu prazo de validade e lhe torna uma excelente alternativa ao mel importado.

Federação Camponesa KAFO



Localizada na tabanca de Djalicunda, próxima de Farim, o Centro Camponês de Djalicunda é um complexo de edifícios de apoio ao desenvolvimento local da Região de Oio.

É nas suas instalações que se produzem periodicamente toneladas de mel de floresta.

A Federação incentiva os apicultores através de acções de formação e de colocação do produto no mercado de Bissau.



Processo de extracção

A exploração do mel é feita nos meses de Abril a Julho, podendo ir até Agosto.

Quando se trabalha com as colmeias tradicionais obtém-se cerca de 20 a 25 litros de mel por colmeia. As colmeias melhoradas permitem um rendimento de 40 a 60 litros por colmeia



Mel

O Mel de abelhas da KAFO é um produto de origem biológica ao qual são atribuídos inúmeros benefícios.



Aplicações medicinais:

- Dores de estômago
- Dores de barriga
- Preventivo de doenças e mal-estar geral (toma-se todas as manhãs 1 colher de chá)
- Queimaduras
- Cortes
- Diarreia
- Sarampo
- Rouquidão
- Dores de Garganta

Preço : 1.500 xof

Quantidade : 500 gr

Preço : 2.000 xof

Quantidade : 750 gr



PANARIA



Exemplo de empenho na recuperação de motivos e cores tradicionais

A arte da tecelagem tem sido explorada desde os tempos ancestrais, principalmente pelas etnias manjaca e papel. Com a influência cada vez mais acentuada das técnicas e dos motivos do Senegal associadas às novas tendências de uso de linhas artificiais, a tecelagem tradicional nacional encontra-se em perigo de extinção.

Com um notório esforço de recuperação dos motivos tradicionais, a ONG Artissal, única organização guineense inserida no Comércio Justo, tem vindo a apoiar tecelões das regiões de Biombo e Canchungo na confecção de panos tradicionais adaptados às tendências da moda.

Os seus motivos são de extrema beleza e criatividade, não existindo produção em série. As peças são únicas e exclusivas podendo



Fabrica de Tecelagem ARTISSAL

Os produtores associados à Artissal são pagos justamente pelo seu trabalho e as suas mulheres trabalham no atelier de costura.

A organização criou duas unidades de produção, uma em Quinhamel e outra em Calequisse. A de Quinhamel trabalha com cerca de 18 tecelões e 12 ajudantes e a de Calequisse tem 20 tecelões.

A recuperação dos motivos antigos é feita com o apoio dos mestres “ficiais” integrados no projecto.



Processo de produção



Os pentes usados na tecelagem diferem nos tamanhos de acordo com o tipo de pano que se tece, variando entre 0,33 cm a 1,05 m de largura.

Para confeccionar um pano normal o tecelão precisa de um dia de trabalho, começando às 7 da manhã e acabando por volta das 18 horas.



Com a introdução dos pentes melhorados de aço, as bandas assumiram tamanhos diferentes. Contudo a Artissal conseguiu adaptar os teares antigos a esses pentes modernos.





Panaria da Artissal

Com grande variedade de produtos poderá consultar o catálogo de encomendas ou até mesmo efectuar uma encomenda de artigos ao seu gosto.



CESTARIA



Tradição aliada à modernidade

A cestaria trabalhada em manpufa é uma arte muito dominada pelas etnias muçulmanas do país, nomeadamente, os fulas, mandingas, nalus, entre outros.

Na tabanca de Farim, em Cantanhez, existe um grupo de artesãs que trabalha esteiras, balaios e cufos feitos em manpufa.

Pelos traços genuínos que as peças apresentam e por ser uma actividade geradora de rendimento familiar, a cestaria de Farim merece um forte apoio na promoção e divulgação, uma vez que tem claramente, um forte potencial económico.

Com a dificuldade no escoamento dos produtos vindos do Sul, o incentivo à produção só será possível se houver um aumento da procura.

Associação Muntudo



A associação Muntudo, composta unicamente por mulheres, pertencentes à etnia Nalu, foi criada na década de 90 e tem recebido incentivos de algumas organizações que trabalham em Cantanhez, como é o caso da Associação para o Desenvolvimento (AD).

O nome atribuído à associação faz referência ao lugar onde se amontoa o lixo, que é sempre fértil.

Com a venda das peças, as mulheres distribuem parte entre si e outra parte é investida num fundo próprio da associação, que assegura a aquisição da matéria-prima e a manutenção da sede.

Também existe um fundo de emergência, que é usado para a compra de arroz e bens de primeira necessidade, na época de maior carência alimentar, e que é distribuído por todas as mulheres da associação.



Processo de produção

Durante a época da seca as mulheres contratam alguns jovens para irem recolher a manpufa, uma espécie aquática predominante no rio Cacine. Deixam secar os ramos ao sol e só então iniciam a confecção das esteiras, cufos e balaios.





Balaio de Carga

Tradicionalmente usado para o transporte de mercadorias, esta peça pode ser usada na decoração de espaços.

Preço: a partir de 2.000 xof



Balaio de Fequi

Uma variante do balaio de carga, mais plana e que tradicionalmente serve para separar o arroz da casca. Tem igualmente funções decorativas.

Preço : a partir de 2.000 xof



Cufo ou cupon

Muito apreciado pelos conhecedores das peças em manufã, o cufo ou cupon (cestos) assume funções decorativas e utilitárias.

Preço : a partir de 750 xof



Lefe

Usado na gastronomia tradicional como suporte de servir ou como tampa, por permitir a circulação do ar quente, pode também assumir funções decorativas.

Preço : a partir de 1.000 xof

OLARIA



Olaria manjaca, uma arte em extinção

A olaria manjaca preservou-se graças ao testemunho dos mais velhos, que foram transmitindo de geração em geração os saberes associados às técnicas de confecção das peças.

A arte de trabalhar o barro inicia-se desde muito jovem e só se abandona a profissão quando a idade já não o permitir. A actividade é essencialmente feminina o que muitas vezes se torna árdua, principalmente quando requer transporte de água e de lenha até ao local de confecção.

Em Calequisse existe uma dinâmica associação de oleiras que conseguiram manter-se unidas e no qual reina um espírito de entreajuda muito forte. São exímias no seu trabalho e quando trabalham um objecto manifestam uma concentração, paciência e criatividade notáveis.

Associação de oleiras de Calequisse



A associação das oleiras de Calequisse é composta por cerca de 37 mulheres, divididas por grupos de trabalho específicos.

Juntas procedem à recolha do barro nas bolanhas, de folhas de cibe para serem usadas como lenha, de sementes de tambacumba (que funciona como verniz), ao transporte da água, à queima dos objectos de barro e à venda das peças.

O lucro obtido é dividido entre elas e outro é investido na manutenção da associação.

Processo de produção



O processo começa com a extracção de argila efectuado geralmente no mês de Maio, segue-se a confecção de cilindros com a mistura da argila com pedaços de conchas para conferir maior resistência ao barro, tornando-o impermeável à passagem de água.



Durante a época da seca, as mulheres aproveitam para elaborar as peças uma vez que é a altura propícia para secar o barro.

Depois da secagem, as peças, são submetidas a uma cozedura artesanal feita com ramos de cibe.



Para conferir maior resistência e mais brilho, unta-se as peças com uma solução de sementes de tambacumba diluídas em água.





Moringos

Existem mais de 10 moringos diferentes. Estes objectos de arte, estão praticamente em extinção, existindo um risco elevado da perda de variedades.

Antigamente usados para o transporte de água, os moringos têm um grande valor simbólico na tradição manjaca.

Preço : 2.500 xof

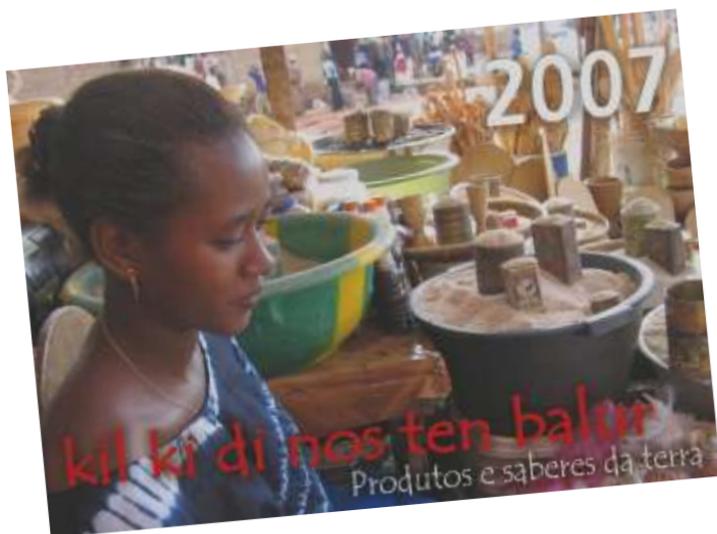


Potes

Muito variados no tamanho e na forma, os potes podem ser usados como vaso de flores, como objectos de decoração de interiores ou até mesmo para a conservação de água, uma vez que a mantêm fresca e saborosa.

Preço : a partir de 2.000 xof

CALENDÁRIOS, POSTAIS E CAMISOLAS



Conhecer para amar, amar para proteger!

Foi com base neste lema que a Tiniguena desenvolve desde 1993 visitas de estudo de alunos da capital Guineense a regiões do interior do país, que após essas visitas, são alvo de campanhas de sensibilização, visando promover o desenvolvimento sustentável do país.

No quadro das campanhas de sensibilização, são confeccionados anualmente calendários, postais e camisolas, que para além de reflectirem a grande beleza das terras e do povo, permitem recolher fundos para a construção de infra-estruturas de auxílio à população das regiões visitadas.



Calendário

Contendo belíssimas fotografias de paisagens e gentes da Guiné-Bissau, os calendários da Tiniguena permitem ter informações sobre vários aspectos do local objecto de campanha de sensibilização, nomeadamente o aspecto ambiental, económico, desenvolvimento, entre outros.

Preço : a partir de 1.000 xof



Postais

Em práticas colecções de 6 postais, pode enviar ou coleccionar fabulosas imagens da Guiné-Bissau, ao mesmo tempo que contribui para uma boa causa.

Preço por colecção : a partir de 1.000 xof



Camisolas

Fabricadas em tecido 100% algodão, as camisolas da Tiniguena são de boa qualidade, funcionando como um bom meio de informação e sensibilização.



Preço : a partir de 1.000 xof



Arroz de pilão e derivados
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 750 xof
Encomenda n.º: 001/2007
Tipo: Agro-alimentar

Artesanato bijagó
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 2.000 xof
Encomenda n.º: 006/2007
Tipo: Artesanato

Óleo de palma
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 500 xof
Encomenda n.º: 002/2007
Tipo: Agro-alimentar

Mel
Produto apoiado pela federação camponesa KAFO.

Preço: a partir de 1.500 xof
Encomenda n.º: 007/2007
Tipo: Agro-alimentar

Vinagre de limão
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 600 xof
Encomenda n.º: 003/2007
Tipo: Agro-alimentar

Panaria
Produto apoiado pela ONG Artiss@l e integrado no circuito do comércio justo.

Preço: a partir de 2.000 xof
Encomenda n.º: 008/2007
Tipo: Artesanato

Azeite amargo
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 750 xof
Encomenda n.º: 004/2007
Tipo: Agro-alimentar

Cestaria
Produto fabricado pelo agrupamento de mulheres Muntudo.

Preço: a partir de 750 xof
Encomenda n.º: 009/2007
Tipo: Artesanato

Malagueta pequena
Produto da linha “kil ki di nos ten balur” e candidato a certificação de qualidade.

Preço: a partir de 350 xof
Encomenda n.º: 005/2007
Tipo: Agro-alimentar

Olaria
Produto fabricado pelo agrupamento de oleiras de Calequisse.

Preço: a partir de 2.000 xof
Encomenda n.º: 0010/2007
Tipo: Artesanato



LOJINHA DA TERRA

Sita no Complexo “Espaço da Terra”

ONG Tinguena . Bairro Belém . *Las Palmeras*

Apartado 667, Bissau

República da Guiné-Bissau

Tel: +245 25 63 64

Telemóvel: +245 680 31 13

Correio electrónico: espacodaterra@gmail.com

