



TERERÉ [receita culinária]

O tereré é um chá de erva-mate preparado em cuia, com água fria ou gelada, e muito consumido no Mato Grosso do Sul em dias quentes. A erva-mate do tereré é a mesma do chimarrão (típico do Rio Grande do Sul). A diferença é que, enquanto a erva usada no chimarrão é quase pó de tão fininha e feita com água quente, a do tereré é grossa e feita com água gelada.

O tereré veio para o Brasil trazido pelos paraguaios, que, durante a Guerra do Chaco, entre 1932 e 1935, eram obrigados a tomar o mate frio por não poderem acender fogueiras para esquentar a água, com medo de revelar sua posição aos inimigos. É comum adicionarem ervas medicinais para a digestão no tereré.

Uma curiosidade: no Uruguai e na Argentina a erva-mate é usada com água quente, como o chimarrão dos gaúchos. No Paraguai, por sua vez, usa-se a erva com água gelada, como o tereré dos sul-mato-grossenses.

Saiba as diferenças culturais entre o chimarrão e o tereré nesta matéria do Globo Rural:

<https://globoplay.globo.com/v/5168345/>
(acesso em janeiro 2018).

Receita do tereré

Separe uma cuia (pode ser um copo)

Coloque $\frac{2}{3}$ de erva-mate tereré

Coloque a bomba para beber e aproveite para amassar a erva com ela. Adicione água gelada.

Atividade: Preparando tereré

Material necessário: erva-mate, cuia ou copo, uma bombinha.

Idade: a partir de 2 anos até 3 anos e 11 meses.

Número de participantes: todas as crianças da turma.

Desenvolvimento: Contar às crianças a história do tereré e mostrar, no mapa, os locais mencionados: Mato Grosso do Sul, Paraguai, Rio Grande do Sul.

Vamos preparar um tereré para provarem? Com o chá na cuia ou no copo, ofereça às crianças para experimentarem.

Contribuição: Incentivar a linguagem verbal (escuta, fala, ritmo, repetição, novos vocábulos). Experimentar sabores. Incentivar as brincadeiras e o convívio coletivo na escola. Conhecer a expressão folclórica de origem.