

ERVA MATE

Eduardo Ferigolo, Gustavo M. Balestrin, Antônio Galvão, Jeferson Gromann (Alunos do curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio); Renato Trevisan (Prof. do Ensino Médio, Técnico e Tecnológico – Orientador); Email: prof.renatotrevisan@gmail.com

A erva mate (*Ilex paraguariensis*) é uma árvore da família das aquifoliáceas, originário da região subtropical da América do Sul, presente no sul do Brasil, e centro oeste do país (Mato Grosso do Sul), norte da Argentina, Paraguai e Uruguai. Os indígenas das nações Guaraní e Quíchua tinham o hábito de beber infusões com suas folhas. Hoje em dia este hábito continua popular nestas regiões, consumido como chá quente ou gelado (muito popular na região sudeste do Brasil), ou como chimarrão no sul do Brasil, principalmente nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, no Uruguai, no sul da Bolívia e na Argentina. É também consumido como tereré, em alguns estados brasileiros como o Mato Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina, além do Paraguai, país de origem. Pode atingir 12 metros de altura, tem caule cinza, folhas ovais e fruto pequeno e verde ou vermelho-arroxeadado. As folhas da erva-mate são aproveitadas na culinária. A palavra *mate* deriva do quíchua *matty* que designa a *Cuia* ou seja, o recipiente onde o chá era bebido ou sorvido por uma bomba. O hábito ainda hoje é muito popular em todo o sul da América do Sul, e no Brasil a bebida é chamada de Chimarrão. A primeira operação no preparo da erva mate é a colheita. É ela feita geralmente de três em três anos, pois este é o período necessário para que a erva readquirir uma nova e farta folhagem. A produção normal de uma erva de quatro a oito metros de altura beira a quantidade de cinquenta quilos. Erveiras seculares, porém, crescidas no recesso das florestas, chegam a produzir trezentos quilos de mate. O método utilizado para a colheita é o mesmo dos primeiros tempos: eliminadas as plantas vizinhas que possam embarçar o trabalho, o ervateiro sobe à árvore e inicia o corte dos galhos e dos ramos grossos, por meio de grandes tesouras de aço, foice e facões. Ao finalizar esta operação, encontra-se a erva completamente despida, apresentando apenas a silhueta dos galhos principais e terminais e, à extremidade destes, a balançante “bandeirola” ou “flecha”, único grupamento foliáceo que fugiu da devastação. Feito isso, a folhagem então é levada para o beneficiamento. O trabalho teve como objetivo mostrar as etapas do processo de beneficiamento da Erva mate, para isso, foram utilizadas gravuras explicativas de cada fase do beneficiamento (corte, sapeco, fase barbaquá, secagem, cancheamento, moagem, mistura e empacotamento), bem como uma maquete representando o processo de moagem da Erva mate. Pelo trabalho apresentado, conclui-se que os visitantes da II Mostra de ciência, demonstraram grande interesse no processo, pois os mesmos apreciam o chimarrão, porém não sabiam como a erva era processada

Palavra chave: *Ilex paraguariensis*, beneficiamento, chimarrão.