

# Temashnum

## COSECHA, SECADO Y PROCESAMIENTO DE SEMILLAS DE ALMENDRA

*Caryocar glabrum*

**ITDG**

SOLUCIONES PRÁCTICAS  
PARA LA POBREZA

Temashnum. Manual: Cosecha, secado y procesamiento de semillas de almendra (*Caryocar glabrum*) / Zanabria Vizcarra, Patricio.-- Lima: ITDG, 2000.  
19 p.; ilus.

MANUALES / PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS / SEMILLAS / SECADO / TECNOLOGÍA ADECUADA / COSECHA / PREPARACIÓN DE ALIMENTOS / ALMENDRA AMAZÓNICA / PE: San Martín / *Caryocar glabrum*

447.19/Z36

Código de clasificación SATIS / Descriptores OCDE

**ISBN 9972 47 067 9**

**Hecho el depósito legal N°00-3259**

© 2000, **Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú**

Av. Jorge Chávez 275, Miraflores

Casilla postal: 18-0620

Lima 18, Perú

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127

Fax: 446-6621

E-mail: [postmaster@itdg.org.pe](mailto:postmaster@itdg.org.pe)

<http://www.itdg.org.pe>

Autor: Patricio Zanabria Vizcarra

Revisión: Jorge Eliot Blas

Diseños originales: Roberto Montero y Roaldo Hilario

Producción: Pilar Coloma

Corrección de estilo: Diana Cornejo

Diagramación: Víctor Mendivil

Ilustraciones: Ángel Arrivasplata

Impresión: Ali Arte Gráfico S.R.L.

Impreso en Perú, setiembre del 2000

# IWAINAMU

Juju iwainamuk tujamui: kuitamkami shiig takasmi ijuntuja ikamia numi mayunmaya aidau, apu ITDG maya, apu OAAM awajuni apujijai takasaje juju papin atsumjamun ujpakti tusa muun numi temashnum aidau kajimatkishmi pegkejan yaimpanunui ii aidautin nuigtushkam ii uchiji takasti aidaun.

Juju papi jintinjamui temashnumi jigkaji juutan, kuitamka anatan besekai jinkaji tusa, inagnamunum jintinjamui wajuk inagmainaita iina patajijai, nuigtushkam wajuk sujumainaita nuna tikich yaaktamaya awajun, apach aidaush, kuwichik jutan.

See tajime ashi awajun Alto Naranjillo batsatutinmin aidautigmin takasugme jutijai wainkajime wakegagme unuimagtasajum kuitamkatasam ikamia ajak aidau kuichik jumain aina nunu numi aidau ajatsuk.

# Presentación

*El proyecto **Conservación y manejo comunitario de bosques tropicales en el Alto Mayo**, que ITDG viene desarrollando en colaboración con la Organización Aguaruna del Alto Mayo (OAAM), publica este manual con el propósito de revalorar los árboles de almendra y evitar que olvidemos las buenas cosas que nos ofrecen a nosotros y que más adelante brindarán a nuestros hijos.*

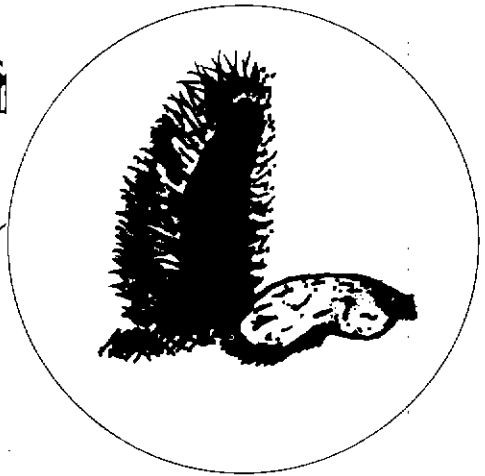
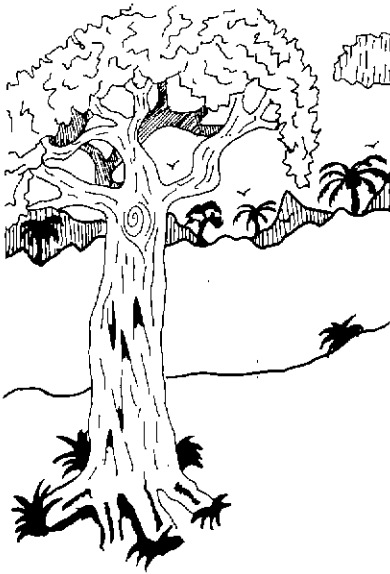
*Este manual contiene recomendaciones para la cosecha de almendras, los cuidados que deben seguirse en el secado para evitar que las semillas se malogren y, finalmente, algunas formas sencillas de cocinarlas para la familia y como alternativa de venta en otras comunidades y pueblos mestizos.*

*Agradecemos a toda la comunidad nativa Alto Naranjillo, que trabajó con nosotros y que mostró interés por aprender a conservar sus bosques y obtener ganancias económicas sin necesidad de tumbar los árboles.*

# ¿WAJIMPAYA TEMASHNUMISH?

Makichik numi muuntai. Jigkajish shiig pegkejai:

- Jigkajin shiig pegkejai yutaiyai ashi uchi muun aidaush.
- Nejeg najanmainai asait inagtai.
- Jigkajinak yuwai kuntin ikamia aidau.



## ¿Qué es la almendra?

*Es un árbol muy grande. Su fruto es valioso porque:*

- *Las semillas son deliciosas y nutritivas, sobre todo para los niños.*
- *La pulpa de la fruta puede usarse como aceite para cocinar.*
- *Sus frutos alimentan a los animales del bosque.*

# ¿WAJUK JUMAINAITA JIGKAJISH?

- Dekatkauk wainmainai tuwi ayawa temashnum ikam.
- Ipanmainai ikam temashnumi wajauti tentea jigkaji ka-keebau nagkamnatsaig (nantu febrero jegatsaig).
- Jigkaji juashbaunak ikamia kuntin wamak amumainai.



## ¿Cómo obtenemos la semilla?

- Debemos saber dónde están nuestros árboles de almendra en el bosque.
- Debemos limpiar el monte debajo de los árboles de almendra antes de que empiecen a caer los frutos (febrero).
- Si no recogemos los frutos, los animales del monte se los comerán pronto.



# ¿WAJUK DEKAMAINAITA JUAMUSH?

- Jumainai jigkajin makichik seman asa nantu juamuk nagkamnawai Marsotin, ashimnawai Juliotin.
- Jumaitsui jinkajin meseku, kauku aidau.



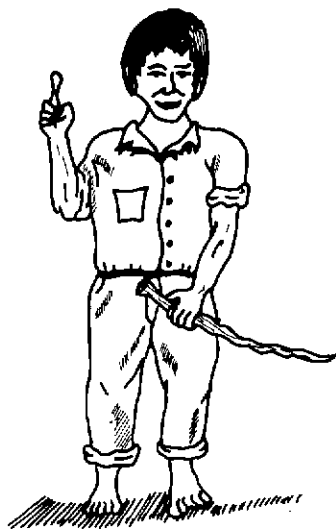
## ¿Qué debemos saber sobre la cosecha?

- *Debemos recoger los frutos cada semana. Los meses de recolección empiezan en marzo y terminan en julio.*
- *No debemos recoger los frutos que están empezando a malograrse o podrirse.*

# TAMASHNUMI JIGKAJI ANAMUK

Atsumnawai jigkaji anamuk wagki:

- Anagmuk wamak beseatsui.
- Ukumainaitme yuatasam ashi mijantin.
- Nuigtushkam sujumainaitme akik.



## Secado de las semillas de almendra

*Es necesario secar las semillas porque:*

- *Así no se malogran rápido.*
- *Podemos guardarlas para comer todo el año.*
- *También las podemos vender a mejor precio.*



# ¿ITUGSAYA ANAMAINAITA?

**Yama nagkamchakuit:** Jigkaji juuka ukuumainai jagkijijai 10 minutos.



## Entonces, ¿cómo las secamos?

**Primero:** Debemos hervir las semillas cosechadas con su parte espinosa durante diez minutos.

**Jimaja dui:** Dutika ukamainai anatainum iina yaaktauchijin awa dui, nunui tikich anainakuig.

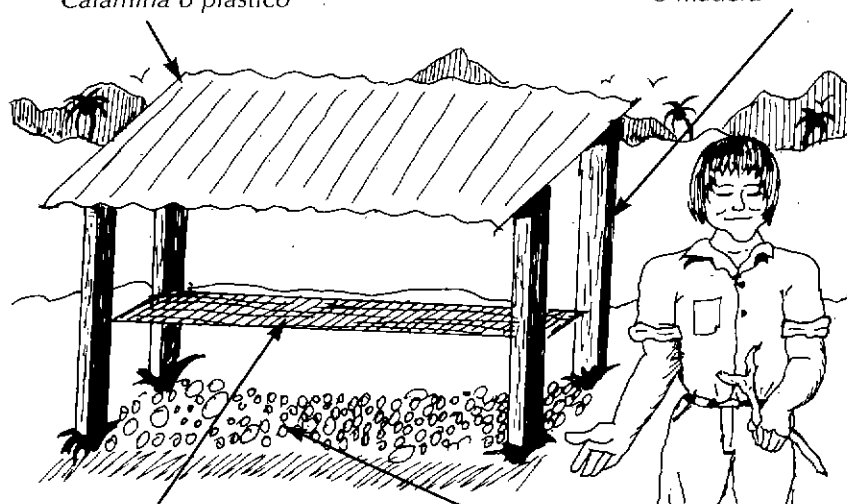
Najanmainai tikich iinu atin yupichuchi duka atsumainai tikich jigkai anagtasais.

Anatai:

Secado:

Jumainai calamina, plastiku  
tsaaptin nagkaemamain  
*Calamina o plástico*

4 Numi shigkikesh  
jumainai ajiatin  
*4 postes de pona  
o madera*



1 Jumainai deka  
mamayak mautai pipich  
*1 malla o red de pescador*

Kaya batsamainai  
jeganum anagtinum  
*Piedras para el piso*

**Segundo:** Debemos esparcirlas en el secador de la comunidad.

*Si está ocupado podemos construir uno: es fácil y sirve para otros productos, como el café.*

# ¿WAJUK INAGMAINAITA TEMASHNUM?

## ¿Cómo cocinar las almendras?

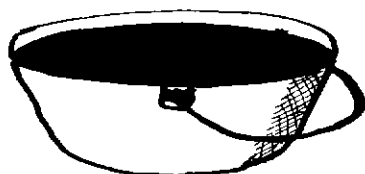
Temashnumik yumainaitme shiig kagaku aidau tujash tikish awai aan nagkaemas pegkeg yuu pujumain emau juju ainawai.

*Podemos comer las almendras secas, pero hay otras posibilidades más sabrosas. Éstas son:*

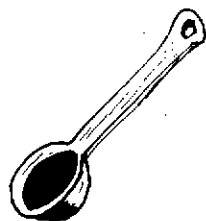
### **1. Temashnum tsajutmikamu jeajeatu emanu** *Almendras fritas y saladas*

Juju aidau ajutjamainai:

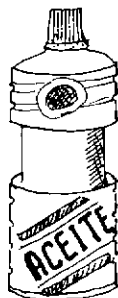
*Es necesario tener:*



*Makichi uya yaijueh*



*Makichik kuchag numi najanamu*



*Wiya*



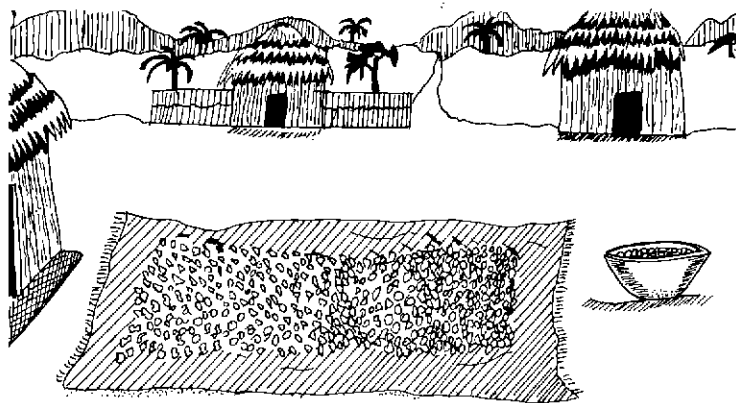
*Kachi*

Najanmainai aatsa:

*La preparación es así:*

- Jigkajin amainai.

*Pelamos y secamos las semillas.*



- Uyanum asait nim-pamtikmainai.

*Calentamos aceite en la olla.*



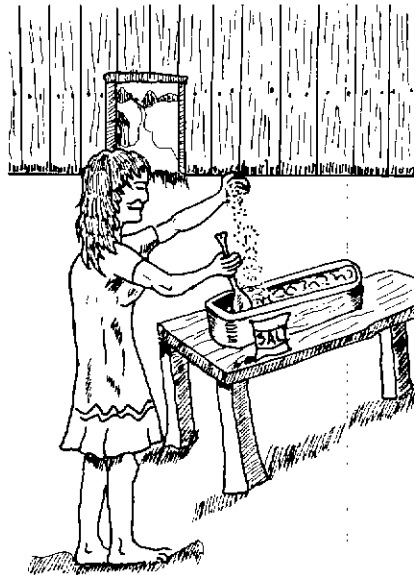


- Tsajutmikamainai jigkajjshiig kuitamkam shupatkai tusam.

*Freímos las semillas, cuidando que no se quemen.*

- Jumainai jigkai tsajutmikakbau dutika ajanmainai kas-hi ii wakegamu dekapasa.

*Sacamos las semillas fritas y echamos sal al gusto.*

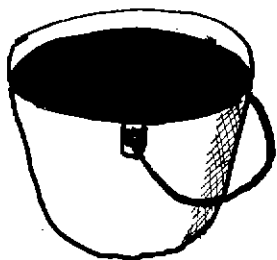


## 2. **Temashnum yumimitu emanu**

### *Almendras azucaradas*

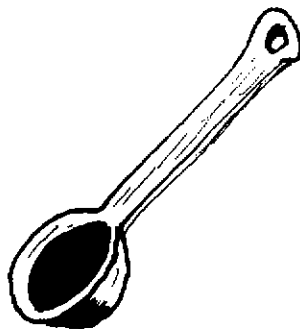
Juju aidau ajutjamainai:

*Es necesario tener:*



Ajutjamainai uya yaijuch

*Olla pequeña*



Kuchak numi najanamu

*Cucharón*

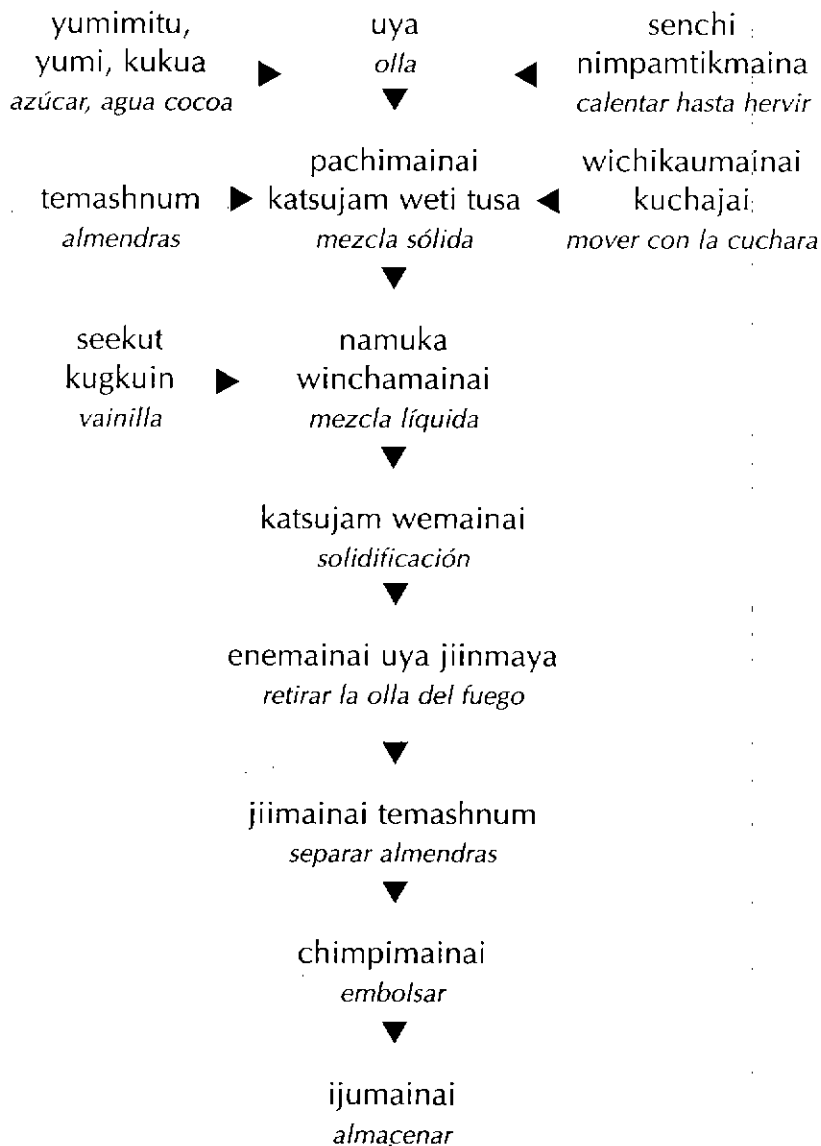


Yumimitu, kukua, sekut kugkumtiktai

*Azúcar, cocoa, vainilla*

## Aaja najagmainai:

*La preparación es así:*



### **3. Temashnum duwika najanamu**

#### *Almendras confitadas*

#### **Takatai aidau**

##### *Materiales*

Uya yaijuch

*Olla chica*



Uya muun, apu (perol)

*Olla grande (perol)*



Yumimitu

*Azúcar*

Shikitai

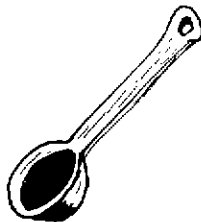
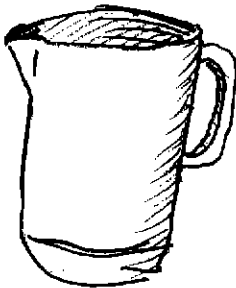
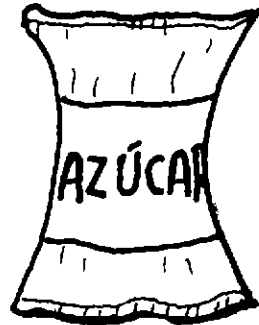
*Jarra*

Kuchag

*Cuchara*

Temashnum jujuku aidau

*Almendras secas*





Najamainai aatsa:

*La preparación es así:*

- Uyanum ajumaimai yumi, yumimitu dutika ukumainai.

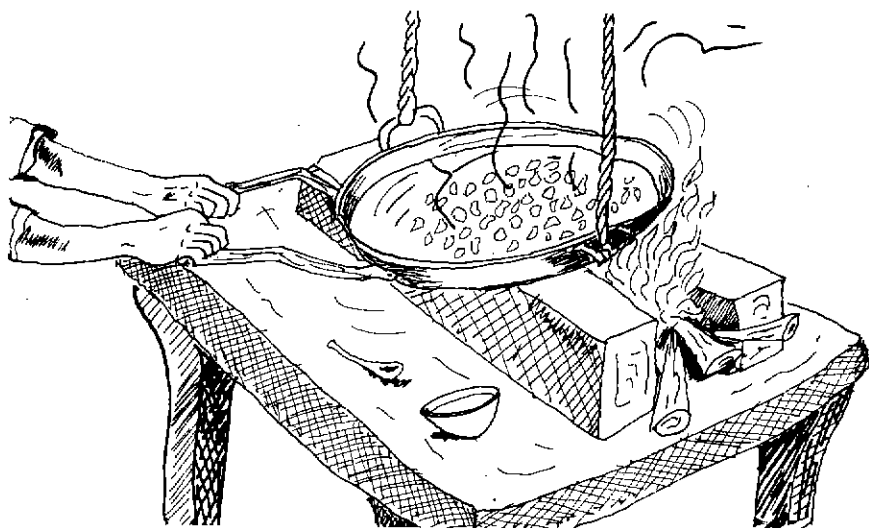
*En una olla echamos agua y azúcar. Hacemos hervir.*

yumimitu



- Uya muunnum ajumainai temashnum pakagbau jujuja machik ajumainai yumimitu ukukamu machichik kuchanumi.

*En una olla grande (perol) echamos almendras peladas y secas y, con una cuchara, un poco de azúcar hervida.*



- Pegamainai uya (perol) uwejnnum achika kuashta imania dutika ataktu ajumnainai yumimitu.  
*Movemos el perol por varios minutos y echamos otro cucharón de azúcar hervida.*
- Pegamainai uya (perol) kuashta.  
*Seguimos moviendo el perol.*
- Ajunmainai yumimitu nenentu najaneakti tusa.  
*Echamos azúcar hasta que se formen las bolitas y ya está listo.*
- Ukumainai temashnum duwika najanamu papi chimpitai najanamunum.  
*Guardamos el producto en bolsas de papel.*

# ETSEGJAI AATUS TAKASTINME TUSAN

Jumainchawaitjume ashi jigkaji aidau, ukukta wajumak patu-  
mak tsapaiti tusam dutikam ajata nugkam ankan aunum tsakag  
muun wee nejekti tusam

Temashnumi jinkaji jujuku aidau najanamu aidaush ijumjaim-  
pajum ampi jatai aidaujai, ampi ajak ukattaijaig.

Ukukta jigkai shiig kuitamkam tsuwatchaunum dase kuashat  
aunum jeganum.

Temashnumi jigkajinak shiig awajin ainawai kuashat aents ai-  
daun, ame sujumainaitme tujash ampimainaitme ujumak, na-  
jankumesh juju papi tawa nu diisam takasta, nuniakum suju-  
mainaitme akik.

## Recomendaciones

*No debemos recoger todas las semillas: dejemos algunas para que puedan germinar y luego las plantamos en los lugares donde pueda crecer el arbolito.*

*No debemos juntar las semillas secas o preparadas con productos químicos, insecticidas o herbicidas.*

*Debemos mantener las semillas en un lugar limpio y bajo techo, donde circule aire.*

*Las semillas de almendras gustan a mucha gente. Podemos vender lo que nos sobre en otros lugares, y si las preparamos como recomienda este manual, obtendremos mejor precio.*

IMPRESIÓN  
ALI ARTE GRÁFICO PUBLICACIONES S.R.L.  
AMÉRICO VESPUCCIO 107 COVIMA, LA MOLINA  
TELÉFONOS: 348 4782 / 349 6636  
E- mail: [aliarte@terra.com.pe](mailto:aliarte@terra.com.pe)  
TIRAJE: 1000 EJEMPLARES  
SEPTIEMBRE 2000  
LIMA - PERÚ