

Zgodnie z legendą żył kiedyś niezwykle atrakcyjny młody indiański wojownik. Jeden z zazdrosnych bogów zamienił go w delfina – wodnego ssaka, gdyż nie mógł ścierpieć jego męskich atrybutów. Indianie wierzą, że czasami kobieta nie jest w stanie mu się oprzeć i budzi się nie pamiętając co się zdarzyło w nocy. W krótkim czasie okazuje się, że jest w ciąży. Wszystkie dzieci w Amazonii, które nie znają ojca uważane są za dzieci różowego delfina. Znane są przypadki wpisania w dokumenty ojca – amazoński delfin!!!
Lnia amazońska to bardzo stary gatunek delfina.

Najpotężniejszym drzewem lasów tropikalnych jest drzewo kapokowe – puchowiec. Z włókien kapokowca wyrabiano kamizelki ratunkowe – kapoki. Dorasta do 60-70 m wysokości, a pień z korzeniami podporowymi osiąga średnicę 3 m. Nazywany jest przez Indian drzewem wiedzy, bo żyje do 500 lat i jest niemyym świadkiem wielu wydarzeń, skupia doświadczenia, intencje oraz energie wielu ludzkich pokoleń. Wokół kapokowca wytwarza się ogromne pole mocy o działaniu ochronnym, oczyszczającym bądź uzdrawiającym. Dobrze więc przybyć tam, zasiąść pod świętym drzewem i chłonąć tę aurę, poczuć siłę natury.
Drzewo kapokowe odgrywa jeszcze jedną ważną rolę, bo uderzając w jego pień zbliżający się do wioski indiańskiej sygnalizuje swoje przybycie i pokojowe zamiary.

Kuchnia Indian

Maniok (Yuka) – trująca roślina agawowata zawierający cyjanowodór, to podstawa kuchni Indian Amazonii. Przed spożyciem maniok poddaje się długotrwałej obróbce. Najpierw jest tarty na drobną masę, a następnie wyciskany jest z niego trujący sok. Z uzyskanego miąższu skrobi manioku, to indiańska mąka, piecze się placek zwany cassava, a z żółtego trującego soku po gotowaniu od 3 do 5 dni powstaje sos tucupi i zupa tacaca.

Swoisty przysmak to zupa z ryby gotowana z wnętrznościami, które dodają smaku albo zupa z samych łusek rybich.

Je się najczęściej na plastikowych talerzach do wszystkiego, wszechobecnych w całej Amazonii i mytych w wodzie z rzeki.

Siedzi się na pieńkach, a talerze z braku stołów leżą na klepisku maloki – chaty Indian. Zjedzcie w domu ziemniaki gotowane bez soli – to będzie przedsmak diety amazońskiej. Rano i wieczorem maniok i gotowane zielone banany (platanos verde) i tak codziennie. Dla urozmaicenia czasami chontaduro.

Chontaduro to owoce palmy bogate w skrobię, jadalne po wielogodzinnym gotowaniu. Indianie nie mają zapasów jedzenia, bo wszystko szybko się psuje, więc jedzą tylko to, co zdobędą każdego dnia.

Strachy Amazonii

Nocą dżungla zamienia się w krainę pełną duchów, drapieżnych zwierząt i tajemniczych dźwięków, wśród których człowiek wydaje się być najbardziej kruchym i nieporadnym stworzeniem na świecie.

Noc w dżungli jest przerażająca !