

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS			CÓDIGO DA FICHA					
			SE	01	02	16	F1	A3
			UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Quintalé
MUNICÍPIO / UF	Laranjeiras/SE

2. RELAÇÃO DOS BENS

2.1. CELEBRAÇÕES

DENOMINAÇÃO	Festa de Cosme e Damião				IDENTIFICADO		1	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Setembro e Outubro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	As festividades em louvor a Cosme e Damião se caracterizam por serem comumente frequentadas por crianças. Os pais e mães de santo ofertam nestas ocasiões doces, balas e refrigerantes e especialmente o Caruru, comida típica da região nordeste do Brasil que tem o quiabo como a base de sua feitura. A festa de Cosme e Damião pode ser identificada como a celebração maior ocorrência entre os 28 terreiros de religião afro-brasileira mapeados no território compreendido pelo município de Laranjeiras. No Quintalé e Quintalé de Baixo, a festividade é realizada pelos terreiros Abassá de Oxum e Casa de Tersila.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1		
	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa do Sagrado Coração de Jesus				IDENTIFICADO		2	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Junho	LUGAR					
DESCRIÇÃO	A Festa do Sagrado Coração de Jesus é a principal celebração religiosa do calendário católico de Laranjeiras, sendo dedicada ao padroeiro do município. Realizada no mês de junho, é composta por uma novena, uma procissão e atrações culturais promovidas pela Prefeitura Municipal de Laranjeiras. A celebração conta com a participação de grupos tradicionais como as Taieiras, os Cacumbis, as Cheganças e os Marujos. A celebração tem duração de 12 dias, a maioria deles reservados às atividades religiosas. As atrações culturais se apresentam nas ruas do centro histórico, em ocasiões que atraem visitantes de diversos municípios da região.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

DENOMINAÇÃO	Festa de Ogum				IDENTIFICADO		3	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Próximo ao dia 24 de Junho	LUGAR					
DESCRIÇÃO	A festa em louvor a Ogum ocorre comumente entre os meses de Junho e Agosto, a depender de cada casa que a realiza. Existe a relação entre a realização da festa com as celebrações de São Jorge, que se mostra pela representação da imagem do Orixá à imagem do santo católico, além da relação também com São João, que tem o seu dia comemorado no dia 24 de junho na tradição católica e tem grande apreciação na região nordeste do Brasil, indicando assim o caráter sincrético entre as religiões afro-brasileiras e o catolicismo. Nesta celebração, é tradicional a oferta de uma feijoada ao Orixá e também aos participantes da celebração. A festa também é conhecida como Feijoada de Ogum. No Quintalé, a festividade é realizada pelo terreiro Abassá de Oxum..							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa dos Canoeiros (Festa de Marujo)				IDENTIFICADO		4	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Fevereiro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	O “Marujo” ou “Marinheiro” na Umbanda são entidades geralmente associadas aos navegantes, que em vida, empreendiam viagens pelos mares. Trabalham na linha das águas, na linha de lemanjá, a rainha dos mares. A Festa de Marujo é também conhecida pelo nome de Peixada de Marujo, sendo realizada em datas variadas em alguns dos terreiros localizados no município. Nesta ocasião, é oferecida uma peixada, que é ofertada à entidade e também compartilhada entre os frequentadores da celebração. No Quintalé, apenas um terreiro realiza a celebração, o Abassá de Oxum.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1		

DENOMINAÇÃO	Festa de Iansã				IDENTIFICADO		5	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	7 de Fevereiro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	O orixá Iansã é uma divindade feminina, também conhecida como Oiá nos Candomblés ortodoxos nagôs. É uma das três mulheres do orixá Xangô e representa a encarnação das tempestades, raios e ventos. Comumente é festejada na data de 4 de Dezembro. No Quintalé, a festividade é realizada pelo terreiro Abassá de Oxum.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.2. EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		
					SIM ☐	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Abassá de Oxum				IDENTIFICADO		6
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O terreiro Abassá de Oxum foi fundado por Marlene Leite dos Santos Sena no início da década de 1990, quando a mesma retornou a Laranjeiras depois de residir em diversas outras cidades do interior de Sergipe. A proximidade com o candomblé veio através de sua família, visto que sua avó e uma de suas tias participavam ativamente da vida dos terreiros locais. Marlene afirmou ter demorado bastante tempo para aceitar a religiosidade, o que a fez iniciar suas práticas muito tarde, fato pelo qual não foi "raspada", termo utilizado para designar aqueles que se recolhem nos ritos de iniciação. Marlene se instalou na edificação que reside até os dias atuais, no Quintalé, nas primeiras leva populacionais que ocuparam a região. Nos primeiros tempos, os quartos de santos e exús eram feitos de taipa, o que causava transtornos, especialmente nos períodos chuvosos. Somente no final da década de 2000 Marlene conseguiu obter recursos para fazer melhorias em suas instalações, construindo dois novos quartos de alvenaria para guardar seus santos e exús. Com as novas instalações, as atividades de seu terreiro cresceram, tendo ela já iniciado mais de uma dezena de filhas de santo que, em sua opinião, deverão continuar seu trabalho após sua passagem para o plano espiritual.						
REGISTROS	SE 01 02 16 F1 A2				Nº	3	
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Terreiro de São José				IDENTIFICADO		7
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O Terreiro de São José foi fundado na década de 1940 por descendentes de Ti Henrique, uma dela de apelido Nini, que foi a principal zeladora do terreiro, ligado à Irmandade de Santa Bárbara Virgem. Durante mais de 40 anos, o terreiro participou das tradições nagô, passando a adotar também a linha de candomblé a partir da aposentadoria e morte de Nini, na década de 1990. Após este episódio, o terreiro passou por um período de instabilidade, passando a não manter o calendário de obrigações. Somente em 2007, a partir da iniciativa de Antônio dos Santos, conhecido como Tonhô, as atividades do terreiro foram retomadas, com planos para o restabelecimento da prática religiosa assim que Tonhô tenha a permissão dos orixás para assumir o terreiro como zelador.						
REGISTROS	SE 01 02 16 F1 A2				Nº	2	
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2	

DENOMINAÇÃO	Terreiro de Xangô Idê (Casa do Patrão)				IDENTIFICADO		8
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O Terreiro de Xangô Idê foi fundado na década de 1980 por José Maria Santos em sua residência no recém fundado bairro do Quintalé, no período de expansão da malha urbana de Laranjeiras em direção ao Trevo da BR-101. José Maria era o principal auxiliar de Umbelina de Araújo desde que ela assumiu a Irmandade de Santa Bárbara Virgem, ficando responsável pela organização de algumas das obrigações dos nagôs. O terreiro, também conhecido como Casa do PATrão, abrigou inúmeros festejos nas décadas seguintes, tendo passado a ser menos utilizado devido aos problemas de saúde de José Maria que, atualmente, tem 97 anos de idade.						
REGISTROS	SE 01 02 16 F1 A2				Nº	4	
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Casa de Tersila				IDENTIFICADO		9	
					SIM ☐	NÃO ☒		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR					
DESCRIÇÃO	Não foi possível encontrar os responsáveis pelo terreiro nas duas etapas dos trabalhos de campo. As informações serão pesquisadas a partir dos contatos estabelecidos com os entrevistados e serão expostos ao final dos trabalhos, como consolidação das etapas de pesquisa. A responsável pela Irmandade de Santa Bárbara Virgem, Bárbara Cristina Santos, informou não conhecer a respeito da história do terreiro, indicando a entrevista com os moradores do local como melhor forma de obter as informações.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº		2	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		10	
					SIM	NÃO		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR					
DESCRIÇÃO								
REGISTROS					Nº			
CONTATOS					Nº			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

DENOMINAÇÃO	Carurú de Cosme e Damião				IDENTIFICADO		11
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Setembro e Outubro	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O caruru é um cozido de quiabos ou carurus, que costuma ser servido acompanhado de acarajé ou abará, de pedaços de carne, frango ou peixe, de camarões secos, de azeite de dendê e de pimenta. É um prato típico da culinária baiana, originário da culinária africana. É utilizado como comida ritual do candomblé. Foi provavelmente introduzido no Brasil pelos escravos africanos. Na cultura das religiões afro-brasileiras o caruru é recorrentemente associado aos festejos em louvor a Cosme e Damião, entidade associada à proteção das crianças. No Quintalé, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião nos terreiros Abassá de Oxum e Casa de Tersila. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 kg de quiabos cortados em formato de cruz • 1 cebola grande ralada • 2 dentes de alho • Gengibre ralado a gosto • 1/2 kg de camarão seco moído • 200 g de castanha de caju moída • 1 xícara de chá de azeite de dendê • Suco de 1 limão • Água quente Modo de preparo: • Coloque o azeite de dendê para aquecer numa panela e refogue a cebola e o alho; • Em seguida, acrescente o gengibre ralado; • Junte o quiabo e deixe refogar; • Adicione o camarão seco, as castanhas e deixe cozinhar mais um pouco; • Coloque água quente que dê para cobrir; • Durante o cozimento, teste a baba do quiabo e junte, aos poucos, colheradas do suco de limão; • Deixe cozinhar até que as sementes fiquem rosadas.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1	
	Bárbara Cristina Santos				Nº	2	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****02****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum				IDENTIFICADO		12
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Próximo ao dia 24 de Junho	LUGAR				
DESCRIÇÃO	Feijoada é uma designação comum dada a pratos da culinária de países lusófonos como Portugal, Brasil, Angola, Moçambique e Macau. A feijoada é um prato que consiste num guisado de feijão, normalmente com carne, e quase sempre acompanhado com arroz. É um prato com origem no Norte de Portugal, e que hoje em dia constitui um dos pratos mais típicos das cozinhas portuguesa (com as versões à transmontana, à poveira, portuguesa, entre outras) e brasileira. No Brasil, é feita da mistura de feijões pretos e de vários tipos de carne de porco e de boi, sendo servida acompanhada de farofa, arroz branco, couve refogada e laranja fatiada, entre outros ingredientes. No Brasil, o prato encontra tradicionalmente associado à cultura afro-brasileira uma vez que, segundo remonta a história a culinária do país, o prato foi apropriado pela classe escrava, uma vez que em um primeiro momento, ainda período colonial, a iguaria era preparada apenas com as vísceras e outras carnes não nobres de origem suínas, como pés, orelhas e rabos de porco que eram descartadas pelas classes abastadas e aproveitadas pelas pessoas de baixa renda. Por esta relação com a cultura afro-brasileira, a feijoada se faz presente como prato ritualístico na Umbanda e no Candomblé. No Quintalé é possível encontrar o prato em festividade realizada pelo terreiro Abassá de Oxum. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 Kg de feijão preto • 100 g de carne seca • 70 g de orelha de porco • 70 g de rabo de porco • 70 g de pé de porco • 100 g de costelinha de porco • 50 g de lombo de porco • 100 g de paio • 150 g de linguiça portuguesa Tempero: • 2 cebolas grandes picadas • 1 maço de cebolinha verde picada • 3 folhas de louro • 6 dentes de alho • Pimenta do reino a gosto • 1 ou 2 laranjas picadas em rodela • Sal a gosto Modo de preparo: Coloque as carnes de molho por 36 horas ou mais, vá trocando a água várias vezes, se for ambiente quente ou verão, coloque gelo por cima ou em camadas frias; Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles; Quando estiver mole coloque o feijão, e retire as carnes; Finalmente tempere o feijão.						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena	Nº	1

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS
SE
01
02
16
F1
A3

DENOMINAÇÃO	Peixada de Marujo				IDENTIFICADO		13
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO	A peixada, também conhecida como moqueca, é um cozido típico da culinária brasileira, especialmente dos estados do Espírito Santo, Bahia, Pará e Sergipe. Pode ser preparada com peixes e mariscos de variados tipos. Na tradição das religiões afro-brasileiras, costuma ser associada como uma comida ritualística associada às celebrações e festividades em louvor a entidade de Marujo. No Quintalé, o prato é servido na Festa de Marujo do terreiro Abassá de Oxum. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 kg de peixe de sua preferência para molho • 3 tomates maduros em rodela • 1 pimentão vermelho em rodela • 1 pimentão amarelo rodela • 1 pimentão verde em rodela • 4 cebolas em rodela • 3 cenouras em rodela • 4 batatas grandes em rodela de 3 cm mais ou menos, as batatas são picadas mais grossas que os outros legumes. • 2 vidros de leite de coco • 2 colheres de chá de azeite de dendê • Sal • Cebolinha • Manjerição a gosto • 2 batatas cozidas com sal e temperos • 1 lata de creme de leite (ao abrir misture com uma colher para homogeneizar soro e creme) Modo de preparo: • Fervente as postas de peixe por 1 minuto em água temperada com tempero de sua preferência • Retire do fogo e retire a pele do peixe • Só coloque o peixe quando a água já estiver fervendo, coloque sobre as batatas em rodela grossas em uma panela com o um fundo grande, regue com o azeite de dendê, agora as cenouras em rodela, depois uma camada de pimentão verde outra de pimentão vermelho, agora as amarelas, uma de tomates, agora as de cebolas. • Coloque 1 copo americano de água, salpique um pouquinho de tempero, tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo até soltar a água dos legumes. • Após 30 minutos de fervura bata as batatas cozidas com os 2 vidros de leite de coco no liquidificador e acrescente ao molho • Deixe ferver e acrescente o creme de leite e salpique cebolinha e manjerição • Apague o fogo • Nunca mexa a panela, só o caldo pode ser mexido, assim quando for servir, servirá uma camada de cada.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS

SE

01

02

16

F1

A3

DENOMINAÇÃO	Acarajé de lانسã				IDENTIFICADO		14
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO	O acarajé é uma especialidade gastronômica da culinária afro-brasileira feita de massa de feijão-fradinho, cebola e sal, frita em azeite de dendê. O acarajé pode ser servido com pimenta, camarão seco, vatapá e caruru (todos estes também pratos típicos da culinária da África e cozinha da Bahia). O acarajé dos lorubás da África ocidental (Togo, Benim, Nigéria, Camarões), que deu origem à iguaria brasileira, é semelhante ao falafel árabe inventado no Oriente Médio. Os árabes levaram essa iguaria para a África em diversas incursões entre os séculos VII e XIX. As favas secas e grão de bico do falafel foram alternados pelo feijão-fradinho na África. Na tradição das religiões afro-brasileiras, o acarajé é comumente associado a uma oferenda à lانسã, orixá de origem africana que integra a religiosidade do Candomblé e da Umbanda. No Quintalé, é produzido no terreiro Abassá de Oxum. Sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 500 g de feijão fradinho cru • 500 g de cebola • Sal a gosto • 1 cebola pequena com casca • 500 ml de óleo • 500 ml de azeite de dendê • 2 xícaras de chá de vatapá • 150 g de camarão seco Modo de Preparo: • Coloque os feijões inteiros num processador de alimentos e bata por alguns segundos para quebrar os grãos • Coloque os feijões num recipiente e cubra com água • Deixe de molho por no mínimo 12 horas • Agite os feijões com uma colher e com uma peneirinha vá retirando todas as cascas que se desprendem dos feijões • Depois de retirar bastante as cascas, lave os feijões sob a água corrente e continue retirando o “olhinho” e o restante das cascas. • Descasque as cebolas e corte-as em pedaços • Num processador, coloque os feijões e as cebolas, batendo por 3 minutos, ou até obter uma pasta lisa e uniforme. • Retire toda a pasta do processador e coloque dentro de uma panela grande e funda • Com uma colher de pau, bata a massa do acarajé até que a massa triplique de volume. • Coloque o óleo, o azeite de dendê, e a cebola com casca numa panela média e leve ao fogo alto para esquentar. • Com duas colheres de sopa, modele os acarajés: encha uma das colheres com a massa, passe de uma colher para a outra até que a massa fique com formato de bolinho. • Coloque os bolinhos no óleo bem quente e frite por 3 minutos de um lado • Com uma escumadeira, vire os bolinhos e deixe fritar até que fiquem dourados. • Regule a temperatura do óleo • Se for necessário, abaixe a chama do fogo para que o óleo não queime. • Retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	02	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	• Corte os bolinhos ao meio e recheie com vatapá • Coloque o camarão seco dentro do acarajé e feche • Sirva a seguir		
REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Marlene Leite dos Santos Sena	Nº	1

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

PESQUISADOR(ES)	RAUL AMARO DE OLIVEIRA LANARI E HUGO MATEUS GONÇALVES ROCHA		
SUPERVISOR	Eric Ferreira Souza		
REDATOR	Raul Amaro de Oliveira Lanari	DATA	
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Raul Amaro de Oliveira Lanari	Abril/2016	