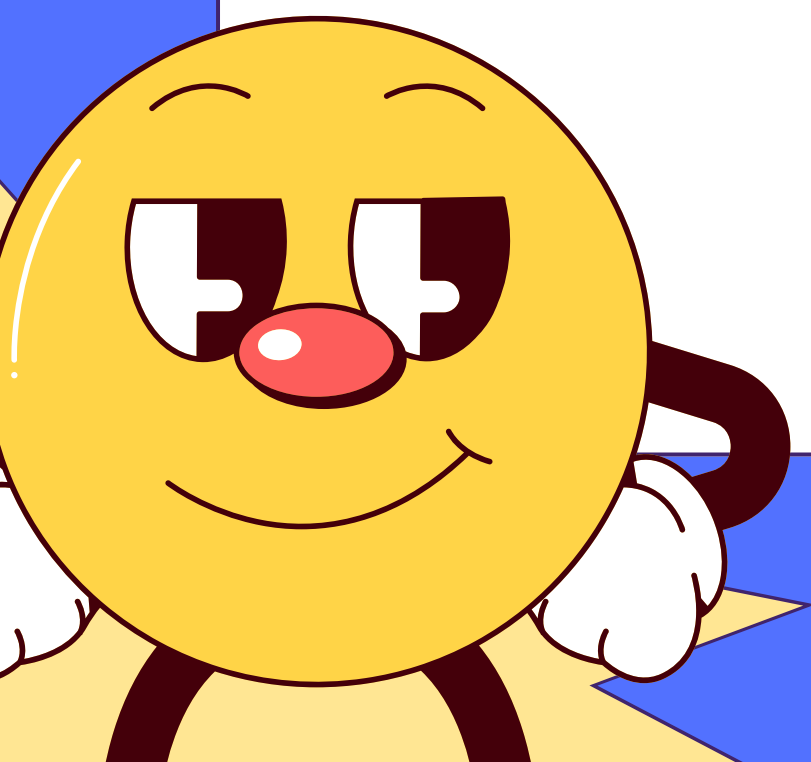




# Culinária



Equipe:  
Caio  
João Gabriel  
Lucas

# HERANÇA AFRICANA

No Brasil é vasta e inclui ingredientes, pratos e modos de preparo. Culinárias regionais brasileiras, a culinária africana ajudou a formar várias dessas cozinhas.

A comida é uma forma de carinho e acolhimento para os povos de matriz africana.

O respeito pelo que a natureza fornece é um elemento central para esses povos.



# INGREDIENTES

- Azeite de dendê, uma adaptação do azeite de palma africano
- Feijão preto
- Leite de coco
- Inhame
- Quiabo
- Pimenta malagueta



# PRATOS

## ACARAJÉ

- O acarajé é um bolinho frito de feijão-fradinho, cebola e sal .
- Foi introduzido no Brasil, especificamente na Bahia, através dos escravos de etnia nagô .
- É considerado um patrimônio na Bahia, porque ele é definido como um símbolo da resistência na cultura africana em solo brasileiro.



# FEIJOADA

- A feijoada é composta por feijão preto, carne de porco, linguiça, farinha, verduras e legumes.
- A lenda conta que os senhores de engenho davam os restos de carne de porco aos escravos, que misturavam com o feijão preto.



# COCADA

- A cocada tradicional é feita com apenas coco fresco, açúcar e água
- O coco era ralado e adicionado a grandes tachos com calda, inicialmente feita com açúcar mascavo
- A cocada é um doce brasileiro de origem africana, que surgiu na Bahia no século XVIII.

