|  |
| --- |
| PROGRAMA DE DESCRIÇÃO DO DICIONÁRIO SERGIPANO DE LIBRAS |
| SEMANA 01 |
| PERÍODO: 29 de outubro a 4 de novembro |
| RESPONSÁVEL: Margarida |
| CATEGORIA: COMIDAS TÍPICAS (1/3) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Amendoim | Arroz Doce | Bolo de Arroz | Bolo de Macaxeira | Bolo de Milho | Bucho | Caldinho | Caranguejo | Carne do Sol | Charque |
| É uma [vagem](https://pt.wikipedia.org/wiki/Vagem) e no modo cozido do na água, sal e limão se tornou Patrimônio Imaterial de Sergipe no ano de 2013. | Arroz cozido em leite e açúcar, temperado com casca de limão, canela. | Bolo doce cuja massa é composta em sua maioria de farrinha de arroz cozido em leite. | Bolo doce cuja massa é composta macaxeira crua e ralada, leite de coco, açúcar, ovos, farinha de trigo e fermento | 1. Bolo doce cuja massa é de milho e coco ralados, água, óleo e 2. farinha de trigo. | É o estômago do boi, ingrediente de base da dobradinha | Consiste num [caldo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Caldo), que funciona como um molho e pode ser preparado com peixe, com frango e carnes. | Pescado no mangue, é cozido com água, sal, limão e temperos. | Carne bovina salgada e parcialmente seca. | Carne bovina cortada em mantas, salgada e seca ao sol, com o objetivo de mantê-la própria ao consumo por mais tempo. |

MODELO: BASE DO ALIMENTO + DIFERENCIAL (veja o modelo que já fiz acima)

|  |
| --- |
| PROGRAMA DE DESCRIÇÃO DO DICIONÁRIO SERGIPANO DE LIBRAS |
| SEMANA 01 |
| PERÍODO: 5 de novembro a 11 de novembro |
| RESPONSÁVEL: Mônica |
| CATEGORIA: COMIDAS TÍPICAS (2/3) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cuscuz | Dobradinha | Escondidinho | Inhame | Macaxeira | Milho Assado | Milho cozido | Mingau de Puba | Mocotó | Munguzá |
| Alimento feito à base de farinha de milho. Cozido ao vapor. | 1. Alimento feito com bucho de boi e feijão branco com condimentos variados. | Alimento feito com macaxeira em creme e com carne de sol. | [Tubérculo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9rculo) da mesma famílias das batatas. Cozida na água. | [Tubérculo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Tub%C3%A9rculo) utilizado na produção de farinha, tapioca, polvilho, além de ser cozido na água e sal, frito ou em creme. | Assado diretamente na fogueira. Comido em especial nas festas juninas. | Cozido na água e sal.  Comido em especial nas festas juninas. | Extraída da mandioca. Em forma de polvilho é cozido ao leite e açúcar. | Patas cozidas do animal adicionado de  pedaços de [linguiça](https://pt.wikipedia.org/wiki/Lingui%C3%A7a), [feijão](https://pt.wikipedia.org/wiki/Feij%C3%A3o) branco, [ovos](https://pt.wikipedia.org/wiki/Ovo) cozidos e temperos. | Alimento adocicado a base de milho branco ou amarelo levemente triturados e cozido no leite. |

MODELO: BASE DO ALIMENTO + DIFERENCIAL

|  |
| --- |
| PROGRAMA DE DESCRIÇÃO DO DICIONÁRIO SERGIPANO DE LIBRAS |
| SEMANA 01 |
| PERÍODO: 12 de novembro a 18 de novembro |
| RESPONSÁVEL: Mônica |
| CATEGORIA: COMIDAS TÍPICAS (3/3) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pamonha | Quiabada | Sururu | Tapioca | Tripa de Porco |  |  |  |  |  |
| Alimento cozido a base de milho verde ralado misturado ao [leite de coco](https://pt.wikipedia.org/wiki/Leite_de_coco), [sal](https://pt.wikipedia.org/wiki/Sal), [açúcar](https://pt.wikipedia.org/wiki/A%C3%A7%C3%BAcar), [manteiga](https://pt.wikipedia.org/wiki/Manteiga), [canela](https://pt.wikipedia.org/wiki/Canela) e cravo embrulhado na própria palha do milho. | Alimento feito a base de [quiabo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Quiabo), [carne bovina](https://pt.wikipedia.org/wiki/Carne_bovina), [camarão](https://pt.wikipedia.org/wiki/Camar%C3%A3o) seco e [coentro](https://pt.wikipedia.org/wiki/Coentro). | Molusco cozido e feito em forma de caldo com leite de coco. | Fécula extraída da mandioca em modo granulado. Pode ser servida com recheios doces ou salgados. | Intestino de porco que pode ser comido cozido ou assado. |  |  |  |  |  |

MODELO: BASE DO ALIMENTO + DIFERENCIAL