



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - UFC**  
**INSTITUTO DE CULTURA E ARTE - ICA**  
**BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**ALEXANDRE DE SOUZA LESSO**

**A MANDIOCA NO CEARÁ: PRODUÇÃO, PREPARAÇÕES E VÍNCULO  
CULTURAL**

**FORTALEZA**

**2025**

ALEXANDRE DE SOUZA LESSO

**A MANDIOCA NO CEARÁ: PRODUÇÃO, PREPARAÇÕES E VÍNCULO  
CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador de TCC: Prof. Dr José Arimatéa Barros Bezerra

**FORTALEZA**

**2025**

ALEXANDRE DE SOUZA LESSO

**A MANDIOCA NO CEARÁ: PRODUÇÃO, PREPARAÇÕES E VÍNCULO  
CULTURAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Cultura e Arte da Universidade Federal do Ceará como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em: 13/01/2026

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. José Arimatéa Barros Bezerra (Orientador)  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Dr. Francisco Willame de Sousa Alberto Júnior  
Universidade Federal do Ceará (UFC)

---

Prof. Msc. Renato de Mesquita Rios  
Universidade Estadual do Ceará (UFC)

---

Prof. Dra. Ariza Maria Rocha  
Universidade Regional do Cariri (URCA)

**FORTALEZA**

**2025**

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço primeiro a minha família, minha mãe, meu pai, minhas irmãs, meu sobrinho e meu cunhado, todos de sua forma única me proporcionaram chegar até aqui no chão onde piso, com tudo o que eles me deram durante toda a minha trajetória.

Agradeço aos meus amigos que estiveram comigo durante a minha formação no curso de bacharelado em gastronomia.

Agradeço em especial a Paula Adna Bastos Araujo e a Carolina Menezes Souza, que me escutaram durante horas em ligação falando sobre meu trabalho enquanto eu o escrevia.

Ao meu professor orientador Dr José Arimatéa Barros Bezerra, que me orientou durante meu período de escrita deste trabalho tendo uma imensa paciência e disponibilidade para minhas questões e dificuldades.

Aos professores Dr. Ana Erbênia Pereira Mendes, Dr. Robson Nascimento da Mota, e Dr. Francisco Willame de Sousa Alberto Júnior que também participaram ativamente da minha evolução e vivência nesses anos de formação da universidade.

A todos os meus predecessores na pesquisa sobre alimentação no Ceará, sem vocês este trabalho não existiria.

A Universidade Federal do Ceará e todo o corpo docente do curso de gastronomia por estarem com os alunos durante o período de graduação.

“Então, aqui, hoje, eu estou saudando a mandioca. Acho uma das maiores conquistas do Brasil.”  
Dilma Rousseff

## RESUMO

Este trabalho investiga a *Manihot esculenta Crantz* popularmente conhecida como mandioca, um insumo central da identidade sociocultural e alimentar do estado do Ceará, considerando sua relevância histórica, econômica e simbólica. Parte-se da compreensão da alimentação como prática cultural relacionada à construção da identidade, do paladar e da memória coletiva. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa de natureza pura, com abordagem qualitativa, de caráter descritivo e exploratório, fundamentada em levantamento bibliográfico. O estudo aborda a origem da mandioca, suas características, formas de beneficiamento e a distinção entre mandioca brava e mandioca mansa, além de discutir sua inserção no sistema alimentar brasileiro. Analisa-se a produção nacional e regional, com destaque para o Ceará como importante produtor, ressaltando práticas tradicionais como as casas de farinha e a farinhada, compreendidas como espaços de sociabilidade, transmissão de saberes e fortalecimento do pertencimento comunitário. Também são discutidos aspectos da contemporaneidade da mandioca no estado, incluindo iniciativas de modernização produtiva e novas possibilidades de uso. Por fim, o trabalho sistematiza preparações tradicionais derivadas da mandioca, evidenciando sua diversidade e relevância na culinária cearense. Conclui-se que a mandioca permanece como elemento estruturante da cultura alimentar do Ceará, sendo fundamental para a preservação das tradições alimentares e da identidade cultural, ainda que enfrente desafios relacionados à oralidade dos saberes e à homogeneização dos hábitos alimentares.

**Palavras-chave:** Mandioca. Cultura alimentar. Identidade. Ceará.

## ABSTRACT

This study investigates *Manihot esculenta* Crantz, commonly known as cassava, a staple food that is central to the sociocultural and dietary identity of the state of Ceará, considering its historical, economic, and symbolic relevance. The research is grounded in the understanding of food as a cultural practice related to the construction of identity, taste, and collective memory. Methodologically, it is characterized as pure research with a qualitative, descriptive, and exploratory approach, based on a bibliographic review. The study addresses the origin of cassava, its characteristics, processing methods, and the distinction between bitter and sweet cassava, as well as its integration into the Brazilian food system. National and regional production is analyzed, highlighting Ceará as an important producer and emphasizing traditional practices such as cassava flour houses and the *farinhada*, understood as spaces of sociability and intergenerational knowledge transmission. Contemporary aspects of cassava in the state are also discussed, including productive modernization and new possibilities of use. Finally, the research systematizes traditional preparations derived from cassava, emphasizing their diversity and relevance in Ceará's cuisine. The study concludes that cassava remains a structuring element of Ceará's food culture, playing a fundamental role in preserving traditional food practices and cultural identity, despite challenges related to oral knowledge transmission and the homogenization of eating habits.

**Keywords:** Cassava. Food culture. Identity. Ceará.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b>	<b>7</b>
<b>2 METODOLOGIA</b>	<b>9</b>
<b>3 REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>10</b>
3.1 A relação da alimentação e identidade	10
3.2 A mandioca	11
3.3 A mandioca no Ceará	14
3.4 Mandioca na atualidade do estado	15
<b>4 INSUMOS DERIVADOS DA MANDIOCA BRAVA</b>	<b>17</b>
4.1 Preparações base derivadas da mandioca brava	17
4.1.1 Farinha de mandioca	17
4.1.2 Farinha puba	17
4.1.3 Polvilho	18
4.2 Preparações derivadas dos produtos da mandioca	18
4.2.1 Tapioca	18
4.2.2 Bulim	18
4.2.3 Grude	19
4.2.4 Grolado	19
4.2.5 Peta	19
4.2.6 Pirão	19
4.2.7 Farofa	20
4.2.8 Paçoca	20
4.2.9 Pé de moleque	21
4.2.10 Bolo de carimã	21
4.2.11 Bolo manzape ou manauê	22
4.2.12 Pão de ló de goma	22
4.2.13 Broa de goma	22
4.2.14 Filhós	22
4.2.15 Charuto	23
4.2.16 Sequilhos	23
4.2.17 Chouriço doce	23
4.2.18 Colorau	23
<b>5 INSUMOS DERIVADAS DA MANDIOCA MANSO OU MACAXEIRA</b>	<b>25</b>
5.1 Preparações derivadas da mandioca manso ou macaxeira	25
5.1.1 Macaxeira	25
5.1.2 Bolo de macaxeira	25
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>27</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>28</b>
<b>APÊNDICE - FICHAS TÉCNICAS</b>	<b>33</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A mandioca possui o nome científico de *Manihot esculenta Crantz*, ela é um alimento nativo brasileiro, classificado como um tubérculo que pode se adaptar a diversos climas, regiões e solos. Por esse motivo ela possui múltiplas espécies e nomenclaturas que se distinguem pela forma em que a planta foi popularizada em cada local. O seu consumo remonta a períodos anteriores ao Brasil ser explorado e colonizado por países europeus e, mesmo durante o período colonial, a sua utilização continuou a crescer.

Gândavo (2004) fala que a mandioca no início do período de colonização do Brasil, era tido como o pão desta terra. Ele a descreveu como uma planta que se colhe as raízes anualmente, possui o tamanho médio de um homem, sendo de diversas formas e tipos, além de, em alguns casos, necessitar passar por um processo de preparo para ser consumida. Embora o consumo da mandioca seja difundido por todo o país, no Nordeste, (abordando de uma forma mais específica), no Ceará, durante épocas de grandes estiagens a mandioca é, e sempre foi, de imprescindível auxílio alimentar e econômico, pois após a colheita, a raiz processada de forma adequada pode ser guardada por longos períodos sem que se estrague. Com o amplo cultivo deste tubérculo, ao passar dos anos, a mandioca foi se consolidando na identidade coletiva do cearense, não somente com locais de processamento e grandes eventos envolvendo-a, como também com a criação de diversas preparações tradicionais que a utilizam.

Apesar da biodiversidade brasileira ser enorme, e de possuir diversos insumos regionais, muitos dos quais já foram extremamente importantes para a subsistência do povo, o consumo destes às vezes é limitado, sendo preservados principalmente por meio de tradições. Com base nessa afirmação, esse trabalho investiga a mandioca, na perspectiva da sua importância sociocultural para o Ceará, buscando evidências sobre a importância da mandioca como um insumo tradicional do estado, e seu papel para a preservação das práticas alimentares tradicionais e para a formação da identidade cultural alimentar cearense, tem como foco informações acadêmicas sobre a mandioca na perspectiva sociocultural, visando contribuir para o enriquecimento da formação do gastrônomo na culinária regional cearense, considerando as possibilidades de preparações que se pode utilizar a mandioca e sua respectiva relevância histórica.

Nesse sentido, a mandioca se destaca por ser um insumo importante da flora brasileira, uma raiz que sempre acompanhou o nosso povo, desde antes da chegada portuguesa às terras nativas e que, mesmo com a colonização estrangeira, permaneceu na nossa alimentação, se

consolidando como parte fundamental da nossa cultura alimentar. Considerando esse fato, a proposta deste trabalho é investigar a importância dela para a cultura alimentar no Ceará, e como ela se mantém presente na alimentação tradicional do estado.

Nem sempre os insumos nativos da flora brasileira recebem visibilidade e evidência, contudo, a mandioca, devido à sua durabilidade e resistência, sempre foi valorizada no Ceará. E, atualmente, por meio da utilização e do consumo em preparações tradicionais, a mandioca se mantém em destaque na região do estado cearense. Tendo isso em vista, o objetivo deste trabalho acadêmico é investigar o papel sociocultural da mandioca no Ceará, enfocando as preparações dela derivadas, através de um levantamento bibliográfico que busca identificar a discussão acadêmica sobre a mandioca e quais são as preparações tradicionais cearenses que a utilizam, e entender elementos da relação da mandioca com a identidade do cearense.

## 2 METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se por uma abordagem de natureza pura, pois busca compreender a relação sociocultural da mandioca com as preparações cearenses de forma aprofundada. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, que, de acordo com Prodanov e Freitas (2013), prioriza a análise interpretativa e a compreensão dos fenômenos estudados, ao invés de quantificar dados ou estabelecer relações estatísticas.

Esta pesquisa é de natureza exploratória descritiva cujo propósito é investigar e ampliar o entendimento sobre o tema mandioca, possibilitando a identificação de aspectos ainda pouco explorados. Quanto aos objetivos, são de caráter descritivo, uma vez que, conforme Proetti (2017), esse tipo de estudo tem como foco caracterizar e detalhar as informações relacionadas ao tema estudado, proporcionando uma compreensão clara e precisa do objeto de pesquisa.

Quanto aos procedimentos técnicos, para a coleta de informações será realizado um levantamento bibliográfico. Segundo Prodanov e Freitas (2013), esse procedimento consiste na busca e análise de fontes secundárias, como livros, artigos acadêmicos, teses, dissertações e outros materiais relevantes ao tema. Essa etapa visa fundamentar teoricamente o estudo, garantindo uma base sólida de conhecimentos existentes na literatura especializada, literatura a qual foi escolhida no scielo, google acadêmico, repositórios de universidade e livros com base na sua relevância para o trabalho, credibilidade acadêmica e domínio no conteúdo abordado pelos autores.

### 3 REFERENCIAL TEÓRICO

#### 3.1 A relação da alimentação e identidade

Lody (2008), discorre sobre a construção da identidade, que se forma a partir de diversas experiências que o indivíduo percorre e perpetua, criando assim conceitos, ideias, tradições, rituais, e religiões. Uma dessas experiências formadoras é a construção do paladar, no qual um indivíduo desenvolve as referências de doce, salgado, quente, frio, picante e etc. O paladar é um reflexo da relação do indivíduo com o mundo, demonstrando seus hábitos, crenças, cultura, entre outros elementos, e transformando assim a alimentação em uma forma de registro da identidade cultural de um determinado povo ou espaço.

Maciel (2004), defende que o ato de alimentar-se vai para além da necessidade biológica, é um elemento de cultura imaterial, que deriva de escolhas, representações, significados e vários outros elementos. Com este enfoque, uma cozinha, é um produto de um processo de amálgama de vários processos históricos, tradições, estilo de vida, técnicas, representações e simbologias, nas quais tomam forma através do ato de transformar o alimento em uma comida que para além de nutrir, possui um significado atribuído a ela, é singular, única e reconhecível pelo povo que a consome.

Conforme argumentam Lima, Neto e Farias (2015), o ato de comer está associado não apenas à necessidade de nutrir-se, mas também à relação afetiva que o comensal estabelece com a escolha dos alimentos. Nesse sentido, a alimentação vincula-se ao prazer de comer e aos significados construídos social e culturalmente, relacionando-se à herança cultural do indivíduo e ao meio em que está inserido. Assim, o ato alimentar deve ser compreendido como uma prática que ultrapassa sua dimensão fisiológica, envolvendo aspectos simbólicos, culturais e sociais que se manifestam nas escolhas alimentares, nos modos de consumir e nas relações estabelecidas durante as refeições, especialmente no contexto da comensalidade e da sociabilidade.

Silva (2014) e Cascudo (2011), respectivamente, explanam em seus trabalhos sobre o sistema alimentar brasileiro no período colonial, de formas complementares através do tripé: feijão, farinha e carne seca; e pelo cardápio indígena, a dieta africana e ementa portuguesa, concordando com a idealização de uma cozinha brasileira miscigenada principalmente por três povos, que são os indígenas, africanos, e portugueses.

Maciel (2004), complementa a discussão, apontando que a culinária brasileira possui a influência da miscigenação de uma forma não igualitária, já que o povo africano não trouxe diretamente seus insumos com ele de seu lugar de origem, como os autores atribuem, mas

estes insumos foram um resultado de um comércio extrativista e violento que ocorreu concomitantemente ao processo de comércio África-Portugal-Brasil. Entretanto, a influência nas técnicas, tradições e receitas do povo atrelada a readaptação da cultura alimentar foi a herança produzida para a cultura alimentar brasileira. Um outro ponto a se exaltar é a contribuição indígena, que vai além da proximidade com a natureza representada pela caça, pesca e outras atividades extrativistas, trazendo também o beneficiamento da mandioca, que é um processo elaborado e minucioso que se integrou e perdurou na identidade cultural alimentar brasileira.

Lima (2021) narra em seu trabalho sobre o valor do conhecimento que é adquirido de geração após geração em famílias que cultivam a mandioca, pois esse conhecimento está intimamente entrelaçado com a identidade dessas famílias, que plantam a mandioca e a transforma em diversos produtos derivados de uma forma sustentável.

### **3.2 A mandioca**

Não se pode afirmar com precisão o local centro de origem da *Manihot esculenta Crantz*, pois existem registros de espécimes tanto na América quanto na África. Porém, devido a 80% das espécies silvestres de mandioca se encontrarem no Brasil, reforça-se a teoria de que o seu local de origem seja a América. (Mattos; Farias; Filho, 2013).

Silva (2014), afirma que a mandioca é a mais antiga cultura de plantação no Brasil, tendo diversos mitos sobre sua origem, como ela foi integrada na alimentação indígena, e como se consolidou como um alimento importante durante a época colonial do país.

Segundo a Embrapa (2021), o Brasil em 2021 foi o quinto maior produtor de mandioca, atrás apenas da Nigéria, da República Democrática do Congo, da Tailândia e de Gana. O tubérculo, cujo nome científico é *Manihot esculenta Crantz*, é rico em amido, fibras, carotenóides, sendo um alimento altamente energético e nutritivo. Possui o seu cultivo por diversas partes do território nacional, uma vez que ela pode se adaptar a diversos solos e climas.

Todavia, segundo Linhares, Seixas e Maia (2019), embora a mandioca possa ter diversos benefícios, ela possui dois glicosídeos cianogênicos, linamarina e lotaustralina, que são capazes de gerar ácido cianídrico, o que acontece quando a planta sofre algum dano em qualquer um de seus tecidos. Esse é um mecanismo que a planta desenvolveu para a proteção contra herbívoros e que, no caso do consumo humano da planta crua ou mal processada, pode desencadear problemas no sistema nervoso central, incluindo depressão, convulsões, coma e

até a morte, e em casos leves os principais sintomas vão de tonturas, vômitos, dores de cabeça e dificuldades respiratórias.

Muniz (2018), declara que as mandiocas que geralmente são consumidas podem receber nomes distintos de acordo com vários fatores, mas o principal é devido aos seus níveis de cianogênicos. Recebendo o nome de mandioca quando se refere a espécie de mandioca brava, que possui um teor alto de cianogênicos, e precisa passar por um processo de beneficiamento para a extração desse *veneno*, é denominada de macaxeira ou aipim quando é de uma espécie de mandioca mansa, isto é, que apresenta níveis de toxicidade baixo, podendo esta ser consumida após um processo simples de cozimento. Ambas as espécies são utilizadas em diversas preparações que participam dos objetos de discussão deste trabalho.

De acordo com o IBGE (2024), foram produzidas em 2024, 19.066.096 toneladas de mandioca no território brasileiro, divididos entre as regiões Norte, Nordeste Sudeste, Sul, e Centro Oeste do Brasil, tendo um rendimento médio de 15.465 kg por hectare plantado. A distribuição geográfica de seu plantio se evidencia na tabela 1:

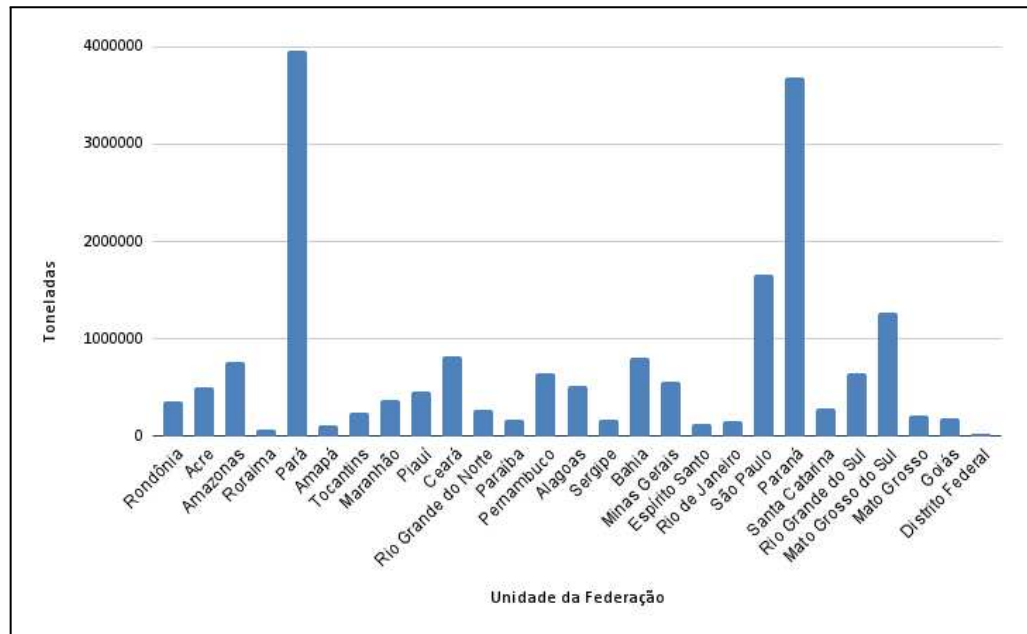
TABELA 1: Produção de Mandioca por regiões do Brasil.

Região	Ano/Período	Toneladas
Norte	2024	6.001.683
Nordeste	2024	4.241.689
Centro Oeste	2024	1.688.482
Sudeste	2024	2.509.899
Sul	2024	4.624.343

Fonte: IBGE 2024

Em 2024, o Nordeste foi a terceira região de maior produção de mandioca, tendo o Ceará como o seu maior produtor, com 817.857 toneladas produzidas, posicionando o estado como o quinto maior produtor do país, ficando atrás de Pará, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul, como apresentado na figura I.

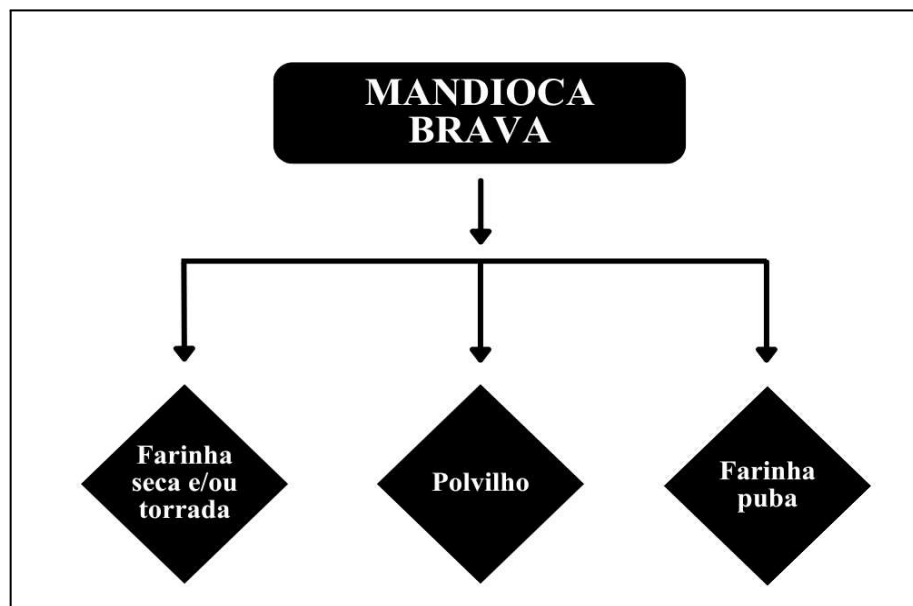
FIGURA 1: Gráfico em barras sobre a produção de mandioca no território brasileiro



Fonte: IBGE 2024

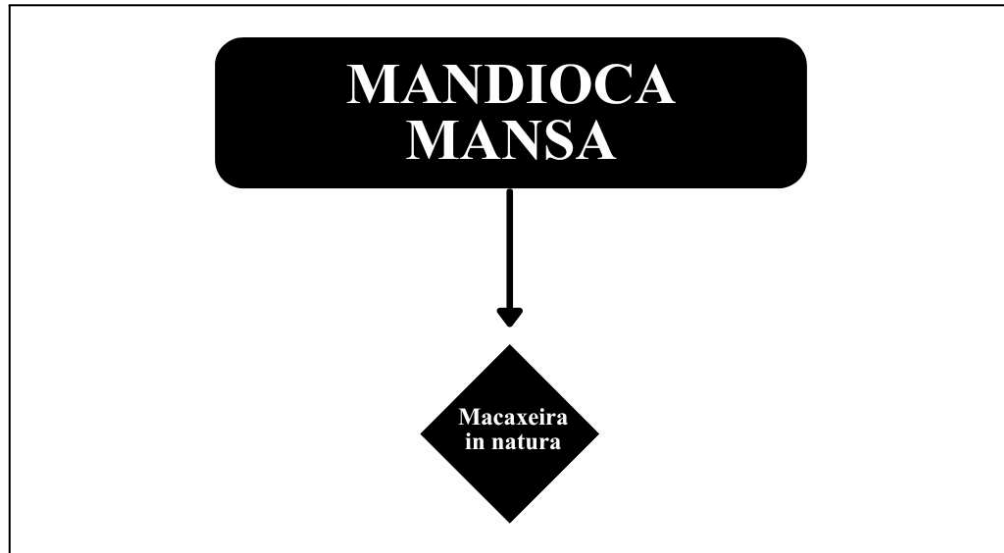
A mandioca é um insumo primário que é utilizado para a produção de diversos produtos alimentícios, tais como a farinha seca, farinha de goma, polvilho, mandioca in natura, massa puba, entre outros, como evidenciado nas figuras 2 e 3. Todos esses são produtos alimentícios base que podem ser utilizados em preparações distintas. (Filho, Silveira, Macedo, Lima, e Cardoso, 2013)

FIGURA 2: Fluxograma com alguns derivados da mandioca brava.



Fonte: Elaborado pelo autor.

FIGURA 3: Fluxograma com alguns derivados da mandioca mansa.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Entretanto, Muniz (2018), discute que apesar da mandioca ser utilizada para o consumo humano, esta não é a sua única utilização, pois existe a sua aplicabilidade na utilização para a produção de álcool, combustível, desinfetantes, perfumarias e etc. Em concordância, Barros (2021), constata que uma possibilidade de utilização da mandioca é a produção de etanol, já que ela possui uma capacidade de produção de 104 litros de álcool por tonelada, um número superior ao de 85 litros por tonelada da cana de açúcar, que é o principal cultivo base utilizado para esta produção. Logo, nota-se que a mandioca possui um grande potencial de se tornar uma aliada na produção de biodiesel, embora ainda existam desafios para a produção em larga escala do etanol à base de mandioca, considerando que a cana de açúcar possui um maior rendimento por hectare se comparado a mandioca.

### 3.3 A mandioca no Ceará

Segundo Bezerra, Santos e Rocha (2014), a *Manihot esculenta Crantz* teve, e ainda tem, uma relação estreita com o estado do Ceará, dando origem a diversas tradições, eventos e casas de farinhas. Uma dessas tradições é a farinhada, um evento tradicional que ocorre durante a época da colheita da mandioca. Devido ao grande trabalho necessário para se realizar todo o beneficiamento, foi-se tornando um evento de solidariedade, mutirão e até diversão nas casas de farinha, evento no qual se é dividido o trabalho entre todos, e posteriormente todos os derivados da farinha são divididos entre os participantes da farinhada.

Oliveira, Santos e Zuliani (2019), debatem sobre como a produção artesanal de farinha faz parte da identidade do nordestino, e um exemplo físico desta representatividade identitária são as inúmeras casas de farinha que existem em todo o território nordestino, lugares importantes para o povo, onde a produção artesanal de farinha ocorria como um meio de subsistência, fazendo com que toda a família ou até mesmo a comunidade se reunia para a produção, e socialização de todos. Naquele meio eram desenvolvidas memórias, afetos e tradições culturais.

Muniz (2018), corrobora com Bezerra, explanando sobre a farinhada como uma reunião da população ao redor da casa de farinha, sendo esta prática acompanhada por todos. Para além de um processo de produção, o evento é um momento de identificação da comunidade com a cultura do sertanejo na grande festa que é a farinhada, pois ela é um momento de repasse do conhecimento tradicional de uma geração para outra, seja conhecimento de manejo, produção ou até mesmo de histórias e tradições locais.

Laena, Abreu, Farias e Pontes (2018), traz a mandioca como símbolo cearense, como parte de um processo social dinâmico que interage dentro das relações sociais do meio, pois, através da sua utilização em preparações, ela ativa memórias relacionadas a lugares, tradições e momentos especiais, não só suprimindo o papel de nutrir, mas também de estreitar laços entre as pessoas.

No trabalho de Rocha, Dionísio e Bezerra (2024), é explicado que a comunidade se reúne em um mutirão, para participar da farinhada, que começa desde o momento do plantio da mandioca na terra. Os acadêmicos expõem que esse evento conta com diversas pessoas para se concretizar, tais como: cultivadores, arrancadores, carregadores, raspadeiras, cevadores, carregadores de água, lavadeiras, preneiros e forneiros. Embora alguns processos na farinhada sejam mecanizados, o momento ainda é extremamente manual e tradicional, promovendo o senso de pertencimento e a união da comunidade, com a realização de troca de saberes, memórias e experiências.

### **3.4 Mandioca na atualidade do estado.**

O estado nordestino possui diversas tradições e memórias relacionadas ao cultivo da mandioca ou *Manihot esculenta* Crantz. Existem diversas casas de farinha dispersas pelos municípios e quase todos os municípios produzem a mandioca, com apenas dez exceções: Miraíma, Aratuba, Mulungu, Palmácia, Boa Viagem, Quixeré, Antonina do Norte, Jucás, Baixio e Umari. (Rodrigues, 2025 e IBGE, 2024)

De acordo com o IBGE (2024) o Ceará em 2024 produziu 817.857 toneladas de mandioca. Esse número é uma soma da produção registrada de mandioca em todos os municípios do estado, e posiciona o Ceará em quinto lugar no ranking de produção nacional de mandioca. Os dados apresentados evidenciam que ela é o produto agrícola de maior produção no estado, apesar disso, ela ficou apenas como o 5º maior no quesito valor arrecadado com um total de 551.837 milhões, atrás em valor da banana, do maracujá, do coco da bahia e do tomate.

Nesse mesmo ano a cidade de Salitre foi a maior produtora de mandioca do estado, com 240.089 toneladas de mandioca produzidas, sendo a maior produtora do nordeste, e a terceira maior produtora do país, o que contribui de forma considerável com a renda da cidade. (Rodrigues, 2025)

Esse grande volume de produção ocorre devido a diversas parcerias e incentivos do governo do estado do Ceará na cidade, como o envolvimento da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará (EMATERCE), que além de promover diversas atividades, repassam melhores técnicas de cultivo, e modernizaram as 180 casas de farinha mecanizadas que existem na região, e trabalham com a produzem farinha, goma, raspas de mandioca e etc, (Gurgel, 2025)

Neta (2022), Relata em seu trabalho que uma formas de escoamento da grande produção de mandioca de salitre é a produção da cerveja “A legítima do Ceará”, uma cerveja que é produzida com a fécula de mandioca na sua composição produzida exclusivamente em uma cervejaria da AMBEV em Aquiraz.

## **4 INSUMOS DERIVADOS DA MANDIOCA BRAVA**

### **4.1 Preparações base derivadas da mandioca brava**

#### **4.1.1 Farinha de mandioca**

Cascudo (2011), discursa sobre o fato da farinha ser a camada base para a alimentação brasileira desde antes da colonização, sendo um elemento essencial para o indígena, e posteriormente integrado à alimentação do europeu e africano devido a sua versatilidade e durabilidade.

Rocha, Bezerra e Dionísio (2024), contam que para a produção da farinha ou do polvilho, a mandioca brava, precisa passar por alguns processos para se tornar própria para o consumo humano, todos esses processos se iniciam com a colheita da mandioca, a retirada da terra, e transporte para a casa de farinha; Em seguida ela passa pelo processo de trituração, podendo ser feita manualmente ou mecanicamente, a massa resultante é posta de molho em água em algum recipiente, até acontecer o processo de decantação, na qual a goma se assenta no fundo; Em seguida é feita a extração do excesso de água feito em peneiras; Após isso essa massa é levada para uma prensa para uma nova retirada de água, assim transformando essa massa em blocos de goma, que serão quebrados e peneirados. Neste ponto a massa de goma é peneirada até atingir o tamanho de um grão em cima de um forno de cimento, para ser então torrado e seco com um movimento contínuo a 100°, até chegar no ponto ideal.

#### **4.1.2 Farinha puba**

Ferreira (2010) descreve a farinha de mandioca puba ou farinha carimã como um produto feito com a mandioca lavada, podendo ser ela em pedaços ou inteira, sendo levada ao processo de fermentação em água durante quatro a sete dias, podendo ser realizado com a mandioca descascada ou não, neste processo de fermentação em água o ácido cianídrico é liberado na água; no final da fermentação a mandioca precisa estar com um cheiro característico de azedo e com espuma na água utilizada na fermentação; em seguida a mandioca precisa passar por uma lavagem para a limpeza, um processo de trituração e retirada dos tecidos fibrosos da massa, depois um processo de prensagem para a retirada de boa parte de água, e por último levado a secagem ao sol.

Menegon e Souza (2015), possuem uma ideia muito semelhante, pois para eles o processo de pubagem é o que diferencia a farinha puba, embora com marcas de conclusão de etapas distintas, pois para eles a aferição se o processo de fermentação está concluído é o amolecimento da mandioca, que pode ocorrer entre 48 à 72 horas de fermentação.

### 4.1.3 Polvilho

Oliveira, Motta, Jesus, Sasaki, e Viana (2019), Explicam que o polvilho, fécula de mandioca, e amido de mandioca são o mesmo produto, e possuem quase o mesmo processamento que o realizado na produção da farinha de mandioca, passando pela colheita, lavagem, descascagem, trituração, decantação em água, que é onde é realizado a extração do cianeto que é solúvel em água, prensagem, e nova trituração, tendo um desvio logo após esse processo, pois para a produção de polvilho doce em específico o polvilho é secado até estar com a umidade menor que 14%, não passando por um processo de fermentação.

Bragança (2000), Define a diferença entre polvilho doce e azedo através do teor de acidez. Apesar dos dois produtos terem um processo de fabricação muito semelhante, e serem feitos de amido extraído da mandioca, a diferença surge no polvilho azedo devido a ele passar por um processo de decantação concomitante a um processo de fermentação, até atingir o valor de 5% de acidez, que geralmente dura o período variável de 15 a 40 dias, dependendo da temperatura ambiente.

## 4.2 Preparações derivadas dos produtos da mandioca

### 4.2.1 Tapioca

Cascudo (2011), explica que a tapioca é derivativa da goma retirada do processo de decantação da primeira lavagem da massa de mandioca. Silva (2014), caracteriza a tapioca ou o beiju, que é outra nomenclatura para a preparação, com uma massa de mandioca umedecida, que é levada a um tacho e torrada, formando assim uma espécie de “pão”, a autora destaca que a preparação foi rapidamente popularizada devido a sua semelhança com preparações portuguesas, e até posteriormente denominada como “Pão do Brasil”. E de acordo com Bezerra (2014), a tapioca é uma porção de massa de goma, com água e sal, feita em uma frigideira pré aquecida, e dependendo do gosto do indivíduo levando também a farinha de mandioca.

### 4.2.2 Bulim

Muniz (2018), aponta que o bulim é um subproduto da mandioca, derivado da goma, feitos dela, açúcar e cravo, sendo assado em fogo baixo nos fornos durante as farinhadas nas casas de farinha. Já Laena, Abreu, Farias e Pontes (2018), trazem uma receita que difere, na preparação proposta pelos autores para preparar o bulim, mistura-se 1 litro de leite de coco com 1 quilo de açúcar até dissolver, acrescenta-se 4 ovos, 200 gramas de manteiga e especificamente goma grossa, se bate até a mistura se transformar em um mingau, deixe

descansar por 12 horas para a massa ficar bem macia, após isso modele em pequenas bolinhas, e leve ao forno a lenha por 10 minutos.

#### 4.2.3 Grude

Cascudo (2011), apresenta em seu trabalho sobre o grude, uma preparação tradicional brasileira, que acompanha o povo brasileiro desde antes do período colonial, feita de goma, água e leite de coco, que segundo suas palavras é muito parecida com o bolo.

Já Silva, Santos e Filho (2014) e Muniz (2018), expõe com maior detalhamento em trabalhos distintos, mas com afirmações semelhantes, sobre o grude com algumas pequenas distinções, nas suas versões da receita, comparado a Cascudo (2011), o grude é feito de uma mistura da goma seca com o coco ralado, molhado com água quente para a sua preparação, assado no forno a lenha e finalizado com o embrulhamento em folha de bananeira.

#### 4.2.4 Grolado

Neto (2014), o grolado é uma massa produzida a partir da mistura em uma panela da borra de mandioca com água e sal, que geralmente é acompanhada de peixe. Para a produção do grolado a borra é imprescindível, ela é um líquido que é extraído da superfície do tanque após a goma decantar, que depois é levado para a secagem para se tornar uma massa.

Silva, Santos e Filho (2014), trazem uma receita distinta, que mostra diversidade nas receitas tradicionais, utilizando goma ou borra para a produção do grolado, além da adição de sal, água e coco ralado; Levando de acompanhamento peixes, siris, camarões e etc.

#### 4.2.5 Peta

Siqueira, Alcântara e Cidrack (2014), explicam uma preparação muito popular em diversos estados brasileiros, que é uma receita tradicional cearense, a peta, um biscoito crocante de goma, feito a partir da mistura de goma, óleo, ovos e sal; Mistura-se a goma e óleo numa proporção de 7:2 litros, acrescentando meio litro de água fervente; espere ficar morno e adicione 9 ovos, e misture bem, adicione meio litro de água fria, e mexa até dar uma consistência pastosa. Em seguida, modele em tirinhas, e leve ao forno por 25 minutos, mexendo na metade do tempo.

#### 4.2.6 Pirão

Cascudo (2011) expõe sobre o pirão, uma papa, feita de um caldo ralo e farinha de mandioca, como símbolo da alimentação nacional, um produto derivado dos métodos portugueses de produção de mingau, com produtos oriundos especialmente do Brasil. Silva (2014), corrobora, trazendo o pirão como uma mistura de dois povos, sendo a utilização da

farinha de mandioca como uma influência indígena, e a sua mistura com o caldo uma influência da cultura europeia da mistura de grãos, cereais, tornando assim o pirão uma preparação nascida da miscigenação da cultura dos povos.

Freixa (2015) discorda de Cascudo e Silva, defendendo que o pirão originalmente é uma preparação tradicional indígena, uma mistura de farinha com um caldo, geralmente de peixe, sendo o peixe pilado e levado em conjunto no transporte em viagens e caçadas.

Brandão, Santos, Gualberto e Costa(2014), apresentam uma receita de pirão, peneira-se a farinha de mandioca, e em seguida a mistura com um caldo de peixe previamente pronto, depois da mistura estar uniforme se leva ao fogo, mexendo para não empelotar. Sendo uma guarnição muito utilizada na cultura alimentar cearense, principalmente servido e preparado conjuntamente com pratos como a peixada origem do caldo de peixe utilizado.

#### 4.2.7 Farofa

De acordo com Cascudo (2011), a farofa de mandioca é uma preparação que acompanhou a alimentação brasileira desde o início, sendo amplamente consumida pelos povos formadores do país; Com diversas variações e formas de preparo utilizando proteínas, vegetais e outros insumos.

Muniz (2018), explica a farofa como um prato simples que geralmente serve de acompanhamento, sendo feito de uma farinha de mandioca torrada na manteiga ou outra gordura, precisando acrescentar alguma proteína, seja ela linguiça, ovos, peixe, carne seca, torresmo e etc.

Laena, Abreu, Farias e Pontes (2018), corrobora com os autores, trazendo uma receita de farofa com mariscos, tomate, pimentão, colorau, cebola, cebolinha, e moelinha; mostrando que a farofa se tornou uma importante preparação que se é utilizada com toda a diversidade dos insumos cearenses.

Cascudo (2011) também trás uma alternativa de farofa que existe desde o tempo colonial, uma farofa doce feita de gergelim, uma forma de preparação que utiliza do gergelim torrado e triturado dentro de um pilão com uma farinha de mandioca fina.

#### 4.2.8 Paçoca

No trabalho de Cascudo (2011), a paçoca é tida como uma preparação oriunda do cardápio indígena, a palavra de origem indígena significa esmigalhar, desfiar e esfarinhar; Essa denominação é a principal sua característica, pois a paçoca precisa passar por um processo de pilagem da farinha de mandioca, um ponto importante a se comentar é que existem dois tipos de paçoca a doce e a salgada, sendo a doce pilando farinha, açúcar, e

também outros agregadores como amendoim, amêndoas ou coco; Já a paçoca salgada é feita geralmente da pilagem de farinha e de uma carne assada, fazendo com que a carne se desfie e misture bem a farinha. No período colonial essa forma de preparo de paçoca salgada, era muito utilizada como um meio de conservação utilizado principalmente em grandes viagens.

Queiroz (2010), relata que a paçoca é um prato que apesar de ser simples, esteve ao lado do cearense desde o começo, devido a sua praticidade de transporte, ela traz uma receita de paçoca feita com uma carne de sol, que é dessalgada e cortada em pequenos pedaços, fritada e refogada com cebola e alho em banha, depois desfiada e macerada junto de farinha até estarem consistentemente juntos, e depois novamente refogada em gordura, até se tornar uma farofa úmida.

#### 4.2.9 Pé de moleque

Pinheiro, Lima, Medeiros, Costa e Lima (2014) apresentam o pé de moleque como um doce cearense tradicional, uma epítome da representatividade da mistura dos povos, com o misturar de ingredientes e saberes de todos os povos formadores. O pé de moleque, um doce tradicional feito de 1 quilo de rapaduras preta, 500ml água, 300 g farinha de mandioca, 2 quilos de farinha puba ou carimã, 30g erva doce, 30g cravo da índia, 300g castanha de caju, 300 coco ralado, 200 ml de leite, 30g manteiga da terra ou margarina; A preparação segundo os autores, inicia-se com o derreter das rapaduras em água, para a produção de um mel, depois o cravo e a erva doce são secados, moídos, aquecidos na frigideira e triturados em pó, as castanhas são também trituradas, metade indo para a massa e metade para a decoração; mistura-se metade das castanhas, o cravo, e a erva doce e a farinha de mandioca e reserve em uma vasilha. Misture a farinha puba ou também chamada farinha carimã com o coco ralado, e todos os ingredientes, misturando bem a massa até ela ficar em uma consistência homogênea e pastosa, a despeje em uma forma untada e asse por 40 minutos ou até um palito espetado sair limpo.

#### 4.2.10 Bolo de carimã

Silva, Santos e Filho (2014), descreve o bolo de carimã como um bolo feito de cravo, erva doce, açúcar, farinha de carimã, goma e leite de coco, um bolo simples, mas cultural feita com o processo de escaldar a massa com a água quente, em seguida mistura com os outros ingredientes, levando ao forno enrolado em uma palha de bananeira.

#### 4.2.11 Bolo manzape ou manauê

De acordo com Levien (2018), o bolo de manzape é um bolo cearense que se é repassado geracionalmente entre o povo, em seu trabalho ela apresenta a tradição de consumo dele em Tucuns, na região de Crateús. A caracterização do Manzape é o fato dele ser feito da farinha puba, mel de rapadura, e ser envolto em uma folha de bananeira. A sua produção começa com a produção da a farinha puba, seguida do derretimento das rapaduras para a obtenção do mel e sua tempera com diversas especiarias, tais como: cravo, erva doce, canela e etc; mistura-se a massa com o mel temperado, e a embrulha em uma folha de bananeira; por fim a levando para o forno durante 30 a 40 minutos.

Pereira (2018) corrobora a tradicionalidade que é este bolo na região de tucuns, e em sua popularidade, destacando a utilização da farinha de mandioca puba no bolo, e do mel de rapadura, embora com uma pequena discordância de Levien (2018), já que Pereira (2018) afirma que a utilização de coco ralado é necessário para o manzape.

#### 4.2.12 Pão de ló de goma

Laena, Abreu e Farias (2018), apresentam o pão de ló de goma como uma receita antiga na cultura alimentar cearense, um bolinho leve e fino, geralmente produzido durante o período natalino, sendo uma tradição associada a lanches e merendas no dia do natal. Com uma receita bem simples utilizando ovos, goma, açúcar, fermento e cravos.

#### 4.2.13 Broa de goma

Freyre (2007), em uma tentativa de registrar as receitas tradicionais do nordeste, registrou diversas preparações em seu livro “O açúcar”, com uma receita de broa de goma que leva leite de coco, manteiga, ovos, e polvilho de mandioca (goma).

#### 4.2.14 Filhós

Laena, Abreu, Farias e Pontes (2018), descrevem os Filhós como um salgado branco feito à base de mandioca, bem semelhante a um bolinho frito, que usa fécula de mandioca, e frito em óleo vegetal, tendo uma presença muito forte e presente na cidade do Crato, sendo até hoje muito comercializado na cidade do Crato.

#### 4.2.15 Charuto

Freyre (2007), apresenta uma outra receita também conhecida, a receita de Charuto, que diferente do que parece devido ao nome ao invés de um produto de charcutaria, o charuto de goma nada mais é que um bolinho feito de mandioca, ovos, e açúcar , fritos em banha de porco.

#### 4.2.16 Sequilhos

Freyre (2007), mostra algumas receitas de Sequilhos, que são biscoitinhos de goma, que muitas vezes eram acompanhado de chás quentes, em mesas de doces finos, mas também por muito tempo sendo utilizado como meio de obtenção de capital, sendo vendido nas ruas desde o período colonial. O autor diz que os biscoitos apesar de serem amplamente consumidos em seu livro ele trás algumas variações como os sequilhos “a moda de sobral”, “de coco”, “de manteiga”.

#### 4.2.17 Chouriço doce

Viriato, Bezerra, Neto e Frota (2014), contam que o chouriço é um doce típico cearense feito de sangue de porco, retirado através da sangria do animal vivo, na preparação do doce a farinha de mandioca é peneirada, o sangue de porco coado, e eles são adicionados de mel de rapadura, castanhas de caju trituradas, banha derretida, leite de gergelim, e pimenta do reino, ingredientes que são misturados e levado a uma panela, até a consistência estar grossa. Os autores contam que para além da doçura, o chouriço possui um processo ritualístico na sua preparação, envolvendo o abate do animal, sua feitura é um reflexo do aproveitamento integral do animal presente em diversas preparações cearenses.

#### 4.2.18 Colorau

Ferreira (2011), discursa que o colorífico alimentício conhecido como colorau, que é amplamente utilizado em toda a culinária brasileira, o tempero feito a base de urucum possui algumas formas de elaboração sendo feito de forma caseira ou industrial, uma das maneiras tradicionais de produção caseira, é a mistura de urucum com algum insumo agregador, sendo a farinha de mandioca um insumo tradicionalmente usado, com eles passando por um processo de pilagem até a mistura formar um pó fino, assim resultando no colorau. Embora seja importante lembrar que a mandioca não é atualmente o insumo mais amplamente agregado na produção do colorau, pois este lugar é ocupado pelo fubá de milho.

## **5 INSUMOS DERIVADAS DA MANDIOCA MANSA OU MACAXEIRA**

### **5.1 Preparações derivadas da mandioca mansa ou macaxeira**

#### 5.1.1 Macaxeira

Pinheiro (2019), afirma que a macaxeira, sempre esteve entrelaçada com o cardápio cearense, fazendo parte do comer do dia a dia, sendo um importante acompanhamento em diversas situações, pois diferente da mandioca brava, a mandioca mansa, ou simplesmente macaxeira, já pode ser consumida passando apenas por um processo de cozimento normal em água. Entretanto, só a partir da segunda metade do século 20 é que a macaxeira foi tomando força para entrar em diversos cardápios comerciais, podendo estar em diversas formas, sendo vendida cozida, frita, em forma de purê, com toda versatilidade e normalidade quanto a batata inglesa.

#### 5.1.2 Bolo de macaxeira

Freyre (2007), comenta que a produção de bolos durante boa parte da história do Brasil, tinham suas receitas guardadas em segredo, pois cada local valorizava a sua forma de produção. E o bolo de mandioca, apesar de poder possuir vários nomes devido essa prática, é um bolo muito relacionado e característico do Ceará, mais adequado ao gosto do brasileiro, em contrapartida ao gosto de bolos tradicionais portugueses. Cascudo (2011), corrobora a afirmativa de Freyre, de uma forma mais ampla, dizendo que os bolos brasileiros se caracterizavam pela presença de goma de mandioca, leite de coco, amendoim, amêndoas, castanhas de caju ou do Brasil. e etc.

Sulis (2015), explica que o bolo de macaxeira, é um bolo tradicional nordestino, que geralmente se é produzido e consumido no âmbito familiar ou doméstico, não se limitando a isto; Para a autora o bolo está intrinsecamente ligado a hospitalidade para com as visitas que chegam ao domicílio e levam um pedaço para a própria residência no momento de despedida, que é uma prática muito comum no nordeste.

Adicionando um outro ponto Oliveira (2022), apresenta em seu trabalho que as receitas de bolo de macaxeira não são algo unificado, pois o bolo de macaxeira sempre acompanhou o povo cearense e teve como base a oralidade na transmissão das receitas. No entanto através de entrevistas o autor trás uma base em comum para a tradicional receita de bolo de macaxeira; Para a produção cozinha-se a mandioca e a passa por uma peneira para ficar com uma massa uniforme, bate a mão manteiga, açúcar e ovos, acrescentando por fim a macaxeira, um pouco de farinha de trigo e leite, e por fim a levando ao forno.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mandioca sempre foi um importante símbolo da identidade cultural do Ceará, presente na história como um fator crucial para a resistência do povo cearense, um insumo nativo brasileiro que esteve junto do nativo do estado através das preparações tradicionais que muitas vezes foram passadas através da comunicação entre as gerações, e ainda amplamente consumidas por toda a população. Este tubérculo se manteve relevante devido ao seu diverso número de possibilidades de utilizações, sendo elas a mais simples como a alimentação humana, animal, além de utilizações descobertas através da ciência e tecnologia, que é o caso da produção de etanol a partir da mandioca.

Todavia, embora a mandioca seja um insumo que ainda esteja muito presente no nosso cotidiano, devido a sua gigantesca versatilidade, é inegável que devido a muitas receitas serem tradicionalmente repassadas oralmente, o conhecimento de algumas receitas acabam por se restringir em alguns aspectos, principalmente quando se consideramos o processo de globalização e a homogeneização do paladar dos brasileiros, o dever do gastrônomo, principalmente do gastrônomo cearense, de preservar sua cultura alimentar tradicional se torna mais evidente e mais importante; para evitar que pela falta de reconhecimento, a cultura alimentar tradicional se perca. Um outro importante fator a se considerar é as iniciativas do governo estadual de melhorar tanto as formas de plantio de mandioca através de pesquisas de melhoramento genético, quanto em modernização do processo de beneficiamento da mandioca.

## REFERÊNCIAS

- BARROS, T. D. Etanol de mandioca, **EMBRAPA**, 08 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/agroenergia/p-d-e-i/etanol/etanol-de-mandioca> Acesso em: 24 nov. 2025
- BRAGANÇA, M, G, L. **Processamento artesanal da mandioca**: fabricação do polvilho. Belo horizonte, MG. Emater Mg, 2000. Disponível em: <https://www.emater.mg.gov.br/doc/site/serevicoesprodutos/livraria/Agroind%C3%BAstria/processamento%20artesanal%20da%20mandioca%20-%20fabrica%C3%A7%C3%A3o%20do%20polvilho.pdf> Acesso em: 06 dez 2025
- BRANDÃO, B, H, P; SANTOS, A, N; GUALBERTO, B, A; COSTA, A, K, O. **O peixe assado na brasa e o pirão escaldado**: tradição alimentar do mar, na praia da caponga, Cascavel - Ceará. BEZERRA, J. A. B.(org.) Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições Ufc, 2014. p. 43 - 55.
- CASCUDO, L, C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.
- EMBRAPA, **Mandioca**, portal da Embrapa, 2021, Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca> Acesso em: 21 de Maio. 2025
- FERREIRA, D, C. Avaliação do teor dos compostos cianogênicos e identificação dos pontos críticos de controle químico no processamento de massa puba. Dissertação. Faculdade de Farmácia Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos, **Universidade Federal da Bahia**. 2010. Disponível em: <http://www.repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/8785> Acessado em: 05 dez 2025
- FERREIRA, F, S. Qualidade de coloríficos de urucum comercializados em diferentes regiões do Brasil. 2011. 103 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto de Tecnologia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2011. Disponível em: <https://rima.ufrj.br/jspui/handle/20.500.14407/11078> Acesso em: 12 dez 2025
- FILHO, J, R, F; SILVEIRA, H, F; MACEDO, J, J, G; LIMA, M, B; CARDOSO, C, E, L. **Cultivo, processamento e uso da mandioca**, Embrapa, Distrito Federal, 2013, Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/974126/1/CartilhaMandioca2013.pdf> Acesso em: 27 de outubro. 2025
- FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2015.
- FREYRE, G. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5. Ed. São Paulo: Global, 2007.
- GÂNDAVO, P. M. Das plantas, mantimentos e frutas que há nesta província. *In*: HUE, S, M; MENEGAZ, R, A. (ORG). **Primeira história do Brasil**: História da província Santa Cruz a

que vulgarmente chamamos Brasil. Rio de Janeiro, Zahar, 2004. p. 75-89.

GURGEL, E. Ematerce assiste e moderniza agroindústrias de mandioca em Salitre-CE, **Ematerce**, Fortaleza, 6 de maio de 2025, Disponível em:

<https://www.ematerce.ce.gov.br/2025/05/06/ematerce-assiste-e-moderniza-agroindustrias-de-mandioca-em-salitre-ce/> Acesso em: 24 nov. 2025.

IBGE, **Área plantada, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção dos produtos das lavouras temporárias, segundo a Unidade da Federação, suas Mesorregiões, Microrregiões e Municípios**: IBGE. 2024. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html?=&t=resultados> . Acesso em: 24/10/2025

LAENA, V; ABREU, D; FARIAS, F; PONTES, V. **Além da peixada e do baião: histórias da alimentação no Ceará**. Senac CE, 2018.

LEVIEN, H, E, G, S, A. Sertão de Crateús: um estudo do registro e resgate da cultura alimentar. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - **Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará** , Fortaleza 2018. Disponível em:

[https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34630/3/2018\\_tcc\\_hegsalevien.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34630/3/2018_tcc_hegsalevien.pdf) Acesso em: 05 dez 2025.

LIMA, L, A. **Saberes tradicionais e práticas culturais no cultivo da mandioca e produção de farinha em uma comunidade litorânea, do Ceará, Brasil**. 2021. 68 p. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociobiodiversidade e Tecnologias sustentáveis (MASTS). Instituto de Engenharia e Desenvolvimento Sustentável – IEDS, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira. Redenção, 2021. Disponível em: <https://repositorio.unilab.edu.br/jspui/handle/123456789/2066> Acesso em: 24 nov. 2025.

LIMA, R. S; NETO, J. A. F; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072> Disponível em:

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16072/13748> , Acesso em: 04 dez. 2025.

LINHARES, A, L, F, A; SEIXAS, B, C; MAIA, M, J, O. Determinação quantitativa do ácido cianídrico em mandioca. Belo Horizonte, **e-Scientia**, v. 11, n. 2, p. 1-7, 2018 Disponível em:

<https://portaldeperiodicos.animaeducacao.com.br/index.php/dcbas/article/view/46420> Acesso em: 24 nov. 2025.

LODY, R; Comer & patrimônio ou farinha pouca, meu pirão primeiro. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo, Senac, 2008. p. 405 - 416

MATTOS, P, L, P; FARIAS, A, R, N; FILHO, J, R, F. **Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF: Embrapa, 2013. Disponível em:

<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132151/mandioca-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde> Acesso em: 24 nov. 2025.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39,

2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217/1356> Acesso em: 03 dez. 2025.

MENEGON, N, L; SOUZA, L, M. Desenvolvimento tecnológico e análise da demanda na produção familiar de farinha de mandioca: O caso da farinha d ' água. **Revista Ação Ergonômica**, v. 10, n. 2, p. 1-12, 2015. Disponível em: <http://www.abergo.periodikos.com.br/article/62799a0ea953955b680a89a4/pdf/abergo-10-2-1.pdf> Acesso em: 6 dez 2025

MUNIZ, M, J. Da mandioca a farinha - **Termos do vocabulário dos agricultores do noroeste cearense**. 2018. Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-graduação em Linguística, Fortaleza (CE), 2018. Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/40087/1/2018\\_tese\\_mjmuniz.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/40087/1/2018_tese_mjmuniz.pdf) Acesso em: 24 nov. 2025.

NETA, M, L, V, B. A Mandioca como ingrediente na fabricação de uma cerveja regional: um estudo de caso. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação). **Universidade Federal do Ceará**, Centro de Ciências Agrárias, Curso de Agronomia, Fortaleza, 2022. Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/69200/3/2022\\_tcc\\_mlvbarrosneteta.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/69200/3/2022_tcc_mlvbarrosneteta.pdf) Acesso em: 24 nov. 2025

NETO, C, D, S. **Da maniva ao grolado: práticas produtivas e patrimoniais no processo identitário dos Tremembé de Almofala (CE)**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Norte. 2014. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/server/api/core/bitstreams/3d38047b-34b2-4995-93f0-76cbb9ff47e/content> Acesso em: 07 dez 2025

OLIVEIRA, L. A; MOTTA, J. S; JESUS, J. L ; SASAKI, F. F. C; VIANA, E.S. **Processamento de aipim e mandioca-brava**. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2019. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1117995/1/CARTILHAAIPIMLucianaAINFO.pdf> Acesso em: 06 dez 2025

OLIVEIRA, L, V. **Bolos tradicionais e contemporâneos - tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina**: Ceará e Pernambuco. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022 Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/71376/3/2022\\_tcc\\_lvdeoliveira.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/71376/3/2022_tcc_lvdeoliveira.pdf) Acesso em: 05 dez 2025.

OLIVEIRA, R. L; SANTOS, J. S; ZULIANI, D. Q. Casas de farinha: resistência e tradição no maciço do baturité. **Revista GeoNordeste**, n. 2 Edição Especial: Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, p. 59-73, 2019. DOI: <https://doi.org/10.33360/RGN.2318-2695.2019.i2especial.p.59-73> Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/geonordeste/article/view/12238> Acesso em: 24 nov. 2025.

PEREIRA, I, P. **Insumos e doces cearenses**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Gastronomia) - Instituto de Cultura e Arte, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/34762> Acesso em: 05 dez 2025.

PINHEIRO, A, K, S; LIMA, A, E, F; MEDEIROS, M, M, L; COSTA, P, S, H; LIMA, R, M, T. **Maciço de Baturité: dos Saberes do pé de moleque aos sabores do baião de fava.** Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições Ufc, 2014. p. 71- 82.

PINHEIRO, I, C, L. **A Macaxeira à Mesa no Ceará: Do Silenciamento à Presença.** Dissertação de Mestrado. Universidade de Coimbra (Portugal) 2019. Disponível em: [https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/93361/1/IlnarPinheiro\\_-versaofinal.pdf](https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/93361/1/IlnarPinheiro_-versaofinal.pdf) Acesso em: 9 dez 2025

PRODANOV, C, C; FREITAS, E, C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Editora Feevale, 2013. 276 p.

PROETTI, S. **As pesquisas qualitativa e quantitativa como métodos de investigação científica: um estudo comparativo e objetivo,** Revista Lumen, v. 2 n. 4, 2017

QUEIROZ, R. **O não me deixes: suas histórias e sua cozinha.** José Olympio, Guarulhos, 2010.

ROCHA, A, M; DIONÍSIO, E, S; BEZERRA, J, A, B. As Casas de Farinhas de mandioca artesanais do Crato-CE: saberes, afetos e memórias dos/as mandioqueiros/as. **Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde,** Fortaleza, v. 11, n. 1, 2024. DOI: 10.59171/nutrivisa-2024v11e12193. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/12193> . Acesso em: 19 nov. 2025.

ROCHA, A. M; SANTOS, C, A, M. **Na casa da memória: a Mandioca e a Farinhada no Crato,** BEZERRA, J. A. B. (org.) Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições Ufc, 2014.

RODRIGUES, L. Capital da Mandioca' do Ceará volta a ser maior produtora do Nordeste; veja principais cidades, **Diário do Nordeste,** Fortaleza, 14 Set, 2025, Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/negocios/capital-da-mandioca-do-ceara-volta-a-ser-maior-produtora-do-nordeste-veja-principais-cidades-1.3689496>, Acesso em: 24 nov. 2025.

SIQUEIRA, A, C, P; ALCÂNTARA, C, S; CIDRACK, M, L. **Sabores De Viçosa Do Ceará: Tradições alimentares na serra da Ibiapaba.** BEZERRA, J. A. B.(org.). Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições Ufc, 2014. p. 93 - 99.

SILVA, J, S; SANTOS, M, G, M. Dicumê Tremembé de antes e de hoje. 2014. Organizador: FILHO, J, M, F. - Fortaleza: **Imprensa Universitária ufc,**2014. Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/20322/1/2014\\_liv\\_jmfontelesfilhodicumetremembeantes.....pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/20322/1/2014_liv_jmfontelesfilhodicumetremembeantes.....pdf) Acesso em: 7 dez 2025

SILVA, P. P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial.** 3. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

SULIS, M. **Doçaria brasileira: A feira de São Cristóvão e os doces tradicionais.** Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: [https://www.pep.ufrj.br/images/documentos/Disserta%C3%A7%C3%B5es/2015/Marcella\\_Disserta%C3%A7%C3%A3p\\_revisado\\_ultimo.pdf](https://www.pep.ufrj.br/images/documentos/Disserta%C3%A7%C3%B5es/2015/Marcella_Disserta%C3%A7%C3%A3p_revisado_ultimo.pdf) Acesso em: 05 dez 2025.

VIRIATO, R, A; BEZERRA, J, A, B; NETO, L, G; FROTA, J, W, S. **O chouriço da fazenda pedras pretas, em Canindé - Ceará**, Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza: Edições Ufc, 2014. p. 33 - 42.

## APÊNDICE - FICHAS TÉCNICAS

<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>Nome da preparação: Tapioca</b>			
<b>Ingredientes</b>			<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>
Goma de Mandioca	500	g	1 pacote
Água	250	ml	1 xícara
Sal	5	g	1 colher de chá
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>
Peneira			1
Frigideira			1
Vasilhas			2
Espátula			1
<b>Tempo</b>	20 minutos		
<b>Rendimento</b>	15 porções		

1. Em uma vasilha umedecer a goma.
2. Mexer a goma com as mãos para formar grânulos.
3. Peneirar os grânulos de goma com o auxílio de uma peneira para formar uma farinha úmida fina.
4. Aquecer uma frigideira
5. Adicionar a goma na frigideira e a espalhar pela panela, pressionando para ficar firme.
6. Quando estiver soltando do fundo, com o auxílio de uma espátula virar para assar o outro lado.
7. Adicionar o recheio que preferir.

<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>Nome da preparação: Bulim</b>			
<b>Ingredientes</b>			<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>
Leite de Coco	1	1	
Ovos	4	und	
Manteiga	200	g	
Açúcar	1	kg	
Goma grossa	1	kg	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>
Liquidificador			1
Vasilha			2
Assadeira			3
<b>Tempo</b>	13 horas		
<b>Rendimento</b>	80 porções		

1. Misturar o açúcar com o leite de coco até dissolver.
2. Acrescentar a goma, manteiga e os ovos
3. Bater tudo em um liquidificador até chegar a consistência de mingau
4. Deixe descansar por 12 horas
5. Modelar a massa em bolinhas.
6. Colocar em uma assadeira untada com goma e leve ao forno por 10 minutos ou até dourar.

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Grude</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar a goma, o coco ralado e o sal.</li> <li>2. Adicionar a água fervente e mexer com uma espátula, até ficar com uma consistência pegajosa.</li> <li>3. Colocar em uma assadeira untada e levar ao forno pré aquecido a 180° e deixar assar por 50 minutos.</li> <li>4. Retirar do forno, e adicionar o leite de coco.</li> <li>5. Cobrir a forma com papel alumínio e deixar descansar por 2 horas.</li> <li>6. Servir.</li> </ol>
Água fervente	500	ml	3 xícaras	
Coco ralado	250	g	1 coco seco	
Leite de coco	100	ml	½ xícara	
Goma de mandioca	500	g	1 pacote	
Sal	10	g	1 colher de sopa	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Espátula			1	
Vasilha			2	
Assadeira			3	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	5 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Grolado</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Em uma vasilha umedecer a goma.</li> <li>2. Mexer a goma com as mãos para formar grânulos pequenos.</li> <li>3. Aquecer uma frigideira</li> <li>4. Adicionar a goma na frigideira e mexer pela panela</li> <li>5. Quando estiver dourado retirar.</li> <li>6. Adicionar o recheio que preferir.</li> </ol>
Goma de Mandioca	500	g	1 pacote	
Água	250	ml	1 xícara	
Sal	5	g	1 colher de chá	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Peneira			1	
Frigideira			1	
Vasilhas			2	
Espátula			1	
<b>Tempo</b>	20 minutos			
<b>Rendimento</b>	15 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Peta</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Em uma vasilha misturar a goma com o óleo.</li> <li>2. Misturar a água fervente e depois deixar esfriar</li> <li>3. Na temperatura morna adicione os ovos.</li> <li>4. Adicionar água fria, e misturar até ficar com uma consistência pastosa.</li> <li>5. Com o auxílio de um saco modelar as petas em formato alongado.</li> <li>6. Levar ao forno por 25 minutos, virando na metade do tempo.</li> <li>7. Servir.</li> </ol>
Goma fresca	7	kg		
Óleo	500	ml		
Ovos	9	und		
Água	1	l		
Sal	50	g		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Vasilha grande			1	
Saco para confeitaria			2	
Travessa			1	
Espátula			3	
<b>Tempo</b>	40 minutos			
<b>Rendimento</b>	70 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Pirão</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dissolver a farinha de mandioca em <math>\frac{1}{3}</math> do caldo de peixe frio.</li> <li>2. Esquentar o restante do caldo de peixe</li> <li>3. Com o caldo fervendo adicionar a farinha de mandioca dissolvida.</li> <li>4. Mexer constantemente para não empelotar.</li> <li>5. Quando estiver cremoso ajustar o sal e servir.</li> </ol>
Caldo de peixe	300	ml	$\frac{1}{2}$ copo americano	
Farinha de mandioca	100	g		
Sal	5	g		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Frigideira			2	
Travessa			1	
Espátula			3	
<b>Tempo</b>	10 minutos			
<b>Rendimento</b>	2 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Farofa</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Picar a cebola e o alho.</li> <li>2. Refogar a cebola, e o alho até dourar.</li> <li>3. Adicione o frango, a salsinha e a cebolinha e deixe refogar.</li> <li>4. Adicionar a farinha de mandioca e até torrar levemente a farinha.</li> <li>5. Servir</li> </ol>
Farinha de mandioca	500	g		
Cebola	150	g		
Cebolinha	20	g		
Salsinha	20	g		
Óleo	15	ml		
Alho	10	g		
Peito de frango desfiado	300g	g		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Faca			1	
Tábua de cortar			1	
Frigideira			2	
Travessa			1	
Espátula			3	
<b>Tempo</b>	20 minutos			
<b>Rendimento</b>	5 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Paçoca</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dessalgue a carne de sol fervendo por 5 minutos.</li> <li>2. Refogar brevemente a cebola roxa picada na frigideira, em seguida adicione a carne de sol e fritar até chegar na consistência de bem frita, mas não seca, não deixando a cebola roxa queimar.</li> <li>3. Apagar o fogo e deixe esfriar.</li> <li>4. Misturar a carne com a farinha, e em pequenas porções passe no processador ou no pilão.</li> </ol>
Carne de sol	1	kg		
Cebola roxa	70	g		
Farinha de mandioca fina	1	kg		
Sal	10	g		
Pimenta do Reino	10	g		
Colorau	5	g		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Frigideira			2	
Travessa			1	
Espátula			3	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	30 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>Nome da preparação: Pé de Moleque</b>			
<b>Ingredientes</b>			<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>
Rapadura preta	1	kg	2 unidades de 500g
Água	900	ml	4 xícaras de chá
Farinha de mandioca	500	g	2 xícaras de chá
Erva doce	20	g	2 colheres de sopa
Cravo da índia	20	g	2 colheres de sopa
Castanha de caju	440	g	2 xícaras de chá
Coco ralado	1	kg	2 cocos médios
Leite	200	ml	1 copo americano
Margarina com sal derretida	30	g	2 colheres de sopa
Farinha de Carimã	2	kg	
<b>Utensílios</b>		<b>Quantidade</b>	
Panela grande		1	
Frigideira		1	
Liquidificador ou processador		1	
Formas		3	
Espátula		1	
<b>Tempo</b>	30 minutos		
<b>Rendimento</b>	10 porções		

1. Colocar as rapaduras em duas xícaras de água fervendo, mexendo sempre até derreter e se transformar em mel, e reservar.
2. Secar e moer o cravo e a erva doce, e aquecer em uma frigideira, sem queimar.
3. Retirar do fogo e processar para se tornar um pó.
4. Moer as castanhas de caju, e reservar metade para a decoração no final.
5. Misturar a farinha de carimã com o coco ralado até ficar uma farofa uniforme.
6. Adicionar a erva doce, o cravo, o mel de rapadura, uma parte das castanhas e a margarina derretida.
7. Quando estiver em uma consistência pastosa uniforme, as pôr em formas untadas e decorar com o resto das castanhas.
8. Levar ao forno por 45 minutos, ou até espetar um palito e ele sair limpo.

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Bolo carimã</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar à água para ferver</li> <li>Adicionar o cravo, açúcar, a erva doce e o coco.</li> <li>Misturar com a farinha de carimã, até se tornar uma massa pastosa e pré cozida.</li> <li>Colocar em uma forma untada e levar ao forno.</li> <li>Estará pronto quando ao colocar um palito ele sair limpo</li> </ol>
Açúcar	1	kg		
Água	1	l		
Goma	500	g	2 xícaras de chá	
Erva doce	10	g	1 colheres de sopa	
Cravo	10	g	1 colheres de sopa	
Coco ralado	240	g	1 coco	
Farinha de Carimã	1	kg		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Frigideira			1	
Liquidificador ou processador			1	
Formas			3	
Espátula			1	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	10 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Bolo Manzape</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar as rapaduras em duas xícaras de água fervendo, mexendo sempre até derreter e se transformar em mel, e reservar.</li> <li>Secar em uma frigideira e moer o cravo e a erva doce.</li> <li>Misturar o mel de rapadura com as especiarias</li> <li>Misturar farinha de mandioca, a farinha carimã.</li> <li>Abrir em cima e embrulhar na folha de bananeira e levar ao forno por 40 minutos</li> </ol>
Rapadura preta	1	kg	2 unidades de 500g	
Água	450	ml	2 xícaras de chá	
Farinha de mandioca	500	g	2 xícaras de chá	
Erva doce	20	g	2 colheres de sopa	
Cravo da índia	20	g	2 colheres de sopa	
Canela	10	g		
Farinha de Carimã	2	kg		
Folha de bananeira	10	und		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Espátula			1	
Panela grande			1	

Frigideira		
Liquidificador ou processador		1
<b>Tempo</b>	30 minutos	
<b>Rendimento</b>	5 porções	

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Pão de ló de goma</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separar a clara das gemas</li> <li>2. Bater as claras em neve e misturar com as gemas e o açúcar.</li> <li>3. Acrescentar a goma e misturar com movimentos circulares.</li> <li>4. Experimentar a doçura e ajustar se necessário.</li> <li>5. Em seguida misturar o cravo e o fermento</li> <li>6. Despeje em uma forma untada com óleo</li> <li>7. Leve ao forno por 10 minutos.</li> </ol>
Ovos	12	und		
Goma	1	kg		
Açúcar	500	g		
Fermento	15	g	1 colher de sopa	
Cravo pilado e peneirado	10	g	1 colher de sopa	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Vasilha grande			1	
Espátula			1	
Forma			2	
<b>Tempo</b>	20 minutos			
<b>Rendimento</b>	10 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Broa de goma</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar todos os ingredientes, até se tornar uma massa homogênea</li> <li>2. Modelar em bolinhos</li> <li>3. Levar ao forno até dourar.</li> </ol>
Ovos	12	und	12 gemas	
Goma	1	kg		
Manteiga	250	g		
Açúcar	200			
Leite de coco	240	ml	1 coco	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			2	
Concha			1	
Espátula			2	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	15 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Filhós</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ferver a água</li> <li>2. Em uma vasilha despejar a goma, e acrescentar lentamente a água</li> <li>3. Misturar com uma espátula a goma a hidratando com a água quente, até a massa desprender a espátula.</li> <li>4. Transferir para uma superfície plana e a amasse com as mãos.</li> <li>5. Enrolar a massa em tiras longas e finas com o tamanho da palma da mão.</li> <li>6. Deixar descansar fora da geladeira por uma hora</li> <li>7. Aquecer 400ml óleo de coco babaçu.</li> <li>8. Fritar os filhós no óleo quente e esfriar um pouco do óleo com mais óleo novo frio, para evitar que a massa exploda.</li> <li>9. Quando crescer de tamanho retirar, esperar esfriar e servir.</li> </ol>
Água	2	L		
Goma	1	kg		
Sal	40	g		
Óleo de coco babaçu	500	ml		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			2	
Concha			1	
Espátula			2	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	20 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Charuto</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar a goma, 1 clara e 3 gemas e o açúcar.</li> <li>2. Misturar até ser uma massa modelável</li> <li>3. Modelar em formato de um charuto</li> <li>4. Fritar e reservar</li> <li>5. Servir</li> </ol>
Goma	1	kd		
Ovos	3	und		
Óleo	500	ml		
Açúcar	50	g		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			2	
Espátula			1	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	15 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Sequilhos</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar o açúcar, a margarina e as gemas até o ponto de creme.</li> <li>2. Adicionar o coco ralado e misturar.</li> <li>3. Adicionar a goma aos poucos e misturar até ficar homogêneo.</li> <li>4. Modelar em bolinhas e colocar em uma forma untada.</li> <li>5. Levar para assar por 20 minutos ou até dourar.</li> </ol>
Ovos	3	und		
Açúcar refinado	250	g	1 xícara	
Polvilho	500	g		
Manteiga	250	g		
Coco ralado	30	und		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Vasilha grande			1	
Assadeira			1	
Espátula			1	
<b>Tempo</b>	40 minutos			
<b>Rendimento</b>	25 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Chouriço doce</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Moer, triturar e peneirar a pimenta, canela, cravo, erva doce, gengibre.</li> <li>2. Misturar a farinha e o sangue.</li> <li>3. Levar ao fogo com uma porção do mel de rapadura.</li> <li>4. Após ferver intercale porções de mel de rapadura e a banha líquida.</li> <li>5. Próximo ao final do cozimento adicionar o leite de coco.</li> <li>6. Quando começar a soltar a banha está pronto.</li> <li>7. Ao servir misturar a farofa de castanha.</li> </ol>
Sangue de porco	1	1		
Farinha de mandioca peneirada	1	kg		
Mel de rapadura	3	1	6 rapaduras	
Banha derretida	2	kg		
Pimenta	30	g	2 colheres de chá	
Canela	30	g	2 colheres de chá	
Cravo	30	g	2 colheres de chá	
Erva doce	30	g	2 colheres de chá	
Gengibre	20	g	2 colheres de chá	
Farofa de castanha	240	g	1 xícara de chá	
Leite de coco	200	ml	1 unidade de coco	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Liquidificador			1	
Travessa			1	
Espátula			1	
<b>Tempo</b>	1 hora			
<b>Rendimento</b>	-			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Colorau</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refogar as sementes de urucum no óleo.</li> <li>2. Adicionar a farinha de mandioca e misturar</li> <li>3. Pilar no pilão até se tornar um pó fino.</li> <li>4. Peneirar e reservar.</li> </ol>
Urucum	480	g	2 xícaras	
Farinha de mandioca branca	960	g	4 xícaras	
Óleo	45	ml	3 colheres de chá	
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Espátula			2	
Peneira			1	
Pilão			1	
<b>Tempo</b>	1 hora			
<b>Rendimento</b>	45 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>				
<b>Nome da preparação: Macaxeira cozida</b>				
<b>Ingredientes</b>				<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descascar a mandioca e cortar em pedaços com 8cm de comprimento, e 4cm de largura</li> <li>2. Lavar a mandioca para tirar detritos</li> <li>3. Cozinhar a mandioca na água fervente com sal por 10 minutos</li> <li>4. Se estiver macia ao espetar está devidamente cozida</li> </ol>
Macaxeira	1	kg		
Sal	40	g		
Água	1	L		
<b>Utensílios</b>			<b>Quantidade</b>	
Panela grande			1	
Faca			1	
Tábua			1	
<b>Tempo</b>	30 minutos			
<b>Rendimento</b>	5 porções			

<b>FICHA TÉCNICA</b>			
<b>Nome da preparação: Bolo de Macaxeira</b>			
<b>Ingredientes</b>			<b>Modo de preparo</b>
<b>Ingredientes</b>	<b>Qtd.</b>	<b>Und.</b>	<b>Med. Caseira</b>
Mandioca cozida	500	g	
Ovos	4	und	
Leite condensado	395	g	
Açúcar	125	g	
Manteiga	15	g	
Leite de coco	200	ml	
Coco ralado	250	g	
<b>Utensílios</b>		<b>Quantidade</b>	
Peneira		1	
Liquidificador		1	
Assadeira		1	
<b>Tempo</b>	1 hora		
<b>Rendimento</b>	10 porções		

1. Passar a mandioca por uma peneira para retirar as fibras.
2. Bater todos os ingredientes e uma parte do coco ralado no liquidificador até se tornar uma pasta homogênea.
3. Despejar em uma forma untada e polvilhe com o restante do coco ralado por cima
4. Levar para assar por 40 minutos a 200°
5. Retirar do forno e reserve
6. Servir após esfriar.