

# Ficha Didática | Hospitalidade

## Crianças e Famílias (6 aos 12 anos)

- Igreja de São Roque

CULTURA

SANTA  
CASA  
Misericórdia de Lisboa

Já pensaste o que quer dizer a palavra **Hospitalidade**?

Faz lembrar a palavra Hospital, sítio onde se cuidam as pessoas doentes. De facto tem a ver com cuidar, não apenas os doentes mas também os que não têm comida, casa, trabalho, estão longe da família e da sua terra, ou simplesmente os nossos amigos e vizinhos.

Acolher quem chega de longe permite aprender muito: descobrir novos sabores, formas de vestir, músicas e maneiras de pensar. É isso que vamos fazer esta semana, a partir da pintura da sacristia da Igreja de São Roque que mostra São Francisco Xavier em Goa (perto da Índia), pintada por André Reinoso há 400 anos.

Vamos experimentar confeccionar uma receita culinária indo-portuguesa, típica da região de Goa, o Xacutti!! Perfeita para alegrar estes dias de verão.

Segue as instruções na pagina seguinte. Diverte-te!

Partilha a tua criação no Facebook com #DesafioCulturaSantaCasa, ou pede aos teus pais para nos enviarem uma fotografia, com o teu nome e idade, para [culturasantacasa@scml.pt](mailto:culturasantacasa@scml.pt). Participa até ao dia 9 de setembro!

Fica atento, para a semana lançamos um novo desafio.  
Diverte-te em segurança.



# Ficha Didática | Hospitalidade

## Crianças e Famílias ( 6 aos 12 anos)

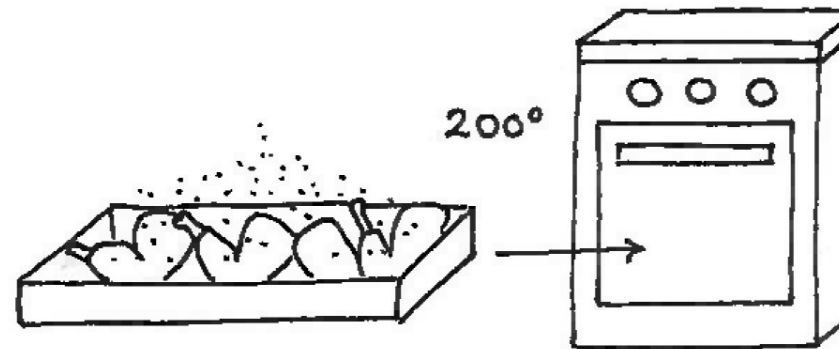
- Igreja de São Roque

CULTURA

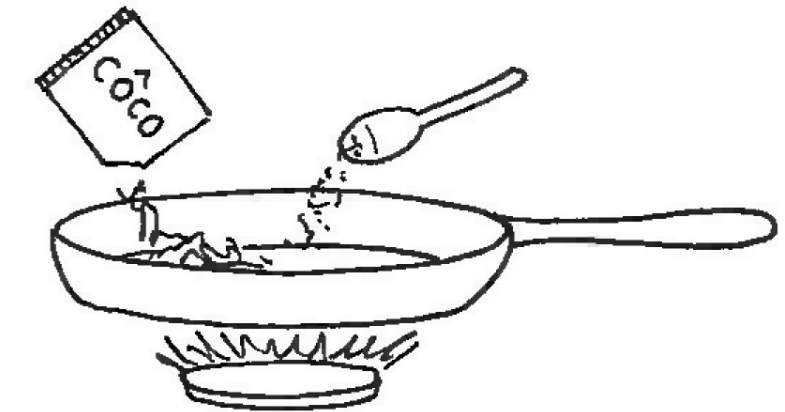
SANTA  
CASA  
Misericórdia de Lisboa

1. Vais precisar de:

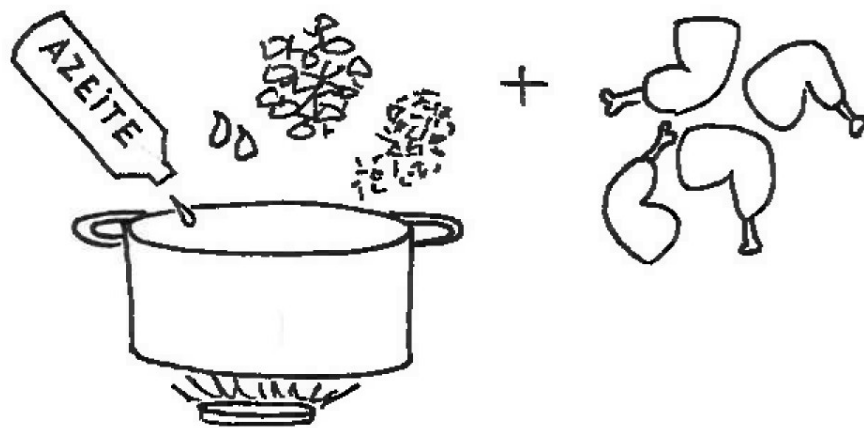
- 1 kg de pernas de frango
- 500 ml de leite de côco
- 2 tomates grandes sem pele e sem sementes
- 2 cebolas médias picadas
- 2 dentes de alho esmagados
- 100 gr de côco ralado
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de especiarias (cominhos, açafrão, canela, 2 cabeças de cravinho, coentros em pó)
- Coentros frescos
- Sal a gosto
- Azeite para refogar



2. Depois de lavar e retirar a pele do frango, tempera-o com sal. Coloca-o num tabuleiro para dourar no forno a 200°. Quando estiver louro, retira e reserva.



3. Numa frigideira, coloca o côco ralado, meia colher de sopa de especiarias, leva ao lume e vai mexendo, sem deixar queimar. Quando o côco estiver dourado retira do lume e reserva.



4. Num tacho refoga o azeite, os alhos esmagados, os tomates cortados em pedaços pequenos e as cebolas picadas. Junta o frango. Mexe bem e junta o que falta da mistura de especiarias.



5. Agora, junta o leite de côco, 500ml de água, o vinagre e deixa cozinhar durante cerca de 20 minutos.



6. Serve com folhas de coentros picadas e acompanha com arroz basmati. Bom apetite!!