

# QUIZ DO PATRIMÔNIO CULTURAL

\*\*\*\*\*

Este jogo foi criado de forma colaborativa com agentes culturais e estudantes de escolas públicas dos municípios participantes do projeto Conexão Comunidade.



Ministério do Turismo apresenta: Conexão Comunidade

Patrocínio:

Realização:



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA

MINISTÉRIO DO TURISMO



## INSTRUÇÕES PARA JOGAR:

- \* Primeiro faça uma roda com 3 a 6 participantes. Pode ser sentado no chão ou em volta de uma mesa. Coloque as cartas de RESPOSTAS, viradas com o desenho pra cima, no centro da roda.
  - \* Já as cartas de PERGUNTAS, ficam todas na mão de uma pessoa. Essa pessoa lê a pergunta (sem falar a resposta) e as outras tentam adivinhar a resposta olhando os desenhos das cartas ao centro.
  - \* Quando alguém acertar, o jogador que estiver com as cartas de perguntas as passa para o jogador que estiver a sua esquerda, até acabarem as cartas.
- 
- > Ganha quem acertar mais perguntas mais rápido!
  - > Você pode jogar com uma categoria por vez (nossa cozinha, nossos lugares etc); ou, para deixar o jogo mais divertido, misturar todas as categorias.

\*\*\*\*\*

## DICAS PARA IMPRESSÃO:

1. Configure o modo "ajustar impressão ao tamanho do papel" para não cortar a imagem.
2. Caso tenha acesso, use um papel mais grosso, como por exemplo 120g ou mais. Assim, suas cartas ficarão mais firmes e vão durar mais.
3. Configure para imprimir frente e verso ou cole a frente da carta no verso (todos os versos são iguais).
4. Você pode imprimir a partir da página 3 deste documento para economizar papel.

## NOSSA COZINHA

ALAGOINHAS/BA

Preparado com um bolinho de feijão, leva vários temperos e é frito em azeite de dendê. O recheio geralmente é de vatapá, vinagrete e camarão seco. Pode ser servido "quente" ou "frio", ou seja: com muita ou pouca pimenta.

**RESPOSTA:  
ACARAJÉ**

## NOSSA COZINHA

BARRA DOS  
COQUEIROS/SE

É um prato muito comum, especialmente em cidades litorâneas ou próximas a rios. Pode ser feito com tilápia, traíra, merluza, pescada e muitos outros.

**RESPOSTA:  
PEIXE FRITO**

## NOSSA COZINHA

ARAQUARI/MG

Se faz com 1Kg de abóbora cabotiá, 2Kg de açúcar e 1 pacote de coco ralado.

**RESPOSTA:  
DOCE DE ABÓBORA**

## NOSSA COZINHA

ARAQUARI/MG

Massa crocante por fora, macia por dentro. Recheio feito de frango, batata e vários temperos. É uma bomba de sabor, uma delícia da nossa cidade. Fica ainda melhor com um copo de guaraná.

**RESPOSTA:  
COXINHA DO APOLO**

## NOSSA COZINHA

PATROCÍNIO/MG

Leva queijo, polvilho e leite. Bom para comer no café da manhã. Tem formato de bolinhas.

**RESPOSTA:  
PÃO DE QUEIJO**

## NOSSA COZINHA

PATROCÍNIO/MG

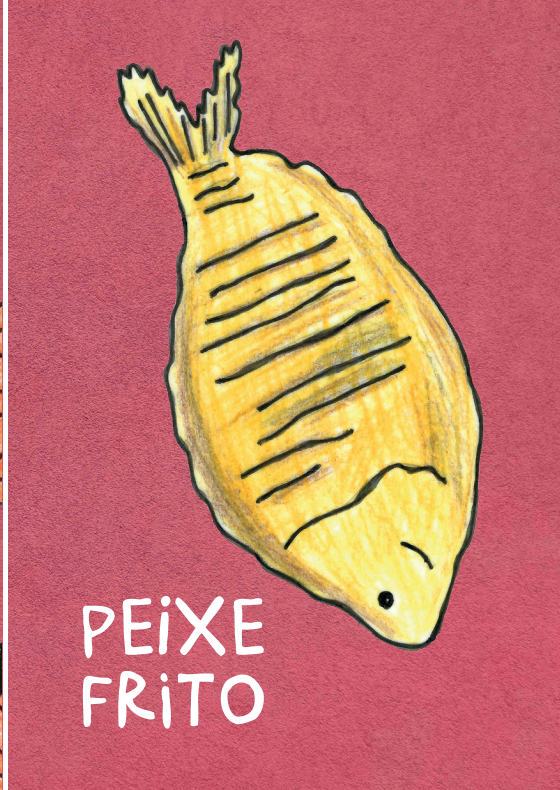
Farinha feita de milho. Com ela se faz broa, mingau, canja, bolo, biscoito e polenta.

**RESPOSTA:  
FUBÁ**

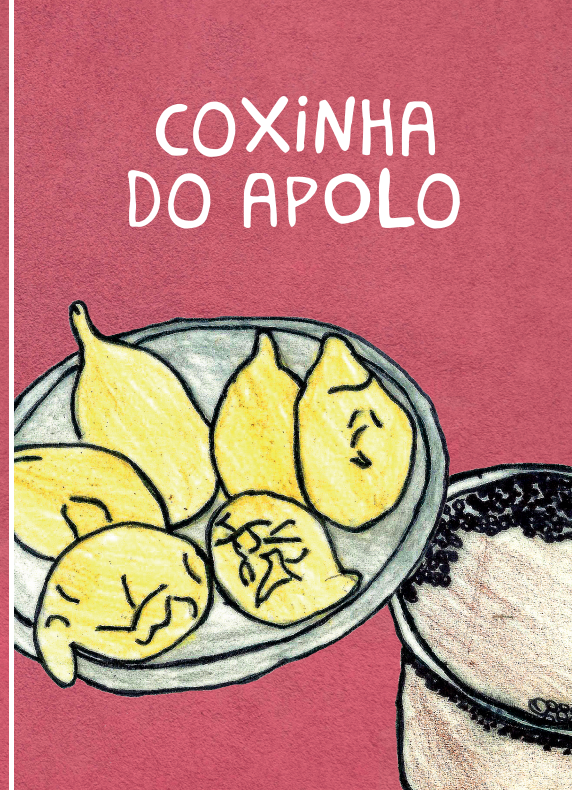




DOCE DE  
ABÓBORA



PEIXE  
FRITO



COXINHA  
DO APOLO



PÃO DE  
QUEIJO



FUBÁ



ACARAJÉ

NOSSA  
COZINHA

NOSSA  
COZINHA

NOSSA  
COZINHA

NOSSA  
COZINHA

NOSSA  
COZINHA

NOSSA  
COZINHA