

AMELUCO

# ~~COMIDAS CRIOLLAS~~

- O - Gordo
- Tina
- D - outros

1971 N.Y.

evolução caribba. Maior que a  
 presa. A unificação de todas as  
 na direção do homem."

Oswald de Andrade  
 Manifesto Antropófago

## CRIOULO

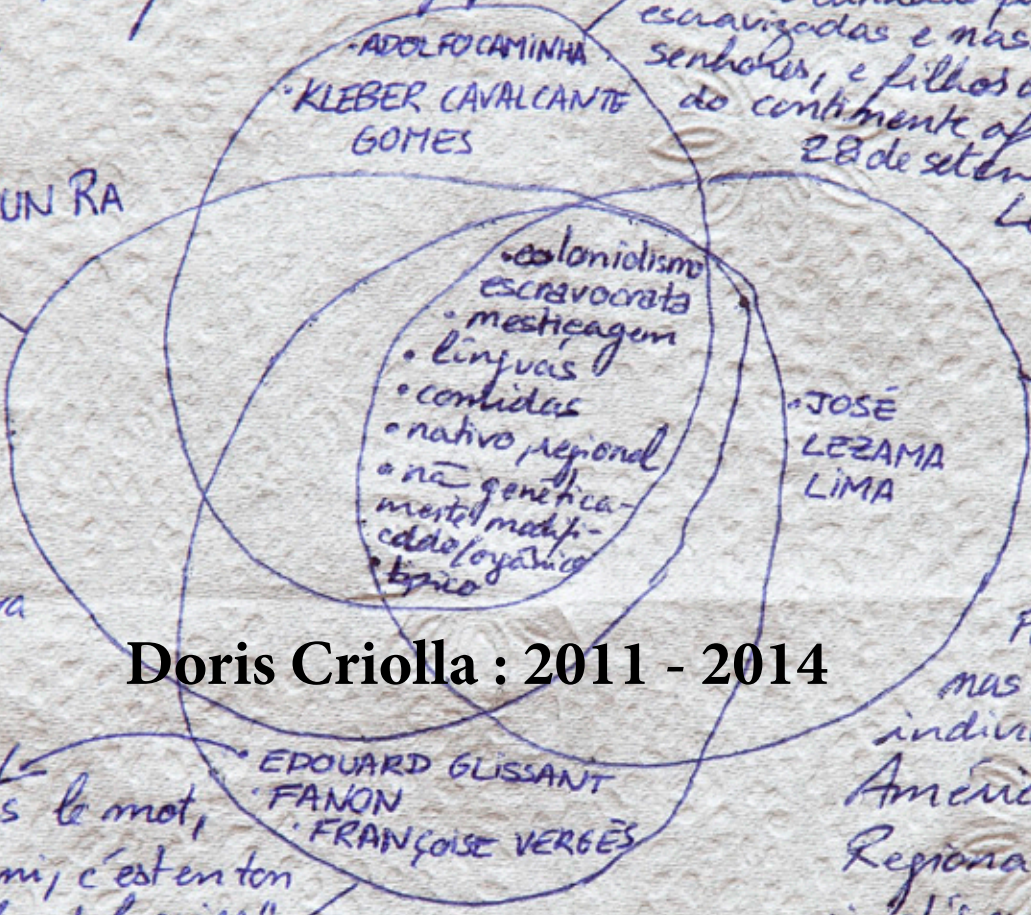
Termo cunhado por  
 escravizados e nascidos  
 senhores, e filhos de  
 do continente africano  
 28 de setembro

AS  
AS

SUN RA

YOUS

ballaya



## Doris Criolla : 2011 - 2014

ouve le mot,  
 t fini, c'est en ton  
 es fou de le crier"

## CRÉOLE

Civilization Créole

F  
 mas  
 indivi  
 América  
 Regional  
 indígena  
 - Comida  
 típica, r

# DORIS CRIOLLA



*Doris Criolla* is an ongoing project, a research machine on the genealogy of the words crioulo (portuguese), criollo (spanish), créole (french) and creole (english) and proposes a public reflection on historical, cultural and political emancipation and empowerment processes in post-colonial contexts. Betting on conviviality the work develops relational experiments and presentations during lunches and dinners. The investigation was initiated in collaboration with *Beta Local* in San Juan, Puerto Rico, in October 2011, for the invitation to attend The Harbor program. Since March 2014, the work has been presented in São Paulo, Brazil, in several venues in collaboration with Casa do Povo producing seven meetings for which artists, literary critics and antropologists are invited to think different perspectives for creole in diverse disciplines and contexts.

The word creole derives from the Portuguese crioulo form, which in its turn is a diminutive of the word “criar” (to raise) and was originally used in the context of the Portuguese colonies to describe black slaves born in the house of their “masters” to distinguish them from those brought from Africa. In Brazil, this meaning for “crioulo” fell into disuse after the “Law of the Free Womb” or “Law of Rio Branco”, approved in 1871. Currently, in Brazilian Portuguese, it refers pejoratively to any black or mulato. However, when used to seeds, plants and fruits it relates to non-GMO..

**DORIS CRIOLLA**

**Ingredientes para 3 pessoas:**

- 1kg de carne moída sem espinha, magra ou sem gordura, sem sal
- 1/2 xícara de óleo
- 2 cebolas picadas
- 1 pimentão doce picado
- 1kg de mandioca cozida
- 2 tomates picados
- 1 xícara de arroz cozido
- 1 molho de leite
- 1kg de feijão cozido
- 1 molho de leite
- 2 tomates picados
- 1 molho de leite
- 2 tomates picados
- 1 molho de leite
- 2 tomates picados
- 1 molho de leite

**Receita**

**Modos de preparar:**

Em uma panela de pressão, cozinhe a mandioca com sal e água por 20 minutos. Escorra a água e reserve.

**acompanhamentos:**

1. **Carne:** Em uma panela, aqueça o óleo e frite a cebola e o pimentão. Adicione a carne e cozinhe até dourar. Adicione o tomate e cozinhe até amolecer. Adicione o arroz e o leite e cozinhe até ferver. Adicione o feijão e o leite e cozinhe até ferver. Adicione o tomate e o leite e cozinhe até ferver.

2. **Mandioca:** Cozinhe a mandioca com sal e água por 20 minutos. Escorra a água e reserve.

3. **Tomate:** Cozinhe o tomate com sal e água por 10 minutos. Escorra a água e reserve.

4. **Leite:** Cozinhe o leite com sal e água por 10 minutos. Escorra a água e reserve.

**Montagem:**

Em uma panela, aqueça o óleo e frite a cebola e o pimentão. Adicione a carne e cozinhe até dourar. Adicione o tomate e cozinhe até amolecer. Adicione o arroz e o leite e cozinhe até ferver. Adicione o feijão e o leite e cozinhe até ferver. Adicione o tomate e o leite e cozinhe até ferver.

**Finalização:**

Adicione a mandioca cozida e cozinhe até ferver. Adicione o tomate e o leite e cozinhe até ferver.

**Nota:** Este prato é muito versátil e pode ser adaptado para diferentes ocasiões.

Desenvolvido e editado por Doris Criolla em São Paulo, Brasil, 2014.



## DORIS CRIOLLA



Recently, a young Brazilian musician and singer adopted the pseudonym “Criolo”, reversing its polarity to a positive empowered use of the noun.

The term seems to have migrated to Spanish in the sixteenth century to describe people of Spanish, and further on European, “pure” descent, born in the New World. In some countries the scope of this use was expanded later to include children of mixed descent born in the Americas. In some countries the term still has a pejorative connotation, based on the colonial past, when Europeans and their “Creole” children would had privileges over the “rest” of the population.

In French, the word *créole* has a similar meaning but is primarily used to refer to the descendants of the black slaves from former French colonies such as the Antilles, Martinique, Saint Domingue (Haiti) Guadeloupe and Île de la Réunion. It is also widely used to describe the *créole* cuisine and languages of these countries.

In turn, creole languages should not be considered dialects but have to be recognized in its complex singularity in its phonetic features, in its structures, grammar and syntax, which reveal processes of appropriation, empowerment, integration, embodiment and transformation, unique forms of invention, imagination and thought.

**DORIS CRIOLLA**





# DORIS CRIOLLA

## Akàrà-jè



O acará é um bolinho feito com farinha de mandioca, feijão, carne seca e milho. É muito comum em festas populares, especialmente em festas de São João. É muito gostoso e saudável, sendo muito apreciado por todos.

O acará é um bolinho feito com farinha de mandioca, feijão, carne seca e milho. É muito comum em festas populares, especialmente em festas de São João. É muito gostoso e saudável, sendo muito apreciado por todos.

O acará é um bolinho feito com farinha de mandioca, feijão, carne seca e milho. É muito comum em festas populares, especialmente em festas de São João. É muito gostoso e saudável, sendo muito apreciado por todos.

Imagem e texto de DORIS CRIOLLA, Projeto de Resgate da Cultura



**RECEITA DE AKARÀ-JÈ**  
 Ingredientes: 1kg de farinha de mandioca, 500g de feijão, 200g de carne seca, 100g de milho, sal a gosto.  
 Modo de Preparo: 1. Cozinhe o feijão e a carne seca até ficarem bem macios. 2. Despeje o caldo do feijão e da carne em uma panela com a farinha de mandioca. 3. Mexa bem até formar um amido. 4. Adicione o milho e o sal. 5. Faça bolinhas do tamanho de uma noz. 6. Frite em óleo quente até dourar. 7. Sirva com molho de leite de coco e molho de pimenta.

