



Câmara Municipal de Porto Alegre

MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: *Inclui a efeméride Dia do Quibe Libanês, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre, no dia 23 de setembro de cada ano.*

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Este Projeto de Lei tem por objetivo modificar o Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores, para instituir no Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre o "**Dia do Quibe Libanês**" a ser comemorado anualmente, no **dia 23 de setembro de cada ano**. Data referente ao Equinócio de Setembro no Líbano (início da estação do outono no Líbano).

Quibe; em árabe كبة ['kibbah] ou ['kubbah]) é um prato típico do Oriente Médio que consiste em um bolinho de massa de trigo ou semolina, recheado com carne (eventualmente substituída por carne de soja), temperada com ervas, que pode ser servido cru, cozido ou frito.

O nome deriva de kubbeh que em árabe significa bola. É um prato muito popular e considerado o prato nacional no Líbano, Palestina, Síria e Iraque.

Imigrantes sírio-libaneses, oriundos do antigo Império Otomano difundiram a receita para outras partes do mundo, em especial para a América do Sul. No Brasil pode-se comer quibe em padarias, lanchonetes, restaurantes e bares.

No seu preparo mais comum, consiste de uma massa de carne moída e trigo tabule, recheada originalmente com carne de carneiro e ervas. O formato, o tamanho e os ingredientes variam muito nos diferentes tipos de quibes.

O quibe com a carne e a mistura de tabule, sem a massa (crosta), pode ser servido cru, chamado kibbe nayye, típico do Líbano, Síria e Iraque, acompanhado do licor de arak. No Líbano, o quibe cru servido num dia, é cozido para ser servido no dia seguinte.

Nos países árabes a carne mais consumida era a carne de carneiro, pois o gado não se adaptava a região com poucas pastagens. No Brasil essa realidade foi adaptada. A carne, anteriormente de carneiro, foi substituída pela carne bovina.

A culinária libanesa pode oferecer mais do que apenas uma deliciosa cozinha: ela explora origens e histórias, refletindo a extensão do intercâmbio cultural que ocorreu entre as várias civilizações e povos que passaram pelos países árabes desde os primórdios da história.

Por todo o exposto, justifica-se a criação do "**Dia do Quibe Libanês**" e solicito aos meus pares o necessário apoio para aprovação deste Projeto de Lei, submetendo à elevada apreciação dos nobres vereadores, que integram esta Casa Legislativa, na expectativa de que, após regular tramitação, seja deliberado e aprovado na forma regimental, diante da inquestionável relevância que esse gesto representa para esta honrosa categoria de servidores, a qual pretende-se homenagear.

PROJETO DE LEI

Art. 1º - *Inclui a efeméride **Dia Municipal do Quibe Libanês**, no Anexo da Lei nº 10.904 de 31 de maio de 2010 e alterações posteriores – Calendário de Datas Comemorativas e de Conscientização do Município de Porto Alegre – a ser comemorado no **dia 23 de setembro de cada ano**.*

Art. 2º - *Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.*



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 25/07/2022, às 17:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0417074** e o código CRC **5A35D0D5**.