



MINUTA DE PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO

EMENTA: Inclui a efeméride Dia Municipal do Halawi 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 anualmente no dia 20 de março.

JUSTIFICATIVA

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 Municipal do Halawi Libanês**" a ser comemorado anualmente, no Município de Porto Alegre, no dia 20 de março.

A data de 20 de março se refere ao Equinócio de Março no Líbano (início da estação da primavera no Líbano).

O Halawi, que também pode ser chamado de Haleu ou Halewu, é um doce antigo e tradicional da culinária árabe muito consumido por países como Líbano, Israel, Turquia e Síria.

Ele é feito com mel, açúcar e uma pasta de gergelim (tahine), a mesma utilizada para fazer homus e babaganouche.

No Brasil é possível encontrar na versão original, puro ou nas versões com pistache ou chocolate.

Na época do Egito Antigo, o haleu, também como era chamado, era feito com pasta de tâmaras, cardamomo e nozes picadas, depois enrolado e passado em mel, canela em pó e amêndoas torradas. Essa versão do doce egípcio é considerada o mais antigo de que se tem notícia.

O gergelim é o principal ingrediente desse doce e ele sempre teve um papel importante no Egito antigo, pois era uma forma de incrementar as refeições. É a oleaginosa mais plantada do mundo e tem um alto valor nutritivo. São consumidas in natura ou usadas para refinar produtos confeitados, como os de panificadoras.

Quando as sementes estão inteiras, elas possuem um sabor amargo por causa da acidez presente na película que a envolve, mas que pode ser removida manualmente, através de máquinas ou processos químicos. São ricas em cálcio, ferro, fósforo, potássio, magnésio, zinco e selênio.

O doce halawi possui diversos benefícios para a saúde e alguns deles são o controle da glicemia, redução do colesterol ruim, efeito antioxidante e protege o coração.

A forma como será degustado vai depender do gosto de cada um. Ele pode ser servido quente ou frio. Ao ser servido quente, ele fica com um aspecto de "puxa-puxa", já se preferir gelado, ele fica crocante. Também é possível usar a criatividade e substituir as amêndoas por frutas secas, cristalizadas ou até mesmo por outras castanhas, como a de caju.

O doce é encontrado no Mercado Público de Porto Alegre, bem como em grandes redes de supermercados.

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.

Assim, o Halawi Libanês ficou conhecido nacionalmente, ao utilizar ingredientes de origem nacional (Brasil), adaptando-se regionalmente no território brasileiro. Desta forma importante a iniciativa para "preservar essa herança da culinária do Líbano" na gastronomia nacional.

Ingredientes

200 gr de tahine (molho de gergelim)

100 gr de mel

100 gr de açúcar

1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

1 colher (sopa) de suco de limão

Como Fazer

1. Misturar todos os ingredientes e batê-los até formar uma mistura homogênea.
2. Enformar e levar ao refrigerador.
3. Para variar a receita, pode-se misturar pistache ou chocolate.

Receita no site Flor do Líbano: <http://www.flordolibano.com.br/>

Por todo o exposto, justifica-se a criação do “**Dia Municipal do Halawi 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 a comunidade Libanesa, em Porto Alegre, a qual pretende-se homenagear.

PROJETO DE LEI

Art. 1º - Inclui a efeméride **Dia Municipal do Halawi 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 anualmente no **dia 20 de março**.

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



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Wagner da Silva Bobadra, Vereador(a)**, em 22/07/2023, às 19:09, 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 **0592330** e o código CRC **676FA0B3**.