

Comida típica

Para acharmos o kádígèhj "gongo", é preciso cortar o coco de babaçu no meio e em seguida ela é retirada do coco para ser lavada e colocada no bataráá junto com goxajùhv.

E depois ela é posto no fogo, e aos pouco ela vai assando.

Kádígèhj também pode ser assada no espeto. Depois que ela estiver bem assada, kádígèhj é servida com mandioca, cará e batata doce, e esta pronta para refeição.