

Programa da Semana do Município

Manhok Fest.

Fôlder / 2006

Cód. Acervo: 41935

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/41935>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:37

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

Atrativos Turísticos do Município



Balneário Cascata



Minizoológico



Roda d'Água



Cascatinhas

Balneários



Balneário Big Peixes

A cultura da mandioca abrange, no município, uma área de 600,0 ha, envolvendo diretamente 250 famílias. Parte da produção é industrializada no município e o excedente comercializado de forma *in natura* em diversos municípios do Rio Grande do Sul.

A suinocultura para comercialização, atinge 51 produtores, a maioria integrada com empresas parceiras. No total, são 1.100 matrizes e produção anual de 50.000 cabeças ano. A suinocultura está presente na maior parte das propriedades objetivando a subsistência familiar.

ORGANIZADORES:

Administração Municipal de Humaitá.
Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar.
Centro Cultural Lurdes Célia Kreher

APOIO:

CETREB - Centro de Treinamento de Agricultores de Bom Progresso.

Entidades Constituídas do Município.

5ª Manhok Fest

& 4ª Festa do Porco à Paraguaia



26 de Fevereiro de 2006
domingo

Humaitá/RS



Governo do Rio Grande do Sul
ESTADO QUE TRABALHA UNIDO
SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Programação da Semana do Município:

Dia 26 de fevereiro de 2006

- 11h30 - Bênção Ecumênica dos Alimentos
12h - Almoço Festivo (porco à paraguaia e pratos à base de mandioca)
14h - Domingueira Dançante (Banda Danúbio Azul)

Dia 27 de fevereiro de 2006

- 23h - Bailão do Circuito Regional de Carnaval no Ginásio de Esportes (Promoção Bloco Filhos do Sol)

Dia 1º de março de 2006

- 8h30 - Inauguração do Pórtico de Entrada da Cidade
9h - Inauguração do Ginásio de Esportes da Vila Jardim
9h30 - Jogos de Integração

Dias 03, 04 e 05 de março de 2006

- Festa Campeira junto ao Parque de Rodeios (Promoção CTG Epopéia Farroupilha)

Lasanha de Mandioca

Ingredientes:

- 1 kg de mandioca cozida
3 ovos
5 colheres de farinha de trigo
Leite se for preciso
Tempero verde a gosto
Molho de carne (carne a sua escolha, cebola, pimentão, tomate, tempero verde)
1 colher de manteiga
Sal a gosto

Modo de fazer:

Misturam-se todos os ingredientes acima, (menos a carne) e põe-se em uma forma untada uma parte da massa (pode acrescentar um pouco de leite para facilitar a última camada) em cima dessa massa o molho de carne e por último o restante da massa.

Se quiser, pode-se colocar queijo ralado. Levar ao forno por alguns minutos.

Porco à Paraguaia

Ingredientes:

- 1 porco limpo + ou - 45kg
1 kg 350 g de sal
50 g pimenta
3 cabeças de alho
1 limão batido com salsa e cebolinha

Modo de fazer:

Temperar com sal, pimenta, alho, no mínimo, 12 horas antes de pôr no fogo. Assar com pele para cima, protegido por papel laminado por mais ou menos 8 horas. Ao virar, regar com limão e os temperos verdes já batidos e assar por aproximadamente 2 horas.

Destaques Turísticos do Município

- Turismo de Eventos -

Porco à Paraguaia e Manhok Fest



ExpoHumaitá

