

## III Festa do Melão: venha provar o sabor dos nossos melões

*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Fôlder / 1988

Cód. Acervo: 52322

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52322>

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](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

N.HAMBURGO B-116 POA

TABAI - CANOAS

16km

LAJEADO

TREVO

LOCAL DA FESTA

SANTA RITA

POSTO STEFANI



# III Festa do Melão

18 DE  
DEZEMBRO  
DE 1988



Venha provar  
o sabor dos  
nossos melões

LOCAL: SANTA RITA/CANOAS-RS

PROMOÇÃO:



- CASA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
- SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CANOAS

APOIO:

- PARÓQUIA DE SANTA RITA

Sbardecar

Concessionária  
**FIAT**  
Automóveis

Comercial Sbardelotto de Carros Ltda.

## PROGRAMA

17/12/88

22h00 - Baile inaugural com escolha da rainha da festa

18/12/88

09h00 - Missa com bênção aos agricultores.

10h00 - Abertura oficial

- Pronunciamento de autoridades
- Premiação aos ganhadores do curso de produtividade do melão

- Comercialização de produtos hortigranjeiros, coloniais e artesanais

12h00 - Churrasco

15h00 - Apresentações artísticas

**Obs.: Durante o dia haverá jogos e outras atrações.**

O município de Canoas está situado a 15km de Porto Alegre. Possui uma área de 365km<sup>2</sup>, com uma população estimada em 350.000 habitantes.

Canoas está dividida em dois distritos. O 1º, sede do executivo e produtor de uma olericultura diversificada; e o 2º distrito: Santa Rita, a 16km da sede, grande produtor de gado, mandioca, acácia e onde se realiza a "FESTA DO MELÃO" - pela expressão desta cultura no abastecimento da grande Porto Alegre. A produção aproximada é de 1.500 toneladas.

Canoas, apesar de ter características predominantemente industriais, figura no cenário estadual como importante pólo produtor de hortigranjeiros, contribuindo, enormemente, para o abastecimento da Região Metropolitana.

Ao lado do produtor canoense, está a EMATER, órgão que presta Assistência Técnica e realiza a Extensão Rural junto ao produtor e sua família.

## MELÃO

Em suco ou fatias, o MELÃO é um alimento alcalinante (antiácido), pois 60% dos seus sais são alcalinos. Em geral, é recomendado nos casos de cálculo renal por ácido úrico. É rico em vitamina A, C e tem todo o complexo de vitaminas B. Por seu alto teor de celulose, funciona como laxante suave. É, ainda, refrescante, diurético, mineralizante e calmante.

## Outras maneiras de saborear o melão:

### Suco de Melão

Liquificar fatias de melão com gelo, água e açúcar a gosto. Servir em seguida.

### Sorvete de Melão

**Ingredientes:**

- 1 kg de melão
- 1 lata de leite condensado
- 2 claras em neve com 2 colheres de açúcar

**Modo de Fazer:**

Liquificar o melão e o leite condensado. Acrescentar as claras em neve, misturando bem. Levar a gelar.

### Melão ao Vinho Branco

**Ingredientes:**

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água fria
- 1 xícara de vinho branco seco
- 2 xícaras de bolinhas ou quadrinhos de melão
- 2 xícaras de uvas pretas ou rosa
- 6 rodela fininhas de limão
- 1 lata de creme de leite

**Modo de fazer:**

Dissolva o açúcar na água, em fogo médio, formando uma calda. Deixe esfriar e junte o vinho. Derrame sobre o melão, a uva e o limão. Sirva gelado, com creme de leite.