

## GASTRONOMIA

# Pastel de carne de cordeiro tem a 'mão' de marca famosa gaúcha

**Casa da Colônia Café & Restaurante participou pela primeira vez da Expointer**

**Luciane Medeiros**

luciane.medeiros@jornaldocomercio.com.br

Um dos pontos mais movimentados nas tardes da Expointer na rua Boulevard foi a Casa Da Colônia Restaurante & Café. O empreendimento de Santo Antônio da Patrulha participou da feira pela primeira vez. Para a estreia no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio, a Casa Da Colônia introduziu uma novidade no cardápio: o pastel de cordeiro com queijo colonial Kronhardt.

Fritado na hora, o pastel é bem



EVANDRO OLIVEIRA/JC

*Fritado na hora, salgado de 18 centímetros é bem recheado*

recheado e mede 18 cm. Com preço de R\$ 30,00, o alimento teve boa saída. Segundo Cíntia das Lágrimas Santos Muniz, respon-

sável pelo espaço na Expointer, o salgado deve ser incorporado de vez ao cardápio do restaurante em Santo Antônio da Patrulha.

# Sorbet de sagu e de erva-mate foram apostas na feira

**Jamil Aiquel**

jamil@jcrs.com.br

Uma das bancas que integrou o Pavilhão da Agricultura Familiar da 47ª Expointer foi a Chácara Vila Nova. Com foco em produtos orgânicos, o empreendimento é encabeçado pelo casal Obirajara e Lucimara Almeida, e se destacou pela venda de sorbets - espécie de sorvete produzido sem leite. Neste ano, a dupla resolveu inovar e, para agradar o público, preparou dois novos sabores inspirados na cultura gaúcha: o sorbet de sagu e o de erva-mate.

Obirajara e Lucimara são produtores de morangos orgânicos e vendiam produtos derivados, como sucos e geleias. Com o tempo, a dupla percebeu a falta de opções sem glúten e sem

lactose na Expointer. Assim, eles desenvolveram o Sorbet-chê, um sorbet orgânico que utiliza aipim na sua receita.

“Como somos orgânicos, não poderíamos usar grande parte das coisas que vão em um sorvete comum. Então, começamos a testar ingredientes para dar a liga, como biomassa, batata doce, inhame. Através de um técnico da Emater, chegamos no aipim, que não tem muito gosto. Depois de testar várias receitas, acertamos em uma receita de sorbet de morango”, relembra Obirajara.

Por utilizar o aipim em sua receita, o Sorbet é completamente sem glúten e lactose. Além da Expointer, a dupla vende seus sorvetes em outras feiras, inclusive na Feira Orgânica da Redenção, na Capital, que acontece todos os sábados.

**Força para o agro é força para movimentar toda sociedade.**

Quem trabalha na indústria, no comércio, no sistema financeiro ou preparando aquele cafezinho com leite, também faz parte do ciclo do agro.

É por isso que o Senar existe, para apoiar o agronegócio com Assistência Técnica e Gerencial, Formação Profissional Rural e Promoção Social às famílias rurais, contribuindo para sustentar toda a cadeia produtiva.

**Porque quando o agro vai bem, a vida anda melhor.**

senar-rs.com.br

senar\_rs

senarRS

senarriograndedosul