

# Cuia de porongo

como fazer

Com plantio próprio de porongo, o artesão Nilson Santos ensina a fabricar uma cuia. Durante a Expodireto, em Não-Me-Toque, ele atraiu a atenção de quem passava pelo espaço da Emater.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- Porongo
- Torno
- Martelo pequeno para artesanato
- Faca sem ponta
- Furador caseiro
- Lixa
- Pregos com cabeça 8 x 8
- Pé (feito de resina)



3 Passe uma lixa fina para o acabamento.

4 Com cuidado, coloque os pregos na base da cuia. Misture duas gotas de secante e três gotas de catalisado com o talco (massa plástica de artesanato). Encha a parte interna do suporte com o composto e, com uma faca (ou facão), faça a limpeza.



FOTOS: DIOGO ZAVATTA, ESPECIAL



2 Utilize lixa média em formato de cone no interior da cuia.

5 Finalize com polimento no torno.



1 Corte o porongo 10cm abaixo do pescoço. Raspe a parte interna preta com faca. No torno, passe o raspador dentro da cuia para limpar. Use lixa grossa na parte interna.

Video mostra como fabricar uma cuia  
[bit.ly/cuaporongo](http://bit.ly/cuaporongo)

Accesse outros Como Fazer em [bit.ly/ComoFazerCampo](http://bit.ly/ComoFazerCampo)



## OLHAR DA COLUNISTA

Gisele Loeblein  
gisele.loeblein@zerohora.com.br

### O QUE O AZEITE GAÚCHO TEM?



TADEU VILANI, BD

A produção de oliveiras no Rio Grande do Sul foi além do interesse de investidores e chegou até a universidade. A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA) e a Unisinos, por meio do ITT Nutrifor, criaram uma linha de pesquisa em 2013 para estudar o azeite do Rio Grande do Sul, desde a composição até a harmonização.

E a avaliação da nutricionista e professora de gastronomia Isabel Kasper Machado é de que a produção no Estado começou muito bem:

– As pessoas que estão produzindo estão estudando muito e obtendo um azeite de bastante qualidade. Estamos no começo, mas com o pé direito.

Para ser considerado azeite de oliva só pode ter oliva na composição. Isabel conta que tem sido produzido no Rio Grande do Sul do extravirgem. Para ser assim classificado, precisa ser feito por métodos mecânicos, ter acidez inferior a 0,8 e nenhum defeito sensorial.

A harmonização vai depender dos variedades. Um azeite koroneiki, por exemplo, tem sabor mais intenso, de características frutadas. E pede uma comida de preparação mais marcante, que consiga acompanhar. – Diferentemente do vinho, a harmonização do azeite é simultânea – observa a professora.

E há possibilidades além da oliva. O grupo está fazendo estudos com a folha, que é rica em polifenóis. É possível fazer farinha a partir dessa folha, por exemplo.

O potencial está aí e a pesquisa acompanha de perto como o nosso produto está se desenvolvendo.

Maiores empresa do Setor De Energia Solar no Rio Grande do Sul.  
Maiores Fabricante especializada em Estruturas Fotovoltaicas do Brasil.

Fale Conosco:  
✉ [contato@sonnen.com.br](mailto:contato@sonnen.com.br)  
☎ (55) 3223.4858 - (55) 3015.4598  
🌐 [www.sonnen.com.br](http://www.sonnen.com.br)

Matriz: Sala 09, AGITTEC, UFSM - Santa Maria/RS.  
Unidade Industrial: Camobi - Santa Maria/RS.

**Você sabe o que é Energia Solar?**  
**Financiamento de energia solar a partir de 5% de juros para o produtor rural**

ILLUSTRE  
Prelatos, Cachoeira do Sul  
(55) 99625.4962

JAIME  
Três Passos, Tenente Portela, Braga, Crissiumal  
(55) 99958.9163

**Confira a franquia Sonnen Energia mais próxima de você:**

**SM Piscinas**  
Santa Maria, Rosário do Sul, São Gabriel, Quarta Colônia  
(55) 3222.0001

**Energy Watts**  
São Borja, Maçambará, Santo Antônio, Bossoroca  
(55) 98455.9564

**Lima Energia**  
Formigueiro  
(55) 99943.0055

**Eureka**  
Porto Alegre  
(51) 3369.3189

**Tecnosol**  
Salto do Jacuí  
(55) 99187.1138

**Sonnen Livramento**  
Santana do Livramento  
(55) 3423.2227

**A&E Arquitetura & Engenharia**  
Encantado, Lajeado, Guaporé  
(51) 99959.7899

**JMT Energia Solar**  
Uruguaiana  
(55) 98160.8777

**Parceria Solar**  
Cruz Alta  
(55) 3322.9937