

Janelas de RódãoVI

Pratos Regionais do concelho de Vila Velha de Ródão



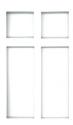














Janelas de RódãoVI

Pratos Regionais do concelho de Vila Velha de Ródão



JANELAS DE RÓDÃOVI

Pratos Regionais do concelho de Vila Velha de Ródão

Em Ródão, como na maior parte dos territórios rurais do país, a alimentação manteve-se, durante séculos, arreigada a conhecimentos e práticas dos povos que habitaram a Península Ibérica.

E, do mesmo modo que no nosso passado se entrecruzaram presenças, na nossa cozinha misturaram-se odores e sabores. O arroz-doce das festas, o peixe em molho de escabeche e a galinha abardada dos árabes fazem ainda hoje as delicias nos paladares dos beirões.

Em clinic prine frite

SARAMAGO, Alfredo (2002), Cozinha da Beira Interior, Assirio e Alvim

a dist. Arms Dice



cuja recetta incluimos nesta brochura, mais rialo sio que
uma revistração da
recetal árabe do theridi
fatas de palo mergulhadas
uma caldo de came acmastzado e servidas com a came.
As semelhanças verificam-se
nião só ao rivel da recetal mas
sospa de boda são pratos de
festa, de casamentos e de
festa, de casamentos e de
grandes eventos sociais.

Também os judeus deixaram marcas no quotidiano alimentar desta região, criando
a tradição de dar a comer às
parturientes fatias de pão
embebidas em ovo e fritas,
cobertas de mel ou açúcar
pilé – as chamadas fatias de
parida; ensinando-nos a retigra o sebo e a tenedis da co-

xa dos ovinos e dos caprinos (prática que se encontra referida na receita da chanfana), e a consumir abóbora ou beringela fritas e pão com mel.



As receitas que incluem nos seus ingredientes tomate, pimento, como as afamadas sopas de peixe, ou batata, são mais recentes, uma vez que estes produtos só foram introduzidos na Península Ibérica depois da descoberta da América, ou seja, a partir do século XVI.





An halv, enchides frites : forms tradicional prints pers assi



Até há pouco tempo, as hortas e os terrenos em redor das aldeias, com os seus recursos naturais, eram ainda a principal fonte de proveniência dos ingredientes usados na confecção de refeições, especialmente das sopas, fazendo com que a alimentação mudasse ao longo do ano, determinada pelas estações da natureza e pelos ciclos de cultivo. A carne continuou a ser reservada para as grandes ocasiões sociais ou religiosas, uma vez que os animais se destinavam à ajuda no campo ou ao fornecimento de leite e la, excepto o porco que passou a ser criado para da sua matanca resultar alimento carnal

ara todo o ano

Actualmente, nas casas desta região ainda se verificam algumas destas alterações sazonais. No entanto, comeca a constatar-se uma cada vez mais ténue utilização desta alimentação, feita de ingredientes naturais, confeccionados com base em receitas herdadas dos nossos antepassados. Mesmo assim. as hortas ainda continuam a ser vistas como um ideal de independência, e a caca. praticada desde sempre, volta a ser um recurso endógeno importante no desenvolvimento da região e uma presença forte na cozinha.





Pratos Regionais

Sopas de peixe



Fier-se um refigado em actrie, crhode, albus, filhe de lum, tomate e projoss. Alcienne-se a água e sal, e core-se neda um barbo ceretado em postess. Quando se police estiver conferen-se para uma travessa. Batem-se se oves com o vinage en unitame se a culab. Para uma bacia, cortam-se fatias finas de pão dure. Deste-se e culado por com de pão e o priex é retitudo para um prose se estado a lada.

Lampreia

Corta-se a lampreia em postas, depois de amanhada, para dentro de um tacho. Seguidamente picam-se dras cebolas, deis dentes de allo, adiciona-se um ramo de cheiros

cun oventros e salsa, pimenta, louro, bastante azeite e viuho tinto — e vai tudo a cozer en lume brando, muna tacho tapado. Acompanha cun arroz branco.



Caldeirada de enguias

Certam-se as batatas aos quartos para um tacho, junta-se a cebela, o leuro, a salsa, musa lasquinitas de presento (facultativo), as enguias certadas, tenuate bem madaru, ixerte e vinho branco. Depois de estar tudo bem cerdo, misturam-se evos previamente batidas e serve-se.

Sopas de boda

Cress-es carrie de berrego en cubrite ous um pedaço de presente e un desariço, le parte comens emantines. Quande a ume esterre crida, paíne-elo masse a um rumo de bortell. Entretanto cortam-se faitas finas de pão dura para uma bacia, po cima das quais se colecu o cialdo e a masse. Noma travessa é servida a carra, presunte o en colhela cortale en faitas.

Feijão frade com salada de almeirão

Core or fight finds. Estimation stages a salada of an almost and pulsars are leavas until ballo and almost and pulsars are leavas until ballo pulsars are or are. Quanda of pight setter metal adjaces or patter as alload, additions and again and as until or days, at each of pight e temper are governments and are treated partial tembers pad or endificiental are an area for endinged and an adjust a register and a set of the analysis of pight a register and are an addition of the analysis of pight a register and a set and a set of pight and pigh

Couves da Matança

Esta sopa é feita no dia da matança com coaves migadas, batatas e nabos cortad aos quadradinhos, e os ossos, toucinho e bofe do porco.

Seminata ou Sarrabulho

Certamos em polacitidos e hife, o figuila e e crueção de preze na decaderia. Piese man tacho um preze de acute um tras de teacido e adremas desa devida certadas em redeias. Quanda a cida extretora adremas es or mindo e decase o forre. De seguida patace-sua pera de vida testa, um pado de loma em proso de coloras, e decaseaperar em lame brando. Frandament adremas es assigue de atunda circle e chevanda, uma adremis de carathos, uma de primesta preta e ande bereda. Per fim pataces deguidas as serradados, que depois se data per cima de finte de rive es orditor em redelas de lamas.



Miolos

Cortam-se em pedacinhos o circação, os rius e os lombithos do porco. Num tacho em azeite e um peuto de texcisho, lenum-se a alturar es mitalos, (emperum-se com sas el umre e decisar-se fieur a ferre y los eguida alcitoria-se em crop do tritoto debta-se acubar de cozinhar. No fim, alcitoria-se uma colherzinha de consinhos, pão esborados e seis oves anteriremente butiles com a mieleira do porco. Serve-se comunidades com eledes de lamante.



Tortulhos com ovos

Limpam-se bem de poles e terra os tortullos. Lavam-se can digna com umas gotas de vinagre e cortum-se em lascus. Levu-se ao hume uma caparade com artire e deis con três dentes de allo. Adricoma-se es tortulhos. Quada começam a estar cividos, funta-se sal, nun melho de poejos e pão migado para embeber e liquido criterdants criado. De seguida, hatem-se voes com que se cobrem es tortulhos e emerche-se hom antiren até e sous escaran costalos.





Chanfana

Prymers sum yorn de chrea en cube, retinade be en dre es tendas que possi un triterir de caren. De segulat troprese-se com una massa de disprimenta, e dous-se asini de un da para e entre. Na dis againte, leus-se as junctidos, e dous-se asini de un da para e entre. Na dis againte, leus-se as lum em can equeride de burro com active, dodes e trites el tensicho en Quanda a civida começar a aleurar introduz-se a caren, que deve testar la glavarente de des datos. A regio começa e regres com vibro dine el progress com vibro dine de glavarente de des datos. A regio começa en gress com vibro dine el dous-se contribor dirente brux con lunc benda del a caren ficar macia. Ente compradaren darente el Froi de Sta Maton con Franci. Arhalmont e confeccional douste el certamento.



Favas cozidas

Cozem-se, em água a ferver temperada com sal, faras de grão. Quando estão quese cozidas adiciona-se um ramo de cheiros, com rama de alho, coentros e horteld, uma farinheira, um chourico e um money, e deixa-se terminar a ocedura.

Migas de couves

Cozen-se bem, em água con sal, conves migadas. Corta-se pão em fatias para uma bacia. Juntam-se as course cozidas e o seu caldo ao pão, tempera-se com azeite e meso-se tudo muito bem.



Cabrito assado no forno

Tempera-se de véspera o cabrito em uma pupa fota em alhos pisadas, sal e pisanchia. No dia seguitir, colve-se o fundo de uma assadora com cobela cortada as rodelas. Adiciona-se louvo e solas (e carativo se gostar), rego-ac com vatho e acrice colve-se em tras al textucho. Lea-se a usars em forns de lenha e accupamba-se com battast essadora em quartes.

Restaurantes

e Casas de Pasto Restaurante "Nazaré & Filhas"

Cerejal, junto ao IP2 Horino, 800 h/ 24.00 h, encera la segunda-deixa Especialidades: Sopas de peixe, ensopado de enguias e ensopado de cabrito

Estalagem Portas de Ródão Rua da Senhora da Alagada Vila Velha de Ródão

Vila Velha de Ródão Horário: restaurane -12.00h/15.00h e 19.30h/22.00h Especialidades: Sopas de peixe Telefone: 272541060

Restaurante
"O Motorista"
Estrada Nacional 18
Vila Vela de Ródão
Horisto: 12 00h/15 00h e 19 00h/23 00h
Especialidades: Bife à Moto-

Especialidades: Bife à Motorista, sopas de peixe, bacalhau à portuguesa, frango de churrasco Telefone: 272545263

Restaurante "A Ponte do Encherrique" Estrada Nacional 18 Vila Velha de Ródão Herizo 07 0640,006 (escera aos deringes) Especialidades: Cozido à portuguesa, açorda de marisco, opos de peixe e lampreia. Telefone: 272541238

Restaurante "Júlio" Estrada Nacional I 8 Vila Velha de Ródão Horinos 8.00/42/00; Especialidades: Lampreia, sável sem espinhas, cabrito estonado, labureto Telefone: 272545306

Restaurante "A Catedral de Santana"
Rua de Santana
Vila Velha de Ródio
Horiros 800/23 00h
Especialdades: Miga de peixe, ensopado e caldeirada de enguía, lumpreia.
Telefone: 272541123

Restaurante "Rato"

Horino 7.00 h/02.00h Especialidades: Caldeirada de javali. Telefone: 272989388

Restaurante "O Principal" Alfrivida Horirio: 6.30 h/02.00h

Especialidades: Sopas de peixe e bacalhau à "Principal". Telefone: 272998637 Restaurante "]J" – Fratel

Encerra aos domingos Especialidade: Sopas de Boda Telefone: 272566175

Restaurante "O Mangual" Rus de Santana, 784 Vila Velha de Ródão Horiano 8 00 h/23 00h (encerna aos sibados) Especialidades: Sopas de peixe, bucho

Especialidades: Sopas de peixe, buche recheado e carpa recheada com presunto. Telefone: 916522650

Restaurante "Vale Mourão"
Foz do Cobrão
Horário: 12.30 h/14.30 h e 19.30h/21.30h (terça a

Especialidades: Arroz de lagostins do rio, lombo assado com castanhas e sopas de peixe, cabrito à moda da aldeia, carpa no forno. Telefone: 272543012/966504149

Informações Gerais

Praça Municipal Quartas e Sábados, das 8h30 às 11h30

Feiras
Feira de Actividades Económicas
(última fim-de-samana de lunho - de sexta a

domingo)
Feiras Tradicionais de Vila Velha de Ródão

Ródão
Feira tradicional de Carnaval – Domingo Gordo
Feira das Cerejas – 1º domineo de Junho

Feira dos Santos — I de Novembro Feiras Tradicionais de Fratel Feira da Primavera — último domingo de Morço

Feira de S. Mateus – 3º fim-de-semana de Setembro



Informação de localização e distâ





Distâncias quilométricas:	
V. V. Ródão – Cast. Branco	28 km
V. V. Ródão – Fratel	17 km
V. V. Ródão – Perais	13 km
V. V. Ródão - Sarnadas de Ródão	14 km

