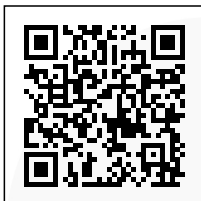


Carne de porco ASCAR.

Fôlder / [entre 1961 e 1965]

Cód. Acervo: 11136

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/11136>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:37

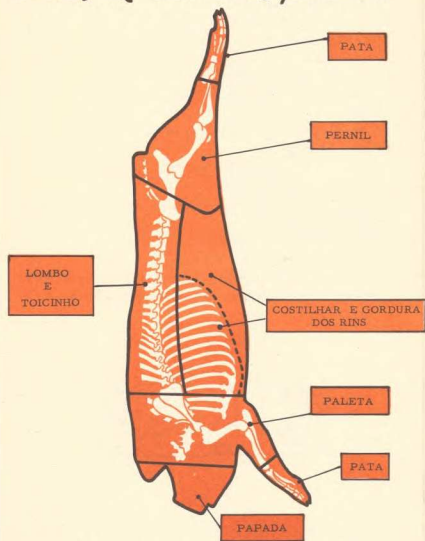
O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação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

Sortes de carne de porco.



CORTES DA CARNE DE PORCO

Quando o porco é abatido, geralmente se separam os cortes que servem para carne e os cortes que dão gordura

Os cortes que dão carne são:

LOMBO, PERNIL, PALETA, COSTELETAS, COSTELA

As partes que dão gordura são: a barriga, a papada, e o toucinho.

As ORELHAS, os PÉS e o RABO podem ser usados no preparo de feijoada.

FEIJOADA


Ingredientes:

- Porções: 10 a 12
Tempo: 3 a 4 horas
- 1 quilo de feijão
 - 100 gramas de presunto defumado
 - 300 gramas de costelas de porco defumadas
 - 1 pé de porco
 - 1 orelha de porco
 - 1/4 quilo de lingüiça
 - 200 gramas de lombinho defumado
 - 1/2 quilo de carne de vaca
 - 400 gramas de tripa grossa
 - sal (se necessário)
 - 1 colher de chá de pimenta do reino
 - 1 cebola picada
 - 2 dentes de alho socado
 - 2 colheres de sopa de gordura
 - 1 folha de louro

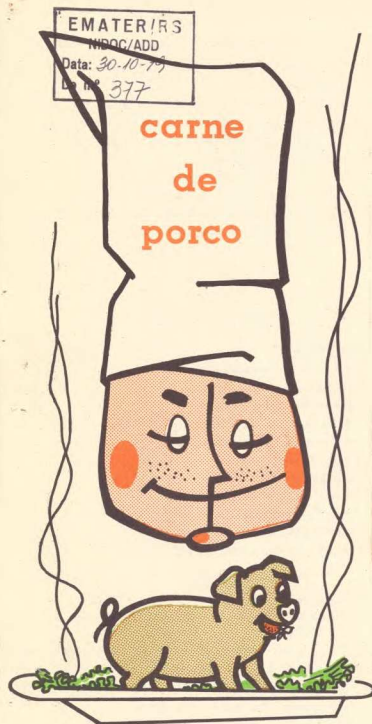
Modo de fazer:

1. Lave o feijão e deixe de molho de um dia para o outro.
2. Passe uma fervura nos ingredientes salgados.
3. Leve o feijão a cozinhar com a carne fresca.
4. Deixe cozinhar em fogo moderado durante 40 minutos.
5. Acrescente as carnes salgadas e cozinhe até ficarem macias.
6. Junte o louro.
7. Quando estiver quase cozido, faça um refogado à parte com a gordura, a cebola, o alho e junte à feijoada.
8. Ponha sal se fôr preciso.

NOTA: Sirva com couve à mineira, laranja cortada em fatias e farinha de mandioca torrada.

 div. economia doméstica

produzido pela  div. inf. rural-oscar



carne
de
porco

A CARNE DE PORCO É RICA EM PROTEÍNAS
E VITAMINAS DE ALTA QUALIDADE

COMO COZINHAR A CARNE DE PORCO

1. A carne de porco pode ser assada, frita ou grelhada.
2. Retire o excesso de gordura antes de preparar a carne, para facilitar a digestão.
3. Cozinhe em temperatura baixa, até que fique bem passada.
4. A carne de porco tem, às vezes, ovos de um verme muito perigoso, chamado solitária. É por este motivo, que esta carne deve ser sempre bem cozida.

LOMBINHO DE PORCO

Ingredientes:

- Porções: 5
Tempo: 2 horas e meia
- 1/2 quilo de lombo de porco
 - 1 colher de sopa de sal
 - 1 dente de alho socado
 - 1/4 de colher de chá de pimenta do reino
 - 1/4 de xícara de vinagre
 - 1/2 xícara de água
 - 1 pimentão picado
 - 2 tomates cortados
 - 1 cebola cortada em rodelas
 - 1 lata pequena de abacaxi
 - 2 colheres de sopa de gordura

Modo de fazer:

1. Limpe a carne.
2. Faça um corte dentro da carne na direção da fibra.
3. Faça uma mistura com sal, alho, pimenta, vinagre, água, pimentão, tomates e cebola.
4. Tempere a carne com essa mistura e deixe de molho durante uma hora.
5. Recheie o lombinho com abacaxi.
6. Unte uma fôrma com gordura.
7. Coloque o lombinho e os outros ingredientes na fôrma. Asse em forno moderado, restando de vez em quando com o próprio molho.



LOMBO DEFUMADO OU
PRESUNTO CASEIRO

Ingredientes:

- 3 quilos de lombo de porco
- 1 membrana (da que cobre a banha interna do porco)
- 7 colheres de sopa de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 pitada de salitre

Material

- 1 saquinho de sal vazio
- 1 pedaço de cordão

Modo de fazer:

1. Tome um pedaço de lombo com uma boa camada de gordura e fure com um garfo.
2. Prepare uma mistura com o sal, o açúcar, a pimenta e o salitre.
3. Tempere o lombo com essa mistura e deixe descansar numa vasilha durante 3 dias, virando todos os dias. Ponha junto a membrana.
4. No quarto dia, retire o lombo da salga e dobre ao meio.
5. Espalhe por cima da parte mais gordurosa mais 1 colher de chá de pimenta e outra de açúcar.
6. Enrole o lombo na membrana, amarrando fortemente com um cordão.
7. Pendure o lombo no fumeiro durante 3 ou 4 dias para receber bastante fumaça.
8. Enrole o lombo num saquinho de sal vazio e afaste para onde receba menos fumaça.
9. Deixe af durante 30 dias, quando estará pronto.

Nota: Pode preparar o pernil da mesma maneira, desde que retire o osso.

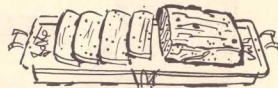
BÔLO DE CARNE

Ingredientes:

- Porções: 6
Tempo: 2 horas
- 1/2 quilo de carne de vaca
 - 200 gramas de carne de porco
 - 2 xícaras de migalhas de pão dormido
 - 1 ovo batido
 - 1 1/2 xícaras de leite
 - 4 colheres de sopa de cebola picadinha
 - 2 colheres de chá de sal
 - 1/4 de colher de chá de pimenta do reino cheiros verdes

Modo de fazer:

1. Limpe e moa a carne.
2. Junte os outros ingredientes na ordem dada.
3. Misture bem.
4. Dê a forma de um bôlo.
5. Coloque em fôrma untada.
6. Asse em forno moderado durante 1 hora e meia.
7. Sirva com molho de tomates e rodelas de cebolas.



A CARNE DE PORCO SERVE:

- PARA AJUDAR NO CRESCIMENTO DAS CRIANÇAS E JOVENS
- PARA FORMAR OS MÚSCULOS E O SANGUE
- PARA A SAÚDE DA PELE, DOS OLHOS E DOS NERVOS

NOTA: COMO A CARNE DE PORCO É MUITO GORDUROSA, NÃO É ACONSELHÁVEL PARA PESSOAS IDOSAS OU QUE SOFREM DO FÍGADO.