

## Receitas a base de uva

*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Fôlder / 1997

Cód. Acervo: 21585

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/21585>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:41

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)

## SUCO DE UVA

### Ingredientes

- 1 kg de uvas pretas
- 1 litro de água

### Modo de Fazer

1. Lave as uvas e despenque-as dos cachos.
2. Coloque-as numa panela, junte-lhes a água e ferva por cinco minutos.
3. Adicione seis colheres (sopa) de açúcar.
4. Conserve em vidro esterilizado ou sirva logo.

## SUCO LILÁS

### Ingredientes

- 1 copo de suco de uva
- 1 copo de suco de laranja
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 6 pedras de gelo picadas 1 copo de água mineral gasosa.

### Modo de Fazer

1. Misture todos os ingredientes.
2. Mexa e sirva a seguir.

### VALOR NUTRICIONAL DO ALIMENTO EM 100 g

Alimentos	Calorias	Proteínas	Açúcares	Cálcio	Ferro	Tiamina (Vit B1)	Riboflavina (Vit B2)	Niacina	Vit C
	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
UVA in natura	65	0,6	16,7	12	0,9	0,05	0,04	0,5	3

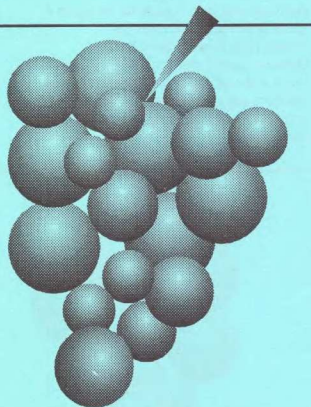
## SCHMIER DE UVAS

### Ingredientes:

- 1 kg de uvas
- 2 kg de açúcar

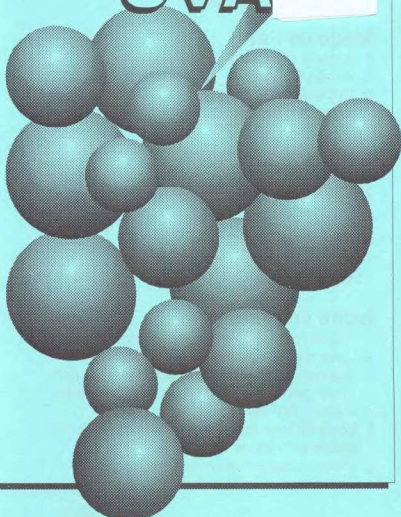
### Modo de Fazer:

1. Separar as uvas e lavar bem.
2. Colocar as uvas inteiras a ferver com o açúcar durante 45 a 50 minutos em fogo médio.
3. Quando formar bolhas está pronta.



# RECEITAS À BASE DE UVA

36/94



## REFRESCO DE SUCO DE UVA

### Ingredientes

- 1 garrafa de vinho branco seco
- 1 garrafa de suco de uva
- 1 cálice de curaçau
- frutas picadas em pedacinhos (maçãs, pêras, laranjas, banana-maçã, abacaxi) em quantidade correspondente a uma tigela grande
- água, a gosto.
- alguns pedaços de gelo.

### Modo de Fazer

1. Junte e misture todos os ingredientes.
2. Adoce à vontade.
3. Deixe ficar em infusão por meia hora antes de servir.

---

## POLPADA DE UVAS

### Ingredientes

- 1kg de uvas pretas
- 1kg de açúcar

### Modo de Fazer

1. Separe as uvas, dos talos, e lave bem.
2. Leve ao fogo numa caçarola, sem água.
3. Quando estiverem cozidas, passe as uvas numa peneira para retirada das sementes.
4. Junte o açúcar.
5. Leve ao fogo brando mexendo sempre até aparecer o fundo da panela.
6. Ponha o doce num recipiente de vidro bem limpo e deixe esfriar.

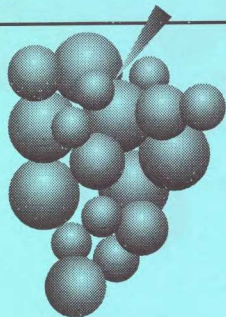
## GELÉIA DE UVA

### Ingredientes:

- 2kg de uvas maduras
- 7 xícaras de água
- ¼ xícara de açúcar para cada xícara de suco.

### Modo de Fazer:

1. Retire os talos e lave as uvas.
2. Junte 2 xícaras de água para cada quilo de uva
3. Ponha a ferver por 10 minutos.
4. Passe o fervido por um coador fino.
5. Junte ao bagaço 3 xícaras de água e torne a ferver por 5 minutos.
6. Passe pelo coador bem limpo.
7. Misture o suco obtido, com o açúcar.
8. Leve a ferver até que a geléia dê ponto.
9. Retire a espuma da geléia antes de colocá-la em frasco de vidro bem limpo, com tampa.



## CUCA COM UVAS

### Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- ½ xícara de leite
- ½ xícara de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 cachos médios de uva

### Farofa (cobertura)

### Ingredientes

- ½ xícara de açúcar
- ¼ xícara de manteiga
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- canela em pó
- casca de limão

### Modo de Fazer

1. Bater os ovos com açúcar e manteiga até ficar bem cremoso;
  2. Misturar aos poucos a farinha peneirada, o fermento e o leite;
  3. Untar uma forma e colocar a massa dentro;
  4. Tirar as uvas dos cachos e acrescentar um pouco de açúcar;
  5. Colocar as uvas nesta massa, empurrando-as para dentro da massa;
  6. Preparar a farofa, misturando os ingredientes;
  7. Colocar a farofa sobre a massa e assar por 45 minutos.
-