

As delícias do pêssego
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2004

Cód. Acervo: 38822

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/38822>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:45

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

TORTINHAS DE PÊSSEGO

Irma Moresco
Vila Nova - Porto Alegre/RS

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de açúcar
2 gemas
100g de manteiga
2 colheres de nata
500g de pêssego em calda
Uvas passa brancas
Uvas passa pretas
Nozes picadas
1 ½ colheres de amido de milho (maisena)

Recheio:

Picar os pêssegos em calda,
em pequenos pedaços
Colocar os pedaços em uma
panela
Dissolver o amido de milho
em um pouco de água
Levar os pêssegos ao fogo,
adicionar a mistura de
amido e água e
mexer até engrossar
Deixar esfriar

Massa:

Juntar em uma vasilha a farinha de trigo, a nata, a manteiga, as gemas e o açúcar
Misturar bem e sovar a massa
Adicionar um pouco mais de farinha de trigo se a massa ficar muito úmida
Deixar repousar por dez minutos

Montar as tortinhas:

Abriu a massa com rolo e cobriu a forminha com a massa apertando com os dedos contra o fundo e as paredes da forminha.
Deixar uma rebarba para fora da borda da forminha.
Colocar o recheio de pêssego, as uvas passas e as nozes picadas.
Abriu mais uma porção de massa e fazer tiras de um centimetro de largura para decorar.
Colocar as tiras sobre o recheio de forma que fiquem cruzadas.
Eliminar as rebarbas da massa apertando-as contra as bordas da forminha com auxílio dos dedos.
Pincelar a gema de ovo sobre as tirinhas.
Levar ao forno até dourar.
Preparar o glacê com açúcar confeiteiro e água.
Cobrir parcialmente as tortinhas com glacê para decorar.

Site da EMATER/RS: www.emater.tche.br

5.000rev04 | Produzido e impresso na EMATER/RS

62104

AS DELÍCIAS DO PÊSSEGO



Origem:

Durante muito tempo se acreditou que o pessegueiro era originário da Pérsia, daí o seu nome *Prunus persica*. Hoje se sabe que sua origem é chinesa, havendo referências 20 séculos aC.

Foi levado provavelmente da China à Pérsia e daí se espalhou pela Europa, pois já era conhecido pelo mundo greco-romano um século antes de Cristo.

Sua introdução no Brasil ocorreu no ano de 1532 em São Vicente (hoje São Paulo), através de mudas provenientes da Ilha da Madeira, trazidas por Martin Afonso de Souza.

Indicação:

O pêssego é uma fonte de alimento pouco calórica. Contém vitaminas antioxidantes. Uma fruta de tamanho médio possui apenas 35 calorias. Ele é rico em uma fibra solúvel, a pectina, que ajuda a reduzir o colesterol sanguíneo.

EMATER/RS
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

ASSOCIAÇÃO
ESTADUAL DE CRIADORES E
PROTEÇÃO RURAL
ASCAR

Governo do
Rio Grande do Sul
ESTADO QUE TRABALHA UNIDO
SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

PÊSSEGO ASSADO

Ingredientes:

Pêssegos grandes
Sorvete de creme
Licor de laranja

Modo de fazer:

Embrulhar os pêssegos, um a um, em papel-alumínio.
A parte brilhante para junto da fruta.
Colocar os pêssegos no fundo da grelha.
Quando o churrasco estiver pronto retirar os pêssegos com luva protetora e abrir os pacotes.
Com auxílio de uma colher retirar os caroços.
No seu lugar colocar uma bola de sorvete de creme.
Cobrir o sorvete com o licor.

GELÉIA DE PÊSSEGO

Ingredientes:

1 kg de pêssegos maduros
1 litro de água
750 g de açúcar cristal
3 cravos-da-índia (opcional)

Modo de fazer:

Descasque e cozinhe os pêssegos em água.
Retire os caroços e passe na peneira.
Ponha o suco obtido em uma panela e leve ao fogo até ferver.
Adicione 250 g (1/3) do açúcar.
Após 15 minutos acrescente mais 250 g do açúcar.
Passados mais 15 min. de cozimento coloque o restante (250 g) do açúcar.
Deixe ferver, mexendo freqüentemente, até atingir o ponto de geléia.
Coloque a geléia em vidros esterilizados.
Etiquetar e armazenar em local adequado.

SORVETE DE PÊSSEGO

Alexandra Gomes dos Reis
Aberta dos Morros - Porto Alegre/RS

Ingredientes:

6 pêssegos grandes e maduros
300 g creme de leite
200 g de açúcar
2 colheres (de sobremesa) de suco de limão

Modo de fazer:

Lave e descasque os pêssegos.
Corte-os em pedaços e leve-os ao liquidificador.
Acrescente o suco de limão (para evitar o escurecimento do pêssego), e liquidifique por 1 minuto.
Acrescente o creme de leite e açúcar aos poucos, sempre liquidificando, até ficar bem cremoso - em torno de 2 minutos.
Despeje num prato ou tigela e leve ao freezer para congelar por 2 a 3 horas.
Sirva o sorvete, enfeitando-o com pedaços de pêssego.

Rendimento: aproximadamente 1/2 kg de sorvete

LICOR DE CAROÇO

Ingredientes:

1 litro de álcool de cereais
30 ou mais caroços de pêssegos de preferência amarelos e ligeiramente amassados
1 kg de açúcar
1 litro e meio de água

Modo de fazer:

Deixar os caroços em infusão no álcool, em uma vasilha de vidro durante 10 ou mais dias.
Em seguida, preparar uma calda com açúcar.
Depois de fria misturar a infusão filtrada e colocar em garrafas.
Etiquetar e armazenar em local adequado.



A fruta é apreciada no consumo *in natura* ou em preparações como caldas, conservas, doces, cristalização, geléias, desidratado em sucos licores e sorvetes.