

Receitas de tomates
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Volante / 2004

Cód. Acervo: 39021

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/39021>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:46

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.

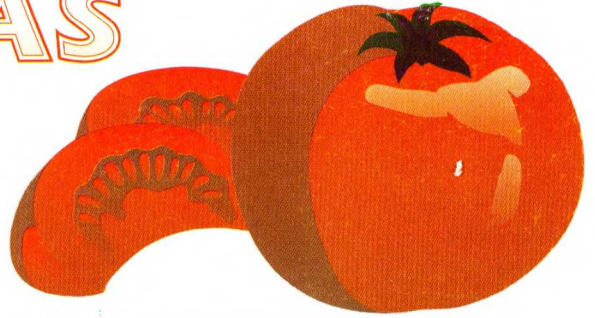
Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

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

RECEITAS

DE



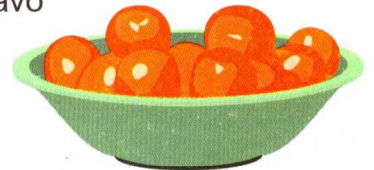
TOMATES

USE PREFERENCIALMENTE
PRODUTOS DE PRODUÇÃO
LIMPA, SEM AGROTÓXICOS.

Catchup

Ingredientes:

1 kg de tomates	1 dente de alho
4 maçãs ácidas	Pimenta (pitada)
2 pimentões vermelhos	1 colher (chá) de canela (pó)
2 copos médios de vinagre	1 colher (chá) noz
moscada	1 colher (chá) gengibre
100 g de açúcar	1 colher (chá) cravo
1 colher (chá) de sal	
moído	



Modo de fazer:

- 1º Partir em quatro pedaços e retirar as sementes dos tomates, maçãs e pimentões.
- 2º Colocar os ingredientes numa panela e acrescentar o vinagre, açúcar, sal e temperos.
- 3º Ferver por 25 minutos até as maçãs desmancharem.
- 4º Deixar esfriar, peneirar e liquificar.
- 5º Levar esta massa ao fogo até ficar consistente.
- 6º Engarrafar quente em garrafas esterilizadas.
- 7º Levá-las ao banho-maria por 20 minutos.
- 8º Deixar resfriar e armazenar em local fresco.

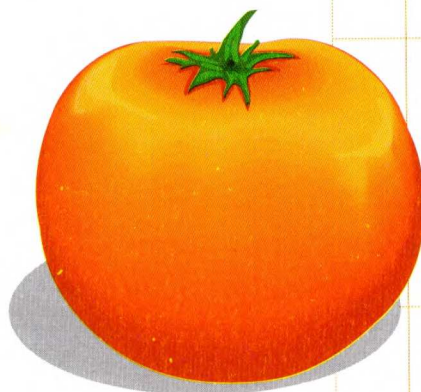
Suco de Tomate, Cenoura e Laranja

Ingredientes:

3 tomates médios
5 cenouras
5 laranjas
1 copo de água
açúcar a gosto
gelo

Modo de fazer:

- 1º Fazer o suco das laranjas.
- 2º Liquefazer os tomates e as cenouras e acrescentar o suco de laranja, a água e o gelo.
- 3º Liquefazer, novamente, e servir.



Massa de Tomate

Ingredientes:

3 kg tomates
3 colh. (sopa) de sal.

Modo de fazer:

- 1º Lavar os tomates, cortá-los em 6 pedaços e ferver por 30 minutos (acrescentar água se necessário)
- 2º Passar os tomates quentes na peneira e separar sementes e cascas.
- 3º Juntar o sal e ferver e fogo brando até a consistência desejada (cremoso).
- 4º Guardar em vidros previamente esterilizados.
- 5º Fervê-los em banho-maria por 20 minutos.
- 6º Guardá-los em local fresco.