

**Marreco de Pequim: alternativa no controle de plantas  
invasoras e pragas no arroz irrigado**  
*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Fôlder / 2004

Cód. Acervo: 39616

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/39616>

Documento gerado em: 07/11/2018 21:20

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)

## Risoto com marreco

### Ingredientes

Arroz (variedade Farroupilhão) - 2 xícaras  
Sal, pimenta, 1 pitada de noz moscada  
Carne marreco - 500 g  
Azeite - 2 colheres  
Cebola - 3 médias  
Tomate - 4 médios  
Caldo de galinha - 1 tablete  
Queijo parmesão - 50 g  
Vodka - 50 ml

### Modo de fazer

- Ferver um marreco, colocar junto a vodka, desfiar o mesmo. Após colocar a cebola para dourar, em seguida o tomate e temperos, após o arroz.  
- Colocar o caldo que ferveu o marreco para finalizar. Quando o arroz estiver ao dente, colocar o queijo. Mais ou menos 30 min (6 porções).



## Lasanha de marreco

### Ingredientes

500 g de massa de lasanha  
1 kg de carne de marreco desfiada  
8 tomates médios  
6 cebolas médias  
500 g de queijo mussarela  
50 g queijo parmesão  
4 colheres de azeite de oliva  
50 g de ervilha  
100 g de milho  
50 g de azeitona  
Nos moscada 1 pitada  
Tempero verde a gosto  
Vinho branco 150 ml  
Molho branco 1500 ml (leite) ou 4 caixas de creme de leite

### Modo de preparar

Dourar a cebola, junte a carne de marreco desfiada e coloque o vinho branco deixando secar. Em seguida coloque o tomate picado, tempero verde, sal e pimenta a gosto.  
Unte o fundo da forma com o molho, em seguida coloque as massas de lasanha já passadas em água quente, coloque uma camada do molho, um pouco de ervilha, milho, azeitona, queijo parmesão e mussarela, tapando totalmente o molho. E assim sucessivamente as camadas, e por último colocar o molho branco com pitadas de nos moscada (15 porções). Para assar 40 min.



## MARRECO DE PEQUIM

Alternativa no controle de plantas invasoras e pragas no arroz irrigado.

1.000 agências de Produção e Impressão em EMATER/RS

## Benefícios:

- Controle de arroz vermelho/preto, aguapé e outras invasoras.
- Controle de pragas como caramujos, bicheira da raiz e ochetina (larva e adulto).
- Auxilia no preparo do solo.



- Agrega valor à lavoura (carne e ovos).
- Reduz o uso de insumos.
- Facilita a limpeza da área, reduzindo inseticidas e herbicidas.
- Reduz o custo de produção.

## Procedimentos:

- Após a colheita manter a lâmina d'água 5 a 10 cm.
- Usar 50 marrecos/Ha, dependendo da infestação de arroz vermelho.
- Construir abrigo com capacidade de 6 a 7 marrecos/m<sup>2</sup>.



- Manter alguns marrecos adultos que serão condutores dos filhotes.
- Após 30 dias de colocados os marrecos, rebaixar a resteva.
- A cada 30 dias revolver a resteva.
- Diariamente vão à lavoura e retornam seguindo os adultos.

