

Receitas com melão
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Volante / 2004

Cód. Acervo: 40489

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/40489>

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 com MELÃO



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

68104

COMPOTA DE MELÃO

Ingredientes:

1kg de melão
1kg de açúcar

Modo de Fazer:

- 1º Descascar o melão, retirar as sementes e cortá-las em pedaços pequenos.
- 2º Colocar em uma vasilha, uma camada de melão, outra de açúcar até terminar.
- 3º Deixar assim, durante algumas horas. Levar ao fogo branco e cozinhar lentamente até dar o ponto.
- 4º Guardar a geléia em vidros previamente esterilizados.
- 5º Levá-los a ferver em banho maria, durante 20 minutos, tampados.
- 6º Reapertar as tampas.
- 7º Guardar em local fresco.



Coma frutas

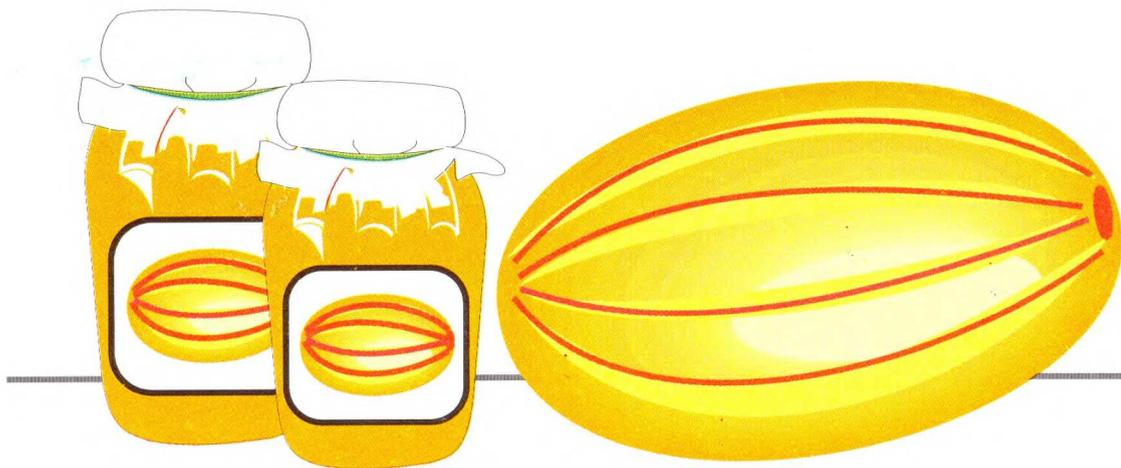
São alimentos frescos ricos em propriedades ativas capazes de promover. Manter e recuperar a saúde.

O MELÃO,

Alimento funcional, além de ser nutritivo produz benefícios para a saúde. Altamente antioxidante, rico em: Vitamina C, E, A e Ácido Fólico, portanto é desintoxicante, evita o acúmulo de plaquetas, é diurético e reduz riscos de câncer e doenças do coração.

- Substitua, todos os dias, alimentos industrializados por frutas e legumes frescos.
- Sua saúde agradece!
- A organização Mundial de Saúde (OMS) dá um Alerta:

“O ser humano está se alimentando mal e morrendo pelas causas da má alimentação e do sedentarismo”.
Coma Alimentos Frescos e Mexa-se!



GELÉIA DE MELÃO E PÊSSEGO

Ingredientes:

2 xícaras de melão batido no liquidificador
2 xícaras de pêsegos sem casca e picado;
¼ xícara de suco de limão
4 xícaras de açúcar

Modo de Fazer:

- 1º Colocar numa panela o melão liquidificado, o pêsego picado sem casca e o suco de limão.
- 2º Juntar o açúcar e misturar bem.
- 3º Levar ao fogo.
- 4º Deixar cozinhar, mexendo sempre até ficar consistente.
- 5º Tirar do fogo e deixar esfriar durante alguns minutos.
- 6º Distribuir a geléia em vidros previamente aquecidos com água fervente e secos.(esterilizados)
- 7º Levá-los a ferver, tampados em banho-maria por 20 minutos.
- 8º Reapertar as tampas e deixar esfriar.
- 9º Guardar em local fresco.

CONSERVA DE MELÃO

Ingredientes:

melão (+ verde)
vinagre branco
2 dentes de alho
pimenta do reino
sal

Modo de Fazer:

- 1º Descascar o melão e tirar as sementes e partes amolecidas.
- 2º Cortar em pedaços padrões e aferventar ligeiramente em água e um pouco de sal.
- 3º Colocar o melão num vidro com vinagre e alguns grãos inteiros de pimenta do reino e o alho.
- 4º Guardar em vidros de boca larga, por no mínimo 2 dias.