

Produção de carne ovina
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2005

Cód. Acervo: 40530

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/40530>

Documento gerado em: 07/11/2018 21:03

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

Principais Raças para produção de carne

Texel
Ile de France
Hampshire Down
Suffolk

Aproveitamento da Carne Ovina

Ao contrário do que muitas vezes se pensa, a carne ovina pode ser utilizada das mais diferentes formas, e não apenas como churrasco.

Consulte a Emater para obter receitas saborosas e práticas de pratos à base de carne ovina.

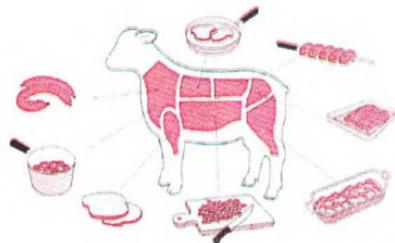


www.emater.tche.br

EMATER/RS - Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural
ASCAR - Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural
Rua Botafogo, 1051 - Bairro Menino Deus
CEP 90150-053 - Porto Alegre/RS Fone (51) 2125.3144 - Fax (51) 2125.3154 e (51) 2125.3090

Produção de Carne Ovina

A produção de carne ovina de qualidade é uma excelente alternativa para a viabilização da pecuária familiar no RS. Na EXPOAGRO AFUBRA a Emater/RS – Ascar apresenta aos visitantes um modelo de produção intensiva de carne de cordeiro, com elevada produtividade por unidade de área e produção de uma renda significativa para o pecuarista e sua família.



2002/01 Produção e Emprego na Emater/RS



A ovinocultura estadual apresentou nos últimos anos uma redução de mais de 50% no rebanho, de um total de 12.500.000 cabeças, vê-se reduzida hoje para algo em torno de 4.000.000 de cabeças. A drástica redução do rebanho gaúcho, que tem sua base genética formada por animais laneiros, está associada ao baixo preço alcançado pela lã no mercado internacional nos últimos anos e também ao baixo consumo em nível nacional. Atualmente, o consumo de carne ovina no Brasil é de 0,70 kg/hab/ano contra 1 kg/hab/ano no Uruguai e de 26,5 kg/hab/ano na Nova Zelândia. Uma das razões para este baixo consumo é que durante muitos anos o consumidor foi penalizado pela comercialização de animais velhos, resultando em carne de baixa qualidade, com irregularidade de oferta e má apresentação comercial do produto. Desta forma, é necessário um trabalho para reverter esta situação tanto ao nível de produtor, incentivando a produção de carne de melhor qualidade (cordeiro), quanto no nível do consumidor, com o aprendizado para a utilização de carne ovina em formas não tradicionais através de treinamento de donas-de-casa (preparo de pratos) e açougueiros (novos cortes da carcaça). O objetivo desta publicação é o de estimular o consumo da carne ovina através da diversificação das suas formas de aproveitamento, somando-se aos inúmeros esforços das entidades ligadas ao setor para alavancar a retomada do crescimento da ovinocultura gaúcha.

BIFE À PARMEGIANA

INGREDIENTES:

- 1 kg de carne de pernil
- 3 ovos
- 2 cebolas
- 5 tomates sem pele
- Queijo e presunto em fatias
- Farinha de rosca
- Pimenta, sal, alho, vinagre ou limão

MODO DE FAZER:

- 1º Cortar os bifes no sentido contrário das fibras e batê-los.
- 2º Temperar com alho picado, sal, vinagre ou limão.
- 3º Passar os bifes nos ovos batidos e depois na farinha de rosca.
- 4º Fritar em gordura quente, colocando-os depois de prontos lado a lado numa forma.
- 5º Colocar em cima de cada bife, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto.
- 6º Fazer um molho com os tomates, as cebolas, sal e a pimenta a gosto.
- 7º Despejar o molho por cima dos bifes já arrumados e levar ao forno quente por meia hora.
- 8º Servir quente.

CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO

INGREDIENTES:

- 1 kg de pernil ou paleta desossado
- 30 g de sal
- 1 cabeça de alho pequena
- Pimenta do reino
- Limão
- 30 ml de óleo
- 100 g de cebola cortada bem fina
- 300 ml de vinho tinto
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 200 g de bacon cortados em cubos
- 200 g de cebolinhas em conserva, inteiras
- 2 tabletes de caldo de carne

MODO DE FAZER:

- 1º Cortar o cordeiro em cubos pequenos, temperar com sal, alho, pimenta do reino e limão.
- 2º Deixar no tempero por 1 hora, depois refogar a carne no óleo até dourar.
- 3º Colocar a cebola e adicionar o vinho lentamente, junto com um pouco de água para formar um molho. Para engrossar, acrescentar 1 colher de farinha de trigo já dissolvida em água.
- 4º Colocar o bacon, as cebolas em conservas e o caldo de carne.
- 5º - Deixar no fogo brando para engrossar o molho.