

Morango: da lavoura para a mesa
EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1997

Cód. Acervo: 40830

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/40830>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:47

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

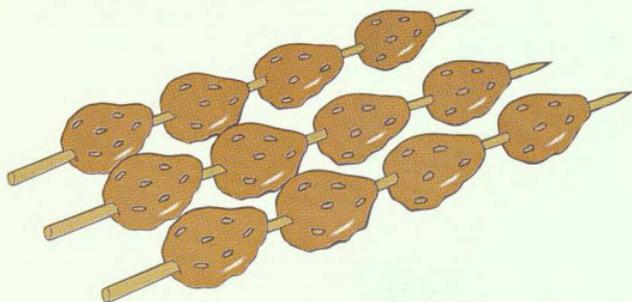
RECEITA DE ESPETO DE MORANGO

Ingredientes:

- 1 bandeja de morangos.
- espetinhos de madeira.
- ½ quilo de chocolate para a cobertura.

Modo de fazer:

- Limpar os morangos, lavar e secar com papel absorvente.
- Colocar 4 ou 5 morangos no espetinho.
- Derreter o chocolate em banho-maria.
- Derramar o chocolate nos morangos.
- Colocar os espetinhos para esfriar em congelador ou freezer, até endurecer.
- Servir em seguida.



MORANGO

DA LAVOURA



PARA A MESA



CULTIVO

O morango começou a ser cultivado nas montanhas da Europa, e os franceses iniciaram o aperfeiçoamento de sua qualidade, fazendo parte dos mais requintados cardápios. Chegando ao Brasil, espalhou-se por diversas regiões. No Rio Grande do Sul, o Vale do Caí é o principal produtor de morangos de mesa. No início da década de 70, o morango teve um grande impulso comercial, na região. Tem mercado garantido, e é uma excelente fonte de renda para o produtor.

DICAS IMPORTANTES

1 - ESCOLHA DO LOCAL

Prefira terrenos levemente inclinados, com boa exposição solar. Morango não produz bem sem água. Faça rotação de culturas, evitando o plantio por 3 anos na mesma área.

2 - PREPARO DO SOLO E ADUBAÇÃO

Faça análise do solo com antecedência. Corrija a acidez, em caso de necessidade, pelo menos 90 dias antes do plantio. Faça a adubação orgânica e mineral de acordo com a análise do solo. O material orgânico deve ser bem curtido.

3 - ESCOLHA DA MUDA

Prefira mudas saudáveis, vigorosas, com coroa forte, fiscalizadas e de boa procedência. Procure plantar mais de uma variedade, para obter produção em épocas diferenciadas. As variedades mais cultivadas no Vale do Caí são Campinas, Chandler e Oso Grande.

4 - ÉPOCA DE PLANTIO

De março a maio, dependendo da região.

5 - PLANTIO DA MUDA

Prepare a muda, deixando somente as 3 folhas mais jovens. A raiz deve ser cortada, deixando-a no mínimo com 10 centímetros. Ao plantar, tenha o cuidado de enterrá-la sem dobrar as raízes, cuidando para não enterrar a coroa ou coração da muda.



6 - ESPAÇAMENTO

Plante as mudas distanciadas de 30 a 40 centímetros entre plantas e entre fileiras, em canteiros de 3 fileiras.

7 - COBERTURA DO SOLO

Com lona plástica, colocada sobre o canteiro cerca de 30 dias após o plantio da muda. Evita perdas de produção por causa da podridão dos frutos e pela competição de inóculos.



8 - IRRIGAÇÃO

Do plantio até a cobertura do solo, recomenda-se irrigar por aspersão. A partir daí, o recomendado é irrigar por gotejamento, e este sistema deve ser instalado antes da colocação da lona plástica.

9 - PLASTICULTURA

Prefira o uso de estufas e túneis baixos, porque permitem a produção de frutos de melhor qualidade, reduzindo as perdas por geadas ou excesso de chuvas.

10 - COLHEITA

Começa entre 2 a 3 meses depois do plantio e estende-se até 7 meses, dependendo da região onde é cultivado. A forma correta de colher o fruto é através do corte do pedúnculo ou cabo. A distância do mercado, a cultivar e a preferência do consumidor vão determinar o ponto de colheita do fruto.



11 - CLASSIFICAÇÃO

Deve ser feita conforme a uniformidade da fruta, principalmente por tamanho e ponto de maturação. Valoriza a produção, garante melhor apresentação e preço do produto.

12 - EMBALAGENS

Para valorizar ainda mais sua produção, embale em cumbucas transparentes, plasticadas, com filme transparente e acondicionadas em caixas. Identifique o produto, seu peso e a procedência.



13 - RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Retire as folhas velhas ou atacadas por doenças. Também o cabo de frutos e frutos apodrecidos, infestados ou danificados. Todo esse material deve ser recolhido e retirado da lavoura, para ser queimado ou enterrado.
- Evite a entrada de pessoas estranhas ou animais na lavoura.
- Mantenha limpa uma faixa de 3 metros ao redor da lavoura, para evitar a entrada de pragas.
- Escolha variedade que se adaptam à sua região.
- Faça rotação de culturas.
- Agrotóxicos, só quando necessário, e com orientação técnica.
- Evite o plantio do morango próximo à cultura de pepino, tomate, feijão-vagem.