

Oficina sal temperado
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2007

Cód. Acervo: 44640

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/44640>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:46

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

Sachê de ervas para espantar traças e baratas

Material necessário:

1 pedaço de tule
1 pedaço de fita mimosa

Plantas secas:

Manjeriçõ
Alecrim
Louro

Como fazer:

Picar as plantas, misturá-las e
pôr sobre o pedaço de tule,
juntar as pontas de tule e
amarrar com a fita mimosa.
Está pronto o sachê.

A Emater/RS-Ascar realiza cursos
de capacitação para agricultores
em plantas medicinais através dos
Centros de Formação
de Nova Petrópolis (CETANP) e
Teutônia (CERTA).

Interessados entrar em contato
pelos telefones:

CETANP - Nova Petrópolis:
(54) 3298 8037

CERTA - Teutônia:
(51) 3762 4977

CETAVA - Venâncio Aires:
(51) 3741 0028

CETAC - Canguçu:
(51) 3252 2328

Site da EMATER/RS
www.emater.tche.br



13/07

Oficina

Sal Temperado



Produzido e impresso na EMATER/RS

Elaboração do sal temperado

Ingredientes:

- 1 kg de sal
- 100g de alho
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de cebolinhas picadas
- 1 colher de sopa de mangerona picada
- 1 colher de sopa de alecrim picado

Modo de fazer:

- O alho e os demais temperos devem ser picados bem finos e misturados ao sal.
- Guardar em recipiente de vidro, bem tampado.
- Conserva-se bem em temperatura ambiente, podendo durar em geladeira até 6 meses.
- Este sal é usado principalmente para temperar carnes vermelhas, frangos, feijão e molhos.

Plantas aromáticas, condimentares e medicinais

Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)

Condimento usado para dar sabor à sopas, batatas, carnes bovinas e equilibrar o gosto forte de outras (cabrito, porco, ovelha, galinha). É composição obrigatória de vinhos d'alho e marinadas. Seu uso medicinal é eficiente contra gases intestinais, problemas hepáticos, fadiga corporal e mental.

Alho (*Allium sativum*)

Tempero usado no preparo de carnes diversas, vegetais, arroz e saladas. É um grande aliado no combate a infecções, gripes, pressão alta e verminoses.

Cebolinha (*Allium schoenoprasum*)

Cortada em rodelinhas finas, fornece um delicioso sabor à salada, pratos com ovos e queijos frescos, sopas e molhos. São excelentes auxiliares nos tratamentos contra problemas de circulação e digestivos.

Manjerona (*Origanum majorana*)

É ótima para temperar carnes, principalmente (frango, porco, cabritos), feijão, molhos, pizzas, vinagre, azeite e saladas. É digestivo, diminui os gases intestinais, abre o apetite, combate gripes, resfriados e tosses catarrais.

Salsa (*Petroselinum sativum*)

É recomendada para sopas, carnes, saladas, feijões, peixes, molhos, ramos de cheiro, verduras e omeletes. É digestiva, evita a formação de gases e auxilia o aparelho respiratório.

Sálvia (*Salvia officinalis*)

Muito apreciada no tempero de vários tipos de carnes. É usada como digestiva, diminui gases intestinais, expectorante, antiinflamatória e estimulante do corpo e da mente.

hortelã (*Mentha sp*)

Utilizada em carnes, principalmente de carneiro, saladas, queijos, molhos, sucos, balas, drinques e licores. Facilita a digestão, diminui os gases intestinais, é vermífuga, antisséptica e analgésica.

Louro (*Laurus nobilis*)

Usado no feijão, peixes (indispensável no escabeche) e carnes fritas, como componente do ramo de cheiros de algumas marinadas ou molhos. Aconselha-se o seu consumo moderado. Auxilia a digestão, diminui os gases intestinais, é antisséptica.

Manjeriço (*Ocimum basilicum*)

Conhecido como basilicão, é muito usado em milhos verdes e no famoso pesto. O tomate é seu par perfeito para molhos, saladas e petiscos. Serve para condimentar carnes, peixes, sopas, saladas, vinagres e azeite. É também, utilizado como digestivo, diminui os gases intestinais, vermífugo e antisséptico.

Orégano (*Origanum vulgare*)

Dá um toque muito especial a pizzas, saladas e carnes. É digestivo, expectorante e diminui os gases intestinais.

