

**Apicultura: utilização e sustentabilidade**  
*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Fôlder / 2007

Cód. Acervo: 45130

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/45130>

Documento gerado em: 07/11/2018 20:37

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)

## MANDOLATE

### Ingredientes:

- 1 xícara de mel;
- 1 1/2 xícara de açúcar;
- 3 claras;
- 2 pratos fundos de amendoim.

### Modo de fazer:

- 1º colocar o mel na panela para derreter;
- 2º bater as claras em neve, reservar;
- 3º quando começar a ferver, aos poucos, acrescentar as claras em neve, bem firme;
- 4º amassar os amendoins;
- 5º colocar o açúcar aos poucos, mexer até aparecer o fundo da panela, acrescentar os amendoins e mexer bem;
- 6º virar a massa em uma mesa polvilhada com farinha de trigo;
- 7º passar o rolo de massa, deixar na espessura desejada;
- 8º cortar os mandolates e enrolar em papel manteiga;
- 9º guardar em potes bem fechados.

## TORTA DE ESTRUNÇULE

### Ingredientes da massa:

- 6 ovos;
- 6 colheres (sopa) de óleo;
- ½ colher (sopa) de açúcar;
- Farinha até o ponto.

### Modo de fazer:

- 1º misturar todos os ingredientes e amassar.
- 2º espichar em rolos e cortar em pedaços.
- 3º fritar em gordura quente.

### Ingredientes da cobertura:

- 1 xícara de mel;
- ½ xícara de açúcar;
- canela em pó.

### Modo de fazer:

- 1º cozinhar o mel e o açúcar, até que fiquem em ponto de bala;
- 2º colocar as porções fritas em uma bacia e misturar com o mel;
- 3º colocar em uma bandeja, um copo untado ao centro, para formar a torta;
- 4º untar as mãos e firmar os pedacinhos em volta do copo;
- 5º polvilhar com canela em pó.

# APICULTUR 34/07

## UTILIZAÇÃO E



## SUSTENTABILIDADE

O mel é usado como alimento, pelas pessoas e animais, desde a pré-história. No convívio com as abelhas (produtoras de mel) aprendemos a proteger os enxames, instalando-os em colméias racionais e manejando-as de forma que houvesse maior produção de mel.

A apicultura é uma atividade que inclui a criação, o manejo da abelha e enxames, a extração e a comercialização de mel e seus produtos.

Essa atividade consolidou-se através dos tempos, e se expandiu no mundo, tornando-se uma importante fonte de renda para a agricultura familiar. Com a criação das abelhas, além do mel, é possível explorar produtos como: pólen apícola, geleia real, abelhas rainhas, apitoxina, cera e própolis.

**A Apicultura deve ser praticada em local livre de agrotóxicos, para não haver contaminação no MEL.**

Esse fantástico trabalho realizado pelas "abelhas", eficientes polinizadoras e grandes aliadas da conservação do ambiente, é um componente essencial da biodiversidade e está a serviço da agricultura, na polinização das flores, contribuindo para a maior produção de frutas, legumes, grãos e hortaliças. As abelhas desempenham, ainda, um importante papel na conservação dos ecossistemas e no equilíbrio ambiental, porque buscam nas árvores e florestas seu alimento, possibilitando a perpetuação das espécies.

## Definição e origem

O mel é uma substância viscosa, aromática e adocicada, obtida a partir do néctar das flores que as abelhas melíferas produzem.

Seu aroma, paladar, coloração, viscosidade e propriedades medicinais estão diretamente relacionados com a fonte de néctar que o originou e também com a espécie de abelha que o produz.

Tabla de Composição Nutricional

Substância Alimentar 100g	Calorias	Glicídios g	Proteínas g	Lipídios g	Cálcio mg	Fósforo mg	Ferro mg	Retinol mcg	Tiamina mcg	Riboflavina mcg	Niacina mg	Ácido Ascórbico mg
Mel de Abelhas	312,5	78,14	0	0	4	19	0,70	0	10	70	0,200	4,0

Fonte: Guilherme Franco - 9ª Edição, ano 2005

## Utilização e Produtos derivados

A utilização do mel, na nutrição humana, não deveria se limitar apenas a sua característica adoçante, como produto natural que substitui o açúcar, mas principalmente por ser um alimento de alta qualidade nutricional, rico em energia e inúmeras outras substâncias benéficas ao equilíbrio dos processos biológicos de nosso corpo.

O mel pode atuar, ainda, como sedativo, cicatrizante, anti-séptico, digestivo e laxativo, ajudando no tratamento de gastrites e, como expectorante, combatendo a tosse.

No uso externo, acelera a cicatrização da pele em feridas e queimaduras leves, além de ter uma importante função cosmética na limpeza e hidratação da pele e dos cabelos.

Além de sua qualidade como alimento, esse produto dotado de inúmeras propriedades terapêuticas, é aproveitado pela medicina popular sob diversas formas e associações com fitoterápicos. Tanto o mel como os produtos dele derivados, como o própolis, a cera de abelha, a geléia real são utilizados a milhares de anos.

**O própolis é conhecido como antibiótico natural, é produzido a partir de resinas de troncos de árvores, cera e saliva das abelhas. Atua como antiinflamatório, analgésico, cicatrizante, antifúngico, antiviral e antibacteriano, sendo considerado importante revitalizante das funções vitais do nosso organismo, na formação de anticorpos e melhoria da nossa defesa natural. Externamente, é usado em ferimentos, unheiros, composição de cosméticos, tinturas e na fitoterapia animal.**

# RECEITAS CASEIRAS COM MEL

## LIMPEZA DE PELE

**Ingredientes:**  
mel.

**Modo de preparar:**

- 1º lavar bem o rosto com água abundante;
- 2º usar mel líquido ou cristalizado para o embelezamento da pele;
- 3º passar diretamente no rosto como uma máscara caseira e deixar por 15 a 30 min;
- 4º lavar bem o rosto.

**Indicação:**

Esta máscara limpa profundamente a pele, eliminando cravos e espinhas além de clarear a pele.

## SABONETE DE MEL COM PRÓPOLIS

**Ingredientes:**

- 1 colher (chá) de mel;
- 3 gotas de tintura de própolis;
- sabão de coco ou glicerina;
- formas de plástico ou silicone.

**Modo de fazer:**

- 1º derreter em banho-maria um pedaço de sabão de coco, ou glicerina;
- 2º verter sobre as formas, acrescentando, para cada sabonete, uma colher de chá de mel e gotas de tintura de própolis.

**Indicação:** este sabonete pode ser usado para qualquer tipo de pele e tem ação antialérgica, anti-séptica, hidratante e rejuvenescedora da pele.

## BOLACHA DE MEL

**Ingredientes da massa:**

- 2 xícaras de mel;
- 2 xícaras de açúcar;
- ¼ xícara de leite;
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio;
- 2 ovos;
- farinha de trigo até o ponto.

**Modo de fazer a massa:**

- 1º misturar todos os ingredientes;
- 2º acrescentar a farinha até dar o ponto as bolachas;
- 3º levar para assar.

**Ingredientes da cobertura:**

- 3 xícaras de açúcar;
- água.

**Modo de fazer a cobertura:**

- 1º colocar o açúcar e a água em uma panela, ferver até o ponto de calda grossa;
- 2º espalhar a calda quente sobre as bolachas.