

Receitas a base de milho

EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1987

Cód. Acervo: 52288

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52288>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:52

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

O QUE FAZ

A EMATER/RS orienta e assiste em assuntos e projetos de importância para o produtor, como:

- Alimentos básicos: arroz, trigo, milho, mandioca, batata e leite.
- Produtos de origem vegetal: soja, alho, cebola, tomate, moranginho, uva, maçã, pêssego, laranja, limão, cevada.
- Produtos de origem animal: carne de bovinos, de suínos, de ovinos, peixes, aves e lã.
- Instalações agrícolas, mecanização, irrigação e drenagem.
- Fontes alternativas de energia: biodigestores, cata-ventos, rodas d'água, secadores solares.
- Conservação de solos, reforestamento, e preservação do meio ambiente.
- Defesa sanitária vegetal e animal.
- Programas de promoção social: higiene e saúde, alimentação e habitação rural.
- Programas de desenvolvimento associativo e cooperativo.
- Programas de desenvolvimento da juventude rural.
- Agroindústria, artesanato, conservação de alimentos.
- Administração e crédito rural, comercialização, armazenamento, feiras do produtor, abastecimento.
- Trabalho com os assentados na reforma agrária.

PUDIM DE MILHO VERDE

2 xícaras de milho verde ralado/2 ovos batidos/1 colher de sopa de açúcar/1 colher de sopa de manteiga/2 xícaras de leite/1 colher de chá de sal

MODO DE FAZER

Misture o milho ralado ao leite e coe, aproveitando bem. Misture bem os demais ingredientes. Ponha tudo em forma untada e leve em banho-maria, em forno moderado, durante mais ou menos 45 minutos. Quando estiver pronto, tire da forma e coloque num prato. Sirva com carne assada de panela ou com molho e queijo.

SEQUELHOS DE MILHO

20 colheres de sopa de farinha de milho/20 colheres de sopa de farinha de trigo/10 colheres de sopa de açúcar/2 ovos/2 colheres de sopa (rasa) de fermento em pó/leite, quantidade suficiente para formar a massa/Canela com açúcar para polvilhar

MODO DE FAZER

Peneire as farinhas e meça. Junte os demais ingredientes e o leite até formar uma massa consistente e lisa. Forme bolinhas e frite, polvilhando depois com açúcar e canela.

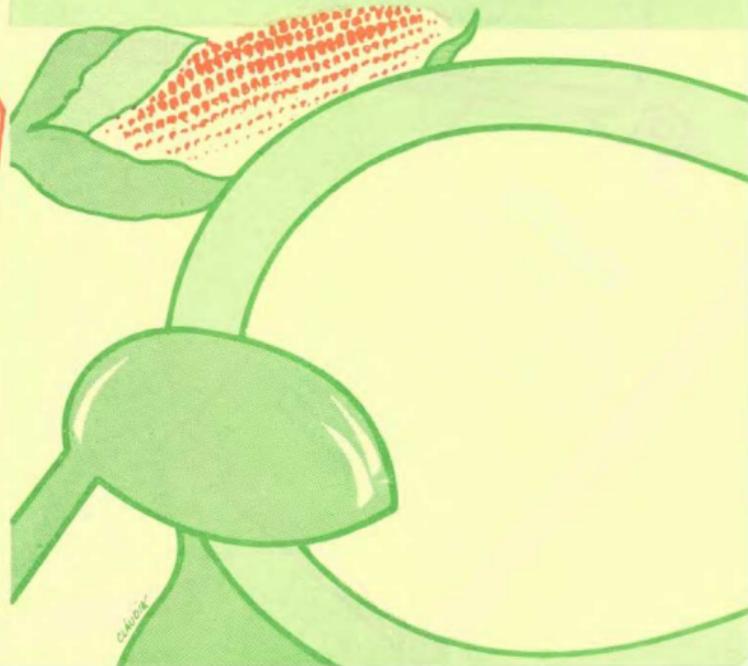
SONHOS DE FARINHA DE MILHO

2 xícaras de farinha de milho/2 xícaras de leite fervendo/1 ovo/1 colherinha de sal/1 colherinha de fermento/Erva-doce e açúcar a gosto/Farinha de trigo até ficar no ponto

MODO DE FAZER

Misture a farinha de milho com o sal e a erva-doce. Escalde com o leite fervendo, mexendo sempre. Junte o açúcar, o ovo e a farinha de trigo e por último o fermento. Frite em gordura quente até dourar.

RECEITAS À BASE DE MILHO



O CEREAL REI

O milho, através de seus derivados, é reconhecido como um alimento rico em energia, vitaminas e minerais. Os índios já sabiam do seu valor.

Os pratos à base de derivados de milho são indicados para pessoas de todas as idades. O milho verde não deve faltar na alimentação das crianças e dos velhinhos.

Este folheto contém receitas de pratos simples, valorizando este cereal, de que a família certamente vai gostar.

SOPA CREMOSA DE MILHO VERDE

1 cebola ralada / 6 espigas de milho verde ralado / 2 xícaras de água fervendo / 2 xícaras de leite / 2 colheres de sopa de manteiga / 2 colheres de sopa de massa e outros temperos a gosto

MODO DE FAZER

Misture na água fervendo o milho verde e a cebola ralada. Coe a mistura e acrescente a manteiga. A esta mistura acrescente sal e outros temperos que gostar. Sirva com pão torrado ou queijo.

CANJICA BAIANA

1 xícara de canjica / 1 litro de água / 1 xícara de açúcar / 1 pitada de sal / 1 pedaço de canela em casca / 2 xícaras de leite / 1 gema

MODO DE FAZER

Lave a canjica. Deixe a canjica de molho, em água fria, de um dia para o outro. No dia seguinte leve ao forno para cozinhar até o milho ficar macio. Junte 1/2 xícara de açúcar, o sal e o leite. Deixe ferver mais ou menos meia hora até engrossar o caldo. Separadamente junte o restante do açúcar e a gema batendo bem. Retire do fogo a mistura após engrossar e junte a gema. Sirva quente ou fria. Se quiser variar, faça merengue da clara, coloque por cima da canjica e leve ao forno até dourar.

PÃEZINHOS DE MILHO

1 xícara de farinha de milho / 1 xícara de farinha de trigo peneirada / 3 colheres de chá de fermento em pó / 2 colheres de sopa de açúcar / 1 1/2 colher de chá de sal / 1 ovo / 2 colheres de sopa de manteiga derretida / 1 xícara de leite

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes secos. Bata bem o ovo. Junte a manteiga derretida. Junte o leite e mexa bem. Junte os ingredientes secos. Mexa rapidamente, só para ligar a massa. Ponha a massa em forminhas untadas. Asse em forno quente de 20 a 25 minutos.

BOLO JULIETA

1 xícara de açúcar / 1/2 xícara de manteiga / 3 gemas / 3 xícaras de farinha de milho peneirada / 1 pitada de sal / 1 colher de sopa de fermento em pó / 1 xícara de leite / 3 claras batidas em neve

MODO DE FAZER

Bata o açúcar com a manteiga até a massa ficar cremosa. Junte as gemas e bata mais um pouco. Escalde a farinha com água fervendo somente até umedecer. A parte, misture a farinha, o sal e fermento. Misture, aos poucos, o leite, os ingredientes secos com a gema batendo bem. Bata as claras, e ponha a massa em forma untada e asse em fogo moderado durante 25 minutos.

CONHECENDO A EMATER/RS

FILOSOFIA DE TRABALHO

A EMATER/RS trabalha dentro de uma proposta participativa, fazendo da ação conjunta entre as comunidades rurais e seu corpo funcional a busca das transformações sociais que se fazem necessárias - seja de práticas que levem o bem-estar ao pequeno e médio produtor e sua família, como na definição da tecnologia a ser adotada.

Hoje, se soma ao propósito da municipalização da agropecuária gaúcha, traduzida na criação das Casas da Agricultura e Abastecimento.

COMO FUNCIONA

A EMATER/RS é uma sociedade civil sem fins lucrativos.

Sua atuação do meio rural se realiza através dos escritórios municipais, instalados e mantidos em convênio com as Prefeituras Municipais, com recursos da Secretaria da Agricultura e Abastecimento e do Ministério da Agricultura/EMBRATER.

São 198 municípios do Estado que contam com Escritório da EMATER/RS.