

Receitas à base de mel
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 1987

Cód. Acervo: 52291

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52291>

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

Hidromel

1 litro de chá-mate
1 limão grande
1/2 copo de mel

MODO DE FAZER:

1. Enquanto o chá estiver quente, adicionar algumas lascas de limão.
2. Deixar esfriar e coar.
3. Adicionar o mel e o suco de limão.
4. Colocar gelo à vontade.
É saudável e mata a sede.

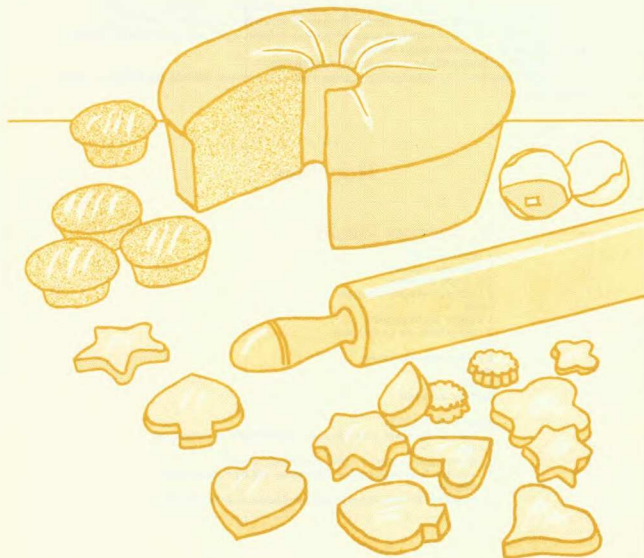
Limonada

limão
mel
água gelada

MODO DE FAZER:

1. Cortar e espremer o limão na hora.
2. Adoçar com mel, a gosto.
3. Juntar água gelada.

RECEITAS À BASE DE MEL



Um pouco sobre o Mel

As abelhas produzem o mel a partir de um líquido existente nas flores, chamado néctar.

Este néctar é coletado e transportado pelas abelhas operárias, para que as abelhas com idade entre 4 e 14 dias o transformem em mel. Para isso, usam o fermento produzido em seu estômago.

A lei classifica o mel em 5 tipos: branco d'água, âmbar, dourado, vermelho e pardo.

O branco d'água, o âmbar e o dourado são próprios para a exportação.

Quando o mel engrossa, é sinal que é puro e é tão bom quanto o mel fino.

O mel grosso, ou cristalizado, deve ser afinado em banho-maria, para não perder suas qualidades nutritivas.

Mel, Céu, Sol e Ar

O mel é rica fonte de energia e pode, com vantagens, substituir o açúcar.

Contém minerais como o cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B e C.

É um alimento bom para pessoas de qualquer idade. Tem propriedades laxativas leves e combate a fermentação intestinal.

É fonte de longevidade e de rejuvenescimento.

O mel está entre as palavras pequenas mas que tem um grande significado, como céu, sol e ar.

Receitas

Bolachas de Mel

1 copo de mel
1 copo de açúcar
1/2 copo de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher de fermento
1 colherinha de canela em pó
1 colherinha de cravo moído
3 ovos
farinha de trigo

MODO DE FAZER:

1. Bater a manteiga com o açúcar e acrescentar os ovos, um a um.
2. Acrescentar o mel, o cravo e a canela em pó.
3. Juntar a farinha de trigo e o fermento, até o ponto de abrir a massa.
4. Assar em forma untada e depois pincelar com água e mel.

Pão de Mel

1 litro de mel
1 quilo de farinha de trigo
1 copo de leite
30 gramas de sal amoníaco

MODO DE FAZER:

1. Aquecer o mel até formar bolhas.
2. Fora do fogo, juntar a farinha.
3. Bater até formar uma massa dura e deixar esfriar.
4. Dissolver o sal amoníaco no leite e misturar com a massa.
5. Colocar em forma untada e assar em forno regular.
6. Depois de assado, pintar com cerveja ou clara de ovo e enfeitar com amêndoas e nozes.

Bolo de Mel

1 xícara de mel
2 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara de açúcar
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo.

MODO DE FAZER:

1. Bater a manteiga com o açúcar e o mel.
2. Adicionar os ovos batidos e, por último, a farinha de trigo.
3. Misturar e colocar numa forma untada e deixar assar por uma hora.
O fermento não é necessário, pois o mel faz o mesmo efeito.

Balas de Mel

1 xícara de mel
3 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 colherinha de bicarbonato

MODO DE FAZER:

1. Misturar o mel e o açúcar e aquecer em fogo brando até dissolver o açúcar.
2. Em seguida, e sem tirar do fogo, adicionar o leite, a manteiga e o bicarbonato.
3. Continuar mexendo e quando chegar ao ponto de bala, espalhar sobre uma superfície lisa.
4. Cortar em tiras e rolar.
5. Cortar as balas e enrolar em papel celofane.