

Conservar para não faltar
EMATER. Rio Grande do Sul.

Álbum Seriado / [1978]

Cód. Acervo: 52452

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52452>

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

CONSERVAR PARA NÃO FALTAR



O QUE PODE SER FEITO

• **COM FRUTAS**-SUCOS, LICOR,
GELÉIAS, DOCES EM PASTA,
FRUTAS SECAS, FRUTAS
CRISTALIZADAS, COMPOTAS, VINAGRE



FRUTAS QUE DÃO GELEIA SEM PRECISAR DE PECTINA

- LARANJA, BERGAMOTA,
MAÇÃ, ARAÇÁ, JABOTICABA,
GOIABA, UMBU,
MANGA, BANANA.



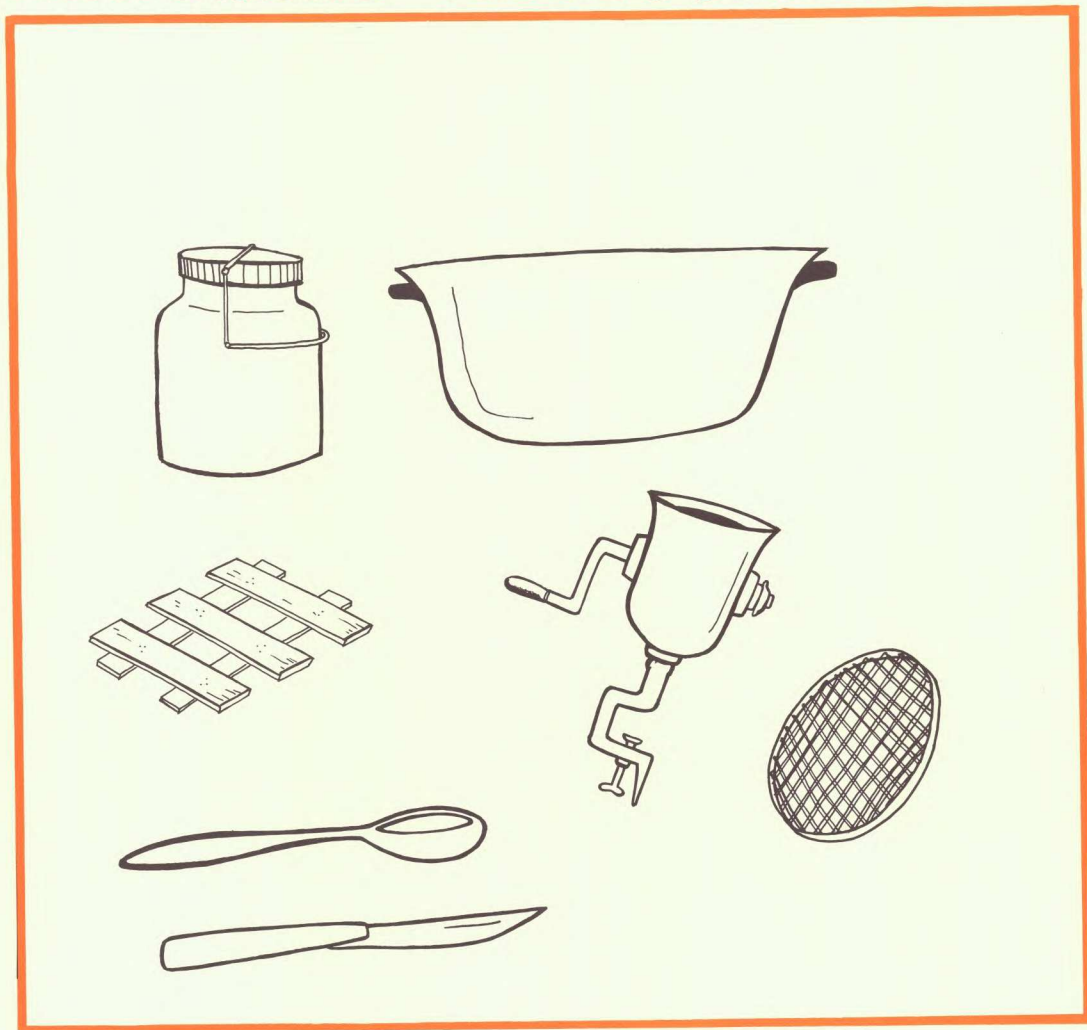
BENEFÍCIOS

- **APROVEITAR TODA A PRODUÇÃO (EVITAR PERDA DE FRUTOS E HORTALICAS)**
- **COMER OS ALIMENTOS FORA DO TEMPO**
- **VARIAR A ALIMENTAÇÃO**
- **VENDER OS PRODUTOS A BOM PREÇO**

• **COM HORTALICAS - PICLES,**
CONSERVA COM SAL E VINAGRE,
MASSA DE TOMATE

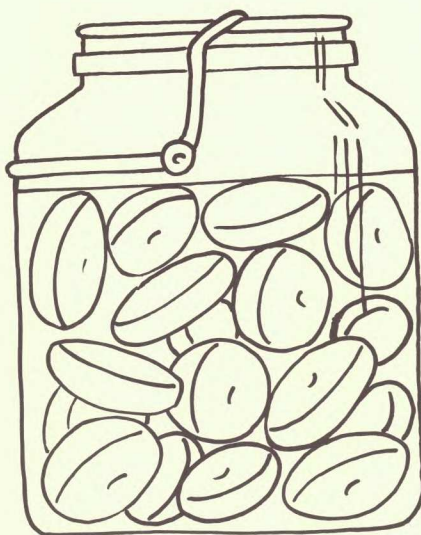
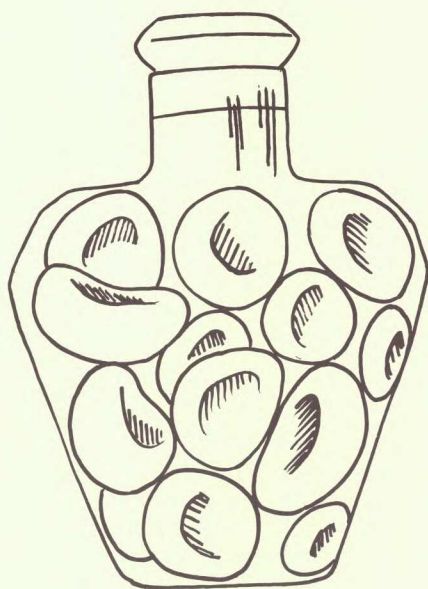


MATERIAIS NECESSÁRIOS



**TODOS OS UTENSÍLIOS
DEVEM ESTAR BEM LIMPOS
E SER FERVIDOS ANTES
DE USAR**

BANHO-MARIA

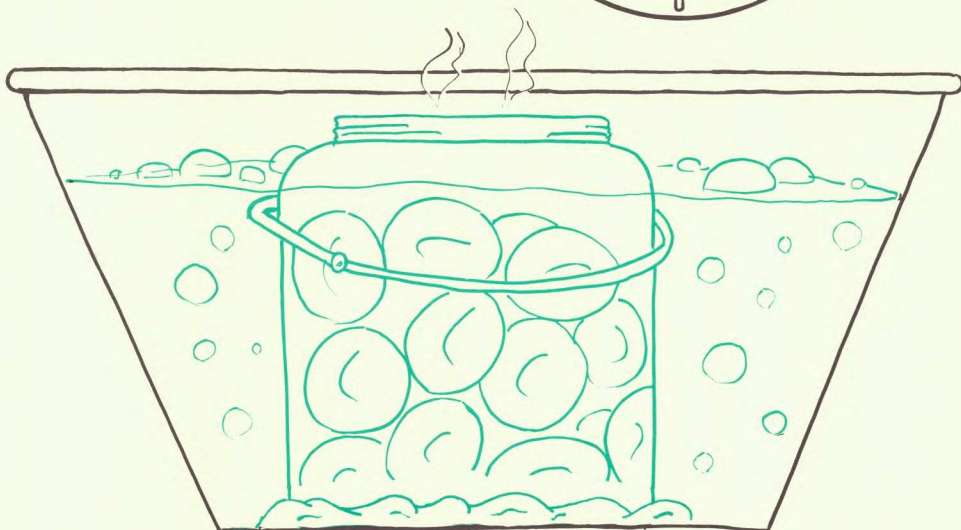
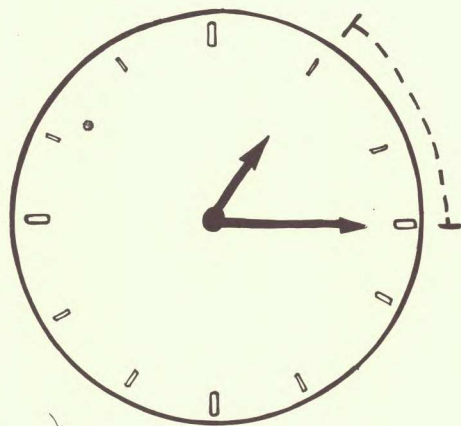


DEPOIS DO ALIMENTO
COLOCADO NO VIDRO, É
LEVADO PARA FERVER EM
BANHO-MARIA.

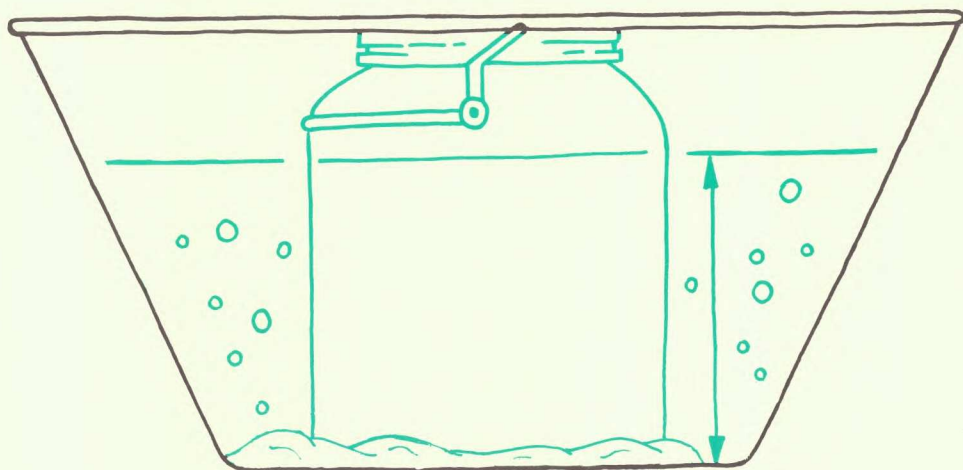
- **RETIRE AS BOLHAS DE AR, COM FACA INOXIDÁVEL**
- **SEQUE MUITO BEM A TAMPA, A BORRACHHA E A BOCA DO VIDRO**



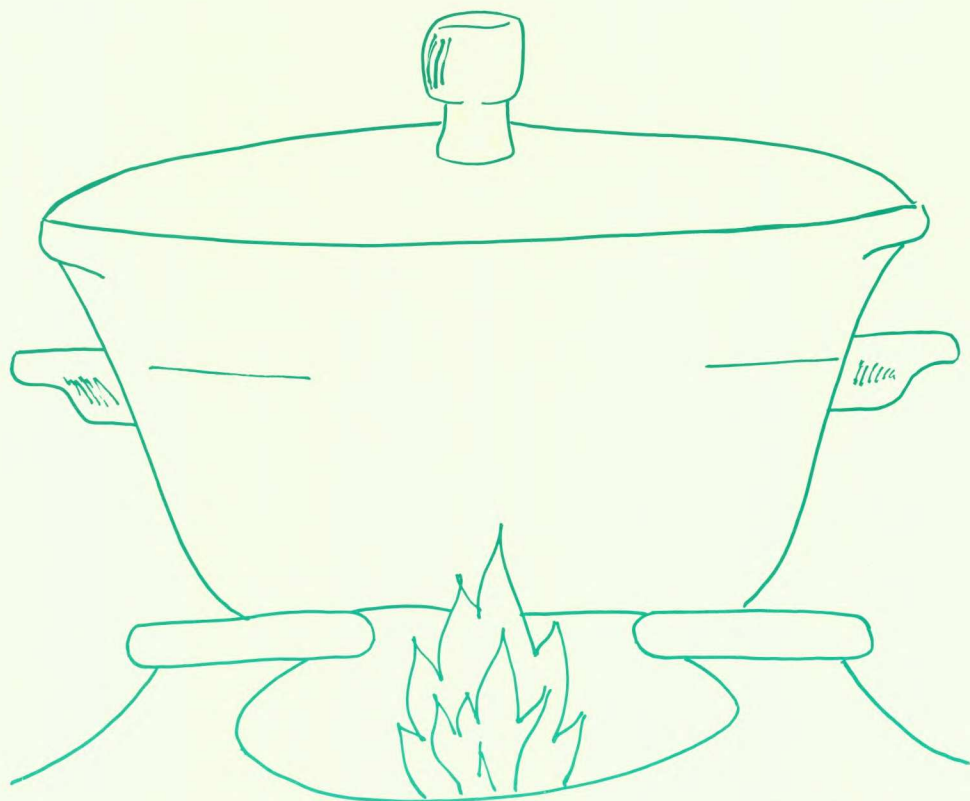
**FERVA O VIDRO DURANTE
5 A 10 MINUTOS SEM A
TAMPA, PARA QUE O AR
SAIA MAIS FÁCILMENTE
DE DENTRO DO VIDRO**



- O VIDRO DEVE SER COLOCADO EM PÉ DENTRO DE UMA PANELA COM ÁGUA, FORRADA COM PANO OU GRADE DE MADEIRA
- A ÁGUA DA PANELA DEVE ALCANÇAR $\frac{3}{4}$ DO VIDRO



- **LEVE PARA FERVER OUTRA VEZ, ATÉ COMPLETAR O TEMPO, DE ACORDO COM AS TABELAS. TAMPE A PANELA**



**PARA QUE O VIDRO FIQUE
BEM FECHADO, FERVA
DE ACORDO COM A
TABELA ABAIXO:**

TAMANHO	TEMPO
MEIO LITRO	15 MIN.
UM LITRO	30 MIN.
DOIS LITROS	60 MIN