

Faça conservas: você poupa dinheiro e ganha saúde
EMATER. Rio Grande do Sul.

Folder / 1983

Cód. Acervo: 52505

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52505>

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

Pasta de Alho com Sal

INGREDIENTES:

500 gramas de alho descascado
800 gramas de sal

MODO DE FAZER:

1. Esmague o alho muito bem, utilizando a máquina de moer carne, liquidificador ou pilão.
2. Adicione o sal e misture muito bem.
3. Coloque a pasta de alho em vidros lavados e enxutos.
4. Tampe e coloque em lugar seco e arejado.

OBSERVAÇÕES:

Podem-se acrescentar a esta receita 100 gramas de cebola, salsa e cebolinha, a gosto, que devem ser esmagados junto com o alho. Neste caso aumente a quantidade de sal para 1 quilo. Acondicione a pasta em vidros pequenos pois não devem ser abertos com muita frequência.

Picles de Cebola

INGREDIENTES:

Cebolas
1 colher de chá cheia de sal
Pimenta verde, pimenta-do-reino e louro
1/2 garrafa de vinagre

MODO DE FAZER:

1. Escolha e lave bem as cebolas e ferva rapidamente.
2. Esterilize o vidro e coloque as cebolas, pimenta e louro.
3. Acrescente o vinagre e o sal.
4. Leve a esterilizar em banho-maria, por 20 minutos.

FAÇA CONSERVAS



VOCÊ POUPA DINHEIRO
E GANHA SAÚDE

Quando você conserva alimentos

- economiza, pois na entressafra os alimentos são mais caros;
- evita perder os alimentos que sobram quando há abundância;
- prolonga o tempo de vida útil de produtos que se estragam dentro de pouco tempo;
- possibilita uma alimentação mais saudável durante todo o ano.



Xarope de Limão

INGREDIENTES:

250g de suco de limão
400g de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Faça uma calda em ponto de fio.
2. Junte o suco de limão e deixe ferver 5 minutos tirando a espuma.
3. Engarrafe depois de frio.

Geléia de Bergamota

INGREDIENTES:

12 bergamotas
3 xícaras de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Descasque as bergamotas, parta-as ao meio.
2. Retire todas as sementes.
3. Junte o açúcar às bergamotas em uma panela.
4. Leve ao fogo forte.
5. Mexa para não pegar.
6. Verifique se está no ponto.
7. Ponha em um copo. Depois de fria coloque parafina para vedar bem.

Geléia de Banana-do-Mato

INGREDIENTES:

90 bananas-do-mato grandes (um cacho)
1kg e 200g de açúcar
1 litro de água
cravo e canela

MODO DE FAZER:

1. Retire as bananas-do-mato do cacho.
2. Lave bem.
3. Corte-as ao meio, coloque água até limpar todas as bananas.
4. Ferva 30 a 40 minutos.
5. Deixe esfriar um pouco, em seguida passe numa peneira esfregando para tirar o sumo.
6. Misture o açúcar, a água e ponha a ferver até ficar em ponto de geléia.
7. Coloque cravo e canela a gosto,

Compota de Figo Verde

INGREDIENTES:

Figos verdes, açúcar e água.

MODO DE FAZER:

1. Lave bem os figos.
2. Ferva ligeiramente os figos inteiros em água com uma boneca de cinza.
3. Retire aos poucos os figos da água, raspe e enxágüe.
4. Cozinhe os figos até amolecer.
5. Adicione açúcar aos poucos.
6. Ferva até a calda ficar consistente.
7. Coloque em vidro esterilizado e leve ao banho-maria, por 25 a 30 minutos.

Geléia de Tomate

INGREDIENTES:

3 copos de caldo de tomate
1 copo de pectina de laranja
2 copos de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Juntar todos os ingredientes e levar ao fogo em panela de alumínio.
2. Ir espumando, com a espumadeira, até o ponto de geléia.
3. Colocar, ainda quente, em recipiente apropriado.
4. Deixar esfriar e vedar com parafina derretida.