

Receitas com laranja

EMATER. Rio Grande do Sul.

Folder / 1998

Cód. Acervo: 52825

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52825>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

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

XAROPE DE LARANJA

Ingredientes:

3 xícaras de suco de laranja

3 xícaras de açúcar

Modo de fazer:

- 1º Descascar e espremer as laranjas.
- 2º Coar num pano o suco.
- 3º Medir uma xícara de açúcar para cada xícara de suco.
- 4º Levar ao fogo até ferver.
- 5º Colocar em garrafas esterilizadas e fechar com rolhas de cortiça.
- 6º Levar ao banho-maria, durante quinze minutos.
- 7º Retirar as garrafas tendo cuidado com as correntes de ar.
- 8º Parafinar as rolhas das garrafas, (cera de abelha também serve).
- 9º Colocar as garrafas no sentido horizontal em lugar fresco e seco.

**ADQUIRA
UM BOM HÁBITO.
USE SUCO DE FRUTAS
APÓS ÀS REFEIÇÕES.**



SEQUILHOS DE LARANJA

Ingredientes:

laranja

açúcar

chocolate em barra (opcional)

Modo de fazer:

- 1º Escolher laranjas de casca grossa e lisa.
- 2º Lavar as laranjas com uma esponja ou escovinha.
- 3º Ralar de leve para retirar a oleosidade.
- 4º Cortar a laranja ao meio para retirar o suco.
- 5º Deixar a casca parada por algumas horas.
- 6º Após, com o auxílio de uma colherinha, retirar o bagaço.
- 7º Cortar a casca em tiras finas.
- 8º Colocar de molho por dois dias trocando de água várias vezes, para retirar um pouco o gosto forte.
- 9º Espremer as cascas e medir, (uma medida de casca para a mesma de açúcar).
- 10º Levar ao fogo brando, mexendo sempre.
- 11º Quando começar a açucarar e prender nas cascas, retirar do fogo e mexer até ficar frio.
- 12º Servir como aperitivo.
- 13º Derreter o chocolate em banho-maria e passar os sequilhos.
- 14º Deixar secar e servir.

**FRUTA: ALIMENTO NUTRITIVO,
INDISPENSÁVEL PARA A
ALIMENTAÇÃO EM QUALQUER IDADE!**

RECEITAS COM LARANJA

27/11



**A laranja é uma fruta rica
em vitamina C.
Contém também potássio,
cálcio, fósforo, ferro,
açúcar, vitamina A e fibra.
É importante
na prevenção de infecções
e regularização dos
movimentos intestinais.**

EMATER/RS

LEMBRE SEMPRE:

Coma laranjas frescas, tome suco natural de laranja e tenha saúde.
Aproveite a época de abundância e prepare a laranja de diversas maneiras: compotas, sucos, geléias, pão-de-ló, xarope, sequilhos e outros.

COMPOTA DE LARANJA

Ingredientes:

- 4 laranjas
- 4 xícaras de açúcar
- 1 litro de água

Modo de fazer:

- 1º Lavar as laranjas.
- 2º Descascar e retirar a pele branca.
- 3º Cortar em rodela e retirar as sementes.
- 4º Preparar a calda grossa com 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água.
- 5º Colocar as rodela de laranjas em vidros esterilizados.
- 6º Colocar a calda fervente nos vidros até cobrir totalmente as laranjas e derramar.
- 7º Fechar bem os vidros.
- 8º Ferver os vidros com a fruta em banho-maria, por 15 minutos.
- 9º Resfriar os vidros na temperatura ambiente, cuidando correntes de ar.
- 10º Reapertar as tampas dos vidros.
- 11º Etiquetar e armazenar em local adequado.

GELÉIA DE LARANJA

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 2 copos de suco de laranja
- 1 copo de pectina

Modo de fazer:

- 1º Misturar todos os ingredientes.
- 2º Levantar ao fogo para ferver, retirando sempre a espuma.
- 3º Deixar ferver mais ou menos 40 minutos até dar o ponto de geléia.
- 4º Colocar no vidro e fechar bem, se colocar no copo, vedar com parafina.

Pectina é uma substância que ajuda a transformar os sucos de frutas em geléia.

PECTINA CASEIRA

Ingredientes:

- 1 copo de pele de laranja
- 3 copos de água
- 2 colheres de sopa de suco de limão.

Modo de fazer:

- 1º Escolher laranjas com pele grossa.
- 2º Descascar e retirar a pele branca.
- 3º Passar a pele branca na máquina de moer.
- 4º Misturar com os outros ingredientes.
- 5º Ferver 20 minutos numa panela sem tampa.
- 6º Coar num pano e guardar em garrafas ou vidros esterilizados.

PÃO-DE-LÓ DE LARANJA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 8 colheres de sopa de caldo de laranja
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de fazer:

- 1º Bater as claras em neve.
- 2º Juntar as gemas e o açúcar.
- 3º Acrescentar o caldo de laranja mexendo bem.
- 4º Misturar a farinha peneirada com o fermento e mexer.
- 5º Untar a forma e colocar a massa.
- 6º Levantar ao forno brando até assar.

Observação: Pode ser servido também recheado e coberto com creme de laranja.

