

Dicas aos consumidores

EMATER. Rio Grande do Sul.

Volante / 1996

Cód. Acervo: 52909

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52909>

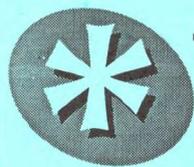
Documento gerado em: 07/11/2018 17:54

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



DICAS

35/96

AOS CONSUMIDORES

- * Use batata doce na preparação de pães. Substitua uma xícara de farinha por uma batata doce esmagada.
- * Para a massa de pizza ficar mais leve, acrescente uma batata cozida.
- * Para as omeletes ficarem fofinhas e macias, acrescente uma colher de sopa de leite para cada ovo na hora de bater.
- * Rale uma batata e espalhe no fundo da assadeira. Isto evitará que o peixe grude na forma. Não altera o seu sabor.
- * Misture um pouco de farinha de pão no queijo que vai ser usado para gratinar seus pratos. Veja o resultado.
- * Para conservar o sal sempre seco e fresco, coloque um biscoito salgado dentro do recipiente em que ele é guardado. O biscoito absorve toda a umidade.
- * Ao usar suco de laranja congelado, misture nele o suco de duas laranjas frescas, e ele ficará com o sabor de fruta fresca.
- * Para descongelar rapidamente um suco, bata no liquidificador por alguns segundos.
- * Para impedir que o suflê derrame ao ser assado, passe o dedo untado na gordura, nas bordas da forma por dentro, já com o suflê dentro.
- * Evite o aparecimento de bichinhos na farinha de trigo, colocando algumas folhas de louro no recipiente em que você guarda a farinha.
- * O fígado ficará mais macio se for deixado de molho no leite gelado por uma hora dentro da geladeira.
- * Faça os morangos ficarem frescos novamente, deixando de molho em água e vinagre.
- * Para que as bananas fritas não fiquem encharcadas, passe-as na farinha de trigo antes de fritá-las.



SECRETARIA DA AGRICULTURA
E ABASTECIMENTO
RIO GRANDE DO SUL
ESTADO DE TODOS

- * A casca do camarão sairá facilmente se for despejado em cima dele água fervendo, com um pouco de vinagre ou suco de limão.
- * Para eliminar o cheiro forte do camarão cozinhe-o com um talo de salsaõ
- * Misture uma colher de sopa de água quente à maionese caseira e ela se conservará por muitos dias guardada na geladeira, em um vidro bem tampado.
- * Se a maionese talhar, vá pingando água quente e mexendo até que ela volte ao normal.
- * Quando a maionese desandar retire o excesso de óleo, adicione mais gema de ovo e bata novamente.
- * Algumas fatias de batata crua colocadas no óleo de fritar os sonhos, evita que eles queimem por fora e fiquem crus por dentro.
- * Para calcular a quantidade de feijão cru por pessoa você deve medir duas xícaras de feijão para cada quatro pessoas.
- * O descongelamento de carnes frescas deve ser feito de preferência na geladeira de um dia para o outro, ou à temperatura ambiente. Não use forno de microondas.
- * Os peixes magros duram mais quando congelados, cerca de seis meses. Para enrijecer a sua carne e acentuar o sabor, antes de congelar, mergulhe o peixe numa salmoura por uma hora. SALMOURA: 4 colheres de sopa de sal para cada 3 litros de água.
- * Cogumelos de boa qualidade tem o chapéu bem fechado e os alvéolos internos escondidos.
- * Para cortar os cogumelos em pedaços iguais use o cortador de ovos.
- * Os alimentos usados para congelar devem ser de ótima qualidade. O congelamento não melhora a qualidade dos produtos, apenas conserva o gosto e o valor nutritivo.
- * Quando cozinhar o repolho roxo, adicione uma colher de vinagre à água do cozimento para evitar que ele mude de cor.
- * Se você não tem ricota para fazer os canapés, use um copo de requeijão misturado com duas colheres de sopa de suco de limão.
- * Para que os ovos não rachem ao serem cozidos esfregue um pouco de suco de limão.
- * Quando estiver fazendo um bolo de carne, misture um pouco de aveia em flocos à massa. O bolo cresce e fica mais consistente.