

Conservas

EMATER. Rio Grande do Sul.

Folder / 2014

Cód. Acervo: 52981

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52981>

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

CONSERVAS

Utilizar as hortaliças na forma in natura, na safra, é a maneira mais adequada de aproveitar seus nutrientes de forma integral. No entanto, para que se possa utilizá-las em outras épocas, e como forma de evitar o desperdício, uma maneira interessante é preparar conservas.

Abaixo, uma sugestão de preparo de conserva, bem como pré-preparo (branqueamento) que também pode ser feito antes de congelar as hortaliças.

CONSERVA DE PEPINO

Ingredientes

- 2 kg de pepinos
- 1 litro de água
- 2 litros de vinagre branco
- 30 g de sal
- 60 g de açúcar
- Temperos a gosto (ver dica)

Modo de preparo

- 1° - Lavar bem os pepinos e branquear os mesmos durante 2 minutos.
- 2° - Colocar em vidros esterilizados com os condimentos.
- 3° - Ferver a água, o vinagre, o sal, o açúcar e o s temperos e derramar nos vidros com os pepinos até transbordar.
- 4° - Fechar e ferver em banho-maria durante 15 minutos.
- 5° - Reapertar as tampas e identificar os vidros.
- 6° - Guardar em lugar seco, escuro e ventilado.

Obs.: o mesmo processo pode ser utilizado para cebola, cenoura, beterraba, couve-flor, chuchu, vagem, pimentão etc.

Dica: para acentuar o sabor das conservas, use rodelas de cebola, dentes de alho, pimentas, erva doce, grãos de mostarda, etc.



Convênio:



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
10001-000

Branqueamento

O processo de branqueamento consiste em escaldar e resfriar os alimentos imediatamente (ver tabela).

O tempo de fervura de cada produto depende de sua consistência.

Tabela de tempo para escaldar as hortaliças

HORTALIÇA	TEMPO (minutos)
rabanete	1
acelga, ervilha fresca*	1 a 2
cebola, couve-manteiga, chicória, espinafre (esfrie e deixe escorrer) mostarda, nabo em pedaços, pepino pimentão*, salsão*	2
aspargo, almeirão, beterraba pequena inteira cenouras em pedaços pequenos	2 a 3
abobrinha, alho poró, beringela	2 a 4
abóbora madura em pedaços, couve- flor, milho verde em grãos, palmito, quiabo, vagem	3
aipo, brócolis, cogumelos crus ou refogados com manteiga mandioca, milho verde na espiga	3 a 4
couve de bruxelas	4
cenoura inteira	4 a 5
feijões em favas	4 a 6
alcachofra	5 a 8
beterraba grande inteira (só cortá-la após o resfriamento)	7 a 9

* podem ser congelados crus

Informações:
Escritórios Municipais
Emater/RS-Ascar
www.emater.tche.br

@EmaterRS
www.fb.com/EmaterRS
www.youtube.com/EmaterRS

