

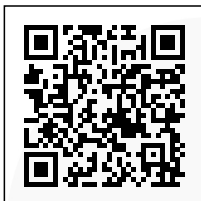
Sal temperado

EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Folder / 2014

Cód. Acervo: 52983

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52983>

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

Sal Temperado



SAL TEMPERADO

Ingredientes

- 100 g de alho descascado
- 2 colheres (sopa) de cebolinha
- 1 colher (sopa) de manjerona
- 1 colher (sopa) de alecrim
- 1 kg de sal

Modo de preparo

- 1º- Pique o alho e as ervas bem fino.
- 2º- Misture os temperos ao sal.
- 3º- Guarde em vidro bem fechado e conserve em temperatura ambiente.

Dicas: Use para temperar carnes, feijão e molhos.

Se armazenado em geladeira pode durar até 6 meses.

SACHÊ ANTI-TRAÇAS

Material necessário

- 1 pedaço de tule (15cm X 15 cm)
- 1 pedaço de fita mimososa (15 cm)
- Ervas secas (manjerica, louro, alecrim)



Como fazer

- 1º- Pique e misture as plantas.
- 2º- Disponha sobre o tule.
- 3º- Junte as pontas do tule a amarre com a fita.

Informações:

Escritórios Municipais

Emater/RS-Ascar

www.emater.rche.br

@EmaterRS

www.fb.com/EmaterRS

www.youtube.com/EmaterRS



Plantas aromáticas, condimentares e medicinais

Alecrim (*Rosmarinus officinalis*)

Condimento usado para dar sabor a sopas e pratos à base de batatas. Equilibra o sabor forte de carne bovina, suína, ovelha e de cabra. Presença obrigatória em marinadas e vinhas d'alho.

Eficiente para problemas hepáticos, fadiga mental e corporal. Ajuda a combater gases intestinais.



Alho (*Allium sativum*)

Tempero usado no preparo de carnes diversas, em vegetais, arroz, molhos e saladas.

É um grande aliado no combate às infecções, gripes, pressão alta e verminoses.



Cebolinha (*Allium schoenoprasum*)

Fornecer sabor delicioso a saladas, queijo fresco, sopas, molhos e pratos à base de ovos. Além de digestiva, é excelente no tratamento de problemas de circulação.



Manjerona (*Origanum majorana*)

Ótima para temperar carnes, especialmente frango, porco e cabrito. Usado em molhos, pizzas, feijão e para preparar azeite e vinagres aromáticos.

Combate gripes, resfriados e tosses catarrais.



Salsa (*Petroselinum sativum*)

Recomendada para sopas, feijão, molhos, peixes, omeletes e tempero de saladas e legumes.

É digestiva, diminui os gases intestinais e auxilia o bom funcionamento do aparelho respiratório.



Sálvia (*Salvia officinalis*)

Muito apreciada no tempero de vários tipos de carnes.

Tem ação anti-inflamatória, é expectorante, digestiva, estimulante do corpo e da mente e diminui os gases intestinais.



Hortelã (*Mentha sp*)

Utilizada em saladas, molhos, queijos, sucos, balas, drinques e licores. Excelente para temperar carnes, principalmente de carneiro. É antisséptica, analgésica, vermífuga, facilita a digestão e diminui os gases intestinais.



Louro (*Laurus nobilis*)

Utilizado para temperar feijão, carnes e peixes (indispensável no escabeche). É componente do ramo de cheiros de algumas marinadas ou molhos. Aconselha-se consumir moderadamente. É antisséptica, auxilia na digestão e diminui os gases intestinais.



Manjericão (*Ocimum basilicum*)

Também conhecido como basilicão é utilizado em massas, omeletes, sanduíches e no molho pesto.

O tomate é seu par perfeito para molhos, saladas e petiscos. Serve para temperar carnes, peixes, sopas, saladas e aromatizar vinagres e azeites.

É antisséptico, vermífugo, digestivo e diminui os gases intestinais.



Orégano (*Origanum vulgare*)

Dá um toque especial a pizzas, saladas e carnes.

É expectorante, digestivo e diminui os gases intestinais.



Cursos de capacitação em plantas
medicinais:

CETANP (Nova Petrópolis)

(54) 3298-8037

CERTA (Teutônia)