

O milho na alimentação humana
ASCAR.

Folheto / [entre 1966 e 1969]

Cód. Acervo: 8619

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/8619>

Documento gerado em: 07/11/2018 15:37

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.

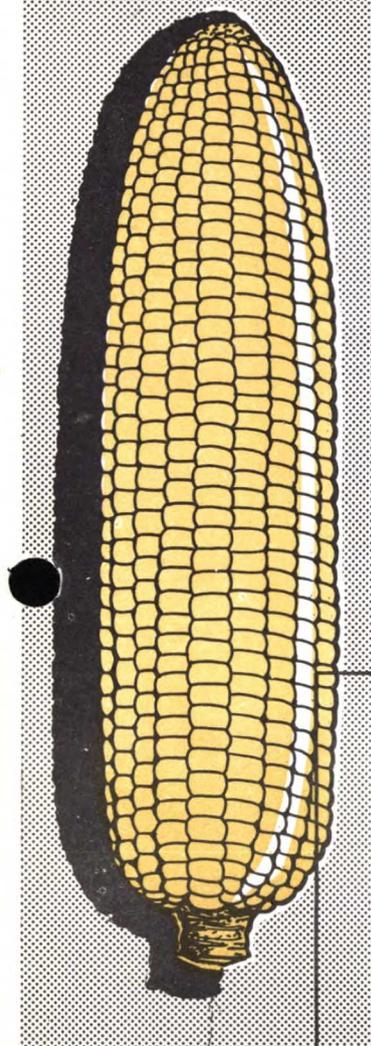
Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

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

projeto alimentação

guia da sócia



EMATER/RS
NIDOC/ADD
Data: 1/10/86
De n.º 1096

O MILHO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

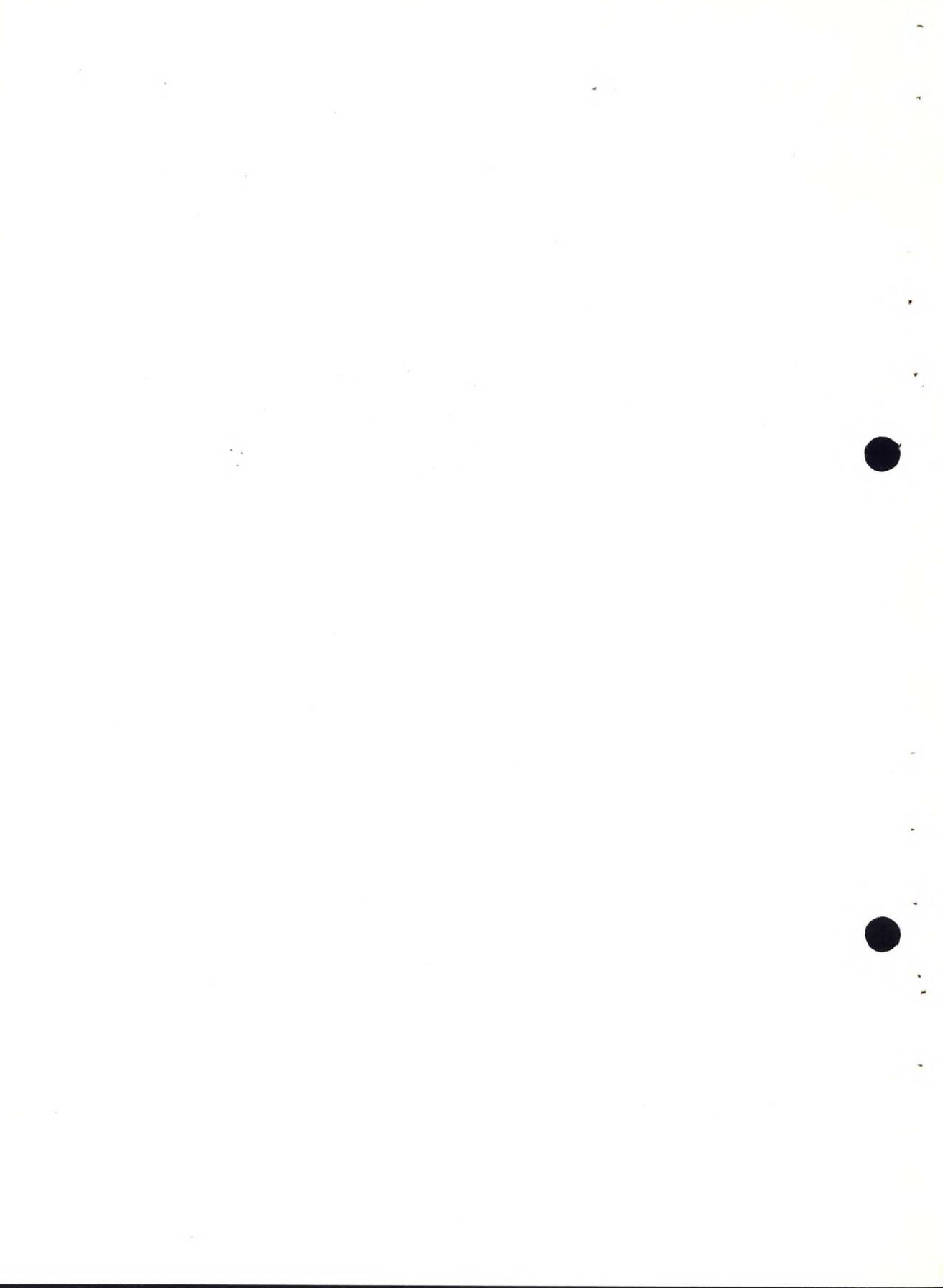
CONSTANDO DE:

INFORMAÇÕES GERAIS

CADERNO DE ANOTAÇÕES

AVALIÇÃO E JULGAMENTO.





O MILHO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Este é um Trabalho Individual simples, porém muito importante, porque alerta para a utilização de um alimento valioso encontrado em tôdas as propriedades rurais.

Desenvolvendo este assunto as sócias aprendem muitas coisas úteis sôbre:

- O valor do milho na alimentação da família.
- O preparo de receitas gostosas, usando o milho e seus derivados.
- A maneira correta de usar ingredientes, utensílios de cozinha e forno.

ORIENTAÇÃO DO TRABALHO

A líder orienta as sócias em grupos, em tantas Reuniões Técnicas quantas julgar necessárias, preparando com elas as receitas.

PARTICIPAÇÃO DA SÓCIA

A sócia deve repetir cada receita em casa, comentando com a líder as dificuldades encontradas e os sucessos alcançados. Deve ainda preencher o Caderno de Anotações.

O trabalho é encerrado, para tôdas as sócias nele inscritas, com uma Exposição.

CADERNO DE ANOTAÇÕES

A sócia deve fazer anotações sobre os seguintes aspectos:

A. Sobre o trabalho feito, e os gastos.

B. Sobre sua participação nas atividades do Clube.

Nome da Sócia: _____ idade: _____

Nome do Clube: _____

Localidade: _____

Município: _____

A. Anotações sobre o trabalho feito:

1. Fiz as seguintes receitas em casa:

2. Dificuldades encontradas com as receitas feitas em casa:

3. Sucessos alcançados com as receitas feitas em casa:

SAIBA O QUE VOCÊ GASTA

É muito importante saber calcular o que se gasta com as receitas feitas. Conhecer o que se gasta é, às vezes, saber o que se economiza.

As receitas utilizam xícaras e colheres de sopa e de chá para a medida dos ingredientes.

O quadro abaixo dá o peso em gramas de 1 xícara média, de 1 colher de sopa ou de 1 colher de chá para a medida dos ingredientes aqui utilizados.

O uso da tabela abaixo facilita o cálculo, tornando-o mais aproximado da exatidão.

	1 xícara média	1 colher de sopa	1 colher de chá
Farinha de trigo...	120 gramas	8 gramas	3 gramas
Farinha de milho..	160 gramas	10 gramas	3 gramas
Açúcar refinado...	170 gramas	10 gramas	3 gramas
Gordura	220 gramas	14 gramas	5 gramas

B. Anotações sobre a participação nas atividades do Clube

1. Assisti a _____ Reuniões do Clube, num total de _____ reuniões realizadas.

2. Assisti a _____ Reuniões Técnicas, num total de _____ reuniões realizadas.

3. Participei das seguintes atividades do meu Clube:

AVALIAÇÃO

1. A sócia completou o seu trabalho satisfatoriamente.....

200

2. Fez as anotações, no Caderno de Anotações, satisfatoriamente.....

100

3. Participou das atividades do Clube com frequência integral.....

100

TOTAL

400

DATA: _____

ASSINATURA DA LÍDER: _____

JULGAMENTO NA EXPOSIÇÃO

A Sócia apresenta na Exposição quantas receitas quiser, mas será julgada por UMA das três abaixo, pela Comissão Julgadora, conforme a seguinte escala de pontos:

	Nota Ideal	Nota da Sócia
1. PÃEZINHOS DE MILHO		
a) <u>Aparência externa</u> : Crosta marron dourada, com elevação na parte central.....	100	
b) <u>Aparência interna</u> : miolo fôfo sem buracos muito grandes.....	100	
c) <u>Textura</u> : levemente áspera.....	50	
d) <u>Sabor</u> : ligeiramente salgado.....	50	
e) Capricho na apresentação do produto	100	
Total	400	
2. BÔLO DE MILHO		
a) <u>Aparência externa</u> : Crosta macia, e de côr marrom dourada.....	100	
b) <u>Aparência interna</u> : miolo amarelo, uniforme e sem buracos	100	
c) <u>Textura</u> : ligeiramente áspera.....	50	
d) <u>Sabor</u> : doce: gôsto de farinha boa ...	50	
e) Capricho na apresentação do produto	100	
Total	400	
3. PÃO DE MILHO		
a) <u>Aparência externa</u> : crosta marrom dourada, levemente arredondada, - sem queimar	100	
b) <u>Aparência interna</u> : miolo fôfo úmido, sem buracos muito grandes.....	100	
c) <u>Textura</u> : levemente áspera	50	
d) <u>Sabor</u> : ligeiramente doce	50	
e) Capricho na apresentação do produto	100	
Total	400	

CLASSIFICAÇÃO FINAL

- Total de pontos obtidos na avaliação da sócia pela sua participação no trabalho e nas atividades do Clube.....

- Total de pontos obtidos no julgamento do produto apresentado na Exposição.....

TOTAL

Nota Ideal	Nota da sócia
400	
400	
800	

DATA: _____

ASSINATURA DA LÍDER: _____

VISTO DOS AGENTES: _____

