



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Hortaliças
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70359-970 Brasília, DF
Fone: (61) 3385.9110 - Fax: (61) 3556.5744
E-mail: sac.hortalicas@embrapa.br
<http://www.cnph.embrapa.br>

Vera Lúcia Pinheiro Emater/DF
Sônia Cascelli Emater/DF

Rosa Maria de Deus de Sousa UnB/ Embrapa Hortaliças
Cristina Maria Monteiro Machado Embrapa Hortaliças
Cláudia Silva da Costa Ribeiro Embrapa Hortaliças



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Rendimento: aproximadamente 1,5 kg de geléia

Modo de preparo

Lavar e cortar as pimentas retirando os talinhos, as sementes e a placenta (parte branca onde as sementes ficam aderidas) dos frutos. Cortar as pimentas em pedaços, bater no liquidificador e coar em peneira fina. Após, colocar o líquido obtido em uma panela e juntar o açúcar e o vinagre.

Levar ao fogo para abrir fervura. Retirar a panela do fogo, deixar esfriar e adicionar o limão. Levar novamente ao fogo forte, por dois minutos, mexendo bem.

Retirar a panela do fogo e juntar a pectina. Misturar bem com o auxílio de uma colher de pau e despejar em vidros esterilizados.

Esta geléia pode ser a base para misturas com frutas como abacaxi, maçã, goiaba, manga e outras frutas.



PROCESSAMENTO ARTESANAL DE PIMENTAS (*Capsicum* spp.)



Conserva de Pimenta

Ingredientes

1 copo de vinagre branco
1 copo de cachaça
1 colher (de sopa) de açúcar
1 colher (de chá) de sal
500 g pimentas selecionadas

Vidros para conserva

Rendimento: aproximadamente 500 ml em cada receita

Modo de preparo

Selecione e lave bem as pimentas

Mergulhe as pimentas em água fervente por um minuto (branqueamento), retire imediatamente, e coloque em água gelada até as pimentas esfriarem completamente.

Faça uma calda com o vinagre, o açúcar e o sal, e deixe ferver por 2 minutos.

Esterilize os vidros e as tampas.

Arrume as pimentas dentro dos vidros, misture a cachaça com a calda de vinagre, e encha os vidros até a altura do gargalo. Com o auxílio de uma faca fina e sanitizada retire as bolhas de ar da conserva, tampe os vidros e guarde-os em lugar fresco.

Se quiser enriquecer o sabor de sua conserva, coloque alho, cebola, louro e pimenta-do-reino em grãos.

OBS: Melhor consumir após 20 dias do preparo.

Pode-se substituir a cachaça por óleo ou azeite, desde que seja utilizado quente (75°C).

Molho de Pimenta

Ingredientes

1 kg de pimentas vermelhas/
maduras
(tipo Bode, Malagueta, Cumari, Dedo-de-moça)
5 dentes de alho
1 cabeça de cebola
1 folha de louro
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1/2 copo de vinagre
1/2 copo de cachaça
1 colher (de sopa) de sal
1 colher (de chá) de açúcar
1/2 kg de tomates maduros

Vidros para molho de pimenta

Rendimento: aproximadamente 1,5 l de molho

Modo de preparo

Selecione e lave bem as pimentas e os tomates, e retire a casa da cebola.

Bata todos os ingredientes no



liquidificador e em seguida passe a mistura obtida pela peneira.

Leve ao fogo até obter um molho encorpado e homogêneo.

Despeje o molho ainda quente em vidros esterilizados, tampe e coloque as etiquetas.

Geléia

É uma conserva feita com o suco de fruta e açúcar. Quando fria, a geléia é gelatinosa e transparente. É macia e não apresenta caroços, quando cortada, não agarra na colher ou na faca. Para dar ponto de geléia, é necessário que a fruta tenha uma substância chamada pectina. Quando a fruta não a possui, é possível preparar a pectina em casa.

Para saber se o suco da fruta contém pectina, misturar partes iguais de álcool 96° e suco. Se formar uma pasta gelatinosa, o suco contém pectina.



Pectina caseira

Ingredientes

1 copo da pele branca da laranja (5 laranjas)
3 copos de água
2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de preparo

Lavar e descascar levemente as laranjas sem deixar que a parte branca saia na casca.

Retirar a parte branca que ficou na laranja.

Bater a pele branca no liquidificador junto com a água e o suco de limão.

Levar ao fogo até reduzir o volume à terça parte.

Coar espremendo bem e utilizar o líquido obtido na preparação das geléias.