

## COMO SE PODE FABRICAR MASSA DE TOMATE EM CASA

### Material indispensavel e como utilizá-lo

O tomate maduro conserva-se neste estado durante uma semana mais ou menos. Assim, quando há um excesso de produção, torna-se necessario aproveitar os frutos transformando-os em massa. A fabricação caseira de massa de tomate é muito simples, desde que sejam obedecidos certos preceitos, especialmente no que diz respeito à esterilização; e, em certos casos como o que aqui indicamos, por levar diversos temperos, necessita ser conservada em vasilhas de vidro, uma vez que as latas fariam desenvolver reações perigosas para a saúde.

#### MATERIAL E INGREDIENTES

O material necessario para a fabricação domestica de massa consiste em: tacho de cobre, colher de pau, peneira de taquara bem fina, vidros de boca larga (capacidade de um litro); e os ingredientes constarão de: 5 quilos de tomate, 100 grs. de cebola bem picada, 50 grs. de sal fino, 2 dentes de alho macerados, 10 folhas de louro, 5 folhas de alfavaca e 5 pés de salsa (nesta proporção qualquer quantidade pode ser preparada, aumentando-se cada um dos ingredientes).

#### MANEIRA DE PREPARAR A MASSA

1 — Escolher tomates bem maduros livres de folhas, pedaços de galhos, etc.; lava-los em agua corrente;

2 — Cortar os frutos em quatro a seis pedaços, conforme o tamanho, colocando-os no tacho de cobre;

3 — Juntar os temperos misturando-os muito bem com os tomates partidos;

4 — Levar ao fogo regular e deixar ferver durante uma hora sem adicionar agua (o fogo forte, alem do perigo de queimar o produto retira o aroma agradável que deve ter a massa);

5 — Passar tudo, ainda quente em uma peneira de taquara, para retirar a casca dos frutos e sementes da polpa, que será também aproveitada — uma colher de pau passada sobre o material quente ajudará o peneiramento da polpa;

6 — Ferver o caldo grosso assim obtido, durante duas horas, mexendo de vez em quando com a colher de pau, para que não agarre no fundo do tacho — o caldo, por evaporação da agua, se transforma em massa de cheiro agradável;

7 — Engarrafar a massa ainda quente, em vidros proprios, de boca larga (estes vidros devem ser bem lavados e esterilizados em agua fervente);

8 — Colocar as garrafas cheias em banho-maria, durante meia hora, sem arrolhá-las;

9 — Arrolhar fortemente após aquele tempo, deixando-os conti-

nuar em banho-maria por mais quinze minutos;

10 — Lacrar ou parafinar as garrafas, para assegurar a conservação da massa; os vidros de boca larga, e as arruelas de borracha podem dispensar a parafinação, desde que sejam bem ajustadas as tampas.

Os três ultimos itens acima enumerados são muito importantes, pois dos mesmos depende a conservação do produto livre do contacto com o ar, evitando ainda a fermentação e mófo do produto.

O rendimento da massa por este processo, é variavel, pois depende muito da riqueza do tomate em agua e da variedade do mesmo. De um modo geral, pode-se dizer que varia de 10 a 15 por cento do peso dos frutos empregados — isto é, cada cinco quilos de tomates produzirão mais ou menos meio quilo de massa.

Al. Meschia

Sarah Eugénia S. Costa

n.º 6 3.º Ano C

Para ter êxito na vacina-



Matéria - cálculo

# Tema - problema

Se ~~10~~<sup>5</sup> quilos de tomates produzem ~~um~~<sup>maio</sup> quilo de massa, quantos quilos de tomates serão necessários para se obter 6 quilos de massa?

Solução:

9

	5 k. de domade
+	5 k. " "
	<hr/>
	10 k de domade

$$\begin{array}{r} \frac{1}{2} \text{ quilo de massa} \\ + \frac{1}{2} \text{ " " " } \\ \hline 1 \text{ k. de massa} \end{array}$$

Se 10 k. de donade são necessários para fazer  
1 quilo de massa,

Se se sabe que 1 quilo de massa são 10 quilos de  
domade, multiplica-se 6 por 10.

Operação

$$\begin{array}{r} 10 \\ \times 6 \\ \hline 60 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 6 \\ \times 1 \\ \hline 6 \end{array}$$