

Agroindústria

Processamento Artesanal de Hortaliças Preparo do picles ácido

Nome	Processamento artesanal hortaliças: preparo de picles ácido
Produto	Informação Tecnológica
Data	Abril - 2000
Preço	-
Linha	Adubação Orgânica
Resenha	Informações resumidas sobre o preparo do picles ácido
Autor(es)	Carmelinda Maria de Souza – Econ. Doméstica Maria da Graça L. Bragança – Econ. Doméstica

Agroindústria

Processamento Artesanal de Hortaliças Preparo do picles ácido

Menu

- ▶ [Introdução](#)
- ▶ [Picles de cebolas](#)
- ▶ [Picles de pepinos em fatias](#)
- ▶ [Picles misto](#)
- ▶ [Picles de pepino](#)

Introdução

Picles é um tipo de conserva de sabor picante, muito apreciado, no início das refeições, como aperitivo e componente de saladas.

É preparado com hortaliças inteiras ou cortadas em pedaços, arrumadas em vidros e recobertas por uma calda ácida preparada com vinagre, sal e açúcar, além de condimentos diversos.

Os bons picles são firmes, claros, sem sedimento, com líquido transparente, e tem sabor ácido. Não apresentam pontos ou camadas esbranquiçadas.

Para o preparo de pickles de boa qualidade são necessários alguns cuidados, entre os quais podemos citar:

- Higiene rigorosa de local de preparo, dos equipamentos, dos utensílios, da matéria prima e dos manipuladores.
- Pasteurização correta dos vidros, tampas e talheres.
- Escolha de hortaliças frescas e tenras.
- Uso de equipamentos adequados
- Uso de vinagre branco forte (acidez acima de 4%).

O processamento artesanal de alimentos requer cuidados especiais, devido à não- utilização de aditivos químicos. A pasteurização de vidros e utensílios usados para o envasamento dos produtos constitui um desses cuidados e é uma forma de reduzir o número de microorganismos que podem prejudicar a qualidade do produto e provocar alterações e perdas.

Como pasteurizar vidros, tampas e utensílios:

- Lavar os vidros, tampas e utensílios em água corrente com sabão neutro e enxaguar bem .
- Preparar uma panela ou caldeirão grande, com tampa e com profundidade suficiente para cobrir os vidros e mais 15 cm. Pode-se usar um pasteurizador específico para a atividade.
- Forrar o fundo da panela com grade de metal, estrado de madeira ou tecido dobrado para evitar o contato dos vidros com o fundo da panela.
- Cobrir os vidros com água, até 5 cm acima dos mesmos.
- Deixar ferver por 30 minutos, contados a partir de ebulição da água.
- Manter os vidros aquecidos na panela ou no pasteurizador até o momento de sua utilização.
- Colocar as tampas e os utensílios numa panela com tampa, cobrir com água e deixar ferver por 10 minutos. Conservá-los quentes até o momento do uso.



Picles de cebolas

Formulação

- 1 quilo de cebolas pequenas
- 3 pimentões (vermelhos e verdes)
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de vinagre branco, forte
- 1 xícara mais 1 colher de sopa de sal
- 3 folhas de louro
- 10 pimentas-do-reino
- 10 cravos da índia

Tecnologia de Fabricação

- Lavar as cebolas em água corrente e sanificar.
- Descascar as cebolas
- Fazer uma salmoura com 1 litro de água mais ½ xícara de sal
- Colocar as cebolas na salmoura e deixar em repouso por 6 horas
- Escorrer a água das cebolas

- Cortar os pimentões em tiras e juntá-los às cebolas
- Fazer uma salmoura igual à anterior e levar ao fogo para ferver
- Despejar a salmoura fervendo sobre as cebolas e pimentões
- Escorrer a salmoura das cebolas e pimentões secando-os bem
- Preparar uma calda com o vinagre, açúcar e 1 colher de sopa de sal e levar ao fogo para ferver com um saquinho de pano, contendo louro, cravo e pimenta-do-reino
- Colocar um pouco de calda de vinagre no vidro pasteurizado e quente
- Organizar a cebola e as tiras de pimentão no vidro
- Cobrir as hortaliças com a calda quente
- Retirar as bolhas de ar com espátula
- Acrescentar mais calda, se necessário
- Limpar as borda dos vidros
- Tampar os vidros com tampas metálicas, pasteurizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido de resfriamento.
- Rotular e armazenar em local seco, ventilado, ao abrigo da luz.



Picles de pepino em fatias

Formulação

- 6 xícaras de pepinos cortados em fatias (5 pepinos médios)
- 6 colheres de sopa mais 1 colher de chá de sal
- 2 cebolas grandes, em fatias.
- 2 pimentões vermelhos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de vinagre branco, forte
- 5 dentes de alho
- 10 pimentas-do-reino
- 10 cravos-da-índia
- 3 folhas de louro.

Tecnologia de Fabricação

- Lavar as hortaliças em água corrente e sanificar.
- Preparar os pepinos e as cebolas cortando-os em fatias, misturá-los com 6 colheres de sopa de sal e deixar em repouso por 4 a 6 horas.
- Despejar a água salgada que se formou, lavar bem os vegetais em água fria e reservar.
- Preparar uma calda com o vinagre, o açúcar e 1 colher de chá de sal. Levar ao fogo para ferver junto com um saquinho de tecido, contendo pimenta do reino, cravo-da-índia, louro e alho
- Acrescentar os vegetais a essa calda fervente e deixar no fogo até que o pepino mude de cor, tornando-se verde fosco. Não deixar ferver depois de acrescentar os vegetais.
- Cortar os pimentões em tiras.

- Colocar um pouco da calda de vinagre no vidro pasteurizado, ainda quente.
- Organizar os pepinos e as cebolas nos vidros, entremeando com as tiras do pimentão.
- Acrescentar mais calda de vinagre até cobrir os vegetais.
- Retirar as bolhas de ar.
- Limpar as bordas do vidros, tampar com tampas metálicas, pasteurizadas.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido do resfriamento.
- Rotular e armazenar em local seco ventilado ao abrigo da luz.



Picles misto

Formulação

- 200 gramas de cenourinha
- 200 gramas de couve-flor
- 200 gramas de vagem
- 2 pimentões (1 verde e 1 vermelho)
- 6 cebolas pequenas
- 4 xícaras de vinagre branco
- 2 ¼ colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de sal
- Cravo, louro, pimenta-do-reino em grãos

Tecnologia de Fabricação

- Lavar as hortaliças em água corrente e sanificar
- Picar as hortaliças
- Colocar água para ferver, que dê para cobrir as hortaliças, adicionando uma colher de sopa de sal e ¼ de colher de sopa de açúcar para cada litro de água.
- Fazer o branqueamento das hortaliças, (colocar as hortaliças em água fervente, esperar de 1 a 3 minutos, retirar a panela do fogo e escorrer a água quente; adicionar água gelada, filtrada para resfriar as hortaliças).
- Escorrer a água e deixar as hortaliças secarem.
- Preparar uma calda utilizando 4 xícaras de vinagre, 2 colheres de sopa de açúcar e 2 de sal.
- Levar ao fogo para ferver junto com um saquinho de tecido contendo cravo-da-índia, louro, pimenta-do-reino.
- Colocar um pouco da calda nos vidros pasteurizados e quentes
- Organizar os vegetais nos vidros.
- Acrescentar mais calda de vinagre para cobrir as hortaliças
- Retirar as bolhas de ar com ajuda de faca ou espátula
- Limpar as bordas dos vidros
- Tampar com tampas metálicas e pasteurizadas
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos
- Fazer o resfriamento
- Rotular e armazenar em local seco ventilado e ao abrigo da luz.



Picles de pepino

Formulação:

- 2 kg pepino cornichon (mini pepino)
- 4 pimentões (amarelo e vermelho)
- 7 xícaras de vinagre branco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de sal
- cravo, louro, pimenta-do-reino em grãos
- sal e açúcar (para o branqueamento).

Tecnologia de Fabricação:

- Lavar os pepinos e pimentões em água corrente e sanificar.
- Colocar água para ferver em quantidade suficiente para cobrir os pepinos, adicionando uma colher da sopa de sal e um quarto de colher de sopa de açúcar, para cada litro de água.
- Fazer o branqueamento dos pepinos, colocando os pepinos na água fervente e deixar por 3 minutos. Em seguida retirá-los da água e mergulhar em água gelada por 3 minutos.
- Escorrer a água e deixar os pepinos secarem.
- Cortar os pimentões em tiras.
- Preparar a calda utilizando vinagre, açúcar e o sal, e levar ao fogo, acrescentando à calda um saquinho de tecido contendo cravo, louro e pimenta-do-reino e deixar ferver por 3 minutos.
- Colocar um pouco de calda quente nos vidros e pasteurizados e quentes.
- Organizar os pepinos e pimentões nos vidros.
- Acrescentar calda suficiente para cobrir os vegetais.
- Retirar as bolhas de ar, utilizando faca ou espátula, pasteurizada.
- Limpar as bordas dos vidros com tecido umedecido em álcool ou água fervente.
- Tampar com tampas metálicas, pasteurizadas e quentes.
- Fazer o tratamento térmico por 15 minutos, seguido do resfriamento.
- Rotular e armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo da luz.

