

MASSA DE TOMATE

AMAURY HENRIQUE DA SILVEIRA

(Do Departamento de Química)

A fabricação caseira da massa de tomate é muito simples e util para o aproveitamento do tomate.

O tomate é um fruto que uma vez maduro se conserva neste estado poucos dias.

Quando não se consegue vender todo o produto da colheita, é conveniente transformrr o restante em uma conserva que permita utilizá-lo durante muito tempõ. E' dessa transformação do excesso de tomate em uma conserva alimenticia, a massa de tomate, que vamos tratar aqui.

Material

- 1 tacho de cobre
- 1 colher de pau
- 1 peneira fina de taquara
vidro da boca larga
balança comum
parafina.

Ingredientes

- 5 quilos de tomate
- 100 gramas de cebolas bem picadas
- 50 gramas de sal de cozinha
- 2 dentes de alho macerados
- 10 folhas de louro
- 5 folhas de alfavaca
- 5 pés de salsa.

Maneira de fazer

1. Escolher os tomates bem maduros, sem folhas e sem galhos.
2. Cortar em 4 pedaços e colocar dentro do tacho bem limpo

3. Juntar os temperos, misturando-os bem com o tomate partido.
4. Deixar ferver durante 1 hora, em fogo não muito forte, para não perder o aroma agradável. (Não se junta água.)
5. Passar em uma peneira para separar as cascas e as sementes da polpa que é aproveitada. Uma colher de pau passada sobre a massa quente facilita o peneiramento da massa.
6. Ferver o caldo grosso assim obtido, durante 2 horas, mexendo de vez em quando com a colher de pau para não agarrar. Passado este tempo o caldo se concentra e se transforma em massa de aspeto e cheiro agradáveis,
7. Engarrafar a massa em vidros próprios, de boca larga. Os vidros devem ser esterilizados antes com água fervente ou bem lavados com sapólio e água.
8. Colocar as garrafas cheias de massa em banho maria durante meia hora, sem rolha.
9. Arrolhar bem, após a meia hora, deixar em banho maria mais 15 minutos.
10. Parafinar a rolha para melhor conservação da massa. Esta massa conserva-se assim, quando cuidadosamente preparada, durante 2 anos.

Rendimento

Usando-se as quantidades acima prescritas obtem-se mais ou menos 500 gramas de massa de tomate ou seja um RENDIMENTO de 10%.

Preço de custo

Considerando-se o preço de quilo de tomate a \$500, a massa acima obtida ficará por 3\$000 ou sejam 6\$000 o quilo.