

CoffeeLetter

“Um bom café equivale a quarenta anos de amizade.”

(Provérbio Turco)



Nº 2, Janeiro 2012

Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**
O Café no Mundo
- Página 5 **INOVAÇÃO**
Black Luk
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**
Batatas Gratinadas com Café
Pão de Mel com Café
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**
Café Indiano

Uma chávena de prazer

Há mais de um século (em 1905) a elite lisboeta começava a reunir-se na nova Brasileira do Chiado de Adriano Telles, em torno do “genuíno café do Brasil”. Fernando Pessoa era um dos frequentadores dessa Sala de Café onde nasceu o termo “bica”.

Hoje o café - bica ou cimbalino - tornou-se omnipresente de manhã à noite, seja para despertar, estimular, revigorar ou mesmo acalmar.

Café não é apenas uma bebida que dá prazer, já que as suas propriedades são inúmeras, e o “preciosismo” é componente do ritual, em que cada vez mais a qualidade é uma exigência, e o consumidor vai dando lugar ao apreciador, que escolhe o café pelo aroma, sabor e corpo.

No mundo consomem-se dezenas de milhões de chávenas de café por dia à mesa de cafés, autêntico ritual social de convívio, debates, conversas amenas e acesas discussões.

Sandra Azevedo



Próximos Eventos

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Iniciação

Lisboa: 28 de Janeiro e 11 de Fevereiro

Das 10h às 13h

O Café no Mundo

Por alturas dos finais do século XVI, começam a chegar à Europa, vindos do Médio Oriente, relatos de viajantes e botânicos sobre uma nova e estranha planta e bebida.

À medida que estes relatos aumentavam, em número e frequência, os mercadores europeus começaram a aperceber-se das potencialidades desta nova mercadoria.



Já envolvidos no comércio com o Médio Oriente, os venezianos foram rápidos a explorar esta oportunidade e as primeiras sacas de grãos de café chegaram a Veneza, vindas de Meca, nos primeiros anos do século XVII.

Mais ou menos pela mesma época os mercadores holandeses começaram a estudar a possibilidade do cultivo e do comércio do café. Um mercador holandês conseguiu roubar um cafeeiro em Mocha e trazê-lo intacto para a Europa. Em meados do século, dera-se início a tentativas de cultivo na colónia holandesa de Java, a leste da Índia, e, por volta de 1690, tinha-se desenvolvido plantações, numa rápida sucessão, nas vizinhas colónias insulares de Sumatra, Timor, Bali e Celebes. A empreendedora Companhia Holandesa das Índias Orientais iniciara também o cultivo em grande escala em Ceilão, onde a planta fora já introduzida pelos árabes.

Em 1714, o burgomestre de

Amsterdão presenteou o rei de França, Luís XIV, com um cafeeiro com cerca de metro e meio de altura. Os franceses, que tinham contrabandeado sementes de Mocha para a ilha da Reunião, ao largo de Madagáscar, tinham sido menos bem sucedidos que os holandeses, pelo que a “Árvore”, como este espécime oriundo de Amsterdão se tornou conhecido, foi plantada no *Jardin des Plantes*, onde fora propositadamente construída uma estufa, e confiada ao cuidados do botânico real.

A ambição secreta de Luís XIV era que as sementes da “Árvore” fossem as progenitoras dos futuros cafezais das colónias francesas. O que se tornou realidade, pois a “Árvore” floruiu, deu fruto e tornou-se antepassado da maior parte dos cafeeiros que crescem actualmente na América Central e do Sul.

Em 1715, um oficial da marinha francesa Gabriel Mathieu de Clieu, determinado a levar o cultivo do café para o Novo Mundo, procurou obter com

grande dificuldade, uma planta de café do *Jardin des Plantes*. Fez-se ao mar com sua preciosa carga, rumo à ilha de Martinica, a norte da Guiana. A viagem era longa e árdua e decorreu entre grandes perigos e dificuldades, chegando mesmo De Clieu a partilhar a sua escassa provisão de água com a sua preciosa planta.



De Clieu na sua viagem marítima até Martinica

Cinquenta anos mais tarde, havia perto de 19 milhões de cafeeiros na Martinica. Dos dois centros de produção de café, na Martinica e na Guiana holandesa, o cultivo espalhou-se pela Índia e pela América Central e do Sul.

Inicialmente, a França era o principal fornecedor de café da Europa. Os franceses levaram a planta da Martinica para as ilhas de Guadalupe e de São Domingo (hoje o Haiti), e, a partir de 1730, o seu cultivo espalhou-se rapidamente pelas Antilhas francesas.

Entretanto, a produção de café desenvolveu-se num grande número de outros países. Os espanhóis levaram-na para Porto Rico e Cuba, e, mais tarde, para a Colômbia, Venezuela e para as Filipinas.

Da Guiana holandesa (hoje o Suriname), o cultivo estendeu-se à Guiana francesa, de onde, em 1727, os portugueses o introduziram no Brasil, destinado a tornar-se, mais tarde, o maior produtor de café do mundo. Em 1730, os ingleses introduziram o café na Jamaica, onde ainda se produzem os altamente conceituados grãos *Blue Mountain*.

Por volta de 1830, as colónias holandesas de Java e Sumatra eram as principais fornecedoras de café para a Europa. Com o financiamento dos britânicos, a Índia e o Ceilão tentaram competir, mas não conseguiram afastar os holandeses.

Em meados do século XIX, um míldio do café, chamado *Hemileia vastatrix* (vulgarmente conhecido como ferrugem do cafeeiro), assolou toda a Ásia e aniquilou as provisões, dando ao Brasil a oportunidade há muito esperada. Em poucos anos, o Brasil tinha-se tornado no maior fornecedor mundial de café, posição que ainda hoje detém.

USOS E COSTUMES DE ALGUNS PAÍSES CONSUMIDORES

Portugal

Em Portugal o café é uma bebida muito popular, e os portugueses referem-se a ele de muitas formas, consoante a região onde vivem. No centro e no sul do país, o café, preparado segundo o método italiano (expresso), é vulgarmente chamado de “bica”, e à medida que avançamos para norte (em particular na região do Porto), podemos saborear o “cimbolino”, nome com origem numa conhecida marca italiana de máquinas de café expresso.

Itália

É o país dos amantes de café. Os italianos bebem pela manhã o *caffè latte* (preparado com 1/3 de café expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite vaporizado). Após o almoço e o jantar é habitual beberem café expresso servido com uma casca de limão. Entre refeições há ainda outra opção, o famoso *cappuccino* (assim chamado pela sua aparência com a cor das vestes dos monges capuchinhos), uma deliciosa combinação de café expresso com leite quente vaporizado, natas batidas e polvilhado com canela ou cacau.

Marrocos

O café é preparado segundo o método turco: espesso, forte e doce. É comum adicionarem pimenta em grão e sal para acentuar o sabor do café.

Grécia

Neste país o café é preparado pelo método *ibrik*, que obedece a um

ritual. O café tem de ser fervido três vezes antes de ser servido. Deve servir-se primeiro a pessoa mais velha ou mais respeitada, utilizando pequenas chávenas meio cheias (uma chávena servida cheia significa que não se gosta da pessoa). Este tipo de café é servido com as borras, pelo que se deve deixá-lo descansar um pouco antes de beber.

França

Os franceses bebem o *café au lait* numa chávena grande, na qual molham os *croissants*. A meio da manhã bebem meia chávena de café forte, e em algumas zonas rurais adicionam a este café algumas gotas de álcool.

A maior parte do café servido em França é puro e tem um sabor acre distinto por ser muito torrado. Com frequência é adicionada chicória como medida económica.

O café é preparado pelo método do balão ou em máquinas de filtro, resultando uma bebida clara e aromática.

Índia

Embora se trate de um país com fortes tradições no chá, o café é também uma bebida bastante apreciada (especialmente no sul).

É preparado com grãos torrados, moídos muito finamente e misturados com açúcar e água. Depois de fervida a mistura, adiciona-se leite. É servido durante todo o dia, sozinho ou como complemento das refeições vegetarianas picantes.

Japão

É o maior importador de uma variedade de café da Jamaica, o *Blue Mountain*, considerado por

alguns especialistas como o melhor café do mundo.

Nos seus movimentados cafés, os japoneses bebem todo o tipo de café, incluindo o expresso, o *cappuccino*, o *iced coffee*, o café com natas batidas ou leite, e muitas outras variedades.

Uma particularidade japonesa é a “cura”, que consiste em sentarem-se imersos numa mistura de café e ananás. Esta combinação cria supostamente um efeito de sauna e é extremamente revigorante.

Finlândia

Segundo a receita finlandesa mais antiga, o café deve ser preparado pelo método de cafeteira, sendo depois adicionado um pedaço de pele de peixe seco (para fazer o café assentar e aclarar). Retira-se a pele, transfere-se o café para outro recipiente e serve-se com natas, leite e açúcar.

Rússia

Os russos só recentemente começaram a apreciar o café, e bebem-no da mesma forma que o

chá, ou seja, com uma rodela de limão.

Grã-Bretanha

No apogeu dos Cafés ingleses, o café era por vezes saboreado com vinho, uma espécie de cerveja, manteiga e especiarias, e era a bebida mais apreciada por toda a parte.

Conhecidos por beberem apenas chá, os britânicos estão mais uma vez a aprender a gostar de café e a melhorar a técnica de o preparar.

Estados Unidos da América

É aos americanos que devemos o hábito da pausa para o café, durante o trabalho. O método preferido é o ‘percolator’, que produz um café ligeiramente amargo. É servido em chávenas aquecidas, com ou sem leite ou natas, e por vezes com açúcar ou adoçante.

Alemanha

A história do café na Alemanha tem estado repleta de peripécias. Desde a época de Frederico “O Grande”, que proibiu os cidadãos

comuns de o beber, até ao tempo em que as senhoras da burguesia se juntavam diariamente para o *kaffeeklatsch* (o café das cinco). Esta tradição manteve-se até aos nossos tempos, mas actualmente já não é restrita a apenas algumas camadas da sociedade.

O café neste país é geralmente preparado através do método do balão e servido com leite condensado ou natas.

Holanda

Os holandeses cedo aprenderam a apreciar o delicioso sabor do café, tendo surgido muitos Cafés por todas as vilas e cidades holandesas, tradição que ainda hoje se mantém.

O café preferido na Holanda é meio torrado, geralmente preparado através do método do balão e servido num tabuleiro, num recipiente individual, com um jarro com natas, açúcar e um copo de água.

O café em diferentes línguas

A palavra **café** deriva do árabe *kahwah*, cujo significado primitivo era ‘força’, e através do vocábulo turco *kahweh*, veio até à nossa era.

Os povos que adoptaram a bebida foram adaptando o vocábulo às suas pronúncias, no entanto, conservando sempre uma forma semelhante à original.

Latim: Coffea

Chinês: Kaí-fey

Dinamarquês: Kaffe

Finlandês: Khavi

Francês: Café

Alemão: Kaffee

Grego: Kafés

Húngaro: Kavé

Italiano: Caffé

Holandês: Koffie

Norueguês: Kaffee

Espanhol: Café

Croata: Kava

Esperanto: Kafva

Islandês: Kaffi

Romeno: Cafea

Inglês: Coffee

Japonês: Kōhi

Russo: Kofje

Árabe: Qahwab

Polaco: Kawa

Turco: Kahvé

Tcheco: Káva





Black Luk

Máquina de café conceptual que se coloca na parede

Não é de todo indicada para os verdadeiros amantes do expresso. Contudo, para quem aprecia uma boa chávena de café de cafeteira (cafeteira de êmbolo ou *French Press*), ou filtro, pela manhã, ou a qualquer outra hora do dia, esta poderá ser uma excelente solução para ter em casa ou no escritório. Pelo menos não será mais uma preocupação encontrar espaço numa mesa de escritório ou bancada de cozinha para a colocarmos.

O projecto da máquina de café *Black Luk* é uma criação do designer Song Ah Lee, e destaca-se pela ousadia do formato.

Já nos habituámos às cafeteiras de filtro em formato de jarra, com um sistema automático de produção do café, em que o líquido é visível através do vidro. Mas, neste caso em especial, só vemos o café quando ele cai na chávena.

A *Black Luk* possui um formato

arredondado, e o utilizador só tem que adicionar o café moído e a água na parte superior, para que a máquina se encarregue da produção da bebida.

Servir com a *Black Luk* é muito simples. Basta rodar a chávena, na posição correcta e a máquina irá enchê-la com café.

Ainda que a máquina seja adaptável a qualquer parede, e a qualquer tipo de café moído, não é a qualquer chávena, uma vez

Ideal para economizar espaço em casa ou no escritório

que a chávena embutida no compartimento de saída do café (que também funciona como porta-chávena) foi especialmente desenhada para ser utilizada (e encaixada) na *Black Luk*. O que se torna uma grande limitação, uma vez que não poderemos servir mais do que uma chávena de café de cada vez.

A *Black Luk* é ainda apenas um protótipo, as especificações técnicas da máquina e o preço ainda não foram divulgados, pelo que ainda não se sabe se esta máquina de café conceptual terá alguma hipótese de chegar ao mercado.

(<http://www.yankodesign.com/2011/10/19/my-coffee-wall>)





Batatas Gratinadas com Café

A Batata é um tubérculo rico em hidratos de carbono. Possui baixa quantidade de gordura, mas contém vitaminas do complexo B, vitamina C, e ainda minerais como o fósforo, ferro, potássio e cálcio. É também uma importante fonte de amido.

É muito utilizada como acompanhamento de carnes, em purés e frita.



Pão de Mel com Café

O Mel sempre foi utilizado como alimento pelo homem.

É o único produto doce que contém proteínas e diversos sais minerais e vitaminas essenciais à nossa saúde. Além do alto valor energético (pois contém glicose e frutose que entram directamente na corrente sanguínea), possui conhecidas propriedades medicinais, sendo um alimento de reconhecida acção antibactericida.

O Café na Cozinha

INGREDIENTES:

- ☞ 1 kg de batatas cozidas com 1 colher (chá) de margarina e sal q.b.
- ☞ 100 g de mozzarella cortado em cubos
- ☞ 100 g de presunto cortado em cubos
- ☞ 1 cebola e 1 tomate picados
- ☞ 1 peito de frango cozido e cortado em cubos ou desfiado
- ☞ 1 pacote de natas
- ☞ **1/3 chávena de café**
- ☞ 150 g de queijo ralado
- ☞ 50 g de azeitonas
- ☞ ½ lata de milho
- ☞ Sal e orégãos q.b.

Coloque num tabuleiro refractário uma camada de batata. À parte misture o mozzarella, o presunto, o frango, a cebola, o tomate e os temperos. Numa tigela misture o café, o queijo ralado e as natas. Faça camadas alternadas com a batata, a mistura de ingredientes e, por último o **molho de café**. Leve ao forno a gratinar.

INGREDIENTES:

- ☞ 2 chávenas de farinha de trigo integral fina
- ☞ 1 chávena de farinha de trigo branca
- ☞ ½ chávena de açúcar
- ☞ 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ☞ 1 colher (chá) de canela em pó e 1 colher (chá) cravo em pó
- ☞ 2 colheres (sopa) margarina
- ☞ **2 colheres (sopa) de café pronto**
- ☞ 1 ½ chávena de leite e 1 colher (chá) de mel

Recheio: 1 lata de leite condensado

Cobertura:

- ☞ 1 chávena de leite e 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ☞ 1 colher (sopa) de margarina e 1 colher (sopa) de açúcar

Massa: Misture todos os ingredientes. Coloque numa forma untada com manteiga e polvilhada de farinha. Leve ao forno por 30 minutos.

Cobertura: Misture todos os ingredientes e leve ao lume até engrossar.

Montagem: Corte o bolo ao meio. Em uma das partes coloque o recheio e cubra com a outra metade. Barre com o creme da cobertura.

Cocktails e Bebidas






Café Indiano



As sementes de cardamomo são negras e aromáticas, de sabor picante, que podem ser transformadas em pó ou em óleo. São consumidas no café nos países árabes e na Índia. Também são aproveitadas para aromatizar pães, carnes, pastéis, doces, saladas de frutas, gelados e licores

Um café com leite realçado pelo aroma subtil do cardamomo. Ideal para um pequeno-almoço ou lanche com um toque de exotismo.


INGREDIENTES:


-  1 colher (chá), bem cheia, de café solúvel
-  3 colheres (chá) de açúcar
-  300 ml de leite
-  100 ml de água + umas gotas
-  1 colher (chá) de vagens de cardamomo

Misture o **café solúvel** com o açúcar. Junte umas gotas de água e mexa energicamente até obter um preparado cremoso. Adicione mais um pouco de água e misture muito bem. Distribua a mistura por quatro copos não muito altos e reserve. Abra as vagens de cardamomo e coloque-as num tacho pequeno, juntamente com o leite e a água. Leve a ferver e retire o tacho do lume. Deixe repousar por 3-4 minutos. Coe o leite e divida-o pelos copos. Sirva ainda quente.

Sandra Azevedo

Consultora & Formadora

 263 272 103

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt