

# CoffeeLetter

“A necessidade básica do coração humano durante uma grande crise é uma boa chávena de café quente.”

Alexander King

Nº 8, Julho 2012



## Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**  
Cultivo & Colheita
- Página 5 **INOVAÇÃO**  
A Maior Chávena de Café do Mundo
- Página 6 **O CAFÉ NA COZINHA**  
Salada de Frango com Café  
Mousse de Café
- Página 7 **COCKTAILS E BEBIDAS**  
Café Russo

## A Baga de Café

O fruto do café chama-se baga ou cereja, por ser do mesmo tamanho, forma e cor de uma cereja verdadeira. Sob a pele vermelho-vivo encontra-se a polpa, uma substância amarela, doce e viscosa, que se torna espessa no centro do fruto, envolvendo os grãos de café, que, na realidade, são as sementes.

Há, normalmente, duas sementes por baga, voltadas uma para a outra pelo lado plano, como duas metades de amendoim. A superfície do grão apresenta uma membrana translúcida, muito fina, chamada pele de prata. Cada grão (e respectiva pele de prata) está encerrado numa casca protectora creme e rija em forma de feijão - o pergaminho -, um endocarpo que serve para isolar o grão da camada espessa.

Os grãos para semente, para o plantio de novos cafeeiros, têm de conservar o pergaminho ou não germinam.

Sandra Azevedo



## Próximos Eventos

Workshop Café: Um Produto Desconhecido - Módulo Avançado

Lisboa: 4 de Agosto - Das 10h às 13h

Workshop A Arte de Preparar Café: Formas de Consumo

Lisboa: 8 de Setembro - Das 10h às 13h

# Cultivo & Colheita

“Criar café é um trabalho longo e árduo. Não é tão fácil quanto se imagina, aquele dia com chuvadas quando se transportam vasos com pequenas plantas brilhantes, de estufa e se tem toda a força de trabalho, fora da quinta, no campo. As expectativas que se têm raramente são cumpridas vendo as plantas serem plantadas em fundos buracos regulares, na terra húmida, onde serão criadas à sombra dos ramos de vegetação – como seres jovens preferem viver anónimos. Leva três a quatro anos antes que as árvores tenham frutos, enquanto isso, o campo será infestado com pragas ou doenças e as desavergonhadas ervas daninhas nativas crescem entre as árvores.”

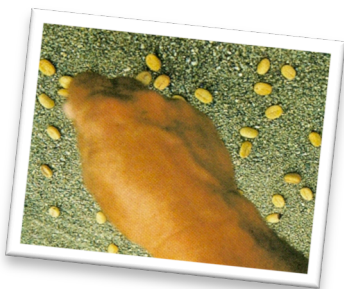
Karen Blixen  
In África Minha



## CULTIVO

Pensava-se que o cafeeiro não florescia a menos de 360m sobre o nível do mar, mas não é sempre assim, uma vez que se as demais condições forem favoráveis, algumas espécies (como a Libérica) desenvolvem-se inclusivamente em zonas baixas.

Actualmente o café é plantado sempre em semente, mas é possível reproduzi-lo por estaca ou enxerto. As sementes devem ser de boa qualidade e provenientes de cafeeiros que não sejam demasiado jovens ou velhos.



A hereditariedade da semente é também fundamental. Decisões erradas na escolha da espécie *Coffea* e na qualidade da semente podem comprometer a produtividade dos grãos ou a

qualidade da bebida. As sementes representam o maior dilema no início do plantio, em função da variedade de opções existentes.

Os cafeeiros são plantados em fileiras, mais ou menos separadas, tal como deve ser maior ou menor a separação entre plantas, segundo a espécie que se trate.



A preparação do solo, a que se destinará o cafezal, tem uma enorme importância, já que o cafeeiro vive muitos anos e a preparação do solo para o plantio só se realiza uma vez. Os solos devem ser francos, i.e. pouco arenosos, com bom arejamento e permeabilidade, com boa drenagem e com abundância de nutrientes (entre eles compostos de nitrogénio, fósforo, potássio, magnésio, boro, ferro, entre outros).

Em certas ocasiões, e para o cultivo de determinadas variedades, protegem-se as plantas do sol excessivo, colocando uma planta de sombra em cada três fileiras de cafeeiros.

Cada semente é plantada num tubo de ensaio ou num saquinho plástico, preparado com terra especial, rica em matéria orgânica. O início da germinação ocorre quando o grão desponta na superfície da terra. O rebento recém germinado, conhecido como “pequeno soldado”, é apoiado pelo hipocótilo e suportado por uma raiz longa com alguns centímetros de altura.



A irrigação no viveiro é um factor fundamental, sendo um trabalho que requer muita atenção.

Todo o viveiro deve ser coberto com telas que amenizem em 50% a incidência do sol e diminuam o impacto dos grandes pingos de chuva.

A transferência das mudas do viveiro para o campo ocorre geralmente após 6 meses, quando a planta apresenta um número mínimo de quatro pares de folhas e já tem uma raiz bem desenvolvida para melhor resistir aos ventos e aos períodos de estiagem.

O processo de plantio pode variar quanto à distância entre os pés e a largura das ruas. Em talhões com plantio adensado, chega-se a 12 mil pés de café por hectare. Nos plantios tradicionais, há cerca de 2 mil pés de café por hectare. As plantações começam a produzir comercialmente a partir do terceiro ano, e atingem a sua maior capacidade produtiva entre 6 e 14 anos. Ao fim de 20 anos, a produção entra em declínio.

O plantio e a manutenção dos cafezais exigem um constante acompanhamento por parte de técnicos, que, por meio de análises visuais e laboratoriais, podem identificar os problemas e necessidades das plantas.

O cafeeiro necessita constantemente de adubos orgânicos e minerais capazes de manter a planta saudável. A adubação é a nutrição ou alimentação do cafeeiro; deve repor os elementos extraídos pelos grãos e folhas em cada safra e fornecer reservas que permitam à planta continuar a crescer. No caso de cafés sustentáveis e orgânicos é recomendável a utilização de compostagem orgânica, preparada

a partir dos resíduos do processamento do café.

As chuvas são fundamentais para a qualidade e nutrição da plantação e do solo. Em regiões mais secas, nas quais podem ocorrer longos períodos de seca, recomenda-se o uso de irrigação, com pivôs ou gota-a-gota.

O manuseamento adequado da plantação requer muita sofisticação. O cafeeiro é uma planta susceptível a várias doenças e pragas. Uma das mais conhecidas é a ferrugem, identificada por manchas nas folhas, semelhantes à cor da ferrugem. outro grande problema é a broca, que perfura os grãos de café (*CoffeeLetter Nº 7, Junho 2012*). Para preveni-la, deve fazer-se uma limpeza completa do cafezal no final da safra, eliminando 100% dos grãos de café caídos no chão.

Por alguns dias, a plantação de café transforma-se numa das mais lindas paisagens agrícolas do planeta. Durante a floração, os cafeeiros ficam brancos como se estivessem cobertos de neve. A beleza é quase indescritível.



No Brasil (maior produtor mundial), geralmente, ocorrem quatro florações entre o fim de Agosto e Novembro. Há sempre uma floração principal,

responsável por cerca de 60% da produção total da safra seguinte. É ela que determinará a produção do cafeeiro.

Após algumas semanas, nascem os pequenos grãos conhecidos como "chumbinho". São pequenas bolinhas verdes que darão origem aos frutos cereja.

Após a abertura das flores (Anthesis), as pétalas murcham, secam e caem. Fica o ovário ainda não desenvolvido, e, cerca de 70 a 80 dias após a abertura das flores ocorre a primeira divisão da célula-ovo, fecundada durante a Anthesis.

As divisões sucessivas da célula-ovo é que vão estimular o crescimento do ovário, com um diâmetro de cerca de 3 a 5 milímetros, o chumbinho propriamente dito.



## COLHEITA

Quando as cerejas do cafeeiro adquirem uma cor vermelho forte e brilhante, ou amarelo intenso, de acordo com a variedade, terá chegado o momento da colheita. Esta pode ser efectuada manualmente ou por meios mecânicos, e a selecção de um sistema ou outro afectará a qualidade final do café.

Após um período de seis a oito

meses desde a floração, a espécie Arábica amadurece; a espécie Robusta requer um pouco mais de tempo, cerca de 9 a 10 meses. A época das colheitas varia com a localização geográfica. Normalmente faz-se apenas uma colheita por ano, embora, em países em que as estações seca e chuvosa não são bem definidas, possam ocorrer múltiplas florações, determinando duas safras, uma alta e outra baixa, e colheitas prolongadas durante 8 meses.

A colheita pode ser efectuada de várias formas ou métodos, sendo os mais comuns a derraça e a catação.

### Derraça

No método de derraça, também conhecido como *Stripping*, a colheita pode ser manual ou mecânica. Na manual, todos os grãos são arrancados de uma só vez. E para evitar que as sementes caiam no chão, são estendidos panos ao longo dos pés dos cafeeiros.



Na colheita mecanizada, os equipamentos envolvem os cafeeiros e os grãos são derrubados por vibração, em contacto com finas varetas flexíveis e vibratórias. Os frutos são colhidos em bandejas colectoras, pela própria máquina,

à medida que caem. Neste processo, o número de folhas e gravetos (pequenos paus) retirados dos cafeeiros é bem menor.



retirar as folhas e os gravetos. Nesta operação, chamada "abanação", as cerejas são colocadas em peneiras e atiradas ao alto, deixando ao vento a tarefa de arrastar as impurezas.

Este trabalho é pesado e exaustivo. Já existem equipamentos desenvolvidos especialmente para essa função, os quais são cada vez mais utilizados nas fazendas em que há a preocupação com as condições de trabalho do Homem no campo.

### Catação

Método também conhecido como colheita selectiva ou *Picking*. Neste caso a colheita é realizada em intervalos de semanas. Apenas os grãos maduros são colhidos um a um e colocados em cestos ou sobre tecido estendido ao sol, sob os arbustos.

Este método de colheita é bem mais caro, por necessitar de muita mão-de-obra. É utilizado em regiões onde o período de chuvas é ininterrupto e a maturação dos frutos não é uniforme.

Depois da colheita, é necessário que se faça uma limpeza, para





# A Maior Chávena de Café do Mundo

Peça de porcelana tem 15 cm de altura e 25 cm de diametro

Há dias em que uma única chávena de café não chega, é preciso tomar várias para conseguirmos ficar despertos.

A pensar nessas ocasiões, e também na devoção de algumas pessoas à bebida, uma empresa de presentes e brinquedos de Seattle (EUA) comercializa uma versão gigante para a chávena de café do dia a dia.

Feita de porcelana, a peça tem aproximadamente 15 cm de altura e 25 cm de diâmetro e comporta até 20 chávenas normais de café de uma só vez.

A peça, claro, é mais decorativa do que prática, mas com certeza trará um pouco mais de diversão ao ambiente em que for inserida.

Para os interessados em grandes doses de café, a chávena é vendida a \$47,50.

Para os outros apreciadores da bebida que não sejam tão grandes consumidores, existe também a versão da chávena mais pequena do mundo, com aproximadamente 3 x 3 cm. Chama-se *Squirrel Coffee Cup* e é

comercializada pela mesma empresa a \$3. Mas atenção, o esquilo não está incluído.

[www.mcphee.com/shop](http://www.mcphee.com/shop)



\*Squirrel not included.





## Salada de Frango com Café

De elevada qualidade proteica, baixo conteúdo em gordura, preço acessível, e grande facilidade de confecção, o frango é sem dúvida uma carne popular em todo o mundo.

Boa fonte de vitaminas do complexo B e de fósforo, fornece também potássio, cálcio, magnésio e cobre.











## Mousse de Café

A Mousse, deriva do francês *La Mousse*, que significa espuma.

É uma sobremesa cremosa feita de ovos e/ou natas, em combinação com outros ingredientes que lhe dão sabor, como chocolate, café ou frutas. As claras de ovos são batidas em neve e depois incorporadas aos outros ingredientes. É um doce servido refrigerado.






# O Café na Cozinha

### INGREDIENTES:

-  1,5 kg de peito de frango
-  30 ml de café forte
-  150 ml de natas frescas
-  30 g de açúcar mascavado
-  100 ml de maionese
-  175 g de miolo de noz
-  6 talos de aipo cortados aos pedaços
-  Sal e pimenta q.b.

Corte os pedaços de frango em pequenos cubos e disponha-os num prato refractário, numa única camada. Numa tigela, misture as natas, o café e o açúcar mascavado. Deite sobre o frango e leve ao forno a 180°C, durante 25 a 30 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer. Transfira para um outro prato e incorpore a maionese, o aipo, as nozes, o sal e a pimenta. Misture bem e leve ao frigorífico cerca de 4 horas. No momento de servir, verifique o sal e a pimenta.

### INGREDIENTES:

-  1 lata de leite condensado
-  1 pacote de natas
-  5 colheres (sopa) de café solúvel dissolvidas em água morna
-  1 embalagem de folhas de gelatina incolor
-  Chantilly e/ou frutos vermelhos q.b.

Dissolva a gelatina em água morna. Bata todos os ingredientes no liquidificador, colocando a gelatina escorrida por último. Disponha o preparado em taças e leve ao frigorífico por aproximadamente 4 horas. Sirva com chantilly e decore com frutos vermelhos a gosto.








# Cocktails e Bebidas

## Café Russo

Poucas são as pessoas que ao pensar na Rússia não se recordarão dos chapéus compridos dos cossacos, das ideologias socialistas e comunistas, de Stalin, Lenin e Trotski, do inverno rigoroso e nevado e, acima de tudo da vodka. Bebida destilada que aquece o peito, de sabor forte, incolor, com teores de álcool entre 35 e 60%, é a bebida nacional do maior país em expansão.





### INGREDIENTES:

-  2 partes de café quente
-  1 parte de vodka
-  1 parte de licor de melão
-  1 colher (chá) de açúcar
-  Chantilly
-  1 pau de canela
-  1 cereja

Coloque num copo tipo *flute* todos os ingredientes (seguindo a ordem). Cubra com chantilly e decore com a canela e a cereja.

**Sandra Azevedo**  
Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt