

# CoffeeLetter

“Quando nós bebemos café, as ideias marcham como um exército.”

Honoré de Balzac



Nº 17, Abril 2013

## Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**  
Linha do Tempo do Café
- Página 4 **INOVAÇÃO**  
Chafé
- Página 5 **O CAFÉ NA COZINHA**  
Almôndega ao Café  
Pudim de Banana com Café
- Página 6 **COCKTAILS E BEBIDAS**  
Strawberry Iced Coffee

## Linha do Tempo do Café

Segure uma chávena exalando o aroma de um bom café e estará com a história nas suas mãos. Apenas um pequeno sorvo desta saborosa bebida e tornar-se-á parte de uma enorme cadeia de produção.

Romantismo e atitudes arrojadas têm marcado a história do café, iniciada há mais de mil anos na Etiópia. O hábito de tomar café foi desenvolvido na cultura árabe. No início, era conhecido apenas pelas suas propriedades estimulantes, e as cerejas de café eram consumidas frescas, sendo utilizadas para alimentar e estimular os rebanhos durante as viagens. Com o tempo, o café começou a ser macerado e misturado com gordura animal, a fim de ser facilmente consumido durante as viagens.

Sandra Azevedo

## Próximos Workshops

Workshop Café: *Latte Art*

Lisboa: 4 de Maio - Das 10h às 13h

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 11 de Maio - Das 10h às 13h

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 18 de Maio - Das 10h às 13h





# Linha do Tempo do Café

Somente no ano 1000 d.C. os árabes começaram a preparar uma infusão com as cerejas de café, fervendo-as em água. O processo de torra foi desenvolvido no século XIV e, finalmente, a bebida adquiriu um aspecto mais parecido com o dos dias de hoje. A difusão da bebida no mundo árabe foi bastante rápida. O café fez parte do dia-a-dia dos árabes. Em 1475, foi promulgada uma lei que permitia à mulher pedir o divórcio, se o marido fosse incapaz de provê-la de uma quantidade diária da bebida. A admiração pelo café foi levada à Europa durante a expansão do Império Otomano.

## Cerca do ANO 575

*Lenda de Kaldi*, um pastor de cabras que descobre o valor estimulante do café. O café é utilizado como alimento cru. Começa a ser cultivado em grande quantidade no Líbano.

## Cerca do ANO 1000

Descobre-se a infusão de café. As cerejas são mergulhadas em água e fervidas. Esta infusão é utilizada com fins medicinais.

## ANO 1475

O primeiro Café do mundo é aberto em Constantinopla, o *Kiva Han*. Originalmente com fins religiosos, rapidamente se tornou centro de jogo de xadrez, canto, dança e música. As leis vigentes em várias regiões do Oriente Médio permitiam que a esposa pedisse o divórcio caso o marido não fosse capaz de provê-la da cota desejada de café.

## ANO 1480

A bebida é preparada da mesma forma que conhecemos nos dias de hoje. O café torna-se popular na Arábia e, como o Alcorão proíbe as bebidas alcoólicas, passa a ser bastante utilizado em cerimónias religiosas.

## ANO 1511

Khair Beg, governador de Meca, tenta proibir o consumo de café. O sultão, sabendo do sucedido, decreta uma lei tornando-o uma bebida sagrada e condena o governador à morte.

## ANO 1520

O café é levado para Mokha, onde se inicia um grande cultivo.

## ANO 1592

Próspero Alpino descreve o cafeeiro no livro *De plantis aegypti*, publicado em Veneza.

## ANOS 1615-16

A primeira importação de café para a Europa é feita pelos venezianos. Pietro Delia Valle nomeia esta maravilhosa bebida, provada em suas viagens a Constantinopla, de *Coffea arabica*.

## ANO 1637

O café chega a Oxford, Inglaterra e em 1644, chega a França.

## ANOS 1645-52

A primeira *botteghe del caffè* em Veneza. Pasqua Rosée abre o primeiro Café em Londres, gerando conflitos religiosos, já que algumas pessoas

consideravam o café uma bebida impura. Uma cafeteria é aberta em Itália.

## ANO 1660

O café invade a América do Norte, levado pelos holandeses. Em Nova Iorque e Filadélfia, são abertos os primeiros Cafés. Em 1670, é permitida a abertura do primeiro Café em Boston e Paris.

## ANO 1683

O exército Otomano cerca Viena, mas é obrigado a abortar a missão, deixando para trás 200 sacas de café. Este irá servir para a abertura do primeiro Café da cidade. Criação da Bolsa do Café.

## ANO 1686

Abre o primeiro café de Paris, o *Procope*, que actualmente é um restaurante onde se pode sentir a tradição das primeiras cafetarias europeias.

## ANO 1690

Da estufa do Jardim Botânico de Amsterdão, saem alguns cafeeiros. Em 1699, inicia-se o plantio experimental em Java e, posteriormente, em Sumatra. Em 1706 inicia-se o plantio de mudas no Jardim Botânico de Amsterdão.

**ANOS 1714-15**

O rei francês Luís XIV é presenteado com plantas de café pelo burgomestre de Amsterdão. Estas são colocadas na estufa dos jardins de Versailles. Destas mudas, os franceses levam o café para as ilhas Sandwich e Bourbon. Em 1718, os holandeses levam o café para o Suriname, região nordeste da América do Sul, que se transforma num grande centro produtor.

**ANO 1720**

Floriano Francesconi inaugura o Café *Florian*, na Piazza San Marco, em Veneza, até hoje uma tradição. Gabriel Mathieu De Clieu, capitão da marinha francesa, viaja para a Martinica transportando mudas de café. A viagem é longa e algumas mudas morrem. O capitão resolve dividir o próprio suprimento de água, para que as mudas cheguem ao continente. As plantas sobrevivem à viagem e adaptam-se muito bem ao clima local. Infelizmente o capitão, que já tinha mais de 80 anos na época da viagem, não viveu o suficiente para ver o resultado dos seus esforços, que deram origem a grandes plantações, ancestrais do plantio da América.

**ANO 1727**

Primeira plantação de café em terras brasileiras. O café começa a ser cultivado no Pará, a partir de uma muda trazida da Guiana Francesa por Francisco de Melo Palheta. Dizem que Palheta, capitão do exército brasileiro, enviado à Guiana para arbitrar uma disputa de fronteiras, teria seduzido a esposa do governador, que o presenteou com mudas e

sementes de café.

**ANO 1730**

Ingleses iniciam plantações na Jamaica, dando origem ao famoso café *Blue Mountain*. A Exchange Coffee House é estabelecida na Broad Street, em Nova Iorque. Em 1734, Johann Sebastian Bach compõe a *Cantata do café*. As cafetarias já se haviam tornado um local de audição de música.

**ANO 1760**

Mudas de Goa são trazidas para o Rio de Janeiro. O café é plantado na Gávea e na Tijuca por João Alberto Castello Branco.

**ANO 1773**

O “Boicote do Chá”, em Boston, torna o café a bebida oficial dos Estados Unidos da América.

**ANO 1843**

Depois de avançar pelo Vale do Paraíba, o café torna-se uma *commodity* importante para os brasileiros, e chega a Campinas, consagrando-a como a capital da Cafeicultura Paulista.

**ANO 1860**

O Brasil torna-se uma grande potência exportadora de café, com 26 milhões de pés plantados.

**ANO 1867**

Inaugurada a Estrada de Ferro Santos-Jundiaí, que unia o principal porto de exportação à região produtora de café.

**ANO 1900**

Ludwig Roselius coloca no mercado o primeiro café sem cafeína.

**ANO 1906**

Santos Dumont realiza o seu primeiro voo com o 14 BIS e reforça a sua imagem de maior cafeicultor do mundo, conhecido como o “Rei do Café”, tendo divulgado a sua marca “Santos” por toda a Europa.

**ANO 1929**

Durante a crise de 1929, decorrente da quebra na Bolsa, há uma desestabilização do mercado. O financiamento junto dos bancos estrangeiros é interrompido, e os preços caem abruptamente, levando o sector a uma enorme crise.

**ANO 1935**

Francisco Illy cria a máquina automática para café espresso.

**ANO 1971**

Começa nos EUA a popularização do café espresso e, em 1986, inicia-se a difusão de redes de cafetarias. As máquinas de café espresso automáticas ganham presença no mundo inteiro.

**ANO 1990**

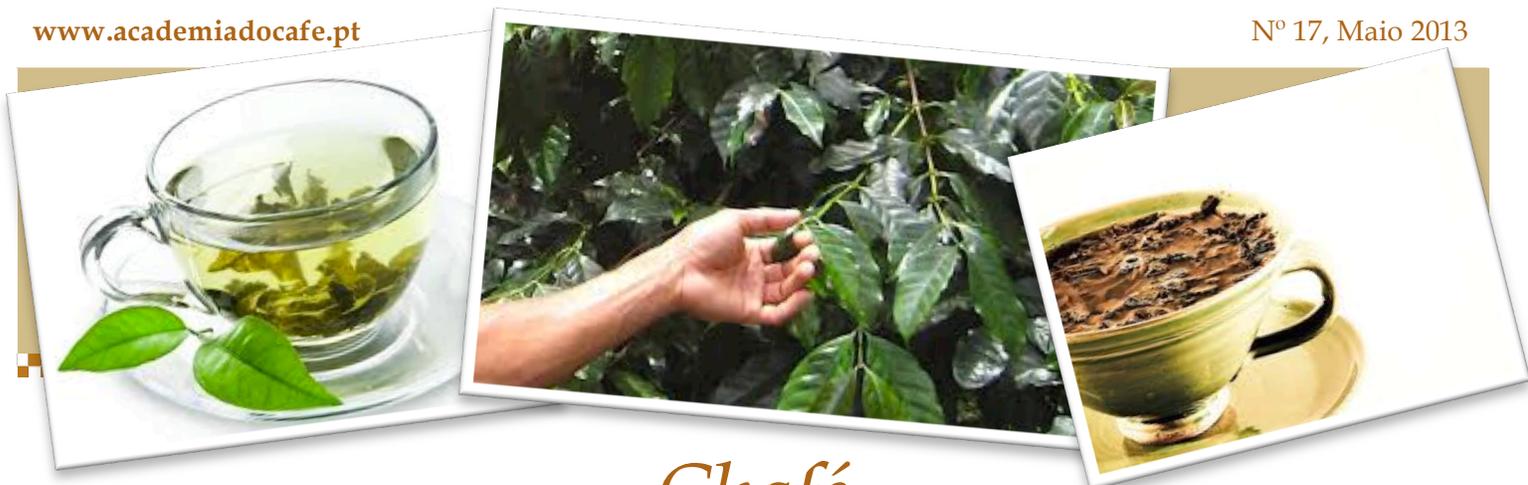
O consumo mundial supera a barreira de 100 milhões de sacas.

**ANO 1996**

Os cafés ecológicos e sustentáveis passam a ser uma exigência do mercado. Uma empresa brasileira, a Datterra, recebe a primeira Certificação ISO 14001.

**ANO 2006**

Certificações como o Rainforest Alliance, UTZ Kapeh e Orgânico constituem pré-requisitos para a produção, exigidos na comercialização pelos países mais avançados.



## Chafé

### O chá feito com folhas de café

Para quem fica na dúvida se deve tomar chá ou café pela manhã, na procura pela alternativa mais saudável, a notícia é boa: a junção das duas bebidas pode ser a bebida ideal. Investigadores afirmam que podem ter descoberto a combinação mais saudável, que será um chá feito a partir das folhas do cafeeiro.

O “chafé” (chá de folhas de café) apresenta um sabor terroso, é menos amargo do que o chá e não é tão forte como o café. Também dispõe de altos níveis de componentes que diminuem o risco de diabetes e das doenças do coração, para além de que contém menos cafeína do que a versão tradicional de ambas as bebidas. O “chafé” conta ainda com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

As folhas dos cafeeiros foram analisadas por investigadores da Royal Botanic Gardens, de Londres, em parceria com especialistas da Montpellier, em França.

Os investigadores acreditam que esta bebida tem sido negligenciada até agora devido à preocupação com as sementes da

planta, os grãos de café.

Existem evidências de que o chá preparado a partir das folhas do cafeeiro é consumido em países como a Etiópia, Sudão do Sul e Indonésia, no entanto, tentativas de importar este tipo de bebida para a Grã-Bretanha no início do ano 1800 não tiveram sucesso.

Depois de analisar 23 espécies de plantas de café e encontrarem muitos benefícios, os investigadores acreditam agora que a bebida pode competir com os já bem estabelecidos café preto e chá verde na Grã-Bretanha. Um dos especialistas envolvidos relatou que existem sete espécies

de café que contêm altos níveis de mangiferina, um componente geralmente encontrado em mangas que, se supõe, tem efeitos anti-inflamatórios que contribuem para a diminuição do colesterol, protege os neurónios e reduz o

risco de diabetes.

Actualmente, o café é a segunda commodity mais valiosa no mundo – perdendo apenas para o petróleo bruto – com mais de 400 bilhões de chávenas consumidas em todo o mundo a cada ano.





## Almôndega ao Café

Almôndega, ou porpeta é uma carne picada (eventualmente substituída por soja) enrolada em formato de bola, conhecida em alguns lugares do Brasil como *pelotas de carne*, em Itália como *polpetta*, em Espanha como *albóndiga* e na Suécia como *köttbullar*.



## Pudim de Banana com Café

Banana, pacoba ou pacova é uma pseudobaga da bananeira. Originárias do sudeste da Ásia, são actualmente cultivadas em praticamente todas as regiões tropicais do planeta.

São uma fonte apreciável de vitamina A, vitamina C, fibras e potássio.

# O Café na Cozinha

Para o **recheio**, misture os ingredientes:

- ☞ 500 g de carne picada
- ☞ 1 chávena (chá) de farinha de trigo e ½ chávena (chá) de cheiro-verde picado
- ☞ Sal q.b., 2 dentes de alho e 1 cebola média picada
- ☞ **1 colher (chá) de café solúvel**

Para empanar a almôndega, coloque o **café** num recipiente, acrescente o sal, o queijo e a farinha de trigo. Misture bem e acrescente a cachaça.

- ☞ **1 colher (sopa) de café solúvel diluído em 1 ½ chávena de água**
- ☞ 1 colher (chá) de sal e 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ☞ 1 colher (sopa) de queijo ralado e 2 colheres de cachaça
- ☞ 1 ½ chávena (chá) de farinha de trigo

Pegue em cada almôndega com um palito e mergulhe na massa. Retire o excesso e frite-a. Acompanhe com um molho preparado com os seguintes ingredientes:

- ☞ 2 chávenas de água, 4 colheres de azeite e ½ chávena de natas
- ☞ 2 colheres de amido de milho e 2 cubos de caldo de carne
- ☞ **1 colher (sopa) de café solúvel**
- ☞ 1 pitada de gengibre ralado e 2 colheres de conhaque

Dilua o amido de milho, acrescente o **café solúvel**, o caldo de carne e o azeite. Leve ao lume para dar consistência. Coloque o gengibre, as natas e finalize com o conhaque.

### INGREDIENTES:

- ☞ ½ chávena (chá) de açúcar (para caramelizar)
- ☞ **3 colheres (sopa) de café em pó**
- ☞ ½ chávena (chá) de água
- ☞ 1 chávena (chá) de açúcar
- ☞ 4 bananas
- ☞ 3 ovos
- ☞ ½ chávena (chá) de leite em pó e 1 chávena (chá) de leite
- ☞ ¼ chávena (chá) de castanha-do-Pará picada

Pré-aqueça o forno a 220 °C. Caramelize uma forma de 18 cm de diâmetro de furo central. Reserve. Prepare o **café** com a água. No blender, misture o **café** o açúcar, as bananas picadas, os ovos, o leite em pó, o leite e a castanha. Coloque o pudim na forma e leve ao forno em banho-maria por uma hora.

# Cocktails e Bebidas

## *Strawberry Iced Coffee*

O morango é rico em vitamina C e, por isso, o consumo deste fruto evita a fragilidade dos ossos e a má formação dos dentes. Também dá resistência aos tecidos, age contra infecções, ajuda a cicatrizar ferimentos e evita hemorragias. O morango também possui, em menor quantidade, vitamina B5, conhecida como niacina, que tem a função de evitar problemas de pele, do aparelho digestivo e do sistema nervoso. É também uma fonte de ferro, que faz parte da formação do sangue.

É um pseudofruto, pois na verdade, o verdadeiro fruto são os "pontos pretos" ao redor do morango, porém, todo o útero do morango se torna carnoso e suculento.



### INGREDIENTES:

-  50 ml de café
-  30 ml de sumo de laranja
-  1 pacote de açúcar
-  10 ml de puré de morango
-  Chocolate com recheio de morango

Misture todos os ingredientes no blender e deite a mistura num copo. Acrescente o puré de morango e decore com chocolate com recheio de morango.

**Sandra Azevedo**  
*Consultora & Formadora*

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@academiadocafe.pt

www.academiadocafe.pt