

# CoffeeLetter

“Entre o prazer forte do café e a doçura da manhã. Mais um dia de vida se inicia.”

Ilona Bastos

Nº 19, Junho 2013



## Índice

- Página 2 **EM DESTAQUE**  
O Vinho da Arábia
- Página 4 **INOVAÇÃO**  
*Cappuccino Coffee Stick*
- Página 5 **O CAFÉ NA COZINHA**  
*Filet Mignon* ao Molho de Mostarda e Café  
Brigadeiro de Café e Hortelã
- Página 6 **COCKTAILS E BEBIDAS**  
*Café Fiesta*

## World of Coffee 2013

De 26 a 28 de Junho, a cidade de Nice (França) acolheu o SCAE World of Coffee 2013. Uma cidade maravilhosa, com um clima fantástico e um povo muito acolhedor tornaram-se excelentes anfitriões deste grande evento que mereceu muito a pena visitar. Encontra-se de tudo um pouco, desde produtos inovadores, diferentes conceitos de negócio, o “último grito” da tecnologia nos equipamentos, Campeonatos Mundiais de *Latte Art*, *Coffee & Good Spirits* e *Roasting*, workshops para quem quer iniciar o seu percurso no mundo do café, seminários, conferências, mas principalmente uma grande família de pessoas fabulosas que têm em comum uma grande paixão pelo Café. Obrigada à SCAE por esta experiência verdadeiramente enriquecedora! Lá estarei em Rimini (Itália) em 2014!

Sandra Azevedo

## Próximos Workshops

Workshop Café Menu: Bebidas de Verão e de Inverno

Lisboa: 13 de Julho - Das 10h às 13h

Workshop Degustação: A Arte de Provar Café

Lisboa: 20 de Julho - Das 10h às 13h

Workshop Café: *Latte Art*

Lisboa: 27 de Julho - Das 10h às 13h





# O Vinho da Arábia

Seguindo o exemplo do mufti de Adem e dos seus monges, as comunidades religiosas em toda a Arábia adoptaram a prática de beber café. Pouco a pouco, porém, o seu uso estendeu-se além dos limites religiosos. Os cidadãos de Adem estiveram entre os primeiros a adquirir o hábito. Como o mufti era uma autoridade respeitada na lei muçulmana e, presumivelmente, não consumiria uma substância ilegal, mostraram muito entusiasmo em seguir o seu exemplo e experimentar, eles próprios, a nova bebida.

O café era bebido na mesquita, onde, depois de os monges tomarem a sua dose, o imã o oferecia a quem mais estivesse presente. Servido desta maneira cerimoniosa, tendo por fundo os cânticos devotos, beber café era visto como uma actividade saudável e pia. Contudo, todos os que provavam o café gostavam da bebida e queriam mais, pelo que não demorou muito até que as regalias obtidas ao visitar a mesquita se espalhassem.

Querendo controlar a moda, as autoridades religiosas tentaram, em vão, restringir o consumo de café. Os imãs e os monges podiam beber, mas apenas durante as suas orações nocturnas; os médicos também podiam receitar pequenas quantidades. Contudo, como os menos dados à espiritualidade continuaram a fazer aparições nocturnas nas mesquitas e os médicos começaram a receitar cada vez mais café para todo o tipo de doenças, foi difícil limitar o seu uso.

Os que recebiam café na mesquita achavam-no um estimulante agradável e condutivo à sociabilidade. Em pouco tempo a

bebida era vendida abertamente na região, atraindo uma multidão heterogénea de estudantes de Direito, trabalhadores nocturnos e viajantes. Por fim, toda a cidade adoptou a prática, não só à noite mas a todas as horas do dia, assim como em casa. Pouco surpreendentemente, o café forte e quente era especialmente popular durante o Ramadão, quando o jejum é obrigatório do nascer ao pôr do Sol.

## O CAFÉ IMPÕE-SE

A nova bebida espalhou-se rapidamente de Adem às cidades vizinhas, tendo chegado, pelos finais do século XV, à cidade santa de Meca. Nesta, como em Adem, o acto de beber café centrou-se primeiramente à volta da comunidade dervixe, na mesquita.

Pouco tempo depois, também os cidadãos bebiam regularmente café, em casa e em locais públicos destinados ao efeito. Faziam-no com um óbvio prazer, como relata um historiador árabe: “Multidões afluíam de muito longe, a todas as horas do dia, para desfrutar do prazer da conversa, de jogar xadrez e outros jogos, de dançar,

de cantar e de se divertir de todas as maneiras, com o pretexto de beber café.”

Como centro do mundo muçulmano, as práticas sociais e culturais de Meca eram copiadas pelos muçulmanos das outras cidades principais. Assim, em relativamente pouco tempo, o acto de beber café fixou-se em grande parte da Arábia, espalhando-se para ocidente, para o Egipto, e para norte, pela Síria. O hábito do café instalou-se ainda por intermédio do exército muçulmano que, na altura, avançava pelo Sul da Europa, Espanha e Norte de África e a leste pela Índia. Onde quer que fossem, levavam consigo o café.

O café tornou-se, assim, parte integral da vida do Médio Oriente. Esta bebida era tão crucial para o funcionamento normal da sociedade que, em muitas zonas, os contratos de casamento estipulavam que o marido deveria facultar à mulher todo o café que ela pretendesse. O não cumprimento desta norma era motivo para que ela pedisse o divórcio.

## O CAFÉ NA PÉRSIA

O hábito do café enraizou-se na Pérsia talvez ainda antes de chegar à Arábia. Dizia-se que os guerreiros persas repeliram os Etíopes quando estes se tentaram instalar no Iémen. Os persas teriam, sem dúvida, apreciado as bagas de café que cresciam nas árvores plantadas pelos etíopes, tendo-as levado de volta para o seu país. A história do mufti de Adem também refere que já se bebia café na Pérsia em meados do século XV.

Desde muito cedo, a maioria das principais cidades persas exibiu cafetarias elegantes e espaçosas, situadas nas melhores zonas da cidade. Estes estabelecimentos tinham a fama de servir café rápida e eficientemente e “com abundância de respeito”. As cafetarias persas criaram fama pelas conversas, pela música, pela dança e por “outras coisas desse tipo”, havendo mesmo vários relatórios em como o governo era obrigado a pôr cobro às “práticas infames lá cometidas”.

Um viajante inglês conta a lenda de como a mulher do xá nomeou um *mullah* (um perito em assuntos legais eclesiásticos) para fazer uma visita diária a uma cafeteria bastante popular. O seu trabalho era sentar-se lá e distrair os donos com discussões civilizadas sobre poesia, história e direito. Homem discreto, evitava temas políticos controversos e, por isso, os distúrbios eram raros. O *mullah* tornou-se um cliente bem-vindo.

Tendo visto que o plano era um sucesso, outras cafetarias em breve seguiram o exemplo, contratando *mullahs* e contadores de histórias. Estes novos artistas sentavam-se numa cadeira alta, colocada ao

centro, “de onde faziam discursos e contavam histórias satíricas, ao mesmo tempo que brincavam com um pauzinho entre os dedos, usando os mesmos gestos que os nossos malabaristas... fazem em Inglaterra”.

### O CAFÉ NA TURQUIA

Apesar de ter chegado à vizinha Síria, o hábito de beber café demorou relativamente muito tempo a estender-se à Turquia. Contudo, a seguir à expansão do Império Otomano e subsequente conquista dos muçulmanos árabes, os Turcos aderiram furiosamente ao hábito de beber café.

Segundo um escritor árabe do século XVI, as primeiras duas cafetarias de Constantinopla foram montadas, em 1554, por um casal de empresários sírios. As suas instalações eram mobiladas de forma impressionante, com “sofás e tapetes muito elegantes, nos quais recebiam os seus clientes que, de início, eram principalmente estudiosos, amantes do xadrez e de outras diversões sedentárias”. Rapidamente abriram outras cafetarias, igualmente opulentas, por vezes para consternação dos muçulmanos mais devotos. Eram ricamente decoradas e a clientela reclinava-se sobre luxuosas almofadas, enquanto era distraída com histórias e poesia, bem como cantares e danças por artistas profissionais.

Os legistas consideravam, obviamente, as cafetarias um local útil para trabalhar, uma vez que consta que os clientes dos estabelecimentos eram

principalmente cádis (juizes) viajantes à procura de trabalho em Constantinopla, professores de Direito ou de outras ciências, assim como estudantes à espera da formatura e ansiosos por conseguirem um trabalho de prestígio. Até mesmo o chefe de pessoal do palácio do sultão e outros membros de alta patente eram vistos por lá.

Os Turcos bebiam tanto café em casa como o consumiam nas cafetarias. Um viajante francês observou: “deve gastar-se tanto dinheiro em café no seio das famílias de Constantinopla como em vinho em Paris”. Sir Henry Blunt escreveu, numa carta a um amigo: “pois além do número incontável de cafetarias, não há um só fogo particular que o não tenha todo o dia”.

Sir Henry Blunt foi mais longe, enaltecendo os muitos benefícios terapêuticos de se beber café: “todos eles (os Turcos) sabem como os livra de maleitas provocadas pela dieta pobre ou pelos alojamentos húmidos; de tanto que usam o café de manhã e à noite, não têm quaisquer consumições advenientes da humidade, letargias nos idosos ou fraquezas nas crianças e apenas alguns desfalecimentos nas mulheres com criança. Mas têm-no em especial como prevenção singular contra cálculos e a gota.”

*in* Manual Enciclopédico do Café



## Cappuccino Coffee Stick

### O café de bolso

Graças ao *Cappuccino Coffee Stick*, criado pelo designer chinês Heo Jeong Im, a experiência de preparação do seu delicioso café abre-se a novos horizontes.

Para os verdadeiros amantes desta bebida, esta revolucionária forma de preparação a partir de um stick é ideal para estilos de vida 'on the go', particularmente para momentos de viagem.

Em termos concretos, o *Cappuccino Coffee Stick* é uma colher que traz uma porção correcta de café que se dissolve directamente em água a ferver. Para a sua utilização, retira-se a película plástica protectora, mergulha-se a colher instantânea directamente na água quente e, por fim, mexe-se.

Entre diversas vantagens, a conveniência é, efectivamente, um dos pontos fortes deste produto inovador.

Perfeito para um estilo de vida moderno, existe nas versões *Café latte*, *Cappuccino*, *Caramel macchiato*, *Mocha latte* e *Americano*.

Destinada a facilitar ainda mais a tarefa de preparação do seu café instantâneo, esta embalagem



revela-se muito útil para pessoas ocupadas, sem tempo para preparar o seu café e nem tendo sempre à sua disposição todo o equipamento de que necessitam.

No entanto, há que esperar pela comercialização, já que por enquanto é apenas um protótipo.



Assista ao vídeo em:  
<http://youtu.be/F5WQMsId24M>



## Filet Mignon ao Molho de Mostarda e Café

A mostarda é um condimento à base de semente de mostarda, água e vinagre. É rica em vitamina A, responsável pela integridade da pele e das mucosas; vitaminas do complexo B, importantes no metabolismo energético; e sais minerais. Pobre em calorias é indicada para pessoas que querem manter ou reduzir o peso.



## Brigadeiro de Café e Hortelã

Ideal para ser plantada numa pequena horta caseira, a hortelã é uma erva rica em cálcio, fósforo, potássio e vitaminas A, B e C, que possui acção estimulante e tónica para o aparelho digestivo, além de ser antisséptica, anestésica e calmante, sem contar o sabor que traz à culinária.

# O Café na Cozinha

### INGREDIENTES:

-  4 medalhões de *filet mignon*, limpos
-  1 cebola média cortada em pedaços bem pequenos
-  5 colheres (sopa) de azeite
-  5 colheres (sopa) de mostarda com mel
-  6 colheres (sopa) de **café de filtro, bem forte**
-  100 ml de vinho do Porto
-  2 colheres (chá) de sal
-  1 colher (chá) de pimenta preta
-  2 colheres (sopa) de salsa picada finamente
-  Rebentos de luzerna q.b.

Unte os medalhões com 2 colheres (sopa) de azeite e reserve. Numa panela refogue a cebola no restante azeite. Junte a mostarda, o **café**, o vinho do Porto e metade do sal. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 10 minutos ou até encorpar. Retire do lume e reserve. Aqueça bem uma frigideira, arrume os medalhões e grelhe até obter o ponto desejado. Polvilhe o restante sal e a pimenta preta. Retire do lume e sirva com o molho. Polvilhe com a salsa picada e decore com os rebentos de luzerna.

### INGREDIENTES:

-  Folhas de 2 ramos de hortelã
-  2 colheres (sopa) de açúcar
-  1 chávena (chá) de leite condensado
-  4 colheres (sopa) de **café de filtro**
-  4 colheres (sopa) de chocolate em pó
-  1 colher (sopa) de manteiga sem sal
-  2 colheres (sopa) de chocolate granulado
-  1 pitada de **café em pó**
-  **Grãos de café** e hortelã q.b.

Disponha num pilão a hortelã e o açúcar. Triture até obter uma pasta e reserve. Coloque numa panela o leite condensado, o **café filtrado**, o chocolate em pó e a manteiga. Cozinhe por 2 minutos, sem parar de mexer. Diminua o lume e continue a cozinhar, sem parar de mexer, até começar a aparecer o fundo da panela (não deve ser uma massa consistente). Misture a pasta de hortelã e retire do lume. Distribua o brigadeiro em 10 copinhos (capacidade para 80 ml). Disponha por cima o chocolate granulado misturado com o **café em pó**. Decore com um **grão de café** e hortelã.

# Cocktails e Bebidas

## Café Fiesta

As enciclopédias de gastronomia dizem pouco sobre a origem do ganache. Descrevem que foi criado por um confeitiro francês, em meados do século XIX, a partir de uma simples mistura: nata e chocolate em barra. Pelas contas, o tal creme já teria mais de 150 anos. Mesmo assim, não ficou velho, não se tornou enjoativo e muito menos caiu em desuso. Pelo contrário, continua a ser produzido nas cozinhas profissionais e caseiras para recheir tortas e bombons, cobrir bolos e *petit fours*, guarnecer frutas frescas ou para ser devorado puro... à colherada.



### INGREDIENTES:

-  2 bolas de gelado de nata
-  50 ml de sumo de laranja
-  40 g de ganache de chocolate
-  30 ml de café espresso (curto)
-  10 g de farofa de castanha

Bata o gelado e o sumo de laranja no blender. Numa tigela, mexa o ganache de chocolate com o **espresso**, até ficar cremoso. Adicione numa taça o gelado batido com o sumo, depois o creme de ganache com o **café** e cubra com a farofa de castanha.

**Sandra Azevedo**  
 Consultora & Formadora

 214 052 473

 919 255 729

@ sandraazevedo@acemiadocafe.pt

www.acemiadocafe.pt