

DE LÁ PRÁ CÁ

Patricia Kenney & Richard McFadden

COMO SE FAZ

# AÇÚCAR

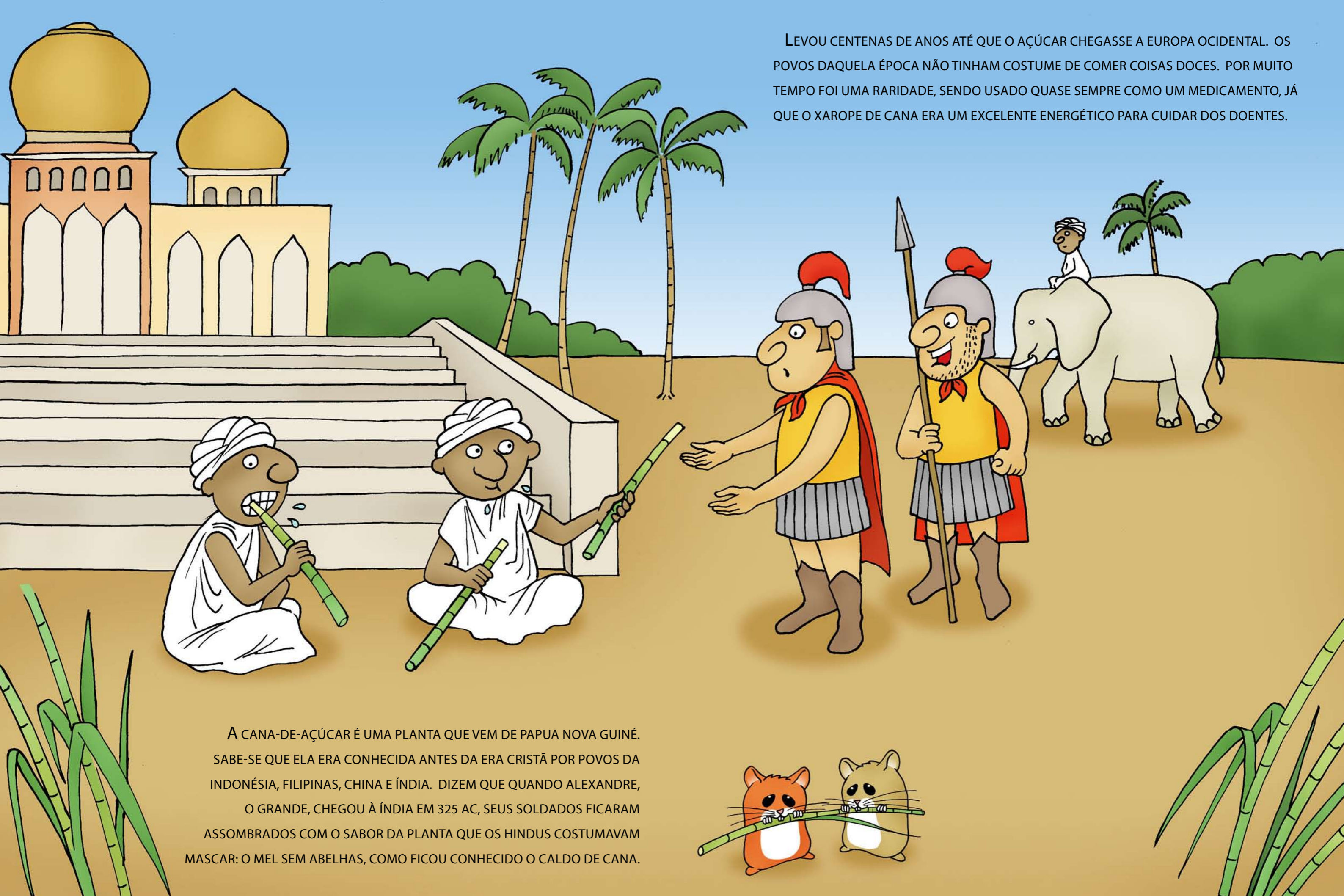


QUEM JÁ NÃO SONHOU EM FAZER UMA VIAGEM PARA O “MUNDO ENCANTADO DOS DOCES”? UM LUGAR ONDE HOUVESSE UM JARDIM DE PIRULITOS, SORVETES, COCADAS E PÉ-DE-MOLEQUE. PODIA TER TAMBÉM UMA CASA DE CARAMELO, CAMINHOS DE CONFETES, HORTA DE BRIGADEIROS E UMA CERCA DE CHOCOLATE BRANCO...

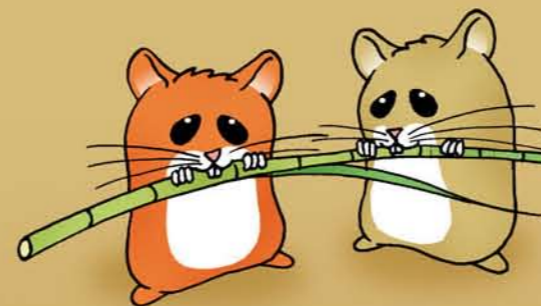
QUE TAL, AINDA, UMA LINDA MONTANHA DE BOLO COM COBERTURA DE MORANGO, UMA CACHOEIRA DE CHOCOLATE E BARQUINHOS DE GELATINA? FALTOU ALGUMA COISA? TODAS ESSAS GOSTOSURAS SÃO FEITAS COM AÇÚCAR E POR ISSO VAMOS EMBARCAR NUMA DELICIOSA VIAGEM PARA DESCOBRIR DE ONDE ELE VEM E COMO ELE É FEITO.



LEVOU CENTENAS DE ANOS ATÉ QUE O AÇÚCAR CHEGASSE A EUROPA OCIDENTAL. OS POVOS DAQUELA ÉPOCA NÃO TINHAM COSTUME DE COMER COISAS DOCES. POR MUITO TEMPO FOI UMA RARIDADE, SENDO USADO QUASE SEMPRE COMO UM MEDICAMENTO, JÁ QUE O XAROPE DE CANA ERA UM EXCELENTE ENERGÉTICO PARA CUIDAR DOS DOENTES.



A CANA-DE-AÇÚCAR É UMA PLANTA QUE VEM DE PAPUA NOVA GUINÉ. SABE-SE QUE ELA ERA CONHECIDA ANTES DA ERA CRISTÃ POR POVOS DA INDONÉSIA, FILIPINAS, CHINA E ÍNDIA. DIZEM QUE QUANDO ALEXANDRE, O GRANDE, CHEGOU À ÍNDIA EM 325 AC, SEUS SOLDADOS FICARAM ASSOMBRADOS COM O SABOR DA PLANTA QUE OS HINDUS COSTUMAVAM MASCAR: O MEL SEM ABELHAS, COMO FICOU CONHECIDO O CALDO DE CANA.



O INTERESSE PELO AÇÚCAR NA EUROPA MEDIEVAL SÓ OCORREU COM A CHEGADA DE BEBIDAS COMO O CHOCOLATE, O CAFÉ E O CHÁ. DAÍ, SEU CONSUMO CRESCIU TANTO QUE OS POVOS DO OCIDENTE PAGAVAM GRANDES SOMAS DE DINHEIRO PELO AÇÚCAR.

APENAS RICOS E NOBRES TINHAM ACESSO AO AÇÚCAR. CONTA-SE QUE NA INGLATERRA, EM 1319, O QUILO DO AÇÚCAR CUSTAVA O EQUIVALENTE A R\$200,00!



POR SER UM PRODUTO TÃO VALIOSO, A COROA PORTUGUESA DECIDIU PLANTAR A CANA-DE-AÇÚCAR NA SUA COLÔNIA DE ALÉM-MAR. E FOI ASSIM QUE O AÇÚCAR CHEGOU AO BRASIL EM 1532.

A CANA-DE-AÇÚCAR FOI A PRINCIPAL RIQUEZA DO NOSSO PAÍS NOS PRIMEIROS TREZENTOS ANOS DE SUA HISTÓRIA. PENA QUE ISSO TENHA ACONTECIDO À CUSTA DOS NEGROS AFRICANOS TRAZIDOS PARA O BRASIL PARA TRABALHAR COMO ESCRAVOS NO ENGENHO DE CANA.

NAS FORNALHAS O CALDO DE CANA ERA FERVIDO E BATIDO ATÉ FICAR BEM GROSSO.



NO ENGENHO, HAVIA A MOENDA, ONDE SE MOIA A CANA ATÉ A EXTRAÇÃO DO CALDO. NO INÍCIO, USOU-SE FORÇA HUMANA OU ANIMAL PARA MOVER AS MOENDAS, DEPOIS, SURGIRAM OS MOINHOS D'ÁGUA.

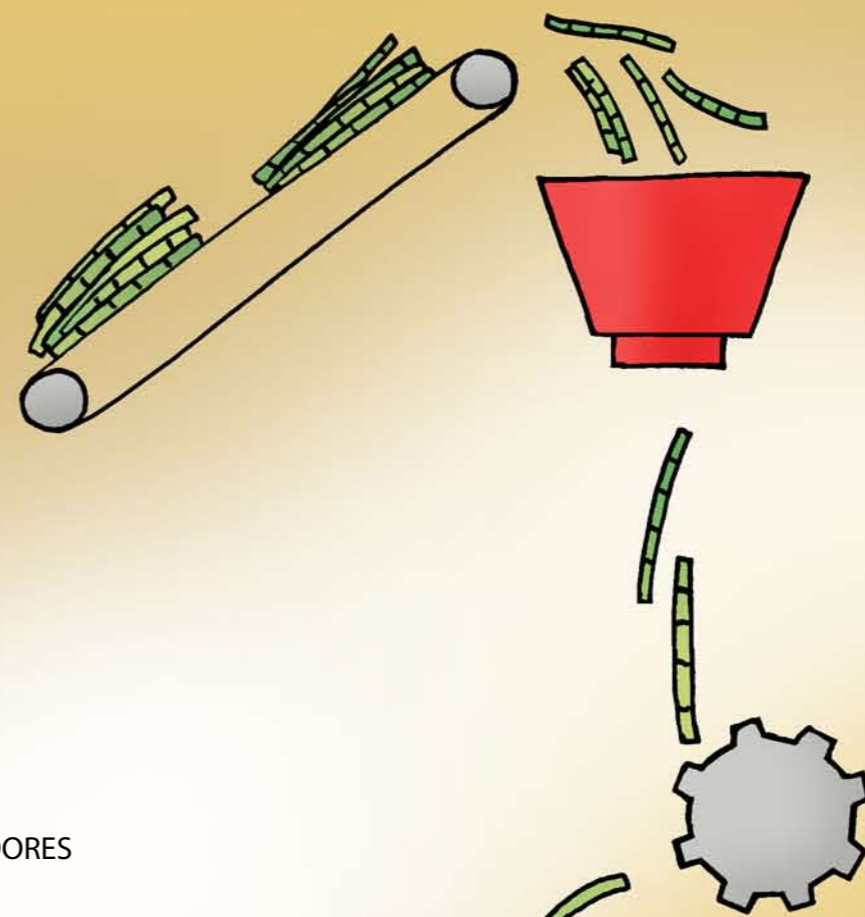


DALI, O MELADO ERA COLOCADO EM FÔRMAS NO FORMATO DE CONES, QUE TINHAM UM FURO NO FUNDO, E ONDE ERA DEIXADO POR MUITOS DIAS PARA PURGAR. QUANDO O AÇÚCAR SE CRISTALIZAVA, ELE ERA TIRADO DA FORMA E POSTO PARA SECAR.



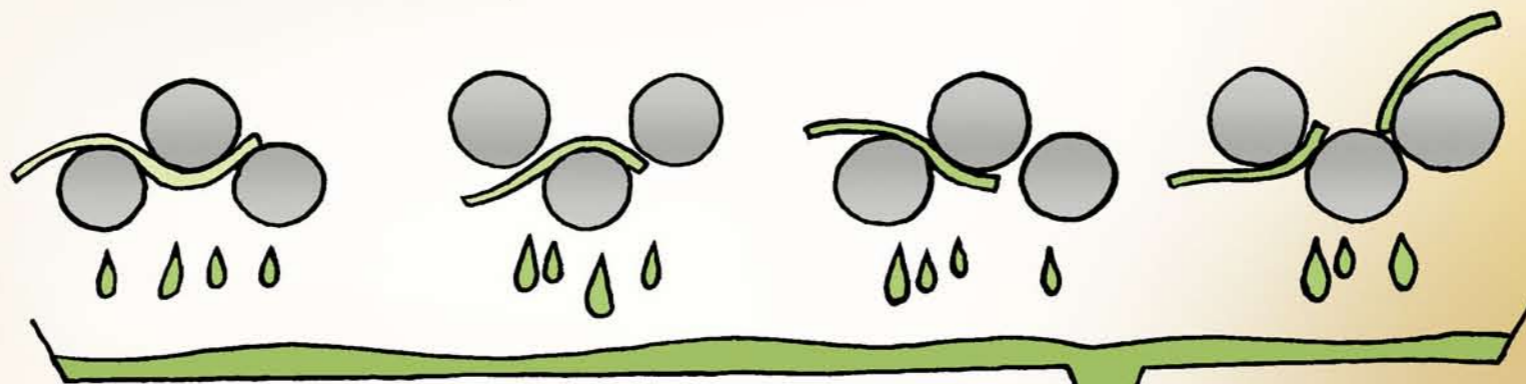
COM A REVOLUÇÃO INDUSTRIAL, SURTIU O MOTOR A VAPOR E DE LÁ PARA CÁ SURTIRAM TANTAS MELHORIAS TECNOLÓGICAS QUE, HOJE, A PRODUÇÃO DE ACÚCAR PASSA POR UM VERDADEIRO PROCESSO INDUSTRIAL.

MAS, AINDA ASSIM, TUDO COMEÇA NA LAVOURA...



A CANA É LAVADA

AQUI ELA PASSA PELOS MOEDORES



O CALDO É RECOLHIDO



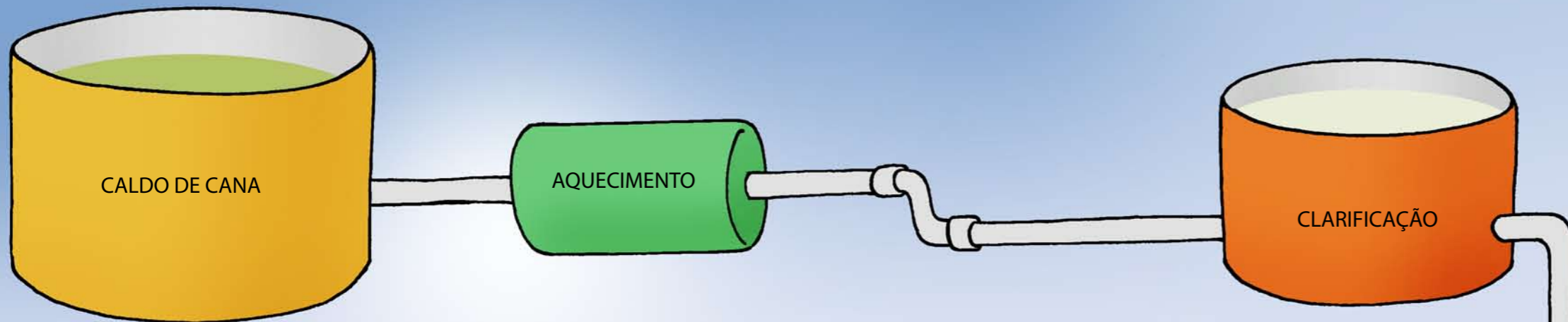
O BAGAÇO VAI VIRAR ENERGIA

DEPOIS DE COLHIDA E LAVADA, A CANA É ENVIADA PARA A INDÚSTRIA ONDE PASSA POR ROLOS DE MOAGEM PARA SE EXTRAIR O CALDO. O BAGAÇO QUE SOBRA É USADO PARA A GERAÇÃO DE ENERGIA QUE SERÁ EMPREGADA NA PRÓPRIA USINA DE AÇÚCAR.



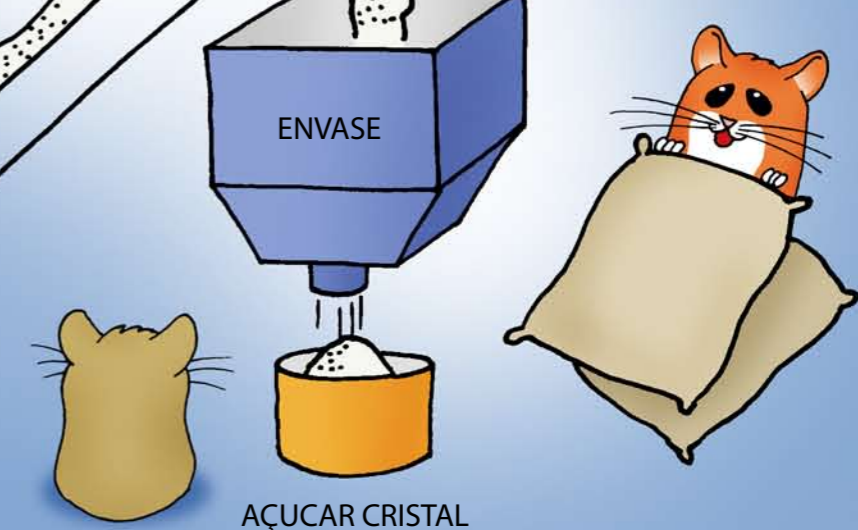
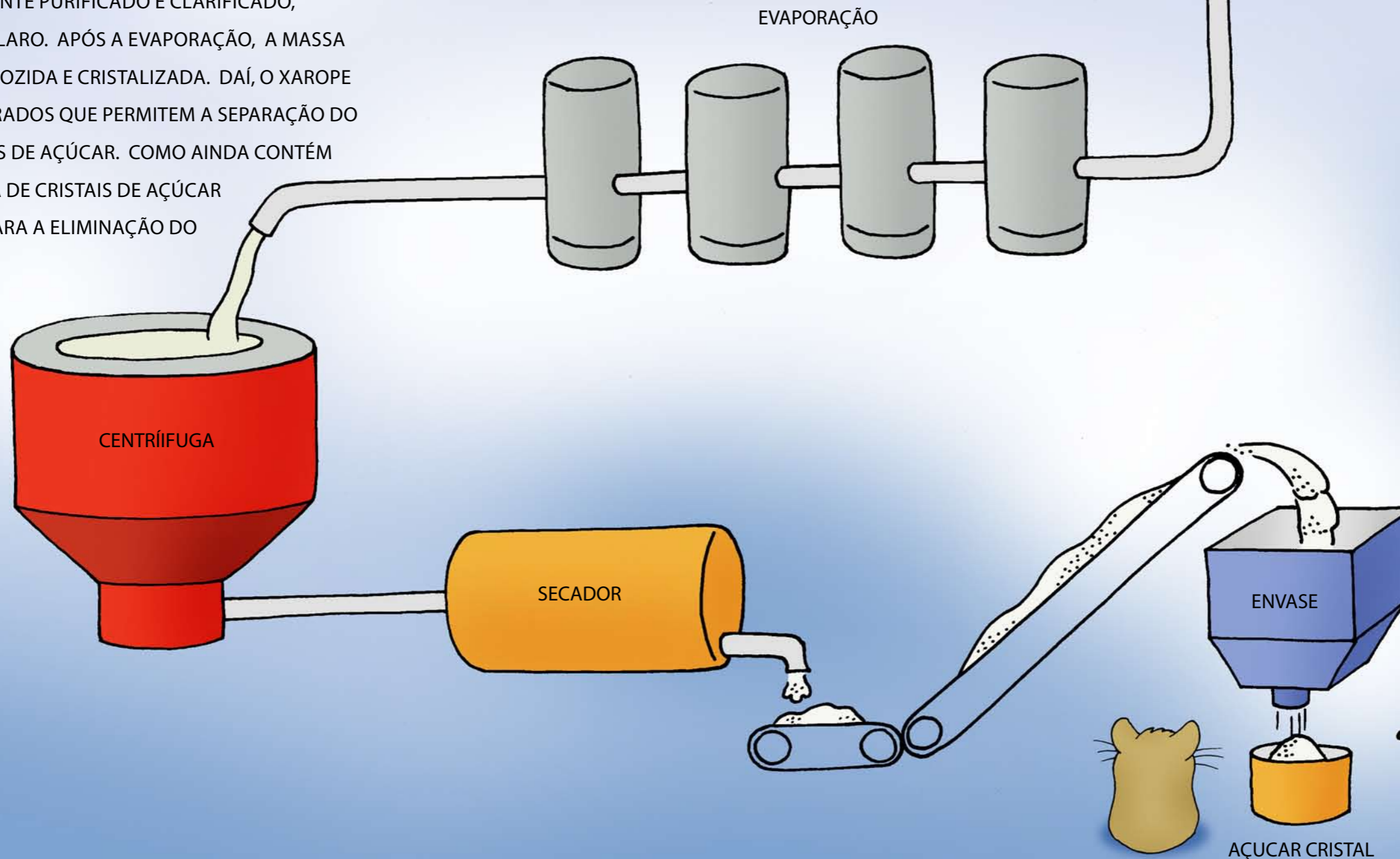
QUASE TODO O AÇÚCAR CONSUMIDO NO MUNDO VEM DA CANA-DE-AÇÚCAR, MAS PODE VIR TAMBÉM DO MILHO E DA BETERRABA. NO BRASIL, QUE É HOJE O MAIOR PRODUTOR E EXPORTADOR DE AÇÚCAR DO MUNDO, O AÇÚCAR É FEITO DA CANA-DE-AÇÚCAR. ALÉM DO AÇÚCAR, A CANA PRODUZ AINDA ÁLCOOL, MELADO, CACHAÇA, FERTILIZANTES, RAÇÃO PARA ANIMAIS E MUITO MAIS.

O BRASIL É TAMBÉM LÍDER NA PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO MUNDIAL DE ÁLCOOL.



O CALDO É PRIMEIRAMENTE PURIFICADO E CLARIFICADO, FORMANDO UM XAROPE CLARO. APÓS A EVAPORAÇÃO, A MASSA DE XAROPE DE AÇÚCAR É COZIDA E CRISTALIZADA. DAÍ, O XAROPE PASSA POR CESTOS PERFORADOS QUE PERMITEM A SEPARAÇÃO DO MEL DE CANA DOS CRISTAIS DE AÇÚCAR. COMO AINDA CONTÉM MUITA UMIDADE, A MASSA DE CRISTAIS DE AÇÚCAR É ENVIADA AO SECADOR PARA A ELIMINAÇÃO DO RESTANTE DA UMIDADE.

PRONTO. VOCÊ, AGORA, JÁ TEM O AÇÚCAR CRISTAL. SE QUISER PRODUZIR AÇÚCAR REFINADO, É PRECISO AINDA DISSOLVER O AÇÚCAR CRISTAL EM ÁGUA E OBTER UM CALDO QUE PASSA POR MAIS ALGUNS PROCESSOS ATÉ FORMAR AQUELE AÇÚCAR FININHO QUE VOCÊ CONHECE.



TERMINAMOS A NOSSA VIAGEM. AGORA VOCÊ SABE COMO É FEITO O AÇÚCAR, MAS PRECISA SABER TAMBÉM QUE ESSA DELÍCIA DEVE SER CONSUMIDA COM MODERAÇÃO. CRIANÇA QUE COME MUITO DOCE TEM EXCESSO DE ENERGIA, COMO SE TIVESSE SIDO LIGADA NA TOMADA ELÉTRICA. CLARO QUE ESSA SOBRECARGA DE ENERGIA NÃO VAI FAZER BEM PARA A SAÚDE, VAI?



OUTRA COISA IMPORTANTE. APOSTO QUE VOCÊ JÁ SABE QUE A GENTE PRECISA ESCOVAR OS DENTES DEPOIS DE COMER DOCES. ISSO PORQUE A FERMENTAÇÃO DO AÇÚCAR NOS DENTES FACILITA A FORMAÇÃO DE CÁRIES. A GENTE DEVE APROVEITAR TUDO O QUE É BOM, MAS PRECISA SE CUIDAR TAMBÉM. ATÉ A PRÓXIMA!





## QUEM QUER DOCE?

Depois de falar sobre o principal ingrediente das deliciosas sobremesas, é hora de ir para a cozinha, não é mesmo? Separamos algumas receitas bem fáceis de fazer. **Mas lembre-se: peça sempre a ajuda de um adulto para ajudá-lo a preparar os ingredientes e ficar ao seu lado durante todo o tempo.** E não se esqueça de lavar bem as mãos, usar um avental, ler com atenção a receita e separar tudo o que for usar antes de começar.



### PÉ DE MOLEQUE DE GELADEIRA

#### INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 400g de amendoim torrado
- 300g de biscoitos maizena
- 2 colheres de chocolate
- 1 colher de açúcar

#### MODO DE FAZER:

Triturar o biscoito e o amendoim juntos usando uma máquina de moer ou um liquidificador. Pode também por num pano e martelar até ficar uma farofa grossa. Depois é só misturar os outros ingredientes, untar um tabuleiro, espalhar amassando bem e levar à geladeira.

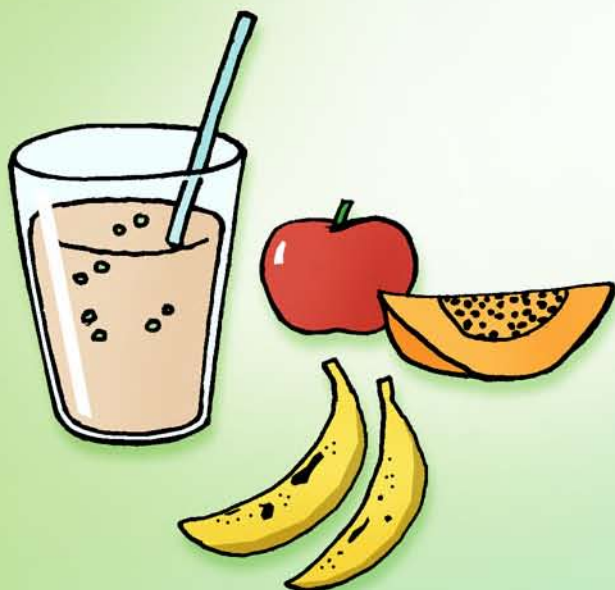
### BOLACHINHAS DE CÔCO

#### INGREDIENTES:

- 300 gramas de farinha
- 12 colheres de sopa de açúcar
- 8 colheres de sopa de côco desidratado
- 120 gramas de margarina
- 1 ovo inteiro e mais 1 gema

#### MODO DE FAZER:

Misture tudo com um garfo. Numa fôrma, amasse a massa com as mãos e recorte no feitio que desejar. Peça a um adulto para colocar a fôrma no forno.



### VITAMINA DELICIOSA

#### INGREDIENTES:

- ½ xícara de mamão
- Metade de uma maçã sem sementes
- Uma banana
- 1 colher de açúcar
- leite

#### MODO DE FAZER:

Bater tudo no liquidificador e, se quiser, acrescente um pouquinho de aveia para ficar mais nutritivo. Invente novas receitas com as frutas que tiver em casa.