



## Quentes e frios com café

Conta-se numa lenda que o aparecimento do café se deve à descoberta de um monge pastor de nome Kaldi, que nas terras altas da Etiópia um dia observou que quando se dirigia com o seu rebanho para uma zona de pasto onde existiam uns arbustos com umas pequenas bagas, os animais que as comiam passavam a ter um comportamento eufórico e diferente. Assim, também ele um dia experimentou as bagas e sentiu-se eufórico. excitação. ■

### A divulgação

O hábito de tomar café desenvolveu-se na cultura árabe. No início, o café era conhecido apenas pelas suas propriedades estimulantes e a fruta era consumida fresca, sendo utilizada para alimentar e estimular os rebanhos durante viagens. Com o tempo, o café começou a ser macerado.

- Em 1000 d.C., os árabes começaram a preparar uma infusão com as cerejas, fervendo-as em água.

- Somente no século XIV, o processo de torrefacção foi desenvolvido 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 e o café passou a fazer parte do dia-a-dia dos árabes.

- A admiração pelo café chegou mais tarde à Europa durante a expansão do Império Otomano.

- Na Europa a moda do beber café teve uma introdução difícil, uma vez que era uma bebida trazida pelos muçulmanos.

- Vencidas as barreiras doutrinárias o café foi-se afirmando na Europa, atingindo atualmente valores na ordem dos 13 Kg por pessoa por ano nalguns países.

### Dos tipos mais importantes de café produzidos, salientam-se:

- O **Arábica** - De gosto suave e com menos teor de cafeína
- O **Robusta** - De gosto mais acre e com maior teor de cafeína
- No nosso país, a maior parte do café que consumimos resulta de lotes destes dois tipos



#### BLACK STAR

4 cl Licor de Chocolate  
4 cl Licor de Avelã  
8 cl Café quente

**Preparação:** Preparar em copo com pé. Aquecer e mexer todos os ingredientes. Colocar 3 cl de natas batidas c/ açúcar baunilhado. Polvilhar uma estrela de chocolate no topo.



#### NUT EXPRESSO

3 cl Xarope de Baunilha  
3 cl Frangelico  
2 cl Scotch Whisky  
1 Café Espresso quente

**Preparação:** Preparar no shaker com bastante gelo. Servir em taça para cocktail dupla. Polvilhar com grãos de café e avelã ralada.



#### CRAZY BANANA

6 cl Café  
½ Banana  
3 cl Licor de café  
3 cl Licor Creme de banana  
1 cl Xarope de açúcar

**Preparação:** Preparar no blender com gelo moído e servir em taça dupla. Polvilhar com rasas de chocolate branco e preto.