



# Você sabia?

A história e curiosidades sobre algumas bebidas e petiscos.

EDITORA



## **Ficha técnica**

### **Projeto gráfico e diagramação**

Jorge Katsumata

### **Capa**

Jorge Katsumata

### **Fotos**

Jorge Katsumata

### **Pesquisa de conteúdo**

Gisele Paranhos

Ana Cristina Santos

### **Revisão**

Gisele Paranhos

Editora Chef LTDA.

Rua Agostinho Rodrigues Filho, 201 – Vila Clementino

Cep: 04023-001 São Paulo, SP

Telefone: (11)3132-3000

e-mail: contato@editorachef.com.br

site: www.editorachef.com.br

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Você sabia? - A história e curiosidades sobre algumas bebidas e petiscos

Katsumata, Paranhos

1ª edição

São Paulo: Editora Chef, 2013

ISBN 978-987-25620-3-8

CDD 00112345678

# Sumário

Bebidas fermentadas .....	05
Vinho .....	06
Cerveja .....	11
Saquê .....	13
Champanhe .....	15
Bebidas destiladas .....	16
Uísque .....	17
Caipirinha .....	20
Dry Martini .....	23
Cachaça .....	24
Conhaque .....	27
Vodca .....	29
Tequila .....	31
Rum .....	32
Gim .....	33
Petiscos .....	34
Churrasco .....	35
Frango frito .....	36
Polenta .....	37
Salame .....	39
Bolinho de bacalhau .....	40
Amendoim .....	41
Queijo .....	42
Batata frita .....	43
Quibe .....	45
Azeitona .....	47
Mandioca .....	48
Bibliografia .....	51



## Apresentação



Repleto de histórias, "Você sabia?" é um livro para quem tem interesse em saber sobre o surgimento de algumas bebidas e aperitivos. Os capítulos estão divididos em bebidas fermentadas, destiladas e petiscos. Com este livro, é possível escolher o tira gosto e combiná-lo com a bebida de sua preferência.

Recheado com fotos que são de dar água na boca, delicie-se com as curiosidades e esteja preparado para um happy hour delicioso.



# BEBIDAS FERMENTADAS

Fermentação é o processo químico de transformação dos açúcares e dos amidos em álcool etílico ou etanol. O suco das frutas e cereais são processados. As enzimas separadas por microorganismos, bactérias ou leveduras, em contato com o oxigênio, produzem o gás carbônico que é a base de todas as bebidas fermentadas e em alguns casos é usado para gaseificar a cerveja e o champanhe, por exemplo.



# Vinho

O vinho é uma bebida obtida a partir da fermentação da uva. Sua origem tem várias hipóteses, mas o que se sabe é que ele já existia na China e no Egito antes da era cristã e que era consumido na Grécia e Roma antigas. Algumas obras de arte datadas de 5000 a.C. tinham representações de cenas ligadas ao vinho, o que sugere que o mesmo já tinha papel importante na vida do povo daquela época. A primeira adega que se tem conhecimento foi encontrada nas ruínas do palácio do Rei Minus, que viveu em Creta entre 2000 e 2400 a.C. Na adega havia ânforas (vaso de barro antigo de origem grega com duas alças) com capacidade para 100 e 200 litros de vinho.



Atualmente, o cultivo de uvas apropriadas para a fabricação do vinho é feito em diversos países que apresentam condições de clima e solo favoráveis para o plantio. Um bom vinho depende da qualidade da terra onde a uva foi plantada, da qualidade da semente usada, do clima, da época e da colheita. Os vinhos mais famosos do mundo, são tradicionais da França, mas há excelentes marcas na Espanha, Portugal, Itália, Argentina, Chile, Austrália e Estados Unidos, especificamente no norte da Califórnia. Há outros países que são produtores, como a Suíça, Alemanha, Áustria, Grécia, África do Sul, Iugoslávia e também o Brasil, no Rio Grande do Sul.

Os vinhos são classificados em tinto, branco ou rosado (rosé) e para tais classificações depende da qualidade da origem da uva utilizada na fabricação. Um quarto tipo de vinho é conhecido como vinho enriquecido ou de sobremesa, e é quase sempre envelhecido em tonéis de carvalho. O vinho costuma acompanhar tortas, doces e bolos.

Os mais famosos vinhos de sobremesa são os do tipo Porto ou Madeira, produzidos em Portugal. O vinho do Porto é o mais nobre de todos. O vinho Madeira pode ser branco, tinto, seco ou suave.

Os vinhos brancos são quase sempre obtidos a partir de uvas brancas, mas também podem ser feitos com uvas tintas. Já os vinhos tintos, são sempre fabricados a partir de uvas tintas esmagadas com sementes e casca (que dá a tintura) e depois prensadas. A próxima fase é a fermentação que dura num prazo de cinco a dez dias.

Os vinhos rosados também têm como base as uvas tintas, mas as cascas devem ser separadas rapidamente do sumo, para que atinja a coloração desejada.

A divisão por classes compreende os vinhos de mesa, espumantes naturais, espumantes gaseificados, licorosos, compostos ou leves. E dentro de cada classe há ainda diferentes tipos: seco, bruto, suave, meio doce ou doce, dependendo da quantidade de açúcar. Os vinhos mais comuns são os de mesa que podem ser classificados como de consumo corrente, especiais ou finos, de acordo com as uvas utilizadas e o fato de ser envelhecido ou não.

As uvas também são classificadas, segundo sua qualidade, em cinco grupos:

No primeiro grupo de vinícolas nobres (tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir) e (brancas: Chardonnay, Riesling Renana, Sémillon).

No segundo grupo, as vinícolas superiores. No terceiro grupo, as especiais. No quarto grupo, as comuns superiores. No quinto grupo, as comuns.



O processo de fabricação do vinho é complexo e demorado. Resumidamente, ele começa com a colheita da uva, quando chegam à vinícola, as uvas são pesadas, classificadas e lavadas. Depois os bagos são separados das hastes e há o esmagamento das uvas. Antigamente as uvas eram esmagadas por pessoas descalças até que todo o suco fosse extraído. Esse trabalho ainda é feito em vinícolas artesanais, mas nas modernas, é feito por prensas, sendo mais rápido e higiênico. A partir desse ponto, a produção será em diferentes etapas dependendo se o vinho a ser produzido será o branco, tinto ou rosé e estas etapas podem levar dias, meses e até anos. Depois é só engarrafar, rotular as garrafas e encaminhar os produtos para os pontos de venda.

Especialistas recomendam que os vinhos sejam armazenados em adegas e que jamais sejam expostos ao sol ou guardados próximos à luz. A temperatura ideal para armazenar deve ser entre 11 e 15 graus porque se a bebida for exposta a uma temperatura alta, o envelhecimento será acelerado, comprometendo o aroma e a cor. As garrafas devem ficar deitadas para que a rolha fique úmida, pois se ficar ressecada, pode entrar ar na garrafa e oxidar a bebida.

O rótulo indica o ano de produção e é comum vinhos mais antigos serem mais caros.

### Curiosidade:

Especialistas garantem que a frase "quanto mais velho, melhor", não está correta em relação aos vinhos, que possuem infância, juventude, maturidade e velhice. A fase mais apropriada para a degustação é a maturidade, que pode variar de um vinho para o outro, chegando a ser atingida somente em 50 anos. Portanto, apostar num vinho velho como sendo o melhor, pode resultar numa experiência amarga.





# Cerveja

Não existe um inventor ou descobridor da cerveja, mas sim uma transformação natural, ocorrida há quase 10 mil anos. Foi no Oriente Médio, onde a cevada proliferava de maneira selvagem, que aconteceu a fermentação desse cereal em contato com a água. Na Idade Média, monges cervejeiros acrescentaram a mistura básica de malte de cevada e água com lúpulo – planta cujas as flores fornecem resinas amargas e óleos essenciais, conservante natural que dá o sabor característico a cerveja.

Essa fórmula pioneira deu origem ao primeiro código de controle alimentício, criado pelo duque de Baviera, Guilherme IV, em 1516.

## O Copo Perfeito

- Procure guardar as garrafas (sempre em pé, ao contrário dos vinhos) em lugar fresco e escuro, para evitar a oxidação. Vale lembrar que o tempo de armazenamento é variável, sendo aconselhado consumir mais rapidamente as Pilsen e as cervejas de trigo. Já as escuras e as com maior teor alcoólico envelhecem bem e devem ser consumidas depois de alguns anos, para liberar suas notas de chocolate e de brandy. A cerveja Thoma Hardys pode ser estocada por até vinte e cinco anos. Ela não contém gás carbônico e cada garrafa é numerada.
- Na hora de gelar, nada de pressa. Evite o freezer, pois a violência no congelamento prejudica o sabor.
- Depois de gelada, precisa ser consumida e nunca deve voltar a geladeira.
- O teor alcoólico das cervejas é muito variado.



- 
- Existem aquelas com teor alcoólico de 2% a 3% (as lights), as que apresentam de 4% a 6% e cervejas com mais de 12% (teor alcoólico superior ao do vinho). Visual e sabor também mudam: cristalinas, opacas ou turvas, elas podem ser adocicadas, cítricas, ou amargas; douradas; marrons ou pretas. Experimente e escolha a sua.
  - A regra é servir a bebida com dois dedos de espuma, pois isso ajuda a evitar que a cerveja esquente ou oxide. Na Inglaterra, em geral, ela é servida com menos espuma, porque as Ale<sup>1</sup> de lá são mais densas e seguram mais o colarinho.
  - Com 90% de água, a bebida é hidratante. As que tem de 4% a 6% de álcool, como as do tipo Pilsen, estimulam o metabolismo – pelo menos quando ingeridas moderadamente.

## Superando o medo da Cerveja

Não há dúvida de que algumas pessoas tem certos "problemas" com a cerveja. A bebida favorita do mundo pode evocar algumas reações viscerais em indivíduos que justificam sua antipatia pela cerveja pelos mais variados motivos.

### 1. Cerveja engorda

Não, não engorda. Na verdade, ela tem menos calorias que a maioria das outras bebidas alcoólicas.

### 2. Provoca gases, causa sensação de inchaço

Como a lager<sup>2</sup> é a bebida favorita do mundo, muita gente pensa que todas as cervejas provocam gases. Mas se você evitar as marcas comerciais, que contêm muito dióxido de carbono [CO<sub>2</sub>] existe um mundo delicioso de cervejas tonel ou engarrafadas com uma quantidade muito menor de carbonização e que por isso causam muito menos gases.

## Glossário

1 Ale (inglês): cerveja de alta fermentação

2 Lager (alemão): estocar. Termo utilizado para cervejas de baixa fermentação

## Saquê

O arroz dá origem à bebida que é tão valorizada que é oferecida aos deuses xintoístas, e também é servida em ocasiões especiais como casamento, inauguração de lojas e comemorações. Mas o saquê está presente também na mesa dos japoneses como uma bebida popular.

Um produto tipicamente japonês, o saquê é guardado em pequenas garrafas de porcelana chamadas tokkuri e pode ser servido quente ou gelado em pequenas tigelas, também de porcelana, chamadas sakazuki.



Tomada geralmente quente e em grandes comemorações, como Ano Novo e cerimônias xintoístas de casamento.

Existem cerca de 1600 fabricantes de saquê no Japão. Cada uma dessas empresas possui vários tipos, e como todo o ano surgem novas variedades, enquanto outras deixam de ser produzidas, será impossível provar todas elas. De qualquer forma, sabe-se que o saquê consumido atualmente, é muito diferente daquele fabricado no passado.



A descoberta do fermento aumentou a graduação alcohólica, e a 2ª Guerra Mundial também alterou sua receita. A escassez de arroz naquele período, forçou os fabricantes a buscarem alternativas para aumentar a fermentação utilizando menos arroz. E um decreto governamental permitiu o acréscimo de álcool puro e glicose na fórmula, o que possibilitou a utilização em menor quantidade do precioso cereal. Estima-se que 95% do saquê produzido hoje utiliza essa fórmula, contrariando os especialistas do passado que diziam que o melhor saquê era aquele feito apenas de arroz, arroz fermentado e água.

### Como beber

Conjunto para beber saquê incluindo um masu

A melhor temperatura para o saquê ser consumido é de 35° C, porque nesta temperatura se percebe melhor as delicadas características da bebida. Mas pode ser bebido em temperaturas superiores ou inferiores, de acordo com a estação do ano.

Quando aquecido, a uma temperatura de até 45° C, o saquê é conhecido por kan . Torna-se encorpado e adquire um sabor acentuado de melão. Quando resfriado, o saquê é conhecido por higa e assume um sabor frutado. Ao ser servido é acrescentado sal às bordas do copo.

É geralmente servido em copos de porcelana antiga ou em pequenos copos de madeira, conhecidos por masu.

# Champanhe

O champanhe ou champanha é um vinho branco espumante, criado por wabadia de Hautvillers, na França, no início do século XVIII. O champanhe é associado a comemorações e é o rei dos vinhos. Seu nome é o mesmo da região onde é produzido, no nordeste da França.



O nome champanhe é legalmente protegido e não pode ser utilizado na denominação de bebidas com características quase idênticas produzidas em outros lugares. Mesmo na França ele é conhecido como vin mousseux, na Alemanha tem o nome de serk, na Itália é chamado asti espumante e nos Estados Unidos é chamado de sparkling wine.



No Brasil, são usadas as expressões champanhe, champanha ou espumante.

O champanhe pode ser seco, meio seco ou muito seco, meio doce e doce. Assim como o vinho, as garrafas devem ser guardadas na horizontal para que a rolha fique em contato com a bebida. Deve ser servido fresco, a maneira ideal de esfriar a bebida é num balde com água e gelo.

# BEBIDAS DESTILADAS

Destilação é o processo de separação de líquidos, baseado na diferença de seu ponto de ebulição. É a combinação de evaporação e condensação. Provoca-se o aquecimento da massa líquida até que ela vaporize e condensa-se o vapor obtido. As bebidas destiladas têm alto teor alcoólico e podem ser também chamadas de aguardentes.



# Uísque

O uísque foi inventado pelos celtas, povo da atual Escócia.

A descoberta, possivelmente no século XII, foi pela combinação de três fatores: o clima, a água cristalina e a abundância de cevada.

A origem da palavra uísque é a expressão uisge beatha, que significa água da vida, pois acreditava-se que essa bebida propiciava longevidade.

O uísque é conseguido a partir da destilação de vários cereais fermentados, cevada, milho, trigo e centeio. Depois da destilação, a bebida é incolor, só chegando à cor que a caracteriza após o envelhecimento em barris de carvalho.

A maioria dos uísques é blended, ou seja, uma mistura de uísques, normalmente 40% de uísque de cevada e 60% de uísque de outros cereais.

O uísque feito unicamente de cevada, é chamado de single ou straight. Nessa categoria, a marca mais conhecida é o Glenfiddich.



Reconhecidos como os melhores do mundo, os uísques escoceses, chamados de scotch (escocês), dividem-se em dois tipos. Num grupo, estão os envelhecidos por mais tempo, que são mais escuros e agradáveis. Entre as marcas mais conhecidas, estão Chivas Regal, Ballantines, Black Label e Dimple. No outro grupo estão os mais novos e mais claros e de maior teor alcoólico que são as marcas White Horse, Red Label e Black & White.

No processo de fabricação do uísque tradicional, a cevada é posta na água e depois espalhada numa área grande para germinar. Na seguinte fase, o cereal passa por um processo de secagem num fogo com carvão vegetal que dá um sabor característico. Em seguida, a cevada, que passa a ser chamada de malte, é transferida para uma tina de água quente. A mistura é remexida por algumas horas até que o amido da cevada se transforme em açúcar.

Depois dessa fase, o malte é destilado em um enorme alambique de cobre e depois é transferido para tonéis de carvalho onde será decantado e envelhecido por um tempo que pode variar de cinco a 30 anos.





# Caipirinha

A história da cachaça tem início com a história do Brasil, com a vinda dos portugueses e as primeiras plantações de cana-de-açúcar.

Alguns historiadores afirmam que as primeiras mudas teriam sido trazidas por Martim Afonso de Souza, em 1531. De lá pra cá, muita pinga já passou por debaixo da ponte, e a caipirinha se transformou em um símbolo nacional.



A origem da caipirinha tem versões variadas. A mais plausível é a que tenha nascido no interior paulista, no século XVIII. Naquela época, a cachaça, abundante nos vilarejos, era consumida pura por seus apreciadores, na sua maioria homens. Para não abandonar o trago quando estavam doentes, eles a teriam transformado em remédio, acrescentando limão e alho.

Com a urbanização desses lugares, a bebida ganhou adeptos nas metrópoles e acabou ficando assim: cachaça, limão açúcar e gelo, receita registrada como a versão clássica, com direito a decreto (nº4851), assinado em 2003, que tenta garantir a propriedade intelectual sobre as marcas de caipirinha e cachaça na legislação internacional.

### Dica

O chef Hamiton Mellão sugere que se faça, para a caipirinha, o gelo com garapa (nesse caso, exclua o açúcar ou o adoçante da receita). Para mexer o drinque, use um pedaço de cana-de-açúcar, como na foto.





# Dry Martini

O mais clássico, amado e requisitado drink do mundo. Com sua receita simples e seu toque sofisticado, o Dry Martini tornou-se obrigatório em qualquer bar de requinte. Consumido mundialmente, o drink foi imortalizado nos filmes do espião inglês

James Bond, nos cinemas. O Dry Martini foi inventado em 1910, no Hotel Knickerbocker, de Nova York, pelo barman Martini de Arma di Taggia, e é aristocrático em sua origem.

Ele surgiu por exigência do magnata norte-americano John D. Rockefeller, que queria degustar um drink ao mesmo tempo simples e sofisticado. Barman experiente, Martini testou várias combinações até chegar a esta criação, que conquistou Rockefeller e os demais freqüentadores do hotel, como o tenor Enrico Caruso. A partir daí, a combinação de gim, vermute e azeitona conquistou o mundo.

## Dica

Para fazer Vodka Martini, substitua o gim pela vodka. Para transformar o Dry Martini em Gibson, basta substituir a azeitona por uma cebolinha em conserva.



# Cachaça

Aguardente destilada de cana-de-açúcar. É uma das bebidas alcoólicas mais apreciada, produzida, vendida e consumida do Brasil, onde há centenas de marcas legais, domésticas e piratas. Em quantidade de litros consumidos anualmente, talvez perca somente para as cervejas claras. Pinga é o apelido dado à cachaça em alusão às gotas que pingam do alambique.

Fruto da criatividade dos escravos africanos que trabalhavam nos engenhos e plantações de cana, a cachaça era produzida a partir da borra do melaço da cana, que depois de fermentar por alguns dias, se transformava em uma forma primitiva de aguardente.



Séculos depois a bebida, que ao contrário do que muitos pensam, não é produzida exclusivamente a partir da destilação da cana, conquistou o mundo em versões sofisticadas, tanto no que diz respeito às embalagens quanto aos processos de fabricação. A cachaça não é sempre incolor, pois é envelhecida em barris de carvalho, dependendo do tempo de confinamento e da permeabilidade da madeira dos tonéis, a bebida pode ficar também num tom fumê.

A consistência e o sabor da cachaça também podem apresentar variações em função dos ingredientes e dos processos de fabricação. Elas podem ser artesanais ou industrializadas, estas últimas são comumente usadas na produção da caipirinha.

O nome pode ter sido derivado da palavra cagaça (espuma surgida no processo de fervura do caldo de cana). A venda ao público da cachaça engarrafada e rotulada, começou somente a partir de meados do século XIX em São Paulo.





## Conhaque

O conhaque, feito a partir de uvas brancas fermentadas e envelhecido em tonéis de uma espécie de carvalho só encontrada na região de Limousin, na França, surgiu no início do século XVII na província de Charente.

Por causa das péssimas condições das estradas, Charente não tinha como escoar sua produção vinícola, que para não ser perdida era transformada em vinagre ou destilada.

Como a demanda do produto destilado era muito pequena, ele começou a envelhecer nos tonéis até que um dia se descobriu por acaso o excelente sabor daquela aguardente de vinho envelhecida, que antes de ser chamada de conhaque tinha o nome de brandeyvigne (vinho queimado).

Após se espalhar pela França, a bebida chegou à Inglaterra, que se transformou na maior importadora da bebida, conhecida em inglês como brandy.

Atualmente, o processo de fabricação do conhaque é bem diferente do original. O vinho que dá origem à bebida é destilado quando termina o processo de fermentação. Depois da primeira destilação, chega-se a um produto conhecido como brouillis, que é submetido à redestilação. O resultado é um conhaque cru, incolor, que é depositado nos tonéis de carvalho onde permanece até atingir suas características naturais de sabor e cor. O curioso é que as árvores usadas para a fabricação desses tonéis, só são encontradas na região de Limousin e têm em média 70 anos e a madeira deve ficar exposta ao ar livre por mais de cinco anos até que seja usada na construção dos grandes barris que armazenam a bebida.

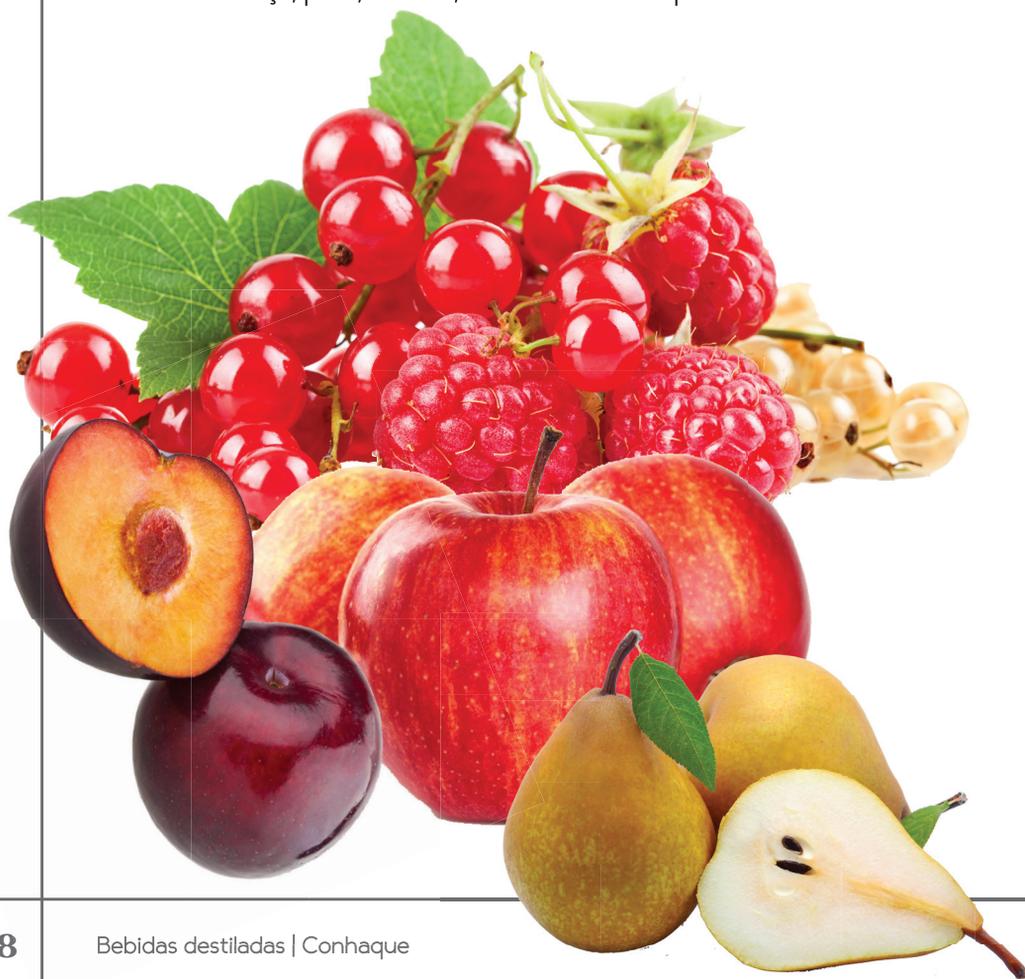


Antigamente, os conhaques podiam ter até dez anos. Segundo a legislação atual, a bebida com mais de cinco anos de envelhecimento, é considerada imprópria para consumo, mas ainda é possível encontrar bebidas com maturidade de até 30 anos.

### Curiosidade

Quem for a um bar a procura de um brandy pode ser servido com uma dose do melhor conhaque francês. A razão é simples: brandy, em alguns países, é o nome para designar aguardentes vínicas, ou seja, vinhos que foram destilados. Brandy significa queimar em inglês.

A matéria-prima predominante no brandy é a uva, mas pode ser também a maçã, pera, ameixa, framboesa e cereja.



# Vodka

Acredita-se que a vodka tenha surgido por volta de século XIV. É o típico produto de uma época em que a busca por novas experiências etílicas tenha sido o combustível para a criação de muitas bebidas.

Versátil, a vodka pode ser produzida a partir de qualquer vegetal que possa ser transformado em álcool etílico. Sendo assim, no princípio, empregava em sua confecção quaisquer matérias-primas de origem vegetal que fossem abundantes e de fácil manuseio.

De suas origens provincianas até a conquista do título sofisticado, a vodka sofreu algumas modificações quanto ao processo de fabricação, muitas delas introduzidas pelos russos, que a elegeram bebida nacional, e pelos poloneses.

Os russos foram os pioneiros na produção da vodka a partir da síntese química, método pelo qual o álcool puro inicialmente produzido era redestilado e adicionava-se água destilada, o que confere as características tão apreciadas na bebida: sua neutralidade, ausência de cor e odor.



Como outras bebidas submetidas à destilação, a vodca tem na germinação e malteação de seus insumos vegetais sua primeira etapa. A seguinte etapa consiste na maceração dos vegetais, que antecede a fase de fermentação. Uma vez fermentada, a matéria-prima é transformada em uma bebida que é filtrada quantas vezes forem necessárias para a obtenção do padrão de qualidade e finalmente é engarrafada.

### Curiosidade

Atualmente os vegetais mais utilizados no preparo da bebida são a batata, rica em amido, e o centeio. Na Turquia, a matéria-prima pode ser também a beterraba. A marca mais consumida em todo o mundo é a Smirnoff.



# Tequila

Parente da cachaça, a tequila é obtida pela destilação da seiva fermentada de uma planta conhecida como mescal, é a bebida nacional do México e é considerada por eles como uma bebida com propriedades transcendentais. Essa aguardente recebeu o nome em homenagem a uma pequena cidade localizada nas encostas de Sierra Madre, no estado de Jalisco.

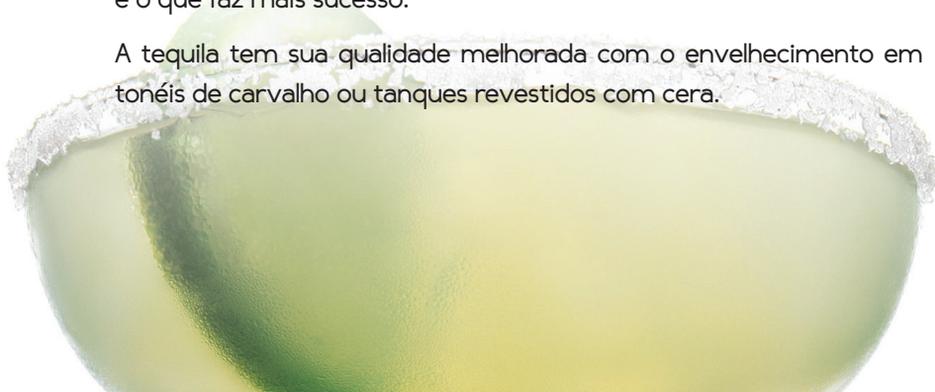


Enquanto os astecas tinham o Pulque, uma bebida a base de agave fermentado, a tequila era a primeira bebida obtida pela destilação, método importado pelos colonizadores. Por volta de 1600, Pedro Sánchez de Tagle começou a primeira produção em grande quantidade. Em 1884, Cenobio Sauza, o fundador da Tequila Souza, começou a exportação para os Estados Unidos. Em 1978, a bebida obteve a Denominação de Origem da Organização Mundial da Propriedade Intelectual. Em 2006, uma garrafa de litro de edição limitada foi vendida por 225.000 dólares e entrou para o livro Guinness dos records.

## Curiosidades

Entre os muitos coquetéis que têm a tequila como base, o Margarita é o que faz mais sucesso.

A tequila tem sua qualidade melhorada com o envelhecimento em tonéis de carvalho ou tanques revestidos com cera.



# Rum

Derivado da cana-de-açúcar, cultura trazida ao Novo Mundo pelos espanhóis, o rum teve seu berço na santilhas, no início do século XVI. Na época, o tráfego das embarcações, as condições ideais do clima e do solo foram alguns dos fatores decisivos para que a produção e o consumo da aguardente, também conhecida como a "bebida dos piratas", rapidamente chegasse ao Caribe, Jamaica, Cuba e à América Central e norte da América do Sul – regiões que ainda hoje são as maiores produtoras da bebida.

As etapas da fabricação são fermentação, adição de leveduras, destilação (produzindo uma bebida incolor e de alto teor alcoólico) e por último a retificação que é a adição de água destilada. Depois a bebida é armazenada em barris de carvalho até atingir a maturidade desejada.

O rum apresenta duas colorações, uma clara e outra escura que é conseguida com adição de caramelo.



# Gim

O gim foi criado pelo médico holandês Franciscus de La Boe no início do século XVII, tinha pretensão de se tornar remédio, feito com a planta junípe-ro conhecida por suas propriedades diuréticas. La Boe esperava criar um produto com aplica-ções terapêuticas contra afecções renais.

Destilando álcool de cereais misturados aos bagos da planta, conhecida na Holanda com o nome de genièvre, a bebida teve seu nome batizado como Gin de La Boe.



Depois de 20 anos, o gim virou febre na Eu-ropa e a Inglaterra se tornou a maior pro-ductora do produto.

O Steinhäger é o mais conhecido e pos-sui esse nome em homenagem a uma cidade da Alemanha.



# petiscos

Do dicionário, comida muito saborosa.

Serve para abrir apetite e para acompanhar bebidas. Sinônimos: guloseima, quitute, aperitivo.



# Churrasco

O churrasco é uma técnica utilizada para assar alimentos, geralmente carne, com base na exposição ao calor do fogo ou de brasas.

Muitas vezes com a utilização de uma grelha, mas também pode ser feito no espeto giratório ou em uma estrutura de ferro, colocada na vertical junto ao fogo. Em alguns países é chamado churrasco não apenas a técnica de assar o alimento, mas também o ato social de juntar-se para comer uma carne. É considerado o prato típico de países como a Argentina, o Uruguai, o Paraguai e o Chile. Em março de 2011, em General Pico, La Pampa, foi realizado o "maior churrasco do mundo", com 13 toneladas de carne bovina. Assim, a Argentina superou a marca de 12 toneladas que estava no Uruguai desde 2008, recuperando o primeiro lugar no Guinness, o livro dos recordes.



## Frango Frito

A história da avicultura data de muito tempo, séculos atrás. Segundo os historiadores o início da domesticação do frango ocorreu na Ásia. No princípio, a ave foi utilizada como animal de briga ou como objeto de ornamentação e somente no final do século XIX sua carne e seus ovos passaram a ser apreciados.

No início do século XX, as aves passaram a representar uma fonte de renda adicional. Tanto nos sítios como nas fazendas, os avicultores começaram a tentar novos acasalamentos entre as raças, visando o aprimoramento da espécie.

No Brasil, o frango foi introduzido pelos portugueses no início do século XX. Nesta época ainda eram criados soltos nos quintais ou arredores das casas, e se alimentavam com resto de comida caseira, grãos, insetos e outros bichinhos.

A partir da década de 30, houve grande progresso na criação de frango no Brasil. Foi o engenheiro agrônomo francês Charles Toulin, que introduziu várias práticas modernas de criação, ele manteve reprodutores de boas linhagens, alta produção de ovos e incentivou a criação dessas aves pelo fornecimento de quinas (quatro galinhas e um galo).

O frango frito foi introduzido nos Estados Unidos na época da escravidão e quando os africanos foram levados para trabalhar nas plantações do sul do país, acrescentaram temperos e especiarias que não existiam na cozinha tradicional, melhorando o sabor. Como a maioria dos escravos não podiam se acostumar a comer carne pois ela era cara, passaram então a criar galinhas e com o tempo, as receitas foram surgindo.



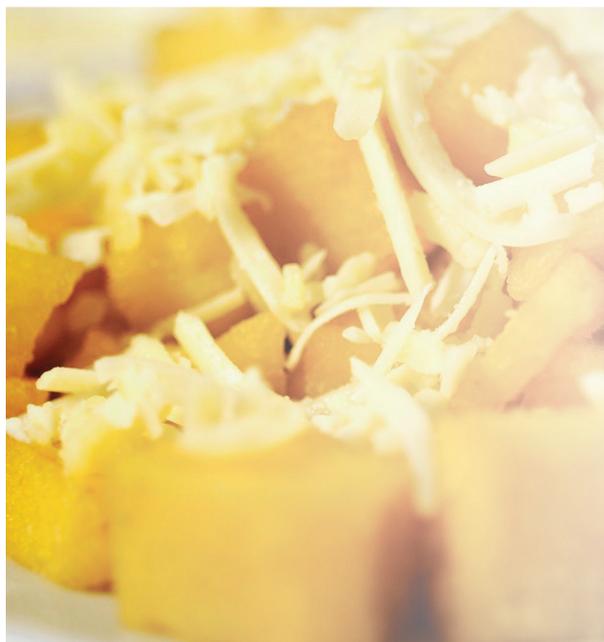


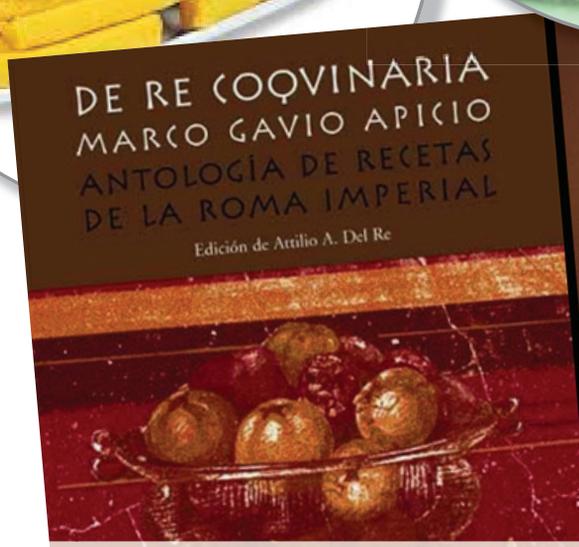
## Polenta



Preparada com farinha de milho, água e sal, mexida lentamente para não formar grumos, a polenta era pouco apreciada no Brasil. Durante muito tempo seu consumo esteve restrito ao Rio Grande do Sul, por influência dos colonos do norte da Itália, terra natal da receita, que chegaram no século 19. Em Santa Catarina e no Paraná, o prato também era apreciado por descendentes dos mesmos imigrantes. Neste inverno, porém, São Paulo patrocinou a consagração informal da polenta. Quase todos os restaurantes de cozinha italiana da cidade passaram a oferecer pelo menos uma variação do prato.

Promoveram até festivais, com diversas opções. Descobriram que a polenta, juntamente com o macarrão, risoto e pizza, apresenta prodigiosa versatilidade. Cozida, frita, assada no forno ou na grelha, servida quente ou fria, incorpora os mais diversos aromas e sabores.





O gastrônomo romano Marco Gavius Apicio, que escreveu no século I<sup>o</sup> d.C. o mais importante receituário de seu tempo, intitulado "De re coquinaria", dá a receita de quatro pultes, uma delas feita com farinha (trigo ou fava), leite, mel e sal. Aurélio Buarque de Holanda Ferreira, em seu Novo Dicionário da Língua Portuguesa, limita-se a registrar que polenta vem do vocábulo homônimo italiano e significa massa ou pasta de farinha de milho.



## Salame



Em italiano, salame significa "embutido salgado" e é feito com uma mistura de carnes bovina e suína temperadas, defumadas e curadas ao ar livre. Apenas na Itália existem ao menos 40 tipos diferentes de salame, mas o salame é produzido em toda a Europa.

As variedades se distinguem segundo a região da Itália em que surgiram; os mais conhecidos são os estilos provenientes de Milão, de Nápoles, e de Bolonha. Por causa das ondas de imigração vindas da Itália, Argentina e Uruguai esses países herdaram a tradição do salame, sendo as zonas de produção mais reconhecidas da Argentina: Tandil e Mercedes.



## Bolinho de Bacalhau

As origens desta verdadeira instituição dos botequins cariocas e paulistas, remontam à época colonial. A mesma influência portuguesa se manifesta nas bacalhoadas.

### Dicas:

As bebidas ideais para acompanhar os bolinhos de bacalhau são a caipirinha e o chope gelado.



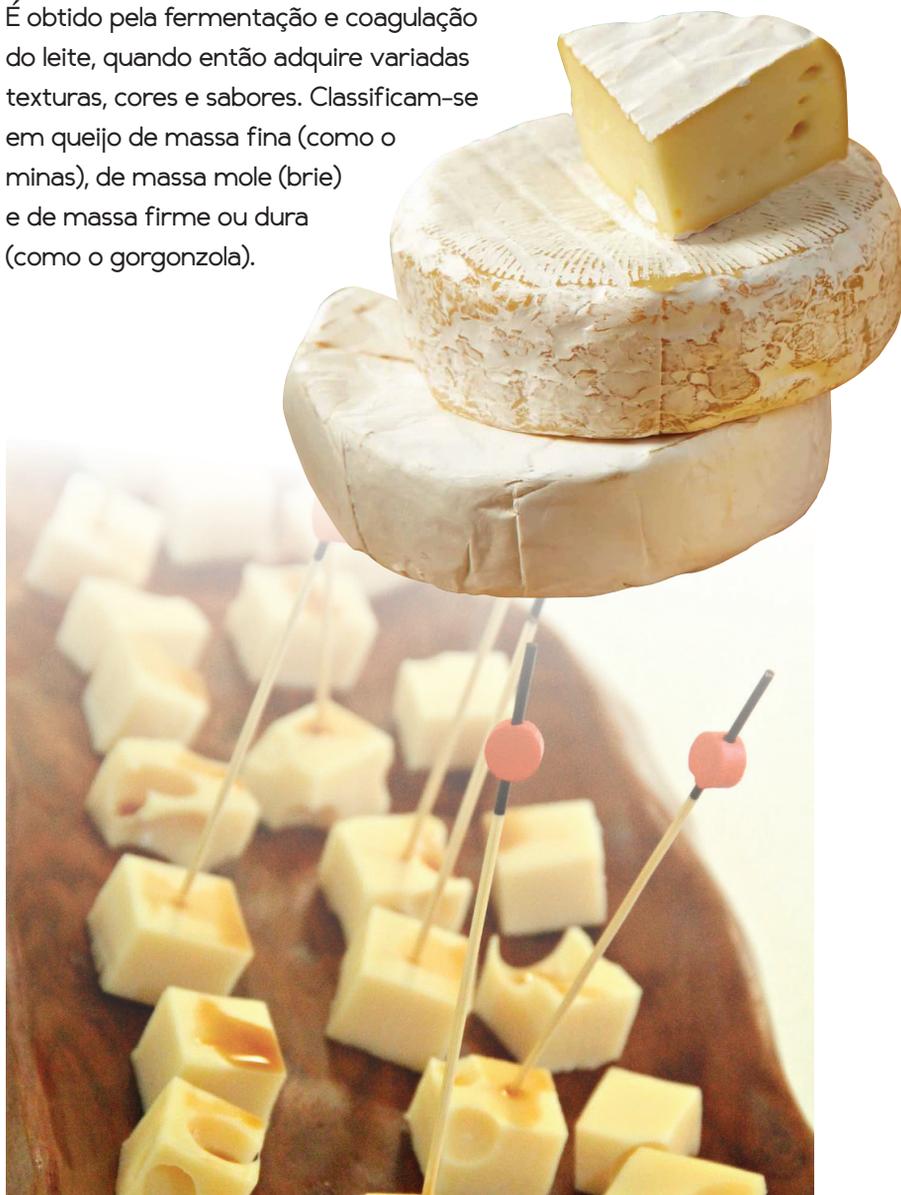
## Amendoim

Planta leguminosa nativa das Américas ou da África. Fonte de óleo comestível mais consumida no Brasil. Foi levada à Europa pelos navegadores dos séculos XVI e XVII e de lá se espalhou pelo mundo. É apontado como tônico e erógeno.



## Queijo

É obtido pela fermentação e coagulação do leite, quando então adquire variadas texturas, cores e sabores. Classificam-se em queijo de massa fina (como o minas), de massa mole (brie) e de massa firme ou dura (como o gorgonzola).



## Batata Frita

Foi descoberta por acaso em 1835 por uma índia norte-americana, e hoje são os franceses os campeões mundiais de seu preparo. A batata frita está para o chope, assim como o vinho está para o queijo.

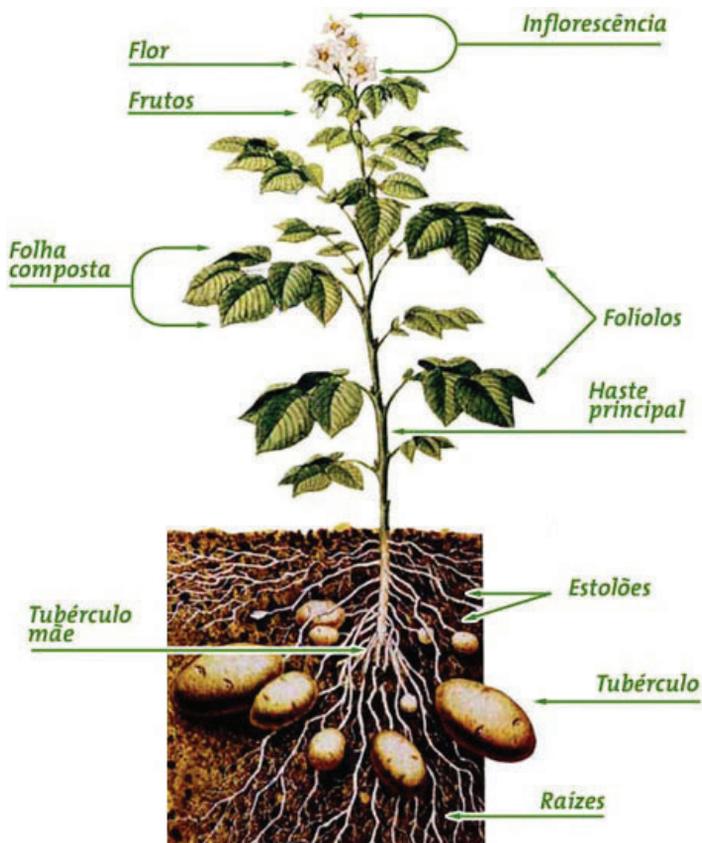
A batata é um legume que foi trazido da Virgínia para a Europa pelo almirante inglês Walter Raleigh em 1858, que acabou mais conhecido pelo espírito aventureiro e pelas vicissitudes de sua vida, do que pela importação da batata, à qual foi dada pouca atenção num primeiro momento.

No século XIX, um agrônomo chamado Parmentier, deu início a uma série de trabalhos teóricos e práticos para instaurar o cultivo da batata. É um alimento saudável e usada em diversas receitas.



## Curiosidade

A fécula da batata é aproveitada pelos fabricantes de chocolate sob o nome de açúcar real e entra na composição dos chocolates comuns. As flores da batata são fornecedoras de uma tinta amarela e descobriu-se que suas folhas secas dão origem a um tabaco com aroma superior ao tabaco comum.



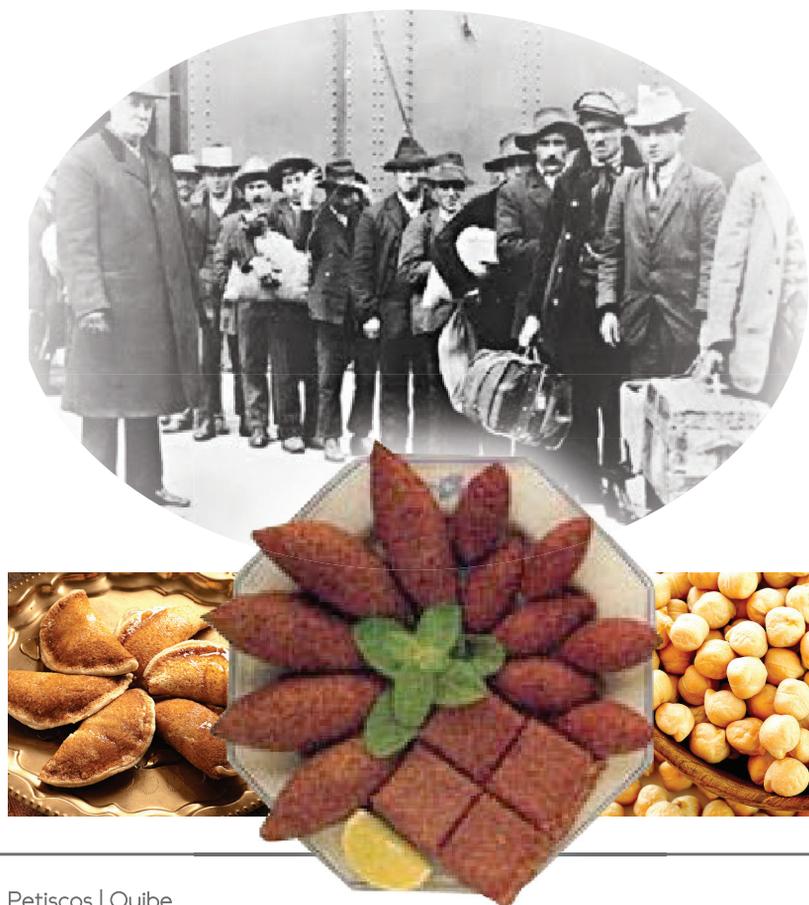
# Quibe

Iguaria que originou do Oriente Médio, hoje universal, feita de carne moída e trigo integral, havendo uma versão vegetariana que dispensa a carne, sendo preparada com proteína de soja. É condimentado com hortelã, podendo ser cru, cozido, assado ou frito, comida frio ou quente.



Cerca de 100 mil imigrantes sírios e libaneses desembarcaram no Brasil a partir de 1860, fugindo da dominação da Turquia e se espalharam pelo território brasileiro, de São Paulo ao Maranhão, tendo como seu traço marcante a vocação para as vendas, a mala às costas estava repleta de tecidos e perfumes, oferecidos de casa em casa, além de um caráter alegre, o que ajudou a fazer com que seus saborosos hábitos alimentares logo fossem adotados com prazer.

Enquanto iam trazendo a família distante para uma convivência de muitas festas e celebrações, iam ensinando como fazer quibe cru, frito ou de bandeja, esfihas de carne, a deliciosa salada chamada tabule, os charutinhos de folha de uva, o homus, uma pasta de grão-de-bico e os doces especiais como o ataiife.





## Azeitona

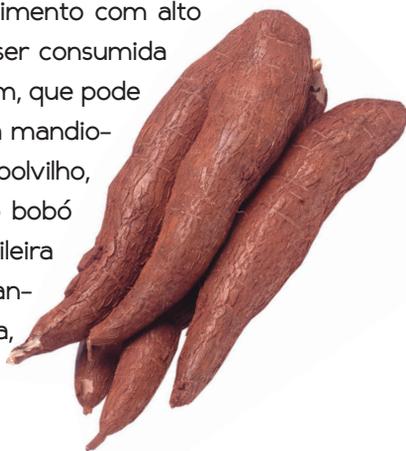


Também chamada de oliva, é fruto da árvore Oliveira, originária da Ásia, tendo se afixado nas regiões mediterrâneas, onde melhor se aclimatou. A coloração varia de verde oliva até a negra, dependendo do grau de maturação, da variedade e da forma de preparação. Algumas azeitonas são mais apropriadas para a fabricação do azeite de oliva, enquanto outras se destinam às conservas. Na culinária, a azeitona entra nas mais variadas preparações como molhos, farofas, risotos, bacalhoadas, empadas.



## Mandioca

Também chamada de macacheira, é um alimento com alto teor de carboidratos e minerais e só deve ser consumida cozida. Com a mandioca doce, temos o aipim, que pode acompanhar o choppinho na cidade. Com a mandioca amarga, faz-se farinha. Faz-se também polvilho, sagu, tapioca, e pratos renomados como o bobó de camarão. De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a mandioca é de origem brasileira e não mexicana, como se supunha. A comprovação foi feita em meados dos anos 90.









# Bibliografia



"Enciclopédia agrícola brasileira: CD Vol. 2"

Editora Edusp

1ª edição

Autor: Júlio Seabra Inglez de Sousa

"Guia de drinques dos grandes escritores americanos"

Editora Zahar

1ª edição – 2009

Autor: Mark Bailey

"Dicionário almanaque de comes e bebes"

Editora Nova Fronteira

1ª edição – 2001

Autor: Cláudio Fornari

"Pequeno dicionário da gula"

Editora Record

2ª edição – 2004

Autora: Márcia Algranti

"Grande dicionário de culinária ilustrado"

Editora Zahar

1ª edição – 2006

Autor: Alexandre Dumas

"Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia"

Editora Senac Rio

1ª edição – 2011

Autor: Roberto Malta Saldanha

"Larousse da cozinha do mundo – Américas"

Editora Larousse

1ª edição – 2005

Autor: Larousse do Brasil

"Delícias do descobrimento – A gastronomia brasileira no século XVI"

Editora Zahar

1ª edição – 2008

Autora: Sheila Moura Hue

"Barman – Perfil profissional, técnicas do trabalho e mercado"

Editora Senac Nacional

1ª edição – 2002

Autores: Armando Freitas, Deise Novakoski, Francisco Tommy Freund.