



CAFÉ: SOCIABILIZAÇÃO E SAÚDE

Tudo o que deve saber sobre o Café

Algumas expressões relacionadas com o Café

Beber café em Portugal é uma tradição. Paralelamente surgiu um vasto nº de expressões que se aplicam a esta "arte" de saborear o café.

• Chávena Escaldada

O café pode ser feito utilizando a "chávena escaldada", que nada mais é do que ser servido na chávena muito quente. Para que o café seja servido dessa forma, é preciso pedir. Se nada disser, o café será servido na xícara um pouco menos quente.

• Café expresso

Para pedir um café expresso (ou expresso como dizem os italianos) basta dizer "um café, por favor". Normalmente, o café expresso é aquele em que a chávena é enchida até metade ou um pouquinho a mais que a metade.

• Bica ou Cimbolino

Na região de Lisboa, também se costuma dizer "uma bica, por favor" para pedir o simples café expresso. O termo "bica" vem de Beba Isso Com Açúcar. Já no Porto pode-se pedir "um cimbolino, por favor" porque tirado da máquina importada de Itália, "La Cimbali".

• Café curto ou Italiana

O café curto, também chamado de italiana, é aquele café que vem só o fundinho da chávena. Neste caso, enche-se a mesma até menos que a metade. Esse café é pedido, normalmente, pelos apreciadores de cafés com sabor mais intenso, tendo em vista que ele é mais concentrado.

• Café cheio

Ao contrário do café curto ou italiana, o café cheio é aquele que enche a chávena de café por completo (ou quase isso). É, portanto, consumido por aqueles que gostam do café com um sabor menos forte.

• Café duplo

O café duplo é, como o nome evidencia, o dobro do café, mais precisamente é o café concentrado como o expresso servido numa chávena maior.

• Meia de Leite

A meia de leite é o café com leite servido numa chávena maior. Confere uma textura suave e sedosa ao café.

• Galão

O galão é o café com leite servido no copo alto com uma dose de café expresso e o restante completado com leite.

• Garoto ou Pingo

É uma chávena de café com bastante leite e um pouquinho de café. Em outras palavras, é o café curto ou italiana com leite. O Pingo utiliza-se no Porto e o Garoto em Lisboa.

• Pingado

O café pingado é o café com um pouquinho de nada de leite frio.

• Café com cheirinho

O café com cheirinho é o café com um toque de bagaço, uma aguardente tipicamente portuguesa.



Curiosidades

O café tem as suas particularidades para ser servido nos mais diversos locais do mundo. Na Áustria, por exemplo, o café é bebido juntamente com figos secos, já no Oriente Médio, são adicionadas especiarias como canela e alho. Na Bélgica, pedaços de chocolates são servidos no interior das xícaras, enquanto na Grécia, a bebida é acompanhada de um copo d'água bem gelado.

O néctar de algumas flores possui níveis pequenos de cafeína, que é usada para atrair abelhas. A substância também melhora a memória do inseto, segundo estudo publicado no periódico Science.

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo inteiro! A primeira é a água.

O café surgiu na Etiópia, por volta do ano 525 e é o quinto país que mais produz café no mundo. O café chegou a Europa através da Holanda, no início do século XVII.

Na Turquia, a cultura do café era algo tão sério que antigamente, nas cerimónias de casamento, os noivos turcos tinham de prometer que iriam disponibilizar sempre café às suas noivas - caso contrário, isso poderia ser motivo de divórcio e um "kahveci" é um especialista na preparação de café turco.

Em 1785 houve uma Revolução de Café na Prússia porque o consumo de café era apenas permitido à nobreza, Igreja e altos oficiais