



## Era uma vez...

Lá em terras muito distantes, nas montanhas da Etiópia, antigamente chamada Abissínia, um pastorzinho chamado Kaldí levava suas cabras para o pastoreio. Observou que as cabras ficavam mais alegres, quando comiam os frutos de um arbusto, que ele não sabia o que era.





Conta a lenda que o pastorzinho levou os frutos para um monge que, depois de prová-los, percebeu que ficava mais animado para fazer suas orações...

Realidade ou lenda, o fato é que os árabes foram os primeiros a gostar de café e não queriam que nenhuma outra pessoa levasse suas sementes de café para outro país, pois acreditavam ter feito uma grande descoberta.



Mesmo assim, o café chegou à Europa em 1615, trazido por viajantes que iam ao Oriente. Diz a lenda que um oficial brasileiro, o sargento-mor Francisco de Mello Palheta, foi à Guiana Francesa, em 1727, e ganhou uma pequena muda que trouxe escondida na bagagem para Belém, no estado do Pará. Esta mudinha foi cuidadosamente plantada... e, assim, começou a história do café no Brasil.

No início, as plantas de café eram produzidas para o consumo próprio. Depois, foram formadas plantações, e o café era colhido seco, moído, sendo preparada uma bebida que os brasileiros foram aprendendo a gostar.





As flores do café são brancas e perfumadas e foram classificadas como um tipo de jasmim, flor muito conhecida por seu perfume extremamente agradável. Seus frutos podem ser vermelhos ou amarelos, e um cafezal em flor ou carregado de frutos é um espetáculo da natureza que vale a pena ser visto, muito mais depois que se conhece a história do café.



Depois de cultivado no Pará, o café foi plantado em outros Estados como Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais. No entanto, quando os agricultores ou os cafeicultores eram cuidadosos com os solos e com as plantas, o café produzia muito e todos ganhavam: quem plantava, quem cuidava, quem colhia. Até pessoas que não trabalhavam com o café ganhavam, pois com o dinheiro do café compravam-se mercadorias e todas as cidades e regiões e mesmo os Estados lucravam com o seu cultivo.





No entanto, nem sempre foi assim. Alguns agricultores não cuidaram bem do solo e as plantas não tinham de onde tirar o seu alimento. Enfraqueceram-se e passaram a produzir pouco. Algumas chegaram a morrer. Todos ficavam tristes e deixavam de ganhar. O café não poderia continuar a ser plantado, nem outras plantas, porque o solo também tinha ficado pobre.



Assim, os brasileiros aprenderam a lidar com o solo e com a planta de café. Surgiram as pesquisas para descobrir formas cada vez melhores de cuidar da plantação e do meio ambiente.



Apreendeu-se que o jeito certo de produzir o café é respeitando o solo, usando de forma correta a água, os adubos e outros produtos que ajudam a controlar as pragas, as doenças e os agrotóxicos. Também aprendeu-se que não se pode plantar café em toda a fazenda, devendo deixar uma parte da mata nativa para preservar os pássaros e outros animais que habitam nela, o que mantém a biodiversidade.

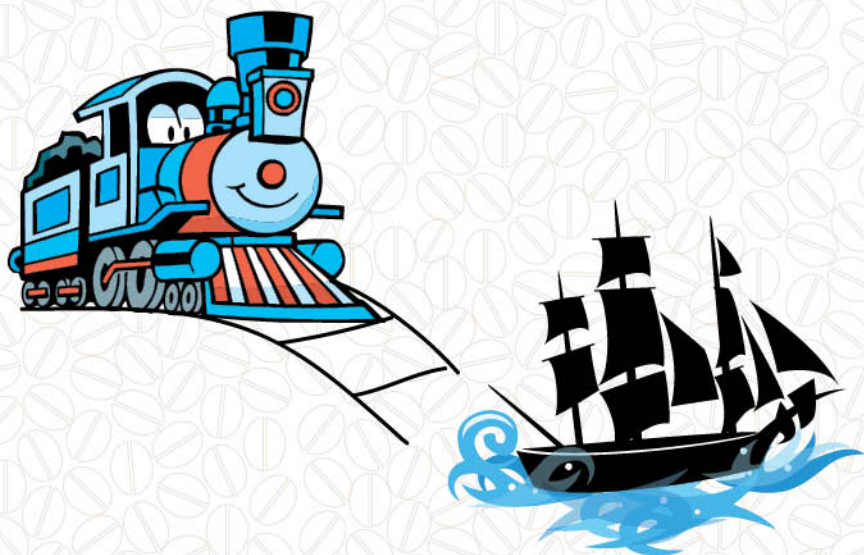


E assim, a cultura do café foi crescendo. Várias cidades foram se formando próximas dos lugares onde o café era plantado. Com a produção, o Brasil começou a vender algumas sacas para outros países.



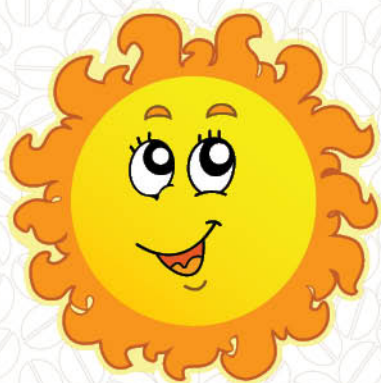


Para levar o café para os portos de onde partiam os navios, foram construídas estradas de ferro, que também serviram para ligar as cidades e as pessoas que nelas moravam.



Atualmente, o Brasil é o maior produtor mundial, o maior exportador e grande consumidor de café. Os principais compradores do café brasileiro são Alemanha, Estados Unidos, Itália, Japão e Bélgica.

Ainda existem vários problemas que ameaçam a cultura, entre eles o clima que pode estragar e mesmo matar as plantas. Geadas, secas e muita chuva que não podem ser evitadas, às vezes, provocam grandes prejuízos para os agricultores.





Muitos brasileirinhos nasceram e foram criados nas fazendas de café. Acostumados a acordar pela manhã com o cheirinho gostoso do café, produzido e preparado na fazenda, em um fogão a lenha e coado em coador de pano. Aquele cheirinho espalhando pela casa e convidando a todos a tomar um bom café para iniciar um novo dia. As crianças tomam café com leite, os mais velhos o café puro ou também com leite.



# 24 de maio Dia Nacional do



Hummm... cheirinho de café!

O café durante muito tempo foi o principal produto agrícola do Brasil. Ainda hoje é um produto bastante representativo na produção agrícola. O Brasil é o maior exportador de café do mundo!

Durante muito tempo o nosso cafezinho ficou esquecido. Mas de dez anos para cá, os produtores se uniram e revitalizaram a bebida. O que antes não tinha muita opção, hoje conta com muitas variedades como: forte, suave, orgânico, torrado, moído, solúvel e etc. Além disso, surgiu uma quantidade enorme de cafeterias, revitalizando o hábito de tomar um cafezinho! Viva o nosso café conhecido e apreciado mundialmente!

Fonte: <http://www.smartkids.com.br/datas-comemorativas/24-maio-dia-nacional-do-cafe.html>[adaptação]





O café entra na dieta infantil como um produto tradicional e inócuo à saúde, o que não se pode afirmar em relação a outros grupos de alimentos que, às vezes, são distribuídos em todos os ambientes frequentados pelas crianças nas cidades. Entre estes podem ser citados os refrigerantes, os doces, as frituras, etc.



Problemas como os de obesidade em crianças, de níveis elevados de colesterol e até de hipertensão infantil, são desconhecidos em crianças criadas em ambiente de ar puro, com exercício físico e alimentação saudável. Infelizmente, tais males são resultantes dos maus hábitos alimentares e da falta de exercícios que agora atingem as crianças.





Pesquisas induziram o governo brasileiro a incluir o café na merenda escolar, dentro do pensamento de que devemos consumir produtos saudáveis e dos quais sabemos a qualidade.



Na cidade, o café é comprado nos supermercados e muitos desconhecem todo o seu processo produtivo, até que chegue torrado e moído dentro dos pacotes.



Como todos os outros produtos, existem marcas boas e ruins de café. Para ajudar a quem vai comprar, o governo fiscaliza e fornece a informação sobre a qualidade do café. A instituição responsável pela qualidade do café industrializado é a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). Portanto, ao comprar o café, deve-se procurar o selo de qualidade da ABIC.





As crianças podem tomar café, desde que em quantidades certas, regra que vale para todos os alimentos. Tudo que é demais faz mal. Assim como o café nos ajuda a despertar pela manhã, diminuindo aquela preguiçinha, não deve ser tomado à noite para não diminuir o sono. E nem logo depois do almoço, quando muitas crianças costumam dormir. Fora isso, tudo o que se falava de ruim sobre o consumo de café pelas crianças... é lenda.



A cultura do café possui grande relevância para o País e para o mundo todo. Portanto, é importante que todos estejam envolvidos aprendendo, difundindo e consumindo, assim, obtendo todos os benefícios que o café proporciona.

**Fim.**

*Dedicatória*

*Para nossos filhos,*

*Yasmin e Igor*

*Isaac e Isadora*

*para sempre nossas crianças...*

Sites para pesquisa: <http://www.abic.com.br>; <http://www.agricultura.gov.br>; <http://www.embrapa.br/cafe>; <http://www.epamig.br>; <http://www.informeagropecuario.com.br>; <http://www.prp.ufla.br/inct>

# Adivinhe o que é...

Flor branquinha perfumada,  
do fruto escolhe-se a cor.  
Seu grãozinho após torrado,  
é produto de valor.



Na manhã de preguiçinha  
seu cheirinho me desperta,  
ao que a professora ensina,  
me ajuda a estar alerta.

Sua história é grandiosa,  
pois longo caminho andou.  
Veio lá da Etiópia,  
até que no Brasil chegou.



Hoje é produto nacional  
eleva o nome do País,  
muito além do meu quintal  
faz o mundo mais feliz.

Já adivinhou o que é????  
É o café estrangeiro  
que aqui deu tão certo,  
que se tornou brasileiro.





## Projeto

Realização de eventos de difusão e transferência de tecnologia sobre a cultura do café no Sul de Minas

Coordenação  
Vanda Maria de Oliveira Cornélio

## Autoras

Sára Maria Chalfoun

Eng<sup>a</sup> agr<sup>a</sup>, Doutora em Fitotecnia, Pesquisadora da EPAMIG, Bolsista da Fapemig  
email: chalfoun@epamig.ufla.br

Eliane Maria de Souza Xisto

Administradora de Empresas, Estudante de Nutrição, Bolsista da Fapemig  
email: elianemsxisto@gmail.com

EPAMIG Sul de Minas

## Produção

Departamento de Informação Tecnológica

## Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira  
Marlene A. Ribeiro Gomide

## Diagramação

Ângela Batista P. Carvalho  
Maria Alice Vieira  
Rosiane Izidoro dos Santos (estagiária)

## Projeto Gráfico

Ângela Batista P. Carvalho

Apoio



EPAMIG Sul de Minas

Av. Rodovia Lavras/ Ijaci km 02 - Lavras - MG - CEP: 37200-000

Tel.: (35) 3829-1190 / (35) 3829-1191 - uresm@epamig.br