

Curiosidades sobre o café.

Café no Mundo

Durante o cafezinho do(a) **fabiofaller** , em 22 de setembro de 2011

Busquei na net algumas curiosidades sobre o café, espero que gostem.



Na França, o café muitas vezes é ingerido junto com chicória.

Na Áustria bebe-se café junto com figos secos.

Na África e Oriente Médio é comum adicionarem especiarias ao café, como canela, cardomomo ou gengibre.

Na Bélgica o café é servido com um pequeno pedaço de chocolate no interior da xícara.

Na Itália o espresso é servido acompanhado de tiras de limão.

Em Cuba, o café é bebido muito forte e doce, e em um só gole.

Na Alemanha o café é servido com leite condensado.

Nos Estados Unidos, o café é aguado e com pouco sabor, o famoso café americano.



A Cafeteira foi inventada na França no final do século XVIII, pelo farmacêutico François Antoine Descroisilles.

O café é a segunda mercadoria mais importante do mundo, perdendo apenas para o petróleo.

O Brasil é o maior produtor e exportador do mundo, contribuindo com 25% da produção mundial.

O maior capuccino do mundo foi feito pelo italiano Ettore Diana que preparou em uma xícara gigante, foram utilizados 500 litros de café e mil litros de leite, o feito garantiu ao italiano a entrada no Guinness Book.

O café mais caro do mundo é o Kopi Luwak, produzido na Indonésia à partir das fezes de um felino chamado Civeta.

A palavra café veio do árabe, provavelmente de Kahoua ou Qahwa que significa o excitante.

A maior rede de cafeterias do mundo é a Starbucks com mais de 15 mil lojas.

Na cultura popular da Síria o café é a bebida da hospitalidade familiar, portanto, não entre as numerosas provas em que a noiva prometida deve passar há um exame que avalia sua capacidade de preparar e servir café.

A kahveci é um pessoa habilitada a preparar o tradicional café turco.

O brasileiro consome em média 1.200 xícaras de café por ano.

Inicialmente o café era conhecido na Europa por Vinho árabe.



O primeiro plantio de café no Brasil ocorreu em 1727 no Pará.

O irish coffee (Café Irlandês), uma das receitas de café mais famosas do mundo, é a mistura do café com uísque cobertos com uma camada de creme ou chantilly.

Alguns povos acreditam que a borra no fundo da xícara de quem bebeu o café pode revelar seu futuro. Esse tipo de adivinhação é chamada de cafeomancia.

Em 1475 surge em Constantinopla a primeira loja de café.

Por volta de 1570, o café foi introduzido em Veneza, Itália, mas a bebida, considerada maometana, era proibida aos cristãos e somente foi liberada após o papa Clemente VIII provar o café.

Cerca de 17% dos grãos de café verde cultivados em todo o mundo são transformados em café solúvel depois de torrado.

O café é a bebida universalmente mais apreciada e a mais popular do mundo, todos os dias se bebem dois bilhões de xícaras.

Em Portugal o cafezinho é chamado de “bica”, isso porque os primeiros espressos em Portugal foram vendidos no café A Brasileira, em Lisboa, porém muitos clientes acharam o gosto do produto um tanto amargo, para contornar o problema, a direção da cafeteria criou um slogan para atrair os clientes: Beba Isso Com Açúcar, a campanha deu certo e a frase ficou tão marcada que o uso das iniciais de cada palavra – bica – virou sinônimo de cafezinho.

Na Alemanha, o rei Frederico criou uma força especial conhecida como kaffee schnufflers, constituída unicamente por indivíduos que cheiravam o café em busca do produto, então ilícito.



kaffee schnufflers

O “Procope” foi o primeiro café parisiense, foi criado em 1689 por um vendedor de limonadas, François Procope.

O povo que mais café bebe no mundo é o finlandês.

Foi Melitta Benz, em 1908, quem, ao tentar filtrar café por um guardanapo de linho, teve a ideia de o substituir por papel colocado num recipiente perfurado.

“Satânica bebida” era o nome que a Igreja Católica, no princípio do século XVII, dava ao café, com a intenção de convencer os fiéis de que o café nada mais era que o Sangue de Satanás.