

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 21/2015

### Batata frita também tem dia especial!

**Disponível em:** [http://www.bonde.com.br/?id\\_bonde=1-33--76-20150529](http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--76-20150529)

**Data:** 29/05/2015

Quem não gosta de batata frita que atire a primeira pedra. Você pode até ter consciência de que a iguaria não é lá um dos pratos mais saudáveis do mundo, mas que é saborosa, isso é. Você também pode evitar ao máximo o consumo de frituras, mas no fim das contas acaba sucumbindo de vez em quando, afinal ninguém é de ferro.

Originada na Bélgica, as batatas fritas são tiveram grande aceitação pelo sabor e facilidade no preparo. De tão amada - e para o desespero das nutricionistas - as 'amarelinhas' ganharam até uma data comemorativa: o Dia Mundial da Batata Frita, comemorado em 30 de maio, ou seja, neste sábado. O fato é que frita, cozida ou assada as batatas estão entre as leguminosas mais consumidas no Brasil, sendo o terceiro alimento mais consumido no mundo. Por ano, cada brasileiro come em média entre 5 kg e 7 kg de batatas, segundo dados do Ministério da Agricultura. O número pode ser considerado baixo, se comparado à média mundial que é de 20 kg por habitante/ano. O Brasil tem hoje 100 mil hectares plantados de batata, com uma produção anual que passa de 2,5 milhões de toneladas. Minas Gerais, Paraná e São Paulo são os maiores produtores do país. Do plantio até a mesa, o setor movimenta mais de R\$ 2 bilhões a cada ano.

O gosto do brasileiro pela batata pode ser provado também no dia a dia. Aqui no Bonde já constatamos que receitas que levam a leguminosa como ingrediente são sinônimo de sucesso: não tem erro, sempre que postamos uma, ela bomba!

# Movimento 2020 lança Conto Infantil “Espinafre, batata-frita e coração”

**Disponível em:** <http://local.pt/portugal/movimento2020-lanca-conto-infantil-espinafre-batata-frita-e-coracao/>

**Data:** 27/05/2015

GRÂNDOLA – As tabernas do concelho de Grândola recebem entre o próximo dia 1 de junho e o dia 5 de julho a 21ª edição da Rota das Tabernas.

No ano em que completa duas décadas a iniciativa gastronómica promovida pelo Município de Grândola com o apoio do Turismo de Portugal apresenta-se com um novo formato.

A pensar no reforço da promoção da gastronomia, nos apreciadores da comida típica alentejana e devido à grande adesão registada nas edições anteriores, cinco das tabernas participantes vão apresentar petiscos diferentes durante vários dias.

Tiborna e gaspacho, jantarinho de grão, açorda de espinafres com amêijoas, açorda de coelho, açorda de beldroegas com toucinho frito, cachola de porco, miolos com carne de porco, javali estufado e bacalhau assado com pimentos são alguns dos tradicionais petiscos alentejanos que poderá degustar nas tabernas aderentes à rota.

A animação musical está garantida em todas as Tabernas e vai acontecer às sextas e/ou sábados. O cante alentejano e os grupos de música instrumental do cancioneiro tradicional alentejano serão as estrelas da noite.

## Batata Inglesa lança novo sabor em parceria com Danubio

**Disponível em:** <http://www.portalnovidade.com.br/materia/7818/batata-inglesa-lanca-novo-sabor-em-parceria-com-danubio.html>

**Data:** 26/05/2015



Além dos sabores já adorados pelo público, a Batata Inglesa lança nesta terça-feira (26/05) um novo sabor: Frango com Cream Cheese. A novidade faz parte de uma parceria com a marca Danubio e é válida por três meses.

A marca conta com mais de 10 tipos da tradicional batata assada, como provolone requeijão, champignon, strogonoff de arne, strogonoff de frango, bacon, quatro queijos, gorgonzola e bolonhesa.

Além disso, há outras opções que podem ser encontradas nos restaurantes Batata Inglesa, como a batata rostie, disponível em oito sabores – com destaque para a deliciosa batata de bacalhau – e pratos prontos, como Strogonoff de carne e Filé de frango grelhado.

Para conhecer mais sobre a marca, qual o endereço mais próximo e detalhes do cardápio, acesse [www.batatainglesa.com.br](http://www.batatainglesa.com.br).

### Batata Inglesa

Fundado em 1982 e adquirido pela IMC em junho de 2012, o restaurante Batata Inglesa tem a batata como protagonista do cardápio: na versão assada, são mais de 10 recheios diferenciados. Conta com 23 lojas, sendo 19 delas no Rio de Janeiro, uma no Road Shopping, em São Paulo, e três em aeroportos – no Santos Dumont (RJ), no Internacional Juscelino Kubitschek (DF) e no Internacional de Recife (PE).

## Batata frita: Gordinha irresistível

**Disponível em:** <http://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Reportagens/Comida/noticia/2015/05/batata-frita-gordinha-irresistivel.html>

**Data:** 26/05/2015

Sucesso dos bistrôs às redes de fast-food, ela é uma unanimidade no mundo ocidental – e dois países disputam a autoria da receita



Briga de batatas: franceses e belgas reivindicam a autoria da receita, que encantou até a corte de Luís XVI (Foto: StockFood / Condé Nast Collection)

Em inglês, batata frita é french-fried potatoes, ou “batatas fritas à francesa” na tradução literal. Natural, portanto, que muita gente atribua essa receita à França. O pai do invento teria sido Antoine Augustin Parmentier (1737 - 1813), oficial do exército francês que ficou preso em Hamburgo na Guerra dos Sete Anos. Foi lá, como prisioneiro, que conheceu a batata. Depois da soltura, Parmentier lançou-se numa cruzada para divulgar suas propriedades nutricionais e gastronômicas. De acordo com O livro da cozinha clássica, de Sílvio Lancellotti (L&PM), entre os muitos testes do trabalho Examen Chimique de la Pomme de Terre, Parmentier teria jogado a batata cortada em palitos dentro do óleo quente. Até o rei Luís XVI teria ficado aos seus pés depois disso.

Os franceses não são os únicos a reivindicar a autoria da batata frita. Seus vizinhos do norte, os belgas, garantem que a tentação foi inventada lá – na cidadezinha de Bruges funciona um museu dedicado ao tema, o Frietmuseum. O site da instituição não deixa

claro quem foi o pai da ideia, mas, para os belgas, isso parece não ter lá tanta importância. Segundo Caroline Pierrard, secretária de Educação e Cultura da Embaixada da Bélgica no Brasil, seus conterrâneos não vivem sem batata frita e ponto final. “É servida nas grandes cidades, em vilarejos, nos restaurantes e, muitas vezes, também em quiosques, embrulhada em cones de papel e acompanhada de maionese”, conta.

Se não faltam teses sobre a origem, também sobram técnicas para aperfeiçoá-la. A lista começa com a escolha da batata. “A asterix, de casca rosada, tem menos água e fibras mais rígidas, o que garante melhor resultado”, afirma Lúcio Roberto, docente de gastronomia do Senac que dá o passo a passo para as fritas perfeitas no nosso guia de receitas. Outra que funciona bem é a batata suja, vendida ainda com resíduos de terra na casca. “Só fuja da lavada, que não se comporta bem na fritura.

”A batata deve estar bem seca antes de ser frita, caso contrário a temperatura do óleo cai – e você ainda respinga gordura por todos os lados. Dê preferência aos óleos que suportam temperaturas mais altas, como de soja e milho. No fogão, a dica do Frietmuseum é preparar a batata em duas etapas: fritá-la 6 minutos a uma temperatura de 130°C a 140°C, dar um descanso de 10 minutos e voltar os palitos à frigideira em óleo ainda mais quente, a 170°C, dando origem à casquinha dourada e crocante. Quem preferir pode substituir a primeira fritura pelo cozimento – o efeito é o mesmo.

## Comprou saco de batatas em Guimarães e encontrou uma cobra

Disponível em: <http://www.guimaraesdigital.com/noticias/59879/comprou-saco-de-batatas-em-guimaraes-e-encontrou-uma-cobra>

Data: 13/05/2015



O cliente de um supermercado de Pevidém, comprou esta manhã um saco de batatas. Quando chegou a casa, viu que dentro do saco, para além das batatas, vinha uma cobra. Edmundo Ferreira reside em Aveiro e está em Guimarães de visita a familiares. Esta manhã, cerca das 11h00, dirigiu-se ao Mini Preço de Pevidém para comprar ovos e batatas. Realizadas as compras, regressou a casa com os produtos comprados dentro de uma caixa. Já dentro da casa dos seus familiares, abriu a caixa e, para surpresa sua, dentro do saco de batatas havia uma cobra com a cabeça de fora do saco de rede onde se encontravam os tubérculos.

O Grupo Dia, através da sua agência de comunicação, disse tratar-se de uma situação estranha”, mas que “o cliente já foi ressarcido”. Internamente, o grupo está já em contacto com o fornecedor, no sentido de serem averiguadas as circunstâncias em que uma cobra foi parar a um saco de batatas.

# Angola: Novas indústrias de transformação de alimentos arrancam este ano

## Disponível em:

[http://www.portalangop.co.ao/angola/pt\\_pt/noticias/economia/2015/4/20/Angola-Novas-industrias-transformacao-alimentos-arrancam-este-ano,42241dd1-f846-44f1-9b5a-7e78da7ca816.html](http://www.portalangop.co.ao/angola/pt_pt/noticias/economia/2015/4/20/Angola-Novas-industrias-transformacao-alimentos-arrancam-este-ano,42241dd1-f846-44f1-9b5a-7e78da7ca816.html)

**Data:** 15/05/2015

Luanda - Duas novas fábricas de transformação de frutas em sumo e de produção de batatas fritas entram em funcionamento no segundo semestre deste ano nas províncias do Bengo e Luanda.

Trata-se da “KB-Agroi”, situada na província do Bengo, e da “Fabrialimentos”, localizada na província de Luanda. A primeira vai dedicar-se à transformação de frutas em sumo e de tomate em polpa enquanto a segunda vai produzir além de batatas fritas, pipocas e lanches.

Ambas empresas assinaram hoje, sexta-feira, contrato de investimento privado com a Agência Nacional de Investimento Privado (Anip).

Segundo o sócio-gerente da KB Agroi, Joaquim da Silva, a sociedade investiu um milhão, 931 mil e 541 dólares norte-americanos, cerca de 210 milhões e 351 mil kwanzas.

Disse também que vão produzir duas mil embalagens de sumos e igual número de latas de polpa de tomate/dia.

A indústria, que está a ser implantada numa área de 17 hectares, terá uma mão-de-obra de pelo menos 40 trabalhadores, dentre os quais um engenheiro de nacionalidade cubana.

Por outro lado, o responsável da área jurídica da empresa Fabrialimentos, Edson Bengui, referiu que o contrato está orçado em três milhões e 24 mil dólares norte-americanos, perto de 329 milhões e 323 mil kwanzas.

Informou também que vão produzir diariamente seis a oito embalagens /unidades de batatas fritas, pipocas e lanches.

A ANIP aprovou nove contratos de investimentos avaliados em mais de 34 biliões de dólares norte-americanos. Foram signatários a presidente do conselho de administração da Anip, Maria Luisa Abrantes e as empresas Sogester, Sonimech, KB-Agroi, Fabrialimentos, Brasáfrica, Jotun Angola, Rignet Angola, Huanqui Su e Angata.

A ANIP é a entidade governamental responsável pela execução da política nacional relativa ao investimento privado, sua promoção, coordenação e supervisão, criada em 2003.

Todos contratos privados de negócios com cifras monetárias a partir de um milhão de dólares norte-americanos (cerca de cem milhões de kwanzas), devem passar pela ANIP por força da Lei do Investimento Privado.

## Agro TV - Potato Centro apresenta zangão usado para pragas

**Disponível em:** <http://cipotato.org/es/press-room/cip-in-the-news/agro-tv-centro-de-la-papa-utiliza-drone-para-detectar-plagas/>

**Data:** 25/05/2015

AgroTV apresenta um relatório do Centro Internacional da Batata usando drones para detectar pragas que afetam culturas.

**Assista ao vídeo:** <http://cipotato.org/es/press-room/cip-in-the-news/agro-tv-centro-de-la-papa-utiliza-drone-para-detectar-plagas/>



## Aprenda com a musa da gastronomia, Heaven Delhaye, uma receita fácil de Pão de Batata

Disponível em: <http://www.spotsmais.com.br/aprenda-com-a-musa-da-gastronomia-heaven-delhaye-uma-receita-facil-de-pao-de-batata/>

Data: 21/05/2015

É muito fácil de preparar e depois de pronto o sabor é incrível



A chef de cozinha e apresentadora de TV, Heaven Delhaye ensina a fazer pão de batata. Uma receita simples e fácil de fazer. Parte dela é feita no liquidificador. A maciez e sabor, depois de pronto, são incontestáveis.

O pão sempre foi sinónimo de vida e sobrevivência. A base na qual a história da humanidade foi construída. Durante a história o alimento tinha várias funções, no Egito antigo, era usado até para pagar salários. Na Bíblia o pão ilustra várias passagens.

**INGREDIENTES P/ 6 pães de batata**

- 2 xícaras de leite integral
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar

- 1 pitada de sal ( um pouco de sal 'e sempre interessante colocar, mesmo ao fazer doces, pois ele ajuda a ressaltar os sabores )
- 3 batatas médias cozidas e espremidas
- 2 unidades de fermento fresco
- 1 kg de farinha

## MODO DE PREPARO

Despeje o leite e o óleo no copo do liquidificador.

Dica: é sempre bom adicionar primeiro os ingredientes líquidos para facilitar o trabalho do liquidificador.

Junte o açúcar e a pitada generosa de sal para quebrar um pouco o adocicado.

Bata rapidamente para misturar os ingredientes e coloque a batata. Bata novamente até virar um creme.

Quebre os tabletes de fermento com as mãos e adicione à mistura no liquidificador. Mexa até o fermento ficar bem dissolvido e o creme ficar homogêneo.

Despeje no centro de um recipiente grande com metade da farinha em volta e, com um garfo, misture tudo.

Acrescente mais farinha aos poucos até o creme deixar de ser pegajoso.

Salpique uma grande quantidade de farinha em um balcão, coloque a massa e jogue mais farinha em cima.

Dica: para trabalhar a massa com as mãos, sempre puxe as laterais para o centro e adicione farinha para não grudar.

Quando a massa estiver homogênea e macia, corte em seis pedaços.

Para cada parte, que será um pão, coloque um pouco mais de farinha por cima e molde até ficar no formato desejado.

Coloque em uma travessa grande com fundo forrado com farinha. Não esqueça de deixar espaço entre os pães, que irão crescer.

Cubra com um pano seco e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Dica: o crescimento da massa depende da temperatura. Em dias quentes, o processo é mais rápido e estará concluído em cerca de 1h30.

Depois dos pães crescerem, coloque em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Sirva quente e acompanhado de queijo cremoso e fatias de salame.