

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

47/2015

Batata - clima atrasa plantio da safra das águas 2015/16 no Sul

Disponível em:

<http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/151/full.pdf>

Data: 11/2015

Excesso de chuva traz perdas em Bom Jesus e Água Doce

O plantio de batata da safra das águas 2015/16 em Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS) tem sido prejudicado pelas precipitações volumosas em setembro e outubro. Na praça gaúcha, esperava-se plantar 40% da área até o fim de outubro, porém com a chuva apenas 12% foi cultivada. Com o atraso, os trabalhos de campo podem ser intensos de novembro a janeiro em Bom Jesus. Caso as precipitações perdurem até lá, é provável que nem toda a área planejada seja cultivada. Além disso, até o final de outubro, o excesso de umidade também tinha causado danos às áreas plantadas, com parte das sementes apodrecendo. Produtores informaram que uma parte dessa área afetada pode ser replantada, mas a disponibilidade limitada de sementes deve ser um fator limitante. O clima chuvoso também causou lixiviação de fertilizantes e aumento da incidência de doenças no RS. Em Água Doce, as chuvas também causaram certo atraso nas atividades, mas em menor proporção. De setembro a outubro, 15% da área foi plantada frente aos 34% planejado, e o adiamento deve ser compensado até o final do ano. Em Água Doce também houve perdas de sementes, mas em menor proporção, além da incidência de requeima e danos às plantas já brotadas e lixiviação de

adubos. A colheita da safra das águas nas duas praças está prevista para começar em janeiro.

Produtores do PR e RS iniciam colheita das águas

A colheita da temporada das águas 2015/16 se inicia neste mês em Curitiba, Irati, São Mateus do Sul e Ponta Grossa (PR) e em Ibiraiaras/Santa Maria (RS). Bataticultores de Curitiba e São Mateus do Sul devem ser os primeiros a começar os trabalhos de campo, já nas demais praças a previsão é que a safra tenha início somente no fim do mês. O início do plantio no PR foi dificultado pela chuva, principalmente em Curitiba e São Mateus do Sul, postergando o início da colheita em cerca de 10 a 15 dias. Em todas as regiões, produtores precisaram usar mais defensivos para o controle da requeima. Em Ibiraiaras/Santa Maria, as precipitações volumosas também causaram lixiviação de fertilizantes e apodrecimento de sementes em parte da área. Houve, ainda, geada e granizo, que danificaram as plantas e prejudicaram seu desenvolvimento. Além disso, a nebulosidade constante em boa parte dos dias na região gaúcha, também afeta as lavouras, já que a planta tem uma menor fotoassimilação. Em relação à área, continuou a mesma da temporada anterior em todas as regiões, exceto em Ponta Grossa, que tem leve recuo no plantio destinado à indústria. O pico de safra no Sul deve ocorrer em dezembro, quando 60% a 70% da área total deverá ser colhida, com encerramento em janeiro.

Cristalina encerra temporada com excelente resultado

O balanço da temporada 2015 em cristalina (GO) foi bastante positivo, com preços 46,1% acima das estimativas de custos de produção durante todo o período. Na média, os valores da batata lavada ponderados pelo calendário de colheita e classificação ficaram em R\$ 57,65/sc de 50 kg de abril a outubro, enquanto os custos de produção foram de R\$ 39,45/sc. A colheita começou em abril, atingiu pico entre agosto e outubro e deve finalizar em novembro. Em relação à produtividade, houve significativa melhora no decorrer da safra,

chegando em outubro a 49,16 t/há, 26,7% superior à média de produtividade da temporada (38,8 t/há). Esse aumento ocorreu devido às melhores condições climáticas nos últimos meses de colheita.

Tomate e batata sobem até 40% e puxam inflação semanal da FGV

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/11/tomate-e-batata-sobem-ate-40-e-puxam-inflacao-semanal-da-fgv.html>

Data: 23/11/2015

Maior contribuição na 3ª prévia de novembro partiu do grupo alimentação.

A inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor - Semanal (IPC-S) ganhou força da segunda para a terceira semana de novembro, passando de 0,86% para 0,94%. O avanço foi puxado pelo avanço de preços dos alimentos, em especial do tomate e da batata.



A maior contribuição partiu do grupo alimentação, cuja variação subiu de 1,13% para 1,58%. As hortaliças e os legumes, por exemplo, passaram de 6,48% para 15,86%.

Também registraram acréscimo em suas taxas de variação os grupos educação, leitura e recreação (de 0,20% para 0,36%) e comunicação (de 0,27% para 0,30%).

Na contramão, mostraram taxas menores os preços de transportes (de 1,52% para 1,35%),

saúde e cuidados pessoais (de 0,65% para 0,63%), vestuário (de 0,87% para 0,73%) e

despesas diversas (de 0,08% para 0,07%).

O grupo habitação repetiu a taxa de variação registrada na última apuração, de 0,65%.

Veja a variação de alguns itens:

Gasolina (de 3,97% para 3,37%)

Tomate (de 30,71% para 39,28%)

Etanol (de 8,94% para 7,93%)

Tarifa de eletricidade residencial (de 1,38% para 1,78%)

Eletrodomésticos e equipamentos (de 0,26% para 0,17%)

Passagem aérea (de -3,58% para 0,84%)

Mensalidade para TV por assinatura (de -0,09% para 0,47%)

10 utilidades que você não sabia sobre as batatas

Disponível em: <http://www.noticiasaoiminuto.com.br/lifestyle/155610/10-utilidades-que-voce-nao-sabia-sobre-as-batatas>

Data: 09/11/2015



Lista reúne dicas para utilizar a batata em pequenos "probleminha" do dia-a-dia

A batata é um tubérculo conhecido dos brasileiros, principalmente na cozinha: purê de batata, batata-frita, batata assada, sopa com batata, e muitos outros pratos. Mas a revista Viva Mais listou 10 utilidades das batatas que talvez você não conheça ainda.

1. Cortar cebola

Conta a revista que, para cortar cebola sem chorar, a dica é espetar uma batata crua e descascada na ponta da faca que estiver usando. Assim o tubérculo irá absorver os gases que a cebola libera, que fazem o olho lacrimejar.

2. Maionese

Um desafio é preparar maionese caseira sem deixar desandar. A sugestão é misturar uma colher (sobremesa) rasa de batata, bem cozida e amassada, em cada porção de 200 g do molho. O tubérculo dá uma consistência perfeita à maionese.

3. Feijão

Deixou o feijão queimar? Troque de panela, ponha água fria e duas batatas cruas. Depois é só levar ao fogo baixo até engrossar o caldo.

4. Feijão 2

Se o feijão ficou muito salgado, a revista recomenda colocar duas ou três batatas (descascadas, cruas e inteiras) na panela. Depois deixe ferver por alguns minutos. As batatas absorvem a água salgada e o feijão fica no ponto.

5. Pão

Segundo a publicação, um truque para deixar o pão macio é juntar à massa uma batata cozida, fria e espremida. Ela irá gerar reações que aumentam a produção de gás carbônico, deixando a massa leve e fofa.

6. Crocante

Conservar o pão francês para ficar crocante por mais tempo é possível com a ajuda de uma batata. O ideal é lavar uma batata crua com casca, enxugar e guardar junto do pão. A batata irá absorver a umidade do ar, mantendo o pão fresco.

7. Analgésica

Se estiver com dor de cabeça a sugestão é: coloque rodela de batata na testa e nas têmporas. Por ser mais fria do que a pele, ela contrai os vasos sanguíneos, que na enxaqueca ficam dilatados.

8. Limpar o ralador

Às vezes é difícil lavar o ralador com a esponja, por causa dos restos de queijo. A dica é passar uma batata crua sobre o utensílio.

9. Queimadura

A revista recomenda que descasque algumas batatas, rale-as fininho e amasse, até ficarem com consistência de pomada. Depois aplique sobre a área queimada, cubra com um pano limpo e seco e a dor aliviará. Isso porque a batata possui amido, que ameniza o sintoma.

10. Carimbos

Uma sugestão para divertir as crianças. Corte batatas pela metade e modele figuras na superfície: estrela, flor, espada. Deixe os desenhos salientes. Depois, pressione-os em uma almofadinha com tinta de carimbo e comece a brincar.

Prego encontrada na batata em Nova Scotia: RCMP

Disponível em: <http://www.ctvnews.ca/canada/nail-found-in-potato-in-nova-scotia-rcmp-1.2676589>

Data: 27/11/2015



New Glasgow, NS - Nova Scotia RCMP estão investigando depois que um comprador em New Glasgow encontrou um prego embutido em uma batata.

Os Mounties dizem que a batata foi em um saco de 20 libras de batatas brancas comprados a partir de uma mercearia Sobeys.

A polícia diz que o saco foi comprado em 20 de novembro por um residente de Pictou County.

Ninguém ficou ferido.

RCMP disse que o objeto incorporado parece ser um prego brad, que é normalmente usado em pistolas de pregos.

Ministério da Agricultura de Afghan cria 500 armazenamentos de batata adicionais em Bamyán

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/afghan-agriculture-ministry-builds-500-additional-potato-storages-bamyan>

Data: 23/11/2015



Coleta de batatas no Afeganistão

O Ministério da Agricultura do Afeganistão tem financiado a construção de mais de 500 instalações de armazenamento de batata para os agricultores na província de Bamyán. Construído a um custo de cerca de 240mn afegãos (3,6 milhões de USD), os armazenamentos têm uma capacidade total de mais de 10.000 toneladas. Bamyán é conhecida por suas batatas em todo o Afeganistão, e da província encontra a maior parte da demanda local por batatas. Este ano, os agricultores em distritos de Shibar, Yakawlang, Punjab, Waras central e Bamyán beneficiaram de 490 pequenos armazéns, cada um com uma capacidade de 15-19 toneladas, e 24 grandes armazéns, cada um com capacidade de 45 toneladas. "O departamento de agricultura proporcionou-me com um armazenamento que pode armazenar 19 toneladas de batatas. Isso vai me ajudar a guardar o meu produto até início da primavera ", disse um agricultor do centro de Bamyán. De acordo com a agricultura provincial diretor Eng. Mohammad Tahir Ataye, mais de 2.000 armazenamentos de batata com uma capacidade de cerca de 50.000 toneladas foram construídos em Bamyán. Ele acrescentou Os armazenamentos são fornecidos aos agricultores no livre de custos e foram estabelecidas em áreas onde a produção de batata é de alta. Ataye acrescentou ainda que a província precisa de armazenamentos para mais de 200.000 toneladas de batatas para ajudar a atender as demandas locais de batata em todo o Afeganistão.

Criador ensina a preparar coelho assado com batatas, em Goiás

Disponível em: <http://g1.globo.com/goias/noticia/2015/11/criador-ensina-preparar-coelho-assado-com-batatas-em-goias.html>

Data: 22/11/2015



O criador Murilo Bergamelli ensina o preparo da carne de coelho assada com batatas inglesas. Segundo ele, o preparo é simples e a carne, apesar de pouco comum, é muito saborosa e saudável.

“A carne do coelho é sadia e não retiramos a gordura, porque ela dá uma textura macia da carne e sabor também. Então tem essas peculiaridades que elevam a qualidade dela”, afirmou.

Ainda conforme o criador de coelhos, o sabor da carne é associada ao de outros animais por aqueles que ainda não conhecem. “Para quem nunca experimentou a carne do coelho vai se surpreender. Algumas pessoas, quando comem pela primeira vez, associam ao sabor do frango e da carne suína”, comentou.

Confira abaixo os ingredientes para o preparo do coelho assado com batatas.

Ingredientes:

- 1,5 kg de carne de coelho
- 2 batatas
- 1 colher (sopa) de sal

- 3 dentes de alho
- Pimenta do reino
- Alecrim
- Noz-moscada
- ½ copo de vinho
- ½ copo de vinagre
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo:

Corte o coelho de cerca de 1,5 kg em peças e coloque-as em uma travessa ou recipiente fundo. Amasse o alho com sal, pimenta do reino, alecrim e noz-moscada. Espalhe o tempero pelas peças e, em seguida, adicione o vinagre e o vinho. Deixe tudo descansar por cerca de dez minutos. Enquanto isso, corte as batatas em pedaços médios, mantendo a casca.

Unte uma nova travessa com o azeite de oliva. Segundo o criador, “o azeite também dá um gosto característico na carne quando o prato estiver pronto”. Coloque a carne na forma untada e, em seguida, adicione as batatas por cima na mesma forma.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno a 300°C por 30 minutos. Depois, remova o papel alumínio e deixe mais 15 minutos no forno para gratinar. Em seguida, retire do forno e sirva.