

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

04/2015

Batata é a vilã dos preços em feiras e supermercados de Sorocaba

Disponível em: <http://g1.globo.com/sao-paulo/sorocaba-jundiai/noticia/2015/01/batata-e-vila-dos-precos-em-feiras-e-supermercados-de-sorocaba.html>

Data: 11/01/2015

O tubérculo teve alta de 300% em quatro meses.
A culpa foi do calor e excesso de chuva deste verão.



O clima é o responsável pela elevação do preço da batata (Foto: reprodução/TV Tem)

Um dos alimentos mais consumidos pelos brasileiros está com os preços "nas alturas": de setembro do ano passado até agora, o quilo da batata subiu 300%.

Nas feiras o quilo custava R\$ 0,99 há quatro meses, agora, está R\$ 3,99. Em um supermercado da zona norte de Sorocaba(SP), o quilo do tubérculo custa R\$ 4,49 o quilo.

A explicação para alta nos preços é a soma do calor dos últimos meses com o período de chuva do verão que prejudicou as lavouras e quebrou a produção. Na quitanda, uma placa explica o motivo do preço tão elevado.

"Cada um que passava se assustava, então a gente já colocou um cartaz ali para o pessoal tirar a dúvida", explica Bárbara Cardoso, comerciante.

Há quem não abra mão da batata na alimentação. "A gente não vive sem, então tem que se submeter a esse preço. Mas está demais mesmo", comenta a professora Sueli Batlouni. Muitas donas de casa preferem driblar a alta de preço levando para casa outros produtos. A batata doce custa, em média, R\$ 2,49 o quilo.

Com alta da batata e tomate, cesta básica em Pres. Prudente sobe 5,03%

Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/presidente-prudente-regiao/noticia/2015/01/com-alta-da-batata-e-tomate-cesta-basica-em-pres-prudente-sobe-503.html>

Data: 26/01/2015



O valor da cesta básica em Presidente Prudente teve um aumento de 5,03% em janeiro, de acordo com o último resultado do Índice de Preços Toledo (IPT), divulgado nesta segunda-feira (26). Conforme a pesquisa, feita no dia 15 deste mês, os consumidores gastam R\$ 466,60 para adquirir os produtos, enquanto pagavam R\$ 444,24 pelos mesmos produtos na pesquisa anterior.

O grupo dos alimentos apresentou inflação de 5,60%, com destaque para a batata (Kg), com aumento de 65,89%, e o tomate (kg), com acréscimo de 65,84% no período. Apesar disso, o vinagre e o frango resfriado tiveram redução de 10,01% e 8,30%, respectivamente.

Os artigos de higiene pessoal apresentaram preços 4,08% maiores. O produto que teve maior subida foi a creme dental (90g), com alta de 15,32% em relação ao mês anterior. Em contrapartida, o sabonete (90g a 100g) teve valor reduzido em 5,82%.

Devido às promoções, variedades e disponibilidade de produtos nos estabelecimentos, o prudentino pode encontrar preços com quase 50% de variação. Um exemplo é o caso dos ovos brancos (dúzia), que foram encontrados pelo menor preço de R\$ 2,60 e maior preço de R\$ 3,89, uma diferença de 49,62%. Já o queijo muçarela é vendido por valores entre R\$ 13,80 e R\$ 19,90, ou seja, 44,20% de oscilação.

A concorrência entre os supermercados dá ao consumidor a oportunidade de economizar até 35%. Ao comprar uma unidade de cada produto pelo maior preço, ele gastaria R\$ 198,48. Entretanto, se adquirir todos os itens de menor valor, o total gasto seria de R\$ 146,54, uma redução de R\$ 51,94.

Nos últimos 12 meses, o IPT registra uma inflação 11,82% nos últimos 12 meses.

Pivô de uma série de escândalos, McDonald's do Japão tem queda de 21% nas vendas em dezembro

Disponível em: <http://veja.abril.com.br/noticia/economia/envolvido-em-uma-serie-de-problemas-mcdonalds-do-japao-tem-queda-de-21-nas-vendas-em-dezembro>

Data: 09/01/2015

Trata-se do sexto mês seguido de queda, movimento que deve continuar após a identificação de um dente humano dentro de uma porção de batatas fritas



Vendas em dezembro foram impactadas pela redução temporária nas porções de batatas fritas

As vendas do McDonald's do Japão caíram 21% em dezembro, na comparação com igual mês de 2013. Este foi o sexto mês consecutivo de queda acentuada desde o escândalo de segurança alimentar, envolvendo fornecedores de carne da rede de fast-food. A unidade japonesa do McDonald's afirmou que as vendas em dezembro foram impactadas pela redução temporária nas porções de batatas fritas em virtude de uma escassez do produto.

Em comunicado, a empresa aponta que novas notícias sobre contaminação no início desta semana devem prejudicar as vendas também nos próximos meses. Na quarta-feira, o McDonald's afirmou que um dente humano foi encontrado dentro de uma porção de batatas fritas em agosto. Além disso, em dezembro, uma criança teve ferimentos leves ao encontrar um pedaço de plástico em um sorvete.

Desde julho, as vendas mensais da empresa registraram queda de mais de 10%. A empresa ainda não conseguiu superar o impacto do problema envolvendo um fornecedor de carne da rede, a chinesa Shanghai Husi Food, controlado pelo grupo OSI, dos Estados Unidos. A imprensa chinesa acusou a Shanghai Husi de vender intencionalmente carne vencida para redes de restaurantes, incluindo o McDonald's Japão. A unidade do país, que comprava nuggets da Shanghai Husi, trocou de fornecedor.

Franqueados do McDonald's pedem que novo CEO volte ao básico e priorize rapidez no serviço

Disponível em: <http://noticias.r7.com/economia/franqueados-do-mcdonalds-pedem-que-novo-ceo-volte-ao-basico-e-priorize-rapidez-no-servico-30012015>

Data: 30/01/2015

LOS ANGELES (Reuters) - Os franqueados do McDonald's têm um pedido para o novo presidente-executivo da gigante de fast food --voltar ao básico. Em entrevistas, franqueados e consultores dizem esperar que o novo chefe limpe o enorme menu da rede para dar foco a hambúrgueres e batatas fritas.

O McDonald's anunciou na quarta-feira que o vice-presidente de marcas, Steve Easterbrook, substituirá Don Thompson como presidente-executivo depois de este último ter ocupado o cargo por apenas dois anos e meio.

Easterbrook, de 48 anos, promoveu uma reviravolta nas operações do McDonald's no Reino Unido, onde ele nasceu, colocando o foco de volta em hambúrgueres e polindo a percepção dos consumidores sobre a empresa, de acordo com informações da imprensa. "Estou muito curiosa para ver se esse novo cara continuará com o que Thompson tem feito ... ou colocará algumas ideias novas. Estou muito esperançosa", disse Kathryn Slater-Carter, que opera uma das lanchonetes do McDonald's em Daly City, Califórnia.

A maior rede de fast food do mundo, com mais de 36.000 lanchonetes ao redor do globo, está lutando para atrair clientes mais jovens e mais sofisticados, que vêm buscando alimentos mais frescos e saudáveis.

Ao longo dos últimos anos, o McDonald's ampliou seu cardápio para aumentar seu apelo. Enquanto o esforço inicialmente reforçou as vendas, os franqueados agora culpam os menus maiores pelo serviço mais devagar, e estão pedindo que a rede deixe de lado itens como McWraps.

Outback presenteia clientes com batatas fritas

Disponível em: <http://www.pauliniavip.com.br/noticiass/5599-outback-presenteia-clientes-com-batatas-fritas>

Data: 23/01/2015



Na segunda-feira, dia 26, é celebrado o Australia Day, Dia Nacional da Austrália. Para comemorar a data, o Outback Steakhouse presenteará os clientes com a deliciosa Aussie Cheese Fries, a famosa batata frita coberta com uma combinação de queijos e bacon, na compra de um prato principal.

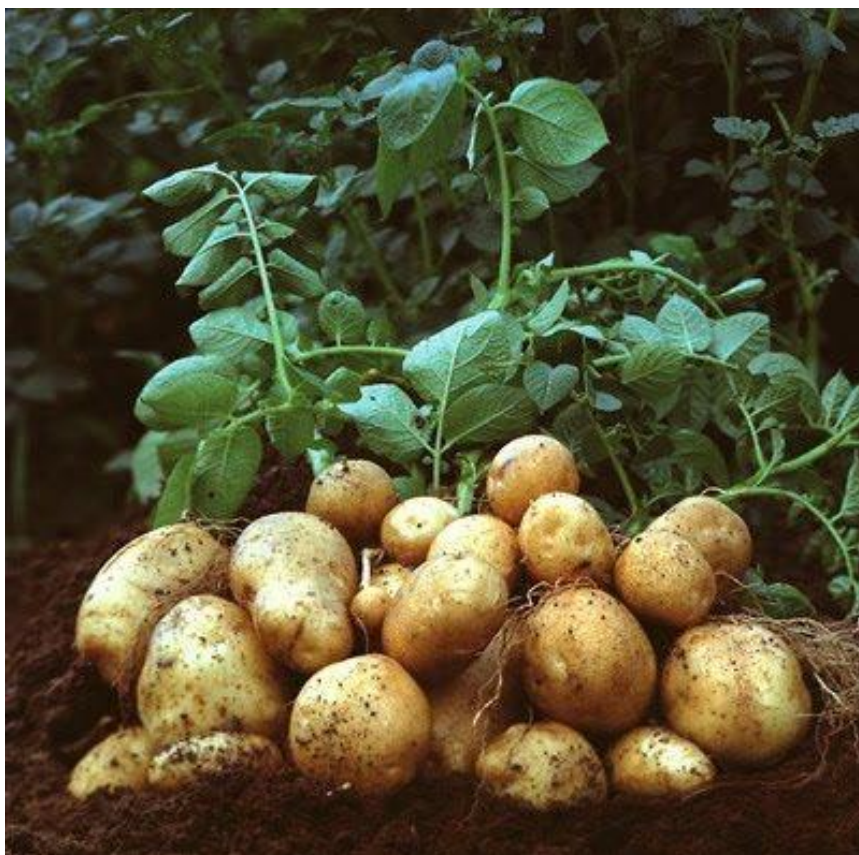
Para participar, o cliente precisará mostrar na tela do celular ou impresso o post oficial sobre a data publicado no Facebook e no Instagram da rede. A promoção ocorrerá em todos os restaurantes Outback do Brasil em parceria com a McCain e é válida apenas no dia 26/01/2015 (2ª feira).

O Dia Nacional da Austrália comemora a chegada dos navios britânicos ao país, em 1788. A data é marcada por festejos e celebrações em terras australianas.

Produção de batatas em solo salgado revoluciona a agricultura

Disponível em: <http://www.gazetadorossio.pt/mundo/producao-de-batatas-em-solo-salgado-revoluciona-a-agricultura/>

Data: 25/01/2015



O senso comum dita que a maior parte das plantas não consegue crescer em zonas de água salgada. Contudo, um grupo de investigadores dos Países Baixos descobriu que isso pode não ser totalmente verdade.

Depois da experiência, os investigadores comprovaram que as batatas cultivadas em solo salgado são mais doces que as batatas normais. Tais propriedades podem tornar estas batatas numa “esperança alimentar” para solos onde se pensava que nada conseguia sobreviver.

Para provarem a sua teoria enviaram caixas de batatas que foram cultivadas neste tipo de solo para o Paquistão, para posteriormente serem plantadas em terrenos não aráveis. Além das Batatas, a equipa está também a experimentar cultivar outros vegetais. Se tudo correr como esperado abre-se as portas para uma nova agricultura.

Batatas assadas com caramelo e ameixas

Disponível em: <http://revistacasaejardim.globo.com/Casa-e-Comida/Receitas/Acompanhamentos/noticia/2014/12/batatas-assadas-com-caramelo-e-ameixas.html>

Data: 17/12/2014

Receita do livro Jerusalém, de Yotam Ottolenghi e Sami Ramimi



Rendimento Serve 4 pessoas

Tempo de preparo 1 h 40 min

Ingredientes

1 kg de batatas Asterix;
120 ml de gordura de ganso ou óleo de girassol;
150 g de ameixas secas sem caroço;
90 g de açúcar;
50 ml de água gelada;
sal a gosto.

Modo de fazer

1 Preaqueça o forno a 220-240 °C. Descasque as batatas e corte em pedaços de cerca de 60 g. Enxágue em água fria e coloque numa panela grande com bastante água fresca.

Quando ferver, abaixe o fogo e cozinhe por 8-10 minutos. Escorra bem, depois agite o escorredor para deixar ásperas as partes externas das batatas.

2 Coloque a gordura de ganso numa assadeira e aqueça no forno até enfumaçar, por cerca de 8 minutos. Com cuidado, retire a assadeira do forno e coloque as batatas cozidas na gordura quente usando pregadores, rolando para que fiquem completamente cobertas. Coloque delicadamente de volta na grade mais alta do forno e asse por 50-65 minutos, ou até que as batatas estejam douradas e crocantes por fora. Vire as batatas algumas vezes enquanto assam.

3 Quando estiverem quase prontas, retire a assadeira do forno e vire sobre uma tigela refratária para remover a maior parte da gordura. Acrescente 1/2 colher (chá) de sal e as ameixas, e mexa delicadamente. Leve de volta ao forno por mais 5 minutos.

4 Durante esse tempo, prepare o caramelo. Coloque o açúcar numa panela de fundo reforçado e leve ao fogo baixo. Sem mexer, observe o açúcar adquirir uma cor caramelada intensa. Vigie com atenção, o tempo todo. Assim que atingir a cor certa, retire a panela do fogo. Segurando a panela a uma distância segura do rosto, despeje a água gelada rapidamente para cessar o cozimento. Leve de volta ao fogo e mexa até dissolver os grumos de açúcar. Antes de servir, misture o caramelo às batatas e ameixas. Transfira para uma travessa e consuma imediatamente.