

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 05/2015

### Batatinha do McDonald's não é um prato vegetariano

**Disponível em:** <http://revistagalileu.globo.com/Ciencia/noticia/2015/02/batatinha-do-mcdonalds-nao-e-um-prato-vegetariano.html>

**Data:** 04/02/2015

Empresa revela 19 ingredientes da receita, e um deles é saborizante natural de carne.



Se você é vegetariano e vai no McDonald's apenas pelas deliciosas batatinhas fritas, temos uma péssima notícia: um dos 19 ingredientes da receita é composto de carne. Ainda existem dois aditivos vindos do petróleo e açúcar. O principal ingrediente - para alívio de todos - ainda é a batata.

O McDonald's divulgou um vídeo, onde o apresentador Grant Imahara revela o que tem no acompanhamento mais famoso do restaurante. Dos 19 ingredientes apresentados, cinco deles se repetem por estarem presentes nos processos de congelamento e fritura. Ao todo, cinco óleos diferentes formam a gordura onde a batata é frita.

O que mais chama atenção é o item “sabor natural de carne”, que serve para “realçar o sabor”. O restaurante já divulgou em seu site (em inglês) que nenhum dos pratos é considerado totalmente vegetariano, justamente por conta do saborizante de carne.

A batatinha ainda é banhada com dextrose, um açúcar que garante a cor dourada e a crocância do acompanhamento. Outros ingredientes que causaram certa polêmica são dimetilpolisiloxano e TBHQ (Butil hidroquinona), ambos derivados do petróleo - o último, inclusive, é proibido em alguns países por ajudar no desenvolvimento de câncer. No vídeo, o apresentador garante que os produtos não apresentam perigo e servem apenas para o óleo não espumar.

Assista ao vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=x6RBtx4JU3c>

## 4ª Festa da Batata ocorre de 5 a 7 no Largo dos Pescadores

Disponível em: <http://www.aprovincia.com.br/cidade-e-regiao/4a-festa-da-batata-ocorre-dos-dias-5-7-no-largo-dos-pescadores/>

Data: 03/02/2015

**FEVEREIRO/2015**

05 Quinta-feira - 19h às 23h  
06 Sexta-feira - 19h às 24h  
07 Sábado - 18h às 24h

**LOCAL:**  
LARGO DOS PESCADORES  
(SALÃO DO DIVINO)

BATATA RECHEADA de Frango,  
Vegetariana, Presunto e Calabresa;  
BATATA FRITA; BATATA APERITIVO;  
PASTEL; CHURRASQUINHO; CERVEJA;  
ÁGUA; REFRIGERANTE; CHOPP; SUCO  
NATURAL; DOCES E SORVETES;

**ENTRADA FRANCA**

TRAGA SUA FAMÍLIA, SABOREIE AS DELÍCIAS DA  
BATATA E COLABORE COM AS CRIANÇAS DO  
EDUCANDO PELO ESPORTE

Poder saborear pratos distintos e deliciosos preparados a partir de um mesmo produto que dá nome ao evento é a possibilidade que os piracicabanos têm entre os dias 5 e 7 de fevereiro. Nesse período, acontece a 4ª edição da Festa da Batata, evento promovido pela Associação Atlética Educando pelo Esporte. Neste ano, a festa ocorre no Salão do Divino localizado no Largo dos Pescadores. Nos dias 5 e 6, tem início a partir das 19h e no dia 7, a partir das 18h. A entrada é gratuita.

No cardápio, pratos para toda a família se deliciar: batata recheada com frango, presunto e calabresa, batata com recheio vegetariano, batata frita, batata aperitivo e muito mais. Além desses pratos, também serão oferecidos pastel, churrasquinho, doces e sorvetes. Já para beber haverá água, refrigerante, suco natural, cerveja e chopp. Os valores dos pratos variam de R\$ 2 a R\$ 10.

A animação musical de festa terá três atrações distintas nos três dias. No dia 5, quinta-feira, o evento terá a participação do grupo Samba D'Aninha, enquanto no dia 6, sexta-feira, é a vez de Juninho Caipira e Marcelo Souza. No sábado, dia 7, a festa terá presença do grupo de flauta doce dos alunos do Educando pelo Esporte e também a presença da dupla Wagner & Alexandre.

De acordo com os organizadores do evento, são esperadas aproximadamente quinze mil pessoas nos três dias de festa. Toda a renda arrecadada será revertida para a Associação Atlética Educando pelo Esporte, que atende crianças e adolescentes em horários diferentes ao escolar e com eles promove trabalhos e atividades pautadas em experiências lúdicas, culturais e esportivas como formas de expressão, interação, aprendizagem e sociabilidade.

A Festa da Batata é realizada em parceria com Secretaria Municipal de Turismo (Setur), Ação Cultural e Prefeitura de Piracicaba, e conta com o apoio de Itapuan Batatas, Irmandade do Divino Espírito Santo e Piracicaba em Festa. Outras informações: (19) 3433-5085.

## Moyes diz que banuiu batata frita no United porque alguns jogadores estavam gordos

**Disponível em:** [http://espn.uol.com.br/noticia/481763\\_moyes-diz-que-baniu-batata-frita-no-united-porque-alguns-jogadores-estavam-gordos](http://espn.uol.com.br/noticia/481763_moyes-diz-que-baniu-batata-frita-no-united-porque-alguns-jogadores-estavam-gordos)

**Data:** 05/022015



Moyes admitiu que baniu fritas no United:: 'Alguns jogadores estavam acima do peso'

Quase dez meses depois de ser demitido, David Moyes não só admitiu que mandou tirar batatas fritas do cardápio do Manchester United como justificou sua decisão: alguns jogadores estavam acima do peso.

"Sim, eu bani as batatas fritas", afirmou o técnico escocês de 51 anos e atualmente no comando da Real Sociedad, da Espanha, em entrevista à revista inglesa "Four Four Two". Ele não citou nenhum nome de atleta.

"Fiz isto porque alguns jogadores estavam acima do peso, e não achei que batatas fritas seriam boas para a dieta deles", explicou Moyes, que cumpriu apenas dez meses do contrato de seis anos que assinara com o clube inglês.

O veterano zagueiro Rio Ferdinand, agora com 36 anos e no Queens Park Rangers, mas que vestiu a camisa do United entre 2002 e 2014, criticou à época a decisão de Moyes sobre as batatas fritas, que eram liberadas sob o comando de Alex Ferguson, técnico do time entre 1986 e 2013.

## China, o império do arroz, se rende à batata.

**Disponível em:** <http://noticias.r7.com/economia/china-o-imperio-do-arroz-se-rende-a-batata-31012015>

**Data:** 31/01/2015

Pequim, 31 jan (EFE).- Após anos de discussões, a China transformou oficialmente a batata como seu quarto principal alimento básico, junto ao arroz, o milho e o trigo, em uma decisão que pode revolucionar a produção agrícola, o comércio exterior e a dieta do país mais populoso do mundo. A medida, anunciada no início de janeiro pelo Ministério da Agricultura, será implantada através de políticas de fomento do consumo e melhorias no cultivo, tanto em quantidade como em qualidade. A China é desde 1993 o país com maior produção de batatas do mundo (cerca de 100 milhões de toneladas em 2014), mas devido a sua elevada população, o consumo per capita do tubérculo é considerado como baixo, de 36 quilos por pessoa por ano. Em Belarus, o maior consumidor per capita do mundo, esse número chega a 200 quilos. Segundo o pesquisador do Instituto para o Desenvolvimento da Nutrição e Alimentos da China, Sun Junmao, o novo "status" da batata deverá dobrar a produtividade e aumentar a área de plantio de 5,3 milhões de hectares para 10 milhões em 2020 (o equivalente à extensão da Coreia do Sul). Ambas as medidas devem resultar em uma safra de até 300 milhões de toneladas no final desta década, um número próximo ao total cultivado em todo o planeta. E mostram também a incisiva aposta do país asiático em um alimento que hoje em dia não é muito popular na dieta dos chineses. "Os aspectos nutritivos da batata são mais completos que os do trigo, do arroz e do milho", explicou Sun à Agência Efe, ressaltando também o poder de adaptação do tubérculo, que pode crescer até nas terras mais áridas do norte da China, próximos ao deserto de Gobi. "Se adapta a muitos tipos de terra, altura, solos pouco salinos e até os não férteis", destacou o pesquisador. Segundo ele, o objetivo da adoção do alimento como básico na alimentação dos chineses é melhorar a saúde dos cidadãos, mas também melhorar a exploração dos poucos recursos do país. A China sempre teve dificuldades para alimentar sua população, quase um quinto do total mundial, com apenas um décimo do total de terras do planeta. Por isso, as autoridades sempre deram grande importância ao planejamento da produção agrícola. O trigo e o milho (majoritários no norte da China) costumam ter apenas uma safra no ano. E o milho é especialmente exigente quanto ao controle de temperatura e a necessidade de irrigação. Já o arroz, cereal que domina as terras do sul do país, é também sensível às mudanças climáticas e requer um cuidado especial dos produtores. A batata chegou à China através de comerciantes portugueses no século XVII. Se transformou em um alimento de luxo na corte dos imperadores Ming, e hoje em dia é popular apenas em algumas regiões do centro e sudoeste do país. Mas nunca alcançou o "status" que tem, por exemplo, no leste

05/2015

e no centro da Europa. Uma das razões disso, apontou o pesquisador, é que na China as melhores terras são reservadas para o arroz, o milho e o trigo. Colocada de lado, a batata acaba sem tanta qualidade ou é prejudicada pelas pragas. O programa de popularização da batata na China incluirá a melhoria dessa qualidade, introduzindo espécies mais resistentes às doenças, além de fomentar o consumo de forma quase "subconsciente". A fécula de batata será usada como ingrediente para a produção de macarrão e pão, dois dos alimentos mais populares da China, anunciou o ministro de Planejamento Econômico, Xu Shaoshi. EFE abc/lvl/ma

## Aprenda a fazer a Batata Maluca

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=3LDnKqI1oMM&app=desktop>

Data: 04/01/2015



Assista ao vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=3LDnKqI1oMM&app=desktop>