

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

06/2018

Batata: Plantio das secas segue para o final

Data: 04/04/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/211200-batata-plantio-das-secas-segue-para-o-final.html#.WsfQvS7wbcd>

O cultivo da safra das secas de batata se encerrou em quase todas as regiões produtoras – até o final de março, 90% da área alocada ao tubérculo foi plantada. De acordo com produtores, o desempenho das lavouras era considerado satisfatório na maior parte das regiões, sem a ocorrência de significativos problemas fitossanitários até o fim do mês passado (o maior deles, na temporada, seria com canela preta, que já vem sendo controlado).

No Sudoeste Paulista, as elevadas temperaturas em março prejudicaram o plantio – fato que poderá, inclusive, resultar em alguma quebra de produtividade no início da safra. Em Curitiba (PR), as chuvas atrasaram o início do plantio, que tinha previsão de alcançar 5% da área em janeiro. Assim, as atividades se concentraram em fevereiro na região paranaense, totalizando 80% no encerramento do mês – parte das atividades previstas para março foi antecipada.

Já em Ponta Grossa (PR), os bataticultores optaram por postergar 5% do plantio/das atividades para março, na expectativa de melhora dos preços. Assim, o cultivo foi encerrado em todas as praças sulistas naquele mês. Em outras regiões (Sudoeste Paulista, Sul e Cerrado Mineiro), o plantio da temporada das secas deve seguir o calendário, sendo totalmente concluído no início de maio.

Nematoídes nas lavouras de batata e cenoura causam perdas milionárias na lavoura

Data: 04/04/2018

Disponível em: <http://www.grupocultivar.com.br/artigos/nematoídes-nas-lavouras-de-batata-e-cenoura-causam-perdas-milionarias-na-lavoura>

Tecnologia, clima e disponibilidade de recursos naturais são fatores primordiais para garantir uma boa safra. Mas, além disso, o agricultor precisa ficar atento às doenças, plantas daninhas e pragas. Os nematoídes têm sido um dos principais motivos de preocupação e dor de cabeça dos produtores de cenoura e batata.

Amplamente disseminados nas principais regiões de cultivo dessas duas culturas - Sudeste, Centro-Oeste e na Chapada Diamantina (BA) - os nematoídes são organismos que atacam as raízes das plantas e afetam a absorção de água e de nutrientes das mesmas. No Brasil, duas são as principais espécies encontradas nessas lavouras: nematoídes-das-galhas e o nematoíde-das-lesões-radiculares.

Quando falamos de perdas nas lavouras, a de cenoura é, em média, de 20% - mas algumas plantações podem ser completamente destruídas pelos nematoídes - e de 33% da batata. Monetariamente falando, as perdas podem superar os R\$ 10.000,00 por hectare, praticamente inviabilizando economicamente o cultivo de ambas as culturas nessas áreas.

Alguns fatores são decisivos para a proliferação e alta incidência de nematoídes em áreas de produção da batata e na cenoura, como o uso intensivo do solo, a falta de rotação de culturas e o uso de variedades sem resistência aos nematoídes. As principais variedades de batata cultivadas comercialmente no Brasil, por exemplo, apresentam alta sensibilidade aos nematoídes, o que prejudica o bom rendimento, a qualidade da produção e conseqüentemente a rentabilidade da lavoura. Quando afetada pela doença, a batata tem seu crescimento limitado e se torna pouco atraente para a comercialização no mercado devido a formação de galhas que danificam o aspecto visual dos tubérculos. Já na cenoura, o principal sintoma é a deformação das raízes com bifurcações ou formação de galhas que também depreciam fortemente o valor comercial do produto.

Para o manejo dos nematoides, recomenda-se que o agricultor faça um bom manejo do sistema agrícola, com a rotação de culturas, escolhendo área de plantio sem histórico de nematoides e variedades de plantas resistentes ou tolerantes quando disponíveis. Devido à dificuldade de adoção das práticas acima para o bom controle dos nematoides, o produtor pode fazer uso de nematicidas químicos e/ou biológicos.

Amapá se organiza para produzir biocombustível a partir da batata-doce

Data: 04/04/2018

Disponível em:

<http://www.ariquemesonline.com.br/noticia.asp?cod=345464&codDep=7>

1



Uma equipe de trabalho formada por diversas instituições fará uma visita técnica no dia 28 de março, à plantação de batata-doce, localizada no município de Itaúbal do Piriirim, distante cerca de 110 km da capital. A visita é para iniciar o estudo da produção de biocombustível a partir da planta.

A equipe é composta por representantes de órgãos como Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Instituto de Desenvolvimento Rural do Amapá (Rurap), Universidade do Estado do Amapá (Ueap), Universidade Federal do Amapá (Unifap), Agência de

Desenvolvimento Econômico do Amapá (Agência Amapá) e Secretaria de Estado da Ciência e Tecnologia (Setec).

Incentivos

Antes da visita ao Itaubal, o Governo do Amapá já começou a discutir com produtores agrícolas, órgãos e instituições de pesquisa, o projeto que incentiva a produção em larga escala de etanol no Estado. A batata-doce, que será a matéria-prima desta produção, já é plantada em larga escala no interior, em detrimento do consumo na agricultura familiar.

Para o diretor de atração de investimentos da Agência Amapá, José Molinos, o Amapá está se redescobrando a partir do potencial de sua própria natureza. Por isso, considera que todas as oportunidades detectadas devem ser acolhidas e apoiadas pelo Executivo.

“Nosso estado tem muitos potenciais e, a cada oportunidade, surgem novas ideias e, cada vez mais aumenta a busca por novas maneiras de impulsionar a economia local. O importante é essa união de todas as instituições com um único objetivo que é proporcionar a geração de novas fontes de desenvolvimento que geram emprego, renda e mais qualidade de vida” pontuou Molinos.

Em recente encontro ocorrido na Setec, representantes de órgãos públicos, agricultores e instituições do estado discutiram sobre um plano trabalho e o papel fundamental de cada setor para impulsionar a execução do projeto de produção de etanol no Estado.

Há uma lei, sancionada pela Presidência da República, que cria a Política Nacional de Biocombustíveis (RenovaBio), que incentiva a produção de etanol e biodiesel e estabelece metas anuais de redução de emissões de gases causadores do efeito estufa, conforme compromissos assinados pelo Brasil em acordo climático global.

De acordo com o secretário de Ciência e Tecnologia do Amapá, Rafael Pontes, além da legislação nacional, existe um programa regional que incentiva esse tipo de produção. “Estamos regulamentando os incentivos locais, já que a Sudam [Superintendência de Desenvolvimento da Amazônia] possui o Programa de Produção de Etanol Social da Amazônia, baseado em estudos e pesquisas desenvolvidos pela Sudam e a Universidade Federal de Tocantins (UFT) durante mais de 7 anos”, acrescentou Pontes.

Potencial da batata-doce

Tudo isso faz do etanol uma potência do agronegócio brasileiro, com amplo mercado e boa rentabilidade. Hoje, boa parte do etanol produzido vem do milho, soja e cana-de-açúcar. A batata-doce, porém, é a que melhor se adapta ao clima e ao solo do Amapá.

“É uma planta de usos múltiplos, em que todas as partes são aproveitáveis: além de seu uso na alimentação humana e animal, pode-se constituir importante alternativa para a produção de biocombustíveis”, explicou o agricultor Gilberto Miotto, 47 anos, que investe na plantação de policulturas no interior do Amapá.

Miotto explica que cada hectare (equivalente a 10.000 m²) produz em torno de 35 mil mudas da planta e, cada muda, cerca de 3 quilos de batata. “A meta é iniciarmos a produção do etanol a partir de janeiro de 2019 com 3 mil litros, por mês. Depois, vamos aumentar, gradativamente, até o limite, que são 10 mil litros”, calculou.

Sendo de fácil cultivo, ampla adaptação ao solo e ao clima, alta tolerância à seca e, baixo custo de produção, a batata-doce é considerada uma excelente fonte para a produção do biocombustível.

O potencial da batata-doce como produtora de alimentos é tão grande que foi selecionada pela Agência Espacial Norte Americana (Nasa), como uma das espécies vegetais candidatas a serem plantadas em missões espaciais de longa duração.

No Azerbaijão, é necessário aumentar a produção de batata

Data: 19/03/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/azerbaijan-need-increased-potato-farming>



O clima do Azerbaijão é favorável para o cultivo de muitas frutas e vegetais, incluindo a batata, que é cultivada em grandes quantidades no país. No entanto, existe a necessidade de um aumento da produção de batata, uma vez que o Azerbaijão também importa este vegetal do estrangeiro.

Dados do Comitê Estatal de Estatísticas afirmam que no ano passado a importação de batatas excedeu as exportações em US \$ 14 milhões (US \$ 40 milhões e US \$ 26 milhões, respectivamente). No entanto, a produção local de batata também aumentou em 2017, e as estufas recém-criadas contribuíram seriamente para isso.

Bakikhan Bagirov, vice-chefe do Departamento de Agricultura da região de Tovuz:

“A produção de batatas é um campo lucrativo para os agricultores e, portanto, eles preferem plantar batatas em estufas e depois vendê-las com lucro para a Rússia e as grandes cidades do Azerbaijão”.

Um exportador local, Mehman Guseynov, que transporta batatas para Baku e Rússia, diz que a demanda por suas batatas aumentou duas a três vezes. Assim, a alta demanda por batatas faz com que os agricultores locais aumentem as áreas de cultivo, bem como usem estufas para uma colheita mais rápida.

O porta-voz do Ministério da Agricultura, Murtuzali Hajiyev, observa que o número de estufas no Azerbaijão aumentou nos últimos anos, o que

se deve aos privilégios do Estado para os agricultores e ao fato de a produção de batata ser um negócio lucrativo.

Murtuzali Hajiyev, porta-voz do Ministério da Agricultura:

“No oeste e norte do país, assim como na região de Jalilabad, o interesse dos agricultores pelo cultivo de batatas aumentou.”

“O cultivo de batatas em estufas começou para fornecer batata aos mercados e aumentar o potencial de exportação.”

Os especialistas observam que a criação de novas estufas deve continuar no país. O economista azerbaijano Vugar Bayramov, por exemplo, supõe que as batatas locais podem entrar em novos mercados.

Vugar Bayramov, economista do Azerbaijão:

"A demanda por batatas é alta nos países do Golfo Pérsico e da União Européia - eles podem se tornar novos mercados para a exportação de batatas do Azerbaijão."

As observações que o Presidente do Azerbaijão, Ilham Aliyev, fez recentemente na conferência sobre o quarto ano de implementação do programa estadual para o desenvolvimento socioeconômico das regiões do Azerbaijão em 2014-2018, são dignas de nota a esse respeito.

Ilham Aliyev, Presidente do Azerbaijão:

“A produção de batatas deve ser suficiente para descartar as importações. Devemos ser capazes de atender a demanda interna e exportar”.

Dado o fato de que os agricultores locais iniciaram um uso mais amplo de estufas, assim como o aumento da demanda por batatas, há razões para acreditar que até o final deste ano, a produção de batatas chegará a tal nível que o Azerbaijão fornecer a população com este vegetal.

Indústria de Batata de Malta continua em declínio

Data: 19/03/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/potato-industry-malta-continues-decline>



A humilde batata de Malta, uma das suas exportações mais célebres, enfrenta uma crise.

Ao longo de uma década, as exportações caíram de 7.200 toneladas na safra de 2004 para apenas 3.100 toneladas em 2014, uma queda massiva de 56%.

Este declínio implacável do cultivo de batata em Malta foi documentado em uma visão geral do setor agrícola na política nacional de 2018-2028 que descreveu os níveis de exportação caindo “drasticamente” em 2015 e 2016 devido à escassez de chuvas.

Mesmo a área dedicada ao cultivo de batatas nas ilhas maltesas diminuiu de 1.100 hectares em 2004 para 700 hectares em 2014.

Durante o mesmo período, o volume total estimado de batatas produzidas pelos agricultores malteses diminuiu de 22.783 toneladas para 12.559 toneladas: queda de 44%.

A escrita está em evidência desde 2009, quando os dados do Instituto Nacional de Estatística mostraram que nos quatro anos seguintes à adesão de Malta à União Europeia, a área dedicada ao cultivo de batatas diminuiu de 1.207 hectares em 2003 para apenas 712 hectares em 2007: declínio de 41%.

A terra dedicada ao cultivo de batata diminuiu de 820 hectares em 2005 para 712 hectares em 2007, e para apenas 689 hectares em 2013.

Naquela época, funcionários do governo disseram a MaltaToday que o declínio foi o resultado direto dos padrões mais elevados de proteção ao

consumidor da UE que impediram exportação de batatas de baixa qualidade. “Antes, as batatas que não atendiam aos padrões exigidos podiam passar. A classificação feita naquela época era superficial”.

Mas claramente o declínio continuou nos anos subsequentes.

“Cultivar batatas é uma tarefa difícil e muitos agricultores sentem que não vale a pena o esforço, considerando os altos custos”, disse um fazendeiro ao MaltaToday.

Mas a revisão da política mostra que muito pouco foi feito nos últimos anos para impulsionar o setor. De fato, denuncia a falta de uma estratégia clara para melhorar o mercado de exportação.

“Nenhuma pesquisa local adequada foi realizada para investigar o potencial melhor rendimento, a colheita precoce e os parâmetros de qualidade do produto.”

Além disso, na última década, o produto maltês teve que competir com as batatas do norte da África que foram “supostamente colocadas em mercado” usando o rótulo maltês.

A assistência do Programa de Política de Mercado Especial para a Agricultura Maltesa atingiu 22 milhões de euros num período de 10 anos, mas chegou ao fim em 2014.

Maltesa consome mais batatas importadas

Apesar do potencial de produção de batata que pode ser cultivado quase todo o ano, uma quantidade considerável de batatas é importada para atender o consumo doméstico e turístico.

Em 2014 foram consumidas 45.900 toneladas de batatas em Malta, das quais 19.000 ou 41.39% foram produzidas localmente e 27.000 toneladas ou 58.82% foram importadas.

As exportações de batata para o período de 2014 ficaram em 3.100 toneladas, caindo 27,9% em relação ao ano anterior.

Através de investimentos adequados em armazenamento de batata atualizado, a demanda por este alimento básico durante o período de verão de moradores e turistas poderia ser satisfeita através da produção de Malta.

As batatas são tubérculos não perecíveis que podem ser armazenados por longos períodos e, portanto, com a direção correta da política, os produtos locais podem substituir uma grande parte das batatas importadas em várias formas.

Como as batatas são exportadas As batatas de primavera maltesas são reconhecidas pelo seu sabor e qualidade em vários países do norte da Europa. A cultura da batata é considerada a cultura comercial mais importante para os agricultores malteses que exportam batatas há mais de um século.

A variedade de polpa amarela Alpha estabeleceu uma posição sólida no mercado holandês. As batatas são exportadas a granel.

Os produtores de batata importam sementes da Irlanda e da Holanda no outono para que os agricultores possam plantá-las entre novembro e janeiro.

Para além da importação de sementes, os frigoríficos malteses controlam a exportação, incluindo a classificação, o marketing de produtos e os mercados de exportação.

A safra é exportada entre abril e maio.

A quantidade de batatas que são exportadas depende das condições climáticas, da frequência de chuva, granizo, umidade, padrões de vento e doenças.

Centro de Pesquisa em Batata do Camboja identifica os melhores locais para cultivo de batata

Data: 04/04/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/potato-research-centre-cambodia-identifies-best-locations-potato-cultivation>



No Camboja, pesquisadores do Centro de Pesquisa em Batatas da Universidade Real da Agricultura anunciaram na semana passada que

cinco províncias e a própria capital se tornarão o centro de cultivo de batata do país depois que testes bem-sucedidos de variedades de batatas foram concluídos recentemente.

Os seis locais selecionados para testes foram as universidades, Kampong Chhang, Battambang, Tboung Khmum, Pursat e Monduliri.

Var Sophal, pesquisador do Centro de Pesquisa em Batatas da Universidade Real da Agricultura, disse que após três meses de testes, Pursat, Battambang e Monduliri eram os mais adequados para cultivar batatas.

Estes ofereciam rendimentos comerciais de até 17 a 20 toneladas por hectare (não incluídos tubérculos pequenos e danificados para outros fins), enquanto os outros locais ofereciam rendimentos abaixo de 17 toneladas por hectare devido ao clima e solo.

Ele disse que a época de crescimento da batata durou três meses, a partir de novembro.

Sophal disse que das 17 variedades trazidas da Tailândia, Vietnã, Alemanha e Irlanda, as variedades - Tornado, Madeira, Concórdia, Julinka, Geléia, Electra e Fandango mostram bons resultados. Os testes de dois anos mostram também que sementes certificadas de boa qualidade são cruciais para o desempenho da variedade.

Var Sophal, pesquisador do Centro de Pesquisa de Batatas da Universidade Real de Agricultura:

“Cambodia importa mais de 5.000 toneladas de batata por ano a partir de Tailândia, Vietnã, China, Japão, Austrália e América.”

“A razão pela qual crescente pressão batatas no Camboja é porque batatas disponíveis no mercado cambojano são importados.”

“Assim, é uma preocupação para nós. Por que outros países podem cultivá-los e nós não podemos? Somos um país de agricultura. ”

“Temos que buscar maneira de produzir batatas sem depender das exportações externas.”

Gunter Riethmacher, diretor nacional da agência alemã GIZ, disse que as batatas são comumente encontradas em pratos do Camboja como guarnição, em sopas e em muitos restaurantes de fast food.

Ele acrescentou que, desde 2016, a GIZ tem colaborado com o Centro de Pesquisa em Batatas da Universidade Real de Agricultura para iniciar testes de batata em áreas onde o clima é favorável para o cultivo de batata, trazendo 17 variedades do Vietnã, Tailândia, Irlanda e Alemanha.

Diversas variedades da Europa pareciam ter melhor desempenho em qualidade e rendimento.

Gunter Riethmacher, diretor nacional da agência alemã GIZ:

“As batatas têm um enorme potencial para o Camboja. É bom que o Camboja traga e cultive mais batatas para gerar renda para as pessoas.”

“O que estamos tentando fazer é fornecer treinamento técnico ao setor privado e à universidade para rastrear as melhores variedades para as condições locais.”

“Existem muitas variedades para o solo, clima e situação da água. Temos de selecionar as variedades certas para as províncias e locais certos, para que os agricultores possam obter a melhor produção.”

No entanto, uma estação não foi suficiente para determinar as cultivares de melhor desempenho e econômicas.

Os rendimentos poderiam ser maiores se as lavouras pudessem atingir seu estado completamente maduro, até 110 dias para algumas variedades.

O fato de que a colheita foi realizada em apenas 89 dias devido ao aumento do estresse de calor significava que algumas variedades estavam no meio do desenvolvimento do tubérculo.

Assim, os agricultores podem precisar escolher a estação certa e melhorar o controle de pragas, diz a GIZ.

Segundo a pesquisa da RUA, o custo para cada agricultor por hectare é de cerca de US \$ 5.472. Isso inclui a preparação do solo (US \$ 160 para aluguel de tratores), mão de obra (US \$ 2.170), sementes certificadas (US \$ 2.000), fertilizantes (US \$ 435), pesticidas (US \$ 132), gasolina (US \$ 225), depreciação (US \$ 150) e outros custos (US \$ 200).

No entanto, em contrapartida, estima-se que a receita da fazenda poderia ser de US \$ 16.500 para dez toneladas para US \$ 33.000 para 20 toneladas. As receitas estimadas são as qualidades mais altas: pele lisa e amarela, tubérculos regulares, sem danos, boas embalagens e marketing. Os agricultores ganhavam US \$ 11.400 por dez toneladas, para US \$ 22.800 por 20 toneladas, por qualidades médias: pele vermelha, olhos profundos, poucos danos, embalados em sacos de rede. Os números seriam de US \$ 3.800 para dez toneladas, para US \$ 7.600 por cada 20 toneladas, para as terceiras qualidades: batatas vermelhas para a pele, olhos profundos, com danos médios e irregularidades na pele, acondicionadas em sacos plásticos.

Os agricultores receberiam US \$ 11.400 por dez toneladas, até US \$ 22.800 por 20 toneladas, por causa da pele vermelha, olhos profundos, poucos danos, embalados em sacos de rede.

06/2018

Os números seriam de US \$ 3.800 para dez toneladas, para US \$ 7.600 para cada 20 toneladas, para todas as batatas de pele vermelha, olhos profundos, com danos médios e irregularidades na pele, acondicionados em sacos plásticos.

Batatas para morrer: anúncio de "batatas funerárias" do Walmart causa estranheza na Internet

Data: 05/04/2018

Disponível em:

<http://www.spokesman.com/stories/2018/apr/05/potatoes-to-die-for/>



Os anúncios de batatas de funeral vendidos no Walmart começaram a aparecer nos feeds das pessoas no Facebook, causando alguma confusão fora de Utah e Idaho. (Walmart.com)

Anúncios do Walmart para batatas funerárias congeladas têm aparecido nos feeds das pessoas no Facebook e confundido muitas pessoas - a menos que sejam de Idaho ou Utah, onde são essenciais na igreja.

O prato de queijo, cremoso e cremoso é considerado comida mórmon tradicional. É comumente servido nos eventos sociais da igreja e - como o nome sugere - funerais.

Enquanto as pessoas em todo o resto do país - exceto por bolsos do Centro-Oeste e do Sul - estão tentando descobrir por que esse prato misterioso, se não mórbido, está aparecendo em seus feeds, muitas pessoas em torno dessas partes estão dando boas risadas.

Na mídia social, as pessoas familiarizadas com a caçarola estão chamando-a de "absolutamente incrível" e "a melhor comida de conforto".

Outros estão chamando anúncios para o produto de "estranho", "bizarro", "perturbador" e "desanimador" - e perguntando se eles são "reais" ou uma "piada".

O prato quente é feito com batatas fritas ou batatas, queijo e creme azedo. É frequentemente decorado com flocos de milho esmagados ou, às vezes, batatas fritas.

O Walmart está vendendo uma bolsa de 13,6 onças de batatas congeladas da Augason Farms por US \$ 9,98. Isso faz com que uma caçarola de 9 por 13 sirva 12. As instruções no site da Augason Farms incluem "apenas adicione água" e "cubra com queijo". O produto tem uma vida útil de 18 meses.

Ou faça o seu próprio.

A pioneira da Food Network , Ree Drummond, tem uma versão com cinco estrelas - fácil: é provável que tenha visto um impulso em seu Google Analytics esta semana.

E o repórter da Spokesman-Review, Kip Hill, tem uma receita para a caçarola de hash marrom que sua mãe faz . É muito parecido com batatas funerárias. Mas o prato mais genérico pode parecer mais agradável na Páscoa, no Dia de Ação de Graças ou em outro encontro maior.

Batatas Funerárias

Por Ree Drummond, a mulher pioneira da Food Network

8 colheres de sopa (1 pau) de manteiga salgada

Um saco de 28 a 32 onças congelado picado hash batatas marrons

1 cebola média, finamente picada

1/4 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 xícaras de caldo de frango com baixo teor de sódio

Sal kosher e pimenta preta moída na hora
1 1/2 xícaras de queijo ralado Monterey jack
1 xícara de creme azedo
1/2 xícara de queijo cheddar ralado
2 xícaras de batata chips cozidos
1/4 xícara de parmesão ralado

Pré-aqueça o forno a 350 graus. Unte uma assadeira de 9 por 13 polegadas com 1 colher de sopa de manteiga. Retire as batatas do congelador enquanto prepara o resto dos ingredientes.

Aqueça uma frigideira grande e profunda em fogo médio-alto, em seguida, derreta 6 colheres de sopa da manteiga nele. Adicione a cebola e cozinhe, mexendo de vez em quando, até que a cebola comece a amolecer, por 3 a 4 minutos. Polvilhe a farinha sobre as cebolas e mexa para incorporar. Cozinhe por um minuto ou 2 para cozinhar o sabor da farinha crua, mas não deixe cor. Bata no leite, certificando-se de tirar todos os pedaços. Adicione o caldo e bata novamente se ainda houver pedaços. Levar a mistura para ferver e deixe engrossar, cerca de 3 minutos. Tempere a gosto com sal e pimenta. Desligue o fogo e misture o Monterey Jack, creme de leite e queijo cheddar. Adicione as batatas marrons e misture tudo. Transfira a mistura para a assadeira preparada. Derreta o restante 1 colher de sopa de manteiga em uma panela pequena. Coloque as batatas fritas e parmesão em uma tigela e esmague as batatas fritas. Despeje a manteiga derretida e misture bem. Polvilhe as migalhas por cima das batatas.

Cubra com papel alumínio e asse por 20 minutos, em seguida, retire o papel alumínio e continue a assar até dourar por cima e borbulhando em torno das bordas, cerca de 15 minutos a mais. Deixe descansar por 15 minutos antes de servir.

Caçarola Hash Brown

Esta receita vem do repórter da Spokesman-Review, Kip Hill, que conseguiu de sua mãe. Ela encontrou em um saco de batatas fritas congeladas na mercearia no Missouri.

2 libras de batatas fritas congeladas
1/2 colher de chá de sal
1/4 colher de chá de pimenta
1/4 xícara de cebola picada
1 lata de sopa de galinha
1 xícara de leite

1 xícara de creme azedo
2 xícaras de queijo cheddar ralado
1/2 xícara de manteiga derretida
2 xícaras de flocos de milho

Pré-aqueça o forno a 350 graus. Spray assadeira de 9 por 13 polegadas com spray de cozinha. Em uma tigela grande misture batatas fritas, sal, pimenta, cebola, sopa, leite, creme de leite e queijo. Misture bem e espalhe na assadeira. Pressione uniformemente com espátula. Esmague cornflakes em um saco zip-close. Despeje a manteiga derretida no saco e misture bem. Espalhe a mistura de flocos de milho sobre a caçarola. Asse pelo menos 45 minutos, mais tempo, se desejar (observe se as bordas estão douradas).

Preço da batata dispara e ajuda a puxar inflação nos supermercados em Presidente Prudente

Data: 11/04/2018

Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/presidente-prudente-regiao/noticia/preco-da-batata-dispara-e-ajuda-a-puxar-inflacao-nos-supermercados-em-presidente-prudente.ghtml>



Uma pesquisa realizada em seis supermercados de Presidente Prudente constatou neste mês de abril uma inflação de preços de 7,07% em relação a março. O consumidor que gastava R\$ 501,88 para a

compra da cesta básica do Índice de Preços Toledo (IPT) agora desembolsa, em média, R\$ 537,36.

O grupo de Higiene Pessoal apresentou uma inflação de 16,68%, com destaque para o desodorante spray, que teve um aumento de 33,42%, e o creme dental (90g), com alta de 29,43%.

O grupo de Alimentos apresentou um aumento de 7,04%, com destaque para a batata (kg), com elevação de 44,29%, e o tomate (kg), com inflação de 18,91%.

Já o grupo de Artigos de Limpeza apresentou deflação de 5,92%, com destaque para o sabão em barra (5 unidades – 200g), com diminuição de 17,87%, e o sabão em pó (1kg), que teve queda de 6,78%, segundo o Centro Universitário Toledo divulgou nesta terça-feira (10).

Devido às promoções, variedades e disponibilidade de produtos nos estabelecimentos, alguns itens apresentaram uma considerável diferença de preços entre os locais pesquisados. A linguiça fresca (kg) variou entre R\$ 3,99 e R\$ 11,80, resultando numa diferença de 195,74%. Já o frango resfriado inteiro (kg) variou entre R\$ 4,48 e R\$ 8,29, resultando numa diferença de 85,04%.

De acordo com o IPT, a concorrência entre os supermercados dá ao consumidor a oportunidade de economizar até 65%.

Comprando uma unidade de cada produto pelo maior preço, ele gastaria R\$ 247,38. Já se a sua compra fosse feita pelo menor preço de cada produto, o total gasto seria de R\$ 149,93, economizando assim o valor de R\$ 97,45.

Batata tem o maior aumento de preço em abril em SL

Data: 09/04/2018

Disponível em: <http://revistanews.com.br/2018/04/09/batata-tem-o-maior-aumento-de-preco-em-abril-em-sl/>

A pesquisa do Procon realizada em abril apontou o aumento de 95,84% no valor da batata em comparação com o mês de março. “Este produto liderou a pesquisa como o item de maior variação mensal”, apontou o pesquisador Diefrei Boaventura. Já o produto que apresentou a maior queda de preço foi o sabão em barra (200 gramas) com redução de 20,53%. O custo da cesta básica teve um aumento de 0,27% em comparação ao mês anterior.

O levantamento foi realizado em quatro fornecedores de São Leopoldo, no segmento de supermercados. A metodologia utilizada foi identificar a marca e o menor valor de 27 itens que compõe a pesquisa, levando-se em consideração o consumo médio de quatro pessoas. “Com a pesquisa, temos o objetivo de estimular os consumidores a realizar uma prévia pesquisa de preços e demonstrar que esta prática pode resultar em economia no orçamento doméstico”, ressaltou o diretor do Procon, Clovis Okada.

A pesquisa mensal do Procon serve como um parâmetro dos preços médios praticados no município. Segundo a chefe de atendimento de Procon, Anajara Nowatzki, o consumidor poderá obter resultados ainda mais surpreendentes, aumentando os estabelecimentos pesquisados. Porém, aconselha os consumidores para que sempre se atentem a validade dos produtos: “Muitas vezes, o fornecedor expõe produto próximos do vencimento, com valores muito atrativos”, alerta a servidora.

Batata nem sempre é vilã, mas deve ser consumida com moderação

Data: 09/04/2018

Disponível em: <https://extra.globo.com/noticias/saude-e-ciencia/batata-nem-sempre-vila-mas-deve-ser-consumida-com-moderacao-22570843.html>



A batata é um alimento que pode ser consumido de inúmeras maneiras: das mais saudáveis às mais calóricas. Mas ao começar uma dieta para perder peso, ela costuma ser um dos primeiros itens a serem cortados da lista. Porém, nem todos os especialistas apoiam essa tática, uma vez que tirar carboidrato da alimentação altera a produção de energia do corpo.

— Numa dieta sem carboidratos, outros nutrientes serão utilizados como fonte de energia, como as proteínas, que serão desviadas da sua função principal, que é construção de massa muscular e manutenção dos órgãos, por exemplo — explica Gabriella Gachet, nutricionista do Vigilantes do Peso, que completa: — Uma alimentação equilibrada deve conter todos os nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo, e o carboidrato é um deles. A batata não precisa ser excluída da dieta, pode e deve ser consumida, com equilíbrio — opina Gabriella.

Ao consumir o tubérculo, é preciso tomar cuidado para que a refeição não fique hipercalórica. Nesse caso, nunca coloque também arroz, farofa ou macarrão.

— A batata pode trazer benefícios para a saúde, desde que inserida corretamente. Vale lembrar que 100g de batata cozida tem

aproximadamente 85 calorias, menos do que 100g de arroz. Por isso, a troca é válida para quem está de dieta — orienta o nutrólogo Sandro Ferraz.

Ajuda o corpo a se defender

A batata é rica em vitamina C e do complexo B. Contém ferro, potássio, cálcio, fósforo e amido, o que ajuda a fortalecer as defesas do organismo e a renovação das células.

— Contribui também para o bom funcionamento do sistema nervoso e a regulação do colesterol — afirma Gabriella.

As maneiras mais saudáveis de consumir a batata são cozida, assada ou em forma de purê. O ingrediente é um ótimo acompanhante de carnes, que providenciam as proteínas para o organismo.

— Experimente assar no forno com ervas finas, como alecrim, orégano, salsa, e azeite e sal. As batatas assadas, cozidas ou em forma de purê, que são preparações que necessitam de pouca ou nenhuma adição de óleo, são as mais indicadas para quem está buscando perder peso ou uma alimentação mais saudável. Na salada de batata ou maionese, substituir a maionese por iogurte natural é uma opção que torna a receita mais leve — indica Gabriella.

Já a batata frita deve ser cortada da lista. Segundo Gabriella, a fritura aumenta em cinco vezes o valor calórico.

— Devemos também tomar cuidado com batatas recheadas, que geralmente levam queijos gordurosos, como cheddar e provolone, bacon e outros ingredientes ricos em gorduras — diz a nutricionista.

Outras opções saudáveis de batata são a baroa e a doce.

— A batata doce facilita o aumento da massa muscular, ajuda a controlar a diabetes e melhora o funcionamento do intestino — diz Sandro.