

Um dia na fazenda de café
Isabella Franchini Goulart de Andrade (5ºB)

Fomos no dia vinte e sete de setembro a uma fazenda de café.

Vimos a casa sede, a casa do Barão.

É uma casa grande que tem vista para onde os escravos trabalhavam, servia para ele controlar o trabalho deles. A casa tem o estilo europeu da época, porque as pessoas queriam imitar tudo o que tinha na Europa, eles achavam importante ter as coisas como as de lá.

Tinha também as senzalas, eram duas: a senzala doméstica, onde ficavam os escravos que trabalhavam na casa e a senzala que ficava fora, onde ficavam as pessoas que trabalhavam no cafezal. As senzalas eram sujas, desconfortáveis e pequenas, tinha uma espécie de janelinha que era onde os escravos “respiravam”.

A capela da fazenda foi construída porque os imigrantes eram muito religiosos e precisavam rezar sempre no final da semana e como eles tinham que ir para as cidades para ir à igreja e muitos deles não voltavam, o Barão resolveu fazer uma capela para eles rezarem.

A colheita é realizada através da derrça: o galho é arrancado com o fruto e folhas, no Brasil não é como na Colômbia que eles retiram de grão em grão.

O café é colocado em uma peneira e jogado para cima para fazer a separação das folhas e galhos do fruto, isso chama abanação.

Colocam o café em um terreno ao sol, e à noite cobre-se com um plástico para não ir sereno no café e o apodrecer.

Os tipos de café são:

- Chumbinho – ele é verde, é chamado por esse nome, porque ele não afunda na água.
- Cereja – ele é vermelho e por isso é chamado de café cereja.
- Bóia – ele é preto, é chamado de bóia, porque ele bóia na água.

O café é colocado em um “funil gigante”, joga-se a água forte, escorre por canaletas e então tem uma espécie de “comporta” que, por exemplo, se você abrir, por exemplo, o bóia, fica.

O café para chegar até a mesa passa por:

- Semeadura
- Plantio
- Cuidados
- Colheita
- Separação
- Secagem
- Beneficiamento
- Armazenamento
- Torrefação e moagem
- Comercialização.