

## *O cafezal*

Maria Elisa Mayumi Irie Shibata (5ºB)

No dia 27 de setembro, os 5ºs anos foram à fazenda de café.

Lá nós vimos: a casa sede, a capela, a plantação de café, os três tipos de café, como vai à nossa mesa, ou seja, o caminho do café.

Na casa sede mora o neto do Barão. Dentro da casa havia os escravos, pois eles dormiam dentro da senzala doméstica. Era grande, mas não dava para andar normalmente, tinha que andar agachado, pois dentro da senzala tinham dois morcegos e eles tinham que conviver com os morcegos.

A outra senzala era grande, mas lá tinha só um único respiradouro, e esse respiradouro não era todo aberto, ele tinha grades. Na senzala dormiam mais ou menos uns cinquenta a sessenta escravos. Eles tinham que dormir encolhidinhos.

As capelas ficavam em fazendas, porque era muito longe. As capelas ficavam no centro da cidade, e as pessoas eram muito religiosas, então cada um tinha a sua capela na Fazenda de Café.

O café era colhido pela derriça, a derriça é a colheita no Brasil, pois eles puxam a mão cheia de café.

Os meses da colheita são: maio, junho, julho e agosto.

O café era separado pelo separador de grãos. É uma grande máquina que separa por tamanho, pois os grandes valem mais do que os pequenos.

Na secagem os grãos são colocados em um terreno ao sol. À noite, cobre-se com plástico por causa do sereno.

Os três tipos de café são: o café verde, que é o chumbinho, ele tem esse nome porque ele afunda, café vermelho, cereja, ele tem esse nome porque ele é maduro para fazer café, café preto, coco ou bóia, ele tem esse nome porque ele bóia.

No lavador de café (parece um funil gigante), joga-se água com uma certa força, escorre por canaletas.

No despulpador (apenas o cereja) sai a casca e a “gosminha” da semente.

O separador de grãos é uma grande máquina que separa por tamanho os grãos.

O café vai até a nossa mesa passando por semeadura, o plantio, os cuidados, a colheita, a separação, o beneficiamento, o armazenamento, a torrefação e a moagem e a comercialização.

O café melhor que existe é da Colômbia, pois lá é mais caro e é colhido grão por grão.