

*O ciclo do café*  
Vinícius Minatogawa de Moraes (5ºA)

No dia 27 de setembro, nós fomos à fazenda Nossa Senhora da Conceição, em Jundiá, nós fomos conhecer a produção de café, porque nós estávamos estudando isso em História. O objetivo é conhecer mais sobre o café, os escravos, etc.

A casa sede ficava ali na frente das plantações de café, para o Barão de Serra Negra ver toda a plantação de café e os escravos.

A senzala doméstica ficava debaixo da casa sede, era baixa, as janelas era buraquinhos que tinham grades, era utilizada pelas pessoas que trabalhavam na casa e tinha até morcego.

A senzala Princesa Isabel era utilizada pelas pessoas que trabalhavam na plantação de café, eles dormiam acorrentados e encolhidos, para eles não fugirem e também dormiam entre cinquenta a sessenta pessoas.

A capela foi feita para os imigrantes, porque eles eram muito religiosos, e se eles saíssem da fazenda poderiam descobrir condições de vida melhores, ou até fugir.

O café é colhido pela derriça, quando eles fazem a derriça caem galhos, folhas e café, eles caem em cima de uma lona.

A separação é feita pela abanação com a peneira, caem as folhas e os galhos e ficam os grãos de café.

Na secagem os grãos de café são colocados em uma lona e espalhados ao sol. À noite eles cobrem com plástico, para não molhar com o sereno.

Os tipos de café são:

O café chumbinho é verde, porque afundava na água.

O café cereja é vermelho, porque tinha cor de cereja e é o melhor grão para fazer o pó de café.

O café bóia é preto, porque bóia na água.

A separação começa pelo tanque de lavagem, depois vai para o despoldador que separa a casca da polpa, além de tirar uma “gosminha” da semente do café cereja.

Em seguida vai para o separador de grãos, que separa por tamanho, depois vai ser torrado e moído.

O café da lavoura até a mesa passa pela semeadura, plantio, cuidados, colheita, separação, secagem, beneficiamento, armazenamento, torrefação, moagem e comercialização.

O café vem da palavra *Kaffa*.