

Como os colonizadores faziam a sua cerveja



Porta-House Ale by
Henry Singleton
1790

Post (0206)

– Se consumida para conter os estragos das doenças ou para desfrutar de um bom momento após um longo dia de trabalho, os colonizadores do Novo Mundo não dispensavam a sua caneca de cerveja. – A arte da fabricação de cerveja, foi uma das primeiras coisas que os colonizadores europeus trouxeram para a América no século 17.

– Naquela época as pessoas a tomavam por uma variedade de razões. Água na não era muito saudável para se beber e a cerveja era essencial para uma boa dieta. – Embora ninguém percebesse, mas o processo de fabricação de cerveja limpava a água fétida não tratada, durante a sua fermentação, matando microrganismos patogênicos inumeráveis.

– Quando os colonos europeus chegaram ao Novo Mundo, trouxeram com eles os apetrechos necessários para a fabricação de cerveja e as cervejarias eram geralmente uma das primeiras estruturas erguidas pelos recém chegados. – Era um grande negócio, como até hoje. Os agricultores plantaram enormes

campos de cevada e lúpulo, seus principais ingredientes. Muitos, especialmente senhores ricos, construíram cervejarias privadas, onde o precioso líquido era confeccionado com equipamentos rudimentares em sua maioria de madeira (exceto a chaleira de cobre, é claro). – As técnicas e equipamentos de fabricação de cerveja têm mudado muito nestes anos que se passaram. A alta tecnologia comercial cervejeira de hoje usa dispositivos para assegurar que cada lote tenha o mesmo gosto. Nos tempos coloniais, os cervejeiros, literalmente rachavam as mãos produzindo a cevada maltada, mergulhando os grãos em água fervente. O processo chamado de maceração, serve para extrair os açúcares da cevada. – Hoje nas fábricas de malte são usados rolos mecânicos para esmagar os grãos, não mais as mãos. Quanto mais os grãos são triturados, mais açúcar a cerveja pode remover da cevada. A cervejaria então coloca tudo em um tanque de água quente para que o amido se converta em açúcar. Na cervejaria colonial o líquido era então coado e posto para ferver na grande chaleira do cobre, por uma ebulição de 2 horas. Acrescentava-se lúpulo a bebida depois de esfriada, também era polvilhada com o fermento, e drenada finalmente para barris de madeira que eram colocados em um porão durante três semanas a um mês para fermentar. – Hoje os fabricantes de cerveja depois de remover o mosto, colocam o líquido em um fermentador de temperatura controlada, e adiciona levedura, para ajudar a transformar por fermentação o açúcar do malte em álcool. A cerveja é gelada, para perto de zero e posta para descansar, por um tempo que varia de uma semana a sete meses, dependendo da qualidade que esta sendo produzida. – Apesar de



passados séculos e das inovações tecnológicas, o processo de fabricação da cerveja, se manteve praticamente o mesmo: um líquido açucarado derivado do malte temperado com lúpulo e fermentado com levedura. “A cerveja é a prova viva de que Deus nos ama e quer que sejamos felizes” (Benjamin Franklin)

Laia mais em:

<http://www.popularmechanics.com/home/how-to-plans/how-the-founding-fathers-made-their-beer-15627801>

Texto traduzido e resumido – NG Canela Junho de 2013

Prato de Arroz

Post (207)



“Um sujeito estava colocando flores no túmulo de um parente quando vê um chinês colocando um prato de arroz na lápide ao lado.

Ele se vira para o chinês e pergunta:

– Desculpe-me, mas o senhor acha mesmo que o seu defunto virá comer o arroz?

E o chinês responde:

– Sim, geralmente na mesma hora em que o seu vem cheirar as flores!”

Respeitar as opções do outro – em qualquer aspecto – é uma das maiores virtudes que um ser humano pode ter.

As pessoas são diferentes, agem de maneira diferente e pensam de maneira diferente.

Nunca julgue, apenas compreenda.

NG Canela – Julho 2013