



Café
de Bosque

Recetario

UN POCO DE HISTORIA . . .

Se cree que fue el misionero José Gumilla, autor de El Orinoco Ilustrado y Defendido, quien introdujo y sembró las primeras semillas de café en terrenos de su misión en el año 1730 cuando afirmó en una publicación ¡El café, fruto tan apreciable, yo mismo hice la primera prueba; Lo sembré y creció!.

Fue más tarde, por los años 1783 cuando se hizo la primera plantación de café en los jardines de la aldea de Chacao, en la célebre hacienda la Floresta y en Blandín, propiedad de don Bartolomé Blandín. Fueron los presbíteros Palacios y García de Mohedano quienes en compañía de don Bartolomé Blandín fundaron la primera plantación organizada de café en Venezuela.

Venezuela fue un gran exportador de café y cacao durante un tiempo, marcando una pauta especial, gracias a su calidad de renombre internacional. Luego, con el proceso petrolero, poco a poco, fue reduciendo su área de siembra. Sin embargo, y a pesar de tantas dificultades, el café representa un rubro muy valioso para la economía primaria de miles de caficultores que viven gracias a su cultivo.

Actualmente, se desarrollan planes nacionales para promover la siembra de café, como una de las estrategias claves del Ejecutivo Nacional para impulsar el desarrollo de la agricultura en el país, garantizando café venezolano en las mesas nacionales y un sistema de trabajo para los agroproductores venezolanos.



LA RUTA DEL CAFÉ VENEZOLANO

El cultivo del café se extiende en casi toda Venezuela, de modo muy especial en la Cordillera Andina, representando un sustento importante para centenares de familias que se dedican a las labores del café. Los principales estados productores de café son: Lara, Portuguesa, Táchira, Mérida, Trujillo, Monagas, Sucre, Yaracuy. Biscucuy, municipio Sucre, estado Portuguesa, es el primer productor nacional de café con una extensión aproximado de 16.000 hectáreas y una producción de 110.000 quintales de café.





GASTRONOMÍA Y CAFÉ EN VENEZUELA

La comida venezolana viene marcada por su historia cultural, declinándose así en una mezcla de guisos africanos, europeos y aborígenes. En los platos venezolanos no faltará el arroz, los plátanos ni la carne, que hacia el oriente del país vendrá sustituida por los productos del mar. La sazón utiliza con frecuencia conjuntamente, lo dulce, lo agrio y a veces lo picante, que unidos a lo salado producen una sazón donde no predomina un sabor determinado, sino por el contrario, se logra una mezcla de sabores equilibrada y característica. Como dice Armando Scannone; “la cocina venezolana no se ha desarrollado bajo la influencia de grandes cocineros o restaurantes, por el contrario es casera, doméstica, generalmente elaborada por mujeres”. Y esa faceta doméstica le confiere a las tradicionales recetas un delicioso aire de casa campestre, de fuego tranquilo y cocción larga.

En Venezuela acostumbramos a beber café a cualquier hora del día. Tenemos una variedad de nombres como el guayoyo, negrito, con leche, marrón... Y puede ser clarito, cargado, serrero, dulce... ¡Tantos matices como gustos!



UN PUEBLO CAFETALERO: CALDERAS

Es un pueblo del piedemonte andino-llanero, tímidamente oculto a los ojos del mundo hasta el año 1963, cuando por vez primera un vehículo llegó a sus empedradas calles.

Conocer a Calderas es revivir los cuentos del abuelo degustando un aromático café, y a la vez observar el paso de las mulas que transportan el grano. Allí se puede disfrutar del clima más fresco de Barinas.

Entre los platos más tradicionales, destacan las sopas de grano, ya sean de caraota o de quinchoncho, de arvejas con cambur; el hervido de gallina criolla; el popular sancocho, la pizca andina; pero también el pisillo de pescado con caraota y arroz y las arepas de maíz pelado y de trigo andino. Inclusive familias caldereñas hacen deliciosas arepas de cambur, yuca y plátano.

En cuanto a dulces, los más emblemáticos de Calderas son los de nuez, muy comunes en Semana Santa, los de lechoza, las melcochas elaboradas con caña de azúcar, típicos de las festividades de la Búsqueda del Niño, el de cabello de ángel y el curruchete. Tampoco faltan las bebidas caseras como la mistela de café y la leche de burra.

La gente de Calderas, con apoyo de la Fundación Programa Andes Tropicales, está posicionando su región como un nuevo destino turístico, donde la tradición cafetalera se combina con imponentes escenarios naturales.

El paisaje cafetalero de Calderas ofrece al turista una oportunidad de conocer los orígenes del café que allí se cultiva y lo involucra en el arte cotidiano del cultivo del café.



CAFÉ DE BOSQUE

Turismo y Café de Bosque involucra a los moradores del Ramal de Calderas en la conservación de los bosques y sus recursos naturales, con el objetivo de elevar su calidad de vida mediante el turismo de base comunitaria.

Café de Bosque es una línea de productos desarrollada como alternativa económica para elevar la calidad de vida de los pequeños productores cafetaleros caldereños, quienes aspiran acceder a un comercio justo de manera directa, eliminando intermediarios y que permite asegurar la permanencia y rentabilidad de los bosques montanos donde el café se cultiva bajo sombra.

El café ofrecido proviene de pequeñas plantaciones y se diferencia del café a plena exposición solar por ser más amigable con el ambiente. Los nutrientes que los guamos, bucares, cedros, laureles y yagrumos que dan sombra a los cafetales aportan al suelo, le aportan más aroma y se trabaja con técnicas orgánicas no contaminantes. Igualmente, su procesamiento artesanal conserva los componentes organolépticos que aseguran mejor sabor.

Es por ello que hemos desarrollado diferentes preparaciones y recetas que incluyen el Café de Bosque. Le permite al visitante disfrutar de un aroma único y a los microempresarios artesanales ofrecer productos gastronómicos, utilizando los recursos que allí se encuentren.



1) POSTRES

Café de Bosque



GALLETAS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 300 Gr de margarina
- 200 Gr de azúcar morena
- 430 Gr de harina
- 200 Gr de café negro bien fuerte
- 2 huevos

Preparación:

Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar el resto de los ingredientes por orden: harina, café negro y los dos huevos. Mezclar todo bien, amasar y extender la masa con un rodillo, hasta que tenga un centímetro de grosor. Cortar las galletas. Distribuir las en un molde de horno engrasado y enharinado con margarina y harina de trigo. Coloca en horno precalentado a 200°C durante unos 8 o 10 minutos aproximadamente rinde. (De 50 a 100 unidades, dependiendo del molde que se utilice).





BIZCOCHO DE CAFÉ

Ingredientes:

- 250 Gr. Margarina
- 350 Gr de harina leudante
- 5 huevos
- 300 ml de leche
- 200 Gr de café negro bien fuerte
- 0.2 ml de esencia de vainilla
- 600 Gr de azúcar

Preparación:

Batir la margarina con el azúcar y cuando la mezcla esté cremosa, agregar los huevos de uno en uno. Dejar de batir y con una cuchara de madera, mezclar suavemente la harina, la leche con el café y los demás ingredientes. Vierta en un molde previamente engrasado y enharinado. Ponga el horno a fuego fuerte 220° durante 1 hora. Cuando esté tibio, se desmolda. (8 porciones)





TORTA DE CAFÉ

Ingredientes:

- 5 huevos
- 350 Gr de harina de trigo
- 200 Gr de margarina
- 200 Gr de café negro bien fuerte
- 2 yemas
- 1 clara
- 2 Cucharadas de ron
- 400 Gr de azúcar
- 800 Gr de azúcar impalpable (Nevazucar)
- 1 Cda de vainilla
- 1 Cda de canela
- 300 ml de agua

Preparación:

Para la torta, batir los huevos y el azúcar, después agregar la harina. Verter en un molde engrasado con margarina y llevar al horno por media hora, hasta que salga limpia la punta de un cuchillo. Dejar que enfríe.

La crema se hace con 200 gr de margarina, batiendo lentamente con el azúcar impalpable, formando una mezcla espumosa. Agregar las yemas y la vainilla sin dejar de batir junto con las claras, batidas previamente a punto de nieve. Terminar agregando el café.

Para el almíbar, se pone en una olla 1 taza de agua con 1 taza de azúcar y la canela. Dejar hervir durante 3 minutos.

Una vez frío el bizcocho, cortarlo en dos y colocar la mitad inferior sobre una bandeja y bañarla con la mitad del almíbar, cubriéndola a continuación con la mitad de la crema. Tapar con la otra mitad del bizcocho y volver a cubrir con el resto del almíbar y la crema. Cubrir finalmente con una capa de azúcar impalpable. (8 porciones).



FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

- 6 yemas
- 100 Gr taza de azúcar
- 750 Ml de leche a temperatura ambiente
- 100 Gr de café negro bien fuerte

Preparación:

Mezclar el café con la leche. Batir un poco las yemas junto con el azúcar e incorporarle la mezcla anterior. Caramelizar un molde para quesillo, colocando ½ taza de azúcar y llevándolo al fuego, hasta obtener un punto de caramelo. Agregar la preparación del flan. Cocinar a baño María durante 40 minutos, en un horno moderado a 180°. Dejar que se enfríe hasta temperatura ambiente. Luego llevarlo al refrigerador hasta que esté bien frío. (6 porciones)

BUÑUELOS DE CAFÉ

Ingredientes:

- 200 Gr de café negro bien fuerte
- 175 Gr de harina
- 200 Gr de azúcar refinada
- 5 huevos
- 100 Gr de margarina o mantequilla
- 450 Ml de agua
- Ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal

Preparación:

Coloque al fuego una cacerola. Verter el agua, la margarina, la sal, la ralladura de limón y el café negro y dejar que hierva. Colocar toda la harina, removiendo con una cuchara de madera, hasta que quede una pasta que se desprenda de las paredes. Retirar del fuego y agregar los huevos de uno en uno. Una vez todo mezclado, está listo para freír. En una sartén al fuego, con mucho aceite, freír las bolitas de la preparación. Dejar dorar. Dejarlas escurrir sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

