

FAZENDO CACHAÇA ARTESANAL - PARTE 1

Experimento cadastrado por **Leandro Fantini** em 07/10/2011

Classificação ● ● ● ● ● ● baseado em 3 avaliações

Total de exibições: 2501 (até 22/10/2018 12:51:39)

Palavras-chave:

Material - Onde encontrar

Em casa

Material - Quanto custa

Acima de R\$ 25,00

Tempo de apresentação

Até 30 minutos

Dificuldade

Fácil

Segurança

Seguro

MATERIAIS

- Um computador
- Um data show

INTRODUÇÃO

Esta reportagem é composta de dois vídeos. O primeiro traz informações sobre a terra, a cana, o clima, os fatores que influenciam o cultivo da cana e o período de corte.

Na reportagem completa são exibidas todas as etapas envolvidas na produção da bebida mais tradicional do Brasil: a cachaça. Do plantio da cana ao envelhecimento em tonéis de madeira.



capa

PASSO 01 - MÃOS À OBRA

Use o Data show ligado a um computador para apresentar o vídeo aos alunos.



Canavial



Cortando a cana

PASSO 02 - O QUE ACONTECE

"Abranda sol", "abre o apetite", "acorda o velho", "amansa sogra", "uma da boa"; são alguns dos nomes pelos quais são carinhosamente chamadas as cachaças. O consumo desta bebida no Brasil é de aproximadamente 1,8 bilhões de litros por ano, deixando-a em segundo lugar no ranking de bebidas alcóolicas mais consumidas, perdendo apenas para a cerveja. Mas como é possível transformar o caldo da cana em cachaça? Veja a explicação desse processo na 2ª parte dessa reportagem.

Vídeo 1 - [Clique para assistir](#)