Dia do Padeiro - 8 de julho

Dia do Padeiro PUBLICIDADE   8 de julho Dia do Panificador Dia 08 de julho é dia de Santa Isabel, padroeira dos panificadores. Por isso, neste dia é comemorado também o Dia do Panificador, conhecido popularmente como padeiro. A panificação é uma atividade muito antiga. Os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas. A utilização de fornos de barro para cozimento dos mesmos começou com os egípcios, sendo atribuída a eles também a descoberta do acréscimo de líquido fermentado à massa do pão para torná-la leve e macia. Na mesma época, os judeus também fabricavam pães, porém sem fermento, pois acreditavam que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. A Jeová só ofereciam pão ázimo, sem fermento, o único que consomem até hoje na Páscoa. Na Europa o pão chegou através dos gregos. O pão romano era feito em casa, pelas mulheres, e depois passou a ser fabricado em padarias públicas. Foi aí que surgiram os primeiros padeiros. Com a queda do Império Romano, as padarias européias desapareceram, retornando o fabrico doméstico do pão na maior parte da Europa. No século XVII, a França tornou-se o centro de fabricação de pães de luxo, com a introdução dos modernos processos de panificação. Depois, a primazia no fabrico de pão passou a Viena, Áustria. A invenção de novos processos de moagem da farinha contribuiu muito para a indústria de panificação. Durante o processo de evolução da fabricação de pães foram utilizados para triturar grãos de trigo, os moinhos de pedra manuais, os movidos por animais, os movidos pela água e, finalmente, pelos moinhos de vento. Apenas em 1784 apareceram os moinhos movidos a vapor. Em 1881, com a invenção dos cilindros, a trituração dos grãos de trigo e, conseqüentemente, a produção de pães foi aprimorada consideravelmente. De acordo com o sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre, o Brasil conheceu o pão no século XIX. Antes do pão, o que se conhecia, em tempos coloniais, era o biju de tapioca. No início, a fabricação de pão, no país, obedecia a uma espécie de ritual próprio, com cerimônias e cruzes nas massas. Foi com a chegada dos imigrantes italianos que a atividade da panificação começou se expandir. Santa Isabel É de Portugal a história de Santa Isabel, padroeira dos panificadores. Conta-se que, no ano de 1333, em Portugal, houve uma fome terrível, durante a qual nem os ricos eram poupados. Reinava, então, D. Diniz, casado com D. Isabel, uma rainha cheia de virtudes. Para aliviar a situação de fome, ela empenhou suas jóias e mandou vir trigo de lugares distantes para abastecer o celeiro real e assim, manter seu costume de distribuir pão aos pobres durante as crises. Num desses dias de distribuição, apareceu inesperadamente o rei. Temendo a censura, ela escondeu os pães no regaço. O rei percebeu o gesto e perguntou surpreso: – Que tendes em seu regaço? A rainha, erguendo o pensamento ao Senhor, disse em voz trêmula: – São rosas, senhor. O rei replicou: – Rosas em janeiro? Deixai que as veja e aspire seu perfume. Santa Isabel abriu os braços e no chão, para pasmo geral, caíram rosas frescas, perfumadas, as mais belas até então vistas. O rei Diniz não se conteve e beijou as mãos da esposa, retirando-se enquanto os pobres gritavam: Milagre, milagre! Fonte: UFGNet Dia do Padeiro 8 de julho Conta a história portuguesa que, no ano de 1333, sob o reinado de D. Diniz, casado com D. Isabel, houve uma fome terrível. Para melhorar a situação, D. Isabel empenhou suas jóias para poder comprar trigo de outras regiões e assim, poder manter seu costume de distribuir pão aos pobres. Em um dos dias de distribuíção, o rei apareceu inesperadamente. Com medo de ser censurada, ela escondeu os pães em seu regaço. O rei percebendo o gesto perguntou: “Que tendes em seu regaço?”. A rainha respondeu em voz trêmula: “São rosas, meu senhor”. O rei, não acreditando, pediu para vê-las. Isabel abriu os braços e, para surpresa de todos, caíram ao chão rosas frescas e perfumadas. O rei não se conteve e beijou as mãos da esposa enquanto, os povres gritava: “Milagre, milagre!”. Atualmente, comemora-se no dia 08 de julho, o dia de Santa Isabel. Por isso, neste dia é comemorado também o dia do panificador. A panificação é uma atividade muito antiga. Os primeiros pães foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas. A utilização de fornos de barro para cozimento dos mesmos começou com os egípcios. Na Europa o pão chegou através dos gregos. O pão romano era feito em casa, pelas mulheres, e depois passou a ser fabricado em padarias públicas. Foi aí que surgiram os primeiros padeiros. No século XVII, a França tornou-se o centro de fabricação de pães de luxo, com a introdução dos modernos processos de panificação. No Brasil, a chegada do pão ocorreu no século XIX. No início, a fabricação do pão era uma espécie de ritual, com cerimônias. Com a chegada dos imigrantes italianos, a atividade de panificação começou a se expandir. Fonte: www.ufrgs.br Dia do Padeiro 8 de julho A profissão de padeiro tem um significado maior do que a simples feitura de pães, doces ou bolos. A história do pão e, conseqüentemente, a do padeiro, permeia toda a história da humanidade, principalmente no âmbito religioso. O pão se tornou o símbolo da vida, alimento do corpo e da alma. Até hoje simboliza a fé, na missa católica, pois a hóstia consagrada representa o corpo de Cristo. O pão faz parte da alimentação humana há milhares de anos a.C., quando ainda era feito com o fruto do carvalho triturado, lavado com água fervente para perder o amargor e posto a secar ao sol. A utilização de farinhas na feitura do pão veio bem depois, visto que era usada apenas em sopas e mingaus. Mais tarde, à farinha foram adicionados outros ingredientes: mel, azeite doce, mosto e ovos, formando uma espécie de bolo que teria sido o antepassado do pão atual. Os egípcios foram os primeiros povos que utilizaram fornos para assar pães. É também atribuído a eles o acréscimo de um líquido fermentado à massa para deixá-la mais macia e leve. O Brasil conheceu o pão apenas no século XIX, conforme o sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre. Antes disso, consumia-se o beiju. A atividade panificadora no Brasil se expandiu com os imigrantes italianos. Nas grandes cidades proliferaram as padarias, muito conhecidas na cidade de São Paulo, mais especificamente no bairro do Bexiga, onde ainda são fabricados pães típicos italianos. A história da padroeira dos panificadores, santa Isabel, vem de Portugal. Conta-se que em 1333, em Portugal, houve uma fome terrível; nem os ricos foram poupados. D. Isabel, uma rainha muito virtuosa, casada com o rei D. Diniz, empenhou suas jóias e mandou vir trigo de lugares distantes para abastecer o celeiro real, mantendo, dessa forma, seu costume de distribuir pães aos pobres durante as crises. Sua caridade, porém era anônima; nem o rei sabia dessa atividade. Num desses dias de distribuição, o rei apareceu, inesperadamente, e a rainha, temendo a censura do marido, escondeu os pães nas dobras do avental. O rei percebeu o gesto e perguntou, surpreso: Que tendes em vosso avental? A rainha, erguendo o pensamento ao Senhor, disse em voz trêmula: São rosas, senhor. O rei replicou: Rosas em janeiro? Deixai que eu as veja e aspire seu perfume. Santa Isabel abriu o avental e, no chão, para espanto geral, caíram rosas frescas, perfumadas, as mais belas até então vistas. D. Diniz não se conteve e beijou as mãos da esposa, retirando-se enquanto os pobres gritavam: “Milagre, milagre !”. Por essa razão, o Dia do Padeiro (ou panificador) é comemorado no mesmo dia de santa Isabel. Fonte: www.paulinas.org.br Dia do Padeiro 8 de julho Hoje é o Dia do Padeiro! Esse profissional é responsavel por produzir um dos alimentos mais universais e necessários ao homem: o pão. Se na Pré-História os grãos misturados à água eram cozidos entre duas pedras super quentes, atualmente existem fornos ultramodernos que dão origem ao pão. No controle disso tudo está o padeiro. Na Revista Programa (JB, 16/22 de junho de 2006, p. 03), Cristiano Dias escreve: “(O pão) foi o primeiro alimento transformado por nós”. “Nós”, na verdade, quer dizer eles, os padeiros. Acordar cedo e amassar o trigo é tarefa deles. A nossa é por à mesa o café, a manteiga, o queijo… O desenrolar da história mostra os vários estágios de “valor” do pão. No Egito antigo, os padeiros fabricavam mais que um alimento; o pão tinha valor monetário. No Cristianismo o pão tem um valor simbólico tremendo. Aqui ele representa o corpo de Cristo. O próprio mestre Jesus afirmou: ” (…) Eu sou o pão da vida; o que vem a mim, jamais terá fome (…)”\_ João 6.35. E ainda em outra ocasião: “E, tomando um pão, tendo dado graças, o partiu e lhes deu, dizendo: Isto é o meu corpo aferecido por vós; fazei isto em memória de mim”\_ Lucas 22.19. Assim como o pão é alimento nutricional, Jesus é alimento para a alma. Atualmente, o pão é alvo de polêmico por seu valor calórico. Engorda ou não engorda? Ainda tem a história do nocivo glúten. Seriam os padeiros vilões da humanidade por produzirem um alimento tão prejudicial à saúde? Oh!!!!!!! A verdade é que um pãozinho quentinho acompanhado de um café se torna algo irresistivel. Parabéns padeiros pelo dia! Que Deus os abençoe!!!!!! Fonte: www.viaarte.org Dia do Padeiro 8 de julho Para viver e sobreviver, o ser humano inventou o pão. Conheça um pouco dessa trajetória tão antiga 1.000.000 A.C. Possível começo da história da alimentação transformada, com o uso do fogo, carnes assadas e a coleta espontânea de frutas, sementes e raízes. 200.000 A.C Aumento da caça e do consumo de carne. 40.000 A.C. Desenvolvimento da caça especializada de manadas de renas, cavalos, bisões e mamutes. 10.000 A.C. Utilização de pedras para moer grãos, torrando-os sobre pedras, misturando com água e cozinhando a mistura sobre brasas, produzindo um alimento precursor do pão. 9.000 A.C. Início do período Neolítico e das primeiras práticas de agricultura. Nos territórios que compreendem os atuais Egito, Turquia, Síria, Iraque e Irã e na antiga Núbia, na China e no México, seres humanos buscam terras de vales férteis e produtivos, onde antigas tribos nômades vão se tornando sedentárias. Moldagem de pedras para fazer utensílios, almofarizes, moedores de grãos. 8. 000 A.C. Na Mesopotâmia, origem do cultivo de cereais.No sul e no leste da Ásia, cultivo do arroz. 7.000 A.C. Em escavações arqueológicas realizadas em Rouffignac, na França, foram encontrados resíduos de cereais, datados pelo método do Carbono 14, de pouco mais de 7.000 anos A.C. 6.000 A.C. Baixos-relevos e outros vestígios encontrados em ruínas mesopotâmicas e templos egípcios mostram que eles já sabiam cultivar o trigo. 5.200 A.C. Diversas evidências arqueológicas do cultivo regular de milho no México. 3.500 A.C. Uma cesta com pães dessa época foi encontrada em uma tumba, em Tebas, no Egito. 3.000 A.C. Os egípcios descobrem o fermento, sendo o primeiro povo a consumir pão fermentado, como o conhecemos hoje, e fabricado conjuntamente com a cerveja. 2.900 A.C. Invenção do moinho de trigo de pedras cilíndricas na Suméria. 2.700 A.C. Trigo como objeto de cultivo e adoração entre os habitantes do leste da China. 2.100 A.C. Vestígios arqueológicos de Ur, na Suméria, mostram a existência de bodegas onde se servia pão, cerveja e peixe frito. 2.000 A.C. Achados arqueológicos dessa data revelam que os chineses já consumiam regulamente macarrão, semelhante ao espaguete, feito de trigo. 1.200 A.C. Gravura do templo funerário do faraó Ramsés II descreve detalhes técnicos da fabricação do pão, em larga escala; os trabalhadores rurais egípcios recebem salário diário em pão e cerveja. 1.000 A.C. Olmecas do México idolatram Deus do Milho.Civilizações indígenas da Amazônia cultivam mandioca e começam a fazer beijus e outras formas de alimento básico que funcionam como o seu pão. 400 A.C. Maias do México utilizam o milho para fazer tacos, bolos e outros alimentos similares ao pão. 250 A.C. Surgem as primeiras padarias na Grécia, como estabelecimentos comerciais. Entre os gregos, o pão passou a ocupar um lugar preponderante à mesa. 140 A.C. Primeiras padarias em Roma, boa parte delas montadas por gregos. Foi no tempo de Trajano, no século II, que se desenvolveu a indústria das padarias públicas. Antes disso, o pão era produzido em casa pelas romanas. Nessa época, foi criada a primeira escola para padeiros em Roma, bem como a primeira associação oficial de panificadores, homens de grande estatuto social e que gozavam de isenção de alguns impostos. Os romanos conheciam 70 variedades de pão. SÉCULO I D.C. Expansão do cristianismo, religião que tem o pão como elemento central de sua crença e de sua liturgia. 30 D.C. Augusto César toma o Egito, que vai passar a fornecer 1/3 das necessidades de trigo de todo Império Romano. 476 D.C. Queda do Império Romano Ocidental, invasões bárbaras, fim das padarias, o pão perde momentaneamente o valor social que tinha antes, é feito em escala e processo caseiros. 800 D.C. Carlos Magno, rei dos francos, coroado Imperador, tabela os preços do trigo e proíbe sua exportação. 833 D.C. Início da utilização de moinhos de vento para processar o trigo 871 D.C. Alfredo, o Grande, rei da Saxônia, determina que cada camponês deve ter um nobre protetor que lhe garanta o pão. SÉCULO XII Voltam a funcionar padarias nos burgos e cidades medievais. Registram-se mais de 20 tipos de pães na França.Introdução das técnicas italianas de panificação. Na Áustria, em Viena, o rei Henrique II estabelece pesos e medidas para o pão. 1266 Henrique III da Inglaterra fixa preços de pão e margens de lucro para o padeiros 1358-1381 Revoltas camponesas na França (Jacquerie) e na Inglaterra (Wat Tyler), contra a exploração e pelo direito de moer cereais e cozer pão 1576 Pero de Magalhães Gandavo faz o primeiro relato escrito dos portugueses trazendo referência à mandioca como alimento básico brasileiro SÉCULO XVII Invenção do sanduíche, pelo conde Sandwich. 1789 Queda da Bastilha, marco da Revolução Francesa, numa revolta popular causada principalmente pela escassez e preço do pão. 1790 Oliver Evans inventa em Filadélfia (EUA) o moinho a vapor de sete andares, melhorando muito a qualidade da farinha 1834 O inglês Philo Stewart inventa o fogão cilíndrico de ferro, facilitando a produção doméstica de pão. 1835 Primeiro estabelecimento comercial vendendo pão de trigo no Brasil, no Rio de Janeiro. 1850 Em Liverpool, Grã-Bretanha, T. Vicars inventa o forno de padaria com funcionamento contínuo. 1865 Pasteur descobre a explicação científica para a fermentação do pão e o fermento como o conhecemos hoje. 1872 Primeiros fornos a gás na Inglaterra. 1901 Fornos elétricos para assar pão 1915 Fornos de padaria equipados com termostato. Fonte: www.sescsp.org.br Dia do Padeiro 8 de julho O que é ser um panificador? O panificador ou popularmente chamado de padeiro é o profissional responsável por produzir pães (massa feita de farinha, em geral de trigo, ou outro cereal, que é amassada e assada no forno) salgados e doces, que podem ser recheados ou não, tortas, quiches, bolos, tortas doces, doces dos mais variados, entre outras guloseimas. A padaria é um estabelecimento comercial industrial de pequeno porte, que vende os produtos produzidos pelos padeiros. O pão é um alimento base na vida do brasileiro, e atualmente, com o aumento da competitividade no setor, a maioria das padarias inova, produzindo pães de vários sabores e formatos, além de guloseimas cada vez mais requintadas. O profissional panificador geralmente trabalha de madrugada, para que os consumidores tenham, pela manhã, o pão fresquinho. Quais as características necessárias para ser um panificador? Para ser um bom padeiro é necessário ter “jeito” com massas, ou seja, é necessário ter o que os padeiros chamam de “mão boa” para massas. É necessário também se atualizar sempre por meio de cursos, oficinas e worshops. Além dessas, outras características interessantes são: Gosto por culinária Capacidade de organização Capacidade de observação Responsabilidade Interesse em aprender novas receitas Agilidade e disposição Capacidade de ouvir críticas Higiene Visão estética Qual a formação necessária para ser um panificador? Não existe formação necessária para ser um padeiro, embora cursos e especializações sejam muito importantes e muitas vezes indispensáveis na hora da contratação. Existem muitos cursos para se tornar um panificador, sejam eles de curta duração, à distância e até gratuitos. Exemplos de matérias que fazem parte dos cursos são: especial de pães doces e salgados, bolos, biscoitos, massas sovadas, folhadas, lanches e recitas lights. Grandes padarias costumam incentivar os funcionários a se especializarem e também fornecem treinamentos, para que os profissionais sejam mais qualificados e atualizados, assim produzindo as melhores receitas. Quais são as principais atividades de um panificador? Organizar os materiais necessários Produzir as massas Modelar o pão Produzir recheios e coberturas, se necessário Assar os pães Bater massas de bolos, biscoitos e tortas Confeitar os doces, sempre levando em conta o lado estético Armazenar e embalar os produtos da melhor forma possível Áreas de atuação e especialidades Padarias Trabalha exercendo a função de panificador, podendo inclusive administrar o estabelecimento Padarias artesanais O padeiro pode trabalhar em padarias artesanais, ou por conta própria, produzindo pães diferentes e sob encomenda para festas e reuniões. Os pães artesanais são muito requisitados, por serem mais pessoais e originais. Autônomo Produzindo pães, bolos, tortas e doces para serem vendidos em outro estabelecimento Mercado de trabalho O mercado de trabalho nessa área é grande, e aumenta cada vez mais. Com o aumento da competitividade, a quantidade de padarias cresceu, além do desenvolvimento na qualidade do serviço, além do número de funcionários que cresceu muito. Atualmente, sobram vagas nessa área e faltam profissionais qualificados para preenchê-las, por isso o profissional que se qualificar e investir em especializações é muito bem visto no mercado de trabalho. O pão é um alimento indispensável na vida do brasileiro, segundo pesquisas quarenta milhões de consumidores entram nas padarias brasileiras todos os dias. Curiosidades O pão foi produzido pela primeira vez pelos povos que habitavam a região das aldeias palafitas, onde agora é a Suíça, por volta do ano 10.000 a.C., e, segundo a Bíblia foram os hebreus os responsáveis pela descoberta e divulgação da massa fermentada. No Egito antigo, o pão pagava salários, como por exemplo, o dos camponeses, que ganhavam três pães e dois cântaros de cerveja por dia de trabalho. As padarias surgiram por volta do ano 4.000 a.C., em Jerusalém, após o aprendizado dos métodos de fermentação com os egípcios. Pouco tempo depois, a cidade de Jerusalém já tinha uma rua de padarias. O pão também teve sua importância em Roma e na Grécia, sendo que foi em Roma, no ano 500 a.C. que surgiu a primeira escola de padeiros. As máquinas amassadeiras só surgiram no século XIX, porém, o alto custo e a maquinização da produção causou hostilidade nos fregueses. Fonte: www.brasilprofissoes.com.br Dia do Padeiro 8 de julho A Origem do Pão O trigo é geralmente semeado nos primeiros dias do mês de Novembro, nos campos, previamente lavrados. Neste período o calor da terra é suficiente para fazer inchar a semente e para fazer do seu interior, logo que esta abra, uma pequena raiz. Seguidamente, começam a aparecer no terreno, pequenas folhinhas verdes, as quais recobrem toda a superfície do campo. Com a chegada dos primeiros frios, estas pequenas folhinhas param de crescer. Muitas pessoas acreditam que a neve prejudica a planta do trigo, mas pelo contrário, e os camponeses sabem-no bem, e a própria neve que protege o trigo, dos rigores do Inverno. Mais tarde, com a chegada da Primavera, as pequeninas plantas começam de novo a crescer e, no cimo dos seus caules, surgem as primeiras espigas. A estas espigas dá-se o nome de florescências, o que significa que, cada pequena espiga é composta de muitas e pequeninas flores sem corola, sem néctar, sem pétalas e sem perfume. Em poucos dias a florescência está concluída e a espiga fica repleta de pequenos frutos verdes os quais vêem substituir as flores já caídas. O fruto do trigo chama-se grão, é pequeno, de forma oval, com uma fenda no sentido do comprimento e recoberto por uma casca dura. No interior da casca, encontra-se o amido e o glúten. Estas substâncias são muito nutritivas e, além de serem preciosas para o homem, dão a necessária força à planta, para que ela cresça. Finalmente, durante os meses de Junho e Julho, procede-se à ceifa, seguida da debulha, ou seja: á operação de cortar o trigo e separá-lo da espiga. Logo que estas duas operações estão realizadas, o grão vai para o moinho e as espigas, transformadas em palha, são armazenadas nos celeiros, para servirem de alimentação ao gado, durante os meses frios de Inverno. Dos grãos de trigo, uma vez esmagados pela pesada nó do moinho, extrai-se a farinha, que serve para fazer pão, massas alimentícias, biscoitos e doces. Para fazer o pão, usa-se o grão tenro, muito rico em amido. Para fazer as massas, o grão rijo, o qual é muito rico em glúten. O pão é um alimento que resulta do cozimento de uma massa feita com farinha de certos cereais, principalmente trigo, água e sal. Seu uso na alimentação humana é antiquíssimo. Pelas informações que se têm, a história mais remota do pão se origina em milhares de anos a.C., quando era feito com glandes de carvalho e faia trituradas, sendo depois lavado com água fervente para tirar o amargor. Em seguida, essa massa secava-se ao sol, e se faziam broas com farinha. Conta ainda a história que, antes de servirem para fazer pão, as farinhas, de diversos cereais, eram usadas em sopas e mingaus. Posteriormente se passou a misturar nas farinhas mel, azeite doce, mosto de uva, tâmaras esmagadas, ovos e carne moída, formando-se espécie de bolos, que teriam precedido o pão propriamente dito. Esses bolos eram cozidos sobre pedras quentes ou sob cinzas. Os primeiros pães também foram assados sobre pedras quentes ou debaixo de cinzas, datando, ao que consta, do VII milênio a.C. a utilização de fornos de barro para cozimento de pães. Foram os egípcios os primeiros que usaram os fornos, sendo atribuída a eles também a descoberta do acréscimo de líquido fermentado à massa do pão para torná-la leve e macia. No Egito, o pão era o alimento básico. Segundo Heródoto, era amassado com os pés, e normalmente feito de cevada ou espelta, espécies de trigo de qualidade inferior. Os pães preparados com trigo de qualidade superior eram destinados apenas aos ricos. Com o pão no Egito também se pagavam salários: um dia de trabalho valia três pães e dois cântaros de cerveja. Os judeus também fabricavam seus pães na mesma época, porém não utilizavam fermentos por acreditarem que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. A Jeová só ofereciam pão ázimo, sem fermento, o único que consomem até hoje na Páscoa. Na Europa o pão chegou através dos gregos. O pão romano era feito em casa, pelas mulheres, tendo passado, posteriormente, a ser fabricado em padarias públicas, surgindo, então, os primeiros padeiros. Isto teria acontecido, segundo o filósofo romano Plínio, o Antigo, depois da conquista da Macedônia, em 168 a.C. Na Antiguidade, os deuses – e os mortos – egípcios, gregos e romanos eram honrados com oferendas de animais, flores em massa de pão. Era comum, ainda, entre egípcios e romanos, a distribuição de pães aos soldados, como complemento do soldo, tendo perdurado este costume na Idade Média. Fonte: www.panificadorakeli.com.br Dia do Padeiro 8 de julho A data escolhida para homenagear os panificadores foi o dia de Santa Isabel, 08 de julho. Quando a moça era rainha de Portugal, costumava distribuir, contra a vontade do rei, pães para os pobres. Certo dia, foi pega em flagrante e negou veemente o ato, dizendo que carregava flores no saiote. O monarca quis ver para crer e na hora que Isabel soltou o vestido, caíram dele dezenas de pétalas. O Dia do Padeiro foi instituído em 1955 durante o II Congresso Nacional de Panificação