

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
SHABAT - CHALÁ

Brachá que fazemos ao separar a Chalá

Baruch ata Adonai Eloheinu Melech Haolam, Asher Kideshanu Bemitsvotav Vetsivanu Lehafrish Chalá.

Bendito és Tu, nosso D'us, Rei do Universo, que nos santificou com os Seus Mandamentos e nos ordenou separar Chalá.

***Brachá que fazemos ao comer pão ou Chalá**

Baruch ata Adonai Eloheinu Melech Haolam Hamotzi lehem min ha aretz.

Bendito és Tu, nosso D'us, Rei do Universo, que fazes surgir o pão da terra.

Pães

Texto e pesquisa Belizia Heller

Entre os judeus o pão ganha um simbolismo muito especial e mais do que qualquer outro alimento tem influenciado a história.

Lechen em hebraico significa pão embora essa palavra também é usada como alimento em geral. *“Tu comerás o teu pão (alimento) com o suor do teu rosto, até que te tornes na terra, de que fostes formados” (Gênesis 3:19).*

O termo Chalah vem da Idade Média, no sul da Alemanha. É o mais tradicional pão judaico, cujo termo significa *“a porção do sacerdote”* e antes de ser levado ao forno é retirado um pedaço de sua massa que é queimado e que não se come.

Além do uso da Chalah no Shabat ela está presente em Iom Tov, bar-mitzva, e casamentos. É também um habito judaico dar-se a quem se muda uma chala com sal.

Enfim, trata-se de um pão que faz parte das ocasiões em que as famílias judaicas se reúnem fortalecendo os laços e a continuidade da tradição familiar.

Em Rosh Hashana a chalah é redonda ou na forma de espiral simbolizando vida longa e continuidade.

Os sefaradim não usam (e/ou usavam) chalah para o Shabat. Os pães festivos eram geralmente doces e aromáticos onde se colocava casca de laranja ou limão raspado (zeste) ou semente de anis etc..

Outros pães conhecidos são consumidos no shabat como:

BERCHES – corruptela do nome hebraico birkat (benção). É um pão judaico alemão alongado e trançado levemente azedo.

LAHUHULA ou LAHUM – pão Iemenita de consistência esponjosa assemelhando-se a panquecas grossas.

ROSKA – pão sefaradi turco que substituía a chalah, apresentado coberto com sementes de gergilim.

PAN DE CASA – nome em Haquitia ou PAIN PÉTRI – Chalah Marroquina – pão onde as mulheres gastavam maior parte de seu tempo trabalhando a massa para que atingisse um grau de muita maciez.

BEJMA – pão triangulares Tunisiano para o Shabat.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA SHABAT - CHALÁ

DABO – pão Etíope para o shabat feito de farinha, fermento, açafraão-da-india, sementes pretas de algaravia e um pouco de óleo. É assado sobre o fogo num disco de ferro ou frigideira. Mesmo hoje em Israel o Dabo ainda é assado em frigideira apesar dos Etíopes possuírem fogão com forno.

CHALAH

Receita de Regina Geluda testada
na aula de 29/06/2006

Ingredientes

2 tabletes de fermento biológico (no inverno usar 3)
1 copo (tipo requieirão) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
2 ovos
100 g. (um tablete) de claybon ou similar
1 1/2 de água morna
1kg de farinha de trigo sem fermento

Preparo:

1ª etapa

Reserve numa vasilha à parte, um pouco de sal, açúcar, e farinha de trigo (tipo 2 colheres da farinha, um pouquinho da água, mais todo o fermento)
Misture bem e deixe crescer por uns cinco minutos

2ª etapa

Colocar todos os ingredientes restantes em uma bacia funda (separar esta bacia só para chalah), misture tudo muito bem com as mãos.
Na ordem, o trigo, o sal, o açúcar, os ovos (mexidos com garfo) , o claybon e a água morna restante, por ultimo aquela massa que ficou separada do fermento

3ª etapa

Esta massa e feita um dia antes para crescer. Tipo se você quer fazer as tranças para sexta-feira, fazer a massa quinta à noitinha e na sexta pela manhã você vai separar, rechear e trançar. Deixe crescer por umas três ou quatro horas e depois colocar no forno quente por 30 minutos.

4ª etapa

A maneira de dividir e rechear é melhor ver ao vivo pois cada um tem a sua maneira.
Reserve gemas com açúcar e óleo para pincelar em cima das tranças, assim elas ficam mais macias e douradas.

RENDIMENTO: 4 CHALOT