

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA CHANUKÁ

CHANUKÁ

Textos e Pesquisa Belizia Heller

“A festa de Chanuká é um tempo de encontro e experiências vividas juntos, um tempo de lembranças do passado e esperança para o futuro”.

Chanuká em hebraico significa “inauguração”, é a Festa das Luzes e dura oito dias.

Sua historia pode ser encontrada, no nosso site.

Como em todas as nossas festividades pratos especiais são preparados e em Chanuká nossa mesa deve ter alimentos fritos em óleo, numa alusão ao óleo de Chanuká.

Muitos são os costumes. Os asquenazim comem Latkes, bolinhos feitos de batata tipo Idaho (que tem pele marrom e a polpa amarela) ralada, os sefaradim preparam tipos de frituras, que são degustadas com calda doce, além de doces como Zalabia (parecido com Burmuelos), Lokmas (doce turco) e Sfenj (pãezinhos de laranja em forma de anel muito comum entre os marroquinos)

Em Israel come-se Sufganiot, sonhos fritos e recheados com geléia, ou cremes.

Os judeus italianos, comem frango em pedaços envoltos em massa e fritos. Entre os judeus russos o costume é colocar um torrão de açúcar embebido em brandy e depois acender e jogar dentro de um copo de chá quente.

É muito comum também entre os asquenazim pratos contendo queijos, Blintzes de queijo, Cheesecake...etc, numa referencia a Judite que salvou Betúlia na Judéia, do inimigo Holofernes enquanto os sefaradim comem Burmuelos de queijo

SUFGANIOT

Sufganiot vem do grego *Sufgan*, que significa crescido e frito. Em Israel por ocasião de Chanuká são preparados com recheio de geléia em geral a de damasco ou frutas vermelhas silvestres. Os judeus descendentes do Leste Europeus usam geléia de ameixa vermelha. Existem aqui no Brasil os mais diversos recheios que seguem abaixo.

Ingredientes

Para a Massa:

2 colheres de sopa de fermento seco

4 colheres de sopa de açúcar

3/4 xícaras de leite morno

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 gemas de ovos

1 pitada de sal

1 colher de chá de canela em pó

1 1/2 colher sopa de manteiga (temperatura ambiente)

óleo para fritar

geléia a gosto

açúcar de confeiteiro para polvilhar

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA CHANUKÁ

Preparo

1ª etapa

Dissolva o fermento e duas colheres de sopa de açúcar no leite. Peneirar a farinha, fazendo um buraco no centro e colocar o fermento dissolvido, as gemas, o sal, a canela e o restante do açúcar. Trabalhar a massa muita bem até tornar-se macia. Fazer uma bola e deixar crescer. Coberta com um pano (+ ou - 2 horas).

2ª etapa

Amassar novamente e abrir a massa numa superfície enfarinhada cortando depois em discos com uns 5 cm de diâmetro e uns 2,5 cm de espessura. Deixar crescerem um pouco mais. Mergulhá-los em óleo quente fritando-os. Até ficarem corados.

2ª etapa

Desengordurar em papel absorvente e polvilhar com açúcar de confeiteiro após abri-los e recheá-los.

RECHEIOS

Creme de Baunilha

500 ml de leite integral
1 ½ xícara de chá de açúcar
6 gemas passadas pela peneira
25g de amido de milho
25g de farinha de trigo
40g de manteiga
1 colher sopa de essência de baunilha
1 colher de sopa de licor de cacau

Colocar todos os ingredientes numa panela, levar ao fogo mexendo sempre até levantar fervura. Deixe depois mais uns 30 segundos aproximadamente.

Recheio de Chocolate:

Acrescente no creme de baunilha 150g de chocolate meio amargo derretido no banho-maria

Creme de Morango

Acrescente no creme de baunilha 200g de geléia de morango

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de amido de milho
½ l de leite
2 gemas
1 colher de sopa de essência de baunilha

Colocar todos os ingredientes numa panela, levar ao fogo mexendo bem até que solte da panela.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
CHANUKÁ

STRUFFOLI

Receita Ana Maria Braga testada por
Mira Janiuk na aula de 18/12/2005

Ingredientes

Massa:

500g de farinha peneirada
50g de açúcar
2 ovos inteiros batidos
100g de manteiga
raspas de limão e laranja
1 colher de café de sal
2 tabletes de fermento biológico fresco (15g cada)
150 ml de água
Óleo para fritar

Cobertura:

350 ml de mel
100 ml de água
100 g de açúcar
Água de flor de laranjeira a gosto
Essência de baunilha a gosto
Raspas de limão e laranja
Canela em pó a gosto

Preparo


 **1ª etapa**

A massa: Numa superfície lisa, coloque 500g de farinha de trigo peneirada. Faça um buraco no meio e adicione o fermento dissolvido em 2 ovos inteiros batidos

Misture bem na farinha de trigo

Junte a manteiga, o açúcar, raspas de limão e laranja e o sal. Misture tudo muito bem e vá colocando a água aos poucos até a massa ficar ligada

Faça uma bola e deixe descansar por uns 30 minutos ou 1 h.(dependendo da temperatura ambiente)

 **2ª etapa**

Faça rolinhos e corte com a espátula como nhoque. Passe na farinha de trigo e peneire para tirar o excesso de farinha. Frite em óleo bem quente.

Opção

Recheie com uma passa sem caroço

COBERTURA

Numa panela, coloque o mel, a água, o açúcar, a água de flor de laranjeira a gosto e a essência de baunilha. Deixe ferver por 15 min até formar uma calda em ponto de fio

Acrescente raspas de limão e laranja. Misture os struffoli, já frios e acrescente canela em pó.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA CHANUKÁ

BOREKAS

Receitas de Djarna Bonder testada na aula de 18/12/2005

Boreka é um prato turco adotado pelos judeus que migraram da Espanha em 1492 e que incorporaram na cozinha sefardite.

Borekas é também conhecido como Borek, massa assada no forno que permite vários recheios, carne, queijos, berinjelas etc. Os judeus da Turquia chamavam de Borequitas possivelmente por causa da redução de seu tamanho e que hoje em Israel são consumidas como aperitivo.

Tornou-se tão popular que em todas as festas sefardim elas estão presentes. De todos os pasteis esses são os mais simples de se fazer.

Ingredientes

Massa:

1 Kg de farinha de trigo
500 g de margarina em temperatura ambiente
1 colher de sopa de sal
1 copo (americano) de água morna.
Gergelim ou semente de papoula (o necessário)

Recheio

5 ovos
100 g de margarina em temperatura ambiente
1 kg de queijo Minas ou de Ricota ralado grosso
300 g de queijo parmesão ralado
Tempere a gosto com um pouco de sal e uma pitada de açúcar

Preparo

1ª etapa

Massa:

Amassar tudo muito bem até ficar uma massa homogênea. Abrir com rolo em superfície enfarinhada até ficar a massa mais ou menos fina. Cortar em rodélas grandes de preferência com a boca de uma taça (larga)

2ª etapa

Recheio: Misturar todos os ingredientes misturando bem.

3ª etapa

Recheiar a massa dobrando as bordas como se faz para os varenikes

Bater duas claras levemente e pincelar os pasteis mergulhando-os no gergelim logo em seguida. Arrumá-los num tabuleiro e levar a geladeira.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA CHANUKÁ

4ª etapa

Quando estiverem gelados leve para assá-los sempre em forno quente. Devem ser assadas geladas.

Opção.

As Borekas podem ser congeladas por tempo indeterminado antes de irem ao forno. Neste caso deixe para pincelar a clara e colocar o gergelim quando for assá-las. Podem ir ao forno congeladas.

BOLO DE ÓLEO

Belizia Heller (receita da família)

Ingredientes

2 copos de açúcar
200g de nozes cortadas
essência de amêndoas
1 colher de sopa de fermento
5 ovos
100g de passas
6 colheres de sopa de trigo
½ copo de óleo

Preparo

1ª etapa

Misturar o óleo com o açúcar.

Acrescentar os 4 ovos um a um inteiros, a essência a farinha, o fermento peneirados.

Misturar muita bem a massa e adicionar as passas e nozes (enfarinhar as passas). Colocar num tabuleiro n. 2

2ª etapa

Bater um ovo, estender por cima da massa já no tabuleiro. Assar em forno regular