

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA  
PESSACH

**Como Casherizar os Utensílios de Cozinha**

Do livro “Pessach um Manual” de Rav. Nilton Bonder

“Tradicionalmente, todos os utensílios de cozinha usados durante o ano precisam ser bem lavados e separados durante o Pessach. Nos dias da festa, apenas utensílios especialmente designados para Pessach ou então que tenham sido *casherizados* podem ser usados. O processo de *casherização* ou purificação do fermento é geralmente realizado mergulhando-se estes utensílios em uma panela com água fervente. O fogão deve ser limpo e sobre ele colocado papel alumínio, enquanto a mesa recebe uma toalha especial. Lembre-se que isto dá trabalho, mas se você tiver filhos, também fará parte de suas lembranças todo este preparativo”.

O processo de *casherizar* os utensílios depende de como estes são utilizados. Segundo a halachá, o chametz só pode se expulso do utensílio da mesma forma que foi absolvido pelo utensílio (ke' voleo kach poletto) Assim sendo, os utensílios usados normalmente para cozinhar são *casherizados* por processo similar, sendo fervidos; os usados para assar são purificados passando-os por fogo ou calor; e os que são utilizados apenas para comidas frias podem ser somente lavados.

A) Cerâmica (porcelana, peças de barro etc...) – Utensílios não podem ser *casherizados*. No entanto, um jogo de porcelana fina, que não tenha sido usado por mais de um ano, pode ser usado, se for lavado e esaldado.

B) Metal (totalmente feito de metal) – Utensílios usados no fogo, boca de fogão ou forno precisam primeiro ser completamente esfregados e limpos e depois esquentados ao máximo. Os usados para cozinhar ou comer (talheres e panelas) devem ser bem esfregados e imersos em água quente. As panelas devem ter água fervente que derrame pelas bordas. Os utensílios não devem ser usados por um período de pelo menos 24hs entre a limpeza e a imersão na água fervente. Os utensílios de metal usados para assar não podem se *casherizados*.

C) Forno – Todas as partes que entram em contato com a comida devem ser totalmente esfregadas e limpas. Então o forno deve ser aquecido ao máximo por meia hora. Os fornos com auto limpeza também precisam passar pelo mesmo processo.

D) Vidro – As autoridades discordam quanto aos métodos de *casherizar* utensílios de vidro, como copos. Uma opinião requer uma imersão em água por três dias, trocando a água cada 24 hs. Outra opinião requer somente limpeza completa antes de Pessach, a mão ou a maquina de lavar.

E) Maquina de lavar pratos – A maquina não deve ser usada por um período de 24 hs e depois ser limpa acionando-se um ciclo completo de lavagem com detergente.

F) Eletrodomésticos – se as partes que entram em contato com chametz são removíveis, podem se *casherizadas* da maneira apropriada (se for metal, siga as regras para utensílios de metal). Se as partes não são removíveis, o aparelho não pode ser *casherizado*.. (Todas as partes expostas devem ser completamente limpas)

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

G) mesas, armários e balcões – se são usados com chametz devem se completamente limpos e cobertos e então podem ser usados.

H) Pia de Cozinha – A pia de metal pode ser casherizada limpando-se e jogando-se água fervente sobre ela. A pia de porcelana deve ser limpa e usada com uma grade de proteção de plástico dentro. Se a pia for de porcelana os utensílios não podem ficar imersos nela, mas só numa bacia.

I) Utensílios chametz – Os pratos, panelas e chametz cuja propriedade foi transferida devem ser separados, trancados ou cobertos e marcados para evitar um uso acidental. “

### **Gefilte Fish**

Receita de Mira Janiuk e testada  
na aula de 17/04/05 na CJB

Este prato não pode faltar numa mesa Askenazim, seja no Shabat ou em qualquer outra festividade. *Gefilte* significa “recheado”. Originalmente a carne fresca de peixe era usada para rechear a pele de peixe. O Lúcio e a carpa, peixes da região da Polônia, Lítania e Ucrânia e que tinham que ser retiradas com muita habilidade pois no final o prato tinha que apresentar o peixe inteiro com cabeça e rabo. Esse prato foi se modificando com os tempos. Hoje, significa o recheio de carne picada de peixe transformadas em bolas e cozidas em caldo de peixe. A História nos conta que no leste Europeu, era muito difícil comprar peixe fresco, além de ser muito caro em face da pobreza dos imigrantes judeus. As mulheres então usavam de sua criatividade e habilidade aprendendo a retirar a carne de peixe adicionando cebola picada, temperos, ovos pão ou farinha de Matzá e criaram dessa forma uma maneira de toda a família provar desta iguaria pelo menos no Shabat. Na Polônia eram adocicados, na Lituânia eram mais apimentados, os Russos preferem sem açúcar, seja como for, a cenoura, e o chrain não podiam faltar, dando mais sabor a esse prato.

#### **Preparo**

##### **1ª etapa**

##### **Caldo**

Cabeça e espinhas do peixe  
Cebola crua e cebola frita  
Sal e pimenta a gosto  
Aipo cortado em pedaços (opcional)  
Cenoura cortada  
Açúcar

Numa grande panela levar os ingredientes do caldo e deixar ferver. Tampe a panela e reduza o fogo. Quando estiver pronto coar. Reserve.

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

### **2ª etapa**

#### **Peixe (Bolinhas)**

2 kg de filés de peixe (carpa, cherne, linguado, pescada ou tainha) e 1 peixe de carne branca

3 ovos inteiros

3 cebolas trituras

2 cebolas picadas e fritas (tem que ficar clarinha)

1 xícara de farinha de Matza (+ ou -)

Sal e pimenta a gosto

Cenoura cortada em rodela

1 colher de sopa de açúcar (+ ou -)

#### **Preparo**

Moer os filés de peixe juntando a cebola triturada e as fritas, os ovos, sal, pimenta e o açúcar misturar bem e aos poucos misturar a farinha de matzá até ficar homogênea e consistente.

Umedecer as mãos e moldar bolas do tamanho de um ovo (elas vão crescer quando cozinarem) e no formado ovalado (é o mais tradicional).

Mergulhar as bolas no caldo, uma a uma e em fogo lento deixá-las cozinhadas junto com as rodela de cenoura. Cozimento em torno de 1 h.

Esperar esfriar (algumas receitas dizem que no próprio caldo) e depois arrumar as bolinhas em um prato decorando no topo com uma rodela de cenoura e o caldo (coado) no prato.

O caldo deve gelatinar assim que for colocado na geladeira. Caso isso não aconteça, dissolver um pacote de gelatina de algas misturando bem. O caldo deve ficar com a consistência de um *Aspic*.

É imprescindível servir com *Chraim*

#### **Chraim**

Receita de Mira Janiuk e testada  
na aula de 17/04/05 na CJB

Deve ser servido gelado. É uma pasta picante com sabor penetrante de raiz-forte e aroma especial. A raiz-forte não é fácil de ser encontrada mas na época de Pessach as casas especializadas costumam colocá-las em lugar de destaque.

#### **Ingredientes**

100 g de raiz-forte

2 beterrabas

2 colheres de chá de açúcar

Sal

2 colheres de caldo de beterraba (+ ou -)

1/2 xícara de vinagre.

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

### Preparo

#### 1ª etapa

Lavar, despelar e ralar um pedaço de raiz forte.  
Cozinhar as beterrabas com o açúcar , deixar esfriar e picá-las

#### 2ª etapa

Triturar tudo no processador, provando o sal.  
Esse modo é o mais apreciado, porque a raiz-forte fica fortemente avermelhada.  
Deve ser conservado em geladeira num pote de vidro bem tampado para não perder o aroma.

### Knaidlach

Belizia Helena Levy Heller – Receita de  
Donna Waichman Z”L e testada na aula de  
17/04/05 na CJB

Knaidlach são uns bolinhos feitos de Matzá, muito apreciado por ser considerado um prato muito nutritivo e faz parte indispensável no cardápio de Pessach

### Ingredientes

1 copo de farinha de matzá  
1 copo de água fervendo  
1 pitada de sal  
2 colheres de sopa de óleo ou gordura de galinha  
2 ovos  
Pimenta do reino e ou noz moscada a gosto

### Preparo

#### 1ª etapa

Colocar numa vasilha farinha de Matzá com a água fervendo e o sal. Misture bem até a farinha absorver toda a água e deixe esfriar.  
Bater as claras em neve. Reserve

#### 2ª etapa

Acrescente o óleo ou a gordura de galinha, as gemas, a pimenta e as claras em neve. (Não se assustem!) Misture bem até ficar uma massa homogênea. Deixar na geladeira por mais ou menos 1h. A massa seca um pouquinho e facilita para fazer as bolinhas  
Com as mãos umedecidas fazer as bolinhas. Elas aumentam quando cozidas.

#### 3ª etapa

Uma hora antes de servir colocá-las no caldo e deixar cozinhar. As bolinhas afundam, quando elas emergirem está pronto.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA  
PESSACH

**Caldo de Galinha (Your)**

Receita de Branca Sister – retirada do site da  
CJB

**Ingredientes:**

4 l d'água  
3 colheres de sobremesa de sal  
1 talo aipo  
1 cenoura  
1 cebola  
200 g. frango cru (kasher)

**Preparo:**

Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo até cozinhar o frango. Retirar os legumes e a pele do frango. Desfiar o frango (opcional) e voltar ao caldo.

**Caldo Vegetal básico**

Receita do livro: “Receitas Judaicas, 5000 anos de  
tradição”

4 colheres de sopa de óleo de girassol  
3 cebolas grandes picadas  
3 dentes de alho  
2 cenouras grandes picadas  
4 caules de aipo grandes picados  
2 alhos-poro (aparte branca) picados  
1 bouquet garni (com 6 ramos de salsa e 3 tomilhos e 1 folha de louro pequena)  
4 grãos de pimenta  
1 colher de sopa de sal grosso  
verduras adicionais (espinafre, nabos, brócolis, couve flor etc..)

**Preparo**

Esquentar o óleo em fogo médio e refogar as cebolas até ficarem transparentes. Acrescentar o restante das verduras mexendo sem parar, e cobrir com água fria. Deixar ferver e incorporar os ingredientes restantes reduzindo o fogo no Máximo. Tampara a panela e cozinhar cerca de 45 min. ou 1 hora até as verduras estejam bem macias.

Escorrer bem as verduras para extrair o máximo de caldo.

Este caldo conserva-se bem na geladeira por 2 a 3 dias e de 2 a 3 meses no congelador.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA  
PESSACH

**Charosset Sefaradi *Marroquina Paraense***

Belizia Helena Levy Heller – Receita de  
Cotta Levy e testada na aula de  
17/04/05 na CJB

Charosset é uma pasta simbólica como se fosse uma argamassa para simbolizar o barro do qual eram feitos os tijolos para construir as pirâmides dos faraós, pelos escravos judeus. O vinho é adicionado para representar o sangue do sacrifício do pessach.

Existem inúmeras variações de Charosset. Os Iemenitas incluem cravos e pimenta em pó enquanto os judeus do Leste Europeu utilizam a canela. Existem receitas israelenses com bananas misturadas com frutos secos, mas basicamente o Charosset deve ter uma cor semelhante ao barro.

**Ingredientes**

Tâmaras secas e sem caroço (+ ou – 300g)

Nozes (1 xícara)

Uva passa moscatel (200g)

Amêndoas (1/2 xícara)

Castanha do Pará (1 xícara)

Vinho tinto doce Kasher le Pessach (+ ou – 1 copo)

\* Essas quantidades são aproximadas. Acrescente-as a gosto

**Preparo**

Triturar (melhor moer) todos os ingredientes. Deve-se acrescentá-los aos poucos pois como a receita não tem quantidades, vale aí o “sentimento” culinário. Por fim acrescente um pouco de vinho.

Cuidado para a massa não virar uma pasta muito mole . Tem que ficar no ponto de ser enrolada em bolinhas.

**Outras contribuições**

**Charosset Askenazim**

Colaboração de Ariellah Kristaldi

**Ingredientes:**

4 maçãs vermelhas sem casca e sem caroço

1/2 Kg de nozes

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de café de canela pó

1/2 copo de vinho tinto doce

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

### Preparo

Passa no moedor as maçãs com as nozes e depois mistura o vinho, o açúcar e a canela em pó.

### Nhoque de berinjela (ou kasher le pessach ou da bóbe italiana)

Receita de Ricardo Przemyslaw Pessoa

### Ingredientes:

1 kg de berinjela  
1 kg de farinha de matsá (matse-mel)  
1 l d'água morna  
3 ovos

### Preparo

Como se vê, é uma receita normal de nhoque, onde se troca a farinha de trigo pela matse-mel, com alguns cuidados porque é uma farinha mais rústica: por exemplo, a quantidade de água e ovos pode variar até dar uma boa liga. O que importa é que a proporção de berinjela e farinha seja 1:1.



#### 1ª etapa

Agora, mais importante mesmo, e sempre que lida com berinjela, é tirar o seu amargo. Para isto, o macete básico é pegar as berinjelas, cortar-lhes os bicos e deixá-las prensadas de véspera (deixe dormir com um peso em cima), para escorrer o sumo. (Eu, pessoalmente, não refogo, mas nada contra uma ídiche mame que queira incrementar com temperos).



#### 2ª etapa

No dia seguinte, pique as berinjelas e cozinhe até ficarem bem macias. Deixe arrefecer até ficar morna. Misture com a farinha e os ovos, usando água morna pra facilitar a homogeneização da massa. (Esta homogeneização é mais difícil que no caso do trigo refinado, e só se consegue direito usando um processador (em partes se a quantidade exigir); na verdade, para um bom resultado, recomendo duas passadas no processador).



#### 3ª etapa

Depois é enrolar em 'salsichas' e cortar em nhoques. Cozinhar em água até ficar no ponto.

**ATENÇÃO:** Eles não 'sobem' como os nhoques normais de trigo, pois são mais pesados. Provar, então.



#### 4ª etapa

É um molho de tomate normal, 'al sugo' para os mais sofisticados, em que se despela o tomate e se retira as sementes, é claro, e se cozinha com um bom pé inteiro de manjeriço pra dar o gosto; e depois se o retira pra não ficar feio.

Paralelamente, de um outro pé de manjeriço fresco, se lava ele bem, deixa-se secar ao vento, e depois se retira as folhas que irão cruas para o prato (poucas, é só decorativo) pra dar um toque de coisa fresca, afinal é Pessach, quando estas ervas são bem-vindas

BOA SORTE NO SEDER!

GUT YOM-TOV!

GUTN PESSACH!

**Ricardo**

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA  
PESSACH

**Bolo de Matza.**

Receita de Elizabete Chrem

**Ingredientes**

3 copos de farinha de matzá  
2 copos óleo (da marca Salada em embalagem de plástico, de milho, soja e girassol não precisam de supervisão)  
3 copos de açúcar  
12 ovos  
Suco de 1 limão  
1/2 colher de café de bicarbonato  
1 vidro de geléia (kasher lepessach)  
Passas e nozes a gosto

**Preparo**

Misture todos os ingredientes, na ordem. Unte um tabuleiro (num. 04) com óleo e leve ao forno por 20 min. Abra o forno e jogue por cima açúcar cristal e deixe acabar de assar.

**Yakissoba de Pessach**

Receita preparada e recomendada  
por Betty e Adélia Dabkiewicz

**Ingredientes**

1 kg de farfel de matzá  
Dois ovos  
Sal e tempero a gosto  
Caldo de legumes  
2 ou 3 cebolas  
Alho  
Azeite de oliva Borges Kasher  
Filés de Salmão ou Atum  
Legumes a gosto. Sugestões: pimentões coloridos (1verde, 1 vermelho e 1 amarelo), brócolis em flor, 2 cenouras grandes, repolho roxo, abobrinha, nozes, amêndoas picadas, champignons, acelga japonesa em tiras grossas.

**Preparo**



**1ª etapa**

Misturar o farfel com ovos e sal, secá-lo numa forma, No forno com temperatura média até ficar soltinho. Depois de assado e já frio, guardá-lo em recipiente lacrado.

No dia em que for servi-lo:

Ferver 1 litro de água com um cubo de caldo de legumes. Deixar reservado. Numa panela grande dourar duas ou três cebolas cortadas em rodela; Refogar o farfel com alho e temperos a gosto com Azeite de oliva Borges Kasher. Deve-se colocar a água devagar para

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

o farfel não ficar muito cozido. Lembrar que deverá ser cozido em até 17 minutos para ser kasher le Pessach!

### **2ª etapa**

Temperar de véspera o filé de salmão ou atum.

Cortar pequenos pedaços de salmão e prepará-los a gosto (de preferência grelhado ou no forno com temperatura média, regado de azeite Borges, coberto com papel de alumínio para não ressecar, por mais ou menos 20 minutos).

### **3ª etapa**

Escolher os legumes e verduras a serem usados a gosto.

Sugestões:

Cortar em tiras pimentões coloridos de tamanho pequeno (1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo), brócolis em flor, 2 cenouras grandes, repolho roxo, abobrinha, nozes, amêndoas picadas, champignons, acelga japonesa em tiras grossas.

Os legumes podem ser encontrados já pré-congelados ou já pré-cozidos no supermercado Horti-Fruti.

Refogar com Azeite Borges e com molho shoyo ou de soja sem sal, o alho em pasta, as cebolas, todos os legumes e verduras rapidamente; Estes devem ficar crocantes.

Antes de misturá-los no farfel já pronto, no pirex grande, retirar um pouco dos legumes preparados para a decoração do prato a ser servido.

O salmão já assado ou grelhado deverá ser colocado em pedaços pequenos e misturado, com cuidado, no farfel após a colocação dos legumes refogados.

Enfeite o prato com os legumes que foram reservados para este fim. Regar o prato com azeite.

Quinze minutos antes de servir colocar no forno fraco ou médio, protegido com papel de alumínio para não ressecar.

Bom apetite e Chag Sameach

## **Mina de Matzá aos Quatro Queijos**

Receita de Betty e Adélia Dabkiewicz

### **Ingredientes**

Matzá

1 e 250 l de leite

Sal e temperos a gosto

Cebola

Alho

1 ou 2 colheres de sopa rasa de Margarina derretida

4 tipos de queijos e queijo ralado

Fécula de batata

Nozes picadas, passas, amêndoas (opcional)

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

### Preparo

#### 1ª etapa

Separe um pirex novo de tamanho médio ou kasherize-o para Pessach.

250ml de leite para molhar as folhas de matzá. Acrescente, sal e tempero a gosto.

Separe quantas folhas de matzá achar necessário para cobrir o pirex no fundo e nas camadas subseqüentes.

Usar cebola, alho, sal e temperos para dourar as cebolas na margarina derretida. (1 ou 2 colheres de sopa rasa, panela média, em fogo médio).

#### 2ª etapa

Prepare com 1 litro de leite e 4 tipos de queijo de sua escolha para o molho. Lembre-se de que se precisar engrossar o ponto do molho de queijo deverá usar fécula de batatas ao invés de maisena. Pode colocar nozes picadas, amêndoas e/ ou passas no molho de queijo.

Raspe na matzá alho ou cebola e depois a molhe-a no leite antes de colocá-la no pirex previamente untado com margarina.

Organize as camadas de matzá intercaladas com o molho de queijo e parmesão ralado, a cada camada colocada.

No final coloque a última camada de molho de queijo, salpique queijo parmesão ralado.

Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média / alta até dourar e está pronto para servir. Esta receita deve ser feita no forno tradicional e não no micro-ondas.

**Bom apetite e Chag Sameach**

### **Kugel Salgado com Banana, Nozes e Passas**

Receita experimentada e recomendada por  
Mira Janiuk

Kugel significa “bola” ou “esfera” (alemão) porém tornou-se um conhecido bolo da Alsácia ou da Áustria, conhecido como *Kugelhopf*, que teria se transformado no decorrer dos anos em *Babá* e o *Savarin*, que se tornaram doces famosos. Os judeus transformaram a receita em algo salgado embora exista o Kugel de arroz que é um pudim adocicado com passas e maçã. Em Pessach usa-se farinha de matza ou farfel de acordo com que é permitido nesta festividade.

### **Ingredientes**

4 xícaras de Farfel

4 ovos inteiros

1 cebola ralada

1/2 xícara de óleo (ou gordura de galinha)

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de passas (deixadas de molho)

1/2 xícara de nozes moídas

6 bananas prata picada

sal e pimenta a gosto

## QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA PESSACH

### Preparo

Umedeça com um pouco d'água o falfel e coloque sal a gosto. Frite a cebola no óleo ou gordura de galinha.

Untar um tabuleiro com óleo e coloque todos os ingredientes previamente misturados. Leve ao forno para assar.

Indicado para acompanhamento

### Kugel de Cebola

Receita experimentada e recomendada por  
Mira Janiuk

### Ingredientes

6 ovos

3/4 copo de óleo

2 copos de farinha de matza

2 copos de água

1 cebola grande ralada

Sal e pimenta a gosto

### Preparo

Bater as claras em neve e ir acrescentando as gemas uma a uma. Misture os ingredientes muito bem e leve para assar em um pirex untado.

### Farfel

Receita do livro Cozinha Judaica –  
5000 anos de história e gastronomia

*Farfel* é uma massa de “macarrão” cortado em quadradinhos de aproximadamente 1 cm. Em *Idiche* a palavra para pasta italiana é *Lokshen*, derivada do polonês *Lokszyn*, pois a massa foi para a Polônia devido à presença de italianos nas cortes reais, além da influencia de Marco Pólo que viveu muitos anos na corte imperial da China. O *farfel* pode ser encontrado ao natural ou torrado uma vez que quase ninguém mais prepara em casa.

### Ingredientes

2 xícaras de Farfel, tostada ou simples

sal

2 xícaras de cebola picada

3 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de cogumelos picados (opcional)

Pimenta preta recém moída

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM – NA COZINHA  
PESSACH

**Preparo**

Ferver o Farfel em grande quantidade de água com sal, por cerca de 10 min, escorrer. Enquanto isso, fritar as cebolas na manteiga bem devagar e mexendo sem parar até ficar macia, mas não escura. Acrescentar os cogumelos e cozinhá-los por mais 7 min. Acrescentar o farfel e temperar com sal e pimenta a gosto. Para acompanhar aves ou carnes

**Biscoito de Cebola**

Receita experimentada e recomendada por  
Mira Janiuk

**Ingredientes**

3/4 de copo de óleo  
2 gemas  
sal  
1 cebola ralada no ralo grosso  
Farinha de Matza peneirada  
Fécula de batata em partes iguais  
(para uma massa bem macia + ou – 2 xícaras)

**Preparo**

Misturar os ingredientes até ficar uma massa bem macia. Fazer bolinhas e achatá-las. Levar ao forno em tabuleiro untado e peneirado.