

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.”

Kugel (Kiguel) de Legumes para Pessach

Receita de Mira Janiuk e testada
na aula de 09/04/06 na CJB

Kugel vem do alemão e significa “bola, esfera”. Na Alsácia e na Áustria tornou-se um bolo famoso e conhecido como *Kugellhopf* que por sua vez foram se transformando até se tornarem os famosos doces *Babá* e *Savarim*.

A culinária judaica transformou essa receita em algo salgado. Existem varias receitas de Kugel como o *Lokshen Kugel* (pudim de macarrão), *Kugel de Batata*, *Kugel de Fígado de Galinha*, além do *Kugel de Arroz* que é um pudim doce com passas e maçãs.

Ingredientes

Massa

6 ovos
2 xícaras de água
1 xícara de óleo (quase cheia)
10 colheres de sopa de farinha de matzá
Sal e pimenta a gosto
1 cebola
1 cenoura

Recheio

1 brócolis (previamente cozido)
1 tomate picado
1 cebola bem batidinha
sal e pimenta a gosto
orégano

Preparo



1ª etapa

No liquidificador bater as gemas, água, óleo, cebola, cenoura, sal, pimenta, e a farinha de matzá.
Liquidificar bem



2ª etapa

Em uma vasilha à parte, bater as claras em neve e acrescentar a massa misturando-a bem

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

3ª etapa

Misturar bem os temperos e reservar.

Untar um pirex com óleo e colocar metade da massa , em seguida colocar o recheio e cobrir com o restante da massa. Leve ao forno pré-aquecido.

Obs: pode ser feita com qualquer legume, abobrinha, berinjela assada etc...

Mina de Ricota e Espinafre

Receita de Mira Janiuk e testada
na aula de 09/04/06 na CJB

A Mina é um prato tipicamente sefaradim. A tradicional é feita com carne, porém essa é uma das variações para Pessach

Ingredientes

10 matzot
2 ou 3 maços de espinafre
1/2 Kg de Ricota fresca
100 g. queijo ralado
100 g de margarina
1 caixa de creme de leite
6 ovos
4 colheres de sopa de óleo
1 cebola
Sal e pimenta a gosto

Preparo

1ª etapa

Cozinhe o espinafre e corte-o bem pequenino. Esprema a ricota (num espremedor de batata) e misture o espinafre. Acrescente 4 ovos ligeiramente batidos, o queijo, o creme de leite, a cebola cortada, a farinha, a margarina, e sal e pimenta a gosto. Misture bem.

2ª etapa

Pegue as matzot e molhe-as, deixando de molho aproximadamente 3 min para não amolecer. Retire-as com cuidado e coloque-as num pano de prato e enxugue-as.

3ª etapa

Colocar as 4 colheres de óleo num pirex e por no forno para esquentar e só aí comece a montar o prato. Primeiro uma camada de matzá depois uma de massa , depois outra de matzá e assim sucessivamente.

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



4ª etapa

Bata as claras dos ovos restantes em neve e coloque a gemas e depois cubra a Mina.
Leve ao forno para assar.

Batata Rosti

Ingredientes

1 ½ kg de batata para um pirex grande.
1 cebola ralada
100g de queijo ralado
margarina

Preparo



1ª etapa

Cozinhar mal a batata com casca. (Quando enfiar o garfo tem que mostrar resistência)
Deixar esfriar e ralar no ralo grosso



2ª etapa

Colocar o restante dos ingredientes e misturar bem. Colocar num pirex untado com a margarina
E jogar também um pouco dela derretida por cima.

Levar ao forno

Dica: Não pode ter uma altura muito grande de batata porque ela não fritará no meio.

Charosset

Receita de Margrit de La Reza e testada
na aula de 09/04/06 na CJB

Ingredientes (quantidade a gosto)

Maçã ralada com casca
Amêndoas e nozes
Tâmaras
Passas
Damasco seco
1 colher de chá de Canela
Raspa e suco de 1 limão

Preparo



1ª etapa

Deixe de molho no vinho as passas de um dia para o outro.

As maçãs são raladas em ralo grosso com casca e devem estar bem firmes. As nozes e amêndoas devem ser picadas no processador tomando o cuidado para não virar farinha.

Cortar as tâmaras e damasco cortar bem miudinho.

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



2ª etapa

Colocar as maçãs raladas num recipiente e misturar a raspa do limão junto com o suco. Ir misturando os ingredientes e acrescentar o vinho para dar a liga. Se quiser que fique uma massa mais homogênea triturar tudo no processador.

Pava (Bolo de Pessach)

Receita de Margrit de La Reza e testada
na aula de 09/04/06 na CJB

Ingredientes

6 ovos
250g açúcar
125g farinha de matzá
60g de amêndoas trituradas
Canela
Suco e casca ralada de 1 limão

Creme de limão

1 colher de sopa de fécula de batata
150g de açúcar
2 ovos
Casca ralada e suco de um limão

Preparo - Bolo



1ª etapa

Bater bem as gemas junto com o açúcar e após adicionar todos os ingredientes misturando muito bem.



2ª etapa

Bater as claras em neve, com uma pitada de sal para elas crescerem e acrescentar na massa do bolo.

Forma forrada com papel e forno 180° .

Enfeitar com lascas de amêndoas

Preparo – Creme de Limão



1ª etapa

numa panela misturar 375ml de água com fécula, o açúcar, suco e casca do limão e as gemas. Deixar engrossar e deixar esfriar um pouco. Mais ou menos 3 min. Em fogo brando



2ª etapa

Bater as claras em neve até que fiquem firmes e acrescentar no creme já frio. Leve a geladeira.

Servir junto com o bolo

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

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, Litânia 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.

Ingredientes



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.



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 trituradas
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

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

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 cozinham) e no formado ovalado (é o mais tradicional).

Mergulhar as bolas no caldo, uma a uma e em fogo lento deixá-las cozinhas 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.

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.

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

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.

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.

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

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 Maximo. 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.

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

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

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

Preparo

Passa no moedor as maçãs com as nozes e depois misture 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

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

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 retira-se 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

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

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

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 rodelas; Refogar o farfel com alho e temperos a gosto com Azeite de oliva Borges Kasher. Deve-se colocar a água devagar para 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 (1verde, 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

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

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)

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.

Kugel Salgado com Banana, Nozes e Passas

Receita experimentada e recomendada por Mira Janiuk

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.