

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

PURIM

Pesquisa e texto Belizia Heller

A festa de Purim acontece em 14 de Adar e é baseada no relato do livro de Esther. A essência da história de Esther pode-se dizer que é a primeira manifestação de anti-semitismo. A animosidade contra os judeus é uma questão que enfrentamos até hoje. Por isso celebrar Purim nos torna forte para combatê-la com dignidade, e com esperança de um mundo sem inimigos. No livro (“The meaning of God”) Kaplan nos diz: “... é importante conhecermos a fundo tais dificuldades, para estarmos mais bem preparados. Os dias de Purim devem servir para compreendermos os desdobramentos dos valores espirituais que preservam nossa identidade, e os perigos que temos que vencer, se esperamos sobreviver enquanto minoria” Talvez seja por isso que os rabinos determinaram que, na era messiânica, quando todas as outras festas judaicas forem abolidas, Purim permanecerá (midrash mishle, 9:2).

Purim é uma festa de alegria e um dos preceitos mais importante da festividade é *Keriat Hameguilá*- Ouvir atentamente e leitura da Meguilat (o Rolo) de Esther na noite de Purim, na sinagoga e também na manhã seguinte. Todas as vezes que o nome de Haman for mencionado, todos deverão fazer barulho, para que este nome seja apagado da história. “ Exo:17:14 – *Extinguirei totalmente a memória de Amalec debaixo dos céus*”.

A alegria de Purim em Israel, é compartilhada por todos nas ruas, num verdadeiro carnaval. É costume usarmos fantasia para mostrar que as coisas não são como parecem ser. Em Purim devemos cumprir duas Mitzvot: enviar ao próximo, duas porções de comida diferentes (Mishloach Manot) e oferecer Tsedaka a pelo menos duas pessoas pobres e carentes. Tem como objetivo provar a união do povo judeu contradizendo as palavras maldosas de Haman que afirmava ser o povo judeu “disperso e desintegrado”

A comemoração de Purim é cumprida através de uma refeição festiva, conhecida como **Seudá Purim**, e que normalmente se estende até tarde da noite, quando descontraidamente, come-se doces e bebe-se vinho. Em Purim é o único dia no qual a embriaguez não é só permitida, mas incentivada, pelo menos teoricamente. É esta alegria está expressa num pensamento Talmúdico, de que uma pessoa deve estar tão alegre em Purim (normalmente sob efeito de alguma bebida alcoólica), que não consiga distinguir entre as frases “Haman seja amaldiçoado” e “Mordechai seja abençoado”.

Faz parte da festa comermos biscoitos e bolos com sementes de papoula. Os Askenazim costumam preparar Hamantaschen, um tipo de pastel recheado com sementes de papoula ou uvas pretas e os sefaradim Oznei Haman, as tradicionais “orelhas de Haman”. Outras delicias são feitas com uvas pretas (tortas, bolos, mouses...). No Norte da África come-se peixe cozido com açafrão, de cor amarelada representando a alegria.

Sugestões de receitas para serem degustadas na Seuda Purim .

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

PÃEZINHOS DE UVA (PIRISHQUES)

Receita de Mira Janiuk e
testada na aula de 12/03/06 na CJB

Ingredientes

3 ovos
1/2 copo de óleo
1e 1/2 copo de açúcar
50 gramas de margarina
1 envelope de fermento de pão
1 colher de açúcar
1 copo de água morna
1 colher de chá de sal
+ ou – 700 gramas de farinha de trigo


PARA O RECHEIO

Uvas Pretas
Açúcar


Preparo

 1ª etapa

Numa vasilha grande colocar a farinha de trigo. Faça uma cova na farinha e coloque o fermento, o açúcar, o sal, um ovo inteiro e a água morna, misturar bem. Cubra a vasilha com pano, coloque-a em lugar quente e deixe a massa crescer.

 2ª etapa

Depois de crescida a massa, colocar o açúcar, margarina, os ovos inteiros, o óleo e sovar bem. Deixar crescer novamente.

 3ª etapa

Quando a massa estiver crescida, abrir em uma superfície enfarinhada. Não deixe muito fina. Pegar aos pedaços, e recheie com uvas e açúcar. Fechar os pãezinhos, pincelar com ovo batido e polvilhar com sementes de papoula.

Leve ao forno quente e em tabuleiro untado

NOTA : Não esquecer de colocar um tabuleiro com água quente na parte de baixo do forno


MASSA FOLHEADA CASEIRA

Receita de Mira Janiuk e
testada na aula de 12/03/06 na CJB

Ingredientes

2 e 1/2 copos de farinha de trigo
1 copo de água gelada
2 tabletes de margarina de 100 gramas cada, dividir em quatro pedaços de 50g cada

Preparo

 1ª etapa

Colocar em uma vasilha e/ ou tigela a farinha com 50 gramas de margarina e a água gelada, amassar bem, abrir em forma de retângulo e passar 50 gramas de margarina, enrolar como rocambole, levar a geladeira embrulhada em papel alumínio + ou – por 30 minutos.

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

2ª etapa

Tirar da geladeira, abrir a massa e colocar mais 50 gramas de margarina, enrolar novamente como rocambole e retornar a geladeira por + ou – 30 minutos.

3ª etapa

Abrir novamente a massa e colocar 50 gramas de margarina, enrolar novamente e levar a geladeira, após uma hora, pode-se utilizar a massa.

NOTA : Esta receita é muito fácil de se fazer e é uma delícia, pode ser utilizada para doces e salgados

Pode-se rechear também com goiabada ou geléia

HAMANTASCHEN DE CHOCOLATE

Receita de Mira Janiuk e
testada na aula de 12/03/06 na CJB

Ingredientes

Para a massa

1 receita de massa folheada (caseira ou Arosa)

Para o Recheio

Gotas de chocolate

Preparo

1ª etapa

Abrir a massa folheada, colocar o recheio e fechar em forma de triângulo, pincelar com ovo e polvilhar com sementes de papoula.

2ª etapa

Levar para assar em forno quente.

HAMANTASCHEN

Receita de Mira Janiuk e testada na aula
de 20/03/05 na CJB

“A origem do nome desse doce é discutida. Alguns acham que vem simplesmente do chapéu de Haman. Outros que de *Tash Kosho* (que a força de Haman enfraqueça). E outros que o termo tem algo a ver com Muntasche, ou seja, saco de papoula (*Mohn*)”.

Ingredientes

Para a massa

2 1/2 copos de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

2 ovos batidos

1/2 xícara de óleo

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de chá de fermento em pó

Suco e raspa de laranja

Sal a gosto

Gotas de baunilha

Para o recheio

Uvas pretas

Canela e açúcar

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

Preparo

1ª etapa

Numa vasilha grande colocar a farinha, o fermento o sal, açúcar e juntar a margarina, o óleo e os ovos batidos, um pouco de suco e a raspa de laranja, misturando bem até formar uma massa homogênea.

2ª etapa

Abra a massa em uma superfície enfarinhada e com a boca de um copo corte círculos com mais ou menos 6 mm de espessura. No centro de cada círculo de massa colocar as uvas, o açúcar e a canela e dobre as pontas bem firmes para formar um triângulo.

3ª etapa

Pincele com um ovo batido e óleo. Levar ao forno em tabuleiro untado, por mais ou menos 30 min em forno moderado. Quando tirar do forno polvilhe açúcar.

OZNEI HAMAN (Orelhas de Haman)

Receita de Mira Janiuk

aula de 20/03/05 na CJB

“É tradição comer as legendárias Orelhas de Haman, uma alusão ao malvado ministro Haman, cuja intenção era disseminar os judeus”.

Ingredientes

4 Ovos

100 g de margarina

Casca ralada de um limão.

1 Cálice de licor de laranja.

2 colheres de sopa de açúcar.

Farinha de trigo – o suficiente para compor a massa (como a de pastel)

Preparo

1ª etapa

Numa vasilha colocar todos os ingredientes misturando-os. Acrescente a farinha aos poucos até fazer uma massa homogênea de consistência fina. Abrir a massa com rolo em superfície enfarinhada e com a boca de um copo corte círculos.

2ª etapa

Fritar numa panela com óleo. Deixar corar e colocar em papel absorvente. Polvilhe com açúcar e canela.

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

TORTA DE UVAS PRETA

Receita de Mira Janiuk aula de 20/03/05 na CJB

Ingredientes

150g margarina
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de suco de uvas
3 ovos inteiros
1k de uvas pretas

Para fazer uma farofa

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
50g de margarina

Preparo



1ª etapa

Misturar tudo muito bem, exceto as uvas.

Colocar a massa em tabuleiro untado e por cima colocar as uvas lavadas e escorridas e passadas em um pouco de farinha de trigo.



2ª etapa

Faça a farofa misturando todos os ingredientes e coloque por cima de tudo.

Levar para assar

SOPA – CREMA DI CARCIOFI D'ESTER

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

“As alcachofras são amargas, e isso é parte da nossa herança”. Sirva essa sopa em homenagem à rainha Ester

Ingredientes

12 alcachofras
suco de 1 limão
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina parveh ou óleo vegetal
2 dentes de alho amassados
1/2 xícara de arroz branco ou 400g de batatas picadas
4 xícaras de caldo de galinha ou de vegetais
sal e pimenta preta moída
Pignoli torrados (ou nozes)
Salsa picada ou hortelã para guarnecer.

Preparo



1ª etapa

Numa tigela grande cheia de água, na qual se colocou suco de limão, limpar e mergulhar as alcachofras, depois de retirar as folhas, ficando somente com o coração. Derreter a manteiga (ou os similares) para refogar as alcachofras, acrescentar o alho, as batatas ou arroz e aproximadamente 1 1/2 xícara de caldo o suficiente para cobrir as alcachofras e cozinhar por cerca de 25 a 30 min. Com o fogo baixo, até que estas se tornem macias. Amassar as alcachofras e juntar o restante do caldo. Se necessário acrescentar mais caldo. Temperar com sal e pimenta e servir em tigelas individuais, com os Pignoli ou nozes torradas e a salsa e a hortelã.

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

BISCOITO DE MOHN (semente de papoula) Receita do livro: “Receitas Judaicas, 5000 anos de tradição”

Os judeus asquenazim chamam a semente de papoula de *Mohn*. Esses biscoitos também são conhecidos como Biscoitos da Rainha Esther, pois em seu jejum só se alimentou de sementes.

Ingredientes

1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 ovo batido
1 colher de sopa de água
1/2 colher de chá de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
1/4 de xícara de semente de papoula

Preparo



1ª etapa

Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o ovo, a água e a baunilha e agregar a farinha misturada com o fermento. Misturar bem, acrescentando também a semente de papoula até formar uma massa firme. Deixar descansar numa tigela e por fim abrir a massa com uma espessura de cerca de 6 mm.



2ª etapa

Cortar os biscoitos do formato desejado e colocá-los para assar em uma fôrma untada a 180°, por cerca de 10 a 15 min, até começarem a corar. Pode-se passar uma gema dissolvida sobre os biscoitos antes de levá-los ao forno. Depois de prontos e frios, devem ser guardados em lata.

MOUSSE DE UVAS PRETAS AO COULIS DE CASSIS

Receita de Dayse Schleif do livro : Cozinhando
com a Alma da Oficina Abrigada de Trabalho – OAT

Ingredientes

Mouse

1/2 k de uvas pretas sem cabinhos (aprox. 3 xícaras)
1 1/2 xícaras de água
1 envelope de gelatina em pó incolor
3 claras em neve
1/2 l. de creme de leite fresco

Coulis

250ml de suco de uva
3/4 xícara de açúcar
5 colheres de licor de cassis ou jabuticabas

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

Preparo

1ª etapa

Lavar as uvas e levar para ferver com a água em panela tampada. Quando ferver, retirar a tampa em fogo lento deixar reduzir cerca de 1 cm abaixo da espuma que se formar. Retirar, passar numa peneira apertando com uma colher para extrair o suco. Deverá se obter 1/2 litro (2 1/2 xícaras). Dividir em duas partes iguais.

2ª etapa

Amolecer a gelatina em 5 colheres de sopa de água fria, aguardar uns 10 min. E dissolver em banho Maria em fogo lento, mexendo sempre. No liquidificador bater bem uma metade do suco até ficar leitoso e a gelatina dissolvida. Retirar, despejar em uma tigela e levar a geladeira até consistência de claras sem bater.

3ª etapa

Enquanto isso bater o creme de leite fresco, para ficar espesso e leve. A parte bater com uma pitada de sal, às claras em ponto de neve juntando aos poucos 3 colheres de sopa de açúcar. Retirar a mistura de gelatina da geladeira e juntar, misturando apenas o creme de leite e em seguida, aos poucos, as claras batidas em suspiro. Molhar com água as forminhas (ou uma forma grande) e nelas distribuir a mouse levando a geladeira até consolidar.

4ª etapa

Coulis- Levar o restante do suco (250ml) a uma panelinha, juntar $\frac{3}{4}$ de xícaras de açúcar e levar ao fogo lento, apenas para derreter o açúcar. Retirar deixar esfriar e juntar o licor. Manter em temperatura ambiente até servir. Para servir passar uma lâmina fina de faca aquecida em água quente pelas bordas das tigelinhas sacudindo um pouco. Desinformar sobre os pratos de servir e despejar o coulis ao redor