

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

SHAVUOT

Textos e Pesquisa Belizia Heller

Shavuot significa, em hebraico, Pentecostes e acontece, a contar da segunda noite de Pessach, no final de sete semanas.

Comemora-se o momento em que os 10 mandamentos foram revelados a Moisés no Sinai, além de ser a Festa da Colheita do Trigo.

Quando apareciam os primeiros frutos era costume levá-los ao Templo em agradecimento

Costumamos comer bolo de queijo e todas as versões alimentares a base de queijo: Blintzes, Kreplach, Strudels etc...

BLINTZES DE QUEIJO

Belizia Heller testada na aula

de 19/06/2005

São panquecas com recheio que pode ser de queijo, maçãs, ou cerejas como se fazia na Rússia. Supõe-se que sejam originárias de *Blinis* imperiais russos e ou *Blinchiki*, pequenos crepes feitos de farinha de sarraceno, comumente servidos com caviar no Palácio de Inverno as quais não faziam parte do universo judaico.

Outros atribuem sua origem a Hungria pois panquecas eram muito comuns de todos os tipos conhecidas como *Palacsinta*. Há *Blintzes* mais e menos adocicados.

Ingredientes

Para a Massa:

2 ovos

1 copo de leite

5 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal.

Para o Recheio:

500 g. ricota fresca tipo cottage

250 g. de cream cheese

½ xícara de açúcar ou a gosto

Casca de 1 1/2 limão ralada

3 Gemas

Gotas de baunilha

100g passas brancas embebidas em rum

2 a 3 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida

Açúcar de confeitiro para polvilhar (opcional)

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

Creme de leite azedo, ou calda de frutas vermelhas ou sour cream, para acompanhar.

Preparo



1ª etapa

A Massa: Bater os ovos bem e misturar o leite e o trigo aos poucos (eu dissolvo o trigo no leite)

E a pitada do sal.

Esquentar uma frigideira não aderente, de preferência, de mais ou menos 20 cm de diâmetro e colocar cada vez que vai fazer uma panqueca um pouquinho de óleo só para untar a frigideira.

Estabeleça uma conchinha como medida e coloque uma porção da massa, espalhando bem, preenchendo bem o fundo da frigideira. Aqui você pode ver a espessura da panqueca e regulá-la

Dourar dos dois lados. Reservar e proceder assim até fritar todas.



2ª etapa

O Recheio: Misturar o queijo com o Cream cheese, o açúcar, a raspa de limão, as gemas de ovos e a baunilha. Se quiser passe no processador.

Depois acrescentar as passas.

Pegar uma panqueca de cada vez e colocar 2 colheres de sopa do recheio espalhando, evitando que o recheio chegue nas bordas.

Dobrar cada lado para cobrir o recheio e depois enrolar até formar um triângulo ou simplesmente enrolar e ir colocando uma ao lado da outra em um pirex untado com manteiga e levar ao forno pré-aquecido a 190° por uns 20 min.

Servir quente.

Opções:

Açúcar de confeiteiro para polvilhar e canela (opcional)

Creme de leite azedo, ou calda de frutas vermelhas ou sour cream, para acompanhar.

KEISS KUCHEN (de Israel)

Receita de Djarna Bonder
testada na aula de 19/06/2005

Ingredientes

Massa:

3 copos de farinha

½ copo de açúcar

1 ovo inteiro

200g de margarina

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

2 colheres de chá de suco de limão
1 colher de chá de licor ou vinho branco
1 colher de chá de fermento em pó
Baunilha (gotas)

Recheio:

500 g de ricota
2 ovos
 $\frac{3}{4}$ de copo de açúcar
1 copo de leite
1 colher maisena
Baunilha

Preparo



1ª etapa

A massa: Misturar bem todos os ingredientes fazendo uma massa branda até desgrudar dos dedos. Levar a geladeira por mais ou menos 1 h. Depois abrir a massa com rolo e forrar apenas o fundo da forma. Levar ao forno brando por 15 min..

Deixa-se esfriar e depois se forra os lados da forma.



2ª etapa

Desmanche a ricota com um pouco do leite e junte o açúcar.

Misture o restante do leite com as gemas e a maisena e passe numa peneira sem cozinhar e acrescente então a ricota (já com o açúcar).



3ª etapa

Bater as claras em neve e acrescente a mistura da 2ª etapa.



4ª etapa

Colocar essa mistura na forma forrada com a massa e leve ao forno.

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

QUICHES SALGADAS

Receitas de Branca Sister

Ingredientes

Massa:

250 gramas de margarina
Farinha de trigo o quanto baste

Recheio básico

5 ovos
1/2 l. de creme de leite fresco
sal
azeite

Variações e sugestões de recheios:

QUICHE CAPRESE

200 gramas tomate seco
1 molho de manjeriço fresco
250 gramas de mussarela de búfala

QUICHE DE CEBOLA

300 gramas de cebolas fatiadas em rodela

QUICHE DE ALHO- PORÓ

2 alhos-porós cortado em rodela (só a parte branca)

QUICHE DE BRÓCOLIS

2 brócolis americanos cozidos
parmesão ralado

QUICHE DE QUEIJOS

100 gramas de queijo
100 gramas de mussarela ralada
100 gramas de queijo prato ralado

QUICHE DE CHAMPIGNON

250 gramas de champignons frescos variados cortados em tirinhas

Preparo



1ª etapa

Massa:

Amassar a margarina com a farinha até que a massa não grude nas mãos. Abrir com os dedos em refratário próprio para quiche ou em forma de fundo removível. Não untar a forma.

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

 **2ª etapa**

Recheio:

Refogar o recheio escolhido com um pouco de azeite. Juntar o creme de leite, desligar o fogo e juntar os ovos. Temperar com sal, pimenta, noz moscada ou outro tempero que for escolhido. Recheiar a massa e levar a assar.

Beteavon !

Branca

QUICHE DE QUEIJO

Receita Belizia Heller

Ingredientes

Massa:

3 xícaras de farinha de trigo
200gr margarina
4 gemas de ovo
1 pitada de sal

Recheio

100gr de mussarela fatiada
200gr de queijo tipo suíço

Creme

5 ovos
1 copo de leite
1 lata de creme de leite com o soro
1 colher de sopa de maizena
sal e pimenta a gosto

Preparo

 **1ª etapa**

Amasse bem todos os ingredientes da massa e deixe descansar coberta por meia hora. Com os dedos forre o fundo de uma forma refrataria retangular tamanho médio com as laterais subindo cerca de um centímetro, cubra a massa com as fatias de mussarela espalhe por cima o queijo suíço ralado no ralo grosso.

 **1ª etapa**

Bata os ingredientes do creme no liquidificador e despeje por cima. Assar em forno médio ate dourar aproximadamente meia hora.

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

MASSA BÁSICA PARA QUICHES E TORTAS SALGADAS

(ótima!)

Receita Belizia

Heller

Ingredientes

150gr de margarina
1 xícara de farinha de trigo
3 gemas
uma pitada de sal
1/2 xícara de maizena

Preparo



1ª etapa

Amassar com as pontas dos dedos 150gr de margarina, a farinha de trigo as gemas e a pitada de sal, quando estiver ligada deixa descansar e depois amassado estender num pirex forrando bem, reserve ou numa forma de torta.
Colocar o recheio que quiser.

TORTA DE QUEIJO

Receita de Belizia Heller

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 latas (usar a lata do leite como medida) de leite
100 g. passas sem caroço pretas
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de trigo
5 gemas
800g de ricota
Suco e raspa de limão

Preparo



Misturar todos os ingredientes exceto as passas Separar a receita em duas partes e bater no liquidificador. Bater as claras em neve e só misturar. Polvilhar trigo nas passas e colocá-las nas claras. Untar com margarina a forma e polvilhar trigo. Levar ao forno pré-aquecido.