

Curso de Culinária Judaica

Pêssach



Por Tatiane R. Moraes Guimarães



Curso de Culinária Judaica – Pêssach

Os rabinos escolheram uma forma muito peculiar e especial para resumir toda a história do povo judeu: “Nossos inimigos quiseram nos destruir... o Eterno nos livrou... vamos comer!” Com certeza, a culinária judaica tem sido parte da identidade do judeu, acompanhando cada festa, celebração e momento especial da cultura e história de Israel. Assim, cada festa ordenada pelo Eterno é acompanhada de uma comida específica, seja esta ordenada especificamente na Torá ou fruto da tradição do povo judeu. Essas comidas possuem grande simbolismo e nos ajudam a entender de forma correta o tema principal de cada celebração.

Com a primeira das Festas do Calendário do Eterno, não poderia ser diferente! Pêssach possui um cardápio rico e altamente simbólico, com comidas e pratos típicos preparados pelo povo de Israel há milhares de anos. Esses alimentos são também didáticos e nos ajudam a contar a história do grande livramento que o Eterno nos proporcionou há 3500 anos atrás. Pêssach é uma festa que constrói a identidade do judeu e de todo aquele que faz parte do Reino do Eterno. Por isso, sua ordenança é tão detalhada na Torá e também enfatizada pelos apóstolos aos não-judeus que foram aproximados e enxertados no povo de D-us (I Co 5:8). Até o séc IV d.C., os lares dos discípulos de Yeshua dentre as nações se alegravam com Israel na celebração do Jantar de Pêssach no 14º dia de Nissan e no jejum de Hamêtz (fermento) por sete dias. Mas, por intermédio de decretos feitos por homens, esta tradição bíblica e judaica foi banida dos lares dos crentes.

Mas o Eterno tem despertado o Seu povo nos quatro cantos do planeta para o retorno às raízes bíblicas e judaicas da nossa fé! Neste aspecto, as mulheres possuem um papel fundamental, pois são elas que perpetuam as tradições e costumes em seus lares, preparando suas casas para cada uma das celebrações. Assim, que você possa aprender neste curso as preciosas tradições que as mulheres de Israel tem preservado há séculos, garantindo que os dias de Pêssach sejam realmente repletos de celebração, alegria e ensino, garantindo que o mandamento do Eterno seja cumprido em nossas casas e com nossas famílias. Minha esposa Tatiane possui vasta experiência na cozinha judaica, sendo a responsável por preparar as refeições de nossa família durante as Moedim (épocas festivas). Tenho certeza que você será tremendamente abençoada com este curso elaborado por ela. Chag Pêssach Samêach!

Rab. Mess. Matheus Zandona Guimarães



Charosset

Ingredientes:

125g de tâmaras sem caroço

125g de ameixa preta sem caroço

125g de damasco

125g de passas claras sem caroço

150g de nozes

3 maçãs verdes sem casca

1 xícara (chá) de suco de laranja

Raspas de 1 laranja

Modo de preparo:

Triturar bem todos os ingredientes separadamente. Colocá-los numa panela antiaderente e reservar as nozes. Levar ao fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Quando soltar do fundo, acrescentar as nozes e deixar cozinhar por mais 2 minutos e pronto. Deixar esfriar para servir. Pode ser congelado.



Salada de Legumes Vermelhos Assados

Ingredientes:

$\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de azeite

2 tomates

2 cebolas roxas grandes

1 pimentão vermelho pequeno

$\frac{1}{2}$ repolho roxo

2 pimentas dedo-de-moça

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de canela em pó

4 canelas em rama (opcional)

Modo de preparo:

Lave e seque todos os legumes e prepare cada um deles da seguinte forma: corte os tomates em 4 partes no sentido do comprimento e retire as sementes com as pontas dos dedos; descasque e corte as cebolas em 4 gomos; corte o pimentão em metades (no sentido do comprimento), retire as sementes e o miolo e corte cada metade em 2 tiras, e as tiras, em 4 triângulos; corte o repolho em metades, no sentido do comprimento, e cada metade, em 3 gomos. Corte as pimentas ao meio, no sentido do comprimento, e com a ponta de uma faca retire as sementes. Lave as mãos, a tábua e a faca imediatamente (pimenta pode causar queimaduras). Disponha os legumes na assadeira, deixando espaço entre cada ingrediente. Regue tudo com o azeite e tempere com sal, pimenta-do-reino a gosto e a canela em pó. Leve ao forno preaquecido para assar por 40 minutos.



Quiche de alho-poró para Pêssach

Ingredientes para a massa:

100g de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo

½ xícara (chá) de fécula de batata

½ xícara (chá) de farinha de matzá*

1 colher (chá) de sal

Ingredientes para o recheio:

3 alhos-porós

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de manteiga

2 ovos + 1 ovo

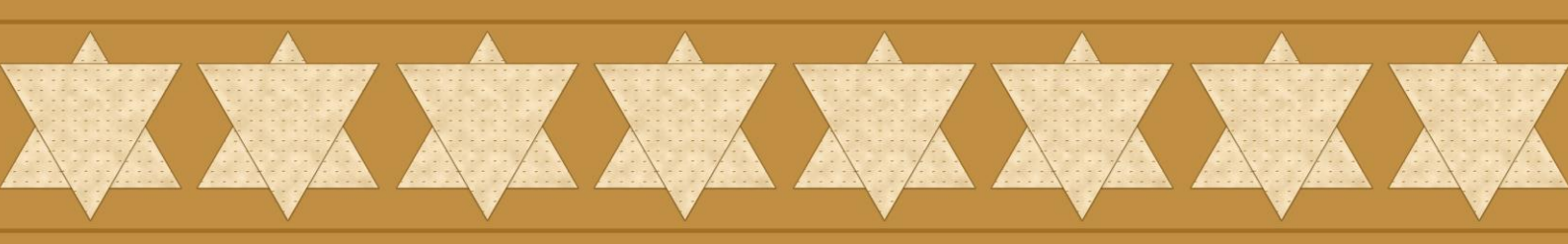
½ lata de creme de leite

1 xícara (chá) de queijo canastra ralado

Sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto.

Modo de preparo da massa:

Em uma tigela, misture a fécula de batata com a farinha de matzá e o sal. Em outra tigela, misture com uma espátula a manteiga, o ovo, e ¼ da mistura anterior até incorporar bem. Misture todo o resto até ficar homogêneo. Com um rolo, abra a massa entre duas folhas de papel manteiga até o tamanho para cobrir a forma (mais ou menos 0,5cm de espessura). Leve para gelar por 2 horas. Retire a massa da geladeira, espere aquecer um pouco em temperatura ambiente (de 5 a 10 minutos) e forre uma forma redonda de 24cm



de diâmetro de fundo removível, cobrindo o fundo e as laterais, apertando delicadamente com os dedos.

Ao final, corte os excessos da borda com uma facininha afiada. Faça furos por toda a massa com um garfo e leve ao congelador por 20 minutos. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 220°C. Retire do congelador, forre o fundo com papel manteiga e cubra com feijões crus, para pesar a massa e evitar que ela cresça. Leve para assar por 20 minutos, até dourar as bordas. Assim que tirar do forno, pincele um ovo batido em toda a superfície da massa para que ela permaneça crocante.

Modo de preparo do recheio:

Pique os alhos-porós em rodelas finas. Pique bem os dentes de alho. Aqueça uma frigideira grande e coloque a manteiga e deixe derreter. Junte o alho-poró, tempere com sal e pimenta do reino e refogue por mais ou menos 4 minutos. Junto o alho e refogue por mais 1 minuto. Desligue o fogo e reserve. Em uma tigela, misture os dois ovos mais o resto do ovo batido usado para pincelar a massa com o creme de leite (não precisa tirar o soro, apenas agite bem a lata para misturar o soro com o creme antes de abrir). Tempere com sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto. Por último, misture o queijo ralado.

Montagem da quiche:

Distribua o alho-poró por toda a quiche, cubra com o creme e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, até dourar. Retire do forno e assim que esfriar um pouco, desenforme e sirva a seguir.

* Farinha de matzá: triture bem em um processador de alimentos ou no liquidificador 2 folhas de matzá e depois peneire para retirar as partes mais grossas. Rende aproximadamente ½ xícara de farinha de matzá.



Cordeiro

Ingredientes para a marinada:

½ garrafa de vinho branco seco

150 ml de azeite

5 galhos de hortelã

2 galhos de manjericão fresco

4 galhos de salsinha

2 galhos de alecrim

1 colher (sopa) de orégano

1 pitada de sal

Ingredientes para o cordeiro:

Alecrim suficiente para cobrir toda a assadeira

Pernil de cordeiro

Azeite de oliva

Sal e pimenta-do-reino moída na hora

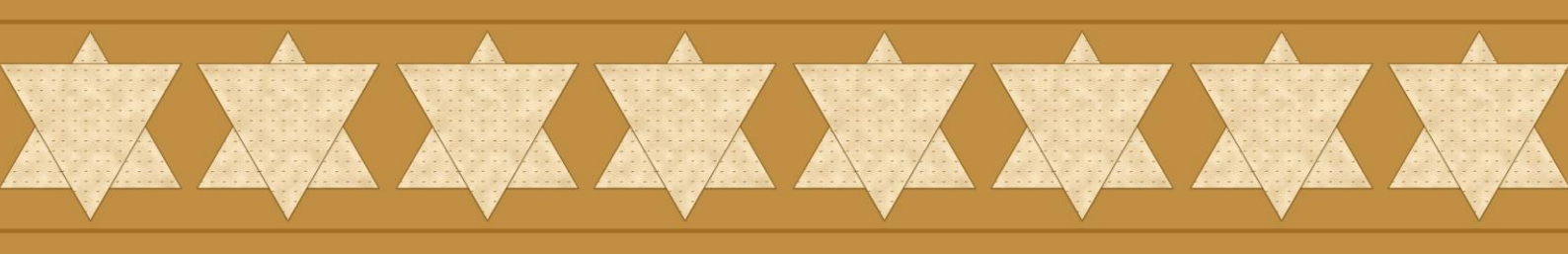
Dentes de 3 cabeças pequena de alho, com casca, levemente amassados

Modo de preparo:

Retire o excesso de gordura do cordeiro e faça pequenos riscos com a faca na transversal. Os riscos vão servir para que a marinada penetre na carne.

Coloque todos os ingredientes da marinada no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Despeje a marinada em uma vasilha com o cordeiro, tampe com um papel filme e deixe na geladeira por no mínimo 12 horas.



Depois da marinada, pré-aqueça o forno à temperatura máxima. Retire o cordeiro da marinada e tempere-o com sal e pimenta do reino. Disponha metade dos ramos de alecrim e metade dos dentes de alho (com casca e tudo) no fundo de uma assadeira. Acomode o cordeiro na assadeira e coloque o restante do alecrim e do alho sobre a carne. Acrescente um fio de azeite e regue a carne com um pouco da marinada, é pouco mesmo! Cubra a assadeira com papel alumínio, fechando bem todas as laterais e leve ao forno. Diminua a temperatura para 170°C e asse por 3 horas e meia, com papel alumínio, e depois retire-o e asse por mais 30 minutos para o cordeiro corar.



Molho para o cordeiro

Ingredientes:

1 cebola grande

4 colheres (sopa) de azeite

1 dente de alho

1 ramo de alecrim

¼ de xícara (chá) de vinagre balsâmico

2 xícaras (chá) de vinho tinto

Modo de preparo:

Refogue 1 cebola grande bem picadinha em 4 colheres (sopa) de azeite por 3 minutos, mexendo sempre para não queimar. Junte 1 dente de alho picado e 1 ramo de alecrim e deixe cozinhar por mais 3 minutos, mexendo sempre. Regue com ¼ de xícara (chá) de vinagre balsâmico e, quando formar um xarope (é bem rápido), junte 2 xícaras (chá) de vinho tinto. Deixe cozinhar até que 2/3 do líquido tenham evaporado – o que sobra na panela é equivalente a 1/3 da xícara. Junte 2 xícaras (chá) de água. Retire o ramo de alecrim e tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Prove e corrija o tempero. Misture 1 colher (sopa) de manteiga e mexa vigorosamente. Se sobrar um caldinho do cordeiro na assadeira, pode juntar com o molho.



Brownie para Pêssach

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- ¾ xícara (chá) de fécula de batata
- 1 colher (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de cacau em pó
- ½ xícara (chá) de nozes picadas (opcional)

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma retangular (21x30cm) com manteiga e enfarinhe com cacau. Em uma tigela, misture todos os ingredientes secos, com exceção das nozes. Bata os ovos na velocidade máxima da batedeira por cerca de 5 minutos. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o óleo e a baunilha e bata até incorporar. Por último, misture os outros ingredientes reservados, menos as nozes, e bata até ficar homogêneo. Com uma espátula, misture as nozes picadas. Coloque na forma e asse por cerca de 30 minutos, até que se forme uma casquinha por cima do brownie.



Calda de Chocolate

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:

Em uma panela pequena, misture o cacau em pó, a água e o açúcar. Leve ao fogo para ferver, mexendo sempre. Quando ferver, conte 1 minuto e desligue o fogo. Misture então a baunilha. Espere esfriar para servir.