

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, 09: 02).

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. "Êxo: 17h14min – *Extinguerei 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 **Seudat Purim**, e que normalmente se estende até tarde da noite, quando descontraidamente, comem-se doces e bebem-se vinho. Em Purim é o único dia no qual a embriaguez não é só permitida, mas incentivada, pelo menos teoricamente. E 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 açafraão, 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

INGREDIENTES:

500g de farinha de trigo
150g de margarina na temperatura ambiente
1 tablete (15g) fermento fresco ou fermento biológico
3 colheres de sopa de açúcar
150 ml de suco de laranja
1/2 colher de chá de baunilha
1 ovo inteiro

Para o Recheio

350g de goiabada em temperatura ambiente

PREPARO:



1ª etapa

Dissolver o fermento no suco de laranja. Numa vasilha grande colocar a farinha de trigo. Faça uma cova na farinha acrescentando e misture todos os ingredientes.

Deixar crescer não mais que 10min.



2ª etapa

Depois de crescida a massa, abrir a massa em superfície enfarinhada e na espessura mais ou menos de meio centímetro. Corte em círculos com ajuda de um copo.



3ª etapa

Recheie com goiabada, ou com uvas pretas passadas no açúcar. Fechar os pãezinhos em triângulos, pincelar com ovo batido e polvilhar com sementes de papoula.

Leve ao forno quente e em tabuleiro untado

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

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM NA COZINHA

PURIM

HAMANTASCHEN

Receita de Mira Janiuk e testada na aula

“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

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.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM NA COZINHA PURIM

OZNEI HAMAN (Orelhas de Haman)

Receita de Mira Janiuk

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

INGREDIENTES:

4 ovos

50g de margarina

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

Suco de uma laranja (se achar necessário colocar mais um pouco)

3 colheres de chá de fermento em pó

1 colher de chá de baunilha (opcional)

PREPARO:



1ª etapa

Numa vasilha colocar todos os ingredientes misturando-os inclusive o suco de laranja. 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

Rechear e fechar em triângulo. Arrumar em tabuleiro untado e enfarinhado. Levar ao forno a 180º e assar mais ou menos entre 20 a 30min.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM NA COZINHA PURIM

TORTA DE UVAS PRETA

Receita de Mira Janiuk

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

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

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.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM NA COZINHA PURIM

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:

Mousse

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

250 ml de suco de uva

3/4 xícara de açúcar

5 colheres de licor de cassis ou jabuticabas

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 um 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 mousse levando a geladeira até consolidar.

4ª etapa

Coulis- Levar o restante do suco (250 ml) a uma panelinha, juntar ¾ 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

PURIM

HOW TO FOLD HAMANTASCHEN

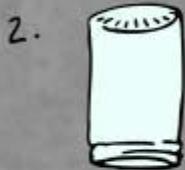


ROLL OUT THE DOUGH



Using a rolling pin, roll out your cookie dough so that it's 1/4 inch thick.

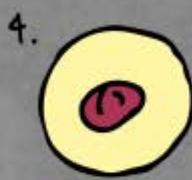
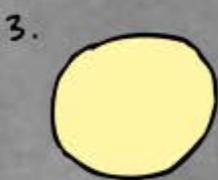
CUT OUT CIRCLES



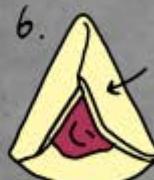
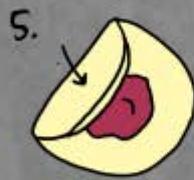
Take a glass or wide mouth jar and cut out circles in the dough. Aim for circles that are 3 - 3 1/2 inches wide.



THE FOLDING METHOD



Fill with 1 tsp. of filling.

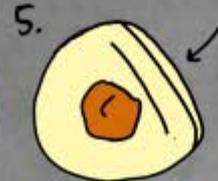
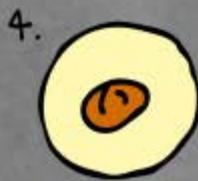
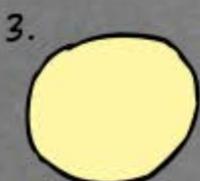


Fold the second side over the first side.



Fold the last side up and tuck under one of the corners, creating a pinwheel effect.

THE PINCHING METHOD



Fold in two sides and pinch them together.



Fold up the last side of the triangle.



Pinch all 3 corners together.