

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

### SHAVUOT

Textos e Pesquisa Belizia Heller

Shavuot significa, em hebraico, Sete Semanas é a festa judaica também conhecida como Chag Bikurim - Festa das Colheitas ou Festa das Primícias. Acontece no quinquagésimo dia da Contagem do Omer. Devido essa contagem Shavuot também é chamada de Pentecostes.

Comemora-se, além disso, o momento em que os 10 mandamentos foram revelados a Moisés no Sinai.

Os peregrinos iam para Jerusalém carregando cestos decorados contendo suas oferendas: primícias - o trigo, cevada, uvas, figos, romãs, azeitonas e tâmaras, produtos que davam renome ao solo da Terra de Israel. Era costume levá-los ao Templo em agradecimento.

Daí evoluiu para uma festa caseira, com grande fartura de alimentos, com o intuito de comemorar uma boa colheita

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

### KREPLACH

Receita Mira Janiuk

São semelhantes a um *wonton* chinês ou um *capeletti* italiano. São também muito apreciados com o caldo de galinha e fazem também parte das comidas preferidas de Rosh Hashana e Iom Kipur.

#### **Ingredientes:**

#### MASSA

A massa tradicional é a mesma do Varenikes.

Massa rápida - atualmente usa-se a massa de pastel industrializada.

#### **Hoje iremos usar**

2 pacotes de massa para pastel Carneiro

#### RECHEIO

+ou- 600g de queijo minas espremido (no espremedor de batatas)

1 batata grande cozida e espremida

1 ovo inteiro

50g de queijo tipo parmezão ralado

pimenta e sal a gosto

1 pitada de noz moscada e casca de limão ralado

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

1/2 l de creme de leite fresco.

### Preparo:



#### 1ª etapa

Misturar bem todos os ingredientes como o es do recheio exceto o creme de leite. Recheiar a massa, podendo dobrá-la em triângulo, fechar bem as extremidades.



#### 2ª etapa

Mergulhar os Keplach em bastante água fervente com sal e um fio de óleo e cozinhar.

Cozinhar um pouco de cada vez. Quando levantar fervura retirar e colocar numa bacia para obter choque térmico, escorrer.

Colocar em um pirex e cobrir com creme de leite fresco. E esquentar em banho maria

## BLINTZES DE QUEIJO

Receita de Belizia Heller

São panquecas com recheio. Podem ser com recheio de queijo ou 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.

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

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 confeiteiro para polvilhar (opcional)

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 for fazer uma panqueca um pouquinho de óleo só para untar a frigideira.

Estabeleça uma conchinha como medida e coloque uma porção da massa, espalhando e, preenchendo bem o fundo da frigideira. Assim você pode ver a espessura da panqueca e regulá-la. Dourar dos dois lados. Reservar e proceder assim até fritar toda a mistura.



**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 às 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 190º 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

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

**KEISS KUCHEN** (de Israel)  
Receita de Djarna Bonder

**Ingredientes:**

Massa:

3 copos de farinha  
½ copo de açúcar  
1 ovo inteiro  
200g de margarina  
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  
¾ 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).

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

 **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.

**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.

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

### 2ª etapa

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

## 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

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

**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.

**CUPCAKE**

Bernardo Nigri

**Ingredientes:**

1k massa para Cupcake (arcólor)

8 ovos

200 ml óleo

400 ml água

**Preparo:**

Colocar na batedeira em velocidade baixa, com batedor de globo ou leque, a Mistura para Cupcake Arcólor, aos poucos os ovos, em seguida o óleo e por último água.

Bater em velocidade média por 2 min. Encher as forminhas nº ) até a metade e levar ao forno lastro a 160º ou turbo 140º por 15 min.

Deixar esfriar para decorar.

**Recheio**

Pode ser ao seu gosto: brigadeiro, chocolates, doce de leite etc... enfeitar com confeitos a seu gosto

Obs: essa marca Arcólor tem outros produtos para rechear os cupcakes

**Dicas:**

- Tente utilizar sempre forminhas de silicone, as formas de papel deixam a massa espalhar ou amassam.

- Se a massa de ovos, açúcar e leite começar coagular adicione uma ou duas colheres de farinha de trigo para estabilizar a massa.

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

- Sempre peneire a farinha de trigo e não misture em demasia a massa.
- Não deixe escorrer a massa nas extremidades das formas, pois ela pode queimar e impedir que a massa cresça uniforme.
- A mistura deve ser leve com consistência líquida.
- Utilize uma concha de sorvete para medir a quantidade de massa nas forminhas. Desta maneira os cupcakes terão o mesmo tamanho.
- Se for decorar seus cupcakes preencha as formas só até a metade para deixar espaço para a cobertura.
- Pré-aqueça o forno por completo até a temperatura recomendada antes de colocar as formas.