



Sabor
de Sião



Culinária Judaica

Tatiane Guimarães

Chalá

“Falou mais o Senhor a Moisés, dizendo: Fala aos filhos de Israel, e dize-lhes: Quando entrardes na terra em que vos hei de introduzir, acontecerá que, quando comerdes do pão da terra, então oferecereis ao Senhor oferta alçada. Das primícias da vossa massa oferecereis um bolo em oferta alçada; como a oferta da eira, assim o oferecereis. Das primícias das vossas massas dareis ao Senhor oferta alçada nas vossas gerações.” Números 15:17-21

O pão do Shabat

“Também tomarás da flor de farinha, e dela cozerás doze pães; cada pão será de duas dízimas de um efa. E os porás em duas fileiras, seis em cada fileira, sobre a mesa pura, perante o Senhor. E sobre cada fileira porás incenso puro, para que seja, para o pão, por oferta memorial; oferta queimada é ao Senhor. Em cada dia de sábado, isto se porá em ordem perante o Senhor continuamente, pelos filhos de Israel, por aliança perpétua.” (Levítico 24:6-8). D-us instruiu Moisés a sempre ter esses pães perante Ele na tenda da congregação. Após a destruição do Templo em Jerusalém, no ano 70dC, a mesa de cada lar se tornou uma metáfora para a mesa de D-us e os pães do shabat se tornaram uma oferta sagrada de cada família.

Durante o século XVIII, quando o pão torcido passou a ser moda na Europa, os doze pães redondos e achatados de Levíticos se tornaram dois pães trançados, com pelo menos seis saliências cada. Os dois pães representam a porção dobrada de maná que o Senhor providenciava na sexta-feira para o povo de Israel durante os quarenta anos que passaram no deserto, para que no sétimo dia eles não precisassem colher no dia do descanso. *“Eles, pois, o colhiam cada manhã, cada um conforme ao que podia comer; porque, aquecendo o sol, derretia-se. E aconteceu que ao sexto dia colheram pão em dobro, dois ômeres para cada um; e todos os príncipes da congregação vieram, e contaram-no a Moisés. E ele disse-lhes: Isto é o que o Senhor tem dito: Amanhã é repouso, o santo sábado do Senhor; o que quiserdes cozer no forno, cozei-o, e o que quiserdes cozer em água, cozei-o em água; e tudo o que sobejar, guardai para vós até amanhã.”* Êxodo 16:21-23

Outra explicação para os dois pães são as duas versões encontradas na Bíblia para o quarto mandamento. Em Êxodo 20:8 diz: *“Lembra-te do dia do sábado, para o santificar.”* E em Deuteronômio 5:15 lemos: *“Porque te lembrarás que foste servo na terra do Egito, e que o Senhor teu Deus te tirou dali com mão forte e braço estendido; por isso o Senhor teu Deus te ordenou que guardasses o dia de sábado.”*

Somos ordenados a separar a chalá, lembrando a porção dada ao sacerdote, em Números 15:20. Assim que a massa fica pronta, retiramos um pedaço que deve ser queimado, e não comido e recitamos a seguinte bênção:

חלה להפריש וצונו במצותיו קדשנו אשר העולם מלך אלהינו הוה אתה ברוך

ברוך אתה הוה אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו להפריש חלה

***“Baruch atá Adonai, Eloheinu Mélech haolam,
asher kidshanu bemitzvotav vetsivanu lehafrish chalá.”***

“Bendito sejas Tu, Senhor nosso D-us, Rei do Universo,
que nos santificastes e nos ordenastes e a separar a chalá.”

Chalá

Ingredientes:

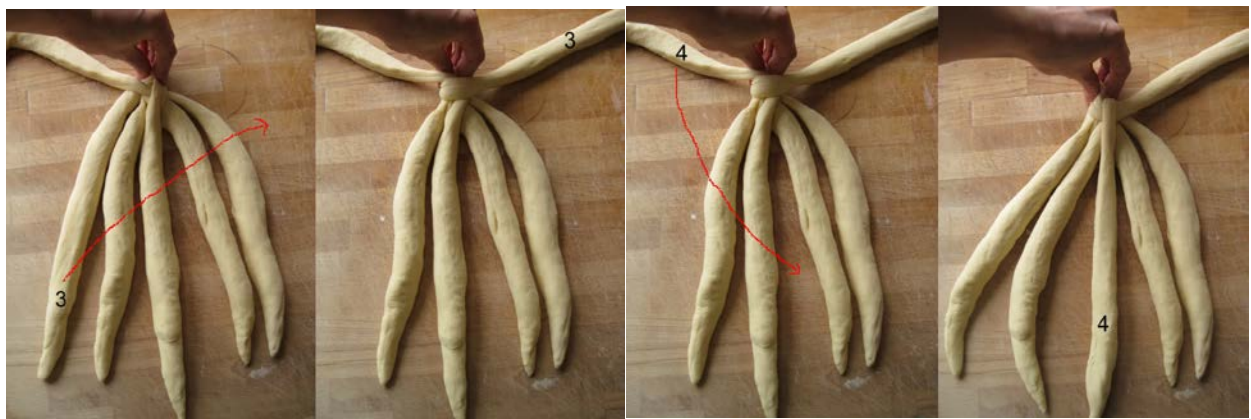
- 20g de fermento biológico seco
- 1 1/3 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 5 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/3 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 ovo para pincelar

Modo de preparo:

Em uma tigela média, misture a água morna com o fermento e o açúcar. Deixe descansar por mais ou menos 10 minutos, até que a mistura fique consistente e espumosa.

Em uma bacia grande, misture metade da farinha, o açúcar, o sal, o óleo e os ovos ligeiramente batidos. Adicione a mistura do fermento e misture bem. Adicione o restante da farinha aos poucos, até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos. O tempo de sova da massa deve ser de aproximadamente 10 minutos. Cubra com um pano de prato úmido ou plástico filme e deixe a massa descansar para crescer por mais ou menos 1 hora e meia, ou até que dobre de tamanho. Quando a massa terminar de crescer, cumpra a mitzvá de separar a chalá e recite a bênção*.

Divida a massa em duas partes iguais. Cada parte irá formar uma chalá. Divida cada parte em 6 partes iguais e faça rolos de tamanhos e espessuras iguais. Junte os rolos por uma extremidade, apertando bem para que fiquem unidos na ponta, e comece a trançar conforme o desenho. Quando terminar, coloque as chalot em uma assadeira forrada com papel manteiga e deixe descansar por mais 30 minutos.



Faltando 10 minutos para terminar o tempo de descanso, pré-aqueça o forno a 180°C. Ao término do tempo, pincele o ovo batido sobre as chalot e leve ao forno para assar por aproximadamente 45 minutos ou até que fiquem douradas. Para saber se estão assadas, dê uma leve batidinha no topo da chalá, o som deve ser oco.

Variação para Rosh HaShaná

Em Rosh Hashaná, é costume trançar as chalot em formato redondo.

Ingredientes:

½ xícara (chá) de passas pretas

½ xícara (chá) de passas brancas

Para polvilhar:

½ xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de preparo:

Após sovar a massa, misture as passas de forma que fiquem bem distribuídas. Deixe a massa descansar conforme instrução anterior. Divida a massa em duas partes iguais. Cada parte será uma chalá. Divida cada parte em 4 partes iguais e faça rolos de tamanhos e espessuras iguais. Passe 2 rolos na mistura de açúcar e canela. Trance cada chalá conforme desenho. Proceda conforme instrução anterior.

