

Boas Festas, Feliz Natal!

Um espírito diferente vai tomando conta da gente.

No ar, um cheiro de pinheiro; nas rádios, músicas de Natal; as casas se enchem de luzes e enfeites; as crianças começam a fazer suas listas de presentes.

Somos invadidos, queiramos ou não, pelo espírito das festas. É o Natal que chega. Todo final de ano somos levados, inconscientemente, a fazer um balanço do que aconteceu no ano que termina, buscando esperanças e novas tentativas para o novo ano que se aproxima, com prazeres ilimitados, sem culpas, nem remorsos.

Apelamos para a boa sorte através das tradições e de pratos que representem a promessa de prosperidade.

Cada país tem a sua forma de comemorar, mas as comidas e os costumes aproximaram nessas festas o paganismo e o cristianismo.

Os romanos festejavam o Ano Novo oferecendo um pouco de mel, como que para adoçar o novo ano.

Os pratos grandes e saborosos com excelente visual satisfazem a todos. Não

dá para imaginar um Natal ou Ano Novo sem comida, celebração e alegria.

Para as duas festas, existem receitas especiais de cada país.

Os doces se chamam Bûche de Noel Christmas Cake, Ghirlanda porta fortuna, Panforte, Pandoro, Pão doce, Pão de Ló, Rabanadas, Panetone. Pão de Natal alemão é o Stollen.

No Natal, se come peru em quase toda a América e na Inglaterra. Frango na Itália, e galinha em muitas nações latinas. Pato na Europa Central.

No Ano Novo se cozinham lentilhas ou grãos que aumentam de volume, e com isso o simbolismo de que trariam fartura e boa sorte. E lógico, as frutas secas, as uvas e romãs, figos, pêssegos e tantas outras.

Em outras culturas, a carne de mamíferos, boi, carneiro, javali e o porco. Ou peixes, o bacalhau, o salmão e o atum.

Minha sugestão para a ceia do Natal é um prato que pode ser preparado na véspera, ou 2 dias antes, e que ficará saboroso. Imagino que deve ter agradado o peru do Thanksgiving, então vamos variar o cardápio.

BACALHAU A LA MEXICANA

(ingredientes para 8 à 10 pessoas)

1 quilo de bacalhau salgado
1 pimenta vermelha dedo de moça
1 quilo de tomates, sem pele e sem sementes
125 ml de óleo de oliva
1 cebola grande
6 dentes de alho
1 folha de louro
1 pitada de canela em pó
1 pitada de pimenta moída
220 gramas de pimentões vermelhos
60 gramas de amêndoas picadas
75 gramas de azeitonas picadas
2 colheres de sopa de alcaparras
Salsa e cebolinha
1 copo de vinho branco seco
500 gramas de batatas pequenas, cozidas e descascadas, não muito moles para não desmancharem.

Modo de Preparo:

Coloque o bacalhau de molho em água fria durante 48 horas, mudando a água periodicamente.
Escorra-o, coloque numa panela com

água e cozinhe até ficar macio. Escorra-o novamente, retire a pele e as espinhas, desfie e reserve.
Retire as sementes da pimenta vermelha e coloque de molho em água quente. Corte em cubinhos e junte os tomates.
Corte os pimentões em tiras. Aqueça em uma panela o óleo de oliva e junte o alho e a cebola e deixe dourar.
Adicione os tomates e a pimenta e deixe engrossar.
Junte o bacalhau desfiado, o louro, a canela, a pimenta moída, as amêndoas, a salsa e a cebolinha, as alcaparras, o pimentão picado e as azeitonas.
Deixe cozinhar em fogo médio com a tampa por 15 minutos.
Adicione no final o vinho branco e as batatas já cozidas e sem casca, deixe mais 10 minutos em fogo forte.
Sirva com arroz branco e salada.

RABANADAS

(origem portuguesa)

Cortar o pão (tipo bisnaga ou filão) em fatias com aproximados 2 cm. Embebê-las em leite adoçado.
Bater os ovos claras em neve, depois misturar as gemas e passar as fatias de pão e fritar imediatamente.
Depois de fritas, polvilhá-las com açúcar e canela.



STRUFFOLI

(origem italiana - receita de Lucia Staniscia)

250 gramas de farinha de trigo;
4 ovos inteiros + 1 gema;
30 gramas de manteiga
1 colher de sopa, rasa de açúcar
1 pitada de sal.
Peneirar a farinha sobre a mesa. Abrir um espaço no meio, como se fosse um furo e colocar os ovos, a manteiga, o açúcar e sal. Amassar bem, fazer uma bola, cobrir a massa com um pano.
Deixar descansar. Formar tiras cilíndricas e cortá-las como se fosse inhoques bem pequenos. Fritar em bastante óleo quente até dourar.
Colocar numa travessa e regar com mel.

Relaciono a seguir algumas superstições para trazer boa sorte no Ano Novo

Romãs: para atrair dinheiro, coma sete grãos e guarde as sementes na carteira;
Lentilhas: uma colher de sopa é suficiente para assegurar um ano de fartura (origem italiana);
Bagos de Uva: comer de 3 à 7 grãos. Garante a prosperidade e fartura. Para garantir dinheiro guarde os caroços na carteira (origem portuguesa);
Nozes, avelãs, castanhas e tâmaras garantem fartura o ano todo (origem árabe);
Na passagem do Ano Novo, evite comer aves que ciscam para trás.

Queridos amigos leitores.

A todos que nos acompanharam nesses 8 meses de trabalho, lendo e testando nossas receitas, desejo um Ano Novo especial, com muitas realizações, saúde, e esperanças dobradas para todos.

O ano que está terminando trouxe algumas surpresas e novas preocupações, já que o cenário econômico está muito confuso, tudo relacionado com a crise dos imóveis e o desaquecimento da economia.

Vamos ter a força necessária para superar algumas dificuldades momentâneas que alguns de nós poderemos ter, sempre lembrando que todo o imigrante, em principio é um forte, pois não é fácil superar o choque cultural, o idioma diferente, a distância de parte ou da totalidade da família, e tantas outras novidades quando chegamos numa terra nova.

O que devemos evitar são os pensamentos negativos e a suposição de que no Brasil as coisas seriam radicalmente diferentes. Todos nós sabemos que não é bem assim.

Portanto, voltar não é a solução, mesmo porque aquele Brasil que deixamos para trás já não é o mesmo. Tudo é muito dinâmico, tudo muda muito rápido.

Por isso, é necessário ter esperança e ter cuidado em todas as nossas ações, para que, mesmo que seja um pouco mais lentamente, a nossa trajetória seja sempre para frente.

Deus proteja a todos nós.

Cleide Rorondo
Maiores informações
cleide@nossagente.net
407 276 2277



ASSINE O NOSSA GENTE E PARTICIPE DO SORTEIO PARA UM IPOD NANO 4G

Envie este formulário para Nossa Gente / Concurso iPod Nano - P.O. Box 772227 Orlando, FL 32877-9998 ou registre-se on line no site www.nossagente.net

Nome completo _____

Endereço _____

Cidade _____ Estado _____ CEP/ZIP _____

Telefone _____

e-mail _____

P. O. BOX 772227 Orlando, FL 32877-9998 www.nossagente.net
Para anunciar 407 276 6108 ou 407 888-9933



GRÁTIS!

Receba o Jornal Nossa Gente em sua casa ou escritório. Basta assinar na internet www.nossagente.net ou preencher um dos cupons que estão no jornal e enviar via correio.

Assine o Jornal Nossa Gente e participe do sorteio para um iPod Nano 4G