



Polska i My

Biuletyn Szkoły Języka Polskiego im. Jana Pawła II w Sao Paulo

Ano 9 n^o 1

A "Polônia e Nós" - Boletim da Escola de Língua Polonesa João Paulo II em São Paulo

Dez/2017



polandinside.com

Wspaniałych świąt Bożego Narodzenia spędzonych w ciepłej, rodzinnej atmosferze, samych szczęśliwych dni w nadchodzącym roku oraz szampańskiej zabawy sylwestrowej

Czytelnikom Biuletynu Szkolnego
życzy prof. Barbara Rzycki
oraz pozostali członkowie Redakcji

Aos leitores do Boletim 'Polska i my' desejam os Natal maravilhoso, em ambiente acolhedor e familiar, e dias felizes na passagem do Ano Novo

profa. Barbara Rzycki
e a Redação do Boletim



O NATAL NA POLÔNIA

É dezembro e o Natal está se aproximando. Embora em diferentes partes do mundo seja comemorado de modo um tanto diferente, com certeza, têm muitas características em comum. Para uns pode ser o aroma da mesa de Natal, para outros o ambiente caloroso, a bondade, a paisagem de inverno da terra natal e uma sensação especial de proximidade e união. O charme e a magia adicionais são conferidos pela natureza estupenda da Polônia.

Em dezembro, durante o Advento, o tempo fora das casas, às vezes, é muito frio. Este ano, fora das janelas, já dançam os primeiros flocos de neve, em volta vê-se uma paisagem branca e dentro de casa um ambiente caloroso e acolhedor.

O Natal, provavelmente, é a festa mais bonita e a mais agradável de todas e é tradicionalmente celebrada com a família mais próxima. De fato, dependendo da região, existem hábitos e costumes muito diferentes. A refeição principal de Natal ocorre, dependendo da região e tradições, dia 24 ou no dia de Natal. A comida tradicional polonesa oferecida na véspera de Natal envolve, sobretudo, pratos sem carne como o arenque e a carpa, repolho com cogumelos, *pierogi*, etc. no Dia de Natal outros pratos são servidos como ganso assado, diversos tipos de carnes e até pratos preparados com carnes de caça.

O Natal, uma festa fixa em 25 de dezembro - na tradição cristã - é uma festa que comemora o nascimento de Jesus. O período anterior de quatro semanas é de jejum, conhecido como Advento. A magia começa na vigília da noite de Natal - 24 de dezembro e é uma noite particularmente especial na Polônia chamada *Gwiazdka* (Estrelinha). Neste dia, até época recente, as pessoas obedeciam o jejum tradicional, sem carne e menor quantidade de alimentos. Era permitido fazer três refeições ao longo do dia, incluindo uma única refeição completa.

Em 24 de dezembro, o jantar é de gala, para o qual, de acordo com a tradição, é possível sentar-se à mesa só quando se avista a primeira estrela no céu. Costume estabelecido em memória daquela extraordinária estrela de Belém, que levou até a pobre estrebaria os três Reis Magos com os presentes.

Nem os costumes da véspera de Natal, nem o tradicional jejum deste dia são comuns a todos os cristãos. Desta forma, os protestantes e os cristãos não mantiveram disposições especiais quanto ao alimento ou o jejum de carne. A obrigação do jejum de carne foi abolido pela Igreja Católica, em 1983 (Novo Código

Cânônico). Na Polônia o episcopado polonês manteve o jejum de Natal por meio de documento específico até 2003. Mas é difícil imaginar a interrupção deste costume específico, principalmente na Polônia e na Lituânia.

Na mesa sempre deve ser posto um prato a mais para os ausentes ou convidados inesperados. É tradição que sejam servidos 13 pratos, mas entre eles pode-se degustar peixes, considerados como um só prato.

A meia-noite, todos vão para a Igreja. Nos santuários católico-romanos é rezada Missa solene, chamada *Pasterka* (missa do galo). No dia seguinte (25 de dezembro) é Natal e no dia 26 de dezembro é celebrado o dia de São Estevão (mártir da fé cristã) e reconhecido em muitos países - como o segundo dia de Natal.

Tradições polonesas ...

As festas de Natal na Polônia são as mais importantes e mais ricas em tradições. Estas formaram-se gradualmente durante os séculos por reunião de hábitos e crenças antigos (da época pagã), costumes e crenças das práticas mais novas - trazidas após a aceitação do batismo na fé cristã da Polônia (966d.C.), bem como os que surgiram nos séculos posteriores, como resultado da interpenetração de ritos comuns da igreja e elementos populares pré-cristãos, a tradição, e a fusão com outras culturas europeias.

A prática do Advento, deve incluir a participação dos fiéis em missas rezadas nas primeiras horas da manhã conhecidas como *roraty* (missa matinal), dedicadas à Santíssima Virgem Maria.



Outro costume à época do Advento é presentear as crianças no dia de São Nicolau (6 de dezembro). Os presentes são geralmente colocados sob as almofadas ou dentro dos sapatinhos.

Também é costume enviar cartões postais com desejos de boas festas e bom ano novo para amigos e parentes. O autor dessa ideia foi o inglês John Horsley. Em 1846, ele projetou o primeiro cartão deste tipo e hoje, em todo o mundo, são mandados milhões de cartões de Natal.

A véspera de Natal é a *Wigilia* que vem do latim e significa 'vigília'. A tradição da vigília antes dos dias de festa deriva do Antigo Testamento. As vigílias polonesas também têm este propósito, além de ser este o tempo para o qual é necessário preparar-se espiritualmente. Após a limpeza geral da casa, prepara-se a sua

Cont.

decoreção. Em séculos passados a decoreção mais usada eram feixes de trigo, símbolo de fartura, postos pelos donos da casa camponesa nos cantos dos aposentos. As casas também eram decoradas com galhos de coníferas colocados em diversos lugares dos cômodos ou pendurados nas vigas de madeira do teto. Este costume



Fonte: muzeum-radom.pl

simbolizava a vida, e deveria assegurar às pessoas, à casa e a toda a propriedade, sorte e prosperidade. Hoje em dia as decoreções das casas, externa e interna, são elegantes e ricas. Iluminadas com luzes nos jardins, pisca-piscas de várias cores nas sacadas e terraços, que salientam o deslumbramento desta noite inesquecível e misteriosa.



A árvore de Natal, teve origem provavelmente na Alsácia. Justamente lá, que no séc. XV-XVI o costume de trazer para dentro de casa um galho verde e pendurá-lo perto do teto foi trocado pela árvore de Natal.

O costume de enfeitar a árvore de Natal foi disseminado possivelmente na mudança do séc. XVIII para o séc. XIX. A estrela, na ponta da árvore, simboliza a estrela de Belém que direcionou os Reis Magos para o Menino Deus. As velas acesas sobre os galhos (hoje as lampadinhas) são como faíscas do fogo que antigamente queimava durante a noite de vigília para que as almas dos antepassados que vinham, pudessem se aquecer. Pendura-se na árvore diversos doces de pão de mel, estrelinhas, figuras, balas coloridas e bolas de Natal cada vez mais sofisticadas. A árvore, assim decorada, normalmente é mantida até o dia de Reis.

Hoje em dia os presentes são mais sofisticados e é um costume relativamente novo. No séc. XIX, só em algumas partes da Polônia, dava-se bons presentes para as crianças, que eram escondidos dentro do feno. Às vezes eram acompanhados também por um pinheirinho enfeitado com nozes, balas, maçãzinhas e velas, no molde da árvore de Natal atual. Quem trazia estes presentes era São Nicolau. De documentos preservados, sabe-se muito pouco sobre esse personagem. Provavelmente viveu na virada do séc. III e IV na Ásia Menor e era bispo de Mira. Ganhou fama por sua bondade e filantropia discretas. O resto já é lenda ...

Ao entardecer e o aparecimento da primeira estrela no céu, de acordo com o costume comumente aplicado, a família senta-se à mesa para a *Wigilia*. Ninguém, pois, neste dia, deveria ficar só.

Nas casas católicas a ceia da vigília é precedida da leitura de um fragmento do Evangelho de São Lucas sobre o nascimento de Jesus. Em seguida, todos os familiares compartilham a hóstia e desejam-se felicidades. Dividir a hóstia da vigília é um costume tipicamente polonês. Simboliza a reconciliação universal e a fraternidade. A gênese da hóstia é da Igreja, portanto, religiosa. Na Polônia, este costume é bem conhecido hoje em dia, embora tenha surgido relativamente tarde, pois foi disseminado nas primeiras décadas do séc. XX. Segundo a tradição da Igreja contemporânea a hóstia é um vestígio das hóstias dos antigos cristãos. Eram pães especiais para oferendas postas no altar. Parte deles era conservada e distribuída como eucaristia, o resto era abençoado após a Missa e mandado para as casas dos crentes que tinha estado ausentes.

O costume de dividi-la entre os presentes vem da Última Ceia que antecedeu a prisão de Cristo e no Evangelho é descrito o fato da divisão do pão por Jesus e seus discípulos.



E, neste caso, o gesto simbólico significa amor e fraternidade com relação a todos e a tudo.

Após dividir a hóstia e desejar felicidades os moradores da casa sentam-se à mesa para uma refeição em comum. A quantidade, tipo e sequência dos pratos servidos dependem da tradição local. No entanto, em todos os lugares sem exceção, são pratos sem carne preparados com elementos da floresta, campos, jardins, açudes, rios e lagos. No passado obedecia-se a regra de provar todos os pratos preparados para a vigília para que não faltassem no ano que se aproximava. Na noite da vigília os anfitriões lembravam também de seus animais domésticos para os quais davam os restos dos alimentos da vigília misturados com a hóstia.

Partes integrantes da ceia de Natal são as canções natalinas (*kolędy*) cantadas perto do presépio. Existem muitas canções polonesas que falam sobre o nascimento de Jesus. As mais antigas são da idade média. A sua introdução e divulgação deve-se provavelmente aos franciscanos. Eles também trouxeram para a Polônia o costume de montar presépios. A autoria do primeiro presépio é atribuída a São Francisco de Assis que, desejando lembrar o nascimento do Menino Jesus, mandou trazer para uma gruta o feno, um boi e um burro e chamou os irmãos. Quando o povo da redondeza se juntou e começou a cantar, São Francisco leu o Evangelho e depois fez o sermão sobre o nascimento de Jesus.

Os presépios franciscanos na Polônia surgiram muito cedo, provavelmente na idade média.

Cont.



Presépio cracoviano
Fonte: agenciacontact.com

Inicialmente os presépios eram encenados nas igrejas e eram bem simples de acordo com os preceitos evangélicos. No séc. XIX surgiram diversas formas regionais de presépios de Natal poloneses. Os mais conhecidos e interessantes são os presépios cracovianos, cuja arquitetura baseia-se nas construções de Cracóvia. Muitas vezes os presépios cracovianos eram usados como teatros de bonecas nos quais em cenas miniatura iluminadas com velas apareciam diferentes figuras em movimento.

A noite de vigília termina com a missa do galo que é rezada nas igrejas exatamente à meia-noite. De acordo com a tradição ela lembra a chegada dos pastores para Belém e a sua homenagem ao Messias recém-nascido. O costume de realizar a liturgia noturna de Natal foi introduzido na Igreja já na metade do séc. V. Chegou à Polônia provavelmente junto com a cristianização.

Os dias festivos, que sucedem a vigília já não se distinguem na cultura polonesa de modo igual. Normalmente é tempo de descanso, reuniões familiares e sociais, por vezes também para comemorar o Natal, isto é, grupos de pessoas com trajes especiais trazendo um

presépio e canções natalinas – os denominados Cantores de Natal (*kolędnicy*), visitam as casas com desejos de feliz Natal e Ano Novo.

Outro costume introduzido e difundido pela Igreja é a visita do pároco ou padres na casa dos fiéis na época do Natal. Trazem a boa nova, abençoam e benzem a casa bem como a seus moradores, e em contrapartida recebem uma oferenda simbólica denominada antigamente *kolęda*. Esta tradição, originada na idade média e se mantém na Polônia até os dias de hoje. Pode ser que após a aceitação do cristianismo a Igreja introduziu esta prática para se opor aos costumes pagãos.

Em tempos idos do Advento a juventude preparava os presépios e estrelas para fazer as visitas nas casas. Eram feitos ensaios para a encenação de representações natalinas (*jasełka*). Os católicos praticantes sabiam que era necessário praticar boas ações por isso faziam o possível para ajudar-se mutuamente, especialmente ajudar as pessoas mais velhas e os pobres. O costume nas aldeias, conhecido como ‘hora cinzenta’, era muito bonito. Ao anoitecer, depois de terminar as obrigações diárias, quando o ambiente já estava cinza e cada vez mais escuro, todos os moradores: avós, pais, filhos reuniam-se na cozinha perto do fogão. As luzes ainda não eram acesas. Cada um pensava sobre a vida pessoal, analisava-a e não faltava uma oração silenciosa. Os mais velhos, especialmente os avós, contavam para os netos, como era antigamente, quais eram as tradições e costumes. Lembravam também os feitos históricos da Polônia.

Não é possível voltar ou parar o tempo ...

É bom, no entanto, cultivar os nossos lindos costumes e manter a atmosfera mágica e única das festas de Natal, em 2017 e nos anos vindouros ...

profa. Barbara Rzycki

Bibliografia apoiada em diversas fontes

Najważniejsze Wydarzenia i Rocznice – Principais Eventos e Aniversários (Dez/17)

W Polsce - na Polônia	
06 / dez	Św. Mikołaja - Dia de São Nicolau
24 / dez	Wigilia - Vigília de Natal
25 / dez	Boże Narodzenie - Natal
26 / dez	Drugi dzień świąt - segundo dia de festas de Natal
W Brazylii - no Brasil	
03 / dez	Missa de Natal na Igreja N. Sa. Auxiliadora
24 / dez	Véspera de Natal
25 / dez	Natal

A Redação

WIERSZE O WIGILII I ŚWIĘTACH

Wigilia

Pod serwetą wonna warstwa siana
Na serwecie opłatków książeczka -
Znów cię widzę, chałupko kochana
Chłopska chato, znana mi od dziecka...

Stanisław Ciesielczuk



Choina

... Choinko moja, blaskiem marzeń złota,
Ze wszystkich światel, co na tobie płoną
Jedno, jedyne z gałązką zieloną
Zachowaj ty mi na resztę żywota!...

Marian Gawalewicz

List wigilijny od Matki

... Myśl o nas, Synku..., wspomnij przy wieczerzy...
W liście mym znajdziesz okrucy opłatka -
Wiem, że nam wrócisz... Ten, co "w żłobie leży",
Czuwa nad nami... Całuję Cię... Matka.

Włodzimierz Lewik

Pieśń o narodzeniu Pańskim

... Byś zwiódł z wędrówki długiej
mój naród do Wszechmocy!
Byś dał, co mają inni,
gdy przyjdiesz jako Dziecię tej nocy...

...Daj nam poczucie siły
i Polskę daj nam żywą,
by słowa się spełniły
nad ziemią tą szczęśliwą...

Stanisław Wyspiański

Czemu nie w chórze?

Śpiewają wciąż wybrani
U żłóbku, gdzie jest Bóg
Lecz milczą zaduszani
Wbiegający w próg...

Cyprian Kamil Norwid

Anioł

... Pastuszkowie postrzegli
i do Betlejem biegli
Pierwsi wieczną mądrość witali
Wieczną władzę uznali;
Biedni, prości i mali.

Adam Mickiewicz



Wilia

Grom, błyskawica!
Stań się, stało,
Matką dziewica,
Bóg ciało!

Adam Mickiewicz

... Gdy z nieba płatki śniegu lecą, jak opłatki,
Gdy mróz na oknach białe zasadza choiny,
Niechaj każdy dom polski wspomni sercem matki
Nieobecne, spóźnione, zabłąkane sny.
Gdy w snopku wigilijnym kłós o kłós zadzwoni,
Ileć pod obrusem zaszeleści siano,
Baczymy na puste miejsce, gdzie mieli się - oni,
Baczymy, by nieobecnych nie zaniedbywano...

Stanisław Miłaszewski

VERSOS SOBRE O NATAL E FESTAS

A vigília

Embaixo da toalha uma cheirosa camada de feno
Sobre a toalha um livro com hóstias -
Novamente te vejo, querida cabana
Choupana camponesa, me és conhecida desde criança...

Stanisław Ciesielczuk

Árvore de natal

... Árvore minha, dourada pelo brilho dos sonhos
De todas as luzes, que sobre ti brilham
Um, único com o ramo verde
Guarda para mim, pelo resto da vida! ...

Marian Gawalewicz

Carta de vigília da Mãe

... Pense em nós, Filhinho ..., lembre durante a ceia ...
Em minha carta encontrarás migalhas da hóstia -
Sei, que vais voltar para nós... Este, que "está na
manjedoura",

Zela por nós ... Beijo te ... Mãe.

Włodzimierz Lewik

Canto sobre o nascimento do Senhor

... Trarias de uma longa viagem
meu povo para a Onipotência!
Darias o que os outros têm,
Quando vieres como Criança nesta noite .

... Dai-nos a sensação de poder
e dai-nos a Polônia viva,
para que as palavras se tornem realidade
sobre esta terra feliz

Stanisław Wyspiański



Por que não no coral?

Continuam cantando os escolhidos
Na manjedoura onde está Deus
Embora silênciem os finados
Chegados ao limiar ...

Cyprian Kamil Norwid

Anjo

... Os pastores perceberam
e para Belém corriam
Eram primeiros a saudar a inteligência eterna
Reconheceram a autoridade eterna
Pobres, simples e pequenos.

Adam Mickiewicz

Vigília

Trovão, relâmpago!
Aconteça, aconteceu,
A mãe virgem
Deus corpo!

Adam Mickiewicz

... quando do céu os flocos de neve caem, como hóstias,
Quando a geada branca nas janelas caisobre as árvores de
Natal,
Que cada casa polonesa lembre-se com o coração de mãe
Sonhos ausentes, atrasados, perdidos.
Quando no ramalhete da vigília soar espiga contra espiga,
Sempre que o feno sob toalha farfalhar,
Cuidemos o lugar vazio, onde se sentariam - eles
Cuidemos, para que os ausentes não se negligencie

Stanisław Miłaszewski

(Tradução livre)



Bóg się rodzi

Bóg się rodzi, moc truchleje,
Pan niebiosów obnażony.
Ogień krzepnie, blask ciemnieje,
Ma granice Nieskończony.
*Wzgardzony, okryty chwałą,
Śmiertelny Król nad wiekami.
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

Cóż masz, niebo, nad Ziemią
Bóg porzucił szczęście swoje,
Wszedł między lud ukochany,
Dzieląc z nim trudy i znoje.
*Niemal cierpiał, niemal,
Żeśmy byli winni sami.
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

W nędznej szopie urodzony,
Żłób Mu za kolebkę dano.
Cóż jest, czym był otoczony?
Bydło, pasterze i siano.
*Ubodzy, was to spotkało,
Witać Go przed bogaczami.
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

Potem i króle widziani
Cisną się między prostotą,
Niosąc dary Panu w dani:
Mirrę, kadzidło i złoto.

*Bóstwo to razem zmieszalo
Z wieśniaczymi ofiarami.
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

Podnieś rękę, Boże Dziecię.
Błogosław ojczyznę miłą.
W dobrych radach, w dobrym bycie,
Wspieraj jej siłę swą siłą.

*Dom nasz i majętność całą,
I wszystkie wioski z miastami.
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

Bracia, patrzcie jeno

Bracia, patrzcie jeno, jak niebo goreje.
Znać, że coś dziwnego w Betlejem się dzieje.
Rzućmy budy, warty, stada.
Niechaj nimi Pan Bóg włada.
A my do Betlejem, a my do Betlejem, do Betlejem.

Patrzcie, jak tam gwiazda światłem swoim miga.
Pewnie do uczczenia Pana swego ściga.
Krokiem śmiałym i wesołym
Spieszmy i uderzmy czołem
Przed Panem w Betlejem, przed Panem w Betlejem, w
Betlejem.

Wszakże powiedziałem, że cuda ujrzemy:
Dziecię, Boga świata, w żłobie zobaczymy.
Patrzcie, jak biednie okryte
W żłóbku Panie znakomite
W szopie przy Betlejem, w szopie przy Betlejem, przy
Betlejem.



Cicha noc, święta noc

Cicha noc, święta noc.
Wszystko śpi, atoli
Czuwa Józef i Maryja.
Niech więc Boska ich Dziecina
śpi Dziecino bo śpi.

Cicha noc, święta noc.
Tobie cześć chcemy nieść,
Boś pastuszkom oznajmiony
Przez anielskie "Gloria".

Jezu, witamy Cię.

Cicha noc, święta noc.
Boże nasz, serca masz.
Radość sprawia nam nowina,
Że nadeszła ta godzina,

W którejś narodził się.





Na ceia da véspera de Natal o peixe é o prato mais apreciado. Pode ser servido frio, como entrada, quente, como prato principal. Os peixes mais servidos nesta ocasião são: arenque em óleo e cebola carpa na gelatina, bacalhau ao molho grego e peixes fritos ou assados. A sopa de beterraba vermelhas, *barszcz*, sopa de cogumelos ou peixe, *pierogi* recheados com repolho e cogumelos seco e diversas sobremesas, entre elas a compota de frutas secas, não podem faltar também. Fazem parte da ceia os bolos fantásticos como o de papoula, o de ricota, o de maçãs e os pães-de-mel

Nos dias 25 e 26 de dezembro, são apreciados os assados de aves: peru, ganso, frango (recheados), ou carnes: lombo de porco, carnes de caça, patês, frios (carne de porco defumada, presuntos, linguiças), que podem ser servidos com diversos tipos de molhos, por exemplo, raiz forte. O *bigos*, preparado com repolho, diversas carnes e cogumelos, é tradicional e muito gostoso.

ŚLEDŹ (Arenque)



kuchnia.wp.pl

Dizem que o arenque aguça o apetite. Pode ser preparado de modos diferentes.

Ingredientes: ½ kg de arenque salgado em filés; 3 cebolas; folha de louro, pimenta da Jamaica; 1/3 litro de óleo; 1 limão (ou vinagre); eventualmente leite para imersão do peixe.

Modo de preparar: **1)** Colocar o arenque em água fria para dessalgar. Às vezes é suficiente só lavar bem, mas depende de quão salgado gostamos de comer. Geralmente o dessalgar pode ser feito durante a noite ou por apenas 3-4 horas. Experimentar antes de tirar do banho - é a melhor forma para ver se está de acordo com seu paladar. Pode-se deixar o arenque de molho em leite, assim o sabor torna-se bem mais suave. **2)** Após dessalgar, o arenque é escorrido e cortado em tiras grossas. Corta-se a cebola em fatias ou pedaços. **3)** No fundo de um recipiente de vidro coloca-se uma camada de cebola. Sobre ela joga-se alguns grãos de pimenta da Jamaica e as folhas de louro. Coloca-se 2-3 fatias de limão e acrescenta-se óleo de modo a cobrir todos os ingredientes. **4)** Os pedaços de arenque são colocados sobre essa primeira camada de cebola e especiarias e alterna-se assim as camadas de cebola e arenque até terminarem os ingredientes. Os espaços vazios podem ser preenchidos com pedaços de arenque que sobraram do corte (aqueles que não ficaram perfeitos). A última camada deve ser de cebola. O óleo deve estar no nível da última camada. Pressiona-se suavemente as camadas para eliminar o ar preso. **5)** Tampa-se com papel filme e coloca-se na geladeira por, pelo menos, 24 horas.

Como servir? Coloca-se sobre uma travessa e decora-se a com cebola. Dizem que o sabor do arenque é realçado se servido com pão e manteiga, e com um copinho de vodka congelada!

BARSZCZ COM 'ORELHINHAS' (CAPELETI)



Ingredientes para a sopa: 6-7 beterrabas médias; 100 g de cogumelos secos; 1 maçã; 2 dentes de alho; 1 cebola; 1-2 cenouras; sumo de 1 limão; 1 colher das de chá de

vinagre de vinho; pimenta preta ou branca em pó; alguns grãos de pimenta Jamaica; 1 folha de louro; açúcar, sal; creme de leite fresco (se desejar). **Modo de preparar:** Lavar bem os cogumelos e por de molho em água por 2-3 horas. Depois cozinhar na mesma água do molho até ficarem macios. Peneirar, guardar o caldo em outro recipiente.

Descascar as beterrabas, a cebola, a maçã e o alho, cortar em fatias ou pedaços. Juntar as fatias de beterraba, cebola, maçã, alho mais ½ porção dos cogumelos e cobrir com água fria, pôr a folha de louro e a pimenta Jamaica. Acrescentar o caldo de cogumelos. Após levantar fervura cozinhar por mais 10-15 minutos. Temperar a gosto com sumo de limão, sal e pimenta. Guardar esta sopa em local fresco e antes de servir filtrar e aquecer. Para quem gosta, pode-se acrescentar um pouco de creme de leite fresco. **Preparo do recheio das 'orelhinhas':** Cortar o restante dos cogumelos em pedaços, fritar em 1 colher de manteiga junto com a cebola picada e sal a gosto. **Ingredientes para a massa:** 350g de farinha; 1 ovo; 1/3 de uma cebola; pitada de sal; óleo. **Preparo da massa:** A farinha, o ovo e ½ de copo de água morna são misturados e amassados junto com uma pitada de sal. A massa é aberta e cortados quadrados de uns 5cm. **Modo de montar:** Sobre cada quadrado colocar um pouco do recheio de cogumelos. Fechar em diagonal e enrolar no formato de 'orelhinhas' (*capeletti* bem pequeno). Cozinhar em água fervente com um pouco de sal e óleo. Quando boiarem, retirar com auxílio de escumadeira.

PIEROGI COM REPOLHO E COGUMELOS SECOS

Ingredientes para o recheio: ½ kg de chucrute; um punhado de cogumelos secos; 2 cebolas; 2-3 colheres das de sopa de farinha de rosca; 2 colheres das de sopa de manteiga; pimenta branca a gosto



Modo de preparar o recheio: Lavar e por de molho os cogumelos (2-3 horas); Colocar o chucrute numa panela, adicionar um copo do molho de cogumelos e uma colher de manteiga (ou óleo). Cozinhar em fogo baixo por uma hora. Interromper o cozimento quando o chucrute estiver macio. Dourar a cebola picada na manteiga ou óleo. Adicionar o chucrute cozido, misturar, temperar com pimenta e fritar um pouco. Juntar os cogumelos. Picar bem esta mistura. Experimentar para ver se não falta tempero. Adicionar a farinha rosca - o recheio está pronto.

Ingredientes para a massa: aproximadamente 1kg de farinha de trigo; água morna; 1 colher de óleo; sal. **Modo de preparar:** **1)** Peneirar a farinha e formar de um montinho com uma depressão no meio. Acrescentar o óleo e a água misturando aos poucos. Quando a massa estiver em ponto de ser aberta, colocar sobre a mesa, e continuar a amassar até conseguir uma massa lisa e elástica; **2)** Cortar ao meio, polvilhar com farinha, e abrir até obter uma camada fina.

Cont.

Pierogi com repolho e cogumelos secos – Cont.

O restante de a massa guardar coberta para que não resseque; **3)** Com o auxílio de um copo ou outro tipo de forma, recortar pedaços redondos da massa;

4) Sobre cada pedaço colocar o recheio deixando as margens livres (3-4 mm). Umedecer uma metade da borda e fechar bem cada *piezog* com a ponta dos dedos. Colocar sobre um guardanapo de tecido polvilhado com farinha. Assim proceder até terminar a massa e o recheio; **5)** Em uma panela grande ferver água com um pouco de óleo. Colocar os *piezogi* sobre água fervente, misturar de vez em quando para que não adiram ao fundo. Quando boiarem ferver mais um pouco. Tirar com delicadeza com a escumadeira e colocar sobre travessa molhada com água fria. Para cozer o restante das porções não mudar a água da panela, mas completar e salgar; **6)** Servir os *piezogi* ainda quentes com cebola picada dourada na manteiga.

BACALHAU ESPECIAL



Ingredientes: 1kg de filés de bacalhau fresco (ou outro peixe a seu gosto); 2 pimentões vermelhos frescos; 1 lata de tomates sem pele ou frescos; 4 cebolas; 1 aipo; 1 maço de salsa; 1 cenoura

grande; 6-10 dentes de alho; 1 limão; óleo; sal e pimenta a gosto

Modo de preparar: **1)** Lavar o peixe sob água corrente e secar com papel toalha. Esfregar sal e pimenta, colocar em um recipiente e pingar limão. Levar à geladeira. **2)** Colocar os pimentões no forno (220 °C) por 20 minutos até que se queimem um pouco. Após retirar do forno, embrulhar em papel manteiga ou alumínio para abafar. Quando estiverem frios, descascar (a pele sai sozinha junto com o papel), tirar os caroços. Cortar em fatias. **3)** Descascar a cenoura e o aipo e ralar grosso. Juntar a salsa picada. **4)** Cortar a cebola e o alho em fatias. **5)** Fritar primeiro a cebola (retirar da frigideira) depois o alho (também retirar). Em seguida, fritar o aipo, a salsa e a cenoura. **6)** Colocar tudo em uma panela, adicionar os tomates e cozinhar sem cobrir até que os tomates tenham se desmanchado e a água evaporado. **7)** Salgar e apimentar a gosto e adicionar os pimentões **8)** Misturar com cuidado todos os ingredientes. **9)** Cortar o peixe em pedaços não muito grandes e fritar. **10)** Em uma travessa distribuir, em camadas, o peixe e os legumes cozidos. **11)** Decorar com ramos de salsa e servir.

SOPA DE COGUMELOS



Ingredientes: 2 litros de água; 50g de cogumelos secos; 2 colheres de manteiga; 1 cebola; 125mL creme de leite; 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo; sal e pimenta a

gosto; 2-3 tabletes de caldo de carne; *dill* (entro fresco picado).

Modo de fazer: os cogumelos devem ser lavados e imersos em parte da água fria e deixados de molho por cerca de duas horas. Depois devem ser cozidos nesta mesma água até ficarem macios (20-30 minutos). Retira-se os cogumelos,

corta-se em tiras e reserva-se o caldo. E seguida frita-se os cogumelos na manteiga com cebola bem picada. Acrescenta-se a farinha e a parte da água e o caldo onde os cogumelos foram ferveridos. Cozinhase por cerca de 15 minutos mexendo de vez em quando. Acrescenta-se creme de leite fresco, sal e pimenta a gosto. Este creme pode ser servido com macarrão. Caso deseje, ao servir pode salpicar com endro (*dill*) picado.

PIERNICZKI (biscoitos de pão de mel)

Ingredientes: 1/4 xícara de mel; 5 colheres de manteiga; 1/2 xíc. de açúcar de confeitiro; 1 ovo; 2 1/4 xíc. de farinha; 1 colherinha de bicarbonato de sódio;



3 colherinhas de cravos e canela em pó e noz moscada em pó (desta um pouco); 1 colherinha de chocolate em pó (opcional).

Modo de preparar: Misturar bem todos os ingredientes e abrir a massa em uma camada de 3mm. Recortar no formato desejado – estrelas, luas, etc. Assar em forno a 180°C por uns 10 min. **Glacê para enfeitar:** bater 2 claras em neve com açúcar de confeitiro e sumo de limão até ficar bem consistente. Dividir em partes se deseja colorir com corante alimentar. Fazer desenhos natalinos sobre os biscoitos e esperar secar. Pode enfeitar a árvore de Natal com estes biscoitos.

COMPOTA DE FRUTAS SECAS



Ingredientes: 50g de ameixas secas; 50g de maçãs secas; 30g de damascos secos; 30g de peras secas; 200g de açúcar; cravos; canela em pau ou em pó; sumo de um limão

Modo de preparar: **1)** Por as frutas secas de molho, à noite. No dia seguinte retirar da água e colocar na panela. **2)** Acrescentar 3 litros de água fria. Em seguida alguns cravos e canela em pau. **3)** Cozinhar em fogo baixo por aproximadamente uma hora. **4)** Acrescentar o açúcar e o limão fatiado com casca.

Servir quente ou fria. Se necessário, temperar com mais açúcar ou limão.

KUTIA



Ingredientes: 500g trigo; 350g papoula; 150g mel; 100g uva passa escura; 200g nozes; 0,5 L leite

Modo de fazer: Um dia antes molhar a papoula com leite fervente e deixar de molho. No dia seguinte peneirar a papoula para retirar o leite e moer duas vezes na máquina de moer. Cozinhar o trigo até o ponto de amolecimento desejado, acrescentar a papoula moída, as nozes picadas, o mel e as uvas passas que ficaram em molho de água para amolecer. Misturar bem e guardar em geladeira.

Bom apetite !!!
A Redação