

APOSTILAS MON'A'XÍ

EDIÇÃO UMBANDA SAGRADA

CULINÁRIA DO POVO CIGANO

AO LEITOR

Apostilas mon'a'xí mais uma vez trazendo informação para você.
de forma simples e prática, fazemos seu intendimento ser muito mais preciso e complexo.

Em nosso material focamos sempre a informação de modo que incentive o estudo e aperfeiçoamento de conhecimento dentro da religião, procuramos utilizar uma linguagem ''informal'', ou seja, uma linguagem fora da gramática linguística culta. mas não para desmoralizar os dialetos, e sim, fazer que o entendimento seja satisfatório.

Não adianta criar um documento totalmente dotado de palavras formais e até mesmo utilizar os verdadeiros dialetos, pois, muitas pessoas não teriam noção do que realmente está escrito ali.
dentro deste conceito que desenvolvemos então nosso material, simples, mas preciso.

Ao decorrer da leitura, você observará todos os registros sobre o assunto referido e ter a certeza de como fazer e proceder com o mesmo.

É importante lembrar sempre que, ninguém faz nada igual a ninguém e logo, pode acontecer de algumas informações serem adversas de outras que você já possui conhecimento. porém sempre deve ser visado que conhecimento nunca é demais, e tudo o que aprendemos na vida há ela deve ser agregado.

Nosso material é produzido a partir de depoimentos de pessoas antigas da religião, não com o intuito de banalizar a mesma, mas sim, de propagar o conhecimento para evitar que ela se perda e que seja praticada de forma errada.

Sugiro que para tornar sua assimilação mais precisa agregue o conteúdo de uma apostila com o de outra, pois existem informações que estão divididas em outros exemplares.

BOA LEITURA.

Culinária Cigana

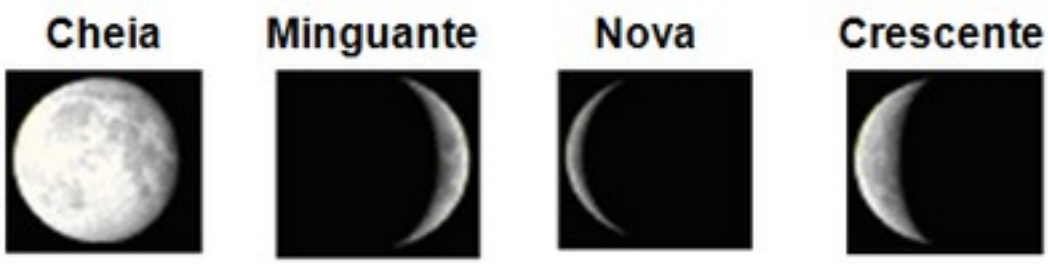
Para os Ciganos cozinhar é muito especial porque através da comida acredita-se que uma pessoa pode encantar a outra. Cada ingrediente utilizado pelo cigano no preparo de sua comida leva consigo um sentido próprio, um desejo, um objetivo.
As fazes da lua, são muito importantes para o preparo da comida cigana.

Na Lua Nova: é de boa energia para terminar trabalhos inacabados ou começar projetos que queremos que deem resultados imediatos.

Na Lua Crescente: Os Ciganos cozinham para aqueles que devem tomar conhecimento de seus projetos, trabalhos e também para o casamento, noivados. É nesta lua que são colhidas as ervas e especiarias, caso sejam cultivadas em horta doméstica.

Na Lua Cheia: Os Ciganos reúnem as pessoas mais queridas para servi-lhes os alimentos encantados esperando os melhores comentários. Também é a lua melhor para lançar um produto e também iniciar um projeto que desejamos que se torne público.

Na Lua Minguante: Dedicam a cozinha para a cura. Fazem os remédios caseiros utilizando as ervas, raízes, sementes, frutas e flores. Na cozinha cigana estão inclusos. As carnes de porco, frango e boi que são as mais utilizadas.



Utilizam também muitas especiarias e temperos de diversas partes do mundo, como, frutas, nozes e amêndoas que estão sempre presentes em diversos doces.

Também são utilizados o ovo, manteiga, queijo e frios. As massas são de fabricação caseira e os pães são feitos ritualisticamente para ser oferecidos como alimento do corpo e do espírito.



Todo prato feito dentro das receitas e rituais ciganas, podem ser oferecidas como oferendas, servidas em suas festas. Pois todo alimento cigano leva um encanto e mistério que o cozinheiro acrescentará.
Encantamento da comida: A comida cigana são repletas de segredos, segredos esses que são passadas de mãe para filha e de colônia para colônia.
Como a maioria dos Umbandistas não tem sangue cigano e nem se quiser já pisou em um acampamento, porém carrega no seu coração o Amor por esse povo que nos visita no Terreiro e deixa seu encanto, nos fascinando. Para nos Umbandistas, o encantamento se dá em nos caracterizar de Ciganos, Usar roupas coloridas, adornos na hora de cozinhar, isso fará com que nosso guia protetor da linha dos Ciganos do Oriente se aproxime e deixe seu encanto sobre o alimento.



Todos podem cozinhar essas receitas e oferecer em ceias ou oferendas, desde que deposite suas energias e pensamentos positivos para cada elemento, para cada ingrediente há uma finalidade positiva, cabe nos ativar essa finalidade com bons pensamentos.

O maior Segredo na Culinária Cigana não é do DOM de cozinhar, o maior segredo é cantar.
Sim meu caro leitor, cantar, o povo Cigano é conhecido pela sua felicidade, festivais e festas regados de sorrisos, alegrias e CANTORIAS.

Enquanto estamos cozinhando a comida cigana, cantemos alegremente, mesmo que seja acompanhando um CD, ou os pontos cantados de Ciganos de Oriente, Cantemos para que nossa alegria seja transmitida para comida e para o ambiente todo.

Enquanto cozinhamos, não de espaço para brigas, ofensas verbais e tão pouca fofoca, tudo isso vai provocar um desencantamento da comida.
Costumo dizer que minha cozinha é meu templo, e como tempo a normais a serem seguidas, faça de sua cozinha também um templo, um templo de felicidade e encanto.

BOLO CIGANO DE ROMÃ

Ingredientes:
3 ovos grandes, separados
3 xícaras de açúcar
3 ½ xícaras de Farinha de Trigo
3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
4 colheres de creme de leite
1 xícara de Cidra
½ xícara de vinho branco doce
1 maçã bem vermelha grande com casca
picada em cubinhos
1 /2 xícara de Cidra
1 romã grande (somente os grãos)
1 colher de sobremesa de canela em pó
1 colher de café de cravo moído
1 colher de fermento bem cheia

Elaboração

1º. – Coloque as sementes da romã de molho no vinho e na Cidra por uma noite e conserve no refrigerador. *(Antigamente era conservada em serragem ou garrafas de madeira)*

2º. – Bata as claras em neve e posteriormente acrescente as gemas, após se tornar uma massa uniforme acrescente aos pouco o açúcar e a manteiga.

3º. – Coe o vinho e a Cidra e separe as sementes de romã cobrindo-as com a canela e o cravo e acrescente junto a maçã picada e polvilhe com um pouco de açúcar.

4º. – Acrescente a farinha de trigo aos poucos e vá acrescentando o vinho e a Cidra que você já separou da romã.

5º. – Acrescente o fermento e bata bem a té formar bolhas na massa.

6º.- Com uma colher misture a maçã e a romã.

7º.- Leve ao forno para assar.

8º.- Após o bolo cozinhar pincele a parte de cima do bolo com açúcar de confeiteiro diluído em água.



9º. – Após esfriar enfeite com cerejas e folhas de hortelã

Sirva a quem você ama e sinta a Magia do Amor!

Romã e a maçã são frutos que despertam a paixão e o amor mais íntimo das pessoas.

DOCE DE OURO DOS CIGANOS

Ingredientes:

Duzentos gramas de açúcar fino
1 xícara de chá com água
Casca de uma laranja
Seis cravos da Índia
Dois pedaços de canela em pau.
Seis ovos

Elaboração:

1º.- Com os seis ovos, retire as claras bata em neve depois coloque as gemas e volte a bater até ficar cremoso.

2º.- Coloque em uma panela a água com a casca da laranja, os cravos da índia e a canela em pau. Deixar ferver bem. Depois coe em uma peneira.

3º.- Volta para a panela só o líquido e coloque o açúcar para fazer uma calda branca. Quando esta calda estiver fervendo vai jogando as colheradas dos ovos batidos.

4º.- Sempre é bom jogar de uma a duas nunca demais para não se juntarem.

5º.- Quando ficar na superfície desta calda retire com uma espumadeira uma a uma, vai colocando em uma compoteira grande e bonita.

6º.- Quando acabar a sobra da calda coloque em cima de tudo um pouco fria. Esta ai o doce de ouro o melhor o doce de ouro em calda dos ciganos.

Sirva para futuros sócios ou em reuniões de comércios, também ofereça aos ciganos para lhe trazer fartura e sorte, principalmente riquezas.



BISCOITO DE CANELA

Ingredientes:

2 ovos
1 e ½ xícara de chá rasa de farinha de trigo
4 colheres de sopa rasa de amido de milho
2 colheres de sopa rasa de açúcar fina.
2 colheres de sopa cheia de margarina light
2 colheres de chá rasa de fermento em pó
1 colher de chá rasa de canela

Elaboração:

1º.- Junte todos os ingredientes em um recipiente e misture-os formando uma massa homogênea.

2º.- Unte uma forma com margarina e farinha.

3º.- Faça bolinhas apertando-as com um garfo.

4º.- Leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

5º.- Ainda quentes, pode jogar por cima uma mistura de canela em pó e açúcar fina.

Biscoito muito apreciado pelas crianças, ando animo e saúde a todas elas, serve com chás ou sucos.



PÃO COM FRUTAS

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo integral
2 tabletes de fermento biológico
2 copos duplos de água morna
1 xícara de óleo
1 colher de chá de sal natural
4 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 xícara de frutas cristalizadas cortadas em pedaços pequenos
½ xícara de uva-passa

Elaboração:

1º.- Dissolver o fermento na água morna.

2º.- Acrescentar o açúcar, a farinha, o óleo e o sal.

3º.- Amassar bastante. Misturar as frutas

4º.- Dividir a massa em 2 partes iguais.

5º.- Untar 2 formas e colocar a massa que deve atingir a metade da altura da forma.

6º.- Cobrir e deixar crescer por 3 horas.

7º.- Assar em forno quente.

Esse pão é usada nas refeições matinais e em dia de Ceias, onde se comemora algo importante que ocorreu. Alguns ciganos têm o habito de morar o mesmo em vinho ou suco de uva para apreciar o mesmo.



ARROZ CIGANO

Ingredientes:

3 xícaras de chá de arroz branco
6 xícaras de chá de água
2 maças vermelhas grandes cortadas em pedaços sem casca.
250 gramas de passas sem caroço
250 gramas de queijo estilo mussarela
2 bananas sem casca, cortadas em vertical e fritas no azeite doce
1 xícara de açúcar fino misturado com canela em pó.

Elaboração:

1º.- Cozinhe o arroz com as passas e açúcar agosto.

2º.- Depois deste arroz cozido e frio; coloque em uma forma, ou tabuleiro ou em um pirex.

3º.- Em camadas a primeira de arroz, depois algumas fatias de banana frita e por cima das bananas um pouco de açúcar com canela em pó; em cima disso tudo algumas fatias de queijo tipo mussarela.

4º.- A segunda camada coloque em cima do queijo mais um pouco de arroz, em cima do arroz algumas fatias fina de maçã, em cima das fatias de maça um pouco de açúcar misturado com canela e por cima algumas fatias de queijo.

5º.- Repita as camadas, terminando com o queijo mussarela.

6º.- Leve ao forno até derreter o queijo.

Receita para casar sirva a seu noivo ou namorado, ele ficara apaixonado.
Òtimo para quem procura ser promovido em empregos, leve e sirva aos amigos e colegas de trabalho, abrirá seus caminhos e atingira seus objetivos.



BOLO CIGANO (CIGANOS DE PORTUGAL)

Ingredientes:

6 ovos
250 grs. de miolo de amêndoa, pelada e ralada
250 grs. de açúcar
100 grs. de chocolate em pó
1 chávena de doce de gila, para os ovos moles
300 grs. de açúcar
1,5 dl de água
5 ovos inteiros
1 gema de ovo
1 colher de sobremesa cheia de maizena

Elaboração:

1º.- Unte uma forma redonda e lisa com manteiga.

2º.- Forre o fundo com papel vegetal e torne a untar.

3º.- Bata muito bem os ovos com o açúcar até obter uma mistura fofa.

4º.- Envolva bem sem bater, o chocolate, a amêndoa ralada e a gila.

5º.- Deite o preparado na forma e leve ao forno moderado a cozer cerca de 45 a 50 minutos (este bolo
6º.- não pode ficar muito seco, tem que ficar úmido).

7º.- Depois de cozido, deixe arrefecer um pouco e desenforme.

8º.- Depois de frio, barre todo o bolo com os ovos moles.

9º.- Desenforme e enfeite de seu jeito.

Bolo tradicional da mesa, oferece em um altar cigano e no dia seguinte reparte as bençãos e o encanto com todos familiares e amigos.



OVOS MOLES

Ingredientes:

1 xícara de chá de água mineral
6 ovos
Maisena
1 colher de café de açúcar

1º.- Bata os ovos acrescentando a maisena até atingir uma mistura homogenia.

2º.- Leve ao fogo numa panela, o açúcar misturado com a água.

3º.- Deixe ferver cerca de 3 minutos.

4º.- Retire do fogo, e, deite em fio sobre os ovos previamente batidos.

5º.- Leve novamente ao fogo moderado, mexendo sempre até engrossar.

6º.- Sirva em prato raso e enfeite com hortelã, salsa ou coentro.

Essa receita pode ser salgado ou doce, ou agridoce com descrista acima.
Esse prato desperta nas pessoas o apetite e a curiosidade, sirva com vinho tinto é uma boa opção.



MANJAR DE SANTA SARA

Ingredientes:

1 Garrafinha de Leite de coco
Açúcar
1 fava de baunilha
Amido de milho
Coco ralado
Ameixas secas
Claras de ovos
Limão branco

Elaboração:

1. Bata o leite de coco misturando o Amido de milho até ficar homogenia.

2. Misture a Baunilha ralada, coco ralado e as Ameixas Secas (guarde algumas para enfeitar)

3. Levando ao fogo brando para cozinhar, até que se faça um mingau consistente.
   Depois disso, colocar numa forma de pudim, deixar esfriar e levar à geladeira até endurecer totalmente.

4. Quando desenformar, bater algumas claras em neve, acrescentando açúcar,
   caldo e raspa de limão branco.

5. Cobrir todo o manjar e levar rapidamente ao forno preaquecido para dourar.

6. Serve-se em seguida.

7. Para oferendas pessoais você deve acrescentar as claras em neve, cobrir com pétalas de flores brancas e levar ao mar, ascendendo as velas de virgem Sara, Santa Maria Salomé e Santa Maria Jacobé. Agradece por tudo de bom que houve no seu ano, e peça bençãos.

8. Esse Manjar é servido durante a Slava de Sara Kali, no dia 24 de maio.



CHARUTO CIGANO DE REPOLHO

Ingredientes:

1 repolho grande
01 kg de lombo ou pernil suíno picado
1/2 kg de carne bovina moída
50 gr de bacon picado
Costelinha defumada a gosto e escaldada
250 gr de azeitonas verdes
1/2 xícara de chá de arroz
Salsinha e cebolinha a gosto
3 a 4 cebolas médias picadas
Pimenta fresca
Pimenta do reino
4 tomates grandes maduros e picados
02 tomates inteiros
1/2 copo (tipo requeijão) de vinagre
2 a 3 folhas de louro
1 colher de sopa de colorau
Sal a gosto
Prejála (molho dourado)
Óleo, farinha de trigo, colorau e sal.

Elaboração:

Retirar o miolo do repolho e cozinhá-lo inteiro coberto com água e sal e um pouco de óleo, cozinhe por mais ou menos 4 minutos até que de para retirar as folhas.
Retire as folhas uma a uma e com uma faca retirar o talo da folha do repolho com cuidado. Reserve.
Em uma panela colocar dourar o bacon e um pouco de óleo, adicionar o lombo e as pimentas, a folha de louro o lombo e o sal, e deixe dourar e depois coloque a cebola e adicione o colorau, os tomates picados até que forme um molho, desligue o fogo adicione a carne moída crua e o arroz cru e as azeitonas, misture tudo muito bem e reserve.
Pegue uma outra panela e forre com repolho, reserve.
Pegue uma folha de repolho e coloque mais ou menos 2 colheres de sopa de recheio e enrole, acomode os charutos um a um na panela e cubra com água fervente, junte o vinagre, o sal a pimenta do reino, o louro, as costelas defumadas, e depois tomates inteiros, tampe e deixe ferver, quando os tomates estiverem cozidos retirar, amassar com garfo e jogar sobre os charutos.
molho dourado:
Em uma panela pequena esquentar o óleo e adicionar a farinha de trigo e deixe dourar, adicione o colorau e misturar bem e jogar sobre os charutos que está em outra panela fervendo.
Retire os charutos com uma espumadeira e decore de seu jeito.



CHURRASCO DE FRANGO Á MODA DOS CIGANOS (ESPANHA A PORTUGAL)

Ingredientes:

6 coxas de Franco

1 ½ limão

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

2 colheres de sopa de chutney ou 2 colheres de sopa de geleia de damasco

1º.- Coloque 6 coxas limpas e cortadas numa travessa e tempere com 1 ½ limão, 2 colheres de sopa de açúcar mascavo, 2 colheres de sopa de chutney ou 2 colheres de sopa de geleia de damasco, por exemplo, 1 colher de sopa de gengibre ralado e 1 xícara (sopa) de caldo de galinha e 1 colher (café) de sal.

2º.- Cubra com papel-alumínio e deixe na geladeira a noite ou toda a manhã, caso prepare para o jantar.

3º.- Coloque o frango numa grelha de churrasco e cubra com papel-alumínio por 10 minutos, retire e deixe assando até estar no ponto. Pegue a marinada que sobrou e leve ao fogo até reduzir e ficar espesso, sirva com frango.



Rolo de Amarettto

Ingredientes:
6 Ovos (grande)
6 colher de sopa farinha de trigo
1 colher de sopa de açucar

Recheio:
1 Doce de licor de Amêndoas (Amaretto)
100 GR. AMÊNDOA (brinde)
50 CL. NATA ou ricotta
100 GR. AÇÚCAR
1 DL. CANDY LIQUIDO

Elaboração:

Separe as claras das gemas.
Limpar subida até ficarem firmes e, gradualmente, a 6 colheres de sopa de açúcar mexendo continuamente até adquirir uma consistência de merengue
Bata as gemas e adicione junto com as 6 colheres de sopa de farinha de trigo.
Finalmente removido (sem agitação) até obter uma mistura homogênea é atingida.
Coloque a mistura em uma assadeira (coberto com papel-alumínio) e deixe 6-7 minutos em fogo médio alto.
Depois de cozido, vai virar a massa do braço em um pano onde teremos polvilhado de açúcar.
Bata o creme com o açúcar, adicione amêndoas tostadas e picadas e as bebidas. Misture bem e espalhe o creme de leite ao longo de massa cozida. Em seguida, coloque o recheio e enrole com o pano.
Polvilhe com açúcar de confeiteiro e pedaços de amêndoas.
Decore com açúcar de confeiteiro (embora o preenchimento e decoração são confortáveis ao cozinheiro).



GUISADO GITANO

Ingredientes:
200 g. de concurso feijão-verde
2 salsichas e cebola verde
800 g. Batata
2 tomates
Caldo de carne
1/2 Pimentão verde
Pimenta
1 cebola

Elaboração:
Dore a cebola, os tomates pelados, e pimentas.
Quando as batatas estiverem dourada.
Adicione os pimentões aos pouco (sem queima) e adicione o caldo e feijão-verde.
Deixe cozinhar e em meio da cozedura adicione as salsichas.
Cerca de 25 minutos estará pronto.

Prato tradicional para tentar recuperar amor, amante, marido ou mulher.



ROCAMBOLE COM NATAS

Ingredientes:

Para o bolo:
12 ovos
370 g de farinha de trigo
370 g de açúcar
1 envelope de fermento

Para o preenchimento e decoração:
Cerejas em calda, verde e vermelho
Açúcar de confeiteiro
2 copos de leite integral
8 colheres de sopa de açúcar

Elaboração:

1º.- Separe as claras e gemas de 12 ovos. Bata as claras até ficarem firmes adicionando gradualmente a 370g de açúcar. (Preferencia com a batedeira).

2º.- Adicionar lentamente gemas, misturando com cuidado. Repita esta operação com a farinha misturada com o fermento.

3º.- Prepare o tabuleiro com papel-manteiga. Coloque a mistura nele (esticada) recebendo uma camada fina e leve ao forno por cerca de 10-12 minutos ou até que o bolo é feito.

4º.- Estenda na mesa uma folha de papel vegetal para o bolo quente; Salpique açúcar de confeiteiro polvilhado sobre ele e um pouco de pó de baunilha.

5º.- Uma vez que o bolo estiver pronto, espalhe-o sobre o papel vegetal sem retirar o papel-manteiga. Faça com cuidado. Deixe esfriar.

Enquanto o bolo é resfriado, prepare o creme:
Coloque o leite em uma panela, separando meio copo.
Aqueça o leite adicionado oito colheres de sopa de açúcar e mover-se com uma colher de pau. -
Diluir o pó do creme em meio copo de leite.
Adicione meio copo da mistura de leite para a panela e mexe para torna uma pasta grossa.
Uma vez que o creme pronto, desenrole o bolo e espalhe sobre ele.
Corte as cerejas verdes e vermelhos ao meio e colocado acima, as cores rechonchudo, alternando.
Deixe na geladeira por, pelo menos, uma hora.



ZARANGOLLOS

Ingredientes: (6 Pessoas)
3 ovos
3 Batatas
3 Abobrinhas
2 cebolas
100ml de Azeite

Elaboração:

1º.- Você deve cortar batatas e abobrinha em fatias finas, e a cebola picada.
2º.- Em uma frigideira grande colocar para aquecer um pouco de azeite, Frite a batata, abobrinha e cebola.
3º.- Acrescente um pouco de água e deixe cozinhar um pouco. Quando você vê que a água secou e estão começando a fritar novamente, adicione os ovos por cima disso e vá mexendo até que eles fritem e misturem.. Sirva em uma travessa quente.

4º.- Receitas da cozinha ciganas são caracterizados por muito forte e bem temperados. Eles usaram pouca carne, menos peixe, bastante gordura e, especialmente, legumes e grão-de-bico são usados.
5º.- A comida é sempre servido muito quente, ou seja, direto para a chapa de fogo. Esta refeição é feita para manter o calor e energizar.



CARPACCIO AGRADÁVEL

Ingredientes:

200 g de Contra filé fresco (numa peça).
80 g de alface ou agrião.
2oo g de Camarão descascado.
Sal Maldon

Para o molho:
2 colheres de sopa de azeite de oliva.
1 colher de chá de soja.
1 limão para suco.
1 colher de chá de sementes de gergelim.
Molho Branco e preto de pimenta.

Elaboração:

1º.- Corte o Contra filé em tiras de pelo menos 5 à 7 cm de espessura. Junte-se a todas as peças, comprimindo o conjunto para formar um bloco compacto. Então envolvê em papel-alumínio.
2º.- Feche ambas as extremidades e pressione-o bem, de modo que nada fique exposto.
3º.- Dica: Congelar durante a noite e tire cinco minutos antes de cortar, assim será menos difícil cortar.

4º.- Corte o pedaço de contra filé em fatias finas. Em seguida, as fatias são colocadas no fundo de um prato para revestir completamente.

5º.- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do molho e misture bem.
6º.- Coloque o camarão em uma panela com azeite e Tritures o. Adicione sal Maldon acima.



7º.- Coloque os camarões por cima dos contra filé. Polvilhe o sal e o molho de pimenta.

TART (MASSA FOLHADA COM CREME E FRUTAS SAZONAIS)

Ingredientes:
Massa de torta (Pronto para assar e servi).
1 litro de leite gordo.
6 gemas de ovos.
1 casca de laranja e um limão.
Pau de canela.
3 ou 4 colheres de sopa de açúcar.
1 Fava de baunilha.
Frutas da época (kiwi, laranja, maçã verde, manga, morangos, amoras.).

Elaboração:

A massa

1º.- Asse a massa, de acordo com o fabricante. Normalmente ele é introduzido no forno pré-aquecido a cerca de 170 graus, previamente pintadas com ovo inteiro e polvilhadas com açúcar para torná-la mais crocante e pode segurar o creme, ele acompanhará até dourar.

O creme:

1º.- Aqueça o leite para ferver e cascas infundidos de laranja e limão (sem a parte branca para não amargar) pau de canela e vagem de baunilha.

2º.- Enquanto isso misture as gemas com o açúcar e tentar fazer tudo dissolvido.

3º.- Uma vez que o leite tem todos os aromas, quando o leite está quente gradualmente adicione as gemas com o açúcar, mexendo e colocar de volta em fogo baixo, mexendo sempre até misturar.

4º.- Com o creme frio, vire a massa assada e no meio coloque o creme.
5º.- Pingue as frutas e decore a gosto.



SUCO PLANTER CIGANO (PONCHE)

Ingredientes:

½ xícara de chá de suco de laranja
½ xícara de chá de suco de Maçã
4 colheres de sopa de rum branco
1 colher sopa de xarope de groselha
Pequenos Pedaços de Maca para enfeitar.

Elaboração:

1º.- Misture todos os ingredientes líquidos em um Vidro.
2º.- Enfeite com pedaços de Maçã e laranjas.

3º.- Indispensável para festas cigas.

Quando recebemos um ponche da mão de alguém, é sinal que essa pessoa está interessada.

Acrescente mel e açúcar Mascavo e terá um suco de sedução.



BOLO DO SOL

Ingredientes:

1 coco
2 copo de água quente
15 espigas de milho verde
1 colher de sopa de maisena
½ xícara de chá de açúcar.
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga para untar a forma.

Elaboração:
Rale o coco e esprema seu leite, apertando o coco ralado num pano (ou um guardanapo ou pano de prato).Este é o leite de coco puro. Junta ao bagaço um copo de água quente e torne a espremer. Repita isso mais uma vez com o outro copo de água quente. Assim você terá o leite de coco ralo. As 15 espigas de milho, rale e misture com o leite ralo do coco.

1º.- Junte a maisena, o açúcar e o sal, e as espigas de milho rapadas, misture tudo muito bem.

2º.- Depois separe em duas partes o leite de coco puro; misture metade dele na massa.

3º.- Junte a maisena e volte a bater bem.

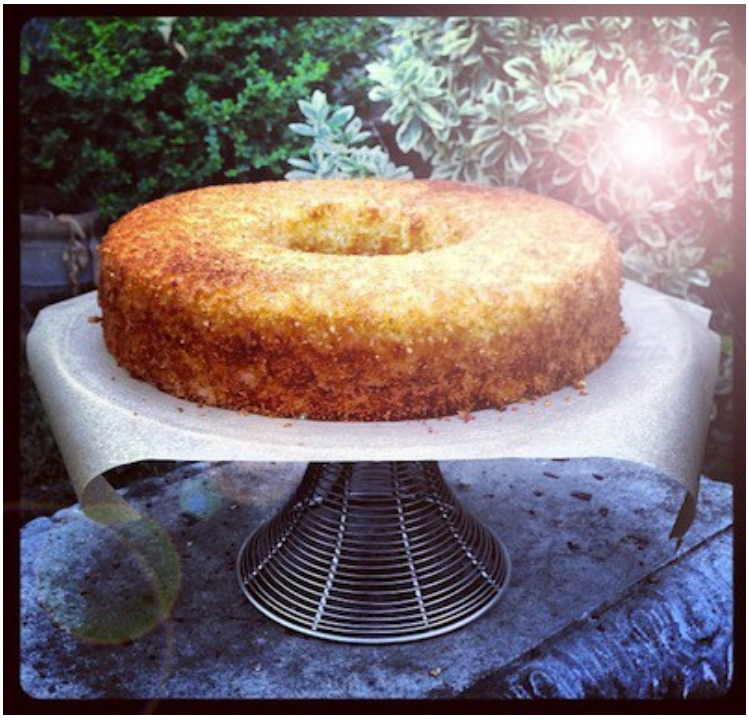
4º.- Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno quente.

5º.- Quando o bolo estiver quase proto, derrame ou pincele o restante do leite do coco por cima e deixe terminar de assar.

6º.- Este bolo só pode ser retirado da forma depois de frio
7º.- Decorre com petá-las de girassol de deixe por 10 minutos no sol, para absorve as energias positivas desse grade Astro.

8º.- Esse bolo é servido para as crianças, principalmente quando estão deprimidas ou triste, bolo animado e revigorante.

Ofereça para os ciganos com uma taça de hidromel ou Conhaque de mel pedindo harmonia e ânimo de vida.



CHARR TSHULLHARDO (COZIDO)

Ingredientes:

1 repolho médio;
1/2 quilo de costelinha do porco defumada;
1kg de bisteca do porco;
100 gramas de bacon picado
2 tomates vermelhos;
1/4 de xícara de arroz;
1/4 de copo de vinagre
sal, a gosto;
pimenta do reino e pimenta dedo-de-moça, a gosto.

Elaboração:

1º.- Colocar as carnes para cozinhar, em dois litros de água.

2º.- Juntar o repolho cortado bem fininho, o arroz, os tomates inteiros, a pimenta do reino e o vinagre.

3º.- Quando o tomate estiver cozido, tirar num prato, amassar e retomar a panela.

4º.- Acrescentar a pimenta dedo-de-moça e deixar continuar a fervura.



PÃO CIGANO

Ingredientes:

Massa de pão simples (que seja suficiente para 2 pães)
Queijo cortado em fatias
1 lata de marmelada cortada em fatias
1 lata de leite condensado
Uva passa a gosto
1 pacotinho de coco ralado
Uma dúzia de ovos batidos ligeiramente

1 preparação (pão cigano de sal)
Para fazer um pão de sal Abre-se a massa do pão simples como si fosse uma torta, recheia-se com o ovo batido, coloca-se o queijo fatiado e se cobre a massa, com outro pedaço de massa e se deixa descansar ate dobrar o tamanho aproximadamente e se assa em forno quente

2 preparação (pão cigano de doce)
Para fazer a rosca doce (pão doce) abre-se a massa do pão simples como se fosse uma torta, acrescenta-se o ovo misturado com o leite condensado, a marmelada cortada em fatias, a uva-passa e o coco ralado, cobre a massa, com outro pedaço de massa e se deixa descansar ate dobrar o tamanho aproximadamente e se assa em forno quente

Os pães são os verdadeiros elementos de fartura Cigana, nunca falta em sua mesa e podem acompanhar a maioria dos pratos salgados e doces.



AJO BLANCO COM UVAS (ALHO BRANCO COM UVAS)

Ingredientes:

250 grs. de amêndoas cruas (Tipo Marcona, as que se usam para comer fritas e saladas) Pode ser farina de amêndoas das que usamos para fazer massa pão porque é a mesma amêndoa.
4 dentes de alho pelados
150 grs. de migalha de pão
300 grs. de uva moscatel
1 colher cheia de vinagre de Jerez
1 litro de água gelada
1 decilitro de azeite de oliva

Elaboração:

Ponha em um liquidificador as amêndoas, os dentes de alhos, as migalhas de pão e sal. Acrescentar o azeite, o vinagre e um pouco de água. Triturar.

Manter no refrigerador até o momento de servir e então acrescentar as uvas.

Sirva com Pão Cigano, ou como molho para Churrasco.



FRANGO RECHEADO COM QUEIJO COM CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Peitos de frango
100 gramas de chocolate amargo triturado
100 gramas de queijo tipo philadélfia
100 gramas de farinha de trigo
100 gramas de farinha de rosca • 2 ovos
1 pitada de noz-moscada
Sal a gosto
4 maças verdes

Elaboração:

1º.- Abrir os peitos de frango e dar uma batidinha para amaciar a carne. Tempere com sal, e recheie com uma fina fatia de queijo philadélfia. O frango deve ser enrolado.

2º.- Misture a farinha de rosca, com uma pitada de noz-moscada e de sal.
Num outro prato, coloque um pouco de farinha de trigo. Quebre os dois ovos, e mexa com um garfo.

3º.- Em seguida passe o rolinho de frango na farinha de trigo, nos ovos, e por último na farinha de rosca temperada.

4º.- Deixe o óleo ficar bem quente. A quantidade de óleo deve ser suficiente para cobrir os rolinhos.

5º.- Retire do fogo quando estiverem dourados.

6º.- Depois é só escorrer numa toalha de papel.

Acompanhamento:

1º.- Purê de maçã. Retire o miolo da fruta, descasque, e corte em vários pedaços.

2º.- Não precisa levar água. Leve ao fogo para cozinhar por no máximo cinco minutos, as maças já cozidas devem ser batidas no liquidificador, até virar um creme.

3º.- Para secar a água, leve ao fogo mais uma vez por três minutos.

4º.- O chocolate deve ser derretido em banho Maria.
Monte prato e decore com salsa e flores feitas com tomatinhos cereja.



MAÇA ZÍNGARA

Ingredientes:

6 maçãs vermelhas
50 gramas de passas pretas
50 gramas de uvas-passas claras
100 gramas de mel
100 gramas de nozes picadas
1 pitada de cardamomo ou cravo-da-índia em pó

Elaboração:

Deixe as passas de molho em água aquecida por 30 minutos. Em seguida, escorra-as. Numa tigela de louça misture o mel aos demais ingredientes. Reserve.

Faça um buraco no alto das maçãs com uma faca bem afiada. Com o auxílio de uma colher, retire a metade da polpa.

Coloque as maçãs em 2 litros de água fria e uma colher de sopa de vinagre branco.

Quando for recheá-las escorra-as e coloque a mistura de outros ingredientes enchendo o espaço nas maçãs.

Numa assadeira alta, ponha as maçãs e água que cubra 1/3 das mesmas. Leve ao forno médio para assar.

Magia:
Numa lua nova ou crescente, ofereça a quem você deseja encantar e atrair com seu amor
Em caso de reaver apenas amizades, usa maças verdes.



MOLHO PREJALA

Ingredientes:

3/4 de xícara do óleo
1 concha de sopa de farinha de trigo
2 colheres de colorau (colorífico)
2 folhas de louro.

Elaboração:

Numa panela do ferro pequena, esquentar o óleo.

Colocar a farinha do trigo, mexendo sem parar, até dissolvê-la bem.

Depois que a farinha estiver dourada, juntar o colorau.

Juntar esse molho à panela do cozido que está fervendo.

Deixar ferver por mais 2 minutos e estará pronto.

Servir com arroz branco e uma salada. Ou filés de peixe grelhado

Nota: Essa receita tem a característica do um creme.

Magia:
Faça esse creme e enrole alfaces rechiadas, faça cinco rolinhos e coloque em um prato, Ofereça a Santa Sara de Kali e Peça prosperidade em sua casa e família.



KOLACO (PÃO CIGANO SAGRADO)

Como já sabemos o pão é um alimento sagrado. E este pão não deve ser cortado jamais com faca. Deve ser repartido com as mãos entre todos os presentes. Pois é servido pelos Romani nas Slavas (festas comemorativas em louvor aos Santos), batizados, casamentos e cerimonias especiais. A magia do pão é tão somente a intenção de quem o faz, a sua energia pessoal, por isso na hora de prepará-lo é bom estar com pensamentos bons e puros, pensando somente coisas boas. É símbolo da vida, da harmonia e da amizade.

PARA 3 PÃES:

1 quilo de farinha de trigo
1 litro de leite morno50 gramas de fermento para pão
3 ovos inteiros
1 colher e meia de manteiga sal a gosto manteiga derretida
1 punhado de Erva-doce
1 pouco de Cravo da Índia
Canela em casca.

Elaboração:

1º.- Misture a farinha de trigo e o fermento dissolvido no leite morno.

2º.- Acrescente os ovos e a manteiga, trabalhe a massa, sem sová-la.

3º.- Acrescente um punhado de cravo da índia e sal a gosto. Deixe descansar coberta com um pano úmido, até crescer.

4º.- Depois forme três ou mais pães redondos, e coloque para assar em um tabuleiro untado e polvilhado com farinha de trigo.

5º.- Decore os pães com gravo e canela em casca.

6º.- Derreta 3 colheres de manteiga e regue os pães.

7º.- Deixe assar em forno pré aquecido a 250 graus, por 40 minutos.

8º.- Caso ao final deste tempo ainda não estejam dourados e crescidos, mantenha-os no forno até que fiquem prontos.



BOLO LIBANITZA (CIGANO)

Ingredientes:

3 e ½ xícaras de farinha de trigo com fermento
2 xícaras de amido de milho
1 xícara de açúcar refinado
1 colherinha de essência de baunilha
3 ovos batidos1 xícara de leite
100 g de manteiga em temperatura ambiente

Recheio:
Lata de leite condensado
½ xícara de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
3 ovos1 colherinha de essência de baunilha
50 g de queijo parmesão ralado
200 g de ricota picada
50 g de coco ralado desidratado

Elaboração:

1º.- Em uma vasilha misture farinha, amido, açúcar, baunilha e abra uma cova, junte a manteiga, ovos batidos e o leite, amasse inicialmente com a colher e depois com a mão até obter uma massa muito macia.

2º.- Junte mais farinha aos poucos, para ficar com consistência de massa de modelar, meio úmida, levemente grudenta.

3º.- Coloque em forma de abrir pequena (uns 30 cm de diâmetro).

4º.- Espalhe a massa no fundo e laterais da forma, até o topo da borda, passe a mão pela farinha que ajuda a espalhar bem.

5º.- Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador aos poucos.

6º.- Coloque o recheio na forma sobre a massa.

7º.- Asse em forno preaquecido para dourar, temperatura média/baixa cerca de 40 minutos, vai sair líquida e só depois de fria é que fica em ponto de cortar desenformar e cortar.



CODORNA RECHEADA

Ingredientes:

Para o recheio:
•4 codornas
•300g de pinhão cozido(pode substituir, nozes, castanhas)
•100g de arroz integral cozido
•5 damascos secos bem picados
•Raspas de casca de 01 laranja

Para o molho:
•Suco de 05 laranjas
•A mesma quantidade de vinho branco
•2 colher de sopa de manteiga.
•Sal e pimenta do reino.
•Tomilho
•Louro
•Alecrim
•1 colher chá de açúcar

Recheio:

1º.-Rale os pinhões, se usar nozes, quebre-os grosseiramente

2º.-Misture com o arroz integral, os damascos secos picados e as raspas de laranja

3º.-Sal a gosto reserve

4º.-Coloque o suco de laranja, o vinho branco e um buque de tomilho, louro e alecrim (pouco alecrim por ser forte) numa panela e dixe reduzir por 30 minutos, desligue o fogo e misture a manteiga

5º.-Reserve aquecido

6º.-Tempere as codornas com sal e pimenta do reino, coloque o recheio

7º.-Pincele com generosa quantidade de molho coloque no forno (fogo médio), então pincele a cada 15 min até o final do assamento, mais ou menos 45 min



FABADA ASTURIANA

Ingredientes:

1/2 quilo de feijão-branco
200 gramas de linguiça de porco
125 gramas de toucinho
3 batatas tamanho médio
2 alhos socados
1 cebola branca picada

Elaboração:

1º.- Deixar de molho em água na noite antes o feijão.

2º.- No dia seguinte colocar em panela grande e juntar a linguiça, o chouriço e o toucinho e deixar ferver de 25 à 30 minutos ou até que esteja o feijão mole.

3º.- Numa frigideira refogar o alho e a cebola e juntar ao feijão.

4º.- Cortar as batatas em pedaços de tamanho médios e apagar o fogo quando a batata estiver cozida.

As ciganas mais velhas usam dessa receita para curar de doenças como resfriado e gripe, costuma disse que a Fabada pode até ressuscitar difundo.



DOCE CABELO DE ANJO

Ingredientes:

2 pacotes de aletria (macarrão cabelo de anjo)
200 g de manteiga
1/2 kg de ricota fresca
Açúcar a gosto
Passas

Elaboração:

1º.- Torre o macarrão na manteiga, e coloque metade em uma forma refrataria retangular.

2º.- Coloque a ricota amassada com açúcar e cubra com o resto de aletria.

3º.- Faça uma calda em ponto de fio e despeje por cima.

4º.- Leve ao forno preaquecido, por alguns minutos, para firmar a ricota.

5º.- Depois de frio, corta-se em quadradinhos. Se quiser pode acrescentar passas no recheio.



QUINDIM CIGANO

Ingredientes:

10 unidades de gema de ovo peneirada
50 gr de coco ralado
150 ml de leite de coco
200 gr de açúcar
150 gr de açúcar de confeiteiro

Elaboração:

1º.- Depois de peneirar as gemas junte o restante dos ingredientes e misture delicadamente.

2º.- Unte uma forma de anel com muita manteiga e em seguida polvilhe açúcar na forma.

3º.- Acrescente o líquido à forma e leve para assar em banho maria a 140º, até ficar dourado e o coco ralado subir a superfície.

4º.- Antes de servir cubra com açúcar de confeiteiro.



TORTA DE PÊSSEGO

Massa:
2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
100 g de margarina ou gordura vegetal
2 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
Recheio
1 lata de leite condensado
2 latas (lata do leite condensado) de leite líquido
1 gema (opcional)
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres (chá) de gelatina incolor
1 lata de pêssego em calda
Cobertura
1 pacote de gelatina sabor maracujá
1 colher (sopa) rasa de polvilho doce
250 ml de água

Elaboração:

Misturar bem os ingredientes da massa e amassar
Levar à geladeira por 1/2 hora
Forrar o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (24 cm) e levar ao forno por cerca de 15 minutos ou até dourar
Reservar para esfriar
Levar ao fogo o amido de milho dissolvido no leite
Acrescentar o leite condensado e a gema
Mexer sem parar até ferver e engrossar
Desligar e juntar o creme de leite e a gelatina incolor dissolvida em 2 colheres (sopa) de água e hidratada em banho maria ou no micro-ondas
Esfriar
Dissolver a gelatina de maracujá em 250 ml de água quente
Dissolver o polvilho em 1/2 xícara de água fria, juntar a gelatina dissolvida e levar ao fogo
Mexer até levantar fervura
Desligar e esperar esfriar
Montagem
Colocar o creme do recheio sobre a massa assada fria
Cobrir com fatias de pêssego
Espalhar sobre os pêssegos a geleia da cobertura



BEBIDAS CIGANAS

O povo cigano, talvez por sua forma nômade de ser, em não tendo grandes paradas, não desenvolveu nenhuma bebida específica. Toda via, existem em sua cultura, várias receitas de bebidas preparadas a partir das já existentes. Veja alguns desses preparos: Toda bebida consagrada serve para encantamento, basta oferecer para pessoa desejada tomar.

Filtro do Amor
Compre uma garrafa do melhor vinho branco. Logo em seguida, embrulhe a garrafa em tecido vermelho. Deixe-a embrulhada por duas luas cheias. É importante deixar o pacote exposto à Lua Cheia – que ele pegue as influências da Lua e do sereno da noite de uma forma geral. Passadas as 2 luas, retira-se o pano; ele vai ser o coador da bebida. Pegue, então, dois pêssegos sem casca e sem caroço. Amasse-os e passe a polpa pelo coador, de forma que o sumo caia no vinho branco. Acrescente raspas de limão. Para servir, coloque um morango dentro de cada copo, junto com um pedaço (pequeno) de canela em pau. Uma outra dica é acrescentar damasco. Para ser tomado com a pessoa amada.

Chá cigano
Este chá é para ser servido quente. Ele é feito em duas etapas. Na primeira, pique de coloque nas xícaras ou copos nos quais o chá será servido, as seguintes frutas frescas: maçã, ameixa, damasco, morango, limão e uva. Ferva chá-preto/ mate com cravo-da-índia, canela e casca de maçã. Para servir, o chá é colocado no copo com as frutas frescas.

Vinho cigano
Este vinho pode ser servido tanto quente como frio.

Quente
Numa panela misture vinho tinto, cravo-da-índia, canela em pau. As frutas em pedaços: maçã, abacaxi, uva, morango, cereja (pode ser ao marasquino).

Gelado
Os ingredientes são os mesmos, mas tiramos o cravo e a canela. Acrescentamos laranja e folhas de hortelã.

Champagne cigano
Essa bebida é um delicioso afrodisíaco. Mistura-se em partes iguais: champagne com cerejas picadas e guaraná – refrigerante. É servido gelado.





FRUTAS

A fruta na mesa cigana é sinal de fartura e riqueza, prosperidade e saúde, indispensável em suas festas, presente em toda a culinária, cada fruta tem seu significado e vajamos esse significa dentro da culinária encantada dos Ciganos, esses significados também abrange feitiços e encantamentos.

Melão: Pode significar prosperidade e um casamento rico pela frente. A fruta veio da Ásia e faz parte da cultura cigana há muito tempo, muitas vezes substituindo a pera. É usada na magia cigana para garantir a união da família. Simboliza o sol, energia vital e a prosperidade.

Laranja: Afasta as energias negativas

Manga: Sexualidade e amor incondicional

Pêssego: Equilíbrio, harmonia

Maçã: Representa a mulher e o amor, portanto sempre que oferecer maçã ofereça também a pera. Aparece em todos os rituais ciganos e é usada como base de perfumes, banhos, óleos e poções. Nas festas de casamento, as mesas com toalhas vermelhas e enfeites dourados também devem ser forradas com essa fruta, pois ela simboliza o amor e a paixão.
Casamentos sem maçãs significam que o amor não durará para sempre.

Peras: Boa saúde e prosperidade. Representa o homem. Portanto, sempre que oferecer uma pera, ofereça também a maçã. São as frutas preferidas dos ciganos, junto com as maçãs. Entre os persas, acreditava-se que o seu sabor perdurava até depois da morte. Por isso a pera também está ligada à imortalidade e à boa saúde, além, é claro, da prosperidade, pelo tom amarelo da fruta.

Melancia: Fartura e prosperidade. Muito presente na decoração das festas, significa prosperidade (pela abundância de sementes) e fertilidade (pela cor vermelha do seu interior).

Morango: Amor. Mais uma fruta vermelha empregada em poções de amor. A cor vermelha e o sabor da fruta dão a energia necessária para conquistar o ser amado. É utilizada também para curar desilusões amorosas, em chás e poções.

Abacates: Os ciganos não têm dúvida em adoptar frutas de outros países, desde que sejam doces. É o caso do abacate, originário do México.

Uvas:
Se um cigano lhe der um cacho de uvas rosadas bem doces, saiba que ele quer se aproximar de você e ser seu amigo – ou talvez algo mais do que isso. Para eles, uvas e amizade andam sempre junto. Como em outras culturas, elas também são sinônimo de prosperidade. Os ciganos afirmam, convictos, que o costume de comer doze uvas no réveillon – uma para cada mês – é uma tradição originada entre eles, assim como o hábito de ter frutas secas na mesa de Natal.

Uva Verde: Saúde, prosperidade

Uva Rubi: Prosperidade

Uva Passa ou ameixa: Progresso, sucesso

Figo: Outro estimulante sexual (aberto, assemelha-se ao órgão genital feminino). Usado também como remédio para combater a depressão, a ansiedade e a falta de memória.´

Romã: Espiritualidade, fertilidade. Uma fruta muito antiga. É empregada em chás e essências, como atrativo de dinheiro e felicidade. Em banhos ou talismãs, é garantia de fertilidade.

Damasco: É a fruta afrodisíaca por excelência, vinda dos países mediterrâneos. A sua cor, o laranja, traz vitalidade, fortalecendo a energia sexual. Os ciganos transformam os damascos em óleos aromatizantes, para envolver o casal apaixonado com o seu perfume.

Amoras e framboesas: Pela cor, significam paixões arrebatadoras. As folhas de framboesa são usadas sobre o corpo da mulher, para proporcionar um bom parto. Essas frutinhas também são utilizadas como ingredientes em poções afrodisíacas.

Cereja: É uma das frutas fundamentais na decoração das mesas de noivado e casamento, pois significa o amor. Em poções e banhos, tem a função de atrair um parceiro. Os ciganos afirmam que as cerejas são diuréticas e calmantes.

Amêndoas e castanhas: No ano-novo, as amêndoas são colocadas na carteira para atrair dinheiro. As castanhas são comidas para garantir o vigor sexual.

Maracujá: Atua no sistema nervoso; Traz clareza de raciocínio; Trata da insônia.

Amoras e framboesas: Pela cor, significam paixões arrebatadoras. As folhas de framboesa são usadas sobre o corpo da mulher, para proporcionar um bom parto. Essas frutinhas também são utilizadas como ingredientes em poções afrodisíacas.

Cereja: É uma das frutas fundamentais na decoração das mesas de noivado e casamento, pois significa o amor. Em poções e banhos, tem a função de atrair um parceiro. Os ciganos afirmam que as cerejas são diuréticas e calmantes.

Caqui: Afrodisíaco para homens; Umidade da polpa da fruta está ligada ao suco vaginal; Eficaz no tratamento de hepatite e tuberculose.

Coco: Atrai paz e saúde; Calmante.



FLORES

Tulipa: Beleza e prosperidade.

Rosa: Eterna paixão, romantismo.

Cor-de-rosa: amizade, gratidão, carinho.

Orquídea: Beleza, luxúria, perfeição, pureza espiritual.

Margarida: Inocência, amor leal.

Lisiantos: Sofisticação.

Lírio: Casamento, pureza, nobreza, proteção.

Girassol: Glória, dignidade.

Gérbera: Alegria, energia, amor nobre.

Cravo: Inocência, amor leal.

Bromélias: Inspiração, resistência.

Azaleia: Elegância, felicidade.

Copo de Leite: Inocência, pureza, sagrado, paz.

Flores do Campo: Equilíbrio, ponderação.

Amor-perfeito: Amor eterno.

