

# COZINHA JUDAICA

*5.000 anos de histórias  
e gastronomia*



MARCIA ALGRANTI

*Autora de Pequeno dicionário da gula*



# Resumo de Cozinha Judaica. 5.000 Anos De Histórias E Gastronomia

Quando se questiona de que é feita a cozinha judaica, é melhor que se pergunte antes de que é feito um judeu. - Marcia Algranti Em Cozinha Judaica: 5.000 Anos De Histórias E Gastronomia, Marcia Algranti, autora de O pequeno dicionário da gula, conta um pouco da história dos judeus e seus costumes através da variada culinária judaica, que adaptou aos seus preceitos religiosos ingredientes de diversas culturas.

O lançamento de Cozinha Judaica: 5.000 Anos De Histórias E Gastronomia coincide com as comemorações de Rosh Hashanah. Marcia Algranti une história e culinária e, através de receitas, conta a saga do povo judeu.

Após serem banidos da Palestina, sem um país e se espalhando pelo mundo, os judeus incorporaram à sua cozinha a culinária de vários países, fazendo uso dos ingredientes de que podiam dispor.

Conservando as leis dietéticas impostas pela religião, e os costumes alimentares relativos às festividades judaicas, cada grupo de judeus desenvolveu seus próprios pratos. Cozinha Judaica: 5.000 Anos De Histórias E Gastronomia desmitifica uma tendência recorrente, que dá apenas aos gregos e romanos o crédito das raízes culturais da Europa.

Numa análise mais cuidadosa da história, pode se verificar com facilidade, e com nitidez, que muitos outros povos e nações fizeram parte integrante da formação européia, entre esses os judeus, com sua religião, cultura, língua, costumes e hábitos culinários.

Muito da vida em grupo dos judeus se centraliza em torno de uma mesa. No preparo de pratos deliciosos, cada ato dentro da cozinha judaica tem fortes laços com a religião.

Possuindo uma longa e variada história, os judeus acreditam que comidas cheias de simbolismo devem ser preparadas, exaltando, conforme a

ocasião, a fertilidade, a prosperidade, a boa sorte e a imortalidade.

A cozinha judaica tem pelo menos cinco mil anos de história e se inspira nos quatro cantos do mundo. De qualquer forma, a ênfase fica com os ingredientes nativos: trigo, cevada, figos, tâmaras, romãs, azeitonas e ervas, sete elementos bíblicos mencionados no Deuteronômio.

Marcia Algranti desvenda todos os segredos da culinária judaica, apresentando receitas tradicionais do Pessach, Rosh Hashanah, Iom Kippur, Shabat e outras datas comemorativas judaicas. A autora ensina como elaborar pratos milenares e saborosos entre peixes, sopas, pães, aves, carnes, massas, saladas e sobremesas, como, por exemplo, os deliciosos bagels, o Gelfilte fish, as borekas de Pessach e o falafel.

Este livro, que se dirige a qualquer um interessado na história e na cozinha judaicas, expressa uma profunda observação sobre o espírito de um povo e os motivos de cada costume.

Cozinha Judaica: 5.000 Anos De Histórias E Gastronomia não trata apenas de culinária, embora esta esteja intimamente ligada a um aprendizado de cunho sociológico e histórico. Marcia Algranti é carioca, já foi administradora de restaurantes e é autora de outros três livros ligados à gastronomia: Cozinha para homens e mulheres que gostam de seus homens, O jogo da comida - cozinha para adolescentes, O pequeno dicionário da gula e o infantil A incrível aventura de Ernesto, o honesto.

"Marcia ensina, com bossa, receitas práticas, para refeições rápidas." - O Globo "Conhecimentos preciosos para quem se aventura pelo mundo dos sabores." - Folha de S. Paulo

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)