

Salgados para Festas

 Cursoslivres



HISTÓRIA DOS PETISCOS

COXINHA:

Originada na metrópole de São Paulo durante o século XIX, a coxinha que conhecemos hoje foi criada durante o período de industrialização da cidade. Historiadores culinários afirmam que essa delícia foi desenvolvida para ser uma opção mais acessível e durável do que as tradicionais coxas de galinha vendidas nas fábricas. De lá, a receita rapidamente se espalhou pelo Brasil, ganhando popularidade em estados como Rio de Janeiro e Paraná já na década de 1950.

CROISSANT:

Croissant, um termo francês que significa "crescente", refere-se a um pão folhado em forma de lua crescente, feito com farinha, açúcar, sal, leite, fermento e manteiga, e coberto com ovo. Acredita-se que surgiu entre os padeiros de Viena no século XIII, onde era conhecido como Kipferl. Na tradição, a forma em crescente foi inspirada na bandeira do Império Otomano após os padeiros terem ajudado a prevenir um ataque durante a Batalha de Viena em 1683. O croissant foi popularizado na França pela rainha Maria Antonieta, de Viena, a partir de 1770, onde é um item clássico do café da manhã.

EMPADA:

A empada, um petisco popular no Brasil e em Portugal, provavelmente teve origem nas grandes tortas salgadas portuguesas conhecidas como pastelões. No século XIX, versões menores eram chamadas de empadas de caixa. As empadas também serviam como refeições para católicos em dias de abstinência de carne de vaca ou suína. Em Portugal, as empadas de frango são as mais apreciadas. O salgado é feito de massa podre com variados recheios, como carne, frango, requeijão (catupiry), camarão e palmito.

ESFIRRA:

A esfirra, uma pequena torta assada originada na Síria e no Líbano, é um petisco comum em vários países do Oriente Médio e foi trazida para o Brasil e Argentina por imigrantes árabes, onde se tornou extremamente popular. A esfirra tradicional é feita com massa de pão e recheios variados, como carne bovina, carne de cordeiro, queijo, coalhada ou verduras temperadas.

KIBE:

O Kibe, um prato do Oriente Médio que consiste em um bolinho de carne (às vezes substituído por soja), é popular em países como Líbano, Síria e Iraque. A receita foi trazida para outras partes do mundo por imigrantes dessas regiões, especialmente para o Brasil, onde é um prato comum em padarias, lanchonetes e bares. Normalmente, o kibe é feito com uma massa de carne moída e trigo para quibe, originalmente recheada com carne de cordeiro e ervas. Apesar de suas origens no Oriente Médio, é um prato popular na América do Sul, trazido por imigrantes sírio-libaneses do antigo Império Otomano.

