

Receitas da casa
do mosteiro
de landim

1ª metade do século XX



ÍNDICE

Introdução	•017
Notas Biográficas de Maria Henriqueta Leal Sampaio (1871-1960)	•023
Uma abordagem ao caderno de receitas de Dona Maria Henriqueta	•029
Receitas	•083
Biscoitos	•085
1. Bichas, receita do Terreiro (Guimarães)	•086
2. Biscoitos	•086
3. Biscoitos amarelinhados	•086
4. Biscoitos Brasileiros	•086
5. Biscoitos de farinha de milho amarelo	•087
6. Biscoitos fidalguinhos	•087
7. Biscoitos portugueses	•087
8. Charutos, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde)	•088
9. Encantos de massa leve	•088
10. Juanitos	•088
11. Peciúncias (I)	•089

12. Pectândolas (II) *	• 099
13. Pelitos *	• 099
14. Pelitos, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 100
15. Rosquinhas de Vila do Conde *	• 100
16. SS *	• 101
17. SS de amêndoas *	• 101
18. Tolos de Coimbra, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 101
Bolachas *	• 103
19. Bolachas *	• 104
20. Bolachas favos *	• 104
21. Bolachinhas *	• 104
22. Cocos = bolachinhas *	• 105
Bolinhos *	• 107
23. Beijos de Margarida *	• 108
24. Boles de Berlim, receita da Casa do Souto *	• 108
25. Bolinhos *	• 108
26. Bolinhos de amêndoas, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 109
27. Bolinhos de chá *	• 109
28. Bolinhos de ouro (Famalicão) *	• 109
29. Bolinhos de ovos e amêndoas, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 109
30. Bolinhos de ovos ou Velinhos, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 110
31. Bolos à pressa *	• 110
32. Bolos de areia *	• 110
33. Bolos de coco *	• 110
34. Bolos de coco *	• 111
35. Bolos de coco amarelos *	• 111
36. Bolos de milho *	• 111
37. Bolos de milho e mel *	• 111
38. Bom bocado (I) *	• 112
39. Bom bocado (II) *	• 112

40. Briocheas *	• 112
41. Canotas *	• 113
42. Castanhas de doce, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 113
43. Castanhas do Porto *	• 113
44. Castanhas doces *	• 114
45. Chausé à la crème *	• 114
46. Dedos de mel *	• 114
47. Democratas portugueses *	• 114
48. Doce do Convento dos Remédios (Braga) *	• 115
49. Doce seco para chá *	• 115
50. Doces amarelos (Famalicão) *	• 115
51. Doces bolinhos (Famalicão) *	• 115
52. Doces de coco (I) *	• 116
53. Doces de coco (II) *	• 116
54. Engano de Senhora (Famalicão) *	• 116
55. Esquecidos *	• 117
56. Folos *	• 117
57. Lerarijinhas *	• 117
58. Madalenas (I) *	• 118
59. Madalenas (II) *	• 118
60. Madrilenas *	• 118
61. Marjão branco da Costa (Guimarães) *	• 119
62. Marujão de coco da Baía *	• 119
63. Massapões *	• 119
64. Ruivos *	• 120
65. Pedrazeiras doces para chá *	• 120
66. Queijadas de Guimarães *	• 121
67. Queijadinhas *	• 121
68. Rosquinhas ou bolinhos de ovos, receita do Convento de Vairão (Vila do Conde) *	• 122
69. Sooras (I) *	• 122

• Conclusão •

Com este texto dá-se a conhecer a estrutura do caderno de receitas de Dona Maria Henriqueta, situando-o no tempo, e também o modo como as receitas foram sendo recolhidas. Indagou-se sobre os locais de origem do receituário e sobre os informantes de Dona Maria Henriqueta. Deu-se particular ênfase ao facto de no caderno se encontrarem receitas provenientes de vários conventos, sendo de particular importância o receituário dos conventos de Vairão (Vila do Conde) e de Santa Clara de Guimarães. Este receituário conventual encontra-se pouco ou nada divulgado havendo por isso o risco de, não sendo publicado, se perder para os vindouros.

Realça-se o facto de haver dezasseis receitas oriundas de cinco países estrangeiros - Brasil, Inglaterra, Alemanha, França e Espanha, o que denota uma abertura a outras culturas e a outros sabores.

Analisam-se os ingredientes utilizados, a frequência com que são usados e o modo como se preparam.

Termina-se perpassando o olhar sobre os utensílios da cozinha de Dona Maria Henriqueta, analisando o que são e para que servem, procurando conhecer-lhe os nomes e os materiais em que são feitos.

A culinária é uma arte que, tal como toda a Arte em geral, vai evoluindo ao sabor dos tempos, tomando sempre novos usos e novas qualidades, sendo nossa obrigação preservar o receituário de outros tempos o qual é memória da nossa identidade e do nosso património.

1 • BICHAS, RECEITA DO TERREIRO (GUIMARÃES)

6 ovos inteiros, 1 arrátel de açúcar pilé,
1 arrátel de farinha triga

Bate-se o açúcar com os ovos durante uma hora e depois junta-se-lhe a farinha e torna-se a bater durante alguns minutos.

Untam-se as formas com manteiga derretida (mas muito pouco untadas) fazem-se os B e metem-se à fornalha a cozer.

N.B. leva uma pitada de sal.

2 • BISCOITOS

Quatro ovos, igual peso em farinha, igual porção de açúcar; perfumam-se com baunilha, erva-doce ou raspa de casca de limão.

Amassam-se e vão ao forno em latas untadas de manteiga.

3 • BISCOITOS AMARFANHADOS

Um arrátel de açúcar, 10 gemas de ovos, 2 claras,
1 extenso arrátel de farinha, uma pitada de canela,
tudo isto pouco amassado.

Fazem-se os biscoitos e deitam-se em tabuleiros polvilhados com farinha e vão ao forno a cozer.

4 • BISCOITOS BRASILEIROS

1 quilo de farinha triga, $\frac{1}{2}$ quilo de farinha araruta,
 $\frac{1}{2}$ quilo de açúcar, 5 ovos, 2 pitas rasas de banha
derretida, 2 colheres de manteiga, 1 xícara de leite
em que se dissolve uma pequena colherinha de
bicarbonato de soda e uma pitada de sal.

Deita-se primeiro o açúcar nos ovos, mexendo bem, depois junta-se a farinha de araruta, depois vai-se juntando a farinha de trigo e os outros ingredientes até ficar bem amassado, indo em seguida ao forno bem esperto.

Faz-se os biscoitos da forma que se quiser.