

GLOSSÁRIO



ÁGUA DE ROSAS / MA'WARD E
ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA /
MA'ZHR:

Líquidos concentrados, extraídos das pétalas das flores (respectivamente, das rosas e da flor de laranjeira). São muito utilizados no preparo dos doces libaneses e das caldas que os acompanham, o que lhes atribui um sabor perfumado.

ALMÍSCAR / MISK:

Resina vegetal de cor clara e consistências flexíveis, muito utilizadas para aromatizar doces. É encontrado na forma de pequenas pedrinhas transparentes que devem ser socadas ou amassadas antes de serem utilizadas.

ÁRAQUE / ÁRAK:

Nome genérico para uma bebida alcólica produzido a base de um destilado de uvas, e aromatizada com o anis. Sob várias denominações, o arak pode ser destilado de diferentes frutas, e aromatizado a gosto, sendo bastante consumido em todos os países do Oriente Médio.

CARDAMOMO / HÂL:

No Líbano é muito freqüente a utilização de semente de cardamomo secas para aromatizar o café. Nos mercados encontra-se, facilmente, o pó de café já misturado com o cardamomo.

COMINHO / ARMÊNIO:

Grão de aparência similar ou kummel ou cominho e a erva doce, porém de sabor e aroma muito diferentes. É utilizado, basicamente, no preparo de doces, sob a forma de um pó (moído ou socado), de cor escura e cheiro perfumado.

ESPECIARIAS:

Entre tantos aromas e temperos específicos da culinária libanesa incluem-se, também em posições de destaque, algumas especiarias de origem variada, já bastante conhecidas e utilizadas no Ocidente desde os tempos dos antigos viajantes. Tais como: cravo, canela, noz moscada, açafrão, cominho, páprica, cebolinha, alho; coentro, salsa e hortelã (frescas ou secas); e as pimentas frescas (vermelha e verde) e secas (do reino preta e branca e da Jamaica).

ESSÊNCIA DE ROMÃ /DIBS RUMMAN:

Xarope concentrado do suco da romã, muito utilizado na cozinha libanesa para acrescentar um leve sabor acidificado a determinados pratos, como: charutinhas de folhas de uva, abobrinhas recheadas, etc. Na falta dessa especiaria, costuma-se empregar o suco de limão, ou o caldo de uvas verdes, ou uma pasta caseira de tamarindos. É freqüente a utilização de sementes de romã, também, na decoração de saladas, peixes ou simplesmente, servidas a parte como acompanhamento.

KISHK:

Espécie de farinha clara que se obtém a partir da mistura de trigo grosso com coalhada. Tal mistura é exposta ao sol por vários dias, sendo sempre acrescida de mais coalhada.

MÁHLAB:

Grão, tipicamente árabe, usado no preparo de doces, encontrado dentro da semente da cereja-brava ou negra. Vendido inteiro, precisa ser socado e transformado em pó na hora de usar.

MANTEIGA DERRETIDA / SAMNE:

Forma de conservação da manteiga fresca utilizada, tradicionalmente, como matéria graxa nos pratos da culinária libanesa. A samne é obtida derretendo-se a manteiga em fogo baixo, deixando-a cozinhar e retirando toda a espuma que se forma com a fervura, tornado-a clara, dessalgada e desidratada. Nesta forma acondicionada em recipientes de louça, a manteiga pode ser conservada por muito tempo fora da geladeira.

M"LOUKAHYE:

Verdura de folhas longas e ovaladas e de sabor característico. A m"loukahye possui uma baba semelhante a do quiabo, sendo mais apreciada por esse sua qualidade do que propriamente por seu sabor. Pode ser consumida seca ou verde (seca ou congelada).

PASTA DE GERGILIM / TAHINE:

Semente de gergelim esmagada e transformada em pasta. É indispensável na cozinha libanesa, entretanto na composição de um grande número de pratos seja como ingredientes puros ou transformados em molho. As sementes de gergelim inteiras são, também, muito utilizadas na confecção de pães e constituem um dos ingredientes básicos do záhtar.

PIMENTA SÍRIA / BHAR:

Mistura de especiarias moídas. Normalmente entram em sua composição: pimenta da Jamaica, pimenta do reino (branca e preta), canela, noz moscada e cravo.

PINHÕEZINHOS OU PINOLES / SNOOBAR:

Pequenos pinhões encontrados em alguns tipos de pinheiros nativos da região do Mediterrâneo. Tem a cor clara e o formato semelhante ao de um grão de arroz, porém de tamanho agigantado e ovalado. Entra na composição de quase todos os pratos recheados e nos quibes. Na falta do snoobar, costuma-se substituí-lo por pequenos pedaços de amêndoas torradas ou aferventadas.

SUMAGRE / SUMMAC:

Planta de cuja fruta se obtém de um pó não muito fino, avermelhado e de gosto ácido.

ZÁHTAR:

Especiaria muito apreciada no Líbano constituído pela mistura moída de tomilho seco em pó, summac e sementes de gergelim.

