

# Receitas

A cozinha do campo, os pratos caseiros de todas as regiões



Uma visão geral da arte de dona Maria Ribeiro: na frente, 8 variedades do boursin; na tábua, os dois brancos são frescal

## Um abraço e dois queijos

*Família mineira que cria cabras há um século ensina a fazer dois dos queijos mais gostosos do mundo: o frescal e o boursin de muitos sabores*

*Reportagem de Flávia Adalgisa/Fotos de Amilton Vieira*

**E**m Andradas, Sul de Minas Gerais, a família Almeida Ribeiro cria cabras há mais de cem anos, numa tradição que vem passando de pai para filho. As cabras são todas de raça, pura de origem ou por cruzar. Só que elas são criadas de um jeito rústico, em instalações simples e baratas, bem adaptadas às nossas condições (para a família Almeida Ribeiro, "o que dá leite não é a instalação, mas a cabra"). Dessa forma, eles conseguem tirar em

média 2 litros de leite por dia e o dobro disso quando as cabras estão no pico de lactação — um bom rendimento, em relação ao que se tira hoje no Brasil.

Se a criação das cabras é rústica, na fabricação do queijo a situação se inverte: o processo é uma ciência exata, atualizada e cercada pelos mais rigorosos métodos de higiene. O patriarca José Maria e o filho Sílvio Almeida Ribeiro fizeram cursos no Instituto Cân-

dido Tostes, em Juiz de Fora, MG, e depois passaram tudo o que aprenderam para a dona Maria Nadir Ribeiro, que hoje comanda toda a fabricação de queijo de cabra e domina perfeitamente duas das receitas mais deliciosas que se conhece: a do frescal e a do boursin. Em cada uma das receitas apresentadas a seguir, as quantidades indicadas dão para fazer 1,3 kg de queijo.

Quer ver como dona Maria faz? >

# Um abraço e dois queijos (continuação)

Revista Globo Rural – São Paulo (SP) – Junho de 1987

## Receitas



Dona Maria e seu José, que fez curso de queijo em Juiz de Fora



Boursin secando no saco: ventilação

## Boursin

### Ingredientes

10 l de leite fresco de cabra  
100 ml de fermento láctico  
coalho

Passa numa peneira bem fina o leite ordenhado. Adicione o fermento que, como o coalho, se compra em qualquer laticínio. Mexa bem e retire da mistura um volume equivalente ao fermento que tiver colocado — no caso, 100 ml. Reserve, não para usar nessa receita, mas no queijo seguinte que fizer, um dia ou mais depois. Essa "isca", como é chamada, tem como finalidade acidificar o leite.

Ao preparar seu boursin, portanto, dona Maria tem sempre uma isca deixada de véspera, que coloca no leite depois de tirar a mistura para o dia seguinte. Em seguida deve-se acrescentar o coalho, mas atenção: use apenas 10% da dose recomendada na embalagem. Entre doze e vinte horas depois, sinta se a massa já atingiu o ponto de coalho (o método é o mesmo usado na receita de frescal: enfie a mão na massa e levante um dedo; ela tem de quebrar ao meio, num risco contínuo).

Coloque a massa para escorrer num saco alvejado (o que geralmente se usa para fazer pano de prato), bem costurado. Amarre o saco pela boca e pendure bem alto, deixan-



Depois de secar, é hora de amassar bem, para tirar todas as pelotinhas

do uma vasilha ou balde para recolher o soro que vai pingar. Mantenha uma janela aberta para circular o ar (se for fora de casa, coloque à sombra).

Quando parar de pingar, a massa deve estar no ponto: cremosa, sem grudar nos dedos. Ponha-a numa tijela, amasse e uniformize bem, tirando todas as pelotinhas. Ai, é só misturar o tempero desejado (veja o quadro) e colocar o queijo em forminhas feitas de tubo de PVC de 3 polegadas com 3,5 cm de altura, onde vai tomar formato. Logo depois tire da fôrma e embale em plásticos próprios para congelamento. O queijo dura, no mínimo, dois me-

ses, e pode passar um dia fora da geladeira.

## Tempero para 1,3 kg de massa de Boursin

### Cebola

1 cebola média ralada (com  
caldinho e tudo)  
2 colheres (sobremesa) de sal

### Orégano

4 colheres (sopa, bem cheias) de  
orégano  
2 colheres (sobremesa) de sal

# Um abraço e dois queijos (continuação)

Revista Globo Rural – São Paulo (SP) – Junho de 1987



Dona Maria enforma o boursin...



...em pedaços de tubo de PVC...



...depois tira para congelar

## Frescal

### Ingredientes

10 l de leite de cabra fresco  
1 colher (sopa) de sal  
coalho

### Modo de fazer

Logo depois de tirar o leite, dona Maria coloca o coalho (comprado no comércio). Assim ela aproveita a temperatura, que ainda está quente. Nessa hora, deve-se verificar a dose (que varia de marca para marca) recomendada na embalagem. Deixe repousar quarenta minutos a uma hora — vai depender da temperatura ambiente. Em dias de muito frio é interessante colocar o leite próximo a um lugar quente, como um fogão a lenha.

Para se saber o ponto, o procedimento é o mesmo que o da receita do boursin: enfia-se a mão na massa e levanta-se um dedo. Se, ao levantá-lo, a massa se partir em todos os lados, é sinal que ainda não está boa, deve-se esperar mais.

Para acabar de quebrar a massa, mexa o queijo bem devagar, despeçando tudo. O soro que ficar por cima deve ser retirado.

Pegue a massa mais seca e coloque numa fôrma de tubo de PVC (de 4 polegadas com 3,5 cm de altura). Aperte, colocando as mãos sobrepostas, em cruz, deixando uma pequena fresta entre os dedos. Apertando a massa desse jeito, você faz sair o soro que ficou, sem prejudicar o queijo.

Em seguida, coloque sal numa das partes (uma camada fina). Após uma hora, vire e salpique do outro lado. Deixe repousar mais uma hora.

Como frescal, o queijo de cabra dura em torno de vinte dias. A partir daí, passa a ser meia cura. O



Prontinhos, dois novos queijos: o de orégano e o de cerejas em conserva

#### Alho com cheiro verde

1 pratinho (sobremesa) de cheiro-verde picadinho  
1 colher (sopa, bem cheia) de alho socado com sal  
1/2 colher (sobremesa) de sal

#### Curry

2 colheres (sobremesa, bem cheias) de curry  
2 colheres (sobremesa) de sal

#### Pimenta calabresa

2 colheres (sobremesa) de sal  
1 colher (sobremesa) do pó da pimenta  
1 colher rasa (sobremesa) do granulado da pimenta

2 colheres (sobremesa, cheias) de colorau

#### Cerejas em conserva

10 cerejas bem maceradas  
10 cerejas picadas em pedaços pequenos

#### Páprica

1 colher (sopa) de páprica  
1 colher (sobremesa) de noz-moscada ralada  
2 colheres (sobremesa) de sal

#### Nozes

1 xícara (chá, bem cheia) de noz-pecan socada  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 pitada de sal