|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data: 25-05-2022 | Nome: | Avaliação: |

**História do Bolo-rei**

É no dia 6 de Janeiro que se celebra a chegada dos Reis Magos a Belém, a fim de adorarem o Menino e oferecerem-lhe os seus presentes: ouro, incenso e mirra.

Para estes Magos, o recém-nascido seria um dia o Rei do Mundo. Ora, um rei era o detentor de toda a vida humana e cósmica, o intermediário entre o Céu e a Terra. Por isso as suas ofertas atestavam o reconhecimento das suas funções: real (ouro), sacerdotal (incenso) e profética (mirra).

Para homenagear estes Reis, alguém criou uma iguaria particularmente deliciosa: o Bolo-Rei. De forma redonda com um grande buraco no meio, enfeitado de frutos secos e cristalizados, de cores variadas, assemelha-se a uma coroa incrustada de pedras preciosas…

E até há bem pouco tempo, dentro da sua massa fofa e saborosa, escondiam-se uma fava e um brinde. Quem encontrasse a fava, teria de pagar o jantar ou então um Bolo-Rei no ano seguinte. Quanto ao brinde, era engraçado ver a alegria da pessoa que o recebia, por muito pequeno ou insignificante que fosse! Por detrás do bolo-rei está toda uma simbologia com mais de 2000 anos de existência. De uma forma muito resumida, pode dizer-se que esta doce iguaria representa os presentes que os três Reis Magos deram ao Menino Jesus aquando do seu nascimento: assim, a côdea simboliza o ouro; as frutas, cristalizadas e secas, representam a mirra; e o aroma do bolo assinala o incenso.

Para além desta, havia uma outra tradição, da qual poucos terão conhecimento, que afirmava que os cristãos deveriam comer 12 bolos-reis, entre o Natal e os Reis, festa que muito cedo começou a ser celebrada na corte dos reis de França.

O bolo-rei terá, aliás, surgido neste país, no tempo de Luís XIV, para as festas do Ano Novo e do Dia de Reis. Com a Revolução Francesa, em 1789, a iguaria foi proibida, mas, como bom negócio que era, os pasteleiros continuaram a confecioná-lo sob o nome de “gâteau des san-cullottes”.

Tanto quanto se sabe, a primeira Casa a vender e confecionar o Bolo-Rei em Portugal foi a Confeitaria Nacional, em Lisboa, por volta do ano de 1870, bolo esse feito pelo afamado confeiteiro Gregório através duma receita que Baltazar Castanheiro Júnior trouxera de Paris. A pouco e pouco, outras confeitarias também passaram a fabricá-lo o que deu origem a várias versões.

Mas foi com a proclamação da República em 5 de Outubro de 1910 que vieram os piores tempos para o Bolo-Rei ficando em risco a sua existência, tudo por causa da palavra “rei”, símbolo do poder supremo que tinha sido derrubado. Ora morto este símbolo, o bolo tinha que desaparecer ou arranjar outra designação.

Os pasteleiros continuaram a fabricá-lo, mas com o nome de bolo de Natal ou bolo de Ano Novo.

A designação de bolo Nacional seria a melhor, uma vez que remetia para a confeitaria que o tinha introduzido em Portugal, e também por estar relacionado com o país, o que ficava bem em período revolucionário.

Não contentes com nenhuma destas ideias, os republicanos mais radicais chamaram-lhe bolo Presidente.

**Bolo Rainha**

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes: | Preparação: |
| * 600 g de farinha de trigo * 1 colher de café de sal fino * 25 g de fermento de padeiro * 1 dl de leite * 130 g de manteiga sem sal * 130 g de açúcar * 3 ovos * 2 colheres de sopa de vinho do porto * 1 colher de sopa de aguardente * Ver a imagem de origem300 g de frutos secos (passas de uva, amêndoas, nozes, pinhões e avelãs) | * Numa taça misture a farinha com o sal e faça uma cova no meio. * Dissolva o fermento num pouco de leite morno e deite-o para o centro do buraco misturando com um pouco de farinha até formar uma pasta mole, deixe repousar um pouco. * Entretanto misture a manteiga à temperatura ambiente com o açúcar e junte os ovos um a um, adicione esta mistura à farinha com o fermento que entretanto já terá formado pequenas bolinhas, adicione o vinho do porto e a aguardente e amasse até ter uma massa elástica e que se solta dos lados da taça. * Por fim adicione os frutos secos e amasse de forma a ficarem distribuídos uniformemente. Tape com um pano e deixe levedar até duplicar de volume. * Numa superfície enfarinhada despeje a massa, forme uma bola e com as mãos faça uma cova no meio e vá alargando a massa lentamente a toda a volta até formar um buraco com pelo menos 15 cm de diâmetro deixe levedar de novo por mais uma hora, coloque num tabuleiro untado e enfarinhado, pincele com gema de ovo desfeita numa colherzinha de água, enfeite com umas nozes e umas passas de uva e leve ao forno quente cerca de 40 minutos ou até estar cozido. |