

Uma pitada de português – para aprendentes da língua (Egy csipetnyi portugál – nyelvtanulóknak) – 19

A Páscoa tradicional em Portugal – Húsvéti hagyományok Portugáliában

Artigo com linguagem adaptada ao nível A2-B1 com vocabulário e uma receita de Páscoa

Újságcikk könnyített olvasmányként (A2-B1-es szinten) szöszedettel és egy húsvéti recept

Como se festeja a Páscoa em Portugal?

Em Portugal, a **Páscoa** que se celebra, é a Páscoa católica ligada à **Ressurreição** de Cristo. No domingo de Páscoa, celebra-se o seu renascer, três dias após a sua morte por crucificação numa sexta-feira, a que passou a chamar-se **Sexta-feira Santa**.

Também acontece em muitas localidades celebrar-se a **Semana Santa**. A semana, em que Jesus foi preso, julgado e condenado, é comemorada com **procissões** de velas à noite, ou representações teatrais desses acontecimentos.

Sete dias antes da Páscoa é o **Domingo de Ramos**, um dia dedicado aos **padrinhos e madrinhas**. Os **afilhados** oferecem flores ou plantas aos seus padrinhos e madrinhas, e estes retribuem com um típico bolo folar ou seja, a prenda da Páscoa.

Em Portugal, é tradição na altura da Páscoa limpar muito bem as casas, pintá-las e arranjá-las, pois por elas vai passar o

Compasso, a Visita Pascal. Esta é uma ida do padre a cada casa para **abençoar** e **benzer** aquele lar e os que ali vivem.

Em Portugal, é tradição oferecerem-se amêndoas, porque parecem ovos pequeninos, ovos de chocolate, símbolo de vida, o **pão-de-ló** e o **folar**. Este é uma espécie de bolo sem recheio, com ovo cozido e com casca no topo que se oferece às crianças, especialmente pelos padrinhos.

Estes doces também estão em cada casa para receber o Compasso. É um sinal de hospitalidade para o padre e os seus acompanhantes que, para não ficarem embuchados, têm também à disposição um copinho de licor ou um cálice de vinho do Porto.

Antes da Páscoa, na **Quaresma**, o tempo é de **jejum**. Assim, evita-se comer carne e a ementa das sextas-feiras geralmente inclui peixe, pois foi na sexta-feira que Jesus foi crucificado e morreu.

Mas no Domingo de Páscoa, como se celebra ressurreição de Jesus, volta a comer-se carne, **cabrito** ou **borrego**, como se fazia nos tempos antigos. E os doces, claro, que incluem todos os tradicionais e os folares.

Fonte: <https://cepealemanha.files.wordpress.com>

Vocabulário

a Páscoa	Húsvét	o Compasso	papi látogatás húsvétkor
a Ressurreição	feltámadás	abençoar —	megáld
Sexta-feira Santa	Nagypéntek	pão- de- ló	portugál piskóta
a Semana Santa	Húsvéti Nagyhét	o folar	portugál húsvéti édesség (ld. recept)

a procissão	körmenet	a Quaresma	nagyböjt
o Domingo de Ramos	Virágvasárnap	jejum	böjtölés
o padrinho	keresztapa	cabrito —	kecskegida
a madrinha	keresztanya	borrego —	bárány
os afilhados	keresztfiú, - lány		

Receita de Folar da Páscoa

Em Portugal, segundo à tradição, as madrinhas oferecem, no Domingo de Páscoa, um folar aos seus afilhados. Este bolo está ligado, na sua origem, à amizade e à reconciliação.



Ingredientes

- 500 gr farinha de trigo sem fermento
- 125 ml água morna
- 1 colher de sopa margarina vegetal morna
- 3 ovos
- 100 gr. açúcar
- 1 colher de chá erva-doce em grão
- 4 ovos cozidos
- 1/2 un limão raspa
- 1,1/2 colheres de chá fermento de padeiro seco
- q.b. sal

Instruções

1. Numa tigela, deite a farinha. Abra um buraco no meio da farinha e junte todos os ingredientes secos. Agora adicione os ovos e a água e amasse até estar tudo bem ligado.
2. Polvilhe a sua mesa de trabalho e coloque a massa sobre ela. Amasse energicamente durante 10 minutos.
3. Volte a colocar a massa na tigela e polvilhe com farinha. Tape com um pano e deixe levedar durante 1 hora em lugar quente e seco.
4. Unte um tabuleiro de ir ao forno. Dê à massa a forma desejada, coloque-a no tabuleiro e tape com um pano. Deixe levedar mais 30 minutos.
5. Pré-aqueça o forno a 200°C.
6. Antes de levar o folar ao forno para cozer cerca de 25 a 30 min, coloque os ovos e pincele com uma gema de ovo.

Fonte:

<https://www.mulherportuguesa.com/receita/folar-da-pascoa/>