

Cocina judía para Pesaj

El Pesaj se celebra cerca de Semana Santa, conmemorando la salida del pueblo de Israel de Egipto en una cena llamada "Seder" llena de simbolismo, en la cual se junta toda la familia y se lee la "Agada" (el relato de la salida de Egipto).

La cena gira alrededor del Plato tradicional compuesto de



- Tres "**Mazot**" (Pan ácimo): representan la premura de la salida que no dio tiempo a fermentar el pan.
- "**Zeroá**" (Pata delantera de ave o cordero): Representa el cordero pascual.
- "**Betzá**" (Huevo hervido): Simboliza la ofrenda traída al Templo, llamada *Jaguigá*... Debido a que el huevo hervido representa la comida del enlutado, recordamos así la destrucción del Templo y la posibilidad de la realización de los sacrificios.
- "**Maror**" (Hoja de lechuga: Recordamos de esta manera los amargos tiempos que sufrieron nuestros antepasados en Egipto.
- "**Jazeret**" (rábano picante): representa las dificultades de la libertad.
- "**Jaroset**" (Mezcla de manzana rallada o dátiles picados, nueces, vino, canela y almendras): Esta mezcla consistente se asemeja a la argamasa para los ladrillos que los hijos de Israel debían fabricar cuando construyeron las ciudades del Faraón Pithom y Ramsés.
- "**Karpás**" (Apio): Representa el verdor del monte Sinai en la entrega de la Tora..

Pan ácimo o Matzá

El pan sin levadura o pan ácimo es un pan sin fermentar que ha perdurado hasta nuestros días a pesar de que probablemente sea el más antiguo de todos.

El pan sin levadura o ácimo es el más sencillo de producir. Es el pan que se elabora sin levadura. Como el pan sin levadura o ácimo se elabora con harina integral y sin grasas, resulta más saludable que los panes blancos que se elaboran con harinas refinadas y que suelen recurrir a grasas como aceite o mantequilla. La harina utilizada generalmente es de trigo, cebada, u otros. La masa del pan sin levadura o ácimo es compacta y su digestión resulta más lenta que la del pan normal.

Curiosidades:

La tradición judía cuenta que el pueblo judío salió huyendo intempestivamente de Egipto, sin mucho tiempo para terminar de preparar el pan, por lo que durante el viaje hacia Israel el pan que se consumió era pan ácimo o sin fermentar. Por ello los judíos elaboran un pan ácimo llamado Matzá para ser consumido durante la conmemoración de la salida de Egipto, conocida como Pésaj.

Los cristianos católicos emplean durante el rito de la eucaristía una especie de pan ácimo, sin levadura y sin fermentar en forma de oblea llamada hostia, que representa el cuerpo de Cristo, en conmemoración de la última cena de Cristo con sus apóstoles durante la cual él tomó pan ácimo, lo partió y lo repartió a sus discípulos.

Ingredientes:

1/2 Kg. de harina (mejor si es integral), 300 ml. de agua templada, 2 cucharadas de aceite de oliva, una pizca de sal.

Elaboración:

Se pone la harina en forma de volcán. En el cráter se le echa el agua templada, la sal y una cucharada de aceite. Se amasa todo durante unos 15 minutos y se deja reposar envuelto en con un paño una hora. Pasado este tiempo se aplana la masa con un rodillo y se hace una lámina de un espesor aproximado de medio centímetro. Se agujerea repetidas veces con un tenedor.

Cocción en horno

Se coloca en una bandeja de horno, que habremos espolvoreado con harina, y se pincela con aceite de oliva. Se introduce en el horno, que previamente habremos calentado a 220° y lo coceremos durante 20 minutos.

Cocción en sartén o plancha

Se hace a la plancha con un poco de margarina o aceite hasta que se queda dorado.

Levivot de Matzá (dulces o salados)

Ingredientes:

1 matzá	Sabores:
1 huevos batidos	Dulce: Miel/azúcar, canela, mermelada
Agua o leche calientes	Salado: Queso rallado y cebolla verde
Aceite para freír	

Elaboración:

- Romper la Matzá, cubrirla con agua caliente o leche y dejar reposar unos 10 minutos, quitar el exceso de líquido.
- Mezclar la Matzá con el huevo y añadir los sabores (salados o dulces)

- Poner en la sartén con una cuchara y freír hasta que estén dorados en ambas lados.
- Servir caliente o frío acompañado de yogurt, queso de untar, mermelada, miel ...

Levivot de manzana con Matzá

Ingredientes:

1 huevos batidos	1 cuchara de azúcar
1 cuchara de agua	¼ cucharadita canela
3 cucharas Matzá triturada o harina de Matzá	100 g manzana pelada y troceada
	Aceite para freír

Elaboración:

- Mezclar todo
- Poner en la sartén con una cuchara y freír hasta que estén dorados en ambas lados.

Jaroset

Curiosidad:

El Jaroset es uno de los símbolos de la fiesta y está en el plato ceremonial, por su color y textura simboliza el barro con el que trabajaron los hebreos como esclavos en Egipto y por lo tanto simboliza el trabajo con las manos.

Ingredientes:

- 1 Matzá triturada o harina de Matzá
- 1 limón
- Nueces y/o almendras
- 1 manzanas
- 3 naranjas
- Canela en polvo
- 2 plátanos
- 10 dátiles
- 2 Clavos de olor
- 10 higos secos
- Miel o azúcar

Elaboración:

- Rallar, con rallador fino, la piel del limón y de la naranja
- Hacer zumo de medio limón y de las naranjas y reservar.
- Machacar o triturar los plátanos.
- Pelar y rallar, con rallador fino, las manzanas.
 - Mezclar las frutas con los zumos
- Triturar los dátiles y los higos y añadir a la mezcla
- Triturar los clavos, las almendras y las nueces y añadir a la mezcla
- Añadir la canela en polvo, la miel o el azúcar a gusto.

Se puede servir tal cual como salsa para acompañar pollo, pavo o pato o como postre en forma de bolitas

Si queremos hacer bolitas ir añadiendo a la mezcla Matzá o pan ácimo hasta hacerla manejable, hacer bolitas y rebozarlas con una mezcla hecha de Matzá triturada y almendras y las nueces triturados, meter un rato al frigorífico antes de servir para que endurezcan.

Caldo de pollo

Ingredientes:

1 pollo de 2 kilos aproximadamente	1 zanahoria pelada
3 litros de agua fría	2 ramitos de perejil
1 cebolla partida por la mitad	1 hoja de laurel
2 tallos de apio	1 cucharada de sal
1 trozo de puerro	1/4 cucharadita de pimienta molida

Elaboración:

Se parte el pollo en porciones, se pone a hervir en una olla con agua y se agrega el resto de los ingredientes. Se tapa, se deja a fuego moderado hasta que se suavice, se cuele el caldo y se sirve caliente.

Mandlen de harina de Matzá

Ingredientes:

3 huevos batidos
2/3 de taza de harina de matzá
1/8 de cucharadita de sal
1/2 cucharadita de harina de papa

Elaboración:

Se mezclan todos los ingredientes, se amasan bien y se extiende la masa con el rodillo a 1/2 cm. de grosor. Se cortan cuadraditos de 1/2 cm., se doran en aceite caliente y se sirven con el caldo de pollo.

Albóndigas de Matzá – Koftaut o knedalaj

1 huevo batido
1/3 vaso de agua fría
1 cuchara de aceite
1/3 de taza de harina de matzá
1/2 de cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negra

Elaboración:

Se mezcla todos los ingredientes, se deja reposar 30 minutos, con las manos húmedas se hacen bolitas, se cocinan en sopa o agua calientes unos 5 minutos o hasta que floten, se sirve enseguida.



Taller realizado con la colaboración de:



A.C. Sefarad Aragón
Apartado 7013 - 50080 Zaragoza
<http://sefaradaragon.org> - sefarad.aragon@gmail.com
Tel.: 657.508604

Para comprar artículos y comida judía en Zaragoza

Certeza

C/ Parque 41 - 50007 Zaragoza
www.certeza.com
Telf. (34) 976 272 907
E-mail: certeza@certeza.com

Para Pesaj

MATZOS (pan sin leudar) caja de 900 grs. - 12€
VINOS KOSHER como:
- **Alate**: (D.O. Navarra)
- **Makor** (D.O. Utiel-Requena)
- y mas