

Ohol Yaohushua. Recetas para cena de Rosh Shuanah

En la mesa de Rosh-Shuana acostumbramos comer al comienzo de la seudá (comida festiva) ciertos alimentos que tienen un simbolismo especial. Al comerlos, decimos una corta plegaria que alude al simbolismo de cada una de ellas.

La costumbre está basada en las enseñanzas del Talmmu

En primer lugar (como hacemos tanto en Shabat y otras fiestas) se hace Kidush sobre el vino para santificar el día de fiesta. Luego decimos la bendición por el pan. Muchas personas acostumbraron preparar para esta ocasión jalot (panes) redondas, simbolizando el ciclo de la vida. El primer pedazo de pan se sumerge en miel y sal. La miel simboliza el deseo de que tengamos un año dulce.

SIMANIM: COMIDAS SIMBÓLICAS

Tapuaj: (manzana). Luego de la *jalá*, sumergimos una rodaja de manzana en la miel para simbolizar un año dulce y decimos "Que sea Tu voluntad que nos renueves un año bueno y dulce" "*Yehi razon Milefaneja... shtejadesh aleinu shana tova umetuka*"

Rubia: (chauchas, judías, poroto burro). El nombre proviene del Arameo. Fue elegida porque también tiene la connotación de (en esta misma lengua) **incremento** o **abundancia**. (*Irhu Zjuyoteinu*) El libro Maguén Abraham escribe que uno puede usar cualquier comida que su nombre implique este significado, aunque no sea en Arameo. Por eso en muchas comunidades se come zanahorias, porque su nombre en Idish es "meirn", que también puede significar "incrementar".

En las siguientes cuatro especies el significado del simbolismo está basado en la raíz idiomática del nombre de cada una de ellas.

Cartí: (poro, puerro). Simboliza el deseo de que nuestros enemigos sean exterminados.

Selek: (betabel, betarraga, remolacha). Simboliza el deseo de que nuestros adversarios sean borrados.

Tamar: (dátil). Simboliza el deseo de que nuestros enemigos sean destruídos.

Kará: (calabaza). Simboliza el deseo de que se anulen los malos decretos y que nuestros méritos sean proclamados ante YAOHU UL.

Rimón: (granada). Simboliza el deseo de que nuestros méritos se incrementen como los granos de una granada.

Dag: (pescado). Simboliza el deseo de que seamos fructíferos y nos multipliquemos como los peces.

Rosh: (la cabeza de un cordero o un pescado). Simboliza el deseo de que siempre seamos la cabeza y no la cola.

Al finalizar con los *simaním* comenzamos la comida acompañándola con cantos y palabras de Torá.

RECETA TRADICIONAL PARA LA OCASIÓN:

Leicaj de miel (pan con miel)

Ingredientes

2 huevos
1 taza de azúcar
1/2 vaso de café cargado, tibio
3 clavos de olor
1/2 vaso de aceite
1 vaso de miel
1/2 kilo de harina
2 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 cucharadita de bicarbonato
Jugo y ralladura de 1/2 limón
Nueces picadas a gusto



Preparación

Preparar el café cargado, con tres clavos de olor en el agua (que quedan en el colador). Mezclar los huevos con el azúcar, la miel, el café, el aceite, el jugo y la ralladura de limón. Tamizar la harina con el polvo de hornear y el bicarbonato y agregarla a la mezcla batiendo bien. Incorporar las nueces pasadas por harina. Poner la masa en una asadera aceitada y enharinada y poner a horno fuerte durante 5 minutos, bajar a medio y luego a suave. Cocinar durante 50 minutos mirando que no se queme.

Pasta de huevos y nueces

Ingredientes

4 huevos duros
1/4 taza de nueces picadas
Mayonesa
Sal y pimienta a gusto.



Preparación

Picar bien los huevos, agregarle los ingredientes restantes y mezclar hasta que todo esté bien unido. Condimentar a gusto.

Pasta de berenjenas

Ingredientes

1/2 kilo de berenjenas sin pelar y cortadas en cubos
1 cebolla grande picada
3 tomates pelados y cortados
Condimentos a gusto
2 cucharadas de aceite



Preparación

Salari las berenjenas y ponerlos en un colador para que se escurran los jugos amargos. Exprimir y enjuagar. Calentar el aceite en una sartén y freír la cebolla. Agregar las berenjenas y freírlas hasta que estén tiernas. Poner los tomates y condimentar. Cocinar a fuego lento hasta que todo quede bien tierno. Pisar todo con un tenedor.

Humus

Ingredientes

2 tazas de garbanzos cocidos
2/3 taza de pasta de tahine
3/4 taza de jugo de limón
2 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de comino
Perejil para espolvorear.



Preparación

Colocar todos los ingredientes en la licuadora y mezclar hasta que se forme una crema. Poner en la heladera en un recipiente tapado. Antes de servir espolvorear con perejil.

RICAS SOPAS PARA ESTA IMPORTANTE NOCHE

Sopa de coliflor

Ingredientes

1 coliflor mediana,
1 1/2 litros de agua
Sal y nuez moscada
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de harina
1 cucharadita de azúcar
2 yemas.



Preparación

Cortar la coliflor en pequeñas rodajas y vertir agua hirviendo para blanquearla. Poner a cocinar en el agua con sal y nuez moscada hasta que esté tierna. Retirar del agua y ponerla dentro de una sopera. Tostar las dos cucharas de harina en el aceite y agregar líquido de la cocción de la coliflor, revolver constantemente hasta que se espese. Poner el azúcar y por último las yemas batidas (cuidando siempre que no lleguen a hervir). Volcar esa crema sobre la coliflor y servir.

Sopa de tomates frescos

Ingredientes

3/4 kg de tomates frescos,
2 litros de caldo de ave,
Sal y pimienta,
2 berenjenas grandes,
Hojas de albahaca,
2 cucharadas de ketchup,
1 cucharada de azúcar,
1 manzana en cubitos,
Agua.



Preparación

Sumergir los tomates en agua hirviendo y quitar la piel. Cortarlos al medio, quitarle las semillas y ponerlos en la procesadora. Agregar el ketchup y mezclar. Echarlos en una cacerola, poner el caldo, sal, pimienta, y azúcar. Cocinar. Dar un corto hervor a las berenjenas cortadas en cubitos y guardarlas. Controlar la textura de la sopa. Si se ve un poco líquida, agregar un poco de fécula de maíz y espesar. Dejar enfriar y sazonar a gusto. Servir y agregar en cada plato un poco de manzana verde picada y los cubos de berenjenas. Decorar con la albahaca.

DELICIOSAS CARNES PARA LA FIESTA!!

Pavo a la manzana

Ingredientes

- 1 pavo de 4 kg
- 1 taza de vermut
- 1 taza de jugo de manzanas
- 1/4 taza de whisky
- 4 cucharadas de mostaza
- Sal y pimienta
- 3 manzanas
- 2 limones



Preparación

Mezclar el vermut, el jugo de manzana y el whisky, condimentar con sal y pimienta e inyectarlo en el cuerpo del pavo. Frotarlo con mucho jugo de limón. Untarla con mostaza, sal y pimienta y dejar reposar de un día para el otro. Poner las manzanas en la cavidad de la pavita, bañarla con agua o caldo y cocinar a horno suave durante hora y media. Tapar para que no se seque y continuar la cocción a fuego suave bañándolo frecuentemente con jugo de manzana hasta completar la cocción (aprox. 3 horas y media). Se puede servir caliente o fría.

Pollo al chocolate

Ingredientes

1 1/2 kilo de supremas cortadas en cubos grandes
3 troncos de apio
1/2 ají verde
200 gr de cebollita de verdeo
200 gr de zanahoria en rodajas
2 cubos o sobres de caldo
Agua
2 cucharadas de salsa de soja
4 barritas de chocolate
3 cucharadas de azúcar
150 gr de ciruelas
100 gr de pasas de uvas
200 gr de almendras tostadas



Preparación

Picar las verduras y rehogarlas con las pechugas. Agregar los cubos o sobres de caldo, la salsa de soja, abundante agua, azúcar y las ciruelas cortadas en trozos. Cocinar a fuego suave, condimentar. Quince minutos antes de que termine la cocción agregar las pasas y el chocolate rallado y mezclar. Servir cubierto con almendras tostadas.

Carne roja en salsa de zanahoria

Ingredientes

1 1/2 kilo de carne de vaca (tierna)
2 tazas de zanahorias ralladas
1 taza de cebolla picada
Cáscara roja de 1 cebolla
1 cubo o sobre de caldo
1 hoja de laurel
Leche de soja para cubrir (parve)



Preparación

Dorar la carne en un poco de aceite. Sacar la carne de la cacerola y rehogar la zanahoria y la cebolla (no dorarlas). Echar el vino, la leche de soja, el caldo, el laurel y la cáscara de cebolla. Volver la carne a la cacerola. Bajar el fuego y cuidar que siempre la carne esté cubierta con el fondo líquido. Condimentar con la sal, pimienta y azúcar. Cuando la carne esté tierna (aprox. 2 horas), sacarla. Pasar todo por un tamiz, espesar con un poco de maicena y al servir cubrir la carne con la salsa.