

Cocina judía para las fiestas judías de “Lag Bahomer” y “Shavuot”

Lag BaOmer es el día 33 de la cuenta del omer (Omer es la medida de producto del campo que es traída por la nueva cosecha). Se cuenta desde el segundo día de Pesaj. A partir de ese día se cuentan los días del Omer, hasta llegar al día cuarenta y nueve; Y el día cincuenta se celebra Shavuot, la fiesta de la entrega de la Torá. Pues cuando Israel salió de Egipto, también transcurrieron siete semanas, es decir 49 días, y al día 50 Dios les entregó la Torá.

Además según la tradición en “Lag Bahomer” cesó la mortandad de los alumnos de Rabí Akiva, por eso celebramos y nos alegramos. Otra costumbre que se estila en la noche de Lag BaOmer, y es encender grandes fogatas y quemar las cosas viejas.

Shavuot es la celebración de la revelación de la Ley a Moisés en el monte Sinaí. Es también la fiesta de la preocupación por aquellos que no son judíos. Se honra especialmente a Ruth, la pagana elegida por Boaz para fundar el linaje del rey David. Este día se procede a la lectura de los 613 preceptos. Además es la fiesta de la cosecha y de los primeros frutos ofrecidos al templo.

La gastronomía típica de la fiesta es a base de lácteos ya que al ser el día de dar los preceptos no dio tiempo de preparar carne kosher

Queso KOTEZ (125 gramos)

Queso fresco para untar y ensaladas típico Israelí

Ingredientes

- 1 litro de leche entera
- 3 cucharas zumo de limón
- 1 cucharita de sal
- ½ cucharita pimienta negra
- 100 mil. nata para cocinar

Herramientas especiales

- Tela blanca de algodón
- Escurridero
- Chuchara de madera

Preparación

- Poner la leche a fuego medio
- Cuando rompe a hervir añadir el zumo de limos y dar vueltas con una cuchar de madera hasta que se separan la grasa del suero.
- Poner la tela blanca sobre el escurridero y echar la leche cortada.
- Recoger el queso que queda en la tela y escurrir en suero – enfriando en agua fría para no quemarse.
- Una vez se ha quitado el agua abrir la tela y pasar la bola de queso a un plato hondo o ensaladera de cristal o cerámica.
- Romper la bola de queso la con la cuchara de madera y mezclarla con la sal, la pimienta y la nata a gusto.
- Conservar en el frigorífico máximo 3 días.

Levivot de manzana con Matzá

Ingredientes:

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

Elaboración:

- Mezclar los el huevo, el agua, el maza, azúcar y canela.
- Rebozar las manzanas en la mezcla.
- Poner en la sartén con una cuchara y freír hasta que estén dorados en ambas lados.

Caracolas de chocolate y frutos secos

Ingredientes:

- 30 gr Levadura fresca
- ½ vaso leche tibia
- ½ vaso azúcar
- 100 gr mantequilla blanda
- Una pica de sal
- 1/4 vaso leche tibia
- 2 huevos
- 4 vasos harina

Relleno:

- Nueces, almendras y pasas cortadas.
- Mantequilla
- Cacao en polvo
- Azúcar
- Semillas de amapola
- Un huevo

Preparación

- Disolver la levadura en la leche y añadir el azúcar.
- Mezclar la mantequilla, la sal y la leche y añadirles la levadura
- Anadir los huevos y la harina y amasar a una masa uniforme y flexible.
- Depositar la masa en un bol que ha sido calentado un poco y dejarla tapada con harina o una tela en un rincón caliente hasta que duplique su tamaño.
- Extender una lamina de un dedo de grosor
- Pintar con mantequilla blanda
- Espolvorear con cacao, azúcar y los frutos secos
- Enrollar en forma de brazo gitano
- Pintar con el huevo batido
- Espolvorear las semillas de amapola
- Cortar en rodajas de 2cm mas o menos

Poner las caracolas en la bandeja de horno y dejar en un sitio templado a que duplique su tamaño. Hornear a 175° unos 25 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Melocotón relleno de frutos secos

Ingredientes:

- 25 gr mantequilla
- 1 cuchara de azúcar en polvo
- 50 gr almendras trituradas
- Un poco de esencia de almendra
- 1 cucharita ralladora fina de piel de naranja
- 4 medio melocotones frescos o en almíbar
- 1 cuchara licor o vino dulce
- 2 cucharas zumo naranja
- 4 cucharas azúcar

Preparación

- Mezclamos la mitad de la mantequilla con el azúcar en polvo
- Añadimos las almendras trituradas, la esencia de almendras y la mitad de la piel de naranja rallada y mezclamos bien.
- Hacemos 4 bolas de igualo tamaño de esta mezcla.
- Rellenamos con ellos el hueco de los melocotones y juntamos cada dos mitades creando un melocotón entero.
- Los ponemos en una bandeja pequeña para el horno.
- Calentamos el resto de la mantequilla y la mezclamos con el resto de la piel rallada de naranja, el licor y el zumo.
- Mojamos los melocotones con la mezcla.
- Espolvoreamos con el azúcar.
- Lo metemos al horno a calor medio (190°) por 25 minutos aproximadamente hasta que el azúcar se disuelva y los melocotones se ablanden
- Se puede servir caliente o frío con nata montada

Con la colaboración de:



A.C. Sefarad Aragón
Apartado de correos 7013
50080 Zaragoza - España
<http://sefaradaragon.org>
sefarad.aragon@gmail.com
Móvil: 657 508604