

Llamamiento

ARGENTINO JUDÍO



Rosh Hashaná

2023 - 5784

- Significado de los símbolos
- Recetario típico

Shaná tová, a gut ior, feliz año nuevo!



Rosh Hashone 2023 - 5784

Este 15 de septiembre, con la salida de la primera estrella, empieza Rosh Hashone, un año nuevo, el año 5784.

Rosh Hashaná es un momento de festejo y también de balance, de rescatar lo esencial para proyectarnos hacia adelante.

En estos momentos cruciales, tanto para nuestro país como para Israel, lo fundamental a reforzar la idea de democracia, los derechos adquiridos, la justicia real, el rol del Estado como regulador de las sociedades y apostar a la vida, valor central en la cultura judía.

Ante un nuevo aniversario del Llamamiento, 8 años ya, nuestro lazo sigue firme. Firme pensando nuevas maneras de combatir la discriminación. Firme manteniendo lazos de solidaridad. Firme enfrentando los discursos del odio. Firme en la búsqueda de justicia. Firme defendiendo un proyecto nacional y popular de los avances de la derecha y el fascismo. Y firme hoy compartiendo:

- Un texto sobre el significado de los símbolos de Rosh Hashaná desde una mirada laica.
- Algunas recetas típicas de estas fiestas.

Este día vamos a reflexionar, festejar y brindar juntxs por un año con salud, trabajo, paz y justicia. Sin odio, xenofobia, racismo, ni discriminación:

¡Lejaim! (¡Por la vida!)

¡Aniada Buena!

¡A gut ior!

¡Feliz año!

¡Shaná tová!

Significado de los símbolos desde una mirada laica de Rosh Hashaná

SHOFAR

"Estamos convocados..."

El sonido del shofar marca el comienzo de la fiesta de Rosh Hashone o Rosh Hashaná. El Shofar es un instrumento de viento, uno de los más antiguos que se conoce, hecho con un cuerno de carnero. Éste es el símbolo destacado de Rosh Hashaná. De hecho, otro de los nombres con que se conoce esta celebración es "Día del toque del shofar". En la antigüedad, su sonido profundo y penetrante alertaba al pueblo que estaba por comenzar un evento de importancia y lo convocaba a participar del mismo. En la actualidad, permanece como símbolo de un llamado, de una voz que nos convoca a decir y hacer, a ser parte de un colectivo que, en este caso, se reúne para recibir un año nuevo.



ENCENDIDO DE VELAS

"Estamos convocados...a cortar con lo cotidiano y celebrar..."



Toda fiesta judía comienza con el encendido de velas. Símbolo que marca un corte con lo cotidiano y el comienzo de un momento de encuentro, reflexión y alegría. Al hacer esto, damos gracias a la vida y festejamos haber llegado a este momento donde pasado, presente y futuro se conjugan y renuevan su pacto de pertenencia.

JALA Ó JALE

"Estamos convocados...a realizar un balance de lo hecho..."

La jalá es una clase de pan que se come durante todo el año preparado en forma de trenza. En Rosh Hashone se estila cocinar una jalá redonda, llamada *jalá agulá*. Durante todo el año vamos trenzando nuestro destino, haciendo camino al andar. Hoy, momento de balance, hacemos un alto, cerramos un ciclo. Desde el presente, evaluamos lo pasado y nos proyectamos al futuro.

Por otro lado, la jalá es una espiral, no es un círculo cerrado. Esto simboliza una manera particular de concebir el tiempo, el progreso y lo humano. Este no es pensado como una línea recta en pos de ideales perfectos pero inalcanzables sino como un movimiento que siempre va dando vueltas alrededor de nuestras marcas y valores para ir encontrando, cada vez, nuevos modos de ponerlos en práctica.



FRUTILLAS CON MIEL O DULCE DE LECHE

"Estamos convocados..."

...a expresar nuestros proyectos con el deseo que los mismos prosperen"



En esta fiesta se acostumbra comer frutillas como símbolo de los proyectos que tenemos para el año que comienza. Y se las come endulzadas para expresar el deseo que los mismos se concreten felizmente, "dulcemente". Recordando que los judíos fueron, en sus orígenes, un pueblo agrícola ganadero, se elige un fruto que acaba de entrar en temporada y se lo endulza augurando una buena "cosecha", deseando que nuestros proyectos, agrícolas o no, prosperen. Actualmente está muy difundida la costumbre de elegir manzanas y endulzarlas con miel. Esto se entiende para los países del norte, donde comienza el otoño y empiezan a estar disponibles las primeras manzanas. Como en

Argentina comienza la primavera elegimos las frutillas. Y las endulzamos con miel o con nuestro típico dulce de leche.

SHONETOIVES O CARTISIM

"Estamos convocados...a compartir nuestros buenos deseos con los demás..."

Los shonetoives ó cartisim son cartas colmadas de buenos deseos que enviamos a nuestros familiares y amigos, escritas en los idiomas que nos representan: castellano, idish, hebreo, ladino, etc. Ellos destacan la importancia del lazo con los demás. El hecho que nuestros proyectos personales nunca son sin otros.



VINO

"Estamos convocados...a brindar por un muy feliz año nuevo"

La copa de vino no puede faltar; para brindar con la esperanza de que nuestros deseos se hagan realidad. Levantamos nuestras copas y brindamos con nuestro tradicional:



¡Lejaim! ¡Por la vida!

¡A gut ior! ¡Shaná tova! ¡Aniada buena!

¡Feliz año nuevo! ¡Feliz 5784!

Llamamiento Argentino Judío

Recetario de Rosh Hashaná

Chori - Pletzl

Ingredientes

500 gr de Harina 000
20 gr de Levadura Seca
¼ Vaso de azúcar
1 y ½ cucharada de Sal
¼ Vaso de Aceite de Girasol o Maíz
1 Vaso de Agua Tibia
1 Cebolla Mediana
Semillas de Amapola c/n
1 Huevo batido para pintar
1 Docena de Chorizos Bombón
Sal c/n



Preparación

Pletzalej:

En un bol colocar la harina, la levadura y el azúcar. Hacer un hueco en el centro y allí colocar el agua tibia. Comenzar a integrar de a poco, de adentro hacia afuera, mientras se agrega el aceite en forma de hilo. En caso de que sea necesario,

agregar más agua tibia, pero siempre de a poco para no pasarse y que la masa no quede muy blanda. Agregar la sal, incorporar bien y amasar por lo menos 20 a 30 minutos hasta lograr una masa lisa, suave y uniforme.

Colocar en un bol previamente enharinado, espolvorear la superficie con un poco más de harina, tapar con un lienzo y dejar leudar aproximadamente por una hora y media o hasta que doble su volumen.

Picar bien chiquita la cebolla y mezclar con un poco de sal y aceite. Reservar hasta utilizar.

Una vez leudada la masa, desgasificar y con la ayuda de un palo de amasar estirar de ½ cm de espesor. Cortar con un cortante redondo de 6 o 7 cm de diámetro y colocar en una placa de horno espolvoreada con harina.

Hacer un hueco en el centro con el dedo, pintar con huevo y allí colocar la cebolla previamente picada. Espolvorear con las semillas de amapola y cocinar en horno medio hasta apenas dorar.

Retirar del horno y dejar enfriar preferentemente sobre una rejilla para evitar que se humedezcan.

Armado:

Cocinar los chorizos al horno o parrilla. Cortar por la mitad. Abrir los pancitos y poner medio chorizo en cada uno. No necesita condimento pero se puede servir con pepinos agridulces o tomates.

Guefilte Fish

Ingredientes

Masa

- 2 kg de pescado molido (Sugerencia: 1 kg de merluza y 1 kg de mezcla de trucha, dorado y boga pero también se puede hacer sólo con merluza o cualquier otra mezcla de pescados a elección)
-
- ½ taza matze meil
- 1 Cebolla grande o 2 pequeñas finamente picadas
- 2 yemas



- Sal
- Pimienta (bastante)
- Pizca de azúcar
- 2 Zanahorias cortadas en rodajas y una cebolla entera para hervir.

Preparación

Mezclar con la mano en un bol todos los ingredientes. Amasar bien.

Guefilte Fish Hervido:

Formar bolitas de tamaño de un huevo dándole forma alargada y achatándolas un poquito.

Poner al fuego una olla con agua. Cuando rompe el hervor, agregar las zanahorias cortadas en rodajas y la cebolla entera bien lavada (con cáscara). Dejar hervir media hora y agregar el pescado. Dejar por media hora más. Apagar el fuego y dejar enfriar en el líquido. Se sirve frío y se coloca una rodaja de zanahoria sobre cada albóndiga.

Guefilte Fish al Horno:

Poner la masa sobre una asadera con aceite formando un pan alargado y achatado.

Espolvorear por arriba con abundante matze meil y rociar esta capita con aceite. Cocer en horno caliente hasta dorar muy bien. Enfriar. Cortar en rodajas y servir.

Acompañar el Guefilte Fish con Kjrein, Cebollas caramelizadas o mostaza.

Jrein

Ingredientes

- 1 Rama de Jrein de 20 cm aproximadamente
- 4 Remolachas Medianas
- 2 Cucharadas al ras de azúcar
- Sal c/n
- Vinagre Blanco c/n



Preparación

Poner la rama de Jrein durante dos horas en agua fría y en heladera para que se endurezca. Al cabo de ese tiempo, rallarla con la parte mediana del rallador. Rallar también las remolachas crudas.

Mezclar el jrein con la remolacha, agregar las dos cucharadas de azúcar, un poco de sal y vinagre a gusto. Si queda muy espeso se puede agregar un poco de agua.

Knishes de Papa

Ingredientes

Masa

400 gr. de harina
100 c.c. de aceite
200 c.c. de agua tibia con media cucharada de sal picada

Relleno

1 kg. de papas
1 taza de leche
1 cebolla grande

50 gr. de manteca
4 cucharadas de aceite

Preparación

Masa:

Colocar en un bol la harina y mezclarla con el aceite y la salmuera. Una vez unida, trabajar bien la masa hasta que esté algo blanda y elástica. Dejar descansar una hora

Relleno:

Hervir las papas, preparar un puré con la manteca y la leche. Condimentar con sal y bastante pimienta blanca. Freir la cebolla picada en el aceite y la mitad de la manteca hasta que esté bien doradita. Mezclar con el puré.

Armado:

Estirar la masa por partes lo más finita posible. Colocar montoncitos separados de puré en el borde y enrollar hasta cubrir bien el relleno. Cortar cada knishe, retorcer los bordes abiertos como si fuera un caramelo y unirlos en el medio dándole el formato característico. Colocar en una asadera apenas aceitada y hornear hasta que estén dorados.



Sambusek (Empanaditas de queso)

Ingredientes (para 36 unidades)

- 36 tapas de empanada copetín
- 2 huevos
- 1 pote chico de Mendicrim
- 1 paquete grande de queso rallado
- 1 yema
- 100 g de semillas de sésamo sin tostar



Preparación

Batir los 2 huevos. Incorporar el Mendicrim y el queso rallado hasta homogeneizar. Llevarlo a la heladera –al menos 1 hora. Rellenar las tapas de empanada. Pintarlas con la yema y esparcir las semillas de sésamo. Hornear a fuego moderado hasta que se doren –aproximadamente 15’.

Onik Leicaj (Torta de miel)

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 taza de miel
- 1 taza de aceite
- 1 taza de café, tibio y fuerte
- 1 manzana verde rallada
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 3 tazas de harina



Preparación

Mezclar los huevos, la miel, el aceite, el café y la manzana. Mezclar aparte el resto de los ingredientes secos para cernir suavemente sobre la mezcla húmeda. Incorporarla con suaves movimientos de batido. Colocar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado y hornear a fuego moderado por 40' aproximadamente.

Keiskijn (Torta de queso)

Ingredientes

- 1 kg. de queso blanco
- 1 sobre de postre Royal de vainilla
- 6 huevos
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de azúcar
- 250 g. crema de leche



Preparación

Batir las 6 claras a punto nieve. Mezclar el resto de los ingredientes e incorporarlos al batido con suaves movimientos envolventes. Colocar la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado y hornear aproximadamente 35'.