RECETAS DE PESAJ (PASCUA)

***MATZAH (Pan ácimo)***

***Ingredientes***

 *Dos tazas de harina de trigo duro.*

 *Una taza de agua mineral.*

***Preparación***

*Se mezclan los ingredientes. No deben pasar más de 18 minutos desde que se mezclan hasta que se hornean para no correr el riesgo de que fermente.*

*Hay que trabajar la masa al menos 5 minutos para que no quede pegajosa y se pueda estirar. Se toman porciones del tamaño de una nuez. Se estira lo más finamente posible y después se*

*pincha toda la superficie con un tenedor.*

*Se ponen las láminas de masa en las planchas calientes del horno y se hornean a 245º C (475º F) durante unos 6 a 8 minutos, o hasta que empiecen a dorarse.*

*Cuando se enfría, el pan se endurece y queda crujiente.*

***Simbolismo***

*Recordativo de la salida apresurada de Egipto que les impidió preparar pan leudado.*

*Como la levadura es símbolo del pecado, el pan ácimo es símbolo del deseo de vivir apartado del pecado.*

***JAROSET (Dulce de frutas)***

***Ingredientes***

 *3 manzanas dulces o ácidas.*

 *2 peras.*

 *2 tazas de mosto (500 ml)*

 *½ taza de piñones (50 gr)*

 *⅔ taza de almendras picadas (50 gr)*

 *250 gr de dátiles, deshuesados y triturados.*

 *½ taza de miel (125 ml), o al gusto.*

 *1 cucharadita de canela.*

 *½ cucharadita de jengibre en polvo.*

***Preparación***

*Se pelan las manzanas y las peras y se cortan a trocitos.*

*Se ponen todos los ingredientes en un cazo y se cuecen una hora, removiendo de vez en cuando, hasta que las frutas estén muy blandas, añadiendo un poco de agua si queda demasiado seco.*

*Se pueden añadir piel de naranja o limón caramelizada y triturada, nueces, pistachos, higos secos, zumo de naranja o de limón, nuez moscada y clavos de olor.*

***Simbolismo***

*Simboliza (por su color y textura) el mortero que usaban los esclavos hebreos para hacer los adobes.*

***Variantes***

*Según el sabio medieval Rabbi Elijah de Londres, para hacer el jaroset había que utilizar todas las frutas mencionadas en el Cantar de los Cantares, incluyendo: manzanas, dátiles, higos, granadas, nueces, almendras y vinagre.*

*En un documento de 1726 aparecía la siguiente receta de jaroset:*

*Pasas, almendras, canela, pistachos, dátiles, jengibre, avellanas, nueces, manzanas, peras e higos.*

*Los dátiles con las pasas dan el color más parecido al mortero que se usaba en Egipto.*

***MAROR (Hierbas amargas)***

***Ingredientes***

*Se pueden usar cualquiera de estas (o una combinación de ellas):*

 *Rábano.*

 *Lechuga.*

 *Endivia.*

 *Diente de león.*

***Modo de uso***

*Cada comensal debe ingerir, como mínimo, el equivalente a la masa de una oliva de maror untado en jaroset, no demasiado para no anular el sabor amargo del maror****.***

***Simbolismo***

*Recuerda la amargura de la esclavitud y el pecado.*

***CORDERO PASCUAL***

***Ingredientes***

 *2 piernas o dos paletillas de cordero lechal o recental.*

 *3 dientes de ajo.*

 *Una copita de agua.*

 *Media copita de aceite de oliva.*

 *Orégano, perejil, clavo.*

 *Sal, pimienta negra y aceite de oliva.*

***Preparación***

*En un mortero se mezcla la sal, la pimienta y se frota al cordero con esta mezcla. Se unta el cordero con aceite de oliva. En un mortero se machaca el diente de ajo y el perejil, que ya hemos cortado finamente, hasta que todo quede con la consistencia de una pasta. Se añade los clavos y el orégano. Se vuelve a trabajar un poco y se añade el agua y media copita de aceite de oliva. Con esta mezcla se rocía al cordero y se deja en adobo unas dos - tres horas.*

*Introducimos en el horno previamente calentado el cordero con el jugo del adobo. Horneamos a una temperatura de unos 200º C. Con la propia mezcla del adobo, lo iremos rociando de vez en cuando, (es muy importante para que quede jugoso). A mitad de cocción damos la vuelta a las paletillas y a las piernas, para que queden churruscaditas por ambos lados. Lo dejamos asar hasta que esté tierno y dorado. Calculamos una hora de horneado, aunque el tiempo variará según el tamaño del cordero y el tipo de horno que utilicemos.*

***Simbolismo***

*La sangre del cordero, rociada en los postes y el dintel de las puertas de los hebreos libró a los primogénitos de la muerte.*

*El Cordero de Dios (Jesús) murió en la cruz para librarnos de la muerte eterna, “para que todo aquel que en Él crea no se pierda, mas tenga vida eterna” (Juan, 3: 16)*

***LOS CINCO ALIMENTOS SIMBÓLICOS***

*Se coloca en un lugar visible una bandeja de cerámica divida en cinco secciones con los siguientes alimentos:*

 **Karpas***. Verdura parecida al perejil o apio.*

*Representa el renacimiento y se lava con agua salada para simbolizar las lágrimas de los esclavos.*

 **Maror***. Hierbas amargas: achicoria, berros, endivias o rábanos.*

*Recordativo de los amargos tiempos de la esclavitud.*

 **Betza***. Un huevo cocido.*

*Representa la ofrenda a Dios que se realiza en cada fiesta.*

 **Zeroa***. Un hueso de la pierna de un cordero.*

*Representa el cordero que los esclavos sacrificaron la víspera del éxodo y el sacrifico pascual en el Templo.*

 **Jaroset***. Una pasta de fruta y frutos secos.*

*Recuerda el color del mortero que se hacía con barro del Nilo y que los judíos usaban durante su esclavitud.*

 **Chazeret***. Lechuga.*

*Se añade al* maror *como hierba amarga.*