

TALLER DE COCINA JUDIA

AÑO NUEVO Y JANUKA (FIESTA LUMINARIAS) 2012

Año nuevo 17/9/2012 a 5/9/2013 año judío 5773

Ensalada de naranja para año nuevo

Lo típico es comer cosas redondas en deseo de un año redondo, el contraste de colores para tener un año estimulante

Ingredientes

- 2 naranjas
- 2 cebollas
- Aceitunas negras suaves
- Aceite de oliva
- Zumo de limón
- agua
- sal

Preparación

- Se corta ruedas finas de las naranjas peladas y las cebollas.
- Se deja las ruedas de cebolla sumergidas en agua con limón y sal durante ½ hora.
- Sobre cada rodaja de naranja se pone una de cebolla y en medio una aceituna negra.
- Se aliña con aceita y zumo de limón.

Bollos con miel y pasas (12 a 15 bollos)

- 25 gr Levadura fresca
- 1 cuchara Azúcar
- ¼ vaso agua tibia a fría
- 3 vasos harina
- 70 gr margarina blanda
- ½ vaso miel diluida en el liquido
- ½ vaso liquido (agua, leche o un yogurt)
- 2 yemas
- 1 cuchara esencia de vainilla
- 1 cuchara ralladora de limón
- Una pizca de sal
- Pasas a gusto
- Clara de los 2 huevos
- Semillas de sésamo y/o amapolas
- Mezclar todos los ingredientes en un vaso.
- Dejar macerar en sitio calentito unos 15-20 minutos hasta que se forma mucha espuma.
- Mezclar todos los ingredientes + los de antes, en bol grande y amasar unos minutos hasta recibir una masa lisa y suave que se separa entera de los laterales del bol (si se pega a las manos añadir un poco de harina pero que no se seque).
- Añadir las pasas a gusto
- Dejar la masa en el bol cubriéndola con un poco de harina y una tela húmeda para que no se seque y dejar a que se infle en sitio calentito alrededor de una hora y media hasta que sea el doble.
- Hacer pequeñas bolas
- Dejar en una bandeja tapados con tela húmeda unos 30 minutos a que se infle.
- Pintar con la clara del huevo y decorar con semillas de sésamo y/o amapolas.

Hornear a 180º unos 20 a 30 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

- Se puede congelar una vez fritas sin rellenar y calentar en microondas.

**Distintos en
la Igualdad**



Zaragoza, España

<http://distintosenlaigualdad.org>

distintosenlaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272

Vino con miel y frutas para año nuevo

Ingredientes

1L Vino tinto seco español	¼ manzana verde cortada en trocitos (con la piel)
1L Zumo de naranja	¼ pera cortada en trocitos
2 cucharas de miel (o menos si no se quiere tan dulce)	5 uvas sin huesos cortados en cuartos
¼ manzana roja cortada en trocitos (con la piel)	½ naranja con piel en rodajas

Preparación

Se mezcla todo bien y se enfría, se deja macerar por lo menos 2 horas

Januka (La Fiesta de las Luminarias) – 9 a 15 diciembre 2012

Recuerda la victoria de los Macabeos sobre los sirios, que pretendían destruir la religión judía y helenizar al pueblo. Aunque profanaron el Templo dedicándolo a dioses paganos, fue reconquistado por los judíos. Pero no tenían suficiente aceite santo para consagrarlo antes de su reapertura. Milagrosamente, el aceite que debía consumirse en una sola jornada ardió durante ocho días. Durante los ocho días de la fiesta se enciende velas en una Janukia - candelabro de 9 velas y se come cosas fritas, la mayoría dulces.

Latkeses

Cada región en Europa tenía su receta favorita de latkes. En partes de Hungría, eran hechos con papas crudas mientras que en algunas áreas de Polonia eran hechos con papas cocidas. A algunos nos gustan salados y a otros les gustan dulces, servidos con miel o azúcar.

Aunque los latkes más comunes son en base a papa, hay unos cuantos otros con todo tipo de ingredientes que pueden ser servidos en cualquier cena, ya sea elegante o simple.

Dato: evita que tu aceite se queme poniendo una zanahoria cruda dentro del aceite con tus latkes.

Latkeses de patatas crudas

Ingredientes:

- 1/2 Kilo de patata peladas, lavadas y ralladas
- Una cebolla rallada y quitada el exceso de líquido
- 3/4 vasos de harina
- Un huevo
- Aceite para freír
 - Versión salada: sal + pimienta negra
 - Versión dulce: azúcar + canela en polvo.

Preparación:

- Se mezcla todo.
- Se fríe en aceite abundante medidas de una cuchara
- Se sirve caliente.
- Se sirve con:
 - Salado: sal y pimienta negra.
 - Dulce: azúcar y canela en polvo.



Latkeses de naranja (15 latkeses)

Ingredientes:

- 4 naranjas
- Azúcar
- 1 ½ vasos de harina
- Un huevo
- 2 cucharitas de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 2/3 vasos zumo de naranja
- Aceite para freír
- Canela en polvo

Preparación:

- Pelar las naranjas y quitar las partes blancas
- Espolvorizar con azúcar.
- Mezclar la harina la levadura y la sal, añadir el huevo batido y el zumo de naranja.
- Escurrir las rodajas de naranja, se reboza con la mezcla y se fríe en aceite abundante unos 2 minutos hasta que este dorado
- Se escurre el aceite, se espolvoriza con canela y azúcar y se come caliente

Latkes de Papa Cocidos (Jremsel)

Ingredientes:

- 3 papas grandes peladas.
- 3 huevos.
- 1 cebolla pequeña corta pequeño.
- ½ cucharita de sal.
- Aceite para freír.

Ingredientes

Cocina las papas y muélelas bien. Una vez que estén frías al tacto, agrega los huevos, la cebolla y la sal hasta que se forme una mezcla suave. Dales forma de croquetas y fríelas hasta que estén doradas por ambos lados.

Sufganiot (unos 40 Sufganiot)



Ingredientes masa:

- 25 gr levadura fresca
- ½ agua tibia
- 4 vasos harina
- ½ leche tibia
- 2 huevos
- Una pica de sal

- 100 de margarina
- ½ vaso azúcar.

Otros ingredientes:

- Aceite para freír
- Mermelada para rellenar
- Azúcar en polvo



Preparación

- Poner el agua tibia a fría con la cucharita de azúcar y la levadura, cubrir con un poco de harina y dejar 20 minutos.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar.
- Dejar reposar mínimo una hora cubierta de harina y una tela húmeda caliente hasta que duplique tamaño.
- Hacer una hoja y sacar círculos con un vaso
- Dejar tapado con tela caliente húmeda a que se duplique
- Freír en abundante aceite, metiendo en el aceite la parte inflada primero.
- Dejar escurrir el aceite, rellenar de mermelada (opcional) y pulverizar en sima azúcar en polvo.
 - Se puede congelar una vez fritas sin rellenar y calentar en microondas.

Sufganiot rápidas de masa líquida

Ingredientes masa:

- 3 vasos harina
- 1 bolsita levadura en polvo
- 2 cucharas azúcar
- 2 huevos

- 2 yogurt

Otros ingredientes:

- Aceite para freír
- Azúcar en polvo

Preparación

- Mezclar los ingredientes y mezclar hasta obtener una masa líquida.
- Calentar aceite de unos 4cm de profundadas en una cacerola, a fuego no muy alto para que no sea demasiado caliente (si se hacen demasiado rápido quedan sin hacer por dentro)..
- Con una chuchara dejar masa dentro del aceite y freír hasta que dore, darle vueltas para que se dore por todos lados.
- Sacar las sufganiot y escurrir el aceite.
- Polvorizar con azúcar en polvo

Con la colaboración de

A.C Sefarad Aragón

Zaragoza – España

Móvil. 0034 657 508604

<http://sefaradaragon.org>

sefarad.aragon@gmail.com

**Distintos en
la Igualdad**



Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

distintosenaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272