

TALLER DE COCINA JUDIA - JANUCA (FIESTA LUMINARIAS) 2013

JANUCA: 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 quemé poniendo una zanahoria cruda dentro del aceite con tus latkes.

Latkeses de patatas

Ingredientes:

- 1/2 Kilo de patata peladas, lavadas y ralladas*
* se puede rallar fino o grueso
- Una cebolla rallada y quitada el exceso de liquido
- 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

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
- Cortar en círculos
- 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



Sufganiot con masa de levadura

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 cubierto 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

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**

Apartado de correos 7013, 50080 Zaragoza – España

Móvil. 0034 657 508604

<http://sefaradaragon.org>

sefarad.aragon@gmail.com

**Distintos en
la Igualdad**



Apartado 7011 50080 Zaragoza, España

<http://distintosenaigualdad.org>

distintosenaigualdad@gmail.com

Móvil 00.34.655.437272