

TALLER DE COCINA de la festividad judía de "Purim" 2013



Purim significa "echar la suerte". En la Persia imperial de Ajashverosh, hace más de 2.500 años, se hizo la suerte para determinar el día en que se exterminaría a todos los judíos del reino.

La historia se cuenta en el libro de Esther (Antiguo Testamento) que se lee este día y la celebración recuerda al carnaval en cuando la gente se disfraza.

En el banquete de Purim debemos acrecentar en vino hasta estar un poco alegres de más. El motivo de esto es que el vino fue la fuente del cambio: el banquete de Vashti trajo consigo la elección de Ester como reina, y el banquete de Hajashverosh fue el que causó la derrota de Amán y la ascensión de Mordejai. Es por eso que se debe alegrarse de más, hasta no poder diferenciar entre "el maldito de Aman" y el "bendito Mordejai".

Purim tiene también sus comidas tradicionales, "Oznei Amán" – masas en forma triangular, rellenas de semillas de amapola, dátiles, ciruelas secas, etc. La tradición popular sostiene que la forma triangular imita el sombrero que usaba Amán. Padres y familiares acostumbran dar a los niños "Demei Purim", dinero de Purim, monedas o fondos de regalo.

Los disfraces: en el libro de Ester nos cuentan que "muchos habitantes de la tierra se judaizaban": (los que deseaban exterminar al pueblo de Israel bajo la orden de Aman y Hajashverosh, se judaizaron es decir se vestían como judíos por miedo una vez se cambió el decreto).

Oznei Amán o Hamantashen

Hamantashen, las clásicas galletitas de Purim, pueden ser hechas con masa de levadura, masa hojaldrada o una masa tradicional para galletas. Los rellenos pueden ser mixtos y combinados. Mermelada de ciruelas y semillas de amapola son tradicionales, pero uno puede utilizar cualquier clase de mermeladas o conservas.

Masa de levadura en polvo (para unas 30 galletas)

Ingredientes:

- 2 vasos harina
- 2 cucharitas levadura en polvo
- ½ vaso azúcar
- 2 huevos
- 3 cucharas aceite
- Piel rallada de un limón

Preparación

- Mezclar la harina y la levadura
- Añadir el azúcar y mezclar
- Mezclar los huevos en cuenco y añadir a la masa con el aceite y la piel rallada del limón.
- Mezclar bien y amasar a una masa uniforme y flexible.
- Hacer las galletas (vea formas apartado formas galletas)

Hornear a 180° unos 25 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Masa quebrada (para unas 40 galletas)

Ingredientes:

- 2 1/4 vasos harina
- ½ vaso azúcar
- 1 huevos
- 200 mantequilla
- Piel rallada de un limón
- 1 cucharita esencia de vainilla

Preparación

- Mezclar todo los ingredientes
- Dejar reposar como mínimo 2h en frigorífico
- Hacer las galletas (vea formas apartado formas galletas)

Hornear a 180° unos 25 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño)

Rellenos para Oznei Hamman o Hamantashen

Relleno de mermelada (para unas 60 galletas):

Ingredientes:

- 200 gr mermelada (ciruela, albaricoque o parecido)
- 2 cucharas zumo limón y piel rallado fino
- 25 gr nueces triturados

- 25 gr galletas, pan o tarta desmigados.

Preparación

- Mezclar los ingrediente

Relleno de semillas de amapola (para unas 60 galletas):

Ingredientes:

- ¼ vaso azúcar
- 1 cuchara miel
- 1/8 vaso agua
- 100 gramos de semillas de amapola
- 1 cucharita zumo limón
- 1 cuchara piel limón rallado fino.

Preparación

- cocinar juntos sobre fuego suave hasta que el azúcar se disuelva.
- Añadir y cocinar en fuego suave removiendo otros 3 minutos.

Dar forma a las Oznei Amán

Ingredientes:

- Harina
- 1 huevo separado
- Relleno: de semillas de amapolas, de mermelada, dulce de leche, chocolate, etc.
- Extender una lamina fina (de ½ cm de grosor mas o menos) sobre una superficie harineada.
- Con un vaso cortar trozos redondos.
- Pintar con clara del huevo.
- En el centro de cada circulo poner un poco de relleno.
- Doblar los laterales y pegarlos haciendo un triangulo: levante los lados izquierdo y derecho, dejando la parte de abajo y uniendo ambos lados en el centro (encima del relleno), una el ala restante en el centro con los dos lados. Apreté juntos todos los lados.
- Pintarlas con lema de huevo diluida con un poco de agua.



Oznei Hamman o Hamantashen fritos

Ingredientes:

- 2 huevos
- 2 vasos harina
- 1 cucharitas levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 2 cucharas de azúcar
- 3 cucharas de mantequilla blanda
- Piel rallada de un limón.
- Agua tibia (solo si hace falta)

- Aceite para freír

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa uniforme añadiendo agua solo si es necesario
- Amasar la masa y extender una lamina fina.
- Cortarla en cuadrados dándoles forma de un lazo atado haciendo un corte en medio y pasar los laterales por el corte

- Freírlos en abundante aceite
- Sacar sobre papel de cocina

Servir opción Asquenazi:

- Azúcar glas

Servir opción Sefaradí:

- Miel
- Agua de Azahar
- Sésamo tostado

Servir opción Asquenazi:

- Espolvorear con el azúcar glas mientras aun estén calientes.

Servir opción Sefaradí

- Mezclar la miel con un poco de Agua de Azahar y calentar en fuego suave hasta crear almíbar, mojar las galletas por el almíbar y espolvorear con el sésamo

Te con cítricos (1 ½ litros)

Como lo tradicional es pasarse con el vino esta bebida (al tener un alto contenido de teína) te despeja

Ingredientes:

- 25 bolsitas de te ingles
- 500 mil agua hirviendo
- 1 litro zumo de cítricos (naranja y/o pomelo)
- Azúcar al gusto
- Canela

Preparación

- Hacer el te dejando las bolsas en el agua durante 5 minutos
- Añadir el azúcar y la canela a gusto
- Añadir los zumos de cítricos
- Hervir y cocinar 5 minutos
- Servir caliente o frio

Con la colaboración de:

A.C Sefarad Aragón

Apartado de correos 7013, 50080 Zaragoza – España

Móvil. 657 508604

<http://sefaradaragon.org> - sefarad.aragon@gmail.com

