

CENANDO EN LA PASCUA JUDÍA

Muchas veces hemos oído hablar de la última cena que Jesús tuvo con sus amigos, los apóstoles. Y es que fue un acontecimiento muy importante para el cristianismo. Tanto, que para que os hagáis una idea, las misas son fruto de esa cena.

Estamos frente a la cena más importante para los judíos, tanto que tardan horas en cenar! En ella los niños tienen un papel muy primordial y se lee la Biblia, hacen muchos rituales, cantan, etc. Pero ¿por qué es tan especial esta cena? Porque en ella recuerdan el momento en el que *pasaron* de ser esclavos en Egipto, a ser un pueblo libre con una tierra propia donde vivir. De hecho, Pascua (*Pésaj* en hebreo) significa eso, "paso, tránsito".

(¡STOP! Antes de continuar, deberéis buscar en la carpeta un archivo de audio con la canción "Ma nishtaná" Y si os atrevéis, podéis cantársela al profe, jejeje).

Para empezar, esta cena recibe un nombre propio, *Séder*, y cada uno de los alimentos que en ella se toman tiene un significado, una simbología:

- ✧ Comen *hierbas amargas (maror)*, especialmente *lechuga*, dulce al principio y amarga al final, para recordar la amargura de cuando pasaron de tenerlo todo a ser un pueblo esclavo, y las mojan en *agua con sal* en recuerdo a las lágrimas que derramaron los israelitas.
- ✧ También se pone *apio aliñado con vinagre*, para recordar cuando José fue vendido por sus hermanos, y su túnica manchada de sangre para engañar al padre.
- ✧ *Huevo* que recuerda las ofrendas que se hacía en el Templo, y su destrucción.
- ✧ *Muslo de cordero (zeroa)* para recordar los corderos que se sacrificaban en el templo.
- ✧ Una *mezcla de nueces, canela y vino (jaróset)* que recuerda el dulce amor de Dios por Israel y también simboliza la argamasa que tenían que hacer para construir edificios para el faraón.
- ✧ Por último *3 panes ácimos*, que es pan sin levadura, llamado (*matzot*), que les recuerda a cuando marcharon de Egipto tan rápido que no les dio ni tiempo a que fermentara la masa del pan y son 3 porque representan los 3 estamentos que había en el pueblo de Israel: sacerdotes, levitas y demás gente del pueblo.

Aparte, los adultos toman 4 copas de vino (los niños no...). Por cierto, ¿sabíais que la copa que Jesús utilizó durante esta cena está en la Catedral de Valencia? Es lo que se conoce como "Santo Cáliz" y también como "Santo Grial". ¿Os suena? ☺

Para finalizar, y esto es sólo para l@s cocinillas, una receta típica de Pésaj que podéis copiar: "**Pastel de Pascua de naranja y nueces**", súper fácil y ¡para chuparse los dedos! Eso sí, para que sea auténtica al 100% inada de ponerle harina con levadura! (Fijaos si es importante esto, que como la harina lleve más de 18 min en líquido, consideran que comienza a fermentar y ¡ya no sirve!). Así que nada de trampas y ¡a disfrutarla! A ver a quién le sale en casa... (Aconsejo que la hagáis con vuestros padres, que nos conocemos...).

Ingredientes:

- ✧ 6 claras de huevo por un lado, y sus 6 yemas por otro.
- ✧ 325 g de azúcar.
- ✧ 150 g de almendras molidas.
- ✧ Rallar a una naranja su piel, y sacarle el zumo aparte.
- ✧ 200 g de nueces picadas.
- ✧ Aceite y harina (sin levadura) para el molde.

Preparación:

Batimos las yemas de los huevos con el azúcar, hasta que se forme una crema suave de color clarito → le añadimos las almendras molidas, el zumo y la ralladura de la naranja más las nueces y lo mezclamos todo muy muy bien.

Aparte montaremos las claras a punto de nieve (se hace mejor si le añadimos una gotita de limón más un poco de azúcar) y con cuidado y dándole vueltas sin parar, lo iremos mezclando a lo que hemos hecho al principio.

Por último, cogemos un molde desmontable de unos 22 cm, lo untamos con el aceite y lo espolvoreamos con la harina → le vertemos la masa del pastel y lo meteremos en el horno (ya precalentado) a 180°C unos 90 min.