Estimadas familias:

Dada la situación actual de público conocimiento en nuestro país e intentando que nuestros talmidim/alumnos continúen realizando las actividades diarias de nuestra institución, sugerimos realizar en familia las siguientes propuestas relacionadas con la preparación de Jag Hapesaj.

Miércoles 18-03

Jag Hapesaj-חג הפסח

Compartimos con ustedes un link en el que explica de manera breve de qué se trata la festividad de Pesaj. **"**La fiesta de Pesaj" **https://www.youtube.com/watch?v=yN7YxUhLcpg**

Iain- vino de Pesaj

El vino es uno de los elementos más importantes para el judaísmo. Representa al pueblo judío y la relación especial que ha decidido llevar con D-os a través de las mitzvot (preceptos). Es un símbolo de santidad, se utiliza para santificar cualquier evento sagrado como un matrimonio, un nacimiento, el Shabat y las fiestas. Desde tiempos inmemoriales se prepara en las casas o en la actualidad en las escuelas. Es una tradición que los niños hacen año a año para la festividad de Pesaj. Por su gran importancia, hemos decidido compartirles la receta para que en esta ocasión puedan realizarlo en familia.

Pasos a seguir:

- *Poner en un frasco limpio 3/4 parte de uvas negras (chinches)*
- *Agregar azúcar hasta cubrir el frasco, aprox. 100grs*
- *Tapar con tela (se sugiere tul) para que ingrese aire*
- *Colocar el frasco en un lugar donde tenga luz solar y no se moje*
- *Dejar fermentar hasta el día 07 de abril*
- *Quitarle la tela al frasco y colar con colador*
- *Colocar el vino de Pesaj nuevamente en su frasco*

Lejaim (Salud) ve jag Sameaj! Los Morim

Viernes 20 y 27-03

El *shabat* es el día de descanso y se celebra todas las semanas del año desde que se pone el sol el viernes hasta la salida de la primera estrella del sábado. La celebración de este día se debe a la creencia judía de que D-ios trabajó durante seis días y descansó el séptimo, según el libro Bereshit de la Torá (libro de Génesis de la Biblia).
Este día se realiza tradicionalmente mediante la preparación y la participación de una ceremonia en la cual bendecimos las **neirot** (velas) por la luz, el **iain** (vino) por la alegría y las **jalot** (panes trenzados) por la comida que tenemos. Es más especial y significativo si lo compartimos en familia.
En nuestra escuela tomamos este día como un momento espiritual, de reflexión y diálogo, generalmente a través de alguna obra literaria (cuento, poema, obra de arte, video).
Qué interesante sería aprovechar este tiempo en familia, en el que nos quedamos en casa cuidándonos entre todos y siendo responsables, para hablar de temas que nunca tenemos tiempo: ¿qué quisieran hacer, cada uno de los miembros de la familia, si tendrían más tiempo?. (¡Ahora es cuando!)

Los invitamos a ingresar el siguiente link de la Fundación BAMA con recursos sobre Shabat http://bama.org.ar/node/341. Podrán leer desde artículos hasta cuentos, por ejemplo:

- ¿Qué sentido tiene correr?
  Sugerido por Mariana Zemelman, Coordinadora de la escuela Max Nordau de Mendoza.
  Recomendado para niños de nivel primario.

- Las arañas hacen buenos amigos
  Sugerido por Ruthy Gurfinkel Kraselnik, Coordinadora de Educación- Congregación Kol Shearith Israel
  Panamá.
  Recomendado para niños pequeños.

- Felicidad clandestina - por Clarice Lispector
  Sugerido por Laura Slutsky, profesora de Lengua y Literatura- Colegio Martín Búber, Buenos Aires.
  Recomendado para jóvenes y adolescentes.

- El chofer que quería ser D' s - por Etgar Keret
  Sugerido por José Dadón, quien sostiene un espacio virtual llamado BESEFER JAIM a través del cual envía cada erev shabat, perlas de la literatura judía, acompañadas de jugosos comentarios - Comunidad NCI.
  Recomendado para jóvenes y adultos.

¿Cocinamos las tradicionales jalot (panes trenzados) en familia?

RECETA DE JALOT

Ingredientes:

1 kg harina 0000
50 g levadura
150 g azúcar
100 cc aceite
300 cc agua
3 huevos
10 g sal
Almibar para pintar
Semillas de amapola (ocpional)

Preparación:

Colocar en un bol la harina, el azúcar y la sal.
Incorporar el aceite, los huevos, la levadura diluida en un poco de agua y el resto del agua.
Amasar hasta lograr una masa tierna y dejar reposar tapada durante 10 minutos.
Armar bollos y dejar reposar tapados 20 minutos aprox.
Tomar cada bollo y hacer 6 cordones de aproximadamente 35 cm (para hacer 2 jalot)
Realizar las 2 trenzas.
Poner en lata levemente aceitada y dejar levar al doble.
Pintar con almíbar y espolvorear con semillas de amapola (opcional)
Hornear a 160°C durante 20 minutos
Hatzlajá! Éxito!!

שבת שלום
Shabat Shalom
Los Morim