

RECETA DE MATZÁ

El tema del encierro nos hace ver también que estamos muy cerca de Pesaj y... casi seguro que la mayoría no se acordó de comprar matzá, no? Es cierto, como alguien publicó en Twitter que "o nos bajan el precio de la matzá o lo dejamos de llamar el pan de la pobreza". Así que, esta será una gran oportunidad, gracias a la receta de Adrian Kohan, de hacer en casa nuestra propia matzá.

Difícil? No, no tanto. El tema es el cuidado que cada uno quiera poner a la calidad de la harina que vaya a usar (que sea molida en seco, etc.) Pero les comparto tal como lo puso Adrian en su Facebook para que todos podamos agregar una actividad más para hacer en familia y vivir Pesaj de una manera que, hasta ahora no era tradicional en nuestros hogares.

Con ustedes, la receta:

La onda de #Pésaj es comer el pan de la pobreza, y no volvernos pobres comprando matzá. Y de paso, qué mejor forma de sentirnos como si nosotros mismos hubiéramos salido de Egipto que haciendo nuestra propia matzá.

Obviamente, si vivís en el hemisferio norte (donde el grano se cosecha justo antes de Pesaj) la cosa es más fácil, porque estás comiendo del grano fresco, de este año.

Una alternativa es remplazar trigo por maíz.

Y aunque en Egipto no había maíz, la gente linda que vivía en América antes de que llegue Colón (y se pasaba comiendo maíz) construían con adobe (igual que nuestros antepasados en Egipto) y hacían pirámides, así que tan distintos de los egipcios no son.

Igual ya me aclararon los que saben que, justamente porque en Egipto no existía el maíz, no vale hacer matzá con maíz. Pero por otro lado, podés comer pan de maíz y no estás violando Pesaj.

La otra alternativa es comprar el grano directo a un productor al que le puedas preguntar cómo lo guardó. Si vas por ese lado de paso rescatás uno de los valores de la #kashrut (entender de dónde vienen tus alimentos), y defendés tu soberanía alimentaria (que es una forma de escapar a la esclavitud del consumo moderno).

Además, la harina industrial se muele mojando el grano (porque así queda más blandito), con lo que no sirve para hacer matzá. Podés moler tu propio grano

(es tan fácil como meterlo en la licuadora, pero seguro la rompés), o comprarle el grano a alguien que sepas como lo muele (de paso, podés conocer a alguien que muele granos y que te cuente cómo es el proceso, porque de eso también se trata Pesaj).

Va la receta, que es super fácil. Si nuestros antepasados pudieron hacer matzá mientras rajaban de Egipto, no debería ser tan complicado?

Y ahora sí, como hacer matzá en 15 minutos: más o menos usa 1 parte de agua y 3 de harina (que la moliste vos o se la compraste a alguien que muele en seco), sal, amasar rápido (unos 5 minutos), estirar (podés usar un palote o si tenés una máquina de hacer fideos también sirve).

Podés hacerla finita tipo galleta, o podés hacerla un poco más gruesa, tipo tortilla. Si alguna vez comiste pan hecho por los beduinos sobre una piedra en el desierto, ponele que te puede quedar así y todo piola.

Pinchala para que no se hinche, metela al horno a 180 grados hasta que esté doradita. Prendé el horno ANTES de empezar, sino ni a palos va a estar a 180 grados cuando tengas que meter la matzá.

Si pudiste hacerla rápido onda "Moshe, metele gas a la matzá que tenemos que rajar antes de que llegue el Faraón a reprimir", vale. Si no, no.

(Y, de paso, pensá que Pesaj también tienen que ver con pensar en los derechos de los #trabajadores, la #libertad, y la #represión).

Jag Sameaj!