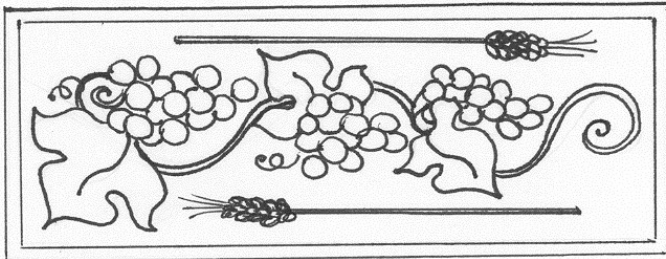


# "CRISTO, NUESTRA PASCUA":

UNA CONMEMORACIÓN CATÓLICA DE  
LA COMIDA SÉDER



Cada año, los judíos de todo el mundo celebran una fiesta llamada el Séder de Pésaj o Pascua Judía. Durante los ocho días de Pascua, los judíos recuerdan el Éxodo de sus antepasados de Egipto y la libertad de la esclavitud. Es una de las fiestas más antiguas y más queridas del pueblo judío. Incluida en el festival es una cena familiar especial llamada el Séder, una palabra que significa "orden". Aunque el orden básico es el mismo para todo el pueblo judío, el Séder, que está lleno de tradiciones y alimentos extraños, es diferente en cada familia. Cada familia utiliza un Haggadá (ja-ga-DAH), un libro que sirve como una guía para la realización del Séder. Ciertos alimentos son preparados y se practican rituales para ayudar a recordar la primera Pascua de los judíos, que ocurrió hace más de 3,000 años en el pasado y está registrada en el libro del Éxodo.

Para los Cristianos, la Pascua de los judíos adquiere un significado adicional. Recordamos no sólo el Éxodo de los israelitas de la esclavitud sino también nuestra libertad en Cristo. Jesús es la realización de la promesa de Dios — el Cordero de Dios que quita el pecado del mundo. Fue durante su última celebración del Séder de Pascua de los judíos (la Última Cena) que Jesús instituyó la Eucaristía:

*"Llegada la hora, Jesús se sentó a la mesa con los Apóstoles y les dijo: 'He deseado ardientemente comer esta Pascua con ustedes antes de mi Pasión, porque les aseguro que ya no la comeré más hasta que llegue a su pleno cumplimiento en el Reino de Dios.'*

*"Y tomando una copa, dio gracias y dijo: 'Tomen y compártanla entre ustedes. Porque les aseguro que desde ahora no beberé más del fruto de la vid hasta que llegue el Reino de Dios.'*

*"Luego tomó el pan, dio gracias, lo partió y lo dio a sus discípulos, diciendo: 'Esto es mi Cuerpo, que se entrega por ustedes. Hagan esto en memoria mía'. Después de la cena hizo lo mismo con la copa, diciendo: 'Esta copa es la Nueva Alianza sellada con mi Sangre, que se derrama por ustedes.'"* Lucas 22,14-20

La celebración de esta comida especial nos ayuda a apreciar la fidelidad de Dios a lo largo de los siglos y Su poder salvífico trabajando en nosotros hoy.



## ARREGLO DE LA MESA PARA EL SÉDER

VELAS

FOLLETO PARA CADA PERSONA

COPA DE ELÍAS

PLATO DEL SÉDER QUE CONTIENE:

HUESO DE UN CORDERO o UN SIMBOLO del  
CORDERO (un pastel, estatua)

UN HUEVO DURO (parte para cada persona)

UN PLATO de HIERBAS AMARGAS (rábano o rábano  
picante)

UN PLATO de HIERBAS VERDES

(apio, lechuga o perejil)

UN PLATO de JAROSÉT

(suficiente para una cucharada por persona)

TAZÓN de AGUA SALADA

3 OBLEAS de MATZA (envueltas en una servilleta blanca)

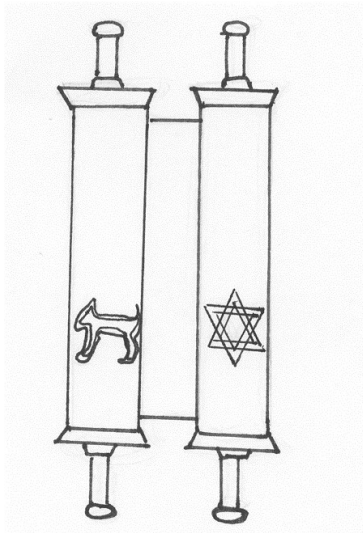
*3 Obleas de matza deben ser apiladas en un plato, cada oblea separada con una servilleta; después las 3 obleas son cubiertas con otra tela.*

TAZAS (una para cada persona)

JARRA de VINO o JUGO DE UVA

ALMOHADA PARA LA SILLA DEL LÍDER

***NOTA: Recetas y otras preparaciones están incluidos en la parte posterior de este folleto.***



# LA CENA PASCUAL

*(Séder)*

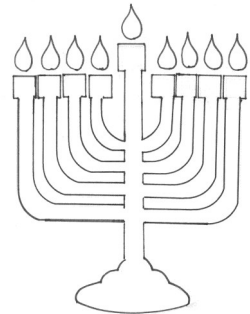
COMENTARISTA: Estamos reunidos esta noche para celebrar las grandes acciones salvíficas del Señor entre nosotros. Hoy somos el pueblo de la Pascua. Somos el pueblo de Dios. Como cualquier pueblo o familia, contamos nuestras historias de generación a generación para mantener viva nuestra memoria de las personas y acontecimientos que son importantes para nosotros.

Pongámonos de pie para comenzar nuestra celebración

## I. ILUMINACIÓN DE LAS LUCES DEL FESTIVAL

*Las luces del festival están encendidas para simbolizar la alegría de esta ocasión. Es la costumbre que la madre lo haga.*

MADRE: *(ilumina las velas)* Bendito eres Tú, Adonái, nuestro Dios, Rey del universo. Nos has hecho una nación Santa por tus leyes. Y nos has pedido que encendamos las luces del festival.



TODOS: Bendito eres Tú, Adonái, nuestro Dios, Rey del universo. Nos has hecho una nación Santa por tus leyes. Y nos has pedido que encendamos las luces del festival.

MADRE: Que nuestro hogar sea consagrado. O Dios por la luz de tu rostro, que brille sobre nosotros en bendición y nos de paz. Bendito eres tú, Dios de la luz y del universo.

TODOS: Amén

## II. BENDICIÓN DE LA FIESTA

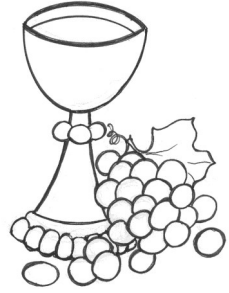
COM.: Siéntense, por favor  
Ahora pedimos la bendición en esta fiesta especial.

TODOS: Bendito eres Tú, Adonái, nuestro Dios, Rey del universo, que nos has elegido de entre todas las naciones para ser tu pueblo especial. Con gran amor nos diste temporadas de alegría y momentos de alegría. Nos has dado esta fiesta de pan ácimo para recordar la libertad que diste a nuestros antepasados.

COM.: Durante la cena de Pascua, el vino es vertido y compartido cuatro veces. Es vertido de una jarra como un símbolo de unidad. Las cuatro veces que el vino es compartido corresponden a la redención de Dios descrita en Éxodo 6,6-7.

YO te sacaré;  
YO te libraré;  
YO te redimiré ;  
YO te tomaré para ser mi pueblo.

PADRE: (*Parado*) Ahora se vierte vino en la Copa de Elías. Esta copa representa a Elías, que ayudó a los pobres y a los extranjeros. Abrimos nuestras puertas para recibir a los extranjeros. Rezamos por los hambrientos y los pobres en todas partes ya que celebramos esta fiesta.



*La primera taza de vino es vertida por el padre. Oramos:*

TODOS: Bendito eres Tú, Adonái, nuestro Dios, Rey del universo, que creas el fruto de la vid. Tu nos has concedido vida, nos sostienes, e hiciste posible llegar a esta ocasión.

COM.: Ahora bebemos de esta primera copa: la Copa de la Santificación. (*Todos beben de la copa.*)

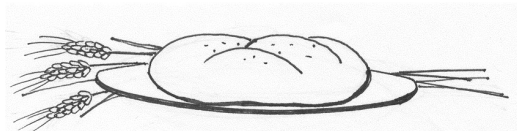
En la mesa hay, ante ustedes, un plato con alimentos diferentes, todos simbólicos de la Pascua de los judíos. La hierba verde es un símbolo de nueva vida, la llegada de la primavera. Mójalo en agua salada para recordarnos de las lagrimas de los israelitas durante su vida amarga de esclavitud.

TODOS: Bendito eres Tú, Adonái, nuestro Dios, Rey del universo, Creador del fruto de la tierra.

*Todos comen un poco de la hierba verde.*

### III. BENDICIÓN DEL PAN

*El padre está de pie, toma el pan y lo mantiene para que todos puedan ver.*



PADRE: Este es el pan de aflicción que nuestros antepasados comieron en la tierra de Egipto. Quienquiera tenga hambre, que venga y coma; quienquiera esté en necesidad, que venga y celebre el Séder de Pésoj.

*El padre pone el pan en el plato y se sienta.*

TODOS: Deja que este pan simple nos recuerde a aquellos que están hambrientos y necesitados. Siempre estamos abiertos a darles la bienvenida en nuestra mesa. Esperamos el día cuando todos compartirán la alegría de esta temporada y disfrutarán de libertad, justicia y paz.

COM.: *La historia de la liberación (de la Hagadá)*

Ahora contamos la historia de la primera Pascua de los judíos. Como la historia es contada nuevamente cada año, no sólo es el pasado traído a la vida, pero a la vez, el milagro de la presencia de Dios en nuestras vidas esta traído a la mente.

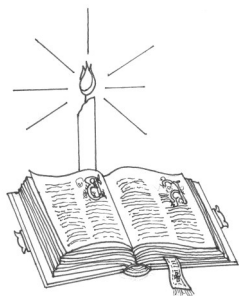


NIÑO: Preguntas sobre la fiesta.

1. ¿Qué hace diferente a esta noche de todas las demás noches? En todas las noches comemos pan con levadura, ¿pero en esta noche solamente pan ázimo o matzá?
2. ¿En todas las noches comemos cualquier clase de verdura, esta noche solamente hierbas amargas?
3. ¿En todas las noches no sumergimos la comida ni siquiera una vez, y en esta noche lo hacemos?
4. ¿En todas las noches no comemos así; porqué en esta noche comemos con prisa?

PADRE: Nuestros antepasados dejaron Canaán, su patria, porque no llovía y había una escasez de alimentos. Fueron a Egipto donde había mucha comida y agua. Al principio un Faraón amable gobernaba, y los israelitas y sus rebaños prosperaron y se crecieron en número. Pero después de un rato un cruel Faraón gobernó. No le gustaban los israelitas; los hizo esclavos, los trató cruelmente y los forzó a hornear ladrillos y construir monumentos grandes en el sol ardiente. El pueblo clamó a Dios por ayuda. Dios respondió a sus oraciones enviando a Moisés para sacarlos de Egipto. Cuando Faraón se negó a dejarlos salir, Dios castigó a los egipcios con 10 plagas hasta que el Faraón consintió.

Apresuradamente, los israelitas se reunieron en la noche y huyeron de Egipto. Moisés iba delante de ellos, el Mar Rojo fue separado y los israelitas fueron liberados. Cuando los Egipcios los siguieron se ahogados en el Mar Rojo. Por eso esta noche es diferente a todas las demás noches.



La celebración de la Pascua cada año es para dar gracias a Dios por la libertad y que podemos aprender a amar la libertad y el deseo de trabajar por ella para toda la gente.

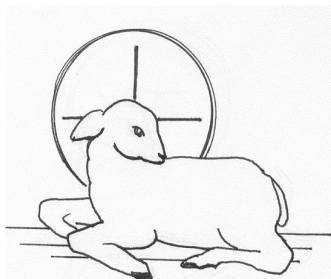
COM.: Ahora bebemos vino por segunda vez: la Copa de Liberación.

Un punto importante en la cena de Pascua es la explicación del significado de los diferentes alimentos. Cada uno de ellos dice algo acerca de la liberación de nuestros antepasados de Egipto

NIÑO: ¿Cuál es el significado del CORDERO?

*Un pequeño símbolo de un cordero puede servir como una pieza central en la mesa unos días antes de la cena de Pascua.*

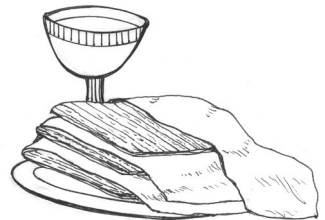
PADRE: Cada familia debía sacrificar un cordero y drenar la sangre en una cuenca. Luego debían tomar hisopo, y mojarlo en la sangre del cordero y pintarlo sobre el dintel superior y los dos puestos de la casa donde comerían la cena del Séder de los judíos. (Éxodo 12,21-22) El Señor dijo: "Pasaré sobre ti, cuando golpee la tierra de Egipto." (Éxodo 12,13) Así, cuando el Ángel de la Muerte se volvió la plaga final, pasaría sobre las casas de los israelitas y los dejaría ilesos.



Podemos ver esto como un símbolo de la sangre de Jesús derramada en la Cruz para proporcionar un refugio para nosotros de la muerte espiritual. Juan, al ver a Jesús, dijo, "He aquí el Cordero de Dios que quita el pecado del mundo". (Juan 1,29) Y San Pablo dijo, "Para Cristo, nuestra Pascua, también ha sido sacrificado". (1 Corintios 5,7)

NIÑO: ¿Cuál es el significado del pan ácimo?

PADRE: Este es el pan de aflicción que nuestros antepasados comieron en la tierra de Egipto. Es plano y duro, porque no tenían tiempo para dejar que la masa aumentara antes de tener que huir. Comemos el pan de aflicción con alegría porque también es el pan de la libertad. Que todos aquellos que tengan hambre vean y coman. Que todos los que están en necesidad vengan a celebrar la Pascua.



COMENTARISTA: En la cena de Pascua, hay tres obleas de pan, envueltas en una servilleta. La oblea del medio es partida y compartida. Como cristianos, podríamos ver estas tres obleas, unidas por la servilleta como representación de las tres personas: el Padre. Hijo y Espíritu Santo — unidos en la Trinidad. La oblea del medio, representa al Hijo, que es partida y compartida entre nosotros, al igual que la Eucaristía.

*El Padre saca la oblea del medio y la rompe por la mitad. Regresa una de las mitades a su lugar. Luego envuelve la otra mitad en una*

servilleta blanca (que representa el entierro). Mientras que los niños cubren sus ojos, esconde esa porción de la pieza intermedia.

PADRE: Todos comemos del pan ácimo.

*El padre saca la oblea rota de la TRINIDAD, se rompe un pedazo pequeño y la oblea es pasada alrededor de la mesa. Cada persona rompe un pedazo y come sólo una parte de ella.*

NIÑO: ¿Cuál es el significado del moror (hierba amarga)?

PADRE: Lo comemos para recordar las vidas de nuestros antepasados que fueron hechas amargas por su esclavitud en Egipto. Para nosotros, como Cristianos, la ingestión de hierbas amargas nos recuerda la Copa amarga que nuestro Señor tomó por nuestra parte.

*Ahora, cada persona tome un pedazo de la hierba amarga (rábano o rábano picante), y lo sumerge en agua salada, y lo come.*

NIÑO: ¿Cuál es el significado de jaroset?

PADRE: Jaroset es un símbolo del mortero o de arcilla roja que los hijos de Israel utilizaban para hacer ladrillos para Faraón. Esta mezcla es dulce, pero representa trabajo amargo. Cuando supimos que nuestra redención se acercaba, incluso la amargura del trabajo era dulce.

*Todos en la mesa ahora tomen un segundo pedazo de pan ácimo, y pongan un poco de jaroset sobre él.*

NIÑO: ¿Cuál es el significado del huevo duro?

PADRE: Todos los demás alimentos se hace más blandos al cocinar. El huevo se vuelve más duro. En cuanto más tiempo pasó y el pueblo sufrió, también su dedicación creció. El huevo es un símbolo de la vida. Esta celebración viene en la primavera, cuando todo lo que es joven y vivo busca la libertad de la vida. Coman todos del huevo.

PADRE: Cada generación tiene motivos para alabar y agradecer a Dios por salvarnos.  
Ahora bebemos vino de la tercera vez: la Copa de la Redención.

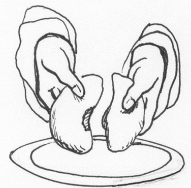
*En este momento se puede servir una comida completa. Los únicos alimentos que no se encentrarán en la cena de Séder son mariscos y carne de cerdo, además de cualquier tipo de alimentos con levadura.*

*Se anima a los niños a buscar la oblea de pan ázimo que fue escondida anteriormente, significando la búsqueda de Cristo. Cuando el niño encuentra la oblea, regresa a la mesa. El niño puede recibir una recompensa ("El Regalo de la Vida") para encontrarlo. El padre desenvuelve la oblea (representando la Resurrección), la rompe en pedazos pequeños, y todos en la mesa comen de la oblea.*

PADRE: Este es el momento en el servicio del Séder que se registra para nosotros en Lucas 22,19. "Luego tomó el pan, dio gracias, lo partió y lo dio a sus discípulos, diciendo: 'Esto es mi Cuerpo, que se entrega por ustedes. Hagan esto en memoria mía'."

*En este punto es posible que se desee leer Lucas 22,14.  
Todos comen del pan.*

PADRE: *Levantando la cuarta Copa: la Copa de Aceptación y dice: " Y tomando una copa, dio gracias y dijo: 'Esta copa es la Nueva Alianza sellada con mi Sangre, que se derrama por ustedes... Tomen y compártanla entre ustedes'" (Lucas 22, 20-17)*



*Todos toman del vino.*

## **BENDICIÓN FINAL**

PADRE: "Allí comerás hasta saciarte y bendecirás al Señor, tu Dios, por la tierra fértil que él te dio." (Deuteronomio 8,10)

# LOS PREPARATIVOS PARA LA CENA

## PASCUAL

### **COPA DE ELÍAS**

La copa de Elías debe ser diferente a las otras copas en la mesa. Utilice una copa elegante o haga su propia copa utilizando un vaso de vino de plástico transparente que se puede encontrar en tiendas de artículos para fiesta. Coloree la superficie exterior del vidrio con marcadores permanentes, luego rocíe el exterior con una fina capa de laca.

### **FUNDA DE ALMOHADA DE PASCUA**

El líder del Séder se reclina sobre una almohada. Muchas veces se esconde el pan ázimo en la funda de almohada. Puede decorar la funda de la almohada dibujando símbolos de la Pascua de los judíos (cordero, velas, etc.) o la Eucaristía (trigo, uvas, copa, etc.) con marcadores permanentes en el frente de la funda de almohada. En la parte posterior, escriba la fecha y que cada miembro de la familia la firme. Úsela cada año y tendrá un registro permanente de quien celebró el Séder de Pascua con su familia a través de los años.



### **PLATO DE SEDER**

El plato del Séder es un plato grande que sostiene las cinco comidas simbólicas: huevo, hierbas amargas, las hierbas verdes, jaroset y cordero (hueso o un símbolo). Puede usar un plato de papel de 10 1/2 pulgadas. Dibuje cinco círculos (2 pulgadas de diámetro) alrededor del borde interior del plato. Meta un hilado de lana en pegamiento blanco y péguelo alrededor de los bordes de los círculos. Luego dibuje un diseño alrededor

del borde exterior del plato y pegue más hilo. Cuando el pegamento este seco, cubra el plato, incluyendo la parte inferior, con aluminio.

Presione el aluminio de modo que el hilo debajo formará un patrón. Coloree el centro de los círculos con marcadores permanentes y haga un diseño en el borde exterior también. Usted tendrá un plato brillante para la cena de Séder.

## RECETAS

Cordero Asado

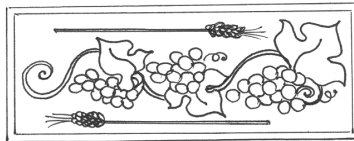
matzás  
(pan ázimo)

Hierbas amargas y vinagre

Hierbas verdes con agua sa-  
lada

Vino rojo, jugo de uva

Jaroset



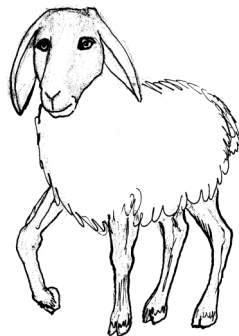


# CORDERO DE PASCUA

El Cordero de Pascua es el más importante de toda la comida en esta celebración. Éxodo 12, 3-11 describe el mandato del Señor con respecto a la preparación del cordero: nacido en el año, macho, sin defecto, la carne asada al fuego y con hierbas amargas. La tradición de los judíos aún dice que debía ser asado entero en un espeto en la forma de una cruz. Ningunos de sus huesos eran fracturados. Como cristianos, el símbolo del Cordero de Pascua es importante, porque Jesús se hizo nuestra Pascua- el Cordero de Dios en una cruz. Hoy, normalmente una pierna de cordero o un asado de cordero es suficiente para el Cordero de Pascua en la fiesta judía. Es marinado y preparado en una cacerola, como la carne de res. En el siguiente hay algunas recetas para preparar esta entrada principal.

## CORDERO MARINADO

- 1/2 taza vinagre
- 1/2 cdt. de cebolla en polvo o cebolla fresca
- 1/2 cdt. pimienta blanca
- 1/8 cdt. ajo en polvo o ajo fresco
- 3/4 cdt. sal
- 1/4 cdt. romero
- 1/4 cdt. mejorana o curry
- 2 cda. aceite vegetal
- 3 1/4 lb. asado de cordero o pierna de cordero



Mezcle el vinagre y los condimentos; deje que repose por una hora. Mezcle con aceite y viértalo en el cordero. Refrigérela algunas horas o durante la noche. Ponga el asado de costillas en una cacerola mediana. Asarlo a 325° F de 3 a 3 ½ horas.



## CORDERO ASADO CON HIERBAS

- 1 (6 lb.) pierna de cordero, sin grasa visible
- Perejil, y tajadas de rábano para guarnecer
- 1/4 taza perejil picada
- 1/2 cda. tomillo
- 3 cda. jugo de limón
- 1 cda. mejorana
- 1 cda. sal
- 1 diente de ajo, prensado
- 1/2 cda. pimienta molida
- 1/2 cda. alcaravea

Perfora por toda la pierna de cordero con una cuchara afilada, haciendo aberturas  $\frac{1}{2}$ -1 pulgada de profundidad. Combina los ingredientes restantes, excepto para la guarnición, y llena las aberturas con la mezcla, frotando la superficie de la carne con el extra. Envuelva el codero en papel de aluminio, y permita que sazone toda la noche en el refrigerador. Precaliente el horno a 325°F. Saca el codero del aluminio, y póngalo en la cacerola. Cócinele 18 - 20 minutos por libra de carne para termino medio; 20 - 25 minutos por libra para bien asado. Trasládelo a un plato caliente. Guarnecer con perejil y rosas de rábano.

# MARINADA PARA EL CORDERO

Marinada sazona y ablanda.

- 1 taza salsa de soya
- 4 dientes de ajo fresco
- 1 taza agua
- 3 cda. azúcar moreno
- 1 cebolla picada
- 1 cda. jengibre pulverizado

Mezclar los ingredientes, y ponerlos en un frasco de vidrio en el refrigerador. Perforar la carne con tenedor en varios lugares. Vierta la marinada por los dos lados de la carne. Permite que se quede 4 a 6 horas en el refrigerador, marinando. Cocínalo como normal.

## CORDERO CON MARINADO DE MIEL

- Hombro de cordero (aproximadamente 5 lb.)
- Jugo de 2 limas
- 1/4 taza miel
- sal

1 cdt. Hojas de menta secas y polvorizada

Combinar el jugo de lima y la miel en un traste grande y plano. Añade la carne y cúbrelo con la mezcla. Marínalo en el refrigerador por toda la noche. Girándolo algunas veces. Pone la carne en una cacerola, y conserva la marinada. Haga incisiones en la carne, sazona con sal, y cocínalo destapado en un horno lento (325 grados) 40 minutos por libra. Embástelo algunas veces para marinar. Cuando este a termino medio, esparza con hojas de menta y termine de asar.

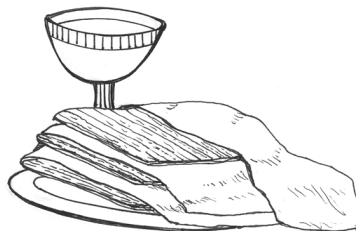
# MATZO

(Matzá, Matzah, Matzot)

*Pan ázimo es bendito, partido, y compartido varias veces durante la Pascua. La fiesta del pan ázimo es descrito en Éxodo 12,15-20 y la Pascua en Éxodo 12,21-28. El uso de pan ázimo en la Pascua es regulado por estas Escrituras y por tradición judío. Es este pan que Cristo partió y distribuyó a sus discípulos de acuerdo con esta tradición. En el tiempo de Moisés, la gente probablemente lo hacía con solamente harina y agua. Su forma más común es un pan fino y como una oblea llamado Matzá.*

3 taza harina  
2 cda. grasa  
2 cda. sal  
3/4 taza agua fría

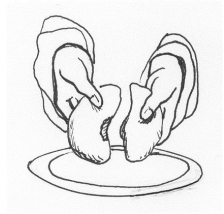
Mezcle la harina, sal, y grasa hasta que estén ásperos y como piedritas. Añada el agua. Amáselo hasta que esté sin grumos (5 minutos). Divídalo y forme la masa en tres bolas, 6-8 pulgadas en diámetro. (Se usa tres matzas grandes durante la comida. Puede cortar algunos pedazos más pequeños en su lugar si quiere.) Ponga en bandejas de horno antiadherente o engrasado, y pínchelos. con tenedor o mondadientes. Hornee a 375°F por 15 - 20 minutos.



# PAN ÁZIMO

Si se prefiere, haga esta forma de pan ázimo que es simple y más dulce.

- 1 taza harina integral
- 1/2 cda. levadura en polvo
- 1/4 taza azúcar moreno
- 1/2 cda. aceite vegetal
- 1/4 cda. sal
- 1/4 a 1/2 taza agua caliente



Mezcle todos los ingredientes juntos. Forme en bolas de  $\frac{1}{2}$  pulgada y hornee a 300°F por 10 minutos.

# HIERBAS

## HIERBAS AMARGAS

Hierbas amargas son descritas en el ritual de la Pascua en Éxodo 12,8. Están sumergidas en vinagre y se llaman "moror." Simbolizan la dureza de la esclavitud y sufrimiento de los judíos en Egipto. Cuando celebran la Pascua en casa, algunas hierbas amargas sugeridas son el rábano picante, endivia, o perejil.

## HIERBAS VERDES

Hierbas verdes son simbólicas de la bondad de la tierra. Durante la Pascua, la hierba verde está sumergida en agua salada y simboliza lágrimas y sufrimiento. Hierbas verdes sugeridas son apio, brócoli, o lechuga. Ponga un traste de agua salada en el centro de su mesa, el traste común en que las hierbas estarán sumergidas.

# JAROSSET

Jaroset se come en varios días durante la Pascua. Su consistencia y color rojo se parecen a la argamasa usada por los israelitas para construir los palacios y pirámides de Egipto durante sus siglos de cautividad y trabajo forzado. Es una comida ceremonial con gran significado en la fiesta de Pascua.

2 manzanas medianas

1 cda. canela

1 taza nueces picadas

2 cda. vino rojo o jugo de uva

Picar o rallar una de las manzanas y, si posible, muela la otra. Si no tiene un molinillo, rállela y haga un puré de otra manera (picada y en un una bolsa de plástico; entonces usa un rodillo de amasar para hacer puré... o usar un mortero y pilón). Es necesario que el jaroset tenga la consistencia correcta. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien.



## HUEVO

Un huevo duro en el puesto de cada persona de la familia. Esto es simbólico del sufrimiento de los israelitas. Desempleado a las comidas que se suavizan mientras se cocinan, el huevo se hace más duro. Del mismo modo, cuando los judíos sobrevivían el sufrimiento se hacían más decididos.

# POSTRES PASCUALES

*No hay un postre prescrito de Pascua. Algunas tradiciones regulan el uso de harina de trigo en la Pascua, así que se puede usar almidón de papa, harina de pastel, o harina de arroz. Estos ingredientes están disponibles en supermercados de especialidad. Una sugerencia de un postre simple sería poner una cesta de fruta en la mesa. Frutas probablemente disponibles durante el tiempo de Cristo son uvas, higos, dátiles, y manzanas. Puede elegir hacer un postre utilizando estas frutas. Un postre común a la Pascua es un pastel esponjoso de algún tipo. Puede decorar el pastel en la forma de un cordero o una cruz.*

## PASTEL DE BANANA

7 huevos, separados  
1 taza azúcar, dividido  
3/4 taza harina de pastel  
1/4 taza almidón de maíz  
1 taza plátanos machacados  
1/2 cda. Sal

Bata las yemas de huevo y mitad del azúcar hasta que esté cremosa. Agregue plátanos; incorpore los ingredientes secos. Bata las claras de huevo, y agregue el resto del azúcar. Incorpórelos juntos. Hornee en un molde de pastel en figura de ángel a 325°F por 50 - 60 minutos.



## PASTEL DE PASCUA

9 huevos grandes, a temperatura ambiente

1/3 taza almidón de papa

1 taza azúcar

1/2 taza nueces picadas

Jugo y piel de 1/2 limón

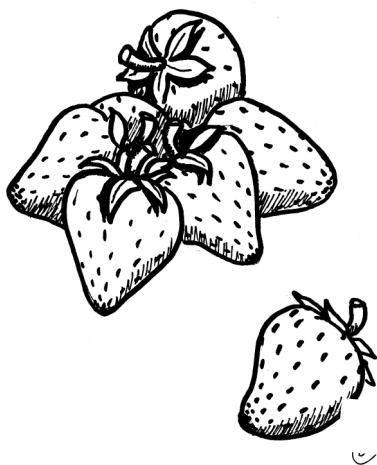
Fresas

1/3 taza harina de pastel

Crema batida

Separa los huevos. Bata las claras hasta que estén firmes; agregue azúcar. Bátalo bien. Bate las yemas y agregue el jugo de limón. Incorpore la mezcla de yemas en la mezcla de claras. Mezcle la harina de pastel y el almidón de papa juntos; gradualmente incorpore en la masa de pastel. Incorpore la piel de limón y las nueces.

Póngalo en un molde de pastel en figura de ángel sin engrasar. Hornee por 1 hora, comenzando a 275°F y aumentando la temperatura 25 grados cada 15 minutos. Refrescar patas arriba. Cuando fresco, córtelo en capas. Mezcle la crema batida con las fresas y glasea las capas, parte superior y lados generosamente. Guarnézcalo con fresas frescas.







## MOLDE DE ZANAHORIA

- 3/4 taza aceite
- 3/4 taza harina de pastel
- 2 huevos
- 1 taza zanahorias ralladas
- 3/4 taza azúcar
- 1/2 cda. sal
- Piel y jugo de 1 limón
- 3 cda. agua o jugo de limón

Mezcle la grasa y el azúcar; añada los huevos y bátalo bien. Añada las zanahorias y los otros ingredientes. Ponga la mezcla en un molde bien engrasado o bandeja de 9 pulgadas, y hornéelo 1 hora a 350°F.

# MÚSICA

*Es posible que haya cantado algunas de estas canciones en Misa. Si no, tome la oportunidad para aprender una nueva canción. Las melodías de muchas de las canciones siguientes pueden ser encontradas en Internet buscando por el título.*

NOTA: Muchas veces el Internet no es un lugar amistoso para los niños. Nunca se recomienda que permita a sus hijos que busquen en el Internet sin supervisión de un adulto.

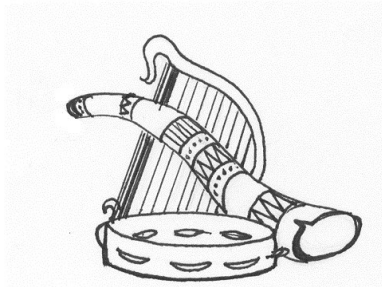
## Caballo y Jinete

Cantare al Señor que ha triunfado  
gloriosamente,  
El caballo y jinete arrojados al mar  
Cantare al Señor que ha triunfado  
gloriosamente,  
El caballo y jinete arrojados al mar  
El Señor, mi Dios, mi fuerza, mi canción se  
ha hecho ahora mi victoria.  
El Señor, mi Dios, mi fuerza, mi canción se  
ha hecho ahora mi victoria.  
El Señor es Dios, y (palmada) yo lo alabaré;  
Mi Padre es Dios y le exaltaré.  
El Señor es Dios, y (palmada) yo lo alabaré;  
Mi Padre es Dios y le exaltaré.

(© anónimo)

## Jerusalén, Mi amado Hogar

Jerusalén, mi amado hogar,  
Cuando vendrá a ti?  
Cuando terminarán mis dolores?  
Cuando veré tus alegrías?  
Tus santos están coronados con gran  
gloria;  
Vean a Dios cara a cara;  
Triunfarán, se regocijan en ese lugar  
mas Santo.  
Allí David para con su arpa, mano a  
mano como líder del coro:  
Será bendecido por diez mil veces,  
ellos que oirán esta música.



## **EN LA GRAN FIESTA DEL CORDERO**

En la gran fiesta del cordero cantamos  
Alabanzas a nuestro Rey victorioso,  
Que nos ha lavado en la marea  
Que brota de su lado perforado;  
Lo alabamos a El, cuyo amor divino  
Da su sangre sagrada para el vino,  
Le da su cuerpo para la fiesta,  
Cristo, la víctima, Cristo el sacerdote.

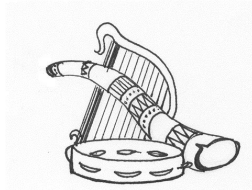
Donde la sangre Pascual es vertida,  
El ángel oscuro de la muerte envaina su  
  espada;  
Los anfitriones triunfantes de Israel van  
A través de la onda que ahoga al enemigo.  
Alabanza damos a Cristo, cuya sangre fue  
  derramada;  
Víctima Pascual; Pan Pascual;  
Con sinceridad y amor  
Comeremos mana desde arriba.

Poderosa víctima de alto;  
Poderes feroces del infierno debajo ti;  
Tu has triunfado en la lucha,  
Tu nos has traído vida y luz:  
Ahora jamás la muerte horroriza  
Ahora ya la tumba no cautiva;  
Tu has abierto paraíso,  
Y en ti, los santos se levantarán.

Triunfo de Pascua, alegría Pascual,  
El pecado solo puede destruir;  
Del poder del pecado no libera,  
Almas recién nacidas, O Señor, en  
  Ti.  
Himnos de Gloria y de alabanza,  
Señor Resucitado, elevamos a ti;  
Santo Padre, alabanza a ti,  
Con el Espíritu Santo, siempre será.

## **QUÉ GRANDE ES NUESTRO DIOS**

Qué grande es nuestro Dios, qué  
  grande es Su nombre  
Qué grande es nuestro Dios,  
  Siempre permanecerá  
Hizo rodar atrás las aguas del Mar  
  Rojo fuerte  
Y dijo que “nunca le abandonaré,  
  Depositaré su confianza en mí”.



## **OTROS CANCIONES:**

*“Jehovah Jireh”* por Merla Watson

*“I Will Call Upon the Lord”* por Victor Rubbe

*“Therefore the Redeemed of the Lord”* por Ruth Lake

Todas las canciones son de la esfera del público a menos que se indique lo contrario.

# RECURSOS

*The Four Questions by Ori Sherman and Lynne Sharon Schwartz. New York: Dial Books, 1989.*

*Menorahs, Mezuzas, and Other Jewish Symbols by Miriam Chaikin. New York: Clarion Books, 1990.*

*Passover: A Season of Freedom by Malka Drucker. New York: Holiday House, 1981.*

*A Passover Haggadah as commented upon by Elie Wiesel. New York: Touchstone, 1993.*

*The Passover Journey: A Seder Companion by Barbara Diamond Goldin. New York: Viking, 1994.*