



Charosed



INGREDIENTI

- 50g mandorle spellate (o già in polvere)
 - 50g datteri
 - una pera decana
 - una mela golden
 - una banana
 - un'arancia
 - un limone
 - miele
 - cannella
-
- pane azzimo

Questa ricetta si svolge a crudo e necessita di coltelli per tagliare, si consiglia perciò di prestare molta attenzione e aiutare i bambini in tutte le operazioni.

La mela è da mondare (via buccia e semi) e poi da tagliare a dadini, lo stesso vale per la pera e la banana. I datteri vanno liberati dai noccioli e tagliati a dadini o strappati

Nel frattempo l'arancia e il limone vanno spremuti per ottenere il succo.

Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti è necessario frullare la frutta (necessario un adulto) a cui si deve mischiare un po' di succo (prestare attenzione a non rendere troppo liquido il composto. Aggiungere le mandorle tritate finemente, il miele, la cannella.

Amalgamare bene e se il composto risultasse troppo liquido unite mezza azzima sbriciolata.

A questo punto la Charoset può già essere gustata, in alternativa può essere cotta: circa 30 minuti a fuoco lento e con dell'acqua (controllare sempre la densità e rimestare spesso).

La Charoset si a cruda che cotta si può gustare con del pane azzimo o anche del pane lievitato.

Esistono altre ricette di ogni parte del mondo ebraico che utilizzano la frutta locale come melograno, fichi, uvetta, noci. Ciascuna famiglia conserva gelosamente la sua propria ricetta.



Suggerimenti di utilizzo:

La Charoset è l'occasione per parlare di Pasqua in modo diverso, niente azzimi, niente ultima cena ma una squisita mistura di frutta fresca e secca, dolce come il miele, che però non nasconde la fatica, si lega infatti simbolicamente alla schiavitù dell'Egitto di cui rappresenta la malta dei mattoni.

Si badi a ricordare ai bambini il legame profondo tra la liberazione dell'Antico Testamento e la liberazione che Gesù ci fa vivere nella sua Pasqua.



La liberazione dall'Egitto

cf: Es 1-15



«Il popolo dei figli d'Israele è più numeroso e più forte di noi. Prendiamo provvedimenti nei suoi riguardi per impedire che aumenti, altrimenti, in caso di guerra, si unirà ai nostri avversari, combatterà contro di noi e poi partirà dal paese». Allora vennero imposti loro dei sovrintendenti ai lavori forzati per opprimerli con i loro gravami, e così costruirono per il faraone le città-deposito, cioè Pitom e Ramses. Ma quanto più opprimevano il popolo, tanto più si moltiplicava e cresceva oltre misura; si cominciò a sentire come un incubo la presenza dei figli d'Israele. Per questo gli Egiziani fecero lavorare i figli d'Israele trattandoli duramente. Resero loro amara la vita costringendoli a fabbricare mattoni di argilla e con ogni sorta di lavoro nei campi: e a tutti questi lavori li obbligarono con durezza.

(Es 1,9-14)

L'esperienza dell'Egitto comprende per il popolo di Israele il racconto della schiavitù e della sua liberazione. Il vertice si trova nella Pasqua (Pesach) e nella salvezza di Israele attraverso il sangue dell'agnello. La Charoset nelle cene del Seder di oggi ricorda la malta e il bitume dei mattoni delle città della schiavitù. Il popolo passerà poi attraverso il Mar Rosso (la separazione delle acque) e i 40 anni nel deserto. Il racconto tenga conto della narrazione della schiavitù e della liberazione.

CHE COSA MI DICE QUESTA STORIA?

«Dio guardò la condizione degli Israeliti, Dio se ne diede pensiero» (Es 2,25).

Dio si prende cura del suo popolo, ascolta la voce di chi prega, si dà pensiero della sorte dell'umanità.

Non esiste preghiera che non giunge alle orecchie di Dio, egli si prende cura di ciascuno in modi inaspettati, sorprendenti, a volte difficilmente comprensibili, ma non lascia mai venire meno il suo aiuto e il suo amore.