



BY SEENA CHRITI

Challah una Tradición Transmitida de Generación en Generación

En esta edición dedicada al tema de la educación me hizo pensar en uno de los elementos culinarios más simbólicos y representativos de mi familia y de mi pueblo, el pueblo Judío. Se llama challah y es el pan que comemos todos los viernes en la noche en la fiesta de Shabat. Sin falta en casi todas las casas se dice la bendición del pan con la challah. También es utilizada en muchas de las fiestas judías durante el año y se prepara con diferentes formas. Se encuentra rodeado de simbolismo, folklor y tradición. Tiene algunas explicaciones a estos simbolismos. En Shabat se da la bendición del pan, la cual es la que inaugura y da permiso a que se puedan comer alimentos, es el agradecimiento por el pan que se da. La bendición se hace con dos

panes para simbolizar las dos porciones de maná que recibían los Judíos en su trayectoria del desierto durante 40 años a su salida de Egipto, esas dos porciones de Maná las recibían únicamente en Shabat, todos los días recibían una porción cada quien, si tomaban de más se les desaparecía el excedente, pero en Shabat les daban doble porción porque se dice que hay un alma que visita a cada persona del pueblo Judío en Shabat y es por eso que recibían doble porción de Mana y que hacen la bendición con dos panes en ese día.

La challah siempre se cubre con una servilleta decorativa o con algo blanco, esto representa al rocío que caía cada noche y cubría al maná. También se dice que se cubre la Challah para que no “se sienta mal” porque primero se da la bendición del vino y no quieren que al pan le duela. También se utiliza ajonjolí o semillas de amapola para cubrir la Challah y estos representan el mana nuevamente.

La challah está hecha de muchas diferentes formas y tamaños los cuales todos tienen un significado. Los hacen de forma redonda sin principio ni fin en el Año nuevo judío llamado Rosh Hashana; esto se hace para pedir la continuidad. Se prepara con más azúcar de lo normal para desear que la gente tenga un buen y dulce año.

La challah trenzada parecen brazos que se abrazan y simboliza el amor, se hacen de 3, 4 o 6 tiras, la de tres significa justicia, verdad y paz. La challa normalmente tiene 12 curvas en la trenza esto representa el milagro de los doce panes de las 12 tribus.

El nombre de challah deriva de la palabra hebrea utilizada para “porción” en el comando bíblico que dice que se debía dar una porción de la masa a los sacerdotes, una porción para un regalo a través de generación en generación. En la época que existía el gran templo los judíos tenían que dar una porción de 1/24 de su masa a los sacerdotes cada Shabat. Ahora como ya no existe el gran templo en simbolismo se toma un pedazo de masa muy pequeño y se quema en el horno para poder decir la bendición de hacer challah.

Decidí hablar de ese tema porque la educación es algo que se transmite, ya sea de padres a hijos, de maestros a alumnos, etc. Todos estamos educando y siendo educados a la vez.

Para mí, que el tema culinario es siempre tan esencial, existe una gran relación entre transmisión y educación. Lo

más valioso para mí en la comida es que se pueda transmitir y difundir porque de otra manera las costumbres culinarias se pueden desaparecer. Es por eso que han existido desde hace muchos años libros de cocina en un principio muy simples y ahora cada vez más elaborados, pero estos son la garantía de la permanencia de las costumbres de los pueblos.

En mi familia hay una receta de challah de los primeros años del siglo XX que pertenecía a una tía de mi abuela. Ella entro a un concurso con esta receta y lo ganó. Esta receta ha sido transmitida de generación en generación, paso de mi bisabuela a mi abuela y de ella a mi mamá. Cuando yo era pequeña mi mamá, algunos viernes me esperaba en la cocina cuando llegaba de la escuela y formábamos la challah en la cocina. Mi mamá me dejaba hacerla de cualquier forma que yo quisiera y yo trato de hacer lo mismo para que mis hijos disfruten la tradición. Mi hermosa abuelita se ha encargado de guardar esta receta la cual comparto con todo mi amor porque representa años de tradición y transmisión no únicamente familiar sino de todo un pueblo.

Gracias BIBI esto es para ti. 🇲🇵

Paso 1 – Mezcle los siguientes ingredientes y deje reaccionar 1/2 Taza agua tibia.

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita harina
- 2 paquetes de levadura seca.

Paso 2 – Poner 8 tazas de harina (no tamizada) en un tazón grande y hacer un hueco en el centro. En el hueco poner lo siguiente:

- 3 huevos
- 3/4 taza de azúcar (o un poco menos)
- 1/2 taza de aceite
- 2 tazas agua caliente
- 1 cucharada sal
- 1/2 taza de pasas (opcional)

Agregar los elementos del paso 1 a los del paso 2. Mezclar con una cuchara de madera hasta que sea una masa pegajosa. Deje subir 3 horas. Cada media hora mezcla un par de veces con cuchara de madera. No la cubra

Paso 3 – Ponga harina en una superficie. Divida la masa en 3 secciones y engrase 3 charolas Divida la masa en tres porciones, cada una en 3 y hacer trenzas. Deje subir por 1 hora.

Paso 4 – Barnice el pan con una mezcla de 1 huevo (batido), 1 cucharadita de agua y una pizca de azúcar. Mezclar y cubrir los panes y espolvorear las semillas de ajonjolí por encima. Hornee a 350 grados durante 45 minutos o hasta que estén doradas.

