



Sabores de la

MEMORIA

MATKON IM ZIKARON

SABORES DE LA MEMORIA

MATKON IM ZIKARON

En los últimos seis meses, en más de seiscientas casas en Israel se escuchó un golpe en la puerta. Detrás de la puerta estaban los oficiales de los caídos de las FDI que anunciaban la caída del hijo o hija, soldados de las FDI que cayeron en la batalla más importante de todas, la batalla por la existencia del Estado de Israel.

Los soldados de las FDI que cayeron en este invierno no sólo cayeron por cuidar a la nación, sino también por el derecho y la posibilidad de seguir existiendo y viviendo aquí, en un Estado judío en nuestra tierra soberana, la Tierra de Israel.

Detrás de cada soldado hay familiares, amigos y muchos conocidos que se han sumado a la afligida familia. El precio es demasiado alto, el precio de la resurrección nacional.

La familia de luto en Israel es una familia muy numerosa. Incluye familiares, amigos, vecinos y todos los ciudadanos israelíes. Pero no se termina allí, incluye también a todo el pueblo judío que sintió pena y dolor por la pérdida de los jóvenes en la guerra.

En la tradición judía, al consolar a los dolientes en la 'Shiva' es costumbre decir la bendición "Que el lugar te consuele entre los demás dolientes de Sión y Jerusalén". ¿Pero cuál es el lugar? Es común decir que este es el Creador, pero ¿cómo puede el Creador consolar a la familia en duelo?

Escuché una buena explicación al respecto de mi madre. El 'lugar' representa el lugar que ocupa el soldado en nuestras vidas. Significa las cosas que dejaron aquí en sus cortas pero significativas vidas. Por los sonidos, las experiencias y hasta los gustos especiales que nos dejaron cuando se fueron.

En este recetario que tienes delante se presentan las recetas amadas por los queridos soldados caídos.

La receta representa su personalidad, por eso incluimos en cada receta la esencia de su historia de vida junto con la comida que más les gustaba. Este es el lugar para agradecer a la Sra. Eden Kohali de la ONG "Matkon im Zikaron", al Sr. Mariano Sommer y al resto del equipo del Departamento de la Diáspora por el proyecto y su ejecución.

El siete de octubre, el Estado de Israel quedó atrapado en una batalla muy difícil contra un enemigo asesino, pero la maravillosa generación que luchó y lucha contra él nos demuestra que la eternidad de Israel no mentirá. Ganaremos la justa guerra.

Estos maravillosos soldados nos ordenan vivir nuestras vidas con su acto de heroísmo, y por eso aquellos que deseen multiplicar sus vidas se llenarán de sus historias y sus personalidades tan especiales. Nos fortaleceremos con las historias de heroísmo que se suman al largo legado sionista del renacimiento de Israel en su tierra.



Mayor (Res) Nerya Meir
Jefe del Departamento de la Diáspora
Organización Sionista Mundial

SABORES DE LA MEMORIA

MATKON IM ZIKARON

Sabores de la memoria es una iniciativa única que trabaja la conmemoración de los soldados de las Fuerzas de Defensa de Israel caídos y las víctimas de terrorismo en Israel, cocinando sus recetas favoritas y contando sus historias de vida.

La pieza central de este proyecto son las clases de cocina, durante las cuales los participantes se reúnen a cocinar el plato preferido de un soldado caído o de una víctima del terrorismo – personas que no pudieron volver a casa y disfrutarlo una vez más. Además de cocinar, los participantes aprenden el detrás de aquel plato, acerca de la persona y su familia a través de fotos, historias, videos y anécdotas compartidas por la familia como una manera de mantener viva su memoria.

Cada persona, en cualquier parte del mundo, conoce el sentimiento de pérdida y anhelo. Cada persona también tiene una receta que le recuerda a un ser querido. Nosotros, en sabores de la memoria, usamos esta simple pero significativa herramienta para crear una conexión emocional y empatía a través de la comida.

Trabajamos con sensibilidad para generar mayor conciencia sobre las familias en duelo, aquellas que continúan la vida sin sus seres queridos. Aunque no solemos pensar en ello, en el fondo sabemos que cualquiera de nosotros podría perder a una persona que amamos.

Aquí radica la profunda empatía, identificación y conexión con la historia de cada familia, compartida en las sesiones de cocina. Lidar con el duelo, mientras se continúa viviendo la vida y honrando y recordando a los perdidos, es una historia tanto israelí como universal. A través del proyecto Sabores de la memoria, nos involucramos con estas experiencias a través de historias de una manera accesible, emocionante y significativa, tanto para los participantes como para las familias en duelo que participan.

La historia de Sabores de la memoria

Sabores de la memoria fue establecido por Eden Kohali, mientras servía como emisaria (Shlija) de la Agencia Judía en la comunidad judía de Minnesota hace varios años. Estando en Minnesota, Eden pensó en ayudar a la comunidad a conectarse de una forma significativa con Israel y su día de memoria, Iom Hazikaron. Eden entendió de que combinar la comida con historias compartidas por los familiares de soldados o víctimas del terrorismo, era un método significativo para crear conexiones profundas, auténticas y de larga distancia entre la comunidad, Iom Hazikaron en Israel y, sobre todo, con las familias en duelo en Israel.

Nuestro sitio web (www.matkonzikaron.co.il) proporciona las herramientas y guías que permiten a cualquiera organizar una sesión de cocina para conmemorar a los soldados caídos y a las víctimas del terrorismo de una manera personal y poderosa, cocinando sus recetas favoritas y compartiendo sus historias de vida. Los invitamos a compartir fotos y sus experiencias de su sesión de cocina con las familias en duelo a través de nuestro sitio web, Facebook o Instagram.

La colaboración entre "Sabores de la memoria", la Organización Sionista Mundial y la Agencia Judía busca permitir una conexión profunda y significativa entre los judíos de todo el mundo, con las familias de los caídos de la guerra de Espadas de Hierro y el Shabat oscuro del 7 de octubre.

Te invitamos a cocinar en memoria de estos héroes, conocer su historia y fortalecer a las familias en duelo.

Con la gran ayuda del equipo del departamento de la Diáspora de la OSM, se tradujeron a diversos idiomas recetas e historias personales de muchos de los caídos.

Les agradecemos por la valiosa y conmovedora conexión y por unirse a la comunidad de "cocineros" de "Sabores de la memoria" en Israel y en todo el mundo".

Cordialmente,
Eden Ben Oz Kohali



BASARÍ (CÁRNICOS)

Salsa boloñesa para pasta

Erez Mishlovsky Z"l

Pasta Boloñesa

Keshet Casarotti Kalfa Z"l

Albóndigas en salsa

Ofer Ron Z"l

Pimientos rellenos

Shay Termin Z"l

Cuscús y Majshi

Karin Journo Z"l



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

EREZ MISHLOVSKY ז"ל

SALSA BOLOÑESA PARA PASTA

Erez era tirador en el Batallón Sabar, en la Brigada Givati.

Erez era un hombre tranquilo, humilde, fuerte e inteligente.

Tenía la capacidad de ver un problema, encontrar una solución e implementarla de inmediato.

Era un muy buen amigo que siempre supo apoyar a sus amigos y darles fuerza y poder para afrontar la situación. Frente a diferentes situaciones de la vida siempre se mantuvo como un alma pura que no reñía con nadie. Tenía una actitud increíble hacia los niños y era muy querido por ellos.

Erez cayó en el desastre de Namer del Batallón Tzabar de la Brigada Givati y fue uno de los primeros en entrar en Gaza. Cayó el 31.10.23. Tenía 20 años cuando murió. Le sobreviven sus padres, 2 hermanas y un hermano.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

1 kg de carne molida

3 cebollas grandes

8 dientes de ajo

2 botellas de salsa de tomate

1 pote de pasta de tomate

Aceite de oliva

Espicias: sal, pimienta, azúcar moreno, chile rojo picante, nuez moscada

Preparación

En una olla grande poner el aceite de oliva, los dientes de ajo picados en rodajas finas y la cebolla picada en cubos pequeños.

Agrega un poco de chile picante. Freír hasta que estén dorados.

Agrega la carne molida, desmenuzarla hasta que toda la carne esté frita (color gris)

Agrega la salsa de tomate, la pasta de tomate, 3 cucharadas de azúcar moreno, una cucharada de sal y una cucharadita de pimienta.

Mezclar bien y añadir una cucharadita de nuez moscada.

Llevar a ebullición, bajar y cocinar a fuego lento durante unas dos o tres horas.

Es importante mezclar de vez en cuando.

Servir con pasta

Le gustaba especialmente comer esta receta cuando regresaba del ejército y quería darse un capricho con comida casera.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Esta receta le gustaba preparar especialmente cuando volvía de la base y quería disfrutar de una comida casera.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

KESHET CASAROTTI KALFA ז"ל

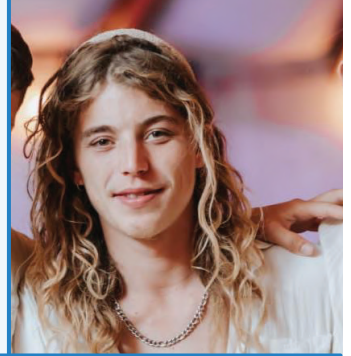
PASTA BOLOÑESA

Keshet creció en el Kibbutz Samar en el sur de la Aravá. Era un niño salvaje que soñaba con piratas y era conocido por caminar con las manos desde la casa hasta el comedor del kibutz.

A Keshet le encantaban las fiestas, los festivales y viajar por el mundo.

Como su nombre lo indica, conectó con personas de todos los colores y tipos.

Keshet fue asesinado en el festival Nova en el ataque terrorista del 7 de octubre de 2023. Tenía 21 años en el momento de su muerte. Le sobreviven sus padres y dos hermanas.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

1 cebolla grande cortada en cubos pequeños

1 zanahoria rallada gruesa

3 dientes de ajo picados

500 gramos de carne molida

Unas hojas frescas de Za'atar

2 latas de tomates triturados

Sal, pimienta, azúcar

Aceite de oliva

1 paquete de pasta

Preparación

Calentar aceite de oliva en una olla baja. Dorar la cebolla y añadir el ajo y la zanahoria rallada. Dejar que las verduras se caramelicen mientras revuelve. Mover las verduras a los lados de la olla y añadir la carne picada en la sartén. Después de dorar ligeramente, con una cuchara de madera desmenuce la carne hasta obtener migajas. Añadir los tomates triturados y un poco de azúcar. Sazonar con sal, pimienta negra recién molida y hojas de Za'atar picadas (también es posible orégano). Cocer un poco y retire del fuego. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Escurrir la pasta pero reservar un poco del agua de cocción para añadir a la salsa y mezclar. Verter la salsa sobre la pasta.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

La pasta boloñesa era la comida favorita de Keshet. Cada vez que regresaba de un viaje mamá lo recibía con un gran plato de pasta boloñesa.

Incluso el verano pasado, cuando Keshet finalmente llegó a casa después de recorrer festivales en Europa, su madre lo estaba esperando, como siempre, con su plato de pasta.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית במדינות
אחרות

OFER RON ז"ל

ALBÓNDIGAS EN SALSA

Ofer era el hermano mayor de su familia. Le encantaba la fotografía, los paseos por la naturaleza, la jardinería y la música. Estaba muy orientado a la familia y amaba la vida.

Ofer tenía problemas de visión debido a la degeneración de la retina. Esto no le impidió ser independiente y se aseguró de cocinar cosas relativamente sencillas desde que cerró el comedor del kibutz. Estaba orgulloso de ello, y con razón.

Ofer fue asesinado el 7 de octubre en su casa del Kibbutz Kissufim. Antes de cortar el contacto con su hermana Tali, ella le pidió que cerrara las dos puertas principales y la puerta del refugio. Lamentablemente esto no alcanzó para detener a los terroristas

Su familia lo extraña mucho.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

1/2 kilo de carne picada

1 cebolla grande

1 zanahoria

3 dientes de ajo

1 huevo

3 tomates maduros sin piel,

triturados

Pasta de tomate

Pan rallado (es mejor hacer el
tuyo propio),

Espicias: sal, pimienta,

pimentón dulce, sopa en

polvo, perejil, comino,

Aceite

2 cebollas

una cucharada de tahini

Preparación

Hacer las albóndigas:

Mezclar la carne picada, el huevo, el pan rallado, la zanahoria rallada, el diente de ajo picado, la sal y la pimienta. Hacer bolitas y meter en el refrigerador al menos por media hora.

Luego sofreír las albóndigas en una sartén con aceite y reservar.

Preparación de la salsa:

Freír la cebolla, añadir 2 dientes de ajo, tomates triturados, pasta de tomate, agua y otras especias al gusto.

Llevar a ebullición suave durante unos veinte minutos.

Añadir las albóndigas y cocinar durante unos veinte minutos. Servir con arroz blanco o pasta.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Ofer tenía problemas de visión, por lo que preparaba platos sencillos que no requerían demasiada precisión. Para él era importante preparar su propia comida, aunque empezó a cocinar a una edad mayor, luego de que cerrara del comedor del kibutz. Estaba muy orgulloso de haber aprendido a cocinar un plato de carne!. Y estaba delicioso!



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית תפוצות

SHAY TERMIN ז"ל

PIMIENTOS RELLENOS

Shay nació y creció en el asentamiento de Rosh Pina, siendo la sexta generación del asentamiento. Era un hijo amoroso, con una sonrisa radiante, una personalidad cautivadora, siempre dispuesto a ayudar a los demás en cada etapa de su vida. Antes de alistarse en el ejército, se ofreció como voluntario durante un año en el internado "Love". A raíz de eso, decidió estudiar trabajo social y estaba a punto de iniciar sus estudios, con el deseo de hacer del mundo un lugar mejor. Shay siempre se aseguró de unir y conectar a todos y tocó los corazones de muchos. "El pegamento del grupo" así lo definían sus amigos y conocidos. Desde pequeño aprendió a tocar la guitarra y el órgano y en cada ocasión con su familia y amigos sacaba la guitarra y encantaba con su voz y su música a todos los que estaban con él. Shay sirvió como paracaidistas de la Patrulla Cuervo. Cayó el 22.12.23 en una batalla en Khan Yunis. Tenía 26 años cuando falleció.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

pimientos rojos

Arroz

1/2 kg de carne molida

2 cebollas

ajo

Pasta de tomate

perejil

cilantro

eneldo

caldo de sopa en polvo

pimentón rojo

comino

pimienta negra

Preparación

Cortar la cabeza a los pimientos, quitarles las semillas y lavarlos.

En una olla preparar la salsa; Sofreír en aceite de oliva una cebolla picada y unos dientes de ajo. Añadir la pasta de tomate, el caldo de sopa en polvo, el pimentón dulce, pimienta negra y un poco de comino.

Agregar agua hirviendo hasta cubrir un cuarto de la olla.

En otra olla sofreír cebolla y ajo nuevamente, agregar la carne, luego el arroz y el caldo de sopa en polvo.

Agrega un poco de la salsa cocida y mezcla.

Antes de rellenar los pimientos, pica finamente el perejil, el cilantro y el eneldo y agrégalos a la mezcla del relleno.

Rellena los pimientos con la mezcla de arroz, carne y verduras y colócalos en la salsa en la segunda olla durante una hora. De vez en cuando se recomienda humedecer los pimientos por encima con la salsa.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Cada vez que Shay regresaba del ejército, o de uno de sus viajes al extranjero, lo primero que pedía eran los pimientos rellenos de su madre.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית מחוצות המדינה

KARIN JOURNO ז"ל

CUSCÚS Y MAJSHI

Karin amaba la vida, amaba reír y divertirse, se reía de todo y en cualquier momento, hacía reír a todos, hacía la vida fácil y vivía el momento como si no hubiera un mañana.

Ella siempre hacía lo que la hacía feliz y hasta llegó a ir a una fiesta con una pierna fracturada.

Ella siempre decía "quien muere, muere" para aligerar el ambiente en los momentos difíciles.

A Karin le encantaba comer, en los restaurantes pedía el menú principal completo para probarlo todo y experimentar la vida a través de la comida.

Karin fue asesinada el Shabat Negro, el 7 de octubre, en el festival Nova.

Ella sólo quería bailar y divertirse con sus amigos hasta que unos despreciables terroristas acabaron con su vida prematuramente.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

Para el Majshi

Carne de gulash cortada en cubos

Pan

Una cucharada de ajo machacado

Cebolla grande rallada

Un manojo de perejil

2 huevos

Pimentón

Sal, Pimienta negra

Un poco de sopa de pollo

Una cucharada grande de Arisa

Patata en rodajas finas

Harina para envolver la albóndiga

Aceite para freír

Cuscús

1 kilo de sémola

Agua

Media taza de aceite

Sopa de Cuscús

Apio, Eneldo, Cilantro

Zanahoria, Calabaza, Repollo

Garbanzos remojados,

Calabacín, Papas

Un poco de pasta de tomate

Pimentón rojo, un poco de

cúrcuma, Sal, Pimienta negr

Preparación

Majshi:

Humedecer el pan y exprimirlo.

Mezclar en un recipiente todos los ingredientes excepto la harina, el huevo y el aceite.

Hacer albóndigas y ponerlas entre dos rodajas de patata (para hacer un sándwich)

Pasar por harina y luego por huevo y freír.

Después de que todas las albóndigas estén fritas, colócalas en una olla una encima de la otra y llena la olla con agua hasta la altura de las albóndigas. Hervir hasta que se evapore toda el agua.

Cuscús:

Mezclar un kilo de sémola con una taza de agua y colar con un colador de cuscús.

Transfiera a una vaporera para cuscús durante 20 minutos hasta que la sémola esté húmeda.

Pasar a un recipiente, agregar una cucharada de sal y mezclar, agregar media taza de aceite, media taza de agua y mezclar, agregar una taza de agua, mezclar y pasar por un colador nuevamente.

Transferir nuevamente a la olla durante aproximadamente media hora.

Retirar de la olla, agregar poco a poco 2 tazas de agua, mezclar y pasar por un colador y disfrutar.

Sopa:

cocine como una sopa normal con todos los ingredientes enumerados.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Más que cualquier plato de restaurante, Karin amaba el cuscús y el majshi de su madre. El cuscús era la estrella de la semana todos los viernes y el majshi era el plato preferido de las fiestas. Ambos eran los preferidos de Karin. Cada vez que Inbal, la madre de Karin, freía majshi, Karin intentaba robar uno del plato antes de que llegara a la mesa.

JALABÍ

(LÁCTEOS)

Torta de arce

Hadar Rosenfeld Berdichsky Z"l

La pizza de Yishai

Yishai Fitusi Z"l

Galletas de almendras

Yael Leiboshor Z"l

Los alfajores de Kim

Kim Dokreker Z"l

Tarta de chocolate de Adi

Adi Leon Z"l

Pastel de limón

Eyal (Mevorach) Twito Z"l

Rogalaj (galletas) de Chocolate

Sahar Saudiyan Z"l

Macarrones con queso

Roey Weiser Z"l

Soufflé de chocolate

Laurie Vardi Z"l

Waffle belga

Eitan Fisch Z"l

Rip On Rip

Yehuda Kader Z"l

Tiramisu

Roi Dawy Z"l

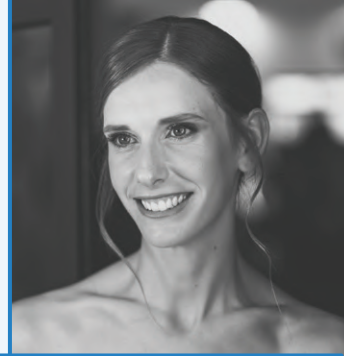


Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

HADAR ROSENFELD BERDICHSKY ז"ל

TORTA DE ARCE

Hadar, hija del kibutz Kfar Gaza. Su familia dice que ella era la chica más bella, más exitosa e inteligente que hayan conocido. Estudió contabilidad y se graduó con honores. Trabajaba en la empresa "UBQ" y le auguraban un gran futuro. Se casó con Itay y tuvieron un par de gemelos, que nacieron con 30 minutos de diferencia. El nacimiento de los gemelos es una muestra de la fortaleza que tuvo. Hadar e Itay fueron asesinados en su apartamento en el kibutz Kfar Gaza por terroristas de Hamas el 7 de octubre del 2023. Tenían 30 años. Dejaron atrás a gemelos de diez meses. Los bebés fueron encontrados y rescatados por las FDI luego de 14 horas y ahora están siendo criados por miembros de la familia.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

- 1 1/4 taza de harina leudante
- 1 1/4 taza de azúcar
- 3 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 crema agria
- 3 huevos
- 1/2 taza de aceite

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados.
- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente
- Engrasar un molde y verter la masa.
- Espolvoree nueces o chispas de chocolate sobre la masa antes de llevarlo en el horno.
- Hornear durante 20 a 30 minutos.
- Después de sacarlo del horno, vierta el jarabe de arce alrededor y encima del pastel.



¿Hiciste esta receta?
Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

A Hadar le encantaba hacer este pastel los fines de semana, es una de las tortas que más le gustaba a su esposo comer. De hecho, después de que estuviera listo, no dejaba que nadie se acercara a probarla.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

YISHAI FITUSI ז"ל

LA PIZZA DE YISHAI

Yishai era un chico especial, rubio y de ojos azules, con una gran sonrisa siempre en su rostro. Sabía amar a cada persona sin importar quién sea, y siempre fue importante para él que su entorno estuviera unido y feliz.

Yishai nació en Gush Katif hace 21 años y fue evacuado de su casa cuando era niño.

Yishai luchó hasta la última bala, cerca de la casa que tanto amaba.

Yishai sirvió en el 13° Batallón de Golani.

Cayó en batalla en Nahal Oz en aquel Shabat Negro, el 7 de octubre.

Tenía 21 años cuando falleció. Le sobreviven sus padres y dos hermanos.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

Para la masa

1 kg de harina

2 cucharadas de levadura

3 cucharadas de azúcar

1 cucharada de sal

Tres vasos y medio de agua tibia

1/2 taza de aceite.

Salsa para la pizza:

Tomates aplastados

Orégano

Ajo

Sal

Pimienta

Aceite de oliva

Albahaca

Queso en hebras

Preparación

Cómo preparar la masa:

En un recipiente mezclar todos los ingredientes secos.

Luego agregar el agua y comenzar a amasar.

Después de unos minutos, agregar el aceite.

Después de 10 minutos de amasado, dejar reposar y preparar la salsa.

Preparación de la salsa:

Mezcla todos los ingredientes juntos.

Cómo hacer la pizza:

Estirar la masa hasta darle forma redonda,

Untar la salsa a gusto.

Espolvorear queso en hebras y añade los toppings que más te gusten.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Yishai preparaba esta pizza para su familia, es la receta que lo identifica.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

Yael Leibushor ז"ל

GALLETAS DE ALMENDRAS

Yael amaba mucho el desierto y antes de su servicio militar fue voluntaria durante un año en la "Sociedad de Protección de la Naturaleza" en Mitzpe Ramon. Todos la amaban por su gran corazón, su madurez, su conducta y bondad genuina. Yael se desempeñó como controladora de recolección de inteligencia terrestre en el Batallón 414° del Cuerpo de Protección Fronterizo.

A Yael le encantaba tejer y en el último año tejió estuches para sus amigas donde pudieran guardar su identificación militar. Si ves a un soldado con un estuche con una mariposa o flores, sabrás que es amigo de Yael. Yael fue asesinada el Shabat Negro 7.10.23, en la batalla en la base militar de Nahal Oz. Tenía 20 años cuando murió.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

- 2,5 tazas de harina leudante
- 200 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 50 gramos de almendras trituradas
- Azúcar en polvo para decorar

Preparación

- Calentar el horno a 180 grados
- Poner todos los ingredientes en un recipiente, mezclar con un tenedor hasta obtener una masa granulada.
- Continuar amasando con las manos hasta obtener una masa uniforme (no amasar en exceso para obtener galletas crujientes).
- Cortar la masa en pequeños círculos (aproximadamente de 1,5 cm)
- Colocar en una bandeja para horno forrada con papel de hornear y hornea por unos 20 minutos, o hasta que las galletas estén doradas.
- Sacar y dejar enfriar (no tocar las galletas hasta que se enfríen, sino se deshacen).
- Una vez que se hayan enfriado, espolvorear generosamente con azúcar impalpable.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Esta receta es una de las tantas recetas del libro de recetas de Yael.

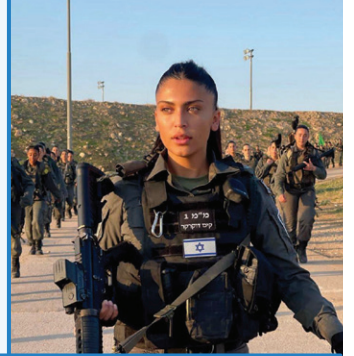


Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית מחוצות ישראל

KIM DUKARKER ז"ל

LOS ALFAJORES DE KIM

Kim era oficial de la Policía de Frontera y comandante de la patrulla de control. Como tal, logró prevenir varios ataques terroristas y salvó muchas vidas humanas. Kim era conocida por su carácter fuerte. Amaba mucho a los tigres. En su habitación tenía colgado un poster de una chita cuelga de cuyos ojos salía fuego. Así también era Kim, con fuego ardiendo en sus ojos. Kim solía decirle a los soldados que entrenaba: "El animal que hay en mí sólo está dormido, no está muerto". Sus familiares comparten su recuerdo: "Estamos seguros de que Kim solo está durmiendo, pero su espíritu está vivo, el fuego en sus ojos y la leona que hay en lo más profundo de ella nos seguirá acompañando en cada momento de nuestras vidas, todos los días" Kim fue asesinada junto a su amigo Raz Mizrahi, en el festival Nova en Re'im en el ataque terrorista del 7.10.23. Tenía 22 años cuando murió. Dejó a sus padres y 2 hermanos.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

Para la masa:

200 gramos de mantequilla
blanda

100 gramos de azúcar
impalpable

4 yemas

1 1/3 tazas de harina de maíz
(maicena)

1 taza y media de harina blanca

1 cucharadita de polvo para
hornear

1/4 cucharadita de
bicarbonato de sodio en polvo

Para el relleno

1 taza de dulce de leche

Para la cobertura

1 taza de coco rallado

Preparación

Masa: colocar la mantequilla y el azúcar en polvo en una batidora y mezclar hasta obtener una preparación suave y aireada.

Agregar las yemas de huevo una a una y procesar hasta que la mezcla esté uniforme.

Unir el resto de los ingredientes, agrega a la mezcla, procesar solo hasta obtener una masa uniforme y forma una bola.

Llevar al refrigerador durante una o dos horas para que la masa se enfríe.

Precalentar el horno a 160 grados.

Transferir la masa a papel de horno y estirla hasta obtener 1/2 cm de grosor y córtela en círculos de 3-4 cm de diámetro.

Colocarlas uniformemente en una bandeja forrada con papel de hornear. Llevar al horno por 10 minutos, hasta que las galletas comiencen a dorarse en los bordes y aún estén claras en el centro. Dejar enfriar por completo.

Armado de los alfajores:

Untar una cucharadita de dulce de leche sobre la una de las galletas. Unirla con otra galleta sin dulce y cerrar para obtener el alfajor.

Presiona un poco las galletas. El excedente de dulce saldrá por los costados del alfajor y podrán cubrirlo con ralladura de coco.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Desde pequeña a Kim le encantaba hacer y comer alfajores. Sus alfajores siempre eran los más ricos y todos siempre pedían la receta. Meitar, su prima, nos cuenta: "Cuando Kim todavía estaba desaparecida, le preparábamos alfajores con su receta, para que cuando regrese pueda comer lo que más le guste. Para nosotros era una gota de esperanza. De esa manera podríamos aferrarnos a la idea de que Kim pronto regresaría con nosotros. Eso es lo que creíamos".



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
עולמית הציונית

ADI LEON ז"ל

TARTA DE CHOCOLATE DE ADI

Adi era un niño especial. Irradiaba luz y amor y respetaba a todos, desde grandes hasta pequeños. Su sonrisa se veía desde lejos. Siempre supo animar a todos los que lo rodeaban. Su gran amor era la música, y en cada vez que podía, componía y grababa temas en el estudio de su casa. Adi sirvió en el Batallón Tzabar de la Brigada Givati y, tras luego de haber sido herido, insistió en volver al servicio de combate. Adi cayó junto con sus amigos el 31 de octubre de 2023. Dejó atrás a sus padres y dos hermanas. Tenía 20 años cuando murió. Nombre de la receta: Tarta de chocolate de Adi



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

Para la tarta

Una taza y media de harina
leudante
Un sobre de levadura en
polvo
¾ taza de azúcar
Una taza de chocolate en
polvo
4 huevos
1 envase de crema dulce
1 taza de aceite

Para la cobertura

Un paquete de chocolate
amargo
Medio envase de crema



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Preparación

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla uniforme. Transfiera a un molde engrasado y hornear por 50 minutos a 160 grados o hasta que al introducir un palillo éste salga seco.

Para la cobertura

En un tazón pequeño, parta el chocolate amargo en cubos. Añadir medio recipiente de crema y derretir en el microondas durante un minuto. Mezclar hasta que quede suave y verter sobre el pastel.

A Adi no le gustaban los pasteles en absoluto, excepto este pastel. Por eso se llama "la tarta de Adi".



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית תפוצות

— EYAL (MEVORACH) TWITO Z"l —

PASTEL DE LIMÓN

Eyal nació en el Moshav Beit Gamliel.

A Eyal le encantaba jugar baloncesto con sus hermanos y era un ejemplo a seguir para todas las personas que se cruzaban en su camino.

Era comandante de pelotón en el Batallón 202 de la Brigada de Paracaidistas.

Cayó en un combate en el sur de la Franja de Gaza el 22/01/24, con solo 22 años.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

100 gramos de mantequilla
blanda

100 gramos o una bolsa de
azúcar impalpable

Huevos

2 tazas o 280 gramos de
harina

Crema de limón

2 huevos

80 gramos de azúcar

45 ml de jugo de limón

Ralladura de un limón

75 gramos de mantequilla
blanda cortada en cubos

Merengue

3 claras de huevo a

temperatura ambiente

200 gramos de azúcar

Preparación

Preparación de la base de la torta

En un recipiente, mezclar la mantequilla derretida y el azúcar en polvo.

Batir un huevo.

Agregar la harina y mezclar solo hasta obtener una masa uniforme.

Colocar la masa en un molde previamente forrado con papel para horno. Presionar la masa con las manos hasta el fondo y también hacia las paredes del molde.

Pinchar con un tenedor- Dejar refrigerar la masa durante media hora aproximadamente en la heladera y luego hornear a 180 grados durante 12-15 minutos, hasta que la corteza esté dorada.

Preparación de la crema de limón

Poner en una olla los huevos, el azúcar, el jugo y la ralladura de limón y batir bien. Cuece la mezcla sin dejar de batir a fuego medio hasta obtener una crema uniforme y espesa.

Retirar del fuego, agregar la mantequilla y revolver hasta que se derrita.

La crema debe tener una consistencia fina en este punto y está bien.

Transfiera la crema a un recipiente con tapa y dejar enfriar en el refrigerador durante 2-3 horas o hasta que la crema esté completamente fría.

Rellenar el bizcocho horneado con la crema fría hasta arriba y aplanar.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Su familia dice:

"La tarta de limón era el postre favorito de Eyal, cuando regresaba del ejército siempre nos pedía que se la hiciéramos".



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית לתפוצות

SAHAR SAUDYAN ז"ל

ROGALAJ (GALLETAS) DE CHOCOLATE

Sahar era oficial del sistema antiaéreo de la Fuerza Aérea, era su sueño y trabajó duro para lograrlo. Sahar nunca descansaba ni un momento y le encantaba estar activa, cuidar niños, ser voluntaria y hornear para su familia, sus amigos y los niños a los que cuidaba. Sahar debía sobresalir en todo, incluso cuando no le resultaba fácil, y sus recetas son así: excelentes y llenas de amor. Sahar amaba la vida, y la vida la amaba a ella. Todos la reconocían por su sonrisa constante, su risa contagiosa y su amor por el prójimo. Sahar sirvió como oficial de entrenamiento en el batallón 947° de la Fuerza Aérea. Interceptó decenas de misiles en defensa del país y murió por las balas de los terroristas el Shabat Negro, el 7.10.23. Tenía 21 años cuando murió. Le sobreviven sus padres, tres hermanos y una hermana.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

3 tazas de harina

Un vaso de agua tibia

½ taza de aceite de oliva (no se recomienda sustituir por ningún otro aceite)

Una cucharada de levadura seca

Media cucharadita de sal

Nutella o cualquier otra pasta para untar

Recomendación: agregar chocolate Kinder para el relleno

Preparación

En una batidora con gancho para amasar, mezcle todos los ingredientes durante unos 7 minutos.

Tapar la masa hasta que duplique su volumen (aproximadamente una hora y media)

Dividir la masa en 3 partes iguales.

Estirar cada uno de ellos sobre una superficie enharinada.

Untar con la pasta que desees, enrollar, cortar en trozos pequeños y llevar a un horno precalentado a 200 grados (horneado normal) durante exactamente 8 minutos.

Sacar y espolvorear azúcar impalpable.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

A Sahar le gustaba mucho estas galletas ya que son dulces y sencillas de preparar y ella misma solía hacerlo los fines de semana cuando regresaba del ejército, aunque su tiempo en casa era escaso.



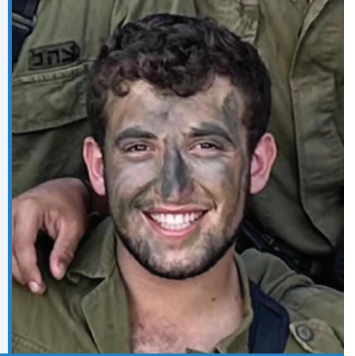
Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

ROEY WEISER ז"ל

MACARRONES CON QUESO

Roey era sargento de pelotón en el Batallón 13° y sirvió en el puesto de avanzada de Erez, en la frontera con Gaza.

Cuando estalló la guerra logró llegar al refugio y estar en un lugar protegido. Después de evaluar la situación, decidió salir con otros tres combatientes para librar un combate con los terroristas, desviar el fuego de la sala de seguridad y permitir que los demás combatientes y el personal del cuartel general ganaran tiempo y entraran en una zona protegida. En el intercambio de disparos, Roey salvó a unos 12 soldados y cayó mientras protegía a sus amigos y al país. Tenía 21 años cuando murió.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

2,5 tazas de leche

2 tazas de pasta

1 cucharada de mantequilla

3 cucharadas de harina

1/4 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de mostaza

2 tazas de queso cheddar

Otra media taza de queso cheddar (para agregar encima de la pasta, opcional)

Preparación

Cocine la pasta según las instrucciones del paquete.

Mientras tanto, en una olla mediana, hervir la leche y la mantequilla, y a fuego medio agregar poco a poco, mientras mezcla, la harina, la sal y la mostaza.

Cocine durante aproximadamente un minuto mientras revuelve. Retirar del fuego, agregar el queso y revolver hasta que se derrita.

Colocar la pasta en un plato cuadrado pequeño, verter la salsa por encima y mezclar. En este punto, puedes espolvorear el resto del queso sobre la mezcla.

Hornear descubierto durante unos 20 minutos en un horno precalentado a 190 grados. Retirar del horno y esperar unos cinco minutos antes de servir.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Este plato era el favorito de Roey. El era muy exigente con la comida y ésta era una de las únicas recetas que le gustaba con locura. De vez en cuando los miembros de la familia encontraban a Roi comiendo de la sartén incluso en altas horas de la noche.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

Laurie Vardi ז"ל

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

Laurie era una chica alegre y vivaz que llenaba de amor a todos los que la rodeaban.
Era una buena amiga, cariñosa, alentadora, trabajadora y segura de sí misma.
Laurie fue asesinada el Sábado Negro, el 7 de octubre, cuando disfrutaba del festival Nova.
Tenía 24 años cuando murió. Le sobreviven sus padres, Rajeli Verdi y Dominic, sus hermanos, Ariel y Eitan, y su compañero, Nissim.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

6 huevos
200 gramos de mantequilla
180 gramos de azúcar
130 gramos de harina
300 gramos de chocolate
amargo

Preparación

Precalentar el horno a 180 grados.
Batir los huevos y el azúcar en un bol hasta que los ingredientes estén uniformes, y añadir la harina sin dejar de batir.
Derretir la mantequilla y el chocolate en el microondas y añadir al bol con los huevos.
Verter la preparación hasta 3/4 de la altura en un molde para hornos y hornear por 7 minutos.
Se puede añadir un cubito de chocolate blanco a la preparación en cualquier molde individual antes de hornear.
Servir el soufflé de chocolate caliente



¿Hiciste esta receta?
Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

A Laurie (Lulu) le encantaban las cosas dulces y, sobre todo, el chocolate.
Nunca le decía que no a un buen soufflé de chocolate.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית במדינות

EITAN FISCH ז"ל

WAFFLE BELGA

Eitan nació y creció en Peduel. Era un hermano sensible, un buen amigo, siempre preocupado por los demás, respetaba a sus padres de manera excepcional y era un tío increíble. Cada vez que regresaba del ejército iba directo a ver a sus sobrinos, con quienes le gustaba jugar y charlar cara a cara, mirándose a los ojos.

Eitan tenía una personalidad especial, era un artista talentoso, tocaba varios instrumentos y era excepcionalmente inteligente.

Eitan sirvió como oficial de las fuerzas de combate en el Batallón 53°.

Eitan cayó en combate en la Franja de Gaza, el 4.12.23

Tenía 23 años cuando falleció.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

2 huevos

240ml de leche

50 gramos de mantequilla
derretida

50 gramos de azúcar

210 gramos de harina

2 cucharaditas de polvo de
hornear

¼ cucharadita de sal

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en una batidora y poner en una wafflera belga precalentada durante 4 minutos.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Nada caracterizaba más a Eitan que un waffle belga. Cada vez que quería convencer a uno de los hermanos casados para que viniera a Shabat y se quedara un poco más por la noche, simplemente sonreía y decía: "¿Entonces, waffles?" No importaba si era invierno, verano, otoño o primavera, el soborno siempre era una tontería. Adoraba comerlos con nutella o jarabe de arce y rara vez con crema batida. Más que el sabor del waffle, que estaba delicioso, lo lindo es recordar la sonrisa triunfante de Eitan quien conseguía lo que quería gracias a esos waffles.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית תפוצות

YEHUDA KADER ז"ל

RIP ON RIP

Hijo de Malka y Yehoshua. Nació el segundo día de Av 5733 (31.7.1973) en Ofakim, hermano de Esther, Beni, Moshé, Avi, Jacob y Rut. Se alistó en la policía de Israel y sirvió en la Guardia Fronteriza. Yehuda se casó con Iris y la pareja tuvo dos hijos: Elia y Aviad.
Yehuda Kader cayó en batalla el día 22 de Tishrei (7 de octubre de 2023). Tenía 50 años cuando murió. Fue enterrado en el cementerio militar de Ofakim. Dejó a su esposa, dos hijos, una madre, cuatro hermanos y dos hermanas.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

- 1 kilo de harina
- 1 crema de leche
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de levadura
- un poco de sal
- Agua (según sea necesario)
- Para el relleno:
 - Queso tzfat
 - Manteca

Preparación

Juntar todos los ingredientes de la masa hasta obtener una masa ligeramente pegajosa, agrega un poco de agua o harina según sea necesario hasta obtener una buena textura y cómoda para trabajar.
Dejar reposar la masa durante al menos 20 minutos y hasta una hora y cuarto.
Cortar la masa en trozos pequeños (la receta es para aproximadamente 40 trozos) y formar bolitas. Abrir cada círculo y poner un trozo de queso Tzafat, y un poco de mantequilla (un cuarto de cucharadita) Cerrar los bollos de masa y colocarlos en una bandeja para horno forrada con papel. Pincelar con huevo y espolvorear semillas de sésamo. Cubrir con film transparente para evitar que se sequen y esperar unos 15 minutos para que leven ligeramente antes de llevarlos al horno.
Hornear a 180 grados durante unos 12 minutos o hasta que estén bien dorados por todos lados.



¿Hiciste esta receta?
Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Rip on Rip son panecillos que por lo general se preparan los viernes. Es un plato egipcio y el aroma llena toda la casa, creando un ambiente único los días viernes.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית תפוצות

ROI DAWY ז"ל

TIRAMISU

Roi era una persona modesta y humilde, un líder nato que creía firmemente que "las aguas tranquilas penetran en lo profundo".

Tenía una profunda gratitud y un enorme respeto por las pequeñas cosas.

Fue un comandante ejemplar.

Roi sirvió como comandante de pelotón en el Batallón Tzabar de la Brigada Givati.

Roi cayó el 31 de octubre de 2023 en una batalla en el norte de la Franja de Gaza, cuando tenía solo 20 años.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

2 paquetes de galletas

Café Espresso / 5-6

**cucharaditas de café disuelto
en agua caliente**

**Antes de servir - cacao en
polvo**

Para la crema

2 envases de crema dulce

250 gramos de queso

mascarpone

**1 paquete de pudín de vainilla
instantáneo**

Media taza de azúcar

Preparación

Para la crema - batir durante 1-2 minutos la crema de leche y el azúcar, añadir el queso mascarpone y el pudín instantáneo hasta obtener la consistencia deseada-

Sumerge las galletas en café y colócalas en una fuente.

Verter una capa de crema sobre la capa de galletas.

Repetir este proceso dos o más veces dependiendo de la dimensión de la fuente.

Colocar en el refrigerador para que solidifique durante al menos dos horas (preferiblemente durante la noche).

Antes de servir, espolvorear con cacao en polvo.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

**@wzo.diaspora
@matkonzikaron**

Cuando Roi regresaba del ejército, su hermana, Eden, hacía mucho este postre en su honor. Era su favorito.

PARVE

Pan casero

Bar Yankalov Z"l

Espaguetis con salsa

Raz Peretz Z"l

Los ñoquis de Abba Rudy

Rody skariszewski Z"l

Bollos con aceitunas

Itay Yehuda Z"l

Ensalada de la noche

Liran Almoshino Z"l

Kubana de Efrat

Itay Yehoshua Z"l

Filet de pescado con salsa

Lior Siminovich Z"l

Shakshouka

Eliraz Gabai Z"l



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
עולמית לתפוצות

BAR YANKALOV ז"ל

PAN CASERO

Bar era un chico hermoso y muy querido, con un corazón enorme.
Sus amigos lo admiraban. Era una persona con gran determinación y valores muy claros.
El amor por la Tierra de Israel y la defensa del Estado de Israel eran una de sus prioridades.
Desde pequeño soñó con tener una carrera militar.
Bar sirvió en el Batallón 101 de paracaidistas. El 7 de octubre fue convocado del curso de comandante para acudir a la Franja de Gaza donde luchó con coraje y valentía contra cientos de terroristas. Cayó en un enfrentamiento cuando se apresuró a salvar a uno de sus amigos. Bar y sus amigos salvaron a cientos de civiles en el Kibbutz Kissuf. Bar cayó en el Kibbutz Kisufim durante el Sabado Negro el 7 de octubre Tenía 19 años cuando falleció.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

1 kg de harina común o harina leudante.

1 cucharada de azúcar.

2 cucharadas de levadura, si usa harina normal.

1/4 taza de aceite.

2,5 a 3 tazas de agua tibia.

Una cucharada de sal.

Preparación

En una batidora mezclar ligeramente la harina con una cucharada de azúcar. Agregar poco a poco el agua y el aceite y mezclar por unos ocho minutos a velocidad media. Agregar la sal y seguir amasando por otros 2-3 minutos hasta obtener una masa suave.

Cubrir la masa con aceite por todos lados. Colocar en un bowl, cubrir con film transparente y dejar reposar una hora.

Después de aproximadamente una hora amasar la masa, cubrirla y dejar que leve por segunda vez.

Transferir la masa a una superficie de trabajo bien enharinada. Divida la masa en 6 bollos; cubrir y déjelos reposar durante media hora aproximadamente.

Sumergir cada bollo en un bowl con agua del grifo. Retirla del bowl y estirar ambos lados de la masa y colocarla en una bandeja para horno untada con aceite de oliva.

Espolvoreamos un poco de sal gruesa y un chorrito de aceite de oliva.

Hornear en horno precalentado a 180-190 grados hasta que se dore.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Cuando Bar regresaba a casa, lo esperaba pan caliente y matbuja picante tal y como a él le gustaba. Esa era su entrada preferida.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית במדינות

RAZ PERETZ ז"ל

ESPAGUETIS CON SALSA

Raz se alistó en Golani y sirvió como soldado en el Batallón 13. Posteriormente, realizó un curso de oficiales militar. Continuó en servicio permanente, sirviendo como comandante del Batallón 13 y del Batallón 51. Raz iba a casarse pronto con el amor de su vida, Noam Wiseman. Cuando comenzó el ataque sorpresa en Simjat Torá, Raz corrió primero para conseguir un arma y combatir a decenas de terroristas en un enfrentamiento cara a cara. Corrió de puesto en puesto y eliminó a bastantes terroristas hasta quedar sometido. Antes de caer, logró enviar un mensaje de advertencia a sus amigos que estaban en el festival Nova, y gracias a ello sus amigos pudieron salvarse. Fue asesinado el Sabado Negro, el 7 de octubre de 2023. Tenía 24 años cuando murió. Dejó atrás a sus padres, dos hermanos y a su prometida, Noam Wiseman, el amor de su vida.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 cucharadita de ajo machacado
- 1 paquete de pasta
- 6 cucharadas de pasta de tomate
- Agua hirviendo
- 1 cucharada de caldo de pollo
- 1 cucharada de pimentón rojo
- un poco de pimienta negra

Preparación

Cocinar la pasta según las instrucciones del paquete.

En una cacerola aparte preparar la salsa: sofreír la cebolla y el ajo, añadir la pasta de tomate, media taza de agua hirviendo y las especias. Cocinar por unos minutos.

Mezclar la pasta y la salsa.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

A Raz le encantaban los espaguetis con salsa de su madre. Cada dos semanas, cuando regresaba del ejército, le pedía que le preparara este plato.

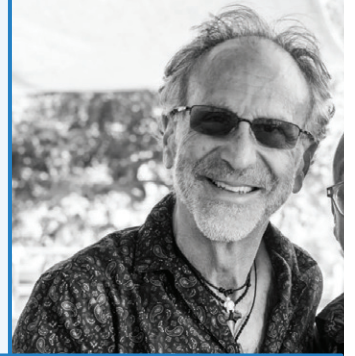


Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

RODY SKARISZEWSKI ז"ל

LOS ÑOQUIS DE ABBA RODY

Rody nació el 19 de abril de 1966 en Buenos Aires. Emigró a Israel y se alistó como soldado solitario. Crió a sus tres hijos, Yonatan, Daniel y Gili, en el Moshav Ohad. Fue un padre devoto y amoroso. Rody era sionista, patriota, era una persona llena de amor y generosidad. Su entorno lo adoraba. La mañana del 7 de octubre salió de su casa en dirección a Beer Sheva para recoger a su su hija Gili de su apartamento. Después de varias horas en las que no contestó el teléfono, su hijo Yonatan salió para buscarlo. Yonatan, que sirve en las reservas como subcomandante de compañía en la Brigada Givati, saltó a la zona de combate esa mañana y luchó contra los terroristas. Después de varias horas de lucha fue a buscar a su padre. Lo encontró en su coche en una zanja al costado de la carretera. Tenía 57 años cuando murió. Dejó a su esposa y tres hijos.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

- 1 kilo de sal gruesa
- 6-8 patatas grandes con piel
- 1 cucharadita de sal fina
- 3 yemas de huevo
- ¾ taza de harina tamiza

Preparación

En una fuente de horno espolvorear sal gruesa y colocar encima las patatas. Hornear por una hora, hasta que se ablanden. Pelar y cortar las patatas. Luego aplastarlas hasta conseguir un puré. Agregar la sal, las yemas de huevo y la harina al pure de patatas y mezcla con la mano durante un minuto hasta obtener una masa uniforme y ligeramente pegajosa. Enharinar la masa y enrollarla formando serpientes. Cortar con un cuchillo para formar los ñoquis de 2 cm. Hervir agua con sal y cocinar los ñoquis durante 2-3 minutos (hasta que floten) Se recomienda comer los ñoquis con salsa crema de boniato.



¿Hiciste esta receta?
Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

Sus hijos cuentan:

Este es nuestro plato favorito que papá preparaba. Él solía estar durante horas en la cocina con una sonrisa en su cara preparándonos los ñoquis con la salsa que más le gustaba.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora

התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

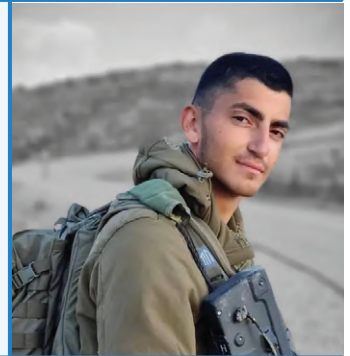
ITAY YEHUDA ז"ל

BOLLOS CON ACEITUNAS

Itay era una persona llena de alegría de vivir, sociable, la más divertida del grupo, cariñosa y siempre cuidaba de todos.

Itay tenía un talento único para el dibujo y su sueño era abrir un estudio de tatuajes y convertirse en tatuador cuando finalizara su servicio en el ejército.

Itay era un combatiente de la Brigada Givati, del Batallón Tzabar. Murió el 31 de octubre en el desastre de Namer en el norte de la Franja de Gaza con otros 10 combatientes.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

3,5 tazas de harina

1 cucharada de levadura

2 cucharadas de azúcar

1 huevo

1/2 taza de aceite de canola

1 taza de agua tibia

3/4 cucharadas de sal

Aceitunas

Preparación

Amasar todo durante 7 minutos en una batidora.

Pasados los siete minutos, agrega la sal y amasar por un minuto más.

Poner la masa en un bol recubierto con aceite.

Dejar levar durante una hora.

Transcurrido este tiempo, hacer bolitas y agregar las aceitunas.

Colocar los bollos sobre una placa para horno, pincelar con huevo y espolvorear semillas de sésamo por encima.

Llevar a un horno precalentado a 180 grados hasta que estén dorados.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

La madre de Itay solía hacer estos bollos regularmente los viernes.

El los comía a cualquier hora, incluso a altas horas de la noche cuando volvía a casa de alguna fiesta.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית במדינות

LIRAN ALMOSONINO ז"ל

ENSALADA DE LA NOCHE

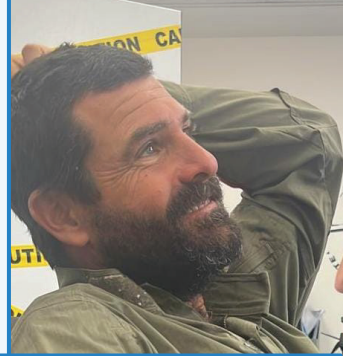
Liran (Babi) era un granjero, un criador de ovejas, que amaba el desierto. Siempre ayudaba a todos. Conquistaba con su personalidad especial y siempre estaba atento para ver dónde era posible mejorar, producir, establecerse. Creía que nada es imposible.

Fue un esposo amoroso para Efrat y un padre maravilloso para Guy, Peleg, Tana y Mater.

Solía llevar a sus queridos hijos a excursiones y enseñarles habilidades para la vida.

Liran fue asesinado en el Shabat Negro, el 7 de octubre de 2023, cuando luchó con valentía y salvó a decenas de familias.

Tenía 42 años cuando murió.



Nivel de dificultad ★★★★★

Ingredientes

1 lechuga

1 pepino

1 tomate o un puñado de
tomates cherry

1 pimiento

1 lata de atún

1 huevo duro

1 cebolla pequeña

Un puñado de perejil/cilantro
picado

Se puede agregar cualquier
otra verdura que guste a la
ensalada

Opcional, añadir un poco de
queso búlgaro desmenuzado

Preparación

Picar y colocar todo en un bowl grande.

Sazonar generosamente con aceite de oliva, sal, pimienta negra y un limón entero.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

La esposa de Liran, Efrat, dice que comían juntos esta ensalada del mismo plato al final de un largo día de trabajo y hablaban sobre la vida o veían televisión juntos.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית במדינות
הגולה

ITAY YEHOSHUA ז"ל

KUBANA DE EFRAT

Itay era un hombre de familia, combatía en la Unidad de Seguridad del Personal del Estado Mayor de la Brigada de Operaciones y además servía como reservista de la 36ª división.

Itay era ambicioso, sobresalía en todo lo que hacía y tocaba. Tiene dos títulos universitarios.

Se ocupaba de los demás con calma. Ayudaba y cuidaba a sus seres queridos incluso durante el poco tiempo que tenía entre el trabajo y su deber como reservista. Itai crió innumerables tipos de aves de corral y era activo en todos los grupos de avicultores que existen en Facebook. Incluso mientras luchaba, donó sangre y se aseguró de comprobar que sus familiares y amigos estuvieran en un lugar seguro y protegidos.

Itai cayó el 7 de octubre, 23 en Tishrei 5784, en el enfrentamiento en el Kibutz Be'eri.

Dejó una pareja y una hija de 3 años. Tenía 36 años.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

Receta para ocho kubanas

Para la masa

1 kilo de harina

2 cucharadas de azúcar

1 cucharada de sal

1 cucharada de levadura

650 ml de agua aprox.

1 cucharada de aceite

Para comenzar

Aceite

Mantequilla/margarina

(preferiblemente de alta calidad, si quieres lácteos o mantequilla)

Preparación

Poner en un recipiente la harina, el azúcar y la levadura.

Añadir el agua de forman paulatina hasta formar la masa.

Dejar reposar unos cinco minutos y luego añadir la sal y aguardar unos minutos más (puede que la masa quede un poco pegajosa).

Dejar reposar la masa durante 5 minutos.

Agregar el aceite y amasar nuevamente.

Dejar reposar aproximadamente una hora y media (dependiendo del clima).

Después de leudar, hacer 8 bollos iguales con la masa y ponerlos a reposar sobre una superficie enmantecada.

Con las manos 'ligeramente' untadas con aceite, tomar un poco de mantequilla y abrir el bollo de masa con cuidado. Esparcir la mantequilla por el interior de la masa abierta hasta cubrir toda la superficie.

Cerrar el bollo y enrolla - no olvides que antes de enrollar puedes añadir un poco más de mantequilla.

Separar en una placa para horno.

(En esta etapa puedes agregar sésamo u otras especias por encima).

Repetir este mismo proceso con cada uno de los 8 bollos.

Dejar reposar durante 20 minutos antes de llevarlos a un horno precalentado a 180 grados.

Siempre puedes combinarlo con pasta de tomate fresco con un poco de schug.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Su familia nos comparte el motivo de la elección de este plato:

"A Itay, como a muchos de nosotros, le gustaba comer, especialmente carbohidratos, los viernes, antes de regresar a su casa en Ra'anana. Nunca perdía la oportunidad de pasar a visitar a la tía Efrat, quien le convidaba las delicias que cocinaba. Luego de que falleciera, Efrat contó que Itay solía comer las Kubanas cuando aún estaban tibias recién salidas del horno y luego, lo que se llevaba para su casa, los comía en el camino. La receta refleja lo que somos como familia, la casa y la masa. A Itay también le gustaba hacer jalá con su pequeña hija de tres años."



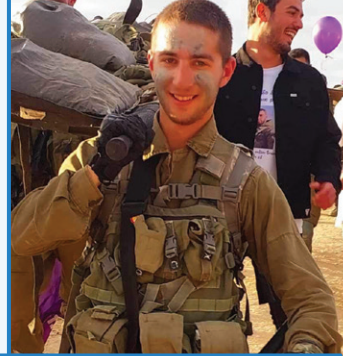
Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

LIOR SIMINOVICH ז"ל

FILET DE PESCADO CON SALSA

Lior siempre se destacó por su optimismo, su sabiduría, una sonrisa que nunca abandonaba su rostro, su sentido del humor, su modestia, su capacidad única de ser buena persona y amigo, de ayudar siempre y de ser querido por todos. Sus amigos cuentan sobre su gran deseo de contribuir al país de cualquier manera y que realizaba cada tarea con mucha dedicación. Lior se alistó en agosto de 2022 en la Brigada Givati y completó un curso de formación para combatientes que finalmente acabó en el Batallón Tzabar. Además, Lior fue entrenado en el Namer y tuvo un papel importante, era un ametrallador profesional. Participó en diversas operaciones y tuvo un papel importante en la defensa del Estado de Israel y de sus ciudadanos.

Lior cayó en batalla en Gaza el 31.10.23.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

4 filet de pescado cortados

8 dientes de ajo

2 pimientos picantes

aceite de canola

cilantro

Pasta de tomate

Sal

pimienta

comino

cúrcuma

Caldo de pollo en polvo

pimentón

Preparación

Freír 8 dientes de ajo picados en una olla grande.

Cortar los 2 pimientos picantes en tiras y agregarlos a la olla.

Añadir el pescado cortado, y colocar un poco de agua hasta la altura del pescado y un chorrito de aceite.

Agregar media cucharadita de comino, pimienta negra, media cucharadita de cúrcuma, una cucharadita de caldo de pollo, sal y una cucharadita de pimentón.

Agregar la pasta de tomate y mezcla todo.

Lavar el cilantro, picarlo y agregarlo a la olla.

Dejar que hierva y luego bajar el fuego a medio, tapar la olla y cocinar por unos 40 minutos.



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora

@matkonzikaron

Su familia dice que este era el plato favorito de Lior, simplemente un manjar.



Departamento de
Actividades Sionistas
para a Diáspora
התחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות

ELIRAZ GABAI ז"ל

SHAKSHOUKA

Eliraz era una persona que amaba la sencillez, no necesitaba ninguna sofisticación.

Creció en Tiberíades, de allí se mudó a Eilat y trabajó como instructor de buceo y finalmente se mudó al centro del país. Un hombre de mar, un hombre de esta tierra. Amaba mucho este país y no necesitabas más que una carpa para acampar frente al mar o frente a algún paisaje verde. Eliraz amaba a la gente, a toda la gente. Era pacífico, modesto y humilde. Durante su tiempo en el ejército perteneció a la división Golani y durante su período como reservista estuvo en la brigada Yiftah. Fue herido una semana antes de caer y decidió volver a entrar para luchar junto a sus amigos. Lo que más le gustaría, sin dudas, es que estemos unidos y entendamos que este país es precioso. Tenía 37 años cuando cayó en el centro de la Franja de Gaza. Dejó atrás a sus padres, una hermana y una viuda.



Nivel de dificultad ★★☆☆☆

Ingredientes

para dos personas

4 huevos

3 tomates grandes

3 dientes de ajo machacados

Media cucharadita de sal

Una cucharadita de pimentón dulce

Un poco de chile molido

Una cucharadita de pasta de tomate

Preparación

Rayar los tomates y mezclar todo junto. Calentar una cucharadita de aceite en una sartén y verter todos los ingredientes en la sartén.

Cocine a fuego lento durante quince minutos.

Rompe 4 huevos y cocina con la tapa cerrada hasta el punto deseado



¿Hiciste esta receta?

Compártela con nosotros

@wzo.diaspora
@matkonzikaron

A Eliraz le encantaba la shakshuka, era una persona que le gustaba salir a pasear por la naturaleza, y prender una hornalla de camping en cualquier lugar de Israel y preparar una shakshuka.

יזכור

יזכר עם ישראל את בניו ובנותיו, הנאמנים והאמיצים,

חילי צבא ההגנה לישראל,

וכל לוחמי המחטרות וחיבות הלוחמים

במערכות העם,

ואנשי קהלות המודיעין, הבטחון, המשטרה ושרות

בתי הסהר,

אשר חרפו נפשם במלחמה על תקומת ישראל,

וכל מי שנרצחו בארץ ומחוצה לה בידי מרצחים

מארגוני הטרור.

יזכר ישראל ויתברך בזרעו ויאבל על זיו העלומים

וחמדת הגבורה וקדשת הרצון ומסירות הנפש

של הנספים במערכה הכבדה.

יהיו חללי מערכות ישראל עטורי הנצחון

חתומים בלב ישראל לדור דור.

SABORES DE LA MEMORIA

MATKON IM ZIKARON

Escanea el código QR para las actividades educativas elaboradas por el Departamento de Actividades Sionistas de la OSM.

En el siguiente documento encontrarás la descripción de diferentes actividades para realizar con grupos en torno a la asociación: מתכון עם זיכרון (Matkon Im Zikaron) – Sabores de la memoria. Su objetivo es conmemorar a los caídos en las guerras de Israel o ataques terroristas de una forma única que combina comida y memoria.

Encontrarás el detalle de los elementos pedagógicos, entre ellos las edades para las que está sugerida cada actividad.

¡Esperamos que disfruten de la propuesta! Gracias por ser parte de esta, elevando así el alma de la persona a la que estamos recordando.



Visita el sitio web de "Matkon Im Zikaron"
para más recetas, historias y fotos

www.matkonzikaron.co.il

Sabores de la
MEMORIA

M A T K O N I M Z I K A R O N



Departamento de
Actividades Sionistas
para la Diáspora

המחלקה לפעילות
ציונית בתפוצות



הסוכנות היהודית
לארץ ישראל
THE JEWISH AGENCY
FOR ISRAEL

THE
SHLICHUT
INSTITUTE