

Elementos para armar el plato del Seder de Pesaj



- 1 – **KEARA**: un plato como el de la foto. Si no lo consiguen, se pueden dibujar en un cartón o bandeja redonda los 7 círculos internos en forma de estrella de David.
- 2 – **BEITZA**: un huevo duro.
- 3 – **ZROA**: un hueso de pollo quemado (puede ser el cuello del pollo también, cocido hasta estar quemado).
- 4 – **JASERET**: lechuga romana (la que es de hojas largas y finas).
- 5 – **KARPAS**: un trozo de apio (puede ser perejil).
- 6 – **MAROR**: raíz amarga (rábano picante, con lo que se hace el wasabi).
- 7 – **JAROSSET**: mezcla de manzana, canela y jengibre (que son, respectivamente, un fruto, una corteza y una raíz), ralladas o procesadas. Con estos tres elementos es suficiente. La receta del Ari incluye: miel, granada, manzana, canela, uva, vino, dátiles, higos, bulbo de una planta que da flor (por ejemplo, tulipán), jengibre y membrillo.

Elementos para hacer las conexiones del Seder

- **Matza**, de ser posible “Matza Shmura” (pan ácimo de 18 minutos, se compra los mercados kosher y en algunos países en el supermercado en la sección de comidas importadas). Se necesitan al menos 3 por persona (aprox. 150 g).
- **Vino tinto Kosher**. Si uno vive en un lugar donde no hay vino kosher, no utilizar vino común. Se puede mezclar un litro de agua con más de tres uvas pasas y dejar reposar 3 días. Se toman 4 copas por persona durante el Seder. Las copas/vasos para el vino de la conexión deben tener un volumen de 105 ml como mínimo. La botella de 750 ml rinde 6 copitas. La mesa estará armada con 1 copa/vaso para la conexión, más la copa/vaso para la bebida de la cena por comensal. El vino kosher es sólo para las conexiones de las 4 copas. Para la cena servimos agua o agua con gas. Si quieren servir gaseosas, éstas deben ser kosher para pesaj.
- **Lechuga Romana**.
- **Apio**.
- **Maror**: raíz amarga (rábano picante, con lo que se hace el wasabi). Si no se consigue se puede reemplazar por alguna hoja amarga (por ejemplo, radicheta). Se utiliza 1 cucharada sopera o una hoja de hierba amarga por persona.
- **Agua con sal** (un pequeño bowl).
- **Para la cena**: cualquier comida que no tenga jametz y que no mezcle carne (ya sea vacuna o pollo) con lácteos.