

לקראת חלה



¿Alguna vez probaste hacer jalot propias, amasar, mezclar, hornear y sentir ese olorcito tan rico a pan casero? En la cocina de Yavne y con la Rabanit Jen tuvimos el gusto de hacerlo por primera vez. Fue una experiencia enriquecedora, típica de nuestra tradición judía. Pudimos además cumplir con una de las más importantes mitzvot de la mujer: Hafrashat jala.

La mitzva, el precepto

Es una de las mitzvot que dependen sólo de la Tierra de Israel, para que no sea olvidada en la diáspora se acostumbra a hacerla de acuerdo al decreto de nuestros sabios (mitzva derabanan). Cuando existía el Beit Hamikdash, se donaba una parte de la masa para el Kohen, esa era la Jala. La Jala que se daba al Kohen, la comían él y su familia. En la actualidad, esa Jala no se da, ya que el Kohen no se ocupa del servicio en el Beit Hamikdash, y por eso se quema.

La harina: *la obligación, el precepto de Hafrashat Jala, separación de Jala se refiere sólo a las cinco clases de cereales: cebada, trigo, centeno, avena y espelta.*

Las tres condiciones de Hafrashat Jala:

- 1. El líquido: una masa que se haga con agua debe tener Hafrashat Jala. En cambio una masa hecha con jugo, vino o miel no tiene esa obligación.*
- 2. La cantidad: la Tora no especifica la cantidad de harina que se exige para la Hafrashat Jala. Según Rabi Itzjak, la cantidad mínima es de 1680 gramos, según el Jazón Ish, la cantidad mínima sería de 2100 gramos de harina.*
- 3. El objetivo: ¿para que está destinada esa masa? Se debe hacer Hafrashat Jala sólo si la masa está destinada para hornear, y no si se la cocina o se la fritada.*

El procedimiento: *luego de preparar la masa, separamos un pedazo de masa del tamaño de un huevo, este debe ser envuelto en papel aluminio y quemado en la cocina o en el horno, ya que está*

prohibido obtener cualquier beneficio de él. La bendición que se recita es (antes de separar el pedacito):

ברוך אתה יי אלהינו מלך העולם אשר קידשנו במצותיו וציונו להפריש חלה (מן העיסה)

Baruj Ata Adonai Eloheinu melej ha olam asher kidschanu vemitzvotav vezivvanu lehafrish jala (min ha eisa)

Bendito eres Tú Dios, Rey del universo que nos santificaste con tus preceptos y nos diste la mitzva de Jala (hay quien agrega "de la masa").

Luego se toma el pedacito de la masa (que debe ser no menor a 28grs) y se dice lo siguiente:

הרי זו חלה

Arei zo jala

Esto es Jala

SHABAT SHALOM!!!



Receta de jala

Ingredientes

1kg de harina,

1huevo,

1cuchara de sal,

1/2 o 1/3 vaso de azúcar,

1/3 vaso de aceite,

2 vasos de agua tibia,

50 gramos de levadura (disuelta en 1/2 vaso de los 2 vasos de agua tibia con una pizca de azúcar), huevo y sésamo para pintar las jalot.

Procedimiento

Mezclar en la batidora (con las paletas de amasar) todos los ingredientes líquidos. Agregar el azúcar, la sal y de a poco (con una cuchara) ir agregando la harina. Amasar durante 10 minutos o hasta que la masa se desprege de las paredes del bol. Dejar levar por 1 1/4 hora en una bolsa de nylon.

Precalentar el horno.

Hacer las trenzas (de tres o cuatro tiras), pintarlas con huevo y esparcir el sésamo (inmediatamente antes de ponerlas en el horno) y hornearlas a horno moderado en una fuente cubierta con papel manteca para que no se peguen (escala de 1 a 10 : en 6) por 30 a 40 minutos aproximadamente.

Se pueden guardar en el freezer en bolsas de nylon y descongelar antes de usar.

Salen aproximadamente 4 jalot grandes por kilo de harina.

oooooooooooooooooooooooooooo