SHAKSHUKA EN LA SUKA

UNA EXPERIENCIA
DE SUCOT CON CYP

TRAE: publicidad personalizable, carteles en donde se explica la mitzvá de lulav y sucá junto con sus respectivas brajot, y que detallan el significado y relevancia de la shakshuka.

Recuerda, tú eres el organizador de este evento, así que siéntete libre de escoger y elegir lo que te guste de nuestra lista de sugerencias.

La shakshuka surgió en el norte de África, y en sus orígenes era un plato de carne. Los judíos lo ajustaron levemente, creando la versión parve conocida y querida por todos. Se trata de un plato abundante, picante, lleno de sabor, y colmado de cultura, historia, y un aire claramente israelí.

▷CONCEPTO

Se trata de un brunch de Sucot (se recomienda realizarlo un domingo). Los Young Professionals (que abreviaremos como "YP") disfrutarán de probar platos con temática israelí en la Sucá, sacudirán el lulav y el etrog, y comprenderán un poco más acerca de la festividad de Sucot. El motivo por el cual la shakshuka fue el plato elegido específicamente para este evento, además de que rima con Suca, es que puede relacionarse con el tema de Sucot (ver el cartel que figura a continuación). Además, brindamos sugerencias para el menú e ideas para el armado/decorado.

Nuestro objetivo es fomentar una reunión divertida, ofrecer la posibilidad de sacudir el lulav, de disfrutar la compañía mutua, y de llevarse un mensaje significativo acerca de Sucot (cortesía de su increíble rabino – ver los temas de discusión que figuran a continuación. A su vez, brindamos un cartel personalizado que explica la "Kabalá de la Shakshuka" y su conexión a Sucot, que podrá exhibirse en el evento o repartirse a los invitados con formato tarjeta.

▷ARMADO

Generalmente, el sistema de bufé es lo más práctico para un evento de Sucot. Algunas de las posibilidades, entre otras, son las siguientes: un puesto con un mozo cocinando o sirviendo la shakshuka, o que un YP prepare y sirva la shakshuka, o una actividad para prepararla todos juntos con la ayuda de un tutorial. Dependerá mucho de tus preferencias personales y de la dinámica de la comunidad en cuestión. Puedes ambientarlo con un estilo típico de exteriores (como por ejemplo con manteles de colores claros, plantas, o centros de mesa de madera, etc.) Las bebidas pueden estar repartidas entre las mesas, o puede armarse un bar cerca del bufé.

En otra mesa puede armarse el puesto de lulav y etrog. Brindamos un cartel con las brajot y con una breve explicación, destinado a colocarlo sobre o cerca de la mesa. Además, incluimos un cartel con la mitzva de Sucá, que puede ser copiado y exhibido, o desparramado en las mesas en formato tarjeta, o utilizado como centros de mesa.

▷MENÚ

- Shakshuka
- Pan calentito (como pitas, baguettes, pan de masa madre)
- Panqueques/waffles
- Pita chips (galletitas de pita)
- ensalada fresca
- Ensalada griega
- Bagels, salmón ahumado, queso crema
- Muffins.

▷BEBIDAS

- Café helado
- jugo de naranja
- Agua
- Una variedad de jugos de fruta

▷RECETAS

RECETA DE SHAKSHUKA

- 1 cebolla mediana, cortada en cubitos
- 1 pimiento rojo, sin semillas, y cortado en cubitos
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharaditas de paprika
- 1 cucharadita de comino
- Paprika
- ¼ de cucharadita de polvo de chili
- 800 gramos de tomates pelados enteros, enlatados
- 6 huevos grandes
- Sal y pimienta al gusto
- 1 atado pequeño de cilantro fresco, picado
- 1 atado pequeño de perejil, picado
- Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

- Calentar aceite de oliva a fuego medio en una sartén para saltear grande.
- Agregar el pimiento y cebolla picada, y cocinar durante 5 minutos, o hasta que la cebolla se torne translúcida.
- Agregar el ajo y las especias, cocinar durante otro minuto.
- Volcar los tomates enlatados en la sartén y partirlos con la ayuda de un cucharón de madera.
- Salpimentar y cocinar hasta alcanzar el hervor.
- Con la ayuda de un cucharón, hacer pequeños pozos en la salsa. Romper los huevos, dejando caer uno por pozo.
- Cubrir la sartén y cocinar durante 5–8 minutos, o hasta que se alcance el punto de cocción deseado para los huevos.
- Decorar con el cilantro y perejil picado. (Se puede también agregar queso feta desmenuzado, transformándolo en una opción láctea).

RECETA DE LOS PITA CHIPS

- Pita
- Zaatar
- Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

- Precalentar el horno a 180°C
- Abrir cuidadosamente las pitas de forma tal de obtener dos círculos parejos.
- Pintar con aceite de oliva la parte interna de los círculos de la pita (el lado con relieve va hacia arriba). Espolvorear con zaatar.
- Cortar las pitas en 6 triángulos parejos.
- Colocar los triángulos de pita (mirando hacia arriba sobre la bandeja, en una sola capa.
- Colocar las bandejas en el horno durante 5 minutos, o hasta que las pita chips comiencen a volverse crocantes y tengan un aspecto levemente marrón. (Tener cuidado de no pasarse con el tiempo, puesto que se queman rápidamente.)
- Retirar las bandejas del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (se pondrán más crujientes a medida que se enfríen).
- Servir calentitas o a temperatura ambiente.

ENSALADA GRIEGA DELICIOSA

- 4 tazas de lechuga romana cortada
- 1 taza de tomates Cherry, cortados en mitades
- 1/2 taza de pimiento verde, cortado en cubitos
- 1 taza de aceitunas

- media taza de pepinos, cortados en cuatro
- 1/4 de taza de cebolla morada, cortada en rodajas delgadas
- 170g de queso feta, desmenuzado o en cubitos.

CONDIMENTO GRIEGO

- ¼ taza de aceite de oliva
- 3 cdas. de vinagre de vino
- 1 cda. de jugo de limón
- 1/2 cdita. de orégano
- 2 dientes de ajo picado
- 1/2 cdita. de sal (puede agregarse más según el gusto)
- ¼ cdita. de pimienta negra

MUFFIN DE ARÁNDANOS

- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla
- ¾ taza de aceite
- ¼ taza de jugo de naranja
- 2 tazas de harina
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 ½ tazas de arándanos

COBERTURA:

- ½ taza de azúcar morena
- ½ taza de harina

¼ taza de aceite

PROCEDIMIENTO:

- Precalentar el horno a 180°C, y aceitar ligeramente dos bandejas de con moldes para muffins (en su defecto, pueden utilizarse pirotines individuales).
- Batir a velocidad media el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla, el aceite y el jugo de limón, hasta lograr que el azúcar se disuelva.
- Bajar la velocidad de batido y agregar la harina y el polvo para hornear. Mezclar hasta que se forme una mezcla uniforme.
- Incorporar los arándanos.
- En un recipiente separado, mezclar los ingredientes para la cobertura

- Volcar la mezcla de los muffins en su respectiva bandeja. No llenarlas demasiado, lo ideal es llenarlos una ¾ parte.
- Espolvorear los muffins con la cobertura, y hornear durante 30 minutos o bien hasta que un palillo salga limpio del centro del muffin.
- Dejar enfriar, y luego ¡a disfrutar!

▷ LISTA DE COMPRAS

- Ingredientes para la shakshuka (Ver más arriba)
- Panes para acompañar la shakshuka (Ver más arriba)
- Ingredientes para los pita chips (Ver más arriba)
- Ingredientes para la ensalada (Ver más arriba)
- Ingredientes para los muffins (Ver más arriba)
- Combustible enlatado (Sterno) para mantener caliente la comida
- Sartenes
- Cucharas para servir
- Bagels
- Queso crema
- Salmón ahumado
- Atún
- Descartables (vasos, platos, tenedores, cuchillos, cucharas, servilletas)
- Bebidas