



# GIZAR I KANTAR

## (Guisar y Cantar)

¿Qué mejor momento para cantar que mientras cocinamos, batimos o amasamos?

La alegría del canto será el ingrediente secreto de las recetas de la tradición sefaradí presentadas de un modo fácil y divertido para que todos puedan disfrutar de aprender a hacer un exquisito plato, coronado con canciones sefaradíes.

La chef **Patricia Alfie** y la cantante **Liliana Benveniste** nos ofrecen un espacio de cocina y música con 4 encuentros donde además de cocinar juntas, enseñarán tips y secretos de las comidas tradicionales, contarán historias, anécdotas y cantarán canciones de la tradición judeo-española.

**Refran sefaradí: *Ken boka tiene, komer i kantar kere (ladino)***

En todos los encuentros habrá degustación de las preparaciones.

### ► JUEVES, 18.30 H

#### 1. JUEVES 30 DE MARZO: **PURIM LANU, PESAJ A LA MANO**

Recetas y canciones para Pesaj

Pesaj es la festividad que sobresale de las otras fiestas por las comidas. En esta época de año debemos ser cuidadosos con lo que comemos porque hay algunos alimentos que no podemos consumir durante los días que dura la festividad. Las diferentes comunidades sefaradíes alrededor del mundo preparan frescas e intensamente sabrosas recetas de Pesaj, algunas de las cuales ofreceremos en este encuentro: Jaroset, Ensalada marroquí, Quipes (Kibbeh) con harina de matzá (Siria) y Mostachudos (Turquía-Oriente)

#### 2. JUEVES 6 DE ABRIL: **LOS GIZADOS DE LAS BERENJENAS**

Recetas y canciones con berenjenas

Los guisados de berenjenas es una copla sefaradí de tema gastronómico propia de la tradición de Oriente. La berenjena es la hortaliza predilecta de los sefaradíes y resulta habitual encontrarla como ingrediente en los recetarios medievales. Es muy versátil y combina bien con numerosos alimentos. En esta ocasión ofreceremos una variedad de recetas en base a berenjenas.

#### 3. JUEVES 20 DE ABRIL: **ARVOLIKOS D'ALMENDRA**

Recetas y canciones con almendras

La almendra, fruto dulce encerrado en una cáscara dura, es el símbolo de lo esencial y lo espiritual, se utiliza en ocasiones de reunión familiar en preparaciones saladas y en la mayoría de los dulces, especialmente para celebraciones.

#### Comunidad Amijai

Arribeños 2355 | Buenos Aires, Argentina  
(+5411) 4784-1243 | 4783-2050  
comunidad@amijai.org | www.amijai.org



www.amijai.org



Las recetas: Horchata -chufa o bebida de lamendras- (Marruecos), Pollo con damascos y almendras (Siria), Mazapan-Mogados-Marrunchinos (Oriente)

#### 4. JUEVES 27 DE ABRIL: **DAI DE SENAR AL DESPOSADO**

Recetas dulces y saladas para amasar

Dai de Senar al Desposado es una canción de bodas marroquí en la cual se homenajea a la novia con pan bien amasado, por eso la elegimos para representr este encuentro.

El punto de la masa, el puñado de harina, un poquito de sal... generaciones de recuerdos, aromas y sabores en la mesa.

Iremos de las recetas de la abuela a los ingredientes con la cantidad justa para hacer exquisitos bocados con masa salados y dulces: Burrekitas con distintos rellenos y Travados, uno de los protagonistas principales de las bandejas de dulces tradicionales.

*Al finalizar del curso se podrá solicitar un **certificado de asistencia**, el cual se podrá presentar para ser evaluado, en conjunto con otras pruebas, como medio probatorio para la solicitud de la **Nacionalidad Española para Sefaradies** según el Artículo 1.3 - "Especial vinculación con España en su punto e) Realización de actividades benéficas, culturales, o económicas a favor de instituciones que apoyen el estudio, conservación y difusión de la cultura sefardí.*

Valor de los 4 encuentros para Socios: \$ 900 - No socios \$ 1.100

**IMPORTANTE:** La inscripción sólo se hará efectiva con el pago de la actividad (en su totalidad o señalando el 50% del importe) **hasta una semana antes del comienzo del curso.**

→ **INSCRIBITE AQUÍ**

#### Comunidad Amijai

Arribeños 2355 | Buenos Aires, Argentina  
(+5411) 4784-1243 | 4783-2050  
comunidad@amijai.org | www.amijai.org



www.amijai.org