



ISRAEL NAZARENO

Estudio de

PÉSAJ

Edición Ampliada con Recetas

POR

APÓSTOL NORMAN WILLIS

Estudio Israelita Nazareno Acerca de Pésaj,
Versión 2.3
Por Norman B. Willis.
Copyright © Nazarene Israel, 6021 (2021)
Buen uso permitido.
Adaptado del estudio “El Calendario de la Torá”.

Para sugerencias o comentarios, por favor envía un correo electrónico a: contact@nazareneisrael.org

Para más información o para contribuir a Su trabajo, por favor visítanos en la página web: nazareneisrael.org/es

Que el nombre de Yahweh sea glorificado.
En el nombre de Yeshúa, amén.

Índice de Contenidos

Prefacio	5
Pésaj en el Pacto Original	7
Pésaj en el Pacto Renovado	25
Recomendaciones para el Seder de Pésaj	35
Determinando las Fechas de Pésaj	45
Circuncisión Antigua (Solo texto informativo)	75
Recetas para Panes sin Levadura	83
Panes	89
Galletas	103
Postres	109
Desayunos	123
Platos Principal	129
Otras recetas	133

Prefacio

Hay muchas teorías sobre cual calendario usar. Debido a que el calendario no es un problema de Hechos 15, ni un problema ético, yo guardo el calendario con el cual me siento convencido (que es el calendario de la cebada aviv), pero también trato de dar a mis hermanos favor, y permitir que conserven el calendario con el cual se sienten convencidos.

Romim (Romanos) 14:4-5

4 ¿Quién eres tú para juzgar al siervo de otro? Para su propio maestro, él está en pie o cae. Ciertamente estará de pie, porque Elohim es poderoso para hacerlo resistir.

5 Una persona considera un día sobre otro; otra estima iguales todos los días. Que cada uno esté completamente convencido en su propia mente.

Si conservas un calendario distinto, ajusta las fechas iniciales de acuerdo con tu calendario y utiliza todo aquello que encuentres de valor.

Algunos preguntan qué versión de la Biblia uso en inglés. Yo comienzo con la versión New King James, y cambio los nombres a las formas Hebreas. Cuando sea útil, mostraré los textos originales junto con el inglés. El Hebreo proviene del texto Hebreo Masorético. El Arameo está copiado de la Peshitta Aramea en BibleWorks 8.

Algunos preguntan por qué hago referencia a los textos Griegos cuando creo en una inspiración Semítica. Creo que el Pacto Renovado fue inspirado en Hebreo o en Arameo, pero no veo que los dos textos Arameos existentes (Peshitto y/o Peshitta) puedan ser los

originales, ya que hay muchas Helenizaciones (“Griegosismos”), y los textos Griegos parecen ser más antiguos, por lo tanto, son más valiosos para el análisis textual.

Creo que las Escrituras son la mejor y más alta autoridad en todos los asuntos de doctrina. En lugar de enumerar muchas notas de pie de página de otros autores, simplemente trato de mostrar lo que dice la palabra de Yahweh, dando solo los comentarios necesarios para mostrar cómo los versículos se relacionan entre sí. Mi esperanza es que te concentres en las palabras de Yahweh, en lugar de las mías.

Si tienes sugerencias para mejorar este estudio, envíanos un correo electrónico a:
contact@nazareneisrael.org.

Que Yahweh nos guíe a todos a Su Perfecta Verdad.

Norman Willis.

Pésaj en el Pacto Original

En el momento de escribir este artículo, los Israelitas Nazarenos se encuentran en la dispersión. Dado que ni el Tanaj (Antiguo Pacto) ni el Brit Jadashá (Pacto Renovado) abordan qué hacer en la dispersión, puede ser difícil saber qué hacer. Las cosas se complican aún más debido a las tradiciones rabínicas, dado que la mayoría de ellas contradicen directamente la palabra de Yahweh.

Para entender cómo celebrar Pésaj (Pascua) en la dispersión, primero debemos entender la historia de Pésaj. Para comenzar, vamos a ver el primer Pésaj en Egipto, y luego veremos el sacrificio de Yeshúa. Esto nos mostrará varios principios clave, los cuales podemos aplicar en cualquier situación que nos encontremos.

Pésaj es una fiesta de un día, que es seguido por los siete días de Panes sin Levadura. Si bien estas dos fiestas son técnicamente celebraciones distintas, van juntas a la perfección, la fiesta de los Panes sin levadura (PSL) comienza justo cuando termina Pésaj. Debido a esto, estas dos fiestas a menudo se consideran una sola fiesta a lo largo de ocho días. Y ciertamente, Yahweh también se refiere a ellas de esta manera.

La fiesta de Pésaj y la de los Panes sin Levadura hablan sobre la redención de Israel de la servidumbre y de la esclavitud. Dado que actualmente estamos en cautiverio, en el Egipto espiritual (es decir, el mundo), aún necesitamos mantener estas fiestas actualmente. De hecho, como explicamos en los estudios [El Calendario de la Torá](#) y en [Israel Nazareno](#), las fiestas

todavía sirven hoy como “imágenes de sombras proféticas de cosas por venir”.

Esto se hace evidente a partir de una lectura cercana de Colosenses 2:16-17 en los textos originales.

Colosenses 2:16-17 16 Por tanto, nadie os juzgue en comida, ni en bebida, o en días festivos, ni por lunas nuevas, ni por los días de reposo. 17 que son una sombra de las cosas por venir; pero el cuerpo del Mesías.	BGT Colosenses 2:16 16 Μὴ οὖν τις ὑμᾶς κρινέτω ἐν βρώσει καὶ ἐν πόσει ἢ ἐν μέρει ἑορτῆς ἢ νεομηνίας ἢ σαββάτων· 17 ἃ ἔστιν σκιὰ τῶν μελλόντων, τὸ δὲ σῶμα τοῦ Χριστοῦ.
---	---

Colosenses 2:16-17 dice que no dejemos que nadie, excepto el cuerpo del Mesías nos juzgue por lo que comemos, bebemos o sobre qué días festivos guardamos. Es decir, solo debemos tomar consejos sobre estas cosas del cuerpo del Mesías. Esto se debe a que las fiestas son imágenes de sombras proféticas de cosas que aún están por venir. Por ejemplo, mientras nuestros antepasados pasaron por el primer éxodo, nosotros y nuestros hijos pasaremos por un segundo éxodo, en el futuro.

Yirmeyahu (Jeremías) 23:7-8

7 “Por tanto, he aquí, vienen días”, dice Yahweh, “En los que no se dirá más: Vive Yahweh, que hizo subir a los hijos de Israel de la tierra de Egipto”.

8 Sino: “Vive Yahweh, quien hizo subir y trajo a los descendientes de la casa de Israel de la tierra

del norte y de todas las tierras adonde los había echado. Y habitarán en su tierra”.

Los niños aprenden a comportarse a través de su desarrollo. Si los criamos para hacer lo que Yahweh dice en Su Torá, sin agregar ni quitarle, luego, cuando llegue el momento del segundo éxodo, nuestros hijos tendrán una mucho mejor idea de qué hacer. Esta es una aplicación del principio de Proverbios, que debemos guiar a nuestros hijos en el camino que deben seguir, para que cuando sean mayores, no se aparten de él.

Mishle (Proverbios) 22:6

6 Instruye al niño en Su camino, Y aun cuando fuere viejo no se apartará de él.

Una de las cosas más importantes que debes saber sobre Pésaj, en ese caso, es que estamos preparando a nuestros hijos para dejar la esclavitud espiritual del mundo. Al igual que en el primer éxodo, nuestros hijos deberán ser parte de una nación global más grande de Israel, a quien Yahweh guiará y protegerá.

Yeshayahu (Isaías) 52:12

12 Porque no saldrán apresuradamente, ni andarán huyendo; Porque Yahweh irá delante de ustedes, y el Elohim de Israel será su retaguardia.

Si bien, no sabemos si el segundo éxodo se verá exactamente como el primero, habrá un segundo éxodo, y por eso necesitamos enseñar a nuestros hijos para que esperen uno. Aquí es donde nos pondremos al día con la historia original de Pésaj.

En el estudio [*El Gobierno de la Torá*](#), y en otros lugares, explicamos que aun cuando Faraón era un tirano malvado, una de las razones por la cual Yahweh

permitió que Israel callera en esclavitud en Egipto, fue para ayudar a forjar un sentido de identidad nacional. Si el Faraón no hubiera hecho que las 12 tribus se unieran después de la muerte de Israel, probablemente se habrían separado. Si bien, esto fue una bendición, ciertamente fue una bendición disfrazada, porque faraón intentó eliminar a los Israelitas. Los lamentos de Israel llegaron a los oídos de Yahweh, y Él envió a Moshé (Moisés) a decirle a faraón que dejara ir a Su pueblo.

Faraón, por supuesto, no estaba dispuesto a que sus trabajadores se marcharan, por lo que se negó a dejar ir a Israel. En este punto, Yahweh trajo una serie de plagas sobre Egipto.

En Éxodo 11, Yahweh le dice a Moshé que traerá una décima y última plaga sobre Egipto, y que esta plaga será tan horrible que Faraón expulsará a Israel de Egipto, solo para deshacerse de ellos y de las plagas.

<p>Shemot (Éxodo) 11:1 1 Y Yahweh le dijo a Moshé: “Traeré una plaga más sobre Faraón y sobre Egipto. Después de eso, él los dejará ir de aquí. Y cuando los deje ir, ciertamente los expulsará completamente de aquí”.</p>	<p>(1) וַיֹּאמֶר יְהוָה אֶל מֹשֶׁה עוֹד נִגַע אֶחָד אָבִיא עַל פְּרֹעֹה וְעַל מִצְרַיִם אַחֲרַי כִּן יִשְׁלַח אֶתְכֶם מִזֶּה כְּשִׁלְחוֹ כָּלָה גְרֵשׁ יִגְרֹשׁ אֶתְכֶם מִזֶּה</p>
--	--

La palabra aquí para “expulsar” es “*garesh ye garesh*”, (גְּרֹשׁ יִגְרֹשׁ), que es una duplicación del significado para *expulsar*.

H1644 garásh: raíz primaria; expulsar de una posesión; específicamente expatriar o divorciar: arrojar, echar, expulsar, repudiada, repudiar, saquear.

Que Yahweh haya dicho que Faraón “expulsaría” a Israel de Egipto, de esta forma, nos muestra que el éxodo no fue un evento lento, sino uno rápido.

En el siguiente verso, días antes de que se produjera el éxodo real, Yahweh le dijo a Moshé que los hijos de Israel debían saquear Egipto, pidiéndoles a los Egipcios objetos de plata y oro. El lenguaje parece indicar que los hijos de Israel pidieron estos objetos de inmediato, ya que dice que “Yahweh le dio favor al pueblo en los ojos de los Egipcios” en ese momento.

Shemot (Éxodo) 11:2-3

2 “Habla ahora a los oídos del pueblo, y que cada uno pida a su vecino y cada mujer a su vecina, objetos de plata y objetos de oro.

3 Y Yahweh dio favor al pueblo en los ojos de los Egipcios. Y Moshé era un hombre muy grande en la tierra de Egipto, a los ojos de los siervos de Faraón y en los ojos del pueblo.

Después de que Israel tomó el botín, Yahweh ordenó que todas las familias de Israel tomaran un cordero o un cabrito en el día décimo del mes, en preparación para el primer Pésaj.

Shemot (Éxodo) 12:3-5

3 “Habla a toda la congregación de Israel, diciendo: El diez de este mes tome cada uno un cordero, por su familia paterna, un cordero por casa.

4 Y si la familia es demasiado pequeña para un cordero, entonces él y su vecino de al lado a su casa tomarán uno según el número de las personas; de acuerdo con las necesidades de cada hombre, harán la cuenta del cordero.

5 El cordero será sin defecto, macho de un año. Lo tomarán de las ovejas o de las cabras”.

Este cordero sin defecto, por supuesto, era una imagen de una sombra profética de Yeshúa. El versículo 6 nos dice que los hijos de Israel debían guardar estos corderos hasta el día catorce del mismo mes, y luego debían matarlos “entre las dos tardes”.

<p>Éxodo 12:6 6 “Y lo guardarán hasta el día catorce del mismo mes. Entonces toda la asamblea de la congregación de Israel lo inmolará entre las dos tardes”.</p>	<p>(6) וְהָיָה לָכֶם לְמִשְׁמֶרֶת עַד אַרְבָּעָה עָשָׂר יוֹם לְחֹדֶשׁ הַזֶּה וְשַׁחֲטוּ אֹתוֹ כָּל קְהַל עֲדַת יִשְׂרָאֵל בֵּין הָעֶרְבָּיִם</p>
---	--

Los eruditos debaten sobre el significado de la frase “entre las tardes” (בֵּין הָעֶרְבָּיִם). Algunos creen que significa al atardecer, pero esto no funciona en este contexto, porque lleva varias horas realizar el sacrificio y luego procesar un cordero. Si uno comienza al atardecer no hay suficiente tiempo para terminar.

Los historiadores nos dicen que hay dos tardes en el pensamiento Hebraico: Una al mediodía y la otra al atardecer. El punto *entre* estas “dos tardes” se refiere a media tarde, cuando el sol comienza su descenso [después del medio día], pero aún no se ha puesto. Este entendimiento armoniza con Deuteronomio 16: 6, que

dice que el Pésaj se sacrifique en el momento “cuando el sol regresa” (כְּבוֹא הַשֶּׁמֶשׁ) de vuelta a la tierra.

<p>Deuteronomio 16:6 6 “sino que en el lugar donde Yahweh tu Elohim escoja para hacer morar allí su nombre, allí sacrificarás el Pésaj, por la tarde, cuando el sol regresa [a la tierra], a la hora en que saliste de Egipto”.</p>	<p>(6) כִּי אִם אֶל הַמְּקוֹם אֲשֶׁר יִבְחַר יְהוָה אֱלֹהֶיךָ לְשִׁכּוֹן שְׁמוֹ שָׁם תִּזְבַּח אֶת הַפֶּסַח בְּעֶרְבַּי אֲבֹא הַשֶּׁמֶשׁ מוֹעֵד צִאתְךָ מִמִּצְרָיִם</p>
---	--

El pasaje continúa con las instrucciones sobre cómo debía comerse el primer Pésaj.

Shemot (Éxodo) 12:7-10

7 “Y tomarán un poco de la sangre y la pondrán en los dos postes de las puertas y en el dintel de las casas donde la coman.

8 Y comerán la carne esa misma noche; asada al fuego, con panes sin levadura y con hierbas amargas lo comerán.

9 No comerán nada crudo, ni hervido en agua, sino asada al fuego; su cabeza con sus patas y sus entrañas.

10 No dejarás nada de él hasta la mañana, y lo que quede de él hasta la mañana, lo quemarán con fuego.

A continuación, el versículo 11 especifica que debemos comer el Pésaj de prisa, con nuestros lomos ceñidos, sandalias (o zapatos) en nuestros pies, y nuestro bastón en nuestras manos. Esto alude es una disposición a partir en cualquier momento.

<p>Éxodo 12:11 “Y así lo comerán: sus lomos ceñidos [cinturón en la cintura], sandalias en sus pies y su bastón en sus manos. Y lo comerán a prisa. Es el Pésaj de Yahweh”.</p>	<p>(11) וְכָכָה תֹאכְלוּ אֹתוֹ מִתְנִיְכֶם חֲגָרִים נְעָלֵיכֶם בְּרַגְלֵיכֶם וּמִקְלָכֶם בְּיַדְכֶם וְאָכַלְתֶּם אֹתוֹ בְּחִפְזוֹן פֶּסַח הוּא לַיהוָה</p>
--	---

La palabra *na'alejem* (נְעָלֵיכֶם) se traduce directamente como “*lo que usas*”, es decir, sobre lo que caminas, por lo que se refiere a cualquier calzado, incluidas las botas o los zapatos.

La frase “*a prisa*” es בְּחִפְזוֹן (*bejippazon*), que significa *en una huida apresurada*, del Strong H2649:

H2649 *kjipazón* de H2648; huida apurada: apresuradamente, -ar.:

Buscando la referencia Strong H2648, obtenemos:

H2648 *kjafáz*, raíz primaria; propiamente empezar súbitamente, i.e. (por implicación) apresurase alejándose, temer: apresuramiento, -ar, dar prisa, huir, inmutar, premura, prisa.

Anteriormente vimos cómo Shaul nos dijo que las fiestas de Yahweh son sombras proféticas de cosas por venir. Por lo tanto, en lugar de comer una cena elegante, debemos tratar Pésaj como un ensayo general para el segundo éxodo. Ya sea que nos expulsen apresuradamente, o no, nuestros antepasados en Egipto comieron el Pésaj de prisa, ya que les habían dicho que serían expulsados cuando Yahweh hiriera a los primogénitos de Egipto.

Shemot (Éxodo) 12:12-13

12 “Pues Yo pasaré por la tierra de Egipto aquella noche, y heriré a todos los primogénitos en la tierra de Egipto, tanto los hombres como las bestias; ejecutaré Mi juicio contra todos los elohim (dioses) de Egipto: Yo soy Yahweh.

13 Y la sangre les será por señal para ustedes en las casas donde estén. Y cuando vea la sangre, pasaré sobre ustedes y la plaga no vendrá sobre ustedes para destruirlos cuando golpee la tierra de Egipto”.

La sangre en los postes de la puerta era una señal de que las personas dentro de la casa eran fieles a Yahweh (en el sentido de que estaban guardando Sus mandamientos). Su obediencia es lo que les evitaría la destrucción. Esto también es una señal profética de cómo la sangre de Yeshúa “marcaría los postes de nuestros corazones”, por lo cual también nosotros seríamos salvos de la destrucción.

Así como Pésaj y la fiesta de los Panes sin Levadura (PSL) son técnicamente dos fiestas separadas, Yahweh se refiere a ellas como si fueran una y la misma. Por ejemplo, el versículo 14 dice “este día” (es decir, Pésaj) es un memorial, y una fiesta por ordenanza perpetua. Sin embargo, en el siguiente verso Yahweh dice que coman panes sin levadura durante “siete días”. y que cualquiera que coma algo leudado, o quien no saque la levadura de su casa, sería cortado de Israel.

Shemot (Éxodo) 12:14-15

14 “Así que este día será para ustedes un memorial; y lo guardarán como una fiesta para Yahweh por todas sus generaciones. Lo guardarán como una fiesta por ordenanza perpetua.

15 Siete días comerán panes sin levadura. El primer día sacarán levadura de sus casas. Porque cualquiera que coma panes con levadura desde el primer día hasta el séptimo día, esa persona será cortada de Israel”.

Los siguientes versículos nos dicen que no trabajemos el primer día (1 PSL) y el último día (7 PSL) de panes sin levadura. En su lugar, tenemos que llevar a cabo una reunión apartada (solemne). Es un día de descanso, que a veces es llamado como un “Shabat alto” o “Shabatón”. Si bien no debemos hacer ningún trabajo ordinario, ni ningún trabajo pagado, podemos cocinar nuestra comida con fuego, para que la fiesta sea mucho más agradable.

Shemot (Éxodo) 12:16-18

16 “En el primer día habrá una reunión apartada, y en el séptimo día habrá una reunión apartada. Ningún tipo de trabajo se hará en ellos; excepto lo que cada uno ha de comer, solo eso podrán preparar.

17 Así observarán la Fiesta de los Panes sin Levadura, porque en este mismo día habré sacado vuestros ejércitos de la tierra de Egipto. Por lo tanto, observarás este día por todas tus generaciones es un estatuto perpetuo.

18 En el primer mes, a los catorce días del mes al atardecer, comerán panes sin levadura, hasta el día veintiuno del mes por la tarde.

Yahweh quiere que comamos panes sin levadura desde el atardecer que termina el día 14 (también llamada la 14^{va} tarde) hasta la puesta de sol que termina el día 21 (el comienzo del día 22). No debemos tener levadura en nuestras casas, o en nuestra propiedad, durante este

tiempo. Como lo vemos gráficamente en la siguiente imagen de los días.

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
PSL	P	1	2	3	4	5	6	7	

[P= Pésaj; PSL = Panes sin Levadura]

Shemot (Éxodo) 12:19-20

19 “Durante siete días no se hallará levadura en vuestras casas, porque cualquiera que coma leudado, esa persona será cortada de la congregación de Israel, sea extranjero o un nativo de la nación.

20 No comerán nada leudado; en vuestras moradas comerán panes sin levadura”.

Ahora avancemos a los versículos 33-34, que nos dicen que nuestros antepasados fueron expulsados de Egipto rápidamente.

Shemot (Éxodo) 12:33-34

33 Y los Egipcios apresuraban al pueblo, para echarlos de la tierra a toda prisa. Porque decían: “Todos vamos a morir”.

34 Así, el pueblo llevó su masa antes de que leudara, con sus artesas de amasar envueltas en sus ropas sobre sus hombros.

Debido a que el saqueo se menciona en el relato la mañana después de Pésaj, algunas personas creen que Pésaj se llevó a cabo en la conjunción de los días 13 y 14 (también llamado el comienzo del 14^{vo} día). Sin embargo, esto no encaja en el relato, ya que se menciona el saqueo de Egipto en tiempo pasado (“Habían pedido”), demostrando que los hijos de Israel

ya habían pedido a los Egipcios sus bienes antes de ser expulsados (en la mañana del día 15).

<p>Éxodo 12:35-36 35 Y los hijos de Israel hicieron conforme a la palabra de Moshé: habiendo pedido a los Egipcios objetos de plata, y objetos de oro, y prendas de vestir. 36 Y Yahweh dio favor al pueblo a los ojos de los Egipcios, de manera que les dieron cuanto pedían. Y así saquearon a los Egipcios.</p>	<p>(35) וּבְנֵי יִשְׂרָאֵל עָשׂוּ כַדְבָּר מֹשֶׁה וַיִּשְׁאַלּוּ מִמִּצְרַיִם כֶּלִי כֶסֶף וְכֶלִי זָהָב וְשִׁמְלֹת (36) וַיְהִי־הָיָה נָתַן אֶת חֹן הָעַם בְּעֵינָיו מִצְרַיִם וַיִּשְׁאַלּוּם וַיִּנְצְלוּ אֶת מִצְרַיִם</p>
---	--

El versículo 39 nos dice que el éxodo fue tan apresurado que ni siquiera tuvieron tiempo para preparar comida.

Shemot (Éxodo) 12:39

39 Y hornearon tortas sin levadura de la masa que habían sacado de Egipto, pues no había leudado, porque fueron expulsados de Egipto, y no podían retrasarse, ni siquiera para preparar comida para sí mismos.

Éxodo 12:51 da otro testimonio de que los hijos de Israel no tomaron un día adicional para saquear Egipto, porque Yahweh mismo dice que sacó a los hijos de Israel de Egipto “en ese mismo día”, el cual fue Pésaj/Primer Día de los Panes sin Levadura (Es decir, la mañana del día 15).

Shemot (Éxodo) 12:51

51 Y aconteció que aquel mismo día Yahweh sacó a los hijos de Israel de la tierra de Egipto por sus ejércitos.

Volviendo a los versículos 24 y 25, Yahweh nos dice que realicemos este servicio cuando “entremos en la tierra”. Lo que significa esto para nosotros es que, en la dispersión, no necesitamos sacrificar un cordero en nuestras casas para esta fiesta.

<p>Éxodo 12: 24-25 24 “guardarán esto como una ordenanza perpetua ustedes y sus hijos, 25 Cuando entren a la tierra que Yahweh les dará, como Él lo prometió, guardaran este servicio”.</p>	<p>וּשְׁמֵרְתֶם אֶת (24) הַדָּבָר הַזֶּה לְחֹק לָךְ וּלְבְנֶיךָ עַד עוֹלָם : (25) וְהָיָה כִּי תֵבֵאוּ אֶל הָאָרֶץ אֲשֶׁר יִתֶּן יְהוָה לְכֶם כְּאֲשֶׁר דִּבֶּר וּשְׁמֵרְתֶם אֶת הָעֲבֹדָה הַזֹּאת</p>
---	--

Sin embargo, Números 9:1-3 nos dice que los hijos de Israel guardaron Pésaj el año siguiente en el desierto. Yahweh ordenó a los hijos de Israel que guardaran Pésaj de la misma manera que lo habían hecho durante el Éxodo. Es decir, según las mismas normas y regulaciones.

Bemidbar (Números) 9:1-3

1 Y habló Yahweh a Moshé en el desierto de Sinaí: en el primer mes del segundo año, después de haber salido de la tierra de Egipto, diciendo

2 Que los hijos de Israel observen Pésaj en su tiempo señalado.

3 El día catorce de este mes, al atardecer, lo guardarán en su tiempo señalado. Lo guardarán

conforme a todos Sus estatutos y conforme a todas Sus ordenanzas.

Yahweh incluso añade más ordenanzas en los versículos 6 al 14. Estas pertenecen a aquellos que no pueden celebrar Pésaj en el tiempo señalado debido al contacto con algún cuerpo muerto (impurezas), o porque estaban lejos en un largo viaje.

Bemidbar (Números) 9:6-14

6 Pero había ciertos hombres que estaban inmundos a causa de un cadáver humano, y no pudieron guardar Pésaj ese día; y vinieron delante de Moshé y de Aharón aquel día.

7 Y le dijeron aquellos hombres: “Nosotros estamos inmundos por causa de un cadáver humano. ¿Por qué se nos impide presentar la ofrenda de Yahweh en el tiempo señalado entre los hijos de Israel?”

8 Y Moshé les dijo: “Esperen, y oiré lo que Yahweh ordena acerca de ustedes”.

9 Entonces Yahweh habló a Moshé, diciendo:

10 “Habla a los hijos de Israel, diciendo: Si alguno de ustedes o sus descendientes queda impuro a causa de un cadáver, o que esté muy lejos en un viaje, aún puede guardar el Pésaj de Yahweh.

11 El día catorce del segundo mes, entre las dos tardes, pueden guardarlo. Lo comerán con panes sin levadura y hierbas amargas.

12 No dejarán nada de él hasta la mañana, ni le quebrarán hueso alguno. Según todas las ordenanzas de Pésaj, lo guardarán.

13 Pero si un hombre que está limpio, y no está de viaje, se abstiene de guardar Pésaj, esa persona será cortada de entre su pueblo, porque no trajo la ofrenda de Yahweh en el tiempo señalado; ese hombre llevará su pecado.

14 Y si un extranjero morara entre vosotros, y guardara el Pésaj de Yahweh, debe hacerlo de acuerdo con el estatuto de Pésaj y de acuerdo Sus ordenanzas; Tendrás una sola ordenanza, tanto para el extranjero como para el nativo de la tierra”.

El segundo Pésaj se llama *Pésaj Sheni*. Esto no nos está dando otra opción sobre cuándo queremos guardar Pésaj, solo nos da una alternativa si no somos capaces de guardar Pésaj en Su tiempo señalado debido a factores que están fuera de nuestro control. El tiempo de Pésaj es impredecible, y si estamos fuera de la tierra de Israel por motivos de negocios, o si tenemos una muerte en la familia, entonces podemos guardar el Pésaj Sheni. Yahweh no dio esta regla para el Pésaj original porque todo el pueblo tuvo que abandonar la tierra al mismo tiempo (estén ritualmente limpios, o no). Sin embargo, en la dispersión, mientras estamos ensayando para el segundo éxodo, tenemos que acatar Sus reglas de la pureza ritual. (Los ciclos mensuales de una mujer no se aplican a Pésaj en el exilio, solo se aplican al templo).

La siguiente ocasión en la cual la Escritura registra a los hijos de Israel ofreciendo la ofrenda de Pésaj es en Josué 5:10, justo después de entrar a la Tierra de Canaán.

<p>Josué 5:10 10 Y los hijos de Israel acamparon en Gilgal, y celebraron Pésaj el día catorce del mes por la tarde, en las llanuras de Jericó.</p>	<p>(10) וַיַּחֲנוּ בְּנֵי יִשְׂרָאֵל בְּגִלְגָּל וַיַּעֲשׂוּ אֶת הַפֶּסַח בְּאַרְבַּעָה עָשָׂר יוֹם לַחֹדֶשׁ בְּעָרֵב בְּעַרְבוֹת יְרִיחוֹ</p>
---	--

Esta vez, en lugar de pintar los dinteles de sus puertas con sangre, los Israelitas debían llevar sus corderos de Pésaj al tabernáculo. Esto se debe a que en Deuteronomio 12, Yahweh comienza un largo monólogo de varios capítulos, donde da reglas adicionales sobre cómo debemos celebrar las fiestas cuando vivamos en la tierra de Israel.

<p>Deuteronomio 12:1 1 “Estos son los estatutos y decretos que cuidarán de poner por obra en la tierra que Yahweh, el Elohim de tus padres, les ha dado para que la posean, todos los días en que vivan sobre la tierra”.</p>	<p>(1) אֵלֶּה הַחֻקִּים וְהַמִּשְׁפָּטִים אֲשֶׁר תַּשְׁמְרוּן לַעֲשׂוֹת בְּאֶרֶץ אֲשֶׁר נָתַן יְהוָה אֱלֹהֵי אֲבֹתֵיךָ לְךָ לְרִשְׁתָּהּ כָּל הַיָּמִים אֲשֶׁר אַתֶּם חַיִּים עַל הָאָדָמָה</p>
--	---

Una de estas reglas (de cuando vivamos en la tierra) es la necesidad de hacer una peregrinación al lugar donde Yahweh escoja para poner allí Su nombre.

Devarim (Deuteronomio) 16:1-2

1 “Guardarás el mes de Aviv y celebrarás Pésaj a Yahweh tu Elohim, porque en el mes de Aviv Yahweh tu Elohim los sacó de Egipto, de noche.

2 Sacrificarás Pésaj a Yahweh tu Elohim del rebaño y de la manada, en el lugar donde Yahweh escoja para establecer allí Su nombre”.

Cuando el tabernáculo se puso de pie, Yahweh puso Su nombre dondequiera que estaba el tabernáculo. Más tarde, ese lugar se convirtió en el templo en Jerusalem.

Melajim Alef (1 Reyes) 14:21

21 Y reinó Roboam, hijo de Salomón, en Judá. Roboam tenía cuarenta y un años cuando comenzó a reinar, Y reinó diecisiete años en Jerusalem, la ciudad que Yahweh había escogido de todas las tribus de Israel para poner allí Su nombre.

Solo tenemos que ir a las fiestas cuando vivamos en la tierra de Israel. Fuera de la tierra, podemos subir a las fiestas, pero no es necesario (no siempre fue posible en los tiempos antiguos). Por ejemplo, Shaul no subió al templo durante los catorce años que vivió fuera de la tierra, tal vez porque estaba demasiado lejos.

Galatim (Gálatas) 2:1

1 Luego, después de catorce años, subí de nuevo a Jerusalem con Bernabé, llevando también a Tito.

El principio que hemos visto hasta ahora es que el Pésaj de Yahweh es una preparación para salir de Egipto (ya sea física o espiritualmente). A fin de prepararse para salir de Egipto, necesitamos estar vestidos para la guerra, tener nuestro cinturón en la cintura, nuestros zapatos en los pies, y nuestro bastón en la mano, listos para comenzar el viaje, y para proteger a nuestras familias pase lo que pase. También debemos comer el cordero de Pésaj rápidamente, como si estuviéramos preparados para huir en cualquier momento.

Shemot (Éxodo) 12:11

11 Y así lo comerás: con tu cinturón en tu cintura, tus sandalias en tus pies y tu bastón en tu mano. Así que lo comerás. Es el Pésaj de Yahweh.

Las cosas se pusieron interesantes en el Pacto Renovado, debido a que Yeshúa estaba en la tierra. Él guio a Sus apóstoles a participar de la última cena (la tarde anterior a Pésaj) como si fuera una comida rabínica de Séder. Luego veremos por qué esto no afecta ni altera los mandamientos de la Torá de Yahweh, y por qué siempre debemos acatar las órdenes de Yahweh (especialmente en la dispersión), excepto por el hecho de que no sacrificamos un cordero.

Pésaj en el Pacto Renovado.

En el último capítulo vimos cómo el original Pésaj ayudó a preparar a los hijos de Israel a abandonar Egipto (es decir, el mundo) e ir a la tierra de Israel. También vimos cómo Shaul nos dice que las fiestas son todavía imágenes proféticas de los eventos venideros. Debido a estas cosas, todavía vemos Pésaj como un ensayo para dejar el mundo y regresar a casa o a la tierra de Israel.

Pero no todos están de acuerdo. Algunos sugieren que Yeshúa celebró la Última Cena usando la forma del seder rabínico, y por lo tanto, dicen que también debemos seguir Su ejemplo, y celebrar Pésaj como un seder rabínico. Si bien hay un argumento para decir esto, veremos que este argumento no es concluyente (y también es problemático).

Finalmente, también veremos que Yeshúa no alteró la Torá, y tampoco instituyó ninguna práctica nueva, como el lavado de pies. Esto se debe a que la Última Cena se celebró la noche anterior a Pésaj, y, por lo tanto, no tiene relación con Pésaj en sí.

El servicio del *seder* (“orden”) de Pésaj es una comida con un guion muy estilizado, que consiste en tomar cuatro copas de vino y también comer en varios tazones de salsa (o sopa). También hay que mantenerse reclinado. Esto se debe a que, en el Medio Oriente, los esclavos solían esperar a sus amos mientras comían. Sin embargo, los rabinos enseñan que debido a que los Judíos ya no están en esclavitud, deben inclinarse o reclinarse en la mesa del seder, para celebrar la libertad de Israel. Algunos señalan el paralelo a la Última Cena, en la que Yeshúa y Sus discípulos se reclinaron alrededor de la mesa.

Mattityahu (Mateo) 26:20

20 Cuando llegó la noche, Yeshúa estaba reclinado en la mesa con los doce discípulos.

Además, en el servicio del seder, uno también sumerge el pan en un tazón (o plato).

Mattityahu (Mateo) 26:23

23 Respondió y dijo: “El que moja su mano conmigo en el plato, Me traicionará”

El guion llama a bendecir a Yahweh, partiendo el pan, tomando cuatro copas de vino (cada una en momentos específicos) y dando gracias.

Mattityahu (Mateo) 26: 26-28

26 Y mientras comían, Yeshúa tomó el pan, lo bendijo y lo partió, y se lo dio a los discípulos y dijo: “Tomen, coman; este es Mi cuerpo”.

27 Luego tomó la copa y dio gracias, y se la dio a ellos, diciendo: “Beban de ella, todos ustedes,
28 porque esta es Mi sangre del nuevo pacto (renovado), que es derramado por muchos para la remisión de los pecados”.

El seder generalmente concluye con el canto de uno o más salmos (o himnos) en alabanza.

Mattityahu (Mateo) 26:30

30 Y habiendo cantado un himno, salieron al Monte de los Olivos.

La Peshitta Aramea dice que Yeshúa y Sus discípulos cantaron alabanzas (es decir, Salmos), lo que forma parte del guion del seder.

Mattityahu (Mateo) 26:30 (Murdock Peshitta)
30 Y cantaron alabanzas y salieron al Monte de los Olivos.

Se dice que, en la antigüedad, los rabinos celebrarían un banquete de graduación la noche anterior a Pésaj, como ceremonia de graduación para sus discípulos. Sin embargo, incluso si Yeshúa celebró la Última Cena como un seder de graduación, debemos darnos cuenta de que las instrucciones para el interior de la tierra son diferentes que las instrucciones para fuera de la tierra de Israel. Como vimos en el último capítulo, fuera de la tierra de Israel, Yahweh quería que los hijos de Israel se prepararan para salir de Egipto y volver a casa. Sin embargo, en Deuteronomio 12, Yahweh comienza un largo monólogo acerca de cómo Pésaj debía ser diferente cuando uno vive en la tierra de Israel.

Devarim (Deuteronomio) 12: 1

1 “Estos son los estatutos y decretos que cuidarán de poner por obra en la tierra que Yahweh, el Elohim de tus padres, les ha dado para que la posean, todos los días en que vivan sobre la tierra”.

En contraste, cuando vivimos en la tierra de Israel, debemos ir a Jerusalem para las tres festividades anuales de peregrinación.

Devarim (Deuteronomio) 16: 5-6

5 “No puedes sacrificar el Pésaj dentro de ninguna de tus puertas que Yahweh tu Elohim te da;

6 sino en el lugar donde Yahweh tu Elohim elige hacer morar Su nombre, allí sacrificarás el Pésaj al atardecer, cuando el sol caiga, cuando saliste de Egipto.”

Sin embargo, Pésaj aún se celebraba al atardecer del día 14, con una cena que se come al comienzo del atardecer del día 15. Esto no cambió.

Shemot (Éxodo) 12: 6

6 “Y lo guardarás hasta el decimocuarto día del mismo mes. Entonces toda la asamblea de la congregación de Israel lo inmolará entre las tardes”.

Tanto el texto Arameo como el Griego sugieren que la última cena no pudo haberse celebrado la noche de Aviv 14/15, porque el pan que se comió durante la última cena fue fermentado (y todo el pan con levadura se elimina el día 14 Aviv). Por ejemplo, en los textos Griegos la palabra es “ártos” (ἄρτος), se refiere a un pan levantado (es decir, con levadura).

G740 *ártos* de G142; pan (como leudado) u hogaza: pan.

Mateo 26:26

26 Y mientras comían, Yeshúa tomó pan (ἄρτος), lo bendijo y lo partió, y se lo dio a los discípulos y dijo: “Tomen, coman; este es Mi cuerpo”.

En el Peshitta Arameo la palabra *pan* es *lejmah* (לחמא). Esta es la contraparte Aramea de la palabra Hebrea *lejem* (לחם), que significa pan regular [fermentado]).

Mateo 26:26, Murdock Peshitta

26 Y mientras comían, Yeshúa tomó pan (לחמא), y lo bendijo, y lo partió; y dio a sus discípulos, y dijo: “Tomen, coman; este es mi cuerpo”.

Este argumento es crítico, porque si la Última Cena fue la cena de Pésaj, significa que Yeshúa rompió la Torá al comer pan con levadura. También significa que Él no cumplió la fiesta de Pésaj, en el sentido de que Él no fue nuestro Cordero de Pésaj, porque esto contradeciría las Escrituras.

Qorintim Alef (1 Corintios) 5: 7

7 Porque ciertamente el Mesías, nuestro Pésaj, fue sacrificado por nosotros.

Los que dicen que la última cena si fue Pésaj, dependen de pasajes como Marcos 14:12 y Mateo 26:17. En inglés y español (versión Reina Valera), Mateo parece decir que los discípulos querían prepararse para comer Pésaj el primer día de los Panes sin Levadura (es decir, el 15 de Aviv).

Mattityahu (Mateo) 26:17 NKJV

17 Y en el primer (πρώτη) día de la Fiesta de los Panes sin Levadura, los discípulos vinieron a Yeshúa y le dijeron: “¿Dónde quieres que nos preparemos para que comas el Pésaj?”

El problema aquí es que no podemos tomar la traducción al inglés (o español) en su valor nominal, porque se supone que Pésaj tiene lugar el 14 de Aviv, no el 15 de Aviv. La solución es que la palabra “*primero*” es la palabra Griega *protos* (πρώτη). Si bien esta palabra puede significar primero, también puede significar “*delante de*”, “*antes*” o “*antes de*”. Aquí está la raíz:

G4253 *pro* - preposición primaria; ante, i.e. en frente, antes de (figurativamente superior) a: antes de, delante de, ante (todo). En composición retiene los mismos significados.

En contexto, entonces, lo que realmente dice Mateo 26:17 es que la última cena tuvo lugar *antes* del primer día de la fiesta de los Panes sin Levadura.

Mattityahu (Mateo) 26:17

17 Y [protos: antes] el primer día de la fiesta de los Panes sin Levadura, los discípulos vinieron a Yeshúa y le dijeron: “¿Dónde quieres que nos preparemos para que comas Pésaj?”

Yojanán (Juan) usa una palabra relacionada, “*pro*” (Πρὸ). *Pro* se relaciona con los protos, pero se traduce como “antes” de la fiesta de Pésaj (lo que tiene total sentido).

Yojanán (Juan) 13: 1

1 Y antes (Πρὸ) de la fiesta de Pésaj, cuando Yeshúa sabía que había llegado Su hora, de que debía partir de este mundo al Padre, habiendo amado a los suyos que estaban en el mundo, los amó hasta el final.

Aquellos que dicen que la Última Cena fue Pésaj, en sí aceptan la lectura de Mateo e ignoran la de Juan, a pesar de que requiere alterar la Torá.

Lucas usa una fraseología diferente, diciendo: “Luego vino el día de los Panes sin Levadura, cuando el cordero de Pésaj debía ser sacrificado”.

Luqa (Lucas) 22: 7-8

7 Luego vino el día de los Panes sin Levadura, cuando el cordero de Pésaj debía ser sacrificado.
8 Y envió a Kefa (Pedro) y a Yojanán, diciendo: “Ve y prepara el Pésaj para nosotros, para que comamos”.

El problema aquí es que si tomamos la frase “Luego vino el Día de los Panes sin Levadura” al Hebreo, obtenemos algo como, ובו היום המצות, (*u’bo ha-yom ha-matzot*). Esto también podría traducirse como: “Luego se acercó el Día de los Panes sin Levadura”. Esto podría referirse fácilmente al 13 de Aviv como al 14 de Aviv, que coloca correctamente la Última Cena en la tarde del 13/14 de Aviv (lo que no requiere violar la Torá).

Damos más detalles en [El Calendario de la Torá](#), pero si simplemente nos damos cuenta de que la palabra *protos* significa “antes”, todos los relatos sinópticos se reconcilian con Juan, y no tenemos que imaginar a Yeshúa cambiando la Torá.

Otros pasajes nos muestran que Pésaj y la Última Cena se llevaron a cabo en días distintos. Por ejemplo, en 1 de Corintios 5: 7-8, cuando Shaul escribe sobre Pésaj, usa la palabra Griega para el pan sin levadura, que es “*azumois*” (ἄζυμος).

Qorintim Alef (1 Corintios) 5: 7-8

7 Limpiaos, pues, de la vieja levadura, para que seáis nueva masa, sin levadura como sois; porque nuestro Pésaj, que es el Mesías, ya fue sacrificado por nosotros.

8 Así que celebremos la fiesta, no con la vieja levadura, ni con la levadura de malicia y de maldad, sino con panes sin levadura (ἄζυμος), de sinceridad y de verdad.

Esto contrasta con el capítulo 11, donde Shaul escribe sobre la Última Cena, en la que usa la palabra *ártos* (ἄρτος), en referencia al pan leudado (es decir, *con levadura*).

Qorintim Alef (1 Corintios) 11: 23-26

23 Porque recibí del Maestro lo que también les entregué: que el Maestro Yeshúa, en la misma noche en que fue traicionado, tomó pan (ἄρτος),
24 y cuando dio las gracias, lo rompió y dijo: “Tomen, coman; Este es Mi cuerpo que es partido por ustedes. Hagan esto en Mí memoria”.

25 De la misma manera, Él también tomó la copa después de la cena, y dijo: “Esta copa es el nuevo pacto en Mi sangre. Hagan esto, siempre que lo beban, en Mí memoria”.

26 Porque cada vez que comas este pan (ἄρτος), y bebas esta copa, proclamas la muerte del Maestro hasta que Él venga.

Todo esto nos muestra que la Última Cena no fue Pésaj, y, por lo tanto, la Última Cena no tiene nada que decir acerca de cómo debemos guardar Pésaj.

También nos damos cuenta de que Yeshúa no estaba estableciendo una nueva ceremonia en el atardecer del día 13/14 de Aviv, porque al hacerlo habría sido lo mismo que agregar un día adicional de adoración al calendario, lo que habría sido una violación directa a Deuteronomio 4: 2, Deuteronomio 12:32 y muchos otros pasajes. Más bien, todo lo que Yeshúa estaba diciendo era que lo recordemos a Él cada vez que comamos pan y bebamos vino. Ya que nuestros hermanos Judíos, tradicionalmente, toman pan y vino en todos los Shabat y festividades. Todo lo que Yeshúa está diciendo es que; debemos recordarlo durante todos los Shabat y todas las festividades.

Algunos creen que Yeshúa también instituyó un nuevo ritual de “lavarse los pies” la noche antes de Pésaj, basado en Juan 13: 14-15. Sin embargo, si leemos este pasaje atentamente, no habla de que se instituya un

nuevo día festivo, y tampoco nos da una orden literal de lavarnos los pies unos a otros la noche anterior a Pésaj. Más bien, Él nos da un ejemplo de cómo debemos amarnos y servirnos los unos a los otros, tanto que nos cuidemos con entusiasmo.

Yojanán (Juan) 13: 14-15

14 “Si Yo, Su Adon y Maestro, les lavé los pies, también deben lavarse los pies los unos a los otros.

15 Porque les he dado un ejemplo, para que ustedes hagan como les he hecho a ustedes”.

¿Qué diremos, entonces? El primer Pésaj preparó al pueblo para dejar el mundo e ir a la tierra de Israel. Debido a que Yeshúa y Sus discípulos ya estaban en Israel, no necesitaban prepararse para dejar el mundo. Por el contrario, terminaron regresando al mundo para llevar la Buena Nueva a todas las naciones y levantar un sacerdocio de discípulos.

Mattityahu (Mateo) 28: 19-20 (RV1960)

18 Y Yeshúa se acercó y les habló diciendo: Toda potestad Me es dada en el cielo y en la tierra.

19 “Vayan, pues, y hagan discípulos en todas las naciones, sumergiéndolos en Mi Nombre*,

20 enséñenles a guardar todas las cosas que les he mandado; y he aquí, Yo estoy con ustedes siempre, y hasta el fin de los tiempos”. Amén.

[*Para saber por qué nos sumergimos solo en el nombre de Yeshúa, vea "[La Inmersión solo en el nombre de Yeshúa](#)", en [Estudios Escriturales Nazarenos, Volumen Tres](#)].

En "[Acerca de los Sacrificios](#)" en [Estudios Escriturales Nazarenos, Volumen Uno](#), vemos que no hay que

ofrecer sacrificios de animales en la dispersión; sin embargo, aparte de eso, ahora que estamos de vuelta en el mundo, debemos celebrar Pésaj como lo dice Éxodo 12. Deberíamos empacar nuestras maletas y comer apresuradamente, tratándolo como un ensayo general para regresar a la tierra. Esto no solo es lo que ordena Yahweh, sino que también les enseñará a nuestros hijos el verdadero significado de Pésaj en un nivel mucho más profundo que cualquier otro seder rabínico.

Shemot (Éxodo) 12: 26-27

26 Y sucederá cuando tus hijos te digan: ¿Qué es este servicio nuestro?

27 ustedes responderán: “Es el sacrificio de Pésaj de Yahweh, quien pasó por encima de las casas de los hijos de Israel en Egipto cuando hirió a los Egipcios y libró nuestros hogares ...”

En los siguientes capítulos ofrecemos un breve resumen de las recomendaciones, así como también de recetas de panes sin levadura.

Recomendaciones para el Seder de Pésaj

En los capítulos anteriores vimos cómo quería Yahweh que fuera el primer Pésaj, y también vimos cómo Israel celebró Pésaj en la tierra de Israel. En otros estudios también vimos cómo Yahweh dividió la semilla de Abraham en tres grupos distintos (Efraim, Judá e Ismael), con el fin de fermentar toda la masa llamada *tierra*.

Mattityahu (Mateo) 13:33

33 Les habló otra parábola diciendo: “El reino de los cielos es como la levadura, que una mujer tomó y escondió en tres medidas de harina hasta que todo fue fermentado”.

Al igual que la levadura del pan se quema en un horno, la levadura del Judaísmo, del Cristianismo y del Islam será quemada durante la guerra de la tribulación venidera. (Cubrimos esto en [Apocalipsis y el Fin de los Tiempos](#)).

Este artículo no está escrito para los Judíos ortodoxos, ni para los Cristianos, ni para el Ismael Islámico: más bien, está escrito para los hijos de Efraim y Judá en todas las naciones, que comprenden la necesidad de guardar la Torá de Yahweh con el Espíritu de Yeshúa en sus corazones. Pero ¿cómo se hace esto? Las Escrituras no nos dicen cómo celebrar Pésaj mientras estamos en la dispersión, por lo que todo lo que podemos hacer es inferir. Estas son solo nuestras recomendaciones, y si oras y la voz de Yahweh te guía a hacer algo diferente, por favor, sigue Su voz.

El primer Pésaj se llevó a cabo en las casas, en preparación para salir de Egipto. Un año después, los hijos de Israel celebraron Pésaj en el tabernáculo, que acababa de ser construido. Treinta y nueve años después, cuando Israel estaba en su tierra, se celebró Pésaj en el tabernáculo, en el lugar donde Yahweh escogió para poner allí Su nombre (que finalmente se convirtió en Jerusalem). Luego, siglos más tarde, Efraim se dispersó, y Judá se fue al exilio. Por lo que, Pésaj se convirtió en una novedad para Efraim, mientras que Judá inventó sus propias reglas sobre cómo celebrar un Pésaj rabínico.

Yahweh nuevamente eligió a Jerusalem en 1948, pero todavía tenemos el dilema sobre cómo llevar a cabo Pésaj. Debido a que Yahweh ha elegido de nuevo a Jerusalem, si los sacrificios de Pésaj deben celebrarse en algún lugar, debería ser en Jerusalem. Sin embargo, como no hay templo, ni un orden Levítico limpio, no podemos ofrecer sacrificios de Pésaj en Jerusalem (o en cualquier otro lugar) en este momento. Entonces, ¿qué podemos hacer los que estamos en la dispersión? Podemos practicar que dejaremos el mundo (es decir, un Egipto espiritual, pero más grande), para que cuando Yahweh nos llame a casa, nosotros y nuestros hijos ya estemos listos para ello.

No se nos da la profecía para que podamos conocer el futuro, sino solo para que cuando ocurran los eventos proféticos, podamos verlos como una confirmación de nuestra fe. No obstante, muchas veces es posible ver la profecía y tener una idea de lo que puede suceder. En [Apocalipsis y el Fin de los Tiempos](#), explicamos que habrá dos éxodos más para Efraim, lo que llamamos el segundo éxodo *temprano* y el *tardío*. Si esto es correcto, el éxodo *temprano* tendrá lugar después del sexto Sello (explosión nuclear en el Medio Oriente), cuando el

Nuevo Orden Mundial convierta a Israel en un país verdaderamente “internacional”, y las fronteras de Israel se abran para la inmigración. Todos debemos orar acerca de si Yahweh quiere o no que nos mudemos a Israel en estas circunstancias, pero nuestra recomendación por defecto sería NO migrar, porque no solo la tierra de Israel estará bajo el control Masónico-Illuminati, sino que también seremos expulsados de la tierra de Israel cuando la abominación desoladora se manifieste.

Como también explicamos en [Apocalipsis y el Fin de los Tiempos](#), el final del *segundo éxodo* se llevará a cabo al final de la secuencia de la tribulación (después de la tribulación y la batalla posterior de Armagedón). Todos los gobiernos Babilónicos caerán al final de la tribulación, por lo que si bien el segundo éxodo temprano puede ser un evento ordenado (con boletos de avión, pasaportes, etc.), es posible que tengamos que proporcionar seguridad a la comunidad (con la ayuda de Yahweh, como durante el primer éxodo).

Sin embargo, mientras los eventos de los últimos tiempos se llevan a cabo, queremos ayudar a nuestros hijos a prepararse para el día en que abandonemos el mundo y regresen a casa en Su tierra. Dado que los niños aprenden su sentido de identidad a través de experiencias y tradiciones prácticas, las tradiciones pueden ser muy útiles. Sin embargo, las tradiciones solo son útiles cuando refuerzan (en lugar de contradecir) la palabra de Yahweh.

Muchos creen que las fiestas son recuerdos de eventos pasados, pero antes vimos que las Escrituras nos dicen que las fiestas no son recuerdos, sino imágenes de sombras proféticas de eventos venideros (por ejemplo, Colosenses 2: 16-17). Si Pésaj y los días de los Panes

sin Levadura son un ensayo para abandonar el Egipto espiritual, entonces no tiene ningún valor mantener un seder tradicional en la dispersión. Más bien, tenemos que ensayar el empacar, dejar el mundo e ir a casa.

En el siguiente capítulo resumiremos la sincronización del calendario, pero teniendo en cuenta todos los puntos anteriores, sugiero el siguiente “seder” (orden de servicio) tradicional para Pésaj en la dispersión:

El 10 de Aviv, tú y tu familia preparen sus maletas y prepárense para dejar el mundo (Egipto espiritual mayor). Antes de la tribulación, esto puede significar empacar sus maletas para viajar en avión. “Toma un cordero” dándote cuenta de que no nos convertimos automáticamente en Su novia solo porque creemos en Él, sino que Su novia es un pequeño subconjunto de aquellos que creen en Él. Volvamos a dedicarnos a nuestro marido. Dales a tus hijos una tarea centrada en el Éxodo o en el sacrificio de Yeshúa (una obra teatral, representaciones teatrales, ilustraciones, versículos de memoria, lecturas familiares, etc.), hazlo tan divertido para los niños como puedas.

El 14 de Aviv, asegúrate de que todo el pan regular y toda la levadura comestible (masa fermentadora, levadura, bicarbonato de sodio, polvo para hornear, etc.) esté fuera de tu hogar al mediodía. Come un poco de pan sin levadura durante los ocho días (puedes ver recetas en el capítulo final). Reúnanse, ya sea en tu hogar o en tu congregación local, con tus hermanos en la fe. Debes empacar tus maletas, ponerte zapatos en tus pies, vestirse y estar listo para salir. (ahora esto es antes de la tribulación, y puede verse diferente después de la tribulación).

Cuando estés reunido, come una comida sin levadura a toda prisa y con alegría, y ayuda a los niños a saber que debemos esperar ir a casa en la tierra de Israel. Hazlo divertido para ellos. Si es antes de la tribulación, verifica tus pasaportes. Todos los varones deben estar circuncidados físicamente (Éxodo 12: 48-49).

No importa cómo lleves a cabo Pésaj, lo principal es ayudar a tus hijos a desarrollar el deseo de abandonar el sistema mundial y regresar a casa, hazlo divertido para ellos. El segundo diezmo en la Torá se usaba para llevar a la familia a Jerusalem y para comprar lo que tu corazón desee, para que sea un momento de alegría para toda la familia. Por esto, divide los fondos de tu segundo diezmo en las tres festividades de peregrinación, para hacer que cada una de estas fiestas sea especial.

Shemot (Éxodo) 12: 26-27

26 “Y sucederá cuando tus hijos te digan: ¿Qué significa esta celebración?

27 entonces le dirás: Es el sacrificio de Pésaj de Yahweh, que pasó por encima de las casas de los hijos de Israel en Egipto cuando hirió a los Egipcios y libró nuestras casas”. Entonces el pueblo inclinó su cabeza y adoró.

Los niños aprenden quiénes son a través de las tradiciones y las experiencias prácticas, así que bríndales actividades divertidas para llevar a cabo. Pídeles que creen una obra de teatro, dibujen, pinten posters o hagan dioramas que representen las plagas, etc. Anímalos a vestirse como Moshé, Aharon, Zéfora y Miriam, etc. Dependiendo del nivel de edad, alientalos a actuar la historia del éxodo, o el tiempo de la pasión del Mesías. También puedes dar recompensas por

aprender de memoria versos o lecturas bíblicas. Las ideas son tan variadas como lo sea tu imaginación.

De nuevo, estas son simplemente recomendaciones. Por sobre todo, la cabeza del hogar o los ancianos de tu congregación deben orar, escuchar lo que Yahweh quiere y luego hacer lo que Él les guíe a hacer, y si Yahweh te guía a ignorar esta tradición por completo, entonces por todos los medios, sigue la guía de Yahweh.

Mientras que la Fiesta de los Tabernáculos (Sucot) es una fiesta “abierta”, a la que cualquiera que quiera puede asistir, Pésaj es un rito que es solo para los Israelitas. Se nos dice que antes de que podamos participar de Pésaj, todos los hombres deben estar circuncidados físicamente

Shemot (Éxodo) 12: 48-49

48 “Cuando un extranjero que mora contigo quiere guardar Pésaj a Yahweh, que todos sus varones sean circuncidados, y luego que se acerque a celebrarla, y será como un nativo de la tierra. Porque ninguna persona no circuncidada lo comerá.

49 Una Torá será para el nativo y para el extranjero que habita entre ustedes”.

Este requisito se aplica incluso después del sacrificio de Yeshúa, ya que se nos dice que, en el milenio, ningún hombre no circuncidado podrá entrar al templo.

Yehezqel (Ezequiel) 44: 9

9 Así dice Yahweh Elohim: “Ningún extranjero, incircunciso de corazón o incircunciso en la carne, entrará en Mi santuario, incluso los extranjeros que estén entre los hijos de Israel”.

[Nota: No recomendamos una “comprobación visual”. Solo, estamos enseñando sobre este requisito y no aceptamos ninguna “exención”, por cualquier motivo].

A veces sucede que, en la dispersión, una hermana se ha casado con un hombre que no camina en arrepentimiento (y, por lo tanto, no está físicamente circuncidado). Cuando estas hermanas luego se dan cuenta de que la Torá todavía se aplica hoy, pueden preguntarse si deben o no comer Pésaj (ya que su esposo no cumple con los requisitos de Éxodo 12). Si bien cada situación es diferente, en general, nuestra recomendación es que las hermanas devotas pueden comer Pésaj en la dispersión, mientras que sus esposos, que no caminan en el arrepentimiento, no deben hacerlo. La idea es que estas hermanas alienten suavemente a sus esposos e hijos a que desarrollen tanto amor por Yeshúa como puedan, sin romper la Torá. Luego, una vez que los corazones de su familia se vuelvan hacia Yeshúa, sus esposos e hijos querrán ser físicamente circuncidados, para complacer a Yeshúa.

Qorintim Alef (1 Corintios) 9: 20-23

20 y para los Judíos me volví como Judío, para ganar a los Judíos; a aquellos que están “bajo” la Torá, como “bajo” la Torá, para que pueda ganar a aquellos que están “bajo” la Torá [es decir, ortodoxos];

21 a aquellos que están sin Torá, como sin Torá (no estando sin Torá de Elohim, más bien, bajo la Torá del Mesías), para que pueda ganar a aquellos que están sin Torá [es decir, Cristianos];
22 a los débiles me hice débil, para ganar a los débiles. Me he convertido en todas las cosas para todos los hombres, para que pueda, por todos los medios, salvar a algunos.

23 Ahora, esto lo hago por el bien de la Buena Nueva, para hacerme copartícipe de él.

Como explicamos en [“El Corazón de Yahweh en el Matrimonio”](#) (en el libro [Relaciones de Pacto](#)), cada situación es diferente, pero cuando Yahweh nos llame a regresar a la tierra de Israel, ningún hombre que no esté físicamente circunciso podrá ir. Por lo tanto, las hermanas devotas deben tratar a su familia como su “ministerio”. Deben hacer todo lo posible para alentar a su esposo e hijos a amar a Yeshúa, sin importar las circunstancias. Incluso si su esposo e hijos no entienden, estas hermanas deben hacer esto con todo su corazón, hasta que seamos llamados a regresar a casa. Si bien es una cuestión de oración si regresar o no al momento del segundo éxodo temprano, al momento del segundo éxodo tardío, todos debemos regresar a la tierra (a menos que la voz de Yahweh diga lo contrario). Si su esposo e hijos no están dispuestos a caminar en arrepentimiento en ese momento, ella probablemente, aun así, tendrá que ir. (Por difícil que sea este escenario, resalta la importancia de casarse dentro de la fe).

En el contexto histórico, el mandamiento de eliminar toda la levadura de nuestras casas es el mandamiento para eliminar todo *iniciador* de masa fermentada. Sin embargo, debemos tirar cualquier cosa que se use para elevar el pan (por Ejemplo, Levadura activa, bicarbonato de sodio y polvo de hornear). La tradición rabínica también habla de desechar la pasta de dientes, los jabones para lavar ropa, etc, ya que contienen bicarbonato de sodio o polvo para hornear, pero como no se utilizan como levadura para levantar el pan, no lo recomendamos.

La tradición rabínica también llama a limpiar el hogar justo antes de Pésaj. Si bien generalmente estamos a favor de la limpieza antes de Pésaj, en Éxodo 12 nuestros antepasados probablemente no se molestaron en fregar las casas que planeaban abandonar en unos pocos días. Sin embargo, si alguien quiere limpiar su hogar previo a Pésaj, no vemos ningún daño.

A medida que el Espíritu de Yahweh está llamando a Su pueblo a la verdad, cada vez más y más Cristianos quieren asistir a un seder de Pésaj, para aprender sobre las raíces Hebreas de su fe. Esto es muy bueno, y la voluntad de Yahweh es que los alcancemos en amor. Sin embargo, existe un dilema, ya que Pésaj es en gran medida una festividad “cerrada” al que solo pueden asistir los Israelitas dedicados y circuncidados. ¿Entonces, qué debemos hacer? ¿Cómo podemos resolver este dilema?

Una cosa que podríamos hacer es organizar un seder de “enseñanza” en un día diferente, como una actividad de divulgación para los Cristianos que desean saber más. Este es uno de los tipos de actividades evangelistas más fructíferas que existen, porque aquellos que asisten a dichos seder de “enseñanza” quedan interesados en aprender más. Mientras lo mantengamos en un día diferente, entonces podemos ser tan amables y corteses como podamos con nuestros primos Cristianos, y enseñarles todo el poderoso simbolismo contenido en el seder de Pésaj. Hecho bien, esto brinda una oportunidad sin precedentes para hacer nuevas conexiones y sembrar semillas (siempre y cuando lo hagamos en un día diferente).

Para obtener más información sobre el tiempo de Pésaj, consulta el capítulo sobre “Determinando las Fechas de Pésaj”.

Determinando las Fechas de Pésaj

En [El Calendario de la Torá](#) hablamos de cómo establecer el Día de la Luna Nueva (llamado *Rosh Jodesh*, o *la Cabeza del Mes*). También vimos que el primer día de luna nueva del año se llama *Rosh HaShaná* (o *la Cabeza del Año*). La Cabeza del Año es un día muy especial, porque todo el resto del año calendario depende de la correcta sincronización de la cabeza del año. Además, si Rosh HaShaná es programado correctamente, el resto de las cosechas se alinearán con el resto de las fiestas. A la inversa, si no programamos Rosh HaShaná correctamente, el resto de las cosechas no se alinearán con el resto de las fiestas (por lo que es fundamental programar esto correctamente).

Como también vimos en [El Calendario de la Torá](#), una vez que es evidente para los observadores entrenados que la primera gavilla de cebada en la tierra de Israel estará en la etapa llamada aviv (o masa media) 15-21 días más tarde, entonces el sacerdocio declara Rosh HaShaná la próxima vez que la primera astilla de la luna nueva se vea desde la tierra de Israel.

Como también vimos en [El Calendario de la Torá](#), 15-21 días después de Rosh HaShaná, el sacerdocio presenta el omer (o la gavilla mecida) a Yahweh en Yom HaNafat HaOmer (el Día de la Ofrenda de la Gavilla Mecida). Después de esto, todo Israel puede cosechar sus cultivos. Como vimos en [El Calendario de la Torá](#) y en otros lugares, la Torá nos prohíbe cosechar nuestros cultivos antes de presentar la Ofrenda de la Gavilla Mecida a Yahweh. Debido a que esta regla se rompe en el Talmud, también se rompe rutinariamente por los grupos que consideran el Talmud autoritativo (por

ejemplo, los Fariseos/Ortodoxos y los Saduceos/Caraitas), pero esta prohibición nunca debe romperse, porque como hemos demostrado en muchos lugares, fue dada por Elohim mismo.

Como también vimos en [El Calendario de la Torá](#), el omer debe ser de la primera cebada que madure en la tierra de Israel, porque si el omer se toma de la cebada que madura más tarde, entonces los agricultores con la cebada de maduración más temprana no podrán cosechar sus cultivos cuando lleguen a la madurez, y perderán sus cosechas. (Esta regla es violada rutinariamente por los ortodoxos y los Caraitas, y por aquellos Mesiánicos que tontamente los siguen).

Además de esto, el omer no sólo tiene que ser el primero de la cebada en madurar en la tierra de Israel, sino que también tiene que estar en uno de los dos estados especiales, llamados *aviv* y *carmel*. Definiremos estos términos más adelante en este capítulo.

No añadir a la Torá de Elohim

Como vimos en [Estableciendo la Cabeza del Año](#), algunas personas quieren establecer la cabeza del año basándose en otros factores (además de la cebada *aviv*). Por ejemplo, algunos dicen que aunque la cebada esté madura para la cosecha, el nuevo año no puede comenzar hasta que haya pasado el Equinoccio de Primavera (o Equilux). Esto es una violación de la Torá de Yahweh en Deuteronomio 12:32 y otros versículos, que nos dicen que no debemos añadir a Sus mandatos.

Devarim (Deuteronomio) 12:32

32 "Todo lo que Yo te mande, ten cuidado de cumplirlo; no le añadirás ni le quitarás nada".

Debido a que el Equinoccio no existe en la Escritura, decir que el año nuevo no puede comenzar hasta después de que el Equinoccio (o Equilux) haya pasado es claramente añadir a la Escritura.

Otro ejemplo de un requisito que a veces se agrega es cómo algunos Caraitas y Mesiánicos requieren que tengamos "campos cosechables" de cebada antes de poder declarar el año nuevo, aunque esto requiere que las verdaderas primicias de la cebada caigan a la tierra. Explicamos por qué esto va en contra de las Escrituras en [*Estableciendo la Cabeza del Año*](#).

Antes de comenzar, digamos también que el calendario Judío ortodoxo Hillel II hace que Rosh HaShaná comience en el otoño. Sin embargo, en marcado contraste, Yahweh lo coloca con la maduración de la cebada (cuando el invierno está terminando).

Sobre Rosh HaShaná y la Cebada

Para entender por qué la cabeza del año se coloca correctamente cuando el invierno está terminando, observemos que en Éxodo 9:31-32, Yahweh golpeó a Egipto con una plaga de granizo. El granizo destrozó el lino porque estaba brotando, mientras que la cebada estaba *en la cabeza* (que es una condición más avanzada). El término Hebreo para "en la cabeza" es *aviv* (אַבִּיב).

Shemot (Éxodo) 9:31-32

31 Ahora bien, el lino y la cebada fueron destrozados, porque la cebada estaba en la cabeza [אַבִּיב, *aviv*] y el lino estaba en caña.

32 Pero el trigo y el centeno no fueron destrozados, pues son cultivos tardíos.

El término *aviv* (אַבִּיב) está en la Concordancia de Strong H24, y se refiere al grano tierno, verde y joven. Se trata de un grano que apenas ha madurado, y que aún no está duro.

H24 'abiyb; de una raíz no utilizada (que significa ser tierno); verde, es decir, una espiga joven; de ahí el nombre del mes Abib o Nisan:

Poco después de que la cebada estuviera *aviv* (masa media), Yahweh dijo a Moshé y a Aharón que éste sería el primer mes de su año.

Shemot (Éxodo) 12:2

2 "Este mes es la cabeza de los meses para ustedes; es el primer mes del año para ustedes".

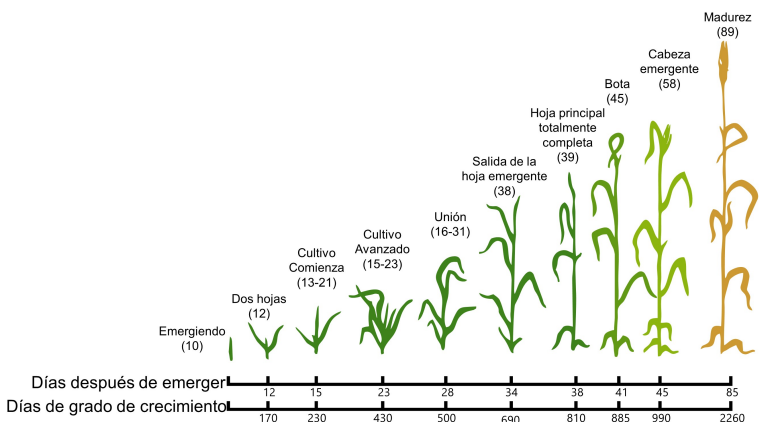
Lo que esto nos dice es que cuando los primeros granos de cebada se vuelven tiernos, verdes y jóvenes, ese es el primer mes del año. Pero para entender qué hacer con esa información, veamos más de cerca cómo se desarrolla la cebada.

Cómo se Desarrolla la Cebada

La agricultura moderna utiliza un complejo método de análisis de los granos de cereal, denominado *Escala de Zadoks*. A veces, a algunas personas les gusta utilizar la Escala de Zadoks para determinar si la cebada es *aviv*, tal vez porque es científica, o tal vez porque la palabra Zadoks suena como *tzaddik*, que es la palabra Hebrea para un hombre justo. Sin embargo, la Escala de Zadoks no existía en la antigüedad, por lo que no la utilizamos (ya que sólo conduce a la confusión en todo este asunto).

Para nuestros propósitos, se puede pensar que la cebada y otros granos de cereal pasan por varias etapas de crecimiento. Estas etapas comienzan lentamente y se aceleran a medida que la cebada se acerca a la madurez. Puede ser útil visualizar una planta de cebada pasando por estas fases.

El gráfico de abajo es de la Universidad de Wisconsin (EE.UU.), extraído de su *Guía de Crecimiento y Desarrollo de la Cebada de Primavera*. Muestra el desarrollo de la cebada de primavera moderna media en Wisconsin, Estados Unidos. Es importante tener en cuenta que no sólo el clima de Israel es diferente al de Wisconsin, sino que estas cifras son sólo promedios. El proceso tarda más tiempo cuando el clima es frío, y tarda menos cuando el clima es cálido. También debemos recordar que en realidad no existe una cosecha "promedio", sino que cada año el clima es diferente, y que cada campo es diferente. Sin embargo, teniendo esto en cuenta, podemos ver algunas pautas importantes.



Lo más importante que debemos ver aquí es que en una primavera media de Wisconsin, la cabeza de la semilla

emerge del tallo (o de lo que se llama la *bota*) unos 58 días después de la germinación (o algo menos de dos meses). A continuación, sólo 31 días después está lista para la cosecha con la cosechadora moderna. Esto significa que desde el momento en que la cabeza de la semilla florece y es polinizada, hay básicamente sólo un mes hasta que la planta está lista para ser cosechada por los métodos modernos de la cosechadora. Sin embargo, también hay que recordar que en la antigüedad había incluso menos tiempo. Esto se debe a que la cosecha con cosechadora moderna depende de que la planta esté completamente madura, hasta el punto de ser quebradiza, y este método no funciona con las hoces manuales (especialmente las antiguas).



Una *cosechadora* (*combine* en inglés) se llama cosechadora porque realiza una combinación de acciones. Golpea la cebada súper madura, ya frágil, con una pala, y lo hace caer todo en una gran bandeja. Como la cebada ya es frágil, la cabeza de la semilla se rompe y el grano se separa en gran medida de la paja. A continuación, la semilla se separa aún más de la paja.

En cambio, en la antigüedad, la cosecha tenía que hacerse a mano con hoces, y las hoces antiguas no estaban tan afiladas como las hoces de acero modernas. Las hoces antiguas solían estar hechas de sílex o de huesos de animales afilados montados en madera. Por ejemplo, esta es una antigua hoz de sílex encontrada en la tierra de Israel. No sería ni de lejos tan afilada como una hoz de mano de acero moderna.



He aquí una antigua hoz de mano hecha con huesos de animales, encontrada en Medio Oriente.



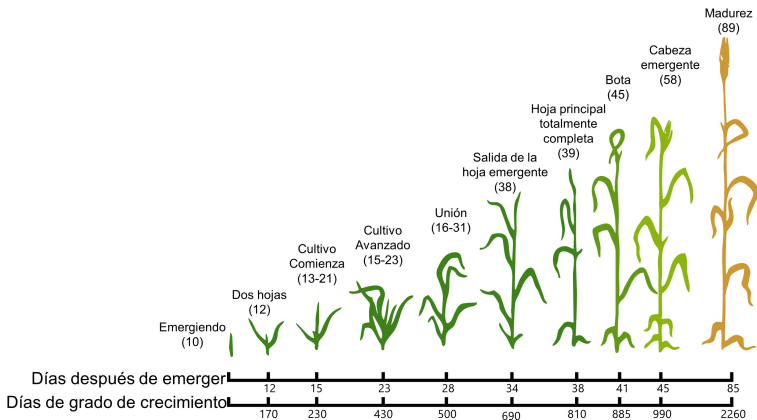
El problema es que cuando la cebada está completamente madura y dorada (como en la imagen de la cosechadora, arriba) ya es demasiado frágil para cosecharla con una hoz manual. Si se golpea la cebada dorada con una hoz manual, el grano se romperá y caerá al suelo, y la cosecha se perderá (y el agricultor estará arruinado). Para asegurarse de que esto no ocurra, el agricultor que utiliza hoces de mano debe

cosechar la cebada cuando acaba de madurar y todavía está un poco tierna y verde, y si estamos dispuestos a aceptarlo, ésta es la definición misma de aviv.

H24 'abiyb; de una raíz no utilizada (que significa ser tierno); verde, es decir, una espiga joven; de ahí el nombre del mes Abib o Nisan:

Etapas del Crecimiento de la Cebada

Si volvemos a mirar el gráfico de la Universidad de Wisconsin, podemos ver que la cebada pasa por varias etapas de crecimiento. La primera etapa se llama *etapa de crecimiento vegetativo*. Durante el crecimiento vegetativo, la planta de cebada es blanda y flexible. Puede ser golpeada por el granizo y se recupera enseguida. Esta es la razón por la que el trigo y el centeno no fueron destruidos por el granizo en Éxodo 9:32, es que todavía estaban en la etapa de crecimiento vegetativo, y por lo tanto todavía eran suaves y flexibles (y por lo tanto fueron capaces de soportar el impacto del granizo sin sufrir ningún daño).



Después de la etapa de crecimiento vegetativo, la cabeza emerge de la bota (es decir, el tallo), y la planta entonces brota y florece. Esto se denomina *fase de brotación y floración*. Durante esta etapa, los tallos de la planta comienzan a volverse rígidos (ya que se están preparando para soportar el peso de la cabeza del grano en alto). Además, con el desarrollo de la cabeza del grano, también se vuelven más pesados. Si los cereales son golpeados por el granizo o incluso por una lluvia fuerte durante esta etapa, el impacto del granizo o el peso de las cabezas de los granos húmedos pueden hacer que las plantas se vuelquen y que los tallos se doblen, provocando que la cosecha se dañe o se pierda. La razón por la que el lino y la cebada fueron destruidos en Éxodo 9:31 es que el lino estaba floreciendo, y la cebada estaba aviv (que veremos que es masa media). Es decir, que las plantas estaban ahora en flor, y sus tallos ya no eran flexibles. Por lo tanto, el peso del granizo y el peso de cualquier humedad tiraron de las plantas, y fueron "destrozadas".

Shemot (Éxodo) 9:31-32

31 Ahora bien, el lino y la cebada fueron destrozados, porque la cebada estaba en la cabeza [אַבִּיב, aviv] y el lino estaba en caña.

32 Pero el trigo y el centeno no fueron destrozados, porque son cultivos tardíos.

El Error de los "Campos Cosechables"

Como mostramos en [*Estableciendo la Cabeza del Año*](#), algunas personas enseñan incorrectamente que antes de que la cebada pueda ser dañada por el granizo tiene que estar ya completamente madura, de tal manera que esté seca, quebradiza y dorada (como en la imagen de la cosechadora de arriba). Sin embargo, esto es

completamente incorrecto, ya que el lino en Éxodo 9 también fue dañado por el granizo, a pesar de que sólo estaba en caña. Esto nos muestra que los granos de cereal pueden ser dañados por el granizo incluso cuando sólo están en capullo. No es necesario que estén totalmente maduros.

Para reiterar, lo que hace que los granos sean susceptibles al granizo es que están entrando en las etapas de brotación y floración, lo que hace que el tallo sea frágil y la planta sea pesada.

Desarrollo de la Cebada



Después de que la planta florezca y sea polinizada, forma una vaina de semillas cerrada. Sin embargo, al principio no hay nada en la vaina. Si la vaina de semillas se abre en los primeros días, la flor cerrada tendrá el aspecto del algodón. A esto se le llama *fase de algodón*.

Después de esto, la planta comenzará a bombear líquido en la vaina de semillas. Si se rompe, tendrá un líquido de aspecto acuoso. Esto se llama la *etapa de agua*.



Después de que la planta haya bombeado agua a la cabeza, empieza a bombear almidón a la cabeza. Al principio, el líquido dentro de la cabeza tiene un aspecto lechoso. Esto se denomina *fase de leche*. Dependiendo de una serie de factores, esta fase se

alcanza aproximadamente 8 días después de la floración y la fecundación.

Aproximadamente 10-11 días después de la fecundación, la planta ha bombeado suficiente almidón dentro de la cabeza de la semilla y las semillas empiezan a ser sustanciales. A menudo se denomina *fase de gusano*.



A medida que la planta sigue bombeando almidón a las vainas de las semillas, éstas se vuelven más llenas y duras. Aproximadamente 14 días después de la fecundación, si se abren las vainas de las semillas, éstas se asemejan a una masa de pan blanda en su interior. Esto se denomina *fase de masa blanda*. Esta "masa blanda" se corta fácilmente con la uña (pero no debe haber líquido lechoso).

Aproximadamente a los 17-18 días de la fecundación, las semillas deben estar llenas de almidón. Después de esto, las semillas no ganarán más masa. Más bien, empiezan a secarse, a endurecerse y a perder humedad. También empiezan a cambiar de color, de verde a amarillo, lo que indica que la planta empieza a secarse y a morir. Esto se llama la *etapa de masa media*, y como veremos, esto es lo que califica como cebada *aviv*, porque la planta es básicamente completamente madura, y sin embargo todavía tierna, y ligeramente verde.

H24 'abiyb; de una raíz no utilizada (que significa ser tierno); verde, es decir, una espiga joven; de ahí el nombre del mes Abib o Nisan:

La cebada de masa media debe tener la consistencia de una masa de pan de dureza media. Debe poder cortarse con la uña, pero no debe estar aguada por dentro (en absoluto). Debe adquirir un color dorado, pero todavía

tiene un ligero tinte verdoso, porque apenas ha terminado de madurar. Sin embargo, debe ser viable como semilla, porque está completamente formada y ha terminado de madurar.



Fíjate en que los granos de la foto están empezando a ponerse amarillos, pero aún tienen un ligero tinte verdoso. Observa también la textura del interior. Aunque el grano se puede cortar con la uña, no es nada acuoso. Esta es la fase ideal para cosechar con una hoz manual, porque los granos tienen ahora toda la masa que jamás tendrán, pero la probabilidad de romper la cabeza cuando se golpea el tallo con la hoz no es todavía muy grande. Es decir, si un agricultor cosecha su cebada en la fase de masa media (aviv), puede tener que secar los granos antes de la trilla, pero no es probable que pierda gran parte de su cosecha por el "golpe de la hoz". Sólo que esta condición ideal de cosecha no dura mucho tiempo.



Este es un campo en el que las plantas de cebada acaban de empezar a ponerse amarillas, pero todavía tienen un tinte verdoso. Esto indica que la semilla ya está completamente madura, y que las plantas están empezando a morir, y se están preparando para soltar su semilla (es decir, reproducirse). Este amarillamiento es un buen indicador de que ha llegado el momento de inspeccionar la masa media (aviv).



En un momento explicaremos por qué la cebada de masa media es aviv, pero primero terminemos de hablar de las etapas de desarrollo de la cebada.



A los 21 días (tres semanas) de la fecundación, los granos han perdido parte de su humedad, y ahora el grano de cebada tiene la consistencia de una masa de pan dura. Todavía se puede cortar con una uña, pero toma más esfuerzo. Tiene una consistencia correosa. Esta etapa se denomina *masa dura*, y es más o menos lo último que un agricultor quiere cosechar en sus cultivos con una hoz manual, para que las cabezas no se rompan y dejen caer sus semillas durante el proceso de cosecha. Recordando que esta etapa viene sólo unos días después de la etapa de masa media, ahora podemos entender por qué Yeshúa nos dice que el agricultor sabio pone inmediatamente su hoz tan pronto como el grano ha madurado, porque la cosecha ha llegado.

Marqaus (Marcos) 4:28-29

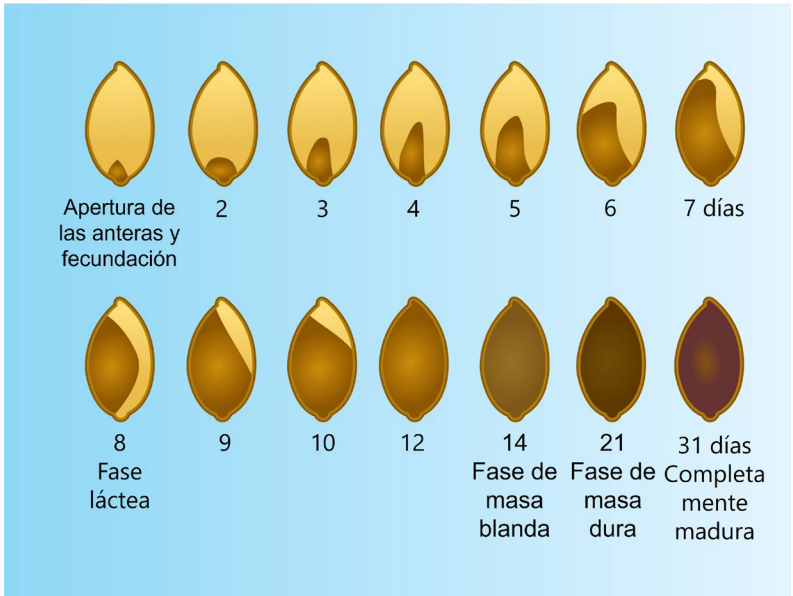
28 "Porque la tierra da cosechas por sí misma: primero la hoja, luego la cabeza, después el grano completo en la cabeza.

29 Pero cuando el grano madura, enseguida se mete la hoz, porque ha llegado la cosecha."



A medida que la cebada sigue endureciéndose y perdiendo humedad, entra en lo que se llama la *fase de masa muy dura*. En esta fase todavía es posible abollar el grano con una uña, pero no es posible cortarlo con la uña. La masa muy dura es ya demasiado frágil para la cosecha con hoz antigua. Si se intenta cosechar con

una hoz manual antigua en la fase de masa muy dura, muchas cabezas se romperán, y la cosecha de cebada se perderá (y el agricultor estará arruinado).



Por último, aproximadamente a los 31 días (es decir, un mes completo) después de la polinización de la cebada, la planta de cebada está madura para ser cosechada con una cosechadora moderna. Como ya hemos dicho, está demasiado madura para ser cosechada con una hoz, ya que, si se intenta cosechar con una hoz manual antigua en este momento, se perderá un porcentaje muy grande (si no la mayor parte) de la cosecha.

Por último, hay que destacar de nuevo que todo el proceso de maduración se produce muy rápidamente. La cebada alcanza el estado de masa media (aviv) aproximadamente 17-18 días después de la fertilización de la cebada, y es entonces cuando los agricultores deben empezar a cosechar sus cultivos, porque tienen menos de una semana para hacerlo antes de que las

cabezas de cebada empiecen a romperse cuando se golpean con una hoz manual antigua.

Aproximadamente a los 31 días después de la polinización (unos 13-14 días después de que la cebada se convierta en masa media / aviv), las plantas de cebada estarán en la etapa que llamamos "maduración de la cosechadora moderna". En esta fase tardía, las cabezas de cebada son ya demasiado frágiles para cosecharlas con una hoz manual, porque las cabezas se destrozarán absolutamente (y es este destrozo del que depende la cosecha de la cosechadora moderna). Sin embargo, irónicamente, algunos grupos de búsqueda de cebada llaman erróneamente a esta etapa "aviv".

Trayendo las Primicias de Aviv o Carmel

Con estos antecedentes del desarrollo de la cebada, podemos ver que es imperativo que traigamos la primera gavilla de cebada aviv o carmel a Yahweh, para despejar el camino para el resto de la cosecha. Para ver esto, primero analicemos Levíticos 2:14, que nos dice que debemos traer una ofrenda de las primicias (בְּכוֹרִים) de nuestra cebada a Yahweh.

Vayiqra (Levíticos) 2:14-15

14 "También cuando traigáis una ofrenda de primicias [בְּכוֹרִים] a Yahweh, traeréis espigas verdes [קְלוֹי אֶבִיב] secadas al fuego, [y/o] carmel triturado [כְּרֶמֶל גֵּרֵשׁ] que ofrecerás como ofrenda de primicias.

15 Le pondrás aceite y le pondrás incienso. Es una ofrenda de grano".

El término *primicias* (בְּכוֹרִים) en la *Concordancia Strong* es H1061, que significa el primero de los frutos. No

podría ser más sencillo, pero algunos Caraítas y Mesíánicos a menudo pasan por alto (o ignoran) este requisito tan básico, aunque se refiere claramente a los primeros frutos.

H1061 bikkuwr; del H1069; los primeros frutos de la cosecha:
KJV - primer fruto (-maduro [figurativamente]), fruto apresurado.

Cuando buscamos la palabra raíz en H1069, vemos que se refiere a la fruta que es verdaderamente primera (como si "reventara el vientre") ¿Por qué estos otros grupos no pueden entender que esto significa el primero de los frutos de la cebada?

H1069 bakar; una raíz primitiva; propiamente, reventar el vientre, es decir, (causalmente) dar o hacer fruto temprano (de mujer o árbol); también (como denominativo del H1061) dar la primogenitura:
KJV - hacer primogénito, ser primogénito, dar el primer hijo (fruto nuevo).

Y no sólo nos dice Levíticos 2:14 que debe ser el primerísimo fruto de la cebada, sino que también debe estar en un estado especial, ya sea aviv (אַבִּיב), o carmel (כַּרְמֶל).

Vayiqra (Levíticos) 2:14-15

14 "También cuando traigáis una ofrenda de primicias [בְּכוֹרִים] a Yahweh, traeréis espigas verdes [קָלוֹי אַבִּיב] secadas al fuego, [y/o] carmel triturado [כַּרְמֶל גֵּרֵשׁ] que ofrecerás como ofrenda de primicias.

15 Le pondrás aceite y le pondrás incienso. Es una ofrenda de grano".

Yahweh sólo acepta una gavilla mecida de primicias de cebada que sean aviv o carmel. Pero, ¿qué significan estos dos términos?

Aviv: Masa Media

Como ya vimos, la *Concordancia de Strong* define aviv como grano tierno, verde y joven.

H24 'abiyb; de una raíz no utilizada (que significa ser tierno); verde, es decir, una espiga joven; de ahí el nombre del mes Abib o Nisan:

El término *kalui* (קלוי) significa *asado*, por lo que *aviv kalui* se refiere a espigas jóvenes asadas. La masa media satisface perfectamente este requisito porque, aunque el grano aún está húmedo, ya tiene un contenido completo de almidón. Por lo tanto, cuando se tuesta en el fuego, se expulsa la humedad, y los granos tostados se pueden moler para hacer harina. La molienda en harina significa que podemos hacer tortillas con ella, lo que cumple el requisito de Levítico 2:15 de poner aceite e incienso sobre la ofrenda de las primicias (es decir, haciendo tortillas con ella).

15-21 Días desde el Año Nuevo hasta el Omer de Aviv

Ahora veamos el requisito de ofrecer el omer en Levíticos 23:10-11, y el versículo 14. Esto nos dice que el sacerdocio debe ofrecer el omer (la ofrenda de la gavilla mecida) el día después del Shabat de la semana en la que cae Pésaj. También dice que no podemos comer ninguna parte de nuestras nuevas cosechas hasta que hayamos traído nuestra ofrenda de primicias (omer).

Vayiqra (Levíticos) 23:10-11, 14

10 "Habla a los hijos de Israel y diles Cuando entren en la tierra que Yo les doy y recojan su cosecha, traerán al sacerdote una gavilla de las primicias de su cosecha.

11 Él mecerá la gavilla ante Yahweh, para que sea aceptada en vuestro nombre; al día siguiente del Shabat [semanal] el sacerdote la mecerá..."

14 "No comeréis pan, ni grano tostado, ni grano fresco, hasta el mismo día en que hayáis traído una ofrenda a vuestro Elohim; será un estatuto para siempre a lo largo de vuestras generaciones en todas vuestras moradas."

Por ejemplo, en el 2021, la luna nueva de Rosh HaShaná cayó en el primer día de la semana. Catorce días más tarde, Pésaj se celebró en Shabat, y luego Yom HaNafat HaOmer fue el día siguiente. Esto significa que no se podía comer nada de la cosecha de ese año hasta el día siguiente a Pésaj. (Por cierto, este era también el caso en Josué 5:10-11). Por lo tanto, había 15 días entre Rosh HaShaná y Yom HaNafat HaOmer.

Rosh	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	Pésaj
Omer						

Alternativamente, si la luna nueva se ve en el segundo día de la semana, esto retrasa Pésaj al primer día de la semana, y entonces Yom HaNafat HaOmer no se celebra hasta el primer día de la semana siguiente. En esta condición hay 21 días desde Rosh HaShaná hasta Yom HaNafat HaOmer.

	Rosh	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
Pésaj	15	16	17	18	19	20
Omer						

Esto nos muestra que puede haber entre 15 y 21 días entre Rosh HaShaná y Yom HaNafat HaOmer. Por eso, justo antes de la luna nueva, inspeccionamos la cebada para ver si las primicias de la nueva cosecha de cebada estarán listas para presentarlas a Yahweh 15-21 días después, en Yom HaNafat HaOmer.

Las primicias de Aviv son lo Primero que se Corta

También es esencial darse cuenta de que no podemos recoger ninguna parte de la nueva cosecha antes de presentar el omer. Esto se puede ver en un análisis de Deuteronomio 16:9, que nos dice que necesitamos comenzar una cuenta de 50 días del Omer hasta Pentecostés (Shavuot) en el día que comenzamos a cortar el grano en pie (es decir, la nueva cosecha).

Devarim (Deuteronomio) 16:9-10

9 "Contarás siete semanas para ti; comienza a contar las siete semanas desde el momento en que empieces a poner la hoz al grano [en pie].

10 Entonces celebrarás la Fiesta de las Semanas a Yahweh tu Elohim con el tributo de una ofrenda voluntaria de tu mano, que darás como Yahweh tu Elohim te bendiga."

En otras palabras, Deuteronomio 16:9 nos dice que comencemos a contar los 50 días del omer cuando comencemos a cortar las primicias de la nueva cosecha. En otras palabras, cuando cortamos las primicias de la nueva cosecha (es decir, la gavilla mecida), es cuando

comenzamos la cuenta de los 50 días del omer hasta Shavuot (Pentecostés). Podemos recordar esto con una simple mnemotecnia: "Cuando empezamos a cortar, es cuando empezamos a contar. Cuando empezamos a contar, es cuando empezamos a cortar".

Es esencial darse cuenta de que Deuteronomio 16:9 nos prohíbe recoger cualquier parte de nuestra cosecha antes de presentar la gavilla mecida, porque afecta al momento de Rosh HaShaná (la Cabeza del Año). Sin embargo, algunos grupos que buscan la cebada (notablemente los Saduceos / Caraítas, y algunos Mesíánicos) malinterpretan o ignoran Deuteronomio 16:9, quizás porque no se dan cuenta de que la gavilla mecida es un símbolo de Yeshúa.

Las primicias del Omer Aviv Simbolizan a Yeshúa

Sabemos que todo en el Tanaj apunta a Yeshúa. Por ejemplo, Yeshúa fue ofrecido como la primera de las primicias entre aquellos que serán resucitados de entre los muertos.

Qorintim Alef (1 Corintios) 15:20-23

20 Pero ahora el Mesías ha resucitado de entre los muertos

y se ha convertido en las primicias de los que han dormido.

21 Porque ya que por el hombre vino la muerte, por el hombre vino también la resurrección de los muertos.

22 Porque así como en Adán todos mueren, así en el Mesías todos serán vivificados.

23 Pero cada uno en su orden: [primero] el Mesías las primicias, [y luego] los que son del Mesías en Su venida.

El patrón básico aquí es que después de presentar la primera de nuestras primicias a Elohim en la ofrenda del omer, entonces podemos cosechar nuestros cultivos. El historiador Judío Josefo nos dice que esta era también la forma en que se hacía en el primer siglo. Hablando de la ofrenda de la gavilla mecida, dice:

...ellos ofrecen las primicias de su cebada, y eso de la siguiente manera: Toman un puñado de espigas y las secan, luego las golpean un poco, y separan la cebada del salvado; luego llevan una décima parte al altar, a Dios [sic]; y, echando un puñado de ella al fuego, dejan el resto para el uso del sacerdote. Y después de esto es que pueden cosechar su cosecha pública o privadamente.

[Josefo: Antigüedades de los Judíos, Libro 3, Capítulo 10, Versículo 5].

Debemos notar varias cosas sobre este pasaje. Cuando Josefo nos dice que tomaron sólo un puñado de las espigas, eso significa que era una gavilla pequeña. Esto significa que no era necesario que campos enteros de cebada estuvieran maduros para poder ofrecer la ofrenda de la gavilla mecida; podían tener tan solo una gavilla.

Además, el hecho de que Josefo nos diga que tenían que secar las espigas antes de golpearlas un poco nos indica que las espigas estaban maduras, pero no completamente secas. Es decir, no se cosechaban secas, como lo que llamaríamos "la maduración de la cosechadora moderna". Más bien, se cosechaban cuando aún eran jóvenes, tiernas y verdes, lo que significa que eran aviv (o de masa media).

H24 'abiy; de una raíz no utilizada (que significa ser tierno); verde, es decir, una espiga joven; de ahí el nombre del mes Abib o Nisan:

Si estamos dispuestos a recibirlo, esto es tal como Yeshúa comenzó Su ministerio cuando tenía alrededor de 30 años de edad, que es el tiempo de la vida cuando la carne está madura, y llena (no vieja o seca).

Luca (Lucas) 3:23

23 Y Yeshúa mismo comenzó Su ministerio como a los treinta años de edad, siendo (como se suponía) hijo de Yosef, hijo de Heli...

Además, como la cebada de masa media está completamente madura, es viable como semilla. Esto habla del simbolismo en Yojanán (Juan) 12:24, donde Yeshúa nos dice que cuando un grano de trigo (o cebada) cae en la tierra y muere, produce mucho grano (es decir, se reproduce).

Yojanán (Juan) 12:24

24 "De cierto os digo que si el grano de trigo no cae en la tierra y muere, queda solo; pero si muere, produce mucho grano".

Ahora consideremos que cuando Yeshúa "cayó en la tierra y murió", muchos de los santos fueron resucitados.

Mattityahu (Mateo) 27:52-53

52 y se abrieron los sepulcros, y resucitaron muchos cuerpos de los santos que habían dormido

53 y saliendo de los sepulcros, después de su resurrección, entraron en la ciudad apartada y se aparecieron a muchos.

¿Pero qué es la Cebada Carmel Geres?

Ahora que sabemos lo que es la cebada aviv, ¿qué quiere decir Yahweh en Levíticos 2 14, cuando dice que cuando le traigamos una ofrenda de nuestras primicias, debemos traerle grano aviv tostado en el fuego [y/o] carmel geres (גֶּרֶשׁ כְּרֵמֶל)? La Nueva Versión King James lo traduce como "carmel triturado", y esa es una posibilidad, pero nosotros sugeriríamos otra.

Vayiqra (Levíticos) 2:14-15

14 "También cuando traigas una ofrenda de primicias [בְּמוֹרִים] a Yahweh, traerás cabezas verdes de grano [aviv] secadas al fuego [y/o] carmel triturado [גֶּרֶשׁ כְּרֵמֶל] ofrecerás para tu ofrenda de primicias.

15 Le pondrás aceite y le pondrás incienso. Es una ofrenda de grano".

Si la cebada aviv es cebada de masa media, entonces se podría sospechar que la cebada carmel sería de masa dura, porque la masa dura se puede romper o machacar en un mortero. La *Concordancia de Strong* nos dice que la palabra *triturado* es H1643, *geres* (גֶּרֶשׁ). Se refiere al grano que necesita ser descascarillado (es decir, el grano al que hay que quitarle la cáscara manualmente).

H1643 geresh; de una raíz no utilizada que significa descascarar; un grano (colectivamente), es decir, grano:
KJV - maíz batido.

Está relacionado con H1644 garash, que se refiere a sacar algo (como cuando se saca el grano de la cáscara).

H1644 garash; una raíz primitiva; expulsar de una posesión; especialmente expatriar o divorciar:
KJV - echar (fuera), divorciar (a la mujer), expulsar (fuera, fuera), expulsar, seguramente apartar, solucionar, expulsar.

Como dijimos antes, la cebada que está completamente seca (como en la maduración de la cosechadora moderna) se separa fácilmente de la paja. Sin embargo, cuando la cebada está menos madura que eso, la cáscara debe ser removida manualmente (como con un mortero y una maja). Esto también concuerda con la descripción de Josefo.

...ellos ofrecen las primicias de su cebada, y lo hacen de la siguiente manera: Toman un puñado de espigas y las secan, luego las golpean y separan la cebada del salvado; luego llevan una décima parte al altar, a Dios [sic]; y, echando un puñado al fuego, dejan el resto para el uso del sacerdote. Y después de esto es que pueden cosechar su cosecha pública o privadamente.

[Josefo: Antigüedades de los Judíos, Libro 3, Capítulo 10, Versículo 5].

Sin embargo, hay una teoría alternativa con respecto a la cebada carmel que también parece funcionar, y es muy intrigante. Sin embargo, para entenderla, primero tenemos que hablar más sobre el proceso de maduración de la cebada, y también mirar la historia del caso de la cebada Aviv del 2021 d.C.

La historia de la Cebada Aviv del 2021 d.C.

Hubo mucho clima extremo en Israel a finales del 2020 y principios del 2021. A finales del 2020 hubo mucha lluvia en Israel, y luego en Diciembre del 2020 y Enero

del 2021 hubo seis semanas de clima inusualmente cálido. Debido a este clima cálido, la cebada comenzó a madurar y parte de ella floreció. Cuando la cebada florece y es polinizada, alcanza una especie de "punto de no retorno", y sigue adelante hacia la creación de granos, incluso si el tiempo vuelve a ser frío, que es precisamente lo que ocurrió.

Tras las seis semanas de clima inusualmente cálido, volvió a hacer frío en Israel. La cebada que aún no había florecido se retrajo, mientras que la cebada que ya había sido polinizada avanzó para producir semillas. Esto dio lugar a lo que podría llamarse dos *brotos* de cebada. Hubo un brote de cebada temprana que se polinizó durante las seis semanas de clima inusualmente cálido, y un segundo brote de cebada que se no polinizó hasta más tarde.

El 06 de Febrero del 2021, una hermana en Yeshúa llamada Becca Biderman encontró cebada aviv (de masa media) en la tierra de Israel. Esto fue una semana antes de la luna nueva del 13 de Febrero. Por lo tanto, la luna nueva del 13 de Febrero fue también Rosh HaShaná (porque la cebada estaba aviv), y Pésaj fue en Shabat, el 27 de Febrero, con Yom HaNafat HaOmer el 28 de Febrero.

						13/02 Luna
14/02	15/02	16/02	17/02	18/02	19/02	20/02
21/02	22/02	23/02	24/02	25/02	26/02	27/02 Pésaj
28/02 1PSL Gavilla	01/03	02/03	03/03	04/03	05/03	06/03

Los Caraítas y algunos grupos Mesiánicos de cebada dijeron que la cebada no podía ser aviv antes de la primavera (es decir, antes del equinoccio de primavera), aunque la cebada suele ser aviv antes del equinoccio de primavera (y de hecho la cebada fue aviv antes del equinoccio de primavera del 2020 también). Sin embargo, lo que fue notable en el 2021 fue que algunos de los primeros brotes de cebada parecían ser de color púrpura rayado.



Cuando la cebada se expone a un estrés climático extremo, puede cambiar de color. El cambio de color se

debe a que la cebada genera *antocianinas*. (Cian significa azul). Las antocianinas son metabolitos vegetales secundarios que ayudan a las plantas a adaptarse a entornos extremos. Es decir, ayudan a las plantas a adaptarse. Las investigaciones actuales indican que las antocianinas son potencialmente beneficiosas para la salud humana. ¿Podemos imaginar los paralelos con Yeshúa?

La hermana Biderman sugirió que esta cebada púrpura era lo que en Levíticos 2:14 se denomina cebada carmel, porque la palabra Hebrea para viña es kerem (כרם), que parece tener la misma raíz que carmel (כַּרְמֶל). Kerem se asocia con el vino y los colores del vino, y estas antocianinas aparecen cuando la cebada está expuesta a tensiones extremas (al igual que Yeshúa estuvo expuesta a tensiones extremas). Si esta interpretación es correcta, entonces los siguientes versículos parecen hablar de Yeshúa como simbolizado por la cebada rayada y de color vino también.

Bereshit (Génesis) 49:10-11

10 El cetro no se apartará de Judá, Ni el legislador de entre sus pies, Hasta que venga Silo [el Mesías]; Y a Él se le rendirá obediencia del pueblo.

11 Atando su asno a la viña, Y el pollino de su asna a la cepa escogida, Lavó sus vestidos en el vino, Y sus ropas en la sangre de las uvas.

Y:

Yeshayahu (Isaías) 53:4-5

4 Ciertamente Él llevó nuestras penas y cargó con nuestros dolores; pero nosotros le tuvimos por azotado, herido por Elohim y afligido.

5 Pero Él fue herido por nuestras transgresiones, magullado por nuestras iniquidades; El castigo por nuestra paz fue sobre Él, Y por Sus heridas fuimos sanados.

Y:

Luca (Lucas) 22:20

20 Asimismo tomó la copa después de la cena, diciendo: "Esta copa es el nuevo pacto en Mi sangre, que se derrama por vosotros."

Podría ser que cuando Levíticos 2:14 nos dice que la cebada tiene que ser aviv o carmel, lo que realmente está diciendo es que aunque tengamos un año con clima extremo, debemos presentarle la primera gavilla de cebada que esté disponible, ya que el hecho de haberle presentado la primera de las cebadas es lo que despeja el camino para el resto de la cosecha.

En otras palabras, no importa si carmel significa cebada de masa dura o cebada de color vino, debemos traerle la primera gavilla de nuestros primeros frutos de cebada cuando son aviv o carmel, 15-21 días después de Rosh HaShaná. Esto es lo que despeja el camino para el resto de la cosecha. Y esto también habla de Yeshúa, que fue la primera de las primicias, despejando el camino para el resto de la cosecha de la humanidad.

Circuncisión Antigua (solo como información)

Descargo de responsabilidad: Este capítulo se publica solo para fines informativos. No se ofrece como consejo médico. Te recomendamos encarecidamente que contrates a un profesional médico con experiencia para cualquier procedimiento de circuncisión física que pueda realizarse en tu familia. Esto es simplemente una explicación de cómo se hizo la circuncisión en los tiempos antiguos, la cual es mucho más segura que la circuncisión estándar.

En los tiempos modernos, la circuncisión médica elimina todo el prepucio. Debido a que el sistema inmunológico de un bebé es muy fuerte justo después del parto, los niños se curan relativamente rápido. Sin embargo, este procedimiento en adultos y adultos mayores (como Abraham) tardan mucho tiempo en curarse y es innecesariamente doloroso.

A diferencia de quitar todo el prepucio, Yahweh le dijo a Abraham que se circuncidara a sí mismo su prepucio. Esto significa que el prepucio permanecería, solo que habría un corte circular que lo rodeaba.

Bereshit (Génesis) 17: 10-14

10 “Este es Mi pacto que mantendrás, entre Mí y ti y tus descendientes después de ti: Todo hijo varón entre ustedes será circuncidado;

11 deberán circuncidar la carne de vuestro prepucio, y será una señal del pacto entre Mí y ti.

12 El que tenga ocho días entre ustedes será circuncidado, todo niño varón de sus generaciones, el nacido en tu casa y el comprado

con dinero de cualquier extranjero que no sea tu descendiente.

13 El que nació en tu casa y el que fue comprado con tu dinero debe ser circuncidado, y Mi pacto estará en vuestra carne por un pacto eterno.

14 Y el hijo varón no circuncidado, que no está circuncidado en la carne de su prepucio, esa persona será cortada de su pueblo; ha quebrantado Mi pacto.

Si un hombre de 99 años hace un corte en su prepucio, tiene la capacidad de curarse en un período de tiempo relativamente corto, cosa que no pasa en el caso de que se le extraiga todo el prepucio.

Te recomendamos encarecidamente que un profesional médico experimentado realice cualquier circuncisión física que se realice en tu hogar. Sin embargo, solo con fines informativos, el antiguo procedimiento seguiría los siguientes pasos, si se llevara a cabo hoy.

En el octavo día, ten a mano:

1. Esponjas de gasa pequeñas.
2. Esponjas de gasa grandes.
3. Almohadillas absorbentes estériles.
4. Guantes de látex estériles.
5. Antisépticos como la povidona yodada (solo para uso externo).
6. Ungüento curativo, como “Edén Salve”.
7. Hilo dental.
8. Tijeras esterilizadas para el cordón umbilical (curvadas).
9. (En el caso de los adultos, tener polvo estíptico, para la coagulación).

Todo debe estar esterilizado justo antes del procedimiento médico. Metales como las tijeras pueden esterilizarse hirviéndolos en agua limpia durante cinco minutos. El profesional médico entrenado y la familia deben orar.

1. Arregla todo para un fácil acceso.
2. Haz que la habitación sea agradable y cálida para el paciente.
3. Tener un par de asistentes es una ayuda.
4. Usa guantes estériles.
5. Retira la cubierta de los muslos del paciente.
6. Limpia el área de la ingle del paciente con yodo antes de la incisión (no después).
7. Use hilo dental para restringir suave pero firmemente el flujo de sangre al prepucio del paciente (lo que actúa como una especie de torniquete). No debe estar muy apretado, pero sí lo suficientemente ajustado como para causar decoloración después de un minuto o dos. La función principal es en realidad mantener el exceso de piel delante de la punta del glande, para garantizar un corte seguro y limpio.



8. Alinea las cuchillas de la tijera justo afuera del hilo, verificando una vez más que no se cortará la punta del glande.
9. En oración, haz el corte.
10. Inmediatamente después del corte, coloca una gasa absorbente nueva y estéril, coloque la almohadilla sobre el corte y presione suavemente durante uno o dos minutos para ayudar a la coagulación. En un niño de ocho días, la pérdida de sangre debe ser mínima y detenerse pronto.



11. En un bebé pequeño, la hemorragia debe disminuir hasta una exudación después de solo un minuto o dos.



12. A los cinco minutos de la incisión, el sangrado debe detenerse por completo y debe formarse un coágulo saludable.



12. Retira el hilo dental. Coloque un poco de ungüento curativo estéril en una gasa nueva, cubre el corte y vístelo.

Para los bebés, mantén un proceso normal de post circuncisión. Aplica gasa fresca y vaselina (o similar) con cada cambio de pañal. Las primeras micciones probablemente serán dolorosas y el niño probablemente llorará. Esto es normal. Esto es mucho menos invasivo que una circuncisión estándar.

Vigila la situación con oración. Asegúrate de que el niño esté orinando normalmente y que todo se mantenga limpio. Los antibióticos no deberían ser necesarios para un bebé sano de ocho días. El ochenta por ciento de la curación es normal dentro de unos tres días. Después de tres días, comienza a empujar el prepucio hacia atrás siempre muy suavemente con cada cambio de pañal, para que la piel cortada no intente crecer o sellarse. Probablemente esto no sucederá, pero es una buena idea mover los tejidos después de algunos días, en cualquier caso, una vez que se pueda hacer sin volver a abrir la herida.

Este procedimiento es mucho menos invasivo que una circuncisión médica occidental normativa. Observa la cantidad mínima de prepucio eliminado, comparándolo con una moneda de un centavo, y la cantidad relativamente pequeña de sangrado.



El mandamiento en la Torá no es eliminar todo el prepucio, sino circuncidarse en el prepucio. Las ventajas médicas de seguir lo escrito en este mandamiento deben ser obvias.

El sistema inmunológico de un niño es lo suficientemente fuerte como para soportar la eliminación total de su prepucio. Sin embargo, un hombre mayor como Abraham tiene un sistema inmunológico que no es tan fuerte. Si bien Abraham pudo haber sobrevivido fácilmente al procedimiento anterior sin una pérdida grave de sangre o riesgo de infección, no se puede decir lo mismo de la eliminación de todo su prepucio. Este es, por lo tanto, el tipo de circuncisión física que probablemente Abraham realizó, en cumplimiento del mandato de Yahweh.

Recetas para la fiesta de Panes sin Levadura v4.1

Shemot (Éxodo) 12:39

39 Y hornearon tortas sin levadura de la masa que habían sacado de Egipto; porque no tenía levadura, porque fueron expulsados de Egipto y no podían esperar, ni habían preparado provisiones para ellos mismos.

Como explicamos en [El Calendario de la Torá](#), Yahweh nos instruye a no comer nada con levadura durante Pésaj y la Fiesta de los Panes sin Levadura (PSL). Sin embargo, el mandamiento no es solo evitar comer cualquier cosa con levadura, sino que también es comer un poco de pan cada día sin levadura.

Shemot (Éxodo) 12:15

15 “Siete días comerás pan sin levadura. El primer día sacarás la levadura de tus casas. Porque el que coma pan con levadura desde el primer día hasta el séptimo día, esa persona será cortada de Israel”.

En varios lugares, las Escrituras nos dicen que no agreguemos palabras a Yahweh (por ejemplo, Deuteronomio 4:2). Sin embargo, a pesar del mandamiento de Yahweh de no agregar a Sus instrucciones, los rabinos han creado varias “leyes de cerco” (leyes hechas por el hombre que van más allá de lo que Yahweh nos dice que hagamos en la Torá).

Con respecto al pan sin levadura, los rabinos han agregado leyes que nos dicen que para que el *Matza* (pan sin levadura) sea “Kosher para Pésaj”, la harina

debe mezclarse durante no más de 18-22 minutos antes de que se hornee el Matza (o de lo contrario podría levantarse y leudar). Los rabinos también nos dicen que el Matza debe ser inspeccionado cuidadosamente antes, durante y después del proceso de cocción, así como hacer correr una máquina especial que haga agujeros en el pan (asegurándose de que no se levante), que es lo que le da a la Matza su apariencia perforada típica.

Los rabinos también dicen que la Matza hecha por máquina solo se puede hacer con harina de papa (es decir, almidón de papa), ya que la harina de trigo, cebada u otros granos podrían inadvertidamente crecer. Esto es irónico, ya que el Matza no se hacía tradicionalmente con almidón de papa. Más bien, Pésaj se lleva a cabo justo después de que la cebada se ha convertido en aviv. El Matza que comieron nuestros antepasados en su salida desde Egipto no se certificaría como “Kosher para Pésaj” hoy.

Las Escrituras no nos dicen que el Matza debe estar hecho de harina de papa. Las Escrituras solo nos dicen que eliminemos todos los agentes leudantes (como la levadura, el iniciador de masa fermentada, el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear), y que no comamos nada con levadura durante la semana de Pésaj/Panes sin levadura. En la antigüedad, esto se realizaba simplemente tirando el iniciador de masa fermentada (y todo el pan de masa fermentada).

La gente a veces me pregunta qué hago para la semana de Panes sin levadura. Debido a que tiendo a ser muy literal con las Escrituras, y porque soy un tipo de persona “básica”, por lo general, solo compro unas cuantas cajas de pan sin levadura normal hechas con harina de trigo o cebada, en lugar de sus primos de papa

“Kosher para Pésaj”. Si alguien hace el pan, realmente prefiero el pan casero sin levadura con harina de cebada.

Sin embargo, algunos de nuestros hermanos y hermanas realmente se divierten haciendo sus panes sin levadura, y tienen una serie de recetas sin levadura. Estas son algunas de las recetas que las personas nos han enviado, que no contienen levadura, iniciador de masa fermentada, levadura en polvo o bicarbonato de sodio. Hay de todo, desde tortitas hasta macarrones. Algunas de las recetas no tienen nada que ver con el pan sin levadura, pero las incluimos de todos modos, solo para compartir.

Que Yahweh te bendiga a ti y a tu familias durante este tiempo especial, y que disfrutes de esta festividad especial de Panes sin Levadura con tu familia, como lo hicieron nuestros antepasados en los días de antaño.

Pésaj Sameaj!
(¡Feliz Pésaj!)

Índice de Contenidos

Panes	89
Galletas	103
Postres	109
Desayunos	123
Platos Principales	129
Otras Recetas	133

PANES

Pan Sin Levadura

- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 1 1/4 taza de harina

Amasar hasta que quede suave. Extender hasta medio centímetro de espesor. Hornear a 150 °C durante 30 a 40 minutos. Poner en una bandeja de galletas. Esto solo rinde un pequeño lote (aproximadamente una bolsa de un litro), pero se puede duplicar fácilmente.

Segunda Receta De Pan Sin Levadura

- 3/4 taza de leche hervida (82° C)
- 1 huevo
- 1/4 taza de miel
- 2 1/4 taza de harina
- 1/4 taza de mantequilla
- 1 cucharadita de sal

Batir el huevo, la leche, la miel y la mantequilla juntos. Añadir la harina poco a poco. Amasar hasta que quede suave. Estirar la masa hasta medio centímetro de espesor, luego cortar en formas (redondas o cuadradas). Pinchar con un tenedor. Hornear en una bandeja para hornear a 190°C durante 15 a 20 minutos.

Tercera Receta De Pan Sin Levadura

Pan de Queso

230 gramos de queso Colby (Longhorn)

3 huevos

230 gramos de queso Jack

1 1/3 taza de leche

1 taza de harina

1/2 taza de mantequilla derretida

1 cucharadita de sal

Rallar los quesos. Mezclar los ingredientes y poner en una sartén engrasada. Hornear a 180 °C durante 45 minutos. Pinchar con un tenedor para formar las rayas con las que hemos sido sanados.

Pan Sin Levadura Anónimo

1 1/2 taza de harina

450 gramos de azúcar morena oscura

1 taza de nueces picadas

4 huevos

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de vainilla

Batir bien los huevos. Luego agregar los ingredientes restantes y batir bien. Verter en una sartén de 22×33 centímetros engrasada y enharinada y hornear por 30 minutos en un horno a 180 °C.

Panes Sin Levadura De Darrel

1 taza de harina integral

1/2 taza de aceite de oliva

1 taza de agua

2 cucharadas de miel (para la comida de Pésaj omitir la miel)

Mezclar el aceite y la harina primero; revolver. Añadir agua y miel y batir (escurrirá). Extender una capa delgada en una bandeja para hornear. Hornear tan caliente como se pueda (alrededor de 250-300°C de horno) durante 6 a 7 minutos.

Matzá

1 taza de harina
1/4 cucharadita de sal
2 cucharadas de manteca
5 cucharadas de agua (aproximadamente)

Mezclar los ingredientes secos, homogenizar con un mezclador de masa, mezclar con agua suficiente para que la masa sea suave y amasable. Dividir en cuartos. Extiéndalo a unos 20 centímetros y cocine en una sartén caliente hasta que se dore. Voltear y dorar el otro lado. Hacer cuatro maztos de 20 centímetros. Se mantiene bien si está completamente seco.

Matzá De Canela (El Favorito Del Marido)

1 taza de harina
1/2 cucharadita de canela
1/8 cucharadita de clavo de olor
1/8 cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de azúcar
1/4 cucharadita de sal
1 cucharada de mantequilla
2/3 taza de agua (aproximadamente)

Mezclar los ingredientes secos, homogenizar con un mezclador de masa, mezclar con agua suficiente para que la masa sea suave y amasable. Dividir en cuartos. Extiéndalo a unos 20 centímetros y cocine en una sartén caliente hasta que se dore. Voltear y dorar el otro lado. Hacer cuatro maztos de 20 centímetros. Se mantiene bien si está completamente seco.

Matzo (Gracias A Tahar Por Esta Receta)

Antes de comenzar a mezclar todos los ingredientes, encender el horno y precalentar a 210°C.

2 tazas de harina

3/4 taza de líquido (uso vino kosher mezclado con agua)

1/2 taza de aceite (de oliva es el mejor)

1 taza de azúcar

Mezclar todo, romper en pedazos y aplanar. Ajustar el líquido si es necesario. Perforar cada torta con un tenedor. Hornear hasta que los bordes estén dorados, por unos 15 minutos. Son como las galletas sin levadura.

Matzá De Huevo Y Cebolla

2 1/4 tazas de harina

3/4 cucharadita de sal

1/3 taza de mantequilla

1 huevo, batido

1 cucharada de cebolla en polvo

1/2 taza de leche

Combinar la cebolla en polvo y la leche en un tazón pequeño, dejar en remojo durante unos minutos. En un bol para mezclar, combinar la harina y la sal. Cortar en mantequilla. Agregar el huevo y la mezcla de cebolla en polvo y leche. Amasar la masa hasta que esté lisa y suave, agregando harina adicional si es necesario. Dividir la masa por la mitad. En una superficie ligeramente enharinada, estirar cada pieza de masa en un rectángulo grande (de al menos 1/2 centímetro de grosor, pero no más de 1 centímetro de grosor). Cortar la masa en cuadrados de 5 cm x 5 cm o el tamaño deseado. Colocar los cuadrados en una bandeja para hornear galletas ligeramente engrasada y ligeramente salada. Pinchar cada cuadrado con un tenedor varias veces antes de hornear. Hornear a 220°C durante 10-14 minutos o hasta que estén dorados y cocidos (pero no duros u oscuros). Dejar enfriar en una rejilla de alambre.

Versión italiana: A la mezcla de leche y cebolla agregar 1 cucharada de ajo en polvo, 1/4 cucharadita de perejil seco y 1/4 taza de queso parmesano.

Pan De La Comunion De La Madre Vance

- 1 1/2 tazas de harina normal
- 1 cucharadita de sal (o más si te gusta el sabor salado)
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 taza de manteca
- 3 cucharadas de agua (o más si es necesario para extender la masa)

Mezclar todos los ingredientes juntos. Extender sobre una bandeja para hornear galletas o similar. Dividir en pequeños cuadrados antes de hornear. Hornear a

220°C durante 15 minutos (no más). Verificar si están tostándose los bordes cerca del final. La temperatura y los tiempos son importantes.

Discos De Oro (Panecillos Sin Levadura)

- 4 tazas de harina sin blanquear
- 1 cucharadita de sal
- 1 1/2 taza de agua (a temperatura ambiente)

Combinar la harina y la sal. Agregar suficiente agua para hacer una masa que limpie los lados del bowl y se pueda juntar en una bola. Extender sobre una tabla ligeramente enharinada y amasar durante 10 minutos. Forme una bola y córtela por la mitad. Cortar cada mitad en 8 piezas y formar en 16 bolas. Extender cada bola para formar un círculo de 18 centímetros. Colocar en una bandeja para hornear sin engrasar y hornear en un horno precalentado a 250°C durante 5 minutos o hasta que los discos estén ligeramente coloreados, ampollados y crujientes. Servir con queso rallado y sopas. Rinde 16 discos.

Pan Snacking (Sin Levadura)

Mezcla:

- 1 3/4 tazas de harina para todo uso
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 tazas de harina de trigo integral
- 1/2 taza de azúcar moreno

Agregar:

- 2/3 taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1 taza de leche

Mezclar bien. Antes de hornear, espolvorear una mezcla de 2 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharadita de canela sobre la superficie del pan. Precalentar el horno a 210°C. Rociar con aceite las hojas para galletas o la bandeja para jalea. Dividir la masa por la mitad. Con las manos ligeramente enharinadas, colocar cada bola de masa sobre la hoja hasta obtener el grosor deseado (alrededor de 1 centímetro). Cortar la masa cruda en cuadrados y pinchar el centro de cada cuadrado con un tenedor. Hornear de 15 a 18 minutos o hasta que empiece a dorarse. El exceso de cocción hará que quede demasiado frágil.

Pan De Guiso

Mezcla:

- 1 3/4 tazas de harina para todo uso
- 2 tazas de harina de trigo integral
- 1/2 cucharadita de sal

Agregue:

- 2/3 taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1 taza de leche

Mezclar bien. Antes de hornear, espolvorear una mezcla de 2 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharadita de canela sobre la superficie del pan. Precalentar el horno a 210°C. Rociar con aceite las hojas para galletas o la bandeja para jalea. Dividir la masa por la mitad. Con las manos ligeramente enharinadas, colocar cada bola de masa sobre la hoja hasta obtener el grosor deseado (alrededor de 1 centímetro). Cortar la masa cruda en cuadrados y pinchar el centro de cada cuadrado con un tenedor. Hornear de 15 a 18 minutos o hasta que

empiece a dorarse. El exceso de cocción hará que quede demasiado frágil.

Pan De Pasas (O Arándanos)

Mezcla:

3/4 tazas de harina para todo uso

2 tazas de harina integral

3/4 taza de azúcar o miel

1 cucharadita de canela

1 taza de pasas (o arándanos)

1/2 cucharadita de sal

Añadir:

2/3 taza de aceite vegetal

1 huevo

1 taza de leche (3/4 taza si se usa miel)

Mezclar bien. Antes de hornear, espolvoree una mezcla de 2 cucharadas de azúcar y 1/2 cucharadita de canela sobre la superficie del pan. Precalentar el horno a 210°C. (Si usa miel, precaliente el horno a 190°C). Rocíe con aceite las hojas para hornear galletas o la bandeja para jalea. Dividir la masa por la mitad. Con las manos ligeramente enharinadas, coloque cada bola de masa sobre la hoja hasta obtener el grosor deseado (alrededor de 1 centímetro). Cortar la masa cruda en cuadrados y pinchar el centro de cada cuadrado con un tenedor. Hornear de 15 a 18 minutos o hasta que empiece a dorarse. El exceso de cocción hará que quede demasiado frágil.

Pan De Pésaj

1700 ml de leche
450 gramos de mantequilla
Harina

Juntar la leche, mantequilla y tanta harina como sea necesario para darle un cuerpo similar a la masa de tarta. Dividir en cuatro partes y trabajar cada una hasta que se formen ampollas; luego extender hasta aproximadamente el espesor de la masa de pastel. Marcar o pinchar con un tenedor (como una cáscara de pastel). Hornee a 180 °C hasta que se dore ligeramente en los bordes.

Bolitas De Queso Popover

1 taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1 taza de leche
2 huevos
1 cucharada de margarina, derretida
1/4 taza de queso cheddar rallado

Combinar todos los ingredientes, excepto el queso. Batir a velocidad media hasta que esté suave; agregar el queso. Calentar un molde para muffins bien engrasado en un horno caliente durante 3 minutos. Rellenar con una cuchara hasta completar 2/3 del espacio. Hornear a 210°C durante 15 minutos; reducir el calor a 180°C y hornear por 25 minutos hasta que se doren. Servir inmediatamente. ¡No abra la puerta mientras hornea!

Puri (Pan De Las Indias Orientales)

- 2 1/2 tazas de harina de trigo integral molida en piedra
- 1 1/4 cucharaditas de sal
- 1/2 taza de manteca suave
- 1 1/3 tazas de yogur

Mezclar bien todos los ingredientes. Extender hasta medio centímetro de espesor y cortar en rodajas con un cortador del tamaño de 10 centímetros. Freír en aceite caliente (180°C) hasta que esté hinchado y marrón. Escurrir sobre papel absorbente. Rinde 36 en total.

Pan De Almendras

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar
- 3/4 taza de aceite o mantequilla
- 1 cucharada de extracto de almendra
- 3 tazas de harina
- 1 bolsa pequeña de almendras en rodajas
- 1/2 cucharadita de vainilla

Mezclar el azúcar, los huevos y 1 taza de harina. Añadir el aceite o la mantequilla. Agregar los ingredientes restantes y verter en dos bandejas de pan engrasadas. Hornear a 180°C durante 30 minutos. Retirar de la bandeja.

Chapatti

- 4 tazas de harina integral
- 2 tazas de harina sin blanquear
- 200 gramos de mantequilla suave

1 cucharadita de miel (opcional)
568 ml de leche
Semillas molidas de girasol o de calabaza, según lo desee

Incorporar la mantequilla en la harina. Añadir la leche y trabajar en la masa. Extender tan delgado como quieras. Cortar en cuadrados. Pinchar cada cuadrado con un tenedor. Hornear a 180 °C durante 20 minutos.

Tortillas De Harina

4 tazas de harina
1 1/2 cucharadita de sal
1/3 taza de mantequilla blanda
1 a 1 1/4 tazas de agua

Mezclar juntos los dos primeros ingredientes. Cortar la mantequilla hasta que se desarme y verter en el agua. Unir todo y revolver con un tenedor hasta que forme una bola cohesiva. Amasar 20 veces y formar 12 bolas. Envolver cada bola en un poco de harina y extenderla en círculos de 17 centímetros tan gruesos como pueda. Cocinar en una sartén caliente unos 30 segundos por cada lado.

--

Tortillas De Maíz

2 tazas de harina de tortilla
1 1/4 taza de agua tibia

En un bowl mediano, combinar la harina de tortilla y el agua. Revolver la mezcla con las manos hasta que la masa esté firme, pero húmeda. (Si es necesario,

agregue más agua, 1 cucharada a la vez). Deje reposar la masa durante 15 minutos.

Dividir la masa en 12 porciones iguales y dar forma de bola a cada porción. Con una prensa para tortillas o un rodillo de amasar, alise cada bola entre 2 pedazos de papel encerado para formar un círculo de 15 centímetros. Con cuidado, retirar la hoja superior de papel encerado. Coloque la tortilla, con el papel hacia arriba, en una sartén o plancha sin engrasar a temperatura media-alta. Cuando la tortilla comience a calentarse, retire con cuidado la hoja restante de papel encerado. Cocine, volteándolo ocasionalmente durante 2 a 2 minutos y medio o hasta que la tortilla esté seca y de color marrón claro (la tortilla aún debe estar suave). Envuelva las tortillas en papel de aluminio si se usa inmediatamente. Rinde doce tortillas de 15 centímetros.

Consejo de preparación:

Para congelar las tortillas, apílelas con 2 capas de papel encerado entre cada una. Envuelva la pila en una bolsa a prueba de humedad y vapor, papel de aluminio o envoltura de congelador. Sellar herméticamente y congelar hasta 1 mes. Descongele completamente antes de usar.

Tostadas De Polenta

1/3 taza de harina de maíz de grano entero
1/3 taza de harina de maíz regular
1/2 cucharadita de sal o 1 cucharada de Líquido Aminos
2 1/2 tazas de agua

Coloque la harina de maíz y la sal en una cacerola grande de 3 litros. Batir lentamente en el agua (o en el

Aminos). Cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que la mezcla hierva y se vuelva muy espesa (aproximadamente 10 minutos). El calor se puede bajar los últimos 3 o 4 minutos para evitar que se pegue. Revuelva muy rápido. Rocíe una bandeja para hornear galletas con aceite de oliva y extienda la mezcla hasta 3 centímetros de los bordes. No cubrir. Refrigerar por lo menos 4 horas. Precalentar el horno a 220°C. Cortar la polenta en cuadrados y separar ligeramente. Rociar la parte superior con aceite de oliva en espray. Hornear por 25 minutos en el estante inferior del horno. Las tostadas deben estar ligeramente doradas y fáciles de quitar con una espátula. Si no, hornear de 5 a 20 minutos más.

Muffins De Maíz Sin Levadura

- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de harina
- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 cucharada de crema agria
- 1/4 taza de mantequilla, derretida
- 1 taza de leche

Precalentar el horno a 210°C. Engrasar un molde para panecillos de 12 tazas o alinear con papeles para muffins. En un tazón, mezclar la harina de maíz, la harina, el azúcar y la sal. Haga un pozo en el centro, y vierta el huevo, la crema agria, la mantequilla y la leche. Revolver hasta que esté bien mezclado. Colocar la masa en las tazas de muffin preparadas. Hornee por 15-20 minutos, hasta que, al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio.

GALLETAS

Galletas De Avena

- 1 1/3 taza de harina
- 2 tazas de copos de avena
- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de agua hirviendo

Combinar los ingredientes secos. En un recipiente aparte, agregar la mantequilla al agua hirviendo. Agregar la mezcla de agua y mantequilla a la mezcla seca. Extender una capa delgada y cortar en forma de galletas. Hornear a 180°C durante 5-10 minutos.

Galletas De Trigo Hechas En Casa Estilo Crackers

- 1 1/4 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de paprika
- 4 cucharadas de mantequilla fría, en rodajas
- 1/4 taza de agua
- 1/4 cucharadita de vainilla
- Sal para espolvorear

En un tazón, combinar la harina, 1/2 cucharadita de sal, azúcar y paprika. Cortar la mantequilla con un tenedor o una licuadora de pastelería hasta que se formen pequeñas migas (o combinar los ingredientes secos y la mantequilla en un procesador de alimentos y procesar hasta que se desmoronen). Hacer un pozo en el centro y agregar el agua y la vainilla. Revolver para incorporar,

luego amasar un par de veces, solo lo suficiente para formar una bola de masa. (Agregar solo un poco más de agua si es necesario). Dividir la masa por la mitad y cubrirla con una toalla limpia. Engrasar ligeramente dos bandejas para hornear de 28 x 38 centímetros y espolvorear ligeramente con sal. Sobre una superficie ligeramente enharinada, extender cada porción de masa en un rectángulo delgado de aproximadamente 28 x 38 centímetros. Transferir la lámina de masa a la bandeja para hornear y cortarla en cuadrados. Espolvorear abundantemente la superficie con sal. Hornear a 210°C durante 5-10 minutos, o hasta que estén crujientes y ligeramente doradas. Las galletas se volverán más crujientes a medida que se enfríen, así que no las hornee demasiado. Retirar las galletas horneadas de las hojas y dejar enfriar en una rejilla de alambre. (Rinde aproximadamente 230 gramos de galletas).

Galletas De Avena Y Nueces Pecán

3/4 taza de copos de avena
1/4 taza de nueces pecán, picadas
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
4 cucharadas de mantequilla, temperatura ambiente
1 taza de harina
1/4 taza de leche

En un procesador de alimentos, picar las nueces, avena, azúcar y sal. Pulsar la mantequilla (unos 10 pulsos) en la procesadora. Agregar harina. Con el motor en marcha, vierta la leche y continúe procesando hasta que se forme una sola masa. Formar un tronco largo y envolverlo en una lámina de plástico. Colocar en el

refrigerador por lo menos 3 horas o hasta 2 días. Cortar el tronco en rebanadas gruesas de medio centímetro y colocarlo en una bandeja para galletas. Hornear a 160°C durante 20-25 minutos o hasta que estén doradas.

Galletas Icebox De Romero-Parmesano

- 3/4 taza de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta (o paprika)
- 1 cucharadita de romero seco
- 4 cucharadas de mantequilla cortada en trozos de 1 centímetro
- 1 taza de queso parmesano
- 1/4 taza de leche

En un procesador de alimentos, combinar la harina, la sal, la pimienta y el romero; Pulsar dos veces para mezclar. Pulsar la mantequilla (unos 10 pulsos). Agregar el queso y pulsa dos veces para combinar. Con el motor en marcha, verter la leche y continuar procesando hasta que se forme una sola masa. Enrollar la masa en un tronco de aproximadamente 5 centímetros de diámetro. Envolver con plástico y refrigerar por lo menos 3 horas y hasta 2 días. Cortar la masa en rebanadas de 3 milímetros de grosor y colocar en una bandeja para hornear galletas. Hornear a 160°C durante 20-25 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. (Rinde unas 24 galletas).

Galletas Icebox De Queso

- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente
- 3/4 taza de queso parmesano
- 1/4 taza de leche

En un procesador de alimentos, mezclar la harina, el azúcar y la sal. Pulsar la mantequilla (unos 10 pulsos). Añadir el queso y mezclar. Con el motor en marcha, verter la leche y continuar procesando hasta que se forme una sola masa. Formar un tronco largo y envolver en plástico. Colocar en el refrigerador por lo menos 3 horas o hasta 2 días. Cortar la masa en rebanadas de 3 milímetros de grosor y colocarlas en una bandeja para hornear galletas. Hornear a 160°C durante 20 minutos o hasta que estén doradas.

Galletas Crujientes De Sésamo

- 2 tazas de harina de trigo integral
- 3/4 taza de semillas de sésamo crudas
- 5 cucharadas de aceite de cártamo
- 2 1/4 cucharaditas de sal
- un batido de cualquier sabor deseado (cebolla, ajo, etc.)

Combinar los ingredientes secos. Trabajar el aceite con un tenedor. Revolver en 3/4 tazas de agua. Formar en dos fianzas. Extienda lo más delgado posible y cortar en formas. Colocar en una bandeja para hornear galletas sin engrasar y pinchar con un tenedor. Hornear a 210°C durante 10 minutos.

Chips O Tortillitas De Trigo

- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de germen de trigo
- 3/4 taza de margarina
- 1/2 taza de harina de trigo integral
- 1/2 taza de leche en polvo

Colocar todos los ingredientes secos en un bowl para mezclar. Mezclar con la margarina en una licuadora de pastelería. Amasar con las manos hasta formar una masa suave y tersa. Formar bolitas pequeñas y aplanar con un tenedor sobre una bandeja para hornear galletas sin engrasar. Hornear a 150°C en el horno hasta que los bordes estén ligeramente dorados, de 20 a 25 minutos. (Rinde 2 a 2 1/2 docenas).

Delicioso Pan Sin Levadura De Naomi

- 1 1/4 - 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de avena de cocción rápida
- 1/3 taza de azúcar moreno (o 1/3 taza de azúcar natural, crudo o blanco con 1 cucharada de melaza)
- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla, suavizada
- 1/8 a 1/4 taza de aceite de oliva

Mezclar los ingredientes secos. En un bowl aparte, mezclar la mantequilla, el azúcar y el aceite, luego agregarlos a los ingredientes secos. Mezclar y revolver para humedecer la masa. Extender de 3 a 6 milímetros de espesor en una bandeja para hornear galletas. Hornear a 180°C durante 10 a 15 minutos. Dejar enfriar y cortar en cuadrados.

Galletas De Trigo Integral

4 tazas de harina integral

1 cucharadita de sal

Crema agria (aproximadamente 1 1/2- 1 3/4 tazas)

Mezclar la sal y la harina. Agregar suficiente crema agria para hacer una masa suave y manejable. Estirar y cortar en cuadrados y hornear a 180°C hasta que estén doradas.

POSTRES

Queque

- 1 taza de mantequilla
- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 1/4 cucharadita (o más) de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharadita de vainilla
- 4 huevos

Llevar la mantequilla y los huevos a temperatura ambiente. Engrasar el fondo y 2 centímetros hacia arriba de los lados del molde. Batir la mantequilla hasta que esté cremosa y esponjosa. Agregar gradualmente el azúcar, batiendo a velocidad media durante 6 minutos o hasta que esté suave y esponjosa. Añadir la vainilla; Añadir los huevos uno a la vez. Batir 1 minuto después de cada uno, raspar el bowl con frecuencia. Mezclar la harina, la sal y la nuez moscada. Poco a poco agregar los ingredientes secos a la mezcla de huevo y batir. Hornear 60-65 minutos a 160°C o hasta que esté listo.

Queque Segunda Versión

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 5 huevos
- 1 taza de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla

Engrasar y enharinar un molde Bundt y calentar al horno a 160°C. Tamizar el azúcar, la harina y la sal en un bowl

grande. Frotar la mantequilla sobre los ingredientes secos y comenzar a mezclar. Agregar los huevos uno por uno, batiendo 2 minutos después de cada huevo. Añadir la vainilla y verter en el molde Bundt. Hornear a 160°C durante unos 50 minutos. Dejar enfriar antes de sacar del molde.

Cheesecake De Zapallo

Borde externo:

- 1/3 taza de margarina
- 1/3 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 1/4 tazas de harina

Batir la margarina y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa. Mezclar con el huevo; Agregar harina y mezclar bien. Extender la masa en la parte inferior y 5 centímetros de alto alrededor de los lados de un molde de 22 centímetros. Hornear a 210°C durante 5 minutos, luego, reducir la temperatura del horno a 180°C.

Relleno:

- 2 paquetes (220 gramos c/u) de queso crema
- 3/4 taza de azúcar
- 450 gramos de calabaza
- 1 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de jengibre
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- una pizca de sal
- 2 huevos

Combinar el queso crema ablandado y el azúcar, mezclándolos a velocidad media hasta que estén bien homogenizados. Mezclar la calabaza con las especias y la sal; mezclar bien. Agregar los huevos uno a la vez,

mezclándolos bien después de cada adición. Verter la mezcla en el molde forrado de pastelería. Dejar una superficie lisa hasta el borde de la corteza. Hornear a 180°C durante 50 minutos. Aflojar el cheesecake del borde del molde; Dejar enfriar antes de retirar del molde. Una vez frío, opcional, adornar con crema batida antes de servir.

Barritas De Frambuesa

- 2 barras de mantequilla blanda
- 2 tazas de harina
- 2 yemas de huevo
- 1 taza de azúcar
- 1 1/2 a 2 tazas de mermelada de frambuesa

Batir la mantequilla y el azúcar con batidora eléctrica. Añadir las yemas de huevo y batir bien. Agregar la harina, una taza a la vez. Enfriar la masa durante al menos una hora. Dividir la masa por la mitad. Extender ambas masas en un cuadrado para que se ajuste a una bandeja de 22 x 22 centímetros. Colocar un cuadrado de masa en el molde y cubrir con mermelada. Añadir la capa superior de la masa a la bandeja. Hornear a 190°C durante 35-40 minutos. Espolvorear con azúcar en polvo. Cortar una vez frío.

Crisps De Nueces Pecán

- 1 1/2 tazas de harina tamizada
- 1 huevo separado
- 3 cucharadas de leche
- 1 taza de azúcar
- 3/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla

- 1/2 taza de manteca vegetal suave
- 1 taza de nueces pecán picadas finamente

Batir la manteca, el azúcar, la leche y la yema de huevo. Añadir los ingredientes secos cernidos; formar bolitas (tamaño de una nuez). Colocar en una bandeja para hornear sin engrasar. Aplanar con el fondo de un vaso bañado en azúcar. Pincelar con claras de huevo batidas. Espolvorear con nueces. Hornear 8-10 minutos. No hornear en exceso. (Rinde aproximadamente 5 docenas).

Barras De Miga Rellenas De Mermelada

- 1 3/4 tazas de harina
- 3/4 taza de mantequilla
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 1 cucharada de harina
- 1/2 taza de nueces finamente picadas
- 1/2 taza de azúcar en polvo tamizada
- 3/4 taza de mermelada o conservas

Mezclar la harina y las nueces. En un bowl grande, batir la mantequilla hasta que esté suave, agregar el azúcar en polvo y la cáscara de limón y batir hasta que quede esponjoso. Añadir la mezcla de harina y batir hasta que se incorpore. Presionar 2/3 de las migajas contra parte inferior de una sartén sin engrasar de 22 x 22 x 5 centímetros. Extender la mermelada en la sartén. Agregar 1 cucharada de harina a la mezcla de migas restante, revolver y espolvorear sobre la mermelada. Hornear a 190°C durante 25 a 30 minutos. Cortar en barras.

Bizcocho De Matzos

- 8 yemas de huevo
- 1 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de harina de repostería para matzos
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 taza de almidón de papa
- 8 claras de huevo batidas a punto de nieve

Batir las yemas hasta que se aclaren. Agregar el azúcar gradualmente. Agregar una pizca de sal y jugo de limón, luego agregar la harina de repostería y el almidón de papa. Por último, doblar el tamaño de las claras de huevo batiendo hasta que estén rígidas, pero no secas. Hornear 45 minutos a 180°C en un molde redondo o en dos moldes largos.

Cheesecake De Merengue-Limón

Relleno:

- 340 gramos de queso crema, ablandado
- 110 gramos de crema agria (aproximadamente 1/2 taza)
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- Ralladura de cascara de un limón

Corteza:

- 1 taza de harina
- 1/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de coco
- 5 cucharadas de mantequilla, derretida
- 1/4 cucharadita de sal

Para la corteza: Combinar todos los ingredientes en un procesador de alimentos o mezclar a mano en un bowl. Presionar en un molde para pastel de 22 centímetros.

Para rellenar: En un bowl grande, batir el queso crema, la crema agria, el azúcar y los huevos. Añadir el jugo de limón y la ralladura; batir hasta que quede suave. Verter en la masa de pastel y hornear a 180°C durante 40-45 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar por lo menos 4 horas antes de servir. Cubrir con crema batida para servir.

Versión Lima: Sustituya el jugo de limón y la ralladura de limón por lima.

Galletas De Mantequilla De Menta

- 1 taza de mantequilla blanda
- 1/2 taza de azúcar en polvo
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de menta
- 1 3/4 taza de harina

Colocar la mantequilla y el azúcar en polvo en un bowl y batir hasta que esté suave y esponjosa. Añadir el extracto y mezclar hasta que se mezclen. Añadir la harina y mezclar hasta que se incorpore. Formar bolas de 2-3 centímetros y colocarlas en una bandeja para hornear galletas. Sumergir el fondo de un vaso en azúcar y aplanar las galletas. Hornear a 180°C durante 12 minutos.

Barras De Nueces

- 1/2 taza de mantequilla, temperatura ambiente
- 1/2 taza de aceite

3/4 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de vainilla
2 1/2 tazas de harina
1/2 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de sal

Batir la mantequilla, el aceite, el azúcar, el huevo y la vainilla hasta que quede una masa esponjosa. Agregar los ingredientes secos, luego las nueces. La masa debe quedar rígida. Presionar en una bandeja para pan o galletas de 38 x 25 centímetros. Hornear a 180°C durante 25-30 minutos. Cortar en barras.

Versión de barras de chocolate de mantequilla de Maní: sustituir el aceite de la receta por mantequilla de maní cremosa. Añadir 1/2 taza de chips de chocolate.

Galletas De Compota De Manzana

1 taza de azúcar morena
3/4 taza de aceite
1 taza de compota de manzana espesa
1 huevo
1 cucharadita de vainilla
4 tazas de avena
1/2 taza de harina
1/2 taza de nueces, picadas
1/2 cucharadita de sal

Batir el azúcar moreno y el aceite. Agregar los ingredientes restantes y mezclar bien. Dejar caer la masa con ayuda de una cuchara sobre una bandeja para hornear engrasada. Hornear a 190°C durante 20 a 25 minutos o hasta que estén bien doradas.

Delicia De Berrie

- 2 tazas de frutillas, cortadas por la mitad
- 1 taza de frambuesas
- 2 tazas de arándanos
- 1 taza de pudín de tapioca
- 1/2 taza de jarabe de arce
- 2 tazas de copos de avena
- 1 taza de harina
- 6 cucharadas de aceite de coco
- 4 cucharaditas de jarabe de arce

Si se van a usar bayas congeladas, deje que los cristales de hielo se disipen. Engrasar ligeramente dos bandejas de vidrio para hornear de 33 x 22 centímetros. Mezclar los primeros 4 ingredientes, luego agregar el jarabe de arce. Difundir en el fondo de la bandeja. En un recipiente aparte, mezclar los ingredientes restantes y espolvorear sobre la mezcla de berries (bayas). Hornear a 180°C durante 30 minutos o hasta que estén doradas. (Rinde 12 porciones).

Bolas De Nuez

- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 tazas de harina
- 1 taza de almendras picadas
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar morena

Mezclar todos los ingredientes y formar con la masa bolitas. Hornear a 160°C durante 20 minutos o hasta que estén doradas.

Pastel De Chocolate Sin Levadura

- 1 1/2 taza de harina de Matza
- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de manteca vegetal
- 2 cucharadas de vainilla
- 8 cucharadas de cacao
- 2 cucharadas de jarabe de maíz
- 4 huevos

Batir la manteca, el azúcar y los huevos. Combinar todos los demás ingredientes. Batir hasta que quede esponjoso y ligero. Verter en dos sartenes engrasados de 20 centímetros. Hornear 30 minutos a 180°C. Dejar enfriar y refrigerar.

Galletas Dulces De Nuez

- 2 cuadrados de chocolate
- 1/2 taza de manteca vegetal
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos batidos
- 1/2 taza de harina tamizada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de nueces

Derretir el chocolate y la manteca. Añadir el azúcar y los huevos. Mezclar rápidamente; Añadir la harina, la sal y la vainilla. Verter en una bandeja de 33 x 22 centímetros. Espolvorear las nueces en la parte superior y hornear por 15 minutos a 210 °C.

Galletas De Avena

- 1 taza de harina para todo uso
- 3/4 taza de azúcar morena envasada
- 1 taza de manteca vegetal Crisco
- 3 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de pimienta de Jamaica molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 3/4 cucharada de vainilla
- 1 huevo
- 3 tazas de avena
- 3/4 taza de nueces
- 1/2 taza de pasas

En un bowl grande, agregar los primeros nueve ingredientes. Llevar a fuego lento hasta que esté todo bien mezclado. Con una cuchara, agregar la avena, las nueces y las pasas. Engrasar la bandeja para galletas. Precalentar el horno a 190°C. Colocar la masa amontonando cucharaditas de 5 centímetro de diámetro. Hornear 12 minutos o hasta que estén doradas. Sacarlas y colocarlas en una rejilla para enfriar. Almacenar en un recipiente bien tapado. Se conserva bien por 2 semanas. (Rinde 3 docenas).

Corteza De Merengue

- 4 claras de huevo a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de coco rallado (opcional)

Precalentar el horno a 125°C. Batir las claras de huevo hasta que estén rígidas, pero no secas. Poco a poco agregar el azúcar, batiendo constantemente hasta que la mezcla sea espesa, brillante y se levante en picos

rígidos. Verter el merengue en un molde para pastel de 25 centímetros bien engrasado.

Extender la mezcla uniformemente sobre la parte inferior y crear cumbres espaciadas uniformemente por las orillas. Si lo desea, espolvorear con coco. Hornear durante 1 hora. Apagar el horno, pero dejar la corteza hasta que el horno esté frío. Rinde suficiente para un solo pastel de corteza. Esta corteza es ideal para rellenos de tarta tipo crema o cualquiera de los rellenos de limón o lima cocidos. Para un postre más ligero, pruebe el relleno de yogur de fruta (que consiste en yogur de fruta y crema batida cubierta con pecán o nueces) o simplemente rellenar una corteza enfriada con helado de vainilla y cubrir con fruta fresca en rodajas.

La Mejor Receta De Galletas Dulces De Michelle - ¡Ñam!

450 gramos o 4 barras de mantequilla
1 taza azúcar
5 tazas harina

Precalentar el horno a 180°C. Con una brocha para pasteles, cubrir la bandeja para hornear con 1 cucharada de mantequilla ablandada. Derretir la mantequilla (si es necesario) y batir con el azúcar. Agregar la harina. Formar círculos o cuadrados en una bandeja para hornear. Hornear en la mitad del horno durante 25 a 30 minutos, hasta que esté firme al tacto o se dore. Se conserva de 2 a 3 semanas en frascos o latas tapados. ¡A disfrutar!

Macarrones De Coco

- 200 gramos de coco en copos para repostería
- 2 cucharadas de harina
- 3 claras de huevo
- 1/3 taza de azúcar
- 1/8 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de extracto de almendra

Mezclar el coco, el azúcar, la harina y la sal. Agregar las claras de huevo batidas y el extracto de almendra, mezclar bien. Dejar caer la mezcla, con la ayuda de una cuchara, sobre una bandeja para hornear ligeramente engrasada. Si lo desea, cubrir con cerezas confitadas a la mitad. Hornear a 160°C durante 23 minutos o hasta que esté dorado. Retirar de la bandeja una vez listo.

Barra De Pan De Puré De Manzana

- 1/2 taza de miel cruda o jarabe de arce puro
- 1/3 taza de aceite de germen de maíz sin refinar
- 1/2 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharada de canela
- 1 taza de nueces
- 1 huevo
- 1 3/4 tazas de harina de trigo integral
- 1/2 cucharadita de clavos de olor molidos
- 1 taza de pasas
- 1 taza de compota de manzana espesa

Batir la miel, el aceite y el huevo en un bowl. Tamizar la harina y las especias juntas y agregar a los ingredientes húmedos. Incorporar las pasas, las nueces y la compota de manzana. Colocar con la ayuda de una cuchara en un molde para pan engrasado de 22 x 12 centímetros. Hornear 40 minutos a 350 grados.

Deliciosos Pastelitos (Pastries)

450 gramos de margarina
3 tazas de harina
450 gramos de requesón o queso cottage
Mermelada o relleno a elección

Mezclar la margarina, el queso cottage y la harina. Dejar reposar la mezcla durante varias horas o toda la noche. Tomar 1/3 de la masa y extender. Cortar cuadrados de 8 centímetros, colocar el relleno en el centro y doblar las esquinas hacia el centro. Hornear 30-35 minutos. Espolvorear con azúcar flor o glass y dejar enfriar.

Bizcocho A La Antigua

4 tazas de azúcar glass o flor
2 tazas de mantequilla o margarina
2 cucharadas de cáscara de naranja rallada
6 huevos
3 1/2 tazas de harina para todo uso
1/4 cucharadita de sal

Tamizar la harina. Batir la manteca a velocidad media en una batidora eléctrica durante 3 minutos o hasta que esté suave y cremosa. Poco a poco agregar el azúcar y la cáscara de naranja; incorporar bien. Agregar los huevos uno a la vez, mezclándolos bien después de cada adición. Poco a poco agregar la mezcla de harina y sal; incorporar bien. Verter en un molde de queque de 25 centímetros engrasado y enharinado. Hornear a 180°C durante 1 hora y 20 minutos, o hasta que al insertar un palillo de madera en el centro salga limpio. Retirar de la bandeja y dejar enfriar.

Dulces De Pésaj De Chocolate Y Bizcocho

6 hojas de galletas de Matza
340 gramos de chocolate semidulce
1 taza de azúcar morena
220 gramos de mantequilla (2 barras)
1 taza de nueces (opcional)

Engrasar ambos lados del papel de aluminio y colocar en la parte inferior de una bandeja para hornear galletas. Colocar el Matza sobre el papel de aluminio, rompiéndolos si es necesario para que se ajuste completamente a la bandeja. Derretir la mantequilla y agregar el azúcar. Cocinar durante 3 minutos. Verter la mezcla sobre el Matza y extenderlo uniformemente para cubrirlo todo. Hornear a 180°C durante 5 minutos. Retirar del horno y espolvorear las chispas de chocolate encima, extendiéndolas cuando se derritan. Si lo desea, espolvorear con nueces. Refrigerar hasta que esté firme. Cortar en trozos.

DESAYUNOS

Crepé

- 1 taza de harina
- 1 1/2 taza de leche
- Una pizca de sal
- 3 huevos
- 1/2 taza de aceite vegetal

Tamizar la harina y la sal. Añadir los huevos y batir bien hasta que quede suave. Añadir la leche y batir bien. La masa debe ser la consistencia de la crema montada. Poner en el refrigerador por lo menos dos horas. Verter en la sartén, e inclinar la sartén hasta que la parte inferior de la sartén esté cubierta uniformemente con la masa, incluso subiéndola ligeramente por los lados. La superficie debe estar bien cubierta pero no líquida.

Relleno De Crepé De Crema Y Frutilla (Fresas)

- 3 tazas de frutillas o fresas
- 1 taza de crema agria
- 1/3 taza de azúcar
- 1/2 taza de azúcar flor o glass
- 1 taza de queso cottage

Cortar las frutillas, agregar el azúcar, reservar. En la licuadora, batir el queso cottage hasta que esté suave, agregar la crema agria y el azúcar. Rellenar las crepes con un poco de la mezcla. Doblar y cubrir con fresas y crema.

Panqueques De Crema Agria De Pésaj

- 3 huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1 taza de crema agria
- 6 cucharadas de harina de Matza

Batir los huevos. Mezclar todos los ingredientes. Verter la mezcla con la ayuda de una cuchara sobre una sartén engrasada. Dorar por ambos lados. (Rinde 11 panqueques).

Panqueques De Manzana De Pésaj

- 1 taza de harina de Matza
- 3 huevos batidos
- 2 cucharadas de aceite de cacahuete (maní)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de agua
- 3 manzanas agrias cortadas en rodajas finas

Mezclar los ingredientes en el orden indicado y colocarlos con la ayuda de un cucharón en el aceite caliente. Freír hasta que estén doradas. Escurrir sobre toallas de papel y servir con azúcar o una mezcla de azúcar y canela.

Blintzes (Blini) De Pollo De Pésaj

Envoltorio:

- 5 huevos
- Sal
- 3/4 taza de harina de Matza
- 1 1/2 tazas de agua

Batir los huevos, la sal y el agua. Poco a poco agregar la harina y batir hasta que quede suave. Calentar una sartén de 15 centímetros. Pincelar ligeramente con aceite. Verter la masa suficiente para cubrir la superficie o el molde. Inclinar la sartén rápidamente para extender la mezcla. Dorar por un lado y retirar dejándolo sobre una tabla o paño de cocina.

Relleno:

- 2 cucharadas de cebolletas picadas finamente
- 4 cucharaditas de aceite de cocina
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de pollo cocido picado
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de pimienta
- Rebanadas de zanahorias y apio

Mezclar las zanahorias y el apio con los ingredientes restantes. Colocar 1 cucharadita en el envoltorio de blintz. Doblar al estilo blintz. Freír en aceite vegetal caliente hasta que se doren, o se pueden dorar en el horno pincelando un poco de aceite sobre cada uno.

Blintzes Básicos

- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de miel
- 3/4 taza de harina integral para pastelería
- 1/2 cucharada de mantequilla

Mezclar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en una licuadora, procesador de alimentos o batidora eléctrica. Cubrir y refrigerar por 1 hora. Derretir la mantequilla en una sartén de 18 centímetros a fuego medio. Agregar 2 a 3 cucharadas de la mezcla e inclinar

la sartén para distribuir la mezcla de manera uniforme. Cocinar hasta que esté dorada la parte inferior y ligeramente seca la parte superior. Colocar en papel encerado con la cara cocida hacia abajo. Continuar cocinando hasta que se use toda la masa, relleno con mantequilla según sea necesario. (Rinde 8 a 10 blintzes).

Blintzes De Arándanos

- 1 receta de blintzes básicos (ver más arriba)
- 110 gramos de queso cottage (o requesón) cremoso
- 110 gramos de queso crema ablandado
- 1 cucharadita de mantequilla ablandada
- 1 yema de huevo ablandada
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharada de mantequilla
- 2 tazas de miel de arándanos (vea a continuación)
- 1 taza de crema agria o yogur

Preparar los blintzes de acuerdo con las instrucciones anteriores. En un bowl mediano, mezclar el queso crema, el cottage, la mantequilla ablandada, la yema de huevo, la miel y la vainilla. Colocar aproximadamente 2 cucharadas de la mezcla de queso en el lado cocido de cada blintz.

Enrollar, dejando los extremos abiertos. En una sartén grande, derretir la mantequilla. Saltear los blintzes con la unión hacia abajo, hasta que se doren. Voltear y continuar cocinando hasta que todos los lados estén dorados. Servir de inmediato, cubierto con salsa de miel

de arándanos y crema agria o yogur. (Rinde 8 a 10 blintzes).

Salsa De Miel De Arándanos

- 6 cucharadas de mantequilla
- 3/4 taza de miel
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de maicena
- 3 tazas de arándanos frescos o congelados

En una cacerola grande, derretir la mantequilla. Mezclar la maicena y agregar la miel y los arándanos. Llevar a ebullición a fuego medio, revolviendo constantemente. Hervir durante 5 minutos. Agregar la vainilla y revolver; deja enfriar antes de servir.

Brancakes

- 1/3 taza de salvado
- 1/3 taza de harina de trigo integral
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite
- 1 huevo
- 1 taza de leche

Mezclar todos los ingredientes, la mezcla quedará líquida, pero no hay problema. Si se prefiere una mezcla más espesa, se puede agregar un huevo extra. También se puede agregar semillas de girasol. Cocinar los brancakes como lo haría con los panqueques normales.

PLATOS PRINCIPALES

Pizza En Sartén Profunda

450 gramos de hamburguesa
1 cebolla pequeña, picada
425 gramos de salsa de tomate
1/2 cucharadita de albahaca
1/2 cucharadita de hinojo
1/4 cucharadita de mejorana
2 huevos
1 taza de leche
1 1/2 taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite
226 gramos de queso mozzarella rallado
Setas o champiñones
Aceitunas
Pimientos Verdes

Cocer la hamburguesa y la cebolla juntos. Añadir la salsa de tomate, la albahaca, el hinojo y la mejorana. Mezclar los huevos, la leche, la harina, la sal y el aceite juntos. Verter en una sartén engrasada de 33 x 22 centímetros. Verter la mezcla de salsa encima. Cubrir con queso, champiñones, aceitunas y pimientos. Hornear a 210°C durante 25 minutos. Rinde 8 porciones.

Kugel (Budín) De Cebolla Aireada

6 huevos, separados
1/3 taza de harina de Matza
1 1/2 cucharaditas de sal
2 tazas de cebollas finamente picadas

1/3 taza de aceite

1/4 cucharadita de pimienta

Batir las yemas de huevo hasta que estén espesas y cremosas. Agregar las cebollas, el aceite, la harina de Matza, la sal y la pimienta; mezclar bien. Batir las claras de huevo hasta que estén firmes y agregar a la mezcla de la cebolla. Verter en una cacerola engrasada de 2 litros de capacidad y hornear a 180°C durante 30 minutos o hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio.

Pastel Inglés-Hebreo

Pastel:

1 cucharadita de vainilla

2 huevos

1 cucharadita de sal

2/3 taza de manteca vegetal

1 cucharada de agua

Relleno:

450 gramos de estofado de carne

4 papas medianas

4 cebollas medianas

1/4 de colinabo

Tamizar la harina y la sal juntos. Partir la manteca en trozos e incorporar a la harina. Usar suficiente agua para formar una bola con la masa. Cortar la bola en cuatro secciones. Extienda una masa a la vez en un círculo. Cortar la carne en trozos pequeños, rallar el colinabo. Colocar un puñado de colinabo en la mitad de la masa. Cortar 1 papa sobre el colinabo. Añadir la sal y la pimienta. Añadir 1/4 de estofado de carne y 1 cebolla mediana; junte las orillas y cierre las esquinas de la

masa. Repetir el mismo procedimiento con las otras tres masas. Hornear 1 hora y 15 minutos a 190°C.

OTRAS RECETAS

Empanaditas De Queso

2 paquetes (220 gramos c/u) de queso crema
2 1/4 tazas de harina
220 gramos de mantequilla
Queso para el relleno

Mantener el queso y mantequilla a temperatura ambiente. Batir todo junto, agregar la harina y mezclar bien. Enfriar 2 horas o más. Cortar por la mitad y extender. (Se puede usar una lata grande de fruta para cortar la masa en forma de círculos). Rellenar cada círculo con trozos de queso de ladrillo Wisconsin (o de cualquier tipo). Doblar el círculo de masa sobre el queso para formar un semicírculo. Presionar los bordes con un tenedor. Pincelar con un huevo batido encima de cada medio círculo antes de hornear. Hornear hasta que esté ligeramente dorado.

Salsa O Aderezo De Tahini Crudo De Mandy (Doble)

560 gramos de semillas de sésamo descascarilladas crudas y blancas.
8 dientes de ajo
Jugo de 1 limón
1 taza de vinagre de sidra de manzana
1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de jarabe de arce
2 1/2 cucharadas de sal marina (o más, al gusto)
4 cucharaditas de eneldo (fresco o seco)

Mezclar todos los ingredientes en una licuadora de alta velocidad hasta que quede suave, agregando agua

hasta que tenga la consistencia deseada. (Debe ser una licuadora de “alta velocidad”) Agregar menos agua para una “salsa” más espesa para verduras o pan fresco, o agregar más para un “aderezo” sobre su ensalada verde favorita. Si desea que su aderezo esté frío al salir de la licuadora, use hielo en lugar de agua.

¿Tienes más recetas que te gustaría compartir con los hermanos?

Por favor envíasalas a: contact@nazareneisrael.org

¡Pésaj Sameaj!
(¡Feliz Pésaj!)

Apoya Nuestro Trabajo

Israel Nazareno está restableciendo la fe apostólica original en los días modernos. Yahweh le dice a Su pueblo que dé, y que Él es fiel para bendecir a aquellos que dan alegremente a la obra de Su Hijo (por ejemplo, Éxodo 25: 2, Malaquías 3:10, etc.).

Yeshúa también nos dice que no acumulemos tesoros para nosotros en la tierra, sino que acumulemos tesoros en el cielo dando para Su obra. Él dice que donde ponemos nuestro tesoro, allí también estará nuestro corazón (Mateo 6).

Shaul (Pablo) también nos dice que los que son enseñados en la palabra deben compartir con aquellos que les enseñan.

Galatim (Gálatas) 6: 6-9

6 Al que se le enseña la palabra, comparta todas las cosas buenas con el que enseña.

7 No te dejes engañar, nadie se burla de Elohim; porque todo lo que el hombre siembra, eso también cosechará.

8 Porque el que siembra para su carne, de la voluntad de la carne segará corrupción, pero el que siembra para el Espíritu, de la voluntad del Espíritu segará vida eterna.

9 No nos cansemos de hacer el bien, porque a su debido tiempo cosecharemos si no nos desanimamos.

Si crees en estas cosas, puedes encontrar formas de asociarte con nosotros en el sitio web de Israel Nazareno: nazareneisrael.org/es

También puedes donar a través de PayPal a:
servants@nazareneisrael.org

Todo el dinero se usará con cuidado y oración para cumplir la Gran Comisión y para restaurar la fe original del primer siglo en la tierra de Israel y en todo el mundo.

Que Yahweh te bendiga grandemente por ser sabio y por ayudarnos a establecer el reino de Su Hijo.

Israel Nazareno

Estudio de Pésaj

Corto y dulce:

Algunas personas creen que no debemos guardar Pésaj, o que debemos seguir la tradición Rabínica para celebrar esta fiesta, manteniendo su servicio de seder de Pésaj, aunque no se encuentre en las Escrituras. Este estudio se adhiere al principio de que debemos obedecer todas las instrucciones de nuestro Creador tanto como podamos.

Para más información visita nazareneisrael.org/es

