



Charoset

SYMBOLICZNE DANIE NA PESACH Z BAKALII I OWOCÓW

Wprowadzenie

Charoset to jedno z obowiązkowych dań kolacji sederowej podawanej podczas święta Pesach. Każda potrawa znajdująca się tego dnia na stole posiada swoje symboliczne znaczenie. Charoset ma przypominać glinę, z której robiono zaprawę murarską, używaną do budowy piramid w Egipcie. Żydzi aszkenazyjscy przygotowują go na bazie jabłek i słodkich gruszek z dodatkiem orzechów oraz słodkiego wina. W wersji sefardyjskiej pojawiają się m.in. daktyle.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- 200 g daktyli
- ok. 100 g mrożonych porzeczek
- 100 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g migdałów
- 2 łyżki miodu
- 200 ml czerwonego słodkiego wina

Sposób przygotowania

• Krok 1

Owoce i orzechy posiekaj bardzo drobno. Miód połącz z winem i mieszaj do całkowitego połączenia. Zalej nim owoce.

• Krok 2

Wymieszaj dokładnie i odstaw do lodówki na co najmniej 1 godz. Charoset można przechowywać w lodówce kilka dni.

Smacznego!