

Las novedades de mosotros

www.alsyete.com

Al Syete vous propose au nom du :

LE CENTRE CULTUREL JUDEO-ESPAGNOL-AL SYETE

Président d'Honneur Haïm Vidal Sephiha Pr Emérite des Universités
Président Daniel Farhi

*A.C.I.P – Don Isaac Abravanel – Centre Culturel Popincourt–Al Syete –
Judéo-Espagnol A Auschwitz - Muestros Desaparesidos -
Union des Israélites Sepharadis de France – Vidas Largas*

"HANOUKA 5774"

Du mercredi 27 novembre au soir au jeudi 5 décembre 2013



Origine

Hanouka appelée "**Fête des Lumières**", commémore la victoire du peuple juif sur la domination grecque. Hanouka est une fête symbolique qui célèbre plus particulièrement le miracle de la fiole d'huile qui a permis aux sages d'allumer la **Menorah du Temple pendant huit jours** alors que la quantité d'huile ne pouvait suffire que pour un seul jour.

Célébration d'Hanouka

En souvenir de ces événements, pendant la **Fête des Lumières**, la tradition veut qu'on allume chaque soir une branche supplémentaire du chandelier de Hanouka (un chandelier

à neuf branches, la neuvième bougie servant à allumer les huit autres). Pour respecter les traditions, l'allumage est réalisé avant le coucher du soleil.

Pendant **Hanoucca**, on se réunit autour de repas de fête et on se régale de beignets frits dans l'huile. On offre aussi aux enfants un peu d'argent de poche et des cadeaux, notamment **des toupies à quatre faces**.



Beignets de Hanouka

Ingrédients pour env. 5 douzaines de beignets :

50 g de levure de **boulangerie**, 1 $\frac{1}{2}$ verre d'eau chaude, 1 cuiller à soupe de sucre, 3 œufs, $\frac{1}{2}$ verre d'huile, $\frac{1}{2}$ verre de sucre, $\frac{1}{2}$ verre de crème *parveh* ou de soja, 1 cuiller à café d'extrait de vanille, 1 cuiller à café de zeste de citron râpé, 6 à 7 verres de farine, selon et du sucre glace

Et aussi de l'huile pour la friture et une poêle profonde pour frire les beignets

Mélanger dans un grand bol les œufs, l'huile, le sucre, la crème ou le soja, l'extrait de vanille et le zeste de citron.

Ajouter la levure puis la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne doit pas être sèche mais seulement molle.

Pétrir pendant plusieurs minutes puis recouvrir d'un torchon et laissez monter la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé, pendant environ 1h-1h30.

Ensuite rouler la pâte pour une épaisseur de 1,5 cm puis découper des cercles à l'emporte-pièce.

Verser de l'huile jusqu'à une hauteur de 5 ou 6 cm dans la grande poêle. Chauffer l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Déposer des beignets dans l'huile, les laisser dorer de chaque côté puis les retirer avec une écumoire. Les déposer sur du papier absorbant et refroidir sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre glace. Et déguster sans mesure !!!



Un récit autour de Hanouka

par Chana Scharfstein

Ce n'était qu'une simple carte postale avec quelques mots mais pour moi, c'était le plus beau cadeau de Hanouccah.



Afin d'achever mon cycle d'études pour l'enseignement de l'anglais en tant que seconde langue, j'avais choisi de suivre des cours de littérature espagnole. De plus, cette option m'avait semblé vraiment passionnante.

Mais le premier soir, cela s'était mal passé. Le professeur Mendez semblait compétent et convaincant dans son cours d'introduction. Cependant, j'étais surprise qu'il s'adresse à nous en anglais alors que c'était un cours pour étudiants avancés. Je levai le doigt et posai la question à voix haute. Tous les étudiants se turent, curieux de la réponse du professeur. Celui-ci prit un ton sarcastique et prétendit que nous n'étions pas assez avancés pour être capables de discuter histoire et littérature en espagnol. Un débat enfiévré s'ensuivit, chacun des participants se positionnant d'un côté ou de l'autre et, bien entendu, je fus considérée comme l'élément perturbateur. Le sentiment d'antipathie qui se développa crescendo contre moi au cours du trimestre eut sa racine dans cette polémique.....

<http://www.alsyete.com/manifestations/un-recit-autour-de-hanouka-par-chana-scharfstein>

Hag sameah, bonnes fêtes de Hanouka !



Merci à vous tous pour votre fidélité,

Le Conseil d'Administration

Pour nous écrire ; soutien@alsyete.com

Pour consulter notre site : www.alsyete.com

