

Comidas de Pessach

Rafael K e Catharina

Matsá

É um pão sem fermento. Na tradição hebraica, os judeus, quando foram autorizados a saírem do Egito, não conseguiram esperar o pão fermentar, e, por isso, ele é feito de uma massa bem fina.



Zeroá

É pedaço de osso com carne que foi tostado e simboliza o sacrifício.



Maror

É uma raiz amarga que simboliza a amargura do tempo da escravidão. A alface romana (*chazeret*) também é utilizada para simbolizar essa amargura.



Charosset

É uma pasta que mistura maçã, uva e nozes (pode ter também tâmaras, canela e vinho). Simboliza a argamassa que era usada pelos judeus para fazer tijolos.



Beitzá

É o ovo cozido que simboliza a esperança pela recuperação do Templo de Salomão. Simboliza também o luto pela destruição do templo.



Vinho

É um vinho especial para **Pessach** e que também não é fermentado. São servidas quatro taças de vinho durante o *Sêder*.



Água Salgada e Batatas cozidas

Simboliza as lágrimas e o suor derramado pelos judeus durante a escravidão. É usada comer com batatas cozidas.



Ashkenazim

Os **judeus ashkenazim**, cozinham e consomem outros pratos, como o **Guefilte fish**, **Frango assado**, **tortas**, entre outros.



Sefaradim

Os **judeus sefaradim** também cozinham e consomem outros pratos, como **peixe assado e não quefilte fish.**



O Sêder é muito relevante na história judaica