



## Gastronomía Sefardí

### Sefardi Gastronomy

Un suave aroma a clavo de olor, canela, tomillo y miel se desprende de las pequeñas ventanitas de las juderías de toda España. Las estrechas callejuelas del barrio judío de Hervás no difieren mucho de las de Córdoba, Sevilla, Toledo, o Granada. Aquellos platos que se cocinan en los hogares de la judería hoy vuelven renovados.

A fragrance of cloves, cinnamon, thyme, and honey come from the small windows of the Jewish quarters throughout Spain. The narrow streets of the Jewish quarter of Hervás did not differ much from those of Córdoba, Sevilla, Toledo, or Granada. These dishes that were cooked in the homes of the Jewish quarter are renewed today.

## Recetas de la abuela Sefardí

Sephardic grandmother recipes

### Oznei Hamán

*En un momento de mi vida...*

*Oznei Hamán o los*

*que son dulces de*

*de mermelada.*

*Ingredientes - 1 taza*

*1 taza de aceite*

*de jugo de naranja*

*harina - 3 cucharadas*

*de azúcar*

*Moler el azúcar*

*los huevos y el*

- 1 Taza de azúcar  
Sugar cup
- 1 Taza de aceite  
Oil Cup
- 3 Huevo  
Egg
- 1/2 Taza de jugo (1/2 de naranja)  
Cup of orange juice (1/2)
- 4 Tazas de harina  
Cups of flour
- 3 Cucharaditas de Royal  
Teaspoons of Royal
- 1 Cucharadilla de sal  
Teaspoon of salt
- Huevo batido  
Beaten egg
- Mermelada a gusto  
Jam or marmalade (as much as you want)

\* Ajo (Salt) En Uruguay al mismo se le llama  
1990.

#### Preparación / Preparation

Bate el azúcar y el aceite. Agregar los huevos y el jugo de naranja. Mezclar bien, añádele los demás ingredientes menos la mermelada. Amasar bien hasta formar una pelota. Repartir la masa. Estira sobre placa enharinada hasta que tenga 3 milímetros. Cortar en círculos. Poner en el medio un poco de mermelada y darle forma de triángulo. Finalmente pintar con huevo batido. Hornear con fuego fuerte durante 20 minutos.

Beat the sugar and oil. Add the eggs and the orange juice. Mix well and add the other ingredients except for the marmalade. Knead well until you form a ball. Divide the mass in a round board until it is 3 millimeters thick. Cut in circles. Put a little marmalade in the middle of each circle and shape it as a triangle. Finally, paint with beaten egg.

*Nota: En Uruguay al mismo se le llama*

#### Relenos / Filling

Dátiles picados, ciruelas y pasas, semillas de amapola, nueces picadas.

*\* Chopped dates, prunes and raisins, poppy seeds, chopped nuts.*

## Purim

**Nota:** En Purim se acostumbra comer Oznei Hamán que son dulces triangulares rellenos de mermelada.

*Note:* In Purim, it is customary to eat Oznei Hamán, which are triangular sweets stuffed with jam.

Estas son recetas de una abuela sefardí, Doña Juana Amelia Nachajin, nacida en Grecia y que emigró a Uruguay a principios del siglo XX con su familia. Han sido rescatadas por la autora de la presente guía. Aquí se transcribe respetando exactamente la receta original.

These are recipes of a Sephardic grandmother, Doña Juana Amelia Nachajin, born in Greece and who emigrated to Uruguay at the beginning of the 20th century with her family. They have been rescued by the author of this guide. Here is a transcription respecting exactly the original recipe.