

O R D E N

De hazer el Arosset.

TOmaran manfanas, o peras, cozidas en agua: auellanas, o almendras: castañas piladas, o nuezes: higos, o passas: y despues de cozido, molerloan mucho, y destemplarloan con vinagre de vino el mas fuerte que hallaren. Y despues mesclarlean vn poco de poluo de ladrillo, por memoria de los ladrillos que nuestros padres hizieron en Egipto. Y para se comer, se echa vn poco de poluo de canela por en cima. Y queriendo poner mas de otras frutas y espezias dentro del cofimiento, lo pueden azer.

71323

Il Haroset dei Marrani

Nel 1654 fu stampata a Livorno una Haggadà interamente in spagnolo ad uso dei Marrani che avevano perso la conoscenza dell'ebraico ma che, raggiungendo paesi più tolleranti, tornavano a professare liberamente l'ebraismo.

Nell'ultima pagina si trova una ricetta molto curiosa per la preparazione del Haroset.

Ecco la traduzione:

“Prendi mele o pere cotte nell'acqua; nocciole o mandorle; castagne sgusciate o noci; fichi o uva passa; e dopo averli cotti macinarli finemente e scioglierli nell'aceto di vino più forte che si possa trovare.

Mischiarci poi un po' di polvere di mattone, in memoria dei mattoni che i nostri padri fabbricavano in Egitto.

Prima di mangiarlo spolverare con un po' di cannella tritata. Coloro che desiderino aggiungere altri frutti e spezie all'impasto, possono farlo.”