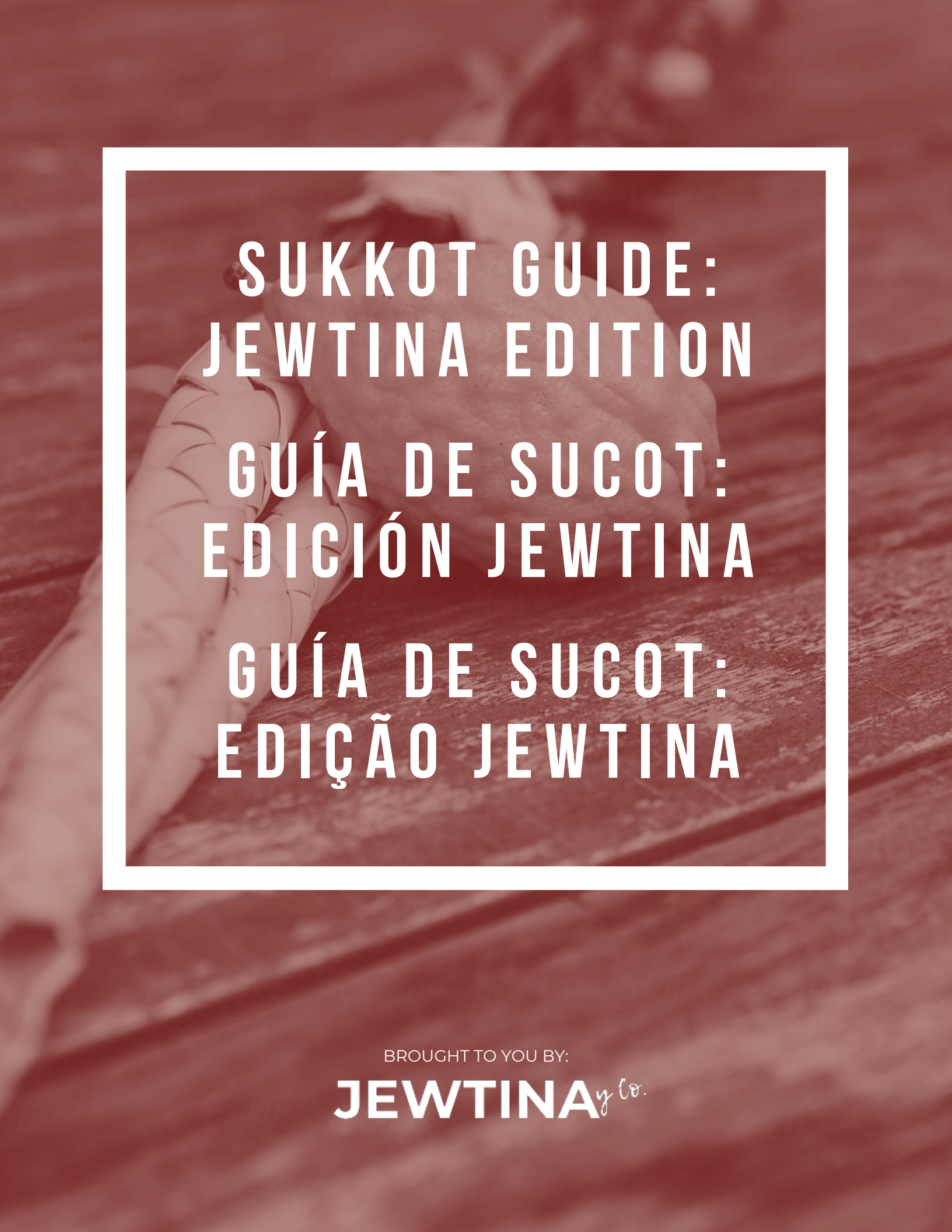




**SUKKOT GUIDE:
JEWTINA EDITION**

**GUÍA DE SUCOT:
EDICIÓN JEWTINA**

**GUÍA DE SUCOT:
EDIÇÃO JEWTINA**

BROUGHT TO YOU BY:

JEWTINA*y co.*

WELCOME

Each year, in preparation for the seven-day festival of *Sukkot*, Jews all around the world build open-air structures in their community centers, synagogues, and homes to remember the ancient huts (*sukkot*) that once sheltered our ancestors.

Throughout these seven days, people of all ages welcome friends and new guests into their *sukkah* and invite them to eat, rest and connect. This radically hospitable practice, known as *hachnasat orchim*, is one of the many defining values of the Jewish people. What makes *Sukkot* so special is that it is a marathon - one that requires you to emerge from your comfort zone and be vulnerable, compassionate and empathetic (by showing up to neighboring *sukkot* without an invitation, and by welcoming guests into your own) for an entire week.

The practice of welcoming the stranger, dates back to our first matriarch and patriarch, Sarah and Abraham, who would sit outside of their own *sukkah* in the land of Babylon and patiently wait for the opportunity to invite dusty wayfarers into their tent. They would nourish anyone in need with food, water, and shade; offer human connection; and ask for nothing in return except that they show the same compassion towards others. Today, this value remains a cornerstone of any Jewish home.

As we enter a week dedicated to welcoming others, this guide is meant to support you in elevating Jewish and Latino/x/e culture during the *Sukkot* festival, as well as inspire you to think about the ways in which you and the communities you are a part of, can be more hospitable, compassionate and loving towards others in need throughout the year.

With love and blessings,

The Jewtina y Co. team

BIENVENIDOS

Cada año, en preparación para el festival de *Sucot*, los judíos de todo el mundo construyen estructuras al aire libre en sus centros comunitarios, sinagogas y hogares para recordar las antiguas chozas (*sucot*) que alguna vez albergaron a nuestros antepasados.

Durante estos siete días, personas de todas las edades dan la bienvenida a sus amigos y nuevos invitados a su *sucá* y los invitan a comer, descansar y conectarse. Esta práctica radicalmente hospitalaria, conocida como *hajnasat orjim*, es uno de los muchos valores que definen al pueblo judío. Lo que hace a *Sucot* tan especial es que es un maratón que requiere que uno salga de tu zona de confort y sea vulnerable, compasivo y empático (presentándose en *sucot* ajenos y dando la bienvenida a los otros en la suya) durante la semana entera.

La práctica de dar la bienvenida al extranjero viene de nuestra matriarca y patriarca, Sara y Abraham, quienes se sentaban afuera de su propia *sucá* en la tierra de Babilonia y esperaban pacientemente la oportunidad de invitar a los viajeros a su tienda. Ellos alimentaban a los que necesitaban comida, agua y sombra, sin pedir nada a cambio excepto que muestren la misma compasión en el futuro hacia los demás. Hoy, este valor sigue siendo el principio que define cualquier hogar judío.

A medida que comenzamos un festival dedicado a dar la bienvenida a otros, esta guía existe para ayudarlo a elevar la cultura judía y latina durante *Sucot*, e inspirarlo a pensar en las formas en que usted y sus comunidades pueden ser más hospitalario, compasivo y amoroso con los extranjeros durante el resto del año.

Con cariño y bendiciones,

El equipo de Jewtina y Co.

BEM-VINDOS

A cada ano, em preparação para o festival de Sucot, os judeus de todo o mundo constroem estruturas ao ar livre em seus centros comunitários, sinagogas e lares para recordar as antigas cabanas (sucot) que um dia abrigaram nossos antepassados.

Durante esses sete dias, pessoas de todas as idades recebem amigos e novos convidados em sua sucá, convidando-os a comer, descansar e se conectar. Essa prática radicalmente hospitaleira, conhecida como hajnasat orjim, é um dos muitos valores que definem o povo judeu. O que torna Sucot tão especial é que é uma maratona que exige que se saia da zona de conforto e se seja vulnerável, compassivo e empático (aparecendo nas sucot dos outros e acolhendo os outros na sua) durante toda a semana.

A prática de receber o estrangeiro vem de nossa matriarca e patriarca, Sara e Abraão, que se sentavam do lado de fora de sua própria sucá na terra da Babilônia, aguardando pacientemente a oportunidade de convidar viajantes para sua tenda. Eles alimentavam aqueles que precisavam de comida, água e sombra, sem pedir nada em troca, exceto que mostrassem a mesma compaixão no futuro para com os outros. Hoje, esse valor continua sendo o princípio que define qualquer lar judeu.

À medida que iniciamos um festival dedicado a acolher os outros, este guia existe para ajudá-lo a elevar a cultura judaica e latina durante Sucot, e inspirá-lo a pensar em formas de você e suas comunidades serem mais hospitaleiros, compassivos e amorosos com os estrangeiros ao longo do ano.

Com carinho e bênçãos,

A equipe da Jewtina y Co.

RITUAL
סִדּוּר

LULAV + ETROG

The traditional ritual of shaking the *lulav* and *etrog* begins with standing and facing east. Place the *lulav* (with the spine facing you, myrtle on the right and the willows on the left) in your right hand and the *etrog* in your left hand. Bring your hands together so that the *lulav* and *etrog* are side by side and recite the following prayer.

בְּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ עַל נְטִילַת לולב

Baruch atah, Adonai, Eloheinu melech ha'olam, asher kidishanu
b'mitzvotav, vitzivanu al netillat lulav.

Blessed are You, Adonai our God, sovereign of the universe, who has sanctified us through Your mitzvot and ordained the taking of the lulav.



LULAV + ETROG

El ritual tradicional de sacudir el lulav y el etrog comienza de pie y mirando hacia el este. Coloque el lulav (con la columna hacia usted, el mirto a la derecha y los sauces a la izquierda) en su mano derecha y el etrog en su mano izquierda. Junte las manos para que el lulav y el etrog estén uno al lado del otro y recite la siguiente oración.

בְּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ עַל נְטִילַת לולָב

Baruj atá Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, asher kidishanu
b'mitzvotav, vitzivanu al netilat lulav.

Bendito eres Tú, Eterno Dios nuestro, Soberano del Universo, quien nos ha santificado mediante Tus mitzvot y ha ordenado la toma del lulav.



LULAV + ETROG

O ritual tradicional de agitar o lulav e o etrog começa em pé e olhando para o leste. Coloque o lulav (com a coluna voltada para você, o mirto à direita e os salgueiros à esquerda) na sua mão direita e o etrog na sua mão esquerda. Junte as mãos para que o lulav e o etrog fiquem lado a lado e recite a seguinte oração.

בְּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ עַל נְטִילַת לולָב

Baruj atá Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, asher kidishanu
b'mitzvotav, vitzivanu al netilat lulav.

Bendito és Tu, Eterno Deus nosso, Soberano do Universo, que nos santificou por meio de Tuas mitzvot e nos ordenou a tomada do lulav.



SHEHECHIYANU - SHEHEJIYANU

On the first day of the festival, add the Shehecheyanu.

בָּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם שֶׁהַיָּנוּ וְקִיָּמָנוּ וְהִגִּיעָנוּ לְזֶמֶן הַזֶּה

Baruch atah, Adonai, Eloheinu melech ha'olam, shehecheyanu
v'kiyimanu, v'higiyanu laz'man hazeh.

Blessed are you, Eternal our God, sovereign of the universe, who has
kept us alive and sustained us and brought us to this time.

El primer día del festival, recite el Shehejiyanu.

Baruj atá Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, shehejiyanu v'kiyimanu,
v'higiyanu laz'man hazeh.

Bendito eres Tú, Eterno Dios nuestro, Soberano del Universo, que
nos ha mantenido con vida, nos sostuvo y nos trajo a este tiempo.

No primeiro dia do festival, recite o Shehejiyanu.

Baruj atá Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, shehejiyanu v'kiyimanu,
v'higiyanu laz'man hazeh.

Bendito és Tu, Eterno Deus nosso, Soberano do Universo, que nos
mantiveste com vida, nos sustentaste e nos trouxeste a este tempo.

SHAKE - SACUDE

Shake the *lulav* and *etrog* in all directions – east, south, west, north, then up, and down, while reciting the following:

הוֹדוּ לַאֲדוֹנֵי כִי טוֹב כִּי לְעוֹלָם חַסְדּוֹ

Hodu l'Adonai ki tov, ki l'olam chasdo.

Give thanks to God, for God is good, for God's loving-kindness endures forever.

Sacude el lulav y el etrog en todas las direcciones: este, sur, oeste, norte, luego hacia arriba y hacia abajo, mientras recita lo siguiente:

Hodu l'Adonai ki tov, ki l'olam jasdo.

Bendito eres Tú, Eterno Dios nuestro, Soberano del Universo, que nos ha mantenido con vida, nos sostuvo y nos trajo a este tiempo.

Agite o lulav e o etrog em todas as direções: leste, sul, oeste, norte, depois para cima e para baixo, enquanto recita o seguinte:

Hodu l'Adonai ki tov, ki l'olam jasdo.

Bendito és Tu, Eterno Deus nosso, Soberano do Universo, que nos mantiveste com vida, nos sustentaste e nos trouxeste a este tempo.

MOTZI

It is a *mitzvah* to eat meals in the *sukkah*, especially on the first night of *Sukkot*. Whenever this happens, it is traditional to recite the *Motzi*, the prayer over bread, and add a special blessing.

**בָּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם הַמּוֹצִיא לֶחֶם מִן הָאָרֶץ
בָּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ לִישֵׁיב בְּסוּכָה**

Baruch atah, Adonai, Eloheinu melech ha'olam, hamotzi lechem min ha'arets. Baruch atah, Adonai, Eloheinu melech ha'olam, asher kidishanu b'mitzvotav, vitzivanu leisheiv b'sukah.

Blessed are You, Eternal God, Sovereign of the Universe, who brings forth bread from the Earth. Blessed are You, Eternal God, Sovereign of the Universe, who has sanctified us through your mitzvot and commanded us to dwell in the sukkah.

Es una mitzvá comer en la sucá, especialmente en la primera noche de Sucot. Cuando esto sucede, es tradicional recitar el Motzi, la oración sobre el pan, y agregar una bendición especial.

Baruj atá, Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, hamotzi léjem min ha'arets. Baruj atá, Adonai, Eloheinu mélej ha'olam, asher kidishanu b'mitzvotav, vitzivanu leisheiv b'sucá.

Bendito eres Tú, Eterno Dios nuestro, Soberano del Universo, que saca el pan de la tierra. Bendito eres Tú, Eterno Dios nuestro, Soberano del Universo, quien nos ha santificado a través de tus mitzvot y nos ha mandado vivir en la sucá.

É uma mitzvá comer na sucá, especialmente na primeira noite de Sucot. Quando isso acontece, é tradicional recitar o Motzi, a oração sobre o pão, e adicionar uma bênção especial.

Bendito és Tu, Eterno Deus nosso, Soberano do Universo, que tira o pão da terra. Bendito és Tu, Eterno Deus nosso, Soberano do Universo, que nos santificou por meio de Tuas mitzvot e nos mandou viver na sucá.

USHPIZIN: THE SEVEN GUESTS

During *Sukkot*, we recreate the traditional *ushpizin* ceremony in which biblical figures - and their corresponding divine attributes - are symbolically invited into the sukkah, each day commemorating a new set of figures and attributes.

Day 1:

We welcome Abraham and Sarah + **chesed**, loving kindness.

Day 2:

We welcome Issac and Miriam + **gevurah**, strength.

Day 3:

We welcome Jacob and Deborah + **tiferet**, splendor.

Day 4:

We welcome Joseph and Avigail + **netzah**, eternity.

Day 5:

We welcome Moses and Hannah + **hod**, glory.

Day 6:

We welcome Aaron and Huldah + **yesod**, foundation.

Day 7:

We welcome David and Esther + **malkhut**, royalty.

USHPIZIN: LOS SIETE INVITADOS

Durante *Sucot* recreamos la ceremonia tradicional de *ushpizin* en la que las figuras bíblicas - y sus correspondientes atributos divinos - son invitados simbólicamente a la *sucá*, cada día conmemorando un nuevo conjunto de figuras y atributos.

Día 1:

Damos la bienvenida a Abraham y Sara + **josed**, bondad.

Día 2:

Damos la bienvenida a Isaac y Miriam + **gevurá**, fuerza.

Día 3:

Damos la bienvenida a Jacob y Deborah + **tiferet**, esplendor.

Día 4:

Damos la bienvenida a José y Avigail + **netzá**, la eternidad.

Día 5:

Damos la bienvenida a Moisés y Ana + **jod**, gloria.

Día 6:

Damos la bienvenida a Aarón y Hulda + **yesod**, fundación.

Día 7:

Damos la bienvenida a David y Esther + **malkhut**, realeza.

USHPIZIN: OS SETE CONVIDADOS

Durante Sucot, recriamos a cerimônia tradicional de ushpizin, na qual figuras bíblicas — e seus correspondentes atributos divinos — são simbolicamente convidadas à sucá, comemorando a cada dia um novo conjunto de figuras e atributos.

Dia 1:

Damos as boas-vindas a Abraão e Sara + jesed, bondade.

Dia 2:

Damos as boas-vindas a Isaque e Miriam + gevurá, força.

Dia 3:

Damos as boas-vindas a Jacó e Débora + tiferet, esplendor.

Dia 4:

Damos as boas-vindas a José e Abigail + netzá, a eternidade.

Dia 5:

Damos as boas-vindas a Moisés e Ana + jod, glória.

Dia 6:

Damos as boas-vindas a Arão e Hulda + yesod, fundação.

Dia 7:

Damos as boas-vindas a Davi e Ester + malkhut, realeza.

ACTIVITIES
ACTIVIDADES
ATIVIDADES
פעילויות

IMMERSION & EMBODIMENT

Here's a trivia question for you:

What *mitzvah* are you fulfilling with your whole body on Sukkot?

...

The *mitzvah* (commandment) of involving your whole body when you sit in a *sukkah*! There are only 2 *mitzvot* that require your whole self and that is on *sukkot* and when one participates in a *mikvah* (cleansing waters) immersion. The attributes from our biblical figures are an invitation to practice physical and spiritual integration, both inside and outside of the *sukkah*. Here are some conversation starters that correspond with the character traits of each festival day.

Get curious, be open and enjoy!

Day 1: **chesed**, loving kindness

When someone is kind to you, how does it impact your behavior?

Day 2: **gevurah**, strength

Besides flexing, where have you demonstrated strength in your life?

Day 3: **tiferet**, splendor

What have you seen, tasted or heard recently that inspired you?

Day 4: **netzah**, eternity

What or who is something that energizes you, or in other words, something you can't live without?

Day 5: **hod**, glory

Recall a time you experienced glory. Where might you access that again?

Day 6: **yesod**, foundation

What or who is a grounding force in your life?

Day 7: **malkhut**, royalty

Who is someone you can think of that embraces their sense of worthiness gracefully? How would you like to remind the people in your life (or yourself!) of their worth, or 'royalty'?

INMERSIÓN Y EMBODIMIENTO

Aquí tienes una pregunta de trivia para usted:

¿Qué mitzvá está usted cumpliendo con todo su cuerpo en Sucot?

...

La mitzvá de involucrar todo su cuerpo cuando se sienta en una sucá. Solo hay 2 mitzvot que requieren de su ser completo, y eso es en Sucot y cuando alguien participa en una inmersión en el mikvé (aguas purificadoras). Los atributos de nuestras figuras bíblicas son una invitación a practicar la integración física y espiritual, tanto dentro como fuera de la sucá. Aquí tiene algunas preguntas para iniciar conversaciones que corresponden a los rasgos de carácter de cada día festivo. Le animo a que muestre curiosidad, mantenga una mente abierta y disfrute.

Día 1: jesed, amabilidad amorosa

Cuando alguien expresa amabilidad hacia usted, ¿cómo impacta en su estado de ánimo o comportamiento?

Día 2: gevurá, fuerza

Además de sus músculos, ¿dónde ha demostrado fuerza en su vida?

Día 3: tiferet, esplendor

¿Qué ha visto, probado u oído recientemente que le haya inspirado?

Día 4: netzá, eternidad

¿Qué o quién es algo que le da energía, o en otras palabras, algo de lo que no puede prescindir?

Día 5: jod, gloria

Recuerde un momento en el que experimentó gloria. ¿Dónde podría acceder a eso nuevamente?

Día 6: yesod, fundamento

¿Qué o quién es una fuerza de arraigo en su vida?

Día 7: malkhut, realeza

¿Quién es alguien que puede pensar que abraza su sentido de valía con gracia? ¿Cómo le gustaría recordar a las personas en su vida (¡o a usted mismo!) su valía o 'realeza'?

IMERSÃO E INCORPORAÇÃO

Aqui está uma pergunta trivial para você:

Que mitsvá você está cumprindo com todo o seu corpo em Sucot?

...

A mitsvá de envolver todo o seu corpo ao sentar-se em uma sucá. Existem apenas 2 mitsvot que exigem o seu ser completo, e isso é em Sucot e quando alguém participa de uma imersão no mikveh (águas purificadoras). Os atributos das nossas figuras bíblicas são um convite à prática da integração física e espiritual, tanto dentro como fora da sucá. Aqui estão alguns pontos de partida para conversas que correspondem aos traços de caráter de cada feriado. Eu encorajo você a ser curioso, manter a mente aberta e aproveitar.

Dia 1: chessed, bondade amorosa

Quando alguém expressa bondade para com você, como isso afeta seu humor ou comportamento?

Dia 2: gevurah, força

Além dos músculos, onde você demonstrou força em sua vida?

Dia 3: tiferet, esplendor

O que você viu, experimentou ou ouviu recentemente que o inspirou?

Dia 4: netza, eternidade

O que ou quem é algo que lhe dá energia, ou em outras palavras, algo sem o qual você não pode prescindir?

Dia 5: foda-se, glória

Lembre-se de uma época em que você experimentou glória. Onde eu poderia acessar isso novamente?

Dia 6: yesod, fundação

O que ou quem é uma força fundamental em sua vida?

Dia 7: malkhut, realeza

Quem é alguém que pode pensar que abraça seu senso de valor com graça? Como você gostaria de lembrar às pessoas em sua vida (ou a você mesmo!) Do seu valor ou “royalty”?

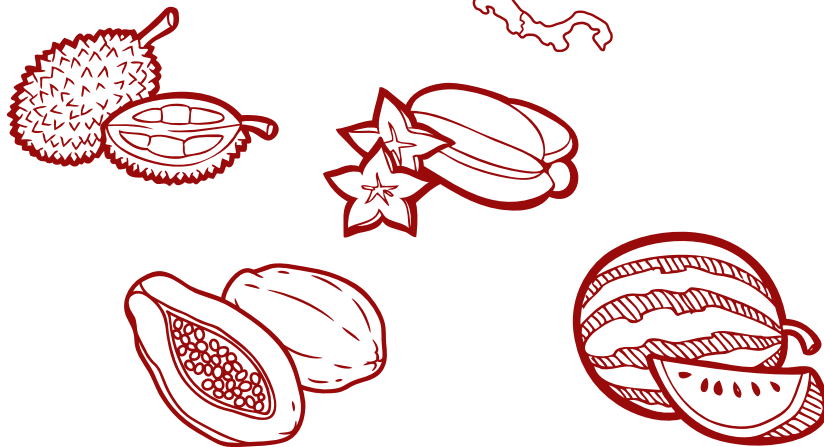
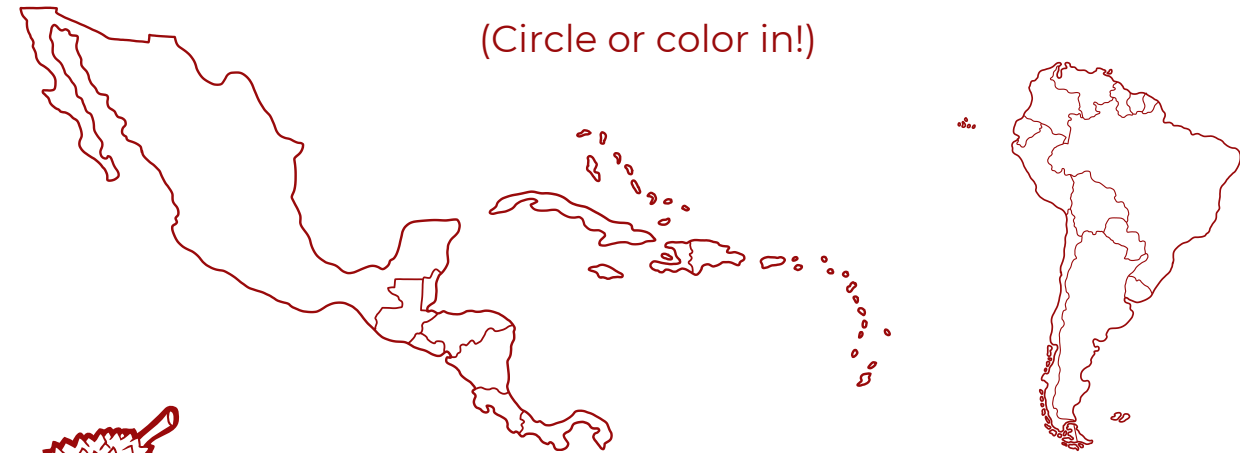
FRUITS OF FAMILY: A FAMILY ACTIVITY

On *Sukkot* we build temporary dwelling places to remember the structures our ancestors built while traveling in the desert. This holiday always takes place during the time of the harvest. Why? So we can celebrate the bountiful abundance of the earth! We give thanks to the earth and all it provides for us, and during *Sukkot* we adorn our tables and decorations with fruits and vegetation to highlight madre tierra during our festival.

In some *sukkahs*, families hang whole fruits from the exposed 'roof' or they hang drawings of their favorite crops to decorate the space. In this activity, we are going to celebrate the special fruits that come from Latin America where our families are connected to. This year you can try drawing or printing out pictures from your lands of origin to bring Latin America to your *sukkah*!

What countries have your ancestors called home?

(Circle or color in!)



What types of unique or interesting fruits grow there?

[Check out this guide about fruits around Latin America](#) to learn more!

FRUTOS DE LA FAMILIA: UNA ACTIVIDAD

En *Sucot* construimos refugios temporales para recordar las estructuras que nuestros ancestros construyeron mientras viajaban por el desierto. Esta festividad siempre tiene lugar durante la época de la cosecha. ¿Por qué? ¡Para que podamos celebrar la abundancia fructífera de la tierra! Agradecemos a la tierra y a todo lo que nos proporciona, y durante *Sucot* adornamos nuestras mesas y decoraciones con frutas y vegetación para resaltar a la madre tierra durante nuestro festival.

En algunas *sucot*, las familias cuelgan frutas enteras del 'techo' expuesto o cuelgan dibujos de sus cultivos favoritos para decorar el espacio. En esta actividad, vamos a celebrar las frutas especiales que provienen de América Latina, donde nuestras familias tienen conexiones. Este año, considere la posibilidad de dibujar o imprimir imágenes representativas de sus tierras de origen y traer la esencia de América Latina a su *sucá*.

¿A qué países tiene su familia vínculos?

(¡Circula o colorea!)



¿Qué tipos de frutas únicas o interesantes crecen allí?

[Consulte esta guía sobre las frutas de América Latina para obtener más información.](#)

FRUTOS DA FAMÍLIA: UMA ATIVIDADE

Em Sucot, construímos refúgios temporários para lembrar as estruturas que nossos ancestrais construíram enquanto viajavam pelo deserto. Esta festividade sempre acontece durante a época da colheita. Por quê? Para que possamos celebrar a abundância frutífera da terra! Agradecemos à terra e a tudo o que ela nos proporciona, e durante Sucot decoramos nossas mesas e enfeites com frutas e vegetação para destacar a mãe terra durante nosso festival.

Em algumas sucot, as famílias penduram frutas inteiras no "teto" exposto ou colocam desenhos de seus cultivos favoritos para decorar o espaço. Nesta atividade, vamos celebrar as frutas especiais que vêm da América Latina, onde nossas famílias têm conexões. Este ano, considere a possibilidade de desenhar ou imprimir imagens representativas de suas terras de origem e trazer a essência da América Latina para sua sucá.

¿A qué países tiene su familia vínculos?

(¡Circula o coloreá!)



**Que tipos de frutas
únicas ou interessantes
crescem lá?**

Consulte este guia sobre as
frutas da América Latina
para obter mais informações.
Se precisar de mais ajuda, é
só avisar!

REFLECTION QUESTIONS

1. How do I experience a sense of welcome when entering a new environment, and what factors contribute to that feeling?
2. When someone visits my home, what aspects do I hope catch their attention first, and why are those important to me?
3. What practical steps can I actively take to create an inclusive and open atmosphere in my home for others?
4. Reflecting on the past year, how could I have demonstrated greater hospitality and openness to others?
5. What qualities characterize a generous and warm host in my perspective?
6. From my viewpoint, what does it mean to embody the traits of a gracious and respectful guest?
7. Among the Ushpizin and their respective attributes, which ones resonate with me the most at this point in time?
8. Which Ushpizin and their attributes do I aspire to emulate and integrate into my own character moving forward?
9. How can I cultivate the qualities of a generous host and gracious guest more fully in my interactions going forward?
10. In what ways can the observance of Sukkot guide us in showing compassion and support for displaced individuals, including immigrants, those without homes, refugees, and stateless communities?
11. Where have I noticed instances where my community may have overlooked the needs of those less fortunate?
12. What practical measures can we collectively adopt to enhance our community's compassion and hospitality towards others in need?

PREGUNTAS DE REFLEXIÓN

1. ¿Cómo experimento una sensación de bienvenida al ingresar a un entorno nuevo y qué factores contribuyen a ese sentimiento?
2. Cuando alguien visita mi hogar, ¿qué aspectos espero que capten su atención primero y por qué son importantes para mí?
3. ¿Qué medidas prácticas puedo tomar activamente para crear un ambiente inclusivo y abierto en mi hogar para los demás?
4. Al reflexionar sobre el año pasado, ¿cómo podría haber demostrado una mayor hospitalidad y apertura hacia los demás?
5. ¿Qué cualidades caracterizan a un anfitrión generoso y cálido desde mi perspectiva?
6. Desde mi punto de vista, ¿qué significa encarnar las cualidades de un huésped amable y respetuoso?
7. Entre los Ushpizin y sus atributos respectivos, ¿cuáles resuenan más conmigo en este momento?
8. ¿Cuáles Ushpizin y sus atributos aspiro a emular e integrar en mi propio carácter en el futuro?
9. ¿Cómo puedo cultivar más plenamente las cualidades de un anfitrión generoso y un huésped amable en mis interacciones futuras?
10. ¿De qué manera puede la observancia de Sukkot guiarnos para mostrar compasión y apoyo a personas desplazadas, incluyendo inmigrantes, personas sin hogar, refugiados y comunidades apátridas?
11. ¿Dónde he notado casos en los que mi comunidad podría haber pasado por alto las necesidades de aquellos menos afortunados?
12. ¿Qué medidas prácticas podemos adoptar colectivamente para mejorar la compasión y hospitalidad de nuestra comunidad hacia quienes tienen necesidades?

PERGUNTAS DE REFLEXÃO

1. Como experimento uma sensação de boas-vindas ao entrar em um novo ambiente e quais fatores contribuem para esse sentimento?
2. Quando alguém visita minha casa, quais aspectos espero que captem sua atenção primeiro e por que são importantes para mim?
3. Quais medidas práticas posso tomar ativamente para criar um ambiente inclusivo e aberto em minha casa para os outros?
4. Ao refletir sobre o ano passado, como poderia ter demonstrado uma maior hospitalidade e abertura para com os outros?
5. Quais qualidades caracterizam um anfitrião generoso e acolhedor, na minha perspectiva?
6. Do meu ponto de vista, o que significa incorporar as qualidades de um hóspede amável e respeitoso?
7. Entre os Ushpizin e seus atributos respectivos, quais ressoam mais comigo neste momento?
8. Quais Ushpizin e seus atributos aspiro emular e integrar no meu próprio caráter no futuro?
9. Como posso cultivar mais plenamente as qualidades de um anfitrião generoso e um hóspede amável em minhas interações futuras?
10. De que maneira a observância de Sucot pode nos guiar para mostrar compaixão e apoio a pessoas deslocadas, incluindo imigrantes, pessoas sem-teto, refugiados e comunidades apátridas?
11. Onde percebi casos em que minha comunidade poderia ter negligenciado as necessidades daqueles menos afortunados?
12. Quais medidas práticas podemos adotar coletivamente para melhorar a compaixão e hospitalidade de nossa comunidade para com aqueles que têm necessidades?

**NOSH
PICAR
BELISCAR
נשנוש**

HARVEST - COSECHA

Did you know that on Sukkot it is traditional to eat stuffed foods? As a harvest festival we celebrate the years crop by stuffing seasonal veggies into our foods. Luckily, Latin cuisine has several options, making this tradition a tasty one.

To help you get started, we have gathered five Latin recipes that will make your Sukkot meal unforgettable.

¿Sabías que en Sucot es tradicional comer comidas rellenas? Como festival de la cosecha, celebramos añadiendo verduras de temporada a nuestros alimentos. Por suerte, la cocina latina tiene varias opciones, lo que hace que esta tradición sea especialmente sabrosa.

Para ayudarlo a celebrar este año, hemos recopilado cinco recetas latinas que harán que su comida de Sucot sea inolvidable.

Você sabia que em Sucot é tradicional comer comidas recheadas? Como festival da colheita, celebramos adicionando legumes da temporada aos nossos alimentos. Por sorte, a cozinha latina tem várias opções, o que torna essa tradição especialmente saborosa.

Para ajudá-lo a celebrar este ano, reunimos cinco receitas latinas que farão com que sua comida de Sucot seja inesquecível.



EMPANADAS DE PLÁTANO MADURO Y QUESO

Vegetarian

DIRECTIONS

01

Wash and cut the bananas in half. Boil them in their peel over medium heat in a large pot with 8 cups of water and salt to taste, until they are fully tender, about 5 to 7 minutes.

02

Peel and mash them with a fork until pureed; let it cool.

03

Add the egg, flour, vanilla and mix well. Refrigerate.

04

Form 12 balls with the dough, squash and shape it round in the palm of your hand.

05

Add the cheese, fold in half and pinch around the corners so that the cheese does not come out.

06

Fríelas por ambos lados hasta dorar, sin dejarlas quemar. Escúrrelas sobre papel absorbente y espolvoréalas con azúcar.

INGREDIENTS

- 4 ripe plantains
- 8 cups of water
- 1 egg
- ¼ cup of whole wheat flour
- 1 tsp of vanilla
- 1 cup of grated white cheese
- 2-3 cups of vegetable oil
- 1 tbl of sugar
- Salt to taste

PREP TIME

- Prep | 15 m
- Ready in | 75 m
- Duration | 5 days
- Yields | 12 pieces



CHEESE TAMALES

Vegetarian, gluten-free

DIRECTIONS

01

Place the corn husks in a large bowl and fill with hot water. Place a heavy mug or something on top of the corn husks to help them stay submerged. Set aside for an hour to soften.

02

In a large bowl, add the instant corn masa flour, salt and baking powder. Mix together with a fork.

03

Add in the oil and broth. Mix everything together using your hands until the mixture forms a wet dough. Cover the dough with kitchen towel and set aside to rest for 30 minutes.

04

Cut the cheese into 24 strips. Set aside.

05

Turn the oven broiler on high. Place the peppers on a large baking sheet and broil them on the top rack for 3 to 5 minutes per side.

INGREDIENTS

- 3¼ cups of instant corn flour
- 2½ tsps of salt
- 1½ tsps of baking powder
- 1 cup of vegetable oil
- 2¼ cups of veggie broth
- 12 oz of Pepper Jack cheese
- 5 large poblano peppers
- ½ packet corn husks

PREP TIME

- Prep | 30 m
- Ready in | 120 m
- Duration | 10 days
- Yields | 12 pieces

DIRECTIONS (CONT.)

06

Once the skin of the peppers is bubbly and a little charred, remove the baking sheet from the oven and cover with aluminum foil. Set aside to let the peppers "sweat" for 5 minutes.

07

Uncover and carefully peel the skin off of the peppers. Remove the seeds and cut the peppers into thin strips.

08

On a large corn husk with the pointy side facing away from you, spread a heaping spoonful of the prepared masa onto the bottom half of the husk using the back of your spoon. You want to have a thin layer of masa on the corn husk, but not thin enough that it's transparent and rips. If spreading the masa with the back of a spoon is too hard, you can spread and flatten the dough onto the corn husk using your fingers.

09

Fill with 2 or 3 strips of roasted chiles and a portion of cheese. Fold the long edges of the corn husk together like a book. Then fold over the remaining edge once more.

10

Fold in the pointy edge and secure the whole thing with a tie made from a thin strip of corn husk. Repeat with the remainder of the masa.

11

Fill the bottom of the steamer pot with water cover with the steamer insert. Place the tamales in the steamer with the open end facing up, making sure to lean them against the side of the pot so they don't fall down.

12

Cover and place steamer over medium-high heat. Steam for 60 to 90 minutes, until the tamale dough is cooked through. Remove tamales from steamer, let sit for 3 minutes, then serve.



CHILES RELLENOS

Vegetarian, gluten-free option

DIRECTIONS

01

Preheat the oven's broiler. Line a baking sheet with aluminum foil and place peppers onto the prepared baking sheet. Cook under the preheated broiler until the skin of the peppers has blackened and blistered.

Place the blackened peppers into a bowl, and tightly seal with plastic wrap. Allow the peppers to steam as they cool.

02

Rinse cooled peppers under cold water to peel off the skins, and cut a slit along the long side of each pepper to remove the seeds and core. Rinse the peppers inside and out, and pat dry with paper towels. Stuff the peppers with cheese.

03

Whisk the egg yolks in a bowl with the baking powder. In a second metal bowl, beat the egg whites with an electric mixer until the whites form stiff peaks. Gently fold the beaten egg whites into the yolk mixture. Place flour in a bowl.

INGREDIENTS

- 6 large poblano peppers
- 8 oz of queso asadero (white Mexican cheese), cut into $\frac{3}{4}$ -inch thick strips
- 3 large eggs
- 1 tsp of baking powder
- 1 cup of all-purpose flour
- 4 cups of vegetable shortening for frying

PREP TIME

- Prep | 30 m
- Ready in | 45 m
- Duration | 3 days
- Yields | 6 pieces

DIRECTIONS (CONT.)

05

Heat the vegetable shortening in a skillet over medium heat. Roll each stuffed pepper in flour, tap off excess flour, and dip the peppers into the egg mixture to coat both sides. Gently lay the coated peppers into the hot shortening.

06

Fry peppers until lightly golden brown and the cheese has melted, about 5 minutes per side.



CAUSA RELLENA

Vegetarian option, gluten-free

DIRECTIONS

INGREDIENTS

- 3 lbs yellow potatoes
- 2 tbsp of ají amarillo paste
- 3 limes, squeezed
- 1 garlic clove garlic, crushed
- 1 tbsp of mayonnaise
- Salt and pepper to taste
- 10 ounces of canned tuna
- 1 tbsp of olive oil
- 3 tbsp of mayonnaise
- 1 scallion, finely chopped
- 10 cilantro leaves, chopped
- 2 avocados, cut into strips
- 1 cooked carrot, diced
- ¼ cup of cooked peas
- 2 hard-boiled eggs
- A few black olives
- 1 small red hot pepper

PREP TIME

- Prep | 60 m
- Ready in | 30 m
- Duration | 2-3 days
- Yields | 6 portions

01

Peel the potatoes and boil them in salted water for 20 minutes. They should be cooked but still firm.

02

Mash the potatoes while gradually incorporating the lime juice, oil, ají pepper paste, garlic and mayonnaise. Add salt and pepper.

03

Mash the tuna with a fork and mix by incorporating olive oil, scallion, mayonnaise and chopped cilantro leaves.

04

Use a cookie cutter circle and add the first layer of mashed potatoes. Place a layer of thinly sliced avocados, peas and carrots, then another layer of mashed potatoes, then a layer or tuna filling, and end with a last layer of the potato mixture.

05

Decorate the top with boiled eggs and black olives or little red pepper.



BEAN AND CHEESE PUPUSAS

Vegetarian, gluten-free

DIRECTIONS

- 01** In a large bowl, mix the corn flour with the water and salt, stirring well. Add more water if necessary to obtain a soft dough that does not crack around the edges when flattened. Let the dough rest, covered with plastic wrap for 15 minutes.
- 02** Place beans in a food processor and blend until smooth like a paste.
- 03** Divide the dough into about 6 pieces. Lightly oil your hands to keep the dough from sticking to them (just a small amount of vegetable oil will do). Form each piece of dough into a ball, then make an indentation in the ball.
- 04** Place the beans and cheese in the indentation, and carefully wrap dough around the filling to seal.

INGREDIENTS

- 3 cups of masa harina (corn flour for making tortillas)
- 1 1/2 cups of warm water
- 1/2 tsp of salt
- 1/2 cup of refried beans
- 1 cup of grated quesillo
- Vegetable oil (for oiling hands and skillet)

PREP TIME

- Prep | 30 m
- Ready in | 15 m
- Duration | 3 days
- Yields | 6 pieces

DIRECTIONS (CONT.)

- 05** Flatten the ball into a disk, about 1/4-inch thick, being careful to keep the filling from leaking out of the edges. This can take a little practice.
- 06** Wipe a small amount of oil onto the surface of a heavy skillet. Heat over medium heat, and place the pupusas in the skillet. Once the bottom of the pupusa is browned, flip over and cook the other side.
- 07** Remove from heat and serve warm with a side of pickled cabbage slaw (curtido) and tomato sauce (salsa roja).

PLAN
PLANEAR
PLANEJAR
תכנן

JEWISH TIME CHEAT SHEET

We have a lot of Jewish holidays this time of year,
so let's break it down together:

ROSH HASHANAH: JEWISH NEW YEAR

1st & Second of Tishrei

DAYS OF AWE

The 10 days between Rosh HaShanah & Yom Kippur

YOM KIPPUR: DAY OF ATONEMENT

9th & 10th of Tishrei

SUKKOT: HARVEST FESTIVAL OF BOOTHS

15th - 24th of Tishrei

SHEMINI ATZERET: END OF SUKKOT/ TRANSITION DAY

21st & 22nd of Tishrei

SIMCHAT TORAH: CELEBRATION OF JOYFUL TORAH

2nd of Tishrei

WISHING YOU A JOYOUS SEASON!

CALENDARIO DE LAS ALTAS FIESTAS

Tenemos muchas festividades judías en esta época del año, así que recordémoslas juntos:

ROSH HASHANAH: AÑO NUEVO JUDÍO

1 y 2 de Tishrei

DÍAS DE REVERENCIA

Los 10 días entre Rosh HaShanah y Yom Kippur

YOM KIPUR: DÍA DE EXPIACIÓN

9 y 10 de Tishrei

SUCOT: FESTIVAL DE LA LAS CABAÑAS

15 al 24 de Tishrei

SHEMINI ATZERET: DÍA DE TRANSICIÓN

21 y 22 de Tishrei

SIMJAT TORÁ: CELEBRACIÓN DE LA TORÁ

23 de Tishrei

¡TE DESEAMOS UNA TEMPORADA LLENA DE ALEGRÍA!

CALENDÁRIO DAS ALTAS FESTAS

Temos muitas festividades judaicas nesta época do ano, então vamos lembrá-las juntos:

ROSH HASHANAH: ANO NOVO JUDAICO

1 e 2 de Tishrei

DIAS DE REVERÊNCIA

Os 10 dias entre Rosh HaShanah e Yom Kipur

YOM KIPUR: DIA DA EXPIAÇÃO

9 e 10 de Tishrei

SUCOT: FESTIVAL DAS CABANAS

15 a 24 de Tishrei

SHEMINI ATZERET: DIA DE TRANSIÇÃO

21 e 22 de Tishrei

SIMJAT TORÁ: CELEBRAÇÃO DA TORÁ

23 de Tishrei

¡DESEJAMOS A VOCÊ UMA TEMPORADA CHEIA DE ALEGRIA!

CHAG SAMEACH JAG SAMEACH FELICES FIESTAS

JEWTINA Y CO. IS A LATIN-JEWISH ORGANIZATION ON A MISSION TO NURTURE LATIN-JEWISH COMMUNITY, LEADERSHIP AND RESILIENCY.

FOR MORE INFORMATION ON JEWTINA Y CO. VISIT US AT JEWTINA.ORG AND FOLLOW US ON INSTAGRAM, FACEBOOK AND TWITTER AT @JEWTINAYCO

