

**SHAVUOT GUIDE:
JEWTINA EDITION**

**GUÍA DE SHAVUOT:
EDICIÓN JEWTINA**

**GUIA DE SHAVUOT:
EDIÇÃO JEWTINA**

BROUGHT TO YOU BY:

JEWTINA *y Co.*

THE FESTIVAL OF WEEKS

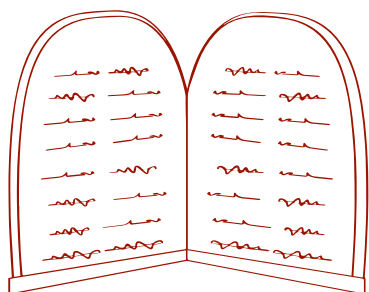
Chag Shavuot Sameach!

Shavuot, meaning “weeks” in Hebrew, is a joyous holiday that celebrates both the spiritual and agricultural aspects of Jewish life. We honor when the Jewish people received the Torah, including the Ten Commandments, at Mount Sinai.

Here are four major themes of this holiday:

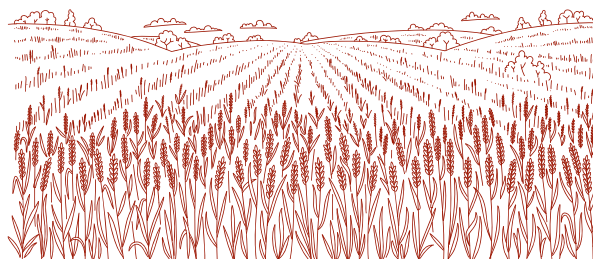
Giving of the Torah:

It's a time to reflect and recommit ourselves to the responsibilities that come with receiving divine teachings, such as Hesed, kindness or generosity.



Harvest Festival:

During this agricultural festival, we celebrate the wheat harvest in ancient Israel, a time when offerings were brought to the Temple in Jerusalem.



Enjoying Dairy Foods:

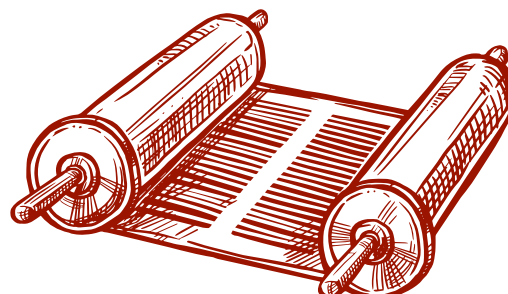
In reference to the biblical description of the land of Israel as “flowing with milk and honey,” the imagery of milk represents the abundance and fertility of the land.

Consuming dairy on Shavuot can also be seen as a symbolic connection to the Torah as its words nourish our souls and lives.



Studying Torah & The Book of Ruth:

It is customary to engage ourselves in Torah study to embody Jewish living in a new way. In many communities, people will gather to learn, discuss and deliberate over Jewish texts and topics all night long - a practice that has been done for 500 years!



CELEBRACIÓN DE LA COSECHA

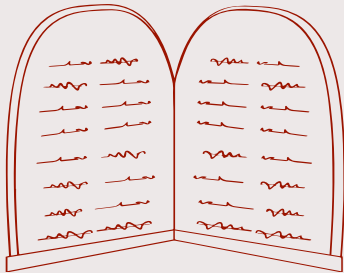
¡Que tengas un feliz Shavuot!

Shavuot, que traduce a "semanas" en hebreo, es una celebración alegre que conmemora los aspectos espirituales y agrícolas de la vida judía. Es un tributo al momento en que el pueblo judío recibió la Torá, que incluye los Diez Mandamientos, en el Monte Sinaí.

Aquí se presentan cuatro aspectos clave de esta celebración:

Ceremonia de la Torá:

Es un momento para reflexionar y renovar nuestro compromiso con las responsabilidades que implica recibir enseñanzas divinas, como Jesed, la bondad o la generosidad.



Celebración de la cosecha:

Durante este evento agrícola, conmemoramos la recolección de trigo en el antiguo Israel, una época en la que se presentaban donativos en el Templo de Jerusalén.



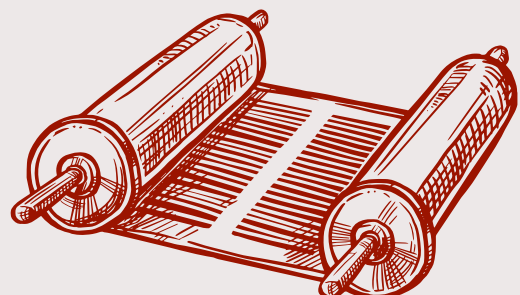
Disfrute de la bondad de los lácteos:

En relación con la descripción bíblica de la tierra de Israel como "que fluye leche y miel", las representaciones de la leche simbolizan la abundancia y fertilidad de la tierra. El consumo de lácteos en Shavuot también puede interpretarse como una conexión simbólica con la Torá, ya que sus palabras alimentan nuestras almas y nuestras vidas.



Exploración de la Torá y el Libro de Rut:

Es tradicional sumergirse en el estudio de la Torá para abrazar la vida judía de una forma renovada. En numerosas comunidades, individuos se congregan para estudiar, debatir y reflexionar sobre textos y temas judíos durante toda la noche, ¡una costumbre que perdura desde hace 500 años!



A CELEBRAÇÃO DA COLHEITA

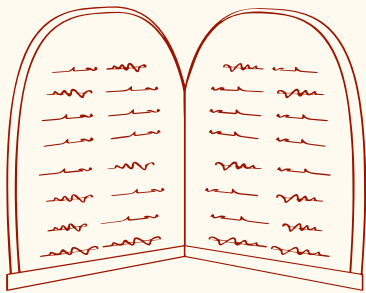
Chag Shavuot Sameach!

Shavuot, que traduz para "semanas" em hebraico, é uma festividade alegre que celebra os aspectos espirituais e agrícolas da vida judaica. É um momento de honrar quando o povo judeu recebeu a Torá, incluindo os Dez Mandamentos, no Monte Sinai.

Aqui estão os quatro pilares deste feriado:

Cerimônia da Torá:

É um momento para contemplação e reafirmação de nossos compromissos com as responsabilidades que vêm junto com a recepção de ensinamentos divinos, como Chesed, bondade ou generosidade.



Apreciando laticínios:

Na descrição bíblica da terra de Israel como "manando leite e mel", o leite simboliza a abundância e fertilidade da terra. Consumir laticínios em Shavuot pode ser interpretado como uma conexão simbólica com a Torá, pois suas palavras nutrem nossas almas e vidas.



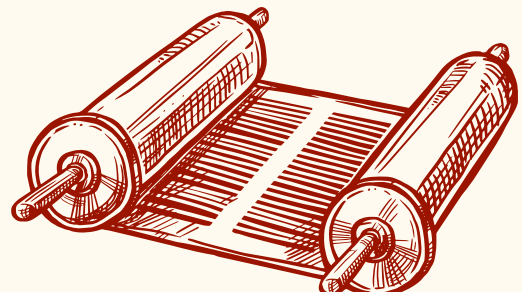
Celebração da colheita:

Durante este festival agrícola, celebramos a colheita do trigo no antigo Israel, época em que as ofertas eram trazidas ao Templo em Jerusalém.



Explorando a Torá e o Livro de Rute:

É comum nos envolvermos na exploração da Torá para integrar a vida judaica de uma forma renovada. Em várias comunidades, os indivíduos se reúnem para estudar, debater e refletir sobre textos e temas judaicos durante toda a noite - uma tradição que perdura há 500 anos!



**LEARN
APRENDER
לימוד**

FIRST FRUITS

One of the names of Shavuot in the Torah is the festival of the first fruits. These first fruits are traditionally of the “seven species” that were special agricultural products of the Land of Israel: wheat, barley, grapes, figs, pomegranates, olives, and dates (Deuteronomy 8:8). Below is a drawing titled “Bringing Bikkurim to Jerusalem, 1730” (from the collection of the National Library of Israel.) According to Jewish tradition, the first fruits, *Bikkurim*, were brought to the priests as an offering in the Temple in Jerusalem, as described in the verse below.



שמות כ"ג:י"ט
רִאשִׁית בְּכוּרֵי אֲדָמָתְךָ תָּבִיא בֵּית ה' אֱלֹהֶיךָ...

Exodus 23:19

The choice first fruits of your soil you shall bring to the house of the Adonai your God...

For our ancestors living in the diaspora, we can imagine celebrations of their own taking place on this day. **How do you think your elders would have marked this day and this practice of the first fruits? What fruits from your ancestral lands would be ‘offered’ symbolically to the temple?**

FRUTOS INICIALES

En la Torá, Shavuot es conocido como la celebración de las primicias. Estas primicias representan las "siete especies" especiales de la Tierra de Israel: trigo, cebada, uvas, higos, granadas, aceitunas y dátiles (Deuteronomio 8:8). Aquí hay una ilustración titulada "Llevando Bikkurim a Jerusalén, 1730" (de la colección de la Biblioteca Nacional de Israel). Según la creencia judía, las primicias, Bikkurim, eran presentadas a los sacerdotes como una ofrenda en el Templo de Jerusalén, tal como se describe en el siguiente versículo.



שמות כ"ג:י"ט
רָאשִׁית בְּכוּרֵי אֲדָמָתְךָ תָּבִיא בֵּית ה' אֱלֹהֶיךָ...

Éxodo 23:19

Traerás las primicias escogidas de tu suelo a la casa de Adonai tu Dios...

Para nuestros ancestros que vivieron en la diáspora, podemos visualizar sus propias festividades en este día. **¿Cómo piensas que tus predecesores habrían conmemorado este día y esta tradición de las primicias? ¿Qué productos de sus tierras ancestrales se "ofrecerían" simbólicamente en el templo?**

SUCESSOS INICIAIS

Um dos títulos de Shavuot na Torá é a celebração dos primeiros frutos. Essas ofertas iniciais são tradicionalmente das "sete espécies" que eram produtos agrícolas especiais da Terra de Israel: trigo, cevada, uvas, figos, romãs, azeitonas e tâmaras (Deuteronômio 8:8). Aqui está uma ilustração intitulada "Levando Bikkurim para Jerusalém, 1730" (da coleção da Biblioteca Nacional de Israel). Segundo a tradição judaica, os primeiros frutos, Bikkurim, eram apresentados aos sacerdotes como uma oferta no Templo em Jerusalém, conforme descrito no versículo a seguir.



שמות כ"ג:י"ט
רֵאשִׁית בְּכוֹרֵי אֲדָמָתְךָ תָּבִיא בֵּית ה' אֱלֹהֶיךָ...

Êxodo 23:19

As primeiras escolhas da sua terra
serão levadas para a casa do Adonai
seu Deus...

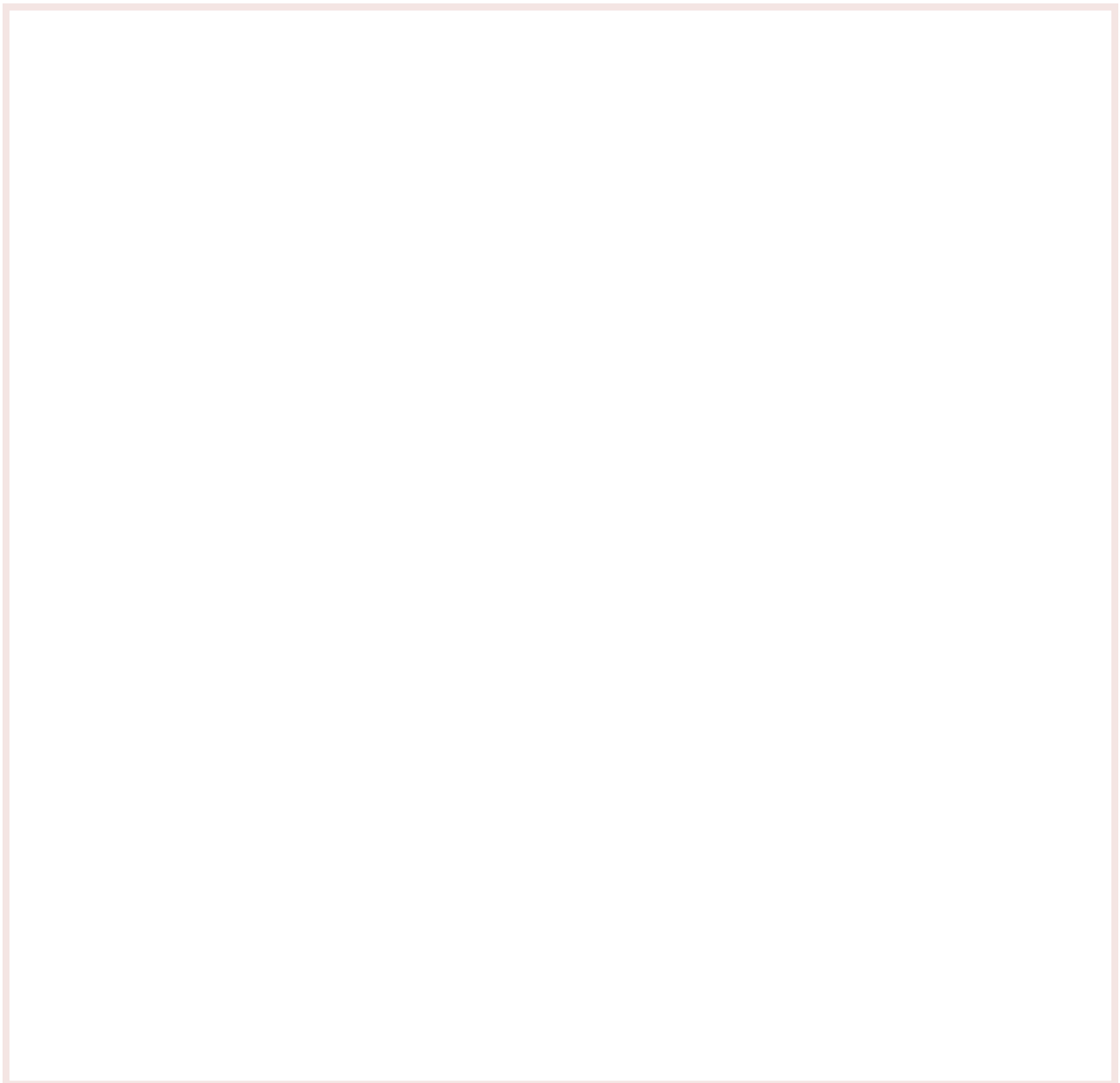
Para os nossos antepassados que residem na diáspora, podemos visualizar as suas celebrações únicas neste dia. **Como imaginas que os mais velhos teriam celebrado este dia e esta tradição dos primeiros frutos? Que frutos das suas terras ancestrais seriam simbolicamente 'oferecidos' no templo?**

BE THE ARTIST - SÉ EL ARTISTA SEJA O ARTISTA

Draw your own depiction of bringing Bikkurim, the first fruits, to the Temple.

Dibuja tu propia representación de llevar Bikkurim, las primicias, al Templo.

Desenhe sua própria representação de trazer Bikkurim, as primícias, para o Templo.



THE STORY OF RUTH

Traditionally read on Shavuot, the Book of Ruth is one of the five megillot (scrolls) of the Hebrew Bible (the Tanakh). The story tells the tale of a Moabite woman named Ruth who becomes part of the Israelite community through her loyalty and generosity.

The story begins with a famine in Bethlehem, prompting Elimelech and his wife Naomi to move to Moab with their two sons, Mahlon and Chilion. While in Moab, both sons marry Moabite women, Ruth and Orpah. However, tragedy strikes when Elimelech and his sons die, leaving Naomi a widow with her daughters-in-law.

Naomi decides to return to Bethlehem, and although she encourages Ruth and Orpah to stay in Moab and remarry, Ruth insists on accompanying her. Ruth's declaration of loyalty to Naomi and her commitment to Naomi's people and God, as expressed in the famous words "Where you go, I'll go. Your people shall be my people, and your God my God" (Ruth 1:16), exemplifies her conversion to Judaism.

In Bethlehem, Ruth gleanes in the fields of Boaz, a wealthy relative of Naomi. Boaz shows kindness to Ruth, and Naomi recognizes that he could serve as a potential kinsman-redeemer, a relative who could marry Ruth to continue Elimelech's family line and redeem their land.

Naomi instructs Ruth on how to approach Boaz, and Ruth follows her advice. Boaz is impressed by Ruth's kindness and virtue, and he agrees to fulfill his role as kinsman-redeemer. He marries Ruth, and they have a son named Obed.

The story concludes with Obed becoming the grandfather of King David, emphasizing Ruth's significant role in the lineage of Israel's kings. The Book of Ruth highlights themes of loyalty, kindness, and also celebrates one of the earliest examples of conversion to Judaism. Through her actions and her integration into the Israelite community, Ruth becomes a significant figure in Jewish history and Shavuot tradition.

Reflection Questions:

- How do you interpret Ruth's message to Naomi, "your people shall be my people"?
- What values can we identify in Ruth?
- How might Ruth's journey resonate for members of your family or community?

EL LEGADO DE RUT

Leído tradicionalmente en Shavuot, el Libro de Rut es uno de los cinco megillot (rollos) de la Biblia hebrea (el Tanaj). La historia cuenta la historia de una mujer moabita llamada Rut que se convierte en parte de la comunidad israelita a través de su lealtad y generosidad.

La narración empieza con una escasez de alimentos en Belén, lo que llevó a Elimelec y su esposa Noemí a trasladarse a Moab con sus dos hijos, Mahlón y Quilión. Durante su estancia en Moab, ambos hijos contrajeron matrimonio con mujeres moabitas, Rut y Orfa. A pesar de ello, la desgracia llega cuando Elimelec y sus hijos fallecen, dejando a Noemí viuda junto a sus nueras.

Noemí decide volver a Belén y, a pesar de animar a Rut y Orfa a quedarse en Moab y casarse de nuevo, Rut insiste en acompañarla. La declaración de lealtad de Rut a Noemí y su compromiso con el pueblo de Noemí y con Dios, expresada en las famosas palabras "Adonde tú vayas, yo iré. Tu pueblo será mi pueblo, y tu Dios mi Dios" (Rut 1:16), ejemplifica su conversión al judaísmo.

En Belén, Rut recolecta en los campos de Booz, un pariente adinerado de Noemí. Booz muestra amabilidad hacia Rut y Noemí se da cuenta de que él podría ser un posible pariente redentor, alguien que podría casarse con Rut para preservar el legado de Elimelec y redimir su tierra.

Noemí guía a Rut sobre acercarse a Booz y Rut sigue sus consejos. Booz queda impresionado por la bondad y la virtud de Rut y acepta cumplir su papel de pariente redentor. Se casan y tienen un hijo llamado Obed.

La historia culmina cuando Obed se convierte en el abuelo del rey David, resaltando así el papel crucial de Rut en la genealogía de los reyes de Israel. El Libro de Rut resalta valores de fidelidad y generosidad, y además conmemora uno de los primeros casos de conversión al judaísmo. Mediante sus actos y su participación en la comunidad israelita, Rut se erige como una figura relevante en la historia judía y la celebración de Shavuot.

Preguntas de reflexión:

- Interpreta el mensaje de Rut a Noemí: "tu pueblo será mi pueblo".
- ¿Qué valores podemos descubrir en Rut?
- ¿Cómo podría reverberar el viaje de Ruth entre los miembros de su familia o comunidad?

A JORNADA DE RUTE

Tradicionalmente lido em Shavuot, o Livro de Rute é um dos cinco megillot (pergaminhos) da Bíblia Hebraica (o Tanakh). A narrativa narra a história de uma mulher moabita chamada Rute, que se torna parte da comunidade israelita através de sua lealdade e generosidade.

A jornada começa com uma fome em Belém, que levou Elimeleque e sua esposa Noemi a se mudarem para Moabe com seus dois filhos, Malom e Quiliom. Durante sua estadia em Moabe, os dois filhos se casaram com mulheres moabitas, Rute e Orpa. Contudo, a tragédia se abate sobre eles quando Elimeleque e seus filhos falecem, deixando Noemi viúva com suas noras.

Noemi retorna a Belém e, apesar de encorajar Rute e Orpa a permanecerem em Moabe e recomeçarem suas vidas, Rute persiste em segui-la. A demonstração de fidelidade de Rute a Noemi e seu compromisso com o povo de Noemi e com Deus, como expresso nas célebres palavras "Onde quer que você vá, eu irei. Seu povo será meu povo, e seu Deus será meu Deus" (Rute 1:16), ilustra sua conversão ao judaísmo.

Em Belém, Rute encontra nos campos de Boaz, um parente rico de Noemi. Boaz demonstra bondade para com Rute, e Noemi reconhece que ele poderia servir como um potencial resgatador, um parente que poderia se casar com Rute para continuar a linhagem familiar de Elimeleque e resgatar suas terras.

Noemi orienta Rute sobre a abordagem a Boaz, e Rute segue suas palavras. Boaz fica impressionado com a bondade e virtude de Rute e aceita desempenhar seu papel como parente-resgatador. Ele se casa com Rute e juntos têm um filho chamado Obede.

A história culmina com Obede tornando-se avô do rei Davi, realçando o papel crucial de Rute na linhagem dos reis de Israel. O Livro de Rute ressalta valores de fidelidade, generosidade e comemora um dos primeiros casos de conversão ao Judaísmo. Por meio de suas atitudes e participação ativa na comunidade israelita, Rute transforma-se em uma figura marcante na narrativa judaica e na celebração de Shavuot.

Perguntas de reflexão:

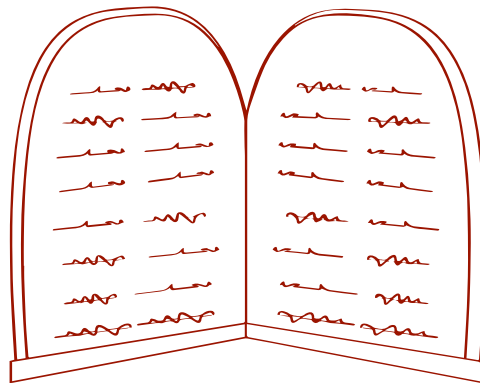
- Como você decodifica a mensagem de Rute para Noemi: "teu povo será meu povo"?
- Que virtudes podemos reconhecer em Rute?
- De que forma a jornada de Ruth pode impactar os membros da sua família ou comunidade?

WE WERE ALL THERE

In Jewish mysticism, there is a belief that all Jewish souls, from the past and the future, were present at Mount Sinai during the giving of the Torah. This concept, rooted in interpretations from Kabbalah and Hasidic teachings, suggests that at that moment, the souls of the Israelites represented not only themselves but also the collective soul of all Jews across time.

While this idea is not explicitly mentioned in the Torah or other traditional Jewish texts, it has gained widespread acceptance in Jewish mysticism and spirituality. It underscores the unity of all Jewish souls and the enduring importance of the covenant forged at Mount Sinai for the entire Jewish community.

***Who was standing next to you there at Mount Sinai?
Who would you like to imagine is there with you now?***



Imagine that you are standing at Mount Sinai watching Moses ascend the mountain to receive the 10 commandments. As you wait, you chat with your fellow community members around you and decide on one more commandment to add to the list...what would your eleventh commandment be for the world?
Why would it be important for our community to practice?

Activity:

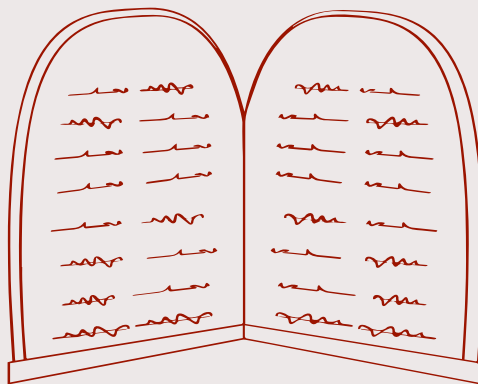
- Write your answer here, then, discuss your commandment with others.

TODOS ESTÁBAMOS PRESENTES

En el misticismo judío, se cree que todas las almas judías, pasadas y futuras, estaban presentes en el Monte Sinaí durante la entrega de la Torá. Este concepto, basado en interpretaciones de la Cabalá y las enseñanzas jasídicas, sugiere que en ese instante, las almas de los israelitas no solo los representaban a ellos mismos, sino también al alma colectiva de todos los judíos a lo largo de la historia.

Aunque esta idea no se menciona explícitamente en la Torá ni en otros textos judíos tradicionales, ha ganado una amplia aceptación en el misticismo y la espiritualidad judíos. Destaca la unidad de todas las almas judías y la importancia duradera del pacto forjado en el Monte Sinaí para toda la comunidad judía.

***¿Quién te acompañaba en el majestuoso monte Sinaí?
Imagina a quién te gustaría tener a tu lado en este momento.***



Te encuentras en el Monte Sinaí presenciando a Moisés subir la montaña para recibir los 10 mandamientos. Mientras aguardas, entablas conversaciones con los miembros de la comunidad que te rodean y optas por añadir un mandamiento adicional a la lista... ¿Cuál elegirías? ¿Y por qué crees que sería fundamental para nuestra comunidad practicarlo?

Actividad:

- Escribe tu respuesta a continuación, luego compártela con otros y discute tu mandamiento.

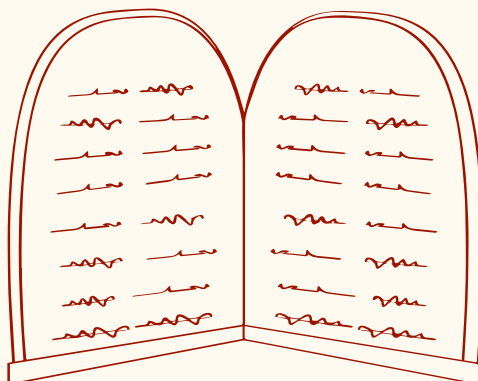
TODOS NÓS ESTÁVAMOS PRESENTES

No misticismo judaico, acredita-se que todas as almas judaicas, do passado e do futuro, estavam presentes no Monte Sinai durante a entrega da Torá. Este conceito, enraizado em interpretações da Cabala e dos ensinamentos hassídicos, sugere que, naquele momento, as almas dos israelitas representavam não apenas a si mesmas, mas também a alma coletiva de todos os judeus ao longo do tempo.

Embora esta concepção não seja explicitamente mencionada na Torá ou em outros textos judaicos tradicionais, ela foi amplamente acolhida no misticismo e na espiritualidade judaica. Destaca a unidade de todas as almas judaicas e a importância duradoura da aliança estabelecida no Monte Sinai para toda a comunidade judaica.

Quem te acompanhou lá no Monte Sinai?

Imaginação: Com quem você gostaria de compartilhar este momento?



Você está no Monte Sinai testemunhando Moisés subir a montanha para receber os 10 mandamentos. Enquanto aguarda, interage com os outros membros da comunidade ao seu redor e propõe mais um mandamento para acrescentar à lista... Qual seria? E por que seria crucial para nossa comunidade adotá-lo?

Atividade:

- Escreva a sua resposta abaixo, depois partilhe com outras pessoas e debata o seu propósito.

NOSH
PICAR
COMER
נשנוש



INGREDIENTS

- 1 cup all-purpose flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp baking soda
- 1 tsp kosher salt
- 4 large eggs, separated
- 2 cups granulated sugar
- 1 cup whole milk
- 14 oz can sweetened condensed milk
- 12 oz can evaporated milk
- ⅓ cup water
- 4 large egg whites
- Pinch cream of tartar
- ½ tsp vanilla extract

Directly translated to mean "three milks" in Spanish, tres leches is an ultra light sponge cake soaked in a sweet milk mixture and topped with a meringue. This Latin American dessert is the perfect addition to any Shavuot table.

TRES LECHES CAKE/ TORTA DE TRES LECHES

DIRECTIONS

- 01** Preheat oven to 350°F. Butter a 9"x13" baking pan and line with parchment paper. Set aside.
- 02** Whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside.
- 03** In the bowl of a stand mixer fitted with a paddle attachment, beat together egg yolks and 1 cup of sugar on medium speed until mixture has thickened and is pale in color. Add ¼ cup of milk and mix until incorporated.
- 04** Add dry flour mixture and mix until combined. Whip egg whites to medium peaks and gently fold into batter until there are no longer any white streaks.
- 05** Transfer cake batter to prepared baking pan. Spread into an even layer. Bake for 35 minutes until top of cake is golden brown. Leave cake in pan and let cool to room temperature.
- 06** Using a fork (dicker or skewers), poke holes throughout the cooled cake.
- 07** To prepare tres leches topping, whisk together remaining ¾ cup of milk, condensed milk, and evaporated milk. Pour a little bit at a time over poked cake. Once all the milks have been added to cake, let cake stand for about 30 minutes until all the tres leches topping has been fully absorbed.
- 08** To make merengue, combine remaining 1 cup of sugar with water in a small pot. Set over medium-high heat and cook to 238°F.
- 09** Separately with an electric mixer, beat egg whites and cream of tartar on low speed. Once mixture is foamy, increase speed slightly. By this time, the sugar syrup should have reached its desired temperature. With the mixer running on medium speed, slowly pour in the hot sugar syrup. Once all the sugar syrup has been added, increase speed and beat until shiny, stiff peaks. Add vanilla and salt and whisk until incorporated.
- 10** Spoon merengue over milk soaked cake. Use the back of the spoon to evenly distribute merengue. Use a kitchen torch to brown and toast the merengue. Slice and serve immediately.



INGREDIENTS

- 8 eggs
- 2 cans of condensed milk
- 2 cans of evaporated milk
- 1 1/2 cups of sugar
- 1/4 cup of water
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 1 Tablespoon of lemon zest
- Bundt cake mold

Crema volteada is one of those quintessential desserts that finishes the best Peruvian meals. Despite the delicate, creamy, almost luxurious taste, this is an easy-to-prepare dish thanks to a few simple ingredients. Follow the recipe below to keep it classic, or top it with berries to give it a colorful presentation.

CREAM CUSTARD/ CREMA VOLTEADA

DIRECTIONS

- 01** Begin by dissolving the sugar in water. In a small pot over medium heat, transfer this sugar paste and cook without stirring. The sugar will begin to melt and bubble.
- 02** Once the syrup has reached a dark golden color, pour the syrup into the bundt cake mold and evenly distribute the syrup on the bottom and sides of the mold. Let the mold rest with the syrup and preheat the oven to 300 ° F.
- 03** In the blender place the eggs, condensed milk, evaporated milk, vanilla and beat for a couple of minutes until all the ingredients are well integrated. Stir in the lemon zest and pour the mixture into the bundt cake mold that is coated in syrup.
- 04** Place the bundt cake mold in a water bath and cook in preheated oven for 1 to 2 hours, or until the curd has a gelatin structure.
- 05** Remove from the oven, discard the water and leave the mold out of the fridge until it cools. Cover with a tea towel or aluminum foil and refrigerate the crema volteada inside the pan for at least four hours.
- 06** To unmold, place in a water bath and pass a spatula or knife around the edges, being careful not to cut into the custard. Choose a flat plate and use it as a lid for the mold, covering the cream inside. Quickly flip the plate and mold so that the plate is now the base. At this point, the crema volteada will have slipped out onto the plate.

CHAG SAMEACH JAG SAMEAJ FELICES FIESTAS

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

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

