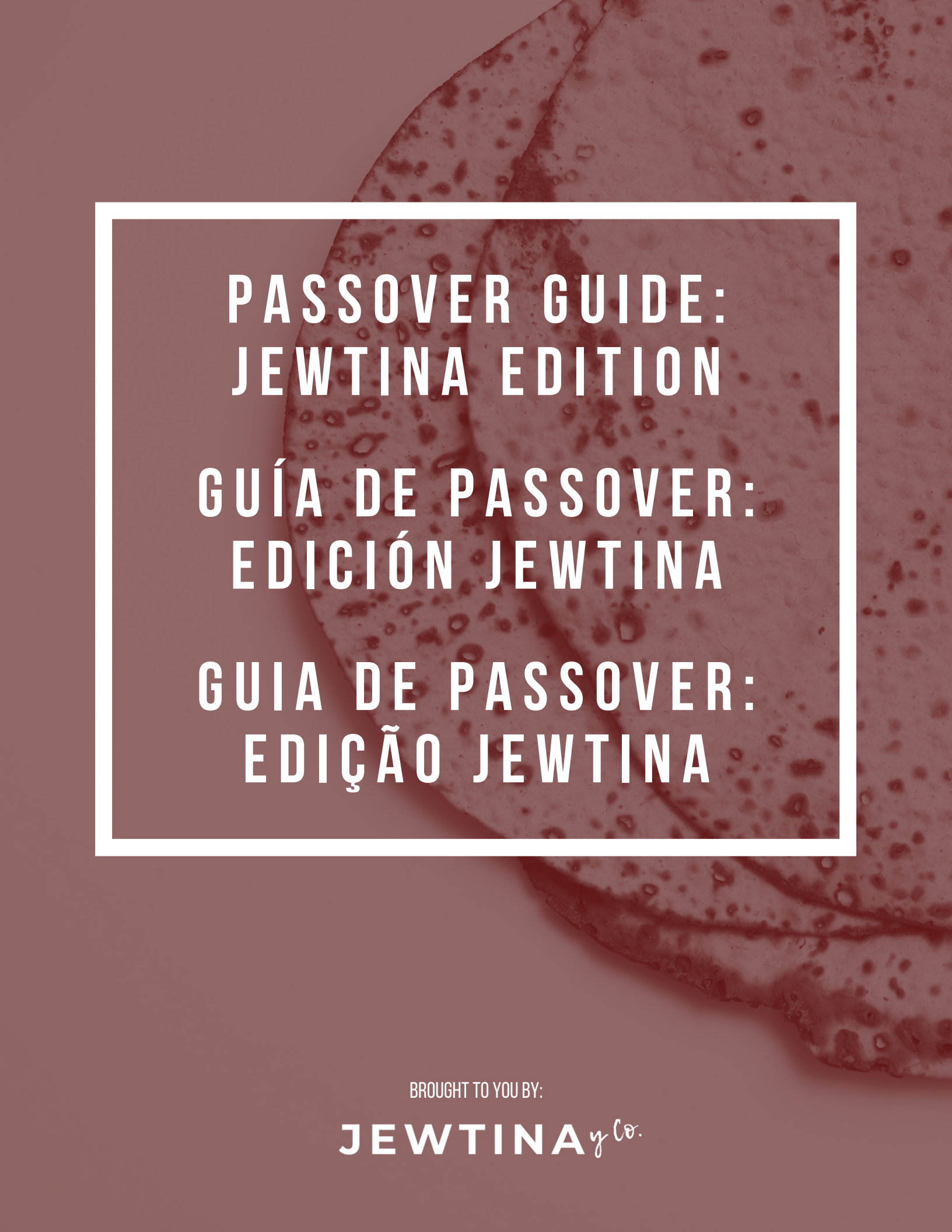




**PASSOVER GUIDE:  
JEWTINA EDITION**

**GUÍA DE PASSOVER:  
EDICIÓN JEWTINA**

**GUIA DE PASSOVER:  
EDIÇÃO JEWTINA**

BROUGHT TO YOU BY:

**JEWTINA** *y Co.*

# LIBERACIÓN

Every year, Jewish people around the world gather in family and community to recount the Passover story, the tale of our collective liberation from Mitzrayim (a narrow place).

During this time, we are charged to not only tell the story of our ancestors bound in slavery, but to also imagine ourselves enslaved. Through this exercise we not only remember the suffering of those who came before us, but we also heighten our awareness of the suffering that still exists in our communities and societies today. As such, we can observe Passover as a call for community care and re-orienting ourselves towards justice and liberation for all people.

As Latin Jews, who have a connection to América Latina, Passover is an opportunity for us to also remember and reflect upon events that have taken place in the region many of our families have called home for hundreds of years. We all carry memories of pain, persisting systems of oppression, and sources of suffering either from our ancestors or what may exist in our present or recent history.

The Haggadah is summarized with the idea: “now we are slaves, next year, may we all be free.” In order for us to move toward liberation, who must be included in the fight for freedom? What groups of people have been consistently oppressed? Where in our own lives are we knowingly or unknowingly contributing to their oppression? And what are we willing to give up in order for all of us to be free?

This Passover, we invite you to use this supplement to connect the story of Passover to histories and current events affecting the Latin-Jewish community.

# LIBERACIÓN

Cada año, alrededor del mundo, el pueblo judío se reúne en familia y en comunidad para recordar nuestra liberación de Mitzraím (un lugar estrecho).

Durante este festival, se nos enseña a contar la historia de nuestros antepasados esclavizados e imaginar como si nosotros mismos estuviéramos siendo emancipados de la esclavitud. Hacemos esto cada año para recordar el sufrimiento de quienes nos precedieron y recordar el sufrimiento que todavía existe en la sociedad de hoy. Incluso podemos ver a Pesaj como una oportunidad para renovar nuestro compromiso con la justicia social.

Como judíos latinos, con conexión a Latinoamérica, Pésaj es una oportunidad para recordar y reflexionar sobre los eventos que han tomado lugar en la región que muchas de nuestras familias han llamado hogar durante cientos de años. Todos llevamos algo de dolor, ya sea de nuestros antepasados o de nuestras propias experiencias en la sociedad.

La Hagadá se resume con la idea: "ahora somos esclavos, el año que viene, que todos seamos libres." Al pensar en la libertad, ¿quién debe ser incluido en la lucha por la libertad? ¿Qué grupos de personas han sido constantemente oprimidos? ¿En qué parte de nuestras propias vidas estamos contribuyendo, consciente o inconscientemente, a su opresión? ¿Y qué privilegios estamos dispuestos a ceder para que todos seamos libres?

Este Pésaj, lo invitamos a usar este suplemento para conectar la historia de la Pascua con historias y eventos actuales que afectan a la comunidad judía latina.

# LIBERAR

Todos os anos, em todo o mundo, o povo judeu reúne-se como famílias e comunidades para lembrar a nossa libertação do Mitzraim (um lugar estreito).

Durante esta festa, somos ensinados a contar a história dos nossos antepassados escravizados e a imaginar como se nós próprios estivéssemos a ser emancipados da escravatura. Fazemos isso todos os anos para lembrar o sofrimento daqueles que nos precederam e para lembrar o sofrimento que ainda existe na sociedade hoje. Podemos até ver a Páscoa como uma oportunidade para renovar o nosso compromisso com a justiça social.

Como judeus latinos, com ligação à América Latina, a Páscoa é uma oportunidade para recordar e refletir sobre os acontecimentos que ocorreram na região que muitas das nossas famílias chamam de lar há centenas de anos. Todos nós carregamos alguma dor, seja dos nossos antepassados ou das nossas próprias experiências na sociedade.

A Hagadá se resume na ideia: “agora somos escravos, no próximo ano, que todos sejamos livres”. Ao pensar em liberdade, quem deve ser incluído na luta pela liberdade? Que grupos de pessoas têm sido constantemente oprimidos? Em que aspectos das nossas vidas estamos a contribuir, consciente ou inconscientemente, para a sua opressão? E de quais privilégios estamos dispostos a abrir mão para que todos possamos ser livres?

Nesta Páscoa, convidamos você a usar este suplemento para conectar a história da Páscoa com histórias e eventos atuais que afetam a comunidade judaica latina.

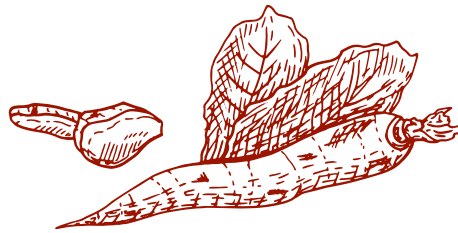
**LEARN  
APRENDER  
לימוד**

# SEDER PLATE

*The Passover Seder plate (or Ke'ara) is a special plate containing ritual foods eaten or displayed at the Passover table. Each item on a Seder plate is a symbol of the Exodus story and helps participants at the Seder retell the story each year. These items are maror, chazeret, zeroa, karpas, charoset and beitzah.*



Chazeret - Bitter Herb



Maror - Bitter Herb



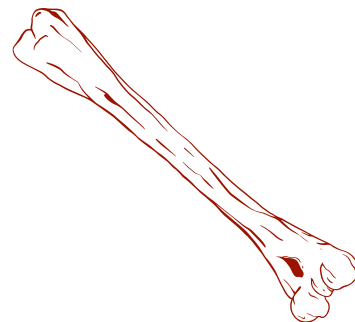
Charoset - Mortar



Karpas - Green Vegetable



Beitzah - Egg



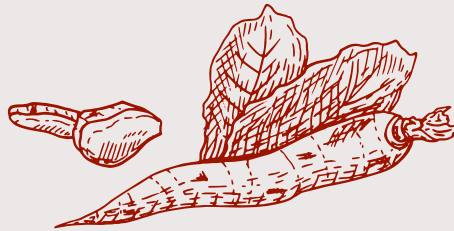
Zeroa - Shank Bone

# EL PLATO DEL SÉDER

*El plato del Séder de Pésaj (o Ke'ara) es un plato especial que contiene alimentos rituales que se comen o se exhiben en la mesa de Pésaj. Cada artículo es un símbolo de la historia del Éxodo y ayuda a los participantes en el Séder a volver a contar la historia cada año. Estos artículos son maror, jazeret, zeróa, karpas, jaroset y beitzah.*



Chazeret - Bitter Herb



Maror - Bitter Herb



Charoset - Mortar



Karpas - Green Vegetable



Beitzah - Egg



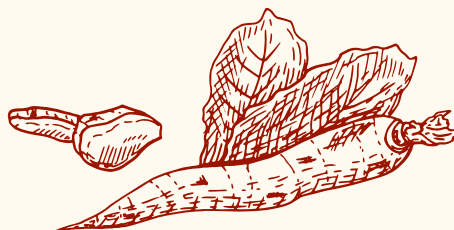
Zeroa - Shank Bone

# A PLACA DO SEDER

O prato do Seder de Páscoa (ou Ke'ara) é um prato especial que contém alimentos rituais que são consumidos ou exibidos na mesa de Páscoa. Cada item é um símbolo da história do Êxodo e ajuda os participantes do Seder a recontar a história a cada ano. Esses artigos são maror, chazeret, zeróa, karpas, charoset e beitzah.



Chazeret - Erva Amarga



Manjerona Amarga – Erva Amarga



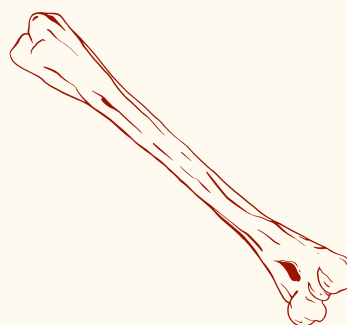
Charoset - Morteiro



Karpas - Vegetal Verde



Beitzá – Ovo

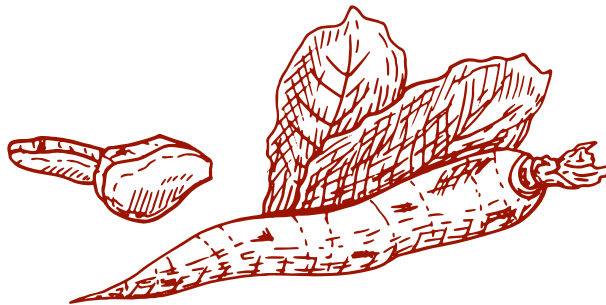


Zero - Osso da Perna

# MAROR

## (FIRST BITTER HERB)

*This first bitter herb reminds us of the bitterness of slavery that our ancestors endured in Egypt. Typically represented on the Seder plate with horseradish, its taste consumes our senses. With maror, we remember the suffering of our people and planet, both exploited and destroyed throughout our history.*



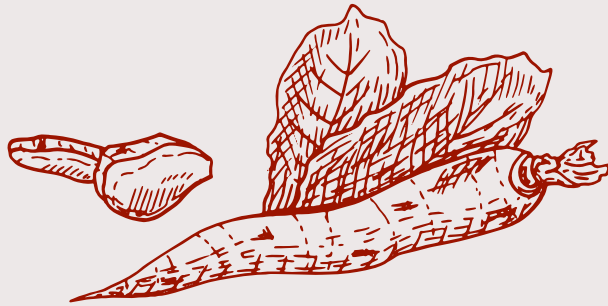
### The Conquest of the New World

It wasn't long after the New World was discovered by Europeans, that explorers realized the profitability that came with the natural resources of the region. Under the command of ruthless conquistadores, the Aztec and Inca empires were conquered from 1519-1533, and over 4 million enslaved Africans were taken to Latin America via the Atlantic slave trade. This led to centuries of Spanish and Portuguese rule, enslavement and marginalization of Black and Indigenous peoples, and the formation of a racial caste system that systemically continues to oppress Black and Indigenous people in Latin America today.

# MAROR

## (PRIMERA HIERBA AMARGA)

*El maror es la primera hierba amarga que nos recuerda la amargura de la esclavitud. Típicamente representado con rábano picante, su sabor consume nuestros sentidos. Con el maror recordamos el sufrimiento de la humanidad y de nuestro planeta, explotados y destruidos a lo largo de nuestra historia.*



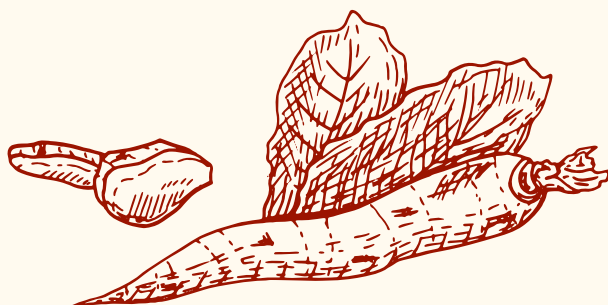
### La conquista del Nuevo Mundo

No pasó mucho tiempo después de que los europeos descubrierón el Nuevo Mundo, que los exploradores se dieron cuenta de las ganancias que provenían de los recursos naturales de la región. Bajo el mando de los conquistadores, los imperios azteca e inca fueron conquistados entre 1519 y 1533, y más de 4 millones de africanos esclavizados fueron llevados a América Latina a través del comercio de esclavos en el Atlántico. Esto condujo a siglos de dominio español y portugués, esclavización y marginación de los pueblos negros e indígenas, y la formación de un sistema de castas raciales que continúa oprimiendo sistemáticamente a los negros e indígenas en América Latina hoy en día.

# MAROR

## (PRIMEIRA GRAMA AMARGA)

*Maror é a primeira erva amarga que nos lembra a amargura da escravidão. Normalmente representado pela raiz-forte, seu sabor consome nossos sentidos. Com o maror lembramos o sofrimento da humanidade e do nosso planeta, explorado e destruído ao longo da nossa história.*



### A conquista do Novo Mundo

Não demorou muito depois que os europeus descobriram o Novo Mundo que os exploradores perceberam os lucros provenientes dos recursos naturais da região. Sob os conquistadores, os impérios asteca e inca foram conquistados entre 1519 e 1533, e mais de 4 milhões de africanos escravizados foram trazidos para a América Latina através do comércio de escravos no Atlântico. Isto levou a séculos de domínio espanhol e português, à escravização e marginalização dos povos negros e indígenas, e à formação de um sistema de castas raciais que continua a oprimir sistematicamente os povos negros e indígenas na América Latina hoje.

# CHAZERET

## (SECOND BITTER HERB)

*A second bitter herb, typically used in the korech (or Hillel sandwich), is often represented with romaine lettuce. This bitter herb symbolizes the period of time in Mitzrayim that began soft, yet ended hard and bitter (like the ends of a piece of lettuce). This second taste of bitterness holds the suffering of those who were victims of terrorism.*



### The AMIA Bombing

On July 18, 1994 (the 10th of Av in the Jewish year of 5754), a man driving a Renault utility truck loaded with several hundred pounds of ammonium nitrate and TNT pulled up to the Jewish community center of Buenos Aires (Asociación Mutual Israelita Argentina - AMIA), and detonated his bomb. Claiming the lives of 85 people and injuring hundreds, this single event completely changed the face of Latin American Jewry. Long-lasting security measures were implemented in schools, synagogues, and sports and cultural centers across Latin America. Today, no Argentinian government has brought any of the perpetrators to

# JASERET

## (SEGUNDA HIERBA AMARGA)

*Jaseret es una segunda hierba amarga, típicamente utilizada en el korej (o sándwich de Hillel). Típicamente, la lechuga romana simboliza esta segunda hierba amarga y el período en Mitzrayim que comenzó pacífico, pero terminó duro y amargo. Este segundo sabor de amargura encierra el sufrimiento de quienes fueron víctimas del terrorismo.*



### El atentado a la AMIA

El 18 de julio de 1994 (el 10 de Av en el año judío de 5754), un hombre que conducía un camión utilitario cargado con varios cientos de libras de nitrato de amonio y TNT se detuvo en el centro comunitario judío de Buenos Aires (Asociación Mutual Israelita Argentina - AMIA) y detonó su bomba. Este evento, que cobró la vida de 85 personas e hirió a cientos, cambió por completo las comunidades judías en América Latina. Se implementaron medidas de seguridad duraderas en escuelas, sinagogas y centros deportivos y culturales. Hoy, ningún gobierno argentino ha llevado ante la justicia a ninguno de los perpetradores.

# JASERETE

## (SEGUNDA GRAMA AMARGA)

*Jaseret é uma segunda erva amarga, normalmente usada no korech (ou sanduíche Hillel). Normalmente, a alface simboliza esta segunda erva amarga e o período em Mitzrayim que começou pacificamente, mas terminou duro e amargo. Este segundo sabor de amargura contém o sofrimento daqueles que foram vítimas do terrorismo.*



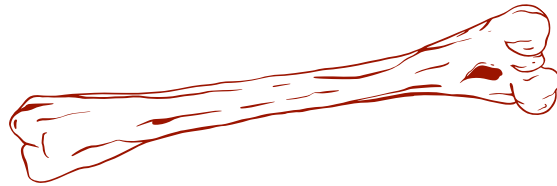
### O ataque à AMIA

Em 18 de julho de 1994 (10 de Av no ano judaico de 5754), um homem dirigindo um caminhão utilitário carregado com várias centenas de quilos de nitrato de amônio e TNT parou no centro comunitário judaico de Buenos Aires (Asociación Mutual Israelita Argentina - AMIA) e detonou sua bomba. Este evento, que ceifou a vida de 85 pessoas e feriu centenas, mudou completamente as comunidades judaicas na América Latina. Medidas de segurança duradouras foram implementadas em escolas, sinagogas e centros desportivos e culturais. Hoje, nenhum governo argentino levou qualquer um dos perpetradores à justiça.

# ZEROA

## (SHANK BONE)

*A roasted lamb shank bone signifies the lamb that Jews sacrificed as the special offering when the Temple stood in Jerusalem. The zeroa serves as a visual reminder of the sacrifice that the Israelites offered to the Divine before leaving Mitzrayim and remained present as a sacred ritual for generations after until the destruction of the Temple. With this symbol, we name what is sacrificed when oppression goes uninterrupted in our communities.*



### Race and Racism

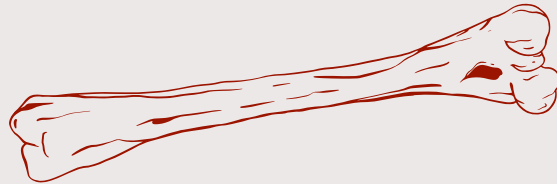
Since the establishment of colonies in the New World, concepts of multiracial identity have been present and supported by a Spanish caste system that outlined all the different ways the indigenous communities had mixed with Africans and Europeans – and the rights they held based on their racial identity. To date, these systems remain largely in place.

We cannot address anti-Indigenous and anti-Black racism in our economic, environmental, political and social systems without recognizing and interrupting the erasure of Indigenous and Black history in Latin culture. As Jews, we are also complicit of anti-Black racism in our Jewish communities and cultural spaces. Historic and current racism towards Jews of Color – in particular Black Jews – can be witnessed in our institutional policies, conversion practices, media and personal attitudes.

# ZERÓA

## (TIBIA DE CORDERO ASADO)

*El zeróa, es la tibia de cordero asada, simbolizando el Korbán Pésaj-- lo que los judíos sacrificaron como ofrenda cuando el Templo estaba en Jerusalén. El zeróa sirve como un recordatorio visual del sacrificio que los israelitas ofrecieron antes de salir de Mitzrayim y se ofreció durante generaciones hasta la destrucción del Templo. Nombramos lo que se sacrifica cuando la opresión no se interrumpe en nuestras comunidades.*



### Raza y racismo

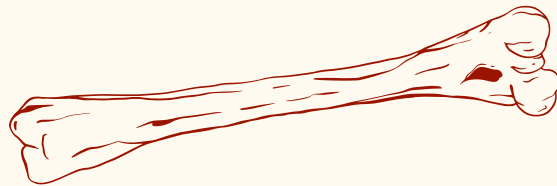
Desde el establecimiento de las colonias en el Nuevo Mundo, los conceptos de identidad racial han estado presentes. Con el apoyo de un sistema de castas que describía todas las diferentes formas en que los pueblos indígenas se habían mezclado con africanos y europeos, a las personas se les otorgaron diferentes derechos basados en su identidad racial. Estos sistemas permanecen en la sociedad actual.

No podemos abordar el racismo anti-indígena y anti-negro en nuestros sistemas económicos, ambientales, políticos y sociales sin reconocer cómo la historia indígena y negra ha sido ampliamente desacreditada en la cultura latina. Como judíos, también somos cómplices del racismo anti-negro en nuestras comunidades judías. El racismo histórico y actual hacia los judíos negros puede atestigüarse en nuestras políticas institucionales, prácticas de conversión, medios de comunicación y actitudes personales.

# ZERO

## (CORDEIRO ASSADO QUENTE)

*A zeroa é a canela de cordeiro assada, simbolizando o Korbán Pesach – o que os judeus sacrificaram como oferenda quando o Templo estava em Jerusalém. A zeroa serve como um lembrete visual do sacrifício que os israelitas ofereceram antes de deixar Mitzrayim e foi oferecido por gerações até a destruição do Templo. Damos nome ao que é sacrificado quando a opressão não é interrompida nas nossas comunidades.*



### Raça e racismo

Desde o estabelecimento das colônias no Novo Mundo, os conceitos de identidade racial estão presentes. Apoiados por um sistema de castas que descrevia todas as diferentes formas como os povos indígenas se misturaram com africanos e europeus, as pessoas receberam direitos diferentes com base na sua identidade racial. Esses sistemas permanecem na sociedade atual.

Não podemos abordar o racismo anti-indígena e anti-negro nos nossos sistemas económicos, ambientais, políticos e sociais sem reconhecer como a história indígena e negra tem sido amplamente desacreditada na cultura Latinx. Como judeus, também somos cúmplices do racismo anti-negro nas nossas comunidades judaicas. O racismo histórico e atual contra os Judeus Negros pode ser testemunhado nas nossas políticas institucionais, práticas de conversão, meios de comunicação e atitudes pessoais.

# KARPAS

## (GREEN VEGETABLE)

*A green vegetable, typically parsley, represents the initial flourishing of the Israelites during the first years in Mitzrayim. This vegetable is dipped in salt water or vinegar (according to family tradition) to symbolize hope of new life and the tears that the Israelites shed in bondage. With karpas, we recognize the complexities of any immigration journey, both holding hope as well as pain and sacrifice.*

.



### The Need For Immigration Reform

There are approximately 11.5 million undocumented immigrants living in the United States today. These 11.5 million people are our friends, spouses, parents, children, coworkers, and neighbors who don't have the correct paperwork to be present in the U.S.

Of this group, 62 percent have a U.S. citizen child, 13 percent have a U.S. citizen spouse, and two-thirds have been in the United States for over a decade. The lack of a pathway towards citizenship demonstrates the brokenness of the current immigration system and the need for systemic, comprehensive and compassionate immigration reform. We reflect on the experience of our community members who are undocumented, DREAMers, belong to mixed-status families, have been detained at the border or have died seeking freedom

# KARPAS

## (VERDURA VERDE)

*Una verdura verde, típicamente perejil, representa el florecimiento inicial de los israelitas durante los primeros años en Mitzrayim. Este vegetal se sumerge en agua salada o vinagre (según la tradición familiar) para saborear la esperanza de una nueva vida como las lágrimas que los israelitas derramaron en la esclavitud. Con este símbolo reconocemos las complejidades de cualquier viaje migratorio.*



### La necesidad de una reforma migratoria

Hoy en día hay aproximadamente 11.5 millones de inmigrantes indocumentados viviendo en los Estados Unidos. Estos 11,5 millones de personas son nuestros amigos, cónyuges, padres, hijos, parientes, compañeros de trabajo y vecinos que no tienen la documentación correcta para estar presentes en los Estados Unidos.

De este grupo, el 62 por ciento tiene un hijo nacido en los Estados Unidos, 13 por ciento tiene un cónyuge estadounidense, y 2/3 han vivido en los Estados Unidos más que diez años. La falta de un camino hacia la ciudadanía demuestra el fracaso del sistema migratorio actual y la necesidad de una reforma migratoria sistémica, integral y compasiva. Reflexionamos sobre la experiencia de los miembros de nuestra comunidad que son indocumentados, pertenecen a familias de estatus legal mixto, han sido detenidos en la frontera o han fallecido en su viaje hacia la libertad.

# CARPA

## (VEGETAIS VERDES)

*Um vegetal verde, tipicamente salsa, representa o florescimento inicial dos israelitas durante os seus primeiros anos em Mitzrayim. Este vegetal é embebido em água salgada ou vinagre (segundo a tradição familiar) para saborear a esperança de uma nova vida como as lágrimas que os israelitas derramaram na escravidão. Com este símbolo reconhecemos as complexidades de qualquer viagem migratória.*



### A necessidade de uma reforma imigratória

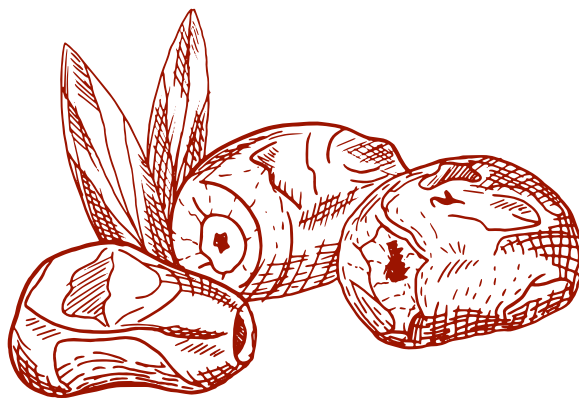
Hoje existem aproximadamente 11,5 milhões de imigrantes indocumentados vivendo nos Estados Unidos. Esses 11,5 milhões de pessoas são nossos amigos, cônjuges, pais, filhos, parentes, colegas de trabalho e vizinhos que não possuem a documentação correta para estarem presentes nos Estados Unidos.

Deste grupo, 62 por cento têm um filho nascido nos Estados Unidos, 13 por cento têm um cônjuge americano e 2/3 vivem nos Estados Unidos há mais de dez anos. A falta de um caminho para a cidadania demonstra o fracasso do actual sistema de imigração e a necessidade de uma reforma da imigração sistémica, abrangente e compassiva. Refletimos sobre a experiência de membros da nossa comunidade que não têm documentos, pertencem a famílias com estatuto jurídico misto, que foram detidos na fronteira ou que morreram no seu caminho para a liberdade.

# CHAROSET

## (SWEET FRUIT PASTE)

*This mix of fruits, wine or honey, and nuts symbolizes the mortar that the Israelite slaves used to construct buildings for Pharaoh. The name itself comes from the Hebrew word cheres or clay, and when we think about the 'glue' of the Latin-Jewish community, we reflect on the joy within our culture that holds us together.*



### Hope and Joy

Throughout the Latin community, one thing that can be found in each country is 'esperanza', the essence of hope that is carried by its people. It exists among the warm embraces from a welcoming loved one or friend and in the pride around generations-old cultural gatherings and celebrations. There is more that bonds the Latin community together than what sets it apart, and we've identified resilience to be a common trait among our communities.

Our shared experiences can be heard in song, embodied in dance, and experienced in taste - we carry our stories with us and take pride in the mosaic of who we are - a multitude of ethnicities, races, and cultures that create the vibrant community that we are. As our tradition says, "when the moments of joy come for you or your dear ones, celebrate and savor them!"

# JAROSSET

## (PASTA DE FRUTAS DULCES)

*El jaroset es una pasta hecha de fruta, vino, miel y nueces que simboliza el mortero que los esclavos israelitas usaban para construir edificios para el faraón. El nombre en sí proviene de la palabra hebrea jeres o arcilla, y cuando pensamos en el "pegamento" de la comunidad judía latina, reflexionamos sobre la alegría de nuestra cultura que nos mantiene unidos.*



### La esperanza y alegría

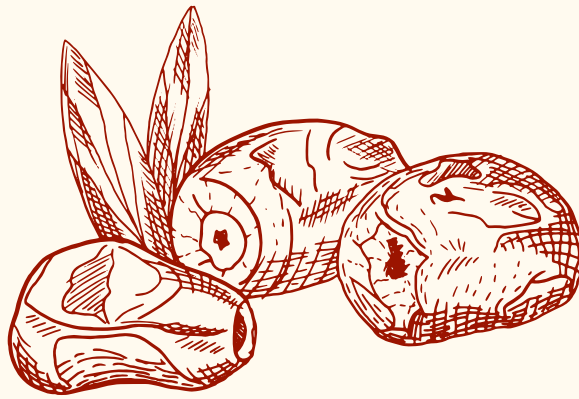
En toda la comunidad latina, una cosa que se puede encontrar en todos los países es alegría, calidez y esperanza. Estos rasgos se observan en nuestra hospitalidad y celebraciones culturales. Hay más que une a la comunidad latina que lo que la distingue. Honramos a la multitud de etnias, razas y culturas que forman el mosaico de quiénes somos.

Como dice nuestra tradición, “cuando lleguen los momentos de alegría para ti o tus seres queridos, ¡celebralos y saboréallos!”

# JAROS

## (PASTA DE FRUTA DOCE)

*Charoset é uma pasta feita de frutas, vinho, mel e nozes que simboliza a argamassa que os escravos israelitas usaram para construir os edifícios do faraó. O próprio nome vem da palavra hebraica jeres ou barro, e quando pensamos na “cola” da comunidade judaica latina, refletimos sobre a alegria da nossa cultura que nos mantém unidos.*



esperança e alegria

Em toda a comunidade latina, algo que pode ser encontrado em todos os países é alegria, calor e esperança. Essas características são percebidas em nossa hospitalidade e celebrações culturais. Há mais coisas que unem a comunidade latina do que a diferenciam. Honramos a multiplicidade de etnias, raças e culturas que compõem o mosaico de quem somos.

Como diz a nossa tradição, “quando chegarem momentos de alegria para você ou para seus entes queridos, celebre-os e saboreie-os!”

# BEITZAH

## (EGG)

*While there are many different interpretations of the Beitzah, it sits on our seder plates adding an element of life to balance the aspects of mourning. In some families, the roundness of the egg represents the cycle of life and for others, it represents new beginnings or hope. Even in the most painful of times, there is always hope for a new beginning.*



As we seek to reach liberation, we remember everyone who must be included in that march, and we can participate in the act of remembering with storytelling. Our story is our power and as we seek to discover and create more spaces where Latin-Jews can connect, celebrate, as well as be celebrated and elevated, we want to empower ourselves, our families, and community members to share their stories.

When we examine the intersections of our identities we can uncover the abundance within us, and in doing so we make room to connect with others through shared heritage and story. This creates the space for collective learning, healing, and growing through leadership, community engagement and advocacy.

# BEITZAH

## (HUEVO)

*Simbolizando la vida, la beitzah se sienta en nuestros platos del seder para equilibrar los aspectos del duelo. Para algunos, la redondez del huevo representa el ciclo de la vida y para otros representa un nuevo comienzo. Incluso en los momentos más dolorosos, siempre hay esperanza de un nuevo comienzo.*



Mientras buscamos alcanzar la liberación, recordamos a todos los que deben ser incluidos en esa marcha, y podemos participar en el acto de recordar con la narración. Nuestra historia es nuestro poder y mientras buscamos descubrir y crear más espacios donde los latinos judíos puedan conectarse, celebrar, así como ser celebrados y elevados, queremos empoderarnos a nosotros mismos, a nuestras familias y a los miembros de la comunidad para compartir sus historias.

Cuando examinamos nuestras identidades multiculturales, podemos descubrir la abundancia dentro de nosotros y, al hacerlo, hacemos espacio para conectarnos con otros a través de la herencia y la historia compartidas. Esto crea oportunidades para el aprendizaje y el crecimiento comunitarios.

# BEITZAH

## (OVO)

*Simbolizando a vida, a beitzah fica em nossos pratos do seder para equilibrar os aspectos do luto. Para alguns, a redondeza do ovo representa o ciclo da vida e para outros representa um novo começo. Mesmo nos momentos mais dolorosos, sempre há esperança de um novo começo.*



À medida que procuramos alcançar a libertação, lembramo-nos de todos os que devem ser incluídos nessa marcha e podemos participar no acto de recordar contando histórias. A nossa história é o nosso poder e à medida que procuramos descobrir e criar mais espaços onde os judeus latinos possam ligar-se, celebrar, bem como ser celebrados e elevados, queremos capacitar-nos a nós próprios, às nossas famílias e aos membros da comunidade para partilharem as suas histórias.

Quando examinamos as nossas identidades multiculturais, podemos descobrir a abundância que há dentro de nós e, ao fazê-lo, criamos espaço para nos conectarmos com outros através do património e da história partilhados. Isso cria oportunidades para aprendizado e crescimento da comunidade.

**REFLECTION**  
**REFLEXIÓN**  
**REFLEXÃO**  
**השתקפות**

# QUESTIONS FOR REFLECTION

- How have I come to understand or experience liberation?
- In what ways can Passover help me connect to ancient and modern forms of slavery and oppression?
- In addition to the injustices mentioned above, what other tragedies am I remembering this Passover?
- Moving forward, what are ways in which I can better learn and become informed about injustices experienced around the world?
- How can we introduce these stories into our families and Passover seders?
- How has ancestral trauma (the trauma my ancestors experienced) shown up in my life? My body?
- What are ways in which I can begin to heal suffering that has been passed down to you?
- What does Latin-Jewish joy look like for you?
- What do you appreciate most about your multifaceted identity?

Here's to a meaningful, Passover,  
Chag Sameach!

Next year may we all be free!

# PREGUNTAS PARA REFLEXIONAR

- ¿Cómo has llegado a comprender o desear la liberación?
- ¿De qué manera puede Pésaj ayudarme a conectar con temas de esclavitud y opresión?
- Además de las injusticias mencionadas anteriormente, ¿qué otras tragedias recuerdo este Pesaj?
- En el futuro, ¿de qué maneras puedo informarme sobre las injusticias experimentadas en todo el mundo?
- ¿Cómo puedo honrar y reflexionar sobre estas injusticias durante el seder?
- ¿Cómo se ha manifestado en mi vida el trauma ancestral (el trauma que sufrieron mis ancestros)? ¿Cómo se manifiesta en mi cuerpo?
- ¿Cuáles son las formas en que puedo comenzar a sanar el sufrimiento que me han transmitido mis antepasados?
- ¿Cómo se manifiesta la alegría judía en mi vida?
- ¿Qué es lo que más aprecio de mi identidad multicultural?

¡Saludos a un Pésaj significativo,  
Jag Sameaj!

¡Que todos seamos libres el próximo  
año!

# PERGUNTAS PARA REFLEXÃO

- Como você passou a compreender ou desejar a libertação?
- Como a Pesach pode me ajudar a me conectar com questões de escravidão e opressão?
- Além das injustiças mencionadas acima, de que outras tragédias me lembro nesta Pesach?
- No futuro, quais são algumas maneiras pelas quais posso aprender sobre as injustiças vividas em todo o mundo?
- Como posso honrar e refletir sobre essas injustiças durante o seder?
- Como o trauma ancestral (o trauma que meus ancestrais sofreram) se manifestou em minha vida? Como isso se manifesta em meu corpo?
- Quais são as maneiras pelas quais posso começar a curar o sofrimento que meus ancestrais me transmitiram?
- Como a alegria judaica se manifesta em minha vida?
- O que mais aprecio na minha identidade multicultural?

Saudações a uma Pesach  
significativa, Chag Sameach!

Que todos sejamos livres no  
próximo ano!

**NOSH**  
**PICAR**  
**COMER**  
**נשנוש**



## INGREDIENTS

- Ripe mangoes
- Candied ginger
- Ripe limes
- Grated coconut
- Antillean allspice
- Cayenne
- Moluccan nutmeg
- White pepper
- Cardamom
- RUM!
- Chopped pecans (optional)

# CARIBBEAN (MANGO) CHAROSET

*This recipe was written by Aurora Levins Morales and was originally published in the [JOCSM.org](http://JOCSM.org). It was reposted with her permission.*

## DIRECTIONS

- 01** Sniff each mango skin and press each fruit for just the right amount of give. Pick enough to fill your arms, and go home.
- 02** With a sharp knife, cut parallel to the pit, all the way through, making two flushed cheeks, dripping with juice. Cross-hatch the inner flesh, cutting all the way to the peel. Then flip it inside out, so the cubes of mango pop up like an old-fashioned swimming cap. Tickle the pieces away, and drop them into a big bowl. (After that, you attack the pit with your teeth, and tear away the fibers until there is nothing but a bone white, chewed up seed and juice all over your face.)
- 03** Fruit, nuts, alcohol and spice are the essentials of charoset. But don't imagine apples, walnuts and wine. Start chopping handfuls of candied ginger and dropping them into the bowl. Peel a couple of ripe limes, dice the rind, and squeeze the juice into the mixture. Your hands will be sticky. Go ahead and lick them. Now stir in a whole lot of grated coconut, fresh if you can, or at least moist. Sometimes I add chopped pecans, tipping my hat toward the Algonquians of North America, in the sweet sunny south before plantations.
- 04** Now come the spices: Antillean allspice and cayenne from what is now Guyana, Moluccan nutmeg, white pepper of India, and pan-South Asian cardamom. Mix it with your hands, kneading it together, inhaling the mingling of acid and sweet, hot and delicate.

## A NOTE FROM AURORA

Caribbean charoet pays tribute to our own resistance and survival, our conspiracies and uprisings, subversion and persistence, and acknowledges the deep suffering that has also shaped us. So, make it early in the day, and give the rum and ginger, spices and juices time to mingle and saturate each other, and become something sweet and strong and hot, enough to go on with.



## DIRECTIONS CONT.

**04** Now come the spices: Antillean allspice and cayenne from what is now Guyana, Moluccan nutmeg, white pepper of India, and pan-South Asian cardamom. Mix it with your hands, kneading it together, inhaling the mingling of acid and sweet, hot and delicate.

**05** Now come the spices: Antillean allspice and cayenne from what is now Guyana, Moluccan nutmeg, white pepper of India, and pan-South Asian cardamom. Mix it with your hands, kneading it together, inhaling the mingling of acid and sweet, hot and delicate.

**06** The last touch is the rum. The spirits. The touch of fire. Choose a good dark one. How much do you like the people you're cooking for? If you love them very much, use all your pull to hustle up some Barrilito, the very best Puerto Rican rum there is, made by a nationalist who refuses to mass market to the US. Three star is hard to get outside the island, but with luck, you can get two star. If you live far from a barrio, it's fine to go with another brand.

The Bacardi family fled revolution from Cuba to Puerto Rico leaving behind a B shaped swimming pool at their former estate in Havana, where I got rehab after my stroke. I use their rum to toast their involuntary contribution to socialist medicine. Any rum you choose is loaded with history. Sugar and rum stoked the engines of genocide, slavery and war in the Caribbean for centuries, but rum was invented by slaves who experimented with fermenting molasses, seeking solace, celebration, and survival.



## INGREDIENTS

- 2 cups slivered almonds
- 3/4 cup sugar
- 4 eggs
- 1/2 cup butter at room temperature
- 1 tbsp vanilla extract
- 1 tbsp Porto wine optional or more to taste
- 1/4 cup apricot marmalade
- 1 tbsp lime juice freshly squeezed
- 1/4 cup sliced almonds lightly toasted
- Whipped cream, optional
- Fruit of your choice, optional

This cake is a Passover treat. As a fan of marzipan this cake feels like a fluffy, smooth, tasty piece of marzipan that has turned into a cake to become a bigger, lighter and longer lasting version of itself. It can be served as a dessert, with some whipped cream on top. If you are lucky to have some leftover, it makes for a decadent breakfast with a side of berries and some hot coffee or tea.

## PASTEL DE ALMENDRAS

This recipe was originally featured on [Pati's Mexican Table Season 1, Episode 5 "Convent Food"](#) and was republished with her permission. To learn more about Pati and her family's Shabbat recipes, visit her website at [patijinich.com](http://patijinich.com).

## DIRECTIONS

**01** Butter a round 9 to 10 inch spring-form pan, and cover the bottom of the pan with parchment paper. Preheat the oven to 350 degrees.

**02** Place the almond and sugar into a food processor. Pulse until finely ground. Crack the eggs on top of the mixture. Pulse until well combined. Stir in the vanilla extract and Porto wine, if you will use it. Drop in the butter chunks, and process until smooth and thoroughly combined.

**03** Pour the batter into the cake pan. Place on a rack in the middle of the oven and bake for 30 minutes. The top will be nicely tanned, the cake will feel springy to the touch and a toothpick should come out clean if inserted in the cake.

**04** Remove from the oven and let the cake cool for 10 to 15 minutes. Unmold the cake, invert onto a platter and remove the parchment paper. Invert the cake again onto another platter to have the top of the cake right side up.

**05** In a small saucepan, mix the apricot glaze with the lime juice. Set over medium heat and simmer for a couple minutes, just until it dissolves.

**05** With a brush, spread the apricot glaze on the outer circumference, about 1 to 2 inches in depth, on the top of the cake. Sprinkle the glazed area with the toasted almonds. You may serve the cake with whipped cream on the side, or on the top of the cake. Any fruit of your choice will be lovely too!



# BORSCHT GAZPACHO/ GAZPACHO DE REMOLACHA

If you didn't already know, gazpachos (and other cold soups) are not only refreshing, they also combat dehydration and help remineralize us. This particular borscht gazpacho, is also a pretty incredible fusion of Ukranian flavors with modern Spanish and Latin twists.

## INGREDIENTS

- $\frac{3}{4}$  lb beets (4 medium beets, smaller than a tennis ball, 3 inches in diameter)
- $\frac{1}{4}$  cup red onion, finely diced
- 1-2 garlic cloves
- 3 small cucumbers, divided
- $\frac{1}{2}$  C fresh dill, divided
- 2 Tablespoons sherry vinegar
- $\frac{1}{2}$  teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{4}$  teaspoon fresh pepper
- Optional garnishes- avocado, pepitas (pumpkin seeds), crema (sour cream-- or vegan cream!), diced cucumber, finely diced onion, chopped dill, baby nasturtium leaves, or olive oil.

## DIRECTIONS

- 01** Place beets in a medium pot and cover with water. Bring to a boil. Turn heat down to low and simmer until fork tender all the way through, about 45- 60 minutes. Chill beets and the liquid in which they were cooked.
- 02** Once beets are cold, slip off their skins using your hands. Slice and place the beets in a blender with 2 Cups of the liquid in which they were cooked (or use ice water, or cold veggie stock). Add the half of the chopped onion, 2 garlic cloves, 2 sliced cucumbers, salt, pepper, vinegar and about  $\frac{2}{3}$  of the fresh dill ( saving some for garnish). Blend until very smooth. Taste and adjust salt and vinegar. Place in the refrigerator until ready to serve.
- 03** Prep the garnishes. Pour chilled beet soup into bowls. Top with with the garnishes. Drizzle with a little olive oil or a dollop of crema/ sour cream. Serve immediately!

So why did we want to highlight this dish? Well, the Ukrainian diaspora is actually quite large in Latin America. There are approximately 600,000 Brazilians of Ukrainian descent, roughly 300,000 Ukrainian-Argentines, and tens of 10,000 more Ukrainian Latinos dispersed throughout Central and South America. Amongst these Ukrainians, a large number of them--especially in Argentina and Uruguay--are Jewish, hence this recipe is a beautiful re-imagination of a Soviet food staple with a Latin twist, perfectly suited for Shabbat dinner. You ready to try this? Yep, so are we!

# 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](http://JEWTINA.ORG) AND FOLLOW US  
ON INSTAGRAM, FACEBOOK AND TWITTER AT @JEWTINAYCO

