bread UPRISING

18 April 2011
5:13 PM

¡Hola a tod@s!
Hey y'all!

Ha sido un día loquisimo!!! No tengo nada mas que decir que esto... Hoy el zine trata de Pesaj, y Brezels.

It has been a crazy day!!! I don't have much more to say than that. Today in the 'zine, we talk about what a pretzel is, and about Passover.

Passover, Matzah and Liberation

Esta noche empieza Pesaj, una festividad judía que celebra la fuga de los esclavos hebreos de Mitzrayim. También celebra la primavera, vida y liberación por todos lados.

En esta festividad, pan toma un rol importante. Cuando el pueblo hebreo decidió fugar de Egipto, tenían miedo de que el Pharaoh no les dejara salir. Querían hacer pan para sustenarse durante el viaje, pero no habia tiempo dejar la masa reposar.Entoncés, formaron la masa en galletitas grandes y las pusieron en las espaldas. El sol las cocinó en el camino hasta libertad. Por eso, la matzá (un pan acimo elaborado con agua, harina y nada mas) es un simbulo importante de liberación. Hoy dia estamos cocinando muchos panes con levadura. Pero pensamos en la matzá y la historia que representa. Al fin de este articulo hemos puesto las letras de una canción ladina sobre Pesaj. Ladina es un lenguaje antigüo que se hablaron los Judeos Sephartos, que vivian in España y Nord Africa.

The Jewish holiday of Passover starts tonight. Passover celebrates the exodus, or enslaved Jewish people's escape from Mitzrayim - as well as springtime, life, and liberation everywhere. Bread features very prominently.The story that I was always taught goes like this: Our ancestors were trying to get the Pharaoh, the king, to let them go free. To do this, they called on G-d to bring down plagues. There were 10 plagues in all, and after each one, they would go to Pharaoh and ask to be set free. Each time he said no. Finally, after the last plague, the people went to him and he said yes! Afraid he would change his mind, the Jewish families quickly packed up everything they needed to take with them. They made bread for their journey, but they didn't have time to let it rise - so they mized up dough into flat crackers and placed it on their backs, and it baked in the sun as they walked. We call this matzah or matzoh, and it is an important symbol of that journey towards liberation.

There is a part of the haggadah (the collection of text that we read each Passover) that is one of the oldest passages, and it goes "Ha lachma anya. Di achalu avhatana b'arad'Mitzrayin. Kol dichfin yeitei v'yechol..." "This is the bread of affliction that our ancestors ate in Mitzrayim. All who are hungry, let them come and eat. All who are in need, let them come and celebrate Passover with us. Now we are here; next year may we be in a land of freedom. Now we are slaves; next year may we be free people." For me, this is a call to always share what we have with each other, and to see all of our liberation as bound up together - none of us is free until all of us are free. This year, while I am baking yeasted bread for y'all instead of baking my own matzah, I am thinking about matzah as a reminder of how we make our liberation possible together.

Here is a song about Passover in Ladino, the language spoken by some Sephartic Jews - Jews whose ancestors trace to Spain and North Africa. (Thanks to Deborah Rosenstein)

Purim, Purim, Purim is over
Passover is at hand
Matzol are being made
The stuffed leaves are being baked
Aman (4x)
Almighty God gives us good fortune
Aman (4x)
Almighty God gives us good fortune

Purim, Purim, Purim is over
Passover is at hand
The grandmother is telling the
Grandchildren, clean the dust
Corners and ceilings.
Aman (4x)
Almighty God gives us good fortune
Aman...

Purim, Purim, Purim is over
Passover is at hand
The Rabbi tells the aunts
Not to eat bread for eight days
Aman...

Purim, Purim, Purim lano
Pesah, Pesah ala mano
Las masmam si stan faziendo
Los japrakis si stan koziendo
Aman (4 x)
Il Dio Bendicho mos da mazal
Aman (4 x)
Il Dio Bendicho mos da mazal

Purim, Purim, Purim lano
Pesah, Pesah ala mano
La Nona sta diziendo a los nyetos
Alimpia il puelvo kantones i loz techos
Aman (4x)
Il Dio Bendicho mos da mazal
Aman 4 x)
Il Dio Bendicho mos da mazal

Purim, Purim, Purim lano
Pesah, Pesah ala mano
Il Sinyor Rubi disho a las tiyas
No kumer il pan ocho diyas

¿Que es el Brezel?

Un pretzel, o Brezel es un tipo de galleta o bocadillo horneado, y retorcido en forma de lazo. Su origen es alemán, y es bastante popular en Alsacia, América del Norte y Australia. Su nombre proviene de la palabra alemana Brezel, derivada del latín bracellus, 'brazo pequeño'. Este nombre se debe a que su forma recuerda a dos brazos entrelazados.

Su origen parece estar relacionado con las festividades celtas que se realizaban al inicio de la primavera, cuando el sol transita por la constelación de Aries, el carnero, por lo que su característica forma representaría los cuernos de este animal zodiacal.

Los romanos los llamaron panis tordus. Hacia el 610, los monjes benedictinos de Borgoña y Renania los adoptaron para entregarlos como premio a los niños que realizaban sus tareas escolares. Ellos explicaban que los "brezel" representaban los brazos de un niño realizando sus plegarias y los llamaron brachiola o pretiola.

En la tradición católica del sur de Alemania se utilizaban los "palmbrezel" para adornar las palmas que se llevaban a bendecir a la iglesia el Domingo de Ramos (Palmsonntag).

Para nosotros, el Brezel también significa el abrazo. Entónces, a Ustedes les estamos dando muchisimos abrazos esta semana.

What We Baked This Week/Los Ingredientes del Pan:

Half Wheat Sourdough (840g/loaf)
Pan Medio Integral de Levadura Natural

Agua (36%), Harina Integral Orgánica (30%), Harina Orgánica (30%), Aceite Vegetal (3%), Miel de Carolina del Norte (1%), Sal

WW Sandwich (840g/loaf)
Pan Integral (840g/pan)

Harina Integral Orgánica (57%), Agua (35%), Aceite Vegetal (4%), Miel de Carolina del Norte (2%), Melaza, Sal, Levadura

Roasted chili bread (728g/loaf)
Pan artisenal con jalapeños, chiles chipotle y poblano (728g)

Harina Orgánica, Harina integral Orgánica, Agua, Harina de maíz, Salsa piquante, Aceite vegetal, Sal, Comino, jalapeños, chiles poblanos, chili en polvo

Rye-raisin muffins (499g/half-dozen)
Muffins de harina centena con pasas (499g la media docena)

Harina centena, agua, Miel, Pasas, Aceite vegetal, Harina Integral Orgánica, Canela, Nuez, Polvo de hornear, Bicarbonato, Sal

Brezels (324g cada 4)
Pretzels (324g/4)

Harina Orgánica, Harina integral orgánica, agua, aceite, miel, levadura

Gluten Free Bread (750g/loaf)
Pan Sin Gluten (750g/pan)

Harina de millo (11%), almidón de pap (10%), almidón de maíz (9%), Yucca harina (7%), Miel de Carolina del Norte (5%), Aceite vegetal, levadura, sal, goma guar

Bread Uprising Bakery
816 Yancey St., Durham, NC 27701
breaduprising@resist.ca
http://breaduprising.wordpress.com