

Celebra Eid Al-Adha



Aprende sobre Eid Al-Adha y hagamos juntos una receta tradicional

Por Leah Farnham (maestra, mamá y miembro de CMoR)

La celebración musulmana Eid Al-Adha tendrá lugar los días 19 y 20 de julio de este año. Tu puedes haber oído hablar de la fiesta de Eid antes, pero ¿sabías que en realidad hay dos fiestas diferentes referidas como Eid?

Eid Al-Fitr se celebró en mayo de este año y marcó el final del Ramadán. Eid Al-Adha es a veces llamada el Gran Eid y es una fiesta muy importante que se celebra en todo el mundo. El festival y la fiesta alrededor de Eid Al-Adha conmemoran el sacrificio en honor de Allah. Durante Eid Al-Adha (como en Ramadán), las familias se centran en dar a los menos afortunados.

Para aprender más con tus hijos mira este video de Peg y Cat:

<https://vpm.pbslearningmedia.org/resource/islam17.soc.peg.adha/pegcat-eid-al-adha-adventure/>

Después de aprender acerca del Eid Al-Adha, mis hijos querían hacer algo relacionado con la fiesta. A mi familia le encanta probar nuevos alimentos y ver cómo la comida conecta culturas, así que buscamos una receta.

Receta de galletas Maamoul



Maamoul son galletas tradicionales hechas para celebrar en muchos países del Medio Oriente. Se preparan durante el Eid y otros días festivos. Muchas recetas para Maamoul se veían deliciosas pero consumían mucho tiempo. Decidí adaptar una receta del blog [Gemma's Bigger Bolder Baking](#) que parecía más fácil para hornear con los niños.

Ingredientes:

Para el relleno de los dátiles:

1 taza de dátiles medjool picado

1/4 de taza de agua
1 pizca de sal
1/2 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de nuez moscada

Para la masa:

1 3/4 tazas de harina
1/4 taza de harina de avena
1/2 taza de azúcar
1 tsp de polvo para hornear
3/4 taza de mantequilla en rodajas
2 cucharadas de leche
2 cucharadas de agua de rosas

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 325 grados fahrenheit.
2. Cubre dos moldes para hornear con papel para hornear.
3. En una cacerola a fuego medio combina los dátiles, el agua y la sal.



4. Remueve y tritura los dátiles mientras se cocinan hasta que se conviertan en una pasta.
5. Añade la canela y la nuez moscada a la pasta y déjala a un lado para que se enfríe.
6. En un procesador de alimentos, combina la harina, el azúcar y el polvo para hornear hasta que estén todos mezclados.
7. Añade las rodajas de mantequilla a la mezcla de harina una por una mientras el procesador está mezclando.

- Después de mezclar la mantequilla añade la leche y el agua de rosas hasta que la masa forme una bola en el procesador.



- Saca la masa y sepárala en 15 bolitas del mismo tamaño.



- Aplana cada bola y moldea los lados para hacer una forma de cuenco.
- Añade un poco de relleno de dátiles a cada galleta y junta los lados para sellar el relleno.
- Coloca el lado de la costura de la galleta hacia abajo en el papel para hornear (a nosotros se nos olvidó este paso!).



13. Pica la parte superior de las galletas con un tenedor para hacer un patrón.
14. Hornea las galletas por unos 25 minutos hasta que se pongan doraditas.
15. Rocéalas con azúcar pulverizada mientras todavía están calientes.

Estas galletas fueron divertidas de hacer y quedaron deliciosas! Después de hornearlas hablamos sobre cómo las familias dividen y comparten sus alimentos durante Eid Al-Adha. Nosotros dividimos nuestras quince galletas en 3 grupos iguales y discutimos el valor de compartir equitativamente con los demás. ¡Qué vacaciones tan bonitas y fuera de eso, con una gran conexión matemática!

Fiestas de fin de año en CMoR

¿Alguna vez has visitado CMoR en diciembre? El museo alberga una exhibición multicultural cada año. El año pasado mi familia disfrutó de las exposiciones de las fiestas de fin de año. Echa un vistazo aquí para ver lo que puedes esperar en diciembre:

<https://fb.watch/v/xOFlopEb/>

Asegúrate de compartir este artículo y tus galletas Maamoul con nosotros en [Facebook](#) or [Instagram](#)! Eid Mubarak (Feliz Eid)!