

## **RECETA DE CHAROSET:**

1. Lavar y picar las manzanas
2. En un tazón: combine las manzanas, las nueces y agregue canela a su gusto.
3. Agregue un chorrillo de miel o una pizca de azúcar.
4. Agregue de 2 a 4 cucharadas de jugo de uva para mezclar.
5. Mezcla.

## **QUÉ COMPRAR:**

### **Elementos del Séder:**

1. Perejil (o hierba comestible)
2. manzanas
3. Pacanas (nueces)
4. Miel/azúcar
5. Canela (o especia dulce)

### **Comida para la cena**

### **Desierto por postre!**

## **LISTA DE VERIFICACIÓN DEL "DÍA DE" DE LA PASCUA**

1. Preparar Comida, Postre y Charoset
2. Ponga la mesa y la decoración (necesitará al menos una vela)
3. Coloque los platos de Seder (rábano picante, un trozo pequeño de matzá, charoset de perejil, agua salada, hueso o pierna de cordero es opcional para el anfitrión)
4. Vierta el jugo de uva en las tazas pequeñas (cada persona debe tener 4 tazas pequeñas para jugo, una taza más grande para beber)
5. Recipiente para lavarse las manos con agua limpia y toalla de mano
6. Affikomen (3 piezas de matzá envueltas en un paño)