

Village of Hope & Justice Ministry  
Shavuot Cooking Seminars – Seminari di Cucina di Shavuot

Support Israel sponsoring a Cooking Seminar  
Supporta Israele sponsorizzando un Seminario di Cucina  
STAND WITH ISRAEL - STAI AL FIANCO DI ISRAELE



SHAVUOT COOKING SEMINARS / SHAVUOT SEMINARI DI CUCINA  
SHAVUOT RECIPES SUNDAY 10 MAY 2021 AT 5.00PM (ROME)  
RICETTE DI SHAVUOT DOMENICA 10 MAGGIO 2021 ALLE 17.00 (ROMA)  
FOR THE RECIPES AND COOKING SEMINARS IN ENGLISH / PER LE RICETTE E I SEMINARI DI CUCINA IN INGLESE  
PLEASE VISIT: [VILLAGEOFHOPEJUSTICEMINISTRY.COM](http://VILLAGEOFHOPEJUSTICEMINISTRY.COM) / PER LE RICETTE E I SEMINARI IN ITALIANO VISIT: [SEMINARIDECUCINADISHAVUOT.COM](http://SEMINARIDECUCINADISHAVUOT.COM)

SHABBAT CHALLAH ORDERS AVAILABLE  
PUDI ORDINARE IL TUO SHABBAT CHALLAH

Shabbat  
Challah

EVERY SHABBAT / OGNI SHABBAT

ORDER YOUR CHALLAH BEFORE THURSDAY AT 5.00PM (ROME)  
AND PICK IT UP AT BEIT HALLEL, PERUGIA  
ORDINA LA TUA CHALLAH PRIMA DEL GIOVEDÌ ALLE 17.00(ROME)  
E RITIRALA ALLA BEIT HALLEL, PERUGIA

LA CHALLAH WILL BE READY ON FRIDAY BETWEEN 1.30 PM AND 4.30 PM (ROME)  
LA CHALLAH SARÀ PRONTA TRA LE 13.30 E LE 16.30 DEL VENERDÌ (ROMA)

ORDERS AT / ORDINI A  
[VGHJM2013@GMAIL.COM](mailto:VGHJM2013@GMAIL.COM)

With Rebbetzin Gavriela Frye  
Chag Shavuot Sameach dear Brothers and Sisters in Moshiach!  
Chag Shavuot Sameach cari Fratelli e Sorelle nel Moshiach!  
Che Hashem Vi benedica

Village of Hope & Justice Ministry  
Shavuot Cooking Seminars - Seminari di Cucina di Shavuot

Preparing this original delicious dairy menu for [Shavuot](#) at [your home](#)!

**1) [Ladder Challah](#):**

Dough ingredients:

1 tbsp. dry yeast  
1 1/3 cup warm water 1/3 cup sugar or honey  
2 tsp salt  
1 lb. Flour (4 cups)  
1 egg  
1/3 cup oil

Directions:

- In a bowl, dissolve yeast in warm water.
- Add the sugar or honey, let stand for 2 minutes until it starts bubbling.
- Add the salt, oil, eggs and mix well.
- Gradually add flour, 1-2 cups at a time, mixing after each addition.
- As mixture becomes stiff, flour your hands and begin kneading until dough is smooth, elastic but not sticky.
- Let rise and then shape.
- Divide the dough in six, 2 bigger pieces and 4 smaller ones.
- Roll each piece like a rope and place each one to form the shape of the ladder: Two long thin rolls on the edges (bigger pieces) and four steps inside (smaller pieces).
- Allow to rest an additional 20-30 minutes.
- Egg wash and bake at 350F for 20-30 minutes.
- Optional: Add toppings - chocolate chip, shredded cheese, sesame seeds, poppy seeds, onion, garlic etc.

\* WHY LADDER SHAPED?

The ladder-shaped challah, which is served on Shavuot, the holiday that celebrates the giving of the Torah to the Jewish people on Mount Sinai, symbolizes spiritual ascension and Mount Sinai because the Hebrew words for “ladder” and “Sinai” have identical numerical value (as shown in the mystical study of Torah called Gematria).

As Messianic Jews (Jews believers of Yeshua as their Moshiach) we also celebrate the giving of the Ruach Hakodesh to the Jewish people in Yerushalayim, on Shavuot, as we have been redeemed through [Moshiach Yeshua who is the only way we can be receive redemption](#). Please check out our [Shavuot Bible Studies and Sermons Series](#) to receive more details about it. If you are Jewish contact us by [email](#), we will send you [a book as a gift](#).

## 2) [Cheese Cake Recipe](#)

### INGREDIENTS FOR THE BASE (FOR A 22 CM CAKE PAN)

Dry biscuits (cookies) or graham crackers 180 g (1 ¾ cups)

Butter 100 g (8 tbsp.)

### FOR THE CREAM FILLING

Fresh spreadable cheese 500 g (2 cup + 1 tbsp.)

Fresh liquid cream 200 ml (13 tbsp.)

Powdered (Confectioner's) sugar 130 g (1 cup + 1 tbsp.)

Gelatin (I use capsules) 10 g (about 3 ¼ teaspoons)

Lemon zest 1 (Or any flavoring such as vanilla etc)

### TO GARNISH

Fruit or other topping of your choice

## [Cheese Blintzes Recipe](#) (Vegetable with cheese version)

### 3) Cheesy Zucchini Boats (Video tbd)

\* Yields about 10.

#### Ingredients:

5 small zucchinis

1 large onion

1 tomato

1 can mushrooms

1 green pepper

1 teaspoon salt

1/2 teaspoon garlic powder

Muenster cheese

#### Instructions:

- Cook Zucchini in water with a pinch of salt for 5-7 minutes.
- Drain water.
- Cut Zucchini in half lengthwise, forming small boats.
- Scoop out zucchini from shell, leaving shells intact.
- Mash squash and sauté with all vegetables and seasonings, until soft.
- Preheat oven to 350 degrees.
- Drain liquid from vegetables and scoop mixture into squash shells.
- Sprinkle Muenster cheese over vegetables as desired.
- Place boats onto cookie sheet.
- Bake 10-15 minutes.

[Sostieni Israele Sponsorizzando un Seminario di cucina](#)  
[Supporta Israele Sponsorizzando un Seminario di Cucina](#)  
[STAI AL FIANCO DI ISRAELE](#)

[Con Rebbetzin Gavriela Frye](#)

Chag Shavuot Sameach cari Fratelli e Sorelle nel Moshiach!

[Che Hashem Vi benedica](#) preparando questo delizioso Menù a base di Latticini con ricette originali per Shavuot a casa Vostra!

1) [Challah a forma di Scala \(Video Ricetta\)](#):

Ingredienti per l'impasto:

1 cucchiaio di lievito secco  
1 tazza ( da te') e 1/3 di acqua calda 1/3 tazza (da te') di zucchero o miele  
2 cucchiaini (da te') di sale  
1 chilo di farina (4 tazze)  
1 uovo (variazione 2 uova)  
1/3 di tazza ( da te') di olio

Indicazioni:

- In una ciotola sciogliere il lievito in acqua tiepida.
- Aggiungere lo zucchero o il miele, lasciare riposare per 2 minuti finché non inizia a spumeggiare.
- Aggiungere il sale, l'olio, le uova e mescolare bene.
- Aggiungere gradualmente la farina, 1-2 tazze ( da te') alla volta, mescolando dopo ogni aggiunta di farina.
- Man mano che l'impasto diventa solido e lavorabile, infarinate le mani e iniziate a impastare fino a ottenere un impasto liscio, elastico ma non appiccicoso.
- Lasciate lievitare e poi modellate (come da [Video Ricetta](#)).
- Dividete l'impasto in sei parti, 2 parti più grandi e 4 più piccole.
- Arrotolare ogni pezzo come una corda e posizionarlo per formare la forma della scala: due rotoli lunghi e sottili sui bordi (parti più grandi) e quattro gradini all'interno (parti più piccole).
- Lasciate riposare per altri 20-30 minuti.
- Coprite con l'uovo sbattuto e sempre controllato (come da [Video Ricetta](#)) e infornate a 350 ° C per 20-30 minuti.
- Facoltativo: aggiungete condimenti come: gocce di cioccolato, formaggio grattugiato, semi di sesamo, semi di papavero, cipolla, aglio ecc.

\* PERCHÉ LA CHALLAH A FORMA DI SCALA?

La challah a forma di scala, che viene servita a Shavuot, la festa che celebra il dono della Torah da Hashem al Popolo Ebraico sul Monte Sinai, simboleggia l'ascensione spirituale al Monte Sinai per ricevere la Torà. Le parole Ebraiche per "Scala" e "Sinai" hanno un numero identico in valore (come mostrato nello studio della Gematria all'interno dello Studio di Torà).

Come Ebrei Messianici (Ebrei Credenti di Yeshua come loro Moshiach (Messia in Ebraico) celebriamo anche la Donazione del Ruach Hakodesh (Spirito Santo) al Popolo Ebraico a

Village of Hope & Justice Ministry  
Shavuot Cooking Seminars - Seminari di Cucina di Shavuot

Yerushalayim, su Shavuot, circa 2000 anni fa da Yeshua nel giorno di Shavuot, siamo stati redenti attraverso il Moshiach Yeshua, che e' l' [unica via per ricevere la Redenzione che il Popolo di Israele sta aspettando da 3333 anni attraverso il Moshiach, noi attendiamo il Suo Ritorno.](#)

Preghiamo ogni giorno per la Redenzione del Moshiach di tutto il Suo Popolo secondo le scritture. Si prega di consultare la nostra serie di [Studi biblici e Sermoni di Shavuot](#) per ricevere maggiori dettagli al riguardo. Se sei Ebreo o Ebraea contattaci via [email](#), ti spediremo un [libro in regalo](#).

## 2) [Ricetta Cheese Cake \(Torta al Formaggio\)](#)

### INGREDIENTI PER LA BASE (PER TORTA DA 22 CM)

Biscotti secchi o cracker Graham dolci 180 g (1 ¾ tazze (da te'))

Burro 100 g (8 cucchiai)

### PER LA FARCITURA DELLA CREMA

Formaggio fresco spalmabile 500 g (2 tazze (da te') + 1 cucchiaio)

Panna fresca liquida 200 ml (13 cucchiai)

Zucchero a velo (a velo) 130 g (1 tazza (da te') + 1 cucchiaio)

Gelatina (io uso capsule) 10 g (circa 3 ¼ cucchiaini o bustina)

Scorza di limone 1 (o qualsiasi aroma come vaniglia ecc.)

### PER GUARNIRE

Frutta o altri condimenti a scelta

## [Ricetta Blintzes \(crepes\) al formaggio \(versione vegetale con formaggio\)](#)

## 3) Barchette di Zucchine ripiene al Formaggio (Video da eseguire)

\* Resa circa 10 porzioni.

### Ingredienti:

5 zucchine piccole

1 cipolla grande

1 pomodoro

1 lattina (o barattolo) di funghi

1 peperone verde

1 cucchiaino (da te') di sale

1/2 cucchiaino (da te') di aglio in polvere

Formaggio di Muenster (potete usare qualsiasi formaggio dal sapore neutro e da grattugiare)

### Istruzioni:

- Cuocere le zucchine in acqua con un pizzico di sale per 5-7 minuti.
- Scolare l'acqua.
- Tagliare le zucchine a metà nel senso della lunghezza, formando piccole barche.
- Rimuovere la polpa delle zucchine dal guscio, lasciandole intatte.
- Mescolare e rosolare in una padella larga con tutte le verdure e i condimenti, fino a rendere il misto verdure una morbida pasta (potete anche passare le verdure).
- Preriscaldare il forno a 180 gradi centigradi.

<https://villageofhopejusticeministry.org/jewish-recipes-ricette-ebraiche/>

Village of Hope & Justice Ministry  
Shavuot Cooking Seminars - Seminari di Cucina di Shavuot

- Scolare il liquido dalle verdure e versare il composto nei gusci di zucchine.
- Cospargere il formaggio a scaglie Muenster (o altro formaggio a scelta consistenza Certosino Galbani) sulle verdure a piacere.
- Posizionare le barchette sulla teglia.
- Cuocere per 10-15 minuti.