



fr.chabad.org

Je parie que vous pensiez que 'hallah désigne les deux pains tressés consommés lors des repas de Chabbat. C'est vrai. Mais principalement, la 'hallah est le petit morceau de pâte que l'on arrache et que l'on brûle avant de cuire le pain.

À l'origine, la pâte était donnée à un Kohen, un descendant d'Aharon qui servait dans le Temple. Dans les temps messianiques, nous restaurerons cette pratique. En attendant, nous devons brûler cette 'hallah avant de pouvoir consommer le pain duquel elle a été prélevée.

Prélever la 'hallah nous enseigne que tout ce qui nous est donné n'est pas seulement pour nous. Si nous jouissons de sagesse, de richesse ou d'une bonne santé, notre première démarche est de les consacrer à des fins divines.

Les femmes juives préfèrent traditionnellement préparer leur propre 'hallah pour Chabbat plutôt que de l'acheter dans une boulangerie. C'est une mitsva, alors pourquoi y renoncer ? C'est aussi une forme très féminine de mitsva, qui nourrit les corps et les âmes de la famille et des invités. **Lire la suite** (*quoi et comment*)

Quoi :

La 'hallah est prélevée sur une pâte de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou d'épeautre qui comporte au moins 1,666 kg de farine. Si vous utilisez moins que cela mais quand même plus

de 1,230 kg, prélevez la 'hallah mais ne récitez pas la bénédiction.

Le liquide que vous mélangez avec la farine doit être essentiellement de l'eau. Si ce n'est pas le cas, ajoutez une goutte d'eau à votre mélange et prélevez la 'hallah sans réciter la bénédiction.

Pour les gâteaux et les biscuits, il faut parfois prélever la 'hallah également s'il s'agit d'une pâte dure.

Comment :

Après avoir pétri la pâte, avant de lui donner la forme du pain, placez-en l'intégralité dans un seul récipient et dite :

Baroukh ata Ado-naï Élo-hénou melek haolam, achère kidéchanou bemitsvotav vétsivanou lehafrich 'hallah.

Béni sois-Tu, Éternel, notre D.ieu, Roi de l'univers, qui nous a sanctifiés par Ses commandements et nous a commandé de séparer la 'hallah.

Séparez un petit morceau (approximativement le volume d'une grosse olive) et dites : « C'est la 'hallah. »

Enveloppez la 'hallah dans du papier aluminium et placez-la dans le gril ou le four vide, ou brûlez-la par toute autre méthode.