

GUÍA DE ATENCIÓN AL TURISTA ISRAELÍ



Ministerio de Turismo
Presidencia de la Nación

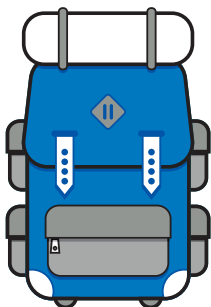
PERFIL DEL TURISTA ISRAELÍ

La mayoría de los que hacen turismo en Suramérica son jóvenes que terminan el servicio militar.



Edad promedio de los que viajan

20 a 24 años



La mayoría de los mochileros consiguen equipo, mapas, libros y se asesoran con personas que ya han visitado el lugar.

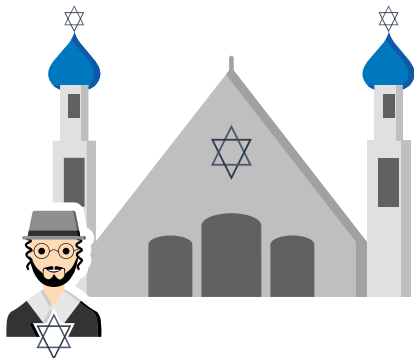
Temporada: Verano en Argentina (diciembre a Marzo).



Características de hospedaje



En Buenos Aires se hospedan en hostels de Av. de Mayo y en Once (uno de ellos tiene comida kosher especial para israelíes).



En los Shabatots van a sinagogas como Talpiot, Congregación Sefaradí o a los Batei Jabad.

Preferencias

Del turismo cultural, el israelí es el más potente de todos y el israelí-estadounidense es el que hace un mayor gasto en destinos donde pueda apreciar manifestaciones de su cultura.



Argentina ocupa el 6º lugar en el mundo en la preferencia de los israelíes.

Destinos más frecuentes

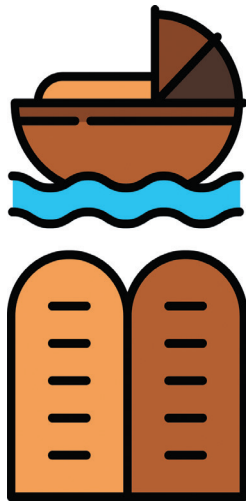


HISTORIA DEL JUDAISMO

Es de las religiones más antiguas y la primer religión mono-teísta, pues admite la creencia de un único Dios, dotado de poder omnipotente, con conocimiento de todas las cosas reales y posibles: Yahvé (YHWH o YHVH); quien se reveló ante el pueblo israelita, por medio de Moisés, a quien le otorgó los Diez Mandamientos, en el Monte Sinaí.

Quienes profesan el judaísmo rezan tres veces al día: por la mañana (shajarit), por la tarde (minjá) y al anochecer (maariv). Se considera que estos tres momentos de oración corresponden a los tiempos en que los sacrificios se ofrecían en el templo de Jerusalén.

La comunidad israelí también



mantiene la observancia de los acontecimientos más significativos durante la vida. Por ejemplo, a los ocho días de haber nacido, los niños varones son iniciados públicamente en la asamblea de Abraham por medio de la circuncisión (berit milá). Los niños arriban a la madurez legal a los 13 años de edad, asumiendo el compromiso de mantener la observancia

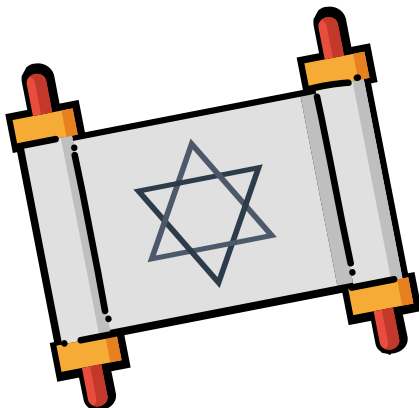
de los mandamientos (Bar Mitsvah) y son llamados por primera vez para que lean la Torá en la sinagoga. Las niñas alcanzan la madurez a los 12 años y, en las sinagogas modernas liberales, también leen la Torá (Bat Mitzvah).



El judaísmo durante su historia se ha dividido en diferentes grupos, sin perder las relaciones entre las comunidades, sin embargo, se ha ido reformulando acorde a las condiciones donde se desarrolla.

Es importante tener en cuenta que los judíos reformistas son más liberales a la hora de seleccionar los alimentos, según aclaran algunos especialistas. Por otra parte debemos tener en cuenta que una gran cantidad de personas que no abrazan el judaísmo, son consumidores de alimentos kosher, por su garantía higiénica y de salud.

En las comidas siempre está presente el agradecimiento por las mismas en sus oraciones.



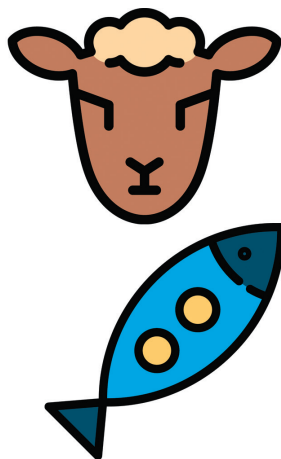
GASTRONOMÍA

La gastronomía judía es una cocina familiar con raíces ancestrales, que está directamente relacionada con las fiestas del calendario judío y con el descanso sabático. Tiene integrada algunas especialidades culinarias de todas las comunidades construidas por ellos.

La cocina sigue una serie de reglas alimenticias llamadas kashrut, que están descritas en la Torá, analizadas y desarrolladas en el Talmud y codificadas en el “Shuljan Aruj”, código legal judío. Divide los alimentos en apto “kaser” o prohibido “toref”.

Aunque pueda parecer que las reglas de la kashrut limitan mucho la diversidad de alimentos, también es cierto que garantizan la frescura de los productos, donde los animales perfectamente sanos son sacrificados, sin sufrimiento. La car-

ne sólo puede ser de vaca y de carnero, y es cuidadosa e higiénicamente manipulada, lavada, salada y flambeada ya que está totalmente prohibido comer sangre animal, a excepción de los pescados.



Tradicionalmente, el pescado se prepara el viernes y es consumido el sábado, día en el que está prohibido incluso encender el fuego.

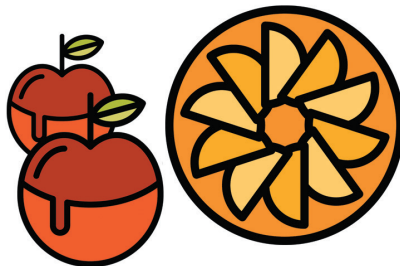
La forma que se les da a los alimentos pueden hacer referencia

a personajes bíblicos, como las “orejas de Hamán”, dulce clásico de la fiesta del Purim.

Para compensar los ayunos obligatorios (tres días completos como mínimo a lo largo del año), se organizan después copiosas comidas, ya que a pesar que la religión está en contra de la glotonería y de la embriaguez, no condena disfrutar de los placeres de la mesa.



La gastronomía judía está dividida en dos ramas principales: de los sefardíes, que son judíos de España y de los países mediterráneos; y de los askenazíes, los judíos de Europa Central.



En la cocina judía predomina la fritura, sobre todo en sus postres, y la mezcla de lo dulce con lo salado, como por ejemplo la carpa rellena, las cebollas con azúcar, la pástela o las empanadillas de pasta rellenas de carne, miel y hortalizas.

Una de sus características principales y fundamentales, es la prohibición de consumir y cocinar juntos productos y derivados cárnicos con productos o derivados lácteos, llegando incluso a utilizar utensilios de cocina, vajillas y cubiertos distintos para cocinarlos.

PLATOS TÍPICOS

- Ensalada de Arenque.
- Hamantashen (Orejas de Hamán).
- Lekach.
- Keftes de espinaca.
- Jrein.
- Gefilte Fish.
- Burrekas.
- Vareñikes.
- Kuguel.
- Humus.
- Quesadillas.
- Salata de berenjena.
- Pollo con berenjenas.
- Cholent.
- Jugo de uva.
- Jalá.
- Pasta de huevo y nuez.
- Kreplaj.
- Gomo de carne.
- Bulemas.
- Mandalaj.
- Bruchetta.
- Ghorayebah.
- Hígado picado.
- Jaroset.
- Kneidelaj.
- Pastel sefaradita de Matzá.
- Mina de Masa.

Especiales para Purim:

- Puré parve.
- Falafel.
- Pishkado al prishil.

Especiales para Pesaj:

- Bizcocho de Pesaj.
- Fideos de Pesaj.
- Kneidalaj con nueces.
- Kneidalaj con pollo.
- Seder tradicional de Pesaj.
- Galletas de Pesaj.
- Brownies dulces para Pesaj.

Acompañamientos:

- Papitas con ajo.
- Champiñones portobello al horno.

Postres:

- Pastel de plátanos.
- Bizcocho de esponja.
- Latkes de manzana.
- Strudel.
- Mousse de chocolate.
- Macarrones.
- Queque de coco.
- Leche con chocolate.
- Pastel de manzanas.

Comidas para Rosh Hashaná:

- Pechugas de pollo con salsa.
- Ensalada de zanahoria.
- Tishpishtí.

Comidas para Shavuot:

- Borsht con crema.
- Kuchen de quesillo de la Omama.
- Budín con coliflor.

Platos de Rosh Hashaná:

- Ensalada para Rosh Hashaná.

FECHAS FESTIVAS DE ISRAEL

FIESTA DE PURIM	PASCUA JUDÍA	DÍA DE LOS CAÍDOS	DÍA NACIONAL DE ISRAEL	FIESTA DE LA COSECHA
Comienzo de marzo	Principios de abril	13 de mayo	14 de mayo	Finales de mayo

FIESTA DE LAS TROMPETAS	FIESTA DEL GRAN PERDÓN	FIESTA DE LA RECOLECCIÓN	FIESTA DEL TEMPLO PURIFICADO	NAVIDAD
Ecuador en septiembre	Finales de septiembre	Principios de octubre	Comienzos de diciembre	24 y 25 de diciembre



COSTUMBRES Y TRADICIONES

El judaísmo se refiere a la religión, la tradición y la cultura del pueblo judío. El judaísmo se divide en tres grandes ramas: conservador, reformista y ortodoxo. Los judíos siguen el camino marcado por la Halajá o leyes judías, normas que rigen en general sus costumbres y tradiciones y que han sido sostenidas a lo largo del tiempo, desde épocas bíblicas.

En la casa de los judíos ortodoxos, deben tener dos tipos de platos diferentes, uno de plata y otro de losa. Uno para las comidas con carnes y otro para los lácteos.

La jalá es un pan trenzado especial que se consume en Shabat y en las festividades judías, al ser un elemento de la liturgia, tiene un status especial y no se puede hacer de cualquier manera. También el vino es especial por participar en la liturgia judía.

El Shabat o día de descanso, se conmemora los días sábados que es el día santo más importante. La mejor comida de la semana es la del viernes a la noche ya que al día siguiente no se permite cocinar ni calentar alimentos por lo que deben utilizarse los preparados el día anterior.

El año nuevo de los judíos es el Rosh Hashaná. es el día de la expiación y día de ayuno. También debemos mencionar el caso de Sucot, el día de la celebración de la cosecha, Jánuca que es el festividad de las luces y Purim. En Pesaj, la fiesta de Pascua, se prohíbe el consumo de levadura y se come matzá.



Las regulaciones dietéticas judías constituyen ordenamientos bíblicos, interpretados como reglas con respecto a los alimentos. Se guían por la Cashrut o Kashrut para su alimentación, ya que designa aquello que es apropiado para ser ingerido por los practicantes del Judaísmo. Los alimentos que cumplen los preceptos de la Cashrut son considerados casher o kosher.

Kosher es un vocablo hebreo que significa “apto” o “adecuado”. Este término generalmente señala el alimento que es permitido comer según las leyes dietéticas judías. Kashrut es el nombre con que se denomina el conjunto de estas leyes.

La Torá indica qué animales le son permitidos para comer la carne: “Son los que tienen pezuña partida y sean rumiantes”.

También se tiene en cuenta que aún de los animales kosher, hay

ciertas partes del cuerpo que está vedado comer. De ahí que las carnes más usuales en la cocina tradicional judía sean, de acuerdo con esta disposición, las de vacunos y ovinos.

Los productos derivados de la leche tales como el queso, manteca, dulce de leche, yogur, crema y demás subproductos requieren la presencia de un supervisor calificado que controle los equipos y maquinarias como también los aditivos que se usen en su elaboración.

Entre las aves quedan prohibidas todas las carroñeras o de rapiña y otras como el avestruz y el faisán; de modo que las que se suelen comer son gallinas, patos, gansos, pavos, entre otros.

Los huevos se examinan cuidadosamente antes de usarse para asegurarse de que están libres de puntos de sangre.

Se prohíbe por estas normas, comer carne de animales que hayan muerto por causa natural o que hayan sido víctimas de otros animales.

En cuanto a los pescados y mariscos, para que sea considerado kosher debe tener simultáneamente aletas y escamas, entre los que se encuentran peces como el atún, el salmón, la carpa, el mero, la sardina, dejándose fuera: gambas, langostinos, moluscos, cangrejos, pulpo, entre otros así como también ballenas, tiburones, delfines o peces espada.

El caviar y los huevos de los peces se consideran aptos si son producidos por un pez kosher y un supervisor calificado controla el criadero donde son producidos.

Son rechazados por las normas kosher todos los insectos y crustáceos.

La miel de abeja se autoriza a pesar de participar un insecto en su elaboración, por ser considerada un producto de las flores.

La carne nunca se consumirá junto a productos lácteos, sin embargo, sí con alimentos Parve o naturales (son los que no contienen carne, ni contienen leche). En esta categoría entran los pescados, huevos, legumbres, cereales y demás vegetales, los cuales sí pueden comerse con lácteos o con carne.



Las frutas, verduras y todo tipo de vegetales están permitidos,

siempre que se laven bien para evitar la presencia de insectos.

Los utensilios que han estado en contacto con carnes, no deben utilizarse para consumir o preparar productos lácteos. La separación de las comidas hechas a base de lácteos y de las que contienen carne es fundamental para el cumplimiento del régimen kosher. Es un requisito

tener vajillas de cocción y hornos separados para leche (y sus derivados) y para carne (y sus derivados).

La prohibición del pan no judío se aplica al horneado en forma casera, no al pan preparado en una panadería comercial. Sin embargo, algunas comunidades prefieren las certificadas por licencias judías.



FRASES ÚTILES HEBREO Y ÁRABE

¡hola!

مألس [salam]

¿cómo se llama?

مأسمأ! أم [ma ismuk?]

¡gusto en conocerte!

مأشأرف بمأرفأفأفك [mutasharef bemarefatek]

¿cómo está?

مأفأفأفك [kaif haluk?]

¡muy bien, gracias!

أفأفأفأفأفأفأف [ana bekheir, shukran]

¿lo/la puedo ayudar?

مأفأفأفأفأفأفأفأفأفأف [hal mumken an usaedak?]



RECOMENDACIONES

Contar con información disponible respecto a:

Teléfonos y centros de atención médica en los alrededores.

Teléfonos y centros policiales.

Teléfonos, dirección y Web de embajada o servicios consulares según corresponda.

Farmacias 24hs.

Según el perfil del turista, se puede recabar información sobre:

Lugares de interés que haya en la provincia, localidades que tengan que ver con la identidad del turista. Para recabar esta información, se recomiendan las siguientes páginas:

sindit.argentina.tur.ar
yvera.gob.ar

Conocer la cultura, gustos y preferencias del pasajero que

nos visita, ayudará a elegir las mejores opciones que ofrece nuestro país para responder a sus expectativas.

En los casos que no se maneje el idioma, intentemos, por lo menos realizar el primer saludo de presentación en hebreo. Esto además de indicar un servicio personalizado, generará empatía y confianza. Hagamos que la experiencia sea memorable. Además de las bondades de nuestro país, sus riquezas naturales y culturales,

la cordialidad con que lo tratemos, la calidad en el servicio que brindemos y la vocación que demos en nuestra labor serán la clave para hacer que su visita sea única, y lo que es más importante... ¡hará que regrese!.

PÁGINAS SUGERIDAS

turismo.gob.ar
argentina.travel
sindit.argentina.tur.ar
yvera.gob.ar

CURSOS GRATUITOS ONLINE SOBRE ALEMANIA

campus.turismo.gob.ar
Campus virtual Ministerio de Turismo.

Consultas:
campusmintur@turismo.gob.ar

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

viajejet.com/costumbres-judias

blogitravel.com/2016/11/principales-costumbres-y-tradiciones-judias

directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/la-cocina-judia

