

ISRAËL WEEETJES voor jou!

Pesach 2

Ook dit keer willen we iets vertellen over één van de belangrijkste feesten van de Joden n.l. Pesach.

Je bent het toch niet vergeten he? Het bloed aan de deuren en het bloed aan ons hart.

Joodse mensen, die wel geloven dat de Messias al gekomen is, vieren ook Pesach. Zij denken dan niet alleen aan de uittocht, maar ook aan het lijden, sterven en de opstanding van de Heere Jezus. Dan is de betekenis van Pesach nog veel mooier. Verlossing uit Egypte en verlossing van zonden.

Ma Nishtana

Op de sederavond (de avond voor Pesach) zingt het jongste kind Ma Nishtana.

In dat vers vraagt hij: "Wat is het verschil tussen deze avond en alle andere avonden?"

Zijn vader geeft antwoord en vertelt de geschiedenis van de uittocht uit Egypte. Hij doet dit uit een boekje, dat Haggadah heet.



Matzes



Gist

Tijdens Pesach mogen Joodse mensen geen gist gebruiken of in huis hebben. Gist zorgt ervoor dat een brood mooi rond en hoog is. Als er in het deeg gist zit, moet het rijzen (groter worden) dat kost veel tijd. Toen de Israëlieten uit Egypte gingen, was daar geen tijd voor. Ze hadden haast, want ze moesten op reis. Het brood moest ongezuurd, dat is zonder gist, gemaakt worden. Het werd dus plat brood en dat platte brood heet matzes. Je hebt daar al wat in de vorige Israël-bode over kunnen lezen. Probeer ze maar eens zelf te maken!

Recept

Je kunt ook zelf Matzes maken...

Vraag wel of je vader/moeder daarbij helpt, want ze moeten in een erg hete oven worden gebakken.



Wat heb je nodig:

- 500 gram volkoren tarwemeel
- 200 milliliter water

Hoe ga je het doen?

- Verwarm de (elektrische) oven voor op 250 graden Celsius.
- Roer het meel en het water goed door elkaar met een houten lepel.
- Bestuif de bovenkant van dit mengsel met een klein beetje meel.
- Wrijf de handen in met meel en kneed het deeg 3 minuten lichtjes.
- Verdeel het vervolgens in 6-8 ballen.
- Vet een bakplaat in.
- Druk de deegballen met de hand of met een deegroller uit tot een platte schijf met een diameter van ongeveer 13 cm.
- Prik er met een vork gaatjes in om te voorkomen dat het deeg gaat bollen.
- Bak de matzes 10 minuten in de voorverwarmde oven.
- De oven uitdraaien en de matzes erin laten liggen tot de oven geheel afgekoeld is.
- De matzes zijn nu knapperig en kunnen in luchtdichte trommels heel lang bewaard blijven.