



Praktische handleiding voor het organiseren van een Sedermaaltijd

Pesach

De speciale maaltijd die tijdens het Pesach feest gehouden wordt, wordt de Sedermaaltijd genoemd. Seder betekent: Volgorde of orde. Deze maaltijd verloopt volgens een bepaalde (volg)orde. Dit staat vermeld in de Haggadah. Dit is het boekje wat je gebruikt bij de maaltijd om zo het verhaal(betekenis Haggadah) rondom Pesach te doorlopen.

De Maaltijd begint met het liturgisch gedeelte, geleid door de Haggadah en eindigt met de feestmaaltijd.

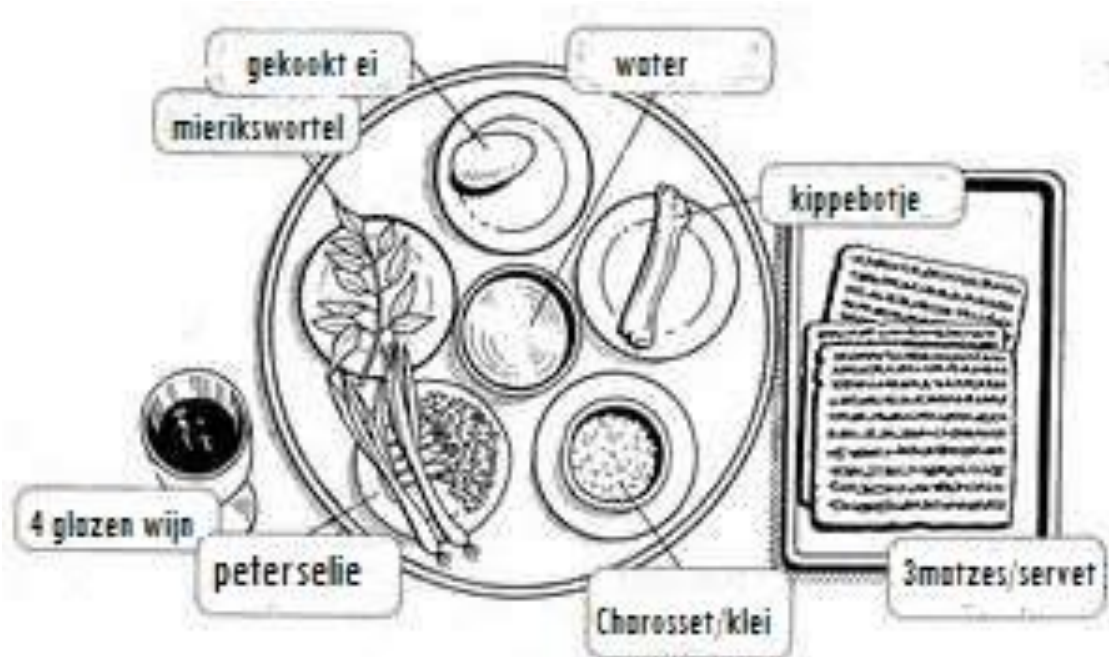
Hoe organiseer je nu zo'n Sedermaaltijd? Wat en hoe zet je alles klaar? Hoe maak je de verschillende gerechten klaar? Hieronder vind je wat mogelijkheden hiervoor.

Het dekken van de tafel

De Seder wordt geleid door een Sederleider. Het is belangrijk dat hij/zij op een centrale plek zit.

- Wit tafellaken(beddenlaken of rol wit papier)
- Shabbatskaarsen(2) en lucifers
- Je kunt bloemen op tafel zetten
- Per persoon: bord, couvert, servet, wijnglas. Bij de sederleider 4 glazen
- Fles of kan wijn
- Kom water, voor handwassing

- Een extra gedekte plaats voor Elia
- Een voorbeeld bord, geplaatst bij de sederleider
- Een bord met 3 matzes met een servet bij de sederleider
- Een paar borden met wat extra matzes
- Op elk bord een Haggadah



Het voorbeeldbord

- Een hard gekookt ei. Ieder krijgt tijdens de maaltijd een ei. Zet de overige eieren in een schaalje op tafel.
- Een (uitgekookt) kippebotje
- Charosset/klei(= het zoete) Heb je teveel zet dan het overige in een schaalje op tafel.
- Een aantal takjes peterselie/radijs/rettich (het bittere)
- Maror(mierikswortel met bietjes) om de radijsjes in te dopen(de tranen schieten in je ogen)
- Bakje erg zout water(het water van de Rode Zee)
- 4 gevulde wijnglazen voor de sederleider, die daar tijdens de Haggada uit drinkt. De gasten drinken uit 1 glas.

Boodschappenlijstje voor op het voorbeeldbord;

| | | |
|--|---|--|
| 1 pak Matzes | Eieren (1 pp) | Kippenpootjes (kun je het vlees voor de kippensoep gebruiken) of lamsbotje |
| 1 of 2 Appels | Kaneel | Handje vol noten (bv. walnoten) |
| Honing | 1 pak Druivensap en/of 1 fles rode Wijn | |
| 1 bakje Dadels | Suiker | Rode bietjes in pot |
| Mierikswortel (geraspte mierikswortel in pot bij AH) | Zout | 1 zakje of plantje verse Peterselie |
| 1 bosje Radijs of 1 rettich | | |

De maaltijd

Op het internet kun je verschillende recepten vinden voor de maaltijd na het vieren en gedenken door middel van de Hagadah. Op deze website

<https://www.smulweb.nl/recepten/pesach>

vind je diverse gerechten waar je iets van zou kunnen bereiden. Hieronder vind je de recepten waar de feestmaaltijd traditioneel uit bestaat.

- Kippensoep met matzekleizen*
- Visvoorgerecht(gefillte fish)*
- Kip, aardappelen met salades en veel zuur(augurken, uitjes, olijven)
- Evt. toetje, fruit of koffie met wat lekkers*

Doe echter wat in jouw situatie haalbaar is. Uiteraard kun je beter op een dergelijke avond geen varkensvlees serveren. En als je het echt "kashèr-le-Pesach" (kosher voor Pesach) wilt houden, gebruik je geen gebak waar meel in verwerkt is als toetje, of anderszins meel en gist en geen pasta's.

Heel makkelijk: Kippensoep, ovenschotel, nagerecht.

Tijdens de Pesachweek wordt wel rijst gegeten, want de oriëntaalse Joden vinden aardappelen maar niks. Maar of ze het ook tijdens de Sedermaaltijd eten?

Voor de bewerkelijke gefillte fish kun je een haringsalade of een slaatje met tonijn uit blik nemen. Hoewel je melk en vlees in één maaltijd kunt gebruiken (er zijn Messiaanse gelovigen die dat wel doen en er zijn er die dat niet doen), zie je in een Sedermaaltijd geen vlees met gesmolten of gegratineerde kaas. Vanuit de Joodse traditie bestaan er

geen recepten waarin vlees en kaas samen gaan. Wel worden er veel noten gegeten en in ze worden ook in zoete en hartige gerechten gebruikt.

Wat de wijn betreft; druivensap is natuurlijk een prima alternatief. Ook is het te overwegen om, wanneer je besluit wel alcohol te gebruiken, dit te verdunnen met druivensap of kleine glaasjes; er worden nl. 4 glazen wijn gedronken.

***Recepten voor sederschotel**

Charosset of "de klei".(voor 4 personen)

1 kop geraspte appel

$\frac{1}{2}$ theelepel kaneel

ongeveer 2 eetlepels zoete rode wijn of druivensap

$\frac{1}{2}$ kop gehakte walnoten

evt. $\frac{1}{2}$ ontpitte dadels, fijngesneden

suiker of honing naar smaak

Mix alle ingrediënten goed door elkaar

Maror(bittere kruid) (genoeg voor iedereen)

Traditionele relish bij de seder, ook bij gefillte fish. Net zoals peterselie, staat maror voor de tranen die vergoten zijn in de slavernij

- 1 pot rode bietjes
- Potje geraspte mierikswortel(AH)
- Beetje zout

Giet de bietjes af en maak ze fijn. Schep een flinke hoeveelheid geraspte mierikswortel erdoor heen. Doe dat in gedeeltes zodat het niet te scherp wordt. Lekker op de matzes. Je kan dit een tijd bewaren in een pot in de koelkast.

***Aanvullende "traditionele"recepten**

Matzekleizen(voor in de kippesoep)

Gefruit ui

2 geklopte eieren

2 eetl. Water

$\frac{1}{2}$ kop matzemeel*

1 thl. Zout

Mix alles doorelkaar. 20 minuten in de koelkast laten opstijven. Kleine balletjes draaien en voorzichtig in de hete soep laten glijden.

*Matzemeel kan je maken door matzes fijn te malen in de keukenmachine of in een plastic zak doen en dan fijn slaan met een hamer. Het is dan iets groffer, maar dat is geen probleem.

Gefillte fish(voor de liefhebber)

1 kilo karper

60gr.matzemeel

1 hardgekookt ei

2 eetl. Olie

1 grote ui

2 eieren

zout, zwarte peper en suiker naar smaak

Voor de bouillon:

4 wortels, in schijfjes

2 uien in ringen

1 liter water

zout, peper en suiker naar smaak

Was de vis, snijd ze in plakken, bewaar de kuit voor later. Bestrooi de plakken met zout en zet ze 1 uur in de koelkast. Verwijder met een scherp mes de huid en de grootste graten. De rest van de graten gewoon laten zitten, vermalen met vis en hardgekookt ei en matzemeel tot een soepele massa. Eventueel wat amandelen of rauwe stukjes wortel toevoegen. Nu de 2 eieren, olie, zout en peper en wat suiker toevoegen en in de koelkast wegzetten. Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan, breng aan de kook en laat 30 minuten koken. Voeg de viskop toe en laat verder sudderen.

Ondertussen de afgekoelde vismassa met natte handen (tegen plakken) tot ballen vormen, deze één voor één voorzichtig in de bouillon leggen. Dek de pan bijna helemaal af met deksel en laat 2 uur sudderen. Af laten koelen en in koelkast bewaren.

Serveren: 1 of 2 ballen per bord met een plak wortel

versierd en met iets van de afgekoelde bouillon (is gelei geworden) Het hoofd van het gezin krijgt de kop!

Heb je matzes over? Eet dan door de week in Pesach de restjes:

Matzebrei

Voor 2 a 4 personen:

2 matzes

4 eieren

2 eetl. Melk

zout en peper naar smaak

Maak de matzes nat en verkruimel ze in stukken. Breek de eieren in een kom, voeg de melk toe. Voeg matzestukken toe. Laat margarine smelten in koekenpan. Als het heet is matzemengsel toevoegen. Zout en peper erbij. Wanneer het geheel aan de ene kant bruin is, omdraaien. Serveer met jam, stroop of honing.

Omdat je geen bakpoeder of gist mag gebruiken en zelfs geen bloem wordt er met matzemeel en veel eieren gewerkt. Voor de smaak gebruikt men noten.

Voor bij de koffie:

Pesachmakaronen

3 eieren

2/3 kop suiker

1 kop gemalen amandelen zonder vlies

6 eetl.matzemeel

1 kop kokos(naar wens)

Eiwitten met snufje zout stijf kloppen. Suiker langzaam toevoegen. Noten, matzemeel en kokos door eieren en suiker spatelen. Een lepel vol op een ingevet bakblik laten glijden.

Ongeveer 30 min. Bakken op 150 C.

Kokosballetjes(zonder bakken)

1 kop cacao

2 eierdooiers

1 kop poedersuiker

1 kop kokos

Vermeng cacao en poedersuiker. Voeg kokos en eierdooiers toe en mix het goed doorelkaar. Vorm kleine balletjes en laat ze ongeveer 1 uur in de koelkast rusten.