

## Hallo community leiders

Wij als Israël werkgroep hebben het verlangen om de Bijbelse feesten in de Stadskerk meer bekendheid te geven.

Nu willen wij met Pasen een Pesach viering organiseren in de Stadskerk op dinsdag 4 april.

Wij hopen dat er in die week belangstelling is in de communities om ook in kleinere kringen pesach te vieren. Dat kan dan vanaf woensdag 5 t/m woensdag 12 april.

Op 12 maart is er weer Community en het zou fijn zijn om dan te inventariseren binnen de Community, wie er geïnteresseerd zijn om in kleine kringen dit te vieren en te organiseren. Je kan daarvoor de link met het informatiefilmje gebruiken. (Sturen we via jullie app toe) Voor degenen die het willen organiseren is het handig om op 4 april in de Stadskerk deel te nemen aan de Pesachviering / Sedermaaltijd...

Het belangrijkste onderdeel van de viering is de Haggada ( de vertelling) waar jullie alvast een voorbeeld van meekrijgen.. met ook een lijst voor benodigdheden en recepten die je voor de maaltijd en de viering kan gebruiken. Ook op de site van Peter Steffens is nog nadere informatie te vinden.

Voor degenen die voor de kleine kringen de Seder maaltijd willen organiseren is het waarschijnlijk handig om voor die tijd nog een keer bij elkaar te komen. Ook gaan we nog een verkorte Haggada versie beschikbaar stellen voor de viering. Zodat duidelijker wordt hoe de viering verloopt wat er verteld gaat worden en welke liederen er gezongen gaan worden. Dus graag opgeven per mail bij [gosse.venema@gmail.com](mailto:gosse.venema@gmail.com)

Voor nadere informatie kun je terecht bij Fre Riepma ( [frecoby@live.nl](mailto:frecoby@live.nl) ) en Gosse Venema. 0636575738 ( [gosse.venema@gmail.com](mailto:gosse.venema@gmail.com) )

## Recepten voor de sedermaaltijd Stadskerk

### CHAROSET

Voor ongeveer 10 personen:

Dit is een dikke zoete brij die op een bepaald moment op de matses wordt gegeten.

Benodigdheden:

6 grof geraspte goudrenetten

100 gram fijngehakte walnoten

100 gram gemalen amandelen

100 gram gewelde rozijnen

2 eetlepels basterdsuiker (of bruine suiker)

4 theelepels kaneel

1 scheut (zoete) wijn

Eventueel kunnen ook wat gemalen vijgen of dadels en een paar druppels citroensap

worden toegevoegd.

Pas het recept aan naar eigen smaak. Het mengsel stevig door elkaar mengen en een paar

uur (of een nachtje) op een koele plaats laten staan

### Kippensoep met Matzeballen:

- 1 hele soep kip (of losse delen)
- 500 gram wortelen (winterpeen)
- 1 middelgrote prei
- 1 middelgrote ui
- 1 middelgroot meiknolletje
- 2 liter water
- 4 stengels bleekselderij
- 2 laurier blaadjes
- half bosje peterselie
- 6 takjes verse tijm
- 1 takje rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- naar smaak peper & zout
- een likje boter of scheut olijfolie

1. Was de groenten en snijd haar in stukken. Doe dat ook met de knoflook en de ui. Bak alles even aan in een beetje boter of olijfolie in een grote gietijzeren pan daar kun je dan straks de kippensoep in maken, schep het er na 5 minuten uit en leg ze even op een bord apart
2. Doe opnieuw een beetje boter of olijfolie in de gietijzeren pan braad daarin de kip aan alle kanten een beetje bruin. Voeg daarna de groenten etc toe en alle kruiden en de 2 liter water. Laat de soep nu rustig pruttelen op een niet te hoog gas voor een uur of 2, breng tussendoor op smaak met peper & zout

## Matzeballen

1. 300 gram matzes verkrumelen
2. Kluts de eieren
3. smelt de boter
4. Snijd de peterselie klein en de dille
5. Meng alles in een grote mengkom en breng op smaak met zout en peper
6. Rol nu van het mengsel balletjes van 3 a 4 cm, ze voelen lekker kleverig aan
7. Doe nu de balletjes 1 voor 1 in de verwarmde kippensoep je zult zien dat ze mooi bij elkaar blijven in de soep

## Aardappelschotel uit de oven...

### Israëlische salade (8 personen)

Ingrediënten:

2 komkommers in kleine stukjes gesneden

4 tomaten in blokjes gesneden

6 lenteuitjes, gehakt

2 groene paprika's in blokjes gesneden

Zout naar smaak

Zwarte peper uit de molen

Sap van 1 citroen

0,4 dl Olijfolie

Meng de groenten. Breng de salade op smaak met peper en zout en voeg het citroensap en de olijfolie toe.

Meng de salade voorzichtig

### Sla met sinaasappel dressing (10 personen

kan als extra salade overwogen worden)

Ingrediënten:

1 krop stevige kropsla

1 krap zachte kropsla

4 navel sinaasappelen, gepeld, het wit verwijderd in de lengte in vieren gesneden en vervolgens over dwars in plakken.

1 rode ui, in dunne plakken gesneden

50 gram geschaafde amandelen

Scheur de slabladeren in stukjes. Leg er de sinaasappel en ui en amandelen op geef de sinaasappeldressing erbij:

Ingrediënten:

0,4 dl sinaasappelsap

0,4 dl arachideolie

Mispunt zout

Peper naar smaak

Snufje kaneel

Nagerecht:

Fruitsalade( geen melk producten)

## Benodigheden Sederviering:

- Twee kaarsen
- Haggada's
- Bord voor de matzes
- Grote matzes (2 per persoon)
- Servetten en 1 grote (witte) servet (voor de afikoman)
- 1 takje peterselie per persoon en een paar radijsjes
- Mierikswortel( losse koop bij de groenteboer of in potjes bij de supermarkt)
- Charoset(zie recept)
- Zout water met een klein scheutje azijn(2 theelepels zout en een scheutjeazijn op 150cc water) verdeeld in een paar kleine schaalpjes.
- Een botje( bv van kippenpootje)
- Gekookt ei( wordt niet gegeten)
- Druivensap of zoete rode wijn
- Bekers of (plastic) wijnglazen
- Bak met water en handdoek voor hand- (of voet-) wassing
- Bordjes en bekers of glazen, soepkommen en bestek( eventueel van plastic)
- Wit tafelkleed (papier kan ook)
- Tekstbladen voor liederen (of beamer/ scherm)
- Eventueel koffie, thee en frisdrank naar behoefte.
- Benodigheden voor de hoofdmaaltijd
- Zonodig muziekinstrumenten
- Bijbel
- Mooie stoel voor Elia
- Bloemen voor versiering..

