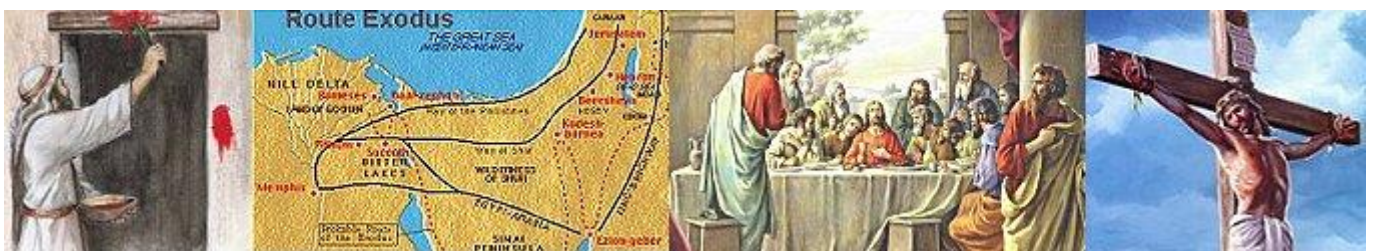


Pesach

פסח



Avondmaal



Pesach en Avondmaal.

De complete instructie hoe Pesach gevierd moet worden, vinden we in Ex. 12, Lev. 23, Num.9: 1 – 14 en Deut.. 16: 1 – 17. De geboden omvatten het eten van het lam met bittere kruiden en ongezuurd brood. Ook moet, als voorbereiding voor het Pesachfeest en het feest van de ongezuurde broden, alle voedsel dat gist bevat, verwijderd worden uit huis.

In Exodus 12:15 staat:

Zeven dagen zult gij ongezuurde broden eten; dadelijk op de eerste dag zult gij het zuurdeeg uit uw huizen verwijderen, want ieder die iets gezuurds eet, van de eerste tot de zevende dag, zo iemand zal uit Israël worden uitgeroeid.

De ongezuurde broden doen denken aan de laatste maaltijd in Egypte, waarbij er geen tijd was om het brood te laten doorzuren (Ex. 12:39). In Deut. 16:3 wordt het genoemd: 'brood der verdrukking' of 'brood der ellende'.

Paasfeest was ook een oogstfeest; daarbij past dat er een heel nieuw begin gemaakt wordt, dus geen vermenging van het oude brood/zuurdeeg met de nieuwe oogst.

Zoals uit de hierboven geciteerde tekst (Ex. 12:15) blijkt, mag er geen zuurdeeg (chamééts) gebruikt worden. Ja meer: er mag zelfs niets meer van in huis zijn, zelfs niets meer 'in uw gehele gebied' (Deut. 16:4). Het hele huis wordt gekoosjerd, koosjer (rein, zuiver) gemaakt. Een zeer grondige 'schoonmaak'!

Er moet een heel nieuw begin worden gemaakt. Er mag dus nergens ook maar een kruimel brood of koek o.i.d. blijven liggen. Ook alle kook- en eetgerei moet koosjer zijn. Vaak gebruikt men een speciaal paasservies voor deze gelegenheid.

Het is gewoonte geworden om tien stukjes chamééts te verstoppen door het hele huis, die de kinderen dan op moeten zoeken. Paulus zinspeelt op dit 'koosjeren' in verband met Pesach in 1 Kor. 5:7v:

Doet het oude zuurdeeg weg, opdat gij een vers deeg moogt zijn; gij zijt immers ongezuurd. Want ook ons paaslam is geslacht: Christus. Laten wij derhalve feest vieren, niet met oud zuurdeeg, noch met zuurdeeg van slechtheid en boosheid, maar met het ongezuurde brood van reinheid en waarheid!

Gist staat symbool voor zonde (1 Kor.5: 7,8)

Daarom bereiden we ook onze harten voor om het feest te vieren (Messiasbelijdende joden).

In de tijd van Jezus laatste Pesachfeest hadden de Joodse mensen een gevestigde traditie voor wat betreft de Sedermaaltijd. Die maaltijd bevatte ook andere elementen, die niet geboden waren maar bedoeld waren als illustratie bij de geschiedenis van Pesach.

De bedoeling van elk jaar vieren van dit feest is: het herinneren van Gods verlossing en dit de volgende generatie te leren (Ex. 12: 26)

De sedermaaltijd bevat zowel het lezen van delen uit Exodus als veel verschillende zegeningen en gebeden. Het zingen van de Hallel psalmen (113 -118) wordt onderbroken door de eigenlijke maaltijd. Dessert is een laatste stuk matsa. Het is een erg lang diner, maar een vreugde voor familie en vrienden.



Eén van de laatste handelingen van de Messias op aarde was het vieren van de Sedermaaltijd van het Pesachfeest. Met Zijn discipelen (talmidiem of leerlingen) om Zich heen verklaarde Jezus: “Ik heb vurig begeerd dit Pascha met jullie te eten voor Ik ga lijden”(Luc. 22: 15).

Sedermaaltijd

Hij onthulde in de verschillende onderdelen van de Sedermaaltijd het geheim van Gods verlossingsplan. Hij sprak over Zijn lichaam, Zijn bloed, over het Nieuwe Verbond en over Zijn dood en opstanding.

Séder (סֵדֶר) betekent ‘orde’; het is de term voor de (orde van de) maaltijd, die verloopt volgens vaste lijnen, of, in engere zin, voor de schotel midden op de ‘séder-tafel’, met de speciale ingrediënten die een symbolische betekenis hebben.



Séder-schotel

Op de séder-schotel horen de volgende ingrediënten:

- Zróa : een botje met een beetje vlees eraan, apart gebraden, als symbool voor het paaslam.
- Beetsa : een ei, als symbool voor de maaltijd die bij het paaslam gegeten werd.
- Maróór : bittere kruiden (mierikswortel of chèrèt (zie hieronder), soms ook radijs), ter herinnering aan de bitterheid van het leven in Egypte.
- Chazèrèt : ook een ‘bitter kruid’. Het is als het jong is zoet, met zachte bladeren. Later wordt het hard en bitter. Dat maakt het heel passend als maroor, bitter kruid: ‘zoals chazèrèt eerst zoet is en later bitter, zo was de houding van de Egyptenaren tegenover onze vaders.’



- Charòsèt : een mengsel van wijn, vruchten (bv. appels, noten, amandelen, vijgen, dadels, granaatappels) en specerijen (bv. gember, kaneel). De kleur doet denken aan klei (chèrès). Dus charoset doet eraan denken dat de Israëlieten als slaven stenen moesten bakken.
- Karpas : radijs of peterselie - een teken van de lente, de vruchtbaarheid en van hoop voor de toekomst. Het wordt in zout water (symbool voor de tranen van Israël) gedoopt.

Vier bekers wijn spelen een rol tijdens de Sedermaaltijd.

Ook verwijzen de vier bekers naar de vier beloften die God aan Zijn volk gedaan had in Exodus 6: 5-7:

1. de beker van de heiliging;
"Ik bevrijd jullie van de dwangarbeid in Egypte"
2. de beker van de plagen;
"jullie redden van hun slavernij" "...onder zware gerichten".
3. de beker van de verlossing, redding;
"Ik zal jullie verlossen door een uitgestrekte arm"
4. de beker van de lofprijzing.
"En jullie zijn Mijn volk en Ik ben jullie God"

Er wordt een extra beker klaargezet voor de profeet Elia. Hij heeft (moet) de komst van de Messias aangekondigd.

Haggadah.

De liturgie voor de Sederavond staat in een boekje dat Haggadah (vertelling) heet. Het is de bedoeling dat tijdens het vertellen van de uittocht uit Egypte, zoveel mogelijk vragen worden gesteld, vooral ook door de aanwezige kinderen.

Van de Sederschotel worden de groenten met het zoute water, de charoseth en de maror evenals een stukje matza gegeten als een symbolische maaltijd. Daarna komt de echte maaltijd, die voor velen een hoogtepunt van de Sederavond is.

In de Romeinse tijd lagen de rijken (de vrije mensen) tijdens de maaltijden aan tafel. Op Sederavond leunt degene die de Seder geeft meestal tegen een kussen, om dit aanliggen te symboliseren. In de oudheid was het leunen in kussens een teken dat je vrij was.

Iedereen aan tafel heeft zijn eigen haggadah. Vooral die haggadoth met commentaren zijn populair omdat daardoor discussies worden gestimuleerd.

Veel tradities en liederen ontstaan spontaan tijdens de Seder, waardoor elke Seder iets vernieuwends krijgt. Ook tijdens de laatste Sedermaaltijd van Jezus waren er veel gesprekken, zie daarvoor het evangelie van Johannes.

Tijdens Pesach nam Jezus de symboliek van de Sedermaaltijd en paste die toe op zichzelf, zodat wij niet hoefden te twijfelen dat Hii het paaslamblood was dat zijn bloed gaf om zijn volk eens en voor altijd te bevrijden van de engel des doods. Nadat Hij was heengegaan, zou Pesach niet meer gevierd kunnen worden zonder de verbintenis met Hem te maken.

Het is een groot bevrijdingsfeest waarin de bevrijding van het joodse volk van de tirannie van de Farao herdacht wordt en de bevrijding van Gods kinderen van het kwaad.



Waarom is deze avond anders dan alle andere avonden?



De Seder.

De Seder begint met de *Kaddesj* –het zegenen.

Dit begint met het zegenen van de wijn. Tijdens de kiddoesj op sederavond wordt de eerste van de 4 bekers wijn gedronken.

Met Pesach herinneren we ons deze beloften van bevrijding en verhouding met God bij het drinken van de bekers wijn. Laat ons gedenken het verbond dat God begeerde.

De beker van de heiliging : start van de viering

De eerste beker wijn wordt geheven en de naam van God wordt geprezen, Heerser van hemel en aarde, die de vruchten van de wijn geschapen heeft.

Als Jezus de Messias de sedermaaltijd begon, nam Hij deze beker, sprak de dankzegging uit en zei: “neemt deze en laat hem bij u rondgaan. Want Ik zeg u, Ik zal van nu aan voorzeker niet van de vrucht van de wijnstok drinken, voordat het Koninkrijk Gods gekomen is”.(Luc. 22: 17,18)

Vervolgens komt de *oerchats*, de rituele handwassing.

Joh. 13: 1- 20 verhaalt van de voetwassing tijdens de maaltijd.

De symbolische voedsel elementen

Karpas (peterselie).

Pesach is een feest dat in de lente wordt gevierd, wanneer de aarde weer groen van leven wordt. Deze groente representeert leven, geschapen door de Almachtige God.

Maar het leven in Egypte was voor de kinderen van Israël een leven van pijn, lijden en tranen.

Zout water, symboliseert deze tranen.

De peterselie wordt in het zoute water gedoopt ter herinnering dat het leven soms ondergedompeld is in tranen.

Ook symboliseert dit dopen het dopen van de hysop in bloed en eenmaal aangebracht aan de deurposten van de Israëlieten passeerde de verderfengel hun huis. Dit is de oorsprong van het woord pesach.

Geprezen wordt God, Heerser van hemel en aarde, die de vruchten van de aarde gemaakt heeft. De peterselie wordt gegeten.

De vier vragen.

“...wanneer uw kinderen tot jullie zeggen: Wat betekent deze dienst van jullie?

Dan vertel hen...” (Ex. 12: 26)

Magied: dit is waar het op sederavond om draait, het vertellen van het pesachverhaal. Elke generatie moet zichzelf zien als een generatie die de uittocht uit Egypte zelf heeft meegemaakt. Dit is het wezen van de Seder, het herbeleven van de slavernij en de vrijheid door middel van rituelen, voedsel, gebed en levendige discussies, waardoor elke volgende generatie het pesachfeest als haar eigen feest kan beschouwen. De Sederavond begint daarom ook met 4 vragen die gewoonlijk door de jongste familieleden worden gesteld.

“Manish tanah ha’lilah ha’zeh”, Waarom is deze avond anders dan alle andere avonden?

1. Waarom eten we ongezuurde broden?
2. Waarom eten we bittere kruiden?
3. Waarom dippen we 2x ?
4. Waarom leunen we tegen een kussen?

De hele dienst zoals die in de Haggadah staat is in feite een nogal uitgebreid antwoord op de vragen van de kinderen.



De antwoorden.

“Gij zult dit voorschrift houden als een altoosdurende inzetting voor u en uw kinderen”.
(Ex. 12: 24)

Het is beide: een plicht en een eer om de vragen van het Pascha te beantwoorden en te vertellen van de machtige daden van onze getrouwe God.

De matse (ongezuurd brood).

Toen de kinderen van Israël uit Egypte vluchten hadden zij geen tijd om het deeg te laten rijzen. In plaats daarvan, bakte de hete woestijn zon de broden plat.
Maar meer dan dat, de bijbel leert ons dat gist, de zonde symboliseert.

De schotel met de drie matses wordt opgetild.

Dit is het brood van kwelling, het arme brood welke de vaders aten in het land van Egypte.

Laat al wie hongerig is komen en eten.

Laat al wie in nood zijn delen in de hoop van Pesach.

Aan het begin van de Sedermaaltijd liggen drie matses in een speciale linnen zak.

De rabbijnen noemen deze drie een “Eenheid”. Sommigen noemen het een eenheid van de vaders Abraham, Izaäk en Jacob. Anderen verklaren het als een eenheid van dienst, de priesters, de Levieten en de Israëlieten.

De middelste matse wordt gebroken.

Zoals ook Jezus is geofferd (ook Izaäk werd bijna geofferd maar een lam inplaats van hem).

De helft wordt uitgedeeld door allen aan tafel, de andere helft wordt in een linnen servet gewikkeld en verstopt voor de kinderen. Die zullen aan het eind van de maaltijd ernaar gaan zoeken, vervolgens zal de voorganger het “afkopen” van degene die dit deel gevonden heeft met een paar munten en iedereen zal ervan nemen.

Het verstopte deel wordt de “Afikomen” (Hij die komt) genoemd.

Ook Jezus werd in het graf gelegd.

Maar ook zoals de Afikomen terugkeert om de maaltijd te beëindigen, zo ook verrees de zondeloze Messias uit de dood en uit het graf.





De bittere kruiden.

Bittere kruiden (mierikswortel of radijs) worden gegeten om te gedenken dat zo zoet als het leven vandaag de dag is, zo bitter was het leven voor de kinderen van Israël in het land Egypte.

De radijs of mierikswortel wordt opgetild en Exodus 1: 12 – 14 wordt voorgelezen.

Samen met een stukje matse wordt het bittere kruid gegeten.

Geprezen zij U, o Heer onze God, Heerser van hemel en aarde, die ons geheiligt heeft en geboden heeft om bittere kruiden te eten.

Wij dippen twee keer, Charoset.

De charoset wordt geheven.

De kinderen van Israel moesten metselspecie maken om de steden Pitom en Ra'amses te bouwen. Deze mix van appels, honing, noten en wijn symboliseert deze slavernij.

Opnieuw wordt enige bitter kruiden op een matse gelegd, maar deze keer wordt eerst de bittere kruiden in de zoete charoset gedipt.

Dit is om te herinneren dat ook al is de tijd zo ellendig, deze tijd gezoet wordt door de hoop die er in God is. Lezen Markus 14: 18 – 20 Jezus gaf dit aan Judas. Een bittere ervaring.

Leunend eten

De eerste Pesach werd gevierd door mensen die bevrijd werden van slavernij.

Maar nu is er vrijheid en zijn we vrij.

De kinderen van Israël werden geïnstrueerd om het de paasmaaltijd in haast te eten: de lendenen omgord, de schoenen aan de voeten en de staf in de hand, wachtend op uitleiding uit de macht van Egypte. Vandaag is er vrijheid en kan er van de maaltijd genoten worden.

Dan wordt het verhaal van Exodus verteld.

Het verhaal van Mozes in het biezen mandje en zijn opvoeding aan het Egyptische hof.

Het verhaal van de brandende braamstruik en zijn roeping het volk Israël te bevrijden.

Het verhaal van de tien plagen.

De doortocht door de rietzee, de bevrijding uit Egypte.

Liederen worden gezongen over de bevrijding.

De beker van de plagen

(Ex. 3: 19, 20 en 12: 12)

De tweede beker wordt gevuld met wijn.

Een volle beker is symbool van vreugde en ook in deze zaak zijn is er reden tot vreugde over Gods machtige verlossing. Maar laat ons ook herinneren met elke grote verliezen en plagen dit gepaard ging.

Wat er nodig was om Israël te bevrijden uit slavernij, welke offers er voor gebracht moesten worden.

Maar een veel grotere prijs was nodig om ons uit de slavernij van de zonde te verlossen:

de dood van de Messias.

Lezen psalm 105: 23 – 38

De tweede beker wijn wordt niet gedronken.

Het paaslam

(Ex. 12: 8, 11 en 13)

De matse herinnert aan de haast waarmee de Israëlieten Egypte verlieten.

De bittere kruiden herinneren aan de slavernij.



Het geroosterde lamsbeentje herinnert aan het lam wiens bloed de huizen markeerden en zo Israël bewaarde voor de verdervende plaag waarmee God Israël sloeg.

Er wordt beleden door Mozes dat het God Zelf was die Israël bevrijdde uit Egypte.
Op diezelfde avond zal Ik door Egypte gaan.,
God en niet een engel
...en alle eerstgeborenen, zowel mens als dier, in het land Egypte slaan
God en niet een Cherubs
...en aan alle goden van Egypte zal Ik gericht oefenen...
God en niet een boodschapper
...Ik, de Here
God en niemand anders.

Sinds de tempel er in Jeruzalem niet meer is, wordt het lam niet meer gegeten met Pesach.

Het lamsbeentje herinnert alleen.
Sindsdien is er een ei.
Dit symboliseert de vredesoffers die gebracht werden.
Maar het wordt ook door velen beschouwd als teken van eeuwig leven.
De schepping van een ei laat zien dat er geen begin en geen eind is.

Iedereen die geloofd dat Jezus is de Messias, geloofd dat Hij het Lam van God is, ons Paaslam. Zoals het Joodse volk weten wij dat:
God, Hij zelf en niet een engel;
God, Hij zelf en niet een Cherubs;
God, Hij zelf en niet een boodschapper;
de zonde op Zich genomen heeft en ons verlost heeft van de dood.
God, door Jezus Christus, Zijn Zoon.

Rechtvaardig psalm 145: 5

Hoe groot is Gods goedheid voor ons.
Voor al Zijn daden van genade en goedheid verklaren wij dat wij het niet verdiend hadden.
Het zou genoeg zijn geweest.

Als de Here alleen had bevrijd
maar Hij had niet de Egyptenaren gestraft

Het was rechtvaardig

Als Hij alleen hun goden had vernietigd
maar had de rode zee niet gescheiden

Het was rechtvaardig

Als Hij alleen onze vijanden had verdrongen
maar had ons geen manna gegeven

Het was rechtvaardig

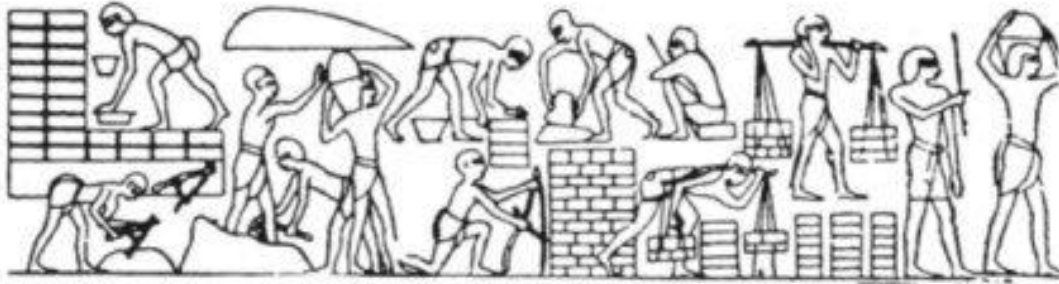
Als Hij ons alleen door de woestijn had geleid
maar ons niet de Sabbat gegeven

Het was rechtvaardig

Als Hij ons alleen de Thora had gegeven
maar niet het land Israël

Het was rechtvaardig

En Hij gaf nog veel meer!
Ook gaf Hij ons Zijn Zoon, de Messias, om onze zonden op zich te nemen.
Halleluja!



Nu wordt de tweede beker gedronken.

Dan volgt de hoofdmaaltijd van het Pascha!

Het menu varieert per familie en per jaar.

Veel ingrediënten mogen niet gebruikt worden vanwege het voorschrift geen gist te gebruiken gedurende de zeven dagen van het pascha.

Standaard wordt vaak (kippen)soep met matzeballen gegeten.

Daarna aardappelen, groenten, compote en vlees.

Als dessert gremsjelijes en amandelkoek.

De Afikomen (Hij die komt).

Als de afikomen door de kinderen gevonden is wordt dit deel van de middelste matse afgekocht door het hoofd van de tafel.

Lezen: Zach. 11: 12 en Math. 26: 15

De afikomen wordt gedeeld, het dessert, het laatste voedsel dat wordt gegeten met Pesach.

Het wordt gedeeld zoals het paaslam wordt gedeeld van de tijd van de exodus tot de vernietiging van de tempel. Er wordt gezegd dat de smaak van de afikomen lang in de mond zal blijven.

Jezus brak de matse en dankte de Here.

Geprezen zij U, onze Here, Heerser van de hemel en de aarde, die brood voortbrengt uit de aarde.

Hiervan zei Jezus:

“Dit is Mijn lichaam dat voor U gegeven wordt; doet dit tot Mijn gedachtenis”

(Luk. 22: 19)

De beker van de verlossing (Ex. 6: 6).

Barech: De dankzegging na de maaltijd gevolgd door het derde glas wijn.

De beker wordt gevuld met wijn en geheven.

Dit is de beker van de verlossing, het symboliseert het bloed van het paaslam.

Deze beker nam Jezus na de maaltijd.

Ik zal jullie verlossen door een uitgestrekte arm...

Jezus zei na de maaltijd: “Deze beker is het nieuwe verbond in mijn bloed, die voor u uitgegoten wordt”. (Luk. 22: 20)

Dan is er nog een vijfde beker in de joodse paasmaaltijd.

De beker van Elia.

De kinderen openen de huisdeur om Elia welkom te heten als hij komt.

Lezen Mal. 4: 5 (NBG) of Mal. 3:23 in de NBV

Elia heeft de dood niet gezien (2 Kon. 2: 1 -18)

Het is de hoop dat Elia tijdens Pesach komt om de Messias, de zoon van David, aan te kondigen.



Maar Elia is al gekomen.
Lukas 1: 17, Math.11: 14, Joh. 1: 29

Maar Jezus zei al: ...en indien jullie het willen aanvaarden...
Maar hij werd niet aanvaard. Uiteindelijk werd hij gedood door Herodes Antipas.
En als de boodschapper niet aanvaard werd zal het ook niet verbazen dat ook de Messias niet door allen aanvaard werd bij Zijn eerste komst.

Maar Jezus komt weer!

In Op. 11: 1-6 lezen we dat er twee getuigen zullen komen.
Eén kan zelfs vuur van de hemel laten neerdalen, een duidelijke verwijzing naar het leven van Elia (1 Kon. 1) Daarom als gelovigen in Jezus, de Messias, vragen we bij deze beker:
“Wat als hij allang gekomen is maar we ontvingen hem niet?”
Daarom verwachten en hopen wij op de tweede komst van de Jezus!

De beker van de lofprijzing (Ex. 6: 7).

De vierde beker wordt gevuld, voor de laatste keer om God onze dank te brengen, onze Verlosser.
In tegenstelling tot de ernst van het eerste gedeelte bestaat de rest van de sederavond uit vrolijke lofliederen uit het tweede deel van de *Hallel* (*psalm 115 – 118*).
In Math. 26: 30 en Marc.14: 26 staat dat zij na de lofzang gezongen te hebben, zij naar de olijfborg vertrokken

psalm 136 wordt gelezen.

Jezus dronk de vierde beker niet. Dat was omdat Hij Zijn offer nog niet had volbracht.
Onze verlossing was nog niet betaald. Hij kon de beker van de lofprijzing –waarmee God ons beloofd dat Hij ons tot Zijn volk zal maken, Zijn koninkrijk- niet drinken tot na Zijn opstanding.

De Pesachmaaltijd wordt beëindigd met een traditionele wens om de maaltijd te vieren:
“Volgend jaar in Jeruzalem”.

Hiermee wordt niet alleen het feitelijke Jeruzalem bedoeld maar ook het geestelijke van vrede, gerechtigheid en vrijheid. Voor de gelovige joden en gelovige heidenen het Nieuwe Jeruzalem.

Zingen psalm 87: 1 – 5





Recepten

Charoseth (de metselspecie)

Dit recept wordt vooral in Nederland gemaakt.
In andere landen worden bijvoorbeeld dadels gebruikt i.p.v.
Appels. Er zijn heel veel recepten van charoseth.

Benodigdheden.

450 g zoete handappels
150 g bl. Amandelen
2 volle theel. Kaneel
100 g suiker
150 g rozijnen
± 5 eetl. Zoete rode wijn

- De appels schillen en de klokhuizen verwijderen
- Om een echte specie te krijgen kunt u alles, behalve de wijn, in de keukenmachine fijnmaken. Voeg de wijn beetje voor beetje toe, zodat de massa niet te nat wordt.
- Wilt u de ingrediënten apart kunnen proeven, maak dan alles met de hand klein, maar het moet wel een samenhangende massa worden.
- Ook al viert u geen pesach, deze charoseth is heerlijk om als smeerseltje op kleine matzetjes te eten. Ook als compote, bijvoorbeeld samen met appelmoes, is dit een uitstekende combinatie. Voor 10 – 15 personen.

Matzeballen (voor in de soep)

Benodigdheden.

6 grote matzes
3-4 eetl. Matzemeel
1-2 eieren
25 g plantaardige margarine
1 ui
2 volle theel. Zout
peper naar smaak
1 theel. Gemberpoeder

- Doe de kleingemaakte matzes in een vergiet en giet er wat koud water over, zodat de matzes een beetje zacht worden. Knijp ze daarna goed uit.
- De ui in de margarine fruiten. Alle ingrediënten, incl. de boter waarin de ui is gefruit, met matzekruimels mengen tot een samenhangende massa. Laat het deeg een uurtje op een koele plaats rusten.
- Maak eerst één proefballetje en doe dit in een beetje kokend water of bouillon om te kijken of het uit elkaar valt. Als dat het geval is, kneed dan nog een beetje matzemeel door het deeg.
- Vorm dan balletjes die iets groter zijn dan doorsnee gehaktballetjes en laat de matzeballen een klein halfuur in de soep meekoken. U kunt ze ook apart in zout water koken en later aan de soep toevoegen.
- Ze kunnen ongekookt prima worden ingevroren. U kunt ze bevroren in de kokende bouillon gaar maken.

TIP: De matzeballen worden door het koken ongeveer driemaal zo groot!



GREMSJELIESJ

Tijdens Pesach mag men geen gegiste of gedeseemde producten eten, in plaats daarvan eet men matzes. Gremsjeliesj is een typisch Nederlands - Joods pesachgebak gemaakt van matzes.

Benodigheden .

6 matzes	1-2 theelepels kaneel
4 eieren (eigeel en eiwit scheiden)	1 zakje vanillesuiker
150 g suiker	mespunt zout
100 g ontvelde amandelen	evt. wat matzemeel
100 g gewelde rozijnen in wijn	evt. gembersnippers
halve theel. geraspte citroenschil	olie om in te bakken

Bereiding Matzes onder de kraan nat maken en in vergiet uit laten lekken. Dan met je handen in een grote schaal verkruimelen. Amandelen klein hakken. Rozijnen in wijn laten wellen. Eigeel loskloppen. Deeg maken door suiker, zout, kaneel, citroenrasp, wijn met rozijnen, gehakte amandelen door de matzekruimels mengen. Tot slot het eiwit stijfkloppen en voorzichtig door het mengsel scheppen. In geval het mengsel te nat is kan er wat matzemeel toegevoegd worden. Kleine bolle koekjes vormen. Aan beide kanten op niet te hoog vuur in olie bakken. Rozijnen bakken gauw aan. Warm zijn de gremsjeliesj het lekkerst

Gezuurd & ongezuurd.

Je kunt je nu afvragen wat gezuurd of ongezuurd nu eigenlijk inhoudt. Kortweg kun je het als volgt zeggen:

- **Gezuurd** = brood en gebak waarin wél gist of een ander rijsmiddel gebruikt is.
- **Ongezuurd** = brood of gebak zónder gist of rijsmiddelen.

Bij het feest van de ongezuurd broden wordt dus een week lang géén brood of gebak gegeten waaraan gist of rijsmiddelen zijn toegevoegd. Maar omdat je in de Bijbel leest dat alle gist en zuurdesem ook uit het huis werd verwijderd, zou je kunnen concluderen dat je eigenlijk beter niks met gist kunt eten! Gist is de verzamelnaam voor honderden soorten eencellige schimmels. Het behoort tot de splijtzwammen. Gist is in staat om suiker om te zetten (=stofwisselingsproces) in alcohol of koolzuur (=kooldioxide (CO₂)). Dit kan zowel met als zonder zuurstof plaatsvinden.

In het geval van brood of gebak, zorgt gist ervoor dat het deeg luchtiger wordt. Er ontstaat dan m.n. koolzuurvorming in het deeg, waardoor het rijst. Ook wordt de smaak van het deeg door de gist verbeterd. Er ontstaat een kleine hoeveelheid alcohol in het deeg, maar deze verdwijnt bij het bakken van het brood/ gebak. Het gistingsproces wordt ook wel fermenteren genoemd. (Echter voor fermenteren kunnen ook bacteriën of enzymen gebruikt worden). Gisten of fermenteren is een tijdrovend proces.

Gist is tegenwoordig zowel in verse als gedroogde vorm verkrijgbaar of wordt verwerkt als **gistextract**. Dit wordt bijvoorbeeld in kant-en-klare sausjes en jus-tjes nog wel eens gebruikt, om de saus wat luchtiger te maken. Of in bijvoorbeeld paneermeel. Behalve gist, worden in het tegenwoordige kant-en-klare supermarkt ook rijsmiddelen gebruikt. Denk aan koek, brood, beschuit, crackers, taart, cake etc.

Rijsmiddelen worden meestal aangegeven met een E-nummer. Veelgebruikt zijn E450 (difosfaten) en E500 (natriumcarbonaten), maar ook andere E-nummers kunnen als rijsmiddel worden gebruikt. Dit staat dan wel op de verpakking aangegeven als 'rijsmiddelen'. Ook in kant-en-klare bakmixen zitten rijsmiddelen. Denk aan broodmix, pannenkoekenmix, cakemeel, zelfrijzend bakmeel, etc. Verder zijn er nog rijsmiddelen op de markt als 'bakpoeder', 'wijnsteenzuurbakpoeder', 'baksoda' etc. Deze worden dan zelf aan bijv. bloem toegevoegd om te bakken.

Zuurdesem is zuurdeeg wat veel gebruikt wordt bij het bakken van brood (= dus gezuurd brood). In het moderne broodmachine tijdperk gebruikt men meestal gedroogde gist. Vroeger gebruikte men echter meestal zuurdeeg. Dit is een basisdeeg waarvan je steeds een beetje bewaart om nieuw deeg mee te maken. Het hele proces is een tijdrovende bezigheid.

Ongezuurd brood is dus eigenlijk 'ongerezen' oftewel 'snel-klaar' brood.

Yachad (= samen) is de Gkv_ organisatie die ontstaan is in 2010 door de samenvoeging van st. Stevaj en de Bat Tsion commissie te Ommen, die de Gereformeerde Kerken (vrijgemaakt) van twee dingen bewust wil maken:

1. *Dat het Joodse volk voor God belangrijk is – en dus ook voor de kerken.*
2. *Dat God de redding van de Joden op het oog heeft. Daarvoor wil hij ons als gelovigen gebruiken.*