



Was du für dein Pesachmahl brauchen wirst:

- Einen Sederteller oder irgendeinen Teller worauf du die Lebensmittel für die Zeremonie anordnen kannst.
- Traubensaft
- Matzah
- Schenkelknochen vom Lamm
- Gekochtes Ei
- Bittere Kräuter (wie geriebener Meerrettich)
- Charoset (s. Rezept weiter unten)
- Karpas (wie Petersilie)

Wir essen meistens Lamm als Hauptspeise zusammen mit Salaten, Gemüse und Kartoffeln, gefolgt von einem Dessert deiner Wahl. DENKT DRAN: Es ist eine Feier!

Der Sederteller

Zutaten und Anordnungsweise



Auf dem Seder findet ihr die zeremoniellen Speisen, die im Laufe des Abends eingesetzt werden: Matzah, 'Zeroa' (Schenkelknochen), Ei, bittere Kräuter, 'Charoset' Paste und 'karpas' Gemüse.

Der Schenkelknochen symbolisiert das Lamm, welches am allerersten Passahfest geopfert worden ist.

Matzah ist ungesäuertes Brot, denn wir essen während Pesach keinen Sauerteig / keine Hefe. (Sauerteig ist ein Symbol für Sünde in der Bibel und wir entfernen aus den Häusern und aus unserem Leben alles, was Hefe / Sauerteig enthält, um uns daran zu erinnern, dass wir die Sünde stets aus unserem Leben

entfernen sollen.)

Das Wort Charoset stammt vom hebräischen Wort 'cheres', welches Ton bedeutet. Charoset erinnert uns an den Ton, den die hebräischen Sklaven in Ägypten benutzten für die Fronarbeit. (Am Ende dieses Dokumentes findet ihr ein einfaches Rezept für die Zubereitung von Charoset).

Karpas bedeutet 'Grüngemüse' und ist das Wort, welches verwendet wird für die Kräuter, die im Laufe der Seder in Salzwasser getunkt werden.

Bittere Kräuter erinnern uns daran, wie bitter die Sklaverei war und ist.

Das gekochte Ei wird von den Juden gebraucht, um sie daran zu erinnern, dass es Gottes Wunsch war, sie von der Sklaverei zu befreien. Das aramäische Wort für Ei ist bei'ah, welches dem aramäischen Wort für Wunsch / Verlangen ähnlich ist.

Einfaches Rezept für Charoset

Du brauchst:

- 3 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 1 Tasse Wallnüsse, geröstet und gehackt
- 1 Teelöffel Zimt, gemahlen
- 1 Teelöffel Zucker oder brauner Zucker
- 1 Esslöffel Honig

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Wenn ihr das Charoset als Aufstrich nehmen wollt, könnt ihr alle Zutaten in den Mixer tun bis eine Paste entsteht. Charoset wird mit Matzah serviert.

Eine Aufnahme vom Passahmahl könnt ihr euch hier anschauen:
(<https://kolkallah.com/videos/the-pesach-meal/>)