

Abraham | Samen eten

Ideeën voor samen eten, passend bij het verhaal van Abraham.



Onderdeel van programma

Voor wie
Alle leeftijden

Kliederkerk: Abraham

Duur
20+ minuten

Bij kliederkerk is samen eten belangrijk. Het is een natuurlijk moment waarin je elkaar beter leert kennen. Hieronder vind je ideeën voor jullie maaltijd rondom het bijbelverhaal van Abraham. Samen eten kan door een simpele maaltijd of high tea, iedereen kan wat meenemen óf je schotelt juist een heerlijke maaltijd voor. Let op dat de maaltijd voor verschillende generaties lekker en gezellig is.

Idee

Je kunt eten op de manier zoals rondreizende nomaden dat ook deden/doen: op de grond, op een kleed, met kussens erop in een kring waar je op kunt zitten. Het eten leg je in het midden. En nog leuker: span er eventueel een groot kleed of doek overheen.

Een aantal suggesties voor hapjes:

- Maak eetbare kampvuurtjes. Snij de vorm van de vlammen uit mango of kaas. Zet dit op een toastje en leg daar halve druiven, zoute stokjes op.



- Maak een tentje van biscuitjes.



- Steek sterren uit boterhammen of stroopwafels.



- Of bak ZAND-koekjes



Nodig voor 30 zandkoekjes:

- 200 gram bloem
- 75 gram suiker
- 1 eidooier
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 gram boter
- 1 eetlepel koud water

Verder nodig: mixer, bakplaat met bakpapier, deegroller, uitsteekvormpjes.

Doe de bloem, suiker, vanillesuiker in een kom. Voeg de boter in blokjes en de eidooier toe. Mix tot een kruimelig geheel. Voeg de eetlepel water toe en kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Wikkel het deeg in een stuk plastic folie en leg een half uurtje in de koelkast. Verwarm de oven op 175 graden.

Haal het deeg uit de folie. Bebloem een ondergrond en rol het deeg uit met een deegroller. Steek er met een vormpje vormen uit en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Laat tussen de koekjes wat ruimte over. Bak de zandkoekjes in de oven in 15 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen.

Bewaar de koekjes in een afgesloten trommel, eventueel met een stukje keukenpapier op de bodem. Je kunt de koekjes eventueel garneren met glazuur of chocolade.

