

Pesachmaal met meerdere generaties

Avondmaal is een vast ritueel in de christelijke geloofsgemeenschap, wat meerdere keren per jaar terugkomt. Voor kinderen en jongeren geven rituelen handvatten om te begrijpen waar het in het geloof over gaat. In deze rituelen moeten zij wel ingewijd worden om ten volle de diepte ervan te leren kennen. Deze werkvorm geeft jongere en oudere generaties de kans om het feest, waarop Jezus Zijn laatste avondmaal inzette, te ontdekken. Tegelijkertijd worden zij uitgedaagd elkaar te vertellen over hun eigen beleving van het Avondmaal.



Voor wie

Alle leeftijden, Intergeneratief

Onderdeel van programma

Exodus

Duur

60+ minuten

Doel: Deelnemers bereiden en beleven met elkaar het pesachmaal en leren van elkaar wat het

avondmaal nu betekenen kan.

Nodig: Voldoende ingrediënten voor het aantal deelnemers voor de pesachmaaltijd – een ingrediëntenlijst volgt verderop. Prints van de losse receptjes. Een keuken en keukengerei met voldoende ruimte. Tafels om het eten op klaar te maken. Deelnemers uit verschillende generaties.

Belangrijk:

Deze werkvorm is bedoeld voor meerdere generaties bij elkaar. Kinderen, jongeren, jongere en oudere volwassenen. In het samen maaltijd vieren maak je verbinding met allemaal, jong en oud horen met elkaar aan tafel. Deze verbondenheid mag je voelen en benoemen.

In het onderlinge gesprek van hart tot hart tussen de deelnemers van verschillende generaties kan de oudere generatie ontsluiten wat het Avondmaal voor hen betekent. De jongere generatie kan de oudere generatie een nieuwe kijk geven op hun beleving van het Avondmaal. Moedig de deelnemers aan om dit gesprek voortdurend op te zoeken en aan te gaan!

Vooraf:

Tijdens het Pesachmaal herdenken de Israëlieten de bevrijding en de uittocht uit Egypte. Een Joods feest dus. Op de avond van dit Joodse feest, vierde Jezus Zijn laatste avondmaal, waarop Hij Zijn leerlingen - en daarmee ook ons - opdroeg om dit te blijven doen om Hem te blijven herinneren.

Als introductie kun je het verhaal van de Uittocht lezen of laten zien. Bijvoorbeeld met behulp van platen van www.thebrickbible.com. Vertel vervolgens wat het Pesachmaal betekent. Zie daarvoor de achtergrondinformatie verderop in deze werkvorm.

Maaltijd maken:

Vorbereiding:

- Er zijn drie recepten die daadwerkelijk gerechtjes maken. Bepaal of je ook het vierde ‘receptje’ gebruiken wilt die een groep laat tafel dekken. Je kunt ook van te voren zelf de tafel dekken.
- Schrijf op een flap welke gerechten er gemaakt kunnen worden.
- Verdeel de tafels over de ruimte in groepjes.

- Zet alle ingrediënten en kookgerei klaar op één centrale tafel.

Aan de slag:

- Leg kort uit wat de bedoeling is.
- Deel de deelnemers in kleine groepjes, of laat hen zelf groepjes maken door hun naam te laten schrijven bij welk gerecht zij willen gaan maken. Zorg wel voor een goede mix tussen generaties!
- Laat de deelnemers een tafel opzoeken en deel de recepten uit.
- Moedig de deelnemers aan om vooral over de vragen die tussen de receptaanwijzingen staan te praten.
- De deelnemers gaan aan de gang. Assisteer waar nodig.

Maaltijd:

- Is alles klaar? Ga dan samen zitten.
- Proef om de beurt alle ingrediënten en bedenk samen waarom juist dit op tafel staat. Gebruik hierbij de uitleg van het Pesachmaal.
- Vraag enkele mensen om te delen wat voor hen belangrijk is aan het avondmaal zoals jullie dit vieren. Wat beleven en ervaren zij?
- Sluit de 'maaltijd' af met een eigen gebed of door samen het Onze Vader te bidden, wat Jezus ons ook geleerd heeft.

Materiaal □ voor 10 personen□:

- 12 kleine schaaltes
- 5 schilmesjes
- 10 messen en vorken en kleine lepeltjes
- 10 bordjes en bekers/glazen
- 2 raspen
- kookplaatje of keuken
- pannen
- tafelkleed

Ingrediënten voor 10 personen:

- 4 eieren
- 4 radijsjes
- 1 mierikswortel of een potje
- bosje peterselie
- 3 zoete appels
- 150 gram rozijnen
- 150 gram geschaafde amandelen

- kaneel
- 3 eetlepels suiker
- 1,5 l druivensap
- 10 matses

Het Pesachmaal, een uitleg

Tijdens het Pesachmaal herdenken de joden de uittocht uit Egypte en worden de verhalen verteld, zodat elke volgende generatie weet hoe God het joodse volk bevrijdde.

Het bekendste gerecht dat bij Pesach hoort, zijn de platte broden, de **matses**. Zij vervangen de challe – het gevlochten brood –, die gebruikelijk bij het Sabbatsmaal hoort. De matses verwijzen naar de ongerezen broden die werden meegenomen bij de uittocht; er was toen geen tijd om de broden te laten rijzen.

Op de pesachtafel ligt ook altijd een **lamsbotje**. Dit verwijst naar het lamsbloed dat de Israëlieten op hun deurpost moesten smeren.

Een **ei** op de tafel staat voor het nieuwe leven in het land dat God heeft beloofd.

Ook staan er altijd **mierikswortel** en **bittere kruiden** op tafel. Mierikswortel smaakt heel scherp, wat doet denken aan de zware tijd van de Israëlieten in Egypte.

Radijsjes en **peterselie** staan voor de vrijheid van het beloofde land; want in Egypte kregen de slaven nooit verse groenten te eten.

Op de tafel staat ook altijd een schaal met **charoset**: een mengsel van appel, noten en dadels – of rozijnen. De rode kleur van de charoset doet denken aan het cement waarmee de slaven moesten bouwen – maar de zoete smaak ervan laat zien dat er uitzicht is op een nieuw begin.

