

## **Pesach en Pasen**

Tijdens Pesach herdenken de Joden dat God hen heeft bevrijd uit Egypte.  
Na jarenlange slavernij mochten ze gaan van farao.

God had het volk van Egypte zwaar gestraft door 10 plagen.  
Bij de laatste plaag werden de eerstgeboren jongetjes gedood.  
Bij het Joodse volk ging de dood voorbij, zij hadden hun deurposten ingestreken met bloed.  
Wij gedenken met Pasen dat Jezus voor onze zonden gestorven is.  
Jezus is opgestaan, Hij is overwinnaar over de dood.  
Wij hoeven nooit meer bang te zijn, omdat we bij Hem horen.  
Door het bloed van Jezus zijn wij vrijgekocht en mogen wij leven.

De Joden eten met Pesach ongezuurde broden, die noemen we matzes.  
Matzes zijn platte broden, zonder gist. Ze hoeven niet te rijzen.  
Daardoor zijn ze vlug klaar en kon het joodse volk snel op reis. (met brood voor onderweg)

Je kan zelf matzes bakken, kijk maar eens naar het recept hieronder.

# Recept om matzes te maken

## Wat heb ik nodig?

- 250 gram tarwebloem
- 100 mililiter water
- een scheutje melk
- klein beetje zout (doe een beetje op het puntje van een mes, dat is genoeg)

## Hoe maak ik Matzes?

Verwarm de oven voor op 240 graden.

1. Doe de tarwebloem, het water, de melk en het zout in een kom.
2. Meng dit door elkaar.
3. Kneed totdat het een mooi, glad deeg is.
4. Maak platte ronde koeken (ongeveer 10 cm)
5. Prik er met een vork gaatjes in
6. Leg de koekjes op bakpapier op de bakplaat.
7. Bak ze **10 minuten**, totdat ze lichtbruin zijn.
8. Even laten afkoelen en je kan ze opeten.



## Eet smakelijk!



### Tip:

-Voeg wat extra melk toe als je deeg droog is niet glad wil worden.

-Gebruik een schaaltje om mooie ronde koeken te krijgen.

- voeg een theelepel sesamzaad toe voor extra smaak.