

Symbolretter til påskemåltidet

Maror – Bitre urter #1: (til 10 personer)

1 tube revet pepperrot

4 små reddiker

4 cm. rettish (japansk nepe – fås kjøpt i innvandrerbutikk)

Et par skiver syltet rødbete

Alt finhakkes og blandes. Gjerne i foodprosessor.

Chazeret – Bitre urter #2: (Et par strimler per person)

Skjær pepperrot (evt. rettish) i tynne strimler, ca.7 cm lange.

Charoset – Mursteinsdeig: (til 20 personer)

2 store epler

250 gr. hasselnøtter/valnøtter/mandler

1 spiseskje kanel

Raspes, hakkes og blandes sammen.

Smakes til med vin/druesaft.

NB! Husk på å opplyse at det er nøtter/mandler i. For evt. allergikere.

Karpas – Persille og saltvann: (Et par kvaster per person)

Persille – en liten dusk per person (Bladpersille anbefales)

Saltvann (Sterkt)

Vannet kokes opp, saltet blandes i og det hele avkjøles.

Persillen legges ved siden av vannskålen.

Beitzah – Egg: ($\frac{1}{4}$ eller $\frac{1}{2}$ egg per deltaker)

Kok opp egg og del opp.

Matza – Usyret brød: (ca. $\frac{1}{2}$ leiv per person)

Fåes kjøpt i jødiske matbutikker rundt pesach. Kan også bestilles fra Den Norske Israelmisjon – www.israelmisjonen.no – På hver stasjon skal det være tre leiver med usyret brød i en stabel atskilt med et klede eller en serviett mellom leivene.

Zroah – Lammeknoke:

En lammeknoke, fåes hos slakter eller i kjøttdisken. Dette er en symbolrett som ikke skal spises. En kan enten steke lammeknoken, eller bare bruke et bein uten kjøtt. (Beinet kan brukes år etter år...)

Yayin – Vin/dru juice:

Bruk alkoholfri vin eller druejuice. I påskemåltidet skal det drikkes fire beger. Disse skal ikke være fulle, men inneholde litt over en god munnfull.

Noen tips

Borddekking:

Hvis du har et sederfat (et spesielt fat som brukes til påskemåltidet) legges symbolrettene på dette. Ellers danderes symbolretten i små skåler og fordeles på bordet/bordene. Hvis en er over 10 personer bør en av praktiske årsaker foreberede flere stasjoner med symbolrettene. 6-8 personer per stasjon er passelig. Zroah – Lammeknoken trengs bare ved stasjonen der lederen sitter.

Vinen/druejuicen serveres gjerne i stettglass. Husk også å ha et annet glass i tillegg til vann eller annen drikke. Husk å ha en karaffel/mugge til hver stasjon.

Improvisering og lokal tilpasning:

Ikke alle av ingrediensene til symbolrettene er like lette å få tak i. Som en hovedregel kan det svare seg å begynne forberedelsene i god tid. Ellers kan det hende at en må improvisere. I oppskriftene er det nevnt noen alternativer.

Her er noen andre snarveier:

- Lammeknoken kan erstattes av et kyllingbein.
- Rettish og pepperrot kan erstattes av kålrabi eller selleri.
- Norsk kaptein kjeks er også et godt substitutt til usyret brød.

Bitre urter #1 & #2 kan godt mildnes en del i smaken. Særlig der påskemåltidet skal feires med barn. Vær spesielt forsiktig med pepperroten;)

Tidsberegning:

Symbolrettene forberedes i god tid og står på bordet når påskemåltidet begynner. Tidspunkt for servering av hovedrett og dessert må times. Normalt kommer middagen rundt en time ut i programmet. Følg med i programmet.