

Dit pdf is op de website ook onder OUDERS te vinden.

Samen eten voor Rosj Hasjana.

Een Rosj Hasjana seder is een oud gebruik en dateert al van zo'n 2000 jaar geleden!

In de Talmoed geeft Rabbi Abaye aan dat je aan het begin van ieder nieuw jaar producten zou moeten eten die op dit moment overvloedig aanwezig zijn en zo onze welvaart symboliseren. Pompoen, rubia (een soort bonen) prei, bietjes en dadels. Joodse gemeenschappen over de hele wereld hebben deze praktijk opgenomen in een seder, traditioneel uitgevoerd op de eerste avond van Rosj Hasjana. Het wordt een seder yethi ratzon (Moge het God's wil zijn) genoemd omdat we God vragen ons te voorzien van overvloed, kracht en vrede in het komende jaar.

(Vertaald uit 'Apples and pomegranates' a family seder for Rosj Hasjana)

Op tafel komen dan gerechten met: dadels, pompoen of kalebas, bieten bladeren of spinazie, prei of lente-uitjes of bieslook, kropsla (traditioneel kwam er een kop van een vis of schaap op tafel!)

Omdat zo'n seder Rosj Hasjana, net als een seder Pesach, best lang duurt en we vaak ook na het eten nog naar de erev Rosj Hasjana dienst in sjoel willen, kun je er ook voor kiezen om **gewoon gezellig samen** van te voren te **eten** .

Maar dan natuurlijk wel een maaltijd met lekker zoete, traditionele Rosj Hasjana gerechten.

Hier een paar suggesties.

Sjana Tova oe metoeka! Een goed en zoet jaar!

Wat kunnen we maken voor de Rosj Hasjana maaltijd?

Ronde challot

<https://www.youtube.com/watch?v=u7D8PSBsy1M> voor 'vlecht instructie' op *you tube* nog veel meer over te vinden....

Ingredienten: voor 1 grote zoete challe:
500 gr bloem, 1 zakje gist, 10 theelepels suiker,
theelepel zout, 5 eetlepels zonnebloemolie, 1-1½ glas
lauw water, handvol gewelde rozijnen.
(voor een **niet zo zoete** challa: 5 theelepels suiker
i.p.v. 10 en geen rozijnen)



Bereiding:

Doe bijna alle bloem in een kom, voeg gist,
suiker, zout toe en meng door elkaar
Maak kuiltje in het midden en giet daar de olie in.
Roer door

Voeg lauw water toe tot het deeg bijna! helemaal vochtig is, roer goed door
(voeg hier eventueel de uitgelekte rozijnen toe)

Kneed met 2 handen het deeg goed door.

Is het te vochtig (blijft erg plakken)? Voeg bloem toe

Is het te droog? (valt steeds uit elkaar) voeg voorzichtig wat water toe.

Leg de klont deeg in een kom met een vochtige (thee)doek eroverheen en laat het
deeg een uur rijzen.

Kneed het door en laat nog eens 15-20 minuten rijzen

Brood vormen (eventueel bestrijken met losgeklopt ei), op bakpapier op een
ovenrek 10 minuten laten narijzen en bakken in NIET voorverwarmde oven op
ongeveer 160/180 graden 30-45 min. tot het mooi bruin is.

Challe is gaar als het hol klinkt als je erop klopt.

Op de kop op een broodplank laten afkoelen

Kleine 'model' chalot 1 pp

Leuk om met kinderen te maken

Witte tarwebloem

Gist

Suiker/honing

Zout

Water

(ei)

Bereiding:

Deeg als boven.

Na het rijzen verdelen in 5 kleinere bolletjes en daar ronde challetjes van vormen.

Kleine broodjes hebben een kortere baktijd!

Appeltjes met honing

Traditioneel voor ieder een partje appel met honing of andere zoete stroop

¼ - ⅛ appel pp

Honing (crème honing knoeit minder dan vloeibare), agavestroop, dadelstroop....

Snijd de appeltjes, al dan niet geschild, in partjes.

Doe de honing, agavestroop of dadelstroop in een kommetje.

Doop de partjes appel in de zoete honing of stroop

Zeg de beracha voor boomfruit

Eet lekker op

Sjana tova!



בָּרוּךְ אַתָּה יי אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם בּוֹרֵא פְּרֵי הָעֵץ

Baroech ata Adonai, Eloheeno, melech haolam, boree peri ha'eets

Geprezen bent U, Eeuwige onze God, Koning van tijd en ruimte, Schepper van de vrucht van de boom.

Onderstaande hoeveelheden zijn steeds voor ong. 6 pers.

biet en granaatappel salade

3 a 4 middelgrote rode bietjes

2 el. granaatappel concentraat(siroop) of suikermelasse

2 a 3 el. citroensap

2 a 3 kleine gedroogde rode chilipepers, fijngestampt (poeder?)

grof zeezout

1/2 kop verse koriander blaadjes

1 kop granaatappel pitjes

1/4 kop aromatische olijfolie

1. Kook de bietjes in een gesloten pan in een laagje water totdat ze zacht zijn (40/45 minuten). Af laten koelen, schillen in in kleine dobbelsteentjes snijden en in een schaal doen.

2. Voeg het granaatappelconcentraat,het citroensap,de chilipepers, een achtste theelepel zout (of naar smaak) toe en hussel alles door elkaar. Laat een en ander 15 minuten intrekken.

3. Hussel tenslotte de bietjes met de cilantro blaadjes en granaatappelpitjes, druppel er olijfolie overheen..... klaar!

Fruit salade met granaatappel

Ananas, nectarines, aardbeien, frambozen, bosbessen, witte druiven, mango, papaja, kiwi, granaatappel, honing of dadelstroop, limoen/citroensap, muntblaadjes (garnering).

Bereiding

Maak het fruit schoon

Snijd het in stukjes

Doe alles in een schaal

Roer een eetlepel honing, dadel of agavestroop door en het limoen/citroensap.

Schenk het sap honing mengsel over de fruitsalade en hussel alles, met de fijngehakte muntblaadjes door elkaar

Zet de salade een half uurtje weg om alles goed in te laten trekken

Drie kleuren pannenkoekjes (koken en bakken)

75 gr bloem

3 eieren

3 tl suiker

Snufje zout

75 gr gekookte,gehakte prei

75 gr gekookte, gehakte spinazie

75 gr. gekookte, gehakte pompoen of wortel

Olie

Bereiding

Ieder pannenkoekje is van 1 groente, zo krijg je verschillende kleuren pannenkoekjes.

Meng de bloem, eieren, suiker en zout door elkaar en verdeel dit in drie porties(voor iedere groente)

Roer goed door elkaar en vorm er kleine pannenkoekjes van .

In olie bakken tot ze gaar zijn en niet helemaal bruin zodat de kleur zichtbaar blijft.

Turks Rosj Hasjana gerecht om de verscheidenheid in de oogst te symboliseren

'zoete appeltjes' (stoven)

750 gr zoete stoofappels (bijv. Dijkmans' zoet)

Suiker

Snufje zout

Geraspte citroenschil

Boter/plantenmargarine

(kaneel)

Bereiding

Appeltjes schillen, in 4en snijden, klokhuis verwijderen

Opzetten met een bodempje water en zachtjes koken (45 min.)

Nastoven met een beetje boter of plantenmargarine, een snufje zout en geraspte citroenschil

Bij opdienen eventueel kaneel erover en suiker om het echt zoet te maken

Zoete aardappels en wortel tzimmes (40 min oven, kan vast ook sudderen....)

500 gr wortels
6 zoete aardappels
½ kop pruimen
1 kop sinaasappelsap
½ kop honing of bruine suiker
½ tl zout
¼ tl kaneel
2 el plantenmargarine
200 gr. ananas(blik)
150 gr. mandarijntjes(blik)

Bereiding

Maak de wortels schoon en snij ze in stukken. Kook de wortels en de zoete aardappels, doe wat zout erbij. Kook het tot het gaar is. Giet het af en doe het in een pan met de pruimen. Meng het. Verwarm de oven voor. Meng de sinaasappelsap, honing, zout en kaneel. Giet het in de pan. Doe er bovenop margarine. Bak het 30 minuten. Voeg ananas en mandarijnen toe en bak het 10 minuten.

Of:

Tsimmes met sinaasappelsap (sudderen)

8 grote wortels
175 gr. pruimen
475ml sinaasappelsap
5el basterdsuiker
4el gesmolten boter/plantenmargarine
½ tl geraspte verse gember
1 tl citroenrasp

bereiding

- 1.Wortel en pruimen in een pan onder sinaasappelsap zetten, de pan aan de kook brengen en 10 minuten laten koken.
- 2.Suiker en boter erdoor roeren en 1 uur zachtjes laten sudderen tot alle vocht is opgenomen.
- 3.Citroenrasp en gember erover strooien en nogmaals 5 minuten laten sudderen

Of:

Tzimmes (sudderen)

1tl olie
4-6 gesneden wortels
1 grote zoete aardappel
2-3 tl honing
¼ kop sinaasappelsap
Snufje zout
2 plakken ananas (in stukjes)
½ tl nootmuskaat

Bereiding

Bedek de bodem van een pan met olie en verwarm het. Voeg de wortels toe en kook het 10-15 minuten. Voeg de aardappel, honing, sinaasappelsap en een snufje zout toe. Laat het 30 minuten zachtjes koken. Voeg desgewenst ananas en nootmuskaat toe.

Of:

Eigen **variatie combinatie** van 3 bovenstaande suddergerechten