

Wie heeft zich met de charoset bemoeid?

Lentetijd is pesachtijd, is schoonmaaktijd, is maror- en charoset-tijd.

Daarom was Mirjam druk bezig in de keuken om te koken voor de speciale seder maaltijd. Zij stond te hakken en te snijden dat het een aard had. Allemaal voor de charoset.

Ze zong erbij op de maat van het hakken, terwijl ze de noten en appels tot kleine stukjes verwerkte en in een grote schaal mikte. Tralala, het is weer Pesach....

Daar ging de telefoon, Mirjam hield op met hakken om de telefoon op te nemen.

'Goeiemorgen met Mirjam"....."O, **Fanny** ben jij het, hoe gaat het met

jou.....?" Ondanks het telefoongesprek met haar beste vriendin probeerde

Mirjam door te gaan met het hakken van de nootjes, maar door het gehak kon ze Fanny niet verstaan. **Hakkerderhak!** Daarom liet ze de charoset maar even

voor wat ie was en ging met telefoon en al naar de woonkamer. Al kletsend ruimde ze verder op in huis, dat moest uiteindelijk ook gebeuren voor de seder.

Terwijl Mirjam kletste en de kussens opschudde liep tante **Frieda** keuken in voor een slokje water. Daar stond de charoset op het aanrecht. "Aha"

dacht ze." Mirjam's charoset is altijd een beetje flauw, weet je wat, ik maak het

een beetje pittiger. Ze keek in de koelkast of daar iets bruikbaar te vinden was en vond een citroen. " Met citroensap kun je de smaak wel een beetje opfleuren "

dacht ze. Dus sneed ze de citroen doormidden en kneep hem uit boven de

schaal. " ik hoef niet te proeven', dacht ze ' Ik weet gewoon zeker dat deze

charoset super wordt, o, wat zal Mirjam verrast zijn"! Zelf nam ze nog een

glasje water met een drupje citroen. Ondertussen was Mirjam nog steeds aan

de telefoon terwijl ze rondzwaaide met de stofdoek. Even later liep oom **Max** de

keuken in op zoek naar iets lekkers. Ook hij zag de charoset staan. "Aha," dacht

hij " Mirjam's charoset smaakt altijd een beetje flauw, weet je wat ik maak het

wat pittiger" en hij keek in de koelkast op zoek naar een geschikt ingrediënt. Zijn

oog viel op een pot mierik ." Een beetje maror maakt van ieder gerecht iets

spannends" zei hij, dus deed hij een paar flinke lepels maror bij de charoset en

roerde het goed door. " O, dat hoef ik niet te proeven, ik weet zeker dat dit

heerlijk is", zei hij " wat zal Mirjam opkijken!" Oom Max nam nog een appeltje

mee en vertrok weer. Ondertussen was Mirjam bezig in de badkamer waar ze

schone handdoeken ophing terwijl ze nog steeds met Fanny aan de telefoon was.

Daar kwam **Bram** de keuken in, op zoek naar Mirjam. Hij zag de schaal charoset

staan..... "Aha....." dacht hij,"Mirjam's charoset is altijd een

beetje flauw, ik denk dat ik hem een beetje pittiger moet maken" en hij keek in

de koelkast of er iets van zijn gading te vinden was. "O, een flesje pruimensap,

dat is precies wat ik nodig heb" en hij goot een flinke scheut pruimensap bij de

charoset en roerde het goed door. " Dat hoef ik niet te proeven, want ik weet

zeker dat het nu perfect smaakt," zei hij " Wat zal Mirjam opkijken". Eindelijk

was **Mirjam's** gesprek afgelopen en nadat ze opgehangen had ging ze terug

naar de keuken. Ze had de charoset al bijna in de koelkast gezet toen ze zich

iets bedacht. "Oei", dacht ze, " mijn charoset is vaak een beetje flauw, weet je

wat ik maak het dit jaar eens wat pittiger" en ze keek rond in één van de kasten

en vond een bus cacao " dat is een goed idee, iedereen is gek op chocola" zei ze

en dus strooide ze de cacao ruim over de charoset en roerde het goed door. " dat
hoef ik natuurlijk niet te proeven, dat is ab so luut heerlijk!!!!!!! Wat zal
iedereen opkijken!"

Al gauw begon het donker te worden en was het tijd om aan tafel te gaan.
Iedereen kwam mooi aangekleed naar de eetkamer. Mirjam stak de kaarsen aan
en Bram volgde met de beracha over de wijn. Daarna vertelde ieder op zijn beurt
een stuk van het pesachverhaal, hoe wij slaven waren in Egypte en Mosjee ons
heeft geholpen weg te komen. De vier vragen werden gesteld en iedereen zat te
wachten tot de matsa, de maror en Mirjam's charoset aan de beurt waren.

Tenslotte nam iedereen een stukje maror en doopte het in de charoset, na de
beracha nam iedereen een hapje en in plaats van alle o's en a's die er anders
klonken bleef het nu akelig stil.....totdat Mirjam opstond en riep:

"OI VEE,DIE CHAROSET IS NIET TE ETEN!!!!HET IS WALGELIJK!!!! "

Getver, Mirjam", zei nicht Sophie, " Dit smaakt echt ab so luut niet naar charoset"

"Zeker weten niet" zuchtte Mirjam" Het zal wel aan mijn extra ingrediënt liggen"

"En aan dat van mij" gaf tante Frieda toe " En dat van mij", zei oom Max

"Vergeet mijn bijdrage niet", voegde Bram toe" Ik vrees dat teveel mensen zich
met de charoset hebben bemoeid." " Hoe moet dat nu" riep neef Boaz, " we

kunnen toch geen seder hebben zonder charoset?" Plotseling werd er op de deur
geklopt.....Wat was dat nu? Eliahoe????????? Nee, daar stonden

Rinna en haar broer Jacques, de buurkinderen. "Koosjer Pesach allemaal", riep
Rinna en ze gaf Boaz een grote blauwe schaal met een theedoek eroverheen. "

Wat is dat?" vroeg Mirjam nieuwsgierig, terwijl ze de schaal van Boaz aanpakte "

Het is charoset" antwoordde Jacques " Dat hebben we op joodse les gemaakt

voor onze kinderseder" " En het is veel te veel" voegde zijn zus eraan toe " dus

mama vond dat we jullie ook wat moesten brengen, hopelijk vinden jullie het

lekker, *Fijne Pesach!*"

**En dan nu een echt lekker recept voor pittig zoete charoset, waar je wel heel erg
kleverig van wordt.**

Wat heb je nodig:

30 fijngehakte dadels

Een snuifje gemalen koriander (ketoembar)

20 fijngehakte gedroogde vijgen

Eventueel wat matse meel

4 eetlepels sesamzaad

Wat droge rode wijn (met kiddoesjwijn wordt

2 theelepeltjes gemberpoeder (djahe)

het nog kleveriger)

Heeel eventueel een Spaanse peper (als je het nog pittiger wilt maken dan de misjpoge van Becky)

- Hakkerdehak alles, behalve het matse meel, door elkaar en
- maak er kleine balletjes van (ongeveer zo groot als flinke soepballetjes) en
- rol die door het matse meel zodat je er niet teveel aan vastplakt.

Mmmmmmmmmmmmmmmmmmm!!!!