*Pesach* er det jødiske ord for påske, og højtiden fejres til minde om, dengang jøderne forlod fangenskabet i Egypten og begav sig ud på deres 40 år lange vandring i ørkenen mod det forjættede land. Natten inden dræbte dødsenglen alle førstfødte egyptiske børn, mens alle de jødiske børn overlevede. Måltidet bærer derfor præg af både sorg, glæde og travlhed.

Grundstammen i det jødiske påskemåltid er bitre urter, charoset, hårdkogte æg, lam og usyret brød.

**Bitre urter**

Bitre urter, gerne syv af slagsen dyppes i saltvand for at minde om det jødiske folks lidelser i fangenskabet. Bitre urter kan for eksempel være radiser og selleri, men andre grøntsager som gulerødder og peberfrugt skåret i stave kan også sagtens bruges i vore dage.

Denne del af måltidet er meget nemt og kræver blot, at man vasker grøntsagerne og skærer dem i stave.

**Charoset**

*Charoset* er en slags mos eller fast grød, der symboliserer den mørtel, som jøderne brugte til at bygge egypternes huse, mens de var slaver i Egypten. Den spises alene med ske eller sammen med *matzah*, det jødiske usyrede påskebrød.

Børnene elsker som regel charoset, som der i virkeligheden er lige så mange opskrifter på, som der er jødiske familier. Vi bringer her en enkelt, men andre søde sager såsom tranebær og alle mulige andre bær, figner, dadler og sesamfrø kan også bruges.

*Opskrift:*

To håndfulde finthakkede valnødder

Fire skrællede og hakkede store madlavningsæbler

Lidt sød vin til at fugte med

2 tsk kanel

2 tsk sukker

2 tsk honning

Valnødder og æbler blandes, så konsistensen bliver som mørtel

Massen fugtes med vin. Smag til med kanel, sukker og honning. Charoset skal opbevares i køleskab natten over for bedste smag.

Charoset kan holde sig cirka tre dage i køleskab.

**Et hårdkogt æg**

Det hårdkogte æg skal ses som symbol på jødernes håb om at kunne vende tilbage til deres eget land. Et hårdkogt æg skal have 8-10 minutter i kogende vand.

**Usyret brød**

*Man kan bruge pitabrød I stedet.*

Usyret brød (brød uden gær) er den ret, der om nogen definerer den jødiske påske. Det spises i mindet om brødet dengang og skal derfor være uden gær, fordi jøderne i Egypten skulle flygte og ikke havde tid til at lade brødet hæve. Usyret brød hedder matzah- eller matzoh-brød.

Det er vigtigt at bruge det såkaldte matzoh-mel, som kan bestå af hvede, byg, spelt, rug og havre. Fem korn, som i løbet af den jødiske påske kun må bruges til brød og tørstegning og ikke andet. Korn, der skal bruges til matzoh-brød, har i øvrigt været under et specielt tilsyn fra det øjeblik det blev høstet, for at være sikker på, at der ikke er ekstra fugt i det.

*Opskrift:*

2 kopper matzoh mel

1/2 tsk salt

1/2 tsk hvidt sukker

1 kop vand

1/2 kop vegetabilsk olie

4 æg

Forvarm ovnen til 190 grader og lav bageplader klar med bagepapir.

I en stor skål blandes matzoh mel, salt og sukker godt sammen. Bland vand og olie og hæld det i en gryde. Bring vand-olieblandingen til kogning. Hæld kogende vand over matzohmelblandingen og rør indtil det hele er blandet godt sammen. Pisk et æg ad gangen i blandingen og lad den hvile i 15 minutter. Form dejen til ruller med olierede hænder

Arranger rullerne på det forberedte bagepapir. Bag ved 190 grader i 50 minutter.