

Veertigdagentijdproject 2021 Nicolaikerkerk

Week : 29 maart- 4 april (Pasen)
Thema : Een spoor van licht
Weekthema : Het verrassende evangelie
Lezing : Johannes 20:1-18

Schets van het verhaal

Het hoogtepunt van de Stille Week, ja van de hele Veertigdagentijd, is de viering op de Paasmorgen. Het oude is voorbijgegaan (Pascha betekent voorbijgaan), het nieuwe is gekomen. De vaste evangelielezing voor Paasmorgen is Johannes 20:1-18. Het is de ontroerende ontmoeting in de tuin. Maria Magdala herkent uiteindelijk de Opgestane.

In de liturgie van de Paasnacht wordt er vooral gevierd: in de riten van licht, water, vuur, schriftlezingen en liederen worden de symbolen en verwijzingen van het paasmysterie beleefd. Pasen begint bij Johannes in de nacht, in de mist van een vroege, schuchtere morgen. Als het donker nog tussen de huizen hangt, de nevel op het veld ligt, de wereld nat is van de dauw. Begint ook daar niet ons paasgelóóf? "Geloof is een vogel die zingt als het nog nacht is" (Tagore). Juist het verhaal van de opwekking bevestigt nog eens dat God alleen bij ons is als de komende. Of om met Bonhoeffer te spreken: de God die met ons is, is de God die ons verlaat.

In de Paasvesper lezen en zingen we Psalm 118. Willem Barnard schreef over dit lied: "We moeten niet zeggen dat die psalm onze Heer "voorspeld" heeft. Wij moeten wel zeggen dat onze Heer die psalm heeft na-gespeld, uit-gespeld, beleefd en waargemaakt, zich eigen gemaakt en ten uitvoer gelegd met hart en ziel en lijf en leden tot de laatste adem toe."

Hans Koops

Aanzetten voor de gesprekken

1. "Pasen begint in de nacht, in de mist...".
Hoe kan hiermee meer dan een tijdsaanduiding zijn bedoeld?
 2. In het liedboek staat een keur aan Paasliederen. Zit jouw voorkeurslied ertussen?
 3. Bekijk de bijgevoegde Paasicoon. Wat zien wij?
-

De weekchallenge: Bijbelse gerechten

Hieronder staan een paar recepten voor gerechten voor de Goede Week. Op de site www.sameneerlijketen.nl staan nog meer Bijbelse gerechten. Nodig eventueel iemand van je groep uit om samen te eten, als je dat wilt.

N.B. Op Witte Donderdag vieren we in de kerkdienst en thuis het Heilig Avondmaal. Daarvoor kun je aangeven dat je mee wilt doen en dan ontvang je bekertje, matse en (als het lukt) ook wijn. Opgeven voor de benodigdheden: martine.onderdijk@ziggo.nl. Deelnemende gemeenteleden worden in de viering zichtbaar gemaakt via Zoom. De link daarvoor komt in de nieuwsbrief van deze week.

Vastentip:

Wel eens gevestigd op frustraties of op je zorgen maken? Start deze week elke ochtend je dag met een paar minuten stilstaan bij de tekst uit Filipenzen 4:4-7.

Apostelbrokken met kruidensoep

Gerecht voor witte donderdag



Er zijn verschillende tradities ontstaan als herinnering aan de laatste maaltijd die Jezus met zijn leerlingen gebruikte. Zo organiseerde men bijvoorbeeld een maaltijd voor 12 mannen waarbij verse boter op tafel stond. Het gebruik van boter was namelijk in de vasten verboden. Vaak deelde men op Witte Donderdag broden of koeken uit aan de armen. Die werden dan apostelbrokken genoemd. Een kruidensoep, met verse kruiden uit de natuur en tuin, werd ook vaak bereid en op deze dag gegeten als

voorbereiding op Pasen. Van de verschillende kruiden ging een reinigende werking uit om het kwaad te verdrijven.

Deze soep wordt ook wel apostelsoep genoemd.

Ingrediënten

90 g boter

8 lente-uitjes, grof gesneden

100 g bloem

1 l melk

1 l groente-of visbouillon

1 l crème fraîche

4 handjes kervel

2 bosjes peterselie

2 handjes zevenkruiden-blad of mengsel van andere kruiden naar eigen inzicht

8 sneetjes brood

peper en zout naar smaak

Bereiden

Smelt de boter in een soeppan. Bak hierin de stukje lente-uit op een laag vuur.

Strooi de bloem erover en roer tot een papje. Voeg dan stap voor stap al roerend de bouillon toe en daarna de melk.

Laat 5 minuten koken. Roer daarna de crème fraîche erbij en de kruiden en kook nog een halve minuut door. Voeg eventueel naar smaak zout en peper toe.

Leg in elk bord een snee brood en schep de soep daarover heen, of serveer het brood loos in brokken.

OLIJVENBROOD MET LINZENSOEP

Gerecht voor Goede Vrijdag



Elioti heet dit brood op Cyprus, maar als *zeytin ekmegi* wordt het ook gebakken in Turks Antakya (vroeger Antiochië), en in Armenië waar het *tsit-hats* heet, terwijl de Moslimse sekte der Alevieten in Noord-Syrië het op z'n Arabisch *khubz-el-zeytoun* noemt. Het zijn vooral leden van de Oosters Orthodoxe kerk die de 40 dagen van de Grote Vasten, waarin geen vlees, geen eieren en geen zuivel zijn toegestaan, opsieren met dit brood. Hier de Cypriotische

versie. In de rest van het jaar bestaat de vulling uit 75 g halloumi- of feta-kaas in blokjes en 125 g olijven. Erbij plakjes tomaat waarop peper en zout.

De soep *Faki Xidati* is ook een speciaal vastengerecht, dat vooral op Goede Vrijdag wordt geserveerd. Men doet er azijn in omdat men Christus azijn gaf toen Hij om water vroeg.

Ingrediënten

Bakmateriaal:

ovenbakplaat met bakpapier

Olijvenbrood:

Deeg:

400 g Amerikaanse patentbloem (zie praktische informatie)

200 g fijn volkorentarwemeel

7 g instantgist (Oetker)

2 eetlepels olijfolie

circa 350 ml lauw water

4½ theelepel zout (9 g)

Vulling:

200 g ontpitte zwarte olijven, gehalveerd

1 gesnipperd uitje, glazig gefruït in 1 eetlepel olijfolie

Linzensoep:

2 l water

300 g bruine linzen

150 g fijngesneden ijsbergsla

100 g fijngesneden bosuitjes zonder het donkere groen

3 tenen knoflook, uitgeknepen

1 eetlepel tarwebloem

peper, zout

bosje fijngesneden koriander

witte wijnazijn

Bloem, meel en gist mengen, olijfolie erbij en zoveel water dat een soepel maar niet plakkerig deeg kan worden gekneed. Na even kneden het zout erbij; 8 minuten kneden in de machine of 1 kwartier met de hand. In een met olie bestreken kom 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

De afgedroogde olijven geduldig door het deeg kneden, als ze goed verdeeld zijn ook de uiensnippers met hun vet. Een bol vormen; met ingeoliede handen op de bakplaat uitdrukken tot een cirkel van 24 cm.; 1 uur rijzen onder de doek.

Bakken: circa 3 kwartier op de richel net boven de onderste bij 180°C. Een roosterpen moet er droog uit komen. Met olijfolie bestrijken en nog even terug zetten. Koud eten.

Alles voor de soep tot en met knoflook gaarkoken (20 minuten). Een glad papje roeren van bloem en water, roerend in de pan schenken zodat de soep licht bindt. Stevig kruiden met peper en zout. Bestrooien met koriander. Een kannetje azijn op tafel zetten zodat ieder zijn soep naar smaak kan afmaken.