



Feest van Ongezuurde Broden

Toelichting

Dit vier idee voor het Feest van Ongezuurde Broden is een zuurdesem challenge. Ongeveer 14 dagen voor het Feest van Ongezuurde Broden kun je met deze challenge beginnen, zodat je samen met de kinderen stap voor stap toeleeft naar dit Bijbelse feest. Als je het teveel werk vindt om zuurdesembrood te maken, kun je er ook plaatjes van laten zien of een filmpje over kijken. Je kunt dan toch onderstaande bijbelgedeeltes gebruiken om ze vanuit de Bijbel meer te vertellen over dit feest.

Wat heb je nodig voor het maken van zuurdesembrood?

- Voor de zuurdesemstarter: (rogge)meel – je kunt verschillende soorten meel gebruiken, maar roggemeel bevat veel suikers, zodat de gisten genoeg te eten hebben.
- Voor het brood: naar smaak (volkoren) tarwebloem of speltmeel, zout
- Water
- Een glazen pot, bijvoorbeeld een weckpot, of glazen bakje met deksel/bordje

Dag 1:

- Vandaag leren we...
 - Wat een ongezuurd brood is
 - Dat het volk Israël ongezuurd brood moest eten toen ze uit Egypte gingen vertrekken. Er was geen tijd om het deeg te laten rijzen.
- Om te beginnen

Laat de kinderen een brood en een matze zien (of een plaatje daarvan). Wat is het verschil? Een matze is dun, brood is dikker. Dat komt omdat brood is gerezen. In brood zit gist of zuurdesem. Dit wordt in het deeg gedaan, daarna moet het deeg rusten, wachten. Het gist of de zuurdesem gaat dan werken en het brood wordt groter en luchtiger, dit heet 'rijzen'. Bij een matze is het deeg niet gerezen. Er is geen zuur(desem) in gedaan, het is een 'ongezuurd brood'.

- Lees uit de Bijbel: Exodus 12: 8,11
Het volk Israël is slaaf in Egypte. Maar God gaat ze vrij maken! Het volk Israël moet een lam, bittere kruiden én ongedesemd (of ongezuurd) brood klaarmaken. Ze moeten het eten 'in grote haast', klaar om te vertrekken. Er is geen tijd om het deeg te laten rijzen.
- Aan de slag!
Vandaag starten we met het maken van de zuurdesemstarter. Dat duurt ongeveer één week (5 minuten per dag). Als de zuurdesemstarter klaar is, kun je er brood mee maken. In de tijd van de Bijbel werd zo brood gemaakt. Het was een lang proces waarvoor je veel geduld moest hebben. Het brood dat wij vaak eten, is gemaakt met gist. Dat gaat veel sneller. Maar zuurdesembrood is wel gezonder!
Doen: meng in een glazen pot 50 gram (rogge)meel met 80 gram lauwwarm water. Doe het deksel losjes op de pot. Zet de pot 24 uur op een warme plek (maar niet in de zon).

Dag 2:

Aan de slag!

Waarschijnlijk zie je nog geen bubbels in de zuurdesemstarter. We roeren alles even goed door, en zetten de pot weer weg.

Dag 3:

- Vandaag leren we...
 - God geeft het Feest van Ongezuurde Broden aan Zijn volk om voor altijd te vieren
 - Als je zeven dagen lang ongezuurde broden eet, denk je er aan dat God grote wonderen doet en een machtige God is!
- Om te beginnen
De zuurdesemstarter is een mengsel van bloem en water dat zo lang op een warme plek heeft gestaan, dat het verandert. De bacteriën die in de bloem zitten, gaan groeien en belletjes maken. Daardoor kan het brood dat je hier straks mee wilt maken ook rijzen en luchtig worden. Pak de pot erbij en kijk samen in de pot. Is er al iets veranderd? Hoe ruikt het? Schrijf het maar op of maak een foto. Je mag het naar @ruthensimchavierenfeest sturen, dan delen we jouw verhaal!
- Lees uit de Bijbel: Exodus 12: 15, 17
God zegt dat het volk Israël zeven dagen lang ongedesemd brood moet eten, en dat ze dit voor altijd zo moeten blijven doen. Waarom? Omdat ze er zo steeds aan blijven denken dat God hen uit Egypte heeft weg geleid. Het feest is ook voor ons, omdat wij nu ook bij Gods volk mogen horen. Als je het feest meemaakt, denk je er steeds aan: wat een machtige God hebben wij!

- Aan de slag!
Meng weer 50 gram (rogge)meel en 80 gram lauwwarm water door de zuurdesemstarter. Roer goed door en zet de pot weer terug op zijn plek.

Dag 4:

- Vandaag leren we...
 - Zuurdesem is een beeld van de verkeerde dingen die we doen (zonde): zoals zuurdesem door het hele deeg gaat, heeft zonde ook effect op ons hele leven.
 - Voor het Feest van Ongezuurde Broden moet al het zuurdesem weg uit het huis. Een grote schoonmaak! Als we Jezus volgen, willen we alle verkeerde dingen ook weg doen!
- Om te beginnen
Als het goed is zie je nu best wat bubbels in je pot. Klopt dat? Dat betekent dat de zuurdesemstarter aan het werk is, een goed teken! Als de starter klaar is, dan gaan we dit gebruiken voor het maken van het brood. Een klein beetje zuurdesem gaat het hele deeg 'zuur' maken.
- Lees uit de Bijbel: Exodus 12:15 + 1 Cor. 5:6-8
Het volk moest niet alleen zeven dagen ongezuurd brood eten, ze moesten ook al het zuurdesem wegdoen uit hun huis. Er mocht niets meer overblijven. In 1 Cor. 5:6-8 zien we dat zuurdesem het beeld is van de verkeerde dingen die we doen. Zoals het kleine beetje zuurdesem wat we straks door het brood doen, het hele deeg zuur maakt, zo werkt het ook met verkeerde dingen. Denk er samen eens over na hoe verkeerde dingen doorwerken in je leven. Als we Jezus leren kennen, dan doen we alle verkeerde dingen graag weg uit ons leven! Welke dingen wil jij wegdoen? Schrijf allemaal iets op een briefje en deel dit met elkaar.
- Aan de slag!
Meng weer 50 gram (rogge)meel en 80 gram lauwwarm water door de zuurdesemstarter. Roer goed door en zet de pot weer terug op zijn plek.

Dag 5:

Aan de slag!

Als het goed is zie je nog steeds bubbels. Het kan ook zijn dat de zuurdesem even wat rustig aan doet. Dat maakt niet uit. We roeren alles even goed door, en zetten de pot weer weg.

Dag 6:

- Vandaag leren we...
 - Jezus is het Brood van het Leven. Hij is een ongezuurd Brood, dus zonder zonde. Daarom kon Hij al onze zonden wegdoen.
 - Zuurdesem gebruik je steeds opnieuw. Je mengt steeds het oude met het nieuwe. Als je het Feest van Ongezuurde Broden viert, stopt dit proces. Je doet de oude zuurdesem weg, er komt een nieuw begin. Door Jezus is er ook een nieuw begin mogelijk!
- Om te beginnen

Hoe is het met het prutje in de pot? Hoe ruikt het vandaag, hoe ziet het eruit? Maak er een mooie tekening van of schrijf het op. Je mag het naar @ruthensimchavierenfeest sturen, dan delen we het in ons verhaal!
- Lees uit de Bijbel: Johannes 6:38-51

Zuurdesem is iets dat je steeds opnieuw gebruikt als je weer brood maakt. Je mengt steeds het oude met het nieuwe. Als je het Feest van Ongezuurde Broden viert, stopt dit proces. Er komt een nieuw begin. Jezus maakt ook een nieuw begin. Hij is het Brood des Levens. Hij is een ongezuurd brood: zonder zonde.

Wat betekent dat? We hebben brood nodig om in leven te blijven. Toch gaan we een keer dood. Maar dat was niet zo in het begin! God wil ons eeuwig leven geven. Een leven zonder zonde, zonder verdriet, zonder dood. Jezus, die nooit zonde deed, stierf voor ons aan het kruis. Daardoor kunnen wij eeuwig (voor altijd) leven met God.
- Aan de slag!

Meng weer 50 gram (rogge)meel en 80 gram lauwwarm water door de zuurdesemstarter. Roer goed door en zet de pot weer terug op zijn plek.

Dag 7:

Als het goed is zijn er nu echt steeds meer bubbels, ook aan de bovenkant. We mengen nog één keer 50 gram (rogge)meel en 80 gram lauwwarm water door de zuurdesemstarter. Morgen kunnen we beginnen met het maken van het deeg!

Dag 8/9:

Vandaag neemt de zuurdesem flink toe in volume. Nu kun je samen het deeg maken. Er zijn verschillende recepten voor zuurdesembrood op internet, bijvoorbeeld op: <https://walrabenstein.nl/zelf-zuurdesembrood-maken/>
Je vindt daar ook een voorbeeldfilmpje.

Voorbeeld recept:

300 gram zuurdesem
100 gram tarwebloem
225 gram speltmeel

225 gram volkoren tarwebloem
2 theelepels zout
+/- 250 ml lauwwarm water

Doe het meel in een bak. Roer het zout erdoor heen, en daarna het water en de zuurdesem. Laat met een theedoek over de bak 6 uur rijzen.

Sla de bellen uit het deeg en doe het deeg in een cakeblik. Strooi er sesamzaadjes overheen en laat de hele nacht rijzen. Bak de volgende ochtend 30 minuten op 200 graden.

Je hebt nu samen een zuurdesembrood gebakken! Gefeliciteerd, want het is best een challenge ;) Eet smakelijk!

Dag 10-14

In de volgende dagen kun je als je wilt nog zuurdesembroden maken. Je moet dan de rest van de zuurdesemstarter weer opnieuw voeden met (rogge)meel en water.

Daardoor zien de kinderen dat het maken van zuurdesembrood een continu proces is, dat **STOPT** bij het Feest van Ongezuurde Broden. Dan doe je de zuurdesem weg en eet/bak je samen matzes of pannenkoeken.

Zo begrijpen ze steeds beter wat Jezus voor ons gedaan heeft. Al het zuurdesem (alle zonde) doet Hij weg, en Hij vraagt ons ook grote schoonmaak te houden in ons hart!