

Madvarer til løbet (kopiark 3)

Køb nedenstående madvarer, og placér dem på de angivende poster, så eleverne kan smage dem. Vær opmærksom på, at nadverbrød/matzah og charoset skal laves. Se opskrifter herunder. Det kunne være en mulighed at få fat i færdigproduceret nadverbrød/oblater fra den lokale folkekirke, så eleverne kan smage disse. Derved er der også forskel på nadverbrød og matzah.

Madvarene på posterne er:

Post 3:

Bitre urter:
Radiser
Revet peberrod
Saltvand

Sød frugtmos:
Charoset
Usymet brød:
Matzah

Post 4:

Altvin:
Rød saftevand
Nadverbrød

Post 6:

Dadler
Frukt – frit valg

Indkøb

Post 3:

Radiser
Revet peberrod
Shotglas til saltvand
Til matzah:
Mel og salt

Til charoset:
Kanel
Sukker
Honning
Æbler
Valnødder
Saft

Post 4:

Til nadverbrød:
Mel
Salt
Til altvin:
Rød saft
Shotglas

Post 6:

Dadler
Frukt – gerne sød

Opskrifter

Charoset

1 håndfuld finthakkede valnødder
2 skrællede og hakkede store madlavningsæbler
Lidt sød saft til at fugte med
1 tsk kanel
1 tsk sukker
1 tsk honning
Valnødder og æbler blandes, så konsistensen bliver som mørtel. Massen fugtes med saft. 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.

Nadverbrød/matzah

300 g mel
1,5 dl vand
1 smule salt

Bland alle ingredienser og ælt i 2-3 minutter. Tryk dejen flad med hænderne, og læg den på en bageplade med bagepapir. Prik overfladen med en gaffel. Hvis det er et nadverbrød kan du tegne et kors. Bag brødet ved 250 grader i cirka 10 minutter, indtil skorpen er sprød og gylden.