

Geloof & praktijk

Joodse recepten rond Soekkot

Inge Rozema-Venema

Bij elk van de Joodse feesten horen speciale gerechten, die een eigen betekenis en symboliek hebben. Inge Rozema heeft een aantal van deze recepten bijeengebracht in een buitengewoon leerzaam document. Vanwege de hoeveelheid moesten we een keuze maken en in overleg met haar geven we hier enkele recepten voor Soekkot, het Loofhuttenfeest (met ingekorte toelichting). We kozen voor de gerechten rond dit feest, omdat een link gelegd wordt naar het binnenkort te vieren feest van Christus' geboorte en naar andere nieuwtestamentische gegevens.

De complete bijdrage van Inge Rozema kunt u vinden op www.bijbelstudiebond.nl, klik op Wegwijs/2006/Joodse feesten.

Soekkot (Loofhuttenfeest) is een oogstfeest, begint vijf dagen na Jom Kippoer (Grote Verzoendag) en duurt in Israël zeven dagen. In veel gezinnen bouwt men de soekka, de loofhut. De loofhut bewaart de herinnering aan de schamele tenten waarin de Joden woonden tijdens hun tocht van Egypte naar het beloofde land, en is symbool voor het zwervende bestaan van de Joden. Door een week lang in de loofhut te verblijven, ervaart de mens opnieuw zijn kwetsbaarheid en zijn behoefte aan bescherming.

Een soekka bestaat uit ten minste drie wanden met een dakconstructie waardoor men 's avonds de sterren moet kunnen zien. De wanden worden versierd met takken en fruit, ook posters en kindertekeningen worden gebruikt. Een soekka moet in de Soekkotweek bewoonbaar zijn als een huis. De bedoeling is minstens één maaltijd per dag in de soekka te gebruiken, zo mogelijk met familie, vrienden en kennissen.

Soekkot viert niet een resultaat, maar een vooruitzicht: de oogst is binnen, maar nog niet genuttigd; de slavernij is achter de rug, maar het beloofde land nog niet in zicht; laat staan uiteindelijke vrede en veiligheid voor alle volken op aarde.

Mijn lichaam is een aardse soekka, zegt Paulus, en ik verlang ernaar deze tent af te leggen en onze intrek te nemen in het hemelse gebouw. Maar zolang ik in deze tent woon, stel ik er een eer in de Heer welgevallig te zijn. Want eenmaal zullen we voor de rechterstoel van Christus verschijnen om rekenschap af te leggen van wat we in onze lichamen, onze aardse soekka, hebben verricht (2 Kor. 5:1-10).

Johannes vat de geboorte van Jezus als volgt samen: 'Het Woord is vlees geworden en heeft onder ons gewoond' (Joh. 1:14). Het is heel goed mogelijk, en zelfs hoogst waarschijnlijk dat Jezus om en nabij Soekkot is geboren. Dat kun je afleiden uit de tijden van het jaar waarin de verschillende afdelingen van de priesters dienst hadden. Deze dienstroosters zijn bewaard gebleven en worden vermeld in de Talmoed. Op grond daarvan kun je uitrekenen in welke weken de priester Zacharias dienst deed in de tempel, wanneer zijn vrouw ongeveer zwanger werd, en wanneer Johannes de Doper geboren werd. Drie maanden later werd Jezus geboren. Dat moet in de zevende maand zijn geweest, de maand van het Loofhuttenfeest.

Het laatste bijbelboek toont ons het einde der tijden wanneer de grote oogst wordt binnengehaald. Openbaring 14 vertelt hoe God zijn engelen uitzendt om de sikkels te slaan in de oogst die rijp is geworden. Aan het einde van de oogst wordt er een maaltijd aangericht, het bruiloftsmaal van het Lam. Het Loofhuttenfeest grijpt vooruit op het einde van de oogst.

Het menu voor Soekkot symboliseert de overvloed van de oogst. Traditioneel zijn gevulde gerechten (symbool voor overdaad) en strudel.

Gevulde kool

Een traditioneel soekkotgerecht en de moeite van het proberen waard. Hij smaakt het lekkerst na twee dagen, als de verschillende smaken goed op elkaar zijn ingewerkt.

8 of meer grote koolbladeren van een witte of savooienkool; de rest wordt klein gesneden.

Voor de vulling:

500 g runder- en/of lamsgehakt

1 ei

1 beschuit

1 uitje

peper, zout

een klein scheutje zoete ketjap

Voor de saus:

500 g tomaten of een blik gepelde tomaten of een blikje tomatenpuree of een pak tomatensap

zout

peper

een afgestreken eetl. bruine suiker

1 uitje eventueel een handvol rozijnen

1/2 eetl. citroensap

0,5 liter bouillon (kan eventueel van een blokje)

Overgiet de koolbladeren en de kleingesneden kool met kokend water en laat dit een paar minuten staan. Giet af en dep de bladeren droog. Haal de dikke hoofdnerf eruit.

Maak het gehakt aan met de overige ingrediënten. Het mengsel mag best een beetje pittiger zijn dan u normaal uw gehakt kruidt.

Ontvel en ontpit de tomaten als u verse gebruikt.

Verdun een blikje tomatenpuree met wat water of bouillon. Tomatensap kan zo worden gebruikt.

Voeg de andere ingrediënten toe en meng het geheel goed door elkaar.

Vul elk koolblad met één of twee lepels gehakt. Vouw de zijkanten naar binnen en rol ze op.

Steek ze met een prikkertje vast of bind ze met een draadje dicht.

Leg op de bodem van een braadpan met dikke bodem een laagje gehakte kool en giet hierover een beetje bouillon.

Leg nu de koolrolletjes met de naad naar beneden in de pan en giet de tomatensaus eroverheen.

Sluit de pan en stoof de *holishkes*, zoals dit gerecht in Oost-Europa wordt genoemd, een uurtje op zacht vuur.

Ook kunt u de pan zonder deksel circa 60 min. in een voorverwarmde oven van 175° C zetten. Bedruipt de koolrolletjes zo nu en dan.

U kunt de saus nog wat binden door een paar lepels bloem met wat koud water tot een papje te roeren en dit al roerend bij de saus te doen. Laat nog enige minuten doorkoken. Verwijder de prikkertjes alvorens de rolletjes te serveren.

Strudel met pruimen

Met hun zuurzoete smaak zijn pruimen heel geschikt voor een strudel ter gelegenheid van Soekkot.

6 grote vellen filodeeg, uitgevouwen, op kamertemperatuur 100 g margarine, gesmolten suiker om de strudel mee te bestrooien, paneermeel.

Laat het filodeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Filodeeg droogt snel uit, dus haal de vellen pas uit de verpakking wanneer u de ingrediënten voor de vulling hebt gemengd.

Leg niet meer dan het benodigde aantal vellen klaar, doe de rest van de vellen terug in de verpakking en leg ze in de koelkast of diepvries. Dek de vellen voor de strudel af met plastic folie of een vochtige doek tot u de vulling erop schept.

Voor de vulling:

8 tot 10 stevige, rijpe middelgrote pruimen, ontpit en in plakjes gesneden

50 g. suiker, gedeeltelijk bruine suiker

1/2 theelepel gemalen nootmuskaat

snufje piment

1 theelepel geraspte citroenschil

75 g fijngehakte noten (pecannoten, walnoten of amandelen)

Verwarm de oven voor op 190° C.

Hutseel pruimen, suiker, nootmuskaat, piment en citroenschil goed door elkaar. Leg twee vellen filodeeg op vetvrij papier en kwast ze licht in met margarine. Strooi er twee eetlepels gehakte noten over.

Doe hetzelfde met de andere velletjes deeg, steeds twee per keer.

Strooi er de rest van de noten over en ten slotte het paneermeel.

Schep de vulling er als een lange streep op.

Laat aan de lange kant van het deeg 5 cm vrij, aan de korte kant 2,5 cm. Vouw de twee korte kanten naar binnen en rol het deeg op.

Leg de strudel met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en kwast hem in met margarine. Bestrooi de strudel met suiker.

Bak hem in 35 tot 45 minuten goudbruin. Laat de strudel iets afkoelen, maar serveer warm.