

Bijlagen

bij:

Brood uit de hemel

Bijbelleesrooster onderweg naar Pasen 2009

1. *Gedicht: 'Dat heeft het bloed van het paaslam gedaan'*
2. *Pesach*
3. *Het Pascha en het feest van de ongezuurde broden*
4. *Pascha/Pesach*
5. *Sederavond*
6. *Pesach vieren in de tijd van Jezus*
7. *De joodse kalender*
8. *Maaltijden in de tijd van de Bijbel*
9. *Recepten uit de tijd van de Bijbel*
10. *Voor kinderen: ontbijt nu – ontbijt toen*
11. *Voor kinderen: lunch nu – lunch toen*
12. *Voor kinderen: avondeten nu – avondeten toen*

1. Dat heeft het **bloed** van het **paaslam** gedaan

En de HERE gebod: verf met het bloed alle deurposten rood.

*“Wij slachten het Paaslam, het had geen gebreken
en ving het kostbare bloed in een schaal;
toen werd met het bloed elke deurpost bestreken,
het lam werd bereid voor een feestelijk maal.*

*Die nacht trok de doodsengel door alle straten
en eiste de tol van verzondigd bestaan;
de bode heeft ons ongemoeid willen laten,
en dat heeft het bloed van het paaslam gedaan.*

*Egypte droeg rouw om de bloei van zijn zonen,
de nacht werd vervuld in bitter geschrei,
wij mochten het bloed aan de deurposten tonen:
de doodsengel ging onze huizen voorbij.*

*Het kostbare bloed was een zegel en teken:
de dood heeft zijn buit van dit huis reeds gehaald,
hij mag zich aan Israëls zonen niet wreken:
het bloed van het lam heeft de kostprijs betaald.*

*Wij stonden met al onze kinderen binnen,
tot straks met de morgen de vrijheid ook kwam;
bij ons mocht het feest van het pascha beginnen,
wij aten eerbiedig het vlees van het lam.”*

Nu is het volbracht: Christus, ons Paaslam, werd gekruisigd geslacht.

Pesach

Pesach is het oorspronkelijke, Hebreeuwse, woord voor wat wij kennen als het Paasfeest. In het christelijk Latijn of Grieks werd dat vertaald als Pascha. Zo stond het ook in onze NBG vertaling uit 1951. De Nieuwe Bijbelvertaling (NBV) kiest consequenter voor de oorspronkelijke woorden en heeft dus: pesachmaal en pesachoffer (Exodus 12).

Het woord pesach is afgeleid van een werkwoord dat op andere plaatsen in de Bijbel wordt gebruikt als: kreupel of mank zijn of hinken. In meer overdrachtelijke zin heeft het de betekenis van het hinken als springen of huppelen; over iets heen springen of voorbijgaan. In die betekenis wordt het gebruikt in Ex. 12. God zoekt de dood van alle eerstgeboren in Egypte, want zij weigeren te luisteren en Zijn volk te laten gaan. Maar Hij zal voorbijgaan aan allen die het bloed van het paaslam aan de deurposten en bovendorpel van de ingang hebben gestreken. Het is het teken en de levensredding van Zijn volk!

Als u nu Ex. 12, 13 leest, ziet u daar een klein o-tje bij het werkwoord 'voorbijgaan' staan. Bij de noten achterin de NBV wordt uitgelegd: *voorbijgaan* - In het Hebreeuws is er een woordspel tussen het werkwoord *pasach*, 'voorbijgaan' en *pèsach* als naam van het met de uittocht verbonden feest.

Voor ons is het extra makkelijk te onthouden als we Pesach of Paasfeest ook verbinden met het woord: passeren. God gaat als Bevrijder aan onze zonden voorbij en neemt ons mee in Zijn bevrijding of uittocht. Een bloedserieuze zaak én een feest.



Het Pascha en het feest van de ongezuurde broden

In godsdienstig opzicht was Pascha het feest ter nagedachtenis aan hoe God het volk Israël had bevrijd uit Egypte. Voor elk Joodsgezin was toen een lam geslacht, waardoor de doodsengel aan hun huis voorbijging. De ongezuurde broden herinnerden aan dezelfde tijd. Vanwege de grote haast was er geen tijd het deeg te desemen. Het Pascha was tevens een oogstfeest waarbij de eerstelingen van de gerstoogst werden geofferd.

Rond de tijd van het Nieuwe Testament waren deze feesten uitgegroeid tot een waar voorjaarsfeest. Voorafgaande aan het feest werden de wegen gerepareerd en de graven gewit. Hiermee werd voorkomen dat men zich per ongeluk verontreinigde doordat men in aanraking kwam met een dodenplaats.

Binnenshuis was het ook een drukte van belang ter voorbereiding van het Pascha. Alle kookgerei moest grondig worden schoongemaakt of nieuw gerei moest worden aangeschaft.

Op de dertiende dag van de maand Nisan (maart/april) doorzocht de vader van het gezin het hele huis om er zeker van te zijn dat er niet ergens nog een stuk gezuurd brood lag. De huizen in Jeruzalem werden op orde gebracht voor bezoekers, omdat van ieder huishouden werd verwacht dat het gasten opnam.

Op de veertiende dag werden er lammeren en bokjes gekocht en mee naar de tempel genomen om er te worden geofferd. Eén dier kon voor tien tot twaalf mensen worden geofferd. Het vet werd verbrand en het bloed op het altaar geofferd. Daarna werden de geslachte beesten opgehangen om te worden opgehaald.

Deze werden mee naar huis genomen en op een spit van hout van de granaatappelboom geroosterd.

Men droeg de beste kleding die men had, maar stond eveneens gereed om te vertrekken. Maar men zat ook achterover geleund, op rustbanken als dat kon, want de Here had hun rust geschonken.

Onder aanvoering van de vader werd er een standaard ritueel uitgevoerd, waarbij iedereen de gebeurtenissen rond de uittocht uit Egypte herdacht. Het jongste gezinslid stelde de belangrijkste vragen. Het ongezuurde brood, de bittere kruiden en de pikante saus (charoset), symbolen voor de haast, bitterheid en arbeid van hun voorouders, herinnerden hen aan het verleden. (De charoset stond voor mortel).

De Here werd dank gezegd met bekertjes rode wijn. Men kon niet om de aanschaf van de vier bekertjes die daarvoor werden gebruikt, heen, ook al betekende het dat men bepaalde bezittingen moest verkopen. In de hele week die volgde mocht er alleen ongezuurd brood worden gegeten. Gedurende deze week werden er publieke offers en bijkomende offers gebracht.

Pascha / Pesach

Pascha betekent letterlijk “voorbijgang” - op dit feest wordt er gedacht aan de verlossing uit Egypte doordat de engel voorbijging aan de huizen waar het bloed van een lam aan de deurposten was gestreken.

Dit feest was dus een gedachtenismaal, ook wel Pesach genoemd, het feest van de ongegiste broden (matsot).

In de thora wordt gezegd waarom je het moet vieren:

Houd het feest van de ongegiste broden in ere als herinnering aan de dag waarop ik jullie uit Egypte heb geleid. Het is een feestdag voor alle komende generaties.

Ook wordt verteld hoe de Israëlieten voor de eerste keer Pesach moesten vieren:

De huisvader moet voor zijn gezin een schaap of een geitje kiezen. Dat moet je slachten. Het vlees moet je braden en eten met ongegist brood en bittere kruiden. Eet het haastig, met je reiskleren en sandalen aan en met je stok in de hand.

Het oorspronkelijke Pesachmaal

In Bijbelse tijden werd op Pesach lamsvlees, bittere kruiden en ongegist brood gegeten. Sinds de verwoesting van de tempel eet men geen lam meer omdat er geen tempel is om een lam te slachten.

Het is belangrijk om Pesach te vieren, maar even belangrijk is het om de betekenis van het feest te begrijpen. Tijdens de maal mag het jongste kind aan de vader de vraag stellen:

Waarom verschilt deze nacht van alle andere nachten?

Waarom eten we deze nacht ongegist brood?

Waarom eten we bittere kruiden?

Waarom dopen we vannacht twee keer onze kruiden in zout?

En dan volgt het verhaal van de verlossing uit Egypte. Want dat was de opdracht:

En vertel uw kinderen die dag: Zo gedenk ik wat de HEER voor mij heeft gedaan toen ik wegtrok uit Egypte.

Zo wordt uitgelegd dat de Joden eens slaven zijn geweest in Egypte, maar dat God hen heeft bevrijd. De laatste plaag waarmee God de farao strafte was de dood van iedere eerstgeborene in Egypte om middernacht. In de nacht moesten de Israëlieten het bloed van het Pesach-lam aan hun deurposten smeren. Elk huis dat dit teken droeg, zou worden gespaard bij de tiende plaag die over Egypte kwam.

Tegelijk moesten de Israëlieten reisklaar staan, want dit keer zou de farao hen laten gaan. En zo gebeurde het. God geeft aan Mozes de opdracht dit elk jaar te vieren, en daarbij ook het bevel om elk eerstgeborene aan hem te offeren (dieren), of toe te wijden (mensen).

Sederavond



Sederavond: de eerste avond van het pesachfeest, de avond waarop de pesachmaaltijd (of sedermaaltijd) wordt gegeten. Seder betekent orde, het feest heeft deze naam omdat de gebruiken tijdens de maaltijd in een vaste volgorde worden uitgevoerd.

Op sederavond staat de tafel gedekt, maar zonder borden.

Bij elke plaats op tafel staat een *beker*.

Ook zijn er *twee kandelaars* met kaarsen.

Midden op de tafel staat een *sedershotel* met daarop de volgende gerechten:

Gebraden botje van een lam: Dat herinnert aan de tijd dat er Pesachoffers gebracht werden in de tempel.

Een ei: als teken van nieuw leven.

Matses: platte, ongezuurde koeken, die in plaats van gewoon brood worden gegeten.

Charoset: zoete moes van appels, amandelen, kaneel, suiker en wijn. Het bruinachtige mengsel doet denken aan de tichelstenen in Egypte.

Maror: bitter kruid (mierikswortel). dit herinnert aan de bittere slavernij. Dit wordt gedoopt in de charoset bij het eten.

Verse groenten: als teken van de steeds weer terugkerende lente.

Zout water: hierin worden de groenten gedoopt bij het eten.

Wijn: er staat wijn op tafel die vier keer wordt ingeschonken, als teken van vreugde.

Pesach vieren in de tijd van Jezus

In de tijd van Jezus was het de gewoonte om Pesach in Jeruzalem te vieren. Als het even kon, trokken de Joden in groepen naar de heilige stad op pelgrimstocht. Onderweg naar Jeruzalem werden de speciale pelgrimspsalmen gezongen, Ps 113 – 118.

Deze psalmen heten het Hallel, lofliederen tot lof van God. Ons woord 'halleluja' komt er vandaan. Ook Christus zong deze liederen tijdens die laatste maaltijd. Tegenwoordig worden ze nog steeds tijdens de maaltijd gezongen.

Elke familie kocht een lam op het tempelplein, of als ze niet genoeg geld hadden, deden families het samen. Het lam werd door de priesters geslacht en daarna werd het dier bereid voor het Pesachmaal.

De maaltijd was een feestmaal waaraan iedereen deelnam. Men nam de Romeinse gewoonte over om aan tafel te gaan liggen in plaats van te zitten. Er werd verteld over de uittocht uit Egypte, gebeden, gezongen en gefeest. En natuurlijk gegeten.

Voordat het Pesach begint, mag in het huis geen enkel stukje gist meer zijn, staat in de thora. Alles werd daarom schoongemaakt en elk voedsel dat gegist was of gist bevatte, werd verwijderd. Zo gebeurt het nog steeds in Joodse families.

Het laatste avondmaal dat Jezus met zijn leerlingen at, was een Pesach-maaltijd. De beker met wijn en het ongegiste brood die tijdens de maaltijd heel belangrijk zijn, gebruikte Jezus om zijn leerlingen uit te leggen dat hij moest sterven, maar ook dat er een nieuwe verhouding tussen God en de mensen zou beginnen, zodra hij gestorven was.



Het Pasen van het kruis en het Pasen van de opstanding zijn onlosmakelijk verbonden tot een Pascha van onze verlossing!

C. v.d. Waal

De joodse kalender

<i>Maand</i>	<i>Dag</i>	<i>Feestdagen</i>	<i>Woordbetekenis</i>	<i>Onze kalender</i>
1. Abib of Nisan	14de, 15de – 21ste	Pesach of ongegiste broden	Voorbijgaan	maart / april
2. Ijar of Ziv			Bloeien	april / mei
3. Siewan	6de	Wekenfeest of Pinkster		mei / juni
4. Tammoez				juni / juli
5. Av				juli / augustus
6. Elloel				augustus / september
7. Tisjri of Etaniem	1ste 10de 15de – 21ste	Joods nieuwjaar Grote verzoendag Loofhuttenfeest	Stromende rivieren	september / oktober
8. Chesjwan			Regen	oktober / november
9. Kislev	25ste	Lichten of inwijding		november / december
10. Tewet				december / januari
11. Sjewat				januari / februari
12. Adar	13de – 15de	Poerim		februari / maart

Maaltijden in de tijd van de bijbel

In het Oude Testament komen verschillende termen voor die met “maaltijd” vertaald kunnen worden. Vergelijkingen zijn snel gemaakt en overeenkomsten gemakkelijk gevonden, maar juist bij de meest alledaagse gewoonten en gebruiken moeten we wel beseffen dat er verschillen bestaan tussen de oud-oosterse wereld en de maatschappij in onze dagen. Weliswaar wordt het Hebreeuwse *sjoelchan* meestal met “tafel” of “dis” weergegeven, maar dat betekent niet dat we vanzelfsprekend aan een tafelblad met vier poten moeten denken. De oorspronkelijke betekenis van *sjoelchan* is de huid van een dier. Wanneer het tijd was om te eten spreidde men een dierenhuid uit op de grond en daarop werden borden en schalen neergezet. Ondanks de eenvoudige achtergrond kreeg het woord *sjoelchan* ook de betekenis van tafel voor het slachten van offerdieren.

Twee andere termen die met het woord maaltijd worden weergegeven, *lèchèm* en *misjtèh*, werden afgeleid van het voedsel dat een belangrijke plaats innam op de “tafel”. *Lèchèm* herinnert ons eraan dat in de oud-oosterse wereld brood een hoofdbestanddeel van vrijwel elke maaltijd was. *Misjtèh* heeft met “drinken” te maken en wordt vooral gebruikt wanneer er sprake was van een feestelijke maaltijd waaraan gasten deelnemen.

Onder normale omstandigheden is eten een dagelijks terugkerende bezigheid van mensen. Hoe vaak er in bijbelse tijden werd gegeten, is moeilijk met zekerheid te zeggen. Er moet rekening gehouden worden dat er een groot verschil was tussen rangen en standen, tussen rijk en arm. Bovendien zijn de geschriften van het Oude en het Nieuwe Testament ontstaan in een periode die vele eeuwen omvat. In die honderden jaren zijn gewoonten en gebruiken niet zelden ingrijpend veranderd.

Terwijl in vroegere tijden eenvoudig een huid van een dier op de grond werd uitgespreid en als tafel dienst deed, werden later lage tafels gebruikt. Toen de behoefte aan comfort verder toenam zat men niet meer op matten op de grond, maar op divans. Bij bijzondere gelegenheden, gasten en bij een feest, nam men de tijd en at in alle rust. Met recht kon dan gezegd worden dat “zij aanlagen en aten”.

Over het eten dat op tafel kwam bestaan weinig concrete beschrijvingen. Voor de eenvoudigen was er nauwelijks keus. Zij moesten met weinig tevreden zijn: water, brood, fruit en soms vlees of vis. Op de tafels van de rijken zal zonder enige twijfel een groter verscheidenheid aan spijzen hebben gelegen en werd ook veel meer wijn gedronken.

Bij bijzondere gelegenheden werd vrijwel altijd gegeten. Zonder overdrijving kan worden gezegd dat maaltijden het mensenleven begeleidden van de wieg tot het graf. Na de geboorte werd gegeten en gedronken, na de besnijdenis, tijdens een bruiloft, en na de begrafenis kwamen de nabestaande bijeen om bij het breken van het brood en het drinken van de troostbeker elkaar te troosten en te bemoedigen. In een wereld waarin cultische handelingen een voorname rol speelden, was het niet vreemd dat in een dergelijk kader ook werd gegeten en gedronken.

Dankzij de evangeliën hebben we ook enig idee van het verloop van een maaltijd in de periode rondom het begin van de jaartelling. Nadat de handen waren gewassen en vermoedelijk ook de voeten, schaarde men zich rondom de lage tafels. De huisvader, of een belangrijke gast, sprak de zegen uit, brak het brood en deelde het rond.

Met een dankgebed werd de maaltijd beëindigd. Men at met de handen. Het “breken van het brood” vervulde een duidelijke functie. Met behulp van stukken brood werden andere, min of meer vloeibare spijzen opgeschept en genuttigd. Men beschikte over één etenspot waaruit iedereen at.

Recepten uit de tijd van de bijbel

Matzes (ongezuurd brood)

Benodigdheden:

Bloem van harde tarwe, warm bronwater
(1 deel water op 2 delen bloem)

Kneed het deeg in 5 minuten tot het niet meer plakt en uitgerold kan worden.

Vorm balletjes van het deeg, rol deze zo dun mogelijk uit en prik er een paar keer met een vork in.

Leg de deeglapjes op voorverwarmde bakplaten en bak ze 6 tot 8 minuten in een voorverwarmde oven van 245 °C, tot ze licht beginnen te kleuren.

Ze zijn dan nog slap, maar worden krokant tijdens het afkoelen.

Latkes (aardappelkoekjes)

Benodigdheden:

6 grote geschilde aardappelen

1 ui

3 eieren

½ kop meel

zout en peper

olie

De rauw aardappelen grof raspen en laten uitlekken in een vergiet. Dan het laatste water eruitdrukken en droogdeppen met keukenpapier. Ui snipperen, eieren klutsen. Alles mengen, meel erbij.

Olie heet laten worden in koekenpan.

Met een lepel een portie maken en in de pan leggen. een beetje platdrukken. Aan beide zijden op niet te hoge temperatuur voorzichtig bakken.

Charoset

Benodigdheden:

250 gram appels

50 gram rozijnen

50 gram gemalen amandelen

1 eetlepel druivensap (of twee el wijn)

kaneel

(suiker)

Rasp de appels.

Meng ze met alle andere ingrediënten en roer alles goed door elkaar. Voeg er eventueel naar smaak suiker toe.

Linzensoep (Genesis 25: 19-34)

Benodigdheden:

1 ui

1 eetlepel olijfolie

halve theelepel komijnpoeder en koriander

paar teentjes knoflook
1 liter bouillon
250 gram oranje linzen
zout

snipper eb fruit de ui in de olie. Voeg komijn, koriander, knoflook, linzen en de bouillon toe.
Laat de soep een 30 minuten onder af en toe roeren koken.

Tonijnsalade

(Maaltijd eerste christenen, Hand 2:41-47)

200 gram tonijn uit blik
125 gram rozijnen
1 venkelknol
2 augurken
2 appels
voor garnering:
radijsjes en slabladeren

Snijd alles in kleine stukjes en doe bij elkaar in een schaal of kom.

Dressing:
150 ml olijfolie
1 eetlepel mosterd
1 theelepel honing
zout
klein beetje azijn

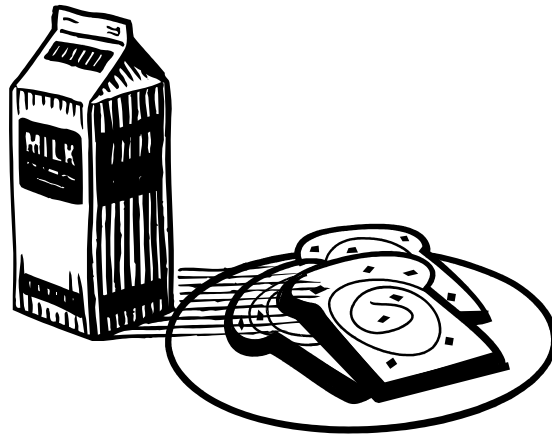
Roer de dressing door elkaar. Roer dit door de tonijnsalade.

Voor de kinderen

Eten toen en nu, nu en toen. Hoe eten wij?
Hoe aten de mensen die in de tijd van de bijbel leefden?
Kijk maar eens naar het verschil.

Ontbijt **Nu**

Wat eet jij 's morgens voor dat je naar school gaat? Staat de tafel al gedekt? Allerlei lekkers voor op je boterham waaruit je kunt kiezen: pasta, hagelslag, jam, kaas en ga zo maar door. Teveel om op te noemen vaak. Of smeert je moeder lekker je boterhammetje, zodat je het lekker zo van je bordje weg kunt happen. Een kopje thee of melk erbij, een heerlijk begin van de dag!



Ontbijt **Toen**

Vroeger werd het ontbijt ook meteen na het opstaan gegeten. Het ontbijt bestond uit een soort broodkoek. Daarin zat een vulling van olijven, kaas of gedroogd fruit. Ze gingen niet uitgebreid aan tafel maar ze aten het zo uit de hand op. De mannen en oudere jongens aten het onderweg op, als ze naar het werk op het land gingen.

Na het ontbijt gingen de kleinere jongens hun moeder en hun zussen helpen met het huishouden. De iets oudere jongens moesten op de beesten passen als de anderen bezig waren in en om het huis. De grote jongens gingen met hun vaders mee om te werken op het land.



Voor de kinderen

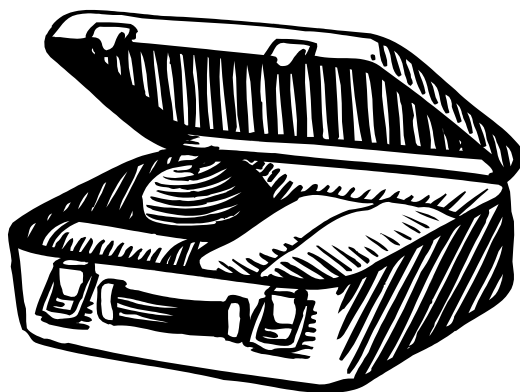
Eten toen en nu, nu en toen. Hoe eten wij?
Hoe aten de mensen die in de tijd van de bijbel leefden?
Kijk maar eens naar het verschil.

Lunch **Nu**

Wat neem jij mee naar school?
Wat zit er allemaal voor lekkers in jouw schooltas?
Vast wel een trommel met daarin een paar lekker gesmeerde boterhammen?

En je hebt zeker ook een schoolkoek mee.
Welke heb jij: Milkbreak of Kapitein koek of Sultana?
En welke smaak dan? Wit met chocola of wit met frambozensmaak.
Of Sultana Yoghurt of bosvruchten of gewoon die naturel?
Lekker hoor!

En een pakje of beker drinken zit vast ook in je tas.
Wat heb jij voor drinken in je beker?
Melk of Yoghi of vruchtensap?
Of heb je zo'n leuk pakje van Wicky of Taxi.
En welke soort heb je daar dan weer van? Aardbeien, perzik of frambozensmaak?
Of vind je die niet lekker en heb je liever die met sinaasappelsmaak?



En jullie grote broers en zussen op de middelbare school?
Nemen die ook een paar boterhammen mee?
Of verdwijnen die in de prullenbak omdat ze een broodje frikadel,
een zak chips en een blikje cola veel lekkerder vinden?

Je hebt zelfs een spaarkaart voor een broodje bal. Elke keer als je er een koopt krijg je een stempel. En als je tien stempels hebt op je kaart hebt, je raadt het vast al.....
Dan krijg je er eentje gratis.



En jullie ouders? Nemen die ook een boterham mee naar hun werk?
Of kopen zij hun eten in de bedrijfskantine, broodje kroket of saucijzenbroodje?
Wat kunnen wij toch uit veel lekkere dingen kiezen!

Lunch **Toen**

De mensen die op het land moesten werken namen ook hun lunch mee.
Een mandje, met daarin ook weer een broodkoek, rozijnen, gedroogde vijgen en olijven.
Om te drinken namen ze water of wijn mee.
Iedere dag hetzelfde.



Voor de kinderen

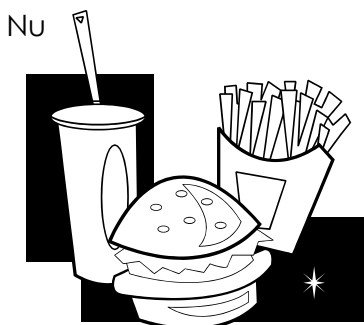
Eten toen en nu, nu en toen. Hoe eten wij?
Hoe aten de mensen die in de tijd van de bijbel leefden?
Kijk maar eens naar het verschil.

Avondeten **Nu**

Bij wie zullen we gaan spelen? Bij jou of bij mij?
Wat eten ze bij jullie thuis vanavond? Wij eten spruiten, aardappelen en een balletje gehakt.
Bij mij eten we papat. Nou dan spelen we bij mij.
Hoe vaak maak je op deze manier een speelafpraak?

Wat we 's avonds op ons bordje krijgen vinden we erg belangrijk.
In ons land aten we een aantal jaren geleden alleen aardappelen met groenten en vis of vlees erbij of een stampot. Op zaterdag werd er een pan soep gemaakt.
Later kwamen daar de rijst, macaroni en spaghetti-gerechten bij.
Nu kunnen we kiezen uit de meest spannende gerechten uit allerlei landen van de wereld.

Het toetje? Krijg jij ook zo'n lekker bakje yoghurt met een scheutje roosvicee erin?
Of krijg je wel eens van die rose met gele dubbelvla? Of vlaflip of slagroomvla of luchtig toetje? Het is er in allerlei smaken!
Of van die yoghurt waar juist geen vet meer in zit. **0% vet** staat er dan op het pak.
Wat ze er niet bij vertellen is dat ze het dan weer vol met suiker stoppen om het toch weer lekker te maken. En juist, goed geraden, van veel suiker wordt je ook dik!
Als je eens een keer mag kiezen, kan je dan wel kiezen?
Moelijk hoor!



Avondeten **Toen**

In de middag rustten de mensen uit van het werk dat die ochtend gedaan was.
Na de rust moesten er weer belangrijk werk gedaan worden.
Het avondeten moest op een vuur worden klaargemaakt, voor als de mannen terugkwamen van het werk op het land. Het avondeten bestond uit groenten of een

stoofpot van linzen. Er was één pot, waar iedereen het eten met een dun plakje brood uitschepte.
Als het een feestdag was, of bij het offeren, werd er bij de stoofpot vlees gedaan.
Als toetje namen ze vers of gedroogd fruit.

Samenstelling en redactie
Hanneke Eilers, Anje de Heer, Tanneke Schep

Teksten
Ds. Jan Beekhuis, Hanneke Eilers, Anje de Heer, Tanneke Schep

Bronnen
C.J. den Heyer, P. Schelling, Symbolen in de bijbel. Woorden en hun betekenis. Zoetermeer 2000
C. van der Waal, Het pascha van onze verlossing. Franeker 1979
Margaret Embry, Leven en wonen in Israël. Opgroeien in de tijd van de bijbel. Haarlem 1995