

# Zorg voor elkaar:

Deze week gaan we koken! 😊

Een lekker dessertje voor de hele familie!

Wat? Charoset!

Wat?!?!?! Charoset is het dessert van de Joodse Pesachmaaltijd.


Wat is Pesach?

Joodse mensen vieren Pesach als wij Pasen vieren. Dat is dus binnenkort! Je kan dit misschien samen met je familie maken op Pasen en eten als dessertje 😊

Met Pesach denken de Joodse mensen terug aan de tijd dat God hen bevrijd heeft uit Egypte. Als je de film van Mozes vorige week gezien hebt, weet je zeker waarover ik het heb! 😊

Charoset moet er een beetje uitzien zoals het cement dat de Joden gebruikten om de stenen te maken, toen ze slaven waren in Egypte.

Wat heb je nodig?(voor 4 personen)

		➤ 2 appelen (je mag er meer gebruiken als jullie veel honger hebben natuurlijk 😊)
		➤ Een handvol noten ( amandelen, hazelnoten,...)
		➤ Beetje kaneel
		➤ Citroensap (of ander sap dat je thuis hebt)



### Welk materiaal heb je nodig?

	Een rasp
	Een kom
	Een mes ( vraag aan je mama welk mes je mag gebruiken) Een lepel
	Een snijplank

### Hoe maak je het?

	➤ Schil de appels (voorzichtig!!)
	➤ Rasp de appels in een kom
	➤ Breek de noten in kleine stukjes. Tip: gebruik een bokaal, duw ze er RUSTIG op, dan breken ze ook. ➤ Doe ze bij de appels
	➤ Doe een beetje kaneel in de kom. Je kan best eerst de kaneel in je hand doen en dan beetje bij beetje bij doen. Proef voor je er meer bij doet. Maar niet alles opeten natuurlijk ;)
	➤ Giet er nog een beetje citroensap (of ander sap) bij. Je kan een dop van een fles water of fruitsap gebruiken. Begin met een beetje, je kan nog altijd meer bij gieten.
	➤ KLAAR!!

**SMAKELIJK!!!**

**Geniet ervan met de hele familie!!**