



## Feest van Ongezuurde Broden

### Toelichting

Dit vier idee voor het Feest van Ongezuurde Broden is een zuurdesem challenge. 5 weken 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 te veel 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.

Zo werkt de zuurdesemchallenge:

1. Je maakt een zuurdesemstarter (week 1)
2. Je bakt een heerlijk zuurdesembrood (week 2-5). Zo bak je brood, net als in de tijd van de Bijbel! Je kunt zoveel broden maken als je wilt.
3. Je doet de zuurdesem weg als het Feest van Ongezuurde Broden begint (week 6)

Wat heb je nodig voor het maken van zuurdesembrood?

- Voor de zuurdesemstarter: 200 gr roggemeel en 500 gr tarwebloem + water  
We volgen de werkwijze die hier beschreven is:  
<https://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2012/04/hoe-maak-je-zuurdesem.html>
- Voor het brood: afhankelijk van het brood dat je wilt maken, kijk voor recepten op <https://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/p/recepten-index.html>
- Een glazen pot, bijvoorbeeld een weckpot, of glazen bakje met deksel/bordje

## 1. Het maken van de zuurdesemstarter (week 1):

### Dag 1:

- Vandaag leren we...
  - Dat jouw reis met God begint bij Pesach en het Feest van Ongezuurde Broden (de eerste twee Bijbelse feesten)
  - 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 boterham 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; Lev. 23: 5-8

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.

Met Pesach vieren we dat God ons vrij heeft gemaakt van zonde en dood. We zijn geen slaaf meer, maar kind van God. God geeft ons eeuwig leven: leven voor altijd, met Hem! Met Pesach begint jouw reis met God. Je bent nu elke dag van je leven op weg met Hem! Het Feest van Ongezuurde Broden begint tegelijk met Pesach en duurt 7 dagen. Tijdens dit feest eet je 7 dagen ongezuurde broden, net als het volk Israël toen ze uit Egypte vertrokken.
- 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 75 gram roggemeel en 25 gram tarwebloem met 100 gram lauwwarm water. Doe het deksel losjes op de pot. Zet de pot 24 uur op kamertemperatuur (niet in de zon).



## Dag 2:

- Aan de slag!  
Misschien zie je al wat bubbeltjes in de pot, maar dat hoeft niet. Misschien ruikt het niet zo lekker, dat geeft niets en gaat vanzelf weg.  
**Doen:** neem 100 gram van het mengsel van dag 1 en doe dat weg. Voeg 50 gram roggemeel en 25 gram tarwebloem toe met 75 gram lauwwarm water. Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannelikker schoon. Doe het deksel losjes op de pot en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.



## Dag 3:

- Vandaag leren we...
  - God geeft het Feest van Ongezuurde Broden aan Zijn volk om voor altijd te vieren
  - Tijdens het Feest van Ongezuurde Broden ga je zeven dagen lang ongezuurde broden eten. Door dat te doen 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 op of maak een foto. Je mag het naar @bijbelsefeesten sturen, dan delen we jouw verhaal!

- Lees uit de Bijbel: Exodus 12: 15,17 + Ex. 13:3-10  
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 ook bij Gods volk mogen horen. God wil ons graag ontmoeten op Zijn feesten. Als je het feest meeviert, denk je er steeds aan: wat een machtige God hebben wij! Benoem samen hoe jullie Gods macht om je heen zien.
- Aan de slag!  
**Doen:** neem 100 gram van het mengsel van dag 2 en doe dat weg. Voeg 25 gram roggemeel, 50 gram tarwebloem en 75 gram lauwwarm water toe. Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannenslijper schoon. Doe het deksel losjes op de pot en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.



#### Dag 4:

- Aan de slag!  
Als het goed is zie je nu echt dat er bubbels zijn en dat er meer zuurdesem in de pot is gekomen. Het kan na 24 uur weer ingezakt zijn tot het niveau van na de voeding van dag 3. Als het mengsel niet verdubbeld is herhaal dan dag 3, is het wel verdubbeld ga je door met onderstaande hoeveelheden.

**Doen:** neem 100 gram van het mengsel van dag 3 en doe dat weg. Voeg 15 gram roggemeel en 60 gram tarwebloem toe met 75 gram lauwwarm water. Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannenslijper schoon. Doe het deksel losjes op de pot en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.



## Dag 5:

- 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.

Maak er een mooie tekening of foto van en schrijf op wat je ziet en wat je ruikt. Je mag het naar @bijbelsefeesten sturen, dan delen we je verhaal!

- 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.

Bijvoorbeeld: als je ruzie maakt, dan wordt iedereen daar in huis chagrijnig van. Denk er samen eens over hoe verkeerde dingen 'zuur' maken. Als we Jezus leren kennen en beseffen wat Hij voor ons heeft gedaan, dan doen we alle verkeerde dingen graag weg uit ons leven! Hij wil je daar bij helpen.

- Aan de slag!

**Doen:** neem 100 gram van het mengsel van dag 4 en doe dat weg. Voeg 100 gram tarwebloem toe met 100 gram lauwwarm water. Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannentikker schoon. Doe het deksel losjes op de pot en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.



## Dag 6/7

- Aan de slag!  
Als de zuurdesemstarter flink is gegroeid is je starter bijna klaar voor gebruik! Op dag 6 en 7 doe je er alleen water en tarwebloem bij.

**Doen:** Voeg 100 gram tarwebloem en 100 gram lauwwarm water toe. Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannelikker schoon. Doe het deksel losjes op de pot laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan. Als het mengsel zich op dag 7 in 6 – 8 uur kan verdubbelen of verdriedubbelen is je desem klaar voor gebruik.

We zijn heel benieuwd of het goed gaat met jullie prutje! Wist je dat mensen hun zuurdesemstarter vaak een naam geven? Als je wilt kun je dit ook doen. En wat heb jij al ontdekt over het Feest van Ongezuurde Broden? Deel jij de naam van jouw zuurdesemstarter en wat je geleerd hebt? Je mag het naar @bijbelsefeesten sturen, dan delen we jouw verhaal!

## 2. Zuurdesembrood bakken (week 2 - 5)

### Dag 8

- Vandaag leren we...
  - Jezus is het Brood van het Leven. Hij is een ongezuurd Brood, dus zonder zonde. Hij stierf aan het kruis en daarom kon Hij al onze zonden wegdoen.
- Om te beginnen  
Als het goed is, heeft je zuurdesemstarter nu zoveel bubbels en is deze flink in volume gegroeid. Nu kun je er deeg mee maken waarvan je brood kunt bakken. Als je het deeg gaat maken, gebruik je zuurdesem. Zuurdesem doet hetzelfde als gist: het laat je brood rijzen (omhoog komen). Maar toch is er ook een belangrijk verschil. Zuurdesem is iets dat je steeds opnieuw gebruikt als je weer brood maakt. Je bewaart steeds een beetje (oude) zuurdesemstarter en voegt weer nieuwe bloem en water toe, zodat je er straks weer een nieuw brood van kunt bakken. De komende weken kun je met je zuurdesemstarter verschillende broden maken door hem steeds opnieuw te voeden.
- Lees uit de Bijbel: Johannes 6:38-51  
Jezus is het Brood des Levens. In Hem is geen zuurdesem, geen zonde. Hij is een Ongezuurd Brood. En juist omdat Hij zonder zonden voor ons is gestorven kan Hij al onze zonden vergeven. Vader God geeft ons eeuwig leven: een leven met Hem, zonder zonde, zonder verdriet, zonder dood. Al het zuurdesem (al onze zonde) doet Hij weg, en Hij vraagt ons ook samen met Hem grote schoonmaak te houden in ons hart.

- Aan de slag!  
Zoek een lekker recept uit op <https://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/p/recepten-index.html> en bak een zuurdesembrood.  
Stuur je een leuke foto, als het is gelukt? Gefeliciteerd, want het is best een challenge ;) Eet smakelijk!

In de volgende weken kun je als je wilt nog meer zuurdesembroden maken. Je moet dan de rest van de zuurdesemstarter weer opnieuw voeden met (rogge)meel / tarwebloem en water. Als je even niet wilt bakken, zet je de zuurdesemstarter in de koelkast.



### 3. De zuurdesemstarter wegdoen (week 6)

#### Op de eerste dag van het Feest van Ongezuurde Broden

- Vandaag leren we...
  - Tijdens het Feest van Ongezuurde Broden lag Jezus in het graf. Hij overwint de dood, want op de derde dag staat Hij weer op: een nieuw begin!
  - We doen de zuurdesem weg: weg met het oude, een nieuw begin!
- Om te beginnen  
Het Feest van Ongezuurde Broden gaat beginnen! Hopelijk heb je genoten van veel lekkere zuurdesembroden. Je hebt het zuurdesem steeds opnieuw gebruikt. Je mengde steeds het oude met het nieuwe. Zonde werkt eigenlijk op dezelfde manier als zuurdesem. Het begint ergens en je neemt het elke keer weer mee naar morgen.  
Het Feest van Ongezuurde Broden laat zien: dit proces stopt. Het oude zuurdesem gaat weg, het nieuwe komt!
- Lees uit de Bijbel: Lucas 23: 50-56, 1 Cor. 5:6-8, 2 Cor. 5:17  
Jezus stierf aan het kruis op Pesach. Tijdens het Feest van Ongezuurde Broden lag Hij in het graf. Op het Feest van Eerstelingen stond Hij op uit de dood. Heb je wel eens een zaadje geplant? Het zaadje sterft, maar uit het zaadje groeit een mooie levende bloem of plant. Jezus stierf, maar door Zijn dood is

er nieuw leven voor iedereen die in Hem gelooft. Hij maakt ons helemaal nieuw: een nieuwe schepping. Net als het volk Israël, dat op weg ging naar een nieuwe bestemming: weg uit Egypte, op weg naar Kanaän!

Hoe vier je het feest van Ongezuurde Broden? Als je met Hem op weg bent gegaan, roept Hij je op om de dingen die bij het oude leven (het leven zonder God) horen, achter je te laten. Paulus legt uit: doe het oude zuurdesem weg, en wees als nieuw deeg. Als je Jezus volgt dan wil je op Hem lijken. Dat betekent dat je over sommige dingen anders denkt, dat je je anders gedraagt en andere keuzes maakt. Je bent bezig met wat 'waar' is en 'rein'. Welke zuurdesem moet jij weg doen? Denk er samen eens over na hoe je in je leven laat zien dat je Jezus volgt.

- Aan de slag!

Schrijf allemaal op een briefje welke verkeerde dingen jij weg wilt doen. Deel dit met elkaar. Vouw de briefjes op en stop ze in de zuurdesemstarter. Doe deze daarna samen met de briefjes in de prullenbak, als teken dat je al het oude wegdoet. Schrijf daarna nieuwe briefjes. Daarop schrijf je hoe jij laat zien dat je op weg bent met Jezus. Zo komt er een nieuw begin! Dank God samen dat Hij onze zonden altijd vergeeft!

De komende 7 dagen kun je samen matzes eten en het Feest van Ongezuurde Broden vieren!