

Malbenhoekje

Parasja's Matot Masa'ee

Numeri30:2-36:13 | 112 en 132 verzen

2

Av

5776

Onderwerpen

Matot

- * Wetten voor het zweren van een eed
- * Oorlog tegen Midian
- * Het reinigen van voorwerpen
- * Verdeling van de buit en de heffingen
- * Landsdelen voor stammen Gad en Ruben
- * Stammen Gad en Ruben voorop om land Kanaan te veroveren

Masa'ee

Lijst van reizen

Erven van het land en vernietiging van afgoderij

Grenzen van het land en verdeling van het land

Levietensteden

Vrijsteden en wetten van moordenaar

Dochters van Tslofchad huwen hun neven

Vraag



Hebron, Sichem, Kadesj, Golan, Ramot en Batsar zijn de namen van de vrijsteden

Wat is een vrijstad ?

Hoeveel vrijsteden waren er ?

Iets over de parasja

In parasja Masa'ee lezen wij over vrijsteden. Vrijsteden waren steden waar een moordenaar die onopzettelijk had vermoord kon vluchten. Het kon gebeuren dat twee vrienden in het bos waren om hout te kappen. De een zat onder de boom en de ander kapte met een beitel takken van de boom. Opeens liet het ijzeren deel van de beitel los. Het ijzer viel en raakte het hoofd van zijn vriend. Het bleek dat hij zijn vriend had gedood. Hij had dat zeker niet opzettelijk gedaan en hij had er zeer veel spijt van. Toch had hij iets vreselijks gedaan: hij had zijn vriend vermoord en daarmee was hij een moordenaar geworden. Echter een moordenaar zonder intentie. In zo'n geval kon de moordenaar naar een vrijstad vluchten. De wegen naar de vrijsteden waren gemakkelijk te vinden. De wegen naar de vrijsteden waren breed en met wegwijzers aangewezen. Zo kon de moordenaar die onopzettelijk had vermoord snel naar de vrijstad vluchten om aan de wraak van de familie van de vermoorde te ontkomen. De moordenaar moest tot aan de dood van de hogepriester in de vrijstad verblijven

Met deze parasja's hebben wij het vierde boek van Mozes afgesloten

Sjabbat

1

sjaloom

Rogalach



150gram kant en klaar bladerdeeg uit de diepvries

100gram pure chocola in magnetron of au bain marie smelten

Een mengsel van kaneel (1 theelepel), suiker ($\frac{1}{2}$ beker) en een eigeel of een beetje olie

Bladerdeeg enkele uren in de koelkast laten ontdooien en in 10-12 driehoeken snijden. De driehoeken met gesmolten chocola of met kaneelmengsel bestrijken. De rogalach vanuit de punt oprollen en met eigeel bestrijken. De opgerolde rogalach op een ingevette bakplaat of op een bakplaat met bakpapier leggen. In een voorverwarmde oven op 180°C 20-30 minuten bakken

Waterijsje

Schenk vruchtennectar naar keuze in een plastic bekertje. Plaats een plastic lepeltje of een waterijsstokje in het bekertje en laat dit enkele uren in de diepvries staan

