

Malbenhoekje

Parasja

Numeri 25:10-30:1 | 168 verzen

Pinchas

24

Tamoez

5776

Onderwerpen

- * Loon van Pinchas: verbond eeuwig priesterschap
- * Opdracht om de Midianieten te slaan
- * Telling van Israel na de plaag
- * Verdeling van land Israel door loting
- * Telling van Levieten
- * Dochters van Tslofchad
- * Aanstelling Jozua als opvolger van Mozes
- * Dagelijkse offers, offers voor sjabbat, nieuwe maand en feestdagen

Vraag



Beker voor de profeet Eljahoe op de seideravond

Wie was Pinchas?

Iets over de parasja

In de vorige parasja hebben wij gelezen dat Pinchas de speer ter hand had genomen en daarmee Zimri, de vorst van de stam Simeon, en Kozbi, de dochter van Tsur, had gedood. Met deze daad had Pinchas de toorn van HaSjem afgewenteld.

Pinchas had zich helemaal overgegeven om voor HaSjem te strijden. Hij had hiervoor zelfs zijn eigen leven geriskeerd. HaSjem had gezien hoezeer Pinchas van HaSjem hield en hoe erg Pinchas het vond dat de kinderen van Israel de wil van HaSjem overtraden. HaSjem zag de bereidheid van Pinchas om zijn eigen leven te riskeren. HaSjem gaf Pinchas en aan zijn nageslacht het verbond voor een eeuwig priesterschap. Pinchas zal priester zijn en al zijn zonen na hem zullen priesters zijn. Pinchas heeft heel lang geleefd. De joodse bronnen zeggen dat Pinchas de profeet Elia (Elijahoe) is. Elia was zo geweldig groot dat hij levend naar de hemel, naar het paradijs opsteeg. Elke seideravond (Pesach) komt de profeet Elia naar elk joods huis toe. Op de seideravond wordt de vijfde beker, de beker voor de profeet Eljahoe, ingeschonken. Ook bij de besnijdenis komt de profeet Elia en staat er een stoel voor hem klaar: de stoel van Eljahoe.

HaSjem heeft de profeet Elia vele malen gestuurd om joden te redden. De profeet Elia zal ook komen om ons de goede tijding van de komst van de Messias te brengen. Dat dit spoedig in onze dagen mag gebeuren.

Sjabbat



sjaloom

Cacaoballetjes

30biscuitjes

3-4eetlepels cacao

5-6eetlepels suiker

1beker lauw water



De biscuitjes grof verkrummelen. De cacao en de suiker aan het lauwe water toevoegen en goed roeren. De kruimels aan het gladde cacaomengsel toevoegen. Met de handen kleine balletjes vormen en (in manchetjes) op een platte schaal leggen. De gevormde cacaoballetjes kunnen eventueel door gemalen kokos of door hagelslag ed gerold worden. De cacaoballetjes tenminste een uur in de diepvries plaatsen. De cacaoballetjes zijn goed in de diepvries te bewaren.

Aan het cacaomengsel kan ook een theelepel oploskoffie of een beetje likeur of zoete wijn worden toegevoegd.

Limonana

Citroensap van 5 citroenen

5-10lepels suiker

1/4bosje verse nana/pepermunt

1liter water



In een karaf de suiker in het water oplossen. De citroensap en afgespoelde nana toevoegen en goed roeren. Enkele uren in de koelkast laten afkoelen. De limonana in drinkglazen (met ijsblokjes) schenken. Lekker verfrissend.

Een goede en gezonde zomer!

