

Informace k židovské „slavnostní večeři v první večer velikonoce“ – čili Poslední večeři

Centrem slavnosti je „talíř poslední večeře“. O popularitě slavení velikonoční večeře u židů a o významnosti postavení tohoto talíře svědčí to, že se stal hlavním motivem děl nebo přímo dílem mnoha židovských umělců. Většinou talíř obsahuje šest pokrmů, které symbolizují šest pro židy důležitých symbolů.

- **Maror** – hořké byliny
- **Karpas** – zelenina
- **Chazeret** – hořká zelenina
- **Charošet** – sladká kaše z jablek
- **Zeroa** – lýtko z beránka
- **Beitzah** – vajíčko

(Některé židovské autority prosazují talíř pouze s pěti pokrmy. V takovém případě vynechávají Chazeret.)

Jednotlivé pokrmy a jejich význam

• **Maror**

Symbolizuje hořkost otroctví v Egyptě. Na velikonoční večeři se podává podle druhé knihy Mojžíšovy Nu 9, 11 „Budou ho (beránka) jíst s nekvašenými chleby a hořkými bylinami.“

Zpravidla se používá křen, který se pro zjemnění chuti namáčí do charošet. Někdy se používá zjemněný křen, ale většina židů tvrdí, že to neplní svůj účel. Je třeba si připomenout otroctví tak silně, až se z očí vyroní slzy.

• **Karpas**

Používá se petržel namáčená do slané vody. Slaná voda reprezentuje slzy vyplakané v egyptském otroctví. Namáčená petržel se používala jako předkrm hluboko ve starozákonním čase. Namáčení petržele do misky se slanou vodou navíc symbolizuje namáčení yzopových ratolestí do krve beránka, když se označovaly veřeje domů. viz Ex 12, 22 „Potom vezměte svazek yzopu, namočte jej v misce s krví a krví z misky potřete nadpraží a obě veřeje.“

• **Chazeret**

Druhá „hořká bylina“ používaná některými komunitami. Důvodem je snad to, že v knize Mojžíšově se mluví o hořkých bylinách v množném čísle. Používají se buďto nahořklé druhy salátu nebo čekanka, případně pálivé ředkvičky.

• **Charošet**

Sladká směs z jablek, oříšků a koření (skořice) s přídavkem červeného vína symbolizující maltu, kterou židé jakožto otroci používali při stavbách v Egyptě. Sladkost vyjadřuje laskavost Hospodina, který jim usnadňoval otroctví. Podle legend se používají jablka na připomenutí toho, že židovské ženy chodily své děti rodit do jabloňových sadů, aby je alespoň na chvíli uchránily před faraonem, který dal příkaz všechny narozené chlapce ihned zabít.

• **Zeroa**

Lýtková kost z beránka je symbolem obětního beránka (viz opět Nu 9, 11). Některé komunity místo beránčího lýtka (nebo stehna) používají kuřecí krk. Nebo se používá červená řepa, barvou připomínající krvavou oběť.

• **Beitzah**

Pečené vejce je symbolem slavnosti oběti, slavené ve starozákonním čase. Vajíčko je podle některých také symbolem smutku nad ztrátou Jeruzalémského chrámu (v roce 70 př. n. l.). Dále symbolizují jaro, ve kterém se vždy velikonoce u židů slavily. Vajíčka by měla být pečená, v některých komunitách se používají hnědá vejce, aby alespoň tak pečená vejce připomínaly.



Domy na obvodu talíře na obrázku znázorňují Jeruzalém a nápis dole je úryvek Ž 137, 5 „Jestli Jeruzaléme na tebe zapomenu, ať mi má pravice sloužit zapomene.“

Recepty na Charošet

1 ½ šálku ořechů (mandle, vlašské ořechy, lískové oříšky)
2 polévkové lžíce cukru, medu nebo kombinace cukru a medu
okolo 4-6 středních jablek
½ čajové lžičky skořice

Postup:

Dokonale nasekat (rozmixovat) ořechy, přidat cukr, med a skořici. Opatrně přidávat červené sladší víno, aby hmota měla konzistenci malty. Podle potřeby dochutit skořicí nebo přisládit.

1 šálek datlí, fiků nebo rozinek
2 šálky vody
¼ šálku vinného octa
2 lžíce čerstvých nebo 1 lžíce sušených yzopových lístků

Postup:

Přelijete sušené ovoce vodou a necháte přes noc namáčet. Uvedete do varu a za častého míchání rozvaříte na kaši. Směs ochladíte a přidejte ocet a yzop.

Nekvašený chléb

- cca 1 kg hladké mouky
- Lžička soli
- Minerálka perlivá dle potřeby - na hustotu těsta asi jako na chleba
- Z kousků těsta vyválet placky velikosti 3 na plech, pečeme zprudka (180-190 °C) - cca 8 min (to poznáš, vyskočí "puchýře" a placka se začne zbarvovat do hněda)