

# Virtuele Sederschotel

Klik op een onderdeel van de Seder-schotel voor verklaringen, geschiedenis, en meer!



## Sederschotel

De Sederavond van Pesach is één van de meest gevierde Joodse gewoonten, en centraal op iedere Sederavond is de seder-schotel. Wegens de populariteit van de Sederavond, en wegens de centrale positie die de seder-schotel inneemt in de Joodse traditie, is de schotel een algemene vorm van expressie van Joodse kunst geworden.

De meeste sederschotel hebben zes gerechten op de schotel staan, voor de zes symbolen van de Pesach-seder. Dit zijn ze:

- [Maror](#) (bitterkruid, meestal mierikwortel)

- [Karpas](#) (groente, meestal radijs of peterselie)
- [Chazèret](#) (bittere groente, volgens de Nederlandse *Haggada* een bakje met zout water)
- [Charoset](#) (appelen, amandelen of andere noten, kaneel, rozijnen en wijn dooreen gemengd)
- [Zeroa](#) (gebraden beentje)
- [Beitsa](#) (ei)

Sommige sederschotels hebben maar vijf gerechten, omdat er een meningsverschil is onder de autoriteiten of *chazèret* erop moet staan. Volgens de Nederlandse *Haggada* zet men geen *chazèret* op de *sederschotel*, maar in plaats daarvan een bakje met zout water.

Deze schitterende sederschotel is verkrijgbaar in de Sisterhood Gift Shop. De gebouwen rondom op de rand van de schotel stellen de stad Jeruzalem voor, en de tekst onderaan is van Psalm 137: „Als ik u vergeet, O Jeroesjalajiem, laat mijn rechter hand dan verschrompelen.” De seder zelf vertelt over de Egyptische slavernij tot de verlossing, van slavernij tot vrijheid: „Volgend jaar in Jeroesjalajiem!”

---

# Maror

**Bitterkruiden** (meestal mierikwortel) symboliseert de bitterheid van de Egyptische slavernij. De *maror* wordt meestal in [charoet](#) gedompeld, om de scherpte daarvan wat te neutraliseren. *Maror* wordt bij de seder gebruikt wegens het gebod (in Numberi 9:11) om een paaslam te eten, „samen met ongerezen brood en bitterkruiden”. Sommigen preferen mierikwortel bij de seder, anderen zeggen dat het niet echt bitter is en daarom niet voldoet. Zij gebruiken andere bittere groente ([chazèret](#)). Anderen zeggen dat als de mierikwortel scherp genoeg is dat het tranen in de ogen brengt (ter herinnering aan de slavenarbeid), het wel geschikt is. Sommigen eten beide, mierikwortel en *chazeret*.

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)

# Charoset

*Appelen, amandelen of andere noten, kaneel en wijn* door elkaar gemengd tot een symbolische metselspecie, die de Hebreeuwse slaven gebruikten bij de bouw van de Egyptische voorraadsteden. Er bestaan verschillende variaties voor het recept. De *Misjna* bijvoorbeeld, beschrijft een mengsel van vruchten, noten en azijn. De *charoset* is zoet, omdat zoetheid het symbool is van G-ds liefde, die zelfs de zware slavenarbeid draagbaar maakte. Volgens een legende is de bron van het gebruik van appels afkomstig van een decreet van Farao, dat alle Hebreeuwse jongetjes bij de geboorte gedood moesten worden. Maar de vrouwen gingen tegen de tijd dat zij moesten bevallen hun huis uit, naar de boomgaard en bevielen daar onder de appelbomen, en reddden zo hun baby's (tenminste tijdelijk) van de Egyptische soldaten.

---



Appels en noten.

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)

# Chazèret

**Bittere groente** (vaak sla of andijvie) wordt vaak gebruikt naast de [maror](#) als bitterkruid. De autoriteiten zijn verdeeld over de noodzaak van *chazèret*, en daarom wordt het niet overal gegeten. Daar het gebod (in Numeri 9:11) om het Pesach-lam te eten „samen met ongerezen brood en bitterkruiden” in het meervoud staat geschreven (bitterkruiden), maakt men op de meeste sederschotels een plaatsje vrij voor *chazèret*. Sommigen gebruiken een groene groente, zoals sla of andijvie (zolang die niet als [karpas](#) gebruikt wordt), als *chazèret*. In Nederland is het in het algemeen niet de gewoonte om *chazèret* op de sedertafel te zetten, maar daarvoor in de plaats zet men er een bakje met zout water op, dat de tranen symboliseert die onze voorouders gestort hebben tijdens de zware slavenarbeid in Egypte.

---



Sla.

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)

# Karpas

**Groente** (meestal radijs of peterselie) wordt in zout water gedoopt tijdens de *seder*. Het zoute water symboliseert de tranen die door onze voorouders geplengd werden tijdens de slavernij in Egypte. Het indopen van groente als een operatief zou een gewoonte zijn geweest in Bijbelse tijden. Het wordt ook geassocieerd met de Hebreeuwse slaven die hun deurposten markeerden ten tijde van de eerste Pesach. Een bundel hyssop werd in het bloed van het geslachte Pesach-lam gedoopt en aan de deurpost gesmeerd (Exodus 12:22) zodat de tiende plaag (de dood van de eerstgeborenen) hun deur voorbij zou gaan.

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)

# Zeroa

Het *gebraden beentje* is het symbool voor het Pesach-lam dat in de tijd, dat de Tempel in Jeruzalem nog bestond, voor Pesach geofferd werd. In sommige gemeenschappen is het de gewoonte om een kippennek of kippenpootje te gebruiken als *zeroa*.

---

De meeste kosjere slagers maken een *zeroa* gereed voor Pesach.

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)

# Beitsa

Het *Geroosterde Ei* is symbool voor het feestoffer, dat behalve het Pesach-lam in Bijbelse tijden geofferd werd voor Pesach. Opdat iedereen die aan de sedertafel aanzat, voldoende zou eten, werd er, behalve het kleine Pesach-lam, nog een ander dier geslacht en gegeten.

Het ei is ook een traditioneel symbool van rouw, en wordt daarom ook wel geïnterpreteerd als symbool voor het verlies van de Tempel. Sedert de Verwoesting van de Tempel in het jaar 70 van de Gewone Jaartelling kan noch het Pesach-offer, noch enig ander offer meer gebracht worden. Ieder jaar valt de eerste dag Pesach op dezelfde dag van de week als *Tisja BeAv*, de dag waarop het Joodse volk rouwt om de Verwoesting van de Tempel. Het ei moet bijvoorkeur geroosterd zijn.

---



eieren

---

[Terug naar de Virtuele Sederschotel](#)