

COIN TRUCS & ASTUCES

Check liste

Check liste générale

- Apprend une nouvelle version de « ma nichtana » si tu en as envie :
- Révise tes commentaires
- Achète ta haggadah si tu n'en as pas, *ou sois écolo et viens la prendre à la CIG (format recyclé), ou imprime là : voir QR code.*
- Garder du Hamets pour effectuer la Bedikat Hamets (recherche de Hamets)



J-2 à J-1

- Vendre et brûler le Hamets
- Préparer la table du Seder avant l'entrée de la fête.
- Préparer une bougie de 48h pour allumer les bougies du 1^{er} et 2^{ème} soir (ou 2 bougies de 24h)
- Préparer :
 - un grand plateau de Seder qui pourra contenir tous les composants du Seder (y compris les Matsot)
 - un verre d'au moins 9 à 10 cl par personne (1 Reviit) pour boire les 4 coupes
 - une bassine et une coupe à apporter au maître de maison pour qu'il se lave les mains sans se lever de son siège
 - un bol pour y verser le vin lors de l'énumération des plaies...
 - des récompenses (jetons, friandises, ...) pour les enfants qui participent au Seder et répondent aux questions.
- Être détendu, et essayer de dormir l'après-midi ; il vaut mieux passer sur quelques détails d'organisation afin d'arriver en forme au Seder. Rabbi Akiva ne donnait quartier libre à ses élèves qu'à deux occasions dans l'année: la veille de Yom Kippour et la veille de Pessah (Talmud Pessahim 109a).
- Ne pas préparer un repas de fête trop copieux car il doit être suivi : 1. de la consommation de l'Afikoman qu'on doit manger avec appétit, et 2. de la fin de la Haggadah qu'on doit lire avec enthousiasme !

Check liste

Check liste des aliments à préparer pour le seder :

- Du vin rouge et du jus de raisin en abondance (minimum 4 verres de 10cl par personne).
- Le plateau contient :
 - Trois Matsot Chemourot entières (faites à la main et rondes si possible). Elles ne doivent être placées ni en-dessous, ni au-dessus du plateau, mais elles doivent reposer sur le plateau, même si ce n'est que partiellement. (Si on n'a que deux Matsot entières, on mettra la Matsa cassée au milieu, car on la brise en deux de toute façon.)
 - Betsa (un œuf dur)
 - Zeroa : (une épaule d'agneau garnie d'un peu de viande grillée au feu)
 - Maror, et 'Hazeret (pour le sandwich de Kore'h) : laitue romaine (longues feuilles) ou endives
 - Karpass : Céleri (ou parfois radis)
 - 'Harosset (mélange de pommes, noix, fruits secs, vin et épices)
 - Un bol d'eau salée (préparé avant la fête) ou de vinaigre
 - Laitue romaine (env.80g / personne).

COMMENTAIRES

FRANÇAIS



Tout ce que vous devez savoir sur la Haggada de Pessah', @RavOuryCherkiFR

Divers commentaires sur Pessah' par divers intervenants



ANGLAIS par Rav Sacks zl



Comments

Printable

Short thoughts for Passover



HEBREU



par Mme Sivan Rahav Meir

שיעור בהגדה של פסח

COIN DES ENFANTS

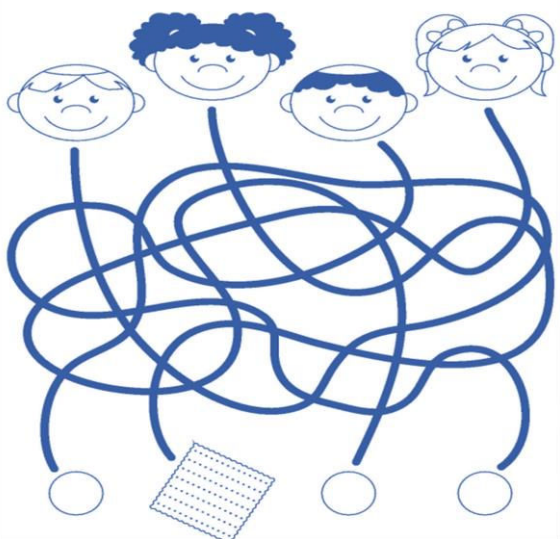
Pense-bête, révision et coloriage

(à faire avant la fête)

- N'oublie pas de faire la sieste pour être en forme le soir du seder
- Dis-nous ce que tu as appris pour la lecture de la haggadah
- Pose tes questions si tu ne comprends pas
- Chante Ma Nichtana, et entraîne toi si tu veux avec (voir QR code)

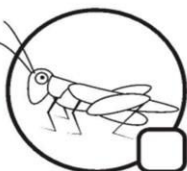


Quel enfant
va trouver l'Afikomen ?



Les dix plaies d'Egypte

Mets un chiffre à côté de chaque image, dans l'ordre dans lequel les événements se sont déroulés.



TOUS EN CUISINE !

Harosset – pour les 2 sederim - 10 p

INGRÉDIENTS :

- 1 poignée de noix décortiquées
- ½ poignée de noisettes décortiquées
- ½ poignées d'amandes sans peau
- 1 pomme
- 16 dattes
- Vin rouge

PREPARATION :

- 1/ Mixer toutes les noix
- 2/ Rajouter pomme, dattes et mixer (en faire une pâte)
- 3/ Délayer la pâte avec un peu de vin rouge avant de servir



Gâteau au chocolat 8-10 personnes

INGRÉDIENTS :

- 240g de chocolat
- 100 g de margarine
- 250 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine de matza

PREPARATION :

- 1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2/ Le retirer du feu et rajouter : la margarine, le sucre et la farine de matza. Mélanger
- 3/ Puis ajouter au mélange les jaunes d'œuf un à un.
- 4/ Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- 5/ Cuire au four 20 Min à 200°C



Epaule d'agneau 7-8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 épaule d'agneau (env. 1,5 kg)
- 2 cs d'huile
- ¼ cc macis
- ¼ cc noix de muscade
- Sel, poivre au goût
- ¼ cc safran
- 1cc herbes de Provence

PREPARATION :

- 1/ mélanger toutes les épices et l'huile.
- 2/ Faire macérer l'épaule dans les épices environ 30 min.
- 3/ Cuire au four environ 1 heure, à 180° C (surveiller la cuisson et retourner au milieu)

