



TEEMA: YSTÄVYYS

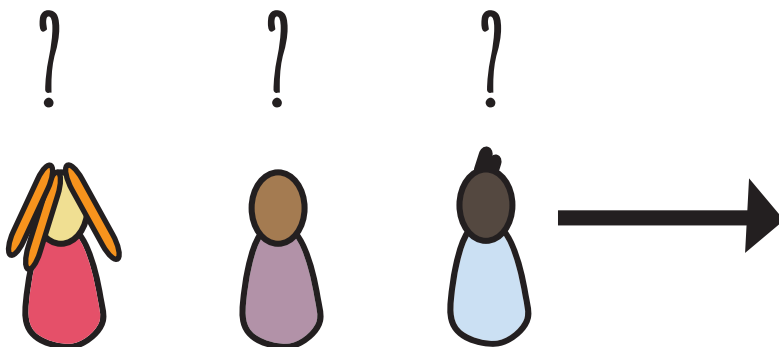
USKONTOTIETOUS

Pääsiäisateriaalla Jeesus ja opetuslapset söivät yhdessä juhla-aterian, joka oli Jeesuksen ja opetuslasten viimeinen yhteinen hetki. Jeesus ja opetuslapset olivat juutalaisia.

Juutalaista ruokakulttuuria säätelee Mooseksen kirjoihin perustuva kosher-säännöstö, joka määrittelee, mitkä ruuat ja ruuan valmistustavat ovat sallittuja ja mitkä kiellettyjä.

TEHTÄVÄ

1. **Lukekaa** teksti juutalaisesta ruokakulttuurista.
2. **Kuvitelkaa**, että hyvä ystäväanne on muuttamassa toiseen maahan ja ette ehkä näe häntä enää koskaan. Ystäväanne on juutalainen ja valmistatte hänelle läksiäisjuhliin juutalaisen juhla-aterian. Käyttäkää mielikuvitustanne ja keksikää omaperäisiä ja herkullisia ruokia.
3. **Tehkää** lista ruuista, joita tarjoatte aterialla. Huomatkaa, että kaikki ruuat eivät sovi juutalaiselle juhla-aterialle!
4. **Koristelkaa** ruokalista.



RUOKALISTA

- ALKUPALA
- PÄÄRUOKA
- JÄLKIRUOKA

Muun muassa ruokaa koskevat kosher-säännöt ohjaavat juutalaisten ruokailua. Juutalaiset eivät esimerkiksi syö sianlihaa.



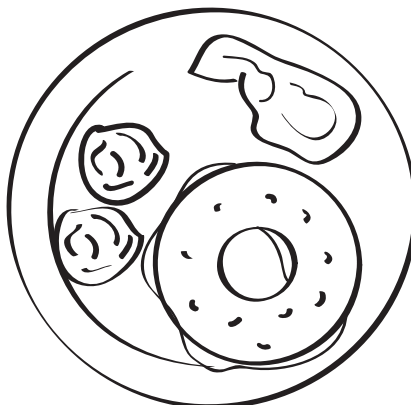
Toorassa määritellään hyvin tarkasti, millaiset eläimet ovat kosher eli sallittuja ja kuinka ne sopii valmistaa. Näistä voi lukea 3. Moos. 11:1–47 ja 5. Moos. 14.3–20.

- Maaeläimistä sallittuja ovat sellaiset, joilla on kaksijakoinen sorkka ja jotka märehäivät. Kaikki, joilla on käpälät, ovat kiellettyjä. Matelijat ja pieneläimet ovat kiellettyjä myös.
- Vesieläimistä sallittuja ovat sellaiset, joilla on evät ja suomut.
- Siivekkäistä sallittuja ovat sellaiset, jotka eivät syö maaeläimiä ja haaskoja.
- Hyönteisistä sallittuja ovat sellaiset, jotka hyppivät maasta korkealle.
- Karitsaa ei saa keittää emänsä maidossa.
- Verta ei saa syödä.

Ajanlaskun alun Juudeassa tavalliseen ateriaan kuului leipää, juustoa, kasviksia, hedelmiä, munia, kalaa ja ehkä kanaa. Liharuoka, kuten lammas oli varattu juhla-aterioille. Ruokajuomana oli viini. Ateria tavattiin syödä kastamalla leipää yhteisessä kulhossa.

Edelleen juutalaisessa ruokakulttuurissa noudatetaan kosher-sääntöjä. Esimerkiksi kieltoa keittää karitsa emän maidossa tulkitaan niin, ettei maito- ja lihatuotteita saa sekoittaa tai syödä samalla aterialla. Niille täytyy myös varata eri astiat. Kielto syödä verta otetaan huomioon kosher-sääntöjen mukaisessa teurastustavassa. Koska juutalaiset ovat vuosituhansien ajan asuneet eri puolilla maailmaa, on myös syntynyt erilaisia paikallisia juutalaisia ruokakulttuureita. Nykyisin juutalaiseen ateriaan eri puolilla maailmaa kuuluu erilaisia kosher-sääntöjen mukaisia ruokia. Esimerkiksi bagelit ovat alunperin Puolasta kotoisin oleva herkku, joka on levinnyt amerikanjuutalaisten parista laajemmallekin. Ne voidaan täyttää erilaisilla täytteillä. Uskonnollisiin juhliin, kuten pääsiäiseen, kuuluu omia erikoisherkkuja.

LATKES
(PERUNALETUT)



HUMMUS

BAGEL