

Ester

Inleiding

Ester is een Joods meisje in Perzië, de joden worden daar onderdrukt. Ester woont bij haar oom Mordechai. Als de koning een nieuwe koningin zoekt, wordt Ester uitgekozen. Ze mag alleen niet zeggen dat ze Joods is. Het gaat lang goed, tot Mordechai weigert te buigen voor Haman, een belangrijke minister van de koning. Haman weet de koning ervan te overtuigen het Joodse volk te doden. Mordechai vraagt Ester de koning op andere gedachten te brengen. Ester durft dit niet, maar nodigt de koning toch uit de maaltijd met haar te delen. Haman wordt ook uitgenodigd. Tijdens de maaltijd vertelt Ester wat Haman wil doen en vertelt dat het Joodse volk haar volk is. De koning besluit dat het Joodse volk mag blijven leven en straft Haman.

In de bijbel

In de Bijbel vindt je dit verhaal in het bijbelboek Ester.

In kinderbijbels

Het verhaal van Ester wordt in de volgende kinderbijbels verteld:

- Prentenbijbel
- Op weg (Baukje Offringa)
- De profeet in de vis

Liedjes

- Weer of geen weer (Marcel en Lydia Zimmer)
- Ester is een prachtig meisje (Samenleesbijbel)

Knutsels/Activiteiten

- **Moeders mooiste (Samenleesbijbel)**

De meisjes in het vrouwenhuis van de koning kregen een jaar lang een schoonheidsbehandeling. Verwen je moeder of een vriendin met een gezichtsmasker van yoghurt en honing.

Benodigdheden: 1 eetlepel gewone yoghurt, 1 theelepel vloeibare honing, twee schone washandjes, lauwwarm water.

Meng de yoghurt en de honing goed door elkaar. Gebruik lauwwarm water om het gezicht met een schoon washandje te wassen. Smeer het mengsel op het gezicht, maar kom niet te dicht bij de ogen en de mond. Laat het masker tien

minuten intrekken. Maak het gezicht weer schoon met het andere washandje en lauwwarm water. Is de huid van je moeder of vriendin mooi schoon en lekker zacht geworden?

- **Leren durven (bron: Samenleesbijbel)**

Ester durft niet naar de koning te gaan. Is er iets wat jij (nog) niet durft? Dat kan van alles zijn bijvoorbeeld in de buurt van spinnen zijn, een spreekbeurt houden of alleen thuis zijn. Maak een tekening van wat jij eng of spannend vindt. Kun je erbij schrijven wat jou helpt of zou kunnen helpen in die situatie?

- **Winnen of verliezen? (bron: Samenleesbijbel)**

Ester, Mordechai en Haman zijn heel belangrijke personen in het verhaal. Verzin zo veel mogelijk woorden die beginnen met een E, met een M en met een H. Je krijgt twee minuten de tijd.

Hoeveel woorden heeft iedereen kunnen verzinnen? Wie de meeste woorden heeft verzonnen is de winnaar. Zeg nu dat de spelregel eigenlijk is: wie de minste woorden heeft verzonnen is de winnaar.

- o Hoe vond je dit spel?
- o Hoe was het om eerst de winnaar te zijn en toen toch niet?
- o Hoe was het om eerst de verliezer te zijn en toen toch niet?

- **Hamansoren (bron: Samenleesbijbel)**

Hamansoren zijn lekkere koekjes die gegeten worden tijdens het Poeriemfeest (een Joods feest dat gevierd wordt ter nagedachtenis aan het verhaal van Ester). Ze heten zo omdat ze een beetje op oren lijken. Je kunt de koekjes zelf bakken.

Benodigdheden (voor 20 koekjes):

Deeg:

2 eieren; 125 gram witte basterdsuiker; 100 ml olie; 1 zakje vanillesuiker; 300 gram bloem; 2 theelepels bakpoeder; 2 theelepels geraspte citroenschil

Vulling:

100 gram gemalen maanzaad; 25 gram zachte boter; 2 eetlepels (pruimen)jam; 2 theelepels geraspte citroenschil; 50 gram fijngehakte rozijnen

Maak eerst de vulling. Meng het maanzaad met alle andere ingrediënten. Zet dit mengsel apart.

Kneed daarna de ingrediënten voor het deeg tot je er een stevige bal van kunt vormen. Rol het deeg dan uit tot het ongeveer een halve centimeter dik is. Maak

vierkantjes van het deeg van 5 bij 5 centimeter. Leg in het midden een beetje vulling. Vouw het deeg dicht, in de vorm van een driehoek. Leg de koekjes op een ingevette bakplaat, en bak ze in een voorverwarmde oven op 175 graden in ongeveer 20-25 minuten goudbruin. Laat de hamansoren uit de oven eerst vijftien minuten op de bakplaat afkoelen en daarna verder op een rooster. Tip: Andere vulling? Neem dan 150 gram gemalen noten met vijf eetlepels honing of stop in elke hamansoor wat chocolade.

- **Kleurplaat**

