

Wat eet ons in Paastyd?

Pase is feestyd, daarom is dit 'n tyd om lekker te eet. Die vas van Lydenstyd is verby en dit is tyd om daardie lekkertes wat ons onself ontsê om ons daardeur aan Jesus se lyding te herinner, te geniet as gawes uit God se hand uit.

'n Fees hoef egter nie 'n uitspattigheid te word nie. As Lydenstyd ons gehelp het om die waarde van eenvoud te besef, is die uitdaging tydens 'n feestyd soos Pase om iets van die eenvoud te behou, om die vreugde te midde van die eenvoud te geniet.

Deur die eeue het die Christelike tradisie so ontwikkel dat daar verskillende disse is wat gebruiklik met Paasfees geniet word.

Die eerste daarvan is eiers. Eiers is 'n simbool van nuwe lewe en dit sluit baie goed aan by die nuwe lewe wat Jesus se opstanding uit die dood vir ons moontlik maak. Eiers kan ook as 'n simbool van oorvloed gesien word. 'n Mens kan jou maar indink hoeveel 'n gekookte eier in die Middeleeue toe die kerklike tradisies ontwikkel het, vir 'n arm persoon kon beteken. As proteïene skaars is, is 'n eenvoudige eier iets wonderliks. Die gebruik het ontwikkel om paaseiers met allerlei kleure te versier. Dit is 'n uiting van vreugde oor die opstanding van ons Verlosser. Daarby het die gebruik ook ontstaan om eiers van sjokolade vir Paasfees te maak. Dit is pure lekkerte wat die vreugde van Paasfees vir ons onderstreep. En as 'n mens die feit dat sulke sjokolade-eiers hol is binne, sien as 'n teken van die leë graf, word dit nog meer betekenisvol.

Nog 'n gebruik wat eie is aan Paasfees, is die eet van Paasbolletjies, in Engels "hot cross buns". Hierdie broodjies, met die kruis daarop, is 'n herinnering aan die kruisgebeure wat sentraal is aan die Christelike geloof.

Skaapvleis word ook met Paasfees geassosieer. Dit gaan terug na die Joodse pasga waartydens 'n lam sonder enige gebrek geslag moes word. Christene sien die vervulling daarvan natuurlik in Jesus Christus, die Lam wat vir ons geslag is. Daarom pas skaapvleis, op enige van die verskillende maniere waarop dit voorberei kan word, op 'n Paasmaaltyd se spyskaart. 'n Mens sou dit op Goeie Vrydag of op Paassondag kon geniet.

En dan is daar vis. Die vroeë Christene het die vis as simbool gebruik, omdat die Griekse woord vir vis, "*ichthys*" 'n akroniem is vir die Griekse woorde "*Iesous Christos Theou Yios Soter*" wat beteken "Jesus Christus, Seun van God, Verlosser". Daarom is die eet van vis met Paasfees 'n bevestiging van hierdie belydenis. Dit kan ook op Goeie Vrydag of op Paassondag geniet word.

In die Wes-Kaap het die tradisie so ontwikkel dat kerrievis veral op op Goeie Vrydag geniet word. Sommige spekuleer dat, omdat vissermanne nie oor paasnaweek uitgegaan het nie, is mense in die tyd voor ys- en vrieskanste, genoodsaak om vis in te lê. Hoe dit ookal sy, dit bly lekker om te eet en te maak.

Hier is 'n reseps vir kerrievis:

Wat jy gaan nodig hê:

1,75kg Stokvis (Droë wit vis soos Kabeljou of koningklip werk ook goed)

Sout en peper

4 middelslag uie

125ml (½ k) wit suiker

45ml (3e) matige kerriepoeier (Rajah se medium kerrie poeier werk goed)

15ml (1e) borrie

20ml (4t) sout

2,5ml (½t) rooipeper (opsioneel)

750ml (3k) asyn

125ml (½k) water

6 gekneusde suurlemoenblare



Dit is hoe:

1. Sny die vis in stukke en strooi sout en peper liggies oor.
2. Sny die geskilde uie in dun ringe.
3. Meng die suiker, kerriepoeier, borrie, 4t sout, rooipeper, asyn en water in 'n groot platboom kastrol. Vermix yster- of aluminiumkastrolle.
4. Voeg die uieringe en suurlemoenblare by die mengsel en kook vir 20 tot 30 minute.
5. Plaas dan die stukke vis versigtig in die warm mengsel. Maak seker al die stukke vis lê in die sous en kook vir nog 20minute of tot die vis goed gaar is. Draai die stukke vis so nou en dan om of skep sous so af en toe oor die vis.
6. Pak die vis in lae in bottels of 'n erdebak en giet van die warm kerriesous oor elke laag sodat al die vis bedek is. Giet die res van die sous bo-oor en laat dit afkoel. Verseël en stoor op 'n koel plek. Die vis sal na 2 tot 3 dae reg wees om te eet.

Die bogenoemde resep is uit die *Kook en Geniet* deur SJA de Villiers. Ander resepte kook nie die vis in die sous nie, maar braai dit apart. Hierdie resepte stel voor dat die vis in meel gedoop word en dan in olie vir 4-minute aan 'n kant gebraai word. Die gebraaide vis word eers, nadat dit afgekoel het, in die kerrriesous geplaas.