

Recept 3 Hummus

- Lees het recept.
- Lees samen hardop de bijbeltekst en de gespreksvragen
- Begin met koken en klets/praat met elkaar

De herkomst van hummus is niet helemaal helder. We weten dat het oorspronkelijk uit het Midden-Oosten komt, maar veel landen in deze regio claimen hummus als 'hun' uitvinding. De naam hummus is in ieder geval Arabisch voor kikkererwt. Het populaire gerecht heet voluit hummus bi tahina ofwel 'kikkererwten met tahin'. Dat is ook letterlijk wat het is: een puree van kikkererwten en tahin (oftewel sesamzaadpasta) met olijfolie en citroensap. In Israël kijkt men naar het boek Ruth om te bewijzen dat het daar is uitgevonden. Daarin wordt namelijk verwezen naar een dipsausje met een naam die qua klank lijkt op hummus. Helaas wordt het sausje niet uitgebreid beschreven, dus heel zeker weten we niet of het wel echt hummus was. In onze vertaling staat 'wijn'. In de Joodse traditie is het oorspronkelijke woord in het oude Hebreeuws "Hometz", dat niet alleen een beetje klinkt als "Hummus", maar ook lijkt op het woord "Himtza", de Hebreeuwse naam van kikkererwten. Het is dus niet duidelijk waar hummus precies vandaan komt. Wel is duidelijk dat het in de hele regio (en ver daarbuiten) geliefd is.

De bijbeltekst waarnaar verwezen wordt, is uit Ruth 2, waar ze Boaz ontmoet.

Ruth knielde, boog diep voorover en zei: 'Waarom bent u zo vriendelijk voor mij? U behandelt mij goed, terwijl ik toch maar een vreemdeling ben.' 11 Boaz antwoordde: 'Meer dan eens is mij verteld over alles wat je voor je schoonmoeder hebt gedaan na de dood van je man: dat je je vader en moeder en je geboorteland hebt verlaten en naar een volk bent gegaan dat je volkomen onbekend was. 12 Moge de HEER je daarvoor rijkelijk belonen – de HEER, de God van Israël, onder wiens vleugels je bent komen schuilen.' 13 'U bent goed voor mij, heer,' zei ze. 'U biedt me troost en spreekt me moed in, terwijl ik niet eens bij u in dienst ben.'

14 Toen het etenstijd was zei Boaz tegen haar: 'Kom maar hier en neem een stuk brood en doop het in de wijn.' Ze ging naast de maaiers zitten, en hij gaf haar geroosterd graan. Ze at tot ze genoeg had en ze hield zelfs nog over. 15 Toen ze weer opstond om te gaan werken, gaf Boaz zijn mannen de volgende opdracht: 'Laat haar ook tussen de schoven aren lezen, zeg daar niets van. 16 Integendeel, jullie moeten juist wat halmen voor haar uit de bundels trekken en die laten liggen, zodat zij ze op kan rapen. Verwijt haar dus niets.'

- Wat valt je op, raakt je in dit verhaal?
- Wie heeft jou wel eens geholpen?
- In welke situatie voel jij je 'vreemdeling', of 'buitenstaander'? En wat/wie heb je dan nodig?

Ingrediënten:

1 blik kikkererwten (400 gram) afgespoeld.
1-3 teentjes knoflook, gepeld.
3-4 el citroensap.
1/2 tl paprikapoeder.
3 el sesampasta (tahini)
2 el olijfolie, extra vierge.
peper & zout.
1 takje peterselie.
Platte broden
Komkommers

Bereidingswijze:

Pureer voor de hummus de erwten met de knoflook, het citroensap, het paprikapoeder, de sesampasta en 1 el olijfolie in de keukenmachine tot een egaal mengsel.

Voeg eventueel nog een scheutje water toe en breng op smaak met peper & zout.

Doe de puree in een schaal, besprenkel ze met de rest van de olijfolie en garneer met peterselie.

Deel de komkommers ieder in vier stukken. Snijdt die stukken elk in zes repen.

Snijdt het brood in kleine stukjes.

Serveer met kleine stukjes plat brood en stukjes komkommer, om in de hummus te dippen.
