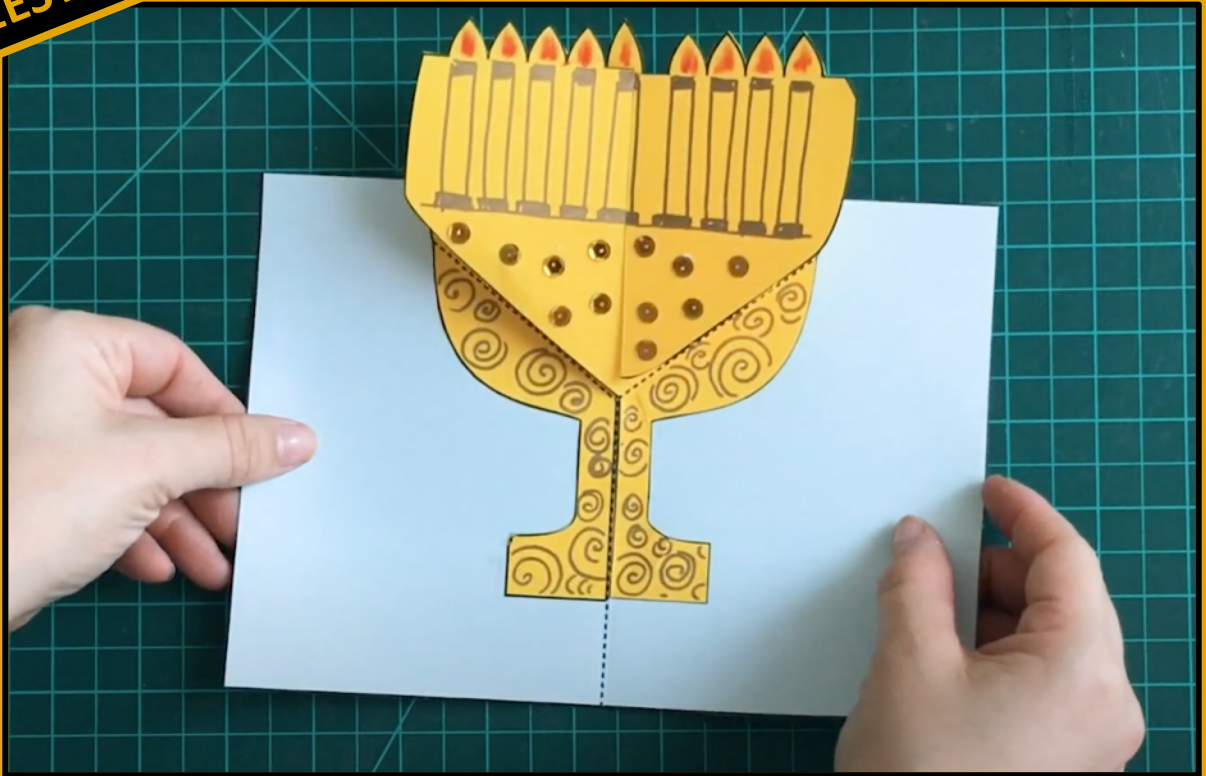




**Lazen jullie ons artikel over Chanoeka en zijn jullie nog op zoek naar extra ideeën om de sfeer van dit Feest van het Licht in jullie huis of klas te brengen? Blader verder voor meer tips.
Veel plezier!**

FEESTEN VAN HET LICHT

CHANOEKA



Chanoeaka wenskaart

Knutsel zelf eens een Chanoeaka wenskaart en stuur jouw wensen op naar vrienden, burens of kennissen die Chanoeaka vieren.

Benodigdheden: template (downloaden via deze [link](#)), schaar, lijm, stiften, eventueel ander materiaal om je kaart te versieren, een mooie boodschap

Klik [hier](#) om de instructies te bekijken en maak zelf jouw Chanoeaka wenskaart!

Klaar? Verstuur jouw kaart met een mooie wens voor je joodse burens/vrienden/kennissen en maak dit Feest van het Licht nog mooier voor hen!

FEESTEN VAN HET LICHT

CHANOEKA



Foto by Madichan (Flickr <https://www.flickr.com/photos/madichan/5246921428/>)

OP HET MENU: LATKES

Op Chanoeka wordt het moment herdacht dat joden hun onafhankelijkheid terugwonnen 2200 jaar geleden. Toen ze de tempel in Jeruzalem in ere wilden herstellen, brandde de menora-kandelaar acht dagen met een hoeveelheid olie die maar voor één dag volstond.

Dat is de reden waarom veel gezinnen tijdens deze periode voedsel serveren dat bereid is in olie. Er zijn veel mogelijkheden maar een typische lekkernij die men tijdens Chanoeka klaarmaakt zijn latkes of aardappelkoekjes.

Maak jij graag je eigen latkes? Blader verder voor het recept of klik [hier](#) om te zien hoe je latkes maakt.

OP HET MENU: LATKES

Benodigdheden:

5 aardappels, 1 ui, 3 witte eieren, 100 g bloem, zout en peper naar smaak, olie om in te bakken.

Bereidingswijze:

- Schil de aardappels, pel de ui en rasp ze (met een rasp, in een keukenmachine of met een blender)
- Doe dit aardappel-ui mengsel in een theedoek en wring het water eruit (zo kan je ze makkelijker bakken)
- Voeg peper en zout toe (naar smaak). Voeg de eieren toe (nadat je ze gecontroleerd hebt op bloedsporen) en voeg als laatste ook de bloem toe.
- Meng het geheel goed. Voeg eventueel nog bloem toe als je het deeg te vochtig vindt.
- Verhit olie in een pan en schep telkens een eetlepel van het deeg in de hete olie. Draai de koekjes om wanneer ze goudbruin zijn en haal uit de pan wanneer ook de andere kant mooi goudbruin kleurt.



"Latkes Cooling" by slgckgc (CC <https://search.creativecommons.org/photos/3ba96a39-39ec-4727-a155-33215c330368>)



Foto by RODNAE Productions (Pexels <https://www.pexels.com/de-de/foto/mann-urdaub-liebe-menschen-6115193/>)

DE DREIDEL, EEN GEZELLIG SPEL VOOR ALLE LEEFTIJDEN

Chanoeka is een vrolijk feest waar naast het aansteken van kaarsen ook typische spelletjes worden gespeeld: zo bijvoorbeeld het traditionele spel met een tol, de dreidel. Deze Dreidel heeft 4 zijden met elks een Hebreeuwse letter, die verwijzen naar het mirakel van de 8-dagen brandende kandelaar. Ze staan namelijk voor '**Nes Gadol Haya Poh**' (er is hier een groot wonder gebeurd) of '**Nes Gadol Haya Sjam**' buiten Israël (er is *daar* een groot wonder gebeurd), verwijzend naar het mirakel.

Hoe speel je dit spel? De regels variëren maar wij geven jullie graag een idee: Elke speler start met hetzelfde aantal snoepjes of een andere lekkernij. Iedereen legt één snoepje in de pot die in het midden van de tafel wordt geplaatst. Vervolgens draait de eerste speler met de Dreidel en afhankelijk van welke letter bovenaan eindigt, worden volgende acties ondernomen:

- **Nun:** Er gebeurt niets, de volgende speler komt aan de beurt.
- **Gimmel:** de speler die hierop terecht komt krijgt alle snoepjes uit de pot. De andere spelers leggen opnieuw een snoepje in de pot.
- **Hee:** de speler neemt de helft van de snoepjes uit de pot.
- **Peh of Sjien:** de speler legt zelf 1 snoepje in de pot.

Wanneer iemands snoepjes op zijn, ligt hij uit het spel (of hij gaat een lening aan bij een medespeler!). Veel plezier, en tollen maar!

FEESTEN VAN HET LICHT

CHANOEKA

NOG MEER CHANOEKA INSPIRATIE



Foto by RODNAE Productions (Pexels <https://www.pexels.com/de-de/foto/brot-lebensmittel-holz-urdaub-6116050/>)

Wil jij graag de sfeer van Chanoeka nog meer naar jouw klas / huis brengen?

Naast latkes zijn ook soevganiot een typische chanoeka lekkernij! Dit is een boule de berlin met vullingen zoals confituur, pudding, slagroom en chocolade. Er zijn heerlijke recepten te vinden op internet, probeer jij het uit?

Verder zijn de chanoeka kandelaars op verschillende plaatsen te koop, zoals we al vertelden in ons artikel. Of knutsel jij liever zelf een kandelaar? Ideeën genoeg te vinden op internet!

Veel plezier en vrolijk Chanoeka!