

Assalamu alaikoum!
Vrede zij met jou!

Mijn naam is Raya en ik kan niet wachten om jullie alles te vertellen over hoe de ramadan en Eid al-Fitr gevierd worden in mijn familie.



Ramadan is de negende maand van de islamitische kalender en de bijzonderste tijd van het jaar voor moslims wereldwijd. Eid al-Fitr is het feest aan het einde van de ramadan.

Kom kijken hoe mijn familie en ik deze geweldige maand samen doorbrengen.



Ik wil jullie eerst voorstellen aan mijn mama en papa,
die ik Mama en Aba noem. Ik heb geen broers of zussen,
maar wel een schattige kleine kat, Zilver,
die me overal naartoe volgt.



Gisteren gingen we allemaal naar
buiten om de ramadanmaan aan de
hemel te zoeken. Ik was dolblij toen ik
de mooie, smalle maansikkel zag
schijnen, want dit betekent dat
de ramadan gaat beginnen.



Omdat we een gemengde culturele achtergrond hebben, hebben we niet één gerecht dat we graag eten tijdens iftar. In plaats daarvan proberen we verschillende gerechten uit van over de hele wereld.

Of we nu een Indiase curry, *pad thai* of een stampot eten, we beginnen de maaltijd altijd met een dadel, net zoals de profeet Mohammed (vrede zij met hem) deed. We proberen zo gezond mogelijk te koken. En het allerbelangrijkste is dat we Allah vragen ons vasten te accepteren en Hem bedanken voor alles waarmee Hij ons heeft gezegend.



Ramadan Kareem!

Aan het begin van de ramadan zeggen moslims 'Ramadan Mubarak' of 'Ramadan Kareem' tegen elkaar, wat 'een gezegende ramadan' of 'een gelukkige ramadan' betekent.

MAAK EEN RAMADAN POP-UPKAART

JE HEBT NODIG:

- Stevig papier
- Gekleurd papier
- Schaar
- Lijm
- Potlood
- Kleurstiften
- Milieuvriendelijke glitter en/of siersteentjes



INSTRUCTIES:

1. Neem een stevig stuk A4- of A5-papier en vouw het dubbel.



2. Knip twee gleuven in het midden van de gevouwen kant van de kaart, ongeveer 2,5 cm uit elkaar en 2,5 cm lang.



3. Vouw de flap die je hebt uitgeknipt omhoog en druk hem plat om een vouw te maken.



4. Open de kaart en druk met je vinger de papieren flap van achteren omhoog.



5. Lijm een stukje gekleurd papier op de achterkant van de kaart en zorg ervoor dat je de pop-upflap niet vastlijmt.



6. Versier de voorkant van de kaart met kleurstiften, milieuvriendelijke glitter of siersteentjes. Schrijf de woorden 'Ramadan Mubarak' of 'Ramadan Kareem' op de voorkant van de kaart.

7. Teken met een potlood een moskee en kleur deze in met stiften.

8. Knip de moskee uit met een schaar en bevestig hem met lijm op de pop-upflap.

9. Schrijf een boodschap in de kaart en geef hem aan iemand die meedoet aan de ramadan.



Een zoete iftar

Moslams verbreken hun vasten meestal met een dadel, net zoals de profeet Mohammed (vrede zij met hem) deed. Dit is het perfecte voedsel om het vasten mee te verbreken omdat dadels veel natuurlijke suikers bevatten en de energie geven die nodig is na een lange dag vasten. Er zijn veel verschillende soorten dadels. Vooral Medjoul dadels zijn het proberen waard.

RAMADAN-KOEKJES

Deze gemakkelijk te maken boterkoekjes met suiker kunnen naturel of met gekleurd glazuur en hagelslag gegeten worden tijdens de ramadan of op Eid al-Fitr. Je kunt deze heerlijke traktatie met de hulp van een volwassene maken.

INGREDIËNTEN:

- 100 gram ongezoeten boter op kamertemperatuur
- 100 gram basterdsuiker
- 1 ei
- 1 theelepel vanille-extract
- 275 gram bloem
- Gekleurd glazuur en hagelslag

INSTRUCTIES:

1. Klop de boter en suiker tot ze een luchtig mengsel vormen.
2. Klop het ei en het vanille-extract erdoorheen.
3. Roer de bloem erdoor, was je handen en kneed het deeg tot het een gladde bal is.
4. Zet het deeg 20-30 minuten in de koelkast.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 190°C (heteluchtoven) of 170°C (gasoven).



6. Rol het deeg met een bebloemde deegroller uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot het ongeveer 1 cm dik is.



7. Gebruik je favoriete vormpjes om het deeg in cirkels of andere vormen te snijden. Je kunt ook lampion- of moskeevormpjes gebruiken als je die hebt.

8. Zet de koekjes in de oven en bak ze 8-10 minuten of tot ze licht goudbruin zijn.

9. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.



10. Versier de koekjes met gekleurd glazuur en hagelslag. Je kunt halve manen, moskeeën en lantaarns op je afgewerkte koekjes tekenen.

TOPTIP! Je kunt gevulde dadels maken door ze aan één kant open te snijden, de pitten te verwijderen en er amandelen, pindakaas of geraspte kokos in te doen. Als je een extra speciale iftar-traktatie wil maken, kun je ook wat chocolade smelten en over je gevulde dadels sprenkelen.

