

Toetrede

Liturgie van die Lig

Aansteeke van die kerse

Woorddiens

Tema: Kruisiging: Offer of verlossing?

Skriflesing: Lukas 23:33-49 (1953)

³³ EN toe hulle op die plek kom wat Hoofskedel genoem word, het hulle Hom daar gekruisig, en die kwaaddoeners, een aan die regter- en een aan die linkerkant.

³⁴ En Jesus sê: Vader, vergeef hulle, want hulle weet nie wat hulle doen nie. En hulle het sy klere verdeel en die lot daarvoor gewerp.

³⁵ En die volk het dit staan en aanskou. En die owerstes het saam met hulle ook geskimp en gesê: Ander het Hy verlos; laat Hy Homself verlos as Hy die Christus, die uitverkorene van God, is.

³⁶ En die soldate het Hom ook bespot en gekom en vir Hom asyn gebring

³⁷ en gesê: As U die Koning van die Jode is, verlos Uself.

³⁸ En daar was ook 'n opskrif bokant Hom geskrywe in Griekse en Romeinse en Hebreuse letters: HY IS DIE KONING VAN DIE JODE.

³⁹ En een van die kwaaddoeners wat opgehang is, het Hom gesmaad en gesê: As U die Christus is, verlos Uself en ons.

⁴⁰ Maar die ander een antwoord en bestraf hom en sê: Vrees jy ook God nie, terwyl jy in dieselfde oordeel is? —

⁴¹ ons tog regverdiglik, want ons ontvang die verdiende loon vir ons daad, maar Hy het niks verkeerd doen nie.

⁴² En hy sê vir Jesus: Dink aan my, Here, wanneer U in u koninkryk kom.

⁴³ En Jesus antwoord hom: Voorwaar Ek sê vir jou, vandag sal jy saam met My in die Paradys wees.

⁴⁴ En dit was omtrent die sesde uur, en daar het duisternis oor die hele aarde gekom tot die negende uur toe;

⁴⁵ en die son is verduister; en die voorhangsel van die tempel het middeldeur geskeur.

⁴⁶ En Jesus het met 'n groot stem uitgeroep en gesê: Vader, in u hande gee Ek my gees oor! En toe Hy dit gesê het, blaas Hy die laaste asem uit.

⁴⁷ En toe die hoofman oor honderd sien wat daar gebeur, het hy God verheerlik en gesê: Waarlik, hierdie man was regverdig.

⁴⁸ En die hele skare wat vir hierdie skouspel bymekaar was, het op hulle borste geslaan toe hulle sien wat gebeur het, en hulle het teruggegaan.

⁴⁹ En al sy bekendes het ver weg gestaan; ook die vroue wat Hom van Galiléa gevolg het, het hierdie dinge gesien.



Lied 177

Jesus, gróót bo almal:
sterke Verlosser,
magtige Heer en Heiland,
Immanuel - God is met ons -
reddende Here, lewende Woord.

Broodjies vir die pad

ROMEINSE OFFISIER BY DIE KRUIS

Hy hang voor my
het net gevra: vergeef hul, God
toe ek hom vas laat kap, laat spot

Hy hang voor my
met "Koning van die Jode"-klag
gedoringkroon; 'n lam, geslag

Hy hang voor my
roep skor 'n "Eloï" se naam
en donker wolke pak nou saam
'n duisternis pak dikker saam

Hy hang voor my
en prewel hy's van God verlaat
(net ek is hier om mee te praat)

Hy hang voor my
verpletter, arms oopgevlak
'n blote karkas - rou soldatewerk

Hy hang voor my
en fluister iets aan my oor dors
Die sponswyn druppel oor sy bors
en spat oor my gesig en bors

Hy hang voor my
en kyk my innig aan deur bloed
Die dank spring op in my gemoed

Hy hang voor my
en asem uit: "Dit is volbring"
Ek voel 'n skudding als deurdring

Ek staan voor hom
en hoor Jerusalem se kreet
en dan iets diep in my wat weet:
Ek staan voor Hóm!
Die seun van God,
ek staan voor Hóm!

Bernard Odendaal / 2016

Brood vir die pad

For Jean-Luc Marion, this expose of human pretensions continues in what happens on the cross. Marion writes:

God “exposes himself before us in such innocence and such abandon that each one of us must decide our own relationship to him— we each must decide ourselves. Standing before Christ on the Cross, I cannot pass without taking notice, because even passing without taking notice constitutes a decision; I must therefore decide for myself because I am confronted with the fact of Christ on the Cross. I decide for myself absolutely, though I emit no absolute judgement, (I am lacking the criterion, the power and the right), about myself, because I enter, standing before Christ, into a free crisis, under the breath of the Spirit.... Each announcement of the crucifixion of Christ therefore provokes, in each moment of space and place of time, the opportunity to decide for himself [sic]: to reach, to know, and to settle his crisis. The long and arduous combat that we conduct with and among ourselves will have an end: we decide and will decide among ourselves on the occasion as a result of Christ on the Cross. (*Prolegomena to Charity*, pp 120-121)

<http://www.sacraconversazione.org/?p=146>



Lied 526

Waar daar liefde is, en deernis,
waar daar liefde is, daar is God die Heer.
Ubi caritas, et amor
ubi caritas, Deus ibi est.



Lied 384

Jesus, o dink aan my wanneer U,
Heer, in u ryk kom.
Jesus, o dink aan my wanneer U,
Heer, in u ryk kom.



Lied 303

Eet die brood, drink die wyn.
Kom na Christus, Hy stil u honger.
Eet die brood, drink die wyn.
Glo in Hom en Hy les u dors.



Paastyd: Kom ons maak kerrievis

Dis byna Paasnaweek, dus is dit ook kerrievis-tyd.

Die idee van hierdie klassieke Kaaps-Maleise gereg spruit voort uit die tradisie dat mense nie op Goeie Vrydag mag werk (of kosmaak) nie. Daarom moes Paasgeregte voor die tyd berei word.

Verder het die Kaap-Maleise slawe ook geglo dat dit onheilig is om vleis op Goeie Vrydag te eet.

Die vis is ook simbolies, omdat dit verbind word met Jesus as die “Visser van mense”.

Gepiekelde en kerrievis is ook maklik om vir ’n groot familie voor te sit omdat dit lank vooraf gemaak kan word. Dit raak dan ook al hoe lekkerder.

Theresa Cornelissen (49) van Elriche in Paarl-Oos, vertel dat sy oor die jare haarself geleer het om kerrievis, waarvan sy hou, in te lê.

Sy vertel dat kerrievis eintlik ’n gereg is wat elkeen na hul smaak moet maak.

Theresa sê sy maak nou al vir die afgelope 23 jaar haar eie kerrievis.

“Party mense hou daarvan *spicy* en ander nie. Party mense hou van al die speserye (naeltjies, ens.), maar ek hou nie daarvan nie. Dis nie lekker om daarop te byt nie, so ek gooi dit nie in my kerrievis nie.”

Sy verduidelik dat baie mense verkies om sommer klaar aangemaakte speserye te koop, maar sy verkies om self te besluit hoeveel van watter speserye sy gaan gebruik.

Theresa, wat oor die algemeen lief is vir kosmaak, maak elke jaar voor Paasfees ook vir vriende, familie en kollegas kerrievis.

Met *Paarl Post* se besoek aan haar huis verduidelik sy mooi dat haar resep slegs as ’n riglyn gebruik moet word en sy beklemtoon dat dit belangrik is om gedurig te proe en te verander soos na jou smaak.

Bestanddele:

Vis: 1,2 kg (enige vis, maar Theresa verkies stokvis)
1 en ’n halwe teelepel Rajah medium kerrie poeier
2 eetlepels roasted masala
1 eetlepel vis masala (Spice Mecca)
1 teelepel borrie
1 en half bottel asyn
10 uie
3 koppies suiker
4 tot 5 lourierblare
Sout na smaak
’n Paar All Spice korrels indien jy daarvan hou

Metode:

Sny uie in ringe of skywe en kook vir so 10 minute. Dreineer die water van die uie en spoel die uie onder lopende water. Plaas die uie terug in die pot met ’n halwe koppie water en laat hulle droog kook. Voeg die droë bestanddele by en ’n klein bietjie water en prut vir so 10 minute. Roer die uie gereeld.

Voeg dan die asyn by en die suiker en kook die mengsel. Indien jy nie ’n sous wil hê nie, kook tot die asyn verdamp het, indien jy ’n sous wil hê, sorg dat nie al die asyn op kook nie.

Proe die beslag gereeld. Indien dit te sterk proe voeg bietjie water by totdat dit vir jou reg proe.

Sout jou vis na smaak. Bak dit. Moenie die vis in meel bak nie. Pak dan die klaar gebakte vis in ’n bak en gooi die uiebeslag oor die vis. Sodra dit afgekoel het, plaas die bak in die yskas.

Om seker te maak die mengsel het lekker in die vis getrek, laat staan dit in die yskas vir so drie dae voor dit geëet word.

Geniet saam met heerlike *hot cross buns*.

* Met die maak van kerrievis moet jy jou eie oordeel gebruik. Jy moet so bietjie die bestanddele aanpas soos jy daarvan hou. Sterk of nie sterk nie. Baie uie of min. Lekker baie sous of min sous.

<http://www.netwerk24.com/ZA/Paarl-Post/Nuus/paastyd-kom-ons-maak-kerrievis-20160316-2>