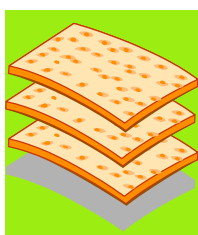


pessah' פֶּסַח

Fiche de vocabulaire

sauterelles	arbè	אַרְבֵּה
4 verres	arbaa kossote	אַרְבַּע כּוֹסוֹת
vérification du h'amez	b'dikate h'amez	בְּדִיקַת חָמֵץ
élimination du h'amez	bi'ôure h'amez	בְּעוֹר חָמֵץ
oeuf	bètsa	בֵּיצָה
aîné	bekhore	בְּכוֹר
grêle	barade	בָּרָד
actions de grâce	birkate hamazone	בְּרַכַּת הַמָּזוֹן
peste	dévère	דֶּבֶר
sang	dame	דָּם
haggadah de pessah'	haguada shèle pessah'	הַגְּדָה שֶׁל פֶּסַח
louanges	halèle	הַלֵּל
l'os grillé (bras)	zroâ	זְרוּעַ
obscurité (ténèbres)	h'oshekhe	חֹשֶׁךְ
pain levé	h'amez	חָמֵץ
h'arossète	h'arossète	חֲרוֹט
vin	yayine	יַיִן
vermine (poux)	kinime	כְּנִים
oreiller	kare	כַּר
sandwich	karikhe	כַּרִּיךְ
persil ou céleri	karpasse	כַּרְפַּס
cachère pour pessah'	kashère lepessah'	כֶּשֶׁר לְפֶסַח
brique	levèna	לֵבְנָה
l'an prochain à Jérusalem	leshana habaa biroushalayime	לְשָׁנָה הַבָּאָה בִּירוּשָׁלַיִם
mort des premiers nés	makate bekhoro	מַכַּת בְּכוֹרוֹת
matza (pain non levé)	matsa	מַצָּה
Egypte	mitsrayime	מִצְרַיִם
herbes amères	marore	מָרוֹר

serpent	nah'ashe	נָחָשׁ
bougie	nère	נֵר
repas de pessah'	sédère	סֵדֶר
esclaves	âvadime	עֲבָדִים
grenouilles	tsefard'èâ	צְפַרְדֵּי
ablution	reh'itsa	רְחִיצָה
ulcères	sheh'ine	שָׁחִין



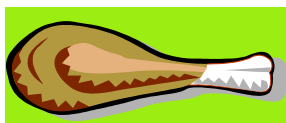
La "**Matsa**" du Séder doit être "Chémoura", faites à la main, depuis la moisson, même si elles se vendent très cher. On conseille d'utiliser de la Matsa ayant la dimension d'une galette.



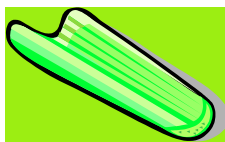
Pour le "**Maror**" nous utilisons les feuilles extérieures de la salade romaine, après avoir épluché feuille par feuille et en les examinant à la clarté du jour.



Le "**Harotseth**" est fait avec: Noix, amandes pelé, dattes ouvertes, raisins secs, cannelle en lamelle, pommes, vin rouge cacher.



Le "**Zero-â**" est l'avant bras d'agneau il doit être cachérisé comme on fait pour la viande, puis grillé sur le feu.



Le "**karpas**" ou céleri distribué à chacun ne doit pas dépasser "Kazaïth" ou 18 grs, trempé dans de l'eau salée. (doit être examiné comme la laitue)