

## Macesy

Na 16 macesů (aby byl na každou osobu u stolu jeden kus a alespoň ještě 3 kusy navíc) připravte čtvrt kg hladké mouky a trochu vody. Původně měly být macesy bez chuti, ale pokud chcete, můžete si je vylepšit lžící oleje a malou lžičkou soli.

V míse smíchejte mouku se solí a olejem, pak opatrně přidávejte vodu a rukama zpracovávejte husté těsto. V závěru by mělo mít konzistenci měkčí plastelíny a hladký povrch. Pokud se vám zdá, že je ho málo, má to tak být. Na maces stačí velmi malý kousek. Vložte na 20 minut do sáčku, aby si odpočinulo a suroviny se propojily.

Pak těsto vyndejte, rozdělte na polovinu a každou část pak ještě na 8 dílů. Připravte si pomoučený plech. Postupně vyválejte z každého dílu velmi tenkou placku o průměru 10 – 15 cm. Macesy nemusí být příliš úhledné ani pravidelné. Přeložte je na plech a propíchejte vidličkou, aby se při pečení nenafukovaly. Vložte do vyhřáté trouby a pečte při 170 st do růžova. Pečou se rychle, je třeba je hlídat.

Macesy si můžete upéct předem a uchovat v papírové krabici na chladném a suchém místě. Vydrží i několik dní.

## Charoset

Charoset je dobré dělat až odpoledne před sederovou večeří. Den předem si do červeného vína namočte rozinky, aby změkly.

Podle počtu osob odhadněte množství surovin – na osobu potřebujete asi 1 střední jablko. Dále si připravte strouhané ořechy, které slouží k zahuštění hmoty a med.

Nastrouhaná jablka vymačkejte, smíchejte s rozinkami (můžete dát i část vína), ořechy a medem. Hmota by měla být dost sladká. Nechejte chvíli odstát, aby ořechy nasákly.

Pak vezměte nějakou krabičku, připomínající cihlu, vypláchněte studenou vodou a hmotu do ní natlačte. Vyklopte na připravený talíř. Raději počítejte s tím, že charoset může pustit šťávu, proto volte takový talíř, z něhož vám tak snadno nevyteče.