

## Tweede zondag, berg

Lezing: Matteüs 17, 1-9

In die tijd nam Jezus Petrus, Jakobus en diens broer Johannes met zich mee en bracht hen boven op een hoge berg, waar zij alleen waren. Hij werd voor hun ogen van gedaante veranderd: zijn gelaat begon te stralen als de zon en zijn kleed werd glanzend als het licht. Opeens verschenen hun Mozes en Elia, die zich met Hem onderhielden. Petrus nam het woord en zei tot Jezus: "Heer, het is goed dat wij hier zijn. Als Gij wilt zal ik hier drie tenten opslaan, een voor U, een voor Mozes en een voor Elia." Nog was hij niet uitgesproken of een lichtende wolk overschaduwde hen en uit de wolk klonk een stem: "Dit is mijn Zoon, de Welbeminde, in wie Ik mijn welbehagen heb gesteld; luister naar Hem." Op het horen daarvan wierpen de leerlingen zich ter aarde neer, aangegrepen door een hevige vrees. Maar Jezus kwam naar hen toe, raakte hen aan en zei: "Staaf op, en weest niet bang." Toen zij hun ogen opsloegen zagen zij niemand meer dan alleen Jezus. Onder het afdalen van de berg gelastte Jezus hun: "Spreek met niemand over wat ge hebt aanschouwd voordat de Mensenzoon uit de doden is opgestaan."

Beeld: Berg



*Uit de diepte omhoog, steen voor steen  
met voorgangers als gidsen.*

*luisteren naar de stem van de Allerhoogste  
die richting geeft,  
de weg wijst naar beneden naar anderen:  
leven wordt helder en straalt.*

Vorige week werd Jezus beproefd in de woestijn. Hij is er sterker uit naar voren gekomen. Vandaag horen we hoe hij de berg opgaat, een inspanning met een rijke beloning: ver uitzicht, nieuw inzicht. Jezus trok zich terug om te bidden voedde zich door grote personen uit zijn traditie. Het is goed om de tijd te nemen om ons te bezinnen, op adem te komen en ons door die verhalen en onze gebeden in de goede richting te laten leiden. De kikkererwten in de soep verwijzen naar stenen van de berg.

*Soep: Kikkererwtensoop, met stenen van de berg*

1,5 liter basisbouillon  
150 gr kikkererwten, een nacht geweekt  
500 gr spinazie  
5 eetlepels olijfolie  
2 tenen knoflook, 1 ui, 1 prei  
2 eetlepels rozijnen  
2 aardappelen  
1 theelepel karwijzaad



Snij de ui en prei in dunne ringen en fruit ze met de geperste tenen knoflook in de olie.  
Voeg de uitgelekte kikkererwten en het karwijzaad toe en fruit even mee.  
Voeg de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en laat 2 uur sudderen.  
Voeg de in plakjes gesneden aardappel, de spinazie en de rozijnen toe en laat aansluitend 30 minuten koken tot de aardappelen en kikkererwten gaar zijn.