

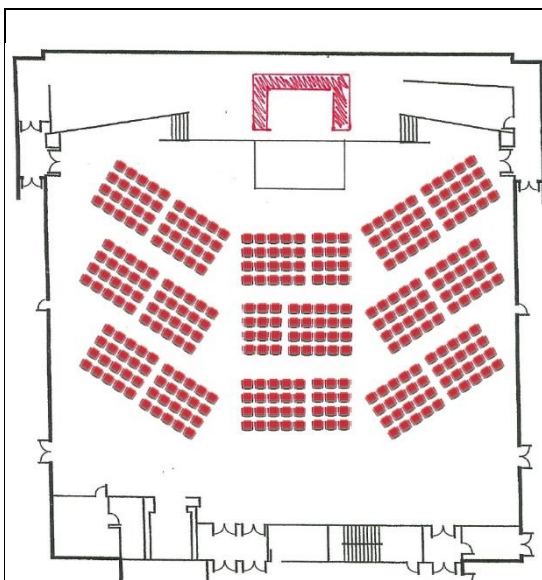


# Bijbels Diner

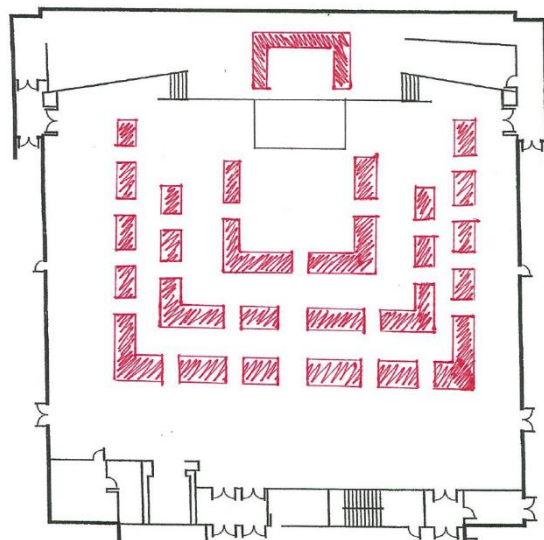
## VOORBEREIDING VAN DE RUIMTE

Afhankelijk van het type avond dat je organiseert, kun je het aantal deelnemers bepalen. Je hebt een aantal opties en hieronder kun je zien waar je rekening mee moet houden.

1. Bij een avond met alleen een voorbeeldtafel kunnen de mensen in de zaal op stoelen zitten en kunnen er veel meer mensen komen. Bij deze optie is het handig om geen eten te serveren omdat mensen geen tafel hebben om hun eten op te plaatsen. Dit is de meest efficiënte manier van zaalindeling.
2. Mocht je ook eten willen serveren kun je ervoor kiezen om de zaal te vullen met tafels met stoelen. Hierdoor krijgen de gasten de volledige ervaring mee en kun je, afhankelijk van de grootte van de zaal, alsnog veel mensen kwijt.
3. Voor de volledige ervaring, zoals de mensen in de tijd van Jezus aten, kun je ervoor kiezen om alleen maar aanligplaatsen te hebben. Je moet hierbij rekening houden dat mensen niet aan de binnenkant van de tafels kunnen liggen en **ALTIJD** met hun voeten van de tafel af moeten kunnen liggen.



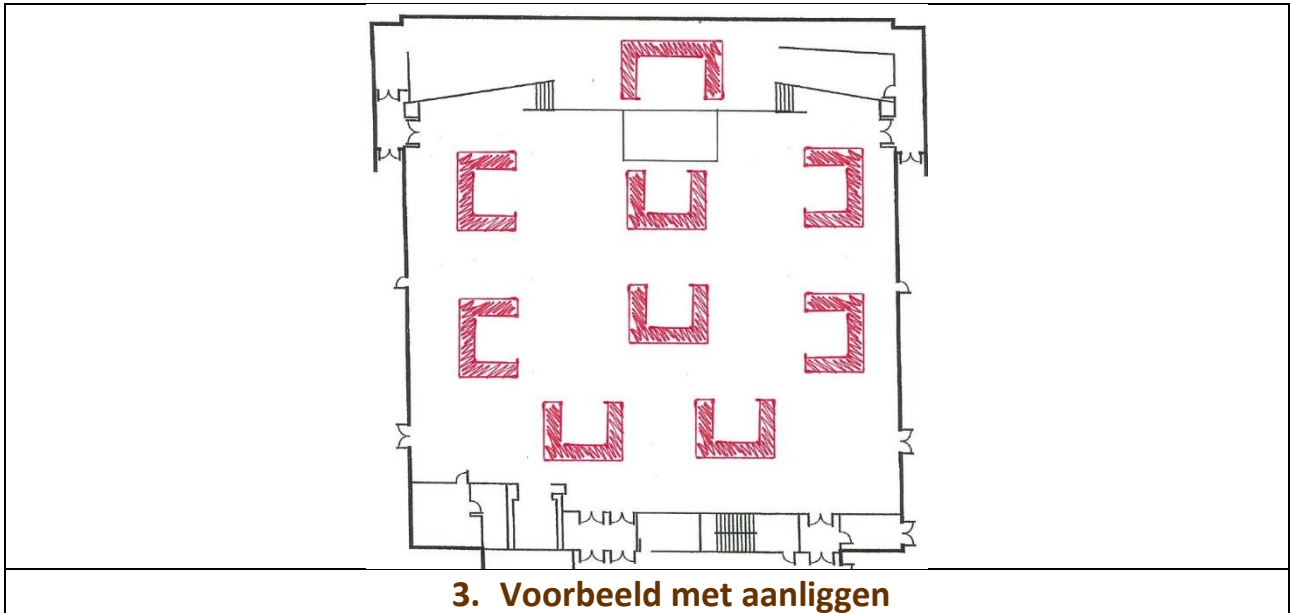
1. Voorbeeld zonder tafels



2. Voorbeeld met zitplaatsen aan tafels



# Bijbels Diner



3. Voorbeeld met aanliggen

## DE SFEER

### Verlichting

Voor de mooiste beleving is zacht licht het beste voor de ruimte, eventueel aangevuld met kaarsen op batterijen. Als het mag met brandvoorschriften, kunnen wij een aantal olielampjes meenemen. Dit betekent wel open vuur, maar ze worden beschermd tegen omvallen met een vuurvast schaalpje.

Podiumlicht (als dit beschikbaar is) en verlichting voor de tafel en de plek waar de presentatie plaats vindt zou helemaal geweldig zijn. Als wij bij de hoofdtafel goed zichtbaar zijn en de rest van de zaal in zacht licht, is de perfecte setting.

TIP: als je ergens een Perzisch kleed/ kleden kunt regelen, dan zal dit een hele mooie exotische sfeer brengen in de ruimte!

Zorg voor een goede lucht circulatie, vooral bij het branden van olielampjes.

## ALLES KLAARZETTEN

Als je er voor hebt gekozen om een maaltijd te serveren voor de gasten, dan kost het klaar zetten van de ruimte ongeveer 3 uren. Het opruimen ervan is binnen een uur wel klaar.



# Bijbels Diner

---

## Tafels

Begin eerst met een indeling van de tafels uit te zetten zonder deze alvast te dekken. Zorg voor genoeg looppaden voor de serveerders maar ook voor een prettige ervaring voor de gasten. Een goed zicht op de hoofdtafel is zeker gewenst omdat het grootste deel van de avond de gasten gaan luisteren naar wat er zich daar afspeelt.

Bij de aanligtafels is het is handig om de tafels plat op de vloer te leggen voordat je de dozen of kistjes eronder zet. Zo heb je beter overzicht en kun je zien hoe alles het beste past in de ruimte.

Bedek de tafels met wegwerp tafelkleden. Linnen tafelkleden zijn ook een goed idee, maar deze moeten naderhand worden gewassen. Plaats de tafellopers in de lengte over het midden van de tafel.

Artikel per tafel	Hoeveelheid
Tafelkleden (papieren wegwerp)	3
Papieren servetten	20
Soepschalen (papier / plastic)	20
Waterbekers	20
Druivensap bekers	20
Platte schalen voor brood	3
Waterkan	3
Tafellopers (wij kunnen een aantal meenemen)	3
Olielampjes (op aanvraag nemen we die mee)	4
Stenen schaaltes voor de olielampjes (op aanvraag mee)	4

## Handig om bij de hand te hebben:

- Lucifers of aanstekers
- Vershoudfolie
- Keukenrol
- Hersluitbare zakjes
- Soeplepels voor roeren



# Bijbels Diner

- Dunschillers
- Messen en snijplanken

## Het eten op tafel

Plaats de schaaltes en de mandjes met eten op de tafels, zodat het mooi kleurrijk en niet te netjes lijkt. Het verse fruit mag verdeeld over de tafel worden gelegd, als een mooi en eetbare versiering.



Plaats drie gevulde waterkannen op de tafels met daarnaast de broden opgestapeld. ***Snij de broden NIET! Pel de eieren NIET! Snij het verse fruit NIET!***

Plaats twee bekers en een servet bij iedere zitplaats, langs de buitenkant van de tafel. Vul één glas met water en de andere met druivensap, vlak voordat de gasten binnen komen.

Steek de olielampjes pas aan als de gasten bijna arriveren.

## Overzicht van eten op tafel per groep

De hoeveelheden hier zijn gebaseerd op 60 mensen. Je kunt deze hoeveelheden gewoon aanpassen aan uw aantal gasten.



# Bijbels Diner

Eten	Hoeveelheid	Geserveerd in...	Per tafel
Pita / plat brood	100 stuks	Mandje of los	3 mandjes
Augurken	4 grote potten	Schaaltje	3 schaaltjes
Eieren gekookt	4 dozijn	Los	12 stuks
Olijven	4 grote potten	Schaaltje	3 schaaltjes
Honing	1 pot	Klein schaaltje	3 schaaltjes
Zout	100 gram	Klein schaaltje	3 schaaltjes
Noten (amandelen & walnoten)	1 kg van elk	Schaaltje	3 schaaltjes
Gedroogd fruit (rozijnen, pruimen, abrikozen en dadels)	1 kg van elk	Schaaltje	3 schaaltjes
Vers fruit (appels, peren en druiven)	2-3 kg van elk	Los op tafel	-
Verse groenten (wortels, komkommers, paprika's)	2 kg komkommers 2kg wortel 20 paprika's	Schaaltjes	3 schaaltjes

**Let op! Bananen, kiwi's, meloenen, mango, cashews, ananas en coca cola waren niet beschikbaar tijdens een maaltijd in de tijd van Jezus...**