

Een kijkje in de Joodse keuken

Komende zondag start de Joodse Omroep met een nieuwe serie van *De Kosjere Hamvraag*, over de geheimen, inconsistenties en lessen uit de Joodse keuken.

JARON BEEKES

Waarom kost een citroen 75 cent en een etrog, die er toch verdacht veel op lijkt, al snel zo'n 85 euro? In de eerste aflevering van *De Kosjere Hamvraag*, aanstaande zondag op NPO 2 te zien, gaat programmamaker Jigal Krant (41) op zoek naar het geheim achter de citrusvrucht die een grote rol speelt bij het Soekotfeest. Krant schreef eerder in het NIW ook over. Nadat er een week lang met de etrog wordt geschud tijdens het bidden voor Soekot, is de vrucht plotsklaps niets meer waard. Wat doe je er dan mee? Hij is niet eetbaar, maar met een beetje fantasie zijn er genoeg toepassingen te bedenken voor de afgedankte etrog, blijkt uit de tweede aflevering. Zo kun je er anti-agingcrème, bier of zelfs limoncello van maken.

In de serie, die de Joodse Omroep drie jaar geleden voor het eerst uitzond, duikt Krant in de wonderlijke wereld van Joodse eettradities. In zes nieuwe afleveringen gaat hij op zoek naar de geheimen uit de Joodse keuken. Met als resultaat soms hilarische, soms schokkende onthullingen die zowel Joden als niet-Joden aan het denken zullen zetten. Een soort *Keuringsdienst van Waarde*, maar met een kosjere tik, noemt Krant *De Kosjere Hamvraag*. „Wat me opviel is de schijnbare willekeur achter onze spijswetten. De etrog moet puntgaaf zijn, alleen dan is hij goed genoeg om God mee te eren. Maar de wijn die wordt gebruikt om kidoesj mee te maken en die bij besnijdenissen, op sjabbat en bij bruiloften wordt gedronken, is meestal goedkoop, zoet spul van abominabele kwaliteit. Wat is de logica daarachter?”

Rottende vaatdoek

In een mooi fragment velt wijnkenner en schrijver Cuno van 't Hoff zijn oordeel over verschillende kidoesjwijnen: „Het doet in de verte aan wijn denken,” zegt hij over het eerste merk dat hij proeft. Een ander komt er nog slechter vanaf: „Deze ruikt naar een rottende vaatdoek. Ik heb echt met jullie te doen. Het



FOTO: JOODSE OMROEP

Waarom kost een citroen 75 cent en een etrog al snel zo'n 85 euro?

is zelfkastijding om dit te drinken.” In Israël gaat Krant op zoek naar een kosjere wijn die wel door de test komt. Daar geeft wijnmaker Montefiore van de Carmel-wijngaard toe dat zijn kidoesjwijn inderdaad geen goede wijn is. „Maar hij is wel heilig,” voegt hij eraan toe.

Vroeger werd kidoesjwijn thuis gemaakt, leren we. In Polen van rozijnen, in New York van onrijpe druiven. Alleen met heel veel suiker was die wijn nog te drinken. Die zoete smaak is later traditie geworden. Bijkomend voordeel is dat de wijn op die manier langer houdbaar is.

Ook leren we over de Israëliëse kruidenmix za'atar, die ook in Nederland steeds populairder wordt. Topkok Jonnie Boer van sterrenrestaurant De Librije kookt ermee en verkoopt in de supermarkt zijn eigen za'atar. Maar weet hij ook wat het is?

Eigenwijs

Het eerste seizoen van *De Kosjere Hamvraag* (2012), het televisiedebuut van Krant, kreeg lovende recensies. Zo preef *de Volkskrant* de 'prettige, eigenwijze toon', had *Trouw* het

over 'prikkelende onderzoeken' en sprak het *Nederlands Dagblad* van een 'gezonde dosescepsis (...) maar niet zonder respect'. Het programma groeide uit tot een van de paradepaardjes van de Joodse Omroep en was de aanleiding voor de gelijknamige rubriek in het NIW.

Toch was de komst van een tweede serie lang onzeker. Door de geslonken budgetten durfden producenten het niet aan. Uiteindelijk wist Krant de omroep over te halen om naast de redactie, research en presentatie ook de productie aan hem over te laten.

Na 2015 wordt de Joodse Omroep vanwege bezuinigingen opgeheven, maar Jigal Krant heeft goede hoop dat hij zijn programma daarna in een andere vorm, onder een andere vlag voort kan zetten. „De Joodse Omroep zal ophouden te bestaan, maar we blijven het Joodse geluid laten horen op de publieke omroep.” Voorlopig zal *De Kosjere Hamvraag* elke zondagmiddag op NPO 2 te zien zijn. ■

De Kosjere Hamvraag, Joodse Omroep, vanaf 25 januari, 14.00-14.15 uur, NPO 2