

Speuren in koosjere keuken

Door de discussie over onverdoofd ritueel slachten is duidelijk geworden hoe belangrijk regels rond voedsel zijn voor joden en moslims. De nieuwe serie *De koosjere hamvraag* geeft op aardige wijze inzicht in de joodse keuken.

Gewapend met een gezonde dosis sceptis en gevoel voor humor onderzoekt programmamaker en culinair verslaggever Jigal Krant in de zesdelige serie *De koosjere hamvraag* hoe dat zit bij de joodse keuken. Wat mogen joden wel en niet eten, waarom is dat, hoe zinnig zijn die beperkingen nog en wat voor complicaties kan dat allemaal met zich meebrengen?

Wat dat laatste betreft zitten we in de eerste aflevering direct helemaal goed. Krant komt bij rabbijn Evers in de keuken kijken om te zien welke eieren die gebruikt. Witte natuurlijk, want het heet dat daar slechts hoogst zelden het verboden stipje bloed in zit dat je bij bruine eieren wel vaak zou aantreffen. Krant wil het echter allemaal met eigen ogen zien. Als een ware onderzoeker breekt hij voor de camera tien witte en tien bruine eieren open zodat de kijker zelf zijn conclusie kan trekken. Ook de bewering dat het bloedstipje in het ei het begin van een kuikentje zou zijn, slikt hij niet voor zoete koek. Hij vindt uit dat we op dit punt gerust kunnen zijn. In de moderne consumptie-eierenindustrie lopen geen hanen meer rond, dus bevrucht zijn de eieren in de winkel zeker niet. Maar daarmee is Krants speurtocht naar het koosjere ei nog niet ten einde. Want terwijl de Tora, toch de bron van al die regels, dierenwelzijn hoog in het

vaandel heeft staan, blijken die koosjere witte eieren allemaal uit legbatterijen te komen. Een dilemma dat Krant graag aan rabbijn Evers voorlegt.

Nog ingewikkelder en zo u wilt curieuzer wordt het in de tweede aflevering (12 februari), gewijd aan de druif, het enige fruit dat van zichzelf niet koosjer is. Druiven en wijn zijn volgens de joodse traditie pas koosjer wanneer ze tijdens het hele productieproces uitsluitend door de handen van orthodoxe joden zijn gegaan. Krant gaat weer ter plekke kijken en ontdekt hoe dat gerealiseerd wordt zonder dat er een complete orthodox-joodse wijngaard aan te pas komt. Daarmee zijn de zorgen van de koosjere consument overigens nog niet geheel voorbij. Want een rondgang door de supermarkt leert dat er geweldig veel levensmiddelen zijn waarin een of ander druivenextract is verwerkt. Allemaal niet-koosjer dus. In een andere uitzending zal Krant de gefilte fisj – het traditionele joodse gerecht bij uitstek – uit de koosjere delicatessenwinkel ontmaskeren als vispaté. Kunstschilder/kok Eli Content laat hem zien hoe je het echt maakt. Leuk aan de serie is vooral dat Krant geen genoegen neemt met de theorie en alles met eigen ogen wil zien. Daarbij zoekt hij soms de randen van wat kan binnen de joodse traditie, maar niet zonder respect. Toch houdt juist dat het voor de kijker spannend. In ieder geval bereikt hij ermee dat Evers aan het eind van de eerste uitzending een verrassende keuze maakt, wat betreft de kleur van het ei dat hij wil eten.

►► *De joodse keuken, zondag, Ned. 2, Joodse omroep, 14.00-14.20 uur.*

