



JIGAL KRANT

## Kanen met Krant Appelflappen

**M**et Rosj Hasjana wensen we elkaar een zoet nieuw jaar toe en om onze woorden kracht bij te zetten eten we daarbij een appeltje, gedoopt in de honing. Nu zijn appels lang niet zo zoet als veel ander fruit en als je onverhoopt het verkeerde appeltje kiest, dan riskeer je zomaar een zuur jaar. Dat risico loop je niet met deze fris-zoete appelflappen, die in een handomdraai gemaakt zijn.

### 10 appelflappen

2 appels (goudrenet, elstar of jonagold)  
65 g rozijnen  
rum  
25 g bruine suiker  
1 afgestreken eetlepel kaneel  
2 bastognekoeken  
1 citroen geraspt  
10 plakjes roomboterbladerdeeg (Koopmans)  
kristalsuiker

● Verwarm de oven voor op 190 graden. Zet de bakplaat apart en bedek met bakpapier. Wel de rozijnen in de rum. Geef de rozijnen voldoende tijd om zacht te worden. Zet een plat bord klaar met een laagje kristalsuiker.

● Schil de appels en snij er aan alle kanten plakken vanaf tot aan het klokhuis. Snij daarna in kleine blokjes. Giet de rozijnen af en vang de rum op. Meng in een kom de appelblokjes, bruine suiker, kaneel, citroenrasp en rozijnen. Verkruimel de bastognekoeken en meng door het appelmengsel.

● Haal het bladerdeeg uit de vriezer en leg de plakjes met het folie naar beneden op het aanrecht. Schep een flinke lepel van de vulling in het midden van de plakjes bladerdeeg en klap ze dicht, met het folie er nog aan. Laat het bladerdeeg niet te veel ontdooien, dan wordt het een hopeloze smeerbeel. Haal nu de bovenkant van het folie eraf en druk met een vork de randjes aan. Bestrijk de bovenkant van de appelflappen met de opgevangen rum en druk ze in de kristalsuiker.

● Verwijder het folie en leg de appelflappen op de bakplaat. Bak ze in de oven in 20 tot 25 minuten goudbruin. Laat een kwartiertje afkoelen, want anders brand je geheid je mond. Een zoet en smakelijk nieuw jaar!

24 ELLOEL 5773

Tamarah Benima

## Mystieke ervaring



Het indertijd alomtegenwoordige oranje van Bhagwan is vervangen door de alomtegenwoordigheid van Boeddha

In deze voorbereidingstijd voor de Hoge Feestdagen kreeg ik een editie van *De Rajneesh Times* onder ogen, uit januari 1987. Kennelijk gaf de organisatie van Osho, die toen nog Bhagwan heette, wekelijks een Nederlandstalige krant uit. *De Rajneesh Times* had een interview met Ischa Meijer. Hij werd geïnterviewd door Swami Bodhiprem.

Het kan niet anders of Bodhiprem was Joods. Want welke niet-Joodse interviewer vraagt: 'Heb je als Joodse jongen nooit het gevoel gehad dat jij de Messias bent?' Ischa's antwoord is tekenend voor het interview, dat getuigt van een mengeling van ernst en spot. 'Tuurlijk. En nog af en toe. Maar dat stop ik gauw weg. Want daar begin je weinig mee. Ik hou me nu vooral bezig met hoe ik moet afvallen. In plaats van hoe over het water te gaan lopen.'

Van alles komt aan de orde: het bestaan van God (Ischa: 'Natuurlijk. Hoe kan het anders er allemaal zijn?'), de geest Gods uit Genesis, de religieuze verlichting van Bhagwan (Ischa gelooft er niet in), het leven na de dood (het ideaalbeeld van Ischa is een supermarkt met allemaal lekkere dingen), de mogelijkheid dat Bhagwan, Jezus en Boeddha de echte religieuze grootheden zijn (Ischa denkt van niet).

Het interview laat vooral ook zien hoe de religieuze waan van de dag eruit kan zien. Het indertijd alomtegenwoordige oranje van Bhagwan is vervangen door de alomtegenwoordigheid van Boeddha. Maar Boeddha is waarschijnlijk een serieuzer religieus alternatief voor geseculariseerde christenen en Joden met een hang naar mystiek dan Osho.

Maar het liefst zou ik de Bodhiprems van nu – al die Joden die elders de weg naar hun hart en naar hun nesjomme zoeken – natuurlijk in sjoel zien. Terug in sjoel, of voor de eerste keer in sjoel. De mystieke ervaring is daar niet op een presenteerblaadje voorhanden. Je moet er moeite voor doen. Maar als je je erin stort, kun je de Eeuwige er vinden en is de Eeuwige er voor jou. 'Tuurlijk', om met Ischa te spreken.

Ik wens u toe dat u deze Hoge Feestdagen en het komende jaar de diepte vindt die u zoekt. Sjana tova.