

JIGAL KRANT

Voor 4 personen

- 4 Beyond-burgers
- handvol pijnboompitten, geroosterd en grof gehakt
- 1 kleine rode ui, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 tl harissa
- 1 el ras el hanout
- 5 takjes bladpeterselie, grof gehakt
- 3 pita's



FOTO: VINCENT VAN DEN HOOGEN

Kanen met Krant

Beyond-arajes

Deze week ontving ik een appje van Asa Keisar, een orthodoxe rabbijn die vanuit zijn standplaats Petach Tikva strijdt tegen de religieuze rechtvaardiging van dierenmishandeling. Volgens Keisar is de vleesindustrie in strijd met zowel de letter als de geest van de Joodse wet. Het veganisme is in opmars in Israël, maar concentreert zich in het liberale Tel Aviv. In orthodox Jeruzalem telt slechts het kasjroet, de Bijbelse voedselwetten die – onder antieke voorwaarden – de consumptie van dieren toestaan. Zo is het mogelijk dat Tel Aviv door vriend en vijand wordt erkend als internationale hoofdstad van het veganisme en er tegelijkertijd geen land is waar meer vlees wordt geconsumeerd dan Israël. Een paradox die rabbi Keisar een doorn in het oog is.

Keisar vroeg mij aandacht te besteden aan een voedselkeurmerk dat hij onlangs lanceerde. Producten die het beeldmerk van de *Vegan Kosher Organization by Asa Keisar* dragen, zijn zowel religieus als moreel in de haak. Vraag is of er veel consumenten zijn die in beide criteria geïnteresseerd zijn. De koosjere en veganistische gemeenschappen overlappen elkaar immers nauwelijks. Keisars initiatief lijkt vooral aantrekkelijk voor de producent. Die kan voortaan met één (duurbetaald) keurmerk twee vliegen in een klap slaan.

Sporen van melk

Op het eerste oog heeft Keisars keurmerk orthodox Joodse vegans weinig te bieden. Kasjroet gaat hoofdzakelijk over dierlijke producten: welke soorten geoorloofd zijn, hoe ze geslacht dienen te worden en welke dierlijke producten gescheiden moeten blijven. Wie vlees- noch melkkost eet, heeft religieus weinig te vrezen. Toch kwam ik onlangs in een natuurwinkel bonbons van het Belgische merk

Belvas tegen met twee conflicterende keurmerken. Het groene plantje van de Nederlandse Vereniging voor Veganisme werd geflankeerd door de omcirkelde U van de Orthodox Union, met als opmerkelijke toevoeging de D van *dairy* (zuivel). Dat had waarschijnlijk te maken met de eventuele 'sporen van melk' waar op het etiket voor werd gewaarschuwd.

Religieuze Joden hebben meer redenen om zich niet blind te staren op een vegankeurmerk. Volgens de Joodse voedselwetten zijn producten die druivensap of wijn zijn bevatten alleen toegestaan als ze onder rabbinaal toezicht zijn geproduceerd. Een potje dijnonmosterd of een flesje balsamicoazijn is vrijwel altijd vegan, maar nooit koosjer. Bij brood doen de ingrediënten er überhaupt niet toe. Als de bakker niet-Joods is, is zijn brood niet koosjer.

Deze week maakte het Opperrabbinat voor Nederland bekend dat 'na grote inspanning is komen vast te staan' dat de worsten en burgers van Beyond Meat koosjer zijn. Dat die beslissing zoveel voeten in de aarde heeft gehad, is opmerkelijk: de vleesvervangers van Beyond Meat zijn zuiver plantaardig en konden al rekenen op de goedkeuring van buitenlandse rabinaten.

De jongste uitbreiding van de kasjroetlijst is mooi nieuws, al vraag ik me af wie ermee geholpen is. Dierenliefde is namelijk omgekeerd evenredig met religiositeit. Dat werd afgelopen maand weer eens pijnlijk duidelijk, toen Israël als eerste land ter wereld de handel in bont strafbaar stelde, zij het met één nadrukkelijke kanttekening. De religieuze fracties hadden geweigerd met de wet in te stemmen als er geen uitzondering zou worden gemaakt voor 'religieuze doeleinden'. Zo kunnen chassidiem onbekommerd hun bontmutsen blijven dragen. Voor rabbijn Asa Keisar is er nog een lange weg te gaan. ■

Bereiding

- Kneed de Beyondburgers, pijnboompitten, ui, knoflook, harissa, specerijen en peterselie goed door elkaar. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.
- Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit een grillpan op hoog vuur.
- Snijd de pita's doormidden en vul met het gehaktmengsel. Kwast de pita's rondom in met olijfolie, dus ook aan de open kant. Zet de pita's eerst 1 minuut met hun opening naar beneden op de grillpan, zodat de opening dichtschroeit. Gril vervolgens 2-3 minuten aan beide zijden, totdat ze goudbruin zijn en zwarte grillstrepen hebben. Snijd de pita's in kwarten en zet ze op de snijkant nog een minuut op de grillpan. Laat de arajes 3-5 minuten nagaren in de oven.
- Serveer met techina en Israëlische salade.