

10 taartjes

- 200 g blanke (garneer)amandelen
- 200 g fijne kristalsuiker
- 125 g frambozen
- 1 eetlepel oranjebloesemwater
- snuf zout
- 10 plakjes roomboterbladerdeeg
- 2 eieren, waarvan 1 geklopt



Kanen met Krant

Frambozentaartjes

Door de bank genomen kan de Joodse feestdagen een goed gevoel voor timing niet worden ontzegd. Ons lichtfeest, bijvoorbeeld, vieren we in december. Officieel omdat het wonder dat we dan herdenken zich toen voltrok. Dat de burens zich gelijktijdig laven aan de lichtjes in de kerstboom is een toevallige samenloop van omstandigheden. Voor hetzelfde geld hadden we Chanoeka hartje zomer gevierd. Stel je eens voor wat een gehannes dat had veroorzaakt op de camping. We boffen maar met die hartverwarmende lichtjes in de donkerste maand van het jaar.

Ook de timing van Pesach is perfect. Omdat onze voorouders in de vroege lente Egypte ontvluchtten, is het rond die tijd dat we ons complete huishouden binnenstebuiten keren. Op zoek naar onverhoopte sporen van slordig gegeten tussendoortjes, want op Pesach mogen we geen gerezen graanproducten in ons bezit hebben. Voor de zekerheid boenen en schrobben we ook op plekken waar we nooit komen, laat staan nasjen. Waarmee we meteen de grote voorjaarschoonmaak achter de rug hebben, wat mooi meegenomen is.

Maar als het aankomt op rouwen, is de timing van het jodendom allerbelabberdst. Eerst is daar de treurperiode van de *omer*, die de halve lente beslaat. Nog onhandiger vallen de 'drie weken'. We zitten er nu middenin, terwijl we eigenlijk met volle teugen willen genieten van onze welverdiende zomervakantie. Maar ja, volgens de bere-

keningen van onze geleerden werd het Joodse volk steevast hartje zomer getroffen door allerhande rampspoed, zoals de verwoesting van de tempels in Jeruzalem.

Verplicht somber zijn vanwege geschiedenissen uit lang vervlogen tijden is al een pittige opdracht, maar midden in de vakantie is het zowat een *mission impossible*. De laatste weken van januari waren beter uitgekomen. Volgens wetenschappers zijn we dan van nature al neerslachtig.

Omdat het zo verdomde moeilijk is om je rot te voelen tijdens je onbezorgde zomervakantie, hebben de rabbijnen een hele rits stemmingbedervende maatregelen getroffen. Om te beginnen verboden ze ons muziek te luisteren, nieuwe kleding te dragen, naar de kapper te gaan en ons te scheren. Voor de laatste negen dagen van de drie treurweken, wanneer onze melancholie dient te onttaarden in een allesverzengende depressiviteit, verzaarden zij het regime. Met ingang van vandaag is het, sjabbat daargelaten, ruim een week verboden om te zwemmen, wijn te drinken, vlees te eten en schone kleren aan te trekken. Me dunkt dat dat de vakantiestemming drukt. En voor iedereen die zijn vrije dagen thuis slijt om het huis een lik verf te geven of her in te richten: ook dat mag niet.

Ik zal open kaart met je spelen. Terwijl ik dit schrijf, gladgeschoren en gestoken in friscgewassen zomertenuue, geniet ik van een feestelijk glas rosé en de swingende klanken van Art Blakey &

the Jazz Messengers. Erger: later deze week heb ik een afspraak bij de kapper. Want van een dosis religieuze zelfkastijding op zijn tijd ben ik heus niet vies, maar níét in mijn zomervakantie!

Mocht jij je wel keurig aan de wet houden, treur dan niet. Tussen de mazen van de Joodse wet is er gelukkig nog ruimte voor opbeurend comfort food. Probeer eens deze volledig legale bladerdeegtaartjes met frambozenspijs. In een handomdraai gemaakt en zó schandalig lekker, het zou verboden moeten worden! ■

Bereiding

- Vermaal de amandelen, suiker, oranjebloesemwater, zout en één ei in de keukenmachine tot een kleverige bol. Werk in een kom de frambozen met je handen door de spijs. Probeer ze niet helemaal glad te kneden.
- Snijd van de plakjes bladerdeeg randen van 1 cm af. Maak van de reepjes een opstaande rand, druk aan en bestrijk met ei. Snijd de hoeken bij. Laat het bladerdeeg niet te veel ontdoeien, dan wordt het een hopeloze smeerbeol.
- Vul de bakjes met de spijs en bak in de oven in 20-25 minuten gaar op 180 graden.

recepten@niw.nl