



JIGAL KRANT

## De kosjere hamvraag Allerhande

**E**r schuilen natuurlijk helemaal geen kwade bedoelingen achter, maar aangezien ik gezegend ben met het talent om me over de geringste wederwaardigheden op te winden, erger ik me altijd dood aan het 'welkom in Israël' van de stewardess met de microfoon. Zeker als zij een landgenote is, werkzaam voor KLM of Transavia. Hoe kan iemand die zelf in het vliegtuig zat en niet verder komt dan de vertrekhal van Ben Gurion, mij verwelkomen op de plaats van bestemming? Bloedirritant.

De *Allerhande* doet deze maand net zoets. Het gratis reclameblaadje van de Albert Heijn gaat 'op wereldreis' en doet achtereenvolgens Denemarken, Mexico, Japan, India en Tel Aviv aan. Vier landen en één stad. Een compromis, vermoed ik, na verhitte redactievergaderingen over de risico's van een dergelijke imaginaire trip. Voor je het weet staan we met zijn allen 'Je suis Allerhande' te proclameren op de Dam.

Aan de '1001 smaken van Tel Aviv' wijdt de *Allerhande* acht pagina's. 'Ga mee op reis en ontdek de veelzijdige keuken,' nodigt de redactie ons uit. Maar de auteur is er overduidelijk nog nooit geweest, getuige de hoeveelheid nonsens die vervolgens over ons wordt uitgestort.

Allereerst is het getal uit de titel een overduidelijke knipoog naar de Arabische volkstellingen, die met Tel Aviv niets te maken hebben. Vervolgens wordt er beweerd dat in het kosjere Israël vlees en melk altijd van elkaar gescheiden worden. Nou, als er één plek is waar dat niet het geval is, dan is het Tel Aviv. Het nota bene op dezelfde pagina geroemde restaurant

Dr. Shakshuka serveert zowel melk als niet-kosjer vlees. En koriander, beste mensen van de *Allerhande*, heet in het Hebreeuws *gad hasadeh* en dus niet *koesjbara*. Dat is Arabisch.

Stel, je hebt acht pagina's tot je beschikking om het volk kennis te laten maken met de Israëlische keuken. Voor welke klassiekers zou jij gaan? Choemoes? Techina? Falafel? Baba ganoesj? Oké, dat ligt misschien wat te veel voor de hand. Taboeleh dan? Of anders boreka's, chreime of sjiesjlik? De *Allerhande* kiest voor kaasballetjes van feta en MonChou en batata harra. Nu is de kans groot dat jouw vakanties in Is-

raël niet op twee handen te tellen zijn, maar dat je bij batata harra eerder aan een losgeslagen kickbokser denkt, dan aan een klassiek Israëlisch gerecht. Schaam je vooral niet, het gaat hier om een pittig gekruide aardappelschotel uit Libanon, dan wel uit Syrië. De *Allerhande* heeft het recept zonder bronvermelding overgenomen uit *Plenty More* van Yotam Ottolenghi. Dat kookboek kan je bij Albert Heijn kopen. Ottolenghi woont al jaren in Londen en haalt zijn inspiratie uit het hele Midden-Oosten, maar hij is een geboren Israëli. Dat is voor de *Allerhande* genoeg. Om de Israëlische eetervaring compleet te maken drinken we er een stevige rosé bij. Uit Spanje.

Het artikel eindigt met zeven producten waarmee je 'ook thuis de smaak van Tel Aviv te pakken krijgt'. Het zijn linzen, harissa, amandelen, aubergine, granaatappel en za'atar. Hoewel mijn top zeven er anders had uitgezien, is dat een selectie waarmee ik wel kan leven. Alleen is de za'atar in kwestie van Jonnie Boer, de driesterrenchef met zijn eigen exotische kruidenlijn. Geloof me, met dat kruidenmengsel krijgt je de smaak van Tel Aviv dus helemaal niet te pakken. Kijk komende zondag naar mijn televisieserie *De Kosjere Hamvraag* en je weet waarom. Jonnie Boer is net zo min als de *Allerhande* ooit in Israël geweest, maar heet ons er desondanks welkom. Bloedirritant.

Tamarah Benima

## Echt dom



**Ik heb weinig vertrouwen in mijn collegae-journalisten, maar het programma klonk geloofwaardig**

**D**e grootvader van Alexander Münninghoff liet aan het begin van de Tweede Wereldoorlog de kelder volstorten met blikken corned-beef. Genoeg voor vijf jaar. De Oude Heer, zoals hij in Münninghoffs fantastische boek *De stamhouder, een familiekroniek*, wordt opgevoerd, had geen idee hoelang de oorlog zou duren. Maar hij wist hoe men zich op calamiteiten voorbereidt. Soms sla ook ik aan het voorbereiden op oorlog. Dan koop ik opeens voedsel in, of water, medicijnen, butagas of batterijen. Desondanks zou ik het bij een ramp geen drie dagen uithouden. Meestal vergeet ik namelijk de voorbereidingen af te maken. Dus ik heb geen groot vat om regenwater op te vangen. (Echt dom.) En een opblaasbaar rubberbootje, waarmee poes Knorringa en ik naar de eerste of tweede verdieping kunnen dobberen bij een grote overstroming, is ook nog niet aangeschaft. (Ook echt dom.) Maar met mijn alarminstinct is weinig mis.

Rijdend door een tunnel werd op de radio uiteengezet dat de veiligheid van tunnels zeer te wensen overlaat. Al decennia wordt het groot onderhoud van tunnels op de lange baan geschoven. Het te verwachten aantal doden (schadevergoeding/kosten 3 miljoen euro per persoon) wordt afgezet tegen de kosten van het onderhoud, en op basis van die vergelijking wordt besloten tot onderhoud of niet. Ik heb weinig vertrouwen in mijn collegae-journalisten, maar het programma klonk geloofwaardig. Mijn onmiddellijke reactie bleef niet uit: 'Ik moet dus een gasmasker aanschaffen! Voor in de auto.' Nog niet gedaan natuurlijk. (Ook echt dom.) En mijn tweede reactie: 'De staat zou elke inwoner van Nederland een gasmasker moeten geven.' Dat is nog altijd goedkoper dan rekenen met die 3 miljoen euro per slachtoffer (bovendien, het aantal slachtoffers is natuurlijk altijd groter dan wat de overheidsinstanties nu schatten).

Volgende week zijn er verkiezingen voor de Provinciale Staten en voor het Waterschap. De partijen die mijn stem willen hebben voor de PS zouden me kunnen paaien met een opblaasbaar rubberbootje. De partijen die mijn stem willen hebben voor het Waterschap zouden me om de vinger kunnen winden door me een gasmasker te verschaffen. Lekker concreet. Maar het zal wel op loze frasen uitlopen. Op nog erger (maar onwaarschijnlijk): een blik cornedbeef.