

**Vraag:**

Ik heb uw studies over de spijswetten gelezen en raak er steeds meer van overtuigd dat die nog steeds van toepassing zijn. Maar waar moet ik beginnen? Ik dacht in ieder geval te beginnen met vlees en gevogelte die in het rijtje staan als geoorloofd. Maar nu kwam ik erachter dat deze dieren geslacht moeten zijn onder toezicht van het rabinaat i.v.m. bloed erin. Hoe doe je dat als er geen joodse/koshere slager te vinden is in je woonplaats? En dan zag ik op de kashroetlijst dat je op heel veel E-stoffen moet letten, geen dierlijke vetten, melk na een vleesmaaltijd pas na 1 uur enz. En vermeldingen achter etenswaren als m (dat staat voor melk, dat begrijp ik) en P, waar dat voor staat begrijp ik niet. En aparte melk en vlees-serviezen? Kunt u tips geven hoe dit aan te pakken. Zijn er eenvoudige boeken over te krijgen?

**Antwoord:**

Heel hartelijk bedankt voor het mailtje met uw vragen omtrent de spijswetten en u vraagt om tips hoe dit aan te pakken. Daarom lijkt het me goed om u te laten weten hoe wij daar zelf mee omgaan in ons gezin. Om te beginnen eten wij bijbels kosjer en niet rabbijns kosjer. Volgens de rabbijnen mag je namelijk geen melkproducten samen met vleesproducten nuttigen. Dat vind ik onzin want het is niet voldoende bijbels gefundeerd. De rabbijnen beroepen zich hiervoor op Deuteronomium 14:21b, maar daar gaat het om een bokje dat je niet mag koken in de melk van zijn moeder. Als ik een toetje eet, dat van koeienmelk gemaakt is of ik drink na de maaltijd een kopje koffie met koffiemelk, dan weet ik honderd procent zeker, dat de koe niet de moeder van het bokje is!!! En al helemaal als we kip eten. Ik keur deze halachische voorschrift om twee keukens en twee soorten eetgerei te hebben, derhalve nadrukkelijk af! Voor ons is het voldoende dat wij uitsluitend die vleessoorten eten waarvan G'd gezegd heeft dat het mag (o.a. kip, kalkoen, rundvlees, lamsvlees, vis met schubben) en dat wij de vleessoorten die "een gruwel in de ogen des Heren" zijn, niet eten (o.a. varkensvlees, paling en garnalen). Geoorloofd vlees dat niet bij een Joodse slager gekocht is, moet u uiteraard goed wassen en zouten om het bloed te verwijderen. Bij vleeswaren uit de supermarkt staat op de verpakking bij de ingrediënten meestal vermeld om welke vleessoort het gaat. Dat is dus makkelijk te controleren. In geval van twijfel kan men het ook nog navragen, maar dat is meestal overbodig omdat het al op de verpakking staat (dat is wettelijk verplicht). Voor een gedetailleerde lijst met reine en onreine dieren kunt u Leviticus 11 lezen (het hele hoofdstuk) en Deuteronomium 14:3-21). Wat de e-stoffen betreft is het een stuk lastiger. Veel van de e-stoffen staan op de kasjroetlijst namelijk als ongeoorloofd vermeld omdat ze melkbestanddelen hebben, en zoals gezegd doen wij daar niet aan mee. E-stoffen, die verboden zijn omdat er varkensvet in verwerkt is, keuren wij uiteraard af, en die vinden we vooral onder de emulgatoren. Gelatine bijvoorbeeld dienen wij te vermijden. E 120 is een rode kleurstof die gemaakt is van fijngestampte schildluizen en dus niet kosjer! U vindt deze kleurstof vooral in rode smarties en m&m's, maar ook in roze muisjes, snoepgoed en sommige rode toetjes en limonadesiroop. Dus van alle e-stoffen is met name de E 120 degene waar u het meest op moet letten, en daarnaast vooral op gelatine. Voor de rest moeten we maar niet te veel op die strenge orthodoxe Joodse regels letten, want anders lopen we het gevaar om wettisch te worden. Ik hoop dat ik uw vragen hiermee voldoende heb kunnen beantwoorden.

Met vriendelijke groet,  
Werner Stauder