

5775



Torah from Around the World

Tien wonderen werden verricht voor onze voorouders in het Land van Verdrukking. En tien wonderen aan de Zee. Waarom? Omdat mensen geen slaven horen te zijn, maar vrij. Tien plagen kwamen over de mensen van het land van Verdrukking. En tien plagen aan de Zee. Waarom? Omdat ze zelfs de kinderen als slaven onderdrukten.

[Pirke Awot V:5. Uit: Spreuken over de Fundamenten, uitgave Amphora Books]

Sjabbat 11 april 2015 / 22 nisan 5775, 8^e dag Pesach, Dewariem 14:22 - 16:17, Bemidbar 28:19 - 25

Tanach blz. 381 - 385, 329

Haftara: Jesjaja 10:32 - 12:6

Tanach blz. 819 - 821

En: Sjemini, Wajikra 9:1 - 11:47

Tanach blz. 212 - 219

Haftara: 2 Sjmoeëel 7:1 - 17

Tanach blz. 619 - 620

Commentaar: rabbijn Michel Schlesinger, rabbijn van [Congregacao Israelita Paulista](#), Sao Paulo, Brazilië

Vertaling: Benjamin Cohen

[Het Engelse origineel](#)

Eco-kasjroet: ook ethische waarden tellen mee

Tijdens Pesach is het kasjroet (kosjer voedsel en de regels daarvoor, red.) strenger dan normaal. Bestaat er gewoonlijk nog enige flexibiliteit met betrekking tot de joodse voedselvoorschriften, gedurende de Pesachweek zijn de regels bijzonder strikt. Het hele jaar

door mag je, bijvoorbeeld, kosjer voedsel eten waar per ongeluk een kleine hoeveelheid niet-kosjer voedsel in terecht is gekomen; dat mag worden gegeten alsof het kosjer is (*batel besjiesjiem*). Tijdens Pesach echter maakt een minieme hoeveelheid *chameets* (alles wat gerezen/gegist is, red.) al het voedsel niet-kosjer (*afiloe be'elef lo batel*).

Er bestaat veel misinformatie over wat men wel en wat men niet mag eten tijdens deze week. Wordt al het gegiste als *chameets* beschouwd? Hoe zit het met wijn en yoghurt (dat een gegist melkproduct is)? Is het zo dat alles wat groeit *chameets* is? Zouden we geen popcorn of kaasbroodjes (*pão de queijo*, Braziliaanse deegbolletjes met kaassmaak, gemaakt van cassavemeel, BC) moeten eten? En waarom werden sommige graansoorten verboden? Dit zijn slechts een paar van de vele vragen.

De definitie van *chameets* is vrij duidelijk. *Chameets* is elk voedsel dat één van de vijf volgende graansoorten bevat: haver, rogge, tarwe, gerst en boekweit (*kasja*), en dat vermengd is met water en heeft kunnen 'gisten'. Al het andere voedsel kan niet *chameets* genoemd worden.

In de Asjkenazische gemeenschap bestaat het gebruik dat men zich onthoudt van het eten van peulvruchten, oftewel *kitniot*. De reden voor dit verbod is dat sommige van deze soorten samen met tarwe werden vervoerd, waardoor de granen werden vermengd. Dus voedsel zoals o.a. rijst, pinda's, erwten, bonen, linzen, soya, kikkererwten en sesamzaad wordt door niet-Asjkenaziem niet als *chameets* beschouwd en hoeft niet uit hun huis te worden verwijderd. Maar joden van Asjkenazische afkomst mogen die voedselsoorten dus niet eten.

In de afgelopen jaren hebben de liberale stromingen in het Jodendom een zienswijze die al bestond in het Jodendom maar die in onbruik was geraakt, nieuw leven ingeblazen: namelijk, dat voor kasjroet ook ethische en sociale standaarden moeten gelden, die al in de klassieke joodse literatuur worden genoemd, maar die bij het tot stand komen van een groot deel van de regelgeving rond kasjroet en door de 'vergunningen-industrie' zijn genegeerd.

Het concept van eco-kasjroet (eco-kosjer) houdt in dat voedsel alleen als kosjer kan worden aangemerkt als tijdens alle fasen van het productieproces en de verkoopfasen de ethische voorschriften zijn gewaarborgd. Dit betekent dat eerlijke belastingen moeten worden betaald, dat arbeiders respectvol moeten worden behandeld en eerlijk worden betaald, de duurzaamheid van het milieu in acht moet worden genomen en dat de dieren goed moeten worden behandeld.

Vandaar dat veel voedsel, ook voedsel dat onder rabbinaal toezicht is geproduceerd en een orthodox kosjercertificaat heeft, niet-kosjer kan zijn als men de standaarden van het eco-kasjroet aanhoudt. Het is, naar mijn mening, een bijzondere bijdrage van de liberaal-joodse stromingen om de rituele praktijk van het Jodendom te koppelen aan het verspreiden van de waarden die essentieel zijn voor een maatschappij waarin het leven tot zijn recht komt.

Er bestaat een verhaal over rabbi Israël Salanter. Ieder jaar hield rabbi Salanter toezicht op het maken van de matzes. Hij had oog voor het hele proces en verifiëerde of alles correct was uitgevoerd. Een zeker jaar was hij ziek en kon hij geen toezicht houden op de matze-productie. Zijn leerlingen boden aan om hem te vervangen bij het inspecteren van de productie. Zij vroegen hem: „Rabbi, zeg ons wat we moeten doen om er zeker van te zijn dat

deze matzes helemaal kosjer zullen zijn." „Als je wilt dat de matzes echt kosjer zijn," antwoordde rabbi Salanter, „dan moet je je bekommeren om de vrouw die hard werkt om ze te maken. Zij is een arme vrouw. Zorg dat je niet tegen haar schreeuwt en dat je haar gevoelens niet kwetst. Hoe beter je deze vrouw behandelt, des te kosjerder zullen de matzes zijn."

Een eco-kosjere Pesach gewenst aan u allen.

Chag Sameach!