Graanver
onder c

Met Pesach eten we geen graanproducten. *Matza e basta!* Nou, niet dus. Het NIW testte tien hilarische imitatieproducten uit de Pesachwinkel.

Jigal Krant

De uittocht uit Egypte was zoals bekend een haastige spoedoperatie. Tijd om fatsoenlijk brood te bakken was er niet, waardoor de Joden nog even genoegen moesten nemen met het slavenvoedsel, dat hen na een paar eeuwen dwangarbeid zo langzamerhand de keel uitkwam. Een klein ongeluk bij een groot geluk, ben je geneigd te denken. Maar wat heb je aan een vrije ziel, als je maag knort? Om de bitterzoete herinnering aan de exodus levendig te houden, is het ons elke verjaardag van de exodus verboden om brood te eten. Alleen die vermaledijde matses zijn toegestaan.

We volbrengen die dieetopdracht veel nauwgezetter dan God ooit bedoeld kan hebben. Allemaal volgens de letter van de wet, want de geest van de wet is in het Jodendom een ondergeschoven kindje. Dus ligt de Pesachwinkel vol producten die hard hun best doen om al die verboden graanproducten na te bootsen. Met wisselend succes. Het NIW beoordeelt de tien meest hilarische imitatieproducten op smaak en gelijkenis.

Orecchiette

Nee, natuurlijk slaat het nergens op: pasta gemaakt van aardappelmeel en tapiocazetmeel (verkregen uit gedroogde cassave). Zo in de verpakking lijken de schelpjes best nog ergens op, maar eenmaal gekookt zijn ze zelfs met de lekkerste saus niet te doen. Stel je voor: gewone pasta die een uur of drie heeft staan koken, waarna een bronchitispatiënt er flink boven heeft staan proesten. Zoiets. Maar dan viezer. Het is te hopen dat ze in Zuid-Italië, de bakermat van de *orecchiette*, nooit kennisnemen van deze verkrachting van hun volksvoedsel. Want dan gaat er onherroepelijk een internationaal opsporingsbevel uit naar de Israëlische makers.

Smaak: ☆
Gelijkenis: ☆ ☆
€ 3,75 bij David's Corner

Couscous

Couscous die zeventien minuten moet koken, dat kan nooit goed aflopen. En inderdaad, deze creatie van aardappelmeel en tapiocazetmeel is bij mij thuis direct omgedoopt tot *moesmoes*. Zelfs als je de aanbevolen kooktijd halveert is het resultaat een misselijkmakende slijmerige pap, die meer weg heeft van geschifte Velpon dan van couscous. De schurken die dit op de markt hebben gebracht (dezelfde als van de pasta), hebben hun bedrijfje Meshubach genoemd, oftewel 'voortreffelijk' in het Ivriet. In het logo hebben ze een korenhalm verwerkt. Het is zó onbeschaamd gotspieus, dat je eigenlijk niet anders kan dan een diepe buiging maken voor degene die dit op de markt hebben durven brengen. Chapeau!

Smaak: ☆
Gelijkenis: ☆
€ 3,75 bij David's Corner.

NIW7429_Pesach_Graanvervangers.indd 1 08-04-14 15:06

:rvangers de loep

Ontbijtgranen

'27% meer granen dan andere vergelijkbare merken', pocht de professioneel vormgegeven doos aan de zijkant. Dat is een boute bewering voor een Pesachproduct, opnieuw op basis van aardappelmeel en tapiocazetmeel. Maar zeker na de vorige twee gedrochten valt dit alleszins mee. De Crunchios zijn een imitatie van Kellog's Pops Loops. De ringetjes van fabrikant Paskesz zijn groter en fletser dan die van Kellog's, maar eenmaal in de melk valt dat laatste niet meer zo op. Jammer genoeg zijn de Crunchios wel erg zoet en gearomatiseerd en zitten er hinderlijke harde stukjes in. Vlug eten is het devies, want de ringetjes worden snel zacht in de melk. Er is ook een variant met synthetische chocoladesmaak, maar die is ronduit smerig.

Smaak: ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆ ☆
€ 4,95 bij David's Corner

Soepamandeltjes

Als de matseballen op zijn, kan je de soep best opleuken met deze croutons. Ze hebben een glibberig beschermlaagje en zijn ietwat meliger dan je gewend bent, maar verder valt er weinig op aan te merken. Nou ja, als je ze zo eet, dan proef je wel een wat raar bijsmaakje. Maar ze horen in de soep. En daar blijven deze soepamandeltjes zelfs voor de trage eter lang genoeg knapperig.

Smaak: ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆ ☆ ☆
€ 3,25 bij Mouwes

Sojasaus

Sojasaus bevat geen enkel spoortje van granen, maar de rabbijnen verboden ook allerlei andere producten die op graan zouden lijken. Tot deze zogenaamde *kitnijot* behoren peulvruchten zoals sojabonen. Het verbod geldt alleen voor asjkenaziem, Joden van Oost-Europese komaf. Maar voor hen is er deze oplossing. Als je altijd al eens hebt willen weten hoe gezouten zwarte ecoline smaakt, moet je dit zeker eens proberen.

Smaak: ☆
Gelijkenis: ☆ ☆
€ 4,95 bij Mouwes

NIW7429_Pesach_Graanvervangers.indd 2 08-04-14 15:06

Mosterd

Omdat volgens de onnavolgbare rabbijnenlogica mosterdzaadjes ook onder het verbod van kitnijot vallen, moeten volgzame asjkenaziem het een week lang zonder mosterd doen. Ware het niet dat Lieber's daar iets op gevonden heeft. Ik vermoed dat legio nietsvermoedende klanten van David's Corner zich rot schrikken als ze dit voor het eerst proeven, want de nepmosterd zit in een authentiek Amerikaans flesje, met daarop het woord 'imitation' in het kleinst denkbare lettertype. Maar als je weet dat dit mosterdvrije mosterd is, dan valt het nog best mee. Met een hele hoop fantasie doet de glimmende, lichtbruine crème zelfs denken aan dijonmosterd, maar in feite is dit een soort kerrievinaigrette.

Smaak: ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆
€ 4,95 bij David's Corner

Glutenvrije matses

Waarom zou je een imitatieproduct maken van het enige graanproduct dat op Pesach wel is toegestaan? Het lijkt bizar, maar bij nader inzien is het vooral bedoeld voor het gestaag groeiende aantal mensen met coeliakie of glutenallergie. Die willen ook weleens een matse met bruine suiker op Pesach (oeps, zie het volgende item). De glutenvrije matses van Yehuda zijn iets zouter en krokanter dan normaal. Ze breken wat sneller en zijn drie keer zo duur als reguliere matses. Maar los daarvan zijn deze nepmatses verbazingwekkend lekker. Voor je het weet heb je het hele pak opgesnoept, gewoon zo uit het vuistje.

Smaak: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆ ☆ ☆
€ 6,35 bij Mouwes

Bruine suiker

Drie jaar geleden kwam het rabbinaat er bij toeval achter dat het populairste matsebeleg in potentie niet kosjer is voor Pesach. Bruine suiker wordt gekleurd met glucosesiroop of dextrose en die kunnen hun oorsprong hebben in tarwe. Ter vervanging heeft Mouwes dit jaar Israëlische bruine suiker ingeslagen. De zakken liggen hoog opgestapeld bij de ingang. De kleur is onmiskenbaar (licht)bruin. Maar het gaat hier niet om de weldadig- vochtige basterdsuiker die het zo goed doet op een dik besmeerde matse met boter, maar om tussen de tanden knarsende rietsuiker.

Smaak: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆
€ 4,25 bij Mouwes

Chocoladecake

Dat je een cake kan maken zonder granen, zonder kitnijot en ook nog eens zonder melkproducten is op zich een puike prestatie. Maar deze parve chocoladecake van Osem (met korenhalm in het logo) is nog eens lekker ook. De structuur is luchtig en smeuïg tegelijk en met de pure chocoladesmaak is niets mis. Dat is voor een prijs van Đ3,50 – zeker onder deze omstandigheden – een prestatie van formaat.

Smaak: ☆ ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆ ☆ ☆
Vanaf € 3,50 bij Jumbo, David's Corner, Mouwes en Laromme.

Wodka

De meest kwaliteitswodka's worden voor een belangrijk deel gestookt uit granen. Uit Finland komt deze, geheel uit suikerriet gedestilleerde Moses Vodka ('Just like Moses, we at Global Drinks make no compromises'). De smaak is meer dan uitstekend. De wodka kost een lieve duit, maar komt daarvoor wel in een fles die is bedrukt met versiersels van 24-karaat bladgoud. Wat wil je nog meer? ■

Smaak: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆
Gelijkenis: ☆ ☆ ☆ ☆ ☆
€ 34,95 bij Mouwes

NIW7429_Pesach_Graanvervangers.indd 3 08-04-14 15:29