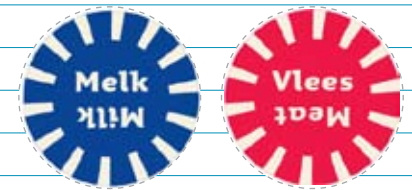
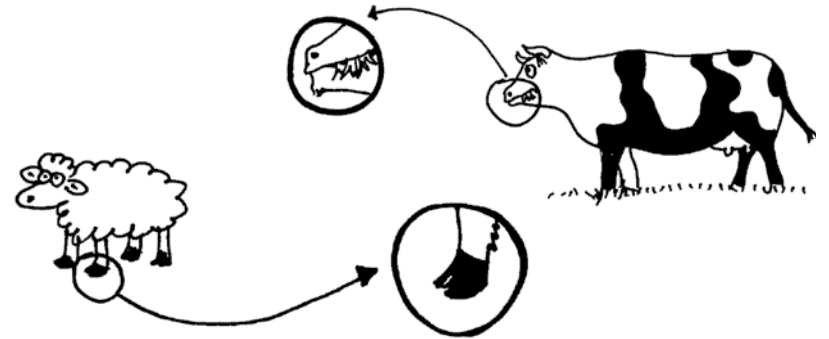


## Koosjer

Het woord koosjer komt van het Hebreeuwse *kasjer* dat 'toegestaan' betekent. De koosjere keuken is gebaseerd op de regels van de Tora. Die bepalen wat je wel en niet mag eten en hoe je het voedsel moet bereiden. Vlees van dieren die herkauwen en gespleten hoeven hebben, zoals koeien en schapen, is toegestaan als het op de juiste manier is geslacht. Gevogelte als kippen, eenden en ganzen zijn ook koosjer. En vis? Alleen vissen die schubben en vinnen hebben mag je volgens de Tora eten.

En dan heb je nog de regel dat 'je het bokje niet mag koken in de melk van zijn moeder'. In een koosjere keuken worden daarom serviesgoed, pannen en bestek voor vlees enerzijds en voor melkproducten anderzijds gescheiden gehouden. De kleuren rood (vleeskost) en blauw (melkkost) helpen je daarbij.

Groenten, fruit, granen, peulvruchten, olijven, eieren en vis zijn geen vleeskost en geen melkkost. Dit voedsel wordt *parve*, neutrale kost, genoemd. Parve kan je bij vlees- en bij melkproducten eten. Soms wordt voor parve de kleur groen gebruikt.



**Mijn aantekeningen:**

### Tip van Max



Heb je een spreekbeurt over wat koosjer is? Laat je klas na afloop van je spreekbeurt het [Koosjerspel](#) spelen!

