

¿Qué es Kosher?



La palabra hebrea *kosher* significa "apto". Las leyes de kashrut definen los alimentos que son aptos para el consumo de un judío.

4 Puntos fundamentales para el Kashrut

- La carne, leche y huevos de ciertas especies de animales son permitidas para el consumo, mientras que otras son prohibidas. Además, una serie de leyes trata sobre cómo el animal debe ser faenado y qué partes del animal pueden ser ingeridas.
- Carne y leche no deben mezclarse nunca. Se utilizan utensilios separados para cada uno, y se observa un período de espera para comerlos.
- Frutas, vegetales y granos son siempre kosher, pero deben estar libres de insectos. El jugo de uva o el vino, sin embargo, deben ser certificados kosher.
- Ya que incluso un pequeño rastro de sustancia no kosher puede hacer un alimento no kosher, todos los alimentos procesados y establecimientos alimenticios requieren la certificación de un rabino confiable o la supervisión de una agencia de kashrut.

Separar Carne y Lácteos

La carne y leche nunca se combinan. Se utilizan utensilios separados para cada uno, y se observa un período de espera (6 horas entre carne y leche) entre ellos para comerlos.

Los alimentos kosher se dividen en tres categorías:

Carne: incluye la carne o los huesos de los mamíferos y las aves, las sopas o las salsas hechos con ellos, y cualquier alimento que contenga incluso una pequeña cantidad de lo antedicho.

Lácteos: incluye la leche de cualquier animal kosher, y todos los productos lácteos hechos con ella (crema, mantequilla, queso, etc.), y cualquier alimento que contenga incluso una pequeña cantidad de lo antedicho.

Neutro: los alimentos que no son ni "carne" ni "lácteos". Los huevos son neutros, al igual que todas las frutas, vegetales y granos. Los alimentos neutros se pueden mezclar y comer junto con la carne o los lácteos.

Frutas, Vegetales y Granos

Las frutas, vegetales y granos básicamente son siempre kosher, pero deben estar libres de insectos y gusanos. El vino o jugo de uva, sin embargo, debe ser certificado kosher.

La cocina Kosher

Aun el más pequeño residuo o "sabor" de una sustancia no kosher hace que la comida no sea kosher. Por lo tanto no es suficiente con comprar alimentos kosher. La cocina también debe ser "kosher", lo que significa que todos los utensilios y superficies para la preparación de comida son utilizados únicamente para alimentos kosher, y que deben usarse cocinas, ollas, cuchillos, vajilla, mesadas y manteles separados para carne y leche.

Una regla práctica general es que en todo momento en que la comida caliente entra en contacto con otro alimento o utensilio, el alimento o el utensilio absorberán su "sabor". También las comidas frías y los utensilios, bajo determinadas circunstancias (como cuando la comida es condimentada o salada y es cortada con un cuchillo, o permanece en el utensilio por un extenso período de tiempo), transmite su "sabor". Por lo tanto, comida preparada en una cocina o fábrica en la que también se prepara comida no kosher, invariablemente se hará no kosher también (a menos que el sabor impregnado es extraído primero del utensilio en un proceso especial de "kasherización").

Leche y Huevos

Una regla citada por el Talmud es: lo que viene de un animal kosher es kosher; lo que viene de un animal no kosher no es kosher.

Por ello solamente la **leche** de mamíferos kosher es kosher. Lo mismo se aplica a los **huevos**: solamente los huevos puestos por aves kosher son kosher. Además, los huevos se deben examinar cuidadosamente antes de usar para asegurarse de que están libres de puntos de sangre , en tal caso se desecha todo el huevo

La miel no se considera un "producto animal", así que la miel es kosher aunque las abejas no lo son.