

# ¿Qué Es Kosher?

Inicio • ¿Qué es kosher?

La palabra hebrea "**Kashrut**" se refiere a las leyes dietéticas judías, que se deriva de la palabra "**Kosher**", que significa apto o apropiado.

A diferencia de lo que comúnmente se cree, el **Kashrut** no se refiere a un tipo específico de comida, sino que a un sistema de revisión de alimentos de acuerdo al ritual judío y cuyo significado está determinado por un conjunto de criterios religiosos prescritos en la Torah (Pentateuco).

Dichas leyes buscan establecer un régimen que beneficie al cuerpo y al alma, para lograr un equilibrio tanto físico como mental.

## Carne y leche



**La Torah prohíbe cocinar juntos la leche y la carne**, comer estos productos u obtener beneficio de ello. Después de comer carne, se deben esperar 6 horas antes de consumir cualquier producto lácteo. Sin embargo, la carne puede ser consumida después de consumir algún lácteo con la excepción de los quesos duros, con los cuales también se necesita dejar un intervalo de 6 horas. Pero antes de consumir carne después de algún lácteo, se debe remojar la boca.

**La cocina kosher debe tener 2 utensilios**, uno para carne y pollo y otro para los productos lácteos.

**Se debe utilizar diferentes escurridores**, esponjas y toallas para secar los utensilios de carne y los de leche.

## Carne, aves y pescado

**CARNE:** La Torah enumera las características de los mamíferos permitidos y enumera los prohibidos. Los únicos permitidos son aquellos con la pezuña dividida y que sean ruminantes. Deben de ser sacrificados siguiendo las leyes de la Torah y por una persona especialmente entrenada llamada shojet.

**AVES:** La Torah especifica 24 especies prohibidas. Las que generalmente se consumen y están permitidas son: pollo, pavo, pato y ganso. Deben de ser sacrificados de una manera y por una persona especial.

**PESCADO:** Debe tener escamas y piel, de lo contrario no es un pescado Kosher. Todos los mariscos están prohibidos. El pescado en filetes o molido no debe de ser comprado de los establecimientos, a menos que la persona esté segura de que proviene de un pescado Kosher. Los pescados procesados y ahumados requieren supervisión rabínica, al igual que todos los alimentos procesados.



## Matanza kosher



El animal debe de ser sacrificado de acuerdo a lo prescrito en la Torah:

**Shejitá:** Sólo una persona entrenada y aprobada por las autoridades rabínicas es la calificada para sacrificar al animal. La traquea y el esófago del animal son cortadas con una navaja muy afilada para poder así, causar la muerte instantánea y sin dolor al animal sacrificado.

**Bedika:** Un inspector entrenado llamado "bodek" examina los órganos internos para encontrar alguna anomalía fisiológica que ocasione que el animal no sea Kosher (treif). Los pulmones en particular, deben de ser examinados para determinar que no haya adhesiones que indiquen alguna perforación en éstos.

**Glat Kosher:** Debido a que no todas las adhesiones ocasionan que el animal sea no kosher, algunas

## Huevos

**Los huevos de aves o peces no kosher, no son permitidos.** Por lo tanto, el caviar debe provenir de un pescado kosher y necesita supervisión rabínica. Los huevos de un animal kosher que contiene sangre está prohibido, por lo que deben de ser chequeados antes de utilizarlos.



## Panadería



**Manteca y Aceite:** Ambas necesitan certificación kosher ya que los productores de la manteca vegetal generalmente procesan grasas animales en el mismo equipo y por ende, el producto no es kosher.

**Emulsificantes:** Estos materiales son enlistados en la etiqueta de ingredientes como polisorbatos, mono y diglicéridos, etc... Son producidos de fuentes tanto animales como vegetales, por lo que requieren supervisión continua y estricta. Estos productos actúan como surfactantes, haciendo que el agua y el aceite sean solubles, por lo que se usan en una gran variedad de productos como la margarina, manteca, rellenos de crema, harina para pasteles, donas y pudines, entre otros. Es importante enfatizar que el helado, postres congelados, puré de papa instantáneo, mantequilla de cacahuete, botanas y muchos otros cereales para el desayuno, contienen diglicéridos y requieren certificación

## Productos lácteos

**Jalav Israel:** Se dice que la leche es jalav israel cuando la ordeña fue supervisada por un Rabino para asegurar que ésta proviene de un animal Kosher.

**Queso:** Todos los quesos requieren certificación Kosher debido a que se utiliza renina en su elaboración. La renina, procesada del estómago de los ruminantes, es utilizada en la producción de quesos para coagular o cuajar la leche. También es utilizada en la producción de la crema ácida y postres.

**Renina kosher:** Es la derivada del estómago de animales kosher o aquella obtenida de manera microbiológica a partir de fuentes vegetales, pero ésta debe tener también la certificación.

**Margarina:** La margarina generalmente contiene glicéridos y un alrededor de 1 ó 2% de ingredientes lácteos, por lo que requiere supervisión rabínica.



## Vinos y licores



**Todos los vinos de uva o brandis deben ser preparados bajo la supervisión de un Rabino.** Una vez que el vino es cocinado, no existen restricciones para su manejo. Los saborizantes de uva, tanto naturales como artificiales, no deben ser utilizados a menos que tengan la certificación Kosher. Los licores, a pesar de no contener una base de vino, requieren supervisión debido a los saborizantes que se utilizan en su preparación.

## ¿Quiénes consumen?

Los principales consumidores son:

» Judíos, Hindúes y Musulmanes.

» Consumidores en general que saben que kosher es más seguro saludable y mejor.

» Vegetarianos.

» Aquellos con restricciones dietéticas: casi el 80% de ventas en productos kosher son fuera del mundo judío.