

El kashrut

El Kashrut consiste en todas las reglas alimentarias prescriptas por la Torá, analizadas y desarrolladas en el Talmud y, finalmente, codificadas en el Código Legal Judío "Shuljan Aruj".

Kasher significa "apto" en hebreo, es decir, todo aquello que está apto o permitido ingerir para el Judaísmo.

Los alimentos permitidos según la tradición judía se denominan KASHER.
Los alimentos prohibidos, se denominan TAREF.

Todas las frutas y verduras son kasher.

ANIMALES TERRESTRES:

Deben cumplir con dos condiciones para ser kasher:

1. Tener pezuña partida en dos.
2. Ser rumiante.

Ejemplos:

KASHER

Vaca
Toro
Ternera
Oveja
Cordero

TAREF

Cochino
Burro
Caballo
Conejo
Rana

PECES - ANIMALES ACUATICOS:

Existen dos requerimientos para que un ser acuático sea kasher

1. Debe tener aletas.
2. Debe tener escamas.

Ambas son condiciones necesarias para que cualquier ser acuático, tanto de río, mar, laguna, etc. sea kasher.

Ejemplos:

KASHER

Arenque
Lisa
Mero
Atún (no todos)
Sardina
Corvina
Carpa
Salmón
Rabalo
Merluza
Trucha

TAREF

Cazón
Tiburón
Delfin
Pulpo
Esturión
Anguila
Mantarraya
Atún bonito
Albacora amarillo
Ganso

Aclaración: todos los mariscos son Taref.

Ejemplos: Camarón, langosta, langostino, ostra, calamar, cangrejo, etc.

AVES:

Las aves de rapiña no son kasher, y la Torá las enumera.

(24 especies, levitico 11: 13-19):

KASHER

Pollo
Pavo
Pato
Gallina
Paloma
Ganso

TAREF

Aguila
Halcón
Faisan
Cuervo
Gaviota
Pelicano
Avestruz

SHEJITA

La especie y tipo de animal determina si es kasher sólo desde un principio, no implica que ya esté apto para su consumo, es imprescindible contemplar el estado en que se encuentra y la forma en que son faenados (si son terrestres o avícolas, los acuáticos no necesitan ser matados).

Deben estar completamente sanos y la forma de matarlos es especial y se llama Shejitá.

La Shejitá contiene complejas e intrincadas leyes, en las que se detalla minuciosamente cómo debe ser ejecutado el animal, según su tipo, e implican que solo el faenado sea realizado, exclusivamente, por un doctor en estas leyes y en su práctica, denominado Shojet.

Por medio de la Shejitá, la matanza es íntegramente higiénica y el animal no sufre.

LA SANGRE

Está terminantemente prohibido consumir sangre animal.

A fin de extraer la sangre de los animales una vez degollados y preparados, se los

debe lavar y enjuagar bien, finalmente se los sala, dado que la sal absorbe la sal por procesos químicos propios, antes de ser cocinados.

CARNE Y LACTEOS

Una importante y fundamental regla de Kashrut reside en la prohibición de consumir y cocinar juntos alimentos cárneos o sus derivados con lácteos o sus derivados. Se debe también utilizar distinta vajilla, cubiertos y batería de cocina en general.