



Кашрут – а для чего? Большинству людей, соблюдающих кашрут, часто задают этот вопрос. И вопрошающий человек, обычно довольствуется следующим ответом: из-за того, что в античные времена правила гигиены не были известны людям, а свиньи и кровь животных являются носителями болезней, были сформулированы специальные заповеди для охраны здоровья. Отсюда делается следующий вывод: так как в настоящее время существуют строгие требования к санитарии и гигиене, то сегодня нет нужды соблюдать эти «устаревшие» бесполезные законы.

Следует понять и помнить, что нет особой связи между законами кашрута, гигиеной и здоровьем, хотя одновременно мы верим, что Б-г, который требует от нас их исполнения, несомненно знает и заботится при этом также и о нашем здоровье. Но главным здесь все же является вера, а не рассудок. Для облегчения понимания и объяснения проблемы себе и другим надо усвоить, что соблюдение законов кашрута приносит пользу духовному, а не физическому облику человека. Это значит, что Б-г предписывает определенной группе людей, называемой «еврейским народом», есть только строго определенную пищу, соответствующую их духовной сущности.

► **Кошерное мясо** ◀ Законы кашрута, касающиеся мяса, имеют три аспекта:

1. Вид животного, домашнего скота или птицы;
2. Процесс убоя;

Проверка мяса и кашерование его для употребления в пищу.

► **Виды домашнего скота и животных, которые являются кошерными** ◀ Тора разрешает к употреблению в пищу только те виды скота и животных, которые обладают следующими двумя признаками кошерности:

1. Жующие жвачку – животное жует еду, отрыгивает ее и пережевывает вторично (у кошерного скота четыре желудка);

Парнокопытные – лапы у домашнего скота и животных должны быть разделены по всей длине нижней части, у них должны быть раздвоенные копыта

Отсюда следует, что кошерными являются следующие виды домашнего скота: корова, коза и баран. Из диких животных кошерными являются лишь косуля и олень.

► **Виды кошерных птиц** ◀ В Торе упомянуты только некошерные виды птиц, общей чертой которых является хищность. Все остальные птицы, в принципе, кошерны, так как у нас нет четкой информации в определении некошерности птицы. Отсюда наши мудрецы установили следующее правило: «нет иной птицы, которую мы едим, чем та, которую мы едим по традиции». Это значит, что разрешена только та птица, которую ели в еврейских общинах предыдущих поколений. Отсюда заключили, что кошерны следующие виды: курица, индейка, утка, гусь, лебедь, голубь и перепел. Перепела были разрешены только около 40 лет назад, после того, как авторитетные раввины доказали, что их ели в известных еврейских общинах.

► **Процесс убоя** ◀ Все виды животных, которые были упомянуты выше, кошерны лишь в том случае, если они были галахически правильно забиты квалифицированным резником с применением специального ножа, который был проверен на отсутствие дефектов. Мясо животных, забитых не галахическим путем, запрещено к употреблению и его статус соответствует, в общем, статусу свиного мяса.

► **Проверка мяса и подготовка его к употреблению** ◀ После убоя



Руководство по кашруту в Германии

следует проверить нож на отсутствие дефектов и тушу скотины на все виды пороков и болезней. Иногда находят такой порок в скотине или птице, который не накладывает на мясо статус непригодности к употреблению, и тогда оно получает статус кошерного мяса. Если же в мясе не обнаруживается вообще никаких дефектов, то это мясо получает статус абсолютно кошерного - „Glatt kosher“ (глат - кошер). Некоторые строго следят за тем, чтобы есть только мясо, имеющее статус «глат-кошер». По мнению сефардских раввинов, евреи обязаны есть мясо, имеющее только такой статус.

После проверки нужно провести кашерование мяса путем выделения из мяса крови, являющейся запрещенной в пищу. Для того, чтобы мясо было пригодно к варке (тушению, жарке в сковороде и т.д.), его нужно отмочить в воде в течении получаса, посолить со всех сторон грубой солью, дать полежать еще час и промыть после этого еще раз под проточной водой или в посудине, меняя воду 3 раза. Для жарки на открытом огне (костер, гриль с углем) нет надобности в вышеописанной процедуре, т.к. огонь вытягивает кровь из мяса и сжигает ее. Печень кашеруется исключительно на открытом огне.

► **Важное примечание** ◀ Во всех кошерных мясных магазинах мясо продается уже откашерованным, следить нужно лишь за тем, чтобы покупая **сырую печень** приготовить ее только на открытом огне (например на гриле с углем), т.к. иные способы приготовления сырой печени делают **некошерной как печень, так и посуду**, в которой она была приготовлена!

► **Кошерная рыба** ◀ У рыб есть два признака кошерности:

- Наличие плавников;

Наличие чешуи.

В принципе достаточно проверить,

есть ли у рыбы чешуя, т.к. у такой рыбы обязательно будут и плавники. Существует список кошерных рыб, среди которых присутствуют карп, красная рыба, тунец, макрель, форель, камбала и др. Среди некошерных рыб следует отметить угря, осетра и пр. Нет необходимости кашеровать рыбу. Понятно, что все «дары моря», будь то раки, креветки, кальмары или моллюски, есть запрещено.

► **Рыбная икра** ◀ Галаха приводит важное правило, в котором говорится: «Все, что происходит из чистого является чистым». Следовательно икра кошерной рыбы – кошерна, а некошерной – некошерна. Если мы не знаем из какой рыбы икра, то есть следующий признак – по цвету: красное – кошерно, черное – некошерно. Из этого следует, что икра красной рыбы – лососевая икра – кошерна, а икра осетровая, имеющая черный цвет, некошерна.

► **Рыба и мясо, употребляемые одновременно** ◀ Существует запрет, есть и готовить рыбу и мясо вместе. Разрешено есть их за одной трапезой, но из разной посуды.

► **Употребление рыбы с молоком** ◀ Сефардские раввины запрещают употреблять рыбу вместе с молочными продуктами. Некоторые из них все же разрешают жарить рыбу на сливочном масле.

► **Молоко и молочные продукты** ◀ Из сказанного выше следует, что молоко кошерных животных – кошерно. Поэтому кошерным является коровье, козье и овечье молоко.

► **«Халав-Израэль» (еврейское молоко)** ◀ Есть люди, строго соблюдающие кашрут, которые следят за тем, чтобы употреблять в пищу только то молоко, которое было надоеено под наблюдением еврея, а также обрабатывалось и хранилось в отдельности от остального молока. Такое молоко называется «еврейское молоко».



Большинство же ссылаются на законодателей в области Галахи, которые установили, что так как в настоящее время некошерный скот практически не доится, следовательно и нет возможности смешения некошерного молока с кошерным, как это было в античные времена, следить за доением уже не обязательно. Такое молоко называется «Халав стам» (обычное молоко).

► Кошерные сыры ◀ В наше время сыр делится на два вида: твердый и мягкий. Твердые сыры – это сыры, приготовленные с использованием сычужного фермента. Этот фермент используется для отделения твердой части молока, называемой казеин, от жидкой части, называемой сыворотка. Сычужный фермент добывают либо из желудков телят, и в таком случае он является некошерным, или производят в лаборатории из бактерий, в таком случае он кошерен. Наши мудрецы запретили также есть сыры, сделанные неевреями, в приготовлении которых не принимали участия евреи. Этот запрет называется «запрет употребления нееврейских сыров». Следовательно, кошерным является только тот сыр, который был приготовлен с использованием кошерного фермента и при участии еврея в процессе приготовления. Если сыр был сделан из «Халав Исраэль» (еврейское молоко), то он называется «еврейский сыр с момента доения». Если же для его приготовления использовали обычное молоко и надсмотр осуществлялся только во время производства самого сыра, то он называется «еврейский сыр с момента производства». Мягкие сыры, (Hüttenkäse, творог, Филадельфия), галаха не относит к категории сыров, поэтому они являются кошерными.

► Йогурт и сливочное масло ◀ Так как нет возможности произвести эти продукты из некошерного молока

(молоко некошерных животных не становится сыром, творогом, сливками, маслом или йогуртом), то все эти продукты кошерны, при условии, что в них не добавлены некошерные ингредиенты. В фруктовых йогуртах иногда бывает некошерный желатин, поэтому всегда следует прочитать этикетку. В малокалорийное масло добавляют некошерные добавки, поэтому оно некошерно.

► Кашрут мороженого ◀ У мороженого и замороженного льда есть несколько проблем в отношении кашрута. Для того, чтобы у мороженого была хорошая консистенция в настоящее время прибегают к помощи двух проблематичных веществ: желатина и эмульгаторов. Желатин производят из вещества, называемого коллагеном, который добывают из костей и кожи коров и свиней. Несмотря на то, что во время переработки кожи коллаген становится негодным к употреблению в пищу, и есть раввины, разрешающие его употребление, мы все же склонны к мнению, что он является некошерным, и запрещаем продукты, содержащие его.

Кроме этого используются эмульгаторы – глицериды, сделанные из жиров. Так как эти вещества добываются из жиров, существует опасение, что последние являются жирами некошерных животных. Отсюда следует, что нельзя есть мороженое или мороженный лед, содержащие этот эмульгатор, без того, чтобы знать его происхождение. Следует заметить, что в последние годы изготовители начали все чаще использовать эмульгаторы, сделанные на растительной основе, и поэтому и в данном руководстве есть большой список мороженого, не содержащего желатина и некошерного эмульгатора.

► Кошерные яйца ◀ Разрешено применять в пищу яйца только



кошерной птицы. Однако перед употреблением каждое яйцо следует проверить на наличие капелек крови. В случае присутствия крови яйцо есть нельзя.

Яйца имеют статус «парвэ» - «нейтральные», т.е. не мясные и не молочные.

► **Мясо и молоко** ◀ Одним из важных законов кашрута является закон о полном разделении мясного и молочного. Все продукты делятся на три категории: мясное, молочное и нейтральное - «парвэ».

► **Мясное** ◀ Все продукты, содержащие мясо или вареные с мясом, как, например, мясной суп, считаются мясными продуктами. Их нельзя смешивать, готовить или использовать с молочными продуктами. Мясные продукты следует готовить в мясной посуде и есть из тарелок, стаканов, столовых приборов, предназначенных только для употребления мяса. Нельзя использовать одну и ту же скатерть для мясных и молочных трапез.

► **Молочное** ◀ Все продукты, содержащие молоко или его производные или приготовленные совместно с молочными продуктами, как, например, яйцо, жареное на сливочном масле, считаются молочными продуктами, и их нельзя смешивать, готовить или использовать с мясными продуктами. Нельзя использовать одну и ту же скатерть для мясного и молочного.

► **Нейтральная еда – «парвэ»** ◀ Каждый продукт, не содержащий мяса и его производных и не содержащий молока и его производных, называется «парвэ» – простой, нейтральный, как, например, вода, мука, яйца, фрукты, овощи и т. д. Продукт со статусом парвэ можно смешивать, готовить и есть с мясными или с молочными продуктами, не смешивая, однако, мясное с молочным.

► **Продукты со знаком кашрута / кошерности** ◀ Всякий продукт, проверенный на кошерность и

получивший знак кошерности, должен быть обозначен на этикетке как: «кошерный парвэ», «кошерный молочный» или «кошерный мясной». Иногда обозначают еще и кошерность на Песах, кошерный для строго соблюдающих (ла мехадрин), еврейское изготовление, еврейское молоко, еврейский хлеб и т.д.

► **Кошерная кухня** ◀ В такой кухне есть две отдельные части: мясная и молочная. Вся посудная утварь, тарелки, стаканы, столовые приборы должны быть различными по форме, чтобы предотвратить их смешение. Обычно есть две раковины – для мясного и молочного, а также две плиты для разделения мясного от молочного. Некоторые пользуются даже отдельными посудомоечными машинами. Можно класть в холодильник мясные продукты рядом с молочными в том случае, если они холодные.

► **Перерыв между молочной и мясной трапезой** ◀ По галахе следует выждать после принятия в пищу мясных продуктов несколько часов перед употреблением молочных продуктов, так как мясо медленно переваривается и застревает между зубами. Поэтому, съев молочное сразу после мясного, мы нарушили бы запрет одновременного употребления в пищу молочного и мясного. Обычно после мясной трапезы ждут 6 часов, но есть те, кто довольствуется и 3 часами перерыва между мясной и молочной трапезами. После употребления в пищу молочного принято прополоскать рот, подождать около получаса и тогда можно есть мясное.

► **Хлеб и выпечка** ◀ Хлеб, испеченный только из муки, воды и дрожжей является кошерным. В настоящее время в хлеб добавляются различные добавки для улучшения вкуса и увеличения срока годности. Следует обращать внимание на то, чтобы в хлебе не было никаких молочных добавок, так как его едят как в мясную, так и в

Руководство по кашруту в Германии



молочную трапезу, и поэтому он должен быть «парвэ» - нейтральным. Используются также и такие вещества, как эмульгаторы, содержащие некошерный животный жир (Tierisches Fett). Поэтому нужно тщательно проверить булочную, в которой покупается хлеб и булки. На упакованном хлебе, продающемся в супермаркете, имеется обычно этикетка, на которой указан состав хлеба. Если на этикетке указаны такие молочные ингредиенты, как, например, масло, молочная сыворотка (Molke), или вещество, называющееся натрий казенат (Natrium Caseinate), а также если в хлебе есть такие вещества как эмульгаторы моно- и диглицериды, такой хлеб есть нельзя. Обычно в черном хлебе или так называемом «деревенском хлебе» (Bauernbrot), некошерных добавок нет и его можно употреблять в пищу.

► **«Еврейский хлеб»** ◄ Несмотря на то, что в соответствии с Галахой еврей, живущий в месте, где нет еврейской хлебопекарни, может есть хлеб из нееврейской, есть люди, которые следят за тем, чтобы хлеб, который они едят, был сделан при участии еврея в выпечке (т.е. еврей должен включить печь или увеличить огонь в печи). Такой хлеб имеет этикетку «кошерны мехадрин» - еврейский хлеб или выпечка еврейская. Во многих общинах было принято наблюдать за выпечкой хал для субботы для того, чтобы хотя бы в субботу евреи ели «еврейский хлеб». Многие женщины пекут халы дома для того, чтобы соблюсти заповедь отделения халы (маленький кусочек теста, из которого печется хлеб, хозяйка сжигает, т.к. его запрещено есть), а также для того, чтобы иметь «пат Исраэль» на субботу. Главный израильский Раввинат обязывает каждого поставщика при импорте хлеба, печенья, тортов, кексов и прочих хлебобулочных изделий в

Израиль, чтобы эти продукты носили кошерный статус «еврейская выпечка».

► **Пицца, приготовленная неевреем** ◄ Наши мудрецы запретили еврею употреблять в пищу еду, приготовленную неевреем по двум причинам:

1. Из-за опасения, что нееврей накормит еврея запрещенной едой;

Чтобы не создать слишком близкую связь между евреем и неевреем, которая может повлечь за собой смешанные браки между евреями и неевреями.

Этот запрет действует сейчас также, как и в античные времена. Однако, наши мудрецы установили два основных правила для этого запрета:

запретная еда – это только главная еда, которую подают гостям и которая называется на языке наших мудрецов «еда, поднесенная к королевскому столу», то есть еда, которую и король подносит своим королевским гостям, как, например, мясо, рыба жареная или вареная, запеканки, рис, картошка и т.д.

еда, которую едят только в вареном виде, а не в сыром, как например мясо и рыба, рис, фасоль. Овощи, которые не употребляются в пищу в сыром виде, как например картошка, баклажан, корень петрушки и т.д. Но помидоры, морковь, капусту, перец, а также фрукты, даже если они были приготовлены неевреем, есть можно.

Законодатели галахи обсуждали на протяжении поколений виды продуктов, которые не существовали во времена Талмуда, часть которых они разрешили в пищу:

Консервы в банках, как например тунец в банке,

разрешают на том основании, что он не является главным продуктом.

Продукты, произведенные на заводах, как например консервы, которые не запрещаются, так как нет опасения возникновения близости с неевреем, который их приготовил.

Продукты засоленные или заквашенные, как например, соленая сельдь или копченые продукты, т.к. они не считаются вареными.

Есть мнения, что все, что было приготовлено иначе, чем это было принято во времена Талмуда, не является некошерным. Имеются в виду продукты, приготовленные на пару, как на консервных заводах или в микроволновой печи.

► **«Бишуль Израэль»** - **приготовление еды евреем** ◀ Для того, чтобы предотвратить нарушение вышеуказанного запрета необходимо, чтобы еврей участвовал в приготовлении пищи. В этом случае еда становится разрешенной, несмотря на то, что она была приготовлена неевреем. По этому вопросу существуют, одно два мнения: по мнению автора «Шулхан Аруха» Иосифа бен Эфраима Каро еврей должен поставить кастрюлю на огонь (такой традиции придерживаются сефарды). По мнению комментатора «Шулхан Аруха» Рема – Моше бен Израеля Лазаруса достаточно того, чтобы еврей зажег огонь для приготовления пищи, как это принято в отношении «еврейского хлеба» - такова традиция ашкеназских евреев. Стоит отметить, что в отношении «еврейского хлеба» нет разницы между обычаями ашкеназов и сефардов и достаточно зажечь или увеличить огонь в печи.

► **Запрет есть насекомых** ◀ Тора запрещает есть насекомых, червей,

комаров, жучков. Поэтому следует проверять те виды продуктов, в которых могут быть черви или насекомые. К таким продуктам относятся листья салата, капуста, цветная капуста, брокколи. Их надо тщательно проверять на наличие насекомых перед употреблением. Муку тоже нужно тщательно просеивать, а также проверять бобовые и зерновые, как например рис, чечевицу и т.д. Иногда даже в рыбе встречаются черви, поэтому ее следует хорошо осмотреть. В замороженных овощах червей обычно не бывает.

► **Запрет «стам йейнам» - пить нееврейское вино** ◀ Тора запрещает всякий вид преклонения перед другими богами, а также все, что с этим связано. В античные времена у неевреев-язычников было принято совершать вином определенные культовые ритуалы возлияния. Случалось, что если язычник видел или дотрагивался до вина евреев, то он посвящал его в свой языческий культ. Вино, освященное неевреем, Галаха называет «Яин нэссэх». Такое вино не только нельзя пить но и получать от него какую-либо пользу, как например продавать его нееврею или получать какую-либо другую выгоду.дами.

В настоящее у неевреев нет обычаев, совершать ритуалы возлияния вином при идолопоклонческих культах, тем не менее, наши мудрецы запретили «Их простое вино» - «Иссур стам янаим». Запрет этот касается употребления вина, произведенного неевреем, а также вина, до которого дотронулся нееврей. Этот запрет распространяется также и на виноградный сок, брэнди, коньяк, винный уксус, винные дрожжи, винную кислоту (кислоту, производимую из остатков дрожжей в винных бочках), а также на продукты, содержащие



Руководство по кашрутту в Германии



вышеперечисленные ингредиенты. Например, большинство квашенной капусты в Германии производится с винным уксусом и называется «Weinsauerkraut», следовательно является некошерной.

► **Фрукты и овощи** ◀ Все фрукты и овощи – кошерны. Следует обращать внимание на фрукты и овощи, импортированные из Израиля, как например авокадо, цитрусовые и проч. Эти фрукты должны соответствовать законам отделения «трумот» и «маасарот». В год отдыха и после него следует проверять также и консервы и вино из Израиля, которые могут находиться под запретом «года отдыха» - каждый седьмой год, в который запрещено вести работы на земле – поэтому все, что выросло в этот год, нельзя употреблять.

► **Фруктовые и овощные консервы** ◀ Обычно нет проблем кашрута с консервами, содержащими только фрукты и овощи с добавлением специй. Следует остерегаться консервов в соусе, который может содержать запретный жир, винный уксус и т.д.

► **Варенье и пасты** ◀ Все варенья и конфитюры кошерны, если они не содержат винограда. В варенье, не содержащее сахара, иногда добавляется виноградный сок, являющийся некошерным. В варенье нет желатина, а только связывающее вещество, называющееся пектин, которое является кошерным. Шоколадные пасты, как например «Нутела» и др. обычно кошерные-молочные. Майонез, содержащий растительное масло, яйца и алкогольный (не винный!) уксус, который называется Brantweinessig, кошерный. Если на этикетке встречается Weinbrandessig или Weinessig, то это уксус, сделанный из некошерного вина и он некошерен. Горчица, не содержащая винный уксус – кошерна. Во многих соусах встречается желатин и

молочные добавки. Следует следить за тем, чтобы не использовать их с мясными блю

Руководство по кашруту в Германии