

There are no translations available.

La Kashrut aúna una serie de reglas alimentarias recogidas en el Talmud. Los alimentos que cumplen estas normas se describen como kosher. Aunque los judíos procedan de una tierra donde se comen libremente cebollas, ajo y grasa de pollo, y aunque su cocina incluya pimientos picantes, especias y aceite de oliva, las comidas preparadas por los judíos ortodoxos no sabrán igual que platos similares elaborados por sus vecinos no judíos.

Carnes permitidas



Sólo se permiten ciertos tipos de carne, basándose en el texto del Levítico 11,3 que dice: "De entre los animales, todo el que tiene pezuña hendida y que rumie, ese comeréis". Esto significa que se puede comer buey, oveja, cabra, venado, gacela, corzo, antílope y carnero. No se permiten ni aves salvajes ni animales de presa, ni tampoco carroñeros, insectos y reptiles.

Aves permitidas

La torá no resulta muy clara a la hora de identificar las aves que se puedan comer. En vez de eso, contiene una lista con 24 aves prohibidas. En general, está permitido el pollo, el pato, el

pavo, y el ganso, pero eso puede variar. El ganso es popular entre los askenazíes, mientras que los judíos yemeníes lo consideran de tierra y agua y, por ello, prohibido.

Pescado permitido

Para ser considerado kasher, el pescado ha de tener escamas y aletas. Otros animales marinos que se prohíben son el marisco (moluscos y crustáceos), los erizos de mar y los cefalópodos (pulpo, calamares y sepia)

El sacrificio ritual

Para que los animales se conviertan en carne kasher, deben sacrificarse por shejitá. Un animal que muere de manera natural, con enfermedades o defectos en sus órganos internos, o lo mata otro animal se considera impuro. El cuchillo para la shejitá debe ser el doble de largo que el cuello del animal y extremadamente afilado y liso. El shojet (degollador) tiene que cortar de manera precisa la tráquea y el esófago del animal sin rozar su columna vertebral. Cualquier error podría transformar la carne en no kasher.

Kasherizar la carne

Este término se utiliza para describir la extracción de la sangre de un animal inmediatamente después del sacrificio, algo esencial si se quiere etiquetar la carne como kasher. Para los judíos, la sangre es un símbolo de vida y de ahí la prohibición que de su consumo viene en las escrituras: "Por tanto, he dicho a los hijos de Israel: ninguna persona de vosotros comerá sangre..." (Levítico 17,12). Toda carne debe ponerse en remojo, salarse o asarse para que no sangre y así mantenga su codición de kasher.

Productos lácteos

