Alimentazione Kosher

Cultura ed abitudini alimentari ebraiche nel XXI sec.

FINIP

FOOD INNOVATIVE NATURAL INGREDIENTS AND PROCESESSES

Programma

- Kosher e kasherut: definizione e filosofia di pensiero
- Alimentazione kosher: tradizioni e regole aimentari
- Preparazioni kosher: esempi pratici
- Certificazioni kosher: definizione, scopo, iter e costi

Kasherùt / כַּשְׁרוּת

- **Traduzione letterale** *adeguatezza*
- *Kasher o Kosher(?)*
  - idoneità di un cibo a essere consumato dal popolo ebraico secondo le regole alimentari della religione ebraica stabilite nella Torah (**kashèr** ,כָּשֵׁר)
  - Presenza di un sorvegliante (detto *Mashghiah)*, **משגיח** (che ha il compito di vegliare sul rispetto di dette norme al fine di garantire al consumatore la kasherut del cibo.
- Perché possa essere consumato secondo le regole alimentari ebraiche, il cibo deve poter soddisfare diversi criteri tra cui:
  - la natura del cibo;
  - la preparazione del cibo;
  - per i cibi di origine animale, le caratteristiche dell'animale stesso.

Kashèr e filosofia: תרי"ג מצוות

- **613 mitzvòt** (תרי"ג מצוות *taryag mitzvot*; forma singolare del termine è מצוה, *mitzvàh*), o **613 precetti**
  - 248 sono (numero delle ossa del corpo umano) **מצות עשה** *mitzvot aseh*, comandamenti positivi, obblighi)
    - Obbligano a compiere una determinata azione (e.g. l'obbligo della circoncisione maschile);
  - 365 sono (i legamenti che collegano tra loro le ossa) **מצות לא תעשה** *mitzvot lo taaseh*, comandamenti negativi, divieti
    - Divieto di fare una determinata azione (e.g. il divieto di indossare capi composti da lana e lino insieme detti Shaatnez)
  - Tre gruppi principali
    - leggi che hanno una spiegazione razionale e potrebbero probabilmente essere emanate dalla maggior parte delle società organizzate (***mishpatim***);
    - le leggi che sono comprese dopo essere state spiegate, ma non sarebbero legiferate senza il comando della Torah (***edot***);
    - le leggi che non hanno una spiegazione razionale (***chuqqim***)

Abitudini alimentari ebraiche e distribuzione geografica

- Green area = Ashkenazi Jews
- Red area = Sephardi Jews
- Yellow area = Mizrahi Jews

Regole di osservanza ebraica ed alimenti.1

- **Classificazione cibo Kosher**
  Il cibo Kosher si classifica in tre diverse categorie in base alla loro origine:
- - a base di carne
- - a base di latte
- - parve.

Regole di osservanza ebraica ed alimenti.2

- **Cibo parve**
  - un cibo che non contiene ingredienti né di carne né di latte.
    - la frutta e verdura allo stato naturale sono assolutamente Kosher ma anche parve.
  - Il cibo parve inoltre può diventare *di latte* se cucinato con latte o derivati,
  - e *di carne* se cucinato con derivati di carne.
  - Un cibo puro, neutrale, può inquinarsi a seguito della lavorazione e/o cottura.

- **Latte**
  Latte e derivati (formaggi, burro, ecc.) di qualunque animale Kosher sono a loro volta Kosher e "*cibi di latte*". Essi però non possono essere consumati assieme a carne o pollame, "*cibi di carne*".

- **Formaggio**
  Qualunque forma il formaggio deve essere controllato da un rabbino in persona
  - il caglio è di origine animale, visto che proviene dallo stomaco di vitello.

- **Burro**
- Il burro classico è nella stragrande maggioranza un sottoprodotto di lavorazione dei formaggi.
  - I caseifici infatti usano recuperare il siero che si separa dal formaggio durante la produzione, per farne burro industriale.
- Il burro extrafine è invece derivato dalla panna del latte, e quindi non pone problemi di *Kashrùt*.
- Pertanto per i rabbini, è Kosher il burro che deriva dalla panna e non-Kosher quello che deriva dal siero, come se entrambi siero e panna non fossero un prodotto di derivazione animale.

- **Carne e Latte**
  Nella *kashrùt* è molto importante la separazione fra carne e latte.
  Dalla mescolanza di carne e latte agli ebrei non è consentito trarre alcun beneficio. Si arriva al punto che un cuoco ebreo in un ristorante non Kosher, oltre a non poter assaggiare il cibo, egli può preparare gli hamburger (carne) ma non i cheeseburger (carne e formaggio).
  Per poter consumare latticini dopo aver mangiato carne o derivati è richiesta un'attesa di almeno sei ore, e benché il pesce sia *parve*, esso non deve essere consumato assieme alla carne.
  Questa separazione tra proteine (carne e latte) è una regola molto importante anche nell'ambito del buon senso nutrizionale: due proteine in un sol pasto possono infatti provocare putrefazioni intestinali.
  Tale separazione talmudica fra carne e latte si applica non solo al cibo, ma viene estremizzata anche a tutti gli utensili, posate, piatti, e lavandini. Anche la lavastoviglie può essere impiegata o per la carne o per il latte, ma non per

- **Pesce**
  Gli ebrei hanno sempre avuto un debole per il pesce e questo è il motivo per cui i rabbini hanno stabilito numerosissimi pesci Kosher! Per essere Kosher, come abbiamo visto prima, il pesce deve avere pinne e squame facili da rimuovere. Per esempio lo storione e le sue uova (caviale) non sono Kosher, come tutti i crostacei e frutti di mare.
  Mentre salmone, trota, cernia, nasello, sogliola, sono Kosher.

- **Carne e pesce**
  Abbiamo visto che è vietato mangiare carne assieme a formaggio, ma anche pesce assieme a carne, perché tale miscuglio è nocivo alla salute. Pure questo precetto religioso ha la sua ragione d'essere: due proteine assieme provocano putredini e tossine intestinali.

- **Vino**

Vino e succo d’uva devono essere esclusivamente di origine approvata dai rabbini. I saggi bandirono il vino di produzione non ebraica essenzialmente per evitare i matrimoni misti, poiché il bere può portare poi all’incontrarsi e magari all’innamoramento tra ebreo e goym.

- La parola ebraica **goy** o **goj** (in ebraico e in yiddish: singolare גוי; plurale גוים, *goyim* o *gojim)* corrisponde a "popolo".
  - Nella Bibbia è riferito anche al popolo ebraico (Esodo: 19,16).
  - In seguito venne usato per indicare i "popoli" diversi dal popolo ebraico, e anche le singole persone appartenenti a questi popoli: in questo senso lo si trova spesso tradotto in italiano come ***gentili***.

- **Pane**

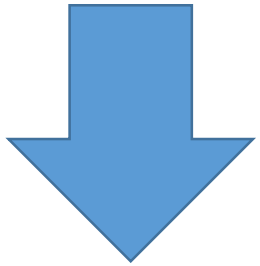
I rabbini sconsigliano di mangiare pane non prodotto da ebrei.

- Presenza digrassi animali, emulsioni o gelatine sulla crosta
- Uso di con grassi non Kosher, i quali per legge non comportano l'obbligo di essere riportati e dichiarati sulla lista degli ingredienti, per lubrificare le teglie.

Il pane è inoltre esposto al rischio che venga cotto negli stessi forni di pane o dolci non Kosher, il che lo renderebbe automaticamente non Kosher.

- **Margarina**

La margarina contiene grassi ed emulsionanti che possono essere di origine animale

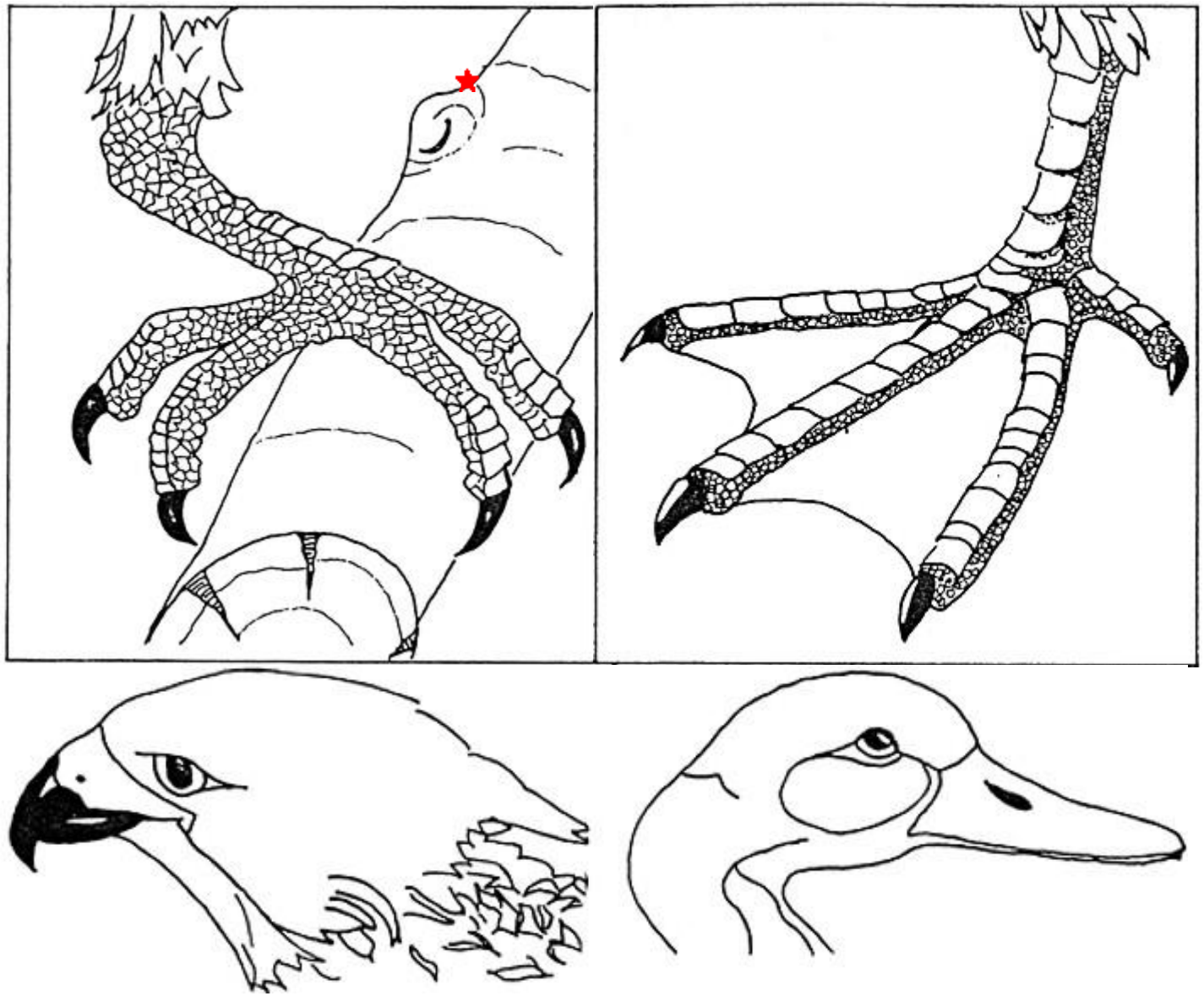


Si può impiegare solo quella controllata da un rabbino.

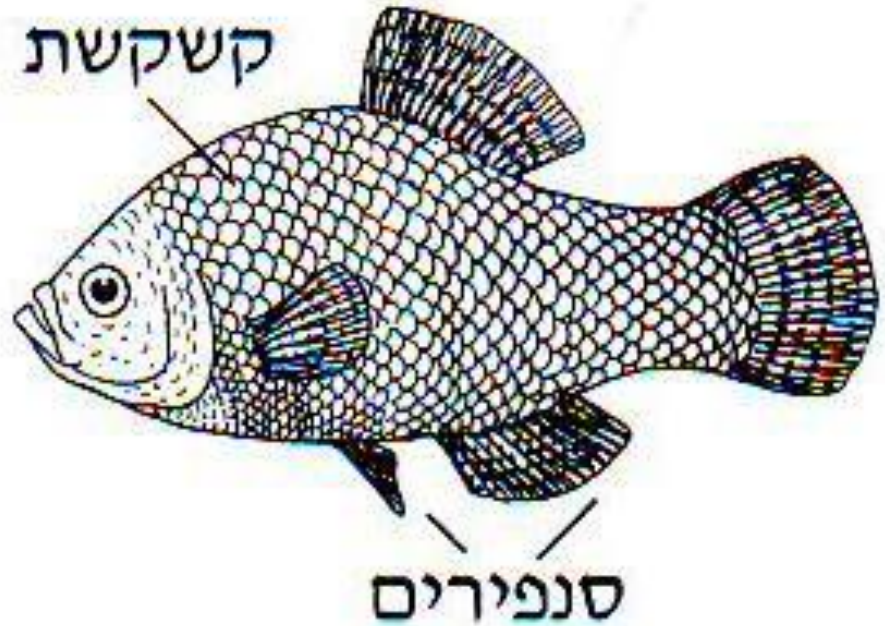
PERMESSO

DIVIETO

Zoccolo fesso e kosher



סנפיר וקשקשת



Kashèr No

- Tutti gli invertebrati
- Nessun rettile o anfibio è kasher.
- Carogna (*nevelah*)
- Ferito (*terefah*, in ebraico: **טרפה**)
- sangue (*dam*)
- Frutta durante i primi quattro anni Grano nuovo (*chadash*), piantato dopo Pesach l'anno precedente
- Mescolanze di carne e latte (*basar be-chalav*, in ebraico: **בשר בחלב**
- Piante cresciute insieme (*kilayim*, in ebraico: **כלאים**)
- Latte non ebraico (*chalav akum*)
- Formaggio non ebraico (*gevinat akum*)
- Vino non ebraico (*stam yeinam*)
- Cibo cotto da un non ebreo (*bishul akum*)
- Pane non ebraico (*pat akum*)
- Rischio sanitario (*sakanah*)

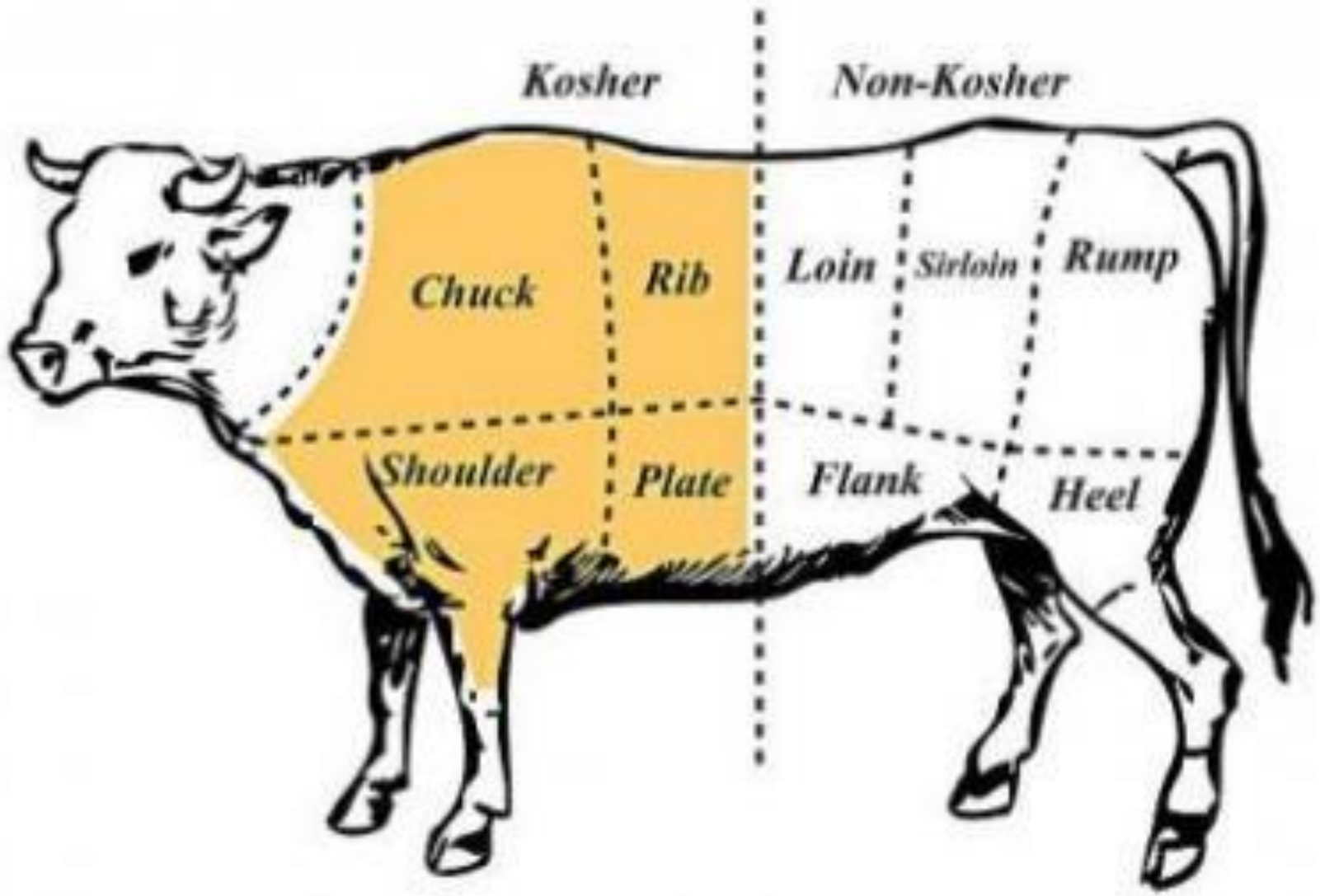
KOSHER ED HALAL

Differenze e similutidini

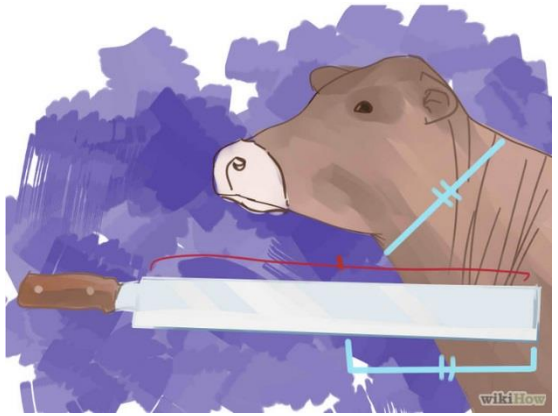
Kosher Food (Jewish Dietary Restrictions)	Haraam Food (Muslim Dietary Restrictions)
Large mammals must have cloven feet and must eat grass	Muslims cannot have pork or pork by products
Aquatic animals must have fins and scales	Muslims cannot eat blood or blood by products
Jews cannot eat birds of prey	Muslims cannot drink alcohol
Jews cannot eat bugs (except for locusts, beetles, and grasshoppers).	Muslims cannot eat carnivorous animals or birds of prey
Jews may not touch carcasses	Muslims cannot eat animals without external ears
Of the "creeping things that crawl upon the Earth", Jews cannot eat weasel, mouse, tortoise, ferret, chameleon, lizard, snail, mole, and others.	Animals must be properly slaughtered so that the blood can drain out
Jews cannot eat anything that moves on its belly or has more than 4 legs.	Animals must be slaughtered in the name of Allah

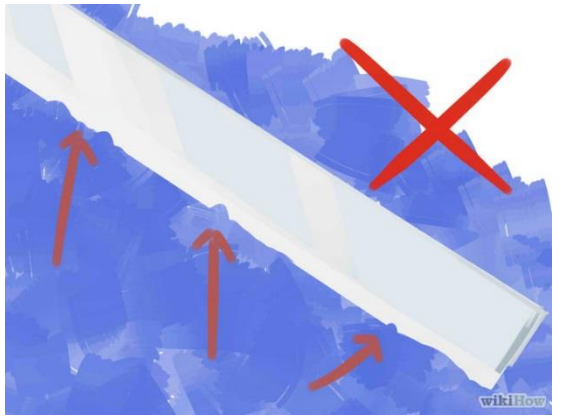
MACELLAZIONE KOSHER

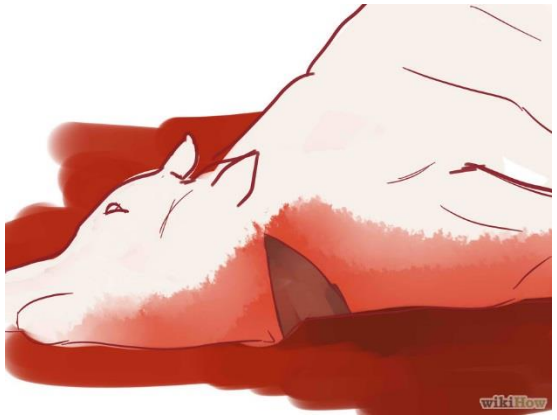
- **Shekhità - Macellazione**
  La carne Kosher deve essere preparata in base al metodo della *shekhità*,
  - taglio rapido alla gola dell'animale con un coltello affilatissimo privo di qualsiasi imperfezione sulla lama.
  - I rabbini rincuorano subito gli animi dicendo che "*si tratta di un metodo indolore, nel rispetto della sofferenza dell'animale*" !
    - Questo tipo di macellazione è estremamente dolorosa per gli animali poiché non prevede lo stordimento preventivo ed essi restano pienamente coscienti fino alla morte, che avviene lentamente e con grandissima sofferenza.
    - Il dissanguamento rituale è puramente strumentale al desiderio di mangiare carne, poiché, il sangue non può venire eliminato totalmente dai capillari.
    - Mero espediente per conciliare le Sacre Scritture ("*non uccidere e non cibarsi di sangue"*) con il desiderio degli uomini invece di mangiare carne animale.

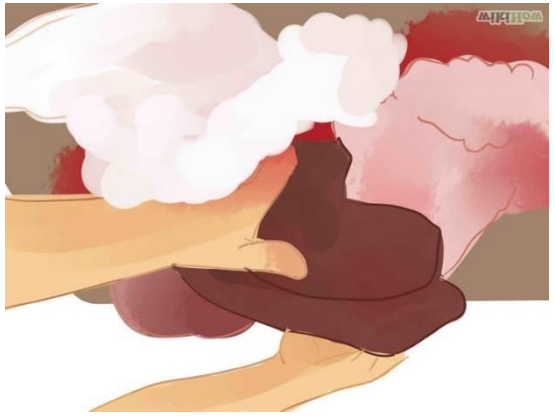

Kosher
Non-Kosher
Chuck
Rib
Loin
Sirloin
Rump
Shoulder
Plate
Flank
Heel

Shechitah – Macellazione rituale









- **La Melikhà - Salatura**
  La carne deve essere privata dei resti di sangue
  - Immersione bagno per un’ora
  - Immersione sotto sale grosso
  - Risciacquata tre volte

- **Il Nikùr - Purificazione**
  Prima di raggiungere la macelleria, la carne deve essere sottoposta ad alcuni procedimenti, detti *nikùr*, che comportano la rimozione di alcune vene e di grassi vietati.

- **La kasherizzazione**

- Cibo Kosher prodotto con utensili precedentemente impiegati per la cottura di cibo non Kosher, diventa a sua volta non Kosher.

- Il procedimento che rende tutti gli utensili, pentolame, piatti, forni e lavabi Kosher viene comunemente chiamato *kasherizzazione*.
- Essa deve essere effettuata sotto la scrupolosa osservazione di un rabbino esperto, poiché la sua esecuzione varia in base al genere di oggetto o utensile

- Utensili di metallo usati direttamente sul fuoco in assenza di liquidi, come girarrosti, spiedini ecc., si possono kasherare solo per “incandescenza” (ponendoli a contatto diretto col fuoco).
- 2) Utensili di metallo, nei quali gli alimenti non sono a contatto diretto col fuoco (es.: pentole per bollire o cucinare sostanze liquide o solide), si possono kasherare per sterilizzazione, attenendosi alle seguenti regole:
- A) Non devono essere stati usati per il chamètz nelle 24 ore precedenti.
- B) Devono essere prima meticolosamente puliti e raschiati e, dopo, immersi in un recipiente già Kashèr le-Pésach pieno d’acqua in ebollizione: lo stato di ebollizione deve essere mantenuto per tutto il tempo in cui avviene la sterilizzazione.
- C) Se una parte dell’oggetto resta fuori dal recipiente lo si ritira, si gira e si immerge nuovamente in maniera che tutte la parti siano ricoperte d’acqua bollente.
- D) Vari oggetti si possono kasherare insieme, facendo attenzione che l’acqua bollente copra ognuno dei pezzi, individualmente, dentro e fuori.
- E) Il recipiente che si usa per la kasherizzazione degli altri utensili deve essere kasherizzato nel seguente modo: mentre l’acqua bolle, pezzi di metallo rovente (oppure una pietra) si buttano nell’acqua bollente, in modo che questa trasbordi e purifichi i manici delle pentole.

- 3) Utensili di vetro: secondo l’uso sefaradita (e italiano) si devono pulire meticolosamente dentro e fuori con acqua calda; secondo l’uso ashkenazita: dopo una meticolosa pulizia, si lasciano a mollo in acqua per 72 ore; l’acqua va cambiata ogni 24 ore. Gli utensili devono essere completamente coperti dall’acqua.
- 4) Utensili di Pyrex e Duralex: secondo l’uso sefardita, si possono kasherare con la bollita, senza passarli poi in acqua fredda. Secondo l’uso ashkenazita, non si possono usare.
- 5) Forno e fornelli: i fornelli della cucina a gas possono essere resi kashèr prima sgrassandoli e pulendoli, e poi riscaldandoli fino a che divengano rossi fiammanti. Se, quando un fazzolettino di carta tocca le grate del gas, la carta comincia a bruciare, le grate sono considerate kasherate anche se non appaiono completamente rosse. Si può anche rivestirne il piano con carta d’alluminio non sottile, tagliandola in corrispodenza del fornelli. Se si vuole usare il forno durante la festività si procede come segue: si sgrassa in profondità con detergente da forno e lana argentata e si lascia al calore più intenso per un’ora.
- 6) Tavola ed altre superfici: tavole usate per mangiare, banconi di cucina, si devono pulire meticolosamente e coprire. Il lavandino può essere kasherizzato prima lavandolo e poi versandovi acqua bollente, in modo che tocchi tutti i punti del lavandino. Il frigorifero deve essere strofinato energicamente e con cura meticolosa. Armadi, dispense e guardaroba si devono pulire meticolosamente e foderare di nuovo per la festa.

- 7) Tovaglie da tavolo si possono usare, lavandole con acqua calda. Tovaglie incerate o di plastica non si possono kasherare.
- 8) Utensili di legno: in linea di principio utensili di legno che non presentino fenditure possono essere kasherati: tuttavia oggi è usanza comune non adoperarli anche se kasherati.
- 9) Una pentola kashèr che abbia ospitato la “bollita” di altri utensili deve essere ri-kasherata.
- 10) Forno o micro-onde: la sua kasherizzazione si ottiene introducendo una tazza (kashèr) con dell’acqua da portare, scoperta, alla temperatura massima per circa 20 minuti. La tazza non potrà poi essere usata per Pésach. Il ripiano interno va sottoposto a Hag’alà.
- 11) Lavastoviglie: una volta pulito il filtro, deve subire due lavaggi a vuoto: una volta con i cestelli di plastica ed una volta senza.
- 12) Plata di Shabbàth: lavare tutte le parti lavabili e portare alla massima temperatura per alcune ore e ricoprire di stagnola per tutta la festa.
- 13) Frullatori ecc.: smontarli, lavarli in tutte le parti che siano venute a contatto con cibi e bollirle in Hag’alà. Se a seguito di tale procedura possono guastarsi, vanno sostituite.

- **<u>I seguenti utensili non si possono kasherare per Pésach:</u>**
- 1) Porcellana, ceramica e utensili porosi.
- 2) Tutti gli utensili che vengono danneggiati dell’acqua calda, o quelli fatti d’osso o plastica.
- 3) Coltelli con manici incollati e tutti gli oggetti che abbiano parti incollate.
- 4) Utensili che non si possono pulire perfettamente (per esempio: portapane, mattarello etc.).
- 5) Recipienti usati per farina o pane.

Is it Kosher?

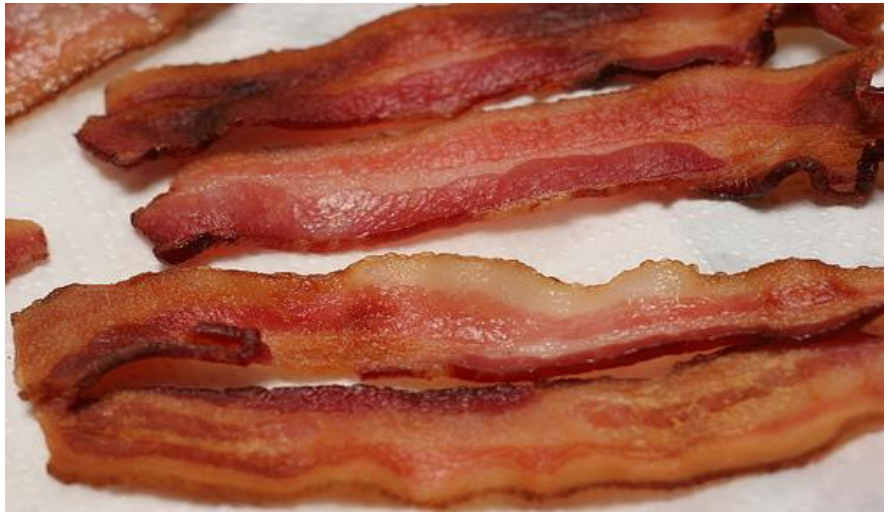
=

☒ YES

☐ NO

Is it Kosher?

=



YES

NO

Is it Kosher?

=

☒ YES

☐ NO

Is it Kosher?

=

☒ YES

☐ NO

Is it Kosher?

=

☐ YES

☒ NO

Is it Kosher?

=

☐ YES

☒ NO

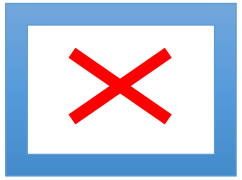
Is it Kosher?

=

☒ YES

☐ NO

Is it Kosher?



YES

NO

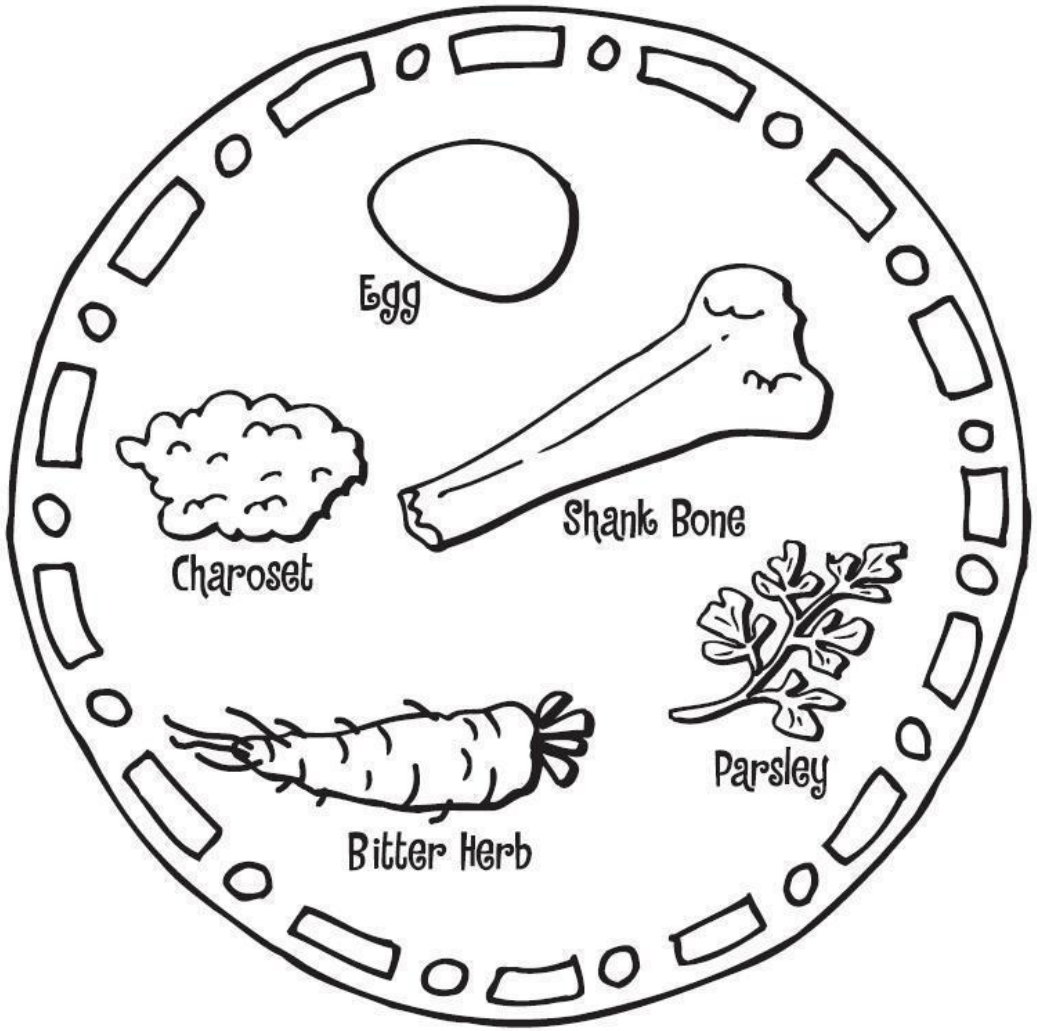
Is it Kosher?

=

☐ YES

☒ NO

פֶּסַח



SPECIALITA'
DOLCI EBRAICI
SI ACCETTANO ORDINAZIONI

HAFLA
THE HUMMUS FACTORY
Keep Refrigerated
Hummus
TEHINA

Certificazione kosher

- La certificazione Kosher si ottiene a seguito di un iter di controllo da parte di un ente rabbinico specializzato in certificazioni Kosher, che supervisiona la produzione di un alimento al fine di garantire che esso è kosher, ossia conforme alle regoli alimentari ebraiche.
- In generale, la supervisione si concentra su due aspetti:

  - **Ingredienti**: tutti gli ingredienti e sotto ingredienti impiegati in un prodotto devono essere kosher.

  - **Impianti di lavorazione**: essi devono essere kosher e non possono essere impiegati, se non debitamente Kosherizzati, in caso di lavorazioni alternate.

- Una volta che i moduli con la domanda di certificazione sono stati inoltrati alla OU, l'ente nomina un coordinatore esperto nei regolamenti kosher che guiderà l'azienda nell'iter di certificazione.
  - I coordinatori della OU non sono solo esperti nei regolamenti kosher, ma hanno anche ampie nozioni in tecnologia alimentare, nell'equipaggiamento per la produzione alimentare, nella chimica organica, e in altri settori.

- Successivamente un rappresentante locale della OU viene a fare una prima ispezione allo stabilimento produttivo per verificare la fattibilità della produzione secondo gli standard della certificazione kosher.

- Dopo che l’ispettore ha inviato il rapporto alla sede della OU, il coordinatore decide se l’ente può concedere la certificazione all’azienda. In alcuni casi la OU può chiedere che vengano fatti dei cambiamenti nei processi produttivi per poter dare la certificazione.

- A questo punto, il coordinatore invierà un contratto all’azienda con tutti i requisiti per ottenere la certificazione kosher della OU. Quando l’azienda ha inviato contratto firmato alla OU, l’ente invia all’azienda una lettera di certificazione. L’azienda dovra’ inviare le etichette alla OU con il marchio per l’approvazione finale.

- I costi della certificazione sono relativamente bassi e dipendono da fattori variabili come la distanza degli stabilimenti dalle sedi periferiche degli ispettori, dal numero di visite necessarie, dalla complessita' dei processi produttivi e dal numero di prodotti che richiedono certificazione.
- La procedura può essere molto veloce e la OU fa ogni sforzo per permettere alle aziende clienti di utilizzare il marchio il più presto possibile. In media la procedura impiega dodici settimane e puo' essere piu' veloce per prodotti con meno ingredienti come olio d'oliva, pasta e riso.

- Creazione di un elenco scritto degli ingredienti kosher che possono essere impiegati nello stabilimento
- Approvazione del processo di produzione.
- Un rappresentante del rabbino o dell'ente rabbinico in questione effettua frequenti e regolari visite nello stabilimento senza preavviso, allo scopo di verificare che non ci siano stati cambiamenti che possano compromettere il suo stato di kosher.

- **Il cibo kosher richiede la benedizione di un rabbino?** Assolutamente no.
- **Perché è necessario un rabbino per la supervisione kosher?** Le leggi del kosher sono basate su migliaia di opere scritte nel corso dei due millenni passati. Un rabbino è per definizione esperto in questo vastissimo campo di conoscenza ed è opportunamente preparato ad applicare tali antiche tradizioni alle attuali esigenze della moderna tecnologia alimentare.

- **Perché non basterebbe che il consumatore legga la lista degli ingredienti stampata sulla confezione?** I vari prodotti alimentari contengono ingredienti che possono essere kosher o non kosher a seconda dell'origine. Ad esempio, la glicerina può essere sia di origine animale che vegetale. Inoltre, molti ingredienti contengono componenti che non sono indicate nell'etichetta. Ad esempio, gli aromi sono composti da decine di ingredienti, ma solo la parola “AROMI” compare sull'etichetta. Tali ingredienti, che non sono indicati sull'etichetta, possono rendere l'intero prodotto non kosher. Infine, il prodotto può essere stato fabbricato con attrezzatura non kosher.

- **Come può il consumatore sapere che un prodotto è stato supervisionato?**
- In generale, cercando un logo kosher come prova della supervisione. Vi sono diversi simboli impiegati dalle agenzie rabbiniche di supervisione.

Grazie

FINIP – Food Innovative Natural Ingredients and Processes Srls

Vicolo del Consiglio 11, 29121, Piacenza

P.IVA- C.F. : 01702820331

Tel. +39 0523650418, Mob.+393459685865

E-mail: info@finipsrl.it, finipsrl@gmail.com; Pec: finipsrls@pec.cafpiacenza.it