

Kosher

Kosher храна је она која је исправна, то јест одговара и дозвољено је да се поједе, јер је у складу са прописима јеврејског *Halakhic* правног оквира. То је и назив сертификата у индустрији хране и пића, којим се гарантује да је одређени прехранбени производ испунио захтјеве прописане *Torahom* и да као такав може бити конзумиран од стране припадника јеврејске вјерске заједнице. Списак *kosher* хране може се наћи у књизи Мојсијевој 11:1-47. Такође, у тој књизи постоје одређена *kosher* правила. Храна није *kosher* ако укључује присуство састојака који потичу од *nonkosher* животиња или од *kosher* животиња које нису биле прописно заклане. Суштина је да животиња мора да буде убијена на тачно одређен и ритуалан начин, који не задаје бол, а такав обред искључиво обавља специјално обучено особље које се зове *shochet* (шочет). Након што животиња не даје знакове живота, приступа се испитивању на болести и одстрањивању изнутрица, крви и нерава. Посебна пажња се посвећује плућима животиње која морају бити здрава и чиста.

Такође *kosher* нису мјешавина меса и млијека, вино или сок од грожђа (или њихови деривати) произведени без надзора, или коришћењем *nonkosher* кухињског прибора и машина. Ево неколико основних правила за храну:

Животињска врста

Што се тиче животиња, сви преживари који имају папак или копито су ритуално чисти те се месо и месни производи тих животиња сматрају *kosher*. Тако телетина и овчетина спадају у категорију дозвољених врста меса. Ритуално нечистим сматрају се животиње које преживају али су без папка и папкари или копитари који не преживају. Из овог разлога су посебно издвојене четири животиње као нечисте: зец, хирак (врста малих сисара, копитара порјеклом из Африке и југозападне Азије), камила и свиња. Такође нечисте су све животиње што пузе по земљи.

У *Torahu* је листа птица која не може да се конзумира, углавном птице грабљивице, водене птице које једу рибу, и слијепи мишеви (који су сисари). Сви организми који бораве у водама (мора и ријека) су ритуално чисти ако имају пераја и крљушти. "Летећи гмизавци" се такође сматрају ритуално нечистим осим четири изузетка, укључујући и скакавце.

Риба

За разлику од животиња, за рибу не постоји прописан ритуал убијања, али је за распознавање и гаранцију да је нека риба Кошер неопходно да се на риби, приликом куповине, налазе пераја јер све врсте рибе које имају крљушт и пераја су *Kosher* (нпр. туна, шаран, бела риба, лосос). Остале врсте морске рибе, као и морске животиње (шкољке, јастог, ракови, све врсте љускара, хоботнице, крабе и сл) нису Кошер. Такође, Кошер нису ни сом и шаран.

Пилетина и остало живинско месо

Kosher живином сматрају се само кокошка, ћурка, гуска и патка, а живинско месо се не сме мешати са млијечним производима. И у овом случају, клање живине може да обави само „шочет“.

Воће, поврће и зрнасто поврће

Ове врсте производа, по правилу јесу *Kosher*. Постоји само један изузетак, а то су поједине врсте производа који се добијају од грожђа.

Сир

Неке врсте сирева јесу Кошер, иако је сир млијечни производ, уз услов да су произведени од *Kosher* животиње.

Додаци

Риба, јаја, поврће, воће и махунарке могу бити конзумирани са млијечним или месним производима. Стога, уља као што су биљна, се могу користити у припреми млијечних и месних производа.

Како до сертификата?

С обзиром да *Kosher* није тако риједак код нас, можете се распитати међу предузећима из Ваше бранше које кораке треба предузети у циљу прибављања овог сертификата. *Kosher* сертификат издат од овлашћеног Рабина гарантује да се Ваша производња обавља у складу са *Kosher* правилима. Људи се, без обзира на вјероисповест, све више окрећу здравом начину живота односно исхране, што отвара нове тржишне могућности за сва домаћа предузећа која настоје проширити и унапредити постојећи начин производње и пословања.

Верификација усаглашености са *Kosher* стандардом може бити захтјевнија или мање захтјевна у зависности од карактеристика самог производног процеса. На примјер за месну индустрију је потребна детаљна контрола, самим тим је и верификација дуготрајнија и скупља. Посједовање других стандарда и сертификата као што су *HACCP* и *Halal* сертификати знатно олакшавају увођење *Kosher* стандарда.