

هل الكوشر مهم بالنسبة لك؟

الطعام هو تعبير عن الهوية، ولا يمكن أن تكون طريقة الحياة اليهودية ممكنة دون التعامل مع أنظمة الطعام الطقسية. اللوائح الغذائية الطقسية. قواعد الأكل الكوشير هي واسعة النطاق ولها تأثير عميق على الحياة اليومية. لذلك ليس من المستغرب أن يكون هناك طيف واسع من طيف واسع من الإجابات الدينية والأخلاقية والبيئية على السؤال حول أي معيار كوشير الذي يعيش به المرء.

الحياة كلها مقدسة، بما في ذلك حياة النباتات والحيوانات والبيئة الطبيعية بأكملها. بما أن هذه الكائنات الحية ضرورية أيضًا للحفاظ على الحياة، فمن المنطقي فقط أن تكون مسائل التغذية جزءًا من المفهوم الديني العالمي. "كوشر" تعني "صالح"، أي مناسب لطريقة الحياة اليهودية. يمتد هذا المفهوم أيضًا إلى الطقوس والأشياء، ولكن المصطلح مألوف أكثر فيما يتعلق باللوائح الغذائية. اللوائح الغذائية.

إن القواعد المتعلقة بإعداد واستهلاك طعام الكوشر واسعة جدًا. الطعام ليس فقط للتكاثر الجسدي، بل هو جزء من تقديس كل مجال من مجالات الحياة. كل مجال من مجالات الحياة. تعمل الوصايا والنواهي المتعلقة بالطعام على خلق الوعي الواعي بنظامنا الغذائي، وبالتالي جعل كل ما يدخل الفم جانبًا من جوانب القداسة في الحياة اليومية. جانبًا من جوانب القداسة في الحياة اليومية. يتم استخدام أسباب النظافة في بعض الأحيان، تستخدم أحيانًا لشرح قواعد الكشروت، لكنها لا تقدم في الواقع تفسيرًا كافيًا.

المنتجات النباتية مسموح بها بشكل عام، ولهذا السبب لا يتعارض النظام الغذائي النباتي مع مع لوائح الكشروت. تصبح الأمور أكثر تعقيدًا عندما يتعلق الأمر بالأطعمة الحيوانية. فيما يتعلق الثدييات، يجب أن يكون لها حوافر مشقوقة وأن تكون من الحيوانات المجترة. الحيوانات فقط التي تتمتع بهاتين الصفتين هي وحدها التي تصلح للاستهلاك (أي: الأبقار والأغنام والماعز؛ وفي ظروف معينة وربما أيضًا الغزلان الحمراء والغزلان البور). يجب أن يكون للأسماك الكوشر قشور وزعانف، أما الحيوانات المائية الأخرى (مثل المأكولات البحرية والقريدس والحبار) فلا يُسمح بها. في حالة الدواجن، تسرد التوراة أنواعًا مختلفة صالحة للأكل، بما في ذلك الدجاج والديك الرومي والبط والإوز والحمام. ومع ذلك، لا يكفي الانتباه إلى اختيار الحيوانات - حيث أن استهلاك الدم محظور تمامًا (فهو يرمز إلى الحياة)، يجب أيضًا ذبحها ذبحًا شرعيًا وهذا ما يسمى بالذبح، ويتم قتل الحيوان بقطع سريع عبر الشريان

السباتي، والقصة الهوائية والمريء. في السنوات العشرين الماضية، نوقشت فكرة "الكشروت البيئي"، أي أنه بالإضافة إلى القواعد الغذائية التقليدية، يجب أن تكون جوانب الزراعة العضوية أيضًا يجب أن تؤخذ الزراعة أيضًا في الاعتبار. لذلك لا يتعلق الأمر فقط بكيفية ذبح الحيوان، ولكن أيضًا كيف كان يعيش قبل ذلك. مسائل المسؤولية البيئية، وملاءمة الأنواع وتربية الحيوانات، ونقل الحيوانات برفق وما إلى ذلك تصبح جزءًا من تقديس الحياة، وهو الهدف من قواعد الكشروت.

عند إعداد طعام الكوشر، يجب أيضًا مراعاة الفصل بين اللحوم ومنتجات الألبان. يجب مراعاة ذلك. لا يُقدم الاثنان معًا في الطبق؛ بل هناك فاصل أطول، يستمر أحيانًا لعدة ساعات بين أطباق اللحوم ومنتجات الألبان، كما أن للأسرة الكوشر أوانيها الفخارية الخاصة بها (الأواني والأطباق يحتوي المنزل الكوشر أيضًا على الأواني الفخارية الخاصة به (الأواني والصحون وأدوات المائدة) لكلا النوعين من الطعام. إنتاج الطعام الكوشر في المصنع أو إعداد الطعام في مطعم كوشير من قبل ماشجياخ. يتم الإشراف على المطعم من قبل ماشجياخ، وهو مفتش حاخامي. ثم يتم بعد ذلك إصدار شهادة (بالعامية: "شهادة كوشير")، والتي تُطبع على العبوات أو تُعرض في الغرف. مطبوعة على العبوات أو معلقة في الغرف.

يُعتبر تناول الكوشر تعبيرًا مهمًا عن الهوية اليهودية، ولكن هناك معايير مختلفة المعايير التي يمارسها اليهود في حياتهم. أولئك الذين يقدرون الكشروت غالبًا ما يكونون خبيرًا في الأرقام الإلكترونية وقراءة قوائم المكونات. الأرثوذكسيون المتشددون يشترطون المنتجات التي تحمل ختمًا حاخامياً (هيشر)، والفواكه والخضروات الطازجة ويذهبون فقط إلى مطاعم الكوشر. يذهبون فقط إلى مطاعم الكوشر. يتناول الآخرون عمومًا نظامًا غذائيًا نباتيًا أو على الأقل في المقاصف والمطاعم غير الكوشرية. ويمتنع البعض عن تناول لحم الخنزير فقط. في المطابخ المجتمعية أو في دور المسنين اليهود أو المدارس أو رياض الأطفال اليهودية، يتم تقديم الطعام الكوشر أو النباتي فقط.