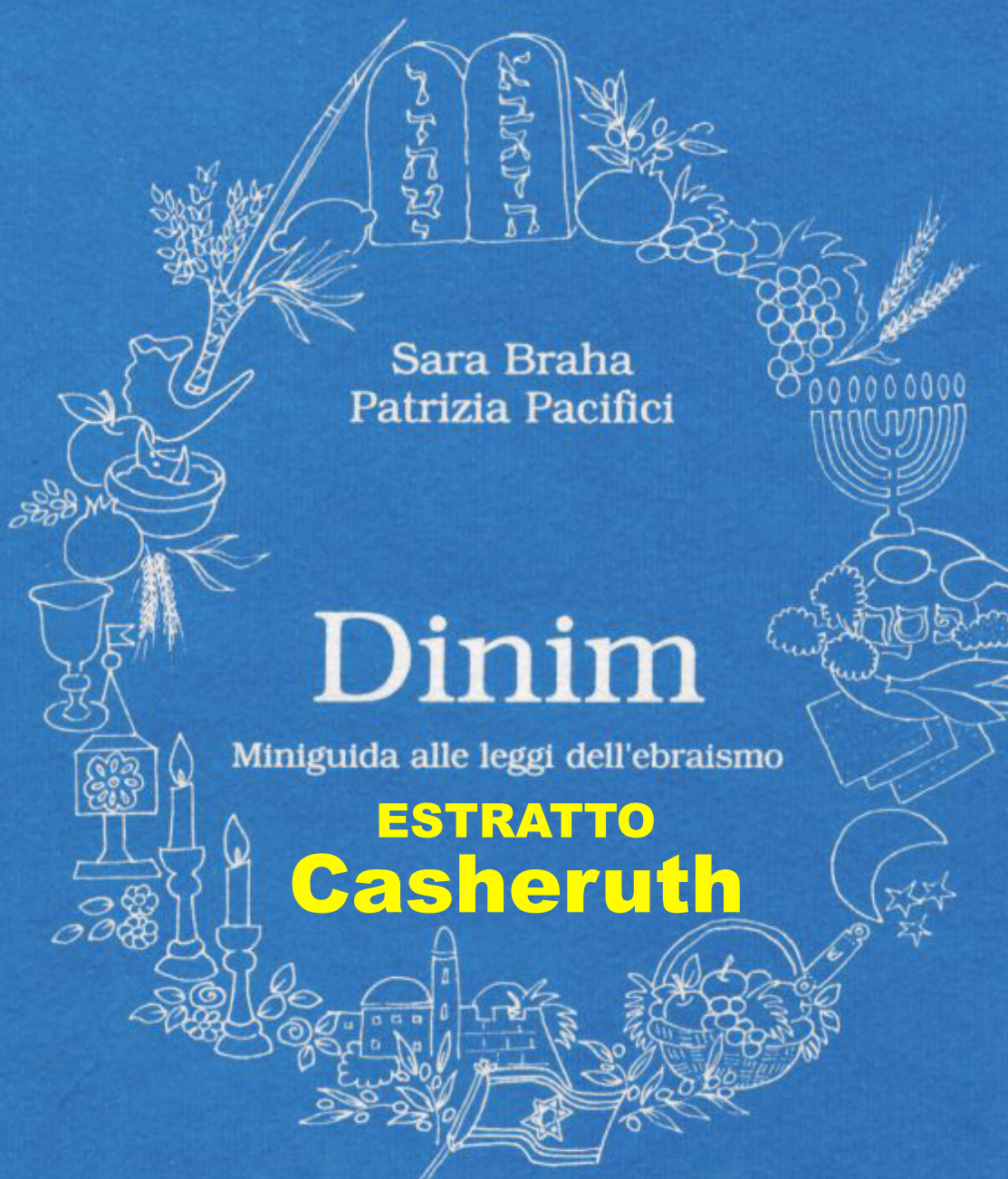




Sara Braha
Patrizia Pacifici

Dinim

Miniguia alle leggi dell'ebraismo

ESTRATTO
Casheruth

Torah.it

Gerusalemme, 5775, 2014

Kasherut כשרות

È l'insieme delle regole che indicano all'Ebreo ciò che può mangiare e bere e ciò che gli è proibito.

Ciò che è permesso mangiare è detto כשר **kasher**;

ciò che è proibito mangiare è detto טרף **taref**.

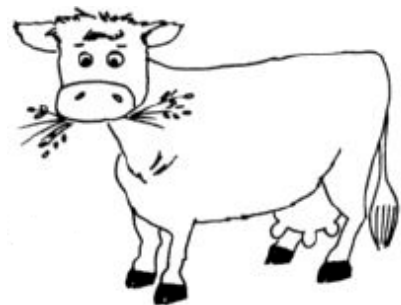
I prodotti vegetali sono in pratica tutti permessi (salvo casi molto particolari, ad esempio i frutti di alberi piantati da meno di tre anni ed il vino che per esserlo deve essere prodotto e maneggiato solo da Ebrei senza alcuna aggiunta diversa dall'uva).

La carne di mammiferi, volatili e pesci è כשר se essi soddisfano determinate caratteristiche:

Mammiferi: devono

- 1) essere **quadrupedi**;
- 2) avere lo **zoccolo spaccato** in due;
- 3) essere **ruminanti**;

se l'animale manca anche di una sola di queste caratteristiche, è טרף.



Volatili:

non sono permessi:

- 1) i rapaci;
- 2) i notturni.

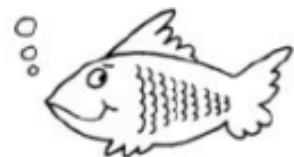


si



Pesci: devono avere

- 1) squame;
- 2) pinne.



Soddisfatti questi requisiti occorre rispettare un'altra regola fondamentale che è quella di non mischiare carne e latte e latticini in unico pasto, poiché è scritto nella Torà:

“Non cucinerai l'agnello nel latte di sua madre!”



I prodotti degli animali non כשר non si possono mangiare.

Indovinello: esiste un animale non כשר il cui prodotto invece è כשר. Di quale animale si tratta? (La risposta è in fondo alla pagina)

Per poter mangiare la carne, vanno eseguite le quattro operazioni seguenti:

1) Macellazione	Shehità	שחיטה
2) Controllo sanitario	Bedikà	בדיקה
3) Estrazione del nervo sciatico	Nicur	נקור
4) Salatura	Melichà	מליחה

Prima della macellazione si sceglie l'animale controllando che non sia malato e che non abbia delle ferite ancora aperte; questo esame riduce notevolmente la possibilità di contrarre malattie da carne infetta e con la Bedikà successivamente descritta rende la carne kasher la più sana reperibile sul mercato.

(Risposta all'indovinello: si tratta dell'ape che produce il miele!)

Macellazione, Shehità שחיטה

Gli animali permessi vanno uccisi con la Shehità שחיטה, cioè con il taglio della gola (trachea ed esofago) eseguito con un particolare tipo di coltello. La sua lama deve avere almeno due volte la larghezza del collo dell'animale (per consentire un unico rapidissimo taglio) e deve essere affilatissima, senza nessuna intaccatura. Si usa provarla tagliando un capello o facendola scorrere sull'unghia.

Con la שחיטה, l'animale muore in modo rapido ed indolore perdendo tutto il suo sangue. Questo è necessario in quanto per noi ebrei il sangue è proibito: nella Torà è scritto che nel sangue dell'animale c'è la sua anima.

L'uomo che pratica la שחיטה, si chiama **Shohet שוחט**, ha una preparazione specifica ed è autorizzato dal rabbino del luogo.

Controllo sanitario, Bedikà בדיקה

Dopo essere stato macellato, l'animale deve essere sottoposto ad una serie di controlli per accertarsi che non abbia alcuna imperfezione anche all'interno del suo corpo e soprattutto nei polmoni. Quando l'animale risulta non perfettamente sano, viene scartato.

Estrazione del nervo sciatico, Nicur נקור

Il nervo sciatico dei quadrupedi, che si trova nelle zampe posteriori, è proibito e deve essere estratto.

La Torà spiega questo divieto riferendolo alla lotta di Giacobbe con l'angelo: in seguito a questa lotta, Giacobbe rimase zoppo per un colpo ricevuto al nervo sciatico.

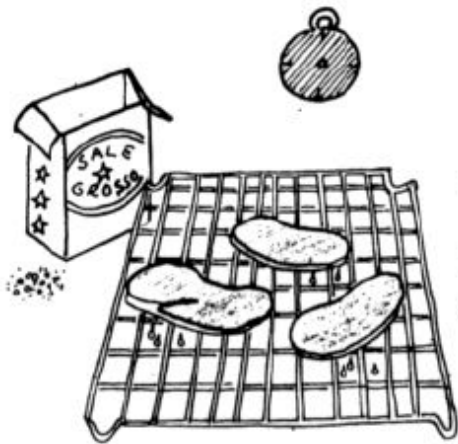
Il נקור è l'ultima operazione eseguita dallo Shohet.

Salatura, Melihà מליחה

La מליחה si fa in casa o dal macellaio: prima di essere cucinata, infatti, la carne deve essere sottoposta a dei trattamenti per facilitare l'eliminazione del sangue rimasto.

La מליחה avviene in tre tempi:

1) Primo lavaggio: si immerge la carne in acqua per mezz'ora



2) Salatura : si ricopre la carne con sale grosso per un'ora, ponendola su una grata o su un piano inclinato che permettano l'uscita dei residui di sangue.

3) Secondo lavaggio: si sciacqua via il sale lavando due o tre volte la carne sotto l'acqua corrente.



Il fegato costituisce un caso particolare: essendo impossibile estrarre tutto il sangue attraverso la מליחה, esso si rende כשר cucinandolo sulla fiamma viva (alla brace) in modo tale che il sangue cada direttamente nel fuoco.