

**Citace:**

Michaela Ondráčková, Fanny Puntaca Mamani, Anna Rogova, Olga Ageicheva, Kristýna Grohlingová, Lenka Chocholoušková *Zásady stolování, konzumace a přípravy pokrmů židovské kuchyně* [online] Hospodářská a kulturní studia (Provozně ekonomická fakulta ČZU), 2011. Dostupné z: [http://hks.re/wiki/judaismus\\_i](http://hks.re/wiki/judaismus_i)

# Zásady stolování, konzumace a přípravy pokrmů židovské kuchyně

**Výzkumná otázka**

## V čem spočívá složitost dodržování košer stravování ortodoxních židů v České republice?

**Podotázky**

- Jaká jsou konkrétně tato pravidla („čistá“, „nečistá“ zvířata, mléčná, masitá strava, zákaz konzumace krve, nápoje)?
- Co to znamená košer pro židy (jaké jsou hlavní charakteristiky košer)?

**Úvod**

Každá kuchyně vypráví svůj vlastní příběh. Na pozadí židovské kuchyně se odehrávají příběhy lidí, kteří byli vyhnáni ze své země. Hospodin určil Židy jako vyvolený národ a kázal jim pravidla, podle kterých se mají stravovat, aby se odlišili od ostatních národů. Soubor těchto pravidel nalezneme v

kašrutu (souhrn pravidel a zvyků, kterými se řídí příslušníci judaismu).

Tato práce pojednává o těchto zásadách, které jsou spojené jak s konzumací jídla, tak i nápojů, a zdali je židé stále dodržují. Popřípadě jak si je vlivem prostředí, ve kterém žijí, sami upravují. Dále co je to košer a jaké jsou košer značky. Jaké možnosti dodržování kašrutu mají v České republice ortodoxní židé. A v neposlední řadě tato práce zmíní nějaké zajímavosti dodržování kašrutu.<sup>1)</sup>

Téměř veškeré informace použité v této práci poskytl pan Chaim Kočí, a tak mu patří velké poděkování.

## Literární rešerše

Judaismus je nejstarší náboženství, které stále dodržuje a hlavně respektuje svou vlastní filosofii podle Tóry i v případě, kdy se mluví o tradicích a zvyklostech. Zaměříme se na jednu z nich - na jídlo a kuchyni.

Židé mají unikátní gastronomické obyčeje a tradice, které jsou popsány v Tóře a v dalším výkladu židů *Talmudu* (ústní výklad Tóry). „Každá kuchyně má svůj příběh. Židovské jídlo vypravuje příběh o vykořeněných, putujících lidech a o jejich zmizelých světech.“<sup>2)</sup>

Zejména u ortodoxních židů se hodně zdůrazňuje věrnost k tradici, samozřejmě to znamená dodržování i zmíněných kulinářských zvyků a stolování ve společnosti a všude jinde.

Košer (neboli Kašrut) jsou pravidla, která určují, jaké potraviny jsou košer, která jsou povolena pro spotřebu. „Měli byste jíst maso ze zvířat, která jsou přežvýkavci a mají rozdělená kopyta, což vylučuje prasata, koně či králíky. Kromě toho musí být každé zvíře obětováno v rituálu, při kterém ztrácejí všechnu krev. Z ryb jsou dovoleny jen ty, které mají šupiny a ploutve. Měkkýši nejsou košer“.<sup>3)</sup>

V Tóře se píše toto:

*1Hospodin promluvil k Mojžíšovi a Áronovi a řekl jim: 2„Mluvte k Izraelcům: Ze všech zvířat na zemi smíte jíst tyto živočichy: 3Všechno, co má rozdělená kopyta tak, že jsou kopyta rozpolcená úplně, přežvýkavce mezi zvířaty, ty smíte jíst. 4Ale z přežvýkavců a z těch, kdo mají rozdělená kopyta, nesmíte jíst velblouda, který sice přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta; bude pro vás nečistý; 5damana, který také přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta; bude pro vás nečistý; 6zajíce, který také přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta; bude pro vás nečistý; 7vepře, který sice má rozdělená kopyta tak, že jsou úplně rozpolcená, ale nepřežvykuje; bude pro vás nečistý. 8Jejich maso nesmíte jíst, jejich zdechliny se nedotknete; budou pro vás nečistí(...) 46To je řád o zvířatech, o ptácích a o všech živých tvorech pohybujících se ve vodách i o všech, kteří se hemží po zemi. 47Je nutno rozlišovat mezi nečistým a čistým, mezi živočichy, kteří se smějí jíst, a těmi, kteří se jíst nesmějí.“<sup>4)</sup>*

Stejně tak není možné míchat maso a mléčné výrobky. Po spotřebě masa by se mělo čekat několik hodin. Židé velmi vážně dodržují půst a vlastní svátky. Samozřejmě, že při svátcích se musí jíst co možná nejlepší jídlo a připravuje se ho mnoho. K určitým svátkům patří určité jídlo. Řekneme si ta nejdůležitější:

- *Roš Hašanah* (židovský Nový rok) - mezi zákony a zvyky spojené s tímto svátkem patří namáčení chleba, používaného při požehnání, do medu a stejně tak i kousků jablek, což symbolizuje, že nadcházející rok bude sladký. Používají se kulaté bochníky chleba (symbolizují rytmus roku jako koloběhu), pojídají se rybí hlavy (jako symbol plodnosti) a mrkve (symbol vřdcovství a plodnosti).

- Šabat (den odpočinku) - podle *Talmudu* měl být Šabat dnem radosti a krásy a příležitosti k přípravě nejlepšího jídla, normálně se připravuje v pátek večer. Aškenázští židé jedí „pečené kuře anebo sladkokyselou rybu s omáčkou z vajec a rybu s vlašskými ořechy“. V sobotu jako hlavní oběd mají „cholen - dušené maso, které se vařilo přes noc a k tomu plněné kiške chelet, kompoty a piškoty nadívány slepičím masem.“.<sup>5)</sup>

-Jom kipur (den smíření) - je dnem půstu a modliteb, židé si připomínají zemřelé. Příbuzní jedí slepičí polévku s plněnými masovými knedlíčky nebo „kreplach“.

## Metodologie

Metodologie je vědní disciplína, která se zabývá metodami, jejich tvorbou a použitím.

Všechny metody sběru dat v sociologických výzkumech je možné rozdělit na dvě velké skupiny: kvalitativní a kvantitativní. V případě kvantitativních údajů jde především o číselné vyjádření veličiny, ze kterých lze například vytvořit tabulku nebo graf. Kvalitativní metody jsou odlišné zjišťujeme jimi skutečnosti, ze kterých právě tabulku ani grafy sestavit nelze. Kvalitativní výzkum jde podstatně více do hloubky nastoleného problému, než výzkum kvantitativní. Obě tyto skupiny metod mají svá nesporná pozitiva, právě tak jako omezení a dobrý výsledek přináší teprve tehdy, když se vhodně doplňují.<sup>6)</sup>

### Studium dokumentů

Hlavním úkolem studia dokumentů je seznámit výzkumníka s tématem, poskytnout mu informace, pomocí nichž si udělá představu o problematice. My jsme prostudovali knihy: Kniha o židovské kuchyni, Tajemství židovské kuchyně a Světová náboženství v kostce. Pomocí nastudované literatury jsme si udělali obraz o tématu a přišli jsme na další možné otázky.

### Interview

Zvolili jsme řízený rozhovor a našemu respondentovi jsme předem odeslali otázky. Tázaný byl na odpovědi dobře připraven, a proto se náš rozhovor pomalu změnil na neřízený. Do našich otázek začal přidávat jiné zajímavosti, které nás vůbec nenapadly, a to jsme považovali za přínosné. Použili jsme techniku osobního rozhovoru, při které jsme si zapisovali poznámky.

## Praktická část

Příslušníci židovského národa dodržují vlastní specifické zvyky, které ovlivňují celý jejich život. Stravování tvoří každodenní součást života všech lidí na zemi a pro židy je důležitý kašrut, který jim dává návod pro správu přípravu a konzumaci potravin.

### Kašrut

Kašrut je souhrn pravidel a zvyků, kterými se řídí příslušníci judaismu. Podstatou je rituální čistota,

která se dodržuje v židovské kuchyni. V moderní době již nelze každou potravinu, kterou se žid chystá zkonsumovat, předem prověřit, aby se zjistilo, jestli je opravdu košer. Toto zapadá spíše do tradiční společnosti, kdy každý sní to, co si sám vypěstuje, odchová. Může tedy sledovat a odstraňovat veškeré překážky, které se v jídle mohou objevit. V dnešní době tedy stojí kašrut na důvěře. Židé musí věřit, že potraviny označené značkou košer jsou opravdu rituálně čisté. Název je odvozen od slova כָּשֶׁר, *kašer* (v aškenázské výslovnosti hebrejštiny **košer**), což znamená vhodný, přeneseně rituálně čistý. V této souvislosti se používá výraz *chok*, který říká, že kašrut nemá logické odůvodnění, není to věc rozumu, ale příkazu od Hospodina. Jelikož chtěl, aby Židé byli vyvoleným národem, který se bude lišit od ostatních. Takže zmínky laiků o tom, že se jedná o zdravou stravu či nějaký druh diety jsou neopodstatněné. Ten, kdo dodržuje kašrut, se nazývá *šomer kašrut*.

Pravidla jsou velmi složitá, ale dodržovat se musí, protože každý snědený kousek špatně připravené, nečisté potraviny, znamená pro příslušníky judaismu hřích, který již nelze odčinit.

### Kde se vyskytují pravidla Kašrutu?

Veškeré příkazy a omezení v rámci přípravy a konzumace potravin židé čerpají z Tóry, Talmudu, Šulchan Aruchu a Minhagu.

**Tóra** (hebrejsky תורה) říká, že se má vše před přípravou jídla prohlížet a to co nejde prohlédnout, se jíst nesmí. Oběti, které byly obětovány v chrámu, a které jsou zmíněny v Tóře jsou zaručeně košer, jsou to například hrdličky a holubi, stejně jako zvířata, která plula na Noemově arše.

**Talmud** (hebrejsky תלמוד) je průvodce židovskými zákony a biblickými příběhy. Skládá se z *Mišny* (soubor židovských zákonů) a *Gemaru* (práce rabínů). V Mišně je detailně popsáno, jak se co má zabít, očistit.

**Šulchan Aruch** (hebrejsky שולחן ערוך, prostřený stůl) je sbírka, která shrnuje židovské náboženské právo. Sestavil ji rabín Joseph Caro (16. století). Šulchan Aruch představuje minimum, které je nutné znát z židovského myšlení. Protože na maso musí být jiné nádobí než třeba na ostatní potraviny, Šulchan Aruch nám říká, jak nádobí rozdělit, jaké nádobí na co používat.

Poslední, čím se židé řídí je **Minhag** (hebrejsky מנהג, místní zvyk) znamená více než zákon.<sup>7)8)</sup>

### Pravidla kašrutu

#### Konzumace masa

Jak už bylo napsáno výše, soubory pravidel *košerné* židovské kuchyně vychází, jako všechny principy každodenního života židů, z Bible, Talmudu a Šulchan Aruchu. Tyto posvátné knihy rozdělují zvířata na vhodná k přípravě pokrmů a na nevhodná. Zvířata čistá a nečistá. Potravu lze připravovat pouze ze **savců, přežvýkavých sudokopytníků**, jako je skot, ovce, kozy, buvoli, jeleni, srny, daňci, kamzíci nebo losi. Nepoužívá se divoký ani domácí vepř, protože nepatří mezi přežvýkavce. Zakázán je i kůň a osel, kteří jsou lichokopytníky.<sup>9)</sup>

Co se týče **ptáků**, jsou za rituálně čisté považováni všichni domácí opeřenci. Husa, kachna, slepice, holub a krůta. Z divokých ptáků je možné konzumovat bažanta, koroptev a křepelku.

**Ryby** se jedí ty, které mají šupiny, ploutve a jež se rozmnožují jikrami. Kapr, candát, štika, losos,

okoun a další.

Zvířata se začala jíst až po potopě, protože nezbylo už nic jiného k jídlu. Horká voda, která byla při potopě všechno vyčistila.

### **Maso x mléko**

Dalším pravidlem je oddělit masité a mléčné produkty. **Tyto dvě potraviny nelze jíst společně a také jejich příprava musí být oddělena.** Židovská kuchyně musí být proto oddělena na dvě části. Pro přípravu masa musí být jiné nádoby, utěrky, výlevky, přístroje než pro přípravu a konzumaci mléčných pokrmů. Pokud finance nestačily na dvojí vybavení jedné kuchyně, muselo se před přípravou masitého a mléčného jídla nádobí *košerovat* – dobře ho vypařit horkou vodou. V této kuchyni nenajdeme omáčky obsahující maso, masové polévky zahuštěné smetanou aj.

Po konzumaci masitého jídla můžeme sníst například sýr až po šesti hodinách, musí být nějaká přestávka. Ta se může geograficky odlišovat. Například v Holandsku je to 30 minut, jinde to mohou být 3 hodiny, ale většina židů čeká 6 hodin. Jiné je to, když začínáme s mléčným produktem. Po požití si pak musíme vypláchnout ústa, umýt si ruce a mléčné jídlo zajíst chlebem.

Čokoláda je považována za *parve* (neutrální), ale nesmí v ní být mléko, také proto, že se dává dětem během svátku, kdy se jí maso a víme, že mléčná a masitá strava musí být oddělena.

### **Zákaz požívání krve**

V Tóře se toto pravidlo vyskytuje dvakrát, ve druhé knize (*Šmot*) a v páté (*Devarim*). Židé nepožívají **oběhovou krev**, protože je **nositelkou duše**, proto tu, která dopadne na zem přikryjí hlínou, aby se duše navrátila zpět do země. Rybí krev za krev nepovažují, protože je studená.

Zvířata zabíjí diplomovaný specialista *šochet*, který má být bohabojným židem a nesmí být starý nebo nemocný. *Šochet* zpravidla mnoho let studuje v *Ješivě* (židovská škola vyššího vzdělání, určená zejména pro studování Talmudu a židovského náboženského práva – *halachy*), pak na jednorocním kurzu pro řezníky s finální zkouškou. Za určitou dobu probíhá přezkoušení. Tato pravidla porážky jsou složitá, proto je může provádět jen vyučený člověk.

Hlavním atributem je speciální správně nabroušený nůž, který musí být nejen ostrý, ale úplně hladký. Hladkost nože často kontroluje nejen *šochet*, ale i rabín.<sup>10)</sup>

*Šchita* (rituální porážka) se provádí již od 11. století. Nemá se zabíjet zvíře, které je v blízkosti jiného zvířete. *Šochet* přetne nožem hrtan a jícen zvířete tak, aby vyteklo co nejvíc krve a zvíře necítilo bolest. Při splnění všech pravidel se dále musí odstranit zbytky krve vsáknuté do masa. Maso má být opráno ve vodní lázni a na hodinu důkladně nasoleno. Tento proces se jmenuje *Melicha*. Jedině po tomto úkonu je maso považováno za *košer*.<sup>11)</sup>

Zvíře se neomráčí (židům to připadá horší), ale rovnou se podřízne. To se nelíbí některým organizacím a v některých zemích chtějí tento způsob usmrcení zvířat zakázat. Proto vznikla unie ortodoxních rabínů (při EU).

### **Další pravidla kašrutu**

Při konzumaci potravin se židé řídí i dalšími pravidly.

Tóra říká, že každý sedmý rok, takzvaný **šabatový rok**, se má nechat půda ladem, má se nechat odpočinout. Po tomto roce na ni neexistuje vlastnické právo. V Izraeli půdu pronajmou arabům, kteří

prodávají plodiny do Evropy a celá tato roční produkce není *košer*. Jedním z důvodů proč Hospodin dovolil, aby byl roku 70 zničen jeruzalémský chrám Římany bylo, že židé nenechali ležet půdu ladem, nevážili si jí. Vypálení berou tedy jako vlastní pochybení. Z Chrámu zbyla Zed' nářků.

První tři roky růstu stromu se ho v Izraeli nikdo nesmí dotknout. Čtvrtý rok se plodinami ze stromu nakrmí zvířata a až pátý se z něj může jíst. Toto pravidlo se nazývá **orla**. Lepší je jíst to, co není z Izraele, není totiž jisté, že se jedná o plodiny z pátého roku.

### Kdy se nejí vůbec, kdy se může porušit kašrut, jak se napraví porušené?

Na den smíření (desátý den po Novém roce) se nejí žádné jídlo od západu slunce do setmění následujícího dne. Připomíná se, že není jen tělesná schránka, ale i duše. Půst musí dodržovat i nemocní.

Pravidla se mohou porušit pokud jde o *Pikuach nefeš* (ohrožení duše). To se mohlo stát například v období 2. světové války. Někteří i přesto nechtěli porušit pravidla kašrutu.

Pokud je žena těhotná a má „chutě“, může si po rituálu dát nekošer jídlo. Rituál spočívá v tom, že jí její manžel přesvědčuje o nesprávnosti porušení kašrutu.

V době chrámu by tato těhotná žena byla do večera nečistá, dokud by nepřinesla oběť do chrámu. Dnes nemůže být žádnému z židů odpuštěno, protože chrám shořel. Samotný moudrý král Šalamoun si nevěděl rady, jak se stát, po vyhoření chrámu, rituálně čistým. Nechal spálit červenou krávu a jejím popelem se všichni kropili, tím se stalo, že všichni byli ještě více nečistí. Dnes je alternativou období před koncem roku, kdy všichni dodržují *košer le mehadrin* (pod dohledem).

Dívky nemusejí kašrut dodržovat do 12-ti let a chlapci do 13-ti let.

### Nápoje

Správné dodržování kašrutu se netýká jen jídla, ale i pití.

Alkohol se může pít pokud je bez červů, hadů atd., má **více než 30 % alkoholu a není v něm žádný další extrakt**.

Při výrobě *košer* vína jsou důležité úkony, které se týkají zpracování hroznů, rmutu, moštu a vína (nejedná se tedy o pěstování vinné révy nebo sklizeň). Tyto úkony provádějí **židovští pracovníci**, kteří se musejí modlit, chodit do synagogy, jíst *košer* stravu a světit sobotu. Naprosto všechny látky používané při výrobě musejí být také *košer*. Pokud láhev otevře někdo jiný než žid, přestává být víno *košer*. Tento problém řeší pasterizace, po otevření někým jiným než židem, zůstává víno *košer*.<sup>12)</sup>

V České republice můžeme najít dvě vinařství, která se věnují výhradně výrobě *košer* vína. Vinařství jsou v Chrámčích u Mostu a na Moravě.

Aby byl džus *košer*, musí být 100 % a jednodruhový.

### ČR

V České republice je malá komunita lidí, která jí *košer*, takže pokud se na jatkách zabíjí stádo krav, je pravděpodobné, že ½ bude rituálně nečistá. Může se stát, že nebyl správně přeříznut hrtan nebo jícen na krku zvířete. Během porážky nesmí být narušena hladkost ostří nože. Dále se musí zkontrolovat tělo zvířete. Zda bylo zdravé a nemělo nějaká zranění. U dobytka se kontrolují hlavně plíce. Pokud je jakákoliv výše vyjmenovaná věc v nepořádku, je porážka neplatná. Proto je pro tak malý počet lidí lacinější dovoz. Dováží se například z Holandska.

V ČR se jedí štiky, jinde jsou považovány za nečisté.



Šoulet je zde hodně suchý oproti Blízkému Východu, jsou v něm kroupy.

Existuje *košer* seznam vydaný pražským rabinátem, na kterém jsou například potraviny v kategorii *chalav akum*, kdy je zaručeno, že se jídlo nemísilo s jiným, které se nesmí konzumovat. Patří sem například ochucené mléko Tatra, kromě karamelového. Jogurty Zott a Monte, které jsou vyrobeny v Německu. Džusy se pijí například Rauch, Cappy, Yo, kromě multivitaminů a hroznové šťávy. Jsou zde zahrnuty například i kloubní preparáty od firmy Walmark (Proenzi 3, Proenzi MSM+glukosamin), zubní pasty od firmy Colgate.

V Čechách je málo *košer* restaurací, výroben a obchodů. Možnost *košer* stravování nabízejí i školky, školy a domy pro seniory. V Praze jsou to konkrétně tyto:

### **Židovské školky**

Děti nejsou zavázány dodržovat náboženská pravidla, ale měly by se cvičit v jejich dodržování, pokud je již mohou pochopit, tudíž je žádoucí, aby děti dostávaly *košer* jídlo.

V současné době se v Praze nachází 4 židovské školky. Jedna je samostatná, provozovaná hnutím *Chabad* a chodí do ní především děti izraelských podnikatelů.

Židovská obec provozuje tři školky. Jedna je na Výšinách, je to spíše experimentální školka UK Praha, kde jsou vloženy do výchovy židovské motivy. Další dvoutřídní je zapojena do souboru Lauderových škol a má třídu pro děti od 3-4 a od 4-6. Děti se tam setkávají jak s českými akreditovanými pedagogy, tak s rodilou mluvčí, která mluví hebrejsky. Poslední je součástí Domova pokojného stáří na Hagiboru. Tam se jedná víceméně o jednotřídní komunitní centrum, s převahou cizojazyčných dětí. Stravování je zajištěno z kuchyně DPS(domov pokojného stáří).

### **Jídelny**

1. **V prostorách židovské obce** se podávají pouze masná jídla a *parve*, vaří se víceméně pro členy obce za stravenky, které obec dotuje, dělají pouze obědy a sváteční večeře. Kuchyně je tradiční česká v košer variantě.

2. **V prostorách Lauderových škol** poskytují masnou, *parve* i mléčnou stravu (právě také pro školku). Jídelna je určena pro žáky a pedagogy školy. Vaří pouze obědy a svačiny. Složení jídelníčku odpovídá běžné školní jídelně v košer provedení.

3. **V prostoru DPS Hagibor** najdeme masnou, *parve* a mléčnou stravu. Jídelna je určena pro klienty a členy obce. Připravují se zde všechna denní jídla a vaří běžný český jídelníček s ohledem na různé diety v košer provedení.

### Komerční provozy

**Restaurace Šalom** - v budově židovské obce, minutky - dohled provádí rabinát

**Restaurace King Solomon** - Široká ul., tradiční evropská kuchyně a židovské speciality

**Restaurace Dinitz** - Bílkova ul., tradiční středovýchodní kuchyně a izraelské speciality - dohled provádí rabinát

**Restaurace Šelanmu** - Břehová ul., jednoduchá kuchyně

### Zajímavosti

Židé si nemyslí, že by česká kuchyně nějak ovlivnila tu jejich, spíše naopak, domnívají se, že židovská kuchyně trochu zasáhla tu českou. Například macesy se hojně vyrábí na Moravě a v židovské kuchyni se dělají na svátek *Pesach* („židovské Velikonoce“).

Zajímavý je svátek *Šábes* (den odpočinku), kdy se nesmí jíst ani pít nic z obilí (např. whiskey). Tekuté pokrmy, které chtějí udržet teplé se dají k teplému místu a tuhé se mohou nechat na teplém místě, protože ty už se znovu vařit nebudou. Jelikož v tomto svátku je zakázáno 39 kategorií prací, nemohou si židé ani zapnout troubu. K tomuto účelu se používají ploty – desky s topnou spirálou, která ohřívá na max. 40 °C, což je povoleno.

*Šábes* začíná a končí pitím vína. Pokud se stane, že do sudu s vínem spadne myš, chuť nijak neovlivní a není k dispozici další sud, může se toto víno použít.

Rabín Lev rozhodl, že se na *Šábes* bude pít bílé víno místo červeného, protože lidé říkali, že židé přidávají do vína krev pannen. Pitím bílého vína mělo být jasné, že v něm žádná krev není. Dodnes se na *Šábes* pije bílé víno ve Staronové synagoze, jedná se o *Minhak* (místní zvyk).

Na ochutnávání existuje v judaismu také pravidlo. Mohou si dát tzv. *kezait*. Ochutnávané jídlo je veliké asi jako oliva, ale jako oliva v Izraeli, která je velká jako slepičí vejčko. Pokud nepřesáhnou tuto míru, jako by onen pokrm vůbec nejedli.

Židé nemohou sníst nic, co uvařil nežid. Pokud chce nežid něco pro ně uvařit, musí u něj asistovat žid, který mu se vším pomáhá: zapálí troubu, zkontroluje, zda není ve vejci krev atd., poté už je to židovské jídlo.

Mezi výjimku patří med, ten židé mohou jíst, jelikož je v něm jen minimum slin.

Dále mohou jíst jen černý kaviár, protože ten je už z mrtvých ryb. Z živých ryb nemohou, jelikož židé

jsou obraz boha a nemohou nikomu ubližovat.

Existují zvířata, která kašrut umožňuje jíst, ale nejsou tradiční a proto se neprovádí. Například zabití žirafy.

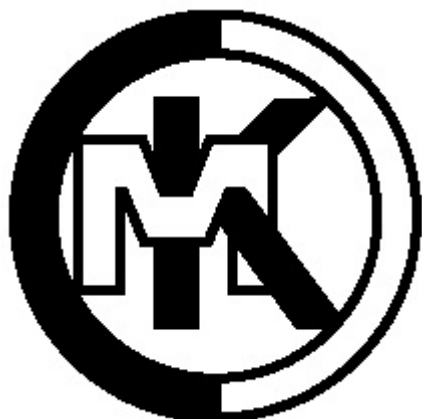
Dále máme několik skupin židů, kteří se liší geograficky, jejich pravidla kašrutu jsou vesměs stejná, jen trochu se odlišují. Aškenázové nejedí zadní hovězí, protože obsahuje velmi prokrvený nerv. Naopak Sefardé jsou pečlivější a nerv vyndají a pochutnají si i na zadním hovězí.

*Taimanin*, židé v Maroku jedí maso ptáků a mléko, protože je doslova psáno, že se nemůže jíst kůzle a mléko.

V 60. letech Freinstein mění *halachu*. Farma v USA byla daleko a židovští chlapci potřebovali mléko, rozhodli se důvěřovat faráři, že se do mléka nepřidá nic jiného, i když se vyrábělo bez dozoru *mašgiach*. Poté toto mléko od něj odebírali.

### Hechšery (značky košernosti)





## Rozdělení židů podle dodržování kašrutu

Není pravidlem, že by se zásadami kašrutu řídili všichni příslušníci judaismu. Proto je můžeme rozdělit do několika skupin podle dodržování pravidel kašrutu. Pro složitost dodržování zásad řeší mnoho židů situaci se stravováním tím, že si vytvoří nový systém. Je to rozdvojené stravování, tedy jíst košer doma ale nekošer mimo domov.<sup>13)</sup>

**Ultraortodoxní** židé dodržují zásady kašrutu a vybírají si potraviny s označením *Glatt* (hladký) *košer*, což je označení pro vyšší standard košer stravy. Je tam například záruka dohledu nad dojením mléka ortodoxním židem. Jen v nouzi jedí potraviny ze seznamu *košer* potravin, stanoveným rabinátem. V České republice je takových lidí zhruba sto. V Izraeli je to 8,9 % ze 45 % vyznavačů judaismu.

**Ortodoxní** židé dodržují zásady kašrutu. Nevadí jim, pokud potravina nemá razítko *košernosti*. Stačí, jim řídit se například složením na výrobku.

**Konzervativní** židé vnímají kašrut jako přežitek či jako dietní stravu. Jedí například nežidovský chleba, maso, které není zpracováno podle rituálu.

**Liberální** židům nezáleží na dodržování kašrutu. To co jim z něj přijde zajímavé, to dodržují.

## Závěr

Z našeho výzkumu vyplynulo, že ortodoxní židé se potýkají s velkými problémy ohledně dodržení tradiční kašrutové stravy. V České republice je těžké získat potraviny s jistotou, že byly podrobeny dohledu ortodoxního žida, nazývaného *mašgiach*. V Praze se nachází hned několik košer restaurací a jídelen, které vaří jedinečně z košer surovin. Obchodů s košer produkty je v České republice jen velmi málo. Ortodoxní židé jsou ochotni dovážet si potraviny ze zahraničí a zaplatit někdy až trojnásobek ceny. Toto naznačuje, že toto tradiční stravování chtějí stále dodržovat.

## Seznam použité literatury

- JANALÍK, František. *Tajemství židovské kuchyně*. Praha : První česká reklamní společnost Praha , 1997. 118 s.
- Keeping kosher: *Eating and social identity among the Jews of denmark*. Buckser, Andrew. *Ethnology*38. 3 (Summer 1999): 191-209.
- KOKAISL, Petr. *Základy antropologie*, Česká zemědělská univerzita v Praze. Provozně ekonomická fakulta. 2008. 182 stran. ISBN 978-80-213-1722-2
- MC LOUHLIN , Seán; a kolektiv. *Světová náboženství v kostce*. Vyd 1. Dobřežovice : Rebo Productions CZ, 2005. 320 s. ISBN 80-7234-446-3.
- RODENOVÁ, Claudia., *Kniha o židovské kuchyni*. BB/art s.r.o., 2005. 598 s., ISBN 80-7341-686-7.
- SOCIEDADES PUBLICAS UNIDAS, *Santa Biblia*, Reyna-Valera 1960. ISBN 1-932507-20-5, Leviticus 11.
- WILKINSON, Philip. *Ilustrovaný slovník náboženství*. Vyd. 1. Banská Bystrica : Slovart, s. r. o., 2001. 128 s. ISBN 80-7209-269-3.

## Online zdroje

- Dobrá vinotéka - *Kompletní průvodce vínem* [online]. 2005-2008. 2005 [cit. 2011-05-10]. Katalog vinařů, vinoték a milovníků vína. Dostupné z WWW: <<http://www.dobravinoteka.cz/vse-o-vine>>.
- MediterráneoSur, seccion Religiones - *Judaismus* [online]. seccion: Halaha, página web © MediterráneoSur 2010 [cit. 2001-05-15]. Dostupný z WWW: <<http://www.mediterraneosur.es/fondo/halaja>>.
- O Talmude - *Traktat Chulin* [online]. 2005 [cit. 2011-06-20]. Evrey. Dostupné z WWW: <<http://www.evrey.com/sitep/hullin/index.php3?menu=56#2>>.
- RABÍN ESSAS, Elijagu. *Evrejskij sajt iz Ierusalima. Narušenie zapreta esť krov?* [online]. 14.08.05 [cit. 2011-06-20]. Evrey. Dostupné z WWW: <<http://www.evrey.com/sitep/askrabbi1/q.php?q=otvet/q1250.htm>>
- Trustia. *Košer pravidla| OM Kosher* [online]. 1999. 1999 [cit. 2011-05-10]. Košer pravidla. Dostupné z WWW: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.

Počet shlédnutí: 1078

1)

O Talmude - *Traktat Chulin* [online]. 2005 [cit. 2011-06-20]. Evrey. Dostupné z WWW: <<http://www.evrey.com/sitep/hullin/index.php3?menu=56#2>>.

2) 5)

RÓDENOVÁ, C. *Kniha o židovské kuchyni*. BB/art s.r.o., 2005. 598 s., ISBN 80-7341-686-7.

3)

*MediterráneoSur, seccion Religiones - Judaismus* [online]. seccion: Halaha, página wed © MediterráneoSur 2010 [cit. 2001-05-15]. Dostupný z WWW: <<http://www.mediterraneosur.es/fondo/halaja>>.

4)

SOCIEDADES PUBLICAS UNIDAS, *Santa Biblia*, Reyna-Valera 1960. ISBN 1-932507-20-5, Leviticus 11.

6)

KOKAISL, Petr. *Základy antropologie*, Česká zemědělská univerzita v Praze. Provozně ekonomická fakulta. 2008. 182 stran. ISBN 978-80-213-1722-2

7)

MC LOUHLIN, Seán; a kolektiv. *Světová náboženství v kostce*. Vyd 1. Dobřejovice : Rebo Productions CZ, 2005. 320 s. ISBN 80-7234-446-3.

8)

WILKINSON, Philip. *Ilustrovaný slovník náboženství*. Vyd. 1. Banská Bystrica : Slovart, s. r. o., 2001. 128 s. ISBN 80-7209-269-3.

9)

JANALÍK, František. *Tajemství židovské kuchyně*. Praha : První česká reklamní společnost Praha, 1997. 118 s.

10)

RABÍN ESSAS, Elijagu. *Evrejskij sajt iz Ierusalima. Narušenje zapreta eš krov?* [online]. 14.08.05 [cit. 2011-06-20]. Evrey. Dostupné z WWW: <<http://www.evrey.com/sitep/askrabbi1/q.php?q=otvet/q1250.htm>>

11)

Trustia. *Košer pravidla| OM Kosher* [online]. 1999. 1999 [cit. 2011-05-10]. Košer pravidla. Dostupné z WWW: <<http://www.omkosher.com/cz/koser-pravidla/>>.

12)

*Dobrá vinotéka - Kompletní průvodce vínem* [online]. 2005-2008. 2005 [cit. 2011-05-10]. Katalog vinařů, vinoték a milovníků vína. Dostupné z WWW: <<http://www.dobravinoteka.cz/vse-o-vine>>.

13)

*Keeping kosher: Eating and social identity among the Jews of denmark*. Buckser, Andrew. *Ethnology*38. 3 (Summer 1999): 191-209.

From:

<https://www.hks.re/wiki/> - **Hospodářská a kulturní studia (HKS)**

Permanent link:

[https://www.hks.re/wiki/judaismus\\_i](https://www.hks.re/wiki/judaismus_i)

Last update: **26/09/2025 21:21**

