

Univerzita Karlova v Praze
Husitská teologická fakulta

Bakalářská práce

KAŠRUT a ŠCHITA: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky

KASHRUT a SHECHITAH: Jewish dietary laws and ritual slaughtering

Vedoucí práce:
Doc. ThDr. Bedřich Nosek ThD.

Autor:
Jana Veselá

2012

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu práce Doc. ThDr. Bedřichu Noskovi ThD., který mi pomohl lépe uchopit mnou zvolené téma a Ing. Michalu Günsbergovi, který byl ochoten ukrojit si díl ze svého volného času a vždy byl připraven zodpovědět mé otázky. Dále bych ráda poděkovala Mgr. Markétě Jindřichové a Mgr. Janu Čermákovi, bez nichž by moje práce byla snůškou gramatických chyb. V neposlední řadě patří můj dík přátelům za jejich péči, díky níž jsem se mohla plně věnovat studiu.

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci s názvem „KAŠRUT a ŠCHITA: Zásady židovské kuchyně a rituální porážky“ napsala samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů.

V Praze dne 12. července 2012

Jana Veselá

Anotace

Ve své práci se věnuji židovským stravovacím zákonům, které svým specifickým způsobem ovlivňují každodennost věřícího člověka. Dodržování těchto zákonů přináší fascinující propojení duchovna a světskosti. Nejdříve se věnuji obecnému úvodu a základním principům košer stravování, na to navazuji rozdělením potravin na vhodné a nevhodné ke konzumaci. Následující kapitola je věnovaná důsledkům a komplikacím spojených se zákazem míchání masa a mléka. Maso je stejně jako v jiných světových kuchyních nedílnou součástí i židovské. Problematika s ním spojená je tak obsáhlá, že jí věnuji celou druhou část mé práce.

Annotation:

In these papers I deal with Jewish eating habits, which have an impact on everyday life of a believer in its specific way. Observing these rules brings a fascinating connection of spirituality and secularity. First I deal with the general introduction and the basic principles of kosher alimentation and then I divide the food into the groups labeled as kosher and nonkosher. The following chapter is dedicated to the consequences and complications tied to the meat and milk mixing ban. The meat is an integral part of the cuisines all around the world including the Jewish one. The numerous issues tied to this fact are discussed in the second part of the papers.

Klíčová slova: židé, kuchyně, stravovací návyky, košer, trejfe, maso, mléko, porážka, praktické důsledky, racionalizace, víra

Keywords: Jews, cuisine, eating habits, kosher, trejfe, meat, milk, slaughter, practical implications, rationalization, religion

OBSAH:

ÚVOD	6
1. KAŠRUT – obecný úvod, prameny, názvosloví	8
2. ZÁKLADNÍ ROZDĚLENÍ POTRAVIN A JEHO DŮSLEDKY	13
2.1 Ovoce a zelenina	13
2.2 Zvířata	13
2.2.1 Savci	14
2.2.2 Ptáci	15
2.2.3 Ryby	16
2.2.4 Hmyz	18
2.2.5 Plazi a obojživelníci	20
2.3 Maso a mléko	20
2.3.1 Maso	22
2.3.2 Mléko	22
2.3.3 Parve	24
2.3.4 Zařízení kuchyně	25
3. RITUÁLNÍ PORÁŽKA	28
3.1 Obecný úvod	28
3.2 Předpoklady rituální porážky	28
3.3 Zbavení života	30
3.3.1 Nůž	31
3.3.2 Znehybnění zvířete	32
3.3.3 Omytí	33
4. PO PORÁŽCE	34
4.1 B'dikah	34
4.2 Nikur	36
4.2.1 Tuk	36
4.2.2 Krev	36
4.2.3 Gid ha-naše	37
4.3 Košerování	38
4.3.1 Solení	38
4.3.2 Košerování jater	40
5. ŠCHITA DNES	42

5.1 Šchita jako humánní porážka	42
5.2 Šchita ve srovnání s běžnou porážkou	42
ZÁVĚR	45
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ	48
PŘÍLOHY	50

ÚVOD

Téma práce jsem si zvolila ze zájmu o židovskou víru a její projevy v běžném životě. Ve své práci jsem se zaměřila na židovské stravovací zákony – kašrut.

Na celém světě žije asi 13,3 milionů židů, zákony kašrutu dodržují asi 4 miliony z nich.¹ Mnoha lidem, kteří nejsou v žádném spojení s židovským národem je výraz „košer“ dobře znám. V přeneseném slova smyslu se „košer“ běžně používá pro označení věcí nebo situací, které jsou v pořádku, v souladu s pravidly nebo zákony. Co to ve skutečnosti znamená, pokud řekneme: „To je košer.“, je základní otázka na kterou se v této práci pokusím nalézt odpověď.

Co vede lidi k dodržování stovky let starých zákonů v době, kdy vše jde kupředu a staré principy se opouštějí pro nové mnohem efektivnější postupy? Jaké okolnosti vedly ke vzniku jednotlivých zákonů košer kuchyně? Které potraviny jsou pro židy požitelné a které ne? Jak zákony košer kuchyně ovlivňují fungování moderní košer domácnosti? Jaké se mohou objevit komplikace s určováním, co se smí jíst a co ne, spojené s moderními vědeckými poznatky? Jak je možné v dnešní době přebytku uhlídat, jestli potraviny, které jíme, jsou opravdu košer? Existují nějaké analogie mezi staletí starými principy a moderními poznatky z oblasti gastronomie a hygieny? Je košer kuchyně zdravější, chutnější, nebo ekonomičtější než kuchyně jiné? Jaký je postoj židů ke zvířatům a k jejich konzumaci? Jak dlouhá je cesta masitého košer pokrmu od živého tvora až na stůl? Jak blahodárné je košer stravování pro naše tělo a jak pro naši duši?

Pevně věřím, že se mi v rámci mé práce podaří na tyto otázky nalézt srozumitelné odpovědi. V první části se zaměřuji na základní principy košer kuchyně, rozdělení potravin a pravidla, která se týkají míchání jednotlivých potravin a jejich důsledky. V druhé části se zabývám pouze rituální porážkou a procesy které souvisejí se zpracováním masa.

Potřebné informace jsem získala z uvedené literatury a z ústní nebo písemné konzultace s odborníky v oboru židovské gastronomie, jako je Ing. Michal Günsberg, provozovatel košer restaurace King Salomon v Praze na Starém městě a Malkie Janowski konzultant z Chabad-Lubavitch pro otázky spojené s košer kuchyní.

Při výčtu jednotlivých předpisů týkajících se košer kuchyně, jsem čerpala z uvedených anglických nebo českých překladů hebrejských originálů. Na základě

¹ Vychází ze statistik provedených izraelským deníkem Jedioth achronot v r. 2010, dostupné z: <http://zidovskelisty.blog.cz/1001/na-svete-dnes-zije-13-3-milionu-zidu>, cit. 28-6-2012

rozhovorů s výše jmenovanými, jsem se snažila nastínit, jak se tyto předpisy uplatňují v dnešní době v praxi.

1. KAŠRUT - obecný úvod, prameny, názvosloví

Tradice židovské kuchyně a rituálního stravování sahá velmi hluboko do minulosti a vychází ze staletí starých zvyklostí. Úplně první zmínku o jídle v Bibli (potažmo o příkazech spojených s *košer* stravováním) můžeme nalézt ve Starém zákoně v První knize Mojžíšově (Gn 1; 29), když Hospodin promlouvá k člověku: "Hle, dal jsem vám na celé zemi každou bylinu nesoucí semena i každý strom, na němž rostou plody se semeny. To budete mít za pokrm." Soubor těchto pravidel, která se týkají čisté stravy a jsou rozptýlena napříč Starým zákonem, se nazývá *kašrut* (כשרות) a Židé jej považují za Bohem daný a tudíž závazný. Výraz *košer* je z etymologického hlediska odvozen z kořene *kšr* (כשר) *kášar*. Aškenázští Židé tento kořen čtou jako *košer*, což zároveň představuje termín, který se i u nás používá, jakkoli často v částečně přeneseném slova smyslu. Původní a doslovný význam znamená *být přijatelný, být prospěšný*², popřípadě *rituálně čistý* a nejčastěji (místy výhradně) se jedná o oblast gastronomie. Samozřejmě, že existují i obecnější pojetí výrazu *košer*, a to především v adjektivní formě *povolený, zodpovědný, zdatný, schopný*.

Dalo by se říci, že pojem *kašrut* má dvě roviny - náboženskou a morální. Z náboženského hlediska jde o soubor jasně stanovených pravidel pro rituální čistotu pokrmů. Na druhé straně se jedná o to, že pokud se člověk nestravuje *košer*, porušuje pravidla a morálně oslabuje svého ducha. Rabbi Shimson Raphael Hirsch k tomuto problému říká: „Výživu musíme uchopit hned od počátku jako přípravu na spirituální, duševní a morální čistotu a svatost našeho těla. Zakázané pokrmy proto nejsou jedem pro naše tělo, ale pro naši duši.“³

Z výše nastíněného je patrné, že zpracování surovin, příprava pokrmů a jejich konzumace neodmyslitelně patří k základům židovské víry. Podobně jako modlitba je i zachovávání pravidel *košer* stravování – *kašrutu* – důležitým náboženským úkonem. „Odříkání v jídle tvoří člověka dokonalejším a odvrací mysl od pouhého uspokojování tělesných potřeb k vyšším duchovním sféram.“⁴ Dodržování komplexních pravidel *košer* kuchyně vytváří duchovní atmosféru v oblasti tak běžného faktu, jakým je přijímání potravy, prohlubuje jeho význam a dodává (židovské) domácnosti jakousi atmosféru svátosti.⁵ Jednoduše řečeno respektování *kašrutu* znamená posvěcování každodennosti kteréhokoli

² NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla, *Židovské tradice a zvyky*, Praha: Karolinum 2010, str. 171

³ GREENE, Velvl, „Spiritual Molecules“,

http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82889/jewish/Spiritual-Molecules.htm, cit. 24-5-2011

⁴ SAXOVÁ, Magda, SÝS, Karel, *Moderní židovská kuchařka*, Praha: Kvatra 2005, str. 10

⁵ BARECKÝ, Józef, *Encyklopedie kulinářského umění 9*, Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992, str. 5

jednotlivého věřícího. Jedná se o podobnou významovou rovinu jako například nošení jarmulky, člověk si tak neustále připomíná Hospodinovu přítomnost a dary, které jsou mu Bohem poskytovány. Všeobecně platí, že dodržování určitých pravidel, nařízení či omezení osvobozuje. Ten, kdo si dopřává vše, co může, nedokáže do všech důsledků ocenit osvobozující požitky člověka, který si určité věci odpírá, ale o to více si vychutnává ty ostatní.

„Jídlo a jeho náležitosti se v Bibli používají také v přeneseném slova smyslu, jako alegorie spirituálního obsahu.“⁶ Společná jídla – pokrmy a nápoje – měla pro rodinný či komunitní život takový význam, že je autoři Písma využili symbolicky, pro zobrazení představ duševního života, růstu a prožitku religiozního společenství. „Neboť dělení se o pokrm s přáteli a milovanými bylo a je jednou z nejkrásnějších radostí života.“⁷

Jak již bylo výše řečeno, kašrut je soubor rituálních pravidel vycházejících ze samé podstaty židovské víry. Zákony, jež jsou stanovené v prvních pěti knihách Mojžíšových, jsou absolutní, věčné, neměnné a univerzální. Talmud⁸ – zejména traktát Hullin – jednotlivé přepisy vykládá a rabínská literatura je konkrétně vysvětluje a aplikuje. Zároveň s tím, jak čas plynul, doba se měnila a objevovaly se nové druhy zvířat, rostlin atd., rabínská literatura doplňovala a stále doplňuje pokyny týkající se jídla a stravování, interpretuje stávající nařízení a hledá analogie. Obecně platí, že pravidla stanovená v Tóře⁹ jsou závazná, zatímco rabínské výklady fungují spíše jako návod, prostředek k uchopení daných ustanovení.

V tomto bodě by myslím bylo vhodné zmínit odlišný přístup aškenázských a sefardských Židů, podmíněný odlišným geograficko-historickým kontextem, ve kterém jedna či druhá větev žila a rozvíjela se.

Aškenázím obývali především Rusko a západní a východní Evropu. Pojmenování Aškenázím vychází z pojmenování biblické země Aškenaz, která se rozkládala na území dnešního Německa (Gn 10, 3). Kultura téměř dvou třetin světové židovské populace se vyvíjela v křesťanském světě, který k Židům zaujímal mírně řečeno nepřátelský postoj. Evropští Židé se pod tlakem majoritní křesťanské společnosti záhy uzavřeli a na rozdíl od Sefardím neabsorbovali téměř žádné okolní podněty. Jednou z výjimek potvrzujících pravidlo je jidiš – jazyk aškenázských Židů – vzniklý z kombinace němčiny a hebrejštiny. Přesto se dá, v rámci určité míry zobecnění, říci že Aškenázím se neasimilovali a jako protiváhu akcentovali studium náboženských textů – Tóry, Talmudu a komentářů – což do velké míry

⁶ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, Praha: Volvox Globator, 1999, str. 13

⁷ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, op.cit., str. 22

⁸ Talmud – v překladu „učení“ je soubor rabínských diskusí týkajících se židovského zákona a etiky

⁹ Tóra – první ze tří částí hebrejské bible, co do obsahu se rovná pěti knihám Mojžíšovým

ovlivnilo jejich kulturní a náboženské tradice.¹⁰ Všechny tyto okolnosti se samozřejmě projeví i v košer kuchyni.

Oproti Aškenázím jsou Sefardím považováni za méně ortodoxní větev. Zeměpisně se Sefardím tradičně umísťují do oblasti od Atlantiku k Indickému oceánu (vyjma křesťanské Itálie, Španělska a části Indie), což znamená, že se sefardská židovská kultura vyvíjela převážně v muslimském světě. Jejich jazyk se nazývá ladino a jde o kombinaci španělštiny, hebrejštiny a aramejštiny.

Pokud bychom chtěli zvolit přiléhavý příměr, Aškenázím jsou zbožnější – pokud tato kritéria vztahujeme k dodržování ustanovení vycházejících z Bible – pilpulisticky¹¹ studují jak Talmud, tak texty týkající se příkazů v souladu s kašrutem. Na rozdíl od Aškenázím se Sefardím jeví ve světle současného paradigmatu jako „racionálnější“, protože se lépe přizpůsobili tempu a dynamice moderního světa.

Dalším spisem, který upravuje pravidla správného košer stravování, je Šulchan aruch (doslovně překládáno jako prostřený stůl). Jde o soubor předpisů týkajících se nejen stravování, jenž na počátku 16. století sestavil Josef Karo (narozen 1480 v Toledu). Jídlem se zabývá svazek Jore de´a.¹² Těmito předpisy se řídí především Sefardím, kteří ho uznávají v plném rozsahu. „Oproti tomu Aškenázím začali Šulchan aruch uznávat až teprve, když rabi Moše Jisrael Isserles upravil texty podle aškenázských zvyků a celý soubor obohatil o spis Mapa (ubrus).“¹³

Ráda bych ve své práci zmínila co nejvíce různých přístupů a možných interpretací vzniku a vývoje zásad židovské rituální kuchyně. Jakkoli se některé z nastíněných přístupů mohou zdát spekulativní, určitá míra názorové variability by mohla pomoci utvořit celistvý obraz mnou zvoleného tématu. Dr. Julius Preuss ve svém díle o biblické a talmudické medicíně popisuje svůj názor na výklad kašrutu v následující stati.

“Biblické stravovací zákony jsou výhradně o hygieně, protože nelze vymyslet jiný důvod, než že hygienické zásady byly povýšeny na svaté zákony. Protože Tóra neudává žádné důvody k těmto zákonům, vede to k pozdějším snahám o racionalizaci a vysvětlení kašrutu, pomocí moderních vědeckých disciplín. Je potřeba zdůraznit, že všechny tyto

¹⁰ PĚKNÝ, Tomáš, *Historie židů v Čechách a na Moravě*, Praha: Sefer, 1993, str. 198

¹¹ ROMENOVÁ, Claudia, *Kniha o židovské kuchyni*, Praha: BB art, 2005, str. 34 „pilpul – především v talmudických studiích vášnivě pátrání po rozdílech v různých přístupech k určenému tématu, disputece hledání závěrů“

¹² Jore de´a – „Vyučování znalostí, zabývá se negativními a pozitivními příkázáními, zákony kašrutu, smutkem za zemřelé atd.“ - NEWMAN, Ja´akov, SIVAN, Gavri´el, *Judaismus od A do Z*, str. 216

¹³ NEWMAN, Ja´akov, SIVAN, Gavri´el, *Judaismus od A do Z*, Praha: Sefer, 1992, str. 217

hypotézy jsou pouze spekulace.“¹⁴

Existuje názor, který říká, že minimálně u Aškenázím působily složitosti kašrutu jako překážka ve volném míšení s nežidy, posilovaly výlučnost a izolaci a zajišťovaly pokračování identity a specifického způsobu života.¹⁵

Pokud budeme vycházet z Bible, logicky najdeme mnoho paralel se současnými hygienickými normami i nejnovějšími lékařskými poznatky. Mojžíš na Sinaji obdržel určitá pravidla, nicméně tato pravidla nejspíš nijak zásadně neodporovala běžné, každodenní zkušenosti vyhnance na poušti. Pokud se pustíme po této linii, nabízí se mnoho „racionálních“ vysvětlení. To sice není předmětem mé práce, ale ráda bych některé z nich zmínila jako názornou ukázkou skutečnosti, že názory na košer kuchyni se mohou ubírat různými směry. Ve výsledku není důležité, z jakého důvodu jednotlivá nařízení vznikla, nebo jak prospěšné je košer stravování pro naše tělo. Důležité je, jak blahodárně působí dodržování určitého systému na duši každého věřícího.

Traduje se, že soubor předpisů pro správné stravování zjevil Hospodin Mojžíšovi na hoře Sinaj během putování židovského národa pouští po vyvedení z Egypta. Co se týká košer stravování, byly v průběhu let navrhnuté stovky hypotéz k objasnění tohoto mystéria. Za poslední století lze vysledovat trend, v rámci něhož jsou zákony kašrutu vysvětlovány skrze analogie s moderním světem. Jako příklad bych uvedla teorii o zákazu pojídání vepřového masa z knihy Ruth Bandyové, v níž píše: „Zákaz pojídání vepřů zabraňuje nebezpečí nákazy příživníky, trichinózou“.¹⁶ Pokud jde o pojídání vepřového, můžeme se setkat s názorem, že svou roli mohly sehrát i ekonomické důvody, jak v knize *Biblická hostina – pokrmy ze svaté země* uvádí Kitty Morseová: „Ve většině domácností se držel pouze malý počet skotu či bravu, a z nich některý se choval pro náboženské příležitosti. Ostatní skot a brav sloužil svým majitelům bezpochyby jako cennější zdroj vláken (vlny), mléka a mléčných výrobků než masa.“¹⁷ Další hypotéza tvrdí, že vepřové bylo pokrmem Filištinů, úhlavních nepřátel Izraelitů.¹⁸ Určitě existují i studie, jejichž autoři našli hlubší význam kašrutu na základě gematrie¹⁹, nicméně tyto teorie se míjejí s předmětem této práce.

Všechny spekulace se opírají o fakta, že zásady košer stravování vycházely z podmínek,

¹⁴ GREENE, Velvl, „Spiritual Molecules“,

http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/3055/jewish/Spiritual-Molecules.htm, cit. 24-5-2011

¹⁵ SAXOVÁ, Magda, SÝS, Karel, *Moderní židovská kuchařka*, op. cit., str. 11

¹⁶ BONDYOVÁ, Ruth, *Boží hody*, Praha: Nakladatelství Franze Kafky, 2008, str. 19

¹⁷ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, op. cit., str. 14

¹⁸ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, op. cit., str. 12

¹⁹ První kabalistické umění, v němž se hlásky slov mění ve své číselné ekvivalenty, čímž vzniká podobnost mezi tímto slovem a jinými slovy se stejnou číselnou hodnotou. Při této metodě může jedno slovo představovat různé myšlenky, nehledě na svůj původní lexikografický význam.

ve kterých tehdejší Židé žili. „Jídelníček se vyvíjel postupně a část pokrmů a potravin do něj během času přešla z tradic a zásad jiných kmenů.“²⁰ Jedním ze základních rysů židovské kuchyně je velká rozmanitost, která je daná tím, že se Židé v průběhu staletí rozptýlili do různých koutů světa, kde logicky nacházeli různorodé základní potraviny. Vzhledem k tomu, že jídla pocházejí z různých míst – podle toho jak Židé putovali – a že z každého místa proniklo něco nového do židovské kuchyně²¹, dalo by se s trochou nadsázky říci, že košer jídelníček mapuje putování židovského národa.

Základní pravidla kašrutu vycházejí z Tóry, kde nalezneme ustanovení týkající se čistých a nečistých zvířat, *šchity* (rituální porážky), zákazu požívání krve a oddělování masa a mléka. Nalezneme zde jasné pokyny, které potraviny jsou košer a které *trejfe*. Pojem *trejfe* vychází z hebrejského *trefa* (טרפה) – roztrhaný, rozsápaný. „Označuje maso nebo mršinu povoleného „čistého“ (košer) zvířete, které zemřelo na následky poranění nebo nemoci, a proto je pro Židy zakázané.“²² Později se význam tohoto výrazu rozšířil i na potraviny a věci, které nejsou košer a jsou rituálně nečisté. V Tóře je zmiňována většina existujících rostlin a živočichů, případně je jejich definice formulována tak, aby se dala použít i na nově objevené druhy. Vše, co se dá jíst, je rozděleno do skupin na rostliny (a jejich plody) a zvířata (savci, ptáci, ryby, hmyz, plazi a obojživelníci).

²⁰ WIRKOWSKY, Eugeniusz, *Židovská kuchařka*, Bratislava: Práca, 1992, str. 9

²¹ BARECKY, Josef, *Encyklopedie kulinářského umění* 9, op. cit., str. 5

²² NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, *Judaismus od A do Z*, op. cit., str. 234

2. ZÁKLADNÍ ROZDĚLENÍ POTRAVIN A JEHO DŮSLEDKY

2.1 Ovoce a zelenina

Ovoce a zelenina tvoří základ jídelníčku a jsou košer v plném rozsahu. Pokud se na ovoce a zeleninu podíváme z praktického hlediska, je to logické, protože ovoce a zelenina se mění regionálně, a je tedy třeba zajistit co největší míru variability. V Bibli najdeme dvě definice, které upravují požívání rostlin. Obě jsou zmiňované v Genesis: (Gn 1,29): „*Hle, dal jsem vám na celé zemi každou bylinu nesoucí semena i každý strom, na němž rostou plody se semeny.*” a (Gn 9,3) „*...jako zelenou bylinu vám dávám i toto všechno.*“ Zelenina a ovoce patří do skupiny *parve*. „*Parve (פרווה)* je pojem, jehož význam je dodnes nejasný. Označuje potraviny, které jsou tzv. neutrální a mohou se mísit s masitým i mléčným pokrmem.“²³ Kromě zeleniny a ovoce do této kategorie spadají také houby, luštěniny, těstoviny, nápoje, ryby a za určitých podmínek i vejce. Po zkontrolování zda neobsahují červy nebo hmyz se mohou věci rostlinného původu jíst kdykoliv a po jakékoli jiné potravíně (nevztahuje se na ryby). Při jejich přípravě nejsou daná téměř žádná omezení a nádobí a nástroje, které byly k jejich úpravě a vaření použity, se posléze mohou využívat dál.

Komplikace, které souvisí s přípravou *parve* potravin, vycházejí ve většině případů z příkazu vztahujícího se k jiné surovině a podrobněji se jim budu věnovat v jiné části své práce.²⁴ Jako příklad zde mohu uvést situaci, kdy vaříme *parve* potravinu v hrnci určeném na maso spolu s *charif*²⁵, pak se z ní stává masitý pokrm. *Charif* má tu vlastnost, že vytahuje z nádoby chuť (*ta'am*) pokrmů, které se v ní připravovali předtím, a tak mění charakter potraviny právě připravované.

Jakkoli tvoří rostliny poměrně velkou část jídelníčku, není potřeba se u nich – jako u samostatných surovin – podrobněji pozastavovat, protože pravidla, která se jich týkají, jsou jasná a stručná.

2.2 Zvířata

Kategorie zvířat je komplikovaná a značně strukturovaná skupina, které je v Bibli věnováno více prostoru. Na rozdíl od rostlin jsou v tomto případě košer pravidla detailně

²³ NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla, *Židovské tradice a zvyky*, op. cit., str. 173

²⁴ Část 2.2.4 Hmyz a 2.3 Maso a mléko

²⁵ *Charif* – potraviny pikantní a pálivé (cibule, česnek, některé druhy koření)

propracovaná a pečlivě definovaná. Jak už jsem výše uváděla, formulace těchto pravidel se nevztahují jen na konkrétní živočišné druhy, ale jsou napsány tak, aby se daly aplikovat i na nově objevená zvířata podle jednotných a jednoznačných principů. Primárně se živočichové dělí na savce, ptáky, ryby, hmyz, plazy a obojživelníky. Tóra výslovně určuje, kteří živočichové jsou Židům povolení a kteří ne, kteří jsou košer a kteří trejfe. „V dnešní době se smí jíst jenom ty druhy zvířat, které jedli Židé v minulosti.“²⁶ To znamená, že když se například objeví nový živočišný druh, o kterém nikde není zmínka, měl by se k tomu nejprve vyjádřit rabín. S jistou dávkou zobecnění by se dalo říct, že ortodoxní Židé nové živočichy nejedí, zatímco liberální – pokud jsou splněny všechny náležitosti kašrutu – ano.

2.2.1 Savci

Tóra definuje skupinu savců v šesti verších v knihách Genesis a Leviticus, v nichž je celá říše tohoto druhu jasně rozdělena na čisté a nečisté. Teprve později, v rabínské literatuře, je savcům věnováno více prostoru.²⁷ Vysvětlení je nasnadě, objevují nové typy potravin, cestování je snadnější a rychlejší, svět je nesrovnatelně propojenější než dříve. Jednoduše řečeno i židovská kuchyně se globalizuje. Nicméně ten, kdo umí číst biblické příkazy a je schopen je interpretovat, dokáže na této platformě základních příkazů a zákazů flexibilně aplikovat stanovená pravidla na nové věci.

Co se savců týče, kašrut říká, že podobně jako jsou košer všechny rostliny, je rituálně čistá i většina zvířat, která se jimi živí. Z toho logicky vyplývá, že mezi povolená zvířata patří přežvýkavci, kteří splňují určitá pravidla. Základním kritériem zmiňovaným v Tóře jsou kopyta. Konkrétně se mohou jíst taková zvířata, která přežvykují a mají rozpolcená kopyta (například býk, ovce, koza, jelen, gazela, srnec, daněk, muflon nebo žirafa). Jeden z pokusů o racionální vysvětlení této problematiky říká: „Rozštěpená kopyta znamenají, že jimi nemohou držet kořist a nejsou tedy masožravci.“²⁸ Zvířata, která nesplňují oba tyto předpoklady (jako například prase, které sice má rozštěpená kopyta, ale nepřežvykuje nebo velbloud, který přežvykuje, ale kopyta rozpolcená nemá), jsou trejfe – tedy nepoživatelná.

V Bibli nacházíme v rámci této problematiky podstatný, nicméně interpretačně otevřený verš, který říká, že: (Gn 9,4) „*Jen maso oživené krví nesmíte jíst.*“²⁹ Jeden výklad implikuje, že se nesmějí požívat zvířata, která se sama krví jiných živočichů živí. Zjednodušeně řečeno,

²⁶ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, Praha : Agadah, 2012, str. 357, kap. 36. ods. 5

²⁷ NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla, *Židovské tradice a zvyky*, op. cit., str. 171

²⁸ ROMENOVÁ, Claudia, *Knihy o židovské kuchyni*, op. cit., str. 33

²⁹ Překlad autorky: אֶת-בְּשָׂרָהּ לֹא תֵאָכְלוּ בְּחַיֵּיהֶם וּבְחַיֵּיהֶם לֹא תֵאָכְלוּ. Právě maso, v duši jeho, jeho krev, nejíte (nebudete jíst).

podle dnešních kritérií, lze konzumovat býložravce, ale v žádném případě ne dravce. Z druhé interpretace vyplývá, že k tomu, aby bylo maso košer, je třeba jej řádně vykřvit. Důvodům, které stojí za tímto přikázáním, se budu podrobně věnovat později v kapitole 3 – Rituální porážka. Stručně se jedná o zákaz požívání krve vycházející z Bible, protože krev je nositelem života a patří Hospodinu.³⁰ Zjednodušeně řečeno v Genesis je definovaná úprava jídel a základní pravidla, která stanovují, že se nesmí požívat krev a zdechliny, (Ex 22, 30) „*Bud'te mými muži svatými. Maso zvířete rozsápaného na poli nebudete jíst, hodíte je psovi.*“

Samotné rozdělení savců je až v knize Leviticus, kde je také stanoveno, která zvířata se smí jíst a která ne. „*Všechno, co má rozdělená kopyta tak, že jsou kopyta rozpolcená úplně, přežvýkavce mezi zvířaty, ty smíte jíst. Ale z přežvýkavců a z těch, kdo mají rozdělená kopyta, nesmíte jíst velbloudy, který sice přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta, bude pro vás nečistý, damana, který také přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta, bude pro vás nečistý, zajíce, který také přežvykuje, ale nemá rozdělená kopyta, bude pro vás nečistý, vepře, který sice má rozdělená kopyta tak, že jsou úplně rozpolcená, ale nepřežvykuje, bude pro vás nečistý, jejich maso nesmíte jíst, jejich zdechliny se nedotknete, budou pro vás nečistí.*“ (Lv 11, 3-7). Zmínky o úpravě potravin jsou rozptýlené po celé Tóře, protože rituální čistota při zpracování produktů ze zvířat je stejně důležitá jako jejich rozdělení. Hlavně se jedná o základní zákaz požívání krve.

V kašrutu je také jasně definováno, jaké části košer zvířat jsou požitelné a jaké se naopak jíst nesmí. „*Synové Izraelovi nejedí až po dnes šlachy při kyčelním kloubu, protože Bůh poranil Jákobovi šlachy kyčelního kloubu.*“ (Gn 22, 23). I tomuto tématu se budu podrobněji věnovat v části³¹ o rituální porážce.

2.2.2 Ptáci

První zmínku o ptácích nalezneme až v třetí knize Mojžíšově. „*Z létajících živočichů budete mít v opovržení tyto, nesmějí se jíst, jsou hodni opovržení: orla, orlosupa a mořského orla, luňáka a různé druhy jestřábů, všechny druhy havranů, pštrosa, sovu, racka a různé druhy sokolů, kulicha, kormorána a výra, sovu pálenou, pelikána a mrchožrouta, čápa a různé druhy volavek, dutka a netopýra.*“ (Lv. 11, 13-19). Pokud tento text srovnáme s tím, který definuje čisté a nečisté savce, zjistíme, že v tomto případě jde pouze o zákazy. Na první pohled by se mohlo zdát, že to není nijak významné, ale pokud budeme chtít vést dělicí čáru

³⁰ HELLER, Jan, *Tři svědkové*, Praha: Institut pro středoevropskou kulturu a politiku, 1995, str. 22

³¹ Podkapitola 3.4.2 Nikur – tuk, krev, gid ha-naše

mezi Aškenázím a Sefardím, nabude tento aspekt důležitosti. Bible přesně neudává, které druhy ptáků jsou košer a které ne, jako je to jasně definované u savců a ryb. „Mišna³² uvádí a obecně platí, že se smí jíst všichni létající tvorové, jejichž tělo je pokryto peřím a horní končetiny mají podobu křídel. Mají extra dráp a vole. Nemají žádné zuby, dýchají plicemi a jejich tělo má konstantní teplotu. Jejich srdce má čtyři komory (dvě pro plicní a dvě pro hlavní oběh). Snášejí vejce, která mají tvrdou, vápenitou skořápku.“³³ Nepatří sem ty druhy, které podle současné biologické hierarchie spadají do podskupiny dravců a mrchožroutů; tedy zvířata, která se živí jinými živými nebo mrtvými tvory. Jsou to například sup, mořský orel, luňák, sokol, havran a jestřáb. Pohled na čistotu ptáků se v různých ritech³⁴ liší. I zde platí pravidlo, že produkt ze zakázaného zvířete je zakázaný. Jedná se tu zejména o vejce.

Když se na tuto problematiku podíváme z odlišného úhlu, i v jiných kulturách se za normálních okolností jí víceméně jen domácí ptactvo. Navíc Židé nepovažují za čisté takové zvíře, které bylo usmrceno výstřelem, a divocí ptáci se jiným způsobem příliš lovit nedají. Takový živočich totiž nebyl správně vykřven a lov se zbraní v ruce v sobě může zahrnovat určitou radost ze zabíjení, což je nemyslitelné, a proto zvíře usmrcené tímto způsobem nemůže být za žádných okolností košer. Na závěr bych ještě zmínila skupinu ptáků, kteří původně nebyli domestikovaní, ale mohou se jíst (holub, krocan, pštros).

2.2.3 Ryby

„O pojídání a úpravě ryb v Bibli nacházíme jen velmi málo zmínek, i když se předpokládá, že musely být nedílnou součástí tehdejšího jídelníčku.“³⁵ Základní pravidla definující druhy ryby, které jsou košer nebo trejfe, určuje pouze jeden jediný verš Leviticus 11,9: „*Ze všeho, co je ve vodě, smíte jíst toto: všechno ve vodách, v mořích a potocích, co má ploutve a šupiny, smíte jíst.*“ Tento verš dále rozvádí Leviticus 11,10-12: „*Z veškeré vodní havěti v mořích a potocích, ze všech živočichů, kteří jsou ve vodách, bude pro vás hodné opovržení všechno, co nemá ploutve ani šupiny. Budou pro vás hodni opovržení. Nesmíte jíst jejich maso a jejich zdechliny budete mít v opovržení. Všechno ve vodě, co nemá ploutve ani šupiny, budete mít v opovržení.*“ Podobně jako u ptactva, je i tento verš jednoznačný a zcela určuje, co se smí a co se nesmí požívat. Tato pravidla se ale v moderním bádání poněkud komplikují. Například není jasně dané, zda musí být šupiny po celém těle ryby nebo stačí

³² Mišna – záznam ústní tradice judaismu

³³ *Encyclopedia Judaica*, Jeruzalém: Keter, Macmillan, 1971-1972, díl 6, str. 33

³⁴ Ritus – řád, obyčej

³⁵ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, op. cit., str. 15

jedna jediná šupina. „Všeobecný výklad říká, že stačí minimálně jedna oddělitelná šupina a jedna ploutev.“³⁶ Druhy ryb, u kterých se šupiny vyvíjejí až v dospělosti, jsou považovány za košer, i když mají v počátku svého vývoje tělo nepokryté. Pokud je však situace obrácená a jde o druh ryb, které mají v mládí šupiny, o něž v dospělosti přijdou, jsou takové ryby považovány za trejfe.³⁷

Šupinami jsou myšleny takové šupiny, které lze odstranit, a za šupinu jsou považovány pouze šupiny ktenoidní a cykloidní. Ganoidní a plakoidní šupiny jsou ve skutečnosti přeměněné kostní plátky nebo kožní výběžky pokryté sklovinou a nelze je tedy za šupiny považovat. Ganoidní šupiny mají např. jeseterovití (jeseter, vyza velká aj.) a plakoidní mají všechny druhy paryb (žraloci, rejnoci, chiméry aj.).³⁸

Tento problém se vyskytl až v době moderních technických nástrojů – v tomto konkrétním případě mluvíme o mikroskopu. Třeba takový jeseter má pouhým okem nerozeznatelné šupiny nad ocasem. V některých kruzích je brán jako trejfe - nepoživatelný a jinde ho považují za košer. Další obecné pravidlo říká, že co má ploutve, má i šupiny, ale naopak to neplatí.³⁹ Existuje neověřená hypotéza, že ploutvemi jsou myšleny zakrnělé nohy, protože ve většině případů platí, že to, co nemá nohy, není košer a u ryb představují nohy ploutve. Podobně jako u jiných živočichů i u ryb funguje zásada, že produkt z košer ryby je košer a naopak, což se týká především kaviáru, který se často dělá z nekošer ryb a obvykle tedy není poživatelný.

Důležitá změna oproti savcům je, že na rozdíl od jejich krve není rybí krev zakázaná.⁴⁰ U rybí krve nacházíme jedno pravidlo, které říká, že pokud nastane případ, kdy je krev oddělena do samostatné nádoby a mohlo by dojít k mylnému dojmu, že jde o krev jiného zvířete, je v ortodoxních kruzích zvykem dodat do krve pár šupin, aby nedošlo k záměně nebo mylné domněnce.⁴¹ (I když je jen těžko představitelné, jak by se dala rybí krev konzumovat). Pravidla kašrutu nestanovují jak rybu rituálně správně zabít. Košer ryby jsou považovány za parve, ale podobně jako u ovoce a zeleniny se objevují komplikace s jejich přípravou a podáváním, které pramení z pravidel daných pro ostatní potraviny. Ostatní vodní tvorové jako například ústřice, krabi, všechny druhy mušlí, šneci, garnáty, chobotnice, olihně, langusty, různé hvězdice, všeobecně měkkýši atd. jsou označeni pojmem *šerec hamajim* (שרצ המים) –

³⁶ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 365, kap. 36, ods. 21

³⁷ *Encyclopedia Judaica*, díl 5., op. cit., str. 654

³⁸ KRATOCHVÍL, Josef, *Použitá zoologie - obratlovci 2*, Praha: SZN, 1966, str. 14, 15

³⁹ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 365, kap. 36, ods. 21

⁴⁰ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, Agadah, 2011-2012, str. 241, kap. 46, ods. 2

⁴¹ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 366, kap. 36, ods. 22

doslovně vodní havěť, ve volném překladu hemžící se havěť a jsou trejfe, tedy hodni opovržení.⁴²

2.2.4 Hmyz

K této skupině patří největší počet druhů ze zvířecí říše. Jedná se zejména o členovce, bezobratlé živočichy a prvoky (např. hmyz, červy, mšice, roztoči, paraziti). Pravidla, která se týkají hmyzu v širším slova smyslu, určuje Levitikus 11, 22-23: „*Všechna létající havěť chodící po čtyřech, bude pro vás hodna opovržení. Jen to smíte jíst z létající havěti chodící po čtyřech, co má skákavé nohy, jimiž skáče po zemi. Smíte z nich jíst tyto: různé druhy kobylek, jako arbe, soleam, chargol a chágáb, ale ostatní létající čtyřnohá havěť bude pro vás hodna opovržení.*“ Z těchto veršů jasně vyplývá, že veškerý hmyz vyjma zmíněných druhů kobylek je trejfe, tedy nevhodný ke konzumaci. Tím se zákaz požívání hmyzu může jevit jako jednoduchý a nepříliš komplikovaný. Pokud bereme hmyz jako samostatnou surovinu, je tomu tak. Jako pevná součást jídelníčku se objevuje jen málokde. Opravdový problém nastává v momentě, kdy se hmyz dostane do kontaktu s jinou, jinak košer potravinou. Běžně se stává, že je ovoce a zelenina napadená různými druhy hmyzu. Často se objevují červi v mouce, pšenici a luštěninách. Proto je potřeba ke všem potravinám, které mohou být hmyzem a parazity napadeny, přistupovat tak, jako by napadeny byly, a před použitím je pečlivě prozkoumat. Pokud bychom měli tyto potraviny specifikovat, jednalo by se zejména o ovoce, zeleninu, obilniny, mouku a ryby.

Je-li ovoce nebo zelenina napadená červem, je možné je jíst jen za předpokladu, že je tento červ odstraněn a jsme si jistí, že jiný tam není. Pokud je ovoce napadené červem ještě na stromě, před sklizní, musíme odstranit červa a plod pečlivě prohlédnout. „Pokud se na něm objeví černé skvrnky, které jsou prvním stádiem vývoje červů, je potřeba je odstranit.“⁴³ Stejně pravidlo se vztahuje i k luštěninám. Tyto skvrnky jsou stejně nečisté jako samotný červ. „Jedná-li se o ovoce již sklizené, vychází se z předpokladu, že žádný živočich bez kostí, nežije déle než dvanáct měsíců.“⁴⁴ Po uplynutí této časové lhůty bychom je mohli konzumovat bez hlubšího ohledání, ale v praxi se i tyto plody důkladně prohlížejí, protože je možné, že byly napadeny až po uskladnění. Ovoce, zejména ty druhy, kde hrozí, že červ napadl pecku (např. meruňky, švestky, třešně aj.), je potřeba před použitím rozloupnout a prohlédnout každý kus zvlášť. Napadenou část je třeba odříznout a vyhodit. Červi v některých

⁴² GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 36, kap. 36, ods. 23

⁴³ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 246, kap. 46, ods. 34

⁴⁴ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 246, kap. 46, ods. 35

druzích ovoce a zeleniny (např. brokolice, chřest, květák a růžičková kapusta) je takřka nemožné objevit, proto se v ortodoxních kruzích považují za nečisté.

S nástupem moderní techniky se tento problém řeší pomocí ultrafialového světla. Běžná praxe vypadá tak, že se zelenina či ovoce zkoumá v temné komoře pod světlem UV lampy. Vzhledem k tomu, že těla červů jsou většinou bílá, pod ultrafialovým zářením jsou dobře viditelná.

„Luštěniny by se před použitím měly důkladně prohlédnout, nejsou-li na nich černé skvrnky. Pokud jsou skladované déle než dvanáct měsíců, namočí se nejdříve do studené a následně do vroucí vody, čímž se odstraní všichni nežádoucí paraziti, a jsou vhodné ke konzumaci.“⁴⁵

Není výjimkou, že se červi objeví v mouce a obilninách. Jsou-li dostatečně velcí, stačí mouku pouze prosít přes jemné sítko a můžeme ji dál používat. Pokud jde o malé, ještě nevyvíhnuté larvy nebo roztoče, musíme takto napadenou potravinu vyhodit, protože neexistuje způsob, jak ji bezpečně vyčistit.⁴⁶ Další často napadenou surovinou jsou ořechy. Jejich skořápku mnohdy napadají roztoči, a proto je zapotřebí je kontrolovat.⁴⁷ Stejně pravidlo platí pro zavařeniny, kde se hmyz často objevuje u uzávěru. Zde je potřeba místo uzávěru důkladně očistit a odebrat dostatečně velkou vrstvu obsahu, aby bylo jisté, že tam žádný hmyz nemohl zůstat. Poté můžeme zavařeninu konzumovat.

V neposlední řadě je potřeba zmínit komplikace spojené s rybami. S ohledem na skutečnost, že i u nich se velmi často setkáváme s nežádoucími parazity, je zapotřebí ryby, než je začneme zpracovávat, pečlivě prohlédnout. To platí zejména pro ty části, které jsou k parazitování jiných tvorů náchylnější. Jsou to hlavně mozek, játra, ústa a žábry. „U sledů je potřeba brát zvláštní zřetel na tuk, v němž se často objevují dlouzí, tencí a lehce přehlédnutelní červi.“⁴⁸ A nejsou to jen útroby ryb, kterým je potřeba věnovat zvláštní pozornost. U mořských ryb se parazitující druhy často objevují i na povrchu, zvláště v oblasti ploutví, úst a za žábry. Místo napadené parazitem je potřeba oškrábat, popřípadě odstranit, až poté je ryba vhodná ke konzumaci.⁴⁹

Do říše hmyzu patří i včela. Ta je sama o sobě zakázaná, ale med se konzumovat může. To je trochu v rozporu s výše uvedeným pravidlem, že produkt z nečistého zvířete je také nečistý. Na med totiž není pohlíženo jako na produkt včel, nýbrž jako na převedený nektar, a

⁴⁵ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 247, kap. 46, ods. 35

⁴⁶ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 247, kap. 46, ods. 37

⁴⁷ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 247, kap. 46, ods. 40

⁴⁸ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 248, kap. 46, ods. 43

⁴⁹ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 248, kap. 46, ods. 43

proto jej můžeme konzumovat.⁵⁰

2.2.5 Plazi a obojživelníci

Říši plazů stručně a jasně popisuje několik veršů z 11. kapitoly knihy Leviticus, (Lv 11, 41-42) „*Všechna havěť hemžící se po zemi je hodna opovržení, nesmí se jíst. Nic z veškeré havěti hemžící se po zemi, nic, co leze po břiše, nebo chodí po čtyřech, ani co má více noh, nesmíte jíst, je to hodno opovržení*“, (Lv 11,12) „*Všechno ve vodě, co nemá ploutve ani šupiny, budete mít v opovržení*.“ „Do skupiny plazů řadíme živočichy, kteří mají krátké nohy nebo nemají nohy žádné. Pohybují se velmi blízko u země, nebo se po ní přímo plazí. Dýchají plicemi a jejich tělo je pokryté šupinami nebo silnými pláty zrohovatělé kůže. Jsou studenokrevní a rozmnožují se kladením vajec v kožovitém obalu.“⁵¹

Obojživelníci jsou obratlovci narození ve vodě. V dospělosti pak žijí na souši, ve vodě nebo na obou místech. I když se u některých druhů v dospělosti vyvinou plíce, na počátku svého vývoje dýchají pouze žábami. Jejich tělesná teplota je nestálá a přizpůsobuje se prostředí, ve kterém žijí.⁵² Bez výjimky jsou všechny tyto druhy považovány za trejfe – nečisté – a tedy nevhodné ke konzumaci.

Když se podíváme na výčet veršů, jež určují, která zvířata a které rostliny jsou košer nebo trejfe, zjistíme, že v necelých třiceti biblických verších je popsáno všechno kolem nás. Člověk se může zeptat na jakoukoli věc, jakoukoli otázkou a odpověď nalezne právě v těchto verších.

2.3 Maso a mléko

Košer suroviny můžeme rozdělit do tří kategorií: maso, parve a mléko. Jedním ze základních požadavků kašrutu je absolutní oddělení masité a mléčné stravy, což ovlivňuje chod košer kuchyně a výrazně ji odlišuje od kuchyně ne-košer (světské). Toto ustanovení je založené na biblickém verši „*Nebudeš vařit kůzle v mléce matky jeho*“ (Ex 23,19; 34,26; Dt. 14,21). „Rabínský rozbor zmiňovaného příkazu přinesl tři jasné zákazy: vařit maso a mléko dohromady, jíst je dohromady a mít jakýkoliv užitek z takto smíchaných surovin (prodávat je nebo s nimi krmit domácí zvířata).“⁵³

⁵⁰ *Encyclopedia Judaica*, díl 6., op. cit., str. 27

⁵¹ *Encyclopedia Judaica*, díl 6., op. cit., str. 33-34

⁵² *Encyclopedia Judaica*, díl 6., op. cit., str. 35-36

⁵³ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 241, kap. 46, ods. 5

Vařit maso a mléko dohromady neznamena pouze vařit je najednou v jedné nádobě. Věc, která přišla do kontaktu s mlékem (hrnec, nůž, prkénko atd.), se v žádném případě nesmí použít k přípravě masa. V košer domácnosti to vyžaduje dvě sady veškerého vybavení kuchyně včetně utěrek, prostírání, slánky atd. Podrobněji se tímto tématem budu zabývat v kapitole 2.3.4 věnované zařízení kuchyně.

Jíst maso a mléko dohromady má také další význam, než je fakticky společně konzumovat v jednom pokrmu. Znamená to i dodržovat časový odstup mezi jednotlivými pokrmy. Mezi jídly je nutné čekat 6 hodin.⁵⁴ Toto ustanovení platí pro všechny Židy, kromě těch skupin, které mají tradici (halachicky)⁵⁵ zavedené jiné zvyky. Tento interval dodržují Aškenazím ve východní Evropě, podle nizozemského ritu je to jedna hodina a podle německého hodiny tři. Tento interval je pouze „jednosměrný“. Šest hodin musíme čekat po konzumaci masa, než můžeme sníst mléčný pokrm, ale obráceně to neplatí. Pokud chceme jíst maso po mléku, stačí si pouze pečlivě vypláchnout ústa, aby ani nejmenší kousek jídla nezůstal zachycený mezi zuby, sníst něco parve a umýt si ruce. I přesto některé skupiny čekají hodinu nebo půl, ale není to všeobecně uznávané ustanovení. Výjimku z mléka tvoří tvrdé sýry⁵⁶, po kterých je nutné čekat celých šest hodin.⁵⁷ Důvody, proč je tomu tak, se v průběhu času staly zajímavou otázkou mnoha diskuzí.

Maimonides (1135-1204), středověký rabín, lékař a židovský filozof v jednom ze svých spisů uvádí, že maso je tuhé a musí se hodně kousat. Šestihodinový interval tak zaručuje, že ani nejmenší kousek masa nezůstal zachycený mezi zuby a je tedy bezpečné sníst něco mléčného, aniž bychom porušili tento příkaz.⁵⁸

Jiný názor říká, že je to kvůli štiplavé chuti a specifickému aromatu, které bylo cítit i dlouho poté, co se maso jedlo, a proto bylo nutné čekat. Chuť tvrdého sýru, který prošel celým procesem zrání, je tak silná, že vyžaduje celý šestihodinový interval.

Zákaz společné konzumace také znamená, že dva strávníci, z nichž jeden má mléčný a druhý masitý pokrm, nesmějí jíst společně (u jednoho stolu).⁵⁹ Toto na první pohled značně

⁵⁴ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str.242, kap. 46, ods. 9

⁵⁵ Halacha -hebrejsky הלכהTalmudu židovský zákon obsažený v první části je „postup“ -

⁵⁶ Tvrdý sýr – za tvrdý se sýr se původně považoval takový sýr, který zraje déle než šest měsíců. Ale moderní technologie umožňují vyrobit tvrdý sýr i za mnohem kratší časový interval. Na takový sýr je však pohlíženo stejně, jako kdyby zrál celých šest měsíců.

⁵⁷ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 242, kap. 46, ods. 11

⁵⁸ POSNER, Menashe, „Why the extended wait between eating "aged" cheese and meat?“, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/547617/jewish/Why-the-wait-between-eating-aged-cheese-and-meat.htm#footnote1a547617, cit. 12-10-2011

⁵⁹ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 241, kap. 45, ods. 5

omezující ustanovení se dá velmi jednoduše řešit odděleným prostíráním. To znamená, že pokud má každý ze strávníků pod svým talířem samostatný kus látky nebo jiného materiálu, který není žádnou svou částí spojen s prostíráním spolustrávnicka, již to není považované za společné stolování. Stejně tak pokud mezi sebe postaví karafu s vodou nebo něco jiného, co je opticky odděluje a nepoužívají to společně oba dva, již je to považováno za přijatelné.

Pro porozumění systému míchání masa a mléka je důležité přesně určit, které potraviny náleží do jednotlivých skupin.

2.3.1 Maso

Do této kategorie se řadí maso, drůbež a jejich vedlejší produkty jako jsou polévka, kosti a šňáva. Veškeré potraviny z masa nebo z drůbeže vyrobené, stejně jako výrobky v jejichž složení se nachází surovina z masa nebo z drůbeže vyrobená, jsou považovány za masité. V jidiš se označují výrazem *fleishig*, který se stal obecným označení pro masité pokrmy i v kruzích, v nichž se jidiš nemluví. I malé množství masa v potravinách způsobuje, že jsou považovány za maso. Jako příklad bych uvedla extrakt ze žláz cibetek, který se přidává do rybízového džusu. Další běžnou praxí je živočišný tuk v čokoládě, cukrovinkách nebo chlebu.⁶⁰ Veškeré maso a drůbež obsažené i v minimálním množství v jiném výrobku musí pocházet z košer zvířete, které bylo poraženo, jeho maso bylo zkontrolováno a krev odvedena v souladu stravovacími právními předpisy.⁶¹ To se v dnešní době ukazuje jako zásadní problém, protože výše zmíněné přísady v potravinách, velmi často z takových zvířat nepocházejí. Myslím, že kuriozitou v tomto ohledu jsou hrozinky, které bývají pro větší lesk potřeny vepřovým tukem.

2.3.2 Mléko

Za mléko je považované nejen mléko samotné, ale i veškeré potraviny z něj vyrobené jako jsou máslo, měkké i tvrdé sýry, jogurty, smetana, tvaroh, zmrzlina aj. Stejně jako maso musí i mléčné výrobky splňovat určitá kritéria, aby mohly být považovány za košer. V tomto případě k tomu slouží košer certifikace. Mléčné potraviny musí splňovat tři základní kritéria. V první řadě mléko, které je na jejich výrobu použité, musí pocházet od košer zvířete. Výrobky musí být vyrobeny na košer strojích a nesmí obsahovat žádné složky živočišného

⁶⁰ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 355-356, kap. 36

⁶¹ Více v kapitole 3.4 Po porážce – 3.4.2 Nikur – tuk, krev, gid ha-naše

původu. Poslední kritérium se v moderní době ukazuje jako příčina komplikací při určování, co je čistě mléčný výrobek a co ne. Např. syřidla živočišného původu se běžně používají při výrobě tvrdých sýrů a do jogurtů se přidává želatina vyrobená ze zvířecích chrupavek.⁶² Jen pro představu, pokud navštívíme jeden z pražských obchodů, který se specializuje na prodej sýrů všeho druhu, najdeme v jeho široké nabídce, průměrně jeden až dva sýry, které neobsahují syřidla živočišného původu.⁶³ Stejně jako na první pohled mléčné výrobky často obsahují přísady živočišného původu, tak i výrobky ne-mléčné (např. bonbony, margarínové náhražky a cereálie) mohou obsahovat mléčné deriváty jako laktózu nebo syrovátku. Je nutné pečlivě kontrolovat složení, protože maso a mléko se nesmějí jíst dohromady v žádné jejich podobě.

Jedinou výjimku zde tvoří lidské mléko, které se řadí do kategorie *parve*. Teoreticky se tedy může jíst maso a lidské mléko dohromady, v praxi to hlavně znamená, že dětskou lahvičku od lidského mléka můžeme mýt společně s nádobím na maso.

Je zřejmé, že v dnešní době kdy je trh s potravinami zahlcen výrobky ze všech koutů světa, je značně náročné dojít do běžně dostupného obchodu a nakoupit potraviny, které by splňovaly náležitá kritéria kašrutu. V dřívějších dobách, kdy si lidé většinu potravin obstarávali ze svých vlastních zdrojů, byla situace v tomto směru mnohem jednodušší. Dnes je zapotřebí, aby dohled na kašrutem drželi odborníci, kteří kromě zákonů kašrutu musí ovládat i různé etapy zpracování potravin a potravinářskou chemii.⁶⁴ Bez vysoce kvalitního dohledu nad kašrutem může dojít k nežádoucím omylům.⁶⁵ V současnosti jsou všude ve světě organizace, které tento dohled zajišťují kontrolou jednotlivých výrobků. Produkt, který je z hlediska stravovacích zákonů shledán jako nezávadný, je označen razítkem této organizace a kupující má jistotu, že je stoprocentně košer. Oprávnění vydávat košer certifikát o rituální způsobilosti potravin má v České Republice pouze rabinát židovské obce v Praze. U nás na trhu běžně dostupné, certifikované značky jsou např. Pilsner Urquell, R. Jelínek, Mattoni, Knor, Coca-Cola, Danone nebo Heinz. Při udělování košer certifikátu se přihlíží i na takové věci, jako kudy vede teplovod, který přivádí teplo do továrny, kde se zkoumaná potravina vyrábí. Pokud by vedl přes továrnu, kde se vyrábí něco ne-košer, nemohl by zkoumaný výrobek dostat košer certifikaci.⁶⁶

⁶² GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 355, kap. 36, ods. 2

⁶³ Jak vyplývá z rozhovoru se specialistkou na sýry Lucií Kavulokovou.

⁶⁴ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 356, kap. 36, ods. 3

⁶⁵ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 356, kap. 36, ods. 3

⁶⁶ Jak vyplývá z rozhovoru s Ing. Michalem Günsbergerem.

2.3.3. Parve

S významem tohoto slova jsme se seznámili již v úvodu této práce. Parve jsou takové potraviny, které neobsahují ani masité ani mléčné složky a nebyly s nimi v jakémkoliv kontaktu. Kromě ovoce, zeleniny, vajec, ryb atd. sem patří čaj, káva, ovocné šťávy, sladkosti a pochutiny jako jsou slané brambůrky aj. Stejně jako mléčné výrobky, musí mít i parve potraviny košer certifikaci, která zaručuje, že se v jejich složení nenachází ani mléčné ani masité přísady. Takto označené potraviny pak můžeme jíst jak s masem, tak s mlékem. Výjimku zde tvoří ryby, které se nesmí jíst spolu s masem. Jak říká rabi Menachem Posner:

„Ryba je parve, to znamená, že tak daleko jak sahá stravovací židovské právo, je neutrální... Nicméně Talmud nás varuje před negativním vlivem na naše zdraví, pokud jíme rybu a maso společně.“⁶⁷

To znamená, že rybu můžeme jíst před masem i po mase, nemusíme dodržovat žádný časový interval, ale nesmíme ji dohromady připravovat, jíst ani servírovat. Ryby a mléko společně jíst můžeme, nejsou zde žádná omezení, přestože Josef Karo ve svém spise Šulchan aruch uvádí, že s ohledem na zdravotní závadnost bychom je společně konzumovat neměli. Na to reaguje rabi Moshe Issnerles, který píše, že neexistují žádná talmudická ani rabínská ustanovení, která by nám zakazovala jejich společnou konzumaci. Od té doby, co rabi Karo napsal svou stať o rybách a mléku, existují skupiny, které se jí řídí jako např. hnutí Chabad Lubavič, jedna z největší větví chasidického judaismu.⁶⁸ V jiných kruzích se ryba s mléčnými výrobky (jde hlavně o máslo) běžně konzumují.

Stejně jako jiné příkazy se i zákaz společného konzumování masa a mléka stal středobodem mnoha diskuzí a existuje několik velmi zajímavých snah o jeho „racionální“ vysvětlení. Např. Jana Doležalová ve své knize Tradice židovské kuchyně píše: „Biblické napomenutí „nebudeš vařit kozelce v mléce matky jeho“ bylo důsledným vyjádřením prosté skutečnosti, že v přírodě každá samice pohřešuje své mládě, právě tak jako každá jiná matka na světě. Tento humánní předpoklad vyústil v pozdějších dobách k oddělování mléčné a masité potraviny“.⁶⁹ Je pravda, že jednoduše by tento příkaz mohl znít: „Nebudeš jíst maso a mléko dohromady,“ a biblická interpretace lehce inklinuje k určitému nádechu humánnosti.

⁶⁷ POSNER, Menachem, „May fish be consumed with dairy?“

http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/815625/jewish/Is-lox-and-cream-cheese-kosher.htm, cit. 3-5-2012

⁶⁸ PARTIDGE, Christopher, *Encyklopedie nových náboženství*, Praha : Knižní klub, 2006, str. 147

⁶⁹ DOLEŽALOVÁ, Jana, *Tradice židovské kuchyně*, 1989, str. 37

Nicméně i tak je tento výklad pouhou spekulací. Jiný zdroj uvádí, že vaření masa v mléce byl kananejský, pohanský rituál, a proto bylo nutné stravu oddělit, aby se i Židé od pohanů oddělili.⁷⁰ Stejně jako jiná ustanovení kašrutu, i tento zákaz nejspíš souvisí s hygienickými podmínkami v době před třemi tisíci lety. Suché podnebí, padesát stupňů celsia a žádná lednice, nepředstavují vhodné prostředí pro servírování svíčkové na smetaně. Rabbi Mordechai Becher to komentuje statí, nad kterou by se měl zamyslet každý člověk bez ohledu na to, v jakém prostředí se pohybuje: *„Zákaz míchání masa a mléka, slouží k uvědomění si, odkud naše jídlo pochází. Jde o potraviny, jež mají svůj původ v živých tvorech a jejich oddělení nám připomíná, že k získání masa je zapotřebí smrt a k získání mléka život.“*⁷¹

2.3.4 Zařízení kuchyně

Jak už bylo výše řečeno, požadavek na oddělení masité a mléčné stravy v košer kuchyni, ji výrazně odlišuje od kuchyně ne-košer a to hlavně z pohledu materiálního (zařízení). Dodržování tohoto pravidla vyžaduje dvě sady veškerého vybavení kuchyně od hrnců přes talíře až po solničku.

Než se dostaneme k detailnějšímu rozboru problematiky dvojího vybavení, je zapotřebí zmínit, proč je tak důležité, aby bylo nádobí separované a nedostávalo se do kontaktu s masem a mlékem současně. Důvodem je *ta'am*. Toto slovo je odvozené z hebrejského kořene - טעם, které se v substantivní podobě překládá jako chuť, pocit, nebo důvod. Z pohledu kašrutu je to vlastnost nebo charakter jednotlivých potravin. Je to aspekt, co je dělí do výše zmíněných kategorií. Při kontaktu potraviny se stěnou nádoby ulpí tento charakter na jejím povrchu a zůstává tam i po běžném mytí. V momentě, kdy by se ta samá nádoba použila na přípravu potraviny z jiné kategorie (maso, mléko), došlo by ke smíchání *ta'amim*, a tím k porušení nám již dobře známého ustanovení *„Nebudeš vařit kůzle v mléce matky jeho“* – míchání masa a mléka.

Nositelem charakteru není pouze daná potravina, ale stává se jím i věc, která s ní přišla do kontaktu. Zjednodušeně řečeno, pokud vidličku, kterou jsme píchli do masa, odložíme na prkénko, na kterém servírujeme sýr, je tento sýr trejfe – nečistý⁷². Je možné, že se myšlenka o nutnosti odděleného nádobí objevila v době, kdy se používaly pouze hliněné nádoby bez povrchových úprav. „Taková nádoba do sebe vsákla jak mléko, tak vypečenou šťávu

⁷⁰ MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, op. cit., str. 15

⁷¹ BECHER, Mordechai, „Soul Food The Jewish Dietary Laws“, http://www.kashrut.com/articles/soul_food/, cit. 18-11-2011

⁷² Pokud byl sýr servírován na prkénku už před tím a jde tedy prkénko určené na mléko, je znečištěná i vidlička i prkénko.

z masa⁷³ a neexistoval způsob jak ji dokonale vyčistit.

V moderních košer domácnostech se pro přehlednější oddělení nádobí, osvědčil způsob barevného odlišení. Tradičně se používá červená barva pro maso a modrá pro mléko. Pomáhá to v orientaci, co je masité a co mléčné, zvláště u těch věcí, které jsou lehce zaměnitelné, jako nůž, prkénko, příbory, naběračky atd. Je nezbytné, aby byly oddělené i skříňky, ve kterých je nádobí uskladněno. V případě, že by byl masitý a mléčný talíř v jedné přihrádce došlo by k přenesení ta'am, a tím k porušení pravidel kašrutu. Samozřejmě jsou oddělené pracovní plochy, hrnce, plechy atd., prostě veškeré věci, které jsou nezbytné ke zpracování potravin. Co se týče velkých, kuchyňských spotřebičů, nejsou názory v rabínských kruzích jednomyslné. Liší se hlavně v pohledu na dřez, lednici, troubu, myčku nádobí a sporák. Všeobecně se doporučuje mít i tyto pevné součásti kuchyně oddělené, ale v mnoha židovských – košer – domácnostech tomu tak není, a i přesto, nedochází k porušení žádného příkazu. Pokud tyto spotřebiče nemáme duplované, existují jednoduché metody, jak předejít možným komplikacím.

Ve věci dřezu to není nijak komplikované. Pokud přijde do kontaktu s masem (s věcí určenou na maso), je potřeba ho pečlivě vyčistit, než ho můžeme použít pro mléko. I po vyčištění je však vnitřek dřezu považovaný za ne-košer a nesmí přijít do přímého kontaktu s potravinou. V tomto případě se používají vyvýšené tácy, které se umístí na dno dřezu tak, aby vznikl malý prostor mezi dnem a tácem, tím nedochází k žádnému kontaktu a je to v pořádku. Ať už se v kuchyni nachází jeden, nebo dva dřezy, je nezbytné mít dvě různé houbičky nebo jiné náčiní, které se používá při mytí nádobí.

Lednici je nutné udržovat v čistotě tak, aby tam nebyly žádné masité ani mléčné skvrny, a potraviny se nesmí navzájem dotýkat. Pokud bychom například položili maso na mléčnou skvrnu nebo obráceně, došlo by ke smíchání masa a mléka a tím k znehodnocení potraviny. Dále se doporučují oddělené přihrádky a hotový pokrm by se do lednice neměl vkládat, pokud je stále teplý. To je běžná praxe i v ne-košer domácnostech, jen málo lidí by do lednice dalo horký pokrm.

Trouba je o něco komplikovanější než výlevka a lednice. Trouba je většinou považována za věc určenou na maso. Pokud chceme péct něco mléčného, je potřeba zabránit, aby se ta'am masa dostala k pokrmu. Existuje několik způsobů, jak toho dosáhnout. Jeden z nich je troubu mezi pečením pečlivě vyčistit (vykošerovat), což je v celku komplikovaný proces a v ortodoxních kruzích to dokonce vyžaduje přítomnost rabína. Moderní technologie jednadvacátého století nám tento proces usnadňují. Na trhu jsou k dostání porolytické

⁷³ DOLEŽELOVÁ, Jana, *Tradice židovské kuchyně*, op. cit., str. 4

(samočisticí) trouby, které splňují všechny parametry a po přípravě pokrmu se samy vyčistí. Druhý způsob je snadný a nevyžaduje žádné speciální zařízení ani proces. Rabbi Eliezer Poster k tomu říká: „Pokud chceme péct mléko v troubě, kterou běžně používáme na maso, bohatě stačí zabalit připravované jídlo do dvojité aluminiové folie a jídlo i trouba zůstanou plně košer.“⁷⁴

Stejně jako u jiných spotřebičů se i u sporáku doporučuje mít jej odděleně, jeden na mléko a druhý na maso. Vzhledem k tomu, že varná deska se dotýká pouze dna nádoby, které se dostane do přímého kontaktu s potravinou jen velmi zřídka, není otázka sporáku nijak zásadní. I přes to najdeme dva oddělené sporáky v mnoha židovských domácnostech, zejména v těch ortodoxních, kde se z pravidla udržuje i třetí sada nádobí pro potraviny neutrální.

⁷⁴ POSNER, Eliezer, „How do I kosher an oven?“, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/623729/jewish/How-do-I-kosher-an-oven.htm, cit. 18-12-2011

3. RITUÁLNÍ PORÁŽKA

3.1 Obecný úvod

Druhé zařazení zvířete není jediným faktorem, který zaručuje, že maso je z hlediska židovských zákonů požitelné. Určení, které zvíře je košer a které ne, představuje pouze jednu část procesu, na jehož konci je masitý košer pokrm. Pokud chceme připravit masitý pokrm, je třeba tuto přípravu rozdělit na tři fáze: výběr vhodného druhu zvířete, rituální porážka a zpracování masa. Problematikou výběru druhu a přípravu pokrmu jsem se zabývala již v první části této práce a v části druhé se proto zaměřím pouze na způsob porážky a vše co s tím souvisí.

Rituální porážka se nazývá *šchita*. Je to jediný způsob usmrcení zvířete, který zaručuje čistotu konzumovaného masa. Jejím základním principem je zabít zvíře co nejrychlejším a nejšetrnějším způsobem a způsobit mu co nejmenší bolest. Stejně jako ostatní procesy související se stravováním, i *šchita* podléhá jasně stanoveným předpisům, jejichž dodržování je předpokladem k přípravě masitého košer pokrmu.

Biblický odkaz na *šchitu* se nachází v páté knize Mojžíšově „*Když bude od tebe daleko místo, které Hospodin, tvůj Bůh, vyvolí, aby tam spočinulo jeho jméno, porazíš kus ze svého skotu či bravu, který ti dal Hospodin, jak jsem ti přikázal, a budeš jíst ve svých branách zcela podle své chuti.*“⁷⁵ Slova „jak jsem ti přikázal“ velmi pravděpodobně odkazují na Bohem stanovený způsob rituální porážky, který byl tradován ústně.⁷⁶ Podrobně je toto kratičké ustanovení rozebrané v Talmudu, v tarkrátu Hullin a v Šulchan aruch v části Jore De´a.

3.2 Předpoklady rituální porážky

Zákony rituální porážky jsou velmi složité a přesně stanovené. Ke *šchitě* jsou způsobilé jenom ty druhy zvířat, které jsou dle pravidel *kašrutu* označena jako čistá. *Šchitě* podléhají pouze savci a ptáci, u ryb není stanoveno, jak by se měli zabíjet. Traktát Hullin k tomu uvádí následující vysvětlení:

„Pozemní zvířata, která byla stvořena ze země, jsou vhodná k jídlu pouze tehdy, jsou-li usmrcena, přeříznutím obou životadárných toků (průdušnice a jícen). Ryby, které byly

⁷⁵ Deuteronomium 12,21

⁷⁶ LEVINGER, I. M., *Shechita in the Light of the Year 2000*, Jeruzalém: Maskil L'David, 1995, str. 14

stvořeny z vody, nepotřebují žádný speciální způsob usmrcení, aby byly vhodné k jídlu. Ptáci, kteří jsou stvořeni dílem z vody a dílem ze země jsou vhodní k jídlu po přerušení alespoň jednoho životadárného toku.⁷⁷

Nejedná se pouze o způsob usmrcení, ale zvíře musí být následně překontrolováno, nemá-li vadu, která by způsobovala jeho nečistotu, a musí z něj být odstraněny části, které jsou nepoživatelné. Specifická pravidla šchity vyžadují, aby ji prováděl pouze v oboru vzdělaný zbožný žid, který vlastní speciální certifikát.⁷⁸ Tento člověk se jmenuje *šochet* a provádí jak samotnou porážku, tak následnou kontrolu usmrcené zvířete, aby zaručil, že se na jeho těle nevyskytuje nějaká anomálie, která by způsobila, neplatnost celé porážky. Certifikát pro provádění šchity, se nazývá *kabbalah*. Přeloženo do češtiny, *kabbalah* znamená přijmout, protože *šochet* přijímá zodpovědnost za správný průběh porážky. „O povinnosti *šochetů* vlastnit certifikát rozhodl synod, svolaný kolem r. 1220 v Německu.“⁷⁹ Pro získání certifikátu, který uděluje rabín, musí budoucí *šochet* splnit ústní zkoušku z pravidel šchity a trejfe a za přítomnosti odborníka, musí minimálně třikrát provést bezchybnou porážku. Z hlediska stravovacích zákonů je čisté pouze maso ze zvířete poraženého certifikovaným *šochetem*.⁸⁰ Plně kvalifikovaný *šochet* smí porážet zvířata i ptactvo, nicméně někteří mohou mít oprávnění zabíjet pouze drůbež.⁸¹ I když původní zákony šchity nespécifikují pohlaví *šocheta*, a dokonce i v Šulchan Aruch je psáno: „Všichni lidé mají právo na porážku, dokonce i ženy.“⁸², dnes tento zodpovědný úkol zastávají výhradně muži. Certifikát *kabbalah* nemůže získat nezletilý, mentálně nebo fyzicky hendikepovaný člověk a žena. Z historie víme, že v talmudické době se ženy *šochetky* objevovaly, a to hlavně v Itálii. „Mnoho italských žen s dětmi trávilo horká léta na venkově bez svých manželů. Muži *šocheti* nebyli v těchto oblastech dostupní, a proto rabínské autority povolili ženám studovat zákony šchity a provádět porážku domácího ptactva, aby tak mohli plnohodnotně zabezpečit rodinu v průběhu letní dovolené.“⁸³

Židovská formy porážky vychází z přísného zákazu požívání krve. „*Také nebudete jíst žádnou krev, ať se usadíte kdekoliv, ani krev ptactva ani dobytčat.*“ (Lv. 7,26). Významově podobné verše, v bibli nalezneme na i na dalších místech Gn. 9,4; 17,4; 19,26 a Dt. 12,23 a

⁷⁷ CITRON, Aryeh, „All About Kosher Fish“, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/1182104/jewish/All-About-Kosher-Fish.htm, cit. 23-4-2012

⁷⁸ *Encyclopedia Judaica*, op. cit., díl 14, str. 1338

⁷⁹ *Encyclopedia Judaica*, op. cit., díl 14, str. 1338

⁸⁰ *Encyclopedia Judaica*, op. cit., díl 14, str. 1338

⁸¹ NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, *Judaismus od A do Z*, op. cit., str. 208

⁸² Šulchan Aruch, Jore De'a 1:1

⁸³ BERMAN, Jeremiah Joseph, *Shehitah: a study in the cultural and social life of the Jewish people*, New York: Bloch Pub. Co., 1941, str. 12-29

15,23. O tom jak veliký důraz je na zákaz konzumování krve kladen, si můžeme udělat představu po přečtení biblické knihy Ezechiel. Zde vypravěč staví pojídání krve na stejnou úroveň jako vraždu a modlářství.⁸⁴ Zákaz pojídání krve je jediný z jídelních předpisů, ke kterému nám biblický text podává jasné vysvětlení. V Lv. 7,10-14 čteme: „*Kdokoli... bude jíst jakoukoli krev, proti tomu se obrátím; každého, kdo by jedl krev, vyobcuji ze společenství jeho lidu. V krvi je život těla ... Je to krev; pro život, který je v ní Proto jsem rozkázal Izraelcům: Nikdo z vás nebude jíst krev ... Kdokoli z Izraelců ... uloví zvíře nebo ptáka, které se smí jíst, nechá vytéci jeho krev a přikryje ji prachem, neboť život každého tvora je v jeho krvi, ta ho oživuje ... Nebudete jíst krev žádného tvora, neboť život každého tvora je v jeho krvi...“.* Na základě tohoto verše je krev přirovnávána k duši a ta člověku za potravu nenáleží. Proto jsou všechny fáze židovské rituální porážky koncipované tak, aby se z masa postupně odstranila veškerá krev, která se v něm přirozeně nachází. Jak už jsem dříve zmiňovala, zákaz pojídání krve se vztahuje pouze na savce a ptáky, ryby mu nepodléhají. Jako zajímavost bych zde zmínila, že lidská krev se k přihlídnutí na situaci jíst smí. Je dovoleno spolknout krev z řezu ve svých ústech. Pokud někdo kousne do jídla a uvidí na jídle stopy krve ze svých dásní, tato krev se jíst nesmí.⁸⁵

3.3 Zbavení života - šchita

Zvíře musí být usmrceno jedním nepřerušným řezem, vedeným v měkkých partiích na spodní části krku. Řez by měl dojít až k páteři, ale neměl by ji zasáhnout. Tento smrtící řez musí u savců přetnout jak jícen, tak hrtan, u ptáků stačí jeden z nich. Zároveň s trubicemi jsou přetnuty i krční tepny, čímž je přerušena přívod krve do mozku a zvíře okamžitě umírá.

Existuje pět základních pravidel šchity, jejichž dodržení zaručuje čistý průběh porážky:

(1) *Šehija*: Porážka musí být provedena jedním kontinuálním řezem, bez přerušení. (2) *Derasa*: Šochet musí provést řez pohybem tam a zpět. Nesmí pouze tlačit na nůž směrem dolů, nebo jím páčit. (3) *Halada*: Nůž musí být po celou dobu řezu vidět. Hrtan s jícnem nesmí být přetnuty zabodnutím nože do krku a pohybem ze vnitř ven. (4) *Hagrama*: Řez musí být veden ve správné části krku. Nesmí být příliš blízko k hlavě ani k hrudi, kde jsou svaly velmi silné a hrtan je schován hluboko pod nimi, to by zvířeti způsobila zbytečnou bolest a taková porážka by byla prohlášena za neplatnou. (5) *Ikur*: Hrtan a jícen musí být čistě přetnuté, nesmí být v důsledku řezu vytržené z místa svého

⁸⁴ Ezechiel 33,25

⁸⁵ GREENWALD, Ze'ej, Ša'arej halacha – brány halachy, op. cit., str. 365, kap. 36, ods. 20

přirozeného růstu, ani odtrženy jeden od druhého.⁸⁶

Pokud dojde k porušení některého z těchto ustanovení, je porážka neplatná a maso z usmrčeného zvířete není košer. Traktát Hullin uvádí širokou škálu dalších komplikací, které se mohou v průběhu šchity objevit, a tím ji znehodnotit. Namátkou některé z nich uvedu: „Pokud nůž spadne na zem a někdo ho zvedne, aby jím provedl šchitu.“⁸⁷ (Hul. 2:3 Q), „Pokud jeden zkontroluje nůž a začne být unavený, přeruší porážku a přijde jeho kolega, aby ji dokončil.“⁸⁸ (Hul. 2:3 S-T), „Jestliže přeřízl jícen a roztrhl průdušnici, nebo přeřízl průdušnici a roztrhl jícen, nebo přeřízl pouze jedno z toho a čekal, až zvíře zemře, nebo po správném přeříznutí jedné trubice vrazil nůž do té druhé a roztrhl ji ze spodu nahoru.“⁸⁹ (Hul. 2:4 A-D).

3.3.1 Nůž

Dalším předpokladem správného průběhu šchity je nůž, který šochet používá pro usmrcení zvířete. Nazývá se *halef*, přeloženo do češtiny změna pravděpodobně proto, že tento nůž mění status zvířete z „života“ na „smrt“. I tento nůž podléhá jasně stanoveným pravidlům. Velikost ostří nože záleží na velikosti zvířete a ostří může být na jedné nebo obou stranách čepel, neexistuje zde žádné pravidlo, které by to určovalo. Čepel i ostří nože musí být dokonale hladké, bez vroubků, záhybů nebo anomálií, aby byl řez, kterým je zvíře usmrceno, absolutně čistý. Ještě před samotným řezem je nůž několikrát kontrolován. Tento zodpovědný úkol připadá opět v oboru vyškolenému odborníkovi. Šochet svůj nůž nikdy nekontroluje, vždy to musí provádět druhá osoba. Dnes tuto funkci většinou zastávají rabíni. Kontrola nože se provádí těsně před tím, než šochet vede smrtící řez. Odpovědný člověk nejdříve zkontroluje celou čepel, je-li hladká a dokonalá, a poté minimálně dvakrát přejíždí špičkou prstu nebo nehtem po ostří nahoru a dolů, aby zjistil, je-li rovné a bez defektů. Stejná kontrola se provádí i těsně po řezu, protože kdyby došlo k poškození nože samotným řezem, je taková porážka považovaná za neplatnou a usmrcené zvíře se nemůže konzumovat. Pokud se na noži

⁸⁶ *Encyclopedia Judaica*, díl 14, op. cit., str. 1338

⁸⁷ NEUSNER, Jakob, *The Mishnah a new translating*, New Haven: Yale University Press, 1988, str. 768 (If the knifefell and one raised it up.)

⁸⁸ NEUSNER, Jakob, *The Mishnah a new translating*, op. cit., str. 768 (If he was whetting the knife, he became weary and he therefore interrupted the act of slaughter, and his fellow came and completed the act of slaughter.)

⁸⁹ NEUSNER, Jakob, *The Mishnah a new translating*, op. cit., str. 768 (If one cut through the gullet and tore open the windpipe or cut through the windpipe and afterward tore open the gullet, or cut through one of them and waited until the animal died or after properly cutting one organ, thrust the knife into the second of the organs and tore it from below to above.)

objeví sebemenší anomálie, je takový nůž vyřazen a ke šchitě se již nikdy nepoužije. Při porážce většího množství zvířat, se nůž po každém pátém řezu před kontrolou očistí a vysuší, protože na suché čepeli se případná nerovnost odhalí snáze než na čepeli mokré.

3.3.2 Znehybnění zvířete

Aby mohla být schita provedena v rámci všech stanovených pravidel, je nutné, aby zvíře bylo před porážkou znehybněno. Nikde není stanoveno, jakým způsobem by mělo být znehybnění provedeno. Co se musí dodržovat je všeobecný požadavek na šetrné zacházení se zvířetem tak, aby nedošlo k žádnému poranění. V souladu s pravidly rituální porážky, musí být zvíře při vedení smrtelného řezu zcela při vědomí. Nesmí být paralyzováno ani elektrickým proudem, ani léky, ani žádným jiným, v nežidovských kruzích běžně používaným způsobem.

Samotný způsob znehybnění prošel v historii vývojem a inovoval se v závislosti na technickém pokroku.⁹⁰ V minulosti leželo zvíře v průběhy schity na zemi s nohama do boku, kde ho několik mužů zakleklo, jeden držel hlavu a šochet tak mohl provést řez. V takovém případě byly zvířeti svázaný nohy a následně bylo shozeno na zem. Tato praktika byla v průběhu času nahrazena mnohem efektivnější metodou, kdy bylo lano postupně obvázáno kolem kopyt, těla a krku zvířete a zatažením za volný konec si zvíře lehlo dobrovolně. V momentě, kdy leželo zvíře při porážce na zemi, dostávalo se do kontaktu s krví zvířat poražených před ním, a proto byl tento způsob na počátku 20. století nahrazen metodou využívající závěsné, otočné klece. První taková klec byla vynalezena v roce 1927.⁹¹

Zvíře bylo zavřeno do klece, která se pak otočila 180°, a porážka probíhala tak, aby zvíře nebylo v žádném kontaktu se zemí. Tento způsob byl postupem času inovován za použití elektrické a hydraulické síly. Postupným zdokonalováním se taková klec vyvinula až do dnes používané podoby.⁹² Zvíře je zavřeno do klece ve tvaru válce tak, aby mělo hlavu venku. Válec se pak otočí 180° a speciální rameno ze spodu stlačí hlavu zvířete směrem dolů, takže se obnaží celá spodní část krku, kudy pak šochet vede řez. Používají se i klece, které nejsou otočné, ale fungují na stejném principu.⁹³

⁹⁰ Jedná se o znehybnění velikých zvířat, jako jsou ovce a krávy, u drůbeže drží šochet zvíře v rukách a je schopen ho sám chytit tak, že může být proveden řez.

⁹¹ SHADDOW, Tali H., „Religious Ritual Exemptions: Sacrificing Animal Rights for Ideology“, Los Angeles: Loyola of Los Angeles Law Review, 1991, str. 1375,

<http://digitalcommons.lmu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1688&context=llr>, cit. 2-7-2012

⁹² Obrázek 7

⁹³ Obrázek 4, 6

3.3.3 Omytí

Ještě než se přistoupí k samotnému aktu porážky, je místo na obnažené části krku, kudy bude veden řez, důkladně omyto, aby se eliminovalo nebezpečí, že by případná nečistota poškodila čepel šochetova nože a znehodnotila tak celou porážku. V některých komunitách, bývá – hlavně u ovcí – zvykem vyholit srst v místě řezu. Tím se odstraní případné nečistoty a je zachováno pravidlo halada.

4. Po porážce

Ani usmrcení zvířete v souladu s pravidly rituální porážky nezaručuje, že maso je požitelné. Jakmile byla porážka vykonána, musí se mrtvé zvíře prohlédnout, zda není poskvrněno, nebo nejeví známky choroby a zranění, neboť pak by bylo označeno jako trejfe – nevhodné ke konzumaci.⁹⁴ Traktát Hullin nám poskytuje výčet komplikací, které se mohou v rámci porážky objevit a které způsobují „nečistotu“ masa poraženého zvířete. Maso je označeno jako trejfe objeví-li se perforace⁹⁵ na některém z vnitřních orgánů. Jmenovitě se jedná hlavně o srdce, membránu mozku, játra, slezinu, žaludek, střeva a plíce. Stejně pravidlo platí pro jícen a průdušnici. Pokud se objeví zlomeniny většího počtu žeber nebo oddělení páteře od míchy, je i takové zvíře je označeno jako trejfe. Tato pravidla se týkají jak savců, tak ptáků. Jaké druhy zvířat a které orgány musí být překontrolovány, záleží na zemi, kde je porážka prováděna, a na náchylnosti zvířat k některým zvířecím chorobám v těchto zemích.

4.1 B'dikah

Pravidlo, které platí bez výjimky pro všechna poražená zvířata všude na světě, je pečlivé ohledání plic. Tento proces se nazývá *b'dikah* – kontrola, přezkoumání. B'dikah je velmi metodický proces, který vyžaduje vnitřní i vnější přezkoumání orgánů. Ohledávač se nazývá *bodek*. V dnešní době je většinou bodek a šochet jedna a tatáž osoba. Nejdříve jsou plíce přezkoumány ještě před vyjmutím z hrudního koše poraženého zvířete. Bodek vsune ruce do hrudního koše a přejížděním po plicních lalocích zjistí, nenachází-li se tam srůsty a mají-li plíce správný tvar. Pak teprve se plíce z hrudníku vyndají a podrobně se kontrolují, není-li na nich nějaký viditelný defekt. Pokud bodek zjistí, že plíce nejeví známky sebemenších anomálií, je maso z takového zvířete označeno jako „glatt“ košer.⁹⁶ Pokud se na plicích objeví srůsty v takové míře, že mohou být odstraněny, aniž by došlo k proděravění plic, zvíře je stále považováno za košer. Proces odstranění srůstů je tolerován u liberálnějších skupin židů, naproti tomu u ortodoxních je to považováno za nepřipustné, a proto konzumují pouze glatt košer maso. Když se růsty odstraní, bodek plíci nafoukne a ponoří do vody, aby zjistil, nedošlo-li k perforaci. Pokud je vše v pořádku, je maso považováno za košer a může se dál zpracovávat.

⁹⁴ NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, *Judaismus od A do Z*, op. cit., str. 208

⁹⁵ Protržení, propíchnutí

⁹⁶ Maso ze zvířat, na kterých po posmrtné prohlídce nebyl nalezen žádný defekt. Maso nemusí být „glatt“ aby bylo označeno jako košer.

Za trejfe je označen i takový kus, u kterého se objeví zlomenina (i když se již zahojila), fyzická vada nebo známka nemoci či zranění.⁹⁷ U drůbeže, speciálně u kuřat, se často objevují nemoci postihující šlachy a plíce. Injekce, které se uměle vykrmovaným kuřatům, krůtám a husám pravidelně píchají do krku, mohou způsobit proděravění jícnu, a tím jejich maso znehodnotit.⁹⁸

Vhodným výběrem kusu určeného na porážku, lze případné nemoci a vady eliminovat na minimum.

V chovu skotu je důležitá hlavně prevence, pokud chceme mít zdravou krávu, je nejlepší mít ji zdravou již od telátka a udělat vše pro to aby si zdraví udržela. U krav často probíhají nijak vážné, chronické problémy, které jsou příčinou změn na orgánech. Jako příklad bych uvedla chronické záněty plic, které způsobují že plíce jsou tmavé a tuhé, na rozdíl od plic zdravých, které jsou růžové, měkké a jemné na dotek (glatt košer). Stejně následky mohou způsobit i paraziti, před kterými lze dobytek uchránit pravidelnou prevencí. Kus, u kterého se objeví takto poškozené plíce, je označen jako trejfe.

Dalším orgánem, který kvůli parazitům mění svůj vzhled a tím celý kus znehodnocuje, jsou játra. V tomto případě je nejlepší prevencí časté střídání pastvin, protože paraziti se vylučují v exkrementech a zamořují celou pastvinu. Pokud se pastviny pravidelně střídají, exkrementy vyschnou, vajíčka v nich zahynou a dobytek ho tak při pastvě nedostane do těla.

Při výběru kusu na porážku, u kterého předpokládáme minimální riziko, že bude v důsledku anomálií označeno jako trejfe, bychom se měli držet následujících bodů.

1) Námi vybraný kus by měl pocházet ze stáda, u kterého je zajištěné dostatečné a kvalitní krmení a napájení. Pastviny, na kterých se stádo pohybuje, by měly být čisté a ohrazené aby se zabránilo vniknutí divoké zvěře, která by mohla do stáda přinést mnoho nemocí a parazitů. 2) U chovu, který je pod střechou, by měla být zajištěna kvalitní, suchá podestýlka a dostatek čerstvého vzduchu. 3) Stádo by mělo být pravidelně kontrolováno veterinářem, aby se zabránilo chronickým problémům, které způsobují největší škody na orgánech zvířat.⁹⁹

Pokud vybíráme zvířata na základě výše zmíněných pravidel, je pravděpodobnost, že budou zcela v souladu se zákony šchity, velmi vysoká.

⁹⁷ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 358, kap. 36, ods. 7

⁹⁸ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 358, kap. 36, ods. 7

⁹⁹ Jak vyplývá s rozhovoru s MVDr. Marií Peleškovou

4.2 Nikur

Dalším bodem v průběhu zpracování masa je proces známý jako *nikur*. Doslovně přeloženo, jedná se o proces „proražení, odstranění“¹⁰⁰. Jde o odstranění zakázaných částí z těla poraženého zvířete. Ptáci tomuto procesu nepodléhají. Stejně jako šchita a b'dikah je i nikur velice komplikovaný proces a vyžaduje, aby ho prováděl zkušený a vyškolený odborník. V tomto případě se nazývá *menaker* a v současnosti tuto pozici nejčastěji zastávají zbožní židé vzdělaní v oboru zoologie. V drtivé většině případů se tímto odborníkem stává veterinář. Dohled nad tímto procesem má i rabín.¹⁰¹ V rámci nikuru nalezneme tři základní zákazy. Nesmí se jíst tuk, krev a gid ha-naše.

4.2.1 Tuk

Zákaz konzumace tuku vychází z příkazu ve třetí knize Mojžíšově „...*nebudete jíst žádný tuk z býka ani z ovce a kozy.*“¹⁰² Kozou jsou zde myšleny i nedomestikované druhy, a proto se zákaz požívání tuku vztahuje jak na domácí zvířata, tak na zvířata žijící ve volné přírodě. Všeobecný názor proč není tuk vhodný ke konzumaci, vychází z faktu, že tuk se dříve používal jako zápalná oběť Hospodinu a pro tuto jeho sakrální hodnotu nepřipadalo v úvahu, aby se jedl. Jinak řečeno tuk patřil Hospodinu a člověk z něj nemohl mít žádný užitek. Odborně se zakázaný tuk nazývá *chalev*. Jak vyplývá z ustanovení v Toře, neměl by se jíst žádný tuk ze zvířete. Nicméně tuk je všudypřítomnou součástí těla. Ukládá se samostatně (například v podkoží, kolem orgánů atd.), ale zároveň je přítomen i v samotném masu. Pokud bychom měli striktně vycházet z ustanovení v Toře, nesmělo by se maso vůbec konzumovat, protože tuk je jeho přirozenou součástí. Proto se ustanovení z Lv. 7,23 stalo tématem mnoha diskuzí. Dnes se *chalev* definuje jako tuk, který není součástí masa, což znamená, že není s masem pevně spojen. Tuk, který se masa nedotýká. Všechny ostatní tuk, který je od masa oddělen, jako je např. tuk, který se ukládá kolem orgánů nebo na břicho, je zakázaný a musí se odstranit.

¹⁰⁰ NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, *Judaismus od A do Z*, op. cit., str. 128

¹⁰¹ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 358, kap.36, ods. 8

¹⁰² Levitikus 7,23

4.2.2 Krev

Další součástí nikuru je odstranění krve. V této fázi zpracování masa se ještě nejedná o komplexní odstranění krve, to probíhá až při košerování, dalším stadiu zpracování, kterému se budu věnovat v následující kapitole. Při nikuru jde o odstranění velikých žil, tepen a těch částí, kde je krev nakumulovaná. Tepny a žíly je nutné od masa oddělit, protože krev, která se v nich zadržuje a nemá, kam odtéci, by narušovala následný proces košerování. Z určitých částí těla je nutné tyto tepny zcela odebrat, jinde stačí jejich proříznutí. Části, které vyžadují kompletní odstranění tepen a žil, jsou hlavně krk, ramena, přední části předních nohou, žebra, hrudní kost, pupek a oblast kolem jazyka.¹⁰³ Srdce se musí celé otevřít, aby mohlo odtéct velké množství krve, které se v něm zadržuje. Mozkové membrány, stejně jako krční uzliny, jsou zcela odstraněny, protože je tvoří velké množství cév, ve kterých zůstává po porážce nakumulovaná krev.¹⁰⁴ Odstraněny musí být i všechny krevní sraženiny¹⁰⁵, které se můžou oškrábat nebo umýt, záleží na tom, která metoda je v tu chvíli efektivnější. Krevní skvrny na mase musí být naříznuty, aby se v průběhu košerování zajistil volný průtok krve. Pokud nejdou některé cévy tak jednoduše vyjmout jako na příklad ta na krku, musí být odstraněna celá část, kterou céva prochází. Platí to zejména u ptáků, kde se často odříznou celá křídla a nohy při kolením kloubu, aby byl zajištěn průtok krve při košerování – další fázi procesu.

4.2.3 Gid ha-naše

Závěrečná fáze nikuru se týká odstranění *gid ha-naše*. Co *gid ha-naše* představuje, je otázka, kterou se zabývalo již mnoho učenců. Tento výraz nalezneme v Genesis 32,33, kde je řečeno: „*Synové Izraelcovi nejedí až podnes šlachy při kyčelním kloubu, protože Bůh poranil Jákobovi šlachy při kyčelním kloubu.*“ Tato věta odkazuje na události zmíněné ve stejné kapitole o několik veršů výše Gn 32,25-32, kdy Jákob bojuje s neznámou postavou, která mu poraní kyčelní kloub a přejmenuje ho z Jákoba (tj. úskočný) na Izraele (tj. zápasí Bůh).¹⁰⁶ To

¹⁰³ GREENWALD, Ze'ej, *Šá'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 360, kap. 36, ods. 10

¹⁰⁴ GREENWALD, Ze'ej, *Šá'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 360, kap. 36, ods. 10

¹⁰⁵ GREENWALD, Ze'ej, *Šá'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 361, kap. 36, ods. 11

¹⁰⁶ Genesis 32: Pak zůstal Jákob sám a tu s ním kdosi zápolil, dokud nevzešla jitřenka. 26 Když viděl, že Jákoba nepřemůže, poranil mu při zápolení kyčelní kloub, takže se mu vykloubil. 27 Neznámý řekl: "Pust mě, vzešla jitřenka." Jákob však odvětil: "Nepustím tě, dokud mi nepožehnáš." 28 Otázal se: "Jak se jmenuješ?" Odpověděl: "Jákob." 29 Tu řekl: "Nebudou tě už jmenovat Jákob (to je Úskočný), nýbrž Izrael (to je Zápasí Bůh), neboť jsi jako kníže zápasil s Bohem i s lidmi a obstáls." 30 A Jákob ho žádal: "Pověz mi přece své jméno!" Ale on odvětil: "Proč se ptáš na mé jméno?" A požehnal mu tam. 31 I pojmenoval Jákob to místo Peníel (to je Tvář Boží), neboť řekl: "Viděl jsem Boha tváří v tvář a byl mi zachován život." 32 Slunce mu vzešlo, když minul Penúel, ale v kyčli byl chromý.

představuje významný mezník jak v životě samotného Jákoba, tak především v dějinách celého židovského národa.

Přesný překlad termínu *gid ha-naše* není zcela jasný. V překladech můžeme nalézt několik variant: šlacha stehenní tepny (Bible krále Jakuba¹⁰⁷), stehenní sval (revidovaná verze Bible krále Jakuba z r. 1999), dutina Jákobova stehna (Jeruzalémská Bible 1992) nebo šlacha při kyčelním kloubu (český ekumenický překlad).

Nejde s určitostí říci, jaký je důvod tohoto ustanovení. Na otázku: „Proč se *gid ha-naše* nesmí jíst?“ se nám většinou dostane odpovědi: „Protože Jákob bojoval s...“. Z pohledu menakera není hlubší význam tohoto ustanovení důležitý, jemu je prioritou pouhá existence tohoto zákazu. Jeho úkol je jasný – úplné odstranění *gid ha-naše* ať už je to cokoliv. Dnes je za *gid ha-naše* všeobecně považován sedací nerv a šlachy v zadní části zvířete.

Protože odstranění sedacího nervu a šlach je velice komplikovaný proces, který zvládne jen opravdu hodně zkušený menaker, a protože se v zadní části zvířete nachází velké množství zakázaného tuku, je většinou celá zadní část považovaná za ne-košer a je prodávána nežidům. Navíc, i kdyby se menakerovi podařilo odstranit všechny zakázané kusy ze zadní části, výnos masa, s přihlédnutím ke komplikovanému procesu jeho získání, je zanedbatelný. Samozřejmě vše záleží na ritech jednotlivých komunit. Pokud daná komunita pravidlo dodržuje, za zadní část se považuje ta část zvířete, která začíná od dvanáctého žebra včetně až do zadu.

4.3 Košerování

Košerování znamená způsobovat, že je něco košer. Je to závěrečná část rituální porážky, kde dochází k definitivnímu odstranění veškeré krve, která v mase po předešlých procedurách mohla ještě zůstat. Jde o poslední zpracování masa ještě před vařením. Kdyby se krev před tepelným zpracováním z masa neodstranila, nebylo by ji možné následně od masa oddělit a konzumováním takového masa by došlo k porušení nejdůležitějšího ustanovení v rámci košer stravování. Existují dvě základní metody košerování: solením a opékáním. Nezáleží na tom, která metoda se při zpracování masa použije, ať už maso projde procesem solení nebo opékání, je jeho výsledný status košer – vhodný ke konzumaci. Jedinou výjimku zde tvoří játra, na která se musí výhradně použít metoda opékání, ale tomu se budu v samostatné podkapitole – játra.

¹⁰⁷ *King James Version* - je Bible vydaná na počátku 17. st. z iniciativy krále Jakuba I., jedná se o klasický překlad

4.3.1 Solení

Při zpracování masa, které je určeno na pozdější tepelnou úpravu, se používá metoda solení, která nijak nenaruší jeho strukturu. Košerování masa pomocí soli má několik fází. Ve zkratce řečeno se maso opláchne, nasolí a opět opláchne.

Nejdříve se maso očistí od veškeré krve. V této fázi zpracování je maso většinou ještě v celku, porcuje se až později. „Maso se nesmí krájet od doby máčení až do posledního opláchnutí po vysolení.“¹⁰⁸ Zvláštní pozornost je třeba věnovat krku, zejména místu kudy šochet vedl smrtící řez. Krev se zde usazuje a tvoří sraženiny tak velké, že by je nebylo možné vodou odstranit, a proto se ještě před opláchnutím musí odříznout.¹⁰⁹ Po té co jsou z masa vyříznuty nebo omyty všechny krevní sraženiny a barvené skvrny (černé, tmavé, červené atd.), se maso důkladně opláchne tekoucí vodou. Po opláchnutí se minimálně na hodinu a půl ponoří do vlažné vodní lázně, aby se veškerá krev, která v maso ještě je, mohla odmočit. Voda nesmí být příliš studená, protože pak by maso ztuhlo a krev, která v něm je, by se při solení neuvolnila. „Pokud by maso náhodou zůstalo namočené po dobu čtyřiaadvaceti hodin, je takové maso označeno jako ne-košer.“¹¹⁰ Po vyjmutí z vodní lázně musí být maso znovu opláchnuto, aby se z něj smyla veškerá krvavá voda, ve které se před tím máčelo. Následně se maso nechá důkladně okapat, aby přebytečná voda nenarušovala proces solení, ale zároveň nesmí být příliš suché, jinak by sůl k povrchu nepřilnula a proces by nebyl dostatečně efektivní.¹¹¹

Následuje *melicha* – proces solení. Maso se nasolí tak, že sůl pokrývá celý jeho povrch, ale ne v moc velké vrstvě, aby krev, která se v průběhu solení uvolňuje, mohla z masa vytékat. „Drůbeží maso je potřeba v půli rozříznout a posolit i ze vnitř.“¹¹² K solení se používá hrubá, košerovací sůl. Sůl má tu vlastnost, že z masa vytáhne veškerou vlhkost, tj. vodu a krev. Musí být zajištěno, aby veškerá voda, která se z masa uvolní, mohla odtékat pryč a maso v ní nestálo. Ze stejného důvodu musí být maso v takové poloze, aby seshora směrem dolů nebyla žádná dutina, kde by se krev mohla hromadit. Takto nasolené maso se nechá minimálně hodinu ležet. Pokud by se nedopatřením stalo, že maso zůstane nasolené déle než dvanáct hodin, je možné, že bude označeno jako ne-košer. V takovém případě se k tomu musí vyjádřit vyškolená osoba.

„Když nasolené maso leželo předepsanou dobu, následuje závěrečné, trojí

¹⁰⁸ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 361, kap. 36, ods. 12

¹⁰⁹ Takové sraženiny mohou mít velikost tenisového míčku

¹¹⁰ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 194, kap. 36, ods.2

¹¹¹ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 195, kap. 36, ods.8

¹¹² GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 195, kap. 36, ods.9

opláchnutí.¹¹³ Nejdříve by maso mělo být opláchnuto pod tekoucí vodou, aby se z něj smyla veškerá sůl. Nezáleží na tom, jestli následující dvě opláchnutí proběhnou formou vodní lázně nebo pod tekoucí vodou. Pokud se maso namáčí, musí se voda mezi jednotlivými lázněmi vyměnit a použitá nádoba vymýt.

Po tomto procesu je maso připravené ke konzumaci a již není potřeba ho speciálně ošetřovat. Pokud by interval mezi porážkou a košerováním trval déle než tři dny, tj. 72 hodin, maso musí být zbaveno krve pomocí opékání, protože metoda solení by po tak dlouhé době nebyla účinná. Pokud je potřeba maso vykošerovat po delší době než jsou tři dny, může být maso po celou tuto dobu namočeno ve vodě a pak zbývá dalších 72 hodin na to, aby bylo nasoleno. Tato perioda se může opakovat.

4.3.2 Košerování jater

Metoda košerování masa opékáním, k níž nám dává instrukce Šulchan aruch – Jore de'á 73 a 76, se většinou používá pouze v těch případech, kdy mezi porážkou a košerováním uplynula delší časová perioda než 72 hodin. Jak jsem uvedla výše, v takovém případě již není možné vykošerovat maso solením. Výhradně se pak opékání používá při košerování jater. V drtivé většině případů se játra nekošerují při porážce, ale je nutné je vykošerovat až doma. V dnešní době je zvykem posílat je ke košer řezníkovi, který tuto práci obstará za nás. Důvody, proč se na trh dostávají většinou játra nevykošerovaná, jsou hygienické předpisy při zpracování masa. Ve většině zemí na světě není možné, aby se do kontaktu dostávalo syrové a tepelně upravené maso, proto jatka nemají potřebné zařízení k opečení masa.

Zvířecí a drůbeží játra obsahují tolik krve, že by ji sůl nebyla schopná z jater vytáhnout.¹¹⁴ Játra musí být vykošerována v době do tří dnů od porážky. Po uplynutí této doby se sice mohou košerovat, ale už se po tomto procesu nesmí dále tepelně upravovat tak, že by přišla do kontaktu se šťávou, která se z nich uvolňuje. Pokud játra vykošerujeme pečením do tří dnů od porážky, můžeme je pak osmažit na oleji v pánvi nebo opéct v troubě. Pokud játra vykošerujeme až po uplynutí této doby, už je upravovat nesmíme. Proto je při nákupu jater vždy důležité ověřit si dobu, kdy byla provedena porážka.

Stejně jako při solení masa je i zde prvním krokem důkladné omytí vlažnou vodou od veškeré viditelné krve. Bývá zvykem vyříznout z jater před košerováním žlučovod, a to hlavně v případech, kdy jsou játra v celku a jsou určena k následnému vaření. Pokud by byla

¹¹³ GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, op. cit., str. 195, kap. 36, ods.12

¹¹⁴ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 363, kap. 36, ods. 17

játra zmražená, nesmí se košerovat do té doby, než zcela rozmrznou, protože pak by se mohlo stát, že jsou sice opečená po celém svém povrchu, ale ve vnitř zůstávají syrová.

Po opláchnutí se játra jemně posolí středně hrubou solí a hned se dají nad oheň na rošt. Nesmí se košerovat v pánvi nebo na aluminiové folii, aby mohla krev, která se v průběhu košerování uvolňuje, volně odtékat. Játra by měla být opečena tak, že se všechny jejich strany dostanou do přímého kontaktu s ohněm. Po opečení by měl být jejich povrch suchý a pokrytý jemnou kůrkou. Po opálení by se měla játra třikrát opláchnout vodou, aby se z jejich povrchu odstranila veškerá uvolněná krev.

Když vykošerovaná játra rozřízneme, jejich vnitřek může mít několik barev. Můžeme se setkat s odstínem zelené, světle hnědé, růžové nebo tmavě hnědé. Jediná spekulativní barva je tmavě hnědá, která naznačuje, že játra nebyla důkladně propečena. Taková játra jsou označena jako trejfe.

Pokud se játra košerují doma, je potřeba dbát zvýšené pozornosti, aby voda a krev, které se při opékání z jater uvolňují, nepřišly do kontaktu se zařízením kuchyně.

Játra se mohou košerovat jak v celku tak nakrájená na kousky. Pokud je krájíme, musí být kusy středně velké, aby je bylo možné důkladně propéci. Jestliže játra košerujeme v celku, je postup trochu odlišný. „Do jater se udělá křížový řez, aby se přetnuly vnitřní cévy, a umístí se na rošt rozříznutou stranou dolů (tj. řezem k ohni). Když je tato strana opálená, játra se obrátí a opeče se i strana druhá.“¹¹⁵ „Sefardím vždy před košerováním rozříznou játra tímto způsobem.“¹¹⁶

Pokud metodou opékání košerujeme maso, je postup stejný jako při zpracovávání jater.

¹¹⁵ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 364, kap. 36, ods. 19

¹¹⁶ GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, op. cit., str. 364, kap. 36, ods. 19

5. Šchita dnes

5.1 Šchita jako humánní porážka

Celý akt zbavení života zvířete by měl proběhnout za co nejkratší dobu. V souladu s Tórou ustanovenými pravidly, by šchita měla mít takový průběh, který chrání zvíře od stresu a bolesti. Proto je, na rozdíl ne-židovské porážky, nazývána jako „nejhumánnější způsob usmrcení zvířete“.

Pravidla šchity jsou v souladu se všeobecnými biblickými příkazy na ochranu práv zvířat. Mezi taková ustanovení patří např. příkazy tykající se Šabatu. V knize Exodus 20, 10 čteme: *„Ale sedmý den je den odpočínutí Hospodina, tvého Boha. Nebudeš dělat žádnou práci ani ty ani tvůj syn a tvá dcera ani tvůj otrok a tvá otrokyně ani tvé dobytče ani tvůj host, který žije v tvých branách.“*. Toto ustanovení zaručuje domácím zvířatům, užívaným na těžkou práci, dostatek odpočinku. „Také se zakazuje vykastrování zvířete, dobytčete či ptáka, ať jde o zvířata čistá (košer) či nečistá (Lv 22,24).“¹¹⁷ Zvířatům se nesmí dávat náhubek, který by jim bránil v přijímání potravy nebo vody (Deuteronomium 25,4). Zvířata nesmí nosit nebo tahat náklad, který je nad jejich síly.

Pozornost je také věnovaná samicím ve vztahu ke jejich mládřatům. Je zakázané odebrat matku od mládřat (Deuteronomium 22,5). Není povolené nechat sedět samici ptáka na vejcích jiného druhu.¹¹⁸ Tato ustanovení se přímo promítají i do pravidel rituální porážky. Nesmí se například porážet mládřata mladší sedmi dnů a matka a její mládě nesmí být zabiti ve stejný den.¹¹⁹

5.2 Srovnání s běžnou porážkou

Pokud srovnáme rituální porážku s běžnou praxí, liší se hlavně ve způsobu usmrcení zvířete. Protože Židé nesmí pojídat „zdechliny“¹²⁰, musí být zvíře při usmrcení při plném vědomí. To je zásadní rozdíl od běžně prováděné porážky. V opozici k pravidlům šchity, u nás zákony na ochranu zvířat ustanovují, že zvíře při usmrcení

¹¹⁷ GANZFRIED, Šlomo, „Kicur Šulchan aruch – Kniha II.“, op. cit., str. 348, kap. 191, ods. 5

¹¹⁸ GANZFRIED, Šlomo, „Kicur Šulchan aruch – Kniha II.“, op. cit., str. 348, kap. 191, ods. 5

¹¹⁹ Leviticus 22, 27-28 *„Když se narodí býček nebo beránek nebo kozlík, ať je sedm dní pod svou matkou; počínaje osmým dnem bude se zalíbením přijat jako dar ohnivě oběti pro Hospodina. Kus skotu nebo bravu neporazíte v týž den s jeho mládětem.“*

¹²⁰ Leviticus 22, 8 *„Zdechlinu nebo něco rozsápaného nebude jíst, aby se tím neznečistil.“*

nesmí být při vědomí, ale musí být omráčeno ještě před vykrvením. Dnes se používají zejména dva způsoby omráčení, elektrický proud a jateční pistole s upoutaným projektilem. V obou případech hrozí nebezpečí, že zvíře v důsledku omráčení zemře, nebo dojde k poškození např. mozku. V takovém případě by bylo zvíře považováno za „zdechlinu“ a z hlediska židovských stravovacích zákonů by se nesmělo konzumovat.

I při běžné porážce dochází k důkladnému vykrvení zvířete, protože krev, která by v těle zůstala, by maso znehodnotila. Stejně jako při rituální porážce, se následně provádí kontrola vnitřních orgánů. Zjišťuje se, jestli zvíře netrpělo nějakou nemocí, která by se mohla eventuelně přes maso přenést ze zvířete na konzumenta. Pokud se objeví nějaké anomálie, je takové zvíře označeno jako nestandardní a nejde do prodeje.

Následně se odstraní ty části, které se nejí. Oddělí se tuk, který se pak dále zpracovává a „Specifický rizikový materiál“¹²¹. Stejně tak se z masa odstraňují tepny, žíly, velké šlachy a nervy, které jsou nepoživatelné. Týká se to i velkého sedacího nervu, který může mít u dospělého skotu, průměr až 2,5 cm a nedá se jíst, jinak se celá zadní část zvířete zpracuje a jde o maso, které je na trhu hojně vyhledávané.¹²²

Pokud srovnáme rituální porážku s tou nerituální, nejsou mezi nimi v rámci zpracování masa až tak zásadní odlišnosti. „V minulosti porážky probíhaly veřejně a pomáhaly sjednotit židovskou náboženskou obec.“¹²³ I dnes si šchita drží svojí spirituální hodnotu.

Stejně jako pravidla kašrutu, je i porážka významná hlavně v oblasti náboženské a tradiční. Nelze s určitostí říct, že by zvířata, která zemřou rukou rocheta, trpěla méně než zvířata, která zemřou způsobem běžně používaným. Pokud se podíváme na klec, která se při šchitě používá, nemá to s mírumilovným zacházením se zvířaty nic společného. Kvalita masa je také stejná, nežidovských kruzích by košer maso mohlo být na stejné úrovni jako nám dobře známé maso „bio“, takže téměř bez rozdílu. Ve většině případů se dnes nejedná ani o společenskou událost, které by přihlížela celá obec, jak tomu bylo dříve, ale velká košer jatka např. ve Velké Británii jsou z hlediska produkce k nerozeznání od jatek běžných i zde se porážejí stovky kusů denně. Košer jatka jsou

¹²¹ Specifický rizikový materiál: ty části, které jsou odstraněny v souladu s pravidly prevence proti BSE (lebka včetně mozku a očí, mandle a mícha skotu staršího než 12 měsíců a střeva od dvanáctníku po konečník skotu jakéhokoliv věku)

¹²² Jak vyplývá z rozhovoru s MVDr. Marií Peleškovou

¹²³ JOHNSON, Paul, *Dějiny židovského národa*, Praha: Rozmluvy, 2011, str. 199

stejná výroba na maso jako jatka ne-košer. I lidé, kteří košer maso pouze jedí a porážky se nijak neúčastní, si dojdou do řeznictví a maso si koupí se stejnou samozřejmostí jako kdokoliv jiný a jediným rozdílem zůstává cena, která je u košer masa podstatně vyšší.

Závěr

V závěru bych ráda shrnula výsledky mého bádání v oblasti košer stravování. Pravidla kašrutu jsou jasně stanovená a závazná. Drobné odchylky, které se za staletí vyvinuly mezi jednotlivými skupinami židů, nemají na celý systém téměř žádný vliv.

Košer, je takový pokrm, na jehož přípravu byly použity pouze certifikované, košer suroviny. Při jeho přípravě byly dodrženy všechny zákonitosti kašrutu, zejména pak pravidlo o zákazu míchání masa a mléka, které se z hlediska materiálního promítá i do způsobu přípravy. To znamená, že na přípravu košer jídla může být použito pouze takové nádobí, které při přípravě masitého pokrmu nepřišlo do kontaktu s mlékem (nádobím na mléko) a naopak. V rámci zákazu míchání masa a mléka, je ovlivněna i samotná konzumace již připraveného pokrmu. Mezi masitými a mléčnými jídly jsou časové odstupy, které musí konzument dodržovat.

Při certifikaci jednotlivých potravin je kromě důkladného rozboru surovin které jsou na jejich výrobu použity přihlíženo i k procesu výroby a technickému zařízení provozu kde se tento proces uskutečňuje. Potravina nesmí obsahovat, žádné nekošer přísady byť by se jednalo o stopové množství. I u samostatných potravin musí být dodržen zákaz míchání masa a mléka tzn. jeden produkt nesmí obsahovat zároveň maso a mléko.

Zelenina a ovoce jsou košer v plném rozsahu, za předpokladu že plody prošly pečlivou prohlídkou, nejsou-li napadeny nějakým živočichem z říše hmyzu, který je nepoživatelný. Veškeré maso, které se používá při přípravě pokrmu, nebo potravin musí pocházet ze zvířete, které podléhá pravidlům kašrutu. Ať se jedná o ptáky, nebo savce, košer jsou pouze býložravci, v žádném případě ne dravci. V říši savců je toto pravidlo obohacené ještě požadavkem na rozštěpená kopyta. Ze savců se smí jíst pouze býložraví sudokopytníci. Z říše ptáků se jí pouze domestikované druhy, protože ty jsou zaručeně býložraví a navíc v určování rituální čistoty masa je jak u ptáků, tak u savců, důležitý i způsob smrti. Zbavení života zvířete podléhá stejně jako jeho výběr, přesně stanoveným pravidlům. Při usmrcení musí být zvíře, zcela zdravé bez žádných viditelných defektů. Jediný způsob zbavení života, který je z hlediska kašrutu akceptovatelný, je proříznutí hrdla tak aby zvíře okamžitě vykřvácelo. Pokud se zamyslíme nad říší ptáků je jasné, že jiné než domestikované druhy by bylo velice těžké tímto způsobem usmrtit, protože se většinou loví za pomoci střelné zbraně. U ryb není stanoveno, jakým způsobem mají být usmrceny, určení jejich čistoty dle stanovených pravidel je o to komplikovanější. Košer jsou pouze ty ryby, které mají alespoň jednu ploutev a oddělitelnou šupinu. Jedná-li se o dravce nebo nedravce zde nehraje žádnou roli.

Způsob usmrcení zvířete a následné zpracování masa vychází ze základního zákazu požívání krve a některých částí těla zvířat. Stejně tak je zakázané konzumovat maso zvířat, která mají nějaký defekt, nemoc nebo anomálii. Proto jsou všechny postupy při zpracování nastaveny tak, aby těmto požadavkům vyhověly. Zjednodušeně řečeno, zvíře je usmrceno, jeho tělo se musí podhlédnout kvůli případným nedokonalostem. Pak jsou odstraněny nepoživatelné části a následně maso prochází procesem máčení a solení, aby z něj byla odstraněna všechna nežádoucí krev.

„Z nutričního hlediska není mezi košer a ne-košer stravováním žádný rozdíl. Králík má stejné nutriční hodnoty jako kuře, gefilte fish může být vyrobená stejně dobře z jesetera jako ze pstruha a není mnoho nutričních rozdílů mezi jehněčím a vepřovým. Ani postupy, které jsou popsány v Šulchan aruch, nepůsobí, že by si potraviny zachovaly více živin a vitamínů než při běžné přípravě.“¹²⁴ Jak jsem ve své práci nastínila, existuje mnoho pokusů, nalézt analogie mezi principy košer kuchyně a moderními stravovacími trendy, kde je kladen důraz na zdravotní nezávadnost a nízké nutriční hodnoty potravin. Tyto pokusy jsou pouhou snahou o nalezení hmatatelných důkazů o prospěšnosti košer stravování. I kdyby takové důkazy byly nalezeny, nejsou dle mého názoru podstatné, protože hodnota dodržování pravidel kašrutu leží v nezměřitelné hladině lidského chápání. Racionální odůvodnění není zapotřebí hledat. Dodržování zákonů kašrutu není dietou pro naše tělo. Z rozumového úhlu pohledu to není lepší způsob stravování, než nabízejí jiné světové kuchyně, ale pro člověka věřícího, který dodržuje pravidla kašrutu a dělá to z víry v Boha a v jeho zákony, se košer kuchyně bezesporu tou nejlepší, nejchutnější a nejzdravější kuchyní stává i bez hmatatelných důkazů. Košer kuchyně je dietou hlavně pro naši mysl. Je to jeden z pilířů židovského náboženství stejně jako modlitba, dodržování šábeseu nebo návštěva synagogy.

¹²⁴ GREEN, Velvl, „Spiritual Molecules“, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/3055/jewish/Spiritual-Molecules.htm, cit. 24-5-2011

Summary

These papers deal with the principles and natural relations of kosher cuisine and Jewish ritual slaughter. In the first chapter we can find the general introduction into the issues of kashrut and also the basic terminology. The second chapter deals with the division of food on kosher and trefah food and also with the milk and meat mixing ban and its consequences. In the following chapter we can find information regarding the ritual slaughter and the whole process of killing an animal from the choosing the right piece till its killing. In the fourth chapter I am writing about the consequent meat processing. In the last chapter we can find the information about the ritual slaughter in modern era. Whole thesis is clearly divided into the chapters and subchapters and the reader will get into the rules and principles of Jewish way of eating step by step.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A PRAMENŮ

Seznam literatury:

- NOSEK, Bedřich, DAMOHORSKÁ, Pavla, *Židovské tradice a zvyky*, Praha: Karolinum 2010
- SAXOVÁ, Magda, SÝS, Karel, *Moderní židovská kuchařka*, Praha: Kvatra 2005
- BARECKY, Józef, *Encyklopedie kulinářského umění 9*, Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992
- MORSEOVÁ, Kitty, *Biblická hostina, pokrmy ze svaté země*, Praha: Volvox Globator, 1999
- PĚKNÝ, Tomáš, *Historie židů v Čechách a na Moravě*, Praha: Sefer, 1993
- ROMENOVÁ, Claudia, *Kniha o židovské kuchyni*, Praha: BB art, 2005
- NEWMAN, Ja'akov, SIVAN, Gavri'el, *Judaismus od A do Z*, Praha: Sefer, 1992
- BONDYOVÁ, Ruth, *Boží hody*, Praha: Nakladatelství Franze Kafky, 2008
- WIRKOWSKY, Eugeniusz, *Židovská kuchařka*, Bratislava: Práca, 1992
- GREENWALD, Ze'ej, *Ša'arej halacha – brány halachy*, Praha : Agadah, 2012
- HELLER, Jan, *Tři svědkové*, Praha: Institut pro středoevropskou kulturu a politiku, 1995
- KRATOCHVÍL, Josef, *Použitá zoologie - obratlovci 2*, Praha : SZN, 1966
- GANZFRIED, Šlomo, *Kicur Šulchan aruch – Kniha I.*, Agadah, 2011-2012
- *Encyclopedia Judaica*, Jeruzalém: Keter, Macmillan, 1971-1972
- PARTIDGE, Christopher, *Encyklopedie nových náboženství*, Praha : Knižní klub, 2006
- DOLEŽALOVÁ, Jana, *Tradice židovské kuchyně*, 1989
- LEVINGER, I. M., *Shechita in the Light of the Year 2000*, Jeruzalém: Maskil L'David, 1995
- NEUSNER, Jakob, *The Mishnah a new translatin*, New Haven: Yale University Press, 1988
- JOHNSON, Paul, *Dějiny židovského národa*, Praha: Rozmluvy, 2011
- BERMAN, Jeremiah Joseph, *Shehitah: a study in the cultural and social life of the Jewish people*, New York: Bloch Pub. Co., 1941
- *Bible – Písmo svaté Starého a Nového zákona*, Praha: Česká biblická společnost, 2006

Internetové zdroje:

- „Na světě dnes žije 13,3 milionu Židů“, dostupné z: <http://zidovskelisty.blog.cz/1001/nasvete-dnes-zije-13-3-milionu-zidu>, cit. 28-6-2012

- GREENE, Velvl, „Spiritual Molecules“, dostupné z: http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82889/jewish/Spiritual-Molecules.htm, cit. 24-5-2011

- POSNER, Menaschem, „Why the extended wait between eating "aged" cheese and meat?“, dostupné z: http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/547617/jewish/Why-the-wait-between-eating-aged-cheese-and-meat.htm#footnote1a547617, cit. 12-10-2011

- POSNER, Menaschem, „May fish be consumed with dairy?“, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/815625/jewish/Is-lox-and-cream-cheese-kosher.htm, cit. 3-5-2012

- BECHER, Mordechai, „Soul Food The Jewish Dietary Laws“, dostupné z: http://www.kashrut.com/articles/soul_food/, cit. 18-11-2011

- POSNER, Eliezer, „How do I kosher an oven?“, dostupné z: http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/623729/jewish/How-do-I-kosher-an-oven.htm, cit. 18-12-2011

- SHADDOW, Tali H., „Religious Ritual Exemptions: Sacrificing Animal Rights for Ideology“, dostupné z: <http://digitalcommons.lmu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1688&context=llr>, cit. 2-7-2012

- CITRON, Aryeh, „All About Kosher Fish“, dostupné z: http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/1182104/jewish/All-About-Kosher-Fish.htm, cit. 23-4-2012

PŘÍLOHY



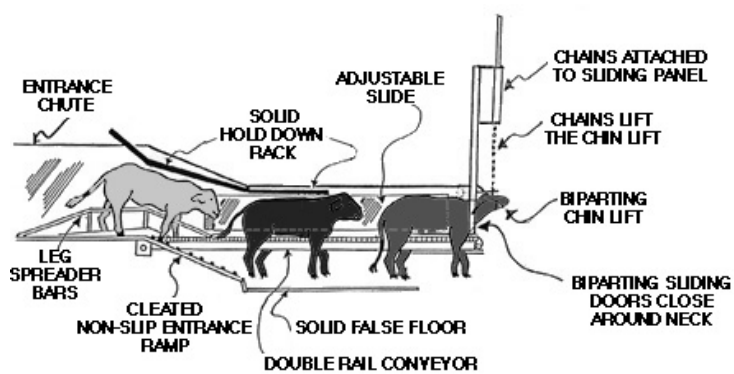
Obrázek 1: Kontrola nože



Obrázek 2: Nože používané při šchitě



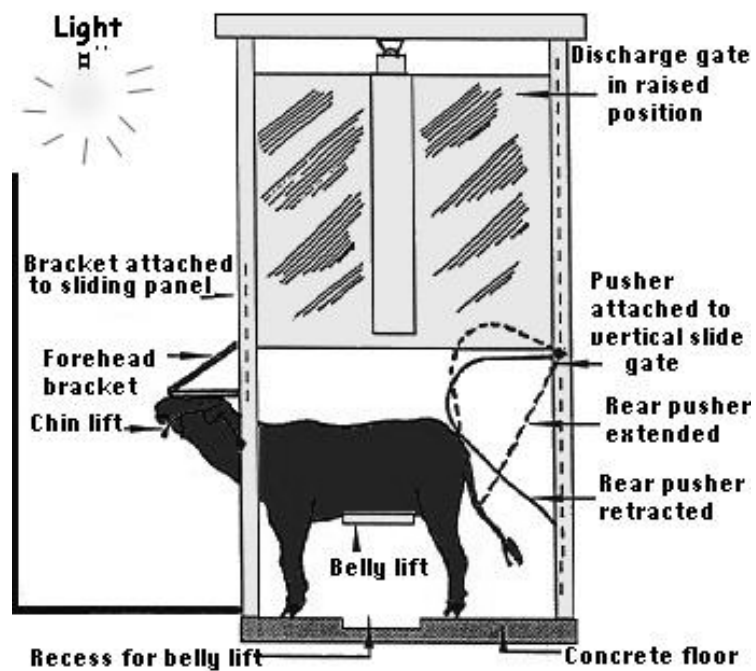
Obrázek 3: Šchita slepice



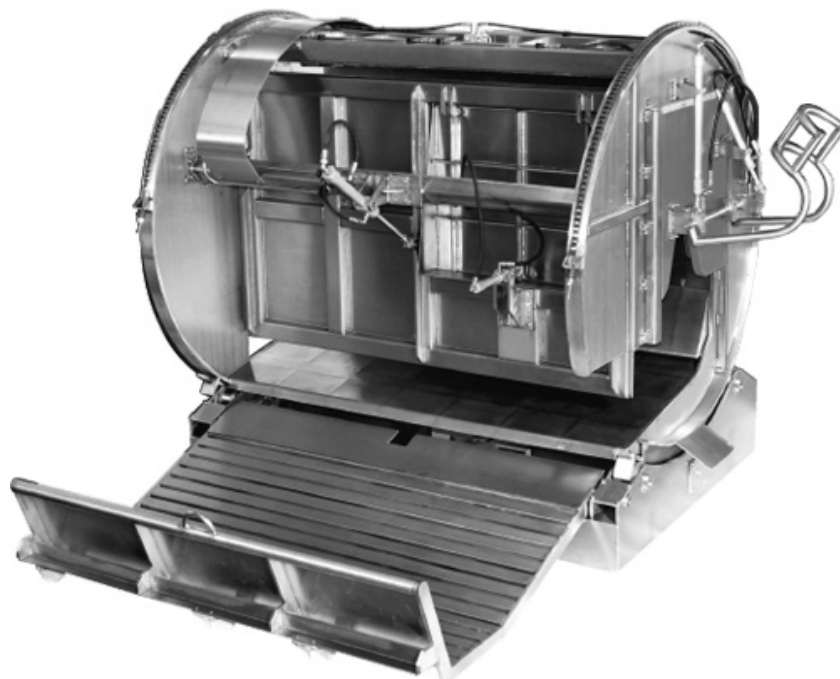
Obrázek 4: Princip klece na malý dobytek



Obrázek 5: Šchita kozy



Obrázek 6: Princip klece (neotočné) na veliký dobytek



Obrázek 7: Otočná klec na veliký dobytek