

## **Summary**

Tato práce pojednává o principech a zákonitostech košer kuchyně a židovské rituální porážky. V první kapitole nalezneme obecný úvod do problematiky kašrutu a základní terminologii. Druhá kapitole pojednává o rozdělení potravin na košer a trejfe a o zákazu míchání masa a mléka a důsledky, které z tohoto zákazu vycházejí. Ve třetí kapitole nalezneme informace týkající se rituální porážky a celý proces zbavení života zvířete, od vybrání vhodného kusu až po usmrcení. Ve čtvrté kapitole se věnují následnému zpracování masa. V poslední páté kapitole se věnují rituální porážce ve světle moderní doby. Celá práce je přehledně rozdělena na kapitoly a podkapitoly a čtenář se postupně dozví všechna pravidla a zákonitosti, které určují židovský způsob stravování.