

---

# КАШРУТ

---

## ВЫЯСНЕНИЕ КАШЕРНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Перед тем, кто решил соблюдать законы кашрута, встает первый практический вопрос: как удостовериться в том, что покупаемые продукты питания кашерны?

Еще в недалеком прошлом такой вопрос не представлялся сложным: были известны запрещенные продукты, виды животных, рыб и птиц. Забой скота и птицы проводился городским *шохетом* (резником), за которым наблюдал раввин. Все было легко и просто.

Однако в последнее время – с развитием пищевой промышленности – покупаемые продукты содержат все больше и больше различных добавлений в виде эссенций, придающих пище вкус, цвет, стойкость и т.д. Некоторые из них производятся из некашерных продуктов. Приведем несколько примеров:

1. Вещество под названием *эмульсифайер* используется для производства мороженого и маргарина в целях предотвращения образования в конечном продукте кусков льда и воздушных пузырей. Применяется оно и в кондитерской промышленности при выпекании булочных изделий – для того чтобы избежать быстрого очерствения и для достижения однородности массы. Часть ингредиентов этого составного вещества может производиться из некашерных продуктов.

2. В нашу эпоху глобализации многие продукты перевозятся из аграрных районов мира в богатые страны. При этом их нужно сохранять, продлевая срок годности и заботясь о том, чтобы они не потеряли вкус и товарный вид. Наилучший способ – замораживание. Но пользуются и высушиванием. Причем сухофрукты в некоторых местах мажут жиром, чтобы они блестели. Поэтому следует выяснить происхождение этого жира. Для увеличения срока годности консервов, таких как компоты, горошек и кукуруза, применяется пастеризация. И поскольку консервы, как правило, делают из сезонных овощей и фруктов, а завод должен работать круглый год, то не исключено, что на нем производят, например, свиную тушенку, которая пастеризуется в тех же емкостях, что и фрукты. И еще: даже в те виды пищи, которые засаливают как в старину, иногда добавляют разные добавки типа красителей, консервантов, подсластителей и пр. Понятно, что для установления кашерности всего продукта требуется выяснить происхождение этих ингредиентов.

3. Желатин, придающий стойкость мороженому, конфетам, пудингам и т.д., производится из костей и кожи животных, подчас некашерных или забитых некашерным способом.

4. Иногда в растительные масла добавляют животные жиры, получаемые из свиньи и прочих "нечистых" животных. Заметим, что в ряде стран есть закон, запрещающий какие-либо добавки в масло, но в других странах в масло можно добавлять любой жир до 2% от общего веса, не объявляя о том потребителю. Сообщение, напечатанное на этикетке, о том, что масло не содержит животного жира, еще не означает, что в нем нет рыбьего жира, дешевого и широко распространенного; к тому же надо выяснить, из какой рыбы оно сделано.

Ряд проблем возникает не в связи с ингредиентами, а в связи с тем, что продукты, кашерные сами по себе, проходят обработку в тех же установках, что и некашерные. Т.е. возникает проблема варки в некашерной посуде, поскольку такой процесс превращает изначально разрешенный продукт в запрещенный. Несколько примеров:

1. Молочный порошок на некоторых заводах производится в тех же цехах и емкостях, что и продукты, содержащие мясо.

2. Замороженные овощи иногда варятся в чанах, где до этого варилось мясо. Даже если бы последнее было кашерным, сваренные таким образом овощи нельзя есть с молочными продуктами (см. ч.6). То же самое можно сказать о консервированных фруктах. На многих фабриках они изготавливаются на той же технологической линии, что и мясные консервы из некашерного мяса.

Строго говоря, для соблюдения кашрута в современных условиях, прежде чем есть какой-либо пищевой продукт, надо бы выяснить все его ингредиенты и познакомиться со всеми технологиями их производства, включая технологию производства конечного продукта, что, согласитесь, для потребителя – задача практически невыполнимая. Поэтому в Израиле и заграничных еврейских общинах действуют организации, осуществляющие "наблюдение", "надзор", (по-еврейски *ашгаха*), т.е. проверку ингредиентов и всего технологического процесса, а также наблюдение над реальным производством, дабы избежать незапланированных нарушений законов кашрута в практических условиях. О проведенном "наблюдении" эти организации сообщают потребителю с помощью своих фирменных знаков и печатей (называемых *эхшэр*), фигурирующих на коробках, этикетках и т.д. Нам же, потребителям, не остается ничего другого как ограничиться покупкой только тех продуктов, на которых есть знаки *ашгахи*. Для того же чтобы покупать продукты без *эхшэр*, нужно обладать информацией и знаниями, которыми большинство из нас не обладает. Впрочем, случаются ситуации, когда нет другого выхода, например, при поездке за границу, – в таких случаях приходится подробно выяснять, где, кем и как изготовлен тот или другой продукт.

Итак, казалось бы, проблема решена: посмотри в магазине на коробку и, если написано слово *кашер*, покупай на здоровье. Однако из опыта известно, что там, где написано просто *кашер* без указания организации, удостоверяющей кашерность продукта, – можно быть уверенным, что это кашрут на уровне производителя, желающего получить, помимо прочих покупателей, еще и покупателя религиозного.

Только там, где указано название организации, осуществившей *ашгаху*, начинаются те степени кашрута, которые могут удовлетворить требованиям закона, – именно степени, потому что разные организации руководствуются разными принципами при осуществлении своего "надзора". О главных расхождениях сделаем два замечания:

а) Поскольку по многим вопросам *алахи* (еврейского закона) ведутся споры между авторитетами Торы, то, само собой разумеется, всегда находятся организации, которые, опираясь на мнение определенных авторитетов и законоучителей, разрешают употребление того или другого продукта, в то время как другие, следуя мнению других авторитетов, их запрещают. Например, одни идут за большинством авторитетов, разрешая тот или иной продукт, то или иное производство, другие следуют за меньшинством, запрещая тот же продукт. основополагающий принцип Торы гласит, что практическое толкование закона – устанавливается по мнению большинства авторитетов. Так что, в согласии с буквой закона, в подобном споре можно держиваться не самого строгого из существующих подходов, – что и делается рядом "надзирающих" организаций. Однако Тора призывает не только к б-гобоязненности, но и к любви к Б-гу, а любовь нельзя построить исключительно на формальном выполнении закона. Простой пример: каждая женщина ждет от любящего мужа, что он будет исполнять ее желания и без ее просьб. Если любит, значит, исполнит и невысказанные желания, будет искать, как еще угодить любимому человеку, а не ограничится формальным исполнением того, к чему его обязывает брачный контракт. То же самое в нашем случае: любовь к Б-гу означает готовность сделать больше, чем

требуется по букве закона. Называется такая готовность *идур мицва*, "украшение заповеди". Мы стараемся украсить наше соблюдение заповедей Всевышнего тем, что принимаем во внимание даже мнение меньшинства, запрещающего то, что разрешило большинство. Вот почему ряд организаций, занимающихся кашрутом, старается обеспечить уровень кашерности, который выдерживает самые строгие требования, даже если эти требования опираются на мнение меньшинства авторитетов. Подобный уровень кашерности называется *кашрут лемеадрин* – кашрут для людей, стремящихся "украсить мицву" и избежать малейших сомнений.

б) В основе контроля над процессом производства тоже могут лежать разные принципы. Одни организации довольствуются периодическими проверками, другие требуют неотлучного присутствия контролера (который называется *машгуах*). При этом немаловажную роль играют и принципы подбора ответственных и б-гобязанных контролеров.

### ФИРМЕННЫЕ ЗНАКИ ОРГАНИЗАЦИЙ В ЭРЕЦ ИСРАЭЛЬ



Фирменные знаки отдела *лемеадрин* Иерусалимского раввината



Бадац под руководством  
рава Рубина



Отдел *лемеадрин*  
ховотского раввината



Бадац *Эда Харедин*



*Шерит Израэль*



Бадац *Агудат Израэль*



Бадац *Бельц*



**Хуз Хатам Софер  
Бней Брак**



**Хуз Хатам Софер  
Петях Тиква**



**Рав Ландо  
Бней Брак**



**Рав Витман,  
кашрут лемеадрин  
молочных продуктов**



**Сефардские организации: Бейт-Йосеф, Йоре-Деа, Неве-Цийон**

## ФИРМЕННЫЕ ЗНАКИ ЕВРОПЕЙСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ



**Шомрей адом  
АНТВЕРПЕН**



**Рав Франкфуртер  
Адат Йисреим  
Париж**



**Рав Авраам Хохвальд  
Германия**



**Кедасья  
Лондон**



Лондонский бейт-дин



Манчестерский бейт-дин



Рав Зегбах  
Страсбург



Маарль,  
ортодоксальный совет по делам кашрута  
Страсбург



Отдел кашрута  
Московского раввината



Украинский комитет  
по кашруту

## ФИРМЕННЫЕ ЗНАКИ АМЕРИКАНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ



Star-K  
Балтимор



Особый бейт-дин по вопросам кашрута  
при Объединении Раввинов



ОК  
Нью-Йорк



OU - Ортодоксальный союз

\* \* \*

Как быть там, где нет продуктов с внушительными печатями различных рабанутов или частных комитетов кашрута? Что можно сказать евреям, живущим в городах, в которых по сей день мало реальная задача – найти пищу с заветной надписью: "Кашерно, под наблюдением такогото раввината"?

Эти вопросы весьма непросты, но постараемся ответить и на них.

## КАШЕРНОЕ МЯСО

Профессионализм резников и знание законов шхиты очень сильно варьируются от профессионалов до людей, с трудом читающих книги по алахе (правда, последних абсолютное меньшинство). К сожалению, иногда среди шохетов встречаются евреи, не строго придерживающиеся установлений Торы и занимающиеся шхитой исключительно ради заработка. В любом случае, прежде чем покупать кашерное мясо, следует узнать степень не только профессионализма, но и б-гобоязненности и алахической образованности шохета. Все эти компоненты влияют на то, окажется ли мясо кашерным.

Законы шхиты достаточно сложны, и мы не будем их касаться, однако приведем несколько законов, касающихся шохетов.

Мясо, произведенное неевреем, даже если он сделал шхиту под присмотром сведущего еврея, при любых условиях некашерно.

Шхита, произведенная евреем, который публично нарушает субботу, рассматривается как нееврейская. Это важное правило! Потому что, если шохет периодически нарушает другие законы Торы (но не субботу или запрет на идолопоклонство), его шхита все же кашерна. Впрочем, в последнем случае, по мнению Рамбама, необходимо, чтобы надежный и компетентный человек проверил его нож.

В случае шохета, который соблюдает заповеди Торы, однако все же ест некашерное мясо (пусть не нарочно, а "по душевной слабости"), согласно всем мнениям, шхита считается кашерной, только если был проверен его нож.

## ЗАПРЕТ НА КРОВЬ

В Торе сказано: "Никакой крови не ешьте" (подразумевается кровь тех видов, что зовутся теплокровными, т.е. птиц и млекопитающих). Устная Тора разъясняет, что запрещена только артериальная и венозная кровь, но запрет не касается находящейся непосредственно в мясе капиллярной крови, если она неподвижна. Практически это означает, что даже если в куске мяса, кроме капилляров, нет других кровеносных сосудов, то проблема все же остается: во время приготовления под влиянием нагрева капиллярная кровь сдвинется со своего места и тут же станет запрещенной, заодно запретив весь кусок. Поэтому перед варкой или прожариванием мяса на сковороде надо удалить из него всю кровь, что достигается высаливанием.

Тем, кто покупает мороженые мясные продукты промышленного производства, следует удостовериться, что они были высолены до заморозки, о чем обычно свидетельствует надпись на иврите הוכשר ונמלה כדין (откашеровано и высолено в согласии с законом). Но тем, кто покупает свежее мясо, необходимо ознакомиться с правилами высаливания, поскольку, купив мясо, кашеровать его придется, скорее всего, самим.

## КАШЕРОВАНИЕ МЯСА

Итак, сначала надо хорошенько промыть мясо, смыв кровь с его поверхности. Затем мясо на полчаса кладут в воду комнатной температуры, чтобы оно размягчилось, – тем самым облегчается процесс вытягивания крови солью. Причина, по которой алаха настаивает на воде комнатной температуры, заключается в том, что в слишком холодной или слишком горячей воде кровь внутри мяса свернется, и извлечь ее не удастся.

После того как мясо пробыло в воде полчаса, его надо снова промыть. Можно оставить его на некоторое время, чтобы оно чуть-чуть просохло, но подчеркнем: мясо должно остаться влажным, чтобы соль могла к нему прилипнуть. Потом мясо солят со всех сторон солью среднего помола. Помол не должен быть ни слишком крупным, – потому что тогда соль не прилипнет к мясу как следует, ни слишком мелким, подобно столовой соли, – потому что в этом случае она, вместо того чтобы вытягивать из мяса кровь, впитается в нее сама.

Чтобы облегчить сток крови во время просолки, куски мяса следует положить на наклонную плоскость – деревянную доску или, еще лучше, решетку, через отверстия которой кровь легко стечет в раковину умывальника или специально для этой цели предназначенную посуду.

Мясо должно находиться под солью целый час. Когда просаливают птицу, следует обратить особое внимание на положение тушки: ее нельзя класть на спинку, потому что тогда кровь, вытекающая из мяса, будет скапливаться внутри. Тушку надо положить разрезом вниз.

Перед просолкой необходимо извлечь из мяса сухожилия и отсечь когти на ногах птицы, – также для облегчения оттока крови. Кости тоже должны быть просолены (хотя в них нет крови). Поэтому их следует положить выше кусков мяса – для того чтобы кровь, вытекающая из мяса, не впиталась в кости. Яйца, найденные внутри курицы, также следует просолить, – подобно костям. Отметим, что в отличие от яиц, снесенных живой курицей, яйца, обнаруженные внутри забитой птицы, считаются пищей мясной, и их нельзя есть вместе с молочными продуктами.

Если у хозяйки мало времени (например, в канун субботы зимой, когда день короток, а неожиданно пришли гости, которые останутся на субботу), разрешается втрое сократить срок замачивания и просолки мяса: до десяти минут на замачивание и до двадцати минут на просолку.

После просолки мясо следует трижды промыть, чтобы удалить с его поверхности соль и кровь. Лишь после этого мясо становится кашерным и его можно готовить.

Предпочтительно, чтобы соблюдающий еврей сам высаливал мясо или, по крайней мере, непосредственно наблюдал за процессом высаливания.

## ПЕЧЕНЬ

Как быть с печенью, в которой содержится огромное количество крови? Тора не запретила употреблять в пищу печень, потому что ее кровь не запрещена, – но только до тех пор пока она не выйдет наружу. Однако в том-то и дело, что, в отличие от любого другого мяса, вывести из печени всю кровь высаливанием невозможно из-за ее количества. Сколько ни соли этот орган, в нем всегда останется часть крови, которая выделится во время приготовления и сделает весь кусок запрещенным. Поэтому варить или жарить печень на сковороде, даже круто посолив ее со всех сторон, нельзя ни "изначально", ни "постфактум" (мясо придется выбросить, а кастрюлю или сковородку откашеровать заново).

Единственный разрешенный способ приготовления печени – обжаривание ее на открытом огне (или над раскаленной спиралью грильницы; впрочем, вопрос о применении грилей сложен, а потому надо посоветоваться с раввином<sup>1</sup>). Только тогда выделяющаяся кровь стекает вниз и не впитывается обратно (как это происходит в кастрюле или на сковороде). Что касается той крови, которая, не выделяясь наружу, остается в мясе, то она, как сказано выше, разрешена в пищу.



Каким образом жарится печень?

а) Целую печень предварительно надрезают вдоль и поперек, чтобы вскрыть вены. Впрочем, покупаемая сегодня печень уже надрезана по краям, а этого достаточно.

б) Смывают водой кровь с поверхности, затем немного просаливают.

в) Сразу же после этого раскладывают ее на решетке над огнем.

г) Прожаренную таким образом печень следует еще раз омыть водой. Теперь ее можно или сразу подавать на стол, или продолжить приготовление – отварить в кастрюле, потушить на сковороде и т.д.

Затруднения вызывает только та печень, которую не обработали в течение трех суток после убоя животного. По мнению большинства авторитетов, кровь в ней затвердела настолько, что не выйдет наружу даже под воздействием огня; но варка в воде разжижает ее, и тогда печень, сварившаяся в собственной крови, становится запрещенной. Таким образом печень, пролежавшую более трех дней, можно только жарить, но после жарки варить или тушить ее запрещено. Что касается печени, которая была заморожена в течение трех дней после убоя, то некоторые авторитеты считают, что ее после прожаривания можно варить.

И последнее замечание: нельзя держать печень в течение 24 часов или больше ни в воде, ни в сухом сосуде, в котором нет стока для крови, ни в целлофановом пакете. Если по нашей невнимательности она пролежала больше указанного срока – следует обратиться за консультацией к раввину.

---

<sup>1</sup> עיין בשו"ת ציץ אליעזר חי"א ס' נ"ג שמתיר מצד הדין כל סוגי גריל וכתב בסוף דמן המובחר לצלות בגריל שהשפוד לא מתגלגל ויש ריוח בין הרשת ובין הטט שמתחתיו שהדם נוזל שם, באופן שהכבד לא נוגע בדם הנוזל.