

# ¿QUÉ ES LA DIETA KOSHER?

Agromeat 05/11/2015.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción orgánica, casher, trazabilidad](#)

En la religión judía existen alimentos que están aprobados para consumir por uno de los libros bíblicos del antiguo testamento. Allí se especifican cuáles son los alimentos puros permitidos por la religión, los llamados kosher o cashrut, y los que no lo son. En función de estos se basa la alimentación de millones de judíos en todo el mundo.

Algunos ejemplos de alimentos prohibidos son langostas, cangrejos, camarones u ostras, que son animales acuáticos sin aletas ni escamas. Están permitidos todos los animales terrestres que tienen pezuñas y rumian, mientras las aves carroñeras y de rapiña están prohibidas. En cuanto a los insectos, están permitidos algunos como los saltamontes, mientras que los reptiles y roedores están prohibidos.

Además para cumplir con los principios Kosher los animales que han muerto por causas naturales no se pueden consumir, ya que todos los animales deben haber fallecido por el ritual específico y desangrado. Otra prescripción de esta dieta es que nunca se deben mezclar carnes y lácteos, pero sí está permitido mezclar en una misma comida pescado y lácteos o huevo y lácteos. Además tampoco se deben utilizar los mismos utensilios de cocina para cocinar carnes y lácteos.

En cuanto a la elaboración del vino, debe ser elaborado por judíos completamente y en ningún caso las uvas pueden ser pisadas, como se hacía tradicionalmente en otros lugares del mundo.

Por ello cada vez es más habitual encontrarse en las cartas de los restaurantes el indicativo de si se ha mantenido el proceso kosher durante todo el tratamiento y cocinado de la comida. En muchas aerolíneas se ofrecen en los vuelos de larga distancia menús específicos. Cadenas de restaurantes como McDonald's ofrecen en lugares con población judía esta comida.

Los productos envasados kosher se pueden identificar por un distintivo que es una U envuelta en un círculo, una P envuelta en un círculo o una letra K de kosher.

Volver a: [Producción orgánica, casher, trazabilidad](#)