

Кашру́т

Кашру́т (ивр. כַּשְׁרוּת, в [ашкеназском](#) произношении «ка́шрус») — термин в [иудаизме](#), означающий дозволенность или пригодность чего-либо с точки зрения [Галахи](#).

В русском языке прилагательное «коше́рный» образовано от «ко́шер» — [ашкеназского](#) варианта произношения [ивр.](#) כָּשֵׁר; антоним — «трефно́й»,^[1] от [идиш](#) טרייף *трейф* — букв. некошерный, в свою очередь восходит к [ивр.](#) תְּרֵפָה, *трефа́* — букв. «растерзанное» ([Быт.37:33](#),[Лев.17:15-16](#))^[2]. В последние годы и в особенности в израильских изданиях встречается также написание «кашерный».

Содержание

[1 Определение](#)

[2 Кашрут пищи](#)

- [2.1 Кошерность мяса](#)
 - [2.1.1 Животные, обитающие на суше](#)
 - [2.1.2 Птицы](#)
 - [2.1.3 Библейские животные, современные названия которых не установлены](#)
 - [2.1.4 Забой скота и птицы \(*ихита*\) и кошерование мяса](#)
- [2.2 Кошерность рыбы](#)
- [2.3 Разделение между мясным и молочным](#)
- [2.4 Запрет на насекомых](#)
 - [2.4.1 Исключения](#)
- [2.5 Кошерность напитков](#)
- [2.6 Пасхальный кашрут](#)
 - [2.6.1 Хамец](#)

[3 Мнения о значении кашрута](#)

- [3.1 Воля Творца](#)
- [3.2 Подход хасидизма](#)
- [3.3 Полезность кошерной пищи](#)
- [3.4 Стремление к святости](#)
- [3.5 Сохранение национальной самоидентификации](#)
- [3.6 Моральные ценности](#)
- [3.7 Доводы современных исследователей](#)
- [3.8 Критика кашрута](#)

[4 Объективность и бренды кашрута](#)

[5 Рынок кошерных продуктов](#)

[6 Курьёзы, связанные с кашрутом](#)

- [6.1 Кошерность сотовых телефонов](#)

[7 Кашрут и халяль](#)

[8 Примечания](#)

[9 Ссылки](#)

Определение

Кашрут — система ритуальных правил, определяющих соответствие чего-либо требованиям [Галахи](#), еврейского Закона. В основе законов кашрута лежат заповеди [Торы](#), а также дополнительные правила, установленные еврейскими религиозными авторитетами, главным образом в [Мишне](#) и [Гемаре](#), вместе образующими [Талмуд \(Устная Тора\)](#).

Обычно термин «*кашрут*» используют применительно к своду религиозных предписаний, связанных с пищей, однако его применяют и в других аспектах традиционной жизни — от юридических (например, правомочность свидетелей в судебных разбирательствах, которые могут закончиться наказанием^[3]) до бытовых (выбор ткани^[4]) и ритуальных ([тфилин](#), [цицит](#)).

Кашрут пищи

В разных еврейских общинах законы кашрута могут несколько различаться. Наибольшие различия существуют при соблюдении [пасхальных](#) запретов. Правила кашрута различаются и у разных течений внутри иудаизма, например для особо верующих имеются особо строгие правила так называемый *елат кошер* ([идиш](#) רשׁוּת טהוּרָה — «просто/строго кошерное»).

Кошерность мяса

Животные, обитающие на суше

В пищу разрешено только мясо животных, являющихся **одновременно жвачными** (строго травоядных) и **парнокопытными** (имеющих раздвоенные копыта). Это травоядные животные, такие как коровы, овцы и козы, а также лоси, газели, горные козлы, жирафы и т. п.

Тора перечисляет четыре вида животных, обладающих только одним из двух признаков кошерности. Это [свинья](#), [верблюд](#), [даман](#) и [заяц](#). Эти животные запрещены в пищу. Таким образом, свинина некошерна потому, что свинья не пережёвывает жвачку, а не потому, что она «грязнее» прочих животных. В отношении «наполовину кошерных» животных существует особо строгий запрет, призванный уравновесить возможное легкомысленное отношение народа к запрещённости их мяса в силу «почти кошерности».

Согласно одному [мидрашу](#), животные «стесняются» своей некошерности. Если, к примеру, взять парнокопытную свинью, не жующую жвачку, и зайца, жующего жвачку, но далеко не парнокопытного, то можно заметить, что во сне свинья прячет морду и выставляет напоказ копыта, а заяц наоборот: поджимает под себя лапки и выпячивает мордочку.

Птицы

Тора не определяет никаких признаков для кошерных птиц. Она просто перечисляет список трефных птиц. Среди них такие, как орёл, сова, пеликан. Однако, основная черта запрещенных видов в том, что это хищные птицы.

Поскольку сегодня нет возможности точно идентифицировать всех трефных птиц, перечисленных в Торе, в пищу употребляют только домашних птиц, кошерность которых подтверждена традициями. Это куры, перепела, утки, гуси и голуби.

Галаха приводит признак кошерности яиц: они должны быть от кошерных птиц. Обязательный, но недостаточный признак кошерности яйца — его разные концы (один более острый, другой — более округлый). Яйца же тех видов птиц, которые имеют одинаковые концы: или оба острые, или оба тупые — заведомо некошерны (обычно такие птицы хищные или [падальщики](#)).

Поскольку кровь категорически запрещена к употреблению, яйца, в желтке которых есть сгусток крови, являются трефными. Яйца с кровью в белке не обязательно выбрасываются, а просто освобождаются от крови и употребляются в пищу^[6].

Библейские животные, современные названия которых не установлены

Значение названий некоторых животных, упоминающихся в [Пятикнижии](#) в связи с кашрутом, исследователями точно не установлено. Среди них: «анака»^[6], «летаа»^[7], «хомет», «[тиншемет](#)»^[8], «харгол»^[9], «хагав»^[10], «солам».

Забой скота и птицы (*шхита*) и кошерование мяса

Основная статья: [Шхита](#)

Законы кашрута распространяются также и на процесс забоя животного. Чтобы мясо было полностью кошерным, оно должно отвечать нескольким требованиям:

1. Должно использоваться мясо только кошерных животных, перечисленных выше.
2. Животное должно быть зарезано в соответствии со всеми требованиями [Галахи](#). Этот процесс называется *шхита* (ивр. שחיטה), а квалифицированный резник — *шо(й)хет* (ивр. שוחט). В соответствии с Галахой, одним из необходимых условий для кошерной шхиты является шхита одним плавным движением ножа, перерезающим одновременно большую часть (диаметра) трахеи и большую часть пищевода. Рваное движение ножа, задержка движения ножа, прокол тканей животного острым концом ножа делают шхиту некошерной, а животное — запрещённым в пищу евреям.

В Швейцарии, Швеции, Дании и Нидерландах шхита запрещена законом о защите животных как негуманный метод забоя скота.

Существуют также специальные законы ритуальной подготовки [ножа](#), которым будет зарезано животное — как затачивать нож, проверять, чтобы на нём не было ни малейшей щербинки и т. п.; законы о том, где и как резать. Мясо зарезанных надлежащим образом животных, здоровье которых было непоправимо повреждено, некошерно.

Что касается ножа для шхиты, его лезвие должно быть не только очень острым, но и абсолютно гладким — такое лезвие лучше проникает в тело. Для такой заточки используется целый набор камней, от крупнозернистых до мелкозернистых. Ножи и камни, которыми пользуется резник, стоят немалых денег. Только процесс заточки ножа может занять несколько часов. Нож проверяют, проводя им по ногтю, и если при этом чувствуется хотя бы малейшая зазубрина — нож непригоден для шхиты. Галаха также отмечает, что чем выше уровень страха перед Небом у человека, тем более сосредоточенно он будет проверять нож. Поэтому есть обычай, что резник не только проверяет нож сам, но и даёт его на проверку местному раввину.

Поскольку работа резника требует точности действий, старый или больной человек не имеет права заниматься шхитой. В связи с этим в прошлом, когда община обычно имела только одного резника, нередко возникали разногласия между раввином и резником. Например, если в общину приезжал новый молодой раввин, то бывало, что престарелый и всеми уважаемый резник, который на самом деле был уже непригоден для этой ответственной работы, отказывался расставаться с прибыльной должностью и мог настроить всю общину против раввина. В XIX веке рабби [Шломо Клугер](#) вёл активную борьбу с этим явлением в [Галиции](#) и соседних странах. В одной из таких историй, происшедшей в [Бердичеве](#) в 1843 году, он даже подвергался угрозам жизни со стороны хозяев местной скотобойни. Он также постановил, что община обязана иметь пенсионный фонд для обеспечения резника, который уже не способен выполнять свою работу.

Тора запрещает употреблять в пищу кровь. Поэтому мясо замачивают в воде комнатной температуры, а затем помещают на специальную доску для соления и посыпают крупной солью. Соль впитывает кровь. После этого мясо тщательно промывают.

Шо(й)хет обычно много лет учится в [ешиве](#), чтобы получить общие знания еврейских законов. Затем он проходит специальный курс для резников, длящийся около года и завершающийся экзаменом. Только после этого он получает право делать шхиту. Законы о шхите и проверке туши животного на кошерность весьма многочисленны

и сложны, поэтому лишь человек, который досконально их изучил и получил соответствующий диплом, имеет право заниматься этим ремеслом.

Специалист, проверяющий тушу предназначенного в пищу животного, называется *машгиах* (*ивр.* מגיש, надзирающий). Машгиах обследует тушу, чтобы установить, есть ли признаки болезни (а именно гемофилии), по которым мясо считается тrefным. Существуют и другие профессии, связанные с кашрутом, например *менакер* (*ивр.* מנקה) — человек, очищающий заднюю часть туши от запрещённых в пищу жил.

Кошерность рыбы

«Рыба» в данном случае является расширенным понятием, включающим в себя не только собственно рыб, но и других обитающих в воде животных^[11]. Рыба, согласно законам кашрута, мясом не является, а потому на неё правила относительно мясных продуктов не распространяются. Рыба является «пáрве» (от *идиш* פיש — «ни молоко, ни мясо», «нейтральное»), то есть может употребляться в одной трапезе как с мясными, так и с молочными продуктами. Однако запрещено смешивать мясо и рыбу в одном блюде.

Кошерные рыбы, согласно определению кашрута, имеют два обязательных признака: у них есть чешуя и плавники. Кошерная чешуя не прикреплена намертво к телу рыбы и с лёгкостью отделяется, если провести по рыбе ногтем. В случае, если есть сомнение о наличии у рыбы плавников или чешуи, существуют вспомогательные признаки: кошерная рыба имеет жабры, позвоночник и должна метать икру.

Некоторые виды рыб (сом, осётр, угорь, акулы, европейский удильщик), а также млекопитающие киты и дельфины обладают плавниками, но не имеют кошерной чешуи (либо имеют чешую на определенном этапе роста, что хоть и делает эти виды формально кошерными, но все равно в силу традиции не воспринимаемыми в качестве кошерных), и поэтому некошерны. Соответственно осетровая (чёрная) икра — не кошерна, а лососёвая (красная) — кошерна. Моллюски (осьминоги, устрицы, кальмары) и ракообразные (крабы, раки, омары, лангусты, креветки) не имеют ни чешуи, ни плавников, и также некошерны.

Разделение между мясным и молочным

Основная статья: Парве

Законы кашрута разделяют все пищевые продукты животного происхождения на мясные и молочные, совместное употребление которых запрещено. После приёма мясной пищи должно пройти несколько часов (сроки в некоторых общинах могут отличаться: 1, 3 или 6 часов), прежде чем можно употреблять молочную. После приёма молочной пищи мясо можно есть спустя период от 30 минут (и даже сразу, если нет послевкусия) до 2 часов; точная длительность тоже зависит от общины. Исключение составляют твёрдые сыры, после употребления которых должно пройти столько же времени перед употреблением мясной пищи, сколько принято в данной общине между приёмом мясной и молочной пищи.

Продукты, не относящиеся ни к молочной, ни к мясной пище (рыба, овощи, фрукты), называются парве, и их разрешено употреблять как с мясной, так и с молочной пищей. Однако если такие продукты контактировали с мясной или молочной пищей (даже если весь контакт заключался в том, что, к примеру, человек, еврейский молочник, не вымыл как следует руки перед тем, как брать овощи), они теряют статус «парве» и считаются мясной или молочной пищей соответственно. Вопрос необходимости периода ожидания после такой пищи зависит как от нюансов потери «паривности», так и от общин.

Запрет на насекомых

Кашрут категорически запрещает употреблять в пищу насекомых (кроме вида саранчи, см. ниже Лев. 11:22), земноводных и пресмыкающихся. Тора называет их *шерец* (*ивр.* שרץ, нечисть). Это ограничение обязывает религиозную хозяйку хорошо представлять внешний вид, процесс развития и места обитания насекомых, чтобы удалять их из пищи. Особенно осторожной надо быть при употреблении в пищу муки и крупы. Муку требуется просеивать через мелкое сито, а крупу перебирать, чтобы выявить, нет ли в ней насекомых или червей. Овощи — капусту, салат, укроп и т. п. — также, с точки зрения кашрута, необходимо очень внимательно

проверять и тщательно мыть, так как на них могут находиться личинки и взрослые насекомые. Многие фрукты являются излюбленным местом обитания личинок — такие, как [инжир](#), [абрикосы](#) — и поэтому перед едой их следует проверять с особой тщательностью.

20 Все [животные] пресмыкающиеся, крылатые, ходящие на четырёх [ногах], скверны для нас; 21 из всех пресмыкающихся, крылатых, ходящих на четырёх [ногах], тех только ешьте, у которых есть голени выше ног, чтобы скакать ими по земле; 22 с их ешьте из них: саранчу с её породю, солам с её породю, харгол с её породю и хагаб с её породю. 23 Всякое [другое] пресмыкающееся, крылатое, у которого четыре ноги, скверно для вас; (Лев.11:20-23)

Исключения

Запрет на употребление в пищу насекомых и продуктов их жизнедеятельности установлен Торой:

«Все крылатые пресмыкающиеся нечисты для вас, не ешьте их» (Второзаконие 14:3-20).

По законам кашрута, продукт некошерного организма автоматически некошерен; к примеру, белужья икра некошерна, а лососевая кошерна. Единственным исключением из этого правила является [мёд](#), продукт некошерного насекомого, который однако разрешён к употреблению в пищу, поскольку он фактически не является продуктом жизнедеятельности организма пчелы.

Производство мёда начинается с того момента, как рабочая пчела покидает улей для сбора нектара или пыльцы. Пчела собирает нектар в мешок, расположенный на её теле, и приносит его в улей. В улье нектар передается от одной пчелы к другой, жуётся и выплёвывается по несколько раз. Таким образом образуется густой сироп, который содержит большее количество углеводов и очень мало влаги. Рабочая пчела выливает сироп в ячейку соты и затем обдувает его своими крылышками. Это делает сироп ещё более густым. Так получается мёд.

— [Виртуальная библиотека по сельскому хозяйству](#)

Таким образом, несмотря на то, что, со строго научной позиции, [нектар](#) и подвергается [ферментной](#) биотрансформации секретами, выделяемыми в [зобу](#) медоносной [пчелы](#), с точки зрения кашрута, мёд представляет собой цветочный сок, переработанный пчелой, и поэтому считается продуктом растительного, а не животного происхождения. Сильным аргументом в пользу кошерности мёда является также библейский рассказ о Самсоне, евшем мёд из чрева дохлого льва.

Кошерность напитков

Кошерность [вина](#) обуславливается не типом [винограда](#) или спецификой изготовления, а соблюдением определённых законов.

1. *Орла* — первые три года после посадки виноград (в числе остальных плодовых деревьев) запрещён к употреблению в пищу;
2. *Ревия* — плоды четвёртого года, которые полагалось приносить в [Иерусалимский храм](#), сегодня также запрещены;
3. *Шмита* — в Израиле каждый седьмой год от начала завоевания евреями [Ханаана](#), вино можно изготавливать лишь соблюдая специальные правила святости плодов (не выбрасывать попусту плоды и не выливая без нужды само вино и пр.).
4. Соблюдение субботы — непосредственно в производстве вина могут участвовать лишь [евреи](#), соблюдающие [шаббат](#).
5. При осветлении не должны использоваться вещества животного происхождения (напр. яичный белок и [желатин](#)).
6. *Маасер (десятина)* — [Галаха](#) требует отделять от винограда (в числе остального урожая) [десятину](#) в [Иерусалимский храм](#). За отсутствием Храма, в [Израиле](#) один процент от урожая виноделы уничтожают в присутствии раввина.

Все сельскохозяйственные законы Торы связаны исключительно с Землёй Израиля и в других странах не действуют.

[Галаха](#) запрещает использовать вино, относительно которого существует подозрение в том, что его могли использовать в своих религиозных обрядах иноверцы, «служители звёзд» ([ивр.](#) עֲבָדֵי הַכּוֹכָבִים). Поэтому напитки из винограда (в том числе [коньяк](#) и [бренди](#)) должны производиться исключительно религиозными евреями, начиная с этапа давления винограда и заканчивая закупориванием бутылок.

Существует также постановление мудрецов о том, что вино, которое было открыто неевреем, или когда неизвестно, кто его открыл, запрещено к употреблению.^[12] Во избежание этого запрета, существует обычай «варить» вино, то есть нагревать его до температуры, когда появятся пузырьки на поверхности. Считается, что подобное вино становится непригодным для языческих обрядов (некоторые авторитеты, однако, это оспаривают, так как подобное вино по качеству не уступает обычному). В современной виноделии принято не кипятить, а быстро нагревать и затем охлаждать вино в автоклаве. Такое вино называется *мевушал* ([ивр.](#) מבושל, варёное) и оно может быть использовано даже в том случае, если его открыл нееврей. Особо ревностные иудеи требуют кипятить также виноградный сок, если он используется для благословения *кидуш*^[13].

Некоторые сорта водки являются трэфными, поскольку в их состав входят молочные добавки (например, водка «Посольская»).

Мнения о значении кашрута

Воля Творца

Еврейский закон рассматривает эту заповедь как «хок» — не имеющую логического объяснения, а исполняемую исключительно в знак подчинения воле Бога. Объяснения же, которые имеются в еврейской литературе (а иудаизм всячески приветствует поиск даже скрытого смысла), призваны только лишний раз показать, что для человека хорошо следовать воле Творца даже тогда, когда он не видит в этом явного смысла и дать человеку дополнительную радость от исполнения заповеди. Встречается также и подход, согласно которому еврей вполне может искренне считать свинину вкусной и питательной, и не есть её только потому, что ему этот вид пищи запрещён.

Подход хасидизма

С точки зрения хасидизма, физический мир создан Творцом для того, чтобы достичь «обители в нижних мирах» — состояния единства с миром, который, несмотря на то, что он по своему устройству отрицает Творца, всё же в конце концов проявит Его. Эта «обитель» достигается тем, что евреи и не-евреи исполняют заповеди Творца (613 заповедей для евреев и 7 заповедей для не-евреев), используя непосредственно материю физического мира (поэтому большинство заповедей Торы связаны с материальными предметами, а не только духовными принципами и идеями). Таким образом, они соединяют Волю Творца (отражённую в заповедях Торы) — а тем самым и Его Сущность — с физической материей.

[Бааль Шем Тов](#), основатель хасидизма, учит, что в каждом предмете есть «искры святости» — элементы духовности, которые «спустились» из духовных миров и застряли в физическом мире. Когда какой-то предмет используется по Воле Творца, искры святости активируются и создают канал между физическим и духовными мирами, способствуя «проявлению» Творца в духовных мирах (т. н. «Ор Эйн Соф», «Бесконечному Свету») проникнуть в этот мир. Это позволяет конкретному предмету стать «обителью» для Творца. До прихода мессии это состояние «обители» скрыто, но после его прихода (который приближается каждым исполнением заповеди, каждой созданной «обителью»), единство Творца с физическим миром станет явным.

Однако, в некоторых предметах «искры» застряли слишком глубоко и не могут быть активированы. Поэтому Тора сообщает, какие предметы можно использовать (и в каких случаях) для служения Творцу, а какие нет. Эта философия представляет еду тоже видом служения Творцу (поэтому еврей обязан сказать благословение перед едой), если человек ест не только ради своего насыщения или удовольствия, а с целью получить силы продолжать служить Творцу в этом мире. Когда еврей ест еду с такой целью, он превращает её в «обитель» для Творца. Однако, те виды еды, в которых «искры святости» застряли слишком глубоко, не могут быть

использованы для этой цели. Поедание их приводит к усилению силы, которая обратна от духовности и называется «клипа» — «оболочка, кожура». Эта сила заслоняет мир от факта существования Творца (она и создает тот факт, что физическая материя не проявляет в себе Творца, что делает этот мир «нижним»), и, таким образом, усиление её (в результате нарушения заповедей Торы) обратно созданию «обители» для Творца в физическом мире.

Полезность кошерной пищи

Согласно этому мнению, Творец, сотворивший мир, дал человечеству Закон, в соответствии с которым следует жить. Он лучше всех знает, что хорошо и полезно для духовного благополучия человека. Подобно тому, как если врач даёт пациенту определённые лекарства или назначает диету, пациент будет следовать указаниям врача, даже не понимая их смысла. Пациент понимает, что врач знает лучше, какое именно лечение необходимо, и принимает назначенные лекарства, даже если не имеет представления, как именно они действуют.

[Маймонид](#), бывший также выдающимся врачом своего времени, даёт медицинское обоснование законов кашрута.

Еврейские законоучители также объясняют, что тrefная пища отрицательно влияет на духовный уровень человека, его духовная чувствительность понижается, а сердце «закрывается» для восприятия духовных идей.

Возможно ... характер людей может изменяться в зависимости от того, мясом какого животного питается человек. Тора поэтому запрещает есть мясо хищных и агрессивных животных, чтобы не унаследовать инстинкты убийцы. Не случайно все кошерные животные — травоядные, тrefные — хищники...

— философ [Филон Александрийский](#)

Стремление к святости

Согласно этому мнению, цель законов кашрута состоит в том, чтобы привить такие качества как самодисциплина и способность к самоограничению, а также возвысить акт принятия пищи от животного уровня до высокоорганизованного и сознательного.

«*Вы должны быть святы, поскольку Я, Господь Бог ваш, свят*»

Тем самым, законы кашрута являются частью системы заповедей Торы, выполняя которые, человек учится контролировать свои желания и страсти и, тем самым, растёт духовно.

«*Заповеди — даны Богом только для того, чтобы дисциплинировать и воспитывать людей. Какая разница Всевышнему, каких животных мы едим — чистых или нечистых?... (Мидраш Танхума, гл. «Шмини»)*»

Сохранение национальной самоидентификации

Многие законы кашрута направлены на то, чтобы ограничить контакты с неевреями. К примеру, многие виды пищи считаются тrefными только из-за того, что приготовлены неевреями. Виноградное вино, приготовленное неевреями, также запрещено.

Эти «неудобные» законы служат преградой, барьером для контактов, которые могут в конце концов привести к бракам с неевреем, что является серьёзным нарушением Торы. Кашрут также сближает евреев, где бы они ни находились. Когда еврей, соблюдающий кашрут, едет в другой город или страну, он будет искать там раввина и общину, где он сможет достать кошерную еду. А в синагоге еврей встречает ещё больше новых друзей, разделяющих его взгляды и нравственные ценности. Таким образом, соблюдающий законы кашрута еврей никогда не окажется в одиночестве в любом городе мира, где живут евреи.

Когда кто-то в некошерном ресторане заказывает говяжий бифштекс вместо свиных отбивных, пытаясь соблюсти «кошер», я уже не смеюсь над ним. Выбор этого человека, возможно, свидетельствует о его попытке отказаться от некошерной свинины... Если он отказывается от сливочного масла и не разбавляет свой кофе молоком после мяса, я уважаю этого человека ещё больше, ибо он, очевидно, помнит заповедь Кашрута «НЕ ВАРИ КОЗЛЁНКА В МОЛОКЕ МАТЕРИ»... А если он вообще предпочитает рыбу мясному, я усматриваю в нём человека, серьёзно пытающегося жить по заповедям Бога

Моральные ценности

Согласно этому подходу, цель законов кашрута в том, чтобы

1. сократить до минимума число животных, которых можно убивать;
2. производить умерщвление животных наиболее безболезненным способом;
3. воспитать отвращение к пролитию крови.

Жестокость по отношению к животным прямо запрещена Торой. Охота и умерщвление животных для развлечения — запрещены. Убивать животных можно только для еды, для медицинских исследований и т. п. Согласно научным исследованиям, [Шхума](#) (забой скота согласно Торе) — является одним из наиболее гуманных методов умерщвления животного^[15]. В соответствии с законами кашрута, любое раненое животное уже не кошерно. Поэтому убивать животных следует быстро — одним движением, чтобы уменьшить боль до минимума. Нож, которым пользуется резник, должен быть острым и гладким. Животное при этом теряет сознание в доли секунды.

Тора запрещает также употреблять в пищу кровь. Этим объясняются специальные законы забоя скота, замачивания и соления мяса, обеспечивающие удаление крови. Таким образом Тора учит не быть жестокими.

Удивительно, что никто из соседей израильтян не разделяет существующего у них абсолютного запрета на употребление крови. На кровь смотрят как на продукт питания... Кровь — это символ жизни. Согласно законам иудаизма, человек имеет право на поддержание своей жизни путём употребления в пищу лишь минимального количества живой материи... Человек не имеет права посягать на саму «жизнь». Поэтому кровь — жизнь — должна быть символически «возвращена Богу» — мясо должно быть обескровлено перед приготовлением пищи.

— Яков Милгром, профессор университета в Беркли.

Объективность и бренды кашрута

Из всего вышеизложенного следует, что кашрут является [герменевтическим](#) сводом субъективных суждений, и его нельзя подтвердить объективным лабораторным исследованием. Поэтому многие верующие люди не полагаются на лицензии о кашруте государственных ведомств, таких, как [Главный раввинат Израиля](#)^[19] или Инспекция кашрута штата Нью-Йорк, или крупных организаций, как «Ортодокс Юнион»^[20], а предпочитают лицензирование от известного им или почитаемого в их общине [раввина](#).

На упаковке может быть несколько печатей и фирменных знаков. Это значит, что производители позаботились получить лицензию кашрута в разных инстанциях, чтоб удовлетворить все возможные сегменты рынка. В Израиле в 1977 году все крупнейшие сети супермаркетов устранили некошерные продукты со своих прилавков. В [Армии обороны Израиля](#) обязательно приготовление лишь кошерной пищи.

Рынок кошерных продуктов

В настоящее время рынок кошерных продуктов стал огромным бизнесом. Лишь в [США](#) годовой оборот рынка составляет по разным оценкам от 50 до 150 миллиардов [долларов](#). По сообщению журнала «Новости пищевой отрасли»^[21], рынок кошерных продуктов активно расширяется, завоеывая крупные сегменты нееврейских потребителей.

Согласно данным журнала Kosher Today, среди 11 млн американцев, выбирающих продукты по принципу кошерности, только один миллион собственно евреев. Кошерные продукты потребляют не только набожные евреи, но и другие категории потребителей: [вегетарианцы](#), [адвентисты седьмого дня](#), [мусульмане](#), люди с [аллергией](#) на [лактозу](#) или [клеяковину](#) и многие другие категории потребителей.

Журнал [Kosher Today](#)^[22] сообщал в начале 2002 года о том, что оборот американского рынка кошерных продуктов увеличивается ежегодно на 5,9 %, а оборот кошерных ресторанов более, чем на 10 %. По другим сообщениям рост рынка составляет около 15 % в год.

Ежегодно в ноябре в [Нью-Йорке](#) проходит международная ярмарка [Кошерфест](#)^[22], собирающая тысячи производителей и распространителей кошерных продуктов (8 500 в 2006 г.).

Около 150 000 видов кошерных продуктов представлено на мировом рынке, и это количество ежегодно увеличивается примерно на 2 500 новых продуктов. Другие лидеры этого рынка — [США](#), [Израиль](#), [Франция](#), [Великобритания](#) и [Австралия](#).

Объём российского рынка кошерных продуктов составляет около \$5 млн (на июль 2006). Помимо магазинов, традиционно работающих при [синагогах](#), в [2002 году](#) на Трифоновской улице ООО «Кошер» открыло первый и пока что единственный в [Москве](#) супермаркет кошерной еды.

Всемирная организация по сертификации кошерной продукции **OK Kosher Certification** в 2010 году открыла специальный «Русский» отдел для работы со странами бывшего СССР. За два года работы сертифицировано более 60 заводов на территории РФ, стран СНГ и Балтии. На сегодняшний день **OK Kosher Certification** является самой крупной и опытной организацией в сфере кошерной промышленности на территории РФ, стран СНГ и Балтии.

Курьёзы, связанные с кашрутом

- Видные раввины XVIII века считали [помидор](#) «свиным плодом» и запрещали его к употреблению^[23], однако в настоящее время помидоры в пищу разрешены.
- Поскольку кошерность продуктов [не может быть проверена объективно](#), некоторые иудейские общины в вопросах кошерности полагаются на суждение раввина, признаваемого авторитетом в данной общине — и, возможно, только в ней. С этим связан следующий анекдот^[24]:

Рассказывают, как попал [хасид](#) в рай. Посадили его за стол, стали подавать райские угощения. А хасид спрашивает:

- А кто тут проверяет у вас на кошерность?
- Как это, кто? Сам Господь Бог и проверяет!
- Знаете что, я тогда поем только зелени.

Кошерность сотовых телефонов

Так, к примеру, существует кашрут сотовых телефонов^[25]. Такие телефоны имеют специальные номера, и обладание таким номером считается признаком принадлежности к ультраортодоксальной общине. Кошерные телефоны не могут получать или отправлять [СМС](#)сообщения и не могут подключаться к [Интернету](#). Как и в случае с пищей, кошерность телефона определяется раввином после проверки. Все основные телефонные компании Израиля предлагают «кошерные пакеты», которые несколько дешевле обычных^[25].

Кашрут и халяль

Правила, аналогичные кашруту, есть и в [исламе](#) (см. [Халяль](#)). Мусульмане также не едят свинину, пользуются примерно такими же правилами забоя [скота](#). Но в исламе нет специального человека, в функции которого входило бы наблюдение за соблюдением религиозных ограничений. Существует только одно ограничение, которое есть в исламе, но его нет в [иудаизме](#): ислам запрещает употребление [спиртных напитков](#), а с точки зрения кашрута в этом нет ничего предосудительного. Можно отметить, что кашрут в основном строже халяля. Несмотря на то, что и ислам и иудаизм запрещают употреблять в пищу кровь животного (считается, что именно в крови находится душа), в исламе существует свой обряд забоя животного, который отличается от обряда в иудаизме.^[26]