



KASHERUT

da Kasher: “buono – adatto”

Regole alimentari ebraiche



ALIMENTAZIONE

Fa parte della “prassi tradizionale”

Il pasto è vissuto come un
“gesto sacro”

C'è un cibo
particolare per
ogni festa.....



NON TUTTI I CIBI SONO PERMESSI...

**È necessario osservare alcune
regole (kasherut) che stabiliscono:**

cosa si può mangiare

**come devono essere preparati i
diversi alimenti**

ANIMALI “PURI” e “IMPURI”

(Lv 20,25-26)

**Cioè adatti o non adatti
all'alimentazione**

**Possono infatti essere
utilizzati per altri scopi, come
ad esempio il trasporto, il
lavoro, ecc...**

QUADRUPEDI

Solo ruminanti con l'unghia divisa

Bovini



Ovini



Cervo



Capriolo



NO

Coniglio



Maiale



Cammello



Cavallo



VOLATILI

Solo pollame



NO Uccelli rapaci
o notturni



PESCI

Solo con pinne e squame



Crostacei



NO

Molluschi



**Pesci di dubbia
natura**



MACELLAZIONE RITUALE

SHECHITAH da schochet: “macellatore”

Per far soffrire l'animale il meno possibile

Per eliminare tutto il sangue possibile

È INOLTRE VIETATO

**Mangiare sangue e alcune parti di grasso
(Lv 17,10-12 e 7,23-24)**

Mangiare il nervo sciatico (Gen 32,23-33)

**Mangiare carne o sostanze che possono
mettere in pericolo la salute e la vita
dell'uomo**

MAI LATTE E CARNE INSIEME



Devono rimanere divisi (Es 23,19)

**Non possono essere mangiati
insieme o nello stesso pasto**

**Per separare la morte (carne)
dalla vita (latte)**

Elena Lea Bartolini De Angeli

Ad uso esclusivamente didattico

elenalea@hotmail.it