

ENFOQUE

Septiembre 2020



La bendición *KOSHER* para la cocina judía



Texto: Camila Villacrés. Fotos: Camila Villacrés, Pixabay, Ariel Kalikes.

Clase de Producción Editorial. Profesores: Eric Samson, María Augusta Guzmán. Dirección Creativa: María Augusta Guzmán.

Edición de Contenidos: Eric Samson. Comité Editorial: Eric Samson, Tania Orbe y Santiago Castellanos.



Certificación Kosher, sinónimo de apto.

Una conexión con Dios

‘TORÁ:
es el texto que contiene la ley e identidad del pueblo judío.

Los productos kosher pueden ser de cualquier índole, según el supervisor, Ariel Kalikes. Hay que tomar en cuenta que existen 2 grandes categorías alimenticias que no se pueden mezclar: la carne y la leche. Sin embargo, tienen una más que es la “Parvé” o neutro. Esta última comprende las frutas, verduras, pescados, huevos, etc.

Hamburguesas, ensaladas, helados, entre otras, se encuentran dentro del menú kosher. Para esto, un rabino o un supervisor autorizado debe realizar una investigación extensa de los procesos, ingredientes y una serie de pruebas e inspecciones al lugar donde se producen los productos con la finalidad de garantizar que estos cumplan con los parámetros internacionales.

Kalikes explica que existen varios rangos de

certificaciones como el reconocido sello OU, que representa el más alto nivel de calidad con posibilidad de exportación. No obstante, existen otros sellos que avalan un producto o establecimiento como kosher, pero solo pueden ser aplicados a un mercado nacional.

La certificación kosher en la alimentación se puede considerar un factor de diferenciación de cara al acceso a mercados internacionales.

El consumo de estos alimentos en el mundo se encuentra en un crecimiento continuo en los últimos años, no solamente entre la población de religión judía, pues en general son percibidos por la población como una referencia de calidad, salud y seguridad debido

En un significado gramatical, la palabra kosher en hebreo es un adjetivo que significa “apto”. Pero para la comunidad judía representa lo que se puede o no consumir de acuerdo al Kashrut, el código de la ley dietaria judía.

Sin embargo, para los fieles tiene una connotación más espiritual. Yanina Grinberg, miembro de la comunidad, cuenta que consumir estos alimentos es una conexión entre el “alma y el cuerpo. Siendo esto una convicción personal para cuidar tu propio templo” (refiriéndose al cuerpo).

a los controles a los que dichos alimentos están sujetos.

El proceso de certificación comienza con una solicitud que debe incluir el perfil de la compañía y el de la planta de producción, además de un listado de las materias primas. El segundo paso es la inspección. El mismo

La religión judía expone su filosofía culinaria muy específicamente dentro de los pasajes del Pentateuco, donde explica que la cocina judía es “una forma de conectarse con Dios” a través de la santificación de la comida. El Mashguiaj o supervisor Kosher, Ariel Kalikes, explica que para que un alimento se pueda certificar debe ser supervisado en “todo sentido: procesos, preparación y limpieza”.

emitirá un informe resultante y la Comisión Rabínica Kashruth la revisará y si es aprobado, procederá a firmar un contrato.

Una vez que ambas partes lo hayan firmado, el inspector designado revisará el cumplimiento del mismo y emitirá el certificado.

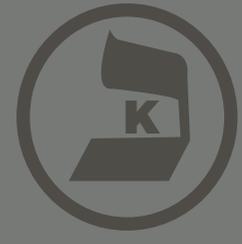
Si alguno de estos sellos, está acompañado con la palabra “parve” significa que el producto es neutro, pero si tiene una “D” significa “diary” o que ese producto contiene leche.



OK: Establecido en 1985, es uno de los sellos más reconocidos.



OU: Es la mayor organización certificadora Kosher del mundo.



KOF-K: es una certificadora creada en New Jersey en 1968.

Israel importa 650 toneladas de carne kosher al año.

Fuente: Ministerio de Economía Israelí

Matanza

con justicia y misericordia

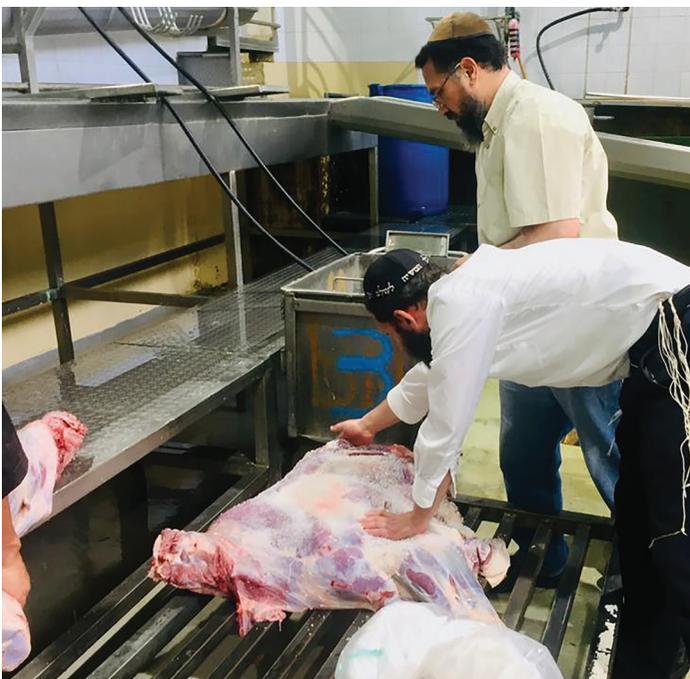


Foto: Ariel Kalikes

En cuanto a los cárnicos, el Kashrut indica que se debe realizar un Shejitá al animal al momento de matarlo. Esto significa un corte rápido, indoloro y perfecto en la garganta, que permita el desangrado en menor tiempo y con el menor sufrimiento posible.

La faena kosher “debe realizarse con una persona conocedora del tema y unos cuchillos especiales, pues podemos considerar este proceso como un ritual”, explica Kalikes.

Este personaje es un Schojet, o matarife, que en muchas ocasiones es el rabino. Antes de empezar, se realizan bendiciones para que el acto sea sagrado y la vida del animal sea elevada a través del “sacrificio”. Además, los inspectores, antes de comenzar el Shejitá, corroboran que el ani-

mal no esté enfermo, revisando 18 puntos vitales indicativos de su salud.

El judaísmo no permite ingerir sangre y tampoco comer la parte posterior del animal. En el caso de la res únicamente se consume hasta la onceava costilla.

“Solo dejaréis de comer la carne con su alma, es decir, con su sangre”

Génesis 9:4

Solo está permitido el consumo de animales rumiantes, con más de un estómago y que tengan la pezuña partida. Es de suma importancia, dentro de la religión judía, que la carne kosher posea todas estas características, si falta una es teref, es decir, prohibido consumirla.

Sello Kosher:

¿Abre mercados?

Según la Cámara de Comercio Israelí, el 40% de los productos que se consumen en Estados Unidos son Kosher.



Casi el 2% de la población estadounidense se identifica como judía; sin embargo, la demanda de los alimentos kosher no es aprovechada precisamente por esta comunidad religiosa.

Según José Andrade, experto en comercio exterior, esta certificación se ha convertido en un “estándar internacional para el sector alimentario, lo que permite que las empresas puedan competir”. Además, las tendencias de “mercados de EEUU y Europa son cada vez más exigentes sobre la calidad y el origen de los productos”. Por último, el target no se centra únicamente en la comunidad judía, pues “existen estudios que los musulmanes confían en el certificado kosher cuando no encuentran” la certificación de su propia religión.

Para el ingeniero en alimentos, Luis Rojas,

este aval tiene una conexión más de “confianza entre el consumidor y el productor”, pues considera que este sello “asegura” que la compañía es “honesta con respecto a los ingredientes y procesos” que utilizan en los productos.

Ese es el caso de Marullacta, una empresa dedicada a los productos lácteos orgánicos, que desde hace 6 meses posee la certificación. María Eugenia Espinoza, gerente de Marullacta, cuenta que poseer este tipo de certificaciones es “tener transparencia para el cliente”. Además, cree que esto le permite cerciorarse que su producto “ofrece el bienestar humano y no produce reacciones negativas”.

Espinoza afirma que ha sido difícil abrir mercados en Ecuador, pues “la gente aún no está acostumbrada a consumir este tipo de productos”.