

KOSHER SA MAIKLING PALIWANAG

ISANG GABAY PARA SA MGA KATULONG BAHAY

Ikaw na namamasukan sa isang pamilyang hudyo (Jewish Family), nararapat lang na ikaw ay maging pamilyar sa palakad o pamamaraan ng “Kosher”

KAHULUGAN NG “KOSHER”

Ang “Kosher” ay isang uri ng pagkain na ipinagkaloob sa kanila ng Diyos. Ang “Kosher” ay isang salitang Hebrew na ang ibig sabihin ay “tama at nararapat”. Sa-makatuwid – ang Kosher na pagkain ay pagkain na tama at nararapat para sa mga Hudyo.

Ang tamang pag-alaga sa kusina ay napakamahalaga at banal sa mga Hudyo. Napakamahalaga sa sino man na naninirahan o namamasukan sa tahanaan ng isang Hudyo na sundin ang kanilang batas ukol dito. Umaasa ang iyong Amo (Employer) na ikaw ay maging maingat at matapat sa kanilang pamamaraan.

Pagkain Kosher

Ang Kosher ay nahahati sa tatlong bahagi.

1 Karne

- a. Pili lamang ang karne ng hayop o ibon na maaaring kainin na ukol sa Torah (Bible). Karne ng Baka, Tupa, Pabo, Manok at itik ay ilang lamang sa mga maaring kainin.
- b. Maaari lang na katayin ang Kosher na hayop at ibon sa isang tiyak na pamamaraan.

2. Gatas

Tanging gatas at productong gatas na galing sa hayop na Kosher ang maaring gamitin.

3. Pareve

Ang Pareve ay pagkain na hindi gatas at karne.

- a. Isda na mayroong palikpik at kaliskis ay matatawag na Kosher. Ang palikpik at kaliskis ay kailangang kasama sa pagbili ng isda at kailangang gamitan ng malinis na kutsilyo at sangkalan sa paghiwa at paglilinis nito
- b. Itlog galing sa Kosher na ibon o isda ang maaring kainin. Bawal ang pagkaing may dugo. Bawal ang kahit maliit na bahid o patak ng dugo sa itlog. Ang itlog ay kailangang suriin at siyasatin mabuti.

- c. Hilaw na prutas, gulay at butil ay matatawag na Kosher. *
- d. Productong ubas (grapes) gaya ng alak, grape juice at iba pa ay mayroong espesyal o natatanging paghihigpit at kailangang hindi bilhin o gamitin ng walang pahintulot sa iyong amo. Samantala, ang hilaw na ubas ay maaring ihanda at kainin

Pagkaing Hindi Kosher

- a. Anumang pagkain na hindi nalalagay sa tatlong bahagi ng kosher sa itaas ay hindi matatawag na kosher.
- b. Lahat na uri ng insecto o kulisap – kasama ang maliliit na insecto at bulate na makikita sa gulay.
- c. Kahit konting sukat o bahid ng pagkaing hindi Kosher ay bawal.

* gulay, bigas, pasta o ibang klase ng harina ay kailangang suriing mabuti bago gamitin.

ANG PAGBUBUKOD NG GATAS AT KARNE

Isa sa pinakamahalang pag-gamit ng kosher ay ang pagbubukod ng gatas at karne. Ang Kusinang Kosher ay may dalawang hiwalay na gamit o kasangkapang pang-kusina para sa gatas at karne. Sa kadahilanang:

1. Gatas at Karne ay hindi dapat pagsamahin sa anumang paraan at dami. Kasama na dito ang ibat-ibang productong galing sa gatas at karne gaya ng keso, katas ng karne (gravy).
2. Kasangkapang pangkusina na ginamit sa paghanda o pagluluto ng karne ay matatawag na lutong karne (“meaty”) at hindi maaaring gamitin sa paghanda ng mga lutong gatas (“milky dishes”). Ito ay tutoo sa kabaliktaran ng paggamit nito. Ang kasangkapan na ginamit sa paghanda at paggawa ng mga lutong gatas ay matatawag na lutong gatas “milky” at hindi maaring gamitin sa paghanda ng lutong karne (“meaty dishes”).
3. Ang mga hugasan at gamit panghugas ay kasama sa pagbubukod ng gatas at karne.
4. Kasangkapan at gamit sa kusina sa paghanda ng pagkaing hindi kosher ay maituturing hindi kosher at hindi dapat gamitin sa Kusinang Kosher. Kung ang iyong Amo ay pumapayag sa pagkaing hindi Kosher para sa iyo, kailangan mong maging maingat sa paggamit at hindi paghalo sa mga gamit na kosher at hindi kosher.
5. Pagkaing Pareve – hindi karne o gatas, ay maaaring mahalo sa gatas o karne na kosher.
6. Subalit ang pagkaing Pareve na naluto sa kasangkapan o gamit na nilutuan sa karne ay hindi maaring ihain o ihalo sa pagkain may gatas at ang kabaliktaran nito.

SAGISAG AT BAKAS NG KOSHER

Noong unang panahon, ang pagbili ng pagkaing kosher ay maituturing karaniwan at payak na kung saan nabibili ito ng hilaw at niluluto sa kanilang mga tahanan. Sa ngayon, ang karamihan ng pagkaing kosher ay ginagawa na sa mga pagawaan (factories) na kung saan ang mga sangkap nito ay marami at masalimuot. Ang pagbasa at pagintindi nito ay hindi sapat. Paano malalaman kung ito ay Kosher? Paano malalaman kung ang sangkap ay mayroong karne o pagkaing-gatas at producto ng mga ito ?

Ang kasagutan ay – kalimitan na impossible sa mga mamimili na malaman ito. Sa ganitong dahilan, marami sa mga pagawaan (factories) ay pinangungunahan ng mga Guro (Rabbis) at Kimika (chemist) na kung saan kanilang sinusuri at minamanman ang paggawa ng libo-libong pagkaing producto. Sa ilang mga bansa, pinahihintulutan ang mga Guro na maglagay ng kanilang mga tanda o simbolo sa mga produktong pagkain. Makikita sa kasulatang ito ang listahan ng mga pagkaing Kosher na mahahanap sa Hong Kong.

MGA BAGAY NA KAILANGANG GAWIN NG MGA NAGPAPATNUBAY NG KOSHER

May mga ilang bagay na maaring lamang gawin ng isang nagpapatnubay ng Kosher.

Ito ay ang mga sumusunod:

- a. Ang pagbukas at paggamit ng kalan o pugon – sa lahat ng pagkakataon.
- b. Ang pagsusuri o paghahanap ng insecto, kulisap o bulate sa gulay.
- c. Pamamahala sa paghiwa at paglinis ng isdang kosher.
- d. Pagsusuri ng dugo sa itlog.

SAAN MAKAKABILI NG PAGKAING KOSHER SA HONG KONG

Karne, Manok at Tinapay

Ang JCC (Jewish Community Centre) at Shalom Grill ay mayroong ibat-ibang uri ng pagkaing kosher gaya ng karne, manok at tinapay. Sa ngayon, sila lamang ang may tinda ng ganitong uri ng pagkaing kosher.

Panglatang Pamilihan

Great, Olivers, Park N Shop, ThreeSixty at Wellcome ay nagtitinda ng iba't-ibang uri ng pagkaing Kosher. Ang kasulatang ito ay tutulong sa inyo sa pagtanda ng pagkaing Kosher sa kanilang mga tindahan at mga paninda.

Mahalaga! Kung meron kang duda o alinlangan – Magtanong!!!! Ang iyong Amo ay matutuwa at makakaramdan ng ligtas at katiwasayan dahil alam niya na ikaw ay magtatanong kung meron kang duda o alinlangan.