

UNIVERZA V LJUBLJANI  
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Mateja Lorber

**Košer v sodobnem judaizmu: pomembnost poznavanja religijsko utemeljenih  
prehranskih predpisov pri oblikovanju turistične ponudbe**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

UNIVERZA V LJUBLJANI  
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Mateja Lorber

Mentor:izr. prof. dr. Marjan Smrke

**Košer v sodobnem judaizmu: pomembnost poznavanja religijsko utemeljenih  
prehranskih predpisov pri oblikovanju turistične ponudbe**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

*Iskrena hvala mentorju za strokovne nasvete, ideje in pomoč pri pisanju diplomskega dela.*

*Hvala vsem, ki ste tako ali drugače prispevali k nastanku tega diplomskega dela.*

*Hvala staršem za vso podporo in razumevanje.*

*In hvala vsem, ki verjamete vame.*

## **Košer v sodobnem judaizmu: pomembnost poznavanja religijsko utemeljenih prehranskih predpisov pri oblikovanju turistične ponudbe**

Različne verske skupine po svetu poznajo posebnosti, ki se nanašajo na religijsko utemeljene prehranske prakse. V tem diplomskem delu se ukvarjam s košerjem v sodobnem judovstvu. Razložiti skušam izvor prehranskih predpisov, pri čemer sem uporabila teorijo Mary Douglas. Preučila sem podobnosti in razlike pri spoštovanju prehranskih predpisov med sodobnimi judovskimi denominacijami. Predstavila sem pravila košerja. Nato pa sem preverila, kako je s košerjem in turistično ponudbo v Sloveniji – v intervjujih so me zanimale izkušnje slovenskih turističnih delavcev, katerih ponudba bi potencialno lahko vsebovala košer hrano. V diplomskem delu me zanima, kako pomembno je v turistični ponudbi danes poznati religijska prehranska pravila ter kako pomembno jih je upoštevati pri oblikovanju turistične ponudbe. Poskušala bom odgovoriti na vprašanje, ali bi oblikovanje turistične ponudbe v skladu z judovskimi prehranskimi predpisi lahko bila tržna niša za slovenske turistične delavce.

Ključne besede: judovstvo, košer, kašrut, prehranski predpisi, turistična ponudba.

## **Kosher in modern Judaism: the importance of knowing the religious dietary laws in creating tourist offers**

Various religious groups around the world are familiar with the specifics relating to religious based nutritional practices. In this thesis I focus on kosher in modern Judaism. I try to explain the origin of food regulations while I used the theory of Mary Douglas. I examine the similarities and differences in compliance with food regulations among modern Jewish denominations. I presented kosher laws. Then I checked how is with the kosher and tourism in Slovenia - in interviews with Slovenian tourism workers whose offer could potentially contain kosher food. In the thesis, I was wondering how important it is in the tourist offer today knowing the religious dietary laws and how important they considered to be when developing tourism. I will try to answer the question of whether the creation of tourist facilities in accordance with Jewish dietary laws may be a niche market for Slovenian tourism workers.

Key words: judaism, kosher, kashrut, dietary laws, tourist offer.

## **Kazalo**

<b>1 Uvod.....</b>	<b>6</b>
<b>2 Geneza judovskih prehranskih predpisov .....</b>	<b>8</b>
2.1 Opredelitev pojmov kašrut in košer .....	8
2.2 Mary Douglas in »Levitikove gnusobe« .....	10
<b>3 Sodobne judovske denominacije in spoštovanje kašruta.....</b>	<b>16</b>
3.1 Ortodoksni judaizem .....	16
3.2 Reformni judaizem.....	18
3.3 Konservativni judaizem.....	19
3.4 Rekonstrukcionistični judaizem .....	19
<b>4 Košer pravila .....</b>	<b>21</b>
4.1 Pravila glede dovoljenih in nedovoljenih vrst mesa.....	21
4.2 Obredno klanje .....	21
4.3 Ločevanje živil mesnega in mlečnega izvora .....	22
4.4 Posoda in higiena v kuhinji .....	23
4.5 Pravila glede sadja, zelenjave, žit, oreščkov in vina .....	23
4.6 Certifikat kašrut.....	23
<b>5 Košer v slovenski turistični ponudbi .....</b>	<b>24</b>
5.1 Izkušnje z judovskimi gosti v štirih slovenskih hotelih.....	24
5.2 Ključne ugotovitve .....	27
<b>6 Sklep .....</b>	<b>28</b>
<b>7 Literatura.....</b>	<b>30</b>
<b>PRILOGA A: Košer recepti .....</b>	<b>32</b>

## 1 Uvod

V preteklem letu je Slovenijo obiskala skupina ortodoksnih Judov, ki je zakupila enega prestižnejših in dražjih hotelov pri nas. Glede na medijsko poročanje o tem dogodku so se v hotelu na prihod posebnih gostov, kot jih še niso imeli, pripravljali ves mesec. To je poleg priprave sob vključevalo predvsem čiščenje kuhinje in pripravo hrane na način, ki ustreza judovskim prehranskim predpisom. Različne verske skupine širom sveta poznajo specifike, ki se nanašajo na prehranjevanje in prehranske tradicije. Prizadevala si bom preučiti, kako pomemben je košer za Jude v današnji moderni družbi.

Dejstvo, da košer ni tipičen in vsakdanji pojav v slovenski družbi, me je vodilo tudi pri vsebini pričujočega diplomskega dela. Prvo poglavje je zato namenjeno spoznavanju bralca s ključnimi pojmi in značilnostmi judovskih prehranskih pravil, s pojmom kašrut in košer. Obstaja več teorij, ki razlagajo izvor prehranskih pravil. Predstavila bom teorijo ameriške antropologinje Mary Douglas, pri čemer ne bom mogla mimo bibličnega utemeljevanja prehranskih predpisov. Ker me zanima predvsem košer v sodobnem judovstvu, se bom sprehodila skozi glavne judovske denominacije in njihove podobnosti oziroma razlike pri spoštovanju prehranskih predpisov. V tretjem poglavju bom podrobneje predstavila košer pravila. V četrtem poglavju bom ugotovitve skušala aplicirati na turistično ponudbo v Sloveniji. Predstavila bom tovrstno turistično ponudbo, ki jo je mogoče zaslediti v tujini, in preverila, kako je s tem v Sloveniji. Izvedla bom krajše polstrukturirane intervjuje v slovenskih hotelih, katerih ponudba bi potencialno lahko vsebovala košer hrano, s katerimi bom skušala izvedeti, kakšne so izkušnje turističnih delavcev z judovskimi gosti in košerjem. V intervjujih me bo zanimalo kakšne izkušnje imajo z vključevanjem košerja v turistično ponudbo. V prilogi bom predstavila nekaj košer receptov za značilne izraelske jedi.

Moj cilj bo ugotoviti, kako pomembno je v turistični dejavnosti danes poznati prehranske tradicije in pravila, ki imajo religijsko osnovo, in kako pomembno jih je upoštevati pri oblikovanju turistične ponudbe, posebej za zahtevnejše goste. V diplomskem delu bom skušala odgovoriti na raziskovalno vprašanje, ali bi poznavanje religijsko utemeljenih prehranskih predpisov in oblikovanje ponudbe v skladu z le-timi lahko bila tržna niša za ambicioznejše slovenske turistične delavce.

Pri preučevanju bom uporabila dve kvalitativni metodi raziskovanja. Vsebina teoretskega dela bo rezultat analize primarnih in sekundarnih virov o izvoru judovskih prehranskih pravil in o pravilih samih. Opisno in analitično bom analizirala monografije, članke in medmrežne vire. Ugotovitve bom podkrepila s podatki, pridobljenimi z metodo polstrukturiranega intervjuja, ki jih bom izvedla v hotelih v Rogaški Slatini, znanem slovenskem zdraviliškem kraju. V intervjujih me bodo zanimale izkušnje slovenskih turističnih delavcev z judovskimi gosti in košerjem.

## 2 Geneza judovskih prehranskih predpisov

Tradicionalna judovska gospodinja mora varovati versko čistost doma, kar pomeni, da mora poskrbeti za to, da bo vsa zaužita hrana košer – ustrezna ali čista glede na judovski prehranski pravilnik, ki se imenuje kašrut.

### 2.1 Opredelitev pojmov kašrut in košer

Kašrut je judovski prehranski pravilnik, ki se poleg strogih predpisov o obredni in splošni čistoči pojavi zelo zgodaj, že v Tori v tretji in peti Mojzesovi knjigi. Sveta besedila so bila temelj judovskega življenja in kulture, zato jih bom na kratko predstavila.

Osnovna judovska sveta knjiga je Tora (tudi Pentatevh ali Peteroknjžje oziroma pet Mojzesovih knjig), ki pomeni celotni judovski tradicionalni nauk. Le-ta vsebuje pisno Toro – Tanah in ustno Toro – Mišno in Talmud. V Tori so opisani dogodki od začetka sveta pa vse do smrti Mojzesa. V prvi knjigi je opisano stvarjenje sveta (Geneza), v drugi izhod iz Egipta (Eksodus), v tretji levitski zakoni (Levitik), v četrti štetje Sinov Izraela v puščavi (Numeri) in v peti ponovljeni Mojzesovi zakoni (Devteronomij). Tora je za Jude<sup>1</sup> najsvetejši in najpomembnejši del Tanaha. V sinagogah berejo Toro naglas vsak ponedeljek in četrtek, seveda pa tudi na šabat<sup>2</sup> ter ob praznikih in postih (Jelinčič Boeta 2010, 11–15). Talmud je skupno ime za Mišno in Gemaro. Glede na ljudsko izročilo, naj bi Mojzes na gori Sinaj poleg pisne Tore dobil tudi dodatna pojasnila svetopisemskih predpisov ali ustno Toro. Le-ta se je skozi generacije prenašala in ohranjala prek ustnega izročila. Mišna je zbornik zakonov in predpisov običajnega prava, ki pojasnjujejo in dopolnjujejo zakone Svetega pisma. Gemara je komentar na Mišno, ki je bil sestavljen kasneje (Jelinčič Boeta 2010, 18–22).

Osnovna judovska božja zapoved se v hebrejščini imenuje micva ali v množini micvot. Po tradiciji je Bog predal micvot Mojzesu na gori Sinaj. Splošno sprejeto število micvot, ki so zapisane v Tori, je 613. Od teh je 248 pozitivnih zapovedi, to pomeni zapovedi o tem, kar

---

<sup>1</sup> Kadar mislimo na Jude kot na pripadnike naroda (etnijske) uporabljamo veliko začetnico, kadar mislimo na jude kot na pripadnike judovske vere pa uporabljamo malo začetnico. Obe pripadnosti pogosto sovpadata (Smrke 2000, 170).

<sup>2</sup> Sobotni dan, največji praznik v judovstvu, ki traja od petkovega večera do sobotne noči. Na ta dan velja stroga prepoved dela (v današnjem sodobnem življenju se ne sme uporabljati elektrike, potovati, voziti avta, kaditi, kuhati in služiti denarja), ki je četrta od desetih zapovedi. Ta dan je Bog blagoslovil po šestih dnevih dela, ki jih je porabil za stvarjenje sveta. Praznovanje šabata zahteva številne priprave za družinsko praznovanje, ki vključuje obisk sinagoge, posebni obred, petje posebnih pesmi in zahvalne molitve.



moraš storiti, in 365 negativnih zapovedi oziroma prepovedi. Sčasoma je pojem micva dobil pomen dobrega dela na splošno, saj je po tradiciji vsako dobro delo vedno tudi božja zapoved. »Micvot predpisujejo človekovo delovanje v vsakodnevnem življenju, na primer o obredni čistoči telesa in prehrane. Med najosnovnejše micvot, ki so povezane z vsakodnevnim življenjem, štejemo tiste o prehrani, vstajenju, ogrinjanju molilnega šala in nadevanju tefilin<sup>3</sup>« (Jelinčič Boeta 2010, 93).

Pojem »kašrut« izhaja iz hebrejščine in pomeni ustrezno, pravilno. Bolj poznan izraz je »košer«, ki označuje hrano, ki ustreza zahtevam kašruta. Poleg zapovedi o prehranskih pravilih v Levitiku in Devteronomiju (tretji in peti Mojzesovi knjigi), so v kasnejšem obdobju razprav v Talmudu navedena še druga pomembna navodila. Skupno se vsi predpisi o hrani imenujejo kašrut. Ustvarjalci Talmuda so vse, kar je ustrezno oziroma dovoljeno imenovali kašer ali v jidišu košer (pripravljeno), in vse, kar ni dovoljeno trefa ali v jidišu trejfa (raztrgano) (Jelinčič Boeta 2010, 104). Košer pomeni tudi zakonit, vendar se izraz večinoma uporablja za razvrščanje hrane. Nastalo je več sorodnih izrazov. Glat košer pomeni, da ni košer samo meso, ampak da tudi ni nobenega dvoma o zaklani živali, od katere izvira. Kot glagol pa košer pomeni, da je potrebno nekaj spraviti v stanje obredne ustreznosti. Z besedo hekšer, ki pomeni priznan za košer, pa rabi dovoli določeno hrano (Unterman 2001, 149). Človek je košer, če se natančno drži zapovedi halake<sup>4</sup>, spoštuje prehranske predpise in je vreden zaupanja.

V nasprotju z nekaterimi napačnimi prepričanji, rabini ne blagoslavlajo hrane, da bi le-ta postala košer. Judje sicer izrečejo molitev ali blagoslov nad hrano, preden sedejo k obedu, vendar zaradi tega hrana ne postane košer. Da bi bila hrana košer, je potrebno upoštevati obsežen prehranski pravilnik glede dovoljene hrane in načina njene priprave. Četudi so nekatera Mojzesova pravila prehranjevanja imela higiensko oziroma zdravstveno osnovo, le-ta ni vzrok za prehranske predpise. Večina predpisov nima nobenega vpliva na zdravje ljudi. Kratek odgovor zakaj Judje upoštevajo prehranske predpise je: ker je tako zapisano v Tori. V Tori sicer ne najdemo pojasnil, ki bi razložila vzroke za prehranska pravila, ortodoksni Judje

---

<sup>3</sup> Črni usnjeni škatlici s trakovi, ki vsebujeta pergament z ročnim prepisom štirih odlomkov iz Tore, ki govorijo o tej zapovedi, in sta privezani na levo roko in čelo. Tefilin naj bi spodbujal pohlevnost, kdor ga nosi, pa naj bi bil nagrajen z dolgim življenjem (Unterman 2001, 284).

<sup>4</sup> Halaka (ali halaha) pomeni judovsko pravo v celoti. Nanaša se na »pravila in predpise o vseh religioznih in nereligioznih vidikih judovskega življenja« (Jelinčič Boeta 2010, 28). Z modernizacijo je začela izgubljati pomen v vsakdanjem življenju Judov.

pa jih niti ne iščejo. Prehranski predpisi naj bi bili ustvarjeni kot klic k svetosti. Zmožnost ljudi, da razlikujejo med dobrim in zlim, med pravilnim in napačnim, čistim in nečistim, svetim in profanim, je zelo pomembno v judovstvu. Uvedba pravil o tem, kaj Jud sme in česa ne sme uživati, je oblika samonadzora. Kašrut povzdigne vsakodnevno in osnovno dejanje prehranjevanja v verski ritual, v katerem vernik ne more užiti obroka, ne da bi se spomnil na dejstvo, da je Jud (Rich 2012).

## **2.2 Mary Douglas in »Levitikove gnusobe«**

Obstajajo različne teorije in pogledi, ki razlagajo judovska pravila prehranjevanja. Kot teoretski okvir, s pomočjo katerega bom poskusila pojasniti prehranske predpise, mi bo služilo delo ameriške antropologinje Mary Douglas Čisto in nevarno iz leta 1966. Douglasova je bila ena izmed raziskovalcev izvora prehranskih predpisov. Njeno delo je izjemno pomembno za antropologijo in religiologijo. Mary Douglas je v svojem delu poskušala ponazoriti teorijo nečistosti s sklicevanjem na Mojzesova pravila prehranjevanja. Delo Douglasove o nečistosti lahko razdelimo na dve obdobji. V prvem obdobju gre za primerjalno analizo, ki izhaja iz leta 1966. Drugo obdobje njenega dela pa se je začelo v začetku 90. let prejšnjega stoletja s serijo esejev, v katerih je na novo interpretirala prejšnje tolmačenje Levitika (Klawans 2000, 7–8). Obe interpretaciji bom predstavila v nadaljevanju.

Ideje o nečistosti imajo smisel le v primeru, če se nanašajo na celotno strukturo misli, katero ohranjajo obredi ločevanja. Prehranska pravila imajo skupen cilj: svetost. Prepovedi so opredeljene za zatiranje pregreh in drugih zlih teženj, ki so v nasprotju s človekovim prizadevanjem na poti k svetosti. »V Svetem pismu je Postava izrecno povezana z ideali svetosti, njen pravi cilj pa je Izraelce uriti v samonadzoru kot neobhodnem prvem koraku k doseganju svetosti« (Douglas 2010, 80–81). Douglasova trdi, da nobeno tolmačenje, ki prepovedi v Stari zavezi obravnava po delih, ne more biti uspešno. Vsako prepoved uvede zapoved k svetosti, zato jih je s to zapovedjo treba tudi razlagati. Avtorica verjame, da med svetostjo in gnusom obstaja nasprotje, ki bo osmislilo posamezne omejitve v celoti. Nauki in obredi so usmerjeni v idejo božje svetosti, ki jo morajo ljudje prinašati v svoje življenje. Pojavlja se ideja svetega kot celovitosti in zaključenosti. Velik del Levitika predstavlja opisovanje fizične popolnosti, ki je zahtevana od predmetov, prinesenih v tempelj, in od ljudi,

ki se templju približajo (Douglas 2010, 87–89). Glede na zapoved iz Levitika (Lv 19)<sup>5</sup> »Bodite sveti, ker sem jaz svet«, lahko sklenemo, da je zgled svetosti celovitost. »Svetost zahteva, da se posamezniki pokoravajo vrsti, ki ji pripadajo. In zahteva tudi, da se različne vrste stvari ne smejo mešati« (Douglas 2010, 92). Svetost tako zajema pravilno opredelitev, razločevanje in red. »Biti svet pomeni biti celovit, biti eno; svetost je enotnost, neokrnjenost, popolnost posameznika in vrste. Prehranska pravila zgolj na isti podlagi razvijajo metaforo svetosti« (Douglas 2010, 93).

Črede goveda, ovc in koz so izraelskemu ljudstvu pomenile vir hrane. Te živali so bile čiste<sup>6</sup> glede na to, da se pred vstopom v tempelj ni bilo potrebno očistiti, če je bil človek predhodno v stiku z njimi. Tako zemlja kot živina sta bili blagoslovljeni, vključeni v božji red, ki jima je dal plodnost. Dolžnost ljudi je bila ohraniti ta blagoslov. Na nek način so ljudje sklenili zavezo s svojo zemljo in živino na način, kot je Bog sklenil zavezo z njimi. Med živino, ki je bila udomačena ter divjimi živalmi, je bila razlika v tem, da divjih živali ni varovala nobena zaveza. Kopitarji s preklanimi kopiti, ki prežvekujejo, so vzor primerne prehrane za pastirja, ki lahko je meso tistih divjih živali (če že mora), ki imajo z domačimi te skupne lastnosti in zato spadajo v isto splošno vrsto (Douglas 2010, 93–94).

Postava se opredeli tudi do živali, za katere bi lahko rekli, da spadajo med mejne primere<sup>7</sup>. Takšna sta na primer divji in domači zajec, za katera se zdi, da sta prežvekovalca, vendar nimata preklanih kopit zato sta že vnaprej izključena. Podobno velja za živali, ki imajo preklana kopita ali parklje, vendar niso prežvekovalci, kot sta prašič in kamela. Douglasova na tem mestu poudari, da je neskladnost z dvema nujnima meriloma za opredelitev čiste živali v Stari zavezi podana kot edini razlog za izogibanje svinjini. Nič pa ni povedanega o

---

<sup>5</sup> Za sklicevanje iz Stare zaveze bom uporabila navedke iz Biblija.net – Sveto pismo na internetu. V nadaljevanju bom uporabljala okrajšave grških imen: Gen, Ex, Lv, Nm, Dt. Prva številka, ki sledi okrajšavi, je zaporedno poglavje v Stari zavezi, druga številka pa stavek v le-tej.

<sup>6</sup> »4 To so živali, ki jih smete jesti: govedo, ovca, koza, 5 jelen, gazela, damjak, divja koza, kozorog, antilopa in divja ovca. 6 Jestiti smete vse živali, ki imajo parklje, na dvoje preklane parklje, in tiste živali, ki prežvekujejo« (Lv 11, 4–6).

<sup>7</sup> »7 Ne jejte pa od prežvekovalcev in od teh, ki imajo popolnoma preklane parklje: kamele, zajca in skalnega jazbeca; te sicer prežvekujejo, nimajo pa parkljev: za vas so nečiste; 8 in svinje, ker sicer ima parklje, pa ne prežvekuje; za vas je nečista. Ne jejte njihovega mesa in ne dotikajte se njihove mrhovine« (Lv 11, 7–8) in »26 Vse živali, ki sicer imajo parklje, a ne preklanih in ne prežvekujejo, so za vas nečiste; kdor koli se jih dotakne, bo nečist« (Dt 14, 26).

umazanih navadah prašičev, ki poleg tega ne daje niti mleka niti volne ali kože, kar pomeni, da je meso edini razlog za njegovo rejo (Douglas 2010, 94).

Po tem, ko Postava pojasni mejne primere, nadaljuje z obravnavo živali na podlagi tripartitne klasifikacije bivalnega okolja živali: voda, zrak in zemlja. Uporabljena načela so malo drugačna od tistih, ki veljajo za kamelo, prašiča ter divjega in domačega zajca, ki so že izključeni iz čiste hrane, ker nimajo obeh lastnosti užitnega. Osnovno načelo čistosti živali je, da morajo v celoti spadati v svoj razred. Nečiste so tiste vrste, ki so nepopolne predstavnice svojega razreda ali katerih razred že sam zase pomeni zmedo za splošni načrt sveta, ki je opredeljen v Genezi. V Levitiku je vsakemu od treh habitatov, vodi, zraku in zemlji, določena ustrezna vrsta živali – na primer na nebu dvonogi ptiči letijo s krili, v vodi luskinaste ribe plavajo s plavutmi. Katerakoli skupina živali, ki ni »opremljena« za pravilno gibanje v svojem razredu, je nasprotna svetemu, stik z njo pa povzroči, da je človek nečist in se ne sme približati templju. Tako so vsa bitja, katera so v vodi in nimajo plavuti in luskin, nečista<sup>8</sup>. Štirinoga bitja, ki letijo, so nečista<sup>9</sup>. Vsako bitje, ki ima dve zadnji nogi in dve rokam podobni sprednji okončini in ki hodi po štirih, je nečisto<sup>10</sup> (Douglas 2010, 95–96).

Kot zadnja vrsta nečistih živali so opredeljene »tiste, ki se plazijo po trebuhu, lazijo ali mrgolijo. Ta oblika gibanja<sup>11</sup> je še posebej v nasprotju s svetostjo« (Douglas 2010, 96). Naj

---

<sup>8</sup> »9 Izmed vseh živali, ki so v vodi, smete jesti tele: jesti smete vse, kar ima plavuti in luskin. 10 Ne smete pa jesti ničesar, kar nima plavuti in luskin: za vas je nečisto« (Lv 11, 9–10) in »9 Izmed vsega, kar živi v vodi, smete jesti naslednje: vse v vodi, v morjih in rekah, kar ima plavuti in luskin, to smete jesti. 10 Kar koli pa v morjih in rekah izmed vsega, kar se giblje v vodi in izmed vseh živih bitij, ki so v vodi, nima plavuti in luskin, je za vas gnusoba. 11 Gnusoba naj vam bodo; od njihovega mesa ne smete jesti in njihova mrhovina naj se vam gnusi. 12 Kar koli v vodi nima plavuti in luskin, je za vas gnusoba« (Dt 14, 9–12).

<sup>9</sup> »20 Vse krilate živalce, ki hodijo po štirih, so za vas gnusoba. 21 Vendar pa smete od vseh krilatih živalc, ki hodijo po štirih, jesti tiste, ki imajo nad nožicami še nogi, s katerima lahko skačejo po zemlji. 22 Od teh smete jesti kobilico selivko po njenih vrstah, poševnolice, dolgoroge in kratkoroge kobilice. 23 Vse druge krilate živalce, ki hodijo po štirih, so za vas gnusoba. 24 Tako postanete od njih nečisti – kdor koli se dotakne njihove mrhovine, bo nečist do večera. 25 Kdor koli prenaša kaj njihove mrhovine, naj opere svoja oblačila in bo nečist do večera« (Dt 14, 20–25).

<sup>10</sup> »27 Vse živali, ki stopajo po šapah izmed teh, ki hodijo po štirih, so za vas nečiste; kdor koli se dotakne njihove mrhovine, bo nečist do večera. 28 Kdor prenaša njihovo mrhovino, naj si opere oblačila in bo nečist do večera; za vas so nečiste« (Dt 14, 27–28).

<sup>11</sup> »41 Vse živalce, ki mrgolijo po zemlji, so gnusoba; ne smete jih uživati. 42 Nobene od teh, ki mrgolijo po zemlji, najsi se plazijo po trebuhu ali hodijo po štirih ali več nogah, ne smete uživati, kajti gnusoba so. 43 Ne ognušajte se z nobeno laznino in ne onečiščujte se z njo, da ne boste nečisti zaradi nje! 44 Kajti jaz sem GOSPOD, vaš Bog; posvečujte se in bodite sveti, ker sem jaz svet! Ne onečiščujte se z nobeno laznino, ki mrgoli po zemlji« (Lv 11, 41–44).

gre za gibanje v vodi (brez plavuti), plazenje, lazenje ali mrgolenje, gre za nedoločno obliko gibanja. Ker glavne živalske kategorije opredeljuje njihovo tipično gibanje, gredo vse te nedoločne oblike onkraj temeljne klasifikacije, v katerih ni reda. Vzorec mrgolečega oziroma lazečega bitja je črv, ki sodi v grob, v območje smrti in nereda. Zanimiv je primer kobilic. O tem, ali so čiste in posledično dovoljene za uživanje, se določa glede na to, kako se premikajo na zemlji. Če vrsta lazi, je nečista, če skače, je čista (Douglas 2010, 96–97).

V zgodnjih 90. letih prejšnjega stoletja je Mary Douglas začela delati na ponovnem premisleku glavnih načel iz dela Čisto in nevarno. Pod vplivom dela Jacoba Milgrama in napredka biblijskih študij ter oborožena z znanjem hebrejskega jezika, se je Douglasova lotila ponovnega preučevanja Levitika. Ponovno je ocenila namen obredne nečistosti in nam ponudila popravljeno razlago. V Izraelu so vsi Izraelci predmet obredne nečistosti, obredno očiščenje pa je dosegljivo vsem Izraelcem (Klawans 2000, 18).

Douglasova je preučila seznam prepovedanih živali v Levitiku (Lv 11) in v teh pravilih zasledila enako klasifikacijo treh okolij (vode, zraka in zemlje), kot jo je najti v zgodbi o stvarjenju sveta v Genezi. Zdelo se ji je, da je prepovedi mogoče pojasniti kot obliko tabuja o anomalnih bitjih. Vsaka vrsta ima svoje lastno, posebej določeno okolje, vendar se nekatere vrste ne prilegajo svojim sovrstam. Argument je bil privlačen, ker zadovoljiva razlaga za pravila prehranjevanja prej ni obstajala. Svetopisemski izraz »čisto« je uporabila na način, da je pomenil »ustrezen svojemu razredu, skladen, primeren«. Prežvekovalce s preklanimi kopiti je vzela kot model čistega razreda živali za kopni habitat – to naj bi pojasnilo, zakaj je izraelsko ljudstvo lahko jedlo krave, ovce in koze iz svojih čred. Anomalna teorija tabuja naj bi pojasnila, da so bili svinja, kamela in skalni jazbec nečisti in zato pod tabujem zaradi svojih odklonskih parkljev. Prepovedi, povezane z laznino, je bilo enostavno pojasniti. Lavnina živi v vseh treh habitatih, zato zavrača klasifikacijo okolij. Prepovedani prebivalci voda so razred, ki pomeni preostanek. Glede na to, da ptice niso imenovane, o prepovedanih pticah ni mogoče ničesar reči. Glavna kritika te analize je bila usmerjena v nezadostno pojasnjevalno moč teorije tabuja pri primeru prašiča.

Douglasova pravi, da je spregledala tri temeljne napake. Prva je bila priročnost krožnega pojasnjevanja, kot na primer, da mora biti vsaka vrsta anomalna, ker je prepovedana, čemur je sledilo iskanje njenih odklonskih lastnosti. Avtorica je povsem zanemarila odsotnost vsakršnih pozitivnih implikacij za družbeni sistem Hebrejcev, za katere so bila ta pravila postavljena. Zdelo se je, da tabuji ne pomenijo kazni za kakšno napačno vedenje. V pravilih

prehranjevanja ni bilo mogoče najti implikacij za družbeno strukturo, ki so ključni del teorije tabuja. »Pravila prehranjevanja kršiteljev ne svarijo pred dejanji, ki bi nadnje priklicala kazen. Kršitev pravil glede hrane je sama greh: pravila je težko posredno povezati z drugimi grehi proti Bogu ali drugimi grehi proti ljudem« (Douglas 2010, 17).

Douglasova razlaga, da je bila največja napaka, da je brez pomisleka sprejela misel, da bi bil Bog tako nedosleden, da bi ustvaril gnusne živali. V Levitiku lahko preberemo, da se bitij, ki se plazijo po trebuhu, ne sme uživati, ker so gnusoba. Podobno kot Mišna in rabini je tudi avtorica vzela za samoumevno, da je bila sporna njihova gnusnost, zato so bila primerna za teorijo nečistosti. Levitik jih ne opredeli kot nečiste, temveč zgolj kot gnusobe. V zgodbi o stvarjenju v Genezi je Bog Noetu izrecno ukazal, naj laznino vzame na svojo barko<sup>12</sup>. Avtorica zato dvomi o tem, da so gnusne, temveč predlaga, da jih je gnusno poškodovati. Ustrezna interpretacija izraza »naj se vam gnusijo« je zapoved izogibanja (Douglas 2010, 17–18).

Prepovedi glede nečistih živali ne temeljijo na gnusu, ampak so del zapletene intelektualne strukture pravil, ki odslkavajo božjo zavezo z njegovim ljudstvom. »Odnos tega ljudstva do njegovih čred je implicitno analogen božji zavezi z njim. Kopenske živali pripadajo bogu, ki zanje skrbi in prepoveduje prelivanje njihove krvi, razen, če gre za žrtvovanje<sup>13</sup>« (Douglas 2010, 18). Od kopenskih živali izraelsko ljudstvo lahko uživa le tiste, ki jih je dovoljeno žrtvovati tudi na oltarju. Zato so omejeni na uživanje živali, ki so glede preživljanja in varovanja odvisne od pastirjev. »Kar je dovoljeno zažgati na oltarju, je dovoljeno zažgati tudi v kuhinji; kar je mogoče darovati na oltarju, lahko zaužije tudi telo. V pravilih prehranjevanja oltar na zapleten način predstavlja telo in obratno. Druge kopenske živali so kategorija, ki pomeni preostanek živali, ki niso prežvekovalci in hodijo po štirih in so nečiste zaradi tega, ker jih ni mogoče niti žrtvovati niti zaužiti« (Douglas 2010, 18). Mojzes je želel, da bi izraelsko ljudstvo imelo nenehno pred očmi božje zapovedi. Zapoved bodite sveti pomeni bodite ločeni, kar za Jude pomeni izvoljenost. Gre torej za vzpostavljanje in utrjevanje posebne rodovne drugačnosti oziroma posebne identitete. Douglasova (2010, 97) sklene:

---

<sup>12</sup> (Gen 6, 20 in Gen 7, 8, 14, 20).

<sup>13</sup> »3 Če kdor koli iz Izraelove hiše zakolje vola, jagnje ali kozo v taboru ali zunaj njega, 4 pa jih ne pripelje k vhodu v shodni šotor, da bi jih daroval kot dar GOSPODU pred GOSPODOVIM prebivališčem, temu človeku naj se to šteje, kakor da je kriv krvi; kri je prelil, treba ga je iztrebiti iz srede njegovega ljudstva. 5 Zato naj Izraelovi sinovi pripeljejo svoje klavne daritve, ki so jih klali na polju, k duhovniku pred GOSPODA k vhodu v shodni šotor in naj jih zakoljejo kot mirovne daritve za GOSPODA« (Lv 17, 3–5).

*Če je ta interpretacija prepovedanih živali pravilna, potem so pravila prehranjevanja nekaj podobnega znakom, ki na vsakem koraku navdihujejo meditacijo o enosti, čistosti in celovitosti Boga. S pomočjo pravil izogibanja je svetost dobila fizični izraz v vsakem srečanju z živalskim kraljestvom in pri vsakem obroku. Spoštovanje pravil prehranjevanja bi bilo zatorej pomemben del velikega liturgičnega dejanja priznavanja in čaščenja, katerega vrhunec je bilo žrtvovanje v templju.*

### **3 Sodobne judovske denominacije in spoštovanje kašruta**

Sodobni judaizem je navkljub zavesti o skupni judovski kulturi močno diverzificiran. Nastanek številnih pomembnejših delitev je pogojevalo več dejavnikov. Intenzivne migracije Judov v 19. in v 20. stoletju so privedle do demografskih sprememb, posledično pa se je demografsko težišče judovstva preneslo iz vzhodne in srednje Evrope v ZDA. Genocid je uničil številne evropske judovske skupnosti in kulture. Pomemben vpliv na demografske spremembe pa je imela tudi novoustanovljena država Izrael leta 1948, kamor so se kontinuirano priseljevali in se med seboj soočali pripadniki različnih oblik judaizma, kar je privedlo do nastanka različnih verskih in versko političnih skupin. Razsvetljenstvo, razvoj znanosti in sekularizem so prinesli nove poglede na človeško družbo, vplivali pa so tudi na delitve znotraj judaizma. Na diverzifikacijo sta pomembno vplivala izhod iz getov, ker zapovedi Tore v modernem industrijskem okolju ni bilo več mogoče dosledno izpolnjevati, ter genocid, tragedija judov med II. svetovno vojno, ki je pripadnike judaizma prisilil k zavzemanju različnih stališč do verske tradicije (Smrke 2000, 184–185). Zaradi teh dejavnikov so nastale različne smeri sodobnega judovstva, ki jih bom predstavila v nadaljevanju.

Judaizem se glede na razlike na religijskih pojavnostnih razsežnostih, predvsem glede na izpolnjevanje verske tradicije, prehranskih predpisov, verskih obredov in praznikov ter glede na interpretacijo Tore na bolj tradicionalen ali na bolj liberalen način, deli na ortodoksni judaizem na eni strani ter na drugi strani na reformni, konservativni in obnovitveni judaizem. Judje so pri spoštovanju prehranske postave zelo različno dosledni. Nekateri striktno upoštevajo pravila, drugi se jih sploh ne držijo. Nekateri ne uživajo hrane, ki je izrecno prepovedana, niso pa natančni pri podrobnostih pri pripravi hrane, da bi bila popolnoma košer.

#### **3.1 Ortodoksni judaizem**

Ortodoksni judaizem se je kot posebna organizirana skupina oblikoval v devetdesetih letih 19. stoletja. Gre za gibanje, ki se je samoimenovalo kot pravoverno. Nastalo je kot »odklonila reakcija na haskalo<sup>14</sup>, reformno gibanje in razne izzive modernih okolij« (Smrke 2000, 188). Ortodoksni judaizem je s strani države Izrael edina formalno priznana judovska skupina.

---

<sup>14</sup> Haskala je judovsko razsvetljensko gibanje, ki se je pojavilo konec 18. stoletja v Nemčiji kot zahteva po odpiranju judovstva znanstveni dobi, reformizmu, sekularizmu in skepticizmu (Smrke 2000, 184).



Ortodoksne rabine imajo za edine predstavnike judovske vere. Le slednji lahko razlagajo Toro. Meja med rabini in laiki je mnogo globlja kot v drugih smereh judaizma. Ortodoksno rabinsko sodišče ima v Izraelu nekatere izključne pristojnosti, na primer samo to sodišče lahko opravlja poroke Judov.

Pripadniki ortodoksnega judaizma sprejemajo Toro, Talmud in micvot – 613 verskih dolžnosti – kot temelj judovskega življenja, katere je treba strogo in brezpogojno spoštovati. Menijo, da je svet ustvaril bog na način, kot je opisan v Genezi, v njem pa imajo Judje poseben položaj, saj so »izvoljeno« ljudstvo. Verjamejo v prihod Mesije<sup>15</sup>, ki bo obnovil judovsko državo in prinesel obdobje miru. Ostale smeri judaizma zavračajo tako idejo o izvoljenem ljudstvu kot vero v prihod Mesije, zaradi česar jih imajo pripadniki ortodoksije za eno glavnih ovir pri prihodu Mesije (Smrke 2000, 188–189).

Ortodoksni verski obred poteka v hebrejščini ali v jidišu. Moški in ženske pri obredju ne smejo sedeti skupaj. Čeprav so ženske v nekaterih pogledih spoštovane, so zaradi izrazite patriarhalnosti zapostavljene. Ženska tako ne šteje v minjanu<sup>16</sup>. Moški tako med obredjem kot tudi sicer vedno nosijo kipah/jarmulko<sup>17</sup>; ultraortodoksni pa uporabljajo kipah, ki pokriva celo glavo. Pomembna je dnevna molitev oziroma izpoved vere, ki se imenuje shema, z njo pa naj bi se človek spomnil zaveze sklenjene z bogom. Značilna je uporaba dveh molitvenih rekvizitov – to sta talit, ogrinjalo z resicami, in tefilin, kockasti usnjeni črni škatlici, ki vsebujeta štiri svitke z odlomki iz biblije, molilec pa si ju pritrdi na roke in glavo. Zahteva se strogo spoštovanje šabata, ko običajno življenje zamre, saj se ne sme uporabljati elektrike, telefona in javnega prevoza (Smrke 2000, 189).

Ortodoksni Judje spoštujejo prehranske predpise, ki jim pomenijo versko poslušnost. Zanje je miza oltar, uživanje hrane pa posvečeno dejanje. Pred vsakim obrokom molijo (Partridge 2009, 292–293). »Strogo se upošteva kašrut. /.../ Za ortodoksne jude imajo prehranski predpisi – kašrut status božanskosti – božje volje – in ne potrebujejo razlage ali premišljevanja o smiselnosti. Vernik kašrut razume kot pot k svetosti, ki jo je začrtal bog.

---

<sup>15</sup> Maziljenec, božji izvoljenec, ki bo prinesel obdobje miru, rešil Izrael izpod tujega jarma in ustanovil večno kraljestvo.

<sup>16</sup> Število oseb, ki je potrebno, da se opravi verski obred (biti mora najmanj deset moških).

<sup>17</sup> Pri izrekanju vseh blagoslovov si Judje pokrijejo glavo s čepico. Med ortodoksnimi Judi velja, da imajo moški glavo pokrito ves čas. »Kljub vsemu pa kipa ali jarmulka v judovstvu nima sama po sebi nikakršnega posebnega teološkega pomena« (Jelinčič Boeta 2010, 95).

Hkrati mislijo, da s strogim upoštevanjem kašruta krepijo svojo identiteto in drugačnost od drugih (nejudov)« (Smrke 2000, 189).

### **3.2 Reformni judaizem**

Reformni (imenovan tudi progresivni) judaizem se je pojavil v 19. stoletju v Evropi in ZDA, zavzemajoč stališče, da se mora judaizem modernizirati in razvijati v skladu z razumom. Zahteva se spoštovanje in ohranjanje judovske tradicije, vendar je Tora obvezujoča le glede moralnih nauk, ne pa glede prehranskih predpisov, obredne čistosti in oblačenja. Do sodobnih časov so bila pravila kašruta splošna in obvezujoča praksa v judovstvu. V 19. stoletju pa je reformno gibanje v Nemčiji prekinilo to tradicijo z odločitvijo, da so bili prehranski predpisi povezani z obredi v templju in niso bili integrirani v judovsko tradicijo. Na osnovi tega je konferenca reformnega gibanja v Pittsburghu leta 1885 v svoji izjavi o načelih odločila, da pravila kašruta nimajo vpliva na vero sodobnih Judov (v smislu izpolnitve z duhom svetosti). Prehranska pravila so nastajala pod različnimi vplivi v antičnih časih in zato niso več relevantna (Cohn-Sherbok 2003, 556). Tako je v svojih začetkih reformno gibanje zavrnilo pravila kašruta kot obvezujoča; v zadnjih letih pa je opaziti, da so se številni reformisti vrnili k upoštevanju prehranskih pravil (Dosick 1998, 263). Ne samo reformni Judje, na splošno narašča število judovskih družin, ki se odločijo spoštovati pravila kašruta. Pri tem se soočajo s številnimi možnostmi. Nekateri se striktno držijo prehranskih predpisov in uživajo samo hrano, ki je označena kot hekšer in pripravljena v košer kuhinji. Drugi upoštevajo »biblijski kašrut«, kar pomeni, da se izogibajo hrani, ki jo Tora opredeljuje kot dovoljeno, nekateri poleg tega uživajo samo košer meso. Nekateri kombinirajo »biblijski kašrut« z ločevanjem mesa in mleka. So pa tudi Judje, ki izberejo vegetarijanstvo. Za mnoge izmed njih je to judovska odločitev, ki izraža zavezo k svetosti življenja živali (Robinson 2003, 252).

Obrede so poenostavili, šabat ni obvezen in so ga po potrebi prestavili celo na nedeljo. Pripadniki reformnega judaizma zavračajo idejo o izvoljenem ljudstvu in pričakovanju Mesije. Reformni judaizem v glavnem sprejema biblični kriticizem, saj opozarjajo na zgodovinskost biblije, namesto o razodetju pa govorijo o božanskem navdihu piscev Biblije. V sinagogah reformnih judov obredje poteka večinoma v angleščini. Tudi ženske lahko postanejo rabinke, štejejo v minjan, pri obredju sedijo skupaj z moškimi in ne na posebni

galeriji. Uveden je bil bat micva<sup>18</sup> – obred slovesnega sprejema deklic k odgovornostim odraslih (Smrke 2000, 185–186).

### **3.3 Konservativni judaizem**

Konservativni judaizem pomeni opazno mero prilagajanja moderni družbi, čeprav je konservativnejši od reformnega judaizma. Tora in Talmud se morata spoštovati strožje kot pri reformistih. Nastal je zaradi nezadovoljstva z reformnim judaizmom v ZDA. Od slednjega se je organizacijsko ločil leta 1885, kar je pomenilo ločene sinagoge, rabinske organizacije in ločene šole. Večina obredja poteka v hebrejščini ali v jidišu, moški v sinagogi nosijo kipah/jarmulko, da je obredu izkazano spoštovanje. Ženska lahko postane rabinka. Tudi reformisti dvomijo v razodetost biblije in govorijo o božanskem navdihu pisec. Konservativni judaizem za razliko od reformnega tudi bolj poudarja spoštovanje šabata in praznikov. Spoštovati je treba postavo prehrane, vendar manj strogo kot pri ortodoksnem judaizmu (Smrke 2000, 186). Konservativni judaizem načeloma zvesto spoštuje in upošteva pravila kašruta, vendar pa vseeno dovoljuje, da se vsak Jud na podlagi osebne izbire odloči ali bo spoštoval prehranska pravila ali ne (Cohn-Sherbok 2003, 556).

### **3.4 Rekonstrukcionistični judaizem**

Rekonstrukcionizem, imenovan tudi obnovitveni judaizem, je novejša in ena manjših smeri. Predvsem je povezana z delovanjem ameriškega juda litvanskega rodu, Mordecaia M. Kaplana, ki je »ustanovil organizacijo Society for Advancement of Judaism, katere namen je bil prilagoditi judaizem modernim časom in ga napraviti sprejemljivega za znanstveno usmerjene Jude. Menil je namreč, da se je z razsvetljenstvom »vse spremenilo« in da se mora judovstvo nenehoma obnavljati s sprejemljivimi dognanji modernega sveta« (Smrke 2000, 196–187). Cilj obnovitvenega judaizma je bil prenoviti tako verske kot neverske vidike judovstva za potrebe sodobnega človeka. Za Kaplana judovstvo ni bilo zgolj vera in etnična pripadnost, temveč razvijajoča se verska civilizacija, navade, običaji, zgodovina, jezik in kultura, občutek navezanosti na Izrael, torej poenoten niz verskih prepričanj (Robinson 2001, 59–60).

---

<sup>18</sup> Bat micva dobesedno pomeni hči zapovedi. Je obred praznovanja verske polnoletnosti deklic, ko dopolnijo dvanajst let. Je eden redkih sodobnih običajev, ki se je prijel pri večini različic judovstva. Judovski dečki pa dosežejo polnoletnost s trinajstim letom starosti, takrat postanejo bar micva – sin zapovedi. Postanejo odgovorni za svoja dejanja in za izpolnjevanje verskih zapovedi ter dobijo pravico, da so povabljeni k branju Tore. Obredu v sinagogi sledi zabava. Bar micva je eden najbolj priljubljenih judovskih verskih običajev.

Rekonstrukcionistični judaizem je še za korak liberalnejši od reformnega. Zavrača idejo o prihodu Mesije in izvoljenosti judovskega naroda, Tora po njihovem mnenju ni razodeta in ni končni vir vsega avtoritativnega v življenju Juda, temveč se naj razvija skupaj z napredkom človeštva. Kaplan je predlagal in uvajal spremembe v judovskih ritualih, v katere je želel uvesti načela demokracije. Pri izpolnjevanju verskih dolžnosti pa je poudarjena svobodna izbira vsakega posameznika, smiselni so le tisti obredi, v katere se iskreno verjame. »Obredi in prazniki so namenjeni predvsem utrjevanju skupnosti in spominu na preteklost« (Smrke 2000, 187–188). Kaplan je uvajal obred bat micva, zagovarjal je ženski rabinat in zavračal versko tradicijo zapostavljanja žensk. Po njegovem mnenju je molitev v moderni dobi predvsem način prizadevanja za dosego najvišjega v sebi. S sodelavcema je napisal molitvenik s številnimi novostmi, Sabbath Prayer Book (1945), zaradi katerega je zveza ortodoksnih rabinov nad njim izrekla herem<sup>19</sup> in molitvenik sežgala (Smrke 2000, 188).

Pripadnikom rekonstrukcionističnega judaizma ni potrebno spoštovati šabata in kašruta, večina pripadnikov pa upošteva prehranske predpise (Robinson 2001, 233). Kaplan prehranska pravila obravnava v smislu judovske folklore, saj na prehranske predpise ne gleda kot na pravila, ki jih je zapovedal Bog, temveč kot tradicionalne običaje, ki domu pridajo posebno judovsko vzdušje. Ti običaji poskrbijo, da je v domovih in med družinami mogoče začititi tisto posebno drugačnost judovstva (Goldsmith in Scult 1985, 225–226).

---

<sup>19</sup> Izobčenje, izgon iz skupnosti.

## 4 Košer pravila

### 4.1 Pravila glede dovoljenih in nedovoljenih vrst mesa

O čistih in nečistih živalih je bilo v poglavju, kjer sem predstavila teorijo Mary Douglas, že veliko povedanega. Kot čiste živali se štejejo prežvekovalci s preklanimi kopiti. Čeprav ima prašič eno izmed dveh znamenj košer živali, je postal najhujši primer nečiste hrane. Celo Judje, ki sicer niso popolnoma zvesti prehranskemu pravilniku, »vidijo v uživanju svinjine popoln prelom z ljudskim izročilom /.../ Verjame se, da uživanje prašičjega mesa ovira dušo, poraja živalsko slo in preprečuje dosego svetosti. /.../ V Mesijevih dneh bodo prašiči prežvekovali in njihovo meso bo dovoljeno« (Unterman 2001, 223). Na splošno ni dovoljeno jesti plenilcev. Izmed rib so dovoljene le tiste, ki imajo plavuti in luske. Vse ostale morske živali niso košer. Prepovedani so insekti, ličinke in črvi, zato je potrebno paziti pri sadju in zelenjavi, da je dobro očiščena. Za prehrano so prepovedani kri, mrhovina in živali, ki so bile poškodovane ali ranjene s strani drugih živali, ali pa so bile zaklane na način, ki ne upošteva pravil obrednega klanja.

### 4.2 Obredno klanje

Čiste živali morajo biti zaklane in pripravljene na poseben način, da bi bile košer. Nekateri deli čistih živali, na primer maščoba, drobovina in nekatere žile veljajo za trejfo. Žival mora biti obredno zaklana (šahita), kar opravi posebej izobražen obredni klavec, imenovan šohet. Osnovno načelo obrednega klanja je preprečevanje trpljenja živali. Zato je treba žival zaklati z zelo ostrim nožem v eni sami potezi tako, da se prereže vratna žila. Večje živali se sicer lahko zakolje z več potezami, vendar se pri tem rezilo noža ne sme nikoli dvigniti (Jelinčič Boeta 2010, 105–106). Nato je treba živali spustiti vso kri<sup>20</sup>, zatem pa se izvrši pregled. Če slednji pokaže, da je na katerem organu pri klanju nastala poškodba, je žival proglašena za trejfo. To pravilo se nanaša na zapoved iz druge Mojzesove knjige, ki prepoveduje uživanje

---

<sup>20</sup> »10 Če kdo iz Izraelove hiše in izmed tujcev, ki bivajo med vami, uživa kakršno koli kri, bom proti temu uživalcu krvi obrnil svoje obličje in ga iztrebil iz njegovega ljudstva. 11 Kajti življenje mesa je v krvi in dal sem vam jo za oltar, da opravite spravo za svoje življenje, kajti kri opravi spravo za življenje.« 12 Zato sem rekel Izraelovim sinovom: »Nihče izmed vas naj ne uživa krvi, tudi tujec, ki biva med vami, naj je ne uživa.« 13 Če kdo od Izraelovih sinov in izmed tujcev, ki bivajo med njimi, ulovi divjad ali ptico, ki se sme jesti, naj ji spusti kri in to pokrije s prstjo. 14 Življenje vsega mesa je namreč njegova kri v njegovi duši. Zato sem rekel Izraelovim sinovom: »Ne uživajte krvi nobenega mesa, kajti kri je življenje vsega mesa; kdor koli jo užije, bodi iztrebljen!« 15 Vsakdo, naj bo domačin ali tujec, ki je od poginjene ali od zveri raztrgane živali, naj si opere oblačila in se okopa v vodi; nečist je do večera, potem je čist« (Lv 17, 10–15).

mesa živali, ki so poškodovane, imajo poškodovane organe ali so ranjene s strani drugih živali (Ex 22, 31). Živali nato odstranijo drobovino, maščobo in nekatere žile. Če klavec določenih žil iz zadnjega dela živali ne zna odstraniti, se tega dela živali ne sme uživati (Cohn-Sherbok 2003, 555). Bedrni živec je prepovedan, ker Jude spominja na poškodbo, ki jo je dobil Jakob med ruvanjem z angelom (Unterman 2001, 220).

Meso se nato za pol ure potopi v vodo, zatem pa se dobro opere vse zunanje sledi krvi. Nato se meso dobro posoli in pusti stati v sodu s preluknjanim dnom, kjer mora stati eno uro, medtem pa se izloči še preostala kri. Potem se še enkrat potopi v vodo in voda trikrat zamenja. Rib ni potrebno obredno zaklati, jim je pa treba s soljo odstraniti vso kri. Ribe spadajo med nevtralne jedi (parve), ki se lahko jedo z vsemi drugimi stvarmi (Jelinčič Boeta 2010, 105–106).

### **4.3 Ločevanje živil mesnega in mlečnega izvora**

Na treh mestih v Tori se pojavi stavek: »Ne kuhaj kozliča v mleku njegove matere« (Ex 23,19; Lv 11, 21 in Dt 14, 21). V Talmudu se pojavi razlaga za cel sistem prepovedi hkratnega uživanja mesnih in mlečnih jedi. Ti predpisi prepovedujejo kuhanje, pripravo in kakršnokoli kombiniranje mesnih proizvodov skupaj z mlečnimi. Prepovedano je tudi hkratno uživanje maščobe mesnega in mlečnega izvora. »Po zaužitju mesne hrane je treba počakati nekaj časa, preden se lahko užije kaj mlečnega, kar v nekaterih skupnostih pomeni šest ur, v drugih pa tri. Po mlečni hrani se sme mesno hrano zaužiti takoj, treba si je le oprati usta in zobe in zamenjati pribor in posodje« (Jelinčič Boeta 2010, 105). Obstaja več razlag, ki skušajo pojasniti to pravilo. Ena izmed njih pravi, da je kombinacija mesnih in mlečnih živil zelo težko prebavljiva, po drugi razlagi je bila hkratna priprava mesnih in mlečnih jedi poganska praksa in zato Izraelcem prepovedana, tretja razlaga pa pravi, da meso predstavlja smrt, medtem ko mleko simbolizira življenje; življenje in smrt pa je treba ločevati (Cohn-Sherbok 2003, 555). Določena živila, ki ne spadajo niti pod mesno niti pod mlečno hrano, se imenujejo parve, kar pomeni nevtralno. Ta živila se lahko jedo samostojno ali pa v kombinaciji z mesno ali z mlečno hrano. Vso sadje, zelenjava, oreščki, žita, ribe in jajca so parve (Dosick 1998, 262).

Mleko in mlečni izdelki so košer, če izvirajo od košer živali. Številni pravoverni Judje uživajo samo tisto mleko, ki je namolzeno pod nadzorom, tako da ni nobenega dvoma o njegovem izvoru. Košer jajce mora znesti košer ptica. Pomembno je, da ne vsebuje nobenih sledi krvi.

Čebele sicer ne spadajo med košer živali, a ker med ni del čebeljega telesa, je dovoljen (Unterman 2001, 221).

#### **4.4 Posoda in higiena v kuhinji**

Tudi posoda mora biti košer. Ker se mesna in mlečna hrana v nobenem primeru ne smeta znajti skupaj na istem krožniku, je potrebno imeti v kuhinji ločen pribor, krožnike in posodo za mesno in mlečno hrano. Zgolj steklo se lahko uporablja za oboje. Posoda, v kateri je bila pripravljena prepovedana hrana (trejfa), se ne sme uporabiti za pripravo košer hrane, vse dokler ni temeljito očiščena na način, da v njej nekaj časa vre voda. V idealnih razmerah je najboljša, če sta v košer kuhinji tudi dva ločena hladilnika, ločeni pečici in dva lijaka, da se lahko popolnoma ločuje živila in pripomočke za pripravo mesne in mlečne hrane. V velikih javnih judovskih stavbah, kot so sinagoge, kampi, dvorane, je najbolj priporočljivo imeti dve popolnoma ločeni kuhinji (Dosick 1998, 260). V sodobnih kuhinjah predstavlja problem tudi pomivalni stroj, če se uporablja tako za mesno in mlečno posodo (Rich 2012).

#### **4.5 Pravila glede sadja, zelenjave, žit, oreščkov in vina**

Vse vrste sadja, zelenjave, žit in oreščkov so košer (Gen 1, 29). Pred zaužitjem jih je potrebno dobro pregledati in očistiti, saj lahko vsebujejo ličinke, insekte, črve ali polže, ki niso košer. Določene vrste sadja in zelenjave, ki so običajno bolj problematične glede tega, je potrebno še posebej previdno pregledati (Rich 2012).

Uporaba vina in izdelkov, ki vsebujejo grozdje, je prepovedana, če jih je proizvedla oseba, ki ni judovske vere. Da bi bilo vino košer, mora biti proizvodnja certificirana in nadzorovana. Tradicionalni Judje pijejo samo košer vino, tako za obredne namene kot tudi sicer. Nekateri celo vztrajajo, da mora vino iz steklenice v kozarec natočiti Jud (Dosick 1998, 262).

#### **4.6 Certifikat kašrut**

Pripravo košer hrane je zelo olajšala uvedba certifikata kašrut. Prehranski izdelki, ki so s strani rabinov ali organizacije, ki se ukvarja s certificiranjem uspešno pridobili certifikat, so z nalepko označeni kot hekšer. Proces certificiranja vsebuje pregled sestavin, ki so uporabljene v izdelku, proces pridelave in predelave in periodične preglede, da bi bilo zagotovljeno, da izdelek dosega zahtevane standarde, da bi bil košer (Rich 2012).

## **5 Košer v slovenski turistični ponudbi**

Glede na statistične podatke je v prvem triletju letošnjega leta Slovenijo obiskalo 9,7 % več izraelskih turistov kot v enakem obdobju lani, kar je opazno povečanje. Kljub temu so turisti iz Izraela po številu prihodov v Slovenijo šele na 14. mestu. V letu 2011 je Slovenijo obiskalo 30.153 turistov iz Izraela, ki so skupno ustvarili 93.915 turističnih nočitev, kar je za 5 % več kot leta 2010 (Statistični urad Republike Slovenije 2012). Izraelski turisti v Sloveniji obiskujejo predvsem termalna zdravilišča, gore, jezera, turistične kmetije in mesta. V povprečju ostanejo tri dni (Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo 2012).

V uvodu sem omenila skupino ortodoksnih Judov, ki je aprila 2011 obiskala Portorož, kjer so v namen praznovanja praznika v spomin na eksodus Izraelcev iz Egipta zakupili hotel Kempinski Palace<sup>21</sup>. V medijih je bilo zaslediti nekaj novic o tem dogodku, med drugim da bo ta dogodek »preizkus za Kempinski Palace, saj imajo gostje kar nekaj nenavadnih in strogih zahtev. /.../Goste bo pripeljala ena od turističnih agencij, ki ponuja Judom po svetu, da praznične dni preživijo v okolju, kjer so ponudbo pripravljene prilagoditi strogim pravilom obnašanja. Ena od zahtev je posebna skupina kuharjev in pomočnikov, ki sami pripravljajo košer hrano« (Šuligoj 2011). Z brskanjem po spletu lahko naletimo na številne ponudbe košer počitnic, glat košer počitnic, košer hotelov, paketnih počitnic, ki vsebujejo posebne ponudbe, ki ustrezajo praznovanjem raznih judovskih praznikov in podobno ponudbo (Kosher Holidays 2012 in Totally Jewish Travel 2012). Tovrstne ponudbe so na voljo s strani izraelskih, ameriških in drugih turističnih ponudnikov. Podobne slovenske ponudbe nisem zasledila, saj je očitno na voljo samo na povpraševanje. Seveda je to vzpodbudilo moje razmišljanje, zakaj je temu tako.

### **5.1 Izkušnje z judovskimi gosti v štirih slovenskih hotelih**

Z namenom ugotoviti, kakšne so izkušnje slovenskih turističnih delavcev z judovskimi gosti in košerjem ter kako je z vključevanjem religijsko utemeljenih prehranskih pravil v turistično ponudbo, sem se odločila narediti intervjuje v hotelih. Predstavila bom podatke, ki sem jih pridobila s štirimi<sup>22</sup> polstrukturiranimi intervjuji v hotelih v Rogaški Slatini, znanem

---

<sup>21</sup> V hotelu Kempinski Palace so zaradi obveze varovanja podatkov zavrnilo sodelovanje v intervjuju, ki sem ga želela izvesti.

<sup>22</sup> Nekateri hoteli, ki sem jih nameravala intervjuvati, niso bili pripravljene sodelovati.



slovenskem zdraviliškem kraju. V enem izmed hotelov so zahtevali anonimnost, zato sem se odločila, da imen hotelov ne bom omenjala. Hotele bom v nadaljevanju poimenovala z imeni Hotel A, Hotel B, Hotel C in Hotel Č.

V Hotelu A mi je vodja marketinga povedal veliko informacij o izkušnjah njihovega hotela s košerjem in judovskimi gosti. V Hotelu A imajo zelo veliko izkušenj z Judi, zato košer pravila načeloma poznajo. Do pred dvema ali tremi leti so imeli predvsem skupine Judov, ki so pri njih ostale 3–4 dni. Te skupine, ki so bile organizirane in so imele svojega vodjo, so zahtevale košer hrano; predvsem ribo v foliji, nerazrezano sadje in zelenjavo, določeno hrano, ki je v Sloveniji ni mogoče kupiti, so si prinašali s sabo. Uporabljali so plastične krožnike za enkratno uporabo, ki so jih prav tako prinesli s sabo. V hotelu so jih prostorsko ločili v drugo restavracijo, da niso bili moteči za ostale goste (na primer pri praznovanju šabata). Po prenovi restavracije, ki sedaj obsega en prostor, so se odločili, da košerja ne bodo več ponujali. Razlog za to je bil tudi v tem, da so se skupine izpogajale za zelo nizko ceno. Namesto tega so se usmerili k posameznikom, ki v hotelu ostajajo daljši čas. Tako k njim prihajajo judovski gostje iz Rusije in iz Izraela. Individualni gostje so bolj zadržani glede zahtev po posebni pripravi hrane. Občasno kdo povpraša po ribi v foliji, sicer pa gostje nimajo posebnih zahtev in so zadovoljni s storitvami. V hotelu imajo z judovskimi gosti pozitivne izkušnje, zadovoljstvo pa je obojestransko, saj se število nočitev večja, gostje pa se radi vračajo. Na letni ravni Judje v Rogaški Slatini ustvarijo približno 9.000 nočitev, od tega v Hotelu A približno 7.500, letos bodo dosegli približno 8.000 nočitev. To v strukturi gostov hotela pomeni osem odstotkov (Merc 2012). Preverila sem statistične podatke na Si-Stat podatkovnem portalu in ugotovila, da so gostje iz Izraela v letu 2011 v zdraviliških občinah ustvarili 14.733 nočitev (Statistični urad Republike Slovenije 2012). V hotelu so sicer pripravljeni ustreči gostom, ki imajo posebne želje glede prehranjevanja. Tovrstna ponudba se oblikuje na povpraševanje. Vendar je sogovornik izpostavil dejstvo, da se niso specializirali za košer hrano, zato tega ne ponujajo (več) niti za zdaj ne razmišljajo, da bi tovrstno ponudbo oblikovali in tržili. »Smo evropski hotel« (Merc 2012). Na voljo imajo pestro izbiro hrane, kjer lahko vsak sestavi primeren obrok zase. Tudi brez tovrstne ponudbe število nočitev judovskih gostov v njihovem hotelu narašča, izpostaviti je treba tudi povprečno dobo bivanja, ki je trenutno kar enajst dni. Tako število nočitev judovskih gostov kot tudi dobiček sta se zelo povečala, odkar nimajo več košer skupin. Kaže pa se izrazita sezonskost, gostje prihajajo od spomladi do jeseni. Pozimi jih prihaja zelo malo. Poglavitni vzrok za to so slabe letalske povezave. S sogovornikom sva ugotavljala, da je morda vzrok tudi v podnebjju (v Izraelu so

temperature poleti zelo visoke) in pa v nepoznavanju zimskega turizma v Sloveniji. Hotel A sodeluje z več agencijami iz Izraela (na primer TopazTours, Around the World, Kompas itd.), ki oglašujejo njihovo ponudbo in jim pošiljajo goste. Zato se jim samim ni potrebno promovirati na izraelskem turističnem tržišču (Merc 2012).

V Hotelu B sem govorila z uslužbencem na recepciji. Povedal mi je, da so v preteklosti v njihov hotel pogosto prihajale skupine Judov, ki so zahtevale košer prehranjevanje. Že dobri dve leti skupine judovskih gostov ne prihajajo več, izjemoma pridejo posamezniki, ki pa ne zahtevajo priprave hrane skladno s pravili kašruta. Večinoma se izogibajo svinjini, nekateri izrazijo željo po ribi, pripravljene v foliji, in nerazrezani zelenjavi. Košer pravila v njihovem hotelu poznajo. V preteklosti, ko so prihajale skupine, ki so večinoma ostajale 3–4 dni, je vodja skupine običajno že vnaprej posredoval želje in zahteve glede prehranjevanja. Določeno hrano, ki pri nas ni na voljo, so prinesli s sabo. Prinašali so tudi plastične krožnike in pribor za enkratno uporabo. Nekateri skupine, ki so bile bolj ortodoksne, so poleg ribe v foliji in nerazrezane zelenjave in sadja zahtevali tudi nerazrezan kruh, ki so ga razrezali s svojim nožem. Zgodilo se je celo, da je vodja skupine prinesel svoj lonec, v katerem je sam v hotelski kuhinji pripravil jed za šabat. V hotelski kuhinji niso ločevali posode in pribora za pripravo mesne in mlečne hrane. Košer mesa niso pripravljali, saj ga v Sloveniji ni bilo mogoče nabaviti. Ortodoksni gostje mesa niso niti zahtevali (želeli so ribo v foliji), tisti manj ortodoksni pa so jedli tudi perutnino. Gostje so bili zadovoljni s ponudbo. V hotelu niso bili najbolj zadovoljni z judovskimi skupinami gostov, saj so bili ti moteči za druge goste, posebej ob šabatu, ko so pri večerji imeli svoj obred. Ob šabatu gostje niso uporabljali električnih naprav, zato se je dogajalo, da niso hoteli vstopati in izstopati skozi vhodna vrata, ki se avtomatsko odpirajo. Omogočiti so jim morali vstopanje skozi stranski izhod. Moteča je bila tudi uporaba plastičnega pribora v restavraciji, nekateri so jedli celo z rokami. Sicer pa so v hotelu pripravljene ustrezne prehranske zahteve svojih gostov, kadar so le-te v normalnih okvirjih in jih lahko izpolnijo. Trenutno so usmerjeni na druge trge, zato v tovrstni ponudbi ne vidijo tržne niše. Kot že omenjeno, so imeli nekaj slabih izkušenj z judovskimi skupinami, poleg tega pa je sogovornik izpostavil dejstvo, da ti gostje ne trošijo veliko za dodatne storitve (Vrhovnik 2012).

Iz Hotela C so mi odgovore na vprašanja posredovali preko elektronske pošte. V preteklosti (do pred približno dvema letoma) so imeli judovske goste, ki so prihajali v skupinah, vendar glede na število nočitev so bili ti gostje v manjšini. Košer pravila sogovornica pozna zgolj

okvirno. Vse želje in informacije, ki jih glede priprave hrane in ostalih zahtev morajo poznati, jim agentje posredujejo vnaprej ali pa gostje sami povprašajo. Večina judovskih skupin je bila v tranzitu, kar pomeni, da so pri njih samo prespali, ali pa so skupine bivale več dni (običajno 3–4 dni) in so pri njih imele samo zajtrk, nato pa odšle po celodnevni izletih. Ob prihodu košer skupin pa je običajno vodja skupine vnaprej posredoval želen meni v celoti. Določeno hrano, ki se pri nas zelo težko dobi, so vodje skupin pomagali sami dobaviti iz tujine. Sogovornica pravi, da so seveda pripravljene ustreči gostom glede želja in zahtev pri pripravi posebne hrane kot tudi vseh diet. Trenutno se jim takšno ponudbo ne zdi smiselno vključiti v stalno ponudbo, saj so v tem trenutku usmerjeni na povsem druge trge. »Mogoče bi bilo takšno obliko stalne ponudbe lažje in smiselno ponuditi v nekem manjšem hotelu, ki ga lahko neka skupina v celoti zakupi« (Hotel C 2012).

V Hotelu Č sem govorila z uslužbenko na recepciji. Povedala mi je, da so do sedaj imeli zgolj nekaj posameznikov, ki so bili judovske vere. Niso se držali pravil košerja, temveč so jedli normalno, zgolj svinjine so se izogibali. Sogovornica sicer pozna košer pravila, ker je prehodno delala že v drugem hotelu, kjer so imeli goste, ki so zahtevali košer hrano. Glede na to, da se gostje niso držali košerja, v njihovem hotelu tovrstne hrane še niso pripravljali. Pripravljene so ustreči svojim gostom glede prehranskih zahtev, kolikor je v njihovi moči. Košer ponudbe se jim ne zdi smiselno vključevati v stalno ponudbo hotela in jo oglaševati, saj so odprti za vse goste in običajno pripravljajo ponudbe glede na povpraševanje in želje gostov. Trenutno imajo največ ruskih gostov. Glede na to, da so edini hotel visoke kategorije v Rogaški Slatini, imajo drugačen pristop glede ponudbe in postrežbe, ki ni tipično penzijski kot v ostalih hotelih. Imajo visoke cene storitev, zato je njihov hotel namenjen predvsem dobro situiranim gostom (Neskić 2012).

## **5.2 Ključne ugotovitve**

V vseh hotelih, v katerih sem izvedla intervjuje, imajo izkušnje z judovskimi gosti; v treh hotelih pa tudi s pripravo košer hrane. Trenutno hrane, ki ustreza judovskim prehranskim predpisom, ne pripravljajo (razen izjemoma) v nobenem hotelu. Glede na podatke, ki sem jih pridobila z intervjuji, lahko zaključim, da so v vseh intervjuvanih hotelih načeloma pripravljene ustreči prehranskim zahtevam svojih gostov, kadar se želje gibljejo v izvedljivih okvirjih. Tovrstna ponudba se oblikuje individualno glede na povpraševanje gostov. Trenutno v nobenem hotelu ne nameravajo vključiti košerja v stalno ponudbo.

## 6 Sklep

Uresničevanje Tore zajema človeka kot celoto – telo in duha. In ravno zaradi enosti telesa in duha prehranjevanje za Jude, ki sledijo pravilom kašruta, ni zgolj biološka izpolnitev potrebe po hrani, temveč religijsko dejanje, ki je podrejeno pravilom, ki ta način prehranjevanja in hrano samo pojmujejo kot izpolnjevanje višjih ciljev. Spoštovanje prehranskih predpisov je tudi zavestno odklanjanje asimilacije z drugimi. Hebrejska beseda svet pomeni najprej ločen; klic k svetosti pomeni potemtakem ločenost od drugih, torej izvoljenost. Odgovor na to, zakaj je nekaj dovoljeno in nekaj ne, pa je ta, da želi Bog na ta način ločevati – posvečevati – svoje ljudstvo.

Uvodoma sem si zastavila več vprašanj, na katera bi rada odgovorila v tem diplomskem delu. Zanimalo me je, kako pomemben je košer za Jude v moderni družbi. Menim, da ima košer kljub izzivom modernosti še vedno zelo pomembno vlogo v judovstvu. S preučevanjem literature sem prišla do spoznanja, da je judovstvo religija, ki že zelo dolgo vztraja pri zelo strogih pravilih prehranjevanja; kljub izzivom sodobne družbe. Glede na izkušnje v slovenskih hotelih, v katerih sem pridobila kvalitativne podatke, lahko rečem, da so imeli opravka tako z Judi, ki so se želeli v čim večji meri držati pravil kašruta (predvsem skupine), kot tudi z bolj sekularnimi Judi (predvsem posamezniki), ki se prilagodijo okolju in v obstoječi ponudbi brez dodatnih zahtev skušajo najti kompromisne rešitve.

Ugotovila sem, da pri oblikovanju turistične ponudbe poznavanje religijskih prehranskih predpisov ni zelo pomembno. Turisti se namreč že vnaprej pozanimajo o možnostih. S katerimi določen hotel lahko zadovolji njihove želje in pričakovanja, pri turističnih ponudnikih pa je uveljavljena praksa, da takšne specifične ponudbe pripravijo na povpraševanje. Menim, da je vseeno zelo dobrodošlo, da so ponudniki turističnih storitev razgledani in poznajo tovrstno problematiko, saj jim poznavanje religijsko utemeljenih prehranskih pravil omogoča boljšo komunikacijo in lažje prilagajanje željam gostov. Hkrati pa so tudi bolj dojemljivi za posebne skupine gostov, ki jih lažje prepoznajo na trgu in jim ponudijo ustrezne storitve.

Poznavanje religijsko utemeljenih prehranskih predpisov bi lahko bila tržna niša za ambicioznejše slovenske turistične delavce, s katero bi skušali privabiti večje število Judov iz Izraela, predvsem v primeru, ko gre za manjši hotel, ki bi ga turistične agencije v celoti zakupile za judovske goste. V tem primeru bi gostom lahko ponudili prehranjevanje, ki

ustreza zahtevam kašruta, hkrati pa to ne bi povzročalo dodatnih nevšečnosti organizaciji hotelske kuhinje in ne bi bilo moteče za druge goste. Za začetek bi bilo potrebno okrepiti turistično sodelovanje med Izraelom in Slovenijo, izboljšati promocijo, Izraelcem predstaviti ponudbo in možnosti slovenskega zimskega turizma, ki ga še ne poznajo, in narediti kaj v smeri izboljšanja letalskih povezav med državama. Slednje je kot kaže trenutno ena večjih ovir, o čemer sta med drugim na letošnjem bilateralnem srečanju govorila tudi slovenski minister za gospodarstvo Radovan Žerjav in izraelski minister za turizem Stas Misezhnikov. Izpostavila sta tudi pomen skupne promocije in krepitev sodelovanja na področju turizma, kar bi lahko povečalo obisk turistov med državama (Delo.si 2012).

Predpostavljam, da je v času globalizacije turistična ponudba vse bolj dovzetna in tenkočutna za medkulturne razlike, saj so taki tudi turisti. Izraelski turist je v tem pogledu zelo zanimiv in izzivalen. Zanimiv oziroma boljše rečeno upoštevanja vreden zato, ker so Izraelci narod, ki je zelo turistično naravnan, izzivalen pa zato, ker že 2500 let vztrajajo pri zelo zahtevnih religijsko utemeljenih prehranskih pravilih. In tega dejstva ne gre zanemariti. Konkurenčni trgi imajo temu prilagajajočo se ponudbo, morda bi bilo vredno razmisleka, da bi jo v večji meri ponudili tudi v slovenskem turističnem prostoru. Možnosti sodelovanja med Slovenijo in Izraelom na področju turizma je namreč še veliko.

## 7 Literatura

*Biblija.net* – *Sveto pismo na internetu*. Dostopno prek: <http://www.biblija.net/biblija.cgi?lang=sl> (15. september 2012).

Cohn-Sherbok, Dan. 2003. *Judaism: history, belief, and practice*. London: Routledge.

*Culinary Kosher*. 2011a. Gefilte fish, 22. september. Dostopno prek: <http://culinarykosher.com/recipe/Shabbos/Gefilte-Fish/2513#.UGip81HTF11> (18. september 2012).

--- 2011b. Pessach Apple Nut Blintzes, 8. marec. Dostopno prek: [http://culinarykosher.com/recipe/Pesach-Pesach\\_Non\\_Gebroks/Pessach-Apple-Nut-Blintzes/741#.UGiwqIH11](http://culinarykosher.com/recipe/Pesach-Pesach_Non_Gebroks/Pessach-Apple-Nut-Blintzes/741#.UGiwqIH11) (19. september 2012).

*Delo.si*. 2012. Izraelci premalo poznajo slovenski zimski turizem, 28. junij. Dostopno prek: <http://www.delo.si/gospodarstvo/makromonitor/izraelci-premalo-poznajo-slovenski-zimski-turizem.html> (16. september).

Dosick, Wayne D. 1998. *Living Judaism: the complete guide to Jewish belief, tradition, and practice*. New York: HarperOne.

Douglas, Mary. 2010. *Čisto in nevarno*. Ljubljana: Študentska založba.

Goldsmith, S. Emanuel in Mel Scult. 1985. *Dynamic Judaism: The Essential Writings of Mordecai M. Kaplan*. New York: Schocken Books.

*Gourmet Kosher Cooking*. 2010. Challah, 17. januar. Dostopno prek: <http://www.gourmetkoshercooking.com/2010/01/challah-2/> (19. september 2012).

Hotel C. 2012. Intervju z avtorico. Elektronska pošta, 29. avgust.

Jelinčič Boeta, Klemen. 2010. *Uvod v judovstvo*. Celje: Celjska Mohorjeva družba.

Klawans, Jonathan. 2000. *Impurity and Sin in Ancient Judaism*. New York: Oxford University Press.

*Kosher Holidays*. Dostopno prek: [http://www.kosherholidays.net/mainv\\_en.aspx](http://www.kosherholidays.net/mainv_en.aspx) (16. september 2012).

Merc, Damijan. 2012. Intervju z avtorico. Rogaška Slatina, 5. september.

Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo. 2012. *Minister mag. Radovan Žerjav se je sestal z izraelskim ministrom za turizem Stasom Misezhnikovom*, 28. junij. Dostopno prek: [http://www.mgrt.gov.si/nc/si/medijsko\\_sredisce/novica/article/11987/8420/](http://www.mgrt.gov.si/nc/si/medijsko_sredisce/novica/article/11987/8420/) (15. september).

Neskić, Jasmina. 2012. Intervju z avtorico. Rogaška Slatina, 5. september.

Partridge, Christopher, ur. 2009. *Verstva sveta*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Rich, Tracey. 2012. *Judaism 101*. Dostopno prek: <http://www.jewfaq.org/index.htm> (3. julij).

Robinson, George. 2001. *Essential Judaism: a complete guide to beliefs, customs and rituals*. New York: Pocket Books.

Smrke, Marjan. 2000. *Svetovne religije*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.

Statistični urad Republike Slovenije. 2012. *Prihodi in prenočitve po vrstah občin, po vrstah nastanitvenih objektov in po državah*. Dostopno prek: <http://pxweb.stat.si/pxweb/Dialog/Saveshow.asp> (15. september).

Šuligoj, Boris. 2011. Judje bodo deset dni praznovali v Kempinskem. *Delo.si*, 13. april. Dostopno prek: <http://www.delo.si/clanek/148655> (22. avgust 2012).

*Totally Jewish Travel*. Dostopno prek: <http://www.totallyjewishtravel.com/> (16. september 2012).

Unterman, Alan. 2001. *Judovstvo*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Vrhovnik, Branko. 2012. Intervju z avtorico. Rogaška Slatina, 4. september.

## **PRILOGA A: Košer recepti**

Odločila sem se, da v prilogi navedem recepte za pripravo treh značilnih judovskih jedi, ki so sestavinsko izvedljive v vsaki slovenski kuhinji. Najprej bom predstavila recept za judovski kruh, ki ne sme manjkati na mizi ob šabatu in praznikih. Blintzes so judovske palačinke, ki jih pripravljajo z različnimi nadevi, posebej ob nekaterih praznikih kot sta hanuka in šavuot. Tudi polnjena riba je značilna judovska jed.

### **SHABBAT CHALLAH (sobotni kruh)**

Sestavine:

- 4 čajne žličke kvasa
- 4 skodelice tople vode
- 2 skodelici sladkorja
- 1 skodelica olja
- 1 žlica soli
- 3 jajca
- 2 kg moke

Priprava:

V veliki skledi zmešamo kvas, sladkor in toplo vodo. Pustimo stati 15 minut, da kvas zraste. Nato vmešamo olje, sol in jajca. Dodajamo moko in mešamo, da testo postane gladko. Ko mešanje z žlico postane pretežko, začnemo testo gnesti z rokami. Počasi dodajamo moko in gnetemo, dokler testo ni gladko in elastično. Testo premažemo z oljem, ga pokrijemo z vlažno krpo in dve uri pustimo vzhajati. Nato testo razdelimo in oblikujemo v hlebčke, ki jih postavimo v namaščen pekač. Pokrijemo in pustimo, da vzhaja še eno uro. Pečemo 30–40 minut, dokler kruh ne postane zlato zapečen. Po želji lahko potresemo sladkor po vrhu. Odstranimo iz pekača in ohladimo (Gourmet Kosher Cooking 2010).

### **BLINTZES WITH APPLES AND NUTS (palačinke z jabolki in oreščki)**

Sestavine za palačinke:

- $\frac{3}{4}$  skodelice krompirjevega škroba
- 10 jajc
- $\frac{1}{2}$  skodelice olja
- $\frac{3}{4}$  skodelice vode



ščepec soli

Sestavine za nadev:

1 skodelica mandljev

4 jabolka (olupljena in narezana na tanke rezine)

$\frac{3}{4}$  skodelice sladkorja

Priprava:

Vse sestavine za palačinke zmešamo v gladko zmes. V ponvi segrejemo malo olja in spečemo palačinke. Sestavine za nadev zmešamo skupaj. Napolnimo palačinke in jih zvijemo. Pokrite pečemo v namaščenem pekaču približno 30 minut, nato jih odkrijemo in pečemo še približno 15 minut, da se jabolka zmehčajo (Culinary Kosher 2011b).

### **GEFILTE FISH (polnjena riba)**

Sestavine:

500 g ribe (krap)

2 čebuli

2 jajci

3 žličke sladkorja

1 žlička soli

$\frac{1}{4}$  žličke popra

$\frac{3}{4}$  skodelice moke

Priprava:

V sekljalniku na drobno sesekljam čebulo in korenje. Nato dodamo ribe, jajca in začimbe ter vse skupaj dobro sesekljam. Dodamo malo moke, da zmes ni preveč lepljiva. V srednje veliko posodo položimo na obročke narezane rezine čebule in korenčka. Z vlažnimi rokami oblikujemo zmes v kroglice ali polpete, ki jih položimo na čebulo in korenček. Prelijemo z vodo, da pokrije zmes. Segrejemo do vrenja in nato kuhamo tri ure. Pustimo, da se ohladi (Culinary Kosher 2011a).