

MUSEVİLİKTE KOŞER YİYECEK VE İÇECEKLER VE KOŞER BESLENME KANUNLARININ KOŞER GIDA ÜRETİMİNE POTANSİYEL ETKİLERİ

Kosher Foods and Beverages in Jewishness and Effects of Kosher Food Laws on Potential Implication for Food Safety

Birsen BULUT-SOLAK*

ÖZ

İlahi dinlerden bir olan Museviliğe göre Koşer, temiz, kirlilikten uzak ve yasak olmayan anlamını taşımaktadır. Koşer beslenme kanunlarının, gıda güvenilirliği üzerine etkileri ve diğer konularla olan ilişkileri ise özel bir öneme sahiptir. Bu nedenle Koşer damgalı gıdaların üretimi, günümüzde artış göstermekte ve gıda sektöründe önemli bir pazar oluşturmaktadır. Koşer gıdaların, gıda güvenliğindeki potansiyel etkisini anlamak içinse bir kişinin Koşer gıdaların nasıl üretildiğinin ve hangi Koşer kurallarına uymanın tüketiciler için ne kadar önemli olduğunu bilmesi gerekmektedir. Belirtilen sebeplerden dolayı, çalışmada öncelikle Museviliğe göre yasak ve yasak sayılmayan gıdalara, hangi özel durumlarda yasak sayılmama durumlarına değinilip, beslenmede uygulanan 'Koşer beslenme kanunları' tanımlanmıştır. Musevilikte yemek yeme kurallarına göre, et ile sütlü yiyeceklerin ve/veya et ile balık yiyeceklerinin aynı sofrada yenilip içilmemesiyle ilgili dinen uyulması gereken kurallar bulunmaktadır. Diğer taraftan Musevilikte birtakım hububat ve meyvelerin kutsal olma özelliği de bulunmaktadır. Musevi beslenme kuralları gereği bayram sofralarında ve özel günlerde hangi tür gıdaların kutlama aracı olarak kullanılması hakkında da çalışmada bilgi verilmeye çalışılmıştır. Koşer beslenme kanunlarının kapsamlı olması, okuyuculara derlemedeki bilgi aktarımını kısıtlamıştır. Verilen bu bilgilerin küreselleşen dünyamızda Koşer beslenme kanunlarını uygulamak koşuluyla güvenilir Koşer gıda üretimi ve servisi yapmak gıda üreticileri ve işletmecilerine faydalı olacağı ve farklı bir ışık tutacağı umulmaktadır.

Anahtar Kelime: Gıda güvenliği, Koşer gıda, Koşer Kanunlar

ABSTRACT

Kosher term means clean and not prohibited. The effects of Kosher nutrition laws on food safety and their relationship with other issues are of particular importance. Hence, the production of Kosher-stamped foods is increasing and constitutes an important market in the food sector. To understand the potential impacts of Kosher on food safety, one must have some understanding of how Kosher foods are produced, and how important Kosher compliance is to consumers. Kosher nutritional law applied in nutrition have defined by referring to foods not prohibited or prohibited. The situations where Kosher foods are not considered prohibited and in which situations are mentioned. There are religious rules regarding whether meat and dairy foods and/or meat and fish foods eaten at the same table. Moreover, certain cereals and fruits have the feature of being sacred. Thus, it has been tried to give information about what kinds of foods should be used as a means of celebration in religious festivals for Jewish dietary rules. The comprehensive Kosher dietary laws have restricted the transfer of information to readers. Expectedly, these information will shed light on food producers and operators in the globalizing world to produce and serve Kosher foods on the condition of applying Kosher nutrition laws.

Keywords: Food safety, Kosher food, Kosher laws

*Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, birsenbulut@selcuk.edu.tr ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1583-1504>

GİRİŞ

Her dinde yiyecek ve içeceklerle ilgili kurallar bulunmaktadır. Bu kurallar, yasak ve yasak olmayan (Koşer) gıdaları kapsamaktadır. Koşer (Kosher) beslenme kanunları, Kitab-ı Mukaddes'e (Tevrat'a) ve dini esaslara göre belirlenmiş olup, bu çerçevede kurallara uyan Musevi tüketiciler ile diğer farklı kültür ve topluluktan olup Koşer tüketimi tercihi yapanlara uygun Koşer yiyecek ve içecekleri tanımlamaktadır (Regenstein vd. 2003; Stern, 2004). Ayrıca Koşer beslenme kanunları, Musevi tüketicilere bilgilendirilmiş seçenekler oluşturmada yardım etmektedir. Modern ihtiyaçlara cevap vermesinden beri, günümüze kadar değişmeden kalan orijinal Tevrat kitabının temelini dayanan bu Koşer beslenme kanunları, Musevilerin dini kitaplarında yer almaktadır. Aynı zamanda Koşer beslenme kanunları, Hz. Musa'nın, Sina Dağı'nda aldığı 10 emir içinde de yer aldığı bilinmekte olup, bu 10 emir Tevrat'ta yer almakta ve Yahudi fıkına göre yıllar sonunda yazılan ve ağız kanunu (*oral law*) olarak ayrıca kabul görmektedir. Gerçekte 3500 yılı aşkın, Musevi din kanunları, yeni konulara ve teknolojilere adres olmak için ve Musevi halkının temel kanunlarının her birinin ihlalden korumak için hahamlar tarafından yorumlanıp, yayılmıştır. Musevi kanun sistemi ayrıca Musevi şeriatına da (*halacha*) başvurmaktadır. Bu kanunlar, Musevi kanunu oluşturan fık kitaplarında ve Tevrat'ta bulunmaktadır (Regenstein vd. 2003:111). Koşer beslenme kanunları ayrıca Musevi dini okullar tarafından yıllardan beri yorumlanmaktadır. Musevi kurallarının temel prensipleri kapsamlı olup, belirlidir ve değişmezdir. Ancak bunların yorumu ve başvurusu zamana, yere ve durumlara göre değişebilmektedir. Çağdaş durumda Koşer kanunları belirlenirken, temel kaynaklarda kesin olmadığından dolayı Musevi kuralların temel iki kaynağı olan Tevrat'a ilaveten, hukuk ilminin diğer kaynakları da Koşer üretimli gıda ruhsatının belirlenmesinde kullanılmaktadır (Grunfeld, 1972).

Yiyecek ve içecek sektöründe üretilen ürünlerin tazeliğini korumak, gereken ürünlerin raf ömrünü uzatmaya yönelik yapılan işlemler ve üretimde ilave edilen katkı maddeleri yenilebilir Koşer yiyecek ve içeceklerin tanımının yeniden yapılmasını zorunlu kılmıştır. Günümüzde Koşer sertifikalı güvenilir gıda üretiminde kullanılacak hammaddelerin Koşer olması önem taşımaktadır. Gıdalara katılan gıda katkı maddelerinin, genetiği değiştirilmiş modifiye organizmalar, hayvan besleme, hormonlar vb. gibi konular Koşer sertifikasyonunda önem arz edip, hahamlar arasında tartışılmaktadır (Regenstein, 1994). Katkı maddeleri, sentetik materyaller, hayvan kesme ve et işlemedeki yenilikler, geleneksel olmayan kaynaklar, Musevi inancına göre güncel olarak tartışılıp, değerlendirilen Koşer gıda konularıdır. Musevilikte dinen sağlıklı yeme fikirlerinin, Koşer kanunlarla birlikte önemli olduğu düşüncesi ise hâkimdir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Ülkemizde ve mutfak kültüründe ayrı bir yeri olan Musevi Koşer beslenme kanunlarının özellikleri yeterli bir düzeyde araştırılmamasından ve bilinmemesinden dolayı bu çalışmanın yapılmasına karar verilmiştir. Musevilikte Koşer beslenme kanunlarının kapsamlı olması ve hakkında ulaşılabilir kaynakların yetersiz oluşu ve daha önce bu konu hakkında yapılan çalışmaların sayısının kısıtlı olmasından dolayı çok daha fazla detaya inilememiştir. Bu durum ise çalışmanın sonunda elde edilecek verileri kısıtlamıştır. Çalışmanın öncelikle birinci bölümünde Musevilikte yasak sayılmayan yiyecek ve içeceklerle (Koşer) ve yasak olan (Terafa) yiyecek ve içecekler aktarılmaya çalışılmıştır. Sonraki bölümlerinde ise yiyecek ve içecek üretimindeki ve gıda güvenliğindeki potansiyel etkilerine değinilmiştir.

MUSEVİLER, NİÇİN KOŞER BESLENME KURALLARINA UYARLAR?

Bununla ilgili birçok açıklama yapılmasına rağmen Rabbi I. Grunfeld, konu hakkında çok geniş tutulan fikirleri ve Tevrat'ta tanrı tarafından yapılan açıklamayı özetlemeye çalışmıştır (1972). Dikkat edilecek en önemli nokta, normalde sağlık kanunlarını içermeyen Koşer yasalarının, sağlıklı yeme görüşlerinin yasal konularla birlikte önemli bir düşünceye sahip olmasına dayandırılmıştır. Genel açıklamaya ihtiyaç olmaksızın Musevi komitesine verilen bu beslenme yasaları sürekli güncel tutularak incelenmektedir. Buna rağmen modern zamanlardaki bazı insanlar, sağlık kuralları olarak bunları doğrulamayı kendilerinde bir ihtiyaç hissetmişlerdir. Koşer kurallarının niçin sağlık konuları olmadığı

tartışmasını daha iyi anlamak için detaylı bilgiler Regensten tarafından yapılan farklı bir çalışmada sunulmaktadır (1994).

“*Ve sizler, bana kadar söylenen bir kutsallığın oğlu olabilirsiniz, sizler kopan bir alandaki herhangi eti yemeyiniz* (Yahudilerin Mısır’dan çıkışı [Tevrat XXII:30])”. Kutsallık veya günahlardan arınmak manevi bir dönemdir; bu ahlak özgürlüğü veya ahlak özerkliğiyle aynıdır. Bu durum ise insan nefsinin tamamlanması olarak kabul görmektedir (Regenstein vd. 2003:111). Üstünkörü bir gözlemci, bu Koşer beslenme kurallara uymayan insanoğlunun, kurallara uyandan daha özgür olduğunu düşünmektedir. Aslında kurallara uymayan insanlar, çok insafsız kendi nefsinin köleliğine konu olduğu kabul görülmektedir; çünkü onlar kendi içgüdü, dürtü ve arzularının köleleridir. İlk adım insandaki hayvansal isteklerin zulmünden özgürlüğe doğru kurtulmaktır. Bu yüzden ahlak kuralına uymak, gönüllü bir alçak gönüllülüktür. Musevilikte kural sınırlaması, insan özgürlüğünün başlangıcıdır. Bu yüzden Musevi dininin temel kutsallık düşüncesi, yaşam düşüncesiyle ayrılmazdır; beslenme kuralları, tüm Musevi kurallarının temelindeki manevi disiplin sistemindeki merkezi bir pozisyon olarak kabul görmektedir. İnsandaki en güçlü 3 arzu, gıda, cinsellik ve bilgi dürtüsüdür. Yahudilik ise, bu dürtüleri yok etme amacıyla olmayıp, bu dürtülerin kontrolünde ve bunların gerçekte günahsızlığındadır. Koşer beslenme kuralları, bu içgüdüleri ruhsallaştıran ve bunları hayatın yasal neşesine dönüştüren kurallar olarak kabul edilmektedir (Regenstein vd. 2007).

GIDA ENDÜSTRİSİNDE MUSEVİ PAZAR

Laik bir dünyada Koşer yiyecek ve içecekler, özellikle Musevileri ve diğer insanları ilgilendirmektedir. Koşer, gıda sektörünün önemli bileşenlerini ve gıda güvenliğine potansiyel pozitif ve negatif faydalarıyla birlikte bir işletmenin yiyecek ve içecekleri işlemeyi nasıl yaptığını etkilemektedir. Birçok insan hatta gıda sektöründe çalışanlar bile, dini denetim altındaki yiyecek ve içeceklerin farkında bile değildirler. Derlemenin bu kısmı ekonomik durumlarda kısa bir arka plan sağlayarak, gıda sektörü için Koşeri daha iyi bir anlayışa sahip olmasını önemli kılmaktadır. Fakat gıda sektörünün büyük bir kısmı bu tüketici grubunu maalesef yok saymaktadır (Egan, 2002). Bu sebeple birçok ülkede önemli tutulan ürünlere Koşer sertifikası gerekli olmaktadır. Koşer sertifikası almış ürünlerin üzerinde ‘K’ harfi damgalanarak, ürünün Koşer olduğunu belirtmektedir. Koşer yiyecek ve içecekler sektörde özelleşmiş bir reklam ajansı olup, entegre pazarına ise Koşer Pazar denilmektedir. Bu pazar, ABD’de yaklaşık olarak 800.000 ürünü kapsamakta ve bu ürün sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Koşer gıda tüketicileri, özellikle satın almadan önce Koşer işaretini kontrol eden tüketicilerin sayısının ABD’de 15 milyonun üzerinde Amerikalı olduğu saptanmıştır (Al-Mazeedi vd. 2013; Anonim, 2020). Bunlar, Koşer ürün bedelinin yaklaşık \$13 milyarını satın almaktadırlar. Her yıl yaklaşık on binlerce şirket, Koşer ürünler üretmekte ve ABD’de süpermarketlerinde Koşer ürünleri satışa sunmaktadır. Yine ABD’de Koşer tüketicilerin 1/3’ü (yaklaşık %20’in altında) Musevidir ve bunlar 900.000 yıl boyunca Koşer gıda tüketimine devam eden tüketicilerdir (Al-Mazeed vd. 2013). Bu Koşer ürünlerini zaman zaman bulan ve diyetlerini karşılayan diğer tüketiciler grubu özellikle Hz. İsa’nın yeniden dünyaya geleceğine inananlar ile uzun süredir Müslümanlarla birlikte olan ve onları içine almayı ihtiyaç duyan kesimler, vejetaryenler, aşırı vejetaryenler, özellikle süt ürünlerine, hububatlarla ve baklagillere alerjisi olan tüketicilerdir (Blech, 2008). Bunlara ilaveten Koşer ve diğer tüketicilerin ihtiyaçları arasında nadirde olsa bire bir korelasyonu bulunan ve Koşer ürünleri kalitesine güvenen tüketiciler, Koşer ürünleri güvenle tüketmektedirler (Regenstein vd. 2003).

Müslümanların, Koşer ürünleri satın alma durumu ise biraz daha düşüktür. Bunun sebebi ise Müslüman kesim arasında Koşer ürünlerin kontrolünde iyimser denetimlerin olma ihtimali düşüncesinin var olması nedeniyle üretilen yiyecek ve içeceklerde şüpheli jelatinin kullanım ihtimali, tüm gıda ürünlerinde şüpheli grup gıda katkı maddesinin bulunma durumu ve aroma için çözücü olarak alkolün kullanımından kaynaklanmaktadır (Akın ve Bulut-Solak, 2009; Döndüren, 2009).

KOŞER

Koşer Beslenme Kanunları

Koşer beslenme kanunları, tutarlı yerel bir sisteme dahil olup ve modern bilimle ilgili olabilen veya olamayanların arkasında ifade edilen bilime sahiptir (Türker, 2020). Bu sistem, hahamın problemlerle uğraşması ve bir çözüm yaratmasına dayanmaktadır. Musevi dinine göre Koşer beslenme kanunları tüm yıl boyunca bu kanunlar yarı baskın olarak 3 konuyla ilişkilendirilmiştir. Bunların geneli hayvanlar âlemine ve bunlar üzerine odaklanmıştır.

- a) İzin verilen hayvanlar
- b) Kan yasağı
- c) Süt ve et karışımının yasağı

Mart sonu veya Nisan ayının on beşinde kutlanan Fısıh (Mayasız Ekmek) Bayramdaki sınırlamalardaki, yasaklanmış hububatlar özellikle buğday, çavdar, yulaf, arpa ve kızıl buğday (kaplıca) ve bu yasağın hahamlara ait uygulama düzenlemelerinde yeni bir düzenleme yapmalarına neden olmuştur. Bu sebeple Koşer beslenme kanunları bitki âlemine de odaklanmaktadır. Bu konuda, ayrıca üzümde elde edilen alkol, üzüm suyu ve şarap gibi konularla ilgili kanunlarda tartışılmaktadır (Gürkan, 2008). Sütün, Musevi denetçi tarafından kontrolü, Musevi yemeği, peynir yapımı, Koşerizasyon ekipmanı; Musevi olmayanlardan yeni ekipman alımı, ve eski/yeni un gibi konular Koşer ürünlerin eldesinde değerlendirilmeye alınmaktadır (Regenstein vd. 2003:113).

İzin Verilen Hayvanlar (Şohet)

Musevilikte geviş getiren ve çift tırnaklı küçük ve büyük baş hayvanlar, geleneksel evcilleştirilmiş kuşlar ve pulları uzaklaştırılabilen yüzgeçli balıkların tüketimine genelde izin verilmektedir. Domuzlar, yabani kuşlar, köpek balıkları, kedi balıkları, yunus balığı, balina, yılan balığı, maymun balıkları ve benzer türler, tüm kabuklular (midye, istiridye, karides, yengeç, deniz kestanesi, deniz kaplumbağası gibi) ve yumuşakçalı kabukluların (ahtapot, kalamar, salyangoz, yılan) tüketimi ise yasaklanmıştır. Tüm böceklerin çoğunluğu yasaklanmıştır. Bu yasaklanan böceklerden doğal kırmızı pigmentlerini kullanan kızıl ve kırmızı böcekler, çoğu hahamlar denetçiler tarafından Koşer yiyecek ve içeceklerin üretiminde kullanılmasına izin verilmemektedir (Kurt, 2010; Mammadli, 2013; Regenstein vd. 2003:113). Ancak, son bölümde sonradan tartışılacak böceklerden elde edilen bal ve cila (*gomalaka*) kullanıma izin verilmektedir (Blech, 2004).

Nuh Tufanından sonra yasaklanmış hayvanlar özellikle tanımlanmıştır. Bunlar Koşer işareti olan ve olmayan hayvanlardır. Örneğin kaya porsuğu, yabani tavşan ve deve gibi geviş getiren, fakat çift tırnaklı olmayan; domuz çift tırnağa sahipken kendisi geviş getirmeyenler Musevi inancına göre tüketimi yasaktır. Modern zamanlarda domuz eti ve ürünleri, ticaretin bir ana eşyası olduğundan beri domuz etinin yasağı Koşer ve Helal kanunlarla ilişkili olup, çoğu insanın genel odak noktası oluşturmaktadır (Kurt, 2010).

Kümes hayvanları yönünden; Kaz, ördek, güvercin, kumru, hindi, tavuk vb. geleneksel evcilleştirilmiş kuşlar Koşerdir. Musevilikte *Rattrie* kategorisindeki kuşlar (devekuşu, büyük kuş ve 3 parmaklı devekuşu) ise Koşer değildir. Buna ilaveten devekuşu özellikle İncil'de yasaklanmıştır. Yeni keşfedilmiş kuşlarda Koşer olarak kabul edilmemektedir. Bazı hahamlar, kanatsız kuşları örneğin tavukları doğal genetik mutasyondan dolayı kabul etmezken bazı hahamlar da yabani hindi biraz evcilleştirilse dahi yine Koşer olarak kabul etmemektedir (Regenstein vd. 2003:113).

Denizden avlanarak tüketilmesine izin verilen hayvanların sadece pulları ve yüzgeçleri olmalıdır. Pullu tüm balıklar, yüzgeçlere sahiptir ve dolayısıyla yüzgeçler pullar üzerindedir (Çiğdem, 2009; Kurt, 2010). Bunlar, insan gözüyle görülebilmeli ve deriye zarar vermeksizin balık derisinden uzaklaştırılabilmelidir. Bazı balıkların pulları ise biyolojik olarak standart pul tiplerinin görülmemesi durumu (özellikle kılıç balığı gibi) bunlar tartışmalı bırakılmaktadır. Muhafazakâr kesim ise Mersin balığına izin verirken, Ortodoks Yahudi yetkililer ise bunun Koşer olmadığını düşünmektedirler (Teluşkin, 1995). Diğer dinlere ait yasak ve yasak olmayan yiyecekler düşünüldüğünde Musevilikte yasak sayılan yiyeceklerin özelliklerinin Koşer sayılan yiyeceklerin özelliklerinden daha ayrıntılı ve daha geniş olduğunu dikkat çekmektedir (Regenstein vd. 2003: 114).

Çoğu böcekler, Koşer değildir (Kurt, 2010). Böceklere istisna olarak çekirgenin bazı tipleri, geleneksel yemeğin kaybolduğu dünyanın bazı kesimlerinde Koşer olarak kabul edilebilmektedir. Çekirgelerin farklı atlama hareketi yüzünden Tevrat'ta izin verilen olarak tanımlanan yenilebilir böceklerin hepsi çekirgeler familyasında yer almaktadır. Buna ilaveten Musevi inancına göre cırcırböceği ve ağustosböceği tüketilmesinde de bir engel bulunmamaktadır (Mammadli, 2013; Regenstein vd. 2003:114).

Ayrıca böceklerin tüketimi ile ilgili yasak olan bu durum sadece görülebilir böceklerle ilgilidir. Tek bir gıda içerisinde tam yaşam döngüsü harcayan bir böcek, marina ve mühür kurtları, birçok kural bu kategoriye uymamaktadır. Paketlenmiş yeşil salataların hazırlanmasında son zamanların kapsamlı yıkama metotlarının gelişimi Koşer ürünü eldesini sağladığı fark edilmiştir. Bu işlemle birçok böcek elemine edilebilmektedir. Bu yüzden çoğu zaman bu yöntemler Koşer gıda servisi kurumlarında ve Koşer imalathanelerinde yaygın özel uygulama prosedürleri olmaksızın yaygın olarak kabul edilmektedir. Tahminen bu ürünün tam yıkanması ve böceğin uzaklaştırılması özellikle bu gıda sektöründe çalışanlar tarafından ellerin yıkanmasıyla ilgili durumlarda bu ürünleri daha güvenli ve temiz yapmaktadır. Son zamanlarda çoğu haham bu uygulamanın doğruluğundan şüphelenmektedir. Modern tarımsal ilaç idaresi programları entegrasyonu, Koşer tüketiciler için böcek içermeyen ürünleri muhafaza etmede tarımsal ilaç kullanmaktadır. Koşer tüketicileri için sebze ve meyvelerdeki böcek enfeksiyonu ise artan problemlere neden olabilmektedir (Regenstein vd. 2003:114). Arılardan elde edilen bal ve diğer ürünler, gerekli olarak bal ve bal mumuna izin veren beslenme kanunları sistemi tarafından Koşer olarak belirtilmektedir (Blech, 2004). Musevi inancına göre normalde murdar olarak düşünülen bir hayvandan elde edilen üründe murdar olduğu düşünülmektedir. Fakat bal tamamen çiçeklerin nektarlarından elde edilmiş olduğundan dolayı bal, Musevi sofrasında bulunması her zaman kutsal bir yiyecek olarak görülmektedir. Çoğu haham, meyve tabakalarında bir parlaklık sağlamak için ve sakızlarda kullanılan sıvı reçinenin kullanım iznini genişletmiştir (Blech, 2004; Regenstein vd. 2003:114).

Hayvan Kesimi (Şehita) ve Kanın Etten Uzaklaştırılması

Musevi Koşer kanunlarına göre geviş getiren hayvanlar ve kümes hayvanların kesilmesinde belirli amaç için tasarlanmış özel bir bıçağın (halef) kullanılmasıyla, dini olarak özel eğitilmiş hayvan kesen kişi (Şohet) tarafından kesim işlemi yapılmaktadır. Bıçakların birçoğu mükemmel keskinlikte olmalıdır ve kesilecek hayvan boğazının çapını en az iki keredede kesebilecek bıçak ağzına sahip ve keskinliği düzgün olmalıdır. Şohet, kesim işlemi yaparken özel şükür duası okumalıdır (Anonim, 1976; Mammadli, 2013). Bu işlem bizzat bir uygulama olup ve kanunu izleyen kısıtlama ise hayvansal ürünü Koşer yapmaktadır. Musevi inancına göre gıdanın üzerinde bir kısıtlama varlığı yoktur. Ancak kesim öncesinde hayvana uygulanan şok durumunun kutsama yaptığı kabul edilmektedir. Şok uygulaması hayvana önceden uygulanan bu işlem olup, sonradan hayvan kurban edildiğinden dolayı bu kesim işlemi küçümsenmemelidir. Eğer kesim, modern hayvan işleme uygulama başlangıcıyla ve Yahudi kanunlarına uyum içinde yapılırsa ve hayvanda her hangi bir stres işareti olmaksızın hayvan Koşer olarak ölebilmektedir. Ortodoks Yahudi gruplarının bazıları, arzularını tepetaklak olmuş hayvan kesimini yürütmekte ve bu sistem için uygun sistemler ve prosedürlerin, hahamlarla birlikte bir araya gelinerek, uygulamaktadır (Kurt, 2010; Regenstein, 2012).

Kesim sonrası kesilmiş hayvanlar, mutlaka hahamlarca yetiştirilmiş uzmanlar tarafından değerlendirilip, iç organların kontrolü uygun bir şekilde yapılmaktadır. Eğer bir hayvanın bir kusura sahip olduğu fark edilirse, bu hayvan Koşer olarak kabul edilemez ve tüketimi yasaktır (*Treife*). Böyle durumda ikinci yasa altında genel olarak izin verilen hayvandaki kusurlu miktarlarının oranı ise ayrıca önemlidir. Bu genel kural, bir yıl içinde bir hayvanın ölümünü olduğu yerde, bu kusurlu durumun neden olmama durumuyla da alakalıdır. Bazı hahamlar, veteriner uygulamalarıyla ilişkilendirilmiş konularla ilgili bu yasaların olmasına sevinmektedir. Örneğin; bir kümes hayvanının boğazında var olan hayvan anatomisine göre gerçek enfeksiyonlar gibi. Bu durumlar ise pazarlarda üreticilerin hayvan sağlığıyla ilgilenen seçenekleri bu zamanda kısıtlayabilmektedir (Regenstein vd. 2003).

Musevi şeriatına göre hayvanın bir kısmı kusurlu olduğunda, hayvanın ciğerlerin mutlaka incelenmesi gerekmektedir. Ciğerde potansiyel bir problem olduğunda, diğer organlarda kontrol edilmeli veya incelenmelidir. Hayvan sıkı standartlarda tabii tutulup, tüketilmesine onay verilen et, Koşer olarak kabul edilir. Gerçekte böyle hayvanda özellikle sığır gibi büyük hayvanların ciğerlerinde iki yapışmışlık durumundan fazlasına pek karşılaşılmamaktadır. Hayvanın iç organlarının incelenmesi, ciğerlerin ciğer boşluğundan alındıktan önce veya sonra yani her iki durumda da ciğerin yapışkanlığına bakılır ve sonra ciğer, normal insan hava basıncı kullanılarak şişirilir. Bu ciğer sonra su dolu bir tanka konular ve bu iç organlar hava köpüklerine bırakılır. Eğer ciğer hala bozulmamış ise bu ciğer Koşerdir (Regenstein vd. 2003). Bu uygulama ise Koşer olarak daha sağlıklı hayvanlar kullanılmasına neden olmaktadır (Adam, 1997). Bu pratik uygulamalar özellikle bu incelemeyi geçemediği zaman seçilen süt hayvanları (inekleri) genelde kesilmez ve dolayısıyla deli dana hastalığının (BSE) tedavisi azalır (Regenstein vd. 2003). Et hayvanları ve kümes hayvanlarındaki, toplardamarlar, iç yağlar, kan ve siyatik sinir, uygun şekilde alınarak, uzaklaştırılır ve bunlar yasaklanmış ürünlerdir (Regenstein vd. 2003).

Yasaklanmış kanı ayrıca uzaklaştırmada, kırmızı et ve kümes hayvanlarının eti, kesimin 72 saatinde suda ıslatıldıktan sonra tuzlanmalıdır. Et özellikle yıkanır ve bu yıkama uygulaması, önceki yıkamanın 72 saatinin içindeki zamanda 2 saatten fazla sürede tekrarlanmalıdır. Yıkama işlemi soğuk suda yarım saat süre ile yapılır ve suyun çok soğuk olmamasına dikkat edilir. Daha sonra tavuğun iç karkası kesilen yüzeylerde dâhil bol miktarda orta irilikteki tuz ile kaplanarak tüm yüzeylere 1 saat süre ile tuzlama yapılır. Tuzlanan et, sonra 3 defa su ile durulanır. Tuzlanan etin suyu, suya akıtılır ve önceden uzaklaştırılan kan tamamen akmıştır (Regenstein vd. 2003).

Et, Koşer yiyecek olarak belirtildiğinde içinde kalan kırmızı su ise kanla ilişkili değildir ve Koşer yiyecek olarak kullanılabilir. Kansas Eyalet Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmaya göre, bu tuzlama prosesinin düşük mikroorganizma sayısına neden olduğunu ve dolayısıyla bu tuzlama işleminin gerçekte bir antimikrobiyel uygulama olduğunu tespit etmiştir. Hahamlardan farklı görüşler alınarak önceden yapılan et muhafazası için eskiden antimikrobiyel uygulamalar kullanılmaktaydı. Tuzlama ve ıslatmadan önce bu kimyasalların bazılarının kullanımına ve ısı kullanımına izin verilmiyordu (Regenstein vd. 2003).

Koşerlemede kullanılan tuz yeterli büyüklükteki kristal yapıda olması ve kristallerin 1 saat içerisinde çözünbilmesi ve eti tamamıyla kaplamasına izin verecek yeterli küçüklükte olması önemlidir. Tuz endüstrisi, Koşer tuzu olarak belirtilen bu özel kristal yapılı tuz üretmektedir. Tuzun çoğu dini olarak Koşer olmasına rağmen, bu durumdaki Koşer terimi kristal yapısıyla ilişkili olmaktadır. Kullanım için eti hazırlayabilmek, eti spesifik tuzlama ve ıslatma uygulamasına ilaveten Koşerlenecek etle de ilgilidir (Mammadli, 2013; Regenstein vd. 2003:115).

Sakatatlardan biri olan karaciğer, yüksek kan içerdiğinden dolayı ıslatılmamalı ve tuzlanmamalıdır. Çünkü karaciğerin bu amaç için muhafaza edilen özel ekipmanında yarım saat kadar pişirilmesi yeterlidir. Her gıda işleyici karaciğerin yemeklerde kullanımından sonra, karaciğeri tekrar durulamaktadır (Regenstein vd. 2003).

Bazı düşünceler, düşük tuzlu diyetlerde Koşer diyetlerine verilen tuz seviyesi artırılması yönündedir. Tuzlama işleminde etlerin yüzeylerinin tuzlanmasına dikkat edilmeli, genelde önce kesilen etlerde kullanılır. Tuzun emiliminde 20-40 et parçası için kırmızı ette tuzun kalınlığı 0.5 cm'den daha az olmaması istenmektedir. Eğer gıdadaki tuz konsantrasyonu yüksek konsantrasyonlarda ise kişi etin tüm yüzeylerini daha sonra kesmelidir ve pişirme sırasında oluşan damlamaların her birini kullanarak etin yüzeyindeki tuz miktarının pişirme sırasında kaybolmaması da kontrol altında tutulmaktadır (Regenstein vd. 2003:115).

Hayvansal kaynaklarından elde edilen çeşitli gıda katkı maddeleri ve benzer materyaller de, Koşer hayvanlardan elde edilenlerden farklı olduğu için, bunların Koşer gıda üretiminde kullanımı yasaklanmıştır. Yasaklanan bu ürünler ise gıda endüstrisinde kullanılan birçok ürün yelpazesini oluşturan emülsifyerler, stabilizatörler, renk maddeleri, yüzey aktif maddeler gibi katkı maddelerini (bitkisel yağlar, peynir mayası, jelatin gibi) kapsamaktadır. Çok titiz çalışan bazı haham yönetimi,

sadece Koşer ürünlerden elde edilen katkı maddeleri Koşer gıdaların üretiminde kullanılmaktadır (Goldberg 2012)

Et ve Süt Karışımın Yasası

“Sizler, bir çocuğun anne sütünü kaynatmayasınız”. Bu ibare, Tevrat’ta 3 defa görülür ve bu durum sürekli göz önünde tutulur. Koşer beslenme kanunu, evcil hayvan besinlerini, bizlerin gıda olarak kullanımı yasaklamaktadır. Örneğin yeni doğmuş buzağının ilk hafta mutlaka ağız sütünü emmesi gibi. Kimse ise dinen benzer bir ağız sütü karışımından ticari olarak yarar sağlayamaz. Bu yüzden Museviler, süt ve et ürünü karışımı olan peynir ve burger işine sahip değildir. Etin eşit dağılımı, tuzlama, yıkama, incelemeye ihtiyacı olan et ve kümes hayvanları (balık hariç), dini olarak kurban edilen av eti hahamsal olarak genişletilmiştir (Regenstein vd. 2003:115).

Koşer beslenme kanunlarının uyumu içinde muhafaza edilen et ve süt ayırımı, tüm materyal ve ürünlerin uygulama işlemlerini 3 kategoriye ayırır.

- a) Et ürünü
- b) Süt ürünü
- c) Paravin ((*Parave, parve, parav*) Nötr olarak isimlendirilen ürünler grubu

Paravin kategorisi, et ve süt ürünleri gibi dini olarak sınıflandırılmış tüm ürünleri içerir. Tüm bitkisel ürünler, yumurta, balık, bal ve sıvı reçinede dâhil hepsi paravin grubundadır. Bu paravin ürünler, et veya süt ürünlerinde birlikte kullanılmalarına rağmen bir yumurta, peynir sufflesinde süt ürününe dönüşerek karıştırılmayla oluşan ürünün belirlenmesinde de önemli rol almaktadırlar (Regenstein vd. 2003: 116).

Koşer beslenme kanunları, balığa da uygulanır. Balık ile et aynı sofrada yenilebilmesine rağmen bu etin direkt olarak tüketilmesiyle karıştırılmamalıdır (Adam, 2010). Musevi inancına göre, balığın servis edildiği tabaklar genelde ayrı muhafaza edilir ve durulanır. Yine etin bu tabakta kullanımından önce tabak durulanır. Tevrat’taki orijinal kanuna göre, et ile balık karıştırıldığında özellikle balıklardan bir tanesi insanların kötü olmasına sebep olduysa bu spesifik bir düşünceden söz edilmektedir. Bu hahamsal sağlık bilgisi, muhafazakâr Yahudi davranışına göre uzun sürmeyen bir değerdedir veya gerekliliktir. Çünkü kişi hangi balık olduğunu bilmemekte ve bir problem mevcudiyetini içeren bir kanıtta yoktur. Bu kanun, Koşer kanunlarının sağlık konuları olmadığını genelleştirilmesinde çok spesifik olarak kabul bulur fakat bu İncil’e göre bir zorunluluk değil, sadece hahamsal bir genişletmedir. Balık işlemenin kuralıyla birlikte diğer genişletme ise: çok geleneksel Ortodoks Musevi grupları (*Luba Vitch, Chabad, Chassidic*) ayrıca balık ve sütün karıştırılması geleneğine sahip değildir. Örneğin; yoğurtta kullanılan jelatinin bir balık jelatini olmasına izin verilmemektedir (Regenstein vd. 2003: 116).

Et ve sütün tam ayırımından söz etmek için tüm ekipmanlar, aletler, borular, buhar vb. bunların dizaynında farklı ekipmanlar kullanılmalıdır. Eğer meyve suyuna benzer bitkisel materyaller süt ürünleri tesisinde işlenirse, bunlar Koşer kanunları altında süt ürünlerini ilgilendirebilir. Bazı Koşer denetleme müfettişleri, süt ürünlerinden ziyade süt ürünleri olarak listelenmiş bir ürüne de izin verilebilir. Tüketiciye, süt ürünleri ekipmanında süt ürünleri ilavesinin içerip içermediğini kesinlikle belirtilmelidir. Örneğin bu süt ürünleri ekipmanında yapılmıştır gibi. Eğer et katkı maddesi içermeyen bir ürün et tesisinde yapıldığında, bu et ekipmanı olarak işaretlenmelidir. Önemli bir nokta bir kişinin et yemeği yedikten sonra, süt katkı maddeleri içeren bir ürünü kullanmasının normalde istenmemesi durumu ile ilgilidir. Bu durum süresi geleneklerine bağlı kalarak 3 saatten 6 saate kadar değişebilir (Regenstein vd. 2003: 116).

Süt ürünü ekipmanının listelenmesiyle, tüketici bir et yemeğinden önce veya sonra hemen süt ekipmanı ürününü tüketebilir fakat et yemeği ile birlikte tüketmemelidir. Süt ürünlerini izleyen etin, yenilmesinden önceki süre çok kısadır ve genelde bir saate kadar ağız suyla birlikte durulanmalıdır. Gerçekten et tüketiminden sonra süt ürünlerinin tüketimi ise tam 3-6 saat arası bekleme süresi isteyebilir. Örneğin; bir sert peynir yenildiğinde, süt ve etteki bekleme (süre) aynıdır. Sert peynir, 6

aydan fazla olgunlaştırılan bir peynirdir veya muhtemelen kuru ve sert olarak çoğu İtalyan peynirlerine benzetilerek yapılmıştır. Bu sebeple, peynirin tüketiciler tarafından paketleme işaretinin dini bir gereklilik olmasına rağmen, Koşer peynir üretimi yapan birçok şirket 6 aydan daha kısa bir sürede kendi peynirini genelde olgunlaştırmaktadır (Regenstein vd. 2003:116).

Özel Koşer Yiyecekler ve İçecekler

Üzüm ürünleri (Asma ürünleri): Koşer içeceklerde tüm üzüm suyuna dayanan ürünler, Museviler tarafından üzümün baskılanmasından son ürüne kadar sadece işlenmeyi kapsamaktadır. Musevilikte eğer meyve suyu pastörize edilirse sonra sıradan bir Koşer katkı maddesi katılarak herhangi bir çalışan tarafından işlenebilir. Koşer ürünler yapmada ortam temizliği önemli bir zorunluluktur (Regenstein vd. 2003:117).

Musevi peyniri (Gevinas Yisrael): Koşer şarap üretimiyle ilgili beslenme kanunlara benzer olarak çoğu Koşer ürünler, denetleme organizasyonların denetçi haham tarafından süte pıhtılaştırıcı enzimin ilave etmesini istemektedir. Örneğin; peynir teknesindeki süttten peynir yapmak için kullanılan enzim ve/veya pıhtılaştırıcının Koşer olması gerekliliktir. Ayrıca yapılan peynirin Koşer olduğundan emin olunmalıdır. Bu ihtiyaçları karşılamayan her peynir ise, kabul edilmeyebilir (Regenstein vd. 2003:117).

Peynir yapımı sırasında kullanılan tüm katkı maddeleri ve ekipman Koşer olmalı ve peynir altı suyu pıhtıdan uzaklaştırılmadan önce 49°C (120 °F) üzerinde pıhtı ve peynir altı suyu ısıtıldığında peynir altı suyu da Koşer olmaktadır. Eğer haham, süte bir pıhtılaştırıcı ilave etmezse bu teknik bile doğru kabul edilmektedir. Bu yüzden burada Amerika Birleşik Devletlerinden Koşer peynirden daha çok Koşer peynir altı suyu elde edilmektedir (Regenstein ve Regenstein, 2002a; Regenstein ve Regenstein, 2002b; Regenstein ve Regenstein, 2002c).

Cholev peyniri (Cholev Yisrael): Bazı Koşer ürün denetlemeyen Museviler, kısırak sütü ve deve sütü gibi Koşer olmayan hayvanların sütüyle birlikte süttün olgunlaştırılmasıyla ilgilenirler ve bu yüzden böyle sütü laktasyon zamanında takip edilmesini isterler. Bu *Cholev* peynir sütü, tüm süt ürünleri katkı maddeleri için Koşer denetim ajanlarının bazıları tarafından sıkı kontrol edilmektedir (Regenstein vd. 2003:117).

Yeni ve Eski Un: Museviler, bir önceki Fısh Bayramının ikinci günde Jerusalem'deki Tapınağına geleneksel olarak önerilen hububatı getirmişlerdir. Bu, aynı günde ve önceden hasat edilen ile büyüyor olan buğday unun tümü kutsamak için yapılmıştır. Bu un, eski unun durumundan elde edilmektedir. Fısh Bayramının ikinci gününe kadar büyümeye başlamadan un için tüm buğday, yenisiyle ilişkili hale gelecek ve Fısh Bayramına kadar kullanılmamalıdır. Tüm ısrarcı önerilerle yeni tahıl, Fısh Bayramının ikinci gününden önce 14 günden daha fazla ekilmelidir ve belirtilen bu minimum süre ise, tohumların filizlenmesi için gerekli süredir (Kurt, 2010; Regenstein vd. 2003:117).

Erken Meyve: Bitkiler hakkındaki diğer Koşer beslenme kanunu, meyveli ağaçların dördüncü yılına kadar yarar sağlamak için hasat edilmeme gerekliliği bulunmaktadır. Genelde dört yıllık canlı muhafaza edilen bir ağaç meyvesi olan papaya ile ilişkilendirilmiş muhtemel bir problemdir. Konu ile ilgili tartışma ve fikir ayrılığı zaman zaman olmaktadır (Regenstein vd. 2003: 117).

Fısh Bayramı (Mayasız Ekmek Bayramı): Fısh Bayramı tatili baharda olur ve buğday, çavdar, yulaf, arpa ve kızıl buğday gibi 5 yasaklanmış hububatlardan yapılan ve günlük yaşamda yenilen çoğu ürünlerden sakınılarak inançlı Museviler tarafından kutlanır. Bu bayram, Koşer beslenme kanunlarına göre özellikle denetime izin verilmeyip özellikle bayram için sadece hazırlanan buğdaydan yapılan mayasız ekmek yenilmektedir (Regenstein, Chaudry & Regenstein, 2003). Bazı durumlarda bu mayasız hububat ürünlerin 18 dakikadan daha az sirkülasyonda yapıldığını kastetmektedir. Sürekli yöntemle yapan operasyonlarda, ekipman sürekli hareketli olup ve bu yüzden buradaki hamuru artırmada elverişlilik yoktur. Bu yüzden hamurun fermantasyonu sırasında bir yaşam oluşabilmesi için 18 dakika istenildiği düşünülür. 18 dakikadan daha kısa sürede yapılan her şey, fermente değildir ve bu yüzden mayasız ekmek yapımında Fısh Bayramının yasaklarını ihlal etmemiş olur (Regenstein vd. 2003: 117).

Ortaçağlarda Avrupa'daki hahamlar, Fısh Bayramı'nda mısır, pirinç, bezelye, hardal tohumu, siyah buğday ve bazı diğer bitkilerden çıkartılan ürünlerini yasaklamışlardır. Bu materyallerin gerçek aromalarına ilaveten birçok çağdaş haham, mısır şurubu, mısır nişastası türevleri, sitrik asit gibi olan türevleri yasaklamıştır. Tatlı Fısh Bayramı malzemelerinin üretiminde kullanılan tatlandırıcıların ve nişastaların başlıca hammadde kaynağı ya patates şurubu olarak patates türevi ürünleridir ya da gerçek şekerdir (Regenstein vd. 2003: 117).

Bunlara ilaveten hahamlar, buğday ve diğer hububatlarının büyüdüğü yerlerdeki alanlarda yetişen ürünlerden kaynaklanabilecek muhtemelen karşı kontaminasyondan dolayı, rezene ve çemen otu gibi bazı tahılları da Fısh Bayramı için yasaklamışlardır (Regenstein, Chaudry & Regenstein, 2003). Eski çağlarda Hıristiyan ülkelerle ilişkili Musevi komiteleri, Müslüman ülkelerde yaşayan Musevilerle düzenli ilişki kurmamışlardır. Bu iki komitenin büyüyen beslenme kanunları, farklı bir akım başlatmıştır. Sonuç olarak günümüzde Avrupalılar veya Polonya, Rus ve Alman Yahudi komitesi, İspanya, Güney Afrika ve Orta Doğuyu içeren İspanyol Yahudi komitesinden önemli derecede farklı kanunlara ve geleneklere sahiptir. İsrail'de uygulanmayan İspanyol Musevi geleneği, siyatik hücre uzaklaştırılmasını içeren ve hayvanın karkasının arka çeyreği kullanmama, tüm hayvanlar için tamamıyla ciğer yapışkanlığı olmayan et standardı ve pirinç gibi materyallerin tamamı veya bazılarında yasak olmayan diğer kurallar da bulunmaktadır (Regenstein vd. 2003:117).

Fısh Bayramı, büyük aile toplanmalarının olduğu zamandır. Fısh Bayramında sadece et ve sadece süt gibi yiyeceklere ilave olarak iki yemek düzeni istemektedir. Koşer yiyeceklerin satışların %40'dan fazlası Fısh Bayramı haftasında olmaktadır. Genelde yiyecek depolamalar, Fısh Bayramından dört ve altı hafta öncesinden tüketiciler Fısh Bayramı yiyecekleri almaya başlamaktadır. İsrail'de dâhil her yerde çoğu muhafazakar Koşer ürün tüketicileri tarafından yedi gün yapılan ve Fısh Bayramının birinci gününde sadece tam hamursuz ekmek yemektedirler. Bu yüzden bu yedi gün için hazırlanan her yiyecek (kırılmamış ve ıslatılmamış hamur ekmeği) hamursuz ekmek unu veya hamursuz ekmek yemeğini kullanımı hariç yapılmaya ihtiyaç duyabilmektedir. Fısh Bayramını tüm sınırlamaları ile birlikte lezzetli ve temiz bir yapıya sahip Fısh Bayramı yiyecek ve içeceklerini yapmak zordur. Koşer Komitesi, daha çok ve daha iyi Fısh Bayramı ürünlerini geliştirilmesinde gıda üreticilerinin yardımlaşma içindedir (Regenstein vd. 2003:117).

Ahl-al Kitabı Göre Öldürülen Hayvanların Eti

Müslüman tüketicilere ilaveten İslam âlimlerine göre, Yahudi ve Hıristiyanları ifade eden Kitab-ı İnsan veya Ahl-al Kitabı'na göre öldürülen hayvanların etlerinin izin verilebilirliği hakkında çok fazla tartışma ve zıtlıklar vardır. Birinci kısım düşünüldüğünde, bu mısrasının birinci kısmı *"Bugün tüm iyi ve sıhhatli şeyleri sizin için yasal yaptık"* (Kuran, V:VI) ihlal edilmedikçe Müslümanlara, Hıristiyan ve Musevilerin yiyeceklerinin yenilmesi izin verilmiştir. Çoğu İslam âlimleri, Ahl-al kitabı yiyeceğinin kurban edilecek hayvanları içeren helal ve sıhhatli gıdayı Kuran-ı Kerim kriterleriyle karşılaştırma fikrindedirler. *"Allah'ın isminin bahsedilmediği yerlerde yemek yemeyiniz. Bu iğrenç bir şeydir"* (Kuran VI:121). Fakat bazı İslam âlimleri, yukarıdaki mısranın Ahl-al Kitabına göre bu yiyeceğin uygun olmadığı ve kesim sırasında burada Allah'ın adının bahsedilmediği görüşündedirler (Al-Qaradawi, 1984). İhraç veya yerli tüketimde helal sertifikacılar veya bu mısraları nasıl yorumlayacağına karar vermek, helal gıdaları ihraç yapan ülkelerdeki ajanslara kalmıştır. Fakat Ahl-al Kitabı'nın anlaşılabilir modern günlük uygulamalarında, rutin analizler tercih edilir. Hıristiyanlar ise sıkı bir gıda kanunu izlemezler. Musevilerde ise bu durum daha farklıdır. Geviş getiren hayvanlarla ve kümes hayvanlarını uygun şekilde kesen Ortodoks Museviler, şuan pazara sunulan tüm Koşer etini de hazırlarlar. Kurban işini yapan Musevi kişinin, kurban zamanında istenilen Müslüman duasını söyleyebildiğini ileri sürmesine rağmen kurban kesen Ortodoks Museviler bir kurban oturumun başlangıcında bir kutsama söylerken, her hayvanın kurban zamanında ise tanrının ismini söylememektedirler. VI. Yüz yirmi birinci mısradaki isteklerini takip etmek isteyen Müslümanlar için, Ahl-al Kitabına göre kesilen (kırmızı et ve kümes hayvanları) et ise helal standartlarla tam karşılaşmayabilir (Akin & Bulut-Solak, 2009).

Bilimde Koşer

Jelâtin: Çoğu gıda ürünleri için önemli olan jelâtin, muhtemelen tüm Helal ve Koşer katkı maddelerinin en tartışmalı olanıdır. Son bir gelişme ise Musevi dini kurallarına göre kurban edilmiş sığırların postlarından elde edilen Kosher jelâtinin (K jelâtin) üretimidir. Ayrıca ikinci temel üretim ise, Müslümanlar tarafından kurban edilen hayvanların, sığır kemiklerinden sertifikalı helal jelâtin üretimidir. Sığır jelâtin kaynağı olarak “Hindistan Kuru Kemiklerini” Musevi komite, jelâtin üretiminde kabul etmemektedir. Çünkü Hindistan geleneği sığırları Musevi kurallara göre sığırı öldürmemektedir (Blech 2008; Akın & Bulut-Solak, 2009).

Biyoteknoloji: Kimozi gibi basit genetik mühendisliğiyle yapılan ürünleri, Musevi âlimleri şuan kabul etmektedirler. Bu kararın temeli Koşer olmayan kaynaktan izole edilen genin gerçekte görülebilmenin çok altında olduğudur. Sonuçta bu canlı dışı yolla çok defa kopyalanmış ve çok defa tekrar üretildikten sonra kendi içine enjekte edilmiştir. Bu yüzden genin orijinal kaynağı gıda ürününün görüldüğü zamana kadar tamamıyla kaybolmaktadır. Durumlarına uygun katkı maddeleri için, her proses Koşer ekipman kullanmak zorundadır. Musevi komitesi hala domuz genine sahip ürünlerin konusunu düşünmektedir. Son kanun saptanmamasına rağmen, eğilim benzer materyalleri reddetme yönüne doğru olduğu görünmektedir (Akın & Bulut-Solak, 2009).

Diğer Katkı Maddeleri: Koşer dini sertifikasyon kuruluşlarının önemli ve bazen zor olan görevlerde üstlenmektedirler. Koşer yiyecek ve içeceklerin üretimde kullanılan tüm katkı maddelerinin ve farklı üretim aşamalarında kullanılacak malzemeleri, genellikle tarladan sofraya kadar ki ve/veya hammaddeden nihai ürüne kadar ki tüm tarım ve/veya üretim aşamalarından başlanarak, bileşenlerin tam izlenebilirliği sağlanmalıdır. Bu şekilde elde edilen ürünler Koşer olarak sertifikalanmaktadır. Bu gıda ürünleri güvenilir Koşer katkı maddelerini oluşturmaktadır (Regenstein vd. 2003).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu derleme, ilahi dinlerden biri olan Musevilik inancına göre uygun şekilde Koşer beslenme kurallarını aktarmaya çalışmıştır. Koşer beslenme kurallarına göre belirsizlik oluşturan tartışmalı durumlarında hala olduğu dikkat çekmektedir. Museviliğe göre tartışmalı durumlarda ise kutsal kitap Tevrat’a ve Musevi şeriatına, kanunlara ve hahamlara da danışarak problemin çözülmesi sağlanmaktadır. Koşer yiyecek ve içeceklerin eldesin de Musevi inancına göre uygun olarak üretilmesi için hahamlar, gıda üreticileri ve Koşer ürün denetleyicileri sürekli koordineli çalışmaktadır. Yalnız burada üretilen ürünün izlenebilirliğinin sağlanmasında hahamlar, laik otoritenin üstünde yer almaktadır. Koşer dini sertifika ajansı, Koşer ürünleri sertifikalandırmak için kullanacağı standartları belirli olmalıdır. Koşer ürünlerin üzerinde ticari markalı ‘K’ harfi sembolü olmalı ve bu ürünlerin dinen uygun standartlarda üretildiğini desteklemek için bu sembolü kullanılmaktadır. Musevilikte yemek yeme kurallarına göre, et ile sütlü yiyeceklerin aynı anda yenilmezken, et ile balık yiyeceklerinin aynı sofrada yenilmesiyle ilgili dinen bir kural bulunmamaktadır. Sonuç olarak özetlenerek aktarılmaya çalışılan bu bilgilerin ışığında Koşer beslenme kanunlarını uygulamak koşuluyla güvenilir Koşer yiyecek ve içecek üretimi ve servisi yapmak mümkün olabilmektedir. Yalnız Musevilikte Koşer beslenme kanunlarının çok kapsamlı olmasından dolayı konu ile ilgili farklı araştırmalarının yapılmasının da elzem olduğu dikkat çekmektedir.

KAYNAKLAR

- Adam, B. (2010). Yahudilik. Ed. Şinasi Gündüz, *Yaşayan Dünya Dinleri*, Diyanet İşleri Başkanlığı, Ankara s. 242.
- Adam, B. (1997). Yahudiliğin Hıristiyanlığa ve İslam'a Bakışı, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37 (1) s. 339.
- Akın, N. ve Bulut-Solak, B. (2009). Helal Gıda Kanunları ve Gıda Güvenliği Üzerindeki Potansiyel Etkileri.1. Uluslararası 5. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 27-29 Mayıs, 2009. Konya, ss. 916-925.
- Al-Mazeedi, H, M, Regenstein, J, M, and Riaz, M.N. (2013). The Issue of Undeclared Ingredients in Halal and Kosher Food Production: A Focus on Processing Aids. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.13, 228-233. doi: 10.1111/1541-4337.12002.
- Anonim, (1976). Dinler Tarihi Ansiklopedisi: İslamiyet, Hıristiyanlık, Musevilik ve İlkel Dinler, Gelişim Yayınları, İstanbul 1976, II, 463.
- Anonim, (2020). <https://apps.bostonglobe.com/ideas/graphics/2018/11/the-next-bite/the-traditions/#:~:text=%E2%80%9CMore%20than%2011.2%20million%20Americans,consumer%20population%2C%E2%80%9D%20Fishkoff%20writes>. (Erişim tarihi: 25.12.2020).
- Blech Z. (2004). Royal jelly. In: *Kosher Food Production*. Iowa State Press. Forthcoming.
- Blech Z. (2008). The story of gelatin. In: *Kosher Food Production*, 2nd ed. Ames, Iowa: Wiley –Blackwell Publishing. pp. 317–322.
- Al-Qaradawi, Y. (1984). The Lawful and Prohibited in Islam, *The Holy Quran Publishing House*, Beiret, Lebanon.
- Çiğdem, R. (2009). Yahudi ve İslam Hukukunda Su Ürünlerinin Tüketilmesi. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1(2).
- Döndüren, H. (2009). Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tegay-yür). İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Bursa.
- Egan, M. (2002). Overview of Halal from Agri-Canada Perspective. Presented at the Fourth International Halal Food Conference, Sheraton Gateway Hotel, Toronto, Canada, April 21-23.
- Goldberg Y. (2012). The primary ingredients in detergents. Available from: http://oukosh.org/index.php/common/article/the_primary_ingredients_in_detergents/Surfactants. Accessed on June 20, 2012.
- Grunfeld, I. (1972). *The Jewish Dietary Laws*. Pp. 11-12. The Soncino Press. London.
- Gürkan, S.L. (2008). Yahudilik, İstanbul: İz Yayıncılık 139-140.
- Kurt, A.O. (2010). Yahudilik'te Koşer ve Koşer Ekonomisi, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi 14 (2).
- Mammadli, B. (2013). Yahudilikte Beslenme Kuralları. Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Dinler ABD, Dinler Tarihi Bilim Dalı, Bursa. 1-124.
- Regenstein, J.M. (1994). Health Aspects of Kosher Foods. Activities report and minutes of work groups and sub-work groups of the R & D Associates 46(1):77-83.
- Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E. (2000). Kosher Foods and Food Processing. *Encyclopedia of Food Science* 1449-1453.
- Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E. (2002a). The Story behind Kosher Dairy Products such as Kosher Cheese and Whey Cream. *Cheese Reporter* 127(4):8, 16, 20.

Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E. (2002b). What Kosher Cheese Entails. *Cheese Marketing News* 22(31):4, 10.

Regenstein, J.M. and Regenstein, C.E. (2002c). Kosher by Products Requirements. *Cheese Marketing News* 22(32):4, 12. MS 20030025

Regenstein, J.M., Chaudy, M.M. and Regenstein, C.E. (2003) Kosher and Halal Food Laws and Potentials Implications of Food Safety. *Compr Rev Food Sci Food Safety* 2:111–27.

Regenstein, J.M. (2012). The politics of Religious Slaughter-how Science can be misused: an Essay. Fargo, ND: Reciprocal **Meat** Conference Proceedings, *American Meat Science Association*.

Stern, L. (2004). How to Keep Kosher A Comprehensive Guide to Understanding Jewish Dietary Laws, Harper Collins Publishers, New York, s. 1.

Teluşkin, Y. (1995). Evreyskiy Mir. *Geşarim*, New-York, s. 330.

Türker, S. (2020). Helal ve Güvenilir Gıda. *Helal ve Etik Araştırma*