



TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI  
Fakulta přírodovědně-humanitní  
a pedagogická



# Židovská kuchyně a kultura stolování

## Bakalářská práce

*Studijní program:* B7507 – Specializace v pedagogice  
*Studijní obory:* 7507R041 – Německý jazyk se zaměřením na vzdělávání  
6107R023 – Humanitní studia se zaměřením na vzdělávání

*Autor práce:* **Michaela Kalousková**  
*Vedoucí práce:* Mgr. Marie Holá, Th.D.



## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Michaela Kalousková**  
Osobní číslo: **P12000728**  
Studijní program: **B7507 Specializace v pedagogice**  
Studijní obory: **Humanitní studia se zaměřením na vzdělávání**  
**Německý jazyk se zaměřením na vzdělávání**  
Název tématu: **Židovská kuchyně a kultura stolování**  
Zadávací katedra: **Katedra filosofie**

### Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Práce se zaměří na představení židovské kuchyně a kultury stolování v kontextu kulturních a teologických souvislostí. Metodou práce bude studium a analýza odborné literatury. Studentka se bude v průběhu příprav a vypracování řídit metodickými a organizačními pokyny vedoucí práce.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

RODEN, Claudia. Kniha o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005, 598 s. ISBN 8073416867.

LAU, Jisra'el Me'ir. Praktický judaismus. 1. vyd. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8.

JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů. Vyd. 2. Praha: Plot, 2003, 363 s., [24] s. obr. příl. ISBN 80-865-2323-3.

NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. Židovské tradice a zvyky. Vyd. 1. V Praze: Karolinum, 2010, 199 s. ISBN 978-80-246-1518-9.

VRIES, S. Židovské obřady a symboly. Vyd. 1. Praha: Vyšehrad, 2009, 299 s. Světová náboženství (Vyšehrad). ISBN 978-807-0219-638.

NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů. Vyd. 1. Překlad Markéta Zbavitelová, Dušan Zbavitel. Praha: Sefer, 1992, 285 s. Judaika. ISBN 80-900-8953-4.

DIVECKY, Jan. Židovské svátky. Praha: P3K, 2005. ISBN 978-809-0358-737.

Vedoucí bakalářské práce:

**Mgr. Marie Holá**

Katedra filosofie

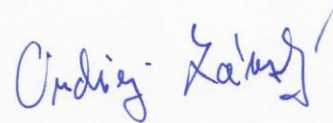
Datum zadání bakalářské práce: **10. dubna 2014**

Termín odevzdání bakalářské práce: **30. dubna 2015**



doc. RNDr. Miroslav Brzezina, CSc.  
děkan

L.S.



PhDr. Ondřej Lánský, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Liberci dne 30. dubna 2014



## Prohlášení

Byla jsem seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Současně čestně prohlašuji, že tištěná verze práce se shoduje s elektronickou verzí, vloženou do IS STAG.

Datum: 31. 10. 2016

Podpis: Kaloušková

## Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala Mgr. Marii Holé, Th.D. za odborné vedení, podnětné rady, vstřícnost a trpělivost, které mi věnovala v průběhu zpracování bakalářské práce. Mé díky patří také panu inženýru Michalu Günsbergerovi za poskytnutí podkladů k této práci.

## Anotace

Cílem bakalářské práce je popis a vysvětlení pravidel a symboliky židovské kuchyně a stolování v kontextu kulturních a teologických souvislostí. Z posvátných knih judaismu vychází soubor předpisů nazývaný *kašrut*, který určuje zásady pro konzumaci potravin. Součástí těchto předpisů je spolu s historickými událostmi i kultura přípravy pokrmů a stolovacích rituálů o všedních, svátečních a slavnostních příležitostech. Práce se snaží vymezit důvody, proč si židovská kuchyně zaslouží větší pozornost, než jaké se jí mezi veřejností dostává.

## Klíčová slova

Kuchyně, košer, stravování.

## Resumé

The targeted of bachelor thesis is describing and exploring the rules and symbolic of jewish cuisine and dining in sense of culture and teological context. From the holy books of hebraism is coming out the set of rules, names kasrut, which determinates the fundamentals for consuming food. The part of this rules is with historical context, the culture of preparation of food and dinnigs rituals in ordinary and festive events. The essay is defines the reasons of why is jewish kitchen deserves more attention than now in public.

## Keywords

Cuisine, kosher, alimentation.

|   |    |
|---|----|
| <b>Obsah</b>  |    |
| <b>1 Úvod</b> .....   | 10 |
| <b>2 Dějiny židovského stravování</b> .....                     | 12 |
| 2.1 Vymezení judaismu a posvátné knihy.....                     | 12 |
| 2.2 Biblické období.....  | 14 |
| 2.3 Pobiblické období.....                                      | 16 |
| <b>3 Kašrut jako soubor pravidel</b> .....                      | 17 |
| 3.1 Definice, podstata a pravidla.....                          | 17 |
| 3.2 Košer a trejfe.....   | 18 |
| 3.2.1 Košer potraviny.....                                      | 19 |
| 3.2.2 Trejfe potraviny.....                                     | 20 |
| 3.2.3 Mléčná, masitá a parve strava.....                        | 22 |
| 3.2.4 Kuchyňské potřeby.....                                    | 23 |
| 3.3 Šchita.....   | 23 |
| 3.3.1 Příprava a postup.....                                    | 25 |
| 3.3.2 Kontrola a úprava masa.....                               | 26 |
| 3.4 Stravovací rituály .....                                    | 27 |
| <b>4 Židovské pokrmy</b> .....                                  | 29 |
| 4.1 Sváteční symbolika stravování.....                          | 29 |
| 4.1.1 Chala.....  | 30 |
| 4.1.2 Šabat.....  | 31 |
| 4.1.3 Roš-ha-šana.....  | 33 |
| 4.1.4 Jom Kipur.....  | 34 |
| 4.1.5 Sukot.....  | 35 |
| 4.1.6 Chanuka.....  | 36 |
| 4.1.7 Purim.....  | 36 |
| 4.1.8 Pesach.....   | 37 |
| 4.1.9 Šavuot.....   | 39 |
| 4.2 Pokrmy spojené se slavnostmi.....                           | 40 |
| 4.3 Pokrmy všedního dne.....                                    | 41 |
| <b>5 Unikátnost židovské kuchyně</b> .....                      | 43 |
| 5.1 Židovská kuchyně v České republice.....                     | 43 |
| 5.1.1 Historie židovské kuchyně v českých zemích.....           | 43 |
| 5.1.2 Košer restaurace a obchody.....                           | 44 |
| 5.2 Židovská kuchyně v porovnání s ostatními náboženstvími..... | 45 |
| 5.2.1 Porovnání s arabskou kuchyní.....                         | 45 |
| 5.2.2 Porovnání s křesťanskou kuchyní.....                      | 46 |
| <b>6 Závěr</b> .....  | 49 |
| <b>7 Seznam použité literatury a zdrojů</b> .....               | 51 |



|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>8 Seznam příloh.....</b> | <b>54</b> |
| 8.1 Grafické přílohy.....   | 54        |
| 8.2 Tabulkové přílohy.....  | 55        |
| 8.3 Textové přílohy.....    | 56        |

## 1 Úvod

Cílem bakalářské práce je obeznámení s tradičními židovskými pokrmy a stolováním, pravidly a symbolikou židovské kuchyně. Říká se, že na světě existují pouze tři druhy kuchyní, a to francouzská, čínská a židovská. Dlouhou dobu však byla židovská kuchyně tabu a její typické recepty se schovávaly pod záštitou kuchyní jiných zemí světa. Její tradiční jídla a suroviny pocházejí z mnoha zemí Evropy, Asie a Afriky, kterými putoval židovský národ, když hledal útočiště v období rozptýlení mimo Izrael během nezávislé existence židovského státu, tzv. diaspory. Motivací k výběru tohoto tématu byla skutečnost, že tato kuchyně je mnohými podceňována, ač si patřičnou pozornost určitě zaslouží. Práce se může stát inspirací pro všechny, kteří by chtěli zajímavě a chutně obohatit svůj jídelníček, či způsob životního stylu, se kterým je kultura stravování v judaismu úzce propojena. Na židovské kuchyni zanechaly stopy cizí vlivy, ve své podstatě je však stále původní a díky intenzivnímu působení náboženských ustanovení osobitá a výjimečná.

První část práce se zaměří na dějiny židovského stravování, kde bude objasněna spojitost mezi samotným náboženstvím judaismu a kulturou židovské kuchyně. Judaismus sehrál důležitou roli při vytváření národní identity, jelikož stanovuje životní hranice a ukládá přísná pravidla řídící každodenní život svých věřících. Výjimkou nejsou ani předpisy týkající se jídla, která jsou obsažena v posvátných židovských knihách.

Další kapitola se bude zabývat *kašrutem*, souborem předpisů, jež jsou pro pochopení symboliky židovské kuchyně naprostou nezbytností. Vysvětlí se zde jeho podstata, pravidla a zásady a uvedou potraviny, které jsou považovány za vhodné a které nikoliv. Jeho součástí jsou též stravovací rituály, které se u pravověrných židů dodržují dodnes velmi striktně. Důležitou úlohu v židovské kuchyni hraje i náboženská rituální porážka *šchita*, na kterou panuje spousta protichůdných názorů. Na základě jejího podrobnějšího popisu si může udělat každý svůj vlastní, o což se v závěru pokusí také autorka práce.

Čtvrtá kapitola bude věnována konkrétně samotným židovským pokrmům, jejich přípravě a okolnostem, při kterých se jednotlivá jídla podávají. Svátky jsou spojeny s celou řadou stolovacích rituálů, při kterých si Židé připomínají minulost svého národa, a každý pokrm symbolizuje nějakou událost z dějin. Kromě sváteční židovské kuchyně jsou i velkou příležitostí k různým kulinářským specialitám slavnosti a rodinné události, při kterých má rodina možnost sejít se společně u slavnostně prostřeného stolu.

Poslední kapitola se zaměří na historii židovské kuchyně na území našeho státu, jelikož dějiny Židů v naší vlasti byly i zrcadlem dějin českých zemí. Budou uvedeny informace o židovských restauracích a košer obchodech, ve kterých je dnes možno nakoupit potraviny označené *hechšerem*. Na závěr se provede analýza porovnání židovské kuchyně s kuchyněmi jednotlivých náboženství, což bude též důkazem toho, že o unikátnosti židovské kuchyně není třeba pochybovat.

V práci nebude chybět ani rozhovor s jednou z košer restaurací na našem území, jež se těší velké oblibě nejen u židovských obyvatel naší krajiny.

## 2 Dějiny židovského stravování

### 2.1 Vymezení judaismu a posvátné knihy

Judaismus vznikl před více než čtyřmi tisíci lety a označuje v nejširším smyslu celý kulturní, sociální a náboženský systém lidu Izraele. Jedná se o náboženství s vírou v jednoho Boha, Stvořitele a Vládce veškerenstva, které vyžaduje po svých věřících, aby lpěli na jeho hodnotách při každém kroku. Prolíná se v něm studium a konání, harmonie mezi vizí a jejím naplněním a praktické uskutečnění programů, hodnot a idejí.<sup>1</sup> Židovský monoteismus lze vnímat jako monoteismus se zákonodárným a právním charakterem, jehož příkazy ovlivňují naprosto všechno: jídlo, osobní vztahy, práci aj. Tyto příkazy (*micvot*) jsou průvodcem všedním dnem a usměrňují člověka tak, aby všem okamžikům v životě mohl dát vyšší smysl. Tím se odlišuje od zvířat a zároveň tím slouží Bohu.<sup>2</sup> Judaismus zahrnuje úplný souhrn židovského učení obsaženého v posvátných knihách – v Tóře (Psaném zákoně), Talmudu (Ústním zákoně) a jiných starověkých pramenech.<sup>3</sup>

Tyto sbírky právních norem judaismu byly tradovány nejprve ústně a posléze do 6. století zaznamenávány písemně. Zavazují Židy ke vzájemné sounáležitosti, odpovědnosti a upevňují jejich pospolitost, což dalo vzniknout jednotnému společenství židovského národa. Spolu s kodexem ze šestnáctého století, nazvaného Šulchan aruch (Prostřený stůl), určují, co, jak a kdy je dovoleno jíst a vymezují podrobné zásady přípravy pokrmů. K jídlu a stolování se vztahuje nejméně 50 ze 613 božích příkazů.<sup>4</sup>

Tóra (vodítka, návod, učení) je označení tradičních pěti knih Mojžíšových (Pentateuchu) neboli první části hebrejské Bible. Podle tradice byly všechny budoucí komentáře a interpretace autoritativní povahy zjeveny Mojžíšovi na hoře Sinaj a představují kodex zákonů, jimiž se Židé mají denně řídit. Zjevení Božích přikázání je pro judaismus a jeho dějiny okamžikem, kdy předkové Židů navázali s Bohem

<sup>1</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 15

<sup>2</sup> FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9. s. 26

<sup>3</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 77

<sup>4</sup> CAMUS, Jean-Yves a Annie-Paule DERCZANSKY. *Svět Židů*. Vyd. 1. Praha: Levné knihy, 2008. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 978-80-7309-501-7. s. 6

náboženský vztah, neboli uzavřeli smlouvu.<sup>5</sup> Tóra znamená tolik jako „učení nebo návod“. Člověk se učí teprve činěním a jedině tak je pro něj Tóra praktický ukazatel cesty pro všední den a denní dobrovolné následování.<sup>6</sup> Jídelní předpisy nalezneme již v deváté kapitole první knihy Mojžíšovy: "Všecko, což se hýbe a jest živo, bude vám za pokrm; jako i bylinu zelenou, dal jsem vám to všecko." (Gn 9,3)<sup>7</sup>

Talmud (učení) je kolektivní dílo, jehož vytvoření trvalo přibližně tisíc let. Počet jeho známých autorů je kolem 3500, přičemž nejstarší žili kolem 4. st. př. n. l. a nejmladší počátkem 7. st. n. l. Jedná se doslova o učení židovských zákonů a tradic a v podstatě obsahuje „učení“ Mišny (tj. Ústního zákona) a doplnění Mišny v Gemaře (tj. komentářích k Mišnickému „kánonu“). Obsahuje poznámky židovských mudrců a rabínských komentátorů a pojednává o každém aspektu života, včetně zásad správného stravování pro zachování pevného zdraví.<sup>8</sup>

Talmud se opakovaně zabývá otázkou, které druhy potravin jsou zdraví prospěšné a které nikoli. Chléb je například v Talmudu označován za základní živinu a má být vyráběn z kvalitní bílé mouky. „Má se konzumovat vychladlý: V Babylonii se říká, že horký chléb kráčí ruku v ruce s horečkou.“<sup>9</sup> Na chléb jakožto základní židovskou potravinu a stravu obecně odkazuje rovněž modlitba stanovená Talmudem: „Pochválen buď Pán Bůh náš, král světa, jenž ve své dobrotě, milosti, lásce a slitování živí svět celičky! Všemmu tělu dává chléb, neboť neskonale je milosrdenství jeho. Pro jeho velikou dobrotu nikdy nám sousto nescházelo a nebude se nám dostávat na věky věků. Pro jméno jeho veliké! Vždyť on všechny živí, o všechny pečuje, ke všem je dobrotivý a potravu připravuje všem svým tvorům, co jich stvořil! Pochválen buď, Panebože, jenž živíš vše! (Z modlitby po jídle)“<sup>10</sup>

<sup>5</sup> FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9. s. 17

<sup>6</sup> SCHNEIDER, Ludwig. *Klíč k Tóře: rabínské myšlenky k 54 týdenním čtením Tóry*. Ostrava: A-ALEF, 2000. ISBN 80-852-3790-3. s. 60

<sup>7</sup> *Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613)*. Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1. s. 14

<sup>8</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 32

<sup>9</sup> COHEN, Abraham. *Talmud: (pro každého) : historie, struktura a hlavní témata Talmudu*. Praha: Sefer ve spolupráci s European Jewish Publication Society, 2006. Judaika. ISBN 80-859-2449-8. s. 300

<sup>10</sup> LANGER, Jiří. *Talmud: [ukázky a dějiny]*. Praha: Práh, [199-?]. ISBN 80-858-0906-0. s. 32

Jelikož si však výroky z Talmudu navzájem odporují, ujali se někteří významní rabíni ve středověku vybrat z Talmudu to, co je směřodané a důležité. Proto se rozhodli pro vytvoření Šulchan aruchu. Toto dílo z 16. století je kodifikací židovského zákona a pojednává o každodenním životě Židů. Šulchan aruch obsahuje mimo jiné pasáže spojené s tematikou stravování, inspirované židovským učencem, filosofem, náboženským myslitelem, ale také lékařem Moše ben Maimonem, jež je autorem ponaučení: „Pamatujte, že lidi poznáváme i při jídle. Rozumní a kulturní lidé jedí rozvážně a jen to, co jim předkládají, kdežto nevychovaní si berou sami, jedí hltavě a směšně.“<sup>11</sup> Oddíl zabývající se jídlom je nazýván „Jore de’ a“.<sup>12</sup>

## 2.2 Biblické období

Zprávy o stravování z dob biblických jsou porůznu roztroušeny ve Starém zákoně a dalších pramenech. Jídelníček byl poměrně jednoduchou a prostou záležitostí. Základními potravinami této kuchyně byl chléb a mléko, jelikož vlivem nepříznivého podnebí a celého způsobu života nemohlo docházet ke složitějším úpravám potravy.<sup>13</sup>

V osmé kapitole páté knihy Mojžíšovy se praví: " Vždyť Hospodin, tvůj Bůh, tě uvádí do dobré země, do země s potoky plnými vody, s prameny vod propastných tůní, vyvěrajícími na pláni i v pohoří, do země, kde roste pšenice i ječmen, vinná réva, fíkoví a granátová jablka, do země olivového oleje a medu, do země, v níž budeš jíst chléb bez nedostatku." (Dt 8,7-9)<sup>14</sup>

Skopové a kozí maso se jedlo pouze při svátečních příležitostech. Hovězí a telecí přicházelo na stůl jen při přepychových hostinách.<sup>15</sup> Za starých dob bylo maso obvykle vařené ve vodě, a tak předkládané k jídlu. Úprava způsobem rožnění (viz obrázek č. 1) se ujala až později, a stejně tak jako u jiných národů se prováděla na

<sup>11</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 7

<sup>12</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 32

<sup>13</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 4

<sup>14</sup> BibleServer. <http://www.bibleserver.com/> [online]. Praha: Česká biblická společnost, 2001 [cit. 2016-10-25]. Dostupné z:

<http://www.bibleserver.com/text/CEP/5.%20Moj%20C5%BE%20C3%AD%20C5%A1ova8>

<sup>15</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 37



otevřeném ohništi, buď používáním roštu, nebo umístěním masa přímo na dřevěné palivo.<sup>16</sup>

Pěstovala se pšenice a ječmen, čočka a boby, hojně rostly okurky, pórek, cibule, česnek a melouny. Pojídali se také hrozny, fíky a datle. Z rozinek či hroznů byla vyráběna nejrůznější vína – sladká, perlivá a kořeněná. Víno vznikalo též z fíků, granátových jablek nebo kvašených datlí. Ořechy, pistácie a mandle byly považovány za delikatesu. K ochucování jídel se využívalo bylinek a koření: máta, šalvěj, majoránka, či bobkový list. V kuchyni této doby se objevoval kopr, kmín, fenykl a sezamová semínka. Bible zmiňuje též zeleninu a ovoce: zeli, červenou řepu, ředkev, cizrnu, tuřín, hrušky, jablka, moruše, mišpule a kdoule.<sup>17</sup>

Již v této době se vynořila myšlenka o nutnosti oddělování nádob pro masitou a mléčnou stravu. Za tento humánní předpoklad je zodpovědné biblické napomenutí umístěné ve čtrnácté kapitole páté knihy Mojžíšovy: „Nebudeš vařit kůzle v mléce jeho matky.“ (Dt 14,21)<sup>18</sup> Hrnčířské výrobky totiž pohlcovaly jak mléko, tak vypečenou šťávu z masa. Požadavek na oddělování mléčného a masitého nacházíme na třech místech ve Starém zákoně. Kuchyňské nářadí této doby bylo velice primitivní a teprve časem se zdokonalilo. S přípravou a podáváním jídla souvisela pohostinnost, která je popsána v Mišně. Host se pozdravil polibkem pokoje, podala se mu voda na umytí nohou a vlasy se mu natřely vonným olejem. U stolu přitom vznikala zvláštní vztah a společné jídlo bylo vždy znamením jednoty a přátelství. S kulturou stolování souvisely a souvisejí dodnes nejrůznější zvyklosti v chování u stolu (například nošení pokrývky na hlavě při stolování o svátcích).<sup>19</sup>

---

<sup>16</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 4

<sup>17</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 37

<sup>18</sup> *Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613)*. Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1. s. 298

<sup>19</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 4-6

### 2.3 Pobiblické období

O židovské kuchyni v pobiblické době poskytují poučení kromě porůznu roztroušených zpráv knižní malby a miniatury v rukopisech. Jedná se o ilustrované *hagady* objevené teprve v nedávné době. *Hagadou* se rozumí soubor textů obsahující talmudské materiály, modlitby, požehnání a žalmy spolu s výklady obřadních aktů a dodatkem s tradičními večeremi, vznikající postupně od 6. do 10. století.<sup>20</sup> *Hagady* vyobrazují vybavení kuchyně, které zůstalo v průběhu doby stejné, ať už se jedná o krby, rožně, dmýchadla, kozlíky na ohniště, hrnce, pánve a rendlíky. Jsou zde vyobrazeny rovněž scénky rožnění masa a ruční dmýchadlo, kterým byl oheň rozdmýcháván.<sup>21</sup>

Z miniatur konce 15. století je patrné, že se v této době používalo již mnoho naběraček na míchání a vaření v kotlích, kastrolech a hrncích. Nepostradatelnými nástroji byly moždíře, paličky a tlukadla, nože, prkénka, vědra a džbery. K nezbytným vybavením židovských domácností ve středověku patřil svazeček kuřecích či husích pírek připravených jako zásoba na svátek *pesach*. Stolní nádobí středověku odráželo vždy určitý sociální status ve společenských útvarech. V *hagadách* jde především o náčiní ze sklenic, pohárů, číší a karaf. Příbory středověku byly omezeny pouze na nože, stříbrné lžice se považovaly za nežidovské náčiní.<sup>22</sup>

V období renesance byly zdokonaleny všechny podstatné typy nádob a náčiní, které se uchovaly a jsou užívány dodnes. Kromě nových jídel byly dotvářeny a vylepšovány různé kuchyňské pomůcky: např. válečky (viz obrázek č. 2) usnadňující přípravu tradičního těsta, mohutná struhadla, dřevěná prkénka uzpůsobená k přípravě košer masa, speciální košer nože apod.<sup>23</sup> Židovské stravovací návyky a pokrmy žijí v myslích lidí a udržely se naživu tím, co připomínají a představují.<sup>24</sup>

<sup>20</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 40

<sup>21</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 6

<sup>22</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 6-7

<sup>23</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 21

<sup>24</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 17

### 3 Kašrut jako soubor pravidel

Z Tóry již dávno víme, že způsob životosprávy výrazně ovlivňuje duchovní a emocionální život. Tím, že se potrava stává součástí těla, má přímý vliv také na duševní zdraví jedince. Nesprávné stravování tedy nepříznivě působí na duševní stav a charakter člověka v každém období jeho života. Jinak řečeno: Jsi to, co jíš. U *kašrutu* je vedle humánních a hygienických aspektů kladen velký důraz na výchovné důsledky. Košer kuchyně a domov jsou vedeny jako neustálá připomínka židovství a jako škola náboženské výchovy pro děti.<sup>25</sup>

V judaismu jsou příprava a požívání jídla náboženským obřadem stejně tak, jako modlitba k Bohu. Tato činnost, která nemá pro mnoho lidí jiný význam než ukojení pocitu hladu, se v judaismu považuje za posvátnou. Jídlo není pouhým pojmem, nýbrž součástí způsobu života. Zásady *kašrutu* jsou promítány i do samotné přípravy pokrmů. Židé je dodržují, jelikož je to Boží přání a oni jsou ochotni se vzdát kvůli jeho přikázáním svých přání a tužeb.<sup>26</sup> Jak je jim řečeno ve dvacátém žalmu: "Hospodinova ustanovení jsou přímá, jsou pro radost srdci. Hospodinovo přikázání je ryzí, dává očím světlo." (Ž 9,4)<sup>27</sup>

#### 3.1 Definice, podstata a pravidla

*Kašrut* znamená dosl. „rituální způsobilost.“ Jedná se o termín označující náboženskou platnost některého předmětu či potřeby podle židovského zákona, zejména v případě potravin. Ačkoli jsou na podporu *kašrutu* (židovských předpisů týkajících se jídla) uváděny přesvědčivé argumenty vycházející z hygieny, tvoří tato pravidla *chukim* (biblické zákony), pro které se neudává žádné jiné zdůvodnění než nutnost poslouchat Boha a napodobovat Jeho svatost (Lv 11:44-45)<sup>28</sup>

Hlavní zásady *kašrutu* jsou motivovány hlubokou úctou k životu všech Božích tvorů, jelikož život může podle judaismu dávat a odnímat pouze Bůh. *Kašrut* dělí

<sup>25</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 10

<sup>26</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 95

<sup>27</sup> *Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613)*. Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1. s. 849

<sup>28</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 82-83

živočichy na čisté a nečisté z hlediska jejich požitelnosti, je zde přítomen také požadavek na rituální a etickou porážku, na důsledné oddělování mléčné a masité stravy a s ním související oddělování kuchyňského nádobí, a také na zákaz požívání krve.<sup>29</sup>

Pravidla *kašrutu* je třeba vnímat v souvislosti s ostatními zákony židovství. Všechna mají stejný cíl: je nutno rozlišovat mezi správným a nesprávným, mezi pozemským a svatým. Pouze tak se může životu přisoudit transcendentní rozměr.<sup>30</sup>

Podstata *kašrutu*, stejně tak jako i řady dalších příkazů týkajících se života, spočívá v tom, že napomáhají překlenout dualismus mezi tělesným a duchovním, všedností a posvátností. Každodenní úkon se tak mění v rituál, skrz nějž se věřící očišťují a vstupují do úzkého kontaktu s Bohem.<sup>31</sup> Pro Židy je *kašrut* něco přirozeného, neznamená pro ně zákaz, nýbrž soubor pravidel a morálních zásad. Člověk ovládá sám své pudy a není jimi ovládán. Jedná se o tzv. „výchovné poučení z *kašrutu*“, které se dá aplikovat na kterékoliv tělesné potřeby člověka.<sup>32</sup>

V dobách tradiční společnosti se příkazy týkající se života dodržovaly mnohem snáze. V dnešní moderní společnosti stojí dodržování *kašrutu* především na důvěře, jelikož si strážníci nemohou přesně hlídat, zda konzumované potraviny podléhají pravidlům košerování – jako za dob, kdy si pokrmy mohli sami vypěstovat a poté připravit. Židé musí jednoduše věřit, že potraviny označené značkou *košer*, jsou skutečně rituálně čisté.<sup>33</sup>

### 3.2 Košer a Trejfe

*Košer* („čistý“, vhodný, způsobilý) značí vše, co je povolené nebo správné jíst. Jsou jím označovány všechny povolené potraviny a současně i způsob jejich přípravy.

---

<sup>29</sup> RODEN, Claudia. *Kniha o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilnius do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 32-33

<sup>30</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 130

<sup>31</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 11

<sup>32</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 136

<sup>33</sup> Zásady stolování, konzumace a přípravy pokrmů židovské kuchyně. *Hospodářská a kulturní studia (HKS)*[online]. Praha: Michaela Ondráčková, 2011 [cit. 2016-09-24]. Dostupné z: [http://hks.re/wiki1//doku.php?id=judaismus\\_i](http://hks.re/wiki1//doku.php?id=judaismus_i)

V širším smyslu znamená *košer* nejen to, co je „vhodné jíst“ ale také, co je podle židovského zákona a zvyků správné.<sup>34</sup>

*Trejfe* (dosl. „roztrhané“, nečisté) je biblický zákaz vztahující se na kterékoliv *košer* zvíře, u něhož se po židovské porážce (*šchita*) zjistí organická závada nebo choroba, což je učiní nezpůsobilými (*pasul*) ke spotřebě, zároveň veškeré *nekošer* (včetně tvorů, kteří jsou biblickým zákonem zakázáni) a všechny zapovězené směsi (např. maso s mléčnými výrobky) nebo znečištěné kuchyňské nádoby.<sup>35</sup>

Při rozlišování mezi čistými a nečistými druhy potravin jsou známy tři různé skupiny: druhy, které žijí na zemi; druhy, které žijí ve vodě a okřídlené druhy.<sup>36</sup>

### 3.2.1 Košer potraviny

*Košer* strava tělo nejen živí, nýbrž „vzdvihuje“ duševní a tělesnou čistotu věřících, a tedy ji podporuje. Jedná se o čistotu duchovní, nikoli o čistotu v lékařském či hygienickém slova smyslu. Stravovací zdrženlivost napomáhá k sebeovládání, ke kontrole, k řízení vlastního života a činí člověka dokonalejším.<sup>37</sup>

Zelenina a ovoce jsou považovány vždy za čisté a neprocházejí žádným procesem *košerování*. Předtím, než se sní, se pouze očistí a prohlédnou, aby se zjistilo, zda v nich nejsou červi, hmyz apod. Důležité je však zacházení s vejci při jídle. Je nutné, aby uvnitř neplaval ptačí zárodek, resp. zárodečný terčík ve velikosti několika milimetrů, což by znamenalo, že se vejce nesmí sníst. Zajímavostí je, že zjišťování přítomnosti ptačího zárodku se provádí otevíráním vajíčka špičkou nahoru.<sup>38</sup> *Košer* předpisy se týkají též nápojů. Povoleny jsou voda, káva a čaj. Mléko se musí hlídat,

---

<sup>34</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 85

<sup>35</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 234

<sup>36</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 98

<sup>37</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 10

<sup>38</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 7

aby nedošlo k jeho smíchání s látkami neodpovídajícími zásadám *kašrutu*. U nápojů alkoholických jsou uváděny jako *košer* whisky, vodka, gin a ovocné pálenky.<sup>39</sup>

Zvířata se smí jíst pouze s jistými omezeními: jen ta, která mají rozdělená kopyta a přežvykují, tj. ovce, kozy, jeleni, srnci, hovězí dobytek, gazely a antilopy. Za *košer* je považována rovněž i drůbež, tj. husy, kachny, slepice, krůty, bažanti, koroptve, křepelky a holubi.<sup>40</sup> Tóra nerozlišuje mezi čistými a nečistými ptáky, jen uvádí 24 druhů, které jsou povoleny. Vesměs jde o domestikované ptáky. Jíst lze pouze ryby, které mají jak šupiny, tak i ploutve a rozmnožují se jikrami: kapr, štika, okoun, cejn, lín, candát, losos, pstruh nebo sled'.<sup>41</sup> Hmyz *košer* pravidla zakazují, med jíst však lze. V Tóře je to vyjádřeno takto: včely med „vyrábějí“, ale vzniká z nektaru a pylu květin, tudíž je *košer*.<sup>42</sup> Bůh byl, jak je vidět, v tomto směru vůči Židům celkem shovívavý.

„Jen to smíte jíst z veškeré létající havěti chodící po čtyřech, co má skákavé nohy, jimiž chodí po zemi. Smíte z nich jíst tyto: různé druhy kobylek, jako arbe, soleám, chargól a chágáb. Ale ostatní létající čtyřnohá havěť bude pro vás hodna opovržení. Tou byste se poskvrnili.“ (Lv 11, 21-24)<sup>43</sup>

### 3.2.2 Trejfe potraviny

Židé věří, že jejich stravovací zásady mají mimo jiné také svůj specifický lékařský smysl. Například vepři jsou známi svou zálibou v bahně a špíně, a proto je jejich maso obzvláště v teplých krajích zamořeno bakteriemi. Všelijaké nečistoty do sebe nasávají i mořští měkkýši. Podle nejnovějších výzkumů může také maso upravené se smetanou způsobit vážné zažívací problémy. Tyto medicínské důvody, které Židům potvrzují nevhodnost požívání některých druhů zvířat, však nejsou jediným důvodem pro

<sup>39</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 168-172

<sup>40</sup> BONDY, Ruth. *Boží hody: jak jedli Židé v Čechách a na Moravě*. V Praze: Nakladatelství Franze Kafky, 2008. ISBN 978-80-86911-16-8. s. 18

<sup>41</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 13

<sup>42</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 131-132

<sup>43</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 70



*kašrut*. Existují totiž mnohá ustanovení, která nemají žádný zjevný smysl, kromě toho, že jsou stanoveny Bohem, a zaručují, že se člověk nezachová rituálně nečistě.<sup>44</sup>

Jíst se nesmí vepř, který sice sudokopytník je, ale není přežvýkavec.<sup>45</sup> Jelikož se smí jíst pouze ryby, které mají jak šupiny, tak i ploutve, je zakázáno jíst korýše, mlže a plže, a také ústřice, langusty, kraby a raky. Jíst se nesmí ani rejnok a úhoř. Dále existují ryby, které sice mají šupiny, ale nemají ploutve, jako třeba některé dravé ryby. I ty je zakázáno požívat. Olej z nich je též nečistý. Veškerý hmyz (vyjma 4 druhů kobylek, které dodnes jedí někteří Židé v Orientě) a obojživelníci jsou zakázáni, stejně tak zvířata, jež „lezou po břiše“; tedy hadi. Jeseter a kaviár z něho je zakázán a nesmí se jíst ani jeho vajíčka. Zakázáno je velbloudí mléko i maso. Taktéž jsou zakázáni někteří ptáci: dravci nebo ptáci, kteří s kořistí zacházejí jako dravci; tedy orli, supi, sovy, havrani, pelikáni, čápi a jiní.<sup>46</sup> Významný učenec, rabín a lékař 13. století Ramban (vl. jm. Moše ben Nachman), vysvětloval, že jeden z hlavních znaků ptáků, kteří nejsou košer, je ten, že se jedná o dravce. Z toho podle něj vyplývá, že pokud se člověk živí masem dravců, jeho povaha je ovlivněna povahou predátorů.<sup>47</sup>

Tóra zakazuje jíst krev zvířete, neboť krev je duší masa, která je vyhrazena jen Bohu. Jak je řečeno v sedmnácté kapitole třetí knihy Mojžíšovy: "Krvě žádného těla jísti nebudete, nebo duše všelikého těla jest krev jeho; kdož by koli jedl ji, vyhlazen bude." (Lv 17,14)<sup>48</sup>

Další zákaz se vztahuje na povolená zvířata, pokud jeví známky nemoci nebo zranění. Zvířata uhynulá jsou nečistá všechna, i když by živá patřila mezi košer: „Každý, kdo by jedl zdechlinu nebo rozsápané zvíře, ať domorodec či host, vypere si

---

<sup>44</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 130

<sup>45</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 13

<sup>46</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 131-132

<sup>47</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 94

<sup>48</sup> *Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613)*. Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1. s. 183

šaty, omyje se vodou a bude nečistý až do večera. Potom bude opět čistý.“ (Lv 17,15)<sup>49</sup>

### 3.2.3 Mléčná, masitá a parve strava

Všechny pokrmy židovské kuchyně se řadí k jedné ze tří základní kategorií: masité, mléčné a parve.<sup>50</sup>

V židovské tradici je nutno, jak již bylo řečeno, oddělovat některé suroviny, především se jedná o maso a mléčné produkty. Mléko symbolizuje mládí a čistotu a je považováno za životodárnou surovinu. Naproti tomu maso zabitého zvířete je znakem smrti. Tudíž se nedovoluje připravovat jídla, která spojují tyto dva produkty. Zakázáno je též jíst mléčná jídla po masitých, pokud neuplyne nejméně 6 hodin. Oproti tomu se dovoluje požívat mléčná jídla, po kterých následují masitá ihned, pokud si stolovník před jídlem vypláchne ústa, jinak až po hodině.<sup>51</sup>

Mléčná strava zahrnuje mléko a všechny výrobky z něj. Mléko musí pocházet samozřejmě z *košer* zvířete, pokrm však nesmí obsahovat žádný živočišný tuk či jakoukoli *nekošer* složku. Mezi masitou stravu, se řadí veškeré maso a masné výrobky, které musí pocházet ze zvířat poražených *šchitou*.<sup>52</sup>

Pojmem *parve* se rozumí neutrální potraviny, které nejsou ani mléčné ani masité, a tak mohou být součástí jak masitých, tak i mléčných pokrmů. Do této skupiny se řadí vejce (neobsahují-li zárodek), očištěné ovoce a zelenina a také ryby, u nichž se klade důraz na to, aby nebyly podávány dohromady s masem.<sup>53</sup>

---

<sup>49</sup> BibleServer. [Http://www.bibleserver.com/](http://www.bibleserver.com/) [online]. Praha: Česká biblická společnost, 2001 [cit. 2016-10-25]. Dostupné z:

<http://www.bibleserver.com/text/CEP/3.%20Moj%C5%BE%C3%AD%C5%A1ova17>

<sup>50</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 14-15

<sup>51</sup> BARECKI, Józef. *Židovská kuchyně*. Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992. Encyklopedie kulinárního umění. ISBN 80-715-0026-7. s. 6

<sup>52</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 15

<sup>53</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 167

### 3.2.4 Kuchyňské potřeby

Zákaz vařit i jíst maso a mléko navzájem smíšené, znamená pro jakoukoliv židovskou domácnost nejen požadavek na oddělování mléčných a masitých pokrmů, nýbrž také oddělené nádobí, oddělené zařízení pro mytí nádobí a oddělené uchovávání kuchyňských potřeb.<sup>54</sup>

Dělení potravy v *košer* židovské kuchyni znamená povinné používání dvou kompletů nádobí a náčiní (viz obrázek č. 3), příborů, ubrousků, utěrek a výlevek. Nádobí nestačí v obchodě pouze zakoupit, pak umýt, a ihned ho používat. Je nutno jej *tojvelovat* nebo *košerovat* (viz obrázek č. 4). Nově zakoupené nádobí se musí ponořit do tzv. *mikve* – rituální lázně, v níž se *tojveluje* a ponořením rituálně očistí. Pokud nádobí nedopatřením přijde do styku s nekošer potravinami, je nutno jej *košerovat*. Jedná se o rituální proceduru, která z nádobí, jež je *tame* (heb. nečisté) udělá znovu *košer* nádobí.<sup>55</sup> Nádoby ze dřeva nebo kovu se košerují vařící vodou, a to do 24 hodin po použití. V případě směsi materiálů se proces košerování řídí dle převládajícího materiálu.<sup>56</sup>

### 3.3 Šchita

*Šchita* je předepsaný způsob porážky zvířat a ptáků, které Židé podle biblického zákona smějí jíst. Obecně rozšířený název pro *šchitu* je „rituální porážka“. Židovská forma porážky vychází z přísného biblického zákazu požívat krev, jakožto Bohem darovaný zdroj života, který člověk nesmí pozřít.<sup>57</sup>

Maso se nesmí podávat dříve, dokud z něj nebyla košerováním odstraněna všechna krev.<sup>58</sup> Židé věří, že duše sídlí v krvi. „Toliko buď stálý, abys krve nejedl; nebo krev jest duše, protože nebudeš jísti duše s masem jejím. Nejeziž jí, ale na zem ji

<sup>54</sup> SCHUBERT, Kurt. *Židovské náboženství v proměnách věků: zdroje, teologie, filosofie, mystika*. Vyd. 2. Praha: Vyšehrad, 1999. ISBN 80-702-1303-5. s. 119

<sup>55</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 135

<sup>56</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 172

<sup>57</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 208

<sup>58</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 14

vyced' jako vodu.“ (Dt 12,23-24)<sup>59</sup> Zvířata se smí zabíjet pouze tehdy, pokud se je chystají jíst. Musí se však zachovávat respekt před Bohem a nesmí se narušit jejich duše.

Tóra proto vyžaduje, aby se zvíře porazilo předtím, než se zužitkuje. Rovněž ale nařizuje, aby se porážka provedla zvláštním, humánním způsobem, známým jako *schita* (též košerování).<sup>60</sup> Provést rituální porážku (viz obrázek č. 5) svědomitě a bezchybně je velmi důležité. Pokud je totiž *schita* provedena nesprávně, pak je takové zvíře nazýváno *nevela* (zabitě nerituálním způsobem, dosl. zdechlina, mršina) a platí zde přísný zákaz jeho konzumace, jelikož je *nekošer*. Zároveň je pro zvířata, která se mají porazit v souladu s humánními předpisy, povoleno použití speciálních ohrad, kde se zvíře uváže, ale není dovoleno používat před *schitou* jakékoli formy omráčení (např. elektrickým proudem nebo jiným způsobem).<sup>61</sup>

Kromě toho, že *schita* zajišťuje zvířeti co nejrychlejší a nejméně bolestivou smrt, má také hluboký náboženský význam a její kořeny sahají až do biblických dob, kdy bylo Židům povoleno jíst pouze maso zvířat, z nichž byla nabídnuta Bohu oběť. Nečistý úkon zabíjení byl očišťován a posvěcován tím, že se začlenil do rámce obětního rituálu. Ačkoliv tato tradice zanikla, přetrvala potřeba očištného rituálu, která došla naplnění právě v rituálním způsobu porážky. *Schita* proměňuje porážku zvířete v náboženský ritus hlubokého významu a připomíná Židům posvátnost života.<sup>62</sup>

Podle Talmudu posiluje požívání košerovaného masa duševní schopnost člověka. V cévách reakcí organismu na krvácení vznikají jisté látky, mající pro výživu a zdraví člověka nemalý význam. Též není vyloučeno, že odolnost Židů je dána opakovanou výživou masem košerovaným a podobně lze vysvětlit to, že mezi příslušníky židovského vyznání není téměř vrahů. Nespornou předností košerovaného masa je, že se méně kazí a k otravě zkaženým masem dochází jen zřídka.<sup>63</sup>

---

<sup>59</sup> Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613). Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1. s. 295

<sup>60</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 96

<sup>61</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 208

<sup>62</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 14

<sup>63</sup> LANGER, Jiří. *Talmud: [ukázky a dějiny]*. Praha: Práh, [199-?]. ISBN 80-858-0906-0. s. 20

### 3.3.1 Příprava a postup

*Šchita* předepisuje použití neposkvrněný a speciálně připravený řeznický nůž (*chalaf*). Nůž (viz obrázek č. 6) podléhá pravidelným kontrolám, aby se zjistilo, zda není jakýmkoliv způsobem poškozený a nemá zářezy (*pgima*). V takovém případě by byl nezpůsobilý a maso by se stalo zcela nevhodným k použití.<sup>64</sup>

*Šchitu* může provést pouze profesionální řezník – *šochet*, na kterého jsou kladeny vysoké nároky. Takový člověk musí být zbožný Žid s příkladným charakterem a musí znát dobře příslušné zákony. Nemá to být špatně vidoucí osoba či piják, ani člověk slabomyslný či hluchoněmý. *Šochet* je jedním z nejdůležitějších osob v židovské obci, jejím základním pilířem.<sup>65</sup> Každý *šochet* prochází učednickým obdobím, kdy pracuje pod dohledem profesionálního řezníka, a musí mít *kabalu* (osvědčení o způsobilosti vydané kvalifikovaným rabínem nebo jiným rabínským orgánem).<sup>66</sup> Tato kabala může být omezena pouze na zabíjení ptactva (*ofot*) a drůbeže, nebo dává svému držiteli oprávnění porážet všechny druhy zvířat (*behemot*), včetně hovězího dobytka. *Šochet* je podřízen rabínovi, který je zodpovědný za dodávky masa a veškeré otázky musí být předávány k rozhodnutí jemu. Rabín též kontroluje nůž.<sup>67</sup>

*Šochet* musí napřed košerování požehnat, teprve poté může porážet. Jednou ranou prořízne zvířeti hrdlo, což trvá pouhý zlomek sekundy. Prořízne se průdušnice a jícen, důležité nervy, krkavice a krční tepny. Zvíře následkem toho ztratí po necelých dvou sekundách vědomí. Nebolí ho ani říznutí, bolest se totiž nemůže díky rychlosti plně rozvinout.<sup>68</sup>

Všechny výše popsané předpisy a pravidla jsou důvodem toho, že se Židé děsí krveprolití a posilují soucitný postoj k veškerému životu. Ukazují, jak je pro ně důležité provést porážku co nejhumánnějším způsobem a s co možná největším důrazem na etickou stránku. „Vědecké testy provedené na Cornell University skutečně

<sup>64</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 208

<sup>65</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 7

<sup>66</sup> NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 208

<sup>67</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 97

<sup>68</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 134

ukázaly, že *schita*, která zvíře přivede okamžitě do bezvědomí, je nejhumánnější metodou porážky.<sup>69</sup>

### 3.3.2 Kontrola a úprava masa

Jakmile je porážka vykonána, zvíře se pověsí hlavou dolů, aby důkladně vykrvácelo. Dále se musí mrtvé zvíře prohlédnout a zjistit, zda nejeví známky choroby, jelikož by pak bylo nevhodné ke konzumaci.<sup>70</sup> Šochet je povinen prozkoumat některé vnitřní orgány zvířete, aby se zjistilo, zda je zdravé, zcela bez vady a nevyskytují-li se v jeho těle anomálie (u savců se jedná o plíce, srdce, žaludek, hltan a průdušnice, u ptáků o střeva).<sup>71</sup>

Při zpracování masa je z něj však nutno odstranit krev zcela (tzv. *melicha*). Maso se nejprve nasolí a ještě nerozporcované ponoří na 30 minut do speciální nádoby s vodou. Důkladně se osolí ze všech stran a položí se na mřížku nebo na tácek se žlábků. Ptáci musí být rozpůleni a je nutno je nasolit i uvnitř. Takto připravené maso se nechá hodinu odkapat a pak se dvakrát či třikrát omyje ve studené vodě. Játra, která obsahují hodně krve, se musí péci nad ohněm, na který se užilo dřevěné uhlí.<sup>72</sup> Teprve po všech těchto úkonech je maso náležitě připraveno k použití a následné přímé spotřebě.

Celý postup rituální porážky platí pro všechny druhy košer zvířat, ale ne pro ryby. Následující úryvek z Tóry je toho důkazem: „Mojžíš namítl: Šest set tisíc pěších je v lidu, uprostřed něhož jsem, a ty řekneš: Dám jim maso a budou jíst po celý měsíc! To se pro ně budou porážet ovce a skot, aby se na všechny dostalo? Nebo se pro ně vychyťají všechny ryby v moři, aby se na všechny dostalo?“ (Nu 11,21-22)<sup>73</sup> Rabínové

<sup>69</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 98

<sup>70</sup> *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 208

<sup>71</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 169

<sup>72</sup> WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 10

<sup>73</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 135



rozdíl mezi masem opatřeným z porážky a rybami „vychytanými“ z moře vyložili tak, že u ryb netřeba dodržovat příkazy platné pro porážku.<sup>74</sup>

### 3.4 Stravovací rituály

Zbožní Židé dodržují stravovací předpisy a s nimi spojené rituály v každém případě. Jsou v tomto ohledu velmi nekompromisní a vše se snaží dodržovat na sto procent. Vedou doma košer domácnost, která je pro ně naprostou samozřejmostí.

V této souvislosti hraje důležitou úlohu také domácí stůl, který má v každé domácnosti svůj účel. Jídelní stůl se stal v průběhu staletí náhražkou chrámového oltáře. Talmud přirovnává židovskou domácnost k malému chrámu a prostřený stůl k malému oltáři. Na oltář se směla položit jen oběť odpovídající složitým rituálním předpisům, a stejně tak musí být oběť, kterou kladou na svůj malý oltář, nejen dobrá a voňavá, ale také připravená podle zásad židovské rituální kuchyně. Společné posezení u stolu se stává obětním rituálem a stolovníci se mění v chrámové kněze. Jedná se o posvátný obřad, který v sobě ukrývá skryté významy a symboly. Vše v něm má svůj účel a specifické místo a zajišťuje tak neopakovatelnost a úchvatnost židovského stolování.<sup>75</sup>

V Talmudu je to vyjádřeno jasně: dříve mohla člověka vykoupit smířčí oběť v Chrámu, poté, co byl chrám zbořen, tuto roli přebírá stůl. Určité rituály se zachovávají při každém domácím jídle. Zbožného Žida by nikdy ani nenapadlo si sednout na stůl a už vůbec ne na jídelní stůl, jelikož to není v souladu s jeho metaforickým významem. Každý den pronáší Žid nad chlebem požehnání a svůj den uzavírá děkovnou modlitbou, před níž se po jídle odstraní ze stolu nože. Na chrámový oltář, který byl symbolem míru, totiž platil zákaz odkládání nožů nebo mečů.<sup>76</sup>

Posvátný cyklus začíná pro tradičního Žida každý den po probuzení a jeho první úkony určuje *halacha*. *Halacha* je pojem zahrnující celý náboženský právní systém judaismu, v němž jsou obsaženy příkazy a zákazy, písemné a ústní tradice

---

<sup>74</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 135

<sup>75</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 12

<sup>76</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 137

Tóry.<sup>77</sup> U mužů je zvykem nasadit si čepičku (viz obrázek č. 7) zvanou *kipa* nebo *jarmulka*. Židé se umyjí a odrecitují modlitby, jež se pronáší buď v soukromí, nebo ve společenství. Tyto modlitby jsou závazné pro muže, ale ne pro ženy, které mají na starosti domácnost. Jídlu předchází rituální omývání rukou (viz obrázek č. 8), které má připomínat mytí rukou kněží před obětováním a díkyvdání nad pokrmem: „Požehnaný jsi, Hospodine, Bože náš, Králi všehomíra, která nám sesíláš z nebe chléb.“ Podává se také kousek osoleného chleba, jelikož sypání solí bylo zvykem při jakémkoliv obětním rituálu. Nad dalšími jídly je možné pronést jiné díkyčinění, které je ustanovené rabínskou *halachou*.<sup>78</sup>

Po jídle Židé odříkávají jedno nebo více požehnání zejména tehdy, když bylo předtím proneseno nad chlebem. Požehnání po jídle (heb. *birkat ha-mazon*) odpovídá biblickému předpisu: „A budeš jíst a nasytíš se a budeš blahořečit Hospodinu, svému Bohu...“ Když spolu pojedí tři muži, jeden z nich je vyzván a pronáší požehnání, po kterém následuje krátká úvodní formule. Kdo pojí jakékoli jiné jídlo než chléb, pronáší „požehnání závěrečné“. Po jídle připraveném z pěti druhů zrní, plodů sedmi druhů nebo při víně se odříkává výtah z obvyklého požehnání (známý jako *me-ejn šaloš*) Krátké „závěrečné požehnání“ po každém jiném jídle či pití se zpravidla nazývá *bore nefišot*, jelikož se zmiňuje o Božím stvoření a péči o „mnoho jiných bytostí a jejich potřeby.“<sup>79</sup> Princip pohostinnosti *hachnasat orchim* velí též pozvat při každé radostné události ke stolu zvenku hosty.<sup>80</sup>

---

<sup>77</sup> HORYNA, Břetislav a Helena PAVLINCOVÁ (eds.). *Judaismus, křesťanství, islám*. Vyd. 2., podstatně přeprac. a rozš. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2003. ISBN 80-718-2165-9. s. 85

<sup>78</sup> FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9. s. 108-110

<sup>79</sup> *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 151

<sup>80</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 73

## 4 Židovské pokrmy

### 4.1 Sváteční symbolika stravování

Právě židovské svátky jsou tím nejlepším časem, kdy každá hospodyně může předvést v plné míře své kuchařské umění a při vaření plně rozvinout svůj potenciál. Jelikož jsou svátky příležitostí k sestavení bohatého a pestrého jídelníčku a každý z nich má i ten svůj specifický, je na místě se zmínit také o definici těchto svátků a o jídlech a jejich receptech, která se při takových příležitostech podávají.

Běžný židovský rok má dvanáct měsíců (viz tabulka č. 1). Tóra jejich jména neuvádí a označuje je jednoduše: první měsíc, druhý měsíc atd. V 6. století př. o. l. však měsíce získaly svá současná jména. Jako první Tóra označuje ten, v němž vyšli Židé z Egypta, měsíc zrodu židovského národa. Jedná se o měsíc svátku Pesach, *nisan*. Ten je sice prvním měsícem kalendáře svátků, ale nový židovský rok začíná vždy na Roš hašana, první den měsíce *tišri*, kdy byl dle tradice stvořen Adam. Posledním, dvanáctým měsícem, je *adar*.<sup>81</sup>

Židovské svátky dělíme: na svátky *biblické* (*poutní* a *vysoké*), které jsou zmíněny v Tóře; na svátky *historické* (spojené s konkrétními dějinnými událostmi); na svátky *moderní* (související se vznikem a existencí státu Izrael); na *postní dny* a na *ostatní významné dny*. Mezi *biblické svátky vysoké* řadíme svátky Roš hašana a Jom kipur; mezi *biblické svátky poutní* Pesach, Šavout a Sukot; mezi *historické* Chanuku a Purim; mezi *moderní* Jom haacmaut a Jom Jerušalajim; *postním dnům* náleží svátky 3. tišri, 10. tevet, 17. tamuz a 9. av; a k *ostatním významným dnům* Roš chodeš, Tu bišvat, Lag baomer a Jom hašoa.<sup>82</sup>

Nejznámějším svátkem, jenž připadá na sobotu, je tzv. *Šabat* (též *šábes*). Sváteční židovská kuchyně je zaměřena právě na něj a dále především na svátky biblické a historické.

---

<sup>81</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 12

<sup>82</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 12

#### 4.1.1 Chala

Ještě předtím, než se vydáme po stopách svátků a jejich typických pokrmů, uvedme si symboliku a význam *chaly* (viz textová příloha č. 1), bez níž se v židovské kuchyni s výjimkou svátku Pesach neobejde snad žádné sváteční jídlo na slavnostně prostřeném stole. Tento pokrm má mezi židovskými věřícími své nezastupitelné místo hned z několika důvodů. Bochníky *chaly* jsou považovány za znamení slavnostní atmosféry a pro Židy znamenají především symbol spojení s jejich biblickými předky. Připomínají jim zázraky, které pro ně Hospodin kdysi učinil, a jsou zárukou neopakovatelnosti okamžiků, jež zažívají věřící při jídle zejména o svátcích.<sup>83</sup>

*Chala* je druh pečiva, které se s velkým požitkem konzumuje zejména na Šabat, a proto se mu povětšinou říká také „šabatový chléb“. Hlavními ingrediencemi jsou mouka, vajíčko a droždí, a jelikož se o svátcích podávají tradičně hlavně masitá jídla, neobsahuje tento pokrm žádné mléko.<sup>84</sup>

Každá *chala*, která se na svátky připravuje, je specifická svým tvarem a velikostí, od malých bochníčků, vážících sotva 10 dkg, až po velké kilové bochníky. Tradiční *chala* je spletena ze šesti nebo dvanácti pramenů těsta. Právě zde nacházíme propojení mezi *chalou* a Šabatem, prvním svátkem, jemuž se budeme v další kapitole věnovat. V miškanu, přenosné svatyni, která byla místem bohoslužby na poušti, se nacházel mimo jiné také stůl s dvanácti malými otevřenými policemi, do nichž se kladlo dvanáct chlebů, které symbolizovaly stejný počet kmenů Izraele. Kněží (*kohenové*), kteří v miškanu vykonávali bohoslužbu, pekli vždy v pátek dvanáct nových chlebů, jež vyměňovali za chleby z předchozího týdne. Chleby byly měkké a teplé, přestože ležely na policích po celý týden. *Chala* tak Židům připomíná zázrak s dvanácti chleby, který Izraelci prožívali při svém pobytu na poušti. O Šabatu však představují její dva bochníky zejména dvojitou porci *many*, již Hospodin sesílal každý pátek Izraelcům, když dleli po odchodu z Egypta na poušti, aby nemuseli sbírat a shromažďovat „nebeský chléb“. Z biblického popisu *many* se dozvídáme, že se

---

<sup>83</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 36

<sup>84</sup> Die Jüdische Küche. *Jüdische Geschichte und Kultur* [online]. Döbeln: Anna Berkoben, 2009 [cit. 2016-09-27]. Dostupné z: <http://www.judentum-projekt.de/religion/religioesegrundlagen/juedischekueche/index.html>

podobala bělavým makovým semínkům, hospodyně proto sypou na povrch *chaly* mák. Jako upomínku na tento zázrak vkládají Židé *manu* mezi dva ubrousky.<sup>85</sup>

*Chala*, jež se peče na svátek Roš-ha-šana má tvar koule (či ptáka) a symbolizuje kontinuitu, která nemá začátek ani konec, neboť právě v tomto čase se věřící modlí k Hospodinu za kontinuitu života.<sup>86</sup> Naopak ta ve tvaru žebříku, křídel nebo vztažené ruky, se peče v předvečer svátku Jom Kipur zejména proto, aby modlitby a dobré skutky věřících během roku vstoupily do nebeských výšin a byly milostivě přijaty.<sup>87</sup>

S pečením *chaly* je spjat taktéž velmi důležitý symbolický rituál, který odkazuje k chrámové bohoslužbě. V Tóře se praví: „Jako prvotinu těsta svého darujte koláč jako dar, jako dar z humna, darujte jej“ (Nu 15,20). Tento příkaz byl v biblických dobách naplňován tím, že část těsta byla odložena stranou a dána *kohenovi*. Nicméně od dob zboření Chrámu se plní pouze v symbolické podobě. Pokud těsto váží víc než 1,66 kilogramů, oddělí se z něj kousek zvaný *chala*, který se následně spálí. Pro židovské ženy je oddělování *chaly* jedním ze tří příkazů, jejichž plnění je jejich povinností a výsadou. Tento úkon dodává hlubokou duchovní dimenzi její přípravě a zároveň je vyjádřením vděčnosti Hospodinu za všechny hmotné statky, jimiž své věřící obdařuje.<sup>88</sup>

#### 4.1.2 Šabat

Šabat je dnem odpočinku, dnem, kdy ustává práce a jedním z pilířů judaismu, připomínaný již v biblickém příběhu stvoření světa a zmíněný v Desateru. Koná se každý týden, začíná v pátek se západem Slunce a končí v sobotu večer po východu prvních hvězd. V Tóře je tento den označován jako znamení smlouvy s Bohem a lidem Izraele. S Šabatem se pojí nejrůznější zvyky a příkazy, např. zapalování svíček, čtení

---

<sup>85</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 36-37

<sup>86</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 17

<sup>87</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 187

<sup>88</sup> KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 38

z Tóry, modlitby, podávání tradičních jídel, šabatové písně atd.<sup>89</sup> Vedle zřejmých omezení ohledně práce je zakázán též jakýkoliv skutek, který není ve shodě s udržováním šabatové atmosféry. Zakázány jsou tedy jako formy tvořivého úsilí i rozsvícení světla zápalkou či vypínačem, řízení auta, pečení a vaření, manipulace s penězi, psaní, šití a zašívání, sledování televize i pouštění rádia, hra na hudební nástroje atd. V Izraeli se o Šabatu zákonem uzavírají všechny státní podniky a v Jeruzalémě, Tel Avivu a meziměstských službách se přerušuje i veřejná doprava.<sup>90</sup>

Šabat je svátek rodiny, o kterém se schází všichni pohromadě u bílé prostřeného stolu. Chystají se zvláštní jídla, zvou zvláštní hosté a vědomě se odkládá námaha celého pracovního týdne. Západ slunce je znamením příprav. Všechna jídla jsou hotová ještě před začátkem Šabatu, protože biblický zákaz nedovoluje rozdělovat v tento den oheň, a tudíž ani používat elektrické spotřebiče. Ženy proto nosily své hrnce k pekaři, který uchoval pokrm v peci teplý až do svátečního dne.<sup>91</sup>

Krátce před západem hospodyně pronese požehnání, což je jedna z povinností, k nimž patří i napečení šabatových chlebů (*chala*). Na stole jsou postaveny svíce a chleby, jenž jsou určeny pro páteční večer i následující den, a pohár s vínem (viz obrázek č. 9), které slouží k požehnání šabatu (modlitba *kidduš*) – muž jím žehná svátku i rodině. Vše je symbolem plnosti požehnání, a připomíná svícen a chléb v dávném Chrámu. Po rituálním omytí rukou a díkůvzdání za chléb začíná sváteční jídlo, které je provázeno písněmi.<sup>92</sup> Na stůl přijdou tradiční pokrmy: *gefilte fiš* – nadívaná ryba po židovsku (viz textová příloha č. 2), polévka, telecí nožičky, játra, paštiky a *cimes* – sladký dezert (viz textová příloha č. 3).

Druhý den se podává *šoulet* (viz textová příloha č. 4) – pokrm pokrmů, a to zejména husí maso s fazolemi nebo brambory. K sobotě patří také *kugl* (viz textová příloha č. 5) s *farfelemi* (viz textová příloha č. 6) ve střívku, večer se podávají játra, ryby, nožičky v aspiku a další dobroty. Pokud jsou přítomni hosté, mohou se ujmout

<sup>89</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 73

<sup>90</sup> *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 197

<sup>91</sup> FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9. s. 113-114

<sup>92</sup> FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9. s. 114-115

přednesení modlitby po jídle. Na závěr Šabatu pronáší muž tzv. *havdalu*. Jedná se o soubor čtyř požeňání: nad vínem, kořením, svící a oddělením svatého a světského.<sup>93</sup> Vína má být nalito až po okraj, což vyjadřuje naději, že Stvořitel obdaří v následujícím týdnu své věrné láskou. Poté čichají přítomní ke koření – skořici, myrtě, hřebíčku a muškátu, které jsou uchovávány ve stříbrných nádobkách (*besámim*). Tento úkon je symbolem uvědomění si rozdílu mezi svátkem a nadcházejícím všedním dnem. „Sváteční duše, která v sobotu dlí v těle člověka, má být na rozloučenou pozdravena vůní.“<sup>94</sup>

„Každý je povinen konat přípravy na Šabat s prevelikou horlivostí, se stejnou pílí a odhodláním jako člověk, který se právě dozvěděl, že v jeho domě zamýšlí přenocovat královna, nebo že k němu zavítá nevěsta s celou svatební družinou.“<sup>95</sup> Šabat je mezi židovskými svátky věnováno speciální místo, jeho vědomé znesvěcení je nepřipustné a v rabínské tradici odpovídá modloslužbě.

#### 4.1.3 Roš-ha-šana

Roš-ha-šana (dosl. „hlava roku“) je židovský Nový rok a obvykle připadá na některý zářijový den. První den měsíce *tišri*, kdy se slaví Nový rok, se různě posouvá a tento svátek se může slavit prakticky kterýkoli den v měsíci září. Označení tohoto dne je s největší pravděpodobností rabínského původu. Začíná jím desetidenní období, tzv. *Jamim Noraim* (Strašné dny), které je obdobím shromažďování, pokání za hříchy a pobožných meditací.<sup>96</sup>

Tento den se Židé zřikají ořechů (heb. *egoz*), protože číselná hodnota tohoto slova je podobná číselné hodnotě heb. slova *chet*, což znamená hřích. Proto se prvního odpoledne (nebo druhého, pokud první připadl na Šabat) v blízkosti mořského pobřeží,

---

<sup>93</sup> HORYNA, Břetislav a Helena PAVLINCOVÁ (eds.). *Judaismus, křesťanství, islám*. Vyd. 2., podstatně přeprac. a rozš. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2003. ISBN 80-718-2165-9. s. 86-87

<sup>94</sup> SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. S. 13-14

<sup>95</sup> HESCHEL, Abraham Joshua. *Šabat: jeho význam pro současného člověka*. Praha: Academia, 2009. ISBN 978-80-200-1721-5. s. 49

<sup>96</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 194

vodního toku či jezera koná obřad *tašlich*, tzv. „odhazování hříchů“.<sup>97</sup> Poté, co se odříkají obřadní verše, se do vody vysypou z kapes všechny drobky a tím je symbolicky vyjádřena naděje, že se člověk zbaví všech svých hříchů.

Spolu s různými druhy ovoce a zeleniny převládají na jídelním lístku ryby, což má svůj symbolický význam. Hroznové víno, hrách a granátová jablka jsou vyjádřením naděje, že Stvořitel nalezne tolik dobrých skutků zbožného Žida, jako je zrněk v granátovém jablku nebo hrachu na talíři. Dalším zvykem jsou jablka máčená v medu, která jsou symbolem bohatého, důstojného a dlouhého života a rovněž i úcty potomků. Pojídají se také rybí hlavy a mrkve jako symboly vůdcovství a plodnosti.<sup>98</sup>

#### 4.1.4 Jom Kipur

Jom Kipur (Den smíření) je jak den sváteční, tak postní a připadá na desátý den měsíce *tišri*. Deseti dnům mezi Roš-ha-šana a Jom Kipur se říká dny pokání, dbá se na pečlivost plnění příkazů, prodlužuje se čas věnovaný Tóře, v ranních modlitbách se prosí za odpuštění. Židé vyhledávají přátele i nepřátele a snaží se je odprosit za vše, co jim v uplynulém roce provedli.<sup>99</sup>

V předvečer svátku je zvykem se vydatně najíst, jelikož následuje celodenní půst. Podávají se *kreplach* (viz textová příloha č. 7) – plněné pirožky, jejichž masová náplň představuje spravedlivost Hospodina a tenké těsto symbolizuje jeho milosrdenství a laskavost. Dopoledne je tradičním jídlem ryba. Mnozí mají zvyk provádět tzv. *kaparot*, kdy se symbolicky převádějí hříchy na bílého kohouta, ze kterého se odpoledne připraví posilující pokrm pro chudé spoluobčany. Jakmile se blíží večer, muži se chystají do *mikve* (rituální lázně), aby doma stihli poslední, „oddělující“ hostinu. Jídlo se dojídá ještě před západem slunce. I když je jedním z pěti zákazů na Jom Kipur zákaz jídla i pití, vážně nemocný člověk jíst a pít může, byť jen v nezbytně nutné míře. Důvodem je to, že záchrana života je nejvyšším příkazem, pro který můžeme, ba dokonce musíme porušit Šabat nebo i Jom Kipur. Malé děti se

---

<sup>97</sup> *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 164

<sup>98</sup> WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 11

<sup>99</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 40



nepostí a děti starší devíti let se pomalu učí vydržet nejíst několik hodin. Pro všechny ostatní je Jom Kipur celodenním půstem.<sup>100</sup>

#### 4.1.5 Sukot

Sukot (Svátek stánků) je podzimní poutní svátek, který začíná 15. *tišri* a trvá sedm dní. I když trvá celý týden, ne všechny dny se slaví stejným způsobem. První den se svým charakterem podobá Šabatu. Ostatní dny lze chápat jako svátky a zároveň všední dny. Tento svátek připomíná východ z Egypta, když Židé odešli z města Ramses a utábořili se v místě jménem Sukot. Stavbou Suky (chýše) si Židé připomínají odhodlání zotročeného národa opustit otroctví a vydat se do pouště za svobodou. Proto také oni opouští na sedm dní jistotu domovů a přesouvají se do těchto chýší, kde jedí, učí se a spí. Tradiční potravou v chýši byla polévka s *kreplechem* a zelné závitky. Stěny Suky je zvykem vyzdobit tzv. *arbaa minim* („čtyřmi druhy“), mezi něž patří ratolest datlové palmy, citrusový plod, myrtovej větvíčka a vrbový proutek. Jejich třesením na čtyři světové strany Židé naznačují, že všude mohou hledat Boží přítomnost. „Čtyři druhy“ symbolizují touhu po vodě a vyjadřují se jimi prosby za ni. Na stěnách dále visí lilky, papriky, kukuřice, pomeranče, datle, fíky, bílé a modré hrozny a granátová jablka. Na Sukot Židé dbají pohostinnosti a snaží se zvát do chýše hosty, přesněji řečeno sedm hostů, na každý den svátku jednoho.<sup>101</sup>

Pečou se štrůdly a celkově pečivo se sušeným ovocem. Jídlo, které se vykládá jako příklad sedmi druhů ovoce v bibli.<sup>102</sup> Obecně jsou využívány také nejrůznější druhy zeleniny. Příkladem jsou chutná jídla z lilků, jež se lesknou a jsou fialově zbarvená. Jí se též řepná polévka, *holiškens* (viz textová příloha č. 8) – plněné zelné listy a pirožky s ořechy.

---

<sup>100</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 40

<sup>101</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 45-46

<sup>102</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 19-20

#### 4.1.6 Chanuka

Chanuka (Svátek světél), jenž se slaví 15. *kislevu*, je oslavou vítězství Makabejců nad helenizovanými syrskými Seleukovci a připomíná památku očištění a vysvěcení jeruzalémského chrámu. V chrámu byla nalezena jedna nádoba s olivovým olejem, kterého bylo použito k zapálení *menory* (sedmiramenného chrámového svícnu), jež zázračně hořel celých osm dní. Přesně tak dlouho trvá i tento svátek, při kterém se postupně zapaluje v *chanukiji* (osmiramenném svícnu) osm světél. Svátek mají rády především děti, které si pochutnávají na sladkostech a dostávají dárky.<sup>103</sup>

„Děti zbožňovaly židovské svátky. Jako kdybychom měli tučt vánoc do roka. Miloval jsem Chanuku, svátek světél, i veselí židovského Nového roku. Miloval jsem romantické hody při Slavnosti pod zelenou, kdy se na dvorcích činžáků postavily jednoduché chaty se střechami ze sítí, aby tam mohli Židé z East Side slavnostně hodovat na památku let putování po Arabské poušti.“<sup>104</sup>

Podávají se tradičně především mléčná jídla, nejrůznější druhy *latkes* (viz textová příloha č. 9), smažené bramborové trojhránky, opečená bramborová roláda, koblihy, cukroví, moučníky, koláče a všelijaké pečivo. Dle lidového podání smažené placky připomínají olej nalezený v chrámu a mléko má připomínat syrský dekret, který zakazoval dodržovat židovské zvyky.<sup>105</sup>

#### 4.1.7 Purim

Purim (Svátek losů) se slaví 14. *adaru*, kdy si Židé mohli odpočinout od pronásledování svých nepřátel, jako připomínka záchrany Židů v době po zničení prvního jeruzalémského Chrámu Babyloňany. Připomíná vysvobození židovského lidu od výnosu Hamana, který zamýšlel vyhladit všechny Židy. Celá zpráva o této události je uvedena v knize Ester a většinu zdrojů pro tento svátek lze nalézt v obou

---

<sup>103</sup> WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 14

<sup>104</sup> SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 15

<sup>105</sup> WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 14

Talmudech. *Micva Purimu*, která je ustanovená rabíny (oproti Tóře), má sedm částí a její šestá část se vztahuje ke sváteční hostině doprovázené jídlem a pitím.<sup>106</sup>

Tento svátek je dnem radosti, veselí a hodování, kdy se tradičně dávají pokrmy chudým. Nejznámějším zvykem je karneval, kde si nikdo při vzpomínce na Hamana nezapomene zadupat nohama a zabouchat do stolu, aby „vymazal hříšnickovo jméno“. Jelikož jeho jméno prý zní podle lidové interpretace v jidiš jako v němčině mohn (mák), peče se v tento den mnoho makových jídel. Velmi oblíbené jsou „*hamantašen*“ (viz textová příloha č. 10) – trojhranné koláčky s povidlovou, makovou nebo datlovou náplní.<sup>107</sup>

Na Purim by měl každý dospělý vypít vína více než obvykle, jelikož se alkohol v tento den přímo povinně konzumuje v až nadměrném množství. Rozdávají se *chaly*, perníky, medovina a ovoce. A jelikož se den předtím drží tzv. Estefin půst, vyhladovělí se pouští na stoly plné ryb připravené na nejrůznější způsoby a na *chaly* s rozinkami a šafránem.<sup>108</sup>

#### 4.1.8 Pesach

Jarní slavnost Pesach trvá sedm dní a představuje výrazně národní svátek. Židé tento svátek spojují s vysvobozením z egyptského zajetí. Jedná se o nejdůležitější událost židovských dějin, jelikož tehdy se izraelské kmeny zformovaly v národ.<sup>109</sup>

Symbolem tohoto svátku se stala *maca* (viz textová příloha č. 11) – nekynutý chléb, který připomíná východ z Egypta, k němuž došlo v takovém spěchu, že ani nebyl čas nechat těsto vykynout. Takto rychlý odchod z Egypta odráží víru vycházejících, víru ve šťastný konec putování pouští, do které vstoupili vedeni Božím poslem, Mošem. *Maces* však symbolizuje taktéž pokoru a prostotu, jakožto opak „přetvářky“ a „nafoukanosti“ kynutého těsta, jež je symbolem *jecer hara* (špatného sklonu člověka). Celých sedm dní se jí pouze nekynuté potraviny, *chámec* (kynutá jídla) se jíst nesmí, dokonce se nesmí ani vlastnit. Proto se Židé snaží staré zásoby

<sup>106</sup> LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8. s. 250-251

<sup>107</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 20

<sup>108</sup> SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 15-16

<sup>109</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 16

kynutých věcí před Pesachem dojíst, a zbytek prodat nebo zničit. 14. *nisanu* večer hledají (viz obrázek č. 10) v naklizených domech *chámeč*, který pečlivě uloží a ráno spálí. 15. *nisanu* začíná vlastní svátek, během něhož se používá speciální nádobí, které je právě pro tento účel uloženo po celý rok v kuchyni a hospodyně jej vyndávají až na sváteční Pesach. Celý dům je již pečlivě naklizen, vše je umyto, vyčištěno, vše staré nebo zkažené musí pryč. Zakázáno je vše moučné s výjimkou ve vodě zadělávaných *macesů*. Jestliže trvá hnětení těsta méně než 18 minut, nemůže vykynout skutečný *chámeč*. Pokud se tedy pečou *macesy*, musí doba od smíchání s vodou po vsazení do pece proběhnout do tohoto časového limitu. Zakázány jsou i další potraviny, např. rýže a luštěniny.<sup>110</sup>

První dva dny (v Izraeli první den) se pořádají sederové (heb. *seder* = „řád“) večeře, poslední dva jsou spojeny s rozdělením Rákosového moře a jeho přechodem. Sederové večeře (viz obrázek č. 11) mají svůj po staletí ustálený průběh. V tradiční formě je scénář večera zapsán v *Hagadě*. Tento slavnostní večer má pro Židy hluboký smysl. Připomínají si jím události dávné historie a snaží se z nich poučit pro současnost. Večer začíná jako vždy zapálením svíček, po němž následuje *kidduš* nad pohárem vína. Hospodyně poté nezačíná nosit jídlo na stůl, jako je to zvykem u ostatních svátků, nýbrž se čte text *Hagady*. Sederová večeře má čtrnáct částí (viz tabulka č. 2).<sup>111</sup>

Před začátkem vlastního sederu, musí být pokrmy srovnány na speciální míse (viz obrázek č. 12). Když ještě stával jeruzalémský Chrám, bylo povinností každého muže přinést 14. *nisanu* pesachového beránka, kterého obětovali Židé v Egyptě. S ním se vraceli do jeruzalémských ulic a s rodinami slavili východ z Egypta, jedli maso beránka, *macesy*, hořké byliny a pili čtyři poháry vína. Dnes si beránka pouze symbolicky připomínají drůbeží kostí na sederovém talíři. Pro první sváteční večer mají věřící také dva příkazy uvedené v Tóře: musí jíst *macesy* a povídat si o východu z Egypta. Rabíni k těmto dvěma povinnostem přidali ještě další dvě: jíst hořké byliny a vypít čtyři poháry vína. Během sederu jí každý tři *macesy* z tříposchodového

---

<sup>110</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8, s. 17-18

<sup>111</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostředí. ISBN 80-865-2323-3. s. 19-20

podnosu (viz obrázek č. 13) na připomínku tří praotců – Abrahama, Izáka a Jákoba a na připomínku jedné ze tří částí židovského národa – Kohenů, Levitů a Izraelitů. Rozlomený prostřední *maces* představuje chudého člověka, kterému často stačí poloviční porce jídla. *Macesem* se totiž rozumí nejen nekynutý (chudý) chléb, nýbrž také chléb chudých. Při sederové večeři se stolovníci na znamení svobody dle dávného zvyku naklání na levou stranu, opírají se o polštáře a opěradla. Takto jí a pijí víno, byliny se jí vzpřímeně, jelikož představují hořkost těžkého otroctví.<sup>112</sup>

„Nadešel svatý večer. Všichni zasedli k sváteční hostině velikonoční, k tomu našemu séderu. Na stole v stříbrných svícnech planuly svíce a ležely tři macesy, sněhobílým ubrouskem přikryté. V pohárech se perlilo pravé uherské víno. Hořké byliny, kost v popeli spálená a velikonoční vajíčko, petržel, rozstrouhané jablko se skořicí, vše bylo podle předpisu srovnáno a připraveno k domácí pobožnosti, jak náleží.“<sup>113</sup>

#### 4.1.9 Šavuot

Šavuot (Svátek týdnů, Svátek prvotin, Svátek žní) nastává sedm týdnů po Pesachu a připadá na šestý den měsíce *sivan*. Svátek trvá dva dny a připomíná Židům události na hoře Sinaj, právě tam totiž Mojžíš obdržel desky Zákona. Kdysi se o tomto svátku v chrámu obětovalo první nepokosené obilí. Na památku Židé zdobí své domácnosti nejrůznější zelení, listím a také květy.<sup>114</sup>

Velmi rozšířeným zvykem je příprava mléčných pokrmů a medových koláčků, a proto se v kuchyni dbá na přísné oddělování nádobí a příborů při podávání i přípravě jídel. Hodně se pečou tvarohové koláče a tvarohové *niše*. Někteří kromě mléčných jídel jedí také jídla masitá, ale zachovávají přestávku, která je o tomto svátku zkrácena na pět hodin. K snídani se většinou podává káva s mlékem a tvarohový koláč, k obědu *kreplach* či palačinky. Med a mléko jsou uváděny v souvislosti s Tórou, jelikož mléko je nápojem dětí a Tóra ze všech věřících činí děti, které jsou povinni se vše pomalu

<sup>112</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 19-20

<sup>113</sup> SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 16

<sup>114</sup> RODEN, Claudia. *Knihy o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 50

učit. Mléko také odpovídá 40 dnům, které Moše strávil na Sinaji, a proto si na Šavuot Židé pochutnávají na *jidiš blinces* – tvarohové lívanečky (viz textová příloha č. 12). Mléko jako tekutina tvořená ze zapovězené krve savčích samic a med jakožto produkt nekošer včel symbolizují schopnost Tóry očišťovat, napravovat a činit věřící pro své okolí „požitelnými“.<sup>115</sup> Šavuotem končí sváteční cyklus židovského kalendáře.

#### 4.2 Pokrmy spojené se slavnostmi

Kromě svátků jsou dobrou příležitostí k přípravě různých kulinářských specialit také rodinné slavnosti a jiné významné příležitosti. Bohaté hostiny se pořádají též při narození nového potomka a s ním spojeným obřizkovým obřadem nebo při náboženském obřadu *bar micva*, dále při přidělení jména dceři, zasnubách a v neposlední řadě při svatbách.

*Bar micva*: Tento termín původně označoval Izraelitu, který byl zavázán dodržovat Boží zákony a jehož povinností bylo plnit náboženské závazky ode dne, kdy dosáhl 13 let. Již odedávna je zvykem ho oslavovat o Šabatu, jenž následuje po chlapcových narozeninách.<sup>116</sup>

Novorozenecká obřizka mužského pohlaví se slaví osmý den po narození dítěte a při této příležitosti se doma připravuje hostina. Při prvním Šabatu po dívčím narození se obvykle přiděluje jméno dceři a toto přidělení je spojeno se slavnostním pohoštěním v synagóze, kde je podáváno sladké pečivo a víno. Takové pohoštění se připravuje též po skončení modliteb u příležitosti *bar micva*. Jak velké však je, to už záleží na pohostinnosti a majetnosti rodičů. Hostina na svatbě začíná, obdobně jako u nás, rozkrojením svatebního koláče a přípitkem. Předtím, než jsou podávány vlastní předkrmy a hlavní jídla, servírují se sladké zákusky a víno. Zvláště populárními předkrmy jsou *cuker lejkech* (též *lekach*) – piškot (viz textová příloha č. 13) a *chonek lejkech* – medovník (viz textová příloha č. 14). Samotná hostina začíná nejrůznějšími předkrmy, které jsou připravovány zejména z ryb. Po polévce je tradičním jídlem pečená husa s *farfelemi* či pečený krocan. Ze sladkých pokrmů převládají moučníky se

<sup>115</sup> DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 26-27

<sup>116</sup> *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4. s. 20

sušeným jižním ovocem, záviny a zejména dorty, jež jsou specifické a překvapující svými rozměry.<sup>117</sup> Bývá také zvykem, že ženichova matka a tety přezkouší budoucí nevěstu z ovládnání znalostí košer kuchyně.<sup>118</sup>

#### 4.3 Pokrmy všedního dne

Ač existuje výrazný rozdíl mezi slavnostním jídlem a jídlem všedního dne, je nutno podotknout, že žádné z denních jídel židovské kuchyně není ryze profánní záležitostí, ale vždy obsahuje též prvky obřadnosti a připomínky původu a osudů židovského národa. Rozdílem však je, že při slavnostních příležitostech je samotné požívání pokrmů spojeno také se spoustou svátečních rituálů. Skvělým příkladem nám v tomto ohledu poslouží chléb, jež je označován hebrejským termínem *lechem*, což znamená „látko života“. S chlebem je nutno zacházet uctivě, ať je již součástí svátečního jídla, či toho běžného - není například přípustné hodit chléb přes stůl spolustolovníkovi.<sup>119</sup>

Kromě chleba se můžeme setkat s pšeničnými houskami nejrůznějšího druhu, koláči, vánočkami, již zmíněnou *chalou* a *macesem*. Tradiční jídelníček sestává z hovězího, skopového a telecího masa, též z ryb, vnitřností a drůbeže. Židovská kuchyně dokáže skloubit více chutí dohromady a výjimkou není ani maso na sladko. K ochucování sladkých pokrmů se používá často velká dávka medu, cukru, pomerančové a citronové šťávy. Možná právě proto se o židovské kuchyni tvrdí, že je přehnaně sladká. Nehledě na spoustu rozšířených tvrzení to však není pravda, židovská jídla jsou svou chutí jen velmi výrazná. Používá se mnoho ostrých přísad, např. černý a bílý pepř, mletá paprika, česnek, citron apod. Oblíbenou složkou každodenní kuchyně je též ovoce a zelenina.<sup>120</sup> Veškerá jídla jsou připravována za pomoci rostlinných tuků nebo s kuřecím, popřípadě kachním či husím sádlem. Po

---

<sup>117</sup> WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 16

<sup>118</sup> FEYFRLÍKOVÁ, Monika. *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5431-4. s. 27

<sup>119</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 72-73

<sup>120</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 68

objevení amerického kontinentu se často konzumují také brambory.<sup>121</sup> V židovské kuchyni mají velmi dlouhou historii také sýrová jídla. Bible vypráví o tom, jak byly Davidovi nabídnuty rozmanité kravské sýry. Tvarohové lisované kravské či ovčí sýry a tvarohy jsou nejvíce užívanými sýry ve všech židovských obcích. Dávají se do nejrůznějších jídel, jako je např. *kreplach*, pomazánky a koláče. Tvrdé sýry byly přitom do židovské kuchyně zaváděny až později, protože používání syřidla nebylo považováno za odpovídající jídelním předpisům.<sup>122</sup>

Židovské přísloví praví, že kdo nejí česnek – nesmrdí. Česnek je popisován jako všelék, jelikož z něj pochází mnoho dobrého a zdravého.<sup>123</sup> Doporučuje ho již Talmud, jelikož má pět vynikajících vlastností: sytí, zahřívá tělo, rozzáří líc, rozmnožuje semeno a hubí červy ve střevech. Proto se objevuje v mnoha židovských jídlech.<sup>124</sup>

Mezi základní a nejoblíbenější nápoje židovské kuchyně se řadí víno. Izraelské víno je výjimečné svou ovocnou chutí a silou a je též poměrně drahé, proto je na pováženou, že ho lidé ve starověku měnili ve vodu, nebo přesněji ho vodou ředili.<sup>125</sup> Kromě vína se však samozřejmě pijí i jiné nápoje, jako například pivo, minerálky, sodovka, různé likéry nebo i proslulá židovská slivovice, nazývaná *pejsachovka*.<sup>126</sup>

---

<sup>121</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 22

<sup>122</sup> DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 20

<sup>123</sup> SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. S. 12

<sup>124</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 68

<sup>125</sup> FOKTOVÁ, Markéta a Michael FOKTA. *Jíš jak Ježíš? Lidé a Země*. Praha: Mladá fronta, a.s., 2014, **63**(12/2014), 2. ISSN 0024-2896. s. 30-31

<sup>126</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 68



## 5 Unikátnost židovské kuchyně

### 5.1 Židovská kuchyně v České republice

#### 5.1.1 Historie židovské kuchyně v českých zemích

Vliv židovské kultury a kuchyně na naše území se dá počítat již od 10. století, kdy Židé osídlili Moravu. V průběhu naší společné historie zažívali židovští obyvatelé období příznivější, ale i ta méně příznivá, když se stali předmětem odmítání a diskriminace ze strany okolí, jednu dobu nesměli křesťané s Židy dokonce ani společně jíst, kupovat od nich maso a slavit s nimi svátky. Někteří panovníci byli totiž k Židům shovívaví, jiní je naopak vypovídali. Největšího rozkvětu dosáhlo židovské obyvatelstvo za vlády císařů Maxmiliána II. a Rudolfa II., oba panovníci židovskému lidu věnovali privilegia, která jim zaručovala místo v zemích Koruny české. Zatímco dříve směli vykonávat jen několik tradičních povolání, nyní se stávali řemeslníky, majiteli obchodů a kupci (obchodovali v kožešinách, vlně, obilí, dobytku, koních atp.).<sup>127</sup> Koneckonců o jejich přítomnosti na našem území svědčí i několik set přítomných židovských hřbitovů a zrekonstruovaných synagog.<sup>128</sup> A ač u nás bylo kdysi až 330 židovských obcí a spolků a dnes jich zbylo pouze několik, ještě stále u nás Židé žijí podle ustanovení judaismu, ještě se vaří v jejich domácnostech jídla prověřená, ale i ta nová, převážně podle zásad židovského náboženství.<sup>129</sup>

Po období tzv. diaspory byla židovská komunita rozptýlena po celém světě a vycházela v gastronomii z potravinových možností oblastí, ve kterých lidé žili, takže můžeme hovořit o židovské kuchyni polské, slovenské, české apod. I když byly tyto komunity oddělené, židovská kuchyně byla v podstatě jednotnou, neboť se podřizovala podobně jako dnes náboženským tradicím, nařízením a rituálu svátků. Tato pravidla platí jednotně pro všechny Židy na celém světě, a právě proto je židovská kuchyně ve své podstatě neměnná a tím i unikátní. Dodržování stravovacích zásad pomáhalo a pomáhá Židům dodnes uvědomovat si svou identitu a cítit propojení

---

<sup>127</sup> RODEN, Claudia. *Kniha o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-734-1686-7. s. 11

<sup>128</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 63-65

<sup>129</sup> JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot, 2003. Prostředí. ISBN 80-865-2323-3. s. 9

s Židy i jinde po světě. Je překvapující, kolik pokrmů, které jsou v české kuchyni tak běžné, se podobá jídlu židovských domácností. Jedná se kupříkladu o papriky plněné mletým masem, oblíbený jablečný štrúdl, koblihy, kuřecí vývar s knedličky, velikonočního beránka anebo dokonce vánočku, jež nápadně připomíná oblíbený židovský sváteční pokrm – *chalu*. Židovská kuchyně měla vliv také na užívání jiné sady nádobí na Vánoce. Společné kořeny hebrejské a křesťanské kultury jsou tedy, jak je vidět, všudypřítomné.<sup>130</sup>

### 5.1.2 Košer restaurace a obchody

V České republice je v židovských obcích (Praha, Brno, Ostrava, Plzeň, Olomouc, Liberec, Karlovy Vary, Ústí nad Labem, Děčín, Teplice) registrováno okolo pěti tisíc obyvatel. A jelikož se k vyznavačům judaismu řadí tento poměrně malý počet lidí, poptávka po košer restauracích a obchodech s košer potravinami u nás není příliš vysoká. Přesto jich zde nalézt pár lze a mohou je využít nejen věřící občané, ale též ti, kteří se rozhodnou podle pravidel *kašrutu* stravovat.

Rabinát Židovské obce v Praze má oprávnění vydávat certifikát a povolení *hechšer* o rituální způsobilosti košer potravin a nápojů.<sup>131</sup> Kompletní seznam těchto potravin včetně problematických aditiv zveřejňuje každoročně na svých stránkách (<http://www.kehilaprag.cz/>) a uvádí též seznam obchodů, ve kterých je možno nakoupit košer potraviny nebo potraviny s hechšerem (viz textová příloha č. 15).<sup>132</sup>

Jedné z restaurací, konkrétně košer restauraci King Solomon v Praze, jejímž jménem jednal pan Michal Günsberger, bylo položeno pár otázek (viz textová příloha č. 16).

---

<sup>130</sup> MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 68

<sup>131</sup> NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4. s. 172

<sup>132</sup> Košer v ČR: Průvodce košer potravinami pro rok 2015- 5775. *Židovská obec v Praze* [online]. Praha: Židovská obec v Praze, 2015 [cit. 2016-10-03]. Dostupné z: <http://www.kehilaprag.cz/cs/turismus/koser-cr#pruvodce>

## 5.2 Židovská kuchyně v porovnání s ostatními náboženstvími

### 5.2.1 Porovnání s arabskou kuchyní

Jedna z největších podobností arabské a židovské kuchyně spočívá v souboru pravidel, jež určují, co je „povolené“, „vhodné“ jíst. Obdobou *košeru* je v arabské kuchyni termín nazývaný *halál*, který určuje nejen to, co smí muslim konzumovat, ale též to, jakým způsobem je jídlo připravováno.<sup>133</sup> Mezi zvířata, jež není povoleno konzumovat, patří stejně jako v židovské kuchyni: dravci, hmyz, mrtvá zvířata, či maso šelem s tesáky. Muslimové stejně jako židé odmítají z náboženských důvodů vepřové maso, ale také krev. Odmítají jídla, nad nimiž nebylo vysloveno Alláhovo jméno a na rozdíl od židovských pravidel jim není umožněno požívat ani alkohol. Podobně jako židovské *trejfe* jsou v arabské kuchyni termínem *harám* označovány nevhodné, „nečisté“ potraviny. Obdoba *schity*, rituální porážky zvířete, je v islámu označována pojmem *dhabíha*. Porážka zvířat musí být stejně tak co nejrychlejší a co nejméně bolestivá. Důležité je též, aby zvíře bylo krmeno povoleným krmivem a aby vejce nepocházela z klecových chovů. Zatímco židovská tradice dbá i na důsledné oddělování masité, mléčné stravy a nádobí, v té muslimské žádná podobná ustanovení nefigurují. Židovská pravidla týkající se konzumace a přípravy potravin jsou tudíž daleko přísnější než ta muslimská.<sup>134</sup>

Arabská kuchyně je známá tím, že velmi dbá na zdravou a vyváženou stravu, neboť již v 10. stol. arabští filosofové zdůrazňovali důležitost správného stravování nejen pro fyzický, ale i duševní vývoj jedince. Podobný postoj k výživě zaujímá i kuchyně židovská, která pojímá stravu nejen jako prostředek k utišení pocitu hladu, ale též jako způsob života, který má podstatnou roli i na utváření duševního vývoje.<sup>135</sup>

Dalším podobným znakem obou kuchyní je záliba v používání velkého množství bylin a nejrůznějšího koření, i když arabská kuchyně patří mezi kuchyně orientální a tudíž je zkráceně vytvořen fakt, že je dieteticky nevhodná. Dá se tedy usuzovat, že arabské pokrmy jsou velmi silně kořeněné, nicméně stejně jako

<sup>133</sup> SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7. s. 138

<sup>134</sup> Pravidla halal a certifikace. *Agro navigátor: ÚZEI* [online]. Praha: Ing. Irena Suková, 2011 [cit. 2016-10-01]. Dostupné z: <http://www.agronavigátor.cz/default.asp?ch=0&typ=1&val=107182&ids=0>

<sup>135</sup> JANŮ, Renáta. *Arabská kuchařka*. Brno: Computer Press, 2010. ISBN 978-80-251-3256-2. s. 4-6

v židovské kuchyni, jsou jen chuťově velmi výrazné a dobře sladěné. Arabská kuchyně, obdobně jako ta židovská, používá hojně nejrůznějších druhů ovoce a zeleniny. Masitá jídla jsou též připravována z jehněčího, skopového či hovězího masa a stejně jako u židů se těší velké oblibě drůbež. Dalším znakem obou kuchyní je příprava zákusků z medu, datlí, ořechů a nejrůznějšího sušeného ovoce. Oblíbený je též česnek jako přírodní lék a mezi arabskými nápoji nalezneme často bílé, červené nebo růžové víno. Zajímavostí je, což v kuchyni ostatních náboženství není zvykem, že množství cukru v kávě se váže k různým rodinným událostem. Čím veselejší událost, tím více cukru a naopak – při smutných událostech se káva podává hořká.<sup>136</sup>

Nejmarkantnější rozdíly arabské a židovské kuchyně lze doložit ponejvíce ze způsobu kultury stolování, jednu podobnost zde ale spatřovat můžeme. Při stolování Arabové dbají na obřadnost stejně jako židé. Ačkoliv v dnešní době většina muslimů stoluje evropským způsobem, tradiční způsob servírování je takový, že se jídla v miskách rozloží na ubrus na koberci, či na nízké stolečky. Při takovém způsobu stolování se jí většinou rukou nebo se jako „příbor“ používá kousek chleba (tzv. *chubz al-arábí*). U Arabů, kteří se přizpůsobili evropskému způsobu stolování, se však nadále zachovává tradice, že hostitel vybírá a podává nejchutnější kousky jídel svým hostům. Židovská kuchyně si oproti tomu stále zachovává kulturu klasického podávání pokrmů sezením u stolu. Arabové se před jídlem také vyzouvají, což patří mezi přirozený rituál před samotným podáváním pokrmů.<sup>137</sup> V některých arabských zemích je ženám zakázáno stolovat společně s muži a i tam, kde stoluji společně, má muž právo být obsloužen jako první. Kultura židovského stravování si v tomto ohledu udržuje demokracii, společné posezení opačných pohlaví je zde naprostou samozřejmostí.<sup>138</sup>

### 5.2.2 Porovnání s křesťanskou kuchyní

Termín „křesťanská kuchyně“ se bude v práci používat, ač se nejedná o žádnou konkrétní kuchyni obsahující svá specifická jídla. Vyznavači křesťanství totiž pochází

---

<sup>136</sup> JANŮ, Renáta. *Arabská kuchařka*. Brno: Computer Press, 2010. ISBN 978-80-251-3256-2. s. 6-9

<sup>137</sup> Arabská kuchyně - Historie a tradice. <http://www.icesty.cz/> [online]. Praha: Michaela Košťálová, 2016 [cit. 2016-10-19]. Dostupné z: <http://www.icesty.cz/arabska-kuchyne-historie-tradice/>

<sup>138</sup> JANŮ, Renáta. *Arabská kuchařka*. Brno: Computer Press, 2010. ISBN 978-80-251-3256-2. s. 4-8

z nejrůznějších států a většina z nich má svá národní jídla, takže můžeme hovořit např. o kuchyni italské, francouzské, české apod. Nicméně kuchyni vyznavačů křesťanského náboženství budeme nazývat tímto souhrnným označením.

V křesťanství existují určité jídelní předpisy, týkají se však především půstů. Křesťanská kuchyně tedy nezná žádný soubor pravidel, který by určoval, co křesťan smí jíst a co ne, čímž se podstatně liší nejen od židovské kuchyně, ale také od té muslimské. Jíst lze tedy vše a podávání toho nejlepšího, co může tato kuchyně nabídnout, je spjato s významnými událostmi jak rodinného života, jako je narození, svatba a smrt, tak i s každoročně se opakujícími svátky.

Nejvýznamnějším svátkem křesťanského roku jsou Velikonoce, při nichž se vzpomíná na ukřižování a zmrtvýchvstání Ježíše Krista.<sup>139</sup> Křesťanské Velikonoce se slaví v blízkém období židovského svátku Pesach. Podle Humphreyse se Kristova poslední večeře konala ve středu, což by odpovídalo i tradičnímu menu (chléb a víno) židovských svátků Pesach, které měl Ježíš na stole a které se podává právě ve středu.<sup>140</sup> Společným rysem obou kultur je symbol beránka. Zatímco židé si připomínají beránka drůbeží kostí na znak vysvobození z otroctví, pro křesťany je symbolem Ježíše Krista, který byl obětován za spásu celého světa. Další společnou tradicí je požívání křenu, který židé o Pesachu konzumují jako bylinu na znak hořkého otroctví. Pro křesťany je symbolem hořkosti utrpení Krista.

K významným svátkům křesťanského roku se řadí také Vánoce, neboť jsou spjaty s narozením Ježíše Krista. Společným rysem křesťanských Vánoc a židovské Chanuky je to, že oba svátky se pojí s hojnou hostinou spojenou s množstvím příprav. Spousta lidí však používá pro označení svátku Chanuka termín „židovské Vánoce“, ač se jedná o dva rozdílné svátky, které spolu nesouvisí. Jistou podobnost lze spatřit u tradice požívání cukroví, které se konzumuje o obou svátcích ve velkém množství. Vánočka svým tvarem připomíná židovskou *chalu*. V křesťanském pojetí má připomínat malého Ježíška v peřince a je symbolem plodnosti a života.

---

<sup>139</sup> FEYFRLÍKOVÁ, Monika. *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5431-4. s. 57

<sup>140</sup> FOKTOVÁ, Markéta a Michael FOKTA. *Jíš jak Ježíš? Lidé a Země*. Praha: Mladá fronta, a.s., 2014, 63(12/2014), 2. ISSN 0024-2896. s. 30-31

Stejně tak jako židé a muslimové, tak i křesťané mají postní období, kdy se zdržují konzumace jídla. V křesťanství Bůh půst nenařizuje, ale předkládá ho jako něco velmi prospěšného. Za půst se považuje vše, čeho se vzdáme, abychom mohli svou pozornost zaměřit na Krista.<sup>141</sup>

Slavnostní hostiny ohledně svateb, narození, ale též pohřbů, se podobně jako v judaismu pořádají také v křesťanství a jsou spojeny s nepřeborným množstvím kulinařských výtvorů a velké slávy. Křesťané stejně jako židé žehnají při jídle Bohu a po jídle děkují za pokrm. Stolování obou náboženství si je velice podobné a zachovává určitou kulturu požívání pokrmů příbory u většinou velmi pěkně nazdobených stolů, u kterých se sejde pospolu celá rodina.

Souhrnně se dá tedy říci, že existují společné znaky obou kuchyní, nicméně v křesťanství není ohledně jídla vyloženě nic nařízeno, jako je tomu u kuchyně židovské, která má tímto blíže k té arabské. Nelze posuzovat, zda je to výhoda, nebo spíše nevýhoda. Obzvláště sváteční období, kterých je v judaismu podstatně více, jsou oblíbená svou atmosférou a rodina má skvělou příležitost sejt se u prostřeného stolu a prožít spolu tyto radostné chvíle. Na druhou stranu křesťanská víra nenařizuje žádná omezení ohledně konzumace potravin či způsobu jejich přípravy, v tomto mají křesťané větší možnost výběru a určitou svobodu. Křesťan by si s chutí dal jakoukoliv specialitu z židovské gastronomie, naopak to však rozhodně neplatí, jelikož by se žid dlouho rozmýšlel, zda daný pokrm splňuje veškeré předpisy jeho stravovacích zásad.

---

<sup>141</sup> FEYFRLÍKOVÁ, Monika. *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5431-4. s. 53-54

## 6 Závěr

Cílem bakalářské práce bylo seznámit se s pravidly a symbolikou židovské kuchyně a stolování a vymezit důvody, proč si zaslouží větší pozornost, než jaké se jí mezi veřejností dostává. Mnoho lidí se totiž mylně domnívá, že předpisy, jež určují každodenní životy Židů, jim spoustu potravin zakazují, a proto je jejich kuchyně ochuzena o množství pokrmů, které se smí konzumovat. Opak je však pravdou. Přes tato omezení vytváří jejich osobitá a výjimečná kuchyně množství pestrých lahůdek a nabízí na jídelních lístcích jídla velmi bohatá, a to jak vzhledově, tak i chutí.

*Kašrut* je přitom znamením něčeho zcela přirozeného a v žádném případě neznamená pouhé zákazy, nýbrž jde o soubor pravidel a morálních zásad, která věřící dodržují, aby se očistili a mohli vstoupit do úzkého kontaktu s Bohem. Příprava a požívání jídla jsou v judaismu posvátným náboženským obřadem, v jehož průběhu si Židé připomínají propojení se svými dávnými předky, a to nejen při svátečních příležitostech, nýbrž v každodenních úkonech, které se tak mění v rituál a zaručují jedinečnou atmosféru pro každý okamžik související s jídlem. Zdrženlivost ve stravování odvádí zároveň člověka od tělesných potřeb a tužeb do vyšších duchovních sfér a činí ho odolnějším a lépe připraveným na cestu životem.

Součástí těchto pravidel je též požadavek na rituální porážku zvířete, zvanou *šchita*, která je neustálým předmětem diskuzí. V České republice jí však byla zákonem udělena výjimka, a to jak pro příslušníky židovského, tak muslimského náboženství. Troufám si tvrdit, že i to má své racionální důvody. V průběhu práce jsem si ohledně tohoto tématu nacházela informace z nejrůznějších zdrojů a myslím si, že pokud je *šchita* provedena správným způsobem, skutečně se jedná o jeden z nejhumnějších způsobů porážky, na čemž si i Židé velmi zakládají. Z etického hlediska je mi tento postoj velmi sympatický, jelikož se sama zajímám o práva zvířat a jejich utrpení mi není lhostejné. Chtěla bych se někdy také osobně této rituální porážky zúčastnit, což se mi dosud nepodařilo. Pokud však takovou možnost budu mít, v každém případě ji využiji. Jsem si jistá, že touto prací můj zájem o danou problematiku rozhodně nekončí.

Práce mne obohatila o nové poznatky týkající se židovské kuchyně, sama jsem se také přesvědčila o chutnosti některých pokrmů, když jsem si je pro zajímavost doma uvařila. Zjistila jsem, že mnohé pokrmy, které se již dlouhou dobu řadí mezi oblíbené na mém jídelníčku, pochází právě z kuchyně židovské. Bylo to pro mne příjemným překvapením. Mnohá nová jídla jsem ráda do svého jídelníčku dokonce i zařadila.

Ačkoliv se jídla jednotlivých národností prolínají a navzájem ovlivňují, židovská kuchyně je unikátní právě tím, že zůstala původní. Její symbolika a neměnná pravidla se dodržují již dlouhá staletí a zaručují neopakovatelnost a jistou dávku tajemna při každé sváteční i každodenní příležitosti. Ze srovnávací analýzy s kuchyněmi jiných náboženství vyšel závěr, že židovská je sice ze všech nejstriktnější ohledně přípravy a konzumace potravin, ale ve své podstatě stále jedinečná a díky pravidlům též nesmírně zdravá. Zasloužila by si pozornost širší veřejnosti a nejen těch, kteří už košer domácnost vedou.

Závěrem hodnotím cíle své práce za splněné a chtěla bych ještě jednou poděkovat vedoucí práce Mgr. Marii Holé, Th.D. za spolupráci, vstřícnost a trpělivost. Také panu inženýru Michalovi Günsbergerovi za poskytnutí užitečných informací a podkladů k této práci.



## 7 Seznam použité literatury a zdrojů

- 1) Arabská kuchyně - Historie a tradice. *Http://www.icesty.cz/* [online]. Praha: Michaela Košťálová, 2016 [cit. 2016-10-19]. Dostupné z: <http://www.icesty.cz/arabska-kuchyne-historie-tradice/>
- 2) BARECKI, Józef. *Židovská kuchyně*. Bratislava: Champagne Avantgarde, 1992. Encyklopedie kulinárního umění. ISBN 80-715-0026-7.
- 3) *Bible: český ekumenický překlad - Bible kralická : česká synoptická Bible (v rozsahu celého vydání Bible kralické z roku 1613)*. Praha: Česká biblická společnost, 2008. ISBN 978-80-85810-85-1.
- 4) *BibleServer* [online]. Praha: Česká biblická společnost, 2001 [cit. 2016-10-25]. Dostupné z: <http://www.bibleserver.com/>
- 5) BONDY, Ruth. *Boží hody: jak jedli Židé v Čechách a na Moravě*. V Praze: Nakladatelství Franze Kafky, 2008. ISBN 978-80-86911-16-8.
- 6) CAMUS, Jean-Yves a Annie-Paule DERCZANSKY. *Svět Židů*. Vyd. 1. Praha: Levné knihy, 2008. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 978-80-7309-501-7.
- 7) COHEN, Abraham. *Talmud: (pro každého) : historie, struktura a hlavní témata Talmudu*. Praha: Sefer ve spolupráci s European Jewish Publication Society, 2006. Judaika. ISBN 80-859-2449-8.
- 8) Die Jüdische Küche. *Jüdische Geschichte und Kultur* [online]. Döbeln: Anna Berkoben, 2009 [cit. 2016-09-27]. Dostupné z: <http://www.judentum-projekt.de/religion/religioesegrundlagen/juedischekueche/index.html>
- 9) DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8.
- 10) DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88.
- 11) FEYFRLÍKOVÁ, Monika. *Kuchyně pozdního středověku*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5431-4.
- 12) FISHBANE, Michael A. *Judaismus: zjevení a tradice*. V českém jazyce vyd. 3. Praha: Prostor, 1996. Obzor (Prostor). ISBN 80-726-0086-9.

- 13) FOKTOVÁ, Markéta a Michael FOKTA. *Jíš jak Ježíš? Lidé a Země*. Praha: Mladá fronta, a.s., 2014, **63**(12/2014), 2. ISSN 0024-2896.
- 14) GÜNSBERGER, Michal. SAMSON KOSHER FOOD KORPORATION, Ltd., společnost s.r.o., Široká 37/7, Praha 1. [cit. 2016-10-13]. <info@kosher.cz>. Emailová komunikace.
- 15) HESCHEL, Abraham Joshua. *Šabat: jeho význam pro současného člověka*. Praha: Academia, 2009. ISBN 978-80-200-1721-5.
- 16) HORYNA, Břetislav a Helena PAVLINCOVÁ (eds.). *Judaismus, křesťanství, islám*. Vyd. 2., podstatně přeprac. a rozš. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2003. ISBN 80-718-2165-9.
- 17) JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3.
- 18) JANŮ, Renáta. *Arabská kuchařka*. Brno: Computer Press, 2010. ISBN 978-80-251-3256-2.
- 19) Košer v ČR: Průvodce košer potravinami pro rok 2015- 5775. *Židovská obec v Praze* [online]. Praha: Židovská obec v Praze, 2015 [cit. 2016-10-03]. Dostupné z: <http://www.kehilaprag.cz/cs/turismus/koser-cr#pruvodce>
- 20) KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1.
- 21) LANGER, Jiří. *Talmud: [ukázky a dějiny]*. Praha: Práh, [199-?]. ISBN 80-858-0906-0.
- 22) LAU, Jisra'el Me'ir. *Praktický judaismus*. Praha: P3K, 2012. ISBN 978-80-87343-09-8.
- 23) MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-077-7.
- 24) NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900-8953-4.
- 25) NOSEK, Bedřich a Pavla DAMOHORSKÁ. *Židovské tradice a zvyky: revue littéraire mensuelle*. Vydání druhé, upravené a doplněné. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-2996-4.

- 26) Pravidla halal a certifikace. *Agronavigátor: ÚZEI* [online]. Praha: Ing. Irena Suková, 2011 [cit. 2016-10-01]. Dostupné z: <http://www.agronavigator.cz/default.asp?ch=0&typ=1&val=107182&ids=0>
- 27) PUTÍK, Alexandr, Jiřina ŠEDINOVÁ a Jana DOLEŽELOVÁ. Židovské tradice a zvyky: [katalog výstavy. Praha. ISBN 80-856-0814-6.
- 28) RODEN, Claudia. *Kniha o židovské kuchyni: odysea ze Samarkandu a Vilniusu do dnešních dnů*. 1. vyd. v českém jazyce. Přeložil Vladimír FUKSA. Praha: BB/art, 2005. ISBN 80-7341-686-7.
- 29) SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9.
- 30) SCHNEIDER, Ludwig. *Klíč k Tóře: rabínské myšlenky k 54 týdenním čtením Tóry*. Ostrava: A-ALEF, 2000. ISBN 80-852-3790-3.
- 31) SCHUBERT, Kurt. *Židovské náboženství v proměnách věků: zdroje, teologie, filosofie, mystika*. Vyd. 2. Praha: Vyšehrad, 1999. ISBN 80-702-1303-5.
- 32) SPIEGEL, Paul. *Kdo jsou Židé?*. Brno: Společnost pro odbornou literaturu - Barrister, 2007. ISBN 978-80-87029-07-7.
- 33) WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4.
- 34) Zásady stolování, konzumace a přípravy pokrmů židovské kuchyně. *Hospodářská a kulturní studia (HKS)* [online]. Praha: Michaela Ondráčková, 2011 [cit. 2016-09-24]. Dostupné z: [http://hks.re/wiki1//doku.php?id=judaismus\\_i](http://hks.re/wiki1//doku.php?id=judaismus_i)

## 8 Seznam příloh

### 8.1 Grafické přílohy

- 1) Obrázek č. 1: Úprava způsobem rožnění

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 9

- 2) Obrázek č. 2: Válečky na přípravu tradičního těsta

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 12

- 3) Obrázek č. 3: Nádobí a náčiní

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 16

- 4) Obrázek č. 4: Košerování nádobí

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 9

- 5) Obrázek č. 5: Rituální porážka

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 10

- 6) Obrázek č. 6: Košerovací souprava

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 12

- 7) Obrázek č. 7: Čepička

PUTÍK, Alexandr, Jiřina ŠEDINOVÁ a Jana DOLEŽELOVÁ. *Židovské tradice a zvyky: [katalog výstavy]*. Praha. ISBN 80-856-0814-6. s. 45

- 8) Obrázek č. 8: Mísa na mytí rukou

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 14

9) Obrázek č. 9: Poháry na kidduš

PUTÍK, Alexandr, Jiřina ŠEDINOVÁ a Jana DOLEŽELOVÁ. *Židovské tradice a zvyky*: [katalog výstavy. Praha. ISBN 80-856-0814-6. s. 45

10) Obrázek č. 10: Hledání chámecu

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 11

11) Obrázek č. 11: Sederová večeře

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 9

12) Obrázek č. 12: Sederová mísa

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 14

13) Obrázek č. 13: Tříposchodový podnos na macesy

DOLEŽALOVÁ, Jana. *Tradice židovské kuchyně*. Praha: Státní židovské muzeum v Praze, 1989. ISBN 31-00-177/88. s. 13

## 8.2 Tabulkové přílohy

14) Tabulka č. 1: Měsíce a jejich svátky

DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 26-27 s. 13

15) Tabulka č. 2: Čtrnáct částí sederové večeře

DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu]*. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903-5843-8. s. 26-27 s. 18-19

### 8.3 Textové přílohy

#### 16) Textová příloha č. 1: Chala

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 38-39

#### 17) Textová příloha č. 2: Gefilte fiš

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 43-45

#### 18) Textová příloha č. 3: Cimes

JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 189

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 69

#### 19) Textová příloha č. 4: Šoulet

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 48-49

#### 20) Textová příloha č. 5: Kugl

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 50

JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot. Prostřeno. ISBN 80-865-2323-3. s. 140

#### 21) Textová příloha č. 6: Farfel

SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 90

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 69

22) Textová příloha č. 7: Kreplach

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 63

23) Textová příloha č. 8: Holiškens

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 86

24) Textová příloha č. 9: Latkes

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 101-102

25) Textová příloha č. 10: Hamanovy taštičky

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 116

26) Textová příloha č. 11: Macesové placky

WIRKOWSKI, Eugeniusz. *Židovská kuchyně: 160 košerných jídel*. Bratislava: Práca, 1992. Knižnica praktických príručiek Práce. ISBN 80-709-4289-4. s. 56

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 133

27) Textová příloha č. 12: Blincesy

SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 93

28) Textová příloha č. 13: Cuker lejkech

SAXLOVÁ, Magda a Karel SÝS. *Šoulet a jiné básně, aneb, Židovská kuchařka*. Praha: Adonai, 2002. Malá moderní encyklopedie (Levné knihy KMa). ISBN 80-865-0082-9. s. 31

29) Textová příloha č. 14: Chonek lejkech

JANALÍK, František a Jiří MARHOLD. *Tajemství židovské kuchyně, aneb, 270 tradičních židovských receptů*. 2. vyd. Praha: Plot. Prostředno. ISBN 80-865-2323-3. s. 183

KREKULOVÁ, Alena a Tereza KREKULOVÁ. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. Praha: Volvox Globator, 1997. ISBN 80-720-7068-1. s. 68

30) Textová příloha č. 15: Seznam obchodů

Košer v ČR: Průvodce košer potravinami pro rok 2015- 5775. *Židovská obec v Praze* [online]. Praha: Židovská obec v Praze, 2015 [cit. 2016-10-03]. Dostupné z: <http://www.kehilaprag.cz/cs/turismus/koser-cr#pruvodce>

31) Textová příloha č. 16: Rozhovor s košer restaurací

GÜNSBERGER, Michal. SAMSON KOSHER FOOD KORPORATION, Ltd., společnost s.r.o., Široká 37/7, Praha 1. [cit. 2016-10-13]. <info@kosher.cz>. Emailová komunikace.



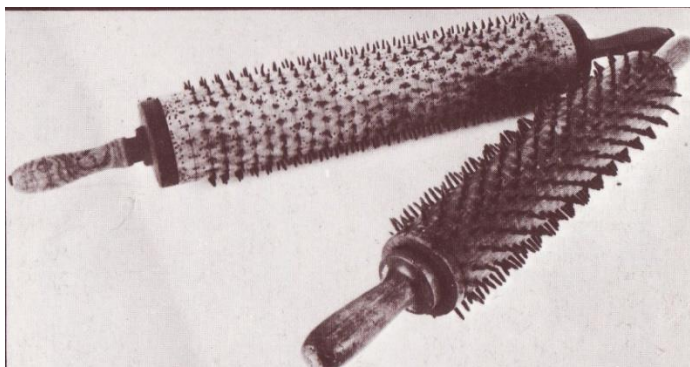
## Přílohy

### Grafické přílohy

Obrázek č. 1: Úprava způsobem rožnění



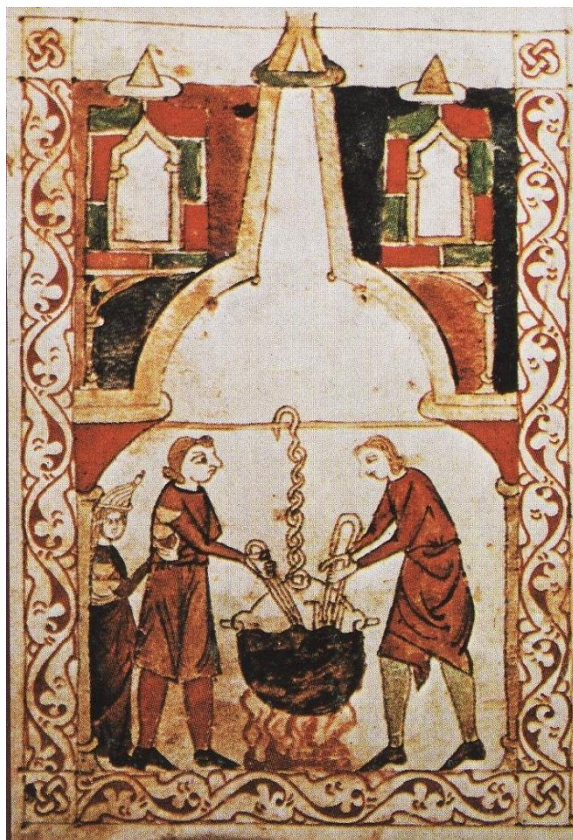
Obrázek č. 2: Válečky na přípravu tradičního těsta, 18-19. stol.



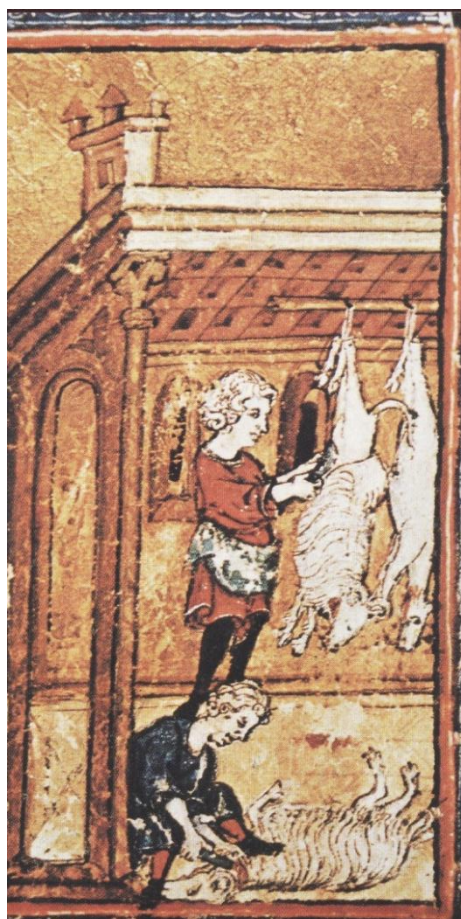
Obrázek č. 3: Nádobí a náčiní



Obrázek č. 4: Košerování nádobí, 14. stol.

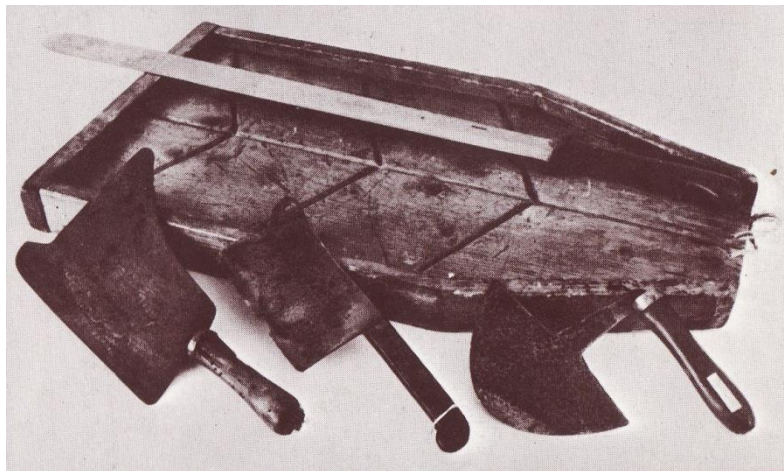


Obrázek č. 5: Rituální porážka





Obrázek č. 6: Košerovací souprava, 19. stol.



Obrázek č. 7: Čepička



Obrázek č. 8: Mísa na mytí rukou



Obrázek č. 9: Poháry na kidduš



Obrázek č. 10: Hledání chámecu, 18. stol.





Obrázek č. 11: Sederová večeře



Obrázek č. 12: Sederová mísa



Obrázek č. 13: Tříposchod'ový podnos na macesy



## Tabulkové přílohy

Tabulka č. 1:

### Měsíce a jejich svátky

| měsíc   | období              | svátky  |
|---------|---------------------|---|
| Nisan   | březen - duben      | 15.-22. Pesach<br>27. Jom hašoa   |
| Ijar    | duben - květen      | 5. Jom haacmaut<br>18. Lag baomer<br>28. Jom Jerušalajim                              |
| Sivan   | květen - červen     | 6.-7. Šavuot  |
| Tamuz   | červen - červenec   | 17. postní den  |
| Av      | červenec - srpen    | 9. půst Tiša beav   |
| Elul    | srpen - září        |   |
| Tišri   | září - říjen        | 1.-2. Roš hašana<br>3. Com gedalja<br>10. Jom kipur<br>15.-21. Sukot<br>22.-23. Šmini |
| Chešvan | říjen - listopad    |   |
| Kislev  | listopad - prosinec | 25. začíná Chanuka  |
| Tevet   | prosinec - leden    | 2. končí Chanuka<br>10. postní den  |
| Švat    | leden - únor        | 15. Tu bišvat   |
| Adar    | únor - březen       | 14. Purim   |

Tabulka č. 2:

### Čtrnáct částí sederové večeře

|                  |                          |  |
|------------------|--------------------------|--|
| Kadeš            | posvěcení                | požehnání svátečního dne nad pohárem<br>vína, první pohár  |
| Urchac           | mytí rukou               | z připravené nádoby, bez požehnání   |
| Karpas           | zelenina                 | kořenovou zeleninu (napr. celer)<br>namočíme ve slané vodě a sníme                                     |
| Jachac           | rozdělení                | rozložíme prostřední maces a jednu půlku<br>schováme na závěr večeře                                   |
| Magid            | vyprávění                | čtení vlastního příběhu Hagady   |
| Rachca           | mytí rukou               | z připravené nádoby, s požehnáním  |
| Moci             | požehnání<br>před jídlem | nad dvěma celými macesy říkáme<br>příslušné požehnání  |
| Maca             | maces                    | sníme první maces  |
| Maror            | hořké byliny             | jíme hořké byliny, připomínku<br>těžkého otroctví  |
| Korech           | sendvič                  | do macesu vložíme hořké byliny a<br>sladký<br>charoset   |
| Šulchan<br>Orech | hostina                  | sváteční jídlo, začínáme vařeným<br>vajíčkem,<br>neměla by chybět polévka s<br>macesovými<br>knedlíčky |
| Cafun            | zákusek                  | jíme schovanou půlku rozlomeného<br>macesu   |
| Barech           | požehnání<br>po jídle    | požehnání po jídle se vsuvkami pro<br>sváteční<br>den  |
| Halel - nirca    | závěr                    | závěrečné modlitby a písně   |

## Textové přílohy

### Textová příloha č. 1: Chala

#### Chala

*5 ½ šálku polohrubé mouky, 4,5 dkg kvasnic, 1 ⅓ šálku teplé vody a 1 lžíce cukru na kvásek, 1 lžíce soli, 3 lžíce rozpuštěného vychladlého másla nebo 3 lžíce oleje, 3 rozšlehaná vejce, 1 žloutek rozšlehaný s jednou lžičkou vody na potřeni, mák na posypání, olej na pomazání plechu*

Kvasnice rozdrobíme v teplé vodě, přidáme cukr a necháme chvíli stát na teplém místě. V míse zatím smícháme 2 šálky mouky, sůl, vajíčka a tuk. Potom vlijeme kvásek a postupně přidáváme tolik zbývající mouky, abychom vypracovali tuhé těsto, které přeložíme na vál posypaný moukou a hněteme nejméně 10 minut. Potom je vložíme do mísy vymazané tukem, obrátíme je, aby bylo mastné po všech stranách, přikryjeme utěrkou a uložíme na teplém místě, dokud nezdvoujnásobí svůj objem (1 až 2 hodiny). Vykynuté těsto na vále ještě chvíli hněteme a nakonec zapleteme chaly. Existuje více způsobů, nejjednodušší je tento: Těsto rozdělíme na šest stejných dílů. Z každého vyválíme váleček o průměru asi 3 cm a spleteme z nich dvě chaly, každou ze tří pramenů. Chaly položíme na vymazaný plech, nejméně 15 cm od sebe, a na teplém místě je necháme ještě asi 10 minut kynout. Potom je potřeme žloutkem rozšlehaným s vodou a posypeme mákem. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 200 °C asi 35-45 minut.

### Textová příloha č. 2: Gefilte fiš

#### Gefilte fiš – Plněná ryba

*Ryba: 2-3 kg kapr, sůl; vývar: rybí hlava, ocas, ploutve a kosti, 2-3 mrkve pokrájené na kolečka, 2-3 lžičky soli, ½ lžičky mletého pepře, 1 lžička cukru, voda*

*Ryba:* Očištěnou a vykuchanou rybu bez hlavy, ocasu a ploutví, které použijeme k přípravě vývaru, umyjeme a pokrájíme na 2-3 cm kousky. Posolíme je a půl hodiny necháme stát. Pak oddělíme kůži od masa tak, abychom ji nepoškodili. Vykostěné a umleté rybí maso použijeme k přípravě nádivky, kterou naplníme kousky kůže a sepneleme párátky. Porce plněné ryby pak pomalu vaříme v rybím vývaru 60 minut, opatrně je vyndáme na mísu, přelijeme přecezeným vývarem a dáme do lednice, aby vývar zhoustl.



*Vývar:* Rybí hlavu, ocas, ploutve a kosti přelijeme vodou tak, aby byly zcela ponořeny, přidáme zeleninu, osolíme, opepříme, vaříme asi ½ hodiny a přecedíme. Kolečky mrkve pak ozdobíme hotovou rybu.

*Nádivka I:* rybí maso, 3 cibule drobně pokrájené, 1 lžíce oleje, 3 vejce, 2 lžičky soli, 1 lžička mletého pepře, 1 lžička cukru, 1 šálek strouhané housky nebo ⅓ šálku macesové mouky, ½ šálku vody.

Rybí maso umeleme, cibuli osmahneme na oleji do hněda a přidáme spolu s vajíčky, strouhanou houskou nebo macesovou moukou, vodou, solí, pepřem a cukrem k umletému rybímu masu. Dobře promícháme a naplníme rybu.

*Nádivka II:* připravujeme stejně jako nádivku I, ale přidáme 1 malý celer nebo 2 mrkve, 2-3 plátky tvrdé chaly, 3 žloutky a sníh ze 3 bílků.

Celer nebo mrkev umeleme spolu s rybou a cibulí, přidáme chalu předem namočenou ve vodě a pak vymačkanou, žloutky a nakonec vmícháme tuhý a suchý sníh z bílků.

*Nádivka III:* rybí maso, 1 cibule drobně pokrájená, 2 vajíčka, 1 uvařený, utřený žloutek, 1 středně velká nastrouhaná červená řepa, 2 lžíce nastrouhaného křenu, 1 lžička soli

Všechny složky dobře promícháme a naplníme rybu.

|   |
|---|
| Ryby v nejrůznějších úpravách mají v židovské kuchyni bohatou tradici a široké uplatnění. Podle talmudské legendy je ryba symbolem plodnosti a nesmrtelnosti. |
|---|

Textová příloha č. 3: Cimes

## Cimes

*400 g sušených švestek, 300 g křížal z jablek, 150 g sušených hrušek, 150 g hroznového vína, cukr, skořice*

Několik hodin před vařením namočíme sušené švestky, křížaly z jablek a sušené hrušky. Změklé švestky vypeckujeme a všechno ovoce nakrájíme na menší kousky. Přidáme dobře omyté a nakrájené bobule hroznového vína, načež všechno vložíme do kastrolu a uvaříme doměkka. Dezert na závěr ochutíme cukrem a skořicí.

|   |
|---|
| Cimes je jeden z nejoblíbenějších a zároveň nejsladších židovských pokrmů. Pronikl dokonce i do hovorové jidiš: Dělat s někým cimes znamená tolik co zahrnovat jej přílišnou pozornost, zkrátka dělat s ním ciráty. |
|---|

#### Textová příloha č. 4: Šoulet

### Šoulet s husou

*1,5-2 kg husa, 1 větší drobně pokrájená cibule, olej nebo husí sádlo, 5 stroužků utřeného česneku, 2 šálky hrachu, 2 šálky krup, 2 lžičky soli, ½ lžičky pepře, ½ lžičky mletého zázvoru, vývar nebo voda, olej*

Očištěnou husu naporcujeme, osolíme a opečeme na oleji nebo husím sádle spolu s cibulí. Předem namočený hrách a kroupy přidáme k huse, opepříme, přidáme zázvor a česnek a vše vložíme do velkého hrnce. Podlijeme vývarem nebo vodou a pomalu asi 2 hodiny dusíme. Potom dáme hrnec do mírně vyhřáté trouby, kde zůstane až do oběda příštího dne.

Na venkově si vypomáhali tím, že hrnce se šouletem ukládali na noc do peřin, kde vydržel dlouho teplý. V této souvislosti stojí za zmínku fonetická blízkost slova šoulet francouzskému chauffe-lit, což znamená postelový ohřívač. Vyloučit však nemůžeme ani domněnku, že název šoulet pochází ze slova šul-ende, označujícího konec sobotní bohoslužby, a tím i čas pochutnat si na šouletu. Šoulet se dá připravit na spoustu způsobů.

#### Textová příloha č. 5: Kugl

### Kugl

*2 kg brambor, 4 vejce, 3 cibule, pepř, sůl, 4 macesy, husí sádlo*

Syrové brambory oškrábeme, opláchneme a nastrouháme na jemném struhadle. Necháme chvíli ustát, slijeme vodu a přidáme 4 žloutky, nadrobno nasekané cibule, osolíme a opepříme, podle potřeby přidáme roztlučené macesy, ze čtyř bílků tuhý sníh a zvolna vše promícháme. Pekáč vymažeme, nalijeme připravené těsto a pečeme v troubě tak dlouho, až vznikne červená křupavá kůrčička.

Kugl není odvozen z německého die Kugel, ale z hebrejského slova m'ugal, což znamená kulatý, zaokrouhlený. Původně byly všechny kugly kulaté, postupně židovské hospodyňky na tuto spojitost pozapomněly, a tak dnes můžeme vidět kugly všech možných tvarů a chutí, a to ve slané i sladké úpravě.

## Textová příloha č. 6: Farfel

### Farfel

*300 g mouky, 2 vejce, sůl*

Odvážíme 300 g mouky a do ní rozbijeme 2 celá vejce. Uhněteme co možná nejtužší těsto, které si rozdělíme na několik dílů a necháme proschnout. Na hrubém struhadle ho nastrouháme a na válu úplně dosušíme. Farfelky vaříme ve slané vodě 5-10 minut.

Farfel se používá buď jako příloha k masu, nebo jako zavářka do polévky. Načechraná kyprá drobenka z nudlového těsta symbolizuje zrnka jako zárodek hojné úrody v příštím roce.

## Textová příloha č. 7: Kreplach

### Kreplach

*Těsto: 1 šálek polohrubé mouky, 1 vejce, ¼ lžičky soli*

*Náplň: 1 šálek vařeného a umletého hovězího nebo kuřecího masa, 1 lžička soli, ½ lžičky mletého pepře, 1 lžíce oleje nebo drůbežího tuku, 1 drobně pokrájená cibule*

Z mouky, vajíčka, soli a vody vypracujeme těsto a velmi tence je vyválíme. Vykrájíme z něj čtverečky o straně 5 až 7 cm. Doprostřed každého dáme lžičku náplně a těsto přehneme tak, aby vznikl trojúhelník; okraje pevně přitiskneme k sobě. Kreplach vaříme ve slané vodě asi 20 minut nebo jej v oleji po obou stranách smažíme do zlatova. Vařený kreplach podáváme v polévce nebo posypaný smaženou houskou.

Příprava náplně: Cibuli osmahneme na tuku do hněda, přidáme maso a ještě asi 5 minut je opékáme s cibulí. Osolíme, opepříme a necháme vychladnout.

Mísa kreplach, malých křehkých taštiček z nudlového těsta, plněných mletým masem, je ozdobou každého svátečního stolu. Rozhodně by neměla chybět na svátky: Purim, Šavuot a v předvečer Jom Kipur.

## Holiškens

*1 velká hlávka zelí*

*Náplň: ¾ kg mletého hovězího masa, ½ lžičky pepře, 1 lžička soli, 2 stroužky utřeného česneku, 3 lžice studené vody, 2 vejce, 1 středně velká nastrouhaná cibule, 4 lžice rýže*

*Omáčka: ¾ kg oloupaných a pokrájených rajských jablek, 0,5 l rajské šťávy, 1 drobně pokrájená cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžice hnědého cukru, sůl, pepř*

Z hlávky zelí vyřízneme košťál a povaříme ji ve vodě. Necháme ji okapat a rozebereme na jednotlivé listy. Zelí můžeme také nechat 2 dny v mrazničce a před plněním je rozmrazit. Budou měkké a nemusíme je vařit. Mleté maso smícháme s utřeným česnekem, vejci, rýží, solí, pepřem, cibulí a vodou. Na oddělené listy dáme po 1 lžici masové náplně a svineme je v závitky. Poskládáme je do kastrolu, přelijeme omáčkou a pečeme zakryté pokličkou při 150 °C asi 1 ½ hodiny.

Příprava omáčky: na pánvi smícháme rajská jablka, rajskou šťávu, sůl, pepř, utřený česnek, hnědý cukr a cibuli. Směs přivedeme do varu a pomalu asi 15 minut dusíme. Pak přelijeme závitky.

Jiný způsob: vynecháme česnek v náplni i v omáčce a po ½ hodině pečení přidáme 3 lžice medu, ¼ šálku citronové šťávy a ¼ šálku rozinek a pečeme ještě ½ hodiny.

|  |
|--|
| <p>Holiškens se nazývají plněné zelené listy, jež jsou tradičním pokrmem východoevropských Židů. Jsou známy v mnoha různých obměnách i v dalších oblastech, ovšem pod jiným názvem. V Rusku to jsou galupce, v Rumunsku sarmali, v Arménii dolmas.</p> |
|--|

## Textová příloha č. 9: Latkes

### Latkes

*Těsto: 5 velkých oloupaných a nastrouhaných syrových brambor, 1 nastrouhaná cibule, 4 vajíčka, ¼ šálku macesové nebo polohrubé mouky, sůl, pepř, olej na opékání*

Všechny složky promícháme. Směs klademe po lžících do malého množství rozpáleného oleje a ihned rozprostřeme, aby placka byla hodně tenká. Smažíme po obou stranách do zlatova. Cibuli můžeme také nahradit 4 až 5 utřenými stroužky česneku.

Bramborové placky převzali Židé pravděpodobně někdy v 17. století z Ukrajiny, kde byly oblíbenou přílohou k vánoční huse. Tak získali chudí lidé velmi chutné a současně levné jídlo pro svátek Chanuka. Latkes se mohou jíst samostatně nebo s cukrem, smetanou, jogurtem, povidly nebo jablečnou omáčkou.

## Textová příloha č. 10: Hamanovy taštičky

### „Homentašen“

*Těsto: ½ šálku měkkého margarínu či másla, ¼ šálku hnědého cukru, ¼ šálku medu, 2 velká vejce, 1 lžička vanilky, 1 lžička prášku do pečiva, ½ lžičky jedlé sody, 2 ½ šálku hladké mouky*

Utřeme margarín s cukrem a medem, přidáme rozšlehaná vejce, vanilku a mouku smíchanou s práškem a sodou a vše zpracujeme na hladké těsto. Zabalíme je do fólie a dáme na 2-3 hodiny do chladničky. Z těsta potom vyválíme placku asi ½ cm silnou a pokrájíme ji na čtverce o straně 10 cm. Na každý čtverec dáme vrchovatou lžičku náplně, těsto přehneme tak, aby vznikl trojúhelník, a kraje těsta přitiskneme pevně k sobě. Trojúhelníky dáváme na vymazaný plech a pečeme do zlatova asi 20 minut ve středně teplé troubě. Z rozváleného těsta můžeme také vykrajovat kolečka, do jejichž středu klademe náplň, a kraje těsta spojíme tak, aby vznik trojúhelník a náplň byla vidět.

Homentašen plníme makovou, ořechovou nebo povidlovou náplní, jež je oblíbená zejména v Čechách, prý na památku obchodníka s povidly Davida Brandejse, který byl v době svátku Purim obviněn z úkladné vraždy svého zákazníka. Vše ale dopadlo dobře a obchodník byl shledán nevinným.

## Textová příloha č. 11: Maca

### Macesové placky

*100 g macesu, 5 dl oleje, 8 vajec, sůl, pepř*

Maces rozmělníme a zalijeme vodou. Po několika minutách z něj slijeme vodu, přidáme žloutky, tuhý sníh z bílků, sůl, pepř a všechno dobře promísíme. Na pánvi rozežřejeme omastek a smažíme malé placky. Podávají se jako příloha k různým jídlům.

Macesy se vyrábějí z pšeničné mouky, je třeba však připomenout, že je nelze připravovat doma. V období Pesachu jsou pro členy Židovské obce k dostání na Židovské radnici v Praze. Ve volném prodeji jsou v Kosher shopu v Břehové ulici, v obchodní síti se macesy objevují pouze na Slovensku.

## Textová příloha č. 12: Blincesy

### Blincesy

(tvarohové lívanečky)

*150 g polohrubé mouky, 1-2 vejce, 2 dcl vody, sůl, 1 tvaroh, rozinky, ořechy, 1 vanilkový cukr, 1 žloutek*

Ze 150 g polohrubé mouky, 1-2 vajec, 2 dcl vody a trochy soli vypracujeme těsto. Řídké palačinkové těsto vlijeme na vymaštěnou pánev, aby vznikla tenká palačinka. Smažíme po jedné straně, vyjmeme a neopečenou odložíme stranou dolů. Tímto způsobem zpracujeme všechno těsto. Na palačinky klademe předem připravenou náplň z tvarohu, rozinek, ořechů, vanilkového cukru a případně žloutku, složíme jako psaní a po obou stranách dozlatova osmažíme.

## Textová příloha č. 13: Cuker lejkech

### Cuker lejkech

(piškot)

*5 bílků, 170 g cukru, 5 žloutků, 170 g mouky, ¼ prášku do pečiva, 1 citron, tuk na vymazání, pergamen*

Ušleháme 5 bílků se 170 g cukru na tuhý sníh a nakonec vmícháme 5 žloutků. Smícháme 170 g mouky s ¼ prášku do pečiva a zvolna přidáváme za stálého míchání ke sněhu. Na

závěr přidáme šťávu z 1 citronu. Dortovou formu vymažeme tukem a vyložíme pergamenem, naplníme připravenou směsí a pečeme při teplotě 200 °C 40 minut.

Textová příloha č. 14: Chonek lejkech

## Chonek lejkech

(medovník)

*400 g hladké mouky, 1 lžička zázvoru, ½ lžičky mletého nového koření, ½ sáčku kypřicího prášku, 3 vejce, 5 lžic cukru, 4 lžice oleje, 0,2 l medu, voda, 200 g ořechů*

Tento pokrm připravíme z hladké mouky, do které přidáme lžičku zázvoru, půl lžičky nového mletého koření a půl sáčku prášku do pečiva. Poté utřeme v míse do pěny 3 celá vejce s cukrem, olejem a rozpuštěným, ale vychladlým medem. Za stálého šlehání přidáváme do směsi po troškách mouku s kořením a postupně přiléváme asi 5 lžic vlažné vody. Když je těsto jemné a vláčné, vymažeme tukem pekáček nebo nízkou formu, vlijeme vypracované těsto, posypeme nasekanými jádry vlašských ořechů nebo oloupanými mandlemi a dáme do mírně vyhřáté trouby péct.

*Druhá varianta:* 400 g mouky a půl sáčku kypřicího prášku vmícháme postupně do sněhu ušlehaného ze 4 bílků, do něhož jsme přidali zrovna tolik žloutků a 0,2 l medu.

|   |
|---|
| Lejkech (též lekach) je označení pro medové pečivo, jež je znamenitým moučníkem při každé slavnostní hostině na oslavu radostné životní události. |
|---|

Textová příloha č. 15

**Seznam obchodů, kde je možné nakoupit košer potraviny nebo potraviny s hechšerem:**

Košer obchod: víno, maso, sýry, sušenky, kreky atd. – v budově Židovské obce v Praze, Maislova 18, P-1; Tel.: 224 800 842

Bio prodejny: pečivo z Bio pekárny Holaňová, instantní polévky, bio produkty – Dejvická 26, P-6; Viktora Huga 4, P-5; Rozmarýna – Nádražní 17, P-5; Londýnská 43, P-2; Bio Point Masarykovo nádraží, P-1; Bio Point Hlavní nádraží, P1

Cullinaria: zmrzlina, hořčice, sušenky, kreky, čokolády – Skořepka 9, P-1

Mansson Danish bakery & café: pečivo, chléb a zmrzlina – Bílkova 8, P-1

Le Caveau: pečivo, chléb – Nám. J. z Poděbrad 9, P-3

Nonstop Manni mini market: zeleninové konzervy Baktát, buchty Kuchenmeister, atd.  
– Revoluční 13, P-1 a další

Orientální potraviny (arabský obchod): zeleninové konzervy Baktát, chumus, atd. –  
Myslíkova 50, P-1

Robertson: chili omáčky, müsli, bonbóny – Nuselská 60, P-4; Jugoslávských partyzánů  
38, P-6

The Candy Store: mnoho druhů bonbónů a čokoládových tyčinek s hečšerem OU –  
Londýnská 81, P-2

Síť kaváren Mamacoffee: veškerá produkce z výroby z Krásovy ulice 37, P-3;  
výrobky jsou košer mléčné v kategorii chalav nochri, pečivo v kategorii pat Jisrael  
k sehnání na těchto místech:

Kavárna Cafe Jedna (Dukelských hrdinů 47, P-7)

Kavárna Jiřího z Poděbrad (nám. Jiřího z Poděbrad 12, P-3)

Kavárna Londýnská (Londýnská 49, P-2)

Kavárna Original Coffee (Betlémská 12, P-1)

Kavárna Sokolovská (Sokolovská 6/85, P-8)

Kavárna Vodičkova (Vodičkova 6, P-1)

### **Košer restaurace a kavárny:**

Restaurace Šalom (Maiselova 18, P-1): masitá standard košer pod dozorem Vrchního  
pražského rabinátu

Restaurace Dinitz (Bílkova 12, P-1): masitá glatt košer pod dozorem Vrchního  
pražského rabinátu

Kavárna „Na balkóně“ (Maiselova 18, P-1): mléčná standard košer pod dozorem  
Vrchního pražského rabinátu

Choco-Cafe (Klimentská 34, P-1): hořká 72%, mléčná 44%, bílá čokoláda, s ovocem, s  
kořením, se solí, jednodruhová čistá, vážená čokoláda košer parve/košer mléčná s  
výjimkou Pesachu



### **1. Co přesně se skrývá pod pojmem "košer restaurace?"**

Provoz košer restaurace je specifický tím, že je mimo standardních právních předpisů, nutno dodržovat pravidla kashrutu (židovské nařízení o stravování a životního stylu). Především pak je provoz takového podniku zatížen náklady na nedostatkové suroviny, které musí nést certifikát košer, restaurace musí mít košer certifikát a v restauraci musí být přítomen mašgiach (rituální dozor). Mimo tyto více náklady, pak restaurace musí kromě státních svátků dodržovat svátky židovského roku, během kterých se buď nesmí vařit nebo brát peníze nebo obojí. Dále pak restaurace musí již od začátku zvolit, zda bude mléčná či masitá. Podstatné ovšem je, že košer restaurace může být klidně sushi, tex mex nebo francouzská. Košer rituální pravidla nemají přímou souvislost s národní gastronomií a tak nelze tvrdit, že když je něco košer, je to automaticky židovské nebo izraelské. Jedná se o velmi přísnou formu dělené stravy s nadstavbou v oblasti duchovní.

### **2. Jaký je rozdíl mezi označením standard košer a glatt košer?**

V určitých kruzích žádný, v některých pak zásadní. Ve zkratce se dá říci, že když je něco glatt, znamená to, že to bylo upraveno dle nejpřísnějších pravidel. V tomto případě se jedná pouze o maso a jeho úpravu po poražení. Když je něco standard, tak se mohou za určitých podmínek používat určité partie zvířete nebo případně i částečně poškozené části, ale pro glatt už to naplatí. Je to spojené především s kvalifikací řezníka, způsobem nakládání tepnami, nervy, vnitřnostmi a některými částmi výsekového masa.

### **3. Jaké podmínky musí člověk splňovat, aby si mohl takovou restauraci založit? (povolení, certifikáty aj.)**

Kromě standardních povolení pro provoz podniku veřejného stravování, pak musíte mít košer certifikát, který Vám někdo udělí a tento certifikát musí být akceptován Vaší klientelou. Udělení certifikátu předchází audit a během provozu je plnění podmínek konstantně dohlíženo pověřenou osobu ze strany certifikátora. Takže i když si za certifikát platíte, může Vám být z důvodu porušení pravidel, odebrán. Žádné další náležitosti již nejsou podmínkou, protože jsou spojené s podmínkami udělení certifikátu.

### **4. Co vás vedlo k založení restaurace?**

Díra na trhu, poptávka, vztah k problematice judaismu.

**5. Máte speciální požadavky na výběr svých zaměstnanců?**

Nemáme, zaměstnanci nejsou - takže si nelze vybírat. Jsme rádi, za ty, co už tu 17 let máme.

**6. Kupujete si potraviny pro svou kuchyni v nějakém speciálním košer obchodě nebo košer řeznictví přímo od šocheta? Nebo nějakého zaměstnáváte? Zkrátka jak to chodí s košer potravinami?**

Celkově si zabezpečuje košer potraviny z vlastních zdrojů (organizujeme porážky apod.), objednávat šocheta ze zahraničí a maximum potravin se snažíme brát z lokálních zdrojů, přímo do výrobce. Klasický obchod nebo trh s košer potravinami v ČR neexistuje, takže musíme pro některé druhy zboží i do zahraničí.

**7. Jak velký zájem lidé jeví o košer restaurace a košer potraviny?**

Jedná se o minoritní trh, který je zajímavý pouze pro náš podnik. 90% klientely tvoří turisté a zbytek pak ambasády, úřad vlády ČR nebo ministerstva, kancelář presidenta, korporátní klientela. Veřejnost o košer potraviny nejeví žádný zájem z pohledu makroekonomického.

**8. Vyskytují se v okruhu vašich hostů spíše Židé, vyznavači jiných náboženství, nebo ateisté? Jste hodně navštěvovanou restaurací?**

Z 90% turistů tvoří židovská klientela max. 30%. Z 30% pak 10% budou Ortodoxní židé.

**9. Jaký pokrm má u vás největší úspěch?**

Řízek a hranolky s kečupem.

**10. Pořádáte ve vaší restauraci nějaké speciální akce?**

Ano, během svátků máme různá tematická menu.

**11. Jaký máte názor na šchitu?**

Neutrální, jedná se o nejlepší způsob porážky, jak pro zvíře samotné, tak pro konzumenta.