



NOTAS SOBRE HELADOS

HELADOS KOSHER O CASHER ¿QUÉ SE REQUIERE?

Recientemente hemos recibido varias consultas sobre la fabricación de helados kosher y sus requisitos técnicos.

Comercialmente hablando en algunas regiones puede ser una opción interesante, ya que es un mercado que en el helado no está bien atendido.

Por ejemplo las aerolíneas, a pedido, sirven alimentos kosher a sus pasajeros, y no solo lo piden personas practicantes de la fe judía, otros pasajeros que buscan alimentos sanos porque saben que para su producción se respetan altos niveles de higiene.

Evidentemente debemos considerar y entender a que se llama kosher primero. El concepto se relaciona con ciertas normas y requisitos que tienen que ver con la fe religiosa que respetan los practicantes del judaísmo. En la Biblia, en las Escrituras Hebreas o Antiguo Testamento, Éxodo 23: 19 dice: "No debes cocer el cabrito en la leche de su madre".

Esta palabra en hebreo significa "apto". Y es utilizada para indicar ciertas reglas de alimentación e higiene. Entre algunas se requiere que los mamíferos y aves sean cuidados y alimentados con estricto cuidado, y que cuando sea faenado se minimice el sufrimiento del animal, que se realice en un lugar limpio y no se mezclen con otros animales como cerdo, o crustáceos.

Esto forma parte de la ley dada al pueblo hebreo por medio de Moisés (por eso es conocida como la "Ley Mosaica"), además se les dieron muchas normas que tienen que ver con la higiene y cuidados de la salud personal y colectiva, que hicieron que esta nación se destaque entre sus vecinos (no comer cerdo, por la triquinosis, los animales de pezuña partida, el "permanecer inmundo" después de estar en contacto personas o animales muertos, que a la larga no es otra cosa que una cuarentena preventiva).

A partir de estos mandatos, con el tiempo se han determinado ciertas normas a cumplir por los practicantes de esta religión, que tiene que ver con procedimientos de elaboración de los alimentos, y en realidad puede ser aplicado estrictamente por algunos y tomado con menos intensidad por otros.

Las normas dietéticas y sanitarias no son exclusivas de esta religión, por ejemplo, los católicos no consumen carne roja en viernes santo, los musulmanes no consumen alcohol y también tienen algunas normas sobre el tratamiento de alimentos, algunos evangelistas no consumen alcohol, café y otras bebidas estimulantes y en algunas otras religiones hay normas estrictas con respecto al cerdo y al tratamiento de ciertos alimentos, o no se consume tabaco o sangre.

Convengamos que hay personas integrantes de estas religiones que siguen al pie de la letra estas normas y otras que lo toman de una forma más relativa, o que sencillamente no les hacen caso.

Generalmente se asume que kosher es el alimento en que no se mezclan carnes y lácteos, por ejemplo un cheese burger (hamburguesa con queso) no es kosher, y definitivamente no puede ser consumido por un practicante de la fe judía. Hemos consultado con personas de la colectividad y nos han mencionado que el lapso de tiempo permitido para consumir algún lácteo después de haber ingerido carnes es un mínimo de 5 horas, otros lo hacen antes.

Cerca de nuestras oficinas hay un pequeño café y restaurante kosher, en las mesas hay un cartel que indica que debido a que es kosher, no pueden servir en la misma



mesa (aun para dos personas diferentes) nada que viole el concepto kosher, por ejemplo que uno pida una comida con carne y la otra persona un licuado de bananas con leche.

Pero las cosas van más allá de eso. Para ser kosher, y poder utilizar esta denominación no basta con solo no mezclar estos ingredientes, hay normas de higiene y procedimientos a cumplir.

Cuando los productos se producen a nivel industrial deben ser certificados por un rabino, que supervisa esa partida y verifica que se cumplan las normas. Recién después de eso el producto queda certificado.

Evidentemente en Israel es mas fácil conseguir productos kosher, pero por ejemplo si una heladería que fabrica helados bajo esta norma abre un día sábado (el día dedicado a la reflexión y meditación religiosa) deja de calificar como kosher.

¿Que requisitos técnicos hay con respecto al helado? Bueno en realidad la preparación del mix no varía, obviamente deben mantenerse las normas higiénicas, pero eso debería ser así siempre, sea cual sea el procedimiento seguido, sin importar la fe de las personas, los ingredientes en si no varían significativamente.

Un detalle que debe tener en cuenta, si usted para suavizar la textura e incrementar los sólidos de los helados al agua les agrega leche en polvo descremada, no debe hacerlo, o informarlo para asegurar a su cliente que no estará consumiendo lácteos después de ingerir carnes.

En resumen, lo que debe tener en cuenta es que los ingredientes sean realmente certificados, y se cumplan estrictamente las normas de elaboración ya que estamos hablando de una fe religiosa y debemos respetarla.

En algunos lugares se hace difícil conseguir productos certificados kosher, aquí en Argentina donde la comunidad es la tercera en el mundo (en cantidad y como etnia, aunque no todos son religiosos practicantes), no siempre se puede conseguir todos los productos certificados.

Los fabricantes de estabilizantes, leche, y otros insumos deben hacer partidas específicas completas, pues deben preparar toda la línea de producción para respetar las normas kosher. No se puede fabricar nada de la línea regular al mismo tiempo y además se debe abonar el costo de la certificación, por lo que no siempre tienen en existencia partidas certificadas.

Por ello le sugerimos que si desea incursionar en este mercado, se asesore con un rabino en su región ya que le brindará el asesoramiento correcto sobre estas normas y como cumplirlas.

Tiene más información en castellano en:

www.kosher.org.ar

<http://serjudio.com/kosher/index.htm>

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar