

## Basics of Kashrut

## Основы кошерности:

- Certain species of animals (and their eggs and milk) are permitted for consumption, while others are forbidden— notably pork and shellfish.
  - Meat and milk are never combined. Separate utensils are used for each.
  - Meat must come from animals that are slaughtered in a specific (and painless) manner.
  - Fruits, vegetables and grains are basically always kosher, but must be insect free. Wine or grape juice, however, must be certified kosher.
  - Since even a small trace of a non-kosher substance can render a food not kosher, all processed foods and eating establishments require certification by a rabbi or kashrut supervision agency.
- Некоторые виды животных (а также их яйца и молоко) разрешены к употреблению, в то время как другие запрещены, особенно свинина и моллюски.
  - Мясо и молоко никогда не сочетаются. Для мяса и молока используется отдельная посуда.
  - Мясо должно быть получено от животных, забитых особым (и безболезненным) способом.
  - Фрукты, овощи и злаки в основном всегда кошерны, но не должны содержать насекомых. Однако вино или виноградный сок должны быть сертифицированы как кошерные.
  - Поскольку даже небольшое количество некошерного вещества может сделать пищу некошерной, все обработанные пищевые продукты и предприятия общественного питания должны быть сертифицированы раввинами или органами по надзору за соблюдением кошерности.

## In the Kitchen

Almost all processed food products come specially marked as kosher. Please do not bring your own food or utensils into the kitchen without asking first. If there is something you need, please let me know and I will supply it.

In the kitchen, you'll notice that meat and dairy are completely separated. They are not cooked, stored or served together. We have special dishes, pots, cutlery and utensils for dairy, and an entirely separate set of everything for meat. The two sets are kept completely separate. They are not even washed together. In some kitchens, there are even separate worktops, ovens and sinks for meat and dairy. Please keep the meat and dairy dishes separate.

Everything prepared on meat dishes is considered meat, and everything prepared on dairy dishes is considered dairy.

We also have some dishes that are not used with dairy or meat, but only for "parve" (neutral) foods. These dishes are washed separately and kept away from both dairy and meat.

## На кухне

Почти все обработанные пищевые продукты приходят помеченными как кошерные. Пожалуйста, не приносите свою еду или посуду на кухню без предварительного разрешения. Если есть что-то, что Вам нужно, пожалуйста, дайте мне знать, и я предоставлю это.

На кухне Вы заметите, что мясо и молочные продукты полностью разделены. Их не готовят, не хранят и не подают вместе. Для молочных продуктов у нас есть специальная посуда, кастрюли, столовые приборы и все необходимые кухонные принадлежности, а для мясных продуктов также предусмотрена отдельная посуда. Два набора посуды хранятся совершенно отдельно. Их даже не моют вместе. В некоторых кухнях есть даже отдельные столешницы, духовки и мойки для мяса и молочных продуктов.

Пожалуйста, храните мясные и молочные блюда отдельно.

Все приготовленное на мясных блюдах считается мясным, а все приготовленное на молочных блюдах считается молочным.

У нас также есть некоторые блюда, которые не используются с молочными продуктами или мясом, а только для «parve» (нейтральных) продуктов. Эти блюда моют отдельно и их хранят отдельно от молочных и мясных продуктов.

## So, to keep things organized in the kitchen:

- Please ask before using a utensil or dish, so that it doesn't get used with the wrong kind of food.
- If you do make a mistake, please tell me immediately—even before washing off the utensil that was used with the wrong kind of food. I will be grateful that you told me.

When you are washing dishes, please do not add a new dish or utensil to the pile of dirty dishes, since you may accidentally add an item of the wrong kind. In homes with two sinks, dairy dishes are to be washed in the dairy sink only, and meat dishes in the meat sink only. If there is only one sink, make sure the dishes never touch the sink. We also use separate sponges and brushes. I'll show you how to do this.

## Итак, чтобы придерживаться порядка на кухне:

- Пожалуйста, спросите, прежде чем использовать кухонные принадлежности или посуду, чтобы она не использовалась с правильной едой.
- Если Вы допустили ошибку, пожалуйста, сообщите мне немедленно — даже до того, как вымоете посуду, которой пользовались с не той едой. Я буду благодарен, что Вы скажите мне.
- Когда Вы моете посуду, пожалуйста, не добавляйте новую посуду или столовые приборы к другой грязной посуде, так как Вы можете случайно добавить не тот предмет. В домах с двумя раковинами молочную посуду следует мыть только в молочной, а мясную – только в мясной. Если есть только одна раковина, убедитесь, что посуда никогда не касается раковины. Мы также используем отдельные губки и щетки. Я покажу Вам, как это сделать