

Basics of Kashrut

- 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.

Основи кошерності:

- Деякі види тварин (а також їх яйця та молоко) дозволені до вживання, тоді як інші заборонені, особливо свинина та молюски.
- М'ясо та молоко ніколи не поєднуються. Для м'яса та молока використовується окремий посуд.
- М'ясо має бути отримане від тварин, забитих особливим (і безболісним) способом.
- Фрукти, овочі та злаки в основному завжди кошерні, але не повинні містити комах. Проте вино чи виноградний сік мають бути сертифіковані як кошерні.
- Оскільки навіть невелика кількість некошерної речовини може зробити їжу некошерною, всі оброблені харчові продукти та підприємства громадського харчування повинні бути сертифіковані рабинами або органами з нагляду по дотриманні кошерності.

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 кухні

Майже всі оброблені харчові продукти приходять поміченими як кошерні. Будь ласка, не приносьте свою їжу чи посуд на кухню без попереднього дозволу. Якщо є щось, що Вам потрібно, будь ласка, дайте мені знати, і я надам це.

На кухні Ви помітите, що м'ясо та молочні продукти повністю розділені. Їх не готують, не зберігають та не подають разом. Для молочних продуктів у нас є спеціальний посуд, каструлі, столові прилади та все необхідне кухонне приладдя, а для м'ясних продуктів також передбачений окремий посуд. Два набори посуду зберігаються окремо. Їх навіть не миють разом. У деяких кухнях є навіть окремі стільниці, духовки та мийки для м'яса та молочних продуктів. Будь ласка, зберігайте м'ясні та молочні страви окремо.

Все, що приготоване на м'ясних стравах, вважається м'ясним, а все приготовлене на молочних стравах вважається молочним.

У нас також є деякі страви, які не використовуються з молочними продуктами чи м'ясом, а лише для "parve" (нейтральних) продуктів. Ці страви миють окремо та їх зберігають окремо від молочних та м'ясних продуктів.

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.

Отже, щоб дотримуватись порядку на кухні:

- Будь ласка, запитайте, перш ніж використовувати кухонне приладдя або посуд, щоб він не використовувався з неправильною їжею.
- Якщо Ви припустилися помилки, будь ласка, повідомте мене негайно — навіть до того, як вимієте посуд, яким користувалися з не тією їжею. Я буду вдячний, що Ви скажете мені.
- Коли Ви миєте посуд, будь ласка, не додавайте новий посуд або столові прилади до іншого брудного посуду, тому що Ви можете випадково додати не той предмет. У будинках із двома раковинами молочний посуд слід мити лише у молочній раковині, а м'ясний – лише у м'ясній. Якщо є лише одна раковина, переконайтеся, що посуд ніколи не торкається раковини. Ми також використовуємо окремі губки та щітки. Я покажу Вам, як це зробити.