



Kosherapp - Kosher Sweden

Nu kan du ladda hem en kosherapp över kosherprodukter godkända av rabbin Amram Maccabi.

För iPhone se länk: <https://itunes.apple.com/us/app/kosher-sweden/id1328892253?ls=1&mt=8>

För android se länk: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.koshergator.swedenapp>

För att titta via WEBbläsare se länk: <http://koshergator.kosherdev.com/>

För lista i pdf-format se länk: <http://jfst.se/kosher/>

Innehåll	
Förord svenska	2
Förord engelska	4
Tillsatser och E-nummer	7
Kategoriindelning	9

Kosherlistan

Det finns mycket att skriva om vår kosherlista. I början var jag frestad att skriva en normgivande artikel om Kashruts betydelse, särskilt som det är något som berör oss så mycket i vårt dagliga judiska liv. Kanske om våra förfäders uppoffringar för kosher mat och den judiska familjen och magen... Men då jag blev ombedd att vara specifik och intressant, skulle jag vilja att i denna artikel hänvisa till vad som är de flest ställda frågorna om kosherlistan.

Huvudfrågan är – vad är skillnaden mellan matvaror med en kosherstämpel och produkt som finns i vår kosherlista men är utan stämpel?

Detta är en fråga jag ställt mig själv många gånger innan jag på djupet trädde in i den industriella kashrutvärlden. Om en produkt är kosher, varför bryr jag mig om vilken symbol eller vilken institution som har certifierat den? Vad är skillnaden mellan en kosher produkt som har en koshersymbol och en produkt i vår kosherlista?

1) Övervakning

Även om en matvara “inte behöver någon” för att vara kosher eller treif (icke-kosher), är det inte rabbinen, mashgiachen eller en särskild institution som gör matvaran kosher. En stor tjänst de ovan nämnda auktoriteterna tillhandahåller är att säkerställa att den producerade matvaran endast innehåller kosher ingredienser och att ingenting äventyrar kosherstatusen i tillverkningsprocessen. En koshersymbol från en erkänd auktoritet, betyder att hela processen kommer att följas för att försäkra att vi i själva verket får vad vi tror att vi får.

En produkt på kosherlista, är emellertid, är den rabbin som sammanställt listans angelägenhet (dvs. om listan egentligen sammanställts av någon som har rätt kunskaper om kashrut såväl som matindustrin...) antar att den sannolikt är utan problem.

Ett lätt exempel är frukt och grönsaker. Alla rabbiner tillåter frukt och grönsaker. Varför? Det kan aldrig bli fel. Eftersom de inte är behandlade, sannolikt utan tillsatser och är en kosher ingrediens (vi utesluter ”tionde” i det israeliska jordbruksprodukter och skadedjur för att lättare behandla detta ämne) – finns det inget behov av *hashgacha* (övervakning). Desto fler stadier i tillverkningsprocessen och fler ingredienser, desto krångligare blir det.

Ett lite svårare exempel: bröd. Vid första anblicken, skulle jag vilja säga så här: vad kan gå fel? Vete, jäst, vatten och ägg. Ändå vet vi att det i många fall inte bara är dessa ingredienser som används vid tillverkning av bröd. Konserveringsmedel som håller brödet ”färskt”, matfetter och oljor för att få en annan konsistens är exempel på ”dolda ingredienser” som vi kanske får i oss utan att vi vet.

Det är här som, ”kosherlistan” kommer till församlingens hjälp. Den lokale rabbinen besöker ett bageri, som antingen är lokalt eller som säljer sina produkter i affärer i

närliggande områden till församlingen, och kontrollerar vilka ingredienser som används. Om han inte ser några problem med ingredienserna, och inte förutser några förändringar i framtiden (det finns flera sätt att fastställa detta), då kan han lägga till produkten i sin kosherlista. Tillverkningsprocessen, utrustningen och andra redskap kontrolleras också för att tillgodose att sannolikheten att brödets kosherstatus inte äventyras.

För att summera skillnaderna i "övervakning": beträffande en matvara med en koshersymbol är det mycket mindre sannolikt att fel har begåtts, såväl som det finns möjlighet och befogenhet att undersöka och genomdriva kosherstatusen (en tillverkare som får en koshersymbol är under kontrakt. Att ändra något utan tillåtelse är olagligt och kan medföra påföljd). Beträffande en produkt på kosherlistan är det fråga om sannolikhet som rabbinen tar i beaktande.

Standard

Varje organisation har sin egen standard för kashrut. En sak som de dock har gemensamt, är att alla erkända auktoriteter har en hög och kompromisslös standard. En rabbin som skapar en kosherlista gör så för en specifik plats och period eftersom han anser att det finns ett behov av mildare tolkning och en lägre standard. Ett exempel är platser där utbudet inte erbjuder kosher alternativ eller att där intresset för kashrut hos församlingens medlemmar håller en låg nivå. Om frågan är att äta helt treif istället för ha en lägre nivå men ändå kosher, då är det senare att föredra. För att summera skillnaderna i "standard": en produkt från en kosherlista håller vanligtvis en lägre standard. En person måste själv bestämma hur viktig kosherstandarden är för honom/henne. Det är som en medicin som du inte kan kompromissa med eller en smak i din mat som du föredrar om den lätt kan tillhandahållas.

2) **Tillvägagångssättet P'sika** (sättet att göra ett Halachiskt beslut)

Eller bättre ställt som en fråga: hur kommer det sig att det finns skillnader i standard? Är det kosher eller inte? Att kontrollera kosherstatusen hos en produkt, betyder på ett sätt, att leta efter det som "kan vara ett problem med produkten". Vad äventyrar dess kosherstatus så att vi kan rätta till det (eller upphäva det)? Ändå, när jag blir ombedd att sätta min kosherstämpel på en produkt och utfärdar ett koshercertifikat, är tumregeln alltid att vara så strikt som möjligt. Detta är vad kunderna efterfrågar hos kosherinstitutionen, för att säkerställa att den är av högsta standard och att alla judar kan äta produkterna utan förbehåll.

Att kontrollera produkter för *Kosherlistan* innebär också "att leta efter problem", men genom "överseende" linser. Målet är att säga JA.

Det finns flera områden i Halacha som inte är helt och hållet avgjorda; våra lärde lämnade avgörandet till oss - ett resonering mellan dem och den tjänstgörande rabbinen att besluta enligt skiftningarna i tiden och samtida omständigheter. Exempel på beslut allmänt använda för kosherlistan men utan koshersymbol:

Bitul – när en mängd av en icke-kosher ingrediens i produkten är så liten och betydelselös, kan den ibland anses vara ogiltigförklarad på ett sätt som inte gör produkten treif.

Chazaka – en fabrik som sällan övervakas, även om proceduren säger att den ska kontrolleras oftare, eftersom det inte finns någon anledning att misstänka att något har förändrats sedan fabriken besöktes, där anser vi att matvarornas status är kosher.

Kol d'parish m'ruva parish – huvudparten av tillverkarna av specifika ingredienser är kosher och även tillverkningsprocessen så har den antagligen kosher ursprung (oavsett "kavu'a).

B'dia'vad – även om saker kan gå fel i en specifik fabrik, så är beslutet om "efterverkan" också på något sätt inte så negativt ur kosherhänseende, så vi kan tillåta den.

Många tack kosherkommittén som arbetar med tröttsamma och långsamma procedurer för att bibehålla vår långa och värdefulla kosherlista, som nu är ännu längre och uppdaterad.

Nu när vi är i slutskedet (hoppas jag) av att kontrollera och fixa Kosher-Appen, kommer möjligheten att ha ett kosher liv bli ännu lättare än tidigare . B'teavon!

Stockholm Chesvan 5779

Rabbin Amram Maccabi

The Kosher list

There are many things to write about our kosher list. At the beginning I was tempted to write a normative article about the importance of Kashrut especially since it is something that we deal with so much during our daily-Jewish life. Maybe about our ancestors' sacrifices over kosher food and the Jewish family and stomach... But since I was asked to be specific and interesting, I would like, in this article, to refer to what is the most frequently asked questions people asked about our kosher list.

The main question is – what is the difference between food with a kosher stamp and an item in our kosher list but without a stamp?

That is a question I asked myself many times before entering the industrial kashrut world in depth. If a product is kosher, why do I care for a symbol or what agency has its signature over it? What is the difference between a kosher product bearing a kosher symbol to a product from a 'kosher list':

3) **Supervision.**

Although a product "doesn't need anyone" to be kosher or traif (non-kosher), it is not the rabbi, mashgiach or a certain agency that makes food kosher. A major service that the above authorities provide is making sure that the processed item contains only kosher ingredients and that nothing compromises its kosher status in the process of making that food.

A kosher symbol from a recognized authority, will follow up the whole process to ensure that we're actually getting what we think we're getting.

An item on the kosher list, however, is a matter of how the Rabbi who made this list (that is in the better case that the list is actually made by someone with proper knowledge about kashrut as well as the food industry..) assumes it is *most likely* without a problem.

An easy example is fruits and vegetables. All rabbis will allow to use raw fruits and vegetables. Why? It can't get wrong. Since they are not processed, most likely with no additives, and a kosher ingredient (tithes for Israeli agriculture items and bugs excluded for this example's convenience) – no need for hashgacha (supervision).

The more processing stages over the food and more ingredients in it, the more complicated it becomes. A little harder example: bread.

on the first glance, I would say here also: what can get wrong? Wheat, yeast, water and eggs. Yet, we know that in many cases these are not the only items used for bread baking. Preservatives that keeps it 'fresh', fats and oils to make a different texture are examples of 'hidden ingredients' we might consume without knowing it.

Here comes the 'kosher list' to a community's help. The local rabbi goes to the certain bakery, whether it is local or that sells its products to accessible stores in the community's area, and sees what is being put in the recipe. If he notices no problems in the ingredients, and feels there won't be changes in the future (few ways to asses that), then he may add it to his kosher list. The process, equipment and other items are also checked to see the likelihood of the bread's kosher status being compromised by them.

To sum 'supervision' differences up: a food with kosher symbol enjoys a much lesser probability of mistakes, as well as the continues ability and power to examine and enforce the kosher status of the food (a manufacturer that is getting a kosher symbol is under contract. Changing that without permission is illegal and might bring civil punishment with it). An item in the kosher list is a matter of a probability that the rabbi plays with.

4) **Standard.**

Every agency has its own standards of kosher. But one thing in common is, that all the recognized agencies hold a high and non- compromising standard.

A rabbi who creates a kosher list, is doing so for a certain place and time he believes that

there is a necessity for leniency and low standard. An example for such case is places where the market doesn't not provide kosher alternatives or that the people of the community's interest in kashrut is of low level of interest. Between eating complete traif to a low standard but yet kosher, the latter is preferable..

To sum 'standard' differences up: an item from a kosher list is usually of a lower standard. A person should decide how important the standard of kosher is for him. Is it like a medicine that you cannot compromise its standard or like a flavour in your food that you prefer the best if you can easily get it.

5) **P'sika style** (way of making the Hallachick ruling).

Or better in a question: how come there are differences of standards? Is it Kosher or not? Checking the kosher status of an item, in a way, means looking for 'what can be the problem with the product'. What compromises the kosher, so we can fix it (or overrule). However, Whenever I'm asked to put my stamp over a product, giving my kosher certificate, the thumb rule is to be as strict as possible. That's what the costumers are looking for from the kosher agency. To make sure it is the highest standard and that all Jewish people can eat from it freely.

Checking products for *Kosher list* reasons, is also 'looking for problems', but looking through lenient lenses. The goal is to say YES.

There are several fields that the Hallacha was not absolutely ordained for them; our sages left the ruling a matter of argument between them and for the officiating Rabbis to decide according to the changing times and current conditions.

Examples for ruling commonly used for kosher lists but not with kosher symbols:

Bitul –when the amount of non- kosher ingredient in the product is so small and non significant, sometimes it can be considered annulled in a way that is not making the food traif.

Chazaka – A factory that is rarely being supervised, although the procedure says it should be more often checked, since there is no reason to suspect that something has changed since the last time the plant was visited, we hold the status of the food as kosher.

kol d'parish m'ruba parish – the majority of producers of a certain ingredient are kosher and also the processing ways, so it is probably of a kosher origin (regardless for 'kavu'a).

b'dia'vad – although things can get wrong for a certain factory, but the ruling of 'aftermath' are also somewhat not so kosher-wise bad, so we can allow it.

Many thanks to the kosher committee who work through tiring and long procedures to maintain our long and valuable kosher list, that is now even longer and updated.

As we are the final steps (I hope) of checking and fixing the Kosher App, may it be that the accessibility make kosher life even easier than it was. B'tavon!

Stockholm Chesvan 5779

Rabbin Amram Maccabi

E 470 b Magnesiumsalt av fettsyror
 E 471 Mono- och diglycerider av fettsyror
 E 472 a Mono- och diglyceriders ättiksyraestrar
 E 472 b Mono- och diglyceriders mjölksyraestrar
 E 472 c Mono- och diglyceriders citronsyraestrar
 E 472 d Mono- och diglyceriders vinsyraestrar
 E 472 e Mono- och diglyceriders diacetylvinsyraestrar
 E 472 f Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider
 E 473 Sackarosestrar av fettsyror
 E 474 Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror
 E 475 Polyglycerolestrar av fettsyror
 E 476 Polyglycerolpolyricinoleat
 E 477 Propylenglykolestrar av fettsyror
 E 478 Mjölkfettsyra av glycerol och propan
 E 479 b Termiskt oxiderad sojaolja i reaktion med mono- och diglycerider av fettsyror
 E 481 Natriumstearoyllaktylat
 E 482 Kalciumstearoyllaktylat
 E 483 Stearoyltartrat
 E 484 Sorbitanmonostearat
 E 485 Sorbitanmonolaurat
 E 486 Sorbitanmonopalmitat
 E 492 Sorbitantristearat
 E 494 Sorbitanmonooleat
 E 542 Benfosfat

Övriga tillsatser

E 570 Fettsyror
 E 630 Inosinsyra
 E 631 Dinatriuminosinat
 E 632 Dikaliuminosinat
 E 633 Kalciuminosinat
 E 634 Kalcium-5'-ribonukleotider
 E 640 Glycin, natriumglycinat
 E 635 Dinatrium-5'-ribonukleotider
 E 904 Shellack
 E 920 L-cystein hydroklorid
 E 921 L-cysteine hydroklorid monohydrat
 E 1105 Lysozym

Kategoriindelning i app och kosherlista

ALKOHOL – ALCOHOLIC BEVERAGES.

BAKINGREDIENSER – BAKING PRODUCTS

BARNMAT – BABY FOOD

BRÖD – BREAD

BÄR – BERRIES ..

DISKMEDEL – WASHING UP, DISHWASHING DETERGENT

DRESSINGS

DRYCKER – BEVERAGES

EFTERRÄTTER – DESSERTS

FISK – FISH

Kosher fisk, generellt i Sverige – Kosher Fish

FISKKONSERVER OCH SMÖRGÅSPÅLÄGG – HERRINGS AND SANDWICH SPREADS.

FISK PANERAD – FISH IN BREAD CRUMBS

FISKFILÉ FRYST – FROZEN FISH FILET

FISKROM – FISH ROE.

SARDINER – SARDINES .

FISK RÖKT – SMOKED FISK

FISK GRAVAD– PICKLED FISH

FLINGOR – BREAKFAST CEREALSFRUKTKONSERVER - FRUIT PRESERVES

GLASS – ICE CREAM.SÅSER OCH GLASSTILLBEHÖR – ICE CREAM SAUCES ... AND
CONDIMENTS

GLUTENFRITT – FREE OF GLUTEN

GODIS OCH CHOKLAD – SWEETS AND CHOCOLATE

GRYNER – GRAINS

GRÖNSAKER FRYSTA – FROZEN VEGETABLES

GRÖNSAKER, KONSERVERADE

KAFFE OCH TE – COFFEE AND TEA

KAFFEBRÖD – PASTRIES

KEX – COOKIES AND CRACKERS

KNÄCKEBRÖD/TUNNBRÖD – CRISPBREAD

KRYDDOR, SMAKSÄTTNINGAR - SPICES, FLAVOURINGS

MAJONNÄS – MAYONNAISE

MARGARIN, MATFETT –MARGARINE, SHORTENING

MELLANMÅL – BETWEEN MEALS

MJÖLKERSÄTTNING, MM – MILK SUBSTITUTES,MM

MJÖLKPRODUKTER – MILK PRODUCTS

OLJA – OIL.

OST – CHEESE..

PASTA

PICKLES.

POTATISPRODUKTER - POTATO PRODUCTS

REDNINGAR – SAUCE THICKENINGS

RESTAURANGER, KONDITORIER – RESTAURANTS, CAFÉS (PLACES)

SAFTSOPPOR/KRÄMER – FRUIT SOUPS

SENAP – MUSTARD.

SKORPOR – RUSKS

SMÖRGÅSPÅLÄGG – SANDWICH SPREADS

SNACKS

SYLTER, MARMELADER, MOSER – JAMS

SÅSER – SAUCES, KETCHUP

SÖTNINGSMEDEL – SWEETENERS

TUGGUMMI – CHEWING GUM

VEGETARISKA RÄTTER – VEGETARIANDISHES

VIN – WINE.

VINÄGER OCH ÄTTIKA - VINEGAR AND ACETIC ACID