Отвечает: Василий Юнак

Приветствую Вас, Брат Эдуард!

Полного перечня чистой рыбы не существует. Зато существует полный перечень признаков чистой рыбы: она должна иметь чешую и перьевые плавники. При этом подсказываю уже от себя: некоторая рыба сбрасывает чешую при ее ловле, а другая - имеет мелкую, едва заметную чешую, но которая так же чистится, как и обычная. В спорных случаях можно обратиться к справочникам.

Вот цитата из Департамента кашрута Главного раввината России - http://www.kosher.ru/Zakony_kashryta/Neitralnaia_pisha_-_parve.html
При этом поясню, что слово "кошерный" (происходящее от слова "кашрут"), означает "ритуально чистый" согласно закону Моисея.

"Признаки кошерности рыб:

Кошерная рыба - это рыба, которая имеет плавники и чешую. Наши мудрецы передали нам правило, гласящее что каждая рыба у которой есть чешуя имеет плавники. Чешуей считаются пластинки на коже, которые можно удалить без того, чтобы повредить саму кожу.

При покупке разделанной рыбы (филе) как правило необходимо, чтобы на ней присутствовали остатки кожи, где было бы чётко видно, что рыба имеет чешую.

Икра кошерной рыбы - кошерна, некошерной - нет.

Краткий список кошерных рыб, наиболее доступных в магазинах России:

анчоус, барабулька, горбуша, ёрш, зубарик, камбала - не все виды, карась, карп - кроме кожистых карпов, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка морская, красноперка, лещ, линь, лосось, макрель, минтай, мойва, окунь, палтус, пеленгас, пикша, плотва, путасу, сазан, салака, сардины, сельдь, семга, скумбрия, ставрида, судак, треска, тюлька, форель, хек, щука."

И еще один полезный совет с другого сайта:

"Как нужно покупать рыбу? Прежде всего задействовать чувство обоняния, иными словами, рыбу нужно понюхать. Рыба, которая не издает приятного запаха, пусть лучше останется у продавца. При этом хорошо пахнуть должна не только сама рыба, но и весь магазин или рыночный прилавок, на котором она находится. Далее - на рыбу нужно внимательно посмотреть и убедиться, что она выглядит красивой и свежей. Важнее всего заглянуть ей в глаза. У свежей рыбы они должны быть выпуклыми, круглыми и блестящими. Если же они запавшие, плотно за-крытые и мутные, - такую рыбу покупать

не следует. Рыбу нужно потрогать. Свежая рыба на ощупь упруга и пружиниста. Если надавить на рыбу пальцем и на ней останется ямка, - не покупать!"

Благословений!

Василий Юнак