Utjecaj religije na prehranu

Galoić, Maja

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:374258

Rights / Prava: Attribution 4.0 International/Imenovanje 4.0 međunarodna

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-04**

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT
U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA, HRVATSKA

Repository / Repozitorij:

Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management

zir.nsk.hr

UNIRI DIGITALNA KNJIŽNICA

dabar
DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni prijediplomski studij

MAJA GALOIĆ

UTJECAJ RELIGIJE NA PREHRANU

THE INFLUENCE OF RELIGION ON NUTRITION

ZAVRŠNI RAD

Zabok, lipanj, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
OPATIJA
Sveučilišni prijediplomski studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu

UTJECAJ RELIGIJE NA PREHRANU

THE INFLUENCE OF RELIGION ON NUTRITION

ZAVRŠNI RAD

Kolegij**: Menadžment gastronomije i restoraterstva**
Mentor**:prof.dr.sc Slobodan Ivanović**

Student**: Maja Galoić**
Matični broj**: 22903**

Zabok, lipanj, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Maja Galoić (ime i prezime studenta)

22903 (matični broj studenta)

Utjecaj religije na prehranu

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na http://creativecommons.org/liceses/.

U Opatiji, 07.07.2023

Galoić

Potpis studenta

SAŽETAK

Religija se može definirati kao sustav vjerovanja, obreda te moralnih načela. Navedeno se povezuje sa štovanjem nadnaravnih bića, viših sila te Boga, odnosno bogova. Sa znanstvenog aspekta je religija veoma zanimljiva s obzirom na to da predstavlja bitan povijesno - geografski element za oblikovanje društva i prostora. Vjerska uvjerenja utječu na čovjekov vrijednosni sustav, tradiciju i prehrambene običaje, što zauzvrat može utjecati na odabir hrane. Prehrambeni zakoni i pravila koja su definirana u islamu, hinduizmu, judaizmu te kršćanstvu predstavljaju ključan element identiteta za pripadnike tih religija. Kroz razumijevanje njihovih potreba i želja iskazano je poštovanje prema takvom načinu života, ali i prema samim pripadnicima tih religija. S druge strane, uvažavanje tradicije kod ovih skupina potrošača kao i općenito prilagođavanje njihovim potrebama doprinosi ostvarenju bolje kvalitete usluga i proizvoda ponuđača. Na taj način pridobivaju se novi kupci. Halal certificiranje omogućava poduzećima učvršćivanje pozicije na domaćim tržištima. Osim toga otvaraju se mogućnost izvoza prema stranim tržištima koja zahtijevaju ostvarenje halal certifikata. Tijekom godina turizam je postao najvažnijom gospodarskom granom Hrvatske, no da bi tako i ostalo veoma je bitno pratiti svjetske trendove te svim turistima ponuditi ono što im je potrebno da se u zemlji osjećaju opušteno. Halal turizam je svakako među njima. Halal turizam se brzo razvija kao odgovor na turističke zahtjeve za turističkim proizvodima i uslugama temeljenim na islamskim vrijednostima.

Ključne riječi: religija; prehrana; halal certificiranje; halal turizam.

SUMMARY

Religion as a system of beliefs, rites and moral principles most often related to the worship of a supernatural being, a higher power or God, or gods, is extremely interesting in a scientific sense because it represents an important historical-geographical element in the shaping of society and space. Religious beliefs influence a person's value system, traditions and dietary habits, which in turn can influence food choices. The dietary laws and rules prescribed by Islam, Hinduism, Judaism and Christianity are an essential part of the identity of their members. By understanding their needs and desires, respect is shown for their way of life, but also for themselves. On the other hand, respecting the traditions of this group of consumers and generally adapting to the needs of consumers-believers contributes to the quality of the service and products of the providers, who thereby win new customers. Halal certification allows companies to strengthen their position on the domestic market, but also provides the opportunity to export to foreign markets that require halal certification. Over the years, tourism has established itself as the most important economic branch of Croatia, but in order for it to remain so, it is very important to keep up with world trends and offer every guest what they need to feel relaxed in the country. as you would at home. Halal tourism is certainly among them. Halal tourism is rapidly developing in response to tourist demands for tourism products and services based on Islamic values.

Keywords: religion; diet; halal certification; halal tourism.

SADRŽAJ:

SAŽETAK I

SUMMARY II

UVOD 1

1. POJMOVNO ODREĐENJE I ZNAČAJKE RELIGIJE TE NJEZINA POVEZANOST S PREHRANOM 3

1.1. Definiranje i razvoj religije 3

1.2. Značajke i vrste religije 4

1.3. Povezanost religije i prehrane 5

2. UTJECAJ ISLAMA NA PREHRANU 9

2.1. Islam i prehrana 9

2.2. Definiranje i dodjela halal certifikata 11

2.3. Utjecaj i važnost halal certifikata 12

3. UTJECAJ ŽIDOVSTVA NA PREHRANU 15

3.1. Židovstvo i prehrana 15

3.2. Definiranje košer certifikata 18

3.3. Postupak stjecanja košer certifikata 19

3.4. Pravila i obredni postupci košer certifikata 20

4. ANALIZA HALAL TURIZMA U REPUBLICI HRVATSKOJ 23

4.1. Pojmovno određenje i značajke halal turizma 23

4.2. Funkcioniranje i stanje halal turizma u Republici Hrvatskoj 24

4.3. Budući razvoj i perspektive razvoja halala turizma u Republici Hrvatskoj 25

ZAKLJUČAK 29

POPIS LITERATURE 31

POPIS ILUSTRACIJA 34

UVOD

Hrana se često koristi kao sredstvo za očuvanje kulturnog identiteta. Ljudi različitog kulturnog porijekla jedu različitu hranu. Ove sklonosti prema hrani rezultiraju obrascima izbora hrane unutar kulturne ili regionalne skupine. U religiji je hrana jedan od najvažnijih dijelova vjerskih obreda. U mnogim kulturama hrana ima društvenu ili religijsku ulogu. Određene namirnice su vrlo cijenjene dok su druge rezervirane za posebne blagdane ili vjerske blagdane, treće su oznaka društvenog položaja.

Predmet analize ovog završnog rada je analiza utjecaja religije i religijskih odrednica na prehranu. Kao svrhu i ciljeve istraživanja u ovom završnom radu može se izdvojiti odgovaranje na sljedeća pitanja:

- Što je religija?
- Koje su vrste religije?
- Kako su religija i prehrana povezane?
- Kako židovstvo utječe na prehranu?
- Kako islam utječe na prehranu?
- Što je halal turizam?
- Koje su perspektive razvoja halal turizma u Republici Hrvatskoj?

Tokom pisanja ovog završnog rada korištena je literatura sastavljena od knjiga i članaka (stručnih i znanstvenih) iz područja bitnog za istraživanje u ovom radu. Pored knjiga i članaka korišteni su i internetski izvori poput članaka povezanih sa tematikom ovog završnog rada.

Tokom izrade rada prikupljali su se te analizirali sekundarni izvori podataka. Takvi izvori podataka odnose se na literaturu usmjerenu na analiziranje utjecaja religije prema prehrani.

Nadalje, u procesu istraživanja korištene su znanstveno-istraživačke metode - induktivne i deduktivne metode, metode analize i sinteze, deskriptivne metode, metode klasificiranja, metode kompilacije te metode komparacije.

Završni rad s naslovom „Utjecaj religije na prehranu“ sastavljen je od šest međusobno povezanih poglavlja.

U sklopu uvoda određen je predmet ovog završnog rada. Pojašnjeni su ciljevi završnog rada, korištena metodologija te pojašnjena obrađena poglavlja u cjelokupnom završnom radu.

U drugom dijelu pod naslovom „***Pojmovno određenje i značajke religije te njezina povezanost sa prehranom***“ analizira se pojam i razvoj religije, značajke i vrste religije te povezanost religije i prehrane.

Treći dio nosi naslov „***Utjecaj Islama na prehranu*** “ te se u tom analizira Islam i prehrana, definiranje halal certifikata, dodjela halal certifikata te utjecaj i važnost halal certifikata.

„***Utjecaj židovstva na prehranu***“ je naslov četvrtog dijela u kojem se analizira židovstvo i prehrana, definiranje košer certifikata, postupak stjecanja košer certifikata te pravila i obredni postupci košer certifikata.

Peti dio rada „***Analiza halal turizma u Republici Hrvatskoj***“ analizira pojmovno određenje i značajke halal turizma, funkcioniranje halal turizma, analiza stanja halal turizma te budući razvoj i perspektive razvoja halala turizma u Republici Hrvatskoj.

U ***zaključku***, završnom dijelu rada, pojašnjena je sinteza cjelokupnog završnog rada.

1. POJMOVNO ODREĐENJE I ZNAČAJKE RELIGIJE TE NJEZINA POVEZANOST S PREHRANOM

Kroz svoje povijesni razvoj razne religije su predstavljale jedan od ključnih čimbenika kreiranja ljudskog društva i pokretačka, odnosno razorna sila za mnoge narode i civilizacije. Iako su neka od tih vjerovanja očito imaginarna, dotičnim kulturama i civilizacijama ona su epicentar njihovog života.

U nastavku će bit pojašnjen pojam religije, razvoj religije, značajke i vrste religije te povezanost religije i prehrane- razvoj utjecaja religije na prehranu te uloga hrane u religiji.

1.1. Definiranje i razvoj religije

Religija se može definirati sustavom koji se odnosi na shvaćanje, vjerovanje, ponašanje, obrede te ceremonije. Kroz navedene elemente pojedinci ili zajednice stavljaju sebe u odnos prema Bogu ili nadnaravnom svijetu.[1] Osim toga pojam vjere često predstavlja sinonim za religioznost no oni nemaju isto značenje. Vjera se definira temeljnim religijskim stavom kojim se u intimi vlastitih savjesti prihvaćaju svete ili vjerske istine pojedine religije.[2] Na temelju kršćanske teologije vjera se definira kao nadnaravni dar odnosno vjernici su osobe koje su nadarene vjerom.[3]

Nadalje, pojam "religija" ima latinsko porijeklo te ima nekoliko etimoloških definiranja:[4]

- latinska imenica "*religio*" – odnosi se na vjerovanje u jednog Boga te jednu zajednicu,
- latinska riječ "*religare*" - proces uspostavljanja zavjeta, veza ili povezanosti sa božanskim bićima,
- glagol "*religere*" – proces izdvajanja nečega od običnih stvari,
- riječ "religija" i glagol "*reeligere*" - ponovno izdvajanje ili odgovarajuće biranje,
- glagol "*relegere*" - ponovno uviđanje odnosa i veze čovjeka sa božanskim bićima,
- riječ "religija" i glagol "*reliuguere*" – odnosi se na prinošenje žrtava.

[1] Ćorić, Š. Š. (2003.): „Psihologija religioznosti", Jastrebarsko: Naklada Slap, str. 45.
[2] Rebić, A. (2002.): „Opći religijski leksikon", Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža, str. 1015.
[3] Rebić, A. (1997.): „Mali religijski rječnik", Zagreb: Kršćanska sadašnjost, str. 105.
[4] Znanje- http://www.znanje.org/i/i26/06iv09/06iv0915/sta_je_religija.htm (pristupljeno 02.02.2022.)

Religija, kao što je ranije navedeno, može se definirati sustavom vjerovanja, obreda i moralnih načela. To se prvenstveno odnosi na štovanje nadnaravnih bića, viših sila te Boga li bogova.[5] Može se identificirati tri temeljne grupe teorija religije. Prema prvoj, religija se može definirati izumom jednih (obično vladajućih odnosno privilegiranih) grupa ljudi kao sredstva zaštite privilegija. Prema drugoj grupi teorija, religija predstavlja trajnu egzistencijalnu značajku ljudskih bića. Prema trećoj grupi teorija, religija predstavlja ljudsku sklonost koja se razvila iz nedovoljnog poznavanja pravih priroda stvari.[6]

Gotovo svi narodi koji su živjeli na području Europe su prije nego što su prihvatili kršćanstva vjerovali u razne poganske, prirodne, politeističke religije. Iako su takve religije prema razvoju starije od monoteističkih danas su skoro u potpunosti nestale (osim hinduizma te plemenskih religija).

1.2. Značajke i vrste religije

U antičkom vremenu religija je shvaćena kao konstruktivni temeljni život. Sređena, religija znači odnos pojedinca prema društvu, čovjek je kao pojedinac upućen na državu, gdje je čovjek dio kozmosa, a unutar kozmosa je dio društva. Religija je posljedica straha, čovjek je uronjen u prostor, vrijeme, kao takav je ograničen, smrtan i to izaziva u njemu strah. Čovjek želi naći snagu koje se boji i od koje strahuje. Najpoznatije svjetske religije su kršćanstvo, islam, hinduizam, judaizam te budizam.

Kršćanstvo predstavlja monoteističku religiju koja ima najveći broj vjernika širom svijeta. Diljem svijeta ima više od dvije milijarde kršćana dok ih najviše ima u Europi, Americi, Australiji te Africi.[7] Judaizam predstavlja najstariju od tri velike svjetske monoteističke religije. Osnova vjerovanja se odnosi na činjenicu da postoji samo jedan Bog.[8]

[5]Vukasov, B. (2011.): „Religija i prostor u međusobnom djelovanju“, dostupno na http://www.zadarskilist.hr/clanci/21012011/religija-i-prostor-u-medusobnom-djelovanju (pristupljeno 02.02.2022.)
[6]Znanje- http://www.znanje.org/i/i26/06iv09/06iv0915/sta_je_religija.htm (pristupljeno 02.02.2022.)
[7]e-Geek- http://e-kako.geek.hr/kultura/kako-je-utemeljeno-krscanstvo/ (pristupljeno 03.02.2022.)
[8]CAMO- http://www.camo.ch/judaizam.htm (pristupljeno 05.02.2022.)

U vjerskom smislu, islam znači potpunu predanost Bogu. Riječ Allah je arapska riječ za Boga, koju upotrebljavaju Arapi – musliman, tako i Arapi – kršćani, odnosno nemuslimani. Ključni stupovi te religije su okosnica muslimanskog života: vjerovanje, molitva, briga za siromašne, samo pročišćenje i hodočašće u Meku za onoga tko je u mogućnosti.[9] Hinduizam je jedna od najstarijih organiziranih religija na svijetu. Sveti spisi datiraju iz perioda između 1500. i 1400. godine p.n.e. To je jedna od najraznolikijih i najsloženijih religija, sa nekoliko stotina milijuna bogova.[10]

Budizam je jedna od vodećih svjetskih religija po pitanju sljedbenika, geografske rasprostranjenosti i sociokulturnog utjecaja. Iako je to pretežno „istočnjačka" religija, sve je popularnija i utjecajnija u Zapadnome svijetu.[11]

1.3. Povezanost religije i prehrane

Vjerska uvjerenja utječu na čovjekov vrijednosni sustav, tradiciju i prehrambene običaje, što zauzvrat može utjecati na odabir hrane. Razina privrženosti osobe svojoj vjeri može utjecati na to hoće li usvojiti prehrambene običaje te religije. Razumijevanje različitih vjerskih uvjerenja koja se odnose na prehranu može pomoći praktičarima da daju preporuke za zacjeljivanje rana.[12]

Hinduizam, najstarija stalna religija na svijetu, uobičajena je među osobama indijskog podrijetla. Hindusi poštuju sav život, i ljudski i životinjski. U ovoj religiji meso i jaja se ne konzumiraju jer predstavljaju život, kao ni piletina i svinje, jer se te životinje smatraju smetlarima. Većina Hindusa su vegetarijanci, ali neki jedu ribu, a drugi mogu jesti mliječnu hranu. Budući da je protein ključna komponenta zacjeljivanja rana, osiguravanje adekvatnih proteina ponekad je izazovno. Anemija zbog nedostatka željeza i nedostatak cinka također su mogući problemi.[13]

[9] CAMO- http://www.camo.ch/judaizam.htm (pristupljeno 05.02.2022.)
[10]Got questions- http://www.gotquestions.org/Bosanski/hinduizam.html (pristupljeno 10.02.2022.)
[11] IKC- http://www.ikc-berlin.de/bosnisch/html/pitanja_odgovori/pitanja_odgovori.html (pristupljeno 05.02.2022.)
[12]Collins, N. (2009.): „Nutrition 411: The Nutritional Melting Pot: Understanding the Influence of Food, Culture, and Religion on Nutrition Interventions", dostupno na: https://www.hmpgloballearningnetwork.com/site/wmp/article/nutrition-411-nutritional-melting-pot-understanding-influence-food-culture-and-religion (pristupljeno 10.02.2022.)
[13]Ibid.

Nadalje osobe iz jugoistočne Azije, uključujući Vijetnam, Kambodžu, Laos, Tibet, Kinu, Japan i Tajland, obično prakticiraju budizam. Neki budisti se suzdržavaju od jedenja mesa i ribe, ali to nije zabranjeno. Riža je osnovna namirnica za većinu budista, a umjerena prehrana (ne jesti previše za vrijeme obroka) je uobičajena praksa. Zadovoljavanje potreba za kalorijama i proteinima može biti izazov za osobe koje su navikle umjereno jesti. Budistički pacijenti s ranama trebaju ohrabrenje da nekoliko puta dnevno konzumiraju hranu bogatu kalorijama, poput namirnica obogaćenih kalorijama i proteinima.

Judaizam svoje korijene vuče još od starih Hebreja. Židovski zakoni o prehrani biblijske su uredbe koje uključuju pravila u vezi s hranom, uglavnom o odabiru, klanju i pripremi mesa.5 Košer prehrambeni proizvodi, koji su ritualno pripremljeni i odobreni za konzumaciju, označeni su odgovarajućom oznakom kao što je K ili U.[14]

Neki proteinski i kalorijski dodaci su odobreni za košer te su također identificirani K ili U simbolima na naljepnici. Najpobožniji pripadnici židovske vjere ne spajaju mlijeko i meso u istom obroku; tradicionalni ortodoksni židovski domovi drže dva kompleta posuđa, srebra i pribora, jedan za mlijeko i jedan za meso. Zdravstvene ustanove s velikom pravoslavnom klijentelom imaju pravoslavne kuhinje, u kojima se koristi odvojeno posuđe i posuđe za mesnu i mliječnu hranu. Mnogi Židovi, čak i oni koji nisu strogo košer, pridržavaju se pravila da se odreknu konzumacije svih životinja koje nemaju cijepana kopita i ne žvaču svoju vuču. Stoga većina Židova ne konzumira svinjetinu i proizvode od svinjetine.

Također, zabranjena je svaka morska hrana koja nema peraje i ljuske. To znači da školjke, uključujući jastoge, kamenice, škampe, školjke i rakove, nisu prikladan izbor za ovu skupinu. Kontroverzno pitanje unutar židovstva je vrijednost pokretanja enteralnog i parenteralnog hranjenja, a zatim kada prekinuti hranjenje. Pravoslavni pojedinci obično inzistiraju na tome da se hranjenje ne prestaje nakon što se započne.[15]

Islam je najmlađa od glavnih religija, ali brzo raste. Muslimanima se savjetuje da prestanu jesti kada su još gladni i da uvijek dijele hranu. Zakoni o prehrani koje je uspostavio Muhamed zabranjuju jesti svinje i piti alkohol. Saum, ritual posta koji se provodi tijekom 30

[14]Collins, N. (2009.): „Nutrition 411: The Nutritional Melting Pot: Understanding the Influence of Food, Culture, and Religion on Nutrition Interventions“, dostupno na: https://www.hmpgloballearningnetwork.com/site/wmp/article/nutrition-411-nutritional-melting-pot-understanding-influence-food-culture-and-religion (pristupljeno 10.02.2022.)
[15]Ibid.

dana ramazana, zahtijeva suzdržavanje od svake hrane od izlaska do zalaska sunca.[16] Bolesne osobe su oslobođene posta. Svetost života je važna muslimanima.

Međutim, ne potiče se držanje terminalnog pacijenta na umjetnom održavanju života tijekom duljeg razdoblja u vegetativnom stanju; napredne direktive su favorizirane. Muslimani vjeruju da je bolest iskupljenje za grijeh, ali ih se potiče da potraže liječničku pomoć kada je to potrebno. Način ljudske prehrane te izbor namirnica koje ljudi konzumiraju mijenjali su se i razvijali kroz stoljeća. Iako uglavnom ovisi o izboru pojedinca, obiteljskim navikama i društvu (zajednici), općenito se smatra da su na današnji način prehrane diljem svijeta utjecala dva osnovna čimbenika, iako ih je, dakako, mnogo više.

Prije svega, to je dostupnost hrane odnosno određenih prehrambenih namirnica koja je ovisila oduvijek o podneblju ili klimatskoj zoni u kojem čovjek živi, a koja svojim karakteristikama omogućava uzgajanje ili život i opstanak određenih biljaka i životinja koje čovjek koristi da bi preživio. Drugi osnovni čimbenik koji je utjecao na način prehrane je civilizacijski pristup načinu pripremanja jela.[17] Prehrambeni zakoni i pravila koja propisuju islam, hinduizam, judaizam i kršćanstvo bitan su dio identiteta pripadnika istih. Razumijevanjem njihovih potreba i želja, iskazuje se poštovanje prema njihovom načinu života, ali i prema njima samima. S druge strane, uvažavanje tradicije ove skupine potrošača i općenito prilagođavanje potrebama potrošača-vjernika doprinosi kvaliteti usluge i proizvoda ponuđača, koji time i pridobivaju nove kupce.[18]

Utjecaj religije na prehranu provlači se od davnina sve do današnjeg doba, a uloga hrane u religiji temelji se na:[19]

- komunikaciji sa Bogom,
- demonstriranju vjerovanja kroz prihvaćanje pravila vezanih uz prehranu,
- učvršćivanje vjere kroz post.

[16]Collins, N. (2009.): „Nutrition 411: The Nutritional Melting Pot: Understanding the Influence of Food, Culture, and Religion on Nutrition Interventions“, dostupno na: https://www.hmpgloballearningnetwork.com/site/wmp/article/nutrition-411-nutritional-melting-pot-understanding-influence-food-culture-and-religion (pristupljeno 10.02.2022.)

[17]Staničić, N., Gaćina, N. (2016.): „Prehrana i religija: Halal turizam“, Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, Vol. 1., No. 1., str. 73.

[18]Staničić, N., Gaćina, N. (2016.), op.cit., str. 75.

[19]Vitamini- https://vitamini.hr/znanost-industrija/znanost/religija-i-hrana-1402/ (pristupljeno 02.03.2022.)

Dostupna hrana i način njezina pripremanja mijenjali su se tisućljećima te su se više ili manje razlikovali u raznim zemljama i podnebljima. Religija je u tom kontekstu odigrala važnu ulogu jer se pokazalo da vjerska pripadnost uvelike određuje način prehrane suvremenog svijeta. Konzumiranjem hrane u kulturološkom i religijskom smislu pokazuje se poštovanje i uvažavanje potreba i želja pripadnika te želja različitih vjerskih zajednica.

2. UTJECAJ ISLAMA NA PREHRANU

Riječ halal u islamu je smjerodavni i smjerokazni naputak, koji ne podrazumijeva samo hranu, nego označava specifičan odnos u svim aktivnostima ljudskog života, te je ovaj stil života jasno propisan šerijatom.[20]

U nastavku će bit analiziran Islam i prehrana, definiranje halal certifikata, dodjela halal certifikata te utjecaj i važnost halal certifikata.

2.1. Islam i prehrana

Antropologija muslimanskih prehrambenih praksi je područje u razvoju koje obećava da će pomaknuti fokus s dominantne brige o pravilima, usklađenosti i pobožnosti. Hrana nudi utjelovljeno i materijalno mjesto kroz koje se može istražiti način na koji se križaju religija, gospodarstvo, tehnologija, etika i svakodnevni život. Proučavanje hrane donosi u obzir jedan aspekt muslimanskog vjerskog i društvenog života koji se često komentira u popularnim medijima, ali rijetko u znanstvenim raspravama.[21]

Halal potrošnja, praksa ukorijenjena u unutar-muslimanskoj trgovini i povjerenju, sada je globalno potrošačko tržište. Industrija halal certifikata pojavila se kako bi proizvodila i odgovarala na novi diskurzivni i materijalni kontekst globalne trgovine, potrošnje i sve znanstvenijih prehrambenih navika. Novi teren molekularnog halala predstavlja mogućnosti i izazove za muslimansku konzumaciju.

Osim halala, hrana je tvar za koju se smatra da proizvodi i prenosi božansku milost (barakat). Cjelonoćne ramazanske pijace i godišnji festival žrtve događaji su koji privlače pozornost širom svijeta. Novi fenomeni uključuju sve veće spektakle gozbe i konzumacije tijekom

[20]Ljevaković, S., Jašić, O. (2010.): „Religioznost i kultura prehrane“, Preporodov journal, mjesečnik KDBH, „Preporod“, Vol. 118., str. 4.
[21]Tayob, S. (2020.): „Muslim Food Culturelocked“, dostupno na: https://oxfordre.com/anthropology/view/10.1093/acrefore/9780190854584.001.0001/acrefore-9780190854584-e-131 (pristupljeno 10.3.2022.)

Ramazana i pojavu posrednika za dobrobit koji se bave distribucijom kurbana i mesa diljem svijeta.[22]

U svakom se slučaju dobiva uvid u to kako se diskurzivni i materijalni skup praksi koje povezuju religiju i hranu naseljavaju i transformiraju u različitim ekonomskim, društvenim i političkim kontekstima.

Ključni islamski principi što se tiču halala jesu:[23]

- osnovni princip je dopuštenost stvari,
- amo Allah dželle šanuhu ima pravo nešto zabraniti i dopustiti,
- zabranjivanje halala i dopuštanje harama blisko je činjenju širka (grijeha),
- zabrana stvari potiče od njihove nečistoće i štete,
- u halalu je zamjena za ono što je proglašeno haramom
- sve što vodi u haram- zabranjeno je,
- zabranjeno je prikazivati haram kao halal,
- dobre namjere haram ne čine prihvatljivim,
- čuvanje od sumnjivih stvari- od straha da se ne upuste osobe u haram,
- haram je svakome haram,
- prijeka potreba diktira izuzetke.

Prvi princip što ga je islam utemeljio je da su stvari koje je Allah stvorio i korist koja od njih dolazi esencijalni za ljudsku upotrebu i stoga su dopušteni. Ništa nije haram osim onoga što je zabranjeno riječima i eksplicitnim tekstom Zakonodavca. Islamski učenjaci su ove principe, izveli iz prirodne koristi i dopuštenosti stvari oslanjajući se na jasne kur'anske zakone.[24]

Drugi princip naglašava kako islam ljudima, bez obzira na njihovu vjersku ili svjetovnu funkciju, oduzima pravo da određuju šta je halal a šta haram, i ostavlja to pravo samo za Gospodara Uzvišenoga.[25]

[22]Tayob, S. (2020.): „Muslim Food Culturelocked", dostupno na: https://oxfordre.com/anthropology/view/10.1093/acrefore/9780190854584.001.0001/acrefore-9780190854584-e-131 (pristupljeno 10.3.2022.)
[23]Islamska zajednica- http://dzemat-oberhausen.de/?p=659 (pristupljeno 10.3.2022.)
[24]El-Karadavi, J. (1997.): "HALAL I HARAM U ISLAMU", Sarajevo: Ljiljan d.o.o., str. 11.
[25]Ibid., str. 11.

Premda je islam suzio krug onoga što je zabranjeno, on je ujedno i vrlo striktan kada je riječ o poštivanju tih odredbi. Prema tome, u islamu su prepriječeni svi putevi koji vode onome što je zabranjeno, bili oni skriveni. Ono što vodi haramu i samo je haram; haram je i ono što potpomaže da se uradi nešto što je haram i ono čime se nastoji postići haram, i tako dalje do posljednjega principa.[26]

2.2. Definiranje i dodjela halal certifikata

Halal se razumijeva u jezičnom, vjerskom, kulturološkom, tradicijskom i zdravstvenom kontekstu, a sama riječ znači dozvoljeno. Halal mogu biti različite vrste proizvoda i usluga. Karakteristike halal proizvoda su prisutnost u svim prehrambenim navikama, prihvatljiv za sve životne dobi i za pripadnike drugih vjeroispovijesti, zdravstveno ispravni proizvodi, prisutni na svim područjima svijeta, a dodatna kontrola jamči sigurnost kvalitete.[27]

Prema muslimanskom vjerskom zakonu sva hrana i prehrambeni proizvodi su halal, osim sljedećih:[28]

- svinjetina i svi proizvodi koji sadrže svinjetinu,
- meso životinja koje nije zaklano na odgovarajući način ili životinja koje su uginule prije nego što su bile zaklane,
- životinje koje su ubijene u bilo čije ime osim u ime ALLAHA (Boga),
- alkohol i različiti toksini,
- meso životinja mesoždera, ptica grabežljivica i životinja bez vanjskih ušiju,
- krv i proizvodi od krvi,
- hrana koja je bila u doticaju sa i jednom od gore navedenih proizvoda.

Prema muslimanskom vjerskom zakonu postoje dvije riječi koje općenito definiraju što je dozvoljeno, a što nije. Prva je halal - arapska riječi za 'zakonito' ili 'dozvoljeno', a druga je haram što znači 'nezakonito' ili 'zabranjeno'.[29]

[26]El-Karadavi, J. (1997.), op.cit., str. 12.
[27] Gastro- http://gastro.24sata.hr/friske-vijesti/islamska-kultura-na-tanjuru-5834# (pristupljeno 10.3.2022.)
[28] Ibid.
[29]Gastro- http://gastro.24sata.hr/friske-vijesti/islamska-kultura-na-tanjuru-5834# (pristupljeno 10.3.2022.)

Tržište halal proizvoda u svijetu sve se više povećava i sve je više zahtjeva za dokazivanjem halal statusa u namirnicama. Po islamskim propisima halal hrana označava hranu dopuštenu za jelo. Islamski zakoni striktno zabranjuju korištenje hrane svinjskog podrijetla, alkohola, krvi i drugih proizvoda koji nisu u skladu s islamskim zakonima. Da bi imali halal status, mliječni proizvodi ne smiju sadržavati sirovine i aditive zabranjenog podrijetla. Dopušteni stupanj određuje se prema statusu aditiva koji može biti:[30]

- halal (dopušten),
- haram (zabranjen),
- mešbuh (sumnjiv).

U uspostavljanju sustava proizvodnje halal statusa hrane koristi se preventivni proaktivni pristup. U validaciji procesa postoje analitičke metode koje dokazuju podrijetlo hrane.

U 2015. godini osnovano je Udruženje halal industrije čije je cilj kreiranje pozitivnog privrednog ambijenta, edukacija, promocija i podizanje svijesti javnosti o važnosti halal kvalitete.[31] Već u prvoj godini uspješno je realizirano nekoliko projekata te se svakako Republika Hrvatska treba ugledati na pozitivan primjer Bosne i Hercegovine po halala standardima.

2.3. Utjecaj i važnost halal certifikata

Osobito tijekom Ramzana ili drugih islamskih svečanosti, mnogi muslimani u Indiji traže halal meso i druge proizvode. Na arapskom "Halal" znači dopušteno. Ovaj izraz se odnosi na zakone o ishrani koje vodi islam zbog čega mnogi muslimani u Indiji traže halal certificirane restorane koji im poslužuju hranu pripremljenu prema islamskim zakonima i propisima o prehrani. Halal status određenih prehrambenih artikala važan je za mnoge muslimanske potrošače jer osigurava da je hrana dopuštena, zakonita i čista (u skladu s islamskim zakonima o prehrani).

[30]Jašić, M., et.al. (2007.): "Halal status aditiva u mlijeku i mliječnim proizvodima", Mljekarstvo, Vol.57., No.2., str. 153.
[31]Agencija za certificiranje halal kvalitete- http://www.halal.ba/index.php/en/vijesti/vijesti-1/item/354-halal-tr%C5%BEi%C5%A1te-bih-u-2015-godini (pristupljeno 10.3.2022.)

Halal certifikat osigurava da su prehrambeni artikli (meso, mlijeko, konzervirana hrana ili drugi) pripremljeni slijedeći određene islamske prehrambene smjernice uključujući:[32]

- metoda "Zabiha" ili "dhabīḥah" se primjenjuje tijekom klanja životinje- islamski zakoni kažu da takav proces klanja životinjama nanosi najmanje boli, čime se klanje obavlja s poštovanjem i suosjećanjem,
- meso nije došlo u kontakt sa životinjama koje su zaklane drugačije od Zabiha metode,
- meso nije došlo u kontakt sa svinjetinom (koja se smatra haramom ili je zabranjena u islamu jer se smatra nezdravim, nečistim i štetnim za ljudsku prehranu).

Proizvodnja halal mesa prema halal sustavu zahtijeva dobru stočarsku praksu, posebno na aspektu dobrobiti životinja, počevši od razine farme. Dobrobit životinja odnosi se na dobrobit životinja kao što su briga o životinjama i humano postupanje. Dobrobit životinja često je povezana s kvalitetom mesa. Zlostavljanje životinja imat će štetne učinke na kvalitetu mesa i smanjiti prihvaćanje od strane potrošača, kao i devalvirati cijenu mesa na tržištu. Loše tretirane životinje će rezultirati umorom, modricama i ozljedama što može dovesti do loše kvalitete sirovog mesa. Ozlijeđene životinje obično imaju veću razinu stresa i sklone su povremenom povećanju sadržaja glikogena u krvi, a zatim uzrokuju tamno, čvrsto i suho meso.

Loša briga o životinjama na farmi će dovesti do povećanja potencijalnih bolesti životinja koje smanjuju produktivnost i gubitak profita. Islamska učenja potiču dobar odnos između domaćih životinja i ljudi. Interakcije čovjeka i životinje na farmi smanjuju strah životinja i omogućuju lakoću rukovanja i time povećavaju produktivnost. Provedba poboljšanih postupaka rukovanja donosi ekonomske koristi kao što su smanjenje smrtnih gubitaka i modrica.[33] Osim postupanja sa životinjama, prema šerijatskom zakonu, životinje koje se zakolju moraju biti hranjene dobrom, čistom, dopuštenom i zakonski hranjivom hranom kako bi se dobilo dobro halal meso.

[32]Pashud- https://www.pashudhanpraharee.com/importance-of-halal-system-in-meat-industries-halal-certification-for-livestock-meat-meat-products-in-india/ (pristupljeno 10.3.2022.)
[33]Ibid.

Drugi aspekt koji treba uzeti u obzir u halal sustavu je dobrobit životinja tijekom transporta. Dobar prijevoz, uključujući humano rukovanje i izbjegavanje prekomjernog transporta, igra ulogu u smanjenju stresa kod životinja prije klanja koji može utjecati na kvalitetu mesa.

3. UTJECAJ ŽIDOVSTVA NA PREHRANU

Hrana igra glavnu ulogu u gotovo svim blagdanima, a židovski blagdanski obroci nisu iznimka. Za Židove, blagdanski obroci i hrana predstavljaju značajne događaje, a istovremeno obilježavaju duhovnu povijest. Blagdansko vrijeme je vrijeme koje obiluje sjećanjima na paljenje menora, obitelji i prijateljima.[34]

U nastavku će bit analizirano židovstvo i prehrana, definiranje košer certifikata, postupak stjecanja košer certifikata te pravila i obredni postupci košer certifikata.

3.1. Židovstvo i prehrana

Kašrut je tijelo židovskog zakona koje se bavi time koja se hrana smije, a koja ne smije jesti i kako se ta hrana mora pripremati. Riječ "Kashrut" dolazi iz hebrejskog i znači prikladan, pravilan ili ispravan. Riječ "kosher", koja opisuje hranu koja zadovoljava standarde kašruta, također se često koristi za opisivanje ritualnih predmeta koji su izrađeni u skladu sa židovskim zakonom i prikladni su za ritualnu upotrebu. Hrana koja nije košer naziva se treif (doslovno poderano).[35] Košer nije stil kuhanja i stoga ne postoji hrana u "košer stilu". Bilo koja hrana - kineska, meksička, indijska itd. - može biti košer ako je pripremljena u skladu sa židovskim zakonom.

U isto vrijeme, tradicionalna židovska hrana kao što su knishes, bagels, blintzes i matzah juha od kuglica može biti treif ako nije pripremljena u skladu sa židovskim zakonom. Mnogi moderni Židovi misle da su zakoni kašruta jednostavno primitivni zdravstveni propisi koji su zastarjeli s modernim metodama pripreme hrane. Nema sumnje da neki zakoni o prehrani imaju korisne učinke na zdravlje.

Na primjer, zakoni koji se odnose na košer klanje toliko su sanitarni da su košer mesnice i klaonice često izuzete iz USDA propisa. Međutim, zdravlje nije glavni razlog za židovske prehrambene zakone i zapravo mnogi zakoni kašruta nemaju poznatu vezu sa zdravljem.

[34]Richardson, B. (2018.): „Jewish Food Practices and Celebrating Hanukkah“, Nutrition & foodservice edge, str. 16.

[35]Jewish virtual library - https://www.jewishvirtuallibrary.org/overview-of-jewish-dietary-laws-and-regulations (pristupljeno 01.03.2023.)

Prema najboljim suvremenim znanstvenim spoznajama, ne postoji razlog zašto bi meso deve ili kunića (obojica treif) bilo manje zdravo od kravljeg ili kozjeg mesa. Osim toga, neke od zdravstvenih dobrobiti proizašlih iz kašruta nisu zastarjele zbog hladnjaka.[36] Na primjer, postoje neki dokazi da zajedničko jedenje mesa i mliječnih proizvoda ometa probavu, a nijedna moderna tehnika pripreme hrane ne reproducira zdravstvenu dobrobit košer zakona jedenja odvojeno. Kratak odgovor na pitanje zašto Židovi poštuju ove zakone je zato što Tora tako kaže. Tora ne precizira razlog za ove zakone, ali za praktikanta Židova nema potrebe za razlogom - Židovi pokazuju svoju vjeru i poslušnost Bogu slijedeći zakone iako ne znaju konkretan razlog.

Održavanje košera nije posebno teško samo po sebi; ono što otežava održavanje košera je činjenica da ostatak svijeta to ne čini. Osnovna temeljna pravila prilično su jednostavna. Ako se meso kupuje u košer mesnici i na tržnici kupuje se samo košer certificirane proizvode, jedino o čemu treba razmišljati je odvajanje mesa i mliječnih proizvoda. Održavanje košer postaje teško samo kada se pokuša jesti u nekošer restoranu ili u domu osobe koja ne drži košer. U takvim situacijama, nedostatak znanja o sastojcima domaćina i tehnikama pripreme hrane jako otežava održavanje košer hrane.

Slijedom navedenog opće je poznato da Židovi ne jedu svinjetinu. To je zato što prema Bibliji (Levitski zakonik, poglavlje 11) jedine životinje koje su košer su one koje imaju razdvojene papke i preživaju, poput krava, ovaca, koza i jelena. S druge strane, svinje imaju razdvojene papke, ali ne preživaju dok deve preživaju, ali nemaju djelomično razdvojena kopita. Stoga to nisu košer životinje. Dopuštene su samo određene ribe koje imaju peraje i ljuske, poput bakalara, bakalara i deverike. Zabranjene su sve vrste školjkaša. Židovima nije dopušteno jesti ptice grabljivice. U praksi stoga jedu samo piletinu, puretinu, patku i gusku. Židovi smiju jesti samo životinje i ptice koje su zaklane na poseban način. To se zove "Shechitah". Ova se metoda pokazala vrlo humanim načinom ubijanja životinja, budući da je provodi visoko obučena osoba po imenu Shochet. Tora zapovijeda Židovima da ne konzumiraju krv. Ako se u jajetu pronađe mrlja krvi, jaje nije košer. Nakon što je životinja ili ptica zaklana, meso mora proći poseban proces soljenja kojim se uklanja krv.

[36]Jewish virtual library - https://www.jewishvirtuallibrary.org/overview-of-jewish-dietary-laws-and-regulations (pristupljeno 01.03.2023.)

Mnogi prehrambeni proizvodi danas mogu sadržavati sastojke dobivene od životinja koji nisu košer. Najčešći sastojci koji mogu učiniti da proizvod nije košer su:[37]

- kazein,
- košenil, karmin, karminska kiselina,
- jestiva mast, jestivo ulje, riblje ulje,
- jestivi koštani fosfat,
- polisorbati,
- stearinska kiselina i stearati,
- diacetin i Triacetin,
- vinski ocat, vino i rakija,
- želatina,
- sirilo u sirevima,
- glicerin/glicerol,
- svinjska mast i mast (u kruhu i keksima),
- insekti u povrću i voću (treba ih temeljito oprati i provjeriti prije jela),
- margarin.

Jedan od najvažnijih dijelova židovskih prehrambenih zakona je zabrana konzumiranja mesa i mlijeka zajedno. Koriste se posebni setovi posuđa, pribora za jelo i pribora, koji se također peru u posebnim posudama i suše različitim krpama. Nakon što pojedu meso, Židovi čekaju nekoliko sati prije nego što pojedu mliječnu hranu. Također treba imati na umu da je laktoza mliječni proizvod, dok je mliječna kiselina sintetička.

Danas se mnogi košer proizvodi mogu kupiti u normalnim supermarketima. Na sebi će imati košer logo koji se zove "Hechsher". Ovo je oznaka koja potvrđuje da je proizvod odobrio ili nadzirao rabin ili Kosher agencija. Postoji širok izbor proizvoda koji nose hechsher. Tu spadaju kruh i meso, slatkiši, čokolade, juhe, margarin, ulje, keks, maslac i sir. Really Jewish Food Guide (izdavač London Beth Din) navodi mnogo tisuća nadziranih i odobrenih proizvoda koji su prihvatljivi za košer dijetu.

[37]Jewish Visiting - https://www.jvisit.org.uk/jewish-dietary-laws/ (pristupljeno 01.03.2023.)

3.2. Definiranje košer certifikata

Riječ košer se odnosi na ispravno ili prihvatljivo te je sa takvim objašnjenjem neformalno ušla u engleski jezik. Nadalje, košer zakoni vuku svoje podrijetlo iz Biblije te su jako detaljno opisani u sklopu Talmuda te ostalih kodeksa židovske tradicije. Nadalje, košer certifikat predstavlja žig odobrenja za košer. Navedeno se dobiva od strane rabinske agencije. Na taj način je potvrđeno da je izvršena provjera sastojaka proizvoda, proizvodnog pogona te stvarne proizvodnje kako bi se osiguralo da su svi sastojci, derivati, alati i strojevi bez prisutnosti ne-košer tvari.[38]

Na slici 1. je prikazan košer certifikat.

Slika 1. Košer certifikat

Izvor: Labud - https://www.labud.hr/poslovanje/certifikati-i-nagrade (pristupljeno 10.03.2023.)

Nadalje, košer nadzor znači da kvalificirani rabin ili rabinska organizacija nadzire proizvodnju prehrambenog artikla kako bi se osiguralo da je proizvod košer (pripremljen u skladu sa židovskim zakonom o prehrani).

Općenito, nadzor se fokusira na dva područja:[39]

- sastojci – svi sastojci i podsastojci koji se koriste u proizvodu moraju biti košer,

[38]Ou kosher - https://oukosher.org/what-is-kosher/ (pristupljeno 02.03.2023.)

[39]Ou kosher - https://oukosher.org/what-is-kosher/ (pristupljeno 02.03.2023.)

- oprema – oprema mora imati košer status i ne može se koristiti i za košer i za nekošer proizvodnju.

Nadzor se uspostavlja izradom pisanog popisa košer sastojaka koji se smiju koristiti u pogonu i odobravanjem procesa proizvodnje. Obučeni rabinski terenski predstavnik redovito nenajavljeno posjećuje tvornicu kako bi provjerio da nije bilo promjena koje bi ugrozile košer status.

3.3. Postupak stjecanja košer certifikata

Uvijek je važno pregledati i analizirati detalje proizvodnje kako bi se dodijelio košer certifikat. Ako je, na primjer, ne košer sastojak obrađen na opremi, detalji proizvodnje kao što su temperature ili konzistencija su ključni kako bi se odredile odgovarajuće tehnike za vraćanje opreme u košer način rada. Stoga je tijekom početnog pregleda važno odrediti stupanj korištene topline, način prijenosa sastojaka ili pred smjesa, pa čak i postupke pakiranja, a sve to može biti relevantno za kosher certifikaciju.

Postupak certifikacije je sljedeći:[40]

- 1. korak - ispuniti i poslati svoju prijavu u ured Kosher Check, to se može učiniti tako da se ispuni obrazac i pošalje ga se online, aplikacija traži logističke podatke o tvrtki i tvornici, kao i popis proizvoda za koje se želi da budu certificirani i njihovih sastojaka,
- 2. korak - bit će dodijeljen rabin koji će obraditi prijavu i bit će na raspolaganju da odgovori na pitanja, odgovori na potrebe i vodi kroz proces certifikacije,
- 3. korak - kvalificirani rabin posjetit će tvornicu kako bi promatrao rad i izvedivost certificiranja proizvoda (napomena - postoji naknada za obradu), rabin će obići tvornicu i podnijeti pismeni izvještaj,

- 4. korak - prijavu i izvješće o inspekciji pregledat će Rabinsko vijeće koje će savjetovati može li Kosher Check dodijeliti certifikaciju ili ne, u nekim slučajevima mogu biti potrebne neke izmjene za dodjelu certifikacije,

[40]Kosher check - https://koshercheck.org/process (pristupljeno 11.03.2023.)

- 5. korak - rabin će sastaviti nacrt ugovora koji uključuje sve zahtjeve košer provjere za košer certifikaciju, ako je prihvatljiv, ugovor se potpisuje i vraća u ured Kosher Check, a tvornici se šalje pismo potvrde,
- 6. korak - može se predati svoje nove oznake proizvoda sa simbolom košer provjere na konačno odobrenje.

Slijedom navedenog stjecanje košer certifikata također pokazuje potrošačima da tvrtka brine o njima i njihovim potrebama. Konačno, proizvodnja košer certifikata otvara nova i profitabilna tržišta tvrtki. S više od 100 000 košer certificiranih proizvoda na današnjem tržištu, lako je vidjeti kako ova industrija raste.

3.4. Pravila i obredni postupci košer certifikata

Kao što je ranije spomenuto „kosher“ znači ispravno te predstavlja skup pravila o konzumaciji i pripremi hrane koje su se židovski narod pridržavali tisućama godina. Odnosi se na hranu pripremljenu u skladu s biblijski određenim židovskim prehrambenim zakonima.

Nadalje, ne košer hrana uključuje određene vrste mesa, ribe, peradi i insekata, poput konja, svinja, zečeva, roda, sova, školjki, hobotnica i soma. Košer pripremljena hrana također zahtijeva posebnu ritualnu metodu klanja. Osim toga, mliječni proizvodi i meso koji se miješaju nisu košer i ne smiju se pripremati, čak ni odvojeno, koristeći isti pribor ili kuhati u istom loncu. Slična pravila vrijede i za proizvodnju soka od grožđa, vina i sira.[41]

Slijedom navedenog dodavanje košer logotipa i certifikata proizvodu povećava privlačnost potrošačima i značajno povećava utrživost. Potvrda košer certifikata neophodna je za pobožne i zdravstveno osviještene židovske potrošače i privlači druge segmente koji također traže certificirani integritet proizvoda, podrijetlo i kvalitetu. Ova proširena baza može uključivati potrošače koji ne podnose laktozu, vegetarijance, muslimane i adventiste sedmog dana. Osim toga, iako je potražnja za košer certifikacijom niša, ona raste. Prema Ortodoksnoj uniji (OU), certifikacijskoj agenciji za košer koju koristi Advanced Biotech, broj OU tvrtki s certifikatom

[41]Advanced Biotech - https://www.adv-bio.com/how-does-kosher-certification-work/ (pristupljeno 20.03.2023.)

za košer udvostručuje se svakog desetljeća. Dakle, kako bi tvrtka ostala konkurentna treba osigurati da dobije pouzdanu certifikaciju za svoj proizvod.

Povezane košer oznake su sljedeće:[42]

- opći simbol OU znači da je proizvod košer – to znači da je proizvod "Parve" ili "Pareve", proizvod ne sadrži meso, mliječne proizvode ili srodne derivate i nije proizveden pomoću opreme povezane s mliječnim proizvodima ili mesom,
- simbol OU-D - potvrđuje da proizvod sadrži mliječne proizvode ili da je u proizvodnji možda korištena oprema povezana s mliječnim proizvodima, ako se vidi simbol 'OU-DE', to označava da je korišten pribor povezan s mliječnim proizvodima,
- simbol OU-M (meso) ili OU-Glatt (Glatt znači 'glatko' i odnosi se na meso odraslih životinja iz stada) - označava da hrana sadrži mesne sastojke ili derivate ili da je pripremljena korištenjem mesnih sastojaka oprema, ima košer certifikat, iako ne nužno za Pashu,
- simbol OU-Fish - znači da proizvod ili hrana jest ili sadrži košer ribu (iako ne nužno za Pashu), ako je sadržaj ribe očigledan, to jest, proizvod je riba ili je nazvan prema svom glavnom ribljem sastojku, kao što je salata od tune, certifikacijski simbol može biti običan OU ili OU-F,
- simbol OU-P - znači da je proizvod Pareve (ili Parev ili Parve) i stoga košer za Pesah.

Može se zaključiti kako, iako su neki zakoni kašruta možda imali zdravstvene temelje u davnim vremenima kao antropološko pitanje, košer certifikat danas nema nikakvih zdravstvenih implikacija (osim u mjeri u kojoj vjerski obredi općenito mogu biti dobri za zdravlje).

Iako mnogi nepravoslavni, pa čak i neki pravoslavni autoriteti tvrde da je svaka nezdrava hrana nužno ne-košer, budući da je oblik otrova ili nepoštivanja ljudskih tijela koje je stvorio Bog, ništa nije u skladu sa standardom. certifikacijska tijela uskraćuju certifikaciju iz zdravstvenih razloga. Stoga je sasvim moguće da košer klaonice ne prođu obične sanitarne inspekcije, a košer meso jednako je vjerojatno da dolazi s farmi ili da bude krcato hormonima, antibioticima i pesticidima kao i nekošer meso.

[42]Advanced Biotech - https://www.adv-bio.com/how-does-kosher-certification-work/ (pristupljeno 20.03.2023.)

Doista, iako biblijski popisi zabranjenih životinja jasno uključuju sve mesoždere i strvinare, nije bilo naznaka da stoka ili perad hranjena mljevenim komadićima drugih životinja stoga nisu košer. Možda postoji manja vjerojatnost da će metode košer klanja proširiti bolest kravljeg ludila, ali hranjenje krava mesom (što im daje bolest kravljeg ludila na prvom mjestu) ne čini ih ne košer u očima certifikacijskih agencija. Štoviše, bilo koji čisto kemijski dodatak vjerojatno će se smatrati košer pareveom jer nije došao u dodir s mesom tijekom obrade.

4. ANALIZA HALAL TURIZMA U REPUBLICI HRVATSKOJ

Očekuje se da će potrošnja muslimanskih putnika porasti na 220 milijardi američkih dolara do 2023. godine, s porastom broja muslimanskih turista na 156 milijuna sa 121 milijuna u 2016. godini. To je prema Globalnom muslimanskom indeksu putovanja (GTMI) 2017. godine koji su izradili Mastercard i CrescentRating, 'halal-friendly' savjetodavna tvrtka za putovanja.[43]

Halal turizam je očito rastući tržišni segment, s muslimanskim turistima koji traže odredišta koja zadovoljavaju njihove potrebe, u smislu prehrane, odijevanja ili rituala. Prevedeno s arapskog, 'halal' znači dopušteno u skladu s islamskim učenjem. Alkohol, svinjetina, golotinja i kockanje su zabranjeni. Uz rastuću srednju klasu i rastući raspoloživi dohodak, mnoge zemlje – bile one muslimanske ili ne – žele privući ove putnike. Malezija, Ujedinjeni Arapski Emirati, Indonezija i Turska su među vodećim muslimanskim destinacijama. Singapur, Tajland i Ujedinjeno Kraljevstvo su među glavnim neislamskim ili OIC (Organizacija islamske konferencije) odredištima.

U nastavku će bit analizirano pojmovno određenje i značajke halal turizma, funkcioniranje halal turizma u Republici Hrvatskoj, analiza stanja halal turizma u Republici Hrvatskoj te budući razvoj i perspektive razvoja halala turizma u Republici Hrvatskoj.

4.1. Pojmovno određenje i značajke halal turizma

Tijekom godina turizam se nametnuo kao najvažnija gospodarska grana Hrvatske, no da bi tako i ostalo vrlo je važno ići u korak sa svjetskim trendovima i svakom gostu ponuditi ono što mu je potrebno da se u našoj zemlji osjeća opušteno. kao što bi kod kuće. Halal turizam je svakako među njima.

Nadalje, s obzirom na potencijal ovog sektora, važno je da se ugostiteljska industrija prilagodi promjenjivim halal zahtjevima kako bi zadovoljila potrebe muslimanskih turista. Prema CrescentRatingu, hoteli i restorani bi trebali nuditi barem halal hranu. Odredište se zatim smatra sve privlačnijim za muslimanske putnike – kako je ocijenjeno u GTMI ljestvici – na temelju dostupnosti objekata za molitvu, toaleta prilagođenih muslimanima i ponude vezane

[43]Hospitality insights - https://hospitalityinsights.ehl.edu/halal-tourism-global-industry (pristupljeno 20.03.2023.)

uz ramazan.[44] Iako mnoge zračne luke sada nude halal hranu i prostorije za molitvu, neke još uvijek nemaju prostor za pranje ili abdest.

Riječ je o relativno novom obliku turističke ponude, a podrazumijeva da su islamskim turistima omogućena dva glavna aspekta - konzumacija halal hrane u ugostiteljskim objektima, te uvjet za pravilno obavljanje vjerskih obreda u skladu sa standardima. Sama riječ "halal" na arapskom jeziku znači čisto ili dozvoljeno, a označava sve stvari i radnje u islamu koje su prema islamskom zakonu dozvoljene.

Koncept halal turizma nastao je prije šest godina, a s obzirom na njegov brzi rast, uskoro bi mogao postati najotporniji oblik turizma, te je potrebno da brojne zemlje prilagode svoje usluge gostima koji uglavnom dolaze iz zemalja Perzijskog zaljeva, tj. Bliskog istoka i sjeverne Afrike. Hrvatska je ove godine dosegla 40-postotni rast broja turista iz ovih zemalja, što govori u prilog važnosti da ugostiteljstvo i hotelijerstvo prepoznaju važnost proširenja ponude kada je halal turizam u pitanju, kako bi svi gosti koji posjećuju zemlja može maksimalno uživati u svemu što nudi, ne zanemarujući svoja vjerska uvjerenja, opredjeljenja i navike.[45]

Uglavnom, radi se o posebnoj halal hrani koja se ne može miješati s drugom hranom, što znači da je potrebno koristiti posebne noževe, šerpe, tave, daske i drugi pribor za pripremu hrane. Hotelske sobe bi trebale imati prostirku za molitvu i Kuran, a mini barovi ne bi smjeli sadržavati alkoholna pića. No, halal turizam ima perspektivu ponuditi puno više od klasične ponude. Tako je uz wellness turizam, gdje je potrebno koristiti posebne kozmetičke preparate koji zadovoljavaju uvjete certificiranja, vrlo zanimljiv i zdravstveni turizam koji se polako ali čvrsto otvara prema istočnom tržištu.

4.2. Funkcioniranje i stanje halal turizma u Republici Hrvatskoj

Ponuda halal hrane iz mjeseca u mjesec u Republici Hrvatskoj dostiže zavidne razine. Brojni restorani već duže vrijeme osiguravaju halal certifikat, a brojne tvornice, posebno one koje se bave proizvodnjom slastica, također u svojoj ponudi imaju više od 100 proizvoda koji zadovoljavaju zahtjeve halal certifikata.

[44]Hospitality insights - https://hospitalityinsights.ehl.edu/halal-tourism-global-industry (pristupljeno 20.03.2023.)
[45]Ibid.

Halal certifikatom u cijeloj zemlji može se pohvaliti 21 hotel, kao i sedam turističkih agencija, a taj broj raste iz mjeseca u mjesec kako bi se svaki turista koji posjeti zemlju osjećao ugodno. Za dobivanje certifikata potrebno je svoju proizvodnju uskladiti sa zahtjevima halal standarda koji postavlja zahtjeve i mjere koje je potrebno poduzeti kako bi se osigurala halal kvaliteta. Standard određuje što je prema islamskom pravu dopušteno, a što zabranjeno, kako se provodi klanje halal životinja, kako se označavaju halal proizvodi, koji su aditivi halal, a koji nisu te kako se poštivanje odredbi standard je certificiran i provjeren.[46] Halal turizam svakako je nešto što se ne smije zanemariti, a da Hrvatska ide ukorak sa svjetskim destinacijama govori i činjenica da je u studenom 2022. godine grad Opatija bio domaćin Svjetskog dana halala. Ovaj međunarodni kongres održan je u povodu 100. obljetnice institucionalnog priznanja islama u Republici Hrvatskoj u organizaciji Centra za certificiranje halal kvalitete, jedine ovlaštene institucije Islamske zajednice u Hrvatskoj za certifikaciju proizvoda i usluga koja je pokrenula projekt razvoja halal turizma i promocije Republike Hrvatske kao nove halal friendly destinacije.[47]

Brojni ugostitelji, hoteli i općenito pružatelji turističkih usluga u Hrvatskoj prepoznali su vrijednost ove vrste turizma i svojim primijenjenim sustavima kvalitete dodali halal standard. Posjednici halal certifikata u Hrvatskoj navedeni su na sljedećoj poveznici: http://halal.hr/pruzatelji-usluga.

Budući da je omjer cijene i kvalitete zdravstvenih usluga u Hrvatskoj izuzetno konkurentan u usporedbi s mnogim drugim razvijenim zemljama, sve veći broj gostiju u našu zemlju radi zdravstvenih usluga ili raznih estetskih operacija ili korekcija.[48] Kada je u pitanju grana halal turizma, također je vrlo važno uzeti u obzir specifičnu ishranu, kao i mogućnost odvajanja pacijenata i pacijenata, dok je kongresni halal turizam u svojim počecima, a procjenjuje se da će u sljedećih pet godina brzo će rasti.

4.3. Budući razvoj i perspektive razvoja halala turizma u Republici Hrvatskoj

Turizam je jedan od najvažnijih izvora prihoda za mnoge zemlje (u razvoju i razvijene), te jedna od najvećih i najbrže rastućih industrija, a neki je nazivaju industrijom 21. stoljeća ili

[46]Hospitality insights - https://hospitalityinsights.ehl.edu/halal-tourism-global-industry (pristupljeno 20.03.2023.)
[47]Ibid.

[48]Hospitality insights - https://hospitalityinsights.ehl.edu/halal-tourism-global-industry (pristupljeno 20.03.2023.)

njegovom "naftom". Turizam je trenutno važan izvor i glavni izvor financijskih prihoda i deviza za mnoge nacije, te je jedna od aktivnosti koje učinkovito pridonose povećanju BDP-a, te je ključni pokretač rasta i gospodarskog razvoja. Također je bitan čimbenik i vitalni alat za društvenu i kulturnu komunikaciju između različitih ljudi i nacija. S druge strane, turizam je višesmjerna i isprepletena industrija sa svim gospodarskim aktivnostima, izravno i neizravno, kao i jedan od glavnih stupova rasta zelenog gospodarstva.

Snažan i rastući rast islamske ekonomije doveo je do povećanja potražnje za halal proizvodima koji su u skladu s islamskim zakonom. To se odrazilo na kristalizaciju nove vrste turističkih obrazaca, pod nazivom Halal turizam (islamski turizam), koji se tijekom posljednjih deset godina pojavio kao jedan od najjačih obrazaca turizma, posebno u Organizaciji islamske suradnje, i jedan je od najveće motivacije za gospodarski rast.

Halal turizam se brzo razvija kao odgovor na turističke zahtjeve za turističkim proizvodima i uslugama temeljenim na islamskim vrijednostima. Razvoj halal turizma zapravo je u stanju pokrenuti lokalno gospodarstvo kroz mogućnosti malih poduzeća i kreativnih industrija za lokalne zajednice.[49]

Nadalje, islamski turizam u svojim glavnim komponentama kao što su hoteli, restorani, transport, logistika, financije i izleti ne razlikuje se od svojih tradicionalnih pandana, ali vrednovanje turističkih proizvoda u slučaju islamskog turizma uključuje potpuno drugačiji proces zbog zahtjeva islama. Ovi zahtjevi su poštivanje načela islamskog zakona i na njegovoj najosnovnijoj razini zabrana preljuba, kockanja, konzumiranja svinjetine i druge zabranjene hrane, pijenja alkohola i nošenja neprikladne odjeće.

Štoviše, od muslimana se očekuje da obično izgovori pet nametnutih molitvi na njemu u čistim okruženjima i postovima tijekom ramazana, a u islamskim učenjima, muslimani bi također trebali izbjegavati nepotrebnu potrošnju i rasipanje.[50] Stoga su vjerske potrebe identificirane kao glavna područja i komponente muslimanskih putnika, i dok se većina muslimanskih putnika pridržava nekih od ovih potreba, razina važnosti varira od turiste do turiste.

[49]Wijayanti, A., et.al. (2018.): „Past, Present, and Future Perspectives on The Concept of Halal Tourism“, dostupno na: https://www.atlantis-press.com/proceedings/isot-18/125909343 (pristupljeno 01.04.2023.)

[50]Jasem Alnasrawi, S., Ali, H. (2020.): „The future of Halaal tourism: Challenges and Opportunities“, dostupno na: https://www.researchgate.net/publication/339827860_The_future_of_Halaal_tourism_Challenges_and_Opportunities (pristupljeno 02.04.2023.)

Komponente su sljedeće:[51]

- halal smještaj i hoteli - ovi hoteli služe muslimanskim putnicima u skladu s islamskim šerijatskim zakonom, a islamsko ugostiteljstvo razvilo se tijekom posljednja dva desetljeća i postalo važan dio ugostiteljske industrije, karakteristike stanovanja podijeljene su u dvije glavne kategorije, one koje se odnose na atmosferu smještaja, udobnosti i rekreacije, te druge koje se odnose na stavove i ponašanje zaposlenika zadovoljavanjem vjerskih potreba muslimanskog turista,
- halal prijevoz - halal prijevoz (zemljom i zrakom) trebao bi ispunjavati sve zahtjeve koji su u skladu s načelima i učenjima islamske vjere, kao što su čistoća, ne posluživanje alkoholnih pića i sve druge stvari koje nisu u skladu s učenjima islamske vjere. islamske vjere,
- halal mjesta - hrana koja se poslužuje u restoranima i turističkim objektima mora biti u skladu sa šerijatom, a aspekti kao što su neupotreba svinjskog mesa, klanje ne-halal mesa i druge stvari koje su zabranjene islamskim zakonom se uzimaju u obzir,
- halal paketi putovanja - paketi putovanja moraju sadržavati teme koje su u skladu s načelima islama i nisu u suprotnosti s njima, a paketi putovanja moraju uključivati posjet muzejima, spomenicima, rekreacijskim mjestima i svim dostupnim turističkim destinacijama, pod uvjetom da nisu u suprotnosti s islamskim učenjima, i festivali i događaji koji se održavaju tijekom vjerskih događaja,
- halal financije - financijska sredstva hotela, restorana, putničke agencije i zrakoplovnih kompanija moraju biti primjerena islamskim načelima, i općenito, islamske financije zahtijevaju sudjelovanje u podjeli dobiti i gubitaka između svih strana uključenih u ovaj financijski projekt, islamske financije također zabranjuju kamate i riba.

Slijedom navedenog postalo je uvriježeno uvjerenje da je pitanje konkurentnosti učinkovit alat i sredstvo razvoja gospodarstva općenito, a gospodarskih sektora posebno pojedinačno, te kriterij za ocjenu gospodarske uspješnosti za prepoznavanje snaga i slabosti. Posljednjih godina, turizam je postao podložan velikoj konkurenciji, a mnoge zemlje koje se oslanjaju na turizam izmjerile su i znaju koliko su konkurentne na turističkim tržištima na regulatornoj i kulturnoj razini

[51]Jasem Alnasrawi, S., Ali, H. (2020.): „The future of Halaal tourism: Challenges and Opportunities“, dostupno na: https://www.researchgate.net/publication/339827860_The_future_of_Halaal_tourism_Challenges_and_Opportunities (pristupljeno 02.04.2023.)

Međutim, iako je privuklo mnogo pozornosti u cijelom svijetu, islamski turizam je relativno nov koncept u teoriji i turističkoj praksi, i nije iznenađujuće da je islamska turistička aktivnost i dalje visoko koncentrirana u zemljama s muslimanskom većinom. Ovo se trenutno smatra glavnim tržištima koja su izvor izdataka za islamski turizam i popularna odredišta, budući da je islamski turizam dobro prilagođen ovim zemljama jer većina njih već ima osnovno okruženje koje postoji kako bi se zadovoljile specifične potrebe muslimanskih turista, pa stoga oni imaju komparativnu prednost u odnosu na druge zemlje. Unatoč tome, islamski turizam je novi fenomen, i unatoč svim pozitivnim pomacima, tržište islamskog turizma ostaje fragmentirano raznolikošću pojma Halal, razine prihoda i razine svijesti. To su među glavnim preprekama koje treba riješiti.

ZAKLJUČAK

Vjerska uvjerenja utječu na čovjekov vrijednosni sustav, tradiciju i prehrambene običaje, što zauzvrat može utjecati na odabir hrane. Razina privrženosti osobe svojoj vjeri može utjecati na to hoće li usvojiti prehrambene običaje te religije. Razumijevanje različitih vjerskih uvjerenja koja se odnose na prehranu može pomoći praktičarima da daju preporuke za zacjeljivanje rana.

Halal potrošnja, praksa ukorijenjena u unutar-muslimanskoj trgovini i povjerenju, sada je globalno potrošačko tržište. Industrija halal certifikata pojavila se kako bi proizvodila i odgovarala na novi diskurzivni i materijalni kontekst globalne trgovine, potrošnje i sve znanstvenijih prehrambenih navika. Novi teren molekularnog halala predstavlja mogućnosti i izazove za muslimansku konzumaciju. Hrana igra glavnu ulogu u gotovo svim blagdanima, a židovski blagdanski obroci nisu iznimka. Za Židove, blagdanski obroci i hrana predstavljaju značajne događaje, a istovremeno obilježavaju duhovnu povijest. Blagdansko vrijeme je vrijeme koje obiluje sjećanjima na paljenje menora, obitelji i prijateljima. Kašrut je tijelo židovskog zakona koje se bavi time koja se hrana smije, a koja ne smije jesti i kako se ta hrana mora pripremati. Riječ "Kashrut" dolazi iz hebrejskog i znači prikladan, pravilan ili ispravan. Riječ "kosher", koja opisuje hranu koja zadovoljava standarde kašruta, također se često koristi za opisivanje ritualnih predmeta koji su izrađeni u skladu sa židovskim zakonom i prikladni su za ritualnu upotrebu. Hrana koja nije košer naziva se treif (doslovno poderano).

Košer nije stil kuhanja i stoga ne postoji hrana u "košer stilu". Bilo koja hrana - kineska, meksička, indijska itd. - može biti košer ako je pripremljena u skladu sa židovskim zakonom. Halal turizam je očito rastući tržišni segment, s muslimanskim turistima koji traže odredišta koja zadovoljavaju njihove potrebe, u smislu prehrane, odijevanja ili rituala. Prevedeno s arapskog, 'halal' znači dopušteno u skladu s islamskim učenjem. Alkohol, svinjetina, golotinja i kockanje su zabranjeni. Uz rastuću srednju klasu i rastući raspoloživi dohodak, mnoge zemlje – bile one muslimanske ili ne – žele privući ove putnike. Malezija, Ujedinjeni Arapski Emirati, Indonezija i Turska su među vodećim muslimanskim destinacijama. Singapur, Tajland i Ujedinjeno Kraljevstvo su među glavnim neislamskim ili OIC (Organizacija islamske konferencije) odredištima.

Tijekom godina turizam se nametnuo kao najvažnija gospodarska grana Hrvatske, no da bi tako i ostalo vrlo je važno ići u korak sa svjetskim trendovima i svakom gostu ponuditi ono što mu je potrebno da se u zemlji osjeća opušteno. kao što bi kod kuće. Halal turizam je svakako među njima. Halal turizam se brzo razvija kao odgovor na turističke zahtjeve za turističkim proizvodima i uslugama temeljenim na islamskim vrijednostima. Razvoj halal turizma zapravo je u stanju pokrenuti lokalno gospodarstvo kroz mogućnosti malih poduzeća i kreativnih industrija za lokalne zajednice.

POPIS LITERATURE

Knjige:

1. Ćorić, Š. Š. (2003.): „Psihologija religioznosti“, Jastrebarsko: Naklada Slap
2. El-Karadavi, J. (1997.): “HALAL I HARAM U ISLAMU”, Sarajevo: Ljiljan d.o.o.
3. Rebić, A. (2002.): „Opći religijski leksikon“, Zagreb: Leksikografski zavod Miroslav Krleža
4. Rebić, A. (1997.): „Mali religijski rječnik“, Zagreb: Kršćanska sadašnjost

Članci:

1. Collins, N. (2009.): „Nutrition 411: The Nutritional Melting Pot: Understanding the Influence of Food, Culture, and Religion on Nutrition Interventions“, dostupno na: https://www.hmpgloballearningnetwork.com/site/wmp/article/nutrition-411-nutritional-melting-pot-understanding-influence-food-culture-and-religion (pristupljeno 10.02.2022.)
2. Jasem Alnasrawi, S., Ali, H. (2020.): „The future of Halaal tourism: Challenges and Opportunities“, dostupno na: https://www.researchgate.net/publication/339827860_The_future_of_Halaal_tourism_Challenges_and_Opportunities (pristupljeno 02.04.2023.)
3. Jašić, M., et.al. (2007.): “Halal status aditiva u mlijeku i mliječnim proizvodima”, Mljekarstvo, Vol.57., No.2., str. 153-162.
4. Ljevaković, S., Jašić, O. (2010.): „Religioznost i kultura prehrane“, Preporodov journal, mjesečnik KDBH, „Preporod“, Vol. 118., str. 4-12.
5. Richardson, B. (2018.): „Jewish Food Practices and Celebrating Hanukkah“, Nutrition & foodservice edge, str. 16-22.
6. Staničić, N., Gaćina, N. (2016.): „Prehrana i religija: Halal turizam“, Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, Vol. 1., No. 1., str. 73-85.
7. Tayob, S. (2020.): „Muslim Food Culturelocked“, dostupno na: https://oxfordre.com/anthropology/view/10.1093/acrefore/9780190854584.001.0001/acrefore-9780190854584-e-131 (pristupljeno 10.3.2022.)
8. Vukasov, B. (2011.): „Religija i prostor u međusobnom djelovanju“, dostupno na http://www.zadarskilist.hr/clanci/21012011/religija-i-prostor-u-medusobnom-djelovanju (pristupljeno 02.02.2022.)

9. Wijayanti, A., et.al. (2018.): „Past, Present, and Future Perspectives on The Concept of Halal Tourism“, dostupno na: https://www.atlantis-press.com/proceedings/isot-18/125909343 (pristupljeno 01.04.2023.)

Internet stranice:

1. Advanced Biotech - https://www.adv-bio.com/how-does-kosher-certification-work/ (pristupljeno 20.03.2023.)
2. Agencija za certificiranje halal kvalitete- http://www.halal.ba/index.php/en/vijesti/vijesti-1/item/354-halal-tr%C5%BEi%C5%A1te-bih-u-2015-godini (pristupljeno 10.3.2022.)
3. CAMO- http://www.camo.ch/judaizam.htm (pristupljeno 05.02.2022.)
4. Centar za certificiranje HALAL kvalitete - https://halal.hr/dugonjic-halal-industrija-je-perspektiva-za-privredni-rast-i-razvoj (pristupljeno 25.03.2023.)
5. e-Geek- http://e-kako.geek.hr/kultura/kako-je-utemeljeno-krscanstvo/ (pristupljeno 03.02.2022.)
6. Gastro- http://gastro.24sata.hr/friske-vijesti/islamska-kultura-na-tanjuru-5834# (pristupljeno 10.3.2022.)
7. Got questions- http://www.gotquestions.org/Bosanski/hinduizam.html (pristupljeno 10.02.2022.)
8. Hospitality insights - https://hospitalityinsights.ehl.edu/halal-tourism-global-industry (pristupljeno 20.03.2023.)
9. IKC- http://www.ikc-berlin.de/bosnisch/html/pitanja_odgovori/pitanja_odgovori.html (pristupljeno 05.02.2022.)
10. Islamska zajednica- http://dzemat-oberhausen.de/?p=659 (pristupljeno 10.3.2022.)
11. Jewish virtual library - https://www.jewishvirtuallibrary.org/overview-of-jewish-dietary-laws-and-regulations (pristupljeno 01.03.2023.)
12. Jewish Visiting - https://www.jvisit.org.uk/jewish-dietary-laws/ (pristupljeno 01.03.2023.)
13. Kosher check - https://koshercheck.org/process (pristupljeno 11.03.2023.)
14. Labud - https://www.labud.hr/poslovanje/certifikati-i-nagrade (pristupljeno 10.03.2023.)
15. Ou kosher - https://oukosher.org/what-is-kosher/ (pristupljeno 02.03.2023.)
16. Pashud- https://www.pashudhanpraharee.com/importance-of-halal-system-in-meat-industries-halal-certification-for-livestock-meat-meat-products-in-india/ (pristupljeno 10.3.2022.)

17. Vitamini- https://vitamini.hr/znanost-industrija/znanost/religija-i-hrana-1402/ (pristupljeno 02.03.2022.)
18. Znanje- http://www.znanje.org/i/i26/06iv09/06iv0915/sta_je_religija.htm (pristupljeno 02.02.2022.)

POPIS ILUSTRACIJA

POPIS SLIKA

Slika 1. Košer certifikat..... 18