

Pensata per il giovane pubblico delle scuole secondarie di primo grado, questa pubblicazione spiega in maniera chiara ed esaustiva le diverse regole alimentari ebraiche, partendo dalla selezione di animali permessi fino al divieto biblico di miscuglio di latticini con la carne, passando per la macellazione ebraica - *shechità*, e facendo sempre riferimento alla legislazione civile corrente in materia di corretta indicazione degli ingredienti. L'attenzione all'origine dei vari cibi e alla filiera industriale alimentare che li porta sulle nostre tavole, aumenta la consapevolezza del nostro rapporto con la natura e i nostri doveri di consumatori attenti in un'epoca dove le restrizioni alimentari per motivi diversi tra loro si moltiplicano.

Questo testo, che parte dall'antico sapere ebraico in tema di cibo, diventa dunque di estrema attualità in un mondo che ha imparato che non tutto quello che è commestibile deve essere consumato senza consapevolezza. Corredano il libro i piacevoli disegni a colori di Lia Frassinetti, chiari e schematici.