

CASHRUT E SHABAT NA COZINHA JUDAICA

LEIS E COSTUMES

Rabino Shamai Ende

Publicado pela
EDITORA CHABAD



ASSOCIAÇÃO
ISRAELITA DE
BENEFICÊNCIA
BEIT CHABAD
DO BRASIL

BEIT CHABAD CENTRAL
Rua Melo Alves, 580
S. Paulo, SP, 01417-010, Brasil
Tel.: (11) 3081-3081 Fax: (11) 3060-9778
E-mail: chabad@chabad.org.br
www.chabad.org.br

Cashrut e Shabat na Cozinha Judaica

3ª edição

© 1998, 2001, 2006

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução total ou parcial através de qualquer sistema, sem expressa autorização da Editora Chabad.

Compilado de artigos publicados no Chabad News e editados pela equipe do Chabad News durante os anos 1989-2001, e do ciclo de palestras ministrado pelo Rabino Shamai Ende no Beit Chabad Central sobre o tema “Hashgachá” (Supervisão Rabínica de Produtos Alimentícios).

Transcrição de fitas:

Emília Schreier

Huguette Mifano

Compilação de textos:

Mirella M. Rabinowicz

Revisão:

Esther Alpern

Solange Carvalho Porto

Coordenação:

Rabino Yossi Alpern

Notas:

Na transliteração, o “CH” deve ser pronunciado como o “J” em espanhol.

Para não escrever o nome do Altíssimo por extenso, é usada grafia “D’us”.

Índice

Prefácio	6
----------------	---

Parte I

1. Cashrut: qual a razão?	9
Saúde física e espiritual.....	9
Alguns significados mais profundos	11
2. Carne e aves	14
Carne e aves casher	14
Requerimentos para a preparação da carne	15
A proibição do sangue	16
Equipamento necessário para a casherização.....	17
Processo de casherização	17
Casherizando aves	19
Processo especial para casherizar o fígado	21
Relação de anormalidades	22
3. Leite e carne	24
A proibição de misturar carne com leite.....	24
A interrupção entre carne e leite.....	25
A proibição de ingerir carne e leite na mesma mesa	26
Contato frio de leite com carne	27

Contato quente de leite com carne e seus utensílios	27
Separação entre leite e carne	29
Forno e microondas para leite e carne.....	30
Pão não-parve	32
4. Peixes.....	33
Os peixes casher	33
Combinando peixes com outros alimentos.....	34
5. Ovos.....	36
6. Inspeção de alimentos de infestação.....	38
A proibição de ingerir vermes e insetos	38
Como verificar folhas, grãos, frutas, etc.....	38
7. Leis referentes aderivados de uva.....	41
Vinho, vinagre e suco de uva	41
8. Preparação de alimentos por um não-judeu.....	44
Alimento cozido ou assado por um não-judeu	44
Bishul Yisrael e bishul acum	44
Pat Yisrael e pat acum	46
Chalav Yisrael e chalav acum	47
9. A mitsvá de separar parte da massa.....	49
10. Alimentos provenientes de Israel.....	53
Cuidados especiais exigidos com produtos da Terra Santa.....	53
11. Os vários tipos de hashgachá	56
Supervisão rabínica de produtos alimentícios	56
Comida casher em aviões.....	59
12. Casherização de utensílios.....	60
Leis de libun, hag'alá e irui.....	60
Preparando e casherizando o utensílio	61
13. Casherização da casa	63
Detalhes da casherização na cozinha	63

14. Imersão de utensílios no micvê	66
Leis de tevilat kelim	66

Parte II

15. Como honrar e ter prazer no Shabat	69
16. Melachá – Trabalho proibido em Shabat	72
17. Bishul – Proibição de cozinhar	74
Como manter o alimento aquecido em Shabat.....	74
Preparando chá, café ou sopas e sobremesas instantâneas.....	79
Como preparar chá no Shabat	79
Como preparar café no Shabat	80
Acrescentando açúcar ou adoçante	80
Como fazer sopa instantânea no Shabat.....	80
18. Borer – Proibição de separar o indesejável dos alimentos	81
19. Tochen – Proibição de moer alimentos.....	84
20. Lash – Proibição de fazer massa.....	86
21. Dash – Proibição de debulhar trigo e extrair suco de frutas	88
22. Molid – Proibição de degelar	91
23. Meabed – Proibição de salgar	93
24. Cuidados especiais na preparação de alimentos em Shabat	95
25. Hachaná – Proibição de preparar para depois	98
Pôr a mesa	100
26. O trabalho de um não-judeu em Shabat.....	101
O que ele pode ou não fazer para um judeu	101
27. A cozinha em Yom Tov	105

Prefácio

Nossos Sábios nos ensinaram que D'us criou o mundo, porque Ele queria ter uma moradia nos mundos inferiores. Ou seja, não é a vontade Divina que o homem se afaste do mundo físico e se dedique apenas a assuntos espirituais, desprezando desta forma a matéria. O objetivo do ser humano é usufruir ao máximo a matéria para o Serviço Divino. Ou seja, fazer do mundo material uma moradia para D'us. Porém, não é tudo neste mundo que pode ser revertido para o Serviço Divino. Certos componentes nos são proibidos de ser usados, sendo que não somente o ser humano não consegue elevá-los, mas também estes o rebaixam a níveis muito desprezíveis.

Tudo isto é válido principalmente com relação à alimentação. Muitos acham que para servir a D'us de forma correta devemos nos afastar ao máximo dos prazeres mundanos e nos acostumar com restrições e jejuns. Porém não é esta a visão da *Torá*, como disseram nossos Sábios (*Yerushalmi, Nedarim 41b*): “Não basta o que a *Torá* lhe proibiu, para querer se restringir de outras coisas mais?” Devemos nos alimentar bem, sabendo usar a energia da alimentação para o Serviço Divino. Desta forma, até nossa alimentação servirá como uma ferramenta na edificação de uma moradia para o Criador.

No entanto, a *Torá* nos colocou certas regras alimentares, proibindo aqueles alimentos que estão “amarrados” (*assur* que pode ser traduzido nos dois sentidos, amarrado ou proibido) nas forças impuras, que não temos como elevá-los. Uma vez que o alimento passa a ser sangue e carne daquele que o ingere, o que é proibido, tem o poder de rebaixar o ser humano a níveis muito inferiores. Além disso, o comportamento negativo do homem muitas vezes provém da alimentação proibida. O Rebe afirma que o maior responsável pela baixa moralidade do povo nas últimas décadas foram os alimentos não-*casher*, pois um povo é aquilo que come.

Consta no *Midrash*, em nome de Rabi Shimon Bar Yochai, que no momento da Criação o *Shabat* foi até D’us e reclamou: “Por que todos os dias da semana têm um par e eu não?”

D’us então respondeu: “O teu par será o povo de Israel.”

No momento da Outorga da *Torá* no Monte Sinai, ao ordenar ao povo a *mitsvá* do *Shabat* entre os Dez Mandamentos, D’us exclamou: “Lembrem que vocês foram o par prometido ao *Shabat*, portanto cuidem bem dele.”

O *Shabat* é o elo entre D’us e seu povo. D’us considera aquele que cumpre o *Shabat* como Seu sócio na Criação do mundo.

A *mitsvá* do *Shabat* é a base de nossa fé judaica, sendo equivalente a todas as *mitsvot* da *Torá*. Não é à toa que esta *mitsvá* tem tantos detalhes e é tão minuciosa. Não há dúvida alguma que o cumprimento correto das leis do *Shabat* seja um dos segredos da eternidade de nosso povo.

O *Talmud Yerushalmi* nos ensina que Mashiach só chegará após todo o povo judeu cumprir um único *Shabat*.



Disseram nossos Sábios “grande é o estudo, pois este resulta em atos” (*Kidushin* 40b). A melhor fórmula que leva a pessoa a cumprir todas as leis da *Torá* é estudar sobre elas. Para o judeu ter certeza que cumpre corretamente as leis de *cashrut*, tem de se dedicar a este estudo. Foi com este intuito que dedicamos semanas a fio aos estudos das leis de *cashrut* num ciclo de palestras dedicado a *mashguichim*, donas de casa e ao público em geral, em palestras ministradas no Beit Chabad Central, como também transcrevemos suas *Halachot* nas publicações periódicas do Chabad News. Este livro é o resultado da compilação destas palestras e textos.

A todos que se dedicam ao estudo das *Halachot*, possam em breve ver concretizado o dito de nossos Sábios na conclusão do *Talmud* (*Nidá* 73a): “Todos aqueles que estudam as *Halachot* diariamente, tem a garantia que desfrutarão do Mundo Vindouro” – que será neste mundo físico, logo após a iminente Era Messiânica.



Após o grande sucesso da primeira e segunda edição dos livros de *Cashrut* e da *Cozinha no Shabat*, e a pedidos do grande público, estamos reeditando estes dois livros em um só volume, após uma nova revisão.

Esperamos que este livro acrescente no cumprimento destas duas *mitsvot* tão importantes para a continuidade de nosso povo, e para a aproximação da futura redenção.

Menachem Av, que seja em breve transformado em dias festivos,
5766

Rabino Shamai Ende

Capítulo 1

Cashrut: qual a razão?

Saúde física e espiritual

Antes de qualquer coisa, vale a pena frisar que todo e qualquer motivo que explicarmos sobre *cashrut*, como também sobre todas as *mitsvot* da *Torá*, não são os motivos Divinos pelos quais Ele nos deu esta *mitsvá*, pois nenhum pensamento pode captar a sabedoria Divina. Todas as *mitsvot* que cumprimos, devemos fazê-lo apenas para servir a D'us e cumprir Sua vontade, independentemente e acima de nossa compreensão. No entanto, D'us nos possibilitou e autorizou entendermos alguns motivos lógicos para cumprimos as *mitsvot* com mais empolgação.

Há uma opinião entre nossos Sábios de que as *mitsvot* da *cashrut* estão relacionadas com a saúde física. Estudos modernos também dizem ser a alimentação *casher* saudável em todos os sentidos. A cada dia, novas descobertas comprovam este fato.

Os legisladores afirmam que não foi apenas por motivos sanitários e de higiene que a *cashrut* foi instituída. Quando D'us criou o mundo dotou o ser humano de corpo e alma. Na Outorga da *Torá* Ele nos deu as leis, as 613 *mitsvot*. Cada uma das *mitsvot*, por fazer bem à alma, conseqüentemente faz bem ao corpo. Assim, a *cashrut* foi instituída por D'us por razões que só Ele conhece.

Parece simples, mas não é. A seguinte história serve como analogia para ilustrar este conceito. Quando surgiu a eletricidade, um interiorano foi à cidade grande e viu a novidade: bastava apenas apertar um botão na parede e acendia-se uma lâmpada lá no teto. É fácil fazer isto, pensou. Comprou uma lâmpada e um botão idênticos aos que viu na cidade grande e os levou para sua aldeia; colocou o botão na parede e a lâmpada no teto, apertou o dia inteiro mas... não deu certo. Retornou à cidade para saber o que aconteceu. Explicaram-lhe que entre o botão e a lâmpada era preciso um fio. Então comprou o fio, esticou-o entre o botão e a lâmpada e apertou, mas sem resultados. Novamente lhe explicaram que para acender a lâmpada era necessário uma equipe de engenheiros para planejar a construção de uma hidrelétrica, até chegar aos postes, às casas, aos botões e só então a lâmpada acenderia. Não é qualquer um que pode fazer uma lâmpada acender num local sem eletricidade.

D'us é o verdadeiro Engenheiro do mundo; não só dos corpos, mas também das almas. Ele sabe exatamente que cada *mitsvá* funciona como um botãozinho que acende uma lâmpada lá em cima, nos mundos superiores, percorrendo um caminho direto entre o ser humano e D'us.

Nenhum cientista, por mais fantástico que seja, conseguirá criar sequer o menor ser com vida, pois na ligação da vida com o corpo existe somente um Expert: D'us. E Ele sabe o que faz bem para a alma e para o corpo. Quem quer mudar as leis conforme seu raciocínio; ou quem diz que, mesmo sem cuidar da *cashrut* a comida está saudável, se compara com aquele simplório da parábola acima – são leigos tentando entender a “engenharia” das almas e dos corpos.

As leis da *cashrut* são inúmeras e possuem muitos detalhes. Vão desde os animais enumerados pela *Torá* que podem ser ingeridos, entre aves, peixes e outros animais puros, e os que não podem ser ingeridos, até a lei do abate, das proibições do sangue, de comer sebo, misturar carne com leite e ingerir vermes e insetos. Há também discussões, alusões e idéias encontradas nos ditos de nossos Sábios sobre os significados mais profundos destas leis.

As leis da *cashrut*, com certeza, ajudam a saúde física da pessoa, mas não é este seu principal objetivo. Ajudam a tornar possível a ligação entre alma e corpo, nossa alma e D'us. D'us é o Engenheiro do mundo que ligou os “fios” certos para que a fonte de energia chegue até a “lâmpada”, i.e., a alma, iluminando nossa vida com mais vida.

Alguns significados mais profundos

Como dissemos anteriormente, as leis de *cashrut*, embora contribuam para a saúde física do ser humano, não têm este como seu objetivo principal. Há significados mais profundos, nem todos ao nosso alcance. No entanto, temos acesso a certos motivos para algumas *mitsvot*, apesar de não ser o único e mais elevado objetivo da *mitsvá*, só conhecido por D'us. O mesmo ocorre em relação às leis de *cashrut*, pois, de certa forma, temos acesso a alguns de seus motivos.

D'us criou os seres do mundo em quatro níveis: a) mineral; b) vegetal; c) animal; d) ser humano. Cada um foi criado para se elevar e alcançar um nível espiritual acima daquele em que foi criado, aproximando-se desta forma do Criador.

Quando uma planta é regada, a água, um mineral inanimado, eleva-se ao nível do vegetal. O mesmo ocorre quando um animal se alimenta de plantas. Também o homem tem o dom de elevar seu alimento. E deve também tentar se elevar a um nível acima de seu próprio – o Divino – ligando-se a D'us pelo cumprimento das *mitsvot*.

Certos alimentos, porém, nos foram proibidos pela *Torá*, pois o Criador das almas sabe que são prejudiciais à alma judaica; ou seja, o homem não tem força espiritual suficiente para elevá-los. Estes alimentos rebaixam o homem a níveis inferiores, afastando-o de D'us.

Um exemplo é a ingestão de sangue, proibida pela *Torá*. O sangue provém da fonte espiritual de severidade (*guevurá*). O sangue pode até ser positivo, mas necessita de uma força muito especial (que o homem não possui) para elevá-lo. Por isso, era jogado no Altar do *Bet Hamicdash*, onde obtinha energia suficiente para transformar os benefícios desta força severa de sua natureza, elevando-o para a santidade. Por não possuir esta força, foi proibido ao ser humano o consumo de sangue.

O *Talmud* diz que “o sangue se transforma em leite”. No momento em que a severidade do sangue é quebrada e subdividida durante a gestação de um bezerro, por exemplo, uma parte alimenta o feto, enquanto a outra se transforma em leite; e torna-se possível ingeri-lo.

A carne do animal *casher* pode ser ingerida, pois provém da quebra do sangue que o ser humano tem força para elevar; também o leite pode ser ingerido. Mas no momento em que carne e leite se misturam volta-se à composição sangüínea original, de severidade, que faz mal à alma humana.

Um renomado médico em Jerusalém publicou um estudo dizendo que a carne produz certas enzimas que de certa forma transmitem energia ao cérebro, enquanto o leite manda outras; se houver cruzamento, podem se afetar mutuamente. O lapso de tempo necessário para que o trabalho da carne termine até que o cérebro fique limpo para receber novas transmissões é de exatamente seis horas (o tempo exigido pela lei de *cashrut* para a ingestão de leite após carne).

Assim, entendemos que as leis de *cashrut* são muito especiais e trazem para a alma e o corpo judaico muita santidade, atingindo níveis superiores. D'us é o grande Médico Especialista do mundo – não apenas fornece o remédio para a cura em caso de doença, mas faz um tratamento preventivo; orienta através da *Torá* e suas *mitsvot* todos os passos dos seres humanos: como devem se comportar e que dieta devem seguir, a fim de que não adoçam espiritualmente.

A carne *casher* é singular em todos os aspectos, desde os tipos de animais que são permitidos até a maneira como são abatidos e preparados para o consumo. Somente os animais que igualmente ruminam e possuem cascos fendidos (os dois sinais mencionados na *Torá*) são *casher*. Vacas, carneiros e cabras servem como exemplos. Um animal que tenha apenas um dos dois sinais não é *casher*. Curiosamente, a *Torá* enumera apenas quatro animais que possuem os cascos fendidos ou ruminam, mas não atendem a ambos os requisitos: o porco, o coelho, o camelo e a lebre. Apesar do grande progresso no conhecimento científico e da exploração dos mais remotos recantos do mundo pelo homem, nenhuma outra criatura com apenas um destes sinais foi descoberta.

Nossos Sábios comentaram sobre a relação entre o tipo de alimento que comemos e o estado de nosso refinamento espiritual. Isto é particularmente verdadeiro a respeito da carne; o cuidado com que devemos encarar o consumo de substâncias de origem animal se reflete nas diversas leis que se relacionam com a carne, mesmo de animais *casher*. A carne não é proibida, mas as leis dietéticas e a proibição da crueldade contra os animais nos impedem de comê-la sem uma reflexão prévia e uma preparação adequada.

Uma das Sete Leis de Nôach, que a *Torá* determina para toda a humanidade, é a proibição de comer a carne de um animal vivo. De acordo com a missão judaica de ser “uma nação de sacerdotes e um povo sagrado”, a *Torá* confia a nós um conjunto de leis ainda mais rigorosas com relação a comer carne. Nossa adesão às leis da *cashrut* não depende do entendimento intelectual, mas do desejo de cumprir

os mandamentos de D'us. Não obstante, de acordo com Maimônides (Rambam), "...cabe aos homens meditar sobre as leis de nossa sagrada *Torá* e conhecerem seu significado mais profundo tanto quanto lhes for possível." Assim sendo, nossos Sábios extraíram conclusões sobre os tipos de animais que podemos comer, e aqueles que somos proibidos de ingerir.

Os animais permitidos são, em princípio, domesticados e herbívoros, enquanto somos proibidos de comer animais selvagens e aves de rapina, para que não incorporem sua natureza feroz e violenta. A carne dos animais proibidos, de acordo com o misticismo judaico, "embota o coração" ou bloqueia sua sensibilidade aos assuntos espirituais. No que concerne aos animais permitidos, temos mais uma restrição quanto a comer o sangue do animal. Nossa linguagem reflete a associação do sangue com as paixões e instintos animais, como nas expressões "de sangue quente" ou "fazer o sangue ferver". A proibição contra o consumo de sangue é interpretada como sendo uma precaução contra a transferência das tendências animais para nós mesmos.

Capítulo 2

Carne e aves

Carne e aves casher

Todas as carnes, aves e componentes da carne em qualquer produto, devem estar de acordo com os seguintes requisitos para serem considerados *casher*:

- A carne deve ser de um animal que ruma e possui cascos fendidos. Vacas, carneiros e cabras são *casher*.
- As aves *casher* são identificadas por uma tradição transmitida de geração para geração e é universalmente aceita. A *Torá* especifica as aves que são proibidas, incluindo todas as aves de rapina ou que se alimentam de carniça. Entre as aves *casher* estão incluídas as espécies domésticas de pomba, frangos, patos, gansos e perus. Aves que não tem tradição de *casher* ou não são conhecidas como *casher* não podem ser ingeridas.
- O animal ou ave deve ser abatido e examinado de acordo com as normas alimentares da *Torá* por um *shochet*, um magarefe perito e altamente treinado no abate *casher*.
- As porções permissíveis do animal e da ave devem ser adequadamente preparadas (vide detalhes abaixo) antes do cozimento. Todos os utensílios devem ser *casher*.

Portanto, deve-se comprar frango e carne somente em

açougues *casher* que tenham uma supervisão rabínica. Ao comprar frango ou carne pré-embalados, estes devem possuir um selo de *cashrut* confiável e inviolável.

Com relação ao certificado da carne, este pode ser simplesmente *casher*, ou pode ser *Chalak* ou *Glat*, isto significa que existe um rigor a mais na *cashrut* da carne. Muitos costumam ingerir apenas este último tipo de carne.

Se for enviado carne e frango mesmo de açougue *casher* para um judeu por intermédio de um não-judeu (motorista, empregada, etc.) ou se estiver na propriedade de um não-judeu sem supervisão, não é *casher*, salvo se estiver devidamente embrulhada e lacrada com o lacre de *casher* inviolável. Isto é válido até para alimentos processados, mesmo se enviados de estabelecimentos *casher*. Qualquer dúvida deve-se perguntar a um rabino competente.

Requerimentos para a preparação da carne

- **Shechitá** – O abate ritual de um animal *casher*, um processo regido a cada passo por uma série de leis complexas, é executada por um *shochet*, um homem temente a D’us, que cumpre rigorosamente as Leis da *Torá* e que possui um alto grau de destreza nas leis e práticas da *shechitá*. Sua rapidez e precisão, juntamente com uma lâmina perfeitamente lisa – a qual é exigida pela Lei Judaica – fazem o animal *casher*.
- **Bedicá** – A inspeção dos órgãos internos, à procura de doenças ou ferimentos potencialmente fatais, que desqualificariam o animal. Segundo a Lei Judaica, certas moléstias ou imperfeições em qualquer parte do corpo tornam o animal inteiro impróprio para o consumo.
- **Nicur** – A remoção de certas veias e sebos proibidos. São extremamente predominantes nas partes traseiras e, devido à complexidade envolvida em sua remoção, estas partes do animal não são, em geral, vendidas como *casher*.
- **Melichá** – A imersão e o salgamento da carne depois que todas as veias e gorduras proibidas foram retiradas é também conhecida como “*casherização*”. O processo de *casherização* consiste dos seguintes passos: lavagem preliminar, imersão, salgamento e tripla lavagem. A carne é salgada dentro do período de 72 horas após o abate. O fígado não é *casherizado* da maneira habitual, porém grelhado separadamente em fogo exposto. Ambos os

processos servem para remover os últimos traços de sangue da carne.

A proibição do sangue

A *Torá* proíbe ingerir o sangue de animais e aves. Por este motivo, após o abate do animal e ave, existe um processo de casherização dos mesmos para extrair-lhes o sangue. Os açougues *casher* vendem ou entregam carne e frangos já casherizados. Mas para os que se encontram em local onde precisam casherizar sua própria carne, descrevemos abaixo todo o processo.

Após receber a carne ou a ave do *shochet* (abatedor) deve-se lidar com ela adequadamente até depois de casherizada. Os respingos da carne e do sangue não devem entrar em contato com nenhum outro alimento. Entretanto, a carne pode ser colocada na geladeira se estiver bem coberta por todos os lados, para que não haja vazamentos.

A carne ou a ave devem estar completamente descongeladas e, se estiverem muito frias, devem ficar algum tempo à temperatura ambiente. Não devem ser colocadas próximas do fogo ou entrar em contato com água quente, uma vez que isto cozerá o sangue e o sal não será eficaz para extraí-lo. Também não deverá entrar em contato com sal antes de se iniciar o processo. Se a intenção é moer a carne, a casherização deverá ocorrer antes da moagem. A cabeça e os órgãos internos do animal devem ser removidos antes da casherização.

Prazo de 72 horas – O processo completo de casherização deve ser realizado dentro de 72 horas a partir da *shechitá*. Se isto não for possível, a imersão da carne deve ser iniciada antes que se passem as 72 horas, ou a carne deverá ser bem lavada neste prazo. Se a imersão foi feita dentro do prazo de 72 horas, mas não foi possível passar ao próximo passo (o salgamento) até um tempo posterior (e por enquanto a carne secou), o processo de casherização deve ser refeito desde o início, a começar pela imersão. Isto deverá ser realizado dentro de mais um prazo de 72 horas (i.e., depois de completada a primeira imersão).

Se este prazo de 72 horas tiver passado e o processo de imersão não foi iniciado, a carne ou ave só poderá ser casherizada se grelhada sobre o fogo (assim como se faz com fígado), pois os poros se tornam impenetráveis e o sal não pode mais extrair o sangue. Neste caso, não poderá ser cozida, frita em óleo, refogada ou aquecida no forno envolvida em folhas de alumínio. Se as 72 horas terminarem no *Shabat* e a carne não foi posta de molho antes do *Shabat*, um rabino

competente deve ser consultado.

Equipamento necessário para a casherização

Deve-se levar em consideração a quantidade de carne a ser casherizada, determinando se o local de trabalho tem amplo espaço e condições adequadas. Se for necessário um espaço adicional, todos os balcões deverão ser cobertos, para que nenhum sangue respingue através da cobertura. Os seguintes itens devem ser usados exclusivamente para a carne não-casherizada.

- **Faca** – para retirar coágulos de sangue ou para cortar grandes pedaços de carne em partes suficientemente pequenas para manusear facilmente.
- **Pia com água corrente** – para pegar a água que será utilizada para imergir, enxaguar ou lavar a carne. A água utilizada no processo da casherização deve estar na temperatura ambiente.
- **Balde ou bacia** – para colocar a carne de molho.
- **Sal grosso** – para extrair o sangue. O sal de mesa refinado não é apropriado, pois dissolve-se na carne e não extrai o sangue. Por outro lado, os cristais de sal não devem ser grandes a ponto de escorregar da carne.
- **Tábua ou grade** – para colocar a carne salgada. Pode ser feita de qualquer material, como madeira ou fórmica. Um estrado, prancha perfurada com diversos furos ou uma grelha com interstícios é excelente para que o sangue esorra. Se a tábua tiver canaletas ou se for plana, deverá ser posta em posição inclinada, para que o sangue possa escorrer. A prancha não deverá ter saliências ou rachaduras que permitam o acúmulo do sangue.
- **Bacia, pia ou tina** – para que a tábua seja colocada sobre ela, a fim de que o sangue esorra para dentro. Os escorrimentos tornam a pia não-casher; portanto, uma pia casher não deverá ser usada.

Processo de casherização

É importante seguir cuidadosamente cada passo do processo, tendo em mente os diversos fatores de tempo. O processo de casherização requer que se dedique toda a atenção e todas as distrações devem ser desconsideradas na medida do possível.

Primeira etapa: lavagem preliminar – A carne deve ser muito bem lavada para eliminar todo o sangue visível. Todos os coágulos e manchas (pretas, escuras, vermelhas, etc.) devem ser extraídos antes da lavagem.

Segunda etapa: imersão – A carne deve ser colocada de molho em água à temperatura ambiente pelo menos por meia hora. (Se a carne foi, por acidente, deixada de molho por 24 horas consecutivas, ela se torna não-*casher* e não pode ser consumida, pois é considerada como tendo sido cozida sem a *casherização* prévia.) A princípio, a carne tem que ser cortada antes da imersão; porém, depois que a carne ficou de molho, pode ser cortada em pedaços menores se desejar. Seria necessário, então, lavar cada pedaço muito bem, principalmente as extremidades recém-cortadas. A carne não precisa ficar de molho novamente.

Terceira etapa: salgamento – A carne deve ser examinada para certificar-se de que não há sangue visível. Deve-se tirar o excesso de água e deixar a carne descansar por um pequeno espaço de tempo, para que o sal não se dissolva facilmente demais. Entretanto, a carne deverá permanecer úmida o bastante para que o sal se fixe nela. Deve-se salgar a carne inteiramente, salpicando de todos os lados. A carne salgada deverá permanecer sobre a tábua por uma hora no mínimo. Se tiver permanecido no sal por doze horas ou mais, um rabino competente deve ser consultado.

Se um pedaço de carne cair da tábua (enquanto ainda estiver com sal), deverá ser colocado imediatamente, de preferência, em uma tábua separada. Deverá ser mantido à parte do resto da carne durante todo o processo remanescente e se faz necessária uma orientação rabínica.

Os ossos são *casherizados* da mesma maneira como a carne e juntamente com o resto dela. Entretanto, se os ossos não tiverem carne sobre eles, deverão ser mantidos na parte superior ou do lado da tábua durante o processo de *casherização*, para que o sangue de outros pedaços de carne não os atinja.

Ao colocar os pedaços salgados de carne na tábua de salgamento, é preciso certificar-se de que nada interfere ou bloqueia o escoamento livre do sangue, uma vez que isso anularia todo o propósito do salgamento. Se não houver espaço suficiente na tábua, os pedaços podem ser colocados um em cima do outro, contanto que o sangue não se acumule.

Quarta etapa: lavagem tripla – Depois que a carne

permaneceu com sal pelo período necessário, deve-se lavá-la bem, esfregando até sair o sal de todos os lados. Isto deve ser feito em três vezes distintas. Na primeira vez, a carne deve ser lavada debaixo de água corrente, esfregando-a enquanto sob a água e virando-a constantemente para que todos os lados da carne entrem em contato com a água. Na segunda e terceira vez, a carne deve ser lavada novamente debaixo de água corrente ou pode ser imersa em duas bacias cheias de água fresca. Ou seja, cada pedaço deve ser lavado, mergulhado na primeira bacia e depois na segunda, podendo usar as mesmas duas bacias para todos os pedaços de carne. Estas bacias não podem ser as mesmas usadas para a imersão inicial do salgamento.

Casherizando aves

Os processos de abate e casherização das aves são praticamente idênticos aos que se aplicam à carne – lavagem preliminar, imersão, salgamento e lavagem tripla. Além disso, existem extensos preparativos a serem feitos. Portanto, é necessário reconhecer as partes da ave que devem ser removidas.

Antes da casherização, é preferível cortar a ave ao meio. A abertura deverá ser suficientemente ampla para remover todo o conteúdo. Um cuidado especial deverá ser tomado para que todos os coágulos de sangue e todos os órgãos internos sejam completamente retirados. Da mesma forma, no momento do salgamento, é preciso certificar-se de que todas as superfícies internas estejam cobertas. Os seguintes passos são necessários antes da casherização:

- **Penas** – As penas da ave devem ser removidas antes do processo da casherização. A ave não pode ser imersa em água morna para soltar as penas nem ser mantida sobre um fogo direto. Entretanto, pode-se passar a ave sobre uma pequena chama para remover as penugens, movendo-a continuamente para que não fique aquecida.
- **Cabeça e pescoço** – A cabeça inteira deve ser removida. A goela e a traquéia-artéria devem ser inteiramente retiradas antes do salgamento, permitindo assim um melhor salgamento do restante do pescoço. Como já mencionado, todos os coágulos e manchas devem ser removidos. Estes são muito comuns na parte superior do pescoço (perto de onde foi feita a *shechitá*) e é, portanto, necessário decepar o topo do pescoço.
- **Veias** – As duas veias estreitas brancas no interior do pescoço

devem ser removidas. Podem ser expostas, cortando-se a superfície inferior do pescoço e então puxadas para fora – ou seccionando o comprimento do pescoço. Se for muito difícil removê-las, devem ser feitas diversas incisões no pescoço até o osso, para que o sangue escoe das veias.

- **Asas** – As pontas das asas devem ser removidas.
- **Pernas** – As pontas dos dedos, incluindo as unhas, devem ser cortadas fora ou extraídas. A perna é cortada na junta que liga o pé à coxa.
- **Partes internas** – Todos os órgãos internos devem ser removidos antes da casherização.
- **Fígado** – O fígado é colocado à parte para ser grelhado (vide adiante).
- **Rins** – Deve-se ter muito cuidado ao remover os rins. Estão localizados na cavidade interior da parte traseira (no quarto traseiro) e são muitas vezes difíceis de retirar. Se não foram retirados e a ave foi salgada, está *casher*.
- **Moela** – A moela deve ser aberta ao meio e limpa (se for encontrado qualquer defeito ou anomalia em algum órgão, como por exemplo uma agulha furando a moela ou um hematoma na perna, um rabino competente deve ser consultado para saber se a ave ainda é *casher*).
- **Coração** – O coração deve ser previamente cortado, aberto em dois e limpo de todo seu sangue. Todos os coágulos sobre a carne devem ser retirados e a carne lavada.

Manuseio da ave durante a casherização – Todas as etapas descritas na seção anterior sobre a casherização da carne se aplicam à casherização das aves. Entretanto, devido às muitas fendas e pregas de pele, relacionamos abaixo precauções adicionais quanto à casherização das aves.

Lavagem – A ave deve ser muito bem lavada, especialmente nos seguintes lugares:

- no orifício do pescoço e na parte externa do pescoço (a cabeça já deve ter sido removida);
- em todas as dobras, como por exemplo, as das asas;
- entre a pele e a carne, nos lugares onde estiverem separadas;
- ao redor das gorduras.

Salgamento – Deve-se salpicar a ave muito bem, integralmente, especialmente em todos os interstícios acima mencionados. Se a ave ainda estiver inteira deve-se certificar de que

toda a parte interna esteja coberta com sal. De preferência, deve estar totalmente aberta desde antes da imersão.

Colocando sobre a tábua – Quando a ave for colocada sobre a tábua de salgamento, depois de ter sido salpicada, deve ser de forma que o sangue possa fluir. Se estiver cortada ao meio, então a cavidade deve ser colocada voltada para baixo. Se estiver inteira, o orifício maior deve ser virado para baixo.

Ovos encontrados dentro da ave – Os ovos que são encontrados no interior de uma ave recém-abatida e que ainda não desenvolveram uma casca devem ser preparados de acordo com o processo normal de casherização, e são considerados *bessari*. Deve-se retirar a película do ovo que contém veias de sangue antes da imersão. Ao salgá-los, devem ser colocados no topo da tábua separados dos outros pedaços de carne, para que o sangue de outros pedaços de carne não possa fluir sobre eles. Após a casherização, estes ovos só podem ser preparados com utensílios de carne e consumidos com alimentos de carne. Costuma-se casherizar também ovos que já começaram a desenvolver uma casca, e são considerados *bessari*.

Processo especial para casherizar o fígado

O fígado de boi ou de aves não pode ser casherizado por imersão e salgamento. Devido ao alto conteúdo de sangue no fígado, o salgamento não é suficiente para extrair o sangue. Portanto, o fígado só pode ser casherizado por um processo especial na grelha. Sob certas circunstâncias, outros tipos de carnes e aves também podem ser casherizados segundo este método.

O fígado deve ser grelhado dentro das primeiras 72 horas após a *shechitá*. Se passar deste prazo, ainda poderá ser casherizado na grelha, mas depois não poderá ser reaquentado de forma a utilizar-se de seus próprios sumos, como por exemplo, frito em óleo, cozido, refogado ou aquecido no forno embrulhado em folha de alumínio. Portanto, ao comprar fígado, deve-se perguntar a hora da *shechitá*, para determinar se pode ou não ser cozido após ter sido grelhado. Mesmo se o próprio açougueiro grelhou o fígado, deve-se indagar se foi casherizado dentro das 72 horas após a *shechitá*.

Se for encontrado um fígado embrulhado dentro de uma galinha, este deve ser removido antes de cozinhar o frango, ou antes de colocar a galinha sob água quente. Então, o fígado poderá ser casherizado separadamente. Um rabino competente deve ser consultado

se a galinha for imersa em água quente ou cozida sem a remoção do fígado ou se o fígado estava num pacotinho que continha líquidos.

O processo para a casherização do fígado é o seguinte:

Lavagem preliminar – Deve-se lavar completamente todo o sangue externo e remover todos os coágulos de sangue visíveis.

Grelhar – Antes de grelhar um fígado de boi ou de vitela deve-se com uma faca especial só para isto, seccioná-lo em sentido transversal e longitudinal. Então, o fígado deve ser colocado com a parte cortada para baixo sobre a grade para grelhar. Imediatamente antes de grelhar, deve-se salpicar ambos os lados levemente com sal.

O fígado deve ser grelhado sobre fogo exposto, sem nada entre o fogo e o fígado, para que o sangue possa escoar livremente. Uma grelha ou tela fina de arame com orifícios grandes pode ser usada para manter o fígado sobre o fogo. O fígado deve ser revirado sobre o fogo após estar pronto de um lado (apenas uma vez de preferência) para que todos os seus lados sejam expostos ao fogo. Deve ser grelhado até que esteja todo bem-passado, não apenas a camada externa.

Ao grelhar o fígado, usando uma chama viva de um fogareiro a gás, uma chama de fogão ou uma chama na grelha, deve se cobrir muito bem todos os lados do fogão com folhas de alumínio, para que o sangue não se espalhe sobre o fogão, tornando-o não-*cashier*. Pela mesma razão, o fígado não deve entrar em contato com os utensílios *cashier*, tais como pratos, tigelas e facas, até que esteja completamente casherizado. Os respingos e a pingadeira utilizada para acolher os líquidos escorridos não são *cashier*, e precauções devem ser tomadas para que alimentos *cashier* não entrem em contato com estes respingos ou com a pingadeira. Quanto à utilização de uma grelha elétrica ou outros métodos, um rabino competente deve ser consultado.

Lavagem – após grelhar o fígado, este deverá ser lavado. A grelha sobre a qual o fígado foi queimado costuma ser casherizada (após a total remoção dos pedaços que se grudaram nela) no fogo, antes de ser usada novamente. Não deve ser usada para outros fins, somente para casherizar fígado.

Relação de anormalidades

Muito embora carne e frangos *cashier* sejam cuidadosamente verificados pelas pessoas que os processam para assegurar que estejam livre de doenças ou de ferimentos graves, ocasionalmente podem ocorrer descuidos. Algumas anomalias específicas incluem:

- um crescimento anormal do animal, ou um órgão a mais, faltante ou deformado;
- ossos quebrados ou deslocados ou uma aglomeração incomum de sangue em qualquer órgão, que pode indicar algum dano ao animal;
- sangue, pus ou mancha ao redor da coxa ou de qualquer ferida;
- uma coloração anormal de qualquer órgão; um amolecimento incomum dos tecidos de qualquer órgão;
- qualquer matéria estranha (como pedra, agulha ou pino) encontrados no interior do animal.

Se for notada qualquer anormalidade aparente na carne ou na ave, um rabino competente deve ser consultado. Estes problemas podem tornar toda a carne ou o frango não-*casher*.

Capítulo 3

Leite e carne

A proibição de misturar carne com leite

A proibição, “não cozerás o cabrito no leite de sua mãe”, está descrita três vezes na *Torá* (*Shemot* XXII:19; XXIV:26; *Devarim* XIV:21). Nossos Sábios concluíram disto a proibição de: a) cozinhar, b) ingerir e c) tirar proveito da mistura de carne com leite. Assim deve haver uma separação total entre leite e carne

Carne abrange não apenas carne ou aves in natura, mas produtos com ingredientes com carne de mamíferos ou aves *casher*, como salames, sopas, molhos, etc. Por leite entenda-se qualquer de seus derivados, como queijo, manteiga, etc., e chocolates e doces com leite.

Os alimentos que não são nem de carne nem de leite (neutros) são chamados de *parve*. Isto significa que não contêm carne ou leite nem seus derivados, e que não foram cozidos ou misturados com nenhum alimento de carne ou de leite.

Peixes, ovos, frutas, hortaliças, grãos, cereais e sucos naturais, não processados, são alimentos *parve* comuns. Outros alimentos *parve* incluem massas, refrigerantes, café, chá e muitos tipos de balas e petiscos.

Os alimentos *parve* podem perder sua condição neutra se

processados em equipamentos usados para laticínio, ou quando são utilizados aditivos. O rótulo pode não fornecer informações sobre este processamento.

Aqui mencionamos apenas produtos ou subprodutos *cashers*, pois qualquer produto industrializado sem supervisão rabínica competente recai em outras proibições. Muitas vezes, produtos *cashers*, principalmente os importados, contêm leite ou carne sem estar visivelmente especificados. Verifique sempre se há a palavra *parve* ou se não há derivados de carne ou leite na lista dos ingredientes. Chocolates, biscoitos e outros petiscos, mesmo com *hashgachá*, não devem ser combinados com carne ou com alimentos que contenham carne, a não ser que tenham certificado de *parve*.

Se um judeu cozinhou carne de boi, carneiro ou bode, com leite ou seus derivados, mesmo que não tenha intenção de ingerir a mistura, transgrediu uma proibição da *Torá*. Esta proibição vigora também quando a comida e a panela pertencem a um não-judeu, como por exemplo, na fabricação de remédios e cosméticos.

A interrupção entre carne e leite

Os produtos de carne não podem ser ingeridos junto com os de leite. Se alguém comer carne ou um alimento que foi cozido ou misturado com a carne (mesmo que esta não seja ingerida), deve esperar seis horas para ingerir leite ou alimentos cozidos ou misturados com leite. Este prazo é contado a partir do momento em que se terminou a ingestão do referido alimento, mesmo que a refeição em si ainda não tenha terminado e se continue a ingerir alimentos neutros (*parve*).

É importante frisar que leite, carne ou seus derivados não podem ser ingeridos numa mesma refeição, mesmo respeitando o prazo acima. Por exemplo, se a pessoa fez uma refeição de leite deve enxaguar a boca e lavar as mãos, recitar a bênção final após a refeição, trocar a toalha da mesa e demais utensílios e só então (após esperar meia ou uma hora, conforme o costume) é permitido ingerir carne.

O mesmo é válido após uma refeição de carne, mesmo com intervalo de seis horas. Se a pessoa estava ingerindo alimentos *parve* neste ínterim deve, antes de iniciar uma refeição de leite, recitar a bênção posterior à refeição de carne, trocar a toalha e os utensílios de carne para leite. Caso não possua uma toalha separada para carne e leite, deve lavá-la entre uma refeição de carne e uma de leite, e vice-versa. Se tiver uma toalha comprida, pode usar uma parte para carne e a

outra para leite, contanto que sejam sinalizadas para não se confundir.

Ao comer um alimento neutro cozido em panela de carne, totalmente limpa de vestígios, não é preciso esperar seis horas. Se algo *parve* é cozido em panela de leite, totalmente limpa de vestígios, este alimento pode ser ingerido em seguida à carne (não junto).

Após seis horas, se a pessoa perceber um fiapo de carne entre os dentes, deve retirá-lo antes de ingerir o leite, sem ser necessário esperar mais seis horas. Porém, antes de ingerir alimentos de leite deve enxaguar a boca, comer pão ou outro alimento seco e beber um líquido.

Ao ingerir leite ou derivados não há necessidade de esperar seis horas antes de comer carne; basta apenas enxaguar a boca, comer pão ou outro alimento seco e beber algum líquido. Deve-se lavar bem as mãos para retirar qualquer vestígio do alimento anterior. O costume é, mesmo neste caso, esperar entre meia e uma hora antes de ingerir carne.

Uma exceção para esta lei são os queijos duros, como parmesão, que demora seis meses para curar ou envelhecer, ou que contém vermes. Neste caso espera-se seis horas antes de comer carne, pois estes queijos deixam gosto forte na boca por muito tempo.

Ao comer carne após leite ou vice-versa, mesmo esperando o tempo citado, a mesa onde foi ingerido o alimento oposto deve ser limpa para não restar vestígios. Todos os utensílios usados na refeição anterior devem ser retirados.

Os restos de alimentos, mesmo *parve*, ingeridos com carne ou leite, não devem ser ingeridos posteriormente com o alimento oposto. Assim, não deve ser utilizado com leite o pão ingerido em refeição de carne (como por exemplo, a *chalá* que fica na mesa de *Shabat*) e vice-versa. O pão que estava num saco ou em local separado pode ser usado, contanto que seja pego com as mãos limpas. O mesmo vale para a faca de pão, o saleiro, etc.

A proibição de ingerir carne e leite na mesma mesa

Duas pessoas conhecidas não podem comer, ao mesmo tempo, uma carne e a outra leite, sobre a mesma mesa, mesmo em utensílios separados, salvo se houver uma separação, ou seja, cada uma come em toalha separada. No caso de comer diretamente sobre a mesa, cada uma deve colocar seu alimento sobre um guardanapo para diferenciar um do outro; ou colocar entre elas um objeto com alguma

altura, que normalmente não é usado na hora da refeição nem costuma ficar sobre a mesa. Não servem utensílios como chave (não tem altura suficiente), copo (é usado na hora da refeição) ou cinzeiro (se sempre fica sobre a mesa).

Mesmo mantendo esta separação, é preciso ter o cuidado de não beber do mesmo copo e não comer do mesmo pão, pois o alimento fica grudado.

Também é proibido ingerir carne sobre uma mesa que tenha leite ou vice-versa. Porém, é permitido colocar sobre a mesma mesa alimentos de carne e de leite, se ninguém estiver comendo, tomando o cuidado de um alimento não tocar ou espirrar no outro.

Contato frio de leite com carne

A princípio, é proibido carne tocar em laticínios, mesmo que ambos estejam frios. Caso haja o toque, o local deve ser bem lavado e todos os vestígios retirados.

Se um pedaço de carne cair dentro de leite frio e ficar lá por 24 horas, os dois alimentos não são mais *casher* e o utensílio tem que ser *casherizado*.

Mesmo que não tenha ficado todo este tempo, se a carne for porosa ou temperada, não adianta apenas enxaguá-la; está proibida e, em certos casos, também o leite o é. Um rabino competente deve ser consultado para saber como proceder.

Contato quente de leite com carne e seus utensílios

A proibição de comer carne com leite vigora também para o gosto da mistura, ou seja, é proibido comer carne que recebeu o gosto de leite ou vice-versa. Por este motivo, se uma carne foi cozida numa panela de leite (na qual leite foi cozido menos de 24 horas antes), a comida não pode ser ingerida, devendo ser jogada fora. Uma vez que é proibido ter proveito da mistura de leite e carne, esta carne não pode ser dada nem mesmo para um não-judeu. Vale lembrar, que além da comida, a panela ficou proibida, devendo ser *casherizada*.

Porém, se mais de 24 horas se passaram do cozimento do leite – mesmo se neste meio tempo foi cozido um alimento neutro – e a panela estava totalmente limpa de resíduos de leite, a carne cozida nela pode ser ingerida (vide abaixo a exceção a esta lei). O motivo é que, ao se passarem 24 horas, o gosto do leite impregnado nas paredes da

panela fica ruim, não entrando na proibição da mistura de carne com leite.

Caso o alimento seja picante ou fortemente condimentado, fica proibido mesmo se cozido após as 24 horas, pois comida picante ou condimentada transforma o gosto ruim em bom.

Em ambos os casos, porém, a panela está proibida, devendo ser casherizada com *hag'alá*, ou seja, mergulhada em água fervente que esteja borbulhando. A mesma lei se aplica a um alimento de leite cozido numa panela de carne.

Se um pedaço de carne ou gordura de carne caiu dentro de leite quente (acima de 45°C), tanto a carne como o leite ficam proibidos, a não ser que a quantia do leite seja 60 vezes maior do que a carne; neste caso, somente a carne fica proibida, enquanto o leite é permitido, pois o gosto da carne fica anulado nesta quantia de leite, e não dá para senti-lo. A mesma lei se aplica ao leite que cair num cozido de carne.

Se alguém estava fritando carne numa frigideira ao lado de uma panela onde fervia leite, e o óleo da frigideira respingou dentro ou do lado da panela de leite, deve-se avaliar se a quantia de leite é 60 vezes maior do que a gordura que caiu lá, e consultar um Rabino.

Se uma colher de leite foi usada para misturar um cozido quente de carne (ou vice-versa), todo o gosto de leite, imbuído na colher, passa para o cozido de carne. Portanto, se há uma quantia de 60 vezes do cozido contra o volume da parte da colher que tocou no conteúdo da panela; ou se já passaram 24 horas desde que a colher foi usada com leite quente (mesmo que não tenha 60 vezes de carne contra a colher), a comida e a panela estão permitidas; porém, a colher deve ser casherizada.

Se a colher foi usada nas últimas 24 horas com leite quente e não tem 60 vezes de comida contra a colher, o alimento está proibido, e a colher e a panela devem ser casherizadas.

Se um alimento *parve* (como verduras ou água) foi cozido ou fervido numa panela de carne, usada com carne nas últimas 24 horas, e ao mesmo tempo este alimento foi misturado com uma colher de leite, usada com leite quente nas últimas 24 horas, o alimento e os utensílios estão proibidos, e devem ser casherizados. Se um dos dois não foi usado nas últimas 24 horas com seus respectivos tipos de alimentos, tudo está *casher*, não sendo necessária nenhuma casherização.

Se um alimento *parve* foi cozido em uma panela de carne (ou vice-versa), deve ser ingerido, de preferência, em utensílios de carne.

Porém, se por engano foi colocado num utensílio de leite, mesmo junto com queijo ou outros derivados de leite, não deixa de ser *casher* e é permitido ingeri-lo. Neste caso não há diferença se a panela foi ou não usada nas últimas 24 horas. Porém, se o alimento *parve* for picante ou condimentado, é considerado como se fosse de carne sob todos os efeitos, sendo proibido de ser ingerido com derivados de leite.

É bom saber que os exemplos acima citados se aplicam ao caso já ocorrido (*bediavad*); porém, a princípio (*lechat'chila*), deve-se evitar ao máximo qualquer mistura para não entrar em dúvidas, usando sempre utensílios de leite para alimentos de leite e vice-versa.

Separação entre leite e carne

Armários – Utensílios ou alimentos de leite e carne devem ser guardados em armários ou compartimentos separados para não haver confusão.

Pratos e talheres – Deve-se ter pratos, talheres, etc., com cores ou formas diferentes para leite e carne.

Panelas – Panelas e outros utensílios de cozinha devem ser separados para leite e carne. Caso tenha cozido no utensílio errado, além do alimento não poder ser ingerido em certos casos, as panelas também ficam impróprias para uso, devendo ser *casherizadas*. Um rabino competente deve ser consultado sobre o procedimento.

Pia – Deve-se ter pia com duas cubas separadas, uma para leite e outra para carne. O balcão da pia deve ser dividido entre leite e carne, com um anteparo um pouco alto.

Se não for possível ter duas cubas, deve-se evitar colocar utensílios de leite e carne diretamente dentro da cuba. Deve-se ter uma bacia de leite e outra de carne para lavar estes utensílios dentro da pia. Não se pode jogar alimento quente, nem de leite nem de carne, dentro desta pia. Não se deve lavar a louça com água quente, pois esta cuba não é considerada *casher*.

Fogão – Se possível deve-se ter dois fogões, um para leite e outro para carne. Se não for possível, pode-se usar o mesmo fogão, contanto que tenha boca e grelha separadas. Mesmo assim, não se deve cozinhar ao mesmo tempo leite e carne, pois pode espirrar de uma panela para outra, causando problema ao alimento e ao utensílio. É aconselhável colocar um anteparo entre as panelas de leite e carne. Deve-se tomar cuidado maior ao fritar alimentos, pois a fritura espalha gordura muito mais alto e longe.

Forno – Deve-se ter dois fornos, sendo proibido assar carne num forno onde já foi assado alimentos de leite e vice-versa. Se não for possível, deve-se usar o forno apenas para um destes dois tipos de alimentos. Isto vale para qualquer forno, inclusive de microondas.

Geladeira ou freezer – Pode-se guardar na mesma geladeira alimentos de leite e carne, com cuidado para um não tocar, espirrar ou pingar no outro. De preferência, cada um destes alimentos deve ser acondicionado tampado para evitar misturas. Laticínios devem ser guardados num recipiente fundo, à parte, para que não respinguem sem querer nos outros alimentos. Qualquer alimento neutro deve ser tampado para que a carne ou o leite não respingue sobre este. O mesmo se aplica a um armário ou compartimento onde se guardam alimentos.

Máquina de lavar pratos – Deve-se ter uma para leite e outra para carne. É proibido lavar louça de carne em máquina de leite e vice-versa. Se só tiver uma em casa deve fixar seu uso exclusivo para leite ou carne, devendo o outro tipo ser lavado à mão.

Eletrodomésticos – Deve-se ter liquidificadores, batedeiras, processadores, etc., separados para leite e carne. O motor pode ser o mesmo, bastando comprar o copo, a faquinha, as pás e as tigelas separadas. Neste caso, deve-se limpar bem o motor após o uso, para os respingos de um tipo de alimento não se misturarem com o outro.

Toalhas, panos de prato, etc. – Deve-se ter toalhas de mesa separadas (embora seja permitido usar a mesma toalha se for lavada entre o uso do leite e da carne). Deve-se ter panos de prato, bucha, sabão em pedra (com supervisão *cashier*), palha de aço, secadores de pratos, etc., separados para leite e carne.

Forno e microondas para leite e carne

Como explicado anteriormente, devemos ter em casa utensílios separados para leite e carne, inclusive forno. Se um alimento que contém leite foi assado dentro das 24 horas em que se assou carne, o alimento não é mais *cashier* e o forno deverá ser *cashierizado*. Se já se passaram 24 horas do uso da carne e o forno está limpo, isento de sujeira ou gordura de carne, um alimento de leite assado nele fica *cashier*, mas o forno deve ser *cashierizado* antes de ser usado da próxima vez.

Um alimento neutro, como pão ou bolo, assado em forno usado para carne nas últimas 24 horas não pode ser ingerido com leite (porém, não há necessidade de se esperar seis horas antes de beber leite, podendo fazê-lo em seguida; mas é proibido ingeri-los juntos); e

vice-versa, se pão ou bolo foi assado em forno de leite dentro das 24 horas do uso do leite, não pode ser ingerido com carne.

Se já se passaram as 24 horas, o alimento neutro assado num forno de carne pode ser ingerido junto com leite; porém a pessoa não deve assá-lo com esta intenção. Se desejar ingeri-lo com leite, deve antes deixar o forno esquentar ao máximo, após 24 horas sem uso, por aproximadamente uma hora para depois usá-lo com o alimento *parve*.

O uso do forno de microondas segue as leis do forno normal. Quando uma carne é assada ou aquecida, seu gosto impregna as paredes do micro através do vapor que sai dela. Se dentro de 24 horas após ter sido usado com carne for usado para leite, o alimento nele preparado deixa de ser *casher* por ter absorvido o gosto da carne que estava impregnado no forno, e o microondas deixa de ser *casher*. Mesmo após 24 horas sem uso, é proibido usá-lo para leite porque este vai impregnar as paredes.

Caso alguém tenha esquecido e usado, depois de 24 horas, leite num forno de carne completamente isento de gordura ou sujeira (detalhe muito importante), o alimento continua *casher*, mas o forno não o é e precisa ser *casherizado*, pois suas paredes têm carne e leite imbuídos. Assim, não se pode usar forno de microondas de leite para carne e vice-versa.

Se alguém tem um só microondas e quer usá-lo para leite e para carne, há uma solução. Tem de cuidar para que o vapor não saia da carne nem do leite. Isso ocorre ao se assar a carne totalmente coberta em recipiente fechado ou envolto em filme plástico próprio para o microondas, que deve estar completamente limpo, sem resíduos de leite. Neste caso, o microondas não ficou de carne e após 24 horas pode ser usado para leite, desde que o alimento esteja completamente coberto, conforme explicado acima sobre a carne.

Neste caso também é aconselhável colocar, sob a carne ou o leite embrulhado, um pirex de carne para carne, de leite para leite, para que, no caso de transbordar, não chegue a passar o gosto para o prato do forno. Mesmo assim o forno deve ser *casherizado* com vaporização (explicado adiante). Isto vale somente quando tudo estiver completamente tampado. É fundamental o fechamento completo dos alimentos ao serem assados.

Descongelamento no microondas – Não se deve nem mesmo descongelar carne num microondas de leite e vice-versa com o recipiente aberto, pois se o descongelamento esquentar a carne ou o leite superficialmente a 45°C, mesmo se dentro continua congelado,

pode tornar o alimento e o forno *não-casher*.

Casherização de leite para carne – Se a pessoa tem um microondas de carne onde, sem querer, foi colocado leite; ou se o microondas era neutro e, de repente, ficou de leite ou de carne e a pessoa quer transformá-lo de novo em neutro, deve proceder da seguinte forma: deixar o forno completamente limpo, isento de gorduras, sem usar por 24 horas. Deve jogar água fervendo sobre o prato giratório ou fixo do microondas. Deve colocar no microondas um copo cheio d'água até a maioria evaporar; assim, o vapor é espalhado por todo o forno, casherizando-o.

Entre *ashkenazim* há um decreto que não se casheriza nenhum utensílio de carne para leite ou vice-versa. Esta proibição foi instituída para que a pessoa não se atrapalhe com a alternância. Assim, um forno já usado para carne não pode ser casherizado para ser usado para leite. O mesmo se aplica ao microondas.

Pão não-parve

Nossos Sábios proibiram assar pão com ingredientes de carne ou gordura animal (mesmo *casher*), ou numa fôrma untada com gordura animal. A mesma proibição se estende para pão que contém leite ou manteiga. Uma vez que pão costuma ser *parve*, se fizer pão de leite, a pessoa pode acabar ingerindo-o com carne ou vice-versa. Assim, normalmente, estes tipos de pão não são considerados *casher* e é proibido ingeri-los mesmo sem acompanhamento de alimento oposto.

Há uma exceção para esta lei: se o pão é moldado num formato especial, pela qual é facilmente reconhecível, como pão de queijo, pão especial de leite para *Shavuot* ou pão de carne, então é permitido. Não adianta dar-lhe um formato especial após ser assado, pois na hora de assar já fica proibido e não é mais possível consertá-lo, i.e., ingeri-lo.

Também é permitido assar pão com leite ou carne em quantidade pequena apenas para uma refeição.

Capítulo 4

Peixes

Os peixes casher

A *Torá* indica os critérios para o peixe *casher*: “Podereis comer de tudo o que vive nas águas, seja nos mares ou nos rios, desde que tenha nadadeiras e escamas” (*Vayicrá* XI:9). Somando-se a isto, existem requisitos especiais para servir peixe (alimento neutro) em refeições de carne ou leite.

O peixe não precisa ser ritualmente abatido e salgado (i.é., *casherizado*), como carne e aves. Somente peixes que têm tanto nadadeiras como escamas são *casher*. Isto inclui bacalhau, linguado, haddock, arenque, cavalinha, lúcio, salmão, truta, pescada e outros peixes. Dos peixes não-*casher* fazem parte o peixe-espada, cação, enguia, polvo e arraia, bem como todos os mariscos (moluscos e crustáceos), incluindo os mexilhões, caranguejos, lagostas, ostras e camarões.

A definição de nadadeiras e escamas deve ser conforme a designação da Lei Judaica. Nem tudo o que é normalmente chamado de escama está de acordo com o padrão da *Torá* (por exemplo, as escamas de certos tubarões).

Deve-se comprar peixe inteiro para ver as nadadeiras e escamas. Caso o peixe estiver cortado em postas, em filés ou moído,

deve ser comprado somente de uma peixaria que vende exclusivamente peixes *casher* com *hashgachá*. Isto assegurará que as facas e outros utensílios sejam usados unicamente com peixes *casher* e que nenhuma outra mistura possa ocorrer.

Ao se comprar peixe de uma peixaria comum, deve-se levar uma faca e tábua de casa e estar presente na hora da limpeza e corte do peixe para se assegurar que não há mistura.

Peixes pré-embalados ou enlatados, tais como atum e sardinhas requerem um certificado de *cashrut* de confiança. Os peixes defumados também devem ter um *hechsher* confiável para assegurar que foram defumados exclusivamente com outros peixes *casher*, e que todas as outras condições de *cashrut* foram seguidas.

Se um não-judeu transportar pedaços ou filés de peixe – mesmo de um estabelecimento *casher* – para entregar a um judeu, tem que vir com parte da pele que tenha pelo menos uma escama ou envolvido numa embalagem e devidamente selado por um judeu.

Combinando peixes com outros alimentos

Peixe e carne não podem ser cozidos, servidos ou ingeridos juntos, devido ao perigo de causar algum dano ao corpo. Esta é uma lei que nossos Sábios instituíram em benefício da saúde física – não por *cashrut*. Entretanto, (diferentemente de leite e carne) podem ser ingeridos durante a mesma refeição, apenas usando pratos e talheres separados. Deve-se lavar a boca ou beber algo entre o peixe e a carne.

Pratos e talheres usados para peixe podem ser usados para carne somente depois de lavados. Entre comer peixe e carne, deve-se enxaguar a boca ou ingerir alguma coisa que não se fixe no palato, ou ainda beber algo (de preferência, não água). Algumas pessoas também lavam ligeiramente as mãos entre peixe e carne.

É proibido cozinhar peixe e carne juntos na mesma panela, mas se aconteceu a panela não precisa ser *casherizada*. O óleo no qual foi frito peixe não pode ser usado para carne. Deve-se tomar muito cuidado com os respingos do óleo, principalmente nas frituras.

Os costumes quanto ao uso de peixe e leite variam. A maior parte das comunidades permite a combinação de peixe e derivados de leite como manteiga, queijo, etc., mas não com leite em si. Há idéias que permitem a combinação com manteiga mas não com queijo. Há outras opiniões, entre os *sefaradim*, que peixe não se mistura com derivados de leite. Existem opiniões porém, que permitem a mistura de

peixe e leite sem restrições.

Mesmo quem proíbe a ingestão combinada de peixe e laticínios, ambos podem ser servidos à mesma refeição, com pratos e talheres separados. Em todo caso, se leite e peixe foram cozidos juntos, não é necessário casherizar a panela.

Capítulo 5

Ovos

Só se podem consumir ovos se tiver a certeza que vieram de aves *casher*, como galinha, pata, etc. Ovos de codorna e outras aves não-*casher*, não são *casher*.

É proibido ingerir ovos que contenham uma mancha de sangue. Vale frisar que neste caso não basta apenas retirar o sangue do ovo, mas todo o ovo não está *casher* devendo ser descartado.

Os ovos devem ser abertos individualmente num prato ou num copo transparente para verificar se existem manchas de sangue, antes de serem fritos ou combinados com qualquer outro alimento.

Pode-se cozinhar ovos inteiros e verificá-los após o cozimento.

Um não-judeu pode abrir os ovos e o *mashguiach* (supervisor de *cashrut*) ou a dona de casa verificá-los.

Estas manchas de sangue geralmente significam que o ovo foi fecundado e foi começado o processo de formação de um pintinho. Se for encontrado qualquer sinal de sangue, tanto na clara como na gema, o ovo inteiro deverá ser descartado e o prato ou copo lavado com água fria, imediata e cuidadosamente. Se um sinal de sangue foi encontrado no ovo depois de cozido, igualmente deve ser descartado. Se o ovo cozido for comido por inteiro, não precisa ser verificado. Se, sem querer, o ovo cozido foi amassado antes da verificação, pode ser

ingerido. No entanto, se foi proposital, a mistura deverá ser jogada fora.

A panela deve ser casherizada caso tenha sido usada para cozinhar um ou dois ovos e se encontrou sangue em um deles. Se no mínimo três ovos foram cozidos, não precisa casherizá-la, mesmo se encontrou sangue num ovo, pois fica anulado pela maioria. Por esta razão, costuma-se cozinhar três ou mais ovos.

Depois de cozidos, deve-se colocar a panela sob o jato de água fria da torneira até transbordar, e então retirar os ovos.

Os ovos de casca escura, comuns em muitas partes do país, têm probabilidades muito maiores de conter manchas de sangue. Frequentemente, também os ovos orgânicos têm sinais de sangue.

Se o sangue foi encontrado depois que o ovo foi acrescentado a uma mistura ou depois que foi colocado num utensílio quente, um rabino competente deve ser consultado. A mistura ou a panela deve ser posta de lado até que o rabino indique o procedimento correto.

Capítulo 6

Inspeção de alimentos de infestação

A proibição de ingerir vermes e insetos

A *Torá* proíbe comer vermes e insetos, vivos ou mortos. Nossos Sábios dizem no *Talmud* que, ao ingerir um certo tipo de verme, a pessoa pode estar transgredindo até seis proibições. Portanto, antes de ingerir qualquer fruta ou verdura (ou mesmo peixe – que costuma ter vermes) é fundamental verificar tudo com cuidado para se certificar de que está isento de qualquer infestação.

Como verificar folhas, grãos, frutas, etc.

Folhas – Todo tipo de folha, como alface, repolho, agrião, salsão, rúcula, espinafre, salsinha, cebolinha, etc., costuma estar infectado por vermes. Antes de usadas devem ser deixadas de molho por mais ou menos meia hora em água com vinagre, ácido acético ou germicida para matar os vermes. Deve-se colocar gotas de detergente na água pois o verme escorrega mais facilmente. Assim, é mais fácil removê-los posteriormente. A seguir, folha por folha (mesmo as pequenas), deve ser lavada em água corrente e examinada dos dois

lados, contra a luz, para constatar que está isenta de qualquer verme.

Atenção: às vezes, os vermes das folhas são da própria cor da folha. É muito difícil distingui-los, necessitando cuidado na hora da verificação.

Grãos – Ao comprar grãos, deve-se verificar o pacote para observar se não há farelo ou poeira, indicando a presença de bichos. Feijão, ervilha, lentilha, grão-de-bico, etc., devem ser colocados de molho em água por várias horas antes de cozinhar, facilitando assim a verificação. Depois devem ser examinados cuidadosamente, por cima e por baixo, um por um, certificando-se que não contêm orifícios que comprovam a presença de vermes. É costume abrir o grão-de-bico na metade, pois os vermes não deixam orifícios visíveis nesta leguminosa. O milho de pipoca deve ser bem observado, um por um, se não contém orifícios ou pontos pretos, indicando a presença de vermes. A espiga de milho deve ser colocada de molho no vinagre antes de cozida; se contém vermes, estes saem em grupos depois deste molho.

Couve-flor e brócolis – Nestes dois legumes é praticamente impossível detectar vermes, pois suas folhinhas são minúsculas e de difícil acesso. Para se certificar da ausência de vermes deve-se usar uma lente de aumento, observando entre cada folhinha separadamente. Por isso, em muitas casas judias não se costuma comê-los ou come-se somente os talos após serem bem verificados.

Berinjela – Antes de cozinhar ou assar deve-se cortá-la em pedaços pequenos para se certificar de que não contém verme. Às vezes, a berinjela não mostra nenhum sinal externo da presença do verme, porém este cresce dentro dela de forma visível.

Tomate – Deve ser verificado se não contém orifícios demonstrando a presença de vermes.

Farinha – Antes de usar a farinha em qualquer tipo de alimento deve ser peneirada em peneira de tela bem fina. Estas não se encontram normalmente no mercado, devendo ser compradas em casas especializadas. A farinha pode ser guardada no freezer por até três meses ou na geladeira por 72 horas depois de peneirada. Depois deste prazo deve ser repeneirada.

Frutas – Muitas frutas costumam ser infectadas por vermes, devendo ser minuciosamente verificadas em cada pedaço pequeno, sobre a casca, e entre a fruta e o caroço. Alguns exemplos: goiaba, tâmara, caqui, figo, morango ou qualquer fruta que esteja madura demais e já comece a amolecer.

Peixe – Alguns peixes costumam ter vermes compridinhos,

principalmente na cabeça, espinha e às vezes até na carne. Portanto, deve-se observar o peixe cru para constatar sua pureza com relação aos vermes.

Macarrão – Quando fica velho, antes do cozimento deve ser verificado em busca de pontos pretos. É aconselhável guardá-lo na geladeira mesmo cru.

Arroz – Deve-se verificar se não há vermes entre os grãos.

Nota: mesmo que bem examinado, se for constatado após cozido que o alimento contém pelo menos três vermes, todo ele deve ser jogado fora. A panela, no entanto, continua *casher*.

Capítulo 7

Leis referentes a derivados de uva

Vinho, vinagre e suco de uva

O vinho, mais do que qualquer outro alimento ou bebida, representa a santidade e a individualidade do povo judeu. É usado para a santificação de *Shabat* e *Yom Tov* e em festas judaicas. No *Bet Hamicdash*, o vinho era derramado sobre o Altar, juntamente com o sacrifício.

Entretanto, uma vez que o vinho era e ainda é usado em muitas formas de culto idólatra, ocupa uma posição única na Lei Judaica, que impõe restrições especiais à produção e manipulação do vinho, inclusive o vinho utilizado para finalidades não-cerimoniais.

Consta na *Torá* a proibição de comer, beber ou tirar algum proveito de algo que foi utilizado para idolatria. Por este motivo, nossos Sábios proibiram beber e obter algum proveito de vinho elaborado por não-judeu, sob suspeita de que talvez este tenha sido preparado para libação sobre altar de idólatras, como era costume.

Esta proibição também ocorre com relação a vinho ou suco de uva feitos por judeu, se um não-judeu beber dele ou mesmo tocá-lo. O vinho elaborado a partir de uvas passas também se enquadra nas

proibições acima.

Qualquer subproduto que contenha vinho ou suco de uva, como vinagre de vinho, bala, geléia ou refrigerante de uva, conhaque e outras bebidas que possam ser destiladas ou misturadas com vinho, como licores, só poderão ser ingeridos quando possuírem supervisão rabínica confiável. Se forem fabricados por não-judeus não são *casher*.

Molhos e temperos que contenham vinagre devem possuir supervisão rabínica para constatar sua procedência *casher*. O mesmo diz respeito ao vinagre de álcool, pois pode conter uma proporção mínima de vinagre de vinho.

Muitas conservas contêm vinagre, mesmo mantidas em salmoura; se vendidas a granel, como por exemplo azeitonas e alcaparras, podem conter vinho ou vinagre, necessitando de supervisão prévia.

Vários produtos que contêm tártaro ou ácido tartárico podem apresentar problemas, necessitando de supervisão.

Vinho feito por judeu que, após seu preparo tenha sido fervido, não apresenta mais problema de *cashrut*, sendo que mesmo se um não-judeu o tocar ou servi-lo continua *casher*. Por isso, deve-se fervê-lo ou comprar vinho já fervido, especialmente se não-judeus circularem pela casa (como empregadas, etc.).

Em lugares públicos, como festas, deve-se evitar servir vinho não fervido. No caso de ser servido vinho não fervido, o *mashguiach* deve se assegurar que os copos estão limpos e ele mesmo servir o vinho e entregar para os convidados, sem interferência do não-judeu. Não pode encher o copo quando está na mão do não-judeu, nem encher copos com restos de vinho.

Suco de uva ou vinho de passas que, antes de extrair o suco, as uvas ou passas foram cozidas é considerado vinho cozido, sendo que se um não-judeu o tocar não fica proibido.

Atualmente, a maioria dos vinhos *casher* comercializados costuma vir fervida já da vinícola. Para se ter certeza, basta verificar a etiqueta ou o invólucro se consta a palavra *mevushal* (“fervido”). Porém muitos vinhos finos *casher*, principalmente os franceses, não vêm fervidos, sendo obrigatório tomar cuidado para estes não serem tocados por um não-judeu, a partir da abertura da garrafa.

Há quem não beba vinho, mesmo feito por judeu se apenas foi visto por um não-judeu. No mínimo, não faz *kidush* ou *havdalá* com este vinho. Vinho feito por um judeu que não seja *shomer Shabat*

(i.e., que não cumpre devidamente as leis referentes ao *Shabat*) e vinho *casher* não fervido tocado por ele tornam-se não-*casher*.

Um judeu que faça vinho em casa deve tomar cuidado para fazê-lo quando não houver a possibilidade de um não-judeu estar presente no local. Durante todo o processo de fermentação, o vinho deve permanecer em recinto fechado e selado, de preferência trancado onde um não-judeu não tenha acesso. Deve-se ferver o vinho o quanto antes, para não se ter problemas posteriores.

É proibido comprar vinho não-*casher* mesmo para presentear um não-judeu, pois muitas autoridades sustentam ser proibido ter qualquer proveito de vinho não-*casher*. Um judeu também não deve vender ou presentear vinho não-*casher* ou seus subprodutos mesmo no caso de ter recebido este vinho como presente.

É permitido a um não-judeu preparar algum alimento que contenha uvas, como salada de frutas, *hamantashen*, etc., contanto que as uvas não sejam amassadas ou espremidas. Mas a liquidificação de uvas, mesmo misturadas a outras frutas, deve ser feita e servida somente por um judeu, com todo o rigor usado para o vinho. É bom lembrar que normalmente em bares ou lojas de sucos naturais serve-se suco de frutas batidas no liquidificador que podem conter alguns bagos de uva ou suco de uva. Esta bebida não é *casher*.

Capítulo 8

Preparação de alimentos por um não-judeu

Alimento cozido ou assado por um não-judeu

Nossos Sábios proibiram comer qualquer alimento cozido ou assado por um não-judeu (*bishul acum*), mesmo se todos os ingredientes forem *casher* e feitos em utensílios *casher*.

O motivo destas proibições é porque nossos Sábios quiseram impedir que o povo judeu se assimilasse aos outros povos. Se um não-judeu convidasse seu amigo para comer em sua casa, esta proximidade poderia provocar um aumento na assimilação e casamentos mistos. Se também fosse permitido comer algo cozido por um não-judeu, às vezes poderíamos comer comida não-*casher* que foi misturada ou cozida junto com o alimento que o não-judeu preparou, e este não cuidaria da alimentação *casher* como deveria.

Bishul Yisrael e bishul acum

Para que um alimento cozido por um não-judeu seja proibido deve haver duas condições:

- a) Só é proibido o alimento que não seja comestível cru, sendo

imprescindível ser cozido, como batata, carne, arroz, etc. Porém, frutas e verduras, que podem ser ingeridas cruas, como maçã, cenoura, pepino, pimentão, etc., não entram no problema de *bishul acum*, sendo permitidas (se não houver outros problemas de *cashrut*).

- b) Nossos Sábios só proibiram alimentos importantes, servidos em ocasiões especiais, que “sobem à mesa de reis”, para acompanhar o pão ou numa refeição. Alimentos simples, como sardinha em lata, não apresentam problema de *bishul acum* (se não houver outros problemas de *cashrut*).

Mesmo na casa de um judeu, a comida deve ser cozida por um judeu. Por isso, não se deve deixar a cozinheira não-judia preparar todo o alimento, pois, neste caso, este deixa de ser *casher*, e a panela na qual foi cozido deve ser *casherizada*.

Entre *ashkenazim*, para a comida não ser *bishul acum*, basta que um judeu acenda o fogo onde será cozido o alimento; se o fogo já estiver aceso basta aumentá-lo. Se o não-judeu cozinhar neste fogo, o alimento será *casher*. Portanto, na casa onde uma empregada ou cozinheira não-judia prepara o alimento, o fogo deve, obrigatoriamente, ser aceso por um judeu. Quem não teve este cuidado, deve *casherizar* todos seus utensílios de cozinha.

Também é válido se o não-judeu acendeu o fogo, passando a chama de um fogo previamente aceso por um judeu. Na prática, porém, isso não deve ser feito, pois não podemos sempre ter certeza que o não-judeu acendeu o fogo com a chama acesa pelo judeu; por isso, devemos sempre acender o fogo para não causar dúvidas.

No forno elétrico não existe esta opção, pois a cada vez que o botão é ligado, é como se estivesse sendo aceso novamente. Aumentar o fogo, na realidade, significa ligar o fogo, pois desliga a resistência anterior e uma nova é ligada. Assim sendo, um judeu deve fechar a porta dos fornos modernos que se desligam quando a porta é aberta e se ligam novamente ao fechá-la.

Mesmo se um judeu acendeu o fogo, e o não-judeu está cozinhando, o *mashguiach* ou a dona de casa não deve deixar a cozinha e ir embora. Para ser considerado *bishul Yisrael*, é necessário que o não-judeu saiba que a qualquer momento o *mashguiach* ou a dona de casa pode entrar e surpreendê-lo. No caso da dona de casa que trabalha fora, é recomendável que apareça de surpresa em horários alternados, ou que outro membro da família o faça.

Se foi detectado algum problema e o alimento ficou não-

casher, este deve ser jogado fora e não dado para o não-judeu, que pode se aproveitar desta situação outras vezes, fazendo erros propositais. Pode ser dado para um não-judeu estranho àquele que cozinhou.

Para *sefaradim*, no entanto, não é suficiente um judeu acender o fogo para cozinhar um alimento. Um judeu deve colocar a panela sobre o fogo e acrescentar todos os ingredientes que serão posteriormente adicionados. No caso de fritura, o judeu deve virar o peixe ou bife, por exemplo, para cozinhar do outro lado; isto não pode ser feito por um não-judeu.

A proibição de *bishul acum* só recai sobre alimentos cozidos, assados ou fritos, diretamente no calor do fogo a gás ou elétrico. Os defumados, os cozidos no vapor e conservas não têm esta proibição. Alimentos cozidos no microondas também não têm proibição, uma vez que o alimento é cozido por ondas.

Produtos comprados pré-cozidos por um não-judeu muitas vezes recaem nesta proibição, mesmo que todos os ingredientes sejam *casher*. Por isso, devemos comprar apenas produtos com supervisão rabínica, já liberados.

Muitas latarias são cozidas a vapor nas fábricas, não tendo problema de *bishul acum*, conforme várias opiniões. Porém, necessitam de supervisão rabínica, pois pode haver outros problemas de *cashrut* (vide cap. 11).

Pat Yisrael e pat acum

Pães, tortas e doces só podem ser comprados em padarias e confeitarias *casher* sob supervisão rabínica, uma vez que, além de terem o problema de *pat acum* (pão, bolo, etc., assado por um não-judeu), a maioria das padarias assa junto alimentos não-*casher* e, muitas vezes, os próprios ingredientes do pão não são *casher*.

Se um não-judeu fez o pão na casa de um judeu ou sob supervisão de um judeu, basta que o forno seja aceso por um judeu, mesmo para *sefaradim*.

Sob certas circunstâncias, as massas preparadas com ingredientes *casher* em uma padaria não judaica (não na casa de um indivíduo) podem ser permitidas. Este pão é chamado *pat palter*. As condições sob as quais pode ser consumido são:

- A panificadora deve estar sob supervisão rabínica confiável para garantir que os ingredientes, utensílios e todas as substâncias que entram em contato com o pão sejam *casher*.

- Que pães *pat Yisrael* comparáveis a esses não estejam disponíveis.

Por razões espirituais, muitos judeus não usam *pat palter*, mesmo quando é permitido. Todos devem evitar sua utilização nos dias entre *Rosh Hashaná* e *Yom Kipur*.

Um certificado de *cashrut* em massas pré-embaladas (biscoitos, *matsot*, bolos, etc.) não necessariamente significa que o produto seja *Pat Yisrael*, a não ser que esteja rotulado como tal.

Chalav Yisrael e chalav acum

A *Torá* nos proibiu beber leite de animais não-*casher*, da mesma forma que proibiu comer sua carne, pois tudo o que é extraído de animal ou ave não-*casher* é como se fosse sua própria carne.

Por este motivo, nossos Sábios proibiram ingerir todo leite ordenhado por um não-judeu sem o acompanhamento de um judeu, pois suspeitavam que talvez este pudesse ter misturado leite de um animal não-*casher*. Mesmo que o não-judeu não possua animal não-*casher* e que hoje em dia praticamente não ocorra a mistura de leites, uma vez que este decreto foi feito por nossos Sábios, leite ordenhado por um não-judeu permanece proibido. Portanto, leite e todos seus subprodutos devem conter selo ou atestado no invólucro, constatando ser este *chalav Yisrael* (leite que foi ordenhado na presença de um judeu).

Se um judeu comprar leite diretamente da fazenda, deve-se estar presente na hora da ordenha. Deve-se também tomar o cuidado de verificar anteriormente se os utensílios e maquinário usados não contêm leite extraído anteriormente, pois se isto ocorrer, deve-se lavar os utensílios para posteriormente se iniciar a ordenha do leite *casher*. No caso do maquinário, em vez de sua lavagem, basta desprezar uma pequena quantidade de leite inicialmente ordenhada, destinando-o ao consumo não-*casher*, pois este já lava o maquinário do leite anterior, fazendo com que o leite posteriormente ordenhado fique próprio para consumo *casher*. Se o leite for pasteurizado, a pasteurizadora deve ser previamente *casherizada* sob supervisão rabínica.

Uma panela onde foi fervido ou esquentado leite ordenhado por um não-judeu (*chalav acum*) deve ser *casherizada*. Mesmo uma mistura que contenha este leite é proibida e também deixa os utensílios impróprios. Todos os derivados de leite como manteiga, iogurte, queijos, leite em pó, etc. feitos de *chalav acum*, são considerados

proibidos.

Para ser ingeridos, devem conter, além do selo de *casher*, atestado garantindo ser *chalav Yisrael* no próprio invólucro. Muitas *hashgachot* dão o atestado de *cashrut* ao leite mesmo sendo *chalav acum*. Deve-se tomar cuidado com isto.

Não se deve dar *chalav acum* nem mesmo para uma criança pequena. Nossos Sábios dizem que isto pode causar danos espirituais à compreensão da criança e a seus sentimentos. Muitas vezes, os médicos insistem em prescrever algum tipo de leite não-*casher*, dizendo que só este leite pode ser usado, pois a criança não está pronta para ingerir outro leite. Num caso como este, deve-se procurar um pediatra que valorize as leis de *cashrut* para que diga exatamente como proceder com o leite *casher*. Caso isto não seja possível, deve-se consultar um rabino competente.

Queijos duros feitos por não-judeu, além do problema de *chalav acum* apresentam outro mais grave, pois geralmente o coalho e fermento usados em sua produção evidentemente têm procedência de animal não-*casher*. Assim sendo, nossos Sábios proibiram qualquer queijo produzido por não-judeu, mesmo se leite *chalav Yisrael*, coalho vegetal, etc., foram utilizados. É considerado *casher* somente queijo produzido com supervisão rabínica durante todo seu processo.

Mesmo um judeu que produza seus próprios queijos deve tomar o máximo cuidado para que o coalho e fermento sejam estritamente *casher*, com uma boa supervisão. Mesmo neste caso, não se deve permitir ao não-judeu adicionar o coalho e fermento ao leite, devendo ser feito pelo próprio judeu.

Capítulo 9

A mitsvá de hafrashat chalá separar parte da massa

Há um preceito positivo da *Torá* de separar parte da massa feita por um judeu de uma das cinco espécies de cereais: trigo, cevada, espelta, centeio e aveia. Este pedaço é denominado *chalá* (literalmente, um pedaço da massa – não confundir com o tradicional pão de *Shabat*, que também é chamado *chalá*).

Pela lei da *Torá*, esse preceito só vigoraria em Israel, na época em que lá vivia todo o povo judeu. Porém, nossos Sábios instituíram essa *mitsvá* até nos dias de hoje, inclusive fora de Israel, para que o povo não se esqueça de como cumpri-la.

À época do Templo, e também posteriormente, quando o povo mantinha as leis de pureza e impureza, este pedaço de massa era dado a um *cohen* que deveria comê-lo em total e completa pureza. Se a *chalá* se tornasse impura, deveria ser queimada. Atualmente, como o povo se encontra em estado de impureza (uma vez que não temos as cinzas da vaca vermelha para o processo de purificação), a *chalá* sempre deve ser queimada.

Uma porção da massa é separada quando é feita de um (ou de uma combinação) dos cinco cereais seguintes: trigo, cevada, centeio, aveia, e espelta. Outros tipos de farinha, como a de arroz, soja, milho ou

de trigo sarraceno, quando usados sem os cinco cereais não requerem separação de uma porção da massa. Se estes tipos forem usados em combinação com farinhas de um dos cinco cereais, deve-se consultar um rabino competente quanto aos requisitos de *hafrashat chala*.

Quando o peso de farinha não atinge 1.200 g não é preciso separar *chala*. Se a massa tem 1.200 g de farinha, a *chala* deve ser separada sem recitar a *beracha*. A partir de 1.250 g de farinha, a *chala* é separada com *beracha*. Há opinião rabínica de que é preciso uma quantidade mínima de 1.666 g de farinha para recitar a *beracha*.

Não é permitido fazer uma massa com menos quantidade de farinha do que a exigida, apenas com o intuito de evitar a separação de uma porção da massa. Entretanto, se somente uma pequena quantidade de farinha (dos cinco tipos de cereais) estiver disponível ou exigida pela receita, não será necessário aumentá-la para cumprir a *mitsvá* de *hafrashat chala*.

Deve-se separar *chala* somente após a massa estar feita, ou seja, após misturar a farinha com os líquidos. Se a *chala* é separada da farinha, a *mitsvá* não foi cumprida, sendo necessário repetir o processo após a massa estar pronta. Se a separação da *chala* foi esquecida e o pão assado, deve-se retirar um pedaço do pão como *chala*, recitar a *beracha* e queimá-lo em seguida.

Ao fazer uma massa com farinha, ovos, óleo, suco ou outros líquidos que não água, deve-se acrescentar um pouco d'água a esta massa. Caso tenha sido incluída água, separa-se a *chala*, sem *beracha*.

Deve-se separar *chala* somente após acrescentar à massa toda farinha necessária; a farinha acrescentada após a separação da *chala* não está incluída na *mitsvá*.

Deve-se separar *chala* também de bolos, biscoitos e qualquer massa assada, se possuírem a quantidade de farinha mencionada acima. Porém, no caso de massa líquida, não se recita a *beracha*. De preferência, deve-se separar a massa do bolo após assá-lo e queimá-la.

De massa feita para ser cozida ou frita (para pastéis, *creplach*, etc.) separa-se *chala* sem *beracha*.

Se várias massas foram feitas com os mesmos ingredientes e sua mistura não acarreta problemas, pode-se separar a *chala* de uma só massa em nome de todas, contanto que se toquem no momento de cumprir a *mitsvá*. Se uma for doce e a outra salgada, ou se foram feitas com ingredientes diferentes que não se misturam, deve-se separar um

pedaço de cada tipo, porém com uma única *berachá*. O mesmo ocorre com massas feitas por pessoas diferentes que fazem questão de não misturá-las.

Se vários pães foram assados e a *chalá* não foi separada ou feitos a partir de várias massas, sendo que cada uma tinha menos que a quantia exigida, porém todas juntas formam a quantia, deve-se colocar todos os pães num único recipiente (uma travessa, por exemplo), e retirar um pedaço como *chalá* em nome de todos. O mesmo ocorre com vários bolos ou caixas de *matsot* sobre as quais não retiraram *chalá* na fábrica (atualmente a grande maioria das fábricas *casher* já cumprem esta *mitsvá*).

A *mitsvá* de tirar *chalá* é privilégio da dona da casa, porém, no caso da mulher não estar presente, o homem deve fazê-lo.

Pelo costume judaico, a quantidade de massa de *chalá* deve ser de 28 g (1 *kezáyit*), embora a *Torá* não estipule quantia mínima. Antes da retirada da *chalá*, recita-se a seguinte *berachá*: “*Baruch Atá... asher kideshánu bemitsvotav vetsivánu lehafrish chalá*”. Em seguida, separa-se o pedaço da massa e fala-se: “*Harê zô chalá*” – ou em português, “Isto é *chalá*”).

A *chalá* deve ser queimada até ficar quase carbonizada. Muitos costumam queimá-la no forno onde o pão será assado. Neste caso deve-se tomar cuidado para fazê-lo antes ou depois de assar o pão, nunca juntos.

Se quiser, pode queimá-la em outro fogo. Depois de queimada pode ser jogada fora.

Normalmente não se pode separar a porção da massa em *Shabat* ou *Yom Tov*. Uma exceção ocorre quando a massa é preparada e o pão ou bolo assado no próprio *Yom Tov*, circunstância na qual é permitido então separar a porção da massa. Neste caso, deve-se colocar de lado (pode ser no congelador) a porção da massa separada e queimá-la somente após o *Yom Tov*.

Entretanto, se a pessoa esquecer de separar a porção de massa antes do Dia Santo e só perceber o engano em *Shabat* ou em *Yom Tov*, ainda assim é possível usar os pães assados, da seguinte maneira: ao comer os pães, uma fatia de cada pão deve ser posta de lado. Estes pedaços devem ser guardados até o término do *Shabat* ou *Yom Tov*. Uma pequena porção é então removida e queimada de cada fatia do pão reservado (dizendo-se a bênção, se necessário, i.e., se originalmente a massa tinha a quantidade certa), cumprindo assim a *mitsvá* de *hafrashat chalá*.

Se a pessoa esquecer de separar a porção da massa antes de *Shabat* ou *Yom Tov* na Terra de Israel, não poderá ingerir este pão, nem utilizar o método descrito acima para *hafrashat chalá*. Deverá esperar até depois de *Shabat* ou de *Yom Tov* para usar o pão, quando a porção da massa poderá ser separada. Entretanto, se o pão tiver sido preparado e assado em *Yom Tov*, a porção da massa poderá ser separada conforme explicado acima.

Pães e massas que pertencem a um não-judeu, mesmo feitos sob supervisão rabínica, estão isentos de *chalá*.

Capítulo 10

Alimentos provenientes de Israel

Cuidados especiais exigidos com produtos da Terra Santa

A *Torá* nos dá diversos mandamentos envolvendo as práticas agrícolas na Terra de Israel que se aplicam mesmo quando os produtos são exportados. Qualquer alimento de Israel, mesmo frutas ou verduras in-natura, seja fresco ou pré-embalado, requer um *hechsher* confiável. Alimentos empacotados ou processados em Israel, tais como biscoitos, sopas e doces, estão amplamente disponíveis. Todos devem estar de acordo com as seguintes leis agrícolas:

Terumá e maasser (presentes para aqueles que serviam no Templo Sagrado) – Quando o povo judeu se estabeleceu na Terra de Israel, doze tribos receberam uma porção de terra como herança para sempre. A décima-terceira tribo, *Levi*, composta de *cohanim* e *leviyim*, não recebeu porções de terra. Sua vida seria devotada ao Serviço de D’us no Templo Sagrado; não trabalhariam na terra. As outras tribos, conhecidas coletivamente como israelitas, receberam a incumbência de dar à tribo de *Levi* “os primeiros frutos do grão, da vinha e do azeite” (*Devarim* XXVIII:4) em forma de *terumá* (para os *cohanim*) e *maasser* (o dízimo para os *leviyim*).

Além disso, uma certa porcentagem da colheita deveria ser destinada aos pobres (*maasser ani*) e outra ingerida somente em *Yerushaláyim* (*maasser sheni*).

Mesmo hoje, frutas, verduras e grãos que crescem na Terra de Israel estão sujeitos às leis de *terumá* e *maasser*. Embora essas porções especiais não sejam mais consumidas, o alimento não pode ser ingerido até que as porções de *terumá* e *maasser* sejam separadas.

Shemitá (um ano de repouso para a terra) – Cada sétimo ano em Israel é um ano sabático para a terra, assim como cada sétimo dia é dia de *Shabat* para o indivíduo, como está escrito: “Poderás plantar tua terra durante seis anos e recolher suas colheitas. Mas durante o sétimo ano deverás deixar a terra e retirar-te dela. Os necessitados dentre vós poderão então comer de teus campos... assim farás também com teu vinhedo e oliveira...” (*Shemot* XXIII:10-11).

Os fazendeiros em Israel que cuidam do ano de *shemitá* proclamam sua fé em D’us, que prometeu dar uma bênção no sexto ano para que suas necessidades sejam mais do que atendidas no sétimo. Nenhum alimento pode ser plantado ou cultivado durante esse ano e todos os pobres e necessitados são bem-vindos para colher o que tenha restado nos campos. Também hoje em dia é proibido comer alimento cultivado por um judeu em Israel durante o ano de *shemitá*, mesmo que seja exportado para fora de Israel. Um *hechsher* confiável assegurará que os produtos comerciais não sejam feitos com ingredientes cultivados durante o ano de *shemitá* de forma proibida.

Orlá (o fruto das árvores jovens) – Frutos que crescem nos primeiros três anos da vida de uma árvore são chamados *orlá* e não podem ser usados. Mesmo no quarto ano, aplicam-se restrições. Portanto, é necessário um *hechsher* para as frutas de Israel. Entretanto, quanto às frutas cultivadas fora de Israel, somente aquelas que são definitivamente conhecidas como *orlá* não podem ser usadas.

Chadash – Todo produto feito dos cinco tipos de cereais – trigo, cevada, centeio, aveia e espelta – que foram plantados depois de *Pêssach* só podem ser ingeridos depois que passar o próximo *Pêssach*. Se foram plantados e enraizados pelo menos quinze dias antes de *Pêssach*, já podem ser ingeridos a partir do momento em que foram colhidos, pois já passou um *Pêssach* sobre eles.

Essa proibição não é só para produtos em Israel, mas em todo o mundo. Normalmente no Brasil não existe o problema de *chadash*, pois entre a colheita, secagem, armazenamento, seleção, moagem e distribuição até a farinha ser consumida leva mais ou menos um ano.

Porém, é possível ocorrer e muitos tomam cuidado com esta proibição. Conforme várias opiniões rabínicas, fora de Israel, a dúvida de *chadash* é permitida.

Capítulo 11

Os vários tipos de hashgachá

Supervisão rabínica de produtos alimentícios

Antigamente, os produtos alimentícios eram muito simples, sem grandes composições. A maioria era feita em fundo de quintal, sendo que não era muito difícil verificar a procedência de todos seus subprodutos. Era muito mais fácil supervisionar um produto e dar-lhe um certificado de *cashrut* (*hechsher*).

Atualmente, o exame do rótulo deve se tornar um hábito para o consumidor consciente de *cashrut*, assim como para o consumidor salutar. É necessário procurar o *hechsher*, a declaração da categoria do produto (se é de leite, carne ou neutro) e verificar se não existem ingredientes questionáveis enumerados no rótulo. Mas somente a lista de ingredientes, sem o certificado de *cashrut*, não pode ser usada para determinar se o produto é *casher*. Alguns fatores que podem tornar o produto não-*casher* são os seguintes:

- Um alimento pode ser processado numa fábrica onde também são preparados produtos não-*casher*, sendo utilizado o mesmo maquinário para ambos. As máquinas modernas são também compostas de inúmeras peças de difícil acesso para a limpeza, dificultando sua *casherização*. O alimento produzido em tal fábrica não é *casher*, a não ser que um *mashguiach* (supervisor)

confiável supervisione a casherização do equipamento.

- Atualmente, com o progresso da indústria alimentícia, todos os produtos, inclusive os mais básicos, como pão, leite, queijo, bebidas, etc., são compostos de inúmeros subprodutos: conservantes, ácidos, corantes, estabilizantes, espessantes, etc. Muitos aditivos utilizados para incrementar o sabor, a textura e a cor dos alimentos não são *cashers*. Seus nomes são muitas vezes técnicos ou vagos (por exemplo, “sabores naturais”) e o resultado é que não sabemos exatamente o que são. Todos os aditivos também devem ser processados em equipamento *cashers* para que o produto seja *cashers*.
- Apenas os “ingredientes” aparecem obrigatoriamente no rótulo. Agentes de processamento, de desprendimento e outras substâncias, não raramente de origem animal, tecnicamente não são considerados ingredientes e, em geral, não aparecem. Por exemplo, óleos e gorduras utilizados no revestimento de panelas onde produtos são assados não são registrados como ingredientes e, muitas vezes, não são *cashers*.
- Nem todos os ingredientes estão necessariamente enumerados. Se um ingrediente está abaixo de uma certa porcentagem, o governo não requer que seja especificado no rótulo.
- Os ingredientes de um produto podem ter sido ligeiramente alterados e, no entanto, é permitido ao fabricante continuar utilizando os mesmos rótulos até que novos sejam impressos.
- Os fabricantes de certos produtos, tais como sorvete, não são obrigados a descrever os ingredientes usados e, portanto, podem enumerá-los seletivamente.
- Produtos israelenses, os quais precisam de supervisão especial, são muitas vezes usados por grandes companhias. Jamais saberemos de sua presença simplesmente lendo o rótulo.
- Além disso, muitas fábricas processam seus alimentos e os cozinham a vapor que, por sua vez, é procedente de uma caldeira que alimenta toda a indústria, sendo que este vapor é retornado à caldeira. Assim, se em qualquer parte da indústria é fabricado algum produto não-*cashers*, o vapor que o cozinha também fica não-*cashers*, pois fica imbuído de seu gosto; ao retornar à caldeira, esta fica totalmente impregnada. Assim, mesmo os alimentos que não contêm nenhum subproduto não-*cashers* deixam de ser *cashers*.

Por causa de tudo isso, a supervisão rabínica da *cashrut* dos

alimentos tornou-se muito mais complexa e detalhada, sendo uma responsabilidade muito maior do que em épocas mais remotas.

Esta supervisão exige grande conhecimento de todos os aspectos da Lei Judaica. Não basta o rabino conhecer apenas as leis de *cashrut*, pois o processo de supervisão envolve praticamente todo o *Shulchan Aruch* (Código das Leis Judaicas). Além disto, o rabino deve ter muita *yir'at shamáyim* (temor a D'us) para não querer facilitar ou fechar os olhos para não enxergar problemas.

O rabino deve também ser alguém com profundo senso de responsabilidade, pois carrega sobre as costas toda a responsabilidade da *cashrut* do alimento. Deve ainda ser um grande conhecedor da indústria alimentícia e de todos seus detalhes, inclusive de composições químicas, etc. Deve estar muito bem assessorado, tendo um vasto relacionamento com cientistas e técnicos entendidos no assunto e com os fornecedores de matéria prima e demais indústrias do ramo. Sem uma supervisão que inclua todos estes requisitos, podem ocorrer problemas graves de *Halachá*.

Quando uma organização ou indivíduo coloca um *hechsher* num produto atesta o fato de que o conteúdo e a manufatura atendem aos padrões da *cashrut*. Em Israel, nos EUA e em vários locais do mundo existem atualmente grandes organizações de *cashrut* de boa qualidade, sendo que os produtos que passam por sua supervisão são analisados em seus mínimos detalhes. Estes envolvem uma enorme gama de produtos alimentícios.

Existem muitas *hashgachot* de perfil inferior, sendo que várias concessões podem ocorrer nelas. Muitas *hashgachot*, baseadas em certas opiniões rabínicas, liberam produtos que, pela *Halachá*, são considerados duvidosos, como por exemplo: *chalav acum* (ordenha de leite não supervisionada por um judeu), *pat acum* (pão fabricado por um não-judeu), certas facilidades em *bishul acum* (alimento cozido por um não-judeu) gelatina de fonte animal, etc. Existem também várias facilidades no processo da *shechitá* (abate ritual), *melichá* (salgamento da carne) e verificação do animal para certificar-se que não tem doenças que o deixam *terefá* (proibido para o consumo).

Não podemos dizer que as *hashgachot* de nível inferior não são consideradas *casher*, porém deve-se sempre dar preferência àquelas supervisões mais rigorosas que se apóiam em todas as opiniões haláchicas. Estas são normalmente chamadas de “*mehadrin*” ou (no caso da carne) “*glat*” (em hebraico, “*chalak*”), e existem vários tipos. É difícil enumerá-los aqui porque são muito detalhados, como também

sua situação pode ser mudada no futuro.

Assim, cada um deve se aconselhar com um rabino de sua confiança para saber quais *hashgachot* deve e pode usar; e o rabino responderá para cada um conforme seu nível. Vale a pena salientar que não devem existir conotações políticas no que diz respeito à avaliação da qualidade da *hashgachá*, mas somente haláchicas.

Infelizmente existem também estabelecimentos alimentícios, restaurantes e buffets que enganam os compradores, fornecendo alimentos sem supervisão rabínica como *casher*. Portanto, deve-se sempre exigir o certificado de *cashrut* ou entrar em contato com o rabino ou a organização responsável para certificar-se que o local realmente é *casher*, e qual seu nível de *cashrut*.

Comida casher em aviões

Nem sempre a comida servida em aviões como *casher* o é. Muitas vezes elas não contêm um selo de supervisão rabínica confiável.

Antes de viajar, a pessoa deve informar-se com um Rabino competente se a *hashgachá* da comida é confiável.

Deve-se sempre procurar o selo rabínico nos alimentos servidos no avião, para ter certeza absoluta que esta é servida em embalagens invioláveis e selada com o devido selo de *cashrut*.

Um cuidado especial deve ser tomado com a porção quente. Nesse caso, mesmo que a embalagem tenha o selo adequado, caso o alumínio que envolve o alimento duas vezes contenha furos, a comida deixa de ser *casher*, pois está impregnada com o vapor dos alimentos não-*casher* aquecidos no mesmo forno.

Capítulo 12

Casherização de utensílios

Leis de libun (“incandescência”), hag’alá (“esterilização”) e irui (“vertendo água fervente”)

Todo e qualquer utensílio, previamente usado com alimento não-*casher*, necessita de casherização. Essa lei se aplica tanto ao utensílio empregado de forma contínua (por exemplo, se as leis de *cashrut* não eram mantidas anteriormente) ou se os utensílios usados foram comprados ou alugados de um não-judeu; também se o utensílio era *casher* e foi utilizado uma vez com alimento não-*casher* ou se era para leite e foi usado com carne (ou vice-versa), e ainda se nele foi cozido alimento por um não-judeu (*bishul acum* ou *chalav acum*). Também é necessário casherização para *Pêssach* dos utensílios usados durante o ano.

Todo e qualquer utensílio que precise ser casherizado não deve ser usado antes da casherização, nem mesmo para alimentos frios. Nunca deve-se deixá-lo junto a algum utensílio *casher*, para evitar confusão. É necessário casherizá-lo de imediato ou separá-lo. O mesmo deve ser feito com utensílios de funcionários não-judeus que, por ventura, os possuam na casa de um judeu.

Há algumas diferenças entre a casherização de utensílios que se tornaram impróprios por mistura de carne e leite e os que se tornaram

não-*casher* devido a outros tipos de alimentos (como carne ou vinho não-*casher*). Não é costume *casherizar* utensílio de carne para ser usado para e leite e vice-versa. Por ser muito detalhada, a *casherização* deve ser realizada na presença de quem conheça as leis a fundo.

A seguir, algumas leis de *casherização* de utensílios (previamente usados com alimento não-*casher*) para ser usados durante o ano todo (para *Pêssach* rigores maiores são exigidos):

- **Utensílio de cerâmica ou esmaltado** não pode ser *casherizado* de forma corriqueira. Caso acarrete grande perda, um rabino competente deve ser consultado. Utensílio de porcelana ou cerâmica pode ser *casherizado* se for levado a uma olaria e colocado no forno onde se fabrica estes utensílios. Utensílio delicado que se estraga em contato com água quente não pode ser *casherizado*.
- **Utensílio de metal** usado diretamente no fogo (espeto, fôrma de bolo, etc.) deve ser *casherizado* diretamente no fogo até ficar vermelho (*libun* ou “incandescência”). Outros utensílios, usados diretamente no fogo, como assadeiras refratárias ou de plástico (este último para uso de microondas) não podem ser *casherizados*.
- **Utensílio lavado com água quente** ou usado para cozer alimento com líquido ou molho deve ser *casherizado* imergindo-o em água em ebulição (*hag'alá* ou “esterilização”).
- **Utensílio de vidro** (com exceção do refratário) pode ser *casherizado*, por meio de *hag'alá*, para uso durante o ano todo (menos em *Pêssach*).
- **Sopeira ou travessa grande** (não usada diretamente sobre o fogo), utilizada com alimento quente, se *casheriza* com *irui*, i.e., vertendo-se água fervente e passando em seguida um ferro ou pedra incandescente para a água borbulhar sobre o utensílio.

Preparando e casherizando o utensílio

Antes da *hag'alá*, o utensílio deve estar completamente limpo e seco, isento de qualquer ferrugem ou sujeira e não usado durante 24 horas. Antes do *libun* esta restrição não se aplica. Apesar disso, costuma-se esperar 24 horas mesmo para o *libun*.

Utensílio de metal que pode ser *casherizado* por *hag'alá* (ou *irui*), certamente pode ser *casherizado* com *libun cal*, i.e., aquecido até o ponto de um fio de tecido ou pedaço de papel que o tocar ficar

chamuscado. Utensílio com frestas ou orifícios, de limpeza impossível, deve-se *casherizar* com *libun cal* no local da sujeira e, em seguida, com *hag'alá*.

Durante todo o processo da *hag'alá*, a água deve permanecer borbulhando. Por isso, depois de imergir o utensílio (o que pára momentaneamente a fervura), deve-se esperar até que grandes bolhas aflorem. Durante a *hag'alá*, o utensílio deve estar completamente imerso em água fervente. Caso não caiba na panela de *casherização* de uma só vez, mergulha-se por partes.

Para *casherizar* vários utensílios menores juntos, a panela deve ser chacoalhada algumas vezes para que todos sejam envolvidos pela água e ainda reste espaço entre eles.

O utensílio que está sendo *casherizado* deve ser imerso na água fervente por alguns segundos para expelir as impurezas, e retirado enquanto a água ainda ferve. Em seguida deve ser enxaguado com água fria.

Para a *hag'alá* feita durante o ano (não a de *Pêssach*) pode-se usar uma panela *casher*, não necessitando de *casherização* posterior.

A água utilizada para *hag'alá* deve ser pura, sem mistura com outros líquidos ou substâncias.

Capítulo 13

Casherização da casa

Detalhes da casherização na cozinha

Todo o processo de casherização deve ser feito sob supervisão de um rabino competente, conhecedor das leis a fundo.

- **Fogão** – Se possível, as grelhas devem ser trocadas. Caso contrário devem ser aquecidas até a incandescência (*libun*). A mesa do fogão deve ser bem limpa e casherizada posteriormente com *irui*, i.e., derramando água fervente e passando uma pedra ou ferro em brasa para que a água continue a ferver. As bocas devem ser bem limpas e o fogo aceso no máximo, para eliminar resíduos de alimentos. Os botões de gás devem ser retirados e limpos antes.
- **Fogão elétrico** – Deve ser aceso na temperatura máxima até a chapa se avermelhar. Sobre a mesa do fogão é feito o *irui*, jogando água fervente e passando sobre a água, pedra ou ferro incandescente.
- **Forno** – O forno deve ser bem limpo, utilizando-se produto removedor de gordura. Em seguida deve permanecer aceso à temperatura máxima, por duas horas. As grades devem ser aquecidas até a incandescência. Se possível, deve-se colocar carvão para ser aquecido, até virar brasa. Se o forno tiver porta

de vidro, é melhor abri-la logo após o carvão ficar vermelho para que não estoure. Pode-se colocar dentro do forno todas as grelhas e peças do fogão junto às brasas. Há dois tipos de fornos auto-limpantes. O que alcança 500°C se auto-casheriza ao ser limpo na temperatura máxima, por um ciclo completo. O que não atinge esta temperatura deve seguir a limpeza do forno convencional.

- **Forno de microondas** – Deve ser limpo internamente com produto de limpeza e permanecer 24 horas sem uso. Em seguida, coloca-se um recipiente com água, ligando o forno até que bastante água evapore, e se joga água fervente no prato. De preferência retira-se o prato e este é casherizado com *hag'ala*.
- **Pias** – Cubas de porcelana, cerâmica ou esmaltadas não podem ser casherizadas. Nestes casos deve-se perguntar a um rabino competente como proceder. Cubas de metal, mármore ou granito podem ser casherizadas com *irui*. Para tanto, a pia deve ser meticulosamente limpa e não deve ser usada com alimentos quentes por 24 horas antes da casherização. Deve-se jogar no ralo produto desentupidor para destruir qualquer vestígio de alimento. Em seguida, deve-se secar a pia e despejar nela água fervente, ainda borbulhante, atingindo todos os cantos da cuba, balcão, torneiras, ralos, etc. Enquanto despeja-se a água, deve-se passar sobre a pia uma pedra ou ferro incandescente, para fazer a água borbulhar.
- **Liquidificador, batedeira, multiprocessador** – O motor deve ser bem limpo. Um novo copo, novas faquinhas para o multiprocessador e liquidificador e novas pás e tigelas para batedeira devem ser adquiridas ou os antigos podem ser casherizados com *hag'alá*.
- **Geladeira e freezer** – Devem ser descongelados e as paredes internas, prateleiras e gavetas limpas com pano úmido e produto de limpeza.
- **Máquina de lavar pratos** – Se a água borbulhar, ela se casheriza automaticamente. Geralmente nas máquinas profissionais a temperatura da água pode chegar a 100°C, suficiente para a auto-casherização, devendo casherizá-las após 24 horas sem uso.
- **Armários** – Devem ser bem limpos interna e externamente.
- **Mesas e bancadas** – Se possível, deve-se jogar água fervente como na pia. Mesa de jantar, sobre a qual não se coloca nada quente diretamente devido a possibilidade de ser danificada,

basta limpá-la bem. A mesa do cadeirão de crianças também deve ser casherizada por *irui*.

- **Fôrmas para bolo e assadeiras** – Deveriam ser casherizadas pelo processo de *libun chamur*, ou seja, queimadas no fogo até a incandescência. Normalmente, estes utensílios não suportam este *libun*; portanto, não devem ser casherizados, e sim substituídos por novos utensílios.
- **Toalhas de mesa e guardanapos** – Devem ser bem lavados e as bordas escovadas para retirar possíveis resíduos.

Capítulo 14

Imersão de utensílios no micvê

Leis de tevilat kelim

Quem adquire algum utensílio novo de metal (ouro, prata, cobre, chumbo, ferro, estanho) ou vidro de um não-judeu, mesmo que fabricado por um judeu, e mesmo que parcialmente de metal, que será usado para acondicionar alimentos, deve primeiro imergi-lo num *micvê casher*. A finalidade desta imersão (*tevilá*) é levar o utensílio à santidade judaica.

Utensílio novo emprestado ou alugado de um não-judeu não necessita de *tevilá*. Porém, se é usado, mesmo que não precise de *tevilá*, a *casherização* é necessária.

Se for comprado usado, não basta apenas imergi-lo no *micvê*. Primeiro deverá ser *casherizado* para extrair o sabor da comida não-*casher*, que adquiriu anteriormente. Esta *casherização* deve ser feita, a princípio, antes da imersão; porém, se a *tevilá* foi feita antes da *casherização* e não há condições de voltar a imergi-lo, pode-se usá-lo.

É proibido utilizar qualquer utensílio antes da *tevilá*. Porém se foi usado, a comida não deixa de ser *casher*. Deve-se passar o alimento que foi colocado num utensílio que não foi imergido para um que já tenha passado pelo *micvê* para ingeri-lo.

Todo utensílio de metal ou vidro que entrar em contato

com comida ou bebida, a ser usado para preparar o alimento ou servi-lo, precisa de *tevilá*. Eis alguns exemplos: todo tipo de panela e tampa, prato, copo, talher, fôrma, assadeira, facão, escumadeira, saleiro, concha, sopeira, travessa, jarra, descascador, faquinha e copo de liquidificador, peças do multiprocessador, batedeira (o motor não necessita de *tevilá*, uma vez que não toca no alimento). Outros exemplos de utensílios de metal que não necessitam de *tevilá* são: base de réchaud, grades do fogão (a não ser que casualmente algum alimento seja colocado diretamente sobre eles).

Utensílio de metal ou vidro utilizado para armazenagem de alimento necessita de *tevilá* sem *berachá*.

Bandeja para apoio de copos ou pratos que não toque o alimento diretamente não necessita de *tevilá* (mas se o alimento será colocado diretamente na bandeja, precisa ser imergido).

Utensílio de madeira, mármore, granito, marfim, plástico, cerâmica e barro, que não contém componentes de metal ou vidro, não necessita de *tevilá*. Porém, muitos costumam imergir mesmo utensílios de plástico, mas sem recitar a *berachá*. Utensílio de alumínio também deve ser levado ao *micvê* sem *berachá*, pois não é considerado metal; o alumínio é uma liga.

Panela e fritadeira elétrica, cafeteira e outros eletrodomésticos, cujo motor não pode ser separado do recipiente onde o alimento é colocado, devem, mesmo assim, ser imergidos por completo no *micvê*. Não se deve esquecer de escorrer toda a água e deixar secar durante bom tempo, antes de ligá-lo para não causar curto.

Pirex, duralex e cristal são considerados vidro e necessitam de *tevilá* com *berachá*. Utensílios de porcelana, como louça, precisam de *tevilá* sem *berachá*.

Utensílio fabricado e vendido por um judeu, sem intermediário de não-judeu, não necessita de *tevilá*. Se este utensílio é vendido por não-judeu (mesmo se fabricado por judeu), necessita de *tevilá* sem *berachá*.

Antes da *tevilá* deve-se constatar que o utensílio esteja completamente limpo, isento de quaisquer etiquetas ou algo afixado, pois deve entrar em contato direto com a água, sem nenhuma *chatsitsá* (interferência). Deve-se também remover, por completo, a cola remanescente (para isso pode-se usar benzina ou removedor).

Em alguns casos a etiqueta não precisa ser removida antes da *tevilá*: se ocupar um espaço pequeno (i.e., a minoria do utensílio) e o dono não faz questão de removê-la, pois usará posteriormente o

utensílio com a etiqueta (como, por exemplo, uma etiqueta abaixo da base do utensílio que não é vista e não será retirada).

Ao mergulhar o utensílio, deve-se tomar o máximo de cuidado para que entre em contato com a água por inteiro, tirando o ar.

Utensílio com tampa deve ser destampado antes da *tevilá*, para que a água penetre seu interior. Sobre utensílio composto de várias partes, há dúvida na *Halachá*; portanto, deve se mergulhar a peça inteira e depois mergulhá-la desmontada, peça por peça.

Utensílio esmaltado e pintado pode ser imergido no *micvê*, pois o esmalte ou tinta não consiste em *chatsitsá*, uma vez que faz parte do utensílio.

Utensílio usado como embalagem de produto não precisa de *tevilá*, enquanto o produto estiver dentro do utensílio. Porém se este utensílio for reutilizado para outro alimento, deve-se antes fazer a *tevilá*. Por exemplo: não é necessário retirar as azeitonas de um recipiente de vidro ou lata; porém, se quiser usar o vidro ou a lata posteriormente para outros alimentos, deve-se antes imergi-lo no *micvê*.

Um utensílio sem *tevilá* não poderá ser utilizado para alimentos, mesmo frios (por exemplo, uma fruteira), nem sequer uma única vez. Nos casos em que a imersão é impossível deve-se doar o utensílio a um não-judeu, dando-o em suas mãos ou recebendo dele algum pagamento simbólico e, em seguida, pedindo-o emprestado a fim de poder usá-lo: Alguns exemplos:

- por ser muito grande e não caber no *micvê*;
- por se estragar em contato com a água;
- se a pessoa se encontrar num local onde não existe *micvê*.

O *micvê* usado para a *tevilá* de utensílios deve ser *casher*, executado e acompanhado por supervisão rabínica. Não tem valor a imersão em uma piscina; porém, a imersão no mar é válida. Deve-se consultar um rabino competente para saber qual rio ou lago valem como *micvê*, pois nem todos são considerados próprios para este fim.

Deve-se recitar a *berachá* antes da *tevilá* e, de preferência, não conversar até o término da imersão de todos os utensílios, a não ser sobre algum assunto ligado à própria *tevilá*. Todavia, se após iniciar a *tevilá* de alguns utensílios a pessoa falou sem querer, ou por qualquer motivo interrompeu a imersão por conversa, não é necessário fazer a *berachá* novamente.

A *berachá* para um único utensílio é: *Baruch Ata A-do-nai E-lo-hê-nu Mêlech Haolam, asher kideshánu bemitsvotav, vetsivánu al tevilat kéli*. Para vários utensílios, termina-se: *al tevilat kelim*.

Capítulo 15

Como honrar e ter prazer no Shabat

Há nos livros dos profetas (*Yesha'yáhu* LVIII:13), duas importantes *mitsvot* referentes ao *Shabat*: *cavod* (honrar o dia sagrado) e *ôneg* (ter prazer). O profeta conclui que a pessoa que assim fizer se deleitará na Presença Divina. Disseram nossos Sábios: “Todo aquele que deriva prazer do *Shabat* tem seus pecados perdoados e se livra do julgamento do *Guehinom*.”

O *Shabat* é honrado ao arrumar a casa na véspera, banhar-se, usar roupas limpas e bonitas no dia santo, etc. O prazer de *Shabat* é alcançado principalmente ao saborear alimentos e bebidas. Ao preparar as refeições, deve-se usar alimentos nobres do local.

Peixe deve constar das refeições de *Shabat*, pois, além de ser um alimento importante, a *Cabalá* fornece motivos para seu consumo. No entanto, se a pessoa não suporta peixe, se faz mal à sua saúde ou se seu preço for muito elevado para a pessoa, não é necessário comê-lo, pois o *Shabat* foi criado para o prazer e não sofrimento. Carne e vinho devem constar do cardápio de *Shabat*, pois a maioria das pessoas tem prazer em ingeri-los.

Quem tem condições financeiras e gasta com os preparativos para o *Shabat*, com uma variedade de alimentos importantes, é louvado

por nossos Sábios. Mesmo quem não tem dinheiro vivo no momento, mas está por receber, deve pedir dinheiro emprestado para os gastos de *Shabat*. Segundo nossos Sábios: “O sustento da pessoa e todos seus gastos são fixados de antemão em *Rosh Hashaná*, exceto os de *Shabat* e *Yom Tov*. O que é gasto a mais para estes dias é acrescido à conta estipulada em *Rosh Hashaná*.”

Apesar disso, quem não tem como pagar não deve pegar emprestado, e muito menos pedir caridade para acrescentar prazer ao *Shabat* (salvo se não tem para o básico). A pessoa deve comer no *Shabat* conforme suas possibilidades. Neste caso, também deve ingerir dois tipos de alimentos cozidos em cada refeição.

Desde o início da semana, a pessoa deve se ocupar com os preparativos de *Shabat*. Se encontrar um alimento especial, deve adquiri-lo de antemão. Se alguém receber um alimento de presente, é louvável guardá-lo para o *Shabat* em vez de ingeri-lo durante a semana.

Na sexta-feira, deve-se acordar mais cedo para os preparativos de *Shabat*. Se não der tempo de fazer compras após *Shacharit*, poderá fazê-lo antes da prece, desde que primeiro recite o *Shemá*, para não perder o prazo. Mas não deve perder a *tefilá* com *minyan* por isto. Alimentos que requerem cozimento devem ser comprados na quinta-feira, para dar tempo de prepará-los antes de *Shabat*. Alimentos prontos, como doces e vinho, devem ser comprados na véspera do *Shabat*, em honra ao dia, a menos que atrapalhe os preparativos.

Mesmo que a pessoa tenha empregados que preparam a comida, deve se esforçar ao máximo para realizar os preparativos de *Shabat*, pois a *mitsvá* é maior quando cumprida pessoalmente.

Cada um deve fazer pelo menos uma coisa em honra ao *Shabat*. Mesmo que seja uma pessoa importante, que não costuma fazer compras, serviço doméstico ou cozinhar, deve fazer algum trabalho pessoalmente, pois esta é a maior honra que alguém pode ter – honrar o Rei, cumprindo Suas *mitsvot*. O *Talmud* relata que grandes Sábios faziam serviços que normalmente não estavam à sua altura, na preparação do *Shabat*.

É costume judaico as mulheres assarem as *chalot*. Hoje existem padarias *casher*; porém, a melhor e maior *mitsvá* é fazer as próprias *chalot*, para cumprir a *mitsvá* adicional de separar parte da massa da *chalá*, com a devida bênção (vide cap. 9).

Há quem costume fazer *chalot* trançadas em seis partes, para que as duas *chalot* juntas na hora da *berachá* totalizem doze partes,

lembrando os doze pães que eram colocados na mesa do Templo, no dia de *Shabat* (*lêchem hapanim*).

Nossos Sábios explicam que um dos motivos por que a *mitsvá* da *chalá* foi dada à mulher é para corrigir o pecado de Chava, que comeu do fruto proibido e o deu a seu marido. Adam era considerado a “*chalá*” do mundo. E por ter estragado a “*chalá* do mundo”, deve reparar o ato com a *mitsvá* de *hafrashat chalá*. Como isto ocorreu numa sexta-feira, no mesmo dia em que foram criados, esta *mitsvá* deve ser cumprida, de preferência, todas as sextas-feiras pela dona de casa. Isto dará santidade especial ao lar, trazendo ao mundo uma geração abençoada.

Capítulo 16

Melachá

Trabalho proibido em Shabat

Sobre a *mitsvá* de cumprir *Shabat* consta nos Dez Mandamentos: “No sétimo dia é *Shabat* para D’us, não executes nenhum trabalho (*melachá*)” (*Shemot* XX:10). Porém a *Torá* não explica o que é considerado trabalho proibido no *Shabat*. No entanto, mais adiante ao ordenar a construção do *Mishcan* (Tabernáculo), a *Torá* antecipa a proibição de trabalhar no *Shabat*.

Isto ensina que até mesmo a construção do Santuário não poderia ser feita no *Shabat*. A partir disso, nossos Sábios deduziram que todo trabalho realizado na edificação do *Mishcan* é proibido no *Shabat*. O Tabernáculo foi construído de madeira, revestido por fora com peles de animais e internamente por cortinas costuradas com fios de pelo de cabrito.

Assim, todo trabalho ligado a plantio, tecelagem, costura, curtimento, construção, escrita, cozimento (de especiarias para fazer tinta) e transporte de objetos de local a local, dispensado na construção do *Mishcan*, são proibidos em *Shabat*.

Todos esses trabalhos, totalizando 39, são denominados *avot melachot* (“trabalhos matrizes”), pois cada um destes possui derivados e ramificações. Na verdade, a lista destes 39 trabalhos foi transmitida

de geração em geração, originalmente recebida por Moshê no Monte Sinai. Também foi comunicado a nossos Sábios que qualquer serviço que se assemelhe, mesmo em parte, a um destes *avot melachot* é denominado *toladá* (“derivado” ou ramificação) ou, popularmente, “*tuldá*”. Os 39 *avot melachot* são:

1) plantar; 2) arar; 3) colher; 4) agrupar a colheita; 5) debulhar; 6) dispersar ao vento o grão debulhado (para separar as cascas); 7) selecionar e separar o proveitoso do não-aproveitável; 8) moer o grão; 9) peneirar; 10) fazer massa; 11) assar; 12) tosquiari; 13) lavar roupa; 14) pentear e separar a lã não trabalhada; 15) tingir; 16) fiar; 17) esticar o fio para prepará-lo para tecer; 18) fazer dois anéis nos quais serão fixados os fios que serão tecidos; 19) tecer pelo menos dois fios; 20) desfazer pelo menos dois fios do tecido para retocá-lo; 21) dar nó; 22) desatar; 23) costurar dois pontos; 24) rasgar intencionando costurar dois pontos; 25) caçar; 26) abater; 27) pelar o couro; 28) curtir o couro; 29) demarcar o couro (para corte); 30) alisar o couro (retirando pêlos e saliências); 31) cortar 32) escrever duas letras; 33) apagar (para reescrever) duas letras; 34) construir; 35) destruir e demolir (com intenção de construir no mesmo local); 36) apagar o fogo; 37) acendê-lo; 38) terminar a manufatura de qualquer objeto (*makê bepatish*, i.e., bater com martelo, pois o ferreiro termina sua obra com uma última martelada); 39) transportar de propriedade particular para propriedade pública e vice-versa.

Além dos mencionados acima há inúmeros trabalhos ou ramificações proibidos no *Shabat* pela *Torá* e outros por ordem rabínica.

Como exemplo, qualquer ato destrutivo só é considerado *av melachá*, e proibido pela *Torá*, quando seu objetivo é melhorar e reformar. Mas por ordem rabínica é proibido destruir, mesmo sem esta intenção. Outro exemplo é a proibição de nossos Sábios de manusear certos objetos (denominados *muctsê*). O motivo das proibições rabínicas é aumentar a observância do *Shabat*; não chegando a transgredir, mesmo involuntariamente, qualquer *melachá*.

Vale a pena lembrar que uma das 613 *mitsvot* da *Torá* é respeitar as leis rabínicas. Por isso, a transgressão de qualquer proibição rabínica implica, conseqüentemente, em infringir uma proibição da *Torá*.

Capítulo 17

Bishul

Proibição de cozinhar

Como manter o alimento aquecido em Shabat

Entre os 39 trabalhos proibidos (*avot melachot*) no *Shabat* acima citados, encontra-se a proibição de *bishul* (cozinhar), que inclui assar, fritar, tostar, aquecer líquidos frios, etc. Qualquer transformação através do calor, como enrijecer ou amolecer metais, cera, sebo ou piche enquadra-se nesta proibição.

Mesmo que o fogo não tenha sido aceso no *Shabat*, nem tocado, é proibido cozinhar durante o *Shabat*, pois a proibição de acender fogo é um trabalho proibido independentemente de cozinhar.

Só é considerado *bishul* quando o alimento cozido ou aquecido atinja pelo menos 45°C, que é a temperatura denominada pelos Sábios de “*yad solêdet bá*” (“calor que faz a mão recuar”).

É proibido cozinhar no *Shabat*, mesmo alimentos que podem ser ingeridos crus, como frutas e verduras. Até mesmo alimentos cozidos anteriormente não podem ser aquecidos ou cozidos novamente (com algumas exceções). Portanto, toda a comida a ser ingerida no *Shabat* deve ser cozida na véspera, para que essa proibição não seja transgredida.

No entanto, não é obrigatório comer somente alimentos frios no *Shabat*. Pelo contrário, faz parte da *mitsvá* de honrar o *Shabat* ingerir alimentos quentes. Para que isto não entre em desacordo com a proibição de *bishul* existem certas regras a serem seguidas.

Na sexta-feira pode-se deixar comida cozida sobre um fogo para que a temperatura do alimento se mantenha até a hora de ser servido. Mesmo se não estiver pronto, o alimento pode ser deixado sobre o fogo, porém este deve ser previamente coberto por uma chapa de metal, papel alumínio grosso ou mesmo algumas folhas de papel alumínio comum (mesmo que o fogo as queime em parte posteriormente).

É costume também cobrir os botões do fogão para lembrarmos de não mexer no fogo no *Shabat*.

Atualmente, em todos os lares judaicos, cobre-se o fogo mesmo para colocar (na sexta-feira) comida completamente cozida. Deve-se adotar este costume, pois há muitos detalhes (desconhecidos por muitos) para seguir quando o fogo não está coberto.

Também é permitido manter comida aquecida desde a véspera do *Shabat* em panela ou bandeja elétricas, etc. Nestes casos, é costume também cobrir a bandeja e a resistência da panela com papel alumínio.

Durante o *Shabat* são tomados os seguintes cuidados especiais com a panela sobre o fogo ou chapa elétrica (mesmo cobertos):

- a) não é permitido colocar nela sal, açúcar, condimentos ou qualquer tipo de alimento, mesmo os que não tenham problemas de cozimento;
- b) não é permitido mexer ou retirar o alimento da panela com concha ou talher, enquanto estiver sobre o fogo (água é uma exceção); e
- c) é proibido recolocar a tampa de uma panela cujo conteúdo não esteja completamente cozido; se já estiver tampada, é proibido cobri-la com pano. Evite cobri-la enquanto estiver sobre o fogo, mesmo se o alimento estiver cozido.

Se a panela for retirada do fogo e o conteúdo ainda estiver quente (acima de 45°C), então:

- a) nesta panela não é permitido colocar qualquer alimento que não tenha sido cozido anteriormente ou que se enquadre na proibição de *bishul*. Não se pode colocar sal ou açúcar pois, apesar de serem sólidos e previamente cozidos, se desfazem na panela, tornando-se líquidos;

- b) deve-se evitar misturar o alimento com talher, porém pode-se retirar a comida com uma concha ou talher, tomando cuidado para não remexer. Caso a comida não esteja ainda completamente cozida, torna-se proibido remexer, misturar ou retirar com concha. Deve-se despejar o conteúdo num outro recipiente (como sopeira) antes de servir.

Se quiser retirar, durante *Shabat*, parte do alimento ou bebida de uma panela ou chaleira que esteja no fogo coberto (deixada na sexta-feira antes da entrada do *Shabat*), deve-se tirar o recipiente do fogo, pois não é permitido colocar qualquer talher no alimento enquanto a panela estiver no fogo. Após servir o alimento, este recipiente pode ser recolocado sobre o mesmo fogo coberto (ou de outro fogão ou chapa elétrica) somente se as condições abaixo forem observadas:

- a) o alimento deve estar completamente cozido, pronto para consumo. Portanto, uma panela de *tcholent*, por exemplo, onde também há frango, só poderá ser recolocada sobre o fogo se até os ossos estiverem macios o suficiente para ser ingeridos;
- b) o alimento deve ainda estar quente. Se esfriou por completo, mesmo estando totalmente cozido, a panela não pode ser devolvida ao fogo;
- c) o fogo deve estar coberto. Se o fogo ou a resistência (ou a bandeja elétrica) não estiver coberto, não é permitido recolocar a panela. (Porém, é permitido cobrir cuidadosamente a chama com uma chapa, assadeira, etc., no próprio *Shabat* para recolocar a panela retirada do fogo);
- d) o alimento não foi transferido para outra panela. Para devolver a panela ao fogo, o alimento deve estar ainda no recipiente original;
- e) ao retirar a panela do fogo, deve-se ter a intenção de devolvê-la;
- f) a panela não pode ser apoiada sobre qualquer superfície. A princípio, a panela retirada do fogo só pode ser devolvida se alguém a segurou sem apoiá-la em qualquer lugar, muito menos no chão. Porém, se for difícil retirar o alimento desta maneira, parte da panela pode ser apoiada na mesa ou bancada, segurando-a com uma mão, enquanto retira-se o alimento com a outra.

A panela pode ser devolvida ao fogão ou chapa elétrica, porém jamais ao forno (a gás ou elétrico) mesmo que seu fogo (ou resistência) esteja coberto.

Se o alimento estiver completamente cozido e ainda quente

(condições a e b), porém as outras condições citadas (c a f) não foram cumpridas, esta panela só poderá ser devolvida por cima de outra panela sobre o fogo (uma panela vazia pode ser colocada sobre o fogo coberto para este fim). Neste caso, a panela retirada também pode ser colocada próxima do fogo, mas fora do fogão.

Se o conteúdo da panela retirada do fogo foi entornado para outro recipiente, pode-se colocá-lo sobre uma panela vazia sobre o fogo (ou sobre frigideira emborcada), contanto que a comida esteja completamente cozida e ainda quente.

Pode-se transferir o conteúdo de uma panela que está sobre o fogo (coberto) para outra que também esteja sobre o fogo (coberto). Por isso, na sexta-feira, pode-se deixar sobre o fogo uma panela com água caso haja necessidade de acrescentá-la ao *tcholent* ou a outro alimento. Deve-se tomar cuidado para despejar a água vagarosamente para não ter a intenção de misturar a comida com sua força. É proibido remexer o alimento na panela, ao acrescentar ou não a água, mesmo depois de retirada do fogo (conforme descrito no número anterior).

Durante o *Shabat*, ao retirar a panela do fogo (chapa, bandeja elétrica ou de qualquer outra fonte de calor), não se pode envolvê-la com qualquer material (cobertor, travesseiro, pano, jornal, etc.), para mantê-la aquecida até a hora de servir, a menos que parte da panela (a tampa ou as paredes) fique descoberta. Entretanto, se o conteúdo da panela for transferido para um recipiente frio, este poderá ser envolvido para manutenção da temperatura, pois neste caso o cozimento cessará.

Na sexta-feira, antes da entrada do *Shabat*, a panela com o alimento quente pode ser totalmente embrulhada, em jornal ou coberturas, fora de sua fonte de calor.

Cozinhar no *Shabat* se constitui numa proibição da *Torá*. Porém, certos alimentos (pré-cozidos) não estão incluídos nesta proibição.

Todo alimento sólido, previamente cozido por completo (isento de molho, gordura ou qualquer ingrediente solidificado que, ao derreter, se transformará em líquido, ainda que somente algumas gotas), mesmo que completamente frio, pode ser aquecido no *Shabat*, desde que não seja colocado diretamente sobre o fogo ou chapa, nem dentro de uma panela sobre a chapa.

Este alimento pode ser colocado por cima de uma panela que esteja sobre a chapa ou próximo ao fogo coberto (por exemplo, na pia próxima ao fogão). Pode-se também aquecer este alimento, numa panela recém-retirada do fogo (contudo, é proibido recolocá-la sobre

a chapa).

Portanto, no *Shabat*, é permitido aquecer *chalá* em cima de uma panela, bem como arroz, suflê ou frango (já totalmente frios) se estiverem completamente secos, livres de molho que liberem gordura quando aquecidos.

A mesma lei é válida para qualquer alimento completamente cozido, mesmo líquido, que ainda estiver um pouco quente, ou seja, a uma temperatura possível de ser ingerido.

Portanto, no *Shabat* é permitido colocar uma panela de sopa ou qualquer outro alimento cozido, ainda um pouco quente, por cima de uma panela que estiver em cima da chapa.

Ao retirar uma panela do fogo, pode-se colocar nela qualquer alimento seco que esteja completamente cozido. Entretanto, não é permitido colocar alimento frio que contenha líquido ou que ainda não esteja cozido. Não se pode acrescentar sal, açúcar ou qualquer condimento à panela que estava sobre a chapa.

Um alimento previamente assado (como pão, *matsá* ou frango assado) não pode ser colocado nesta panela, mesmo quando retirada do fogo, pois cozinhar alimento previamente assado constitui uma proibição do *Shabat*. Alimento assado pode ser colocado por cima de uma panela que estiver sobre a chapa.

Um alimento completamente cozido ou não, que contém líquido ou gordura e já esfriou, não pode ser, de maneira alguma, aproximado do fogo, se a temperatura estiver acima dos 45°C. Caso isto ocorra, a proibição de *bishul* foi transgredida, sendo proibido ingerir este alimento. Também não é permitido entornar alimento quente de uma panela que estava sobre a chapa por cima de qualquer alimento que não pode ser colocado dentro desta panela.

Uma panela ou qualquer recipiente que está ou esteve sobre a chapa onde o alimento foi esquentado, cozido ou assado é denominado *keli rishon* (“primeiro utensílio”); ao transferir o alimento do *keli rishon* para outro recipiente, este é chamado de *keli sheni* (“segundo utensílio”); ao colocar o conteúdo do *keli sheni* em outro recipiente, este último é chamado de *keli shelishi* (“terceiro utensílio”).

Todos os alimentos que não podem ser colocados em *keli rishon* no *Shabat* (com exceção de água, óleo ou alimentos cozidos, mesmo frios) não podem ser colocados também em *keli sheni*; porém, podem ser colocados em *keli shelishi*.

Portanto, ao transferir um alimento cozido, da panela (*keli rishon*) para uma sopeira ou diretamente para o prato no qual será

consumido (*keli sheni*), não podem ser acrescentados sal, açúcar, *matsá*, pão, etc. no *Shabat*. Somente quando este alimento for transferido para um terceiro utensílio, podem os temperos e assados ser acrescentados.

Num *keli sheni*, que contém água ou outro líquido quente, pode-se aquecer qualquer tipo de alimento pelo processo de banho-maria; porém é proibido fazê-lo em *keli rishon*.

Preparando chá, café ou sopas e sobremesas instantâneas

É *mitsvá* ingerir alimentos quentes no *Shabat* por tratar-se de *ôneg* (prazer do) *Shabat*.

Para se tomar chá ou café quente no *Shabat*, se possível deve-se deixá-los prontos de véspera, colocando-os em garrafa térmica. Porém, se desejar prepará-los no próprio *Shabat*, para que fiquem mais quentes, alguns cuidados devem ser tomados.

Como preparar chá no Shabat

A melhor forma de preparar chá no *Shabat* é aprontar antes do *Shabat* um concentrado da essência do chá, fervendo-se vários saquinhos ou folhas. De preferência, deve ser colocado sobre a chapa do fogão, um pouco afastado do próprio fogo, ou numa garrafa térmica para mantê-lo quente. Durante o *Shabat*, pode-se misturá-lo com a água quente que está sobre a chapa, sem apresentar problemas de *bishul*.

Se a essência estiver fria, não poderá ser misturada com a água quente no *Shabat* em *keli rishon*, porém é permitido colocar a essência fria em água quente que já se encontre em *keli sheni*.

Caso não tenha deixado a essência pronta de véspera, há opiniões que permitem preparar o chá no *Shabat* com um saquinho, contanto que seja em *keli shelishi*. Neste caso porém, muitos cuidados devem ser tomados, conforme segue:

- a) se o chá possuir cor, é necessário retirar o fio do saquinho previamente para não tingi-lo no *Shabat*;
- b) não é permitido retirar o saquinho do copo, pois consiste na proibição de *borer*; e
- c) é permitido verter o líquido de um copo para outro, deixando o saquinho no primeiro. Porém não se pode esvaziar o primeiro copo por completo, devendo deixar um pouco de chá junto com o saquinho.

Como preparar café no Shabat

De preferência, deve-se fazer uma essência de véspera, fervendo e coando café concentrado, da mesma forma acima descrita em relação ao chá.

É permitido preparar café solúvel em água quente, somente em *keli shelishi*.

E proibido coar café no *Shabat*, pois consiste na proibição de *borer*.

Pode-se acrescentar leite frio ao café quente, a partir de *keli sheni*. Se houver nata sobre o leite, não deve ser coada no *Shabat* por consistir na proibição de *borer*. Porém pode-se verter o copo de leite, deixando cair parte do líquido até que a nata escoe junto, sem a utilização de colher ou qualquer utensílio (o mesmo é válido caso caia uma mosca ou sujeira numa sopa ou bebida).

Acrescentando açúcar ou adoçante

De preferência, ao preparar a essência, esta já deve estar adoçada o suficiente para ficar no ponto após acrescentar a água. Se isto não foi feito, pode se colocar açúcar em *keli shelishi*. O mesmo é válido para adoçante em pó. Adoçante líquido pode ser acrescentado em *keli sheni*.

Como fazer sopa instantânea no Shabat

O pó pode ser acrescentado à água quente em *keli shelishi*, contanto que se verta bastante água de uma só vez para que a mistura fique líquida e não pastosa, para não transgredir a proibição de *lishá*.

Pó de gelatina, pudim instantâneo ou qualquer outro pó cuja mistura fica sólida ou pastosa é proibido misturá-los no *Shabat*, mesmo em *keli shelishi*, por transgredir a proibição de *lishá*.

Capítulo 18

Borer

Proibição de separar o indesejável dos alimentos

Um dos 39 trabalhos proibidos no *Shabat é borer*, i.e., separar qualquer impureza ou parte do alimento que não se deseja comer, como coar o leite, separar a cebola da salada, etc.

Porém, é permitido separar a porção desejável para consumo imediato, contanto que não se utilize para este fim um utensílio específico, como descascador, coador, descaroador, etc.

Por exemplo, ao comer salada ou peixe é permitido escolher, mesmo com talher, o que se deseja ingerir, deixando a cebola ou rodela de cenoura no prato; pode-se tomar o leite e largar a nata no copo ou então verter o leite para outro copo, deixando restar a nata com um pouco de leite no primeiro copo. O mesmo se aplica ao saquinho de chá.

Frutas, legumes ou ovos podem ser descascados logo antes da refeição (não com muita antecedência), desde que não seja empregado um descascador.

Se cair qualquer coisa numa bebida, não é permitido retirá-la com o talher. O correto é entornar o líquido até que a impureza escoe.

É permitido assoprar a parte indesejável antes de verter o líquido para que fique próxima da parede do utensílio por onde será entornado.

Não se deve comer nozes, amêndoas, etc., que não tenham sido separadas da casca de véspera. Se descascadas no *Shabat*, é quase impossível não transgredir a proibição de *borer* devido aos fragmentos de casca remanescentes.

As espinhas grandes de peixe não devem ser separadas do corpo do peixe; em vez disso, deve-se separar a carne que envolve as espinhas. Porém, é permitido separar pequenas espinhas em peixes como o arenque, no momento da ingestão, pois não há outra forma de ingeri-lo.

É proibido colocar de molho frutas ou grãos com o intuito de separar as impurezas pela sedimentação ou flutuação.

Retirar caroços de melancia e azeitona constitui *borer*, a não ser que sejam cuspidos quando já estiverem na boca. Porém, há quem permita retirar sementes de melão e mamão, que estão por cima da fruta, por serem considerados como casca que pode ser descascada. De preferência, não se deve tirá-los com o talher ou mesmo com a mão, mas desprender a parte dos caroços aderida à fruta, agitando-a até que todos os caroços se soltem.

É permitido, mesmo para comer mais tarde, separar de uma travessa parte do alimento de um todo. Por exemplo, pode-se colocar uma porção de salada no prato (desde que não separem os ingredientes, escolhendo somente um ou dois deles). Em caso de sopa pode-se servir apenas o caldo, deixando a verdura ou a carne na panela (porém, com um pouco de caldo); no entanto, é proibido retirar o sólido do prato, mesmo que esteja junto com um pouco de líquido.

Separar alimentos não misturados, mas dispostos um ao lado do outro, não é *borer*. Por exemplo, pode-se retirar a fruta desejada de um recipiente onde cada fruta tem seu compartimento, mesmo várias horas antes da ingestão.

Não somente no que diz respeito a alimentos existe a proibição de *borer*, mas também na separação e agrupamento de objetos ou roupas. Portanto, se os talheres estiverem misturados, não se deve separá-los em grupos distintos; mas selecionar o necessário para o uso imediato. Talheres que já se encontram em divisórias podem ser retirados, mesmo bem antes do uso; também é permitido separar um talher de um grupo de talheres iguais.

Quanto à roupa misturada no armário, deve-se selecionar somente a roupa necessária, sem colocar a indesejada de lado. É

proibido selecionar, na sexta-feira à noite, a roupa que será usada no dia seguinte se esta estiver junto com outras. Porém, roupas em cabides separados podem ser selecionadas se, para pegar uma, não haja necessidade de afastar a outra.

Capítulo 19

Tochen

Proibição de moer alimentos

Um dos 39 trabalhos proibidos no *Shabat* é *tochen* (moer). Esta proibição vigora para todos os tipos de alimentos que brotam da terra como cereais, grãos, leguminosas, frutas, vegetais, etc.

A proibição de moer inclui esfarelar qualquer alimento sólido em pequenos pedaços, tanto com a mão quanto com um garfo, faca, ralador, moedor, etc.

Esta proibição consiste dos seguintes atos:

- a) ralar qualquer fruta, vegetal ou verdura;
- b) amassar qualquer fruta, vegetal ou verdura com um garfo, como por exemplo, uma banana; cortar qualquer fruta, vegetal ou verdura em pedacinhos, como por exemplo uma cebola;
- c) passar frutas, vegetais ou legumes cozidos numa peneira para transformá-los em purê; moer, triturar, processar ou liquidificar qualquer fruta, vegetal ou verdura; e
- d) cortar cebola, verduras ou frutas em pedaços pequenos e finos.

Os seguintes atos são permitidos no *Shabat* e não se constituem na proibição de *tochen*:

- a) cortar qualquer fruta, legume ou verdura em pedaços grandes,

como por exemplo, cebola em fatias;

- b) remoer alimentos à base de farinha ou de qualquer vegetal previamente moído, desde que não seja usado um utensílio próprio para este fim. Portanto, biscoitos, pão ou *matsá* (feitos de farinha) ou chocolate (produzido com cacau moído) podem ser esmigalhados no *Shabat* mesmo com garfo, contanto que não seja usado ralador;
- c) moer alimentos que não crescem da terra, se não for usado utensílio próprio. Logo, pode-se amassar ovo duro, carne ou frango cozido com garfo, contanto que não seja usado moedor ou ralador.

Capítulo 20

Lash

Proibição de fazer massa

Otra proibição de *Shabat* é *lash* (fazer uma massa), que consiste em misturar qualquer alimento sólido, previamente moído ou amassado, com líquido, transformando-o em substância sólida ou cremosa, homogenizando os minúsculos pedaços. Alguns exemplos: despejar água sobre farinha, mesmo sem misturá-las (pois a água penetra na farinha, formando uma massa); preparar alimentos para bebês, ao misturar farinha de cereais com leite; misturar leite ou mel com ricota para formar patê; fazer patê de atum, ovos, etc.; acrescentar mel ou um pouco de leite à banana amassada, etc.

A proibição de *lash* não vigora apenas sobre alimentos, mas também em misturar terra com água, transformando-a em barro ou lama. Por este motivo é proibido despejar água (ou urinar) sobre terra fofa no *Shabat*.

A seguir, atos permitidos em *Shabat* que não recaem na proibição de *lash*:

- a) misturar farináceo com tal quantidade de líquido que fará toda a mistura se tornar líquida. Portanto, é permitido adicionar chocolate em pó ao leite. (Porém, é proibido misturar ao pó apenas um pouco de líquido, transformando a mistura em

massa, mesmo se posteriormente mais líquido será adicionado. Por exemplo, ao misturar leite ao chocolate em pó, é proibido colocar pouco leite no início, formando um concentrado e depois adicionar mais leite para transformá-lo em líquido; desde o início deve-se despejar leite suficiente sobre o pó para torná-lo líquido.) O mesmo se aplica ao preparo de qualquer mistura de pó solúvel como: cereais (para engrossar mamadeira), café, sopa, etc.;

- b) misturar dois tipos de farinha sem líquido, uma vez que estes não formam uma massa. Portanto, pode-se misturar café solúvel com açúcar antes de despejar água ou leite por cima;
- c) acrescentar líquidos a pedaços sólidos um pouco maiores. Por isso, pode-se misturar maionese, óleo ou vinagre a uma salada de legumes cozidos ou verduras, uma vez que não são considerados massa, contanto que não se transformem num único bloco (como salada de maionese).

Capítulo 21

Dash

Proibição de debulhar trigo e extrair suco de frutas e legumes

Um dos trabalhos que a *Torá* proíbe no *Shabat* é debulhar o trigo (*dash*). Também se enquadra nesta proibição debulhar espiga de milho, separar feijão da vagem (se esta não é comestível), retirar o amendoim da casca dura (externa), descascar a película verde que encobre a casca dura das nozes e castanhas.

Porém é permitido no *Shabat* descascar qualquer fruto ou retirar a película do amendoim, quando feito pouco antes de ingerir.

Ordenhar animais e espremer frutas para retirar-lhes o suco também derivam da proibição de *dash*.

Pela lei da *Torá* é proibido no *Shabat* espremer uvas e azeitonas, das quais são extraídos vinho e azeite. Por ordem rabínica, esta proibição vigora também sobre qualquer fruta, legume ou verdura do qual costuma-se extrair suco, como por exemplo: laranja, limão, cenoura, maracujá, etc. É costume não espremer no *Shabat* até mesmo frutos que são espremidos raramente, como alho ou gengibre.

É proibido espremer a fruta com a mão ou com qualquer utensílio, como espremedor ou talher. Também faz parte da proibição

de *dash* fazer vitaminas de frutas, (líquidificando-as); neste caso também é transgredida a proibição de *tochen* (moer).

É permitido espremer frutas sobre um alimento sólido para temperá-lo, desde que o líquido seja o mínimo necessário; esta permissão ocorre pela intenção não de obter o líquido, mas temperar o sólido. Portanto, pode-se espremer limão sobre peixe ou salada.

É proibido espremer grande quantidade de suco sobre pequena quantidade de alimento, como por exemplo, espremer suco de laranja sobre uma salada de frutas, uma vez que a intenção é beber posteriormente o suco e não apenas temperar as frutas. Muito menos é permitido colocar um pedaço de pão no fundo de um recipiente e enchê-lo de suco.

Ao espremer a fruta sobre o alimento deve-se fazê-lo com a mão e não com um utensílio. Mesmo ao espremer o suco para temperar alimentos sólidos, este só pode ser espremido diretamente sobre o alimento; porém é proibido espremer o suco num prato ou copo, para posteriormente mergulhar nele algum alimento ou entorná-lo sobre o alimento.

É proibido espremer suco de frutas sobre um recipiente com água para bebê-lo; nem mesmo sobre açúcar, se posteriormente será acrescida água para fazer uma limonada; ou espremer limão no chá.

Caso se deseje tomar chá com limão no *Shabat*, deve espremer o suco de véspera ou colocar uma rodela de limão no chá sem espreme-la.

Verduras ou frutas em conserva não podem ser espremidas para usar o líquido; porém, pode-se espreme-las visando a melhorar seu sabor, como por exemplo, espremer o líquido de um picles para deixá-lo menos picante.

No *Shabat* não se deve mergulhar pão na sopa para depois espreme-lo para beber o líquido; porém é permitido ingerir o pedaço de pão embebido. Também não se deve espremer laranja ou qualquer outra fruta com a mão diretamente na boca; mas é permitido sugar o desejável da fruta quando esta se encontra na boca, mesmo segurando-a com a mão.

No entanto, no caso de uva, esta deve ser colocada por inteiro na boca e chupada sem a ajuda da mão; se não desejar engolir a casca e os caroços, estes podem ser cuspidos posteriormente. O mesmo se aplica à cana-de-açúcar.

No *Shabat* não é permitido beber o suco que foi extraído da uva no próprio dia, mesmo se foi espremido por um não-judeu ou se

escoou da uva, como por exemplo, se as uvas encontravam-se numa peneira desde a véspera. Porém é permitido usufruir do suco de limão ou laranja que se formou desta maneira, se não foi espremido no *Shabat*.

Capítulo 22

Molid

Proibição de degelar

O outro trabalho proibido no *Shabat* por ordem rabínica é *molid* (transformar um líquido em sólido), como espremer neve ou gelo com as mãos ou com qualquer utensílio, mesmo quando este se encontra dentro de um líquido.

Porém é permitido colocar gelo num recipiente com líquido até derreter, uma vez que a água que vai derretendo é imediatamente misturada à do copo. A princípio, não se deve depositar gelo num copo vazio visando utilizar sua água; mas em último caso, se isto já foi feito e existe grande necessidade, esta pode ser usada.

É permitido gelar frutas com pedras de gelo mesmo que estas derretam, pois a intenção não é usufruir da água e sim gelar as frutas. Pode-se fragmentar gelo com as mãos, apesar de causar degelo, pois não é a intenção. Também é permitido despejar gelo na pia para que derreta pois sua água não será aproveitada.

Não se deve lavar as mãos com água que contenha pequenos pedaços de gelo, uma vez que esfregando-os provocaria seu derretimento. Da mesma forma é proibido lavar as mãos com sabão ou sal ou qualquer produto sólido derretível. Entretanto é permitido mergulhar uma barra de sabão n'água e usar a parte líquida resultante.

Para obter suco de frutas, é permitido colocar pedras de suco concentrado (congeladas antes do *Shabat*) em água para que se transformem em suco.

Pode-se retirar do congelador qualquer alimento pré-cozido para degelar, a ser ingerido no mesmo dia; porém é proibido tirar qualquer alimento do congelador para ser ingerido após o *Shabat*.

Muitas opiniões proíbem também fabricar gelo no *Shabat*, por ser considerado *molid*.

No entanto, qualquer alimento restante das refeições do *Shabat* pode ser guardado em geladeira ou congelador, mesmo que para consumo após o *Shabat*.

Capítulo 23

Meabed Proibição de salgar

Outra proibição de *Shabat* é *meabed*, ou seja curtir o couro pelo salgamento ou de outros produtos. Um derivado dessa proibição é salgar qualquer alimento, como carnes, peixes, verduras e legumes (por exemplo, para fazer picles) para conservá-lo. Também é proibido colocá-los de molho em água e sal ou vinagre para fazer conservas.

Por ordem rabínica é proibido salgar, em quantidade, alimentos que costumam ser ingeridos salgados, como nabo, rabanete e cebola, para que amoleçam ou endureçam ou percam o amargor e acidez. É permitido fazê-lo um a um, na hora de comê-los. Porém, é proibido mergulhar no sal, por exemplo, dois rabanetes e colocá-los no prato para ingeri-los um após o outro (pois até a ingestão do primeiro, já se iniciou o processo de conserva do segundo). Mas é permitido salgá-los juntos se forem comidos ao mesmo tempo.

Estas verduras ou legumes podem ser salgadas, mesmo em quantidade, se em seguida óleo e vinagre forem acrescentados, uma vez que estes enfraquecem o poder do sal. Portanto, é permitido fazer uma salada no *Shabat* e temperá-la normalmente com sal, azeite ou qualquer tempero líquido.

É permitido salgar outras verduras não destinadas à elaboração de conservas, como tomates maduros, ovos e carne cozidos; porém deve-se salgá-los o mais próximo possível da refeição.

Deve-se evitar acrescentar açúcar a qualquer quantidade de morangos ou de outras frutas, que liberam seu sumo ao ser açucaradas, pois isto também se enquadra na categoria de conserva. Porém, água ou qualquer líquido açucarado pode-se jogar sobre as frutas, mas não bebidas alcoólicas que costumam ser usadas para conservá-las.

É proibido preparar salmoura ou outro líquido salgado para mergulhar verdura ou pão durante a refeição, salvo se feita em pequena quantidade, apenas o suficiente para aquela refeição. É proibido fazer qualquer quantidade de salmoura muito concentrada, composta de dois terços de sal e um terço de água. É permitido acrescentar água à salmoura previamente pronta ou ao vinagre, visando sua diluição.

Pode-se lavar ou deixar de molho em água fria (abaixo de 45°C) peixe ou carne salgados que serão ingeridos no *Shabat*; porém é proibido lavá-los ou deixá-los de molho em água quente (acima de 45°C), mesmo em *keli shelishi*, uma vez que este preparo final é considerado cozimento.

Capítulo 24

Cuidados especiais na preparação de alimentos em Shabat

Um dos 39 trabalhos (*avot melachot*) proibidos no *Shabat* é escrever (*cotêv*) ou desenhar e apagar (*mochêc*) o que foi escrito. Apesar dessa proibição da *Torá* referir-se somente a algo escrito para durar, há uma proibição rabínica quanto a desenhar, escrever ou apagar o que foi escrito para durar temporariamente.

Por isso, em *Shabat* ou *Yom Tov* é proibido decorar um bolo, escrevendo ou formando desenhos com o creme. Porém é permitido cobri-lo com creme, desde que sua superfície não seja homogênea, o que consiste na proibição de *memarêach* (alisar). Nisto também se enquadra a proibição de desenhar com a faca sobre pasta ou alisá-la ao terminar seu uso. No entanto, é permitido espalhar pasta sobre o pão, mas sem a intenção de dar um visual bonito.

Também é proibido dispor confeitos (balas, chocolates, etc.) um ao lado do outro, formando desenhos ou letras. Por isso, ao preparar uma salada ou um prato com alimentos de vários tipos não se deve arranjar os ingredientes de forma a criar um desenho, mas colocá-los de maneira desordenada.

Um bolo confeitado com letras escritas com creme não pode ser cortado de maneira que destruirá as letras; entretanto, se for cortado de véspera, cada fatia pode ser separada. Se sobre o pedaço de bolo

houver letras, pode-se comê-lo, mesmo que sejam descaracterizadas pelos dentes.

Se a escrita fizer parte do alimento, como por exemplo um logotipo gravado em bolachas ou pães, o alimento pode ser cortado normalmente, mesmo que destrua sua escrita.

Ao abrir uma embalagem de plástico ou papel no *Shabat*, deve-se tomar o máximo cuidado para não rasgar as letras impressas. (Também não pode ser aberto no local picotado ou colado.) Se o alimento possuir alguma etiqueta grudada, antes de fatiá-lo, recorte a parte que contém a etiqueta para não fragmentar suas letras ou palavras.

Pintar (*tsovêa*) em *Shabat* é outra proibição do grupo dos 39 trabalhos. A princípio, não há proibição em colorir alimentos, se a intenção é aprimorar o paladar e não apenas lhes dar cor. Por isso, é permitido fazer chá no *Shabat*, apesar de tingir a água, como também preparar molho rosé, (desde que permaneça líquido e não pastoso para não transgredir a proibição de *lishá*), mesmo que os condimentos usados confirmem cor à maionese. Por outro lado, é proibido acrescentar anilina ou qualquer corante ao alimento, visando a alterar sua coloração, como também à água, empregada na decoração da casa.

Construir (*bonê*) em *Shabat* é outra proibição do grupo dos 39 trabalhos, mesmo que a construção não seja para durar. Por este motivo, é proibido unir pedaços pequenos num só bloco, o que ocorre quando se faz queijo. Ao amassar ovos ou qualquer alimento pastoso no *Shabat* não é permitido dar-lhes forma, por ser considerado construção. A mesma proibição vigora quanto ao uso de uma concha que forma bolas de sorvete ou um boleador de frutas e margarina.

Também não é permitido consertar qualquer objeto no *Shabat* (pois consiste na proibição de *makê bepatish*, i.e., dar o toque final na fabricação ou no conserto de um objeto). Por este motivo, nossos Sábios proibiram separar no *Shabat* parte da massa (a *mitsvá* de *hafrashat chala*) de um pão assado na véspera, pois é como se estivéssemos “consertando” o alimento para poder ser ingerido. Porém, fora da Terra de Israel, pode-se ingerir o pão (mesmo que não tenha sido separada *chala*), mas é necessário deixar sobrar um pedaço maior, do qual uma parte deve ser separada após o *Shabat* com intenção que valha para o pão todo.

Uma vez que a *mitsvá* de *hafrashat chala* é mais rigorosa em *Êrets Yisrael*, o pão do qual a *chala* não foi separada fica terminantemente proibido de ser ingerido durante *Shabat* ou *Yom Tov*

(quando também é proibido separar *terumot* e *maasrot* pelo mesmo motivo de *makê bepatish*).

Pelo mesmo motivo, nossos Sábios proibiram mergulhar utensílios novos no *micvê* durante o *Shabat*, pois desta forma estaremos “consertando” o utensílio, deixando-o propício para o uso.

Capítulo 25

Hachaná

Proibição de preparar para depois

Em *Shabat* é proibido qualquer tipo de preparação (*hachaná*) para depois do *Shabat*. Por isso, após a primeira refeição (i.e., na sexta-feira à noite) somente é permitido lavar a louça que será usada no dia seguinte no almoço ou na *seudá shelishit* (refeição da tarde de *Shabat*). Porém, se não houver nenhuma refeição no *Shabat* é proibido lavar esta louça.

Ao lavar a louça, vários utensílios da mesma espécie, como talheres, podem ser lavados, mesmo que nem todos sejam utilizados posteriormente. A louça utilizada para leite no café da manhã, que não mais será usada naquele dia, não pode ser lavada; porém, a louça utilizada para carne pode ser lavada para o almoço (pois, neste caso, não são chamados “da mesma espécie”).

Quanto a copos, estes podem ser lavados durante todo o dia, em qualquer quantidade, pois não há horário para beber como ocorre para comer. Assim, os copos podem estar sempre disponíveis. Quando se tem certeza que os copos não serão utilizados, não podem ser lavados em *Shabat*.

Cuidados ao lavar a louça:

- a) utilizar apenas água fria. Água quente só pode ser usada de *keli shelishi* (i.e., quando a água quente sobre a chapa do fogão é vertida para outro recipiente, e novamente para um terceiro);
- b) usar detergente líquido, uma vez que o sabão em pedra consiste na proibição de *molid* (pois é transformado em líquido);
- c) não usar esponja, pois esta certamente será espremida, o que entra na proibição de *sechitá*. É permitido empregar uma escova de cerdas separadas e rígidas, como as de plástico;
- d) não torcer o pano ao enxugar a louça; por isso é proibido secar um utensílio de boca estreita (inclusive copo);
- e) ao retirar a louça do escorredor não é permitido separar os talheres por tipos, pois recai na proibição de *borer*. Ao lavar vários talheres ao mesmo tempo, não é permitido separá-los no escorredor. Porém, se lavar ou enxugar cada talher individualmente este poderá ser colocado junto com os outros da mesma espécie;
- f) não usar a lava-louças no *Shabat*, mesmo se programada de véspera. Mas é permitido colocar os utensílios sujos na lava-louças, quando a intenção não é lavar mas guardar. Os utensílios lavados de véspera podem ser retirados da lavadora no *Shabat*.

Para evitar que a sujeira grude e dificulte a lavagem, é permitido colocar os utensílios numa bacia com água e sabão, mesmo para serem lavados depois do *Shabat*. Se a sujeira já endureceu é proibido deixar de molho. Não é permitida pré-lavagem para retirar o excesso dos resíduos de alimentos (estes podem ser removidos com guardanapo). Entretanto, se estes resíduos atraem baratas, formigas, etc., é permitido colocar os utensílios de molho.

Os seguintes exemplos são *hachaná* e, portanto, são proibidos:

- a) retirar alimento do freezer no *Shabat* para descongelá-lo para a noite seguinte (porém, alimento sólido que não foi consumido no *Shabat* pode ser guardado no freezer para evitar que estrague);
- b) tirar da mesa as sobras da última refeição do *Shabat*;
- c) arrumar as camas e limpar a casa na tarde do *Shabat* para mantê-la limpa para depois (mas é permitido arrumá-las durante o dia em honra do próprio *Shabat*); e
- d) combinar com qualquer funcionário um trabalho para durante a semana (no entanto, é permitido avisá-lo que deseja conversar após o *Shabat*). Também é proibido combinar com alguém para,

após o *Shabat*, fazer algo proibido no *Shabat*.

Pôr a mesa

É permitido pôr a mesa com talheres que estavam misturados, desde que seja feito imediatamente antes da refeição e não com antecedência. Assim, é proibido separar, de manhã, os talheres para o almoço, pois recai na proibição de *borer*.

Quando os talheres estão organizados no faqueiro pode-se colocá-los arrumados na mesa para o almoço, mesmo na noite anterior.

Não é permitido dobrar guardanapos de papel de forma especial, pois consiste na proibição de *bonê* (construir); porém, é permitido dobrá-los na forma usual, i.e., ao meio, mas sem a intenção de marcar o papel na dobra. Guardanapos de pano não podem ser dobrados nos vincos no *Shabat*.

É proibido pôr a mesa no *Shabat* para uma festa que será realizada na noite posterior.

Capítulo 26

O trabalho de um não-judeu em Shabat

O que ele pode ou não fazer para um judeu

Nossos Sábios proibiram a um judeu ordenar, no *Shabat*, a um não-judeu, remunerado ou não, fazer qualquer trabalho proibido. Se o não-judeu o executar, é tido como *shaliach* (emissário) do judeu; e a *Torá* considera o ato do *shaliach* como se realizado pela própria pessoa. Mesmo que o judeu não tenha ordenado e, ainda assim, o não-judeu o efetuou, se foi em benefício do judeu, o não-judeu é considerado *shaliach* e, portanto, o judeu não pode usufruir a tarefa.

O motivo da proibição é para não desprezar o *Shabat*, utilizando mão-de-obra de um não-judeu para fazer os trabalhos proibidos, o que poderia levar, com o passar do tempo, o judeu a ele mesmo realizar o trabalho proibido.

Se o não-judeu fizer qualquer trabalho proibido, nossos Sábios proibem o judeu de usufruí-lo no *Shabat*. Após o *Shabat*, o judeu deve esperar o tempo que demoraria para que este trabalho fosse realizado e só então se beneficiar dele (há exceções a esta regra).

Se um não-judeu acender uma luz para um judeu, ordenado

ou não, ou com a intenção de ganhar algo com este ato, ao judeu é proibido se beneficiar desta luz. Mesmo um outro judeu, para quem esta luz não foi acesa, não pode usufruí-la. A mesma lei é aplicada quando um não-judeu cozinhar algo para um judeu (mesmo que não haja problema de *bishul acum*) ou mesmo esquentar comida de maneira proibida para um judeu no *Shabat*.

Se um judeu perceber que seu empregado não-judeu está fazendo um trabalho que lhe é proibido, deve imediatamente adverti-lo. Porém, se o não-judeu persistir e o fizer, o judeu pode se beneficiar do trabalho, desde que a advertência tenha sido para valer. Por exemplo, se o judeu vir o empregado acender o fogo sob a chapa do fogão ou ligar a chapa elétrica, e o advertir seriamente para não fazê-lo, pode posteriormente ingerir o alimento.

Se um não-judeu acender uma luz para si ou para outro não-judeu, o judeu pode se beneficiar dela. O mesmo se aplica se acender a luz para um judeu doente ou para uma criança com medo do escuro. Porém, se um não-judeu cozinhar ou esquentar algo para si, como café, é proibido a um judeu tomá-lo, pois talvez o não-judeu tenha feito um pouco a mais para sobrar para o judeu. (Este caso é diferente do acendimento de uma luz para si, pois ela serve tanto para um quanto para cem.) O mesmo ocorre sempre que se percebe que um não-judeu, ao fazer o trabalho, teve a intenção de beneficiar um judeu.

Se o não-judeu não conhecer o judeu, ou não souber que este beberia o café, o judeu pode usufruir do serviço pois, certamente, o não-judeu não acrescentaria algo em benefício de um desconhecido.

Se houver judeus e não-judeus juntos, como num saguão de hotel, e um não-judeu acender a luz, se a maioria for de não-judeus, os judeus podem se beneficiar desta luz. Nos seguintes casos seria proibido usufruir esta luz: se os judeus forem maioria; se os judeus forem a metade; ou se os não-judeus forem a maioria e se percebe que a luz foi acesa para os judeus.

No caso de comida preparada para judeus e não-judeus no *Shabat*, mesmo que os judeus sejam minoria, não podem se beneficiar, pois para cada um é feita uma porção independente.

Se uma empregada acender a luz da cozinha para lavar a louça, o judeu pode se beneficiar da luz, pois ela a acende para fazer seu serviço (mesmo que o patrão seja judeu). Mas se um judeu pedir para um não-judeu acompanhá-lo a um lugar a fim de lhe prestar um serviço e o não-judeu acender a luz, é proibido ao judeu tirar proveito, salvo se o não-judeu foi até lá para fazer algo para si, como ler jornal.

Se já houver uma luz acesa e o não-judeu acender outra, o judeu pode aproveitá-la, pois mesmo sem ela poderia enxergar, embora com dificuldade.

Se um não-judeu apagar uma luz, é permitido se beneficiar do escuro (para dormir ou economizar energia), pois não está tirando proveito direto do trabalho, mas de suas conseqüências (diferente de acender uma luz, da qual tira proveito direto). O mesmo ocorre se o não-judeu apagar o gás aceso sem necessidade. Nestes casos, porém, é proibido ordenar diretamente ao não-judeu fazer o trabalho.

Pode-se pedir a um não-judeu fazer algo permitido em *Shabat*, mesmo que em decorrência seja feito um trabalho proibido, se não for esta a intenção inicial. Por exemplo, é permitido pedir a um não-judeu abrir a porta da geladeira no *Shabat*, mesmo que a luz interna se acenda automaticamente, não sendo esta a intenção original. Porém, um judeu não pode abrir a geladeira se a luz interna não foi previamente desligada.

Pode-se pedir a um não-judeu fazer algo permitido, mesmo que o faça da forma proibida. É permitido pedir a um não-judeu abrir embalagem de alimento ou qualquer outra, mesmo que o faça de maneira proibida, picotando ou apagando letras.

Há quem permita a um não-judeu manusear objetos de *muctsê*, pois há uma forma permitida para fazê-lo.

É permitido pedir a um não-judeu que leve um objeto para o andar inferior (se for permitido carregar no local), mesmo que use o elevador por vontade própria, pois poderia ter descido as escadas.

Se for um trabalho proibido por ordem rabínica, é permitido pedir a um não-judeu para fazê-lo no próprio *Shabat*, só se for para cumprir uma *mitsvá* ou em caso de extrema necessidade. Assim, é permitido pedir a um não-judeu levar comida de uma casa a outra, mesmo que passe por um local do prédio onde não haja *eruv*. Porém, se ele tiver que carregá-la em área pública, como na rua, é vedado, pois é proibição da *Torá*. Esta lei só pode ser aplicada por um grande conhecedor das leis do *Shabat*, que sabe diferenciar os trabalhos proibidos pela *Torá* daqueles de ordem rabínica.

Antes do completo anoitecer da sexta-feira, ou seja, antes do surgimento das estrelas (em S. Paulo, aproximadamente 40 minutos após o horário das velas), se for extremamente necessário, pode-se pedir a um não-judeu fazer um trabalho proibido. Por exemplo, se a mulher esqueceu de acender as velas de *Shabat* pode pedir a um não-judeu para acender apenas uma vela e a mulher recita a *berachá*; se

alguém esqueceu a vela do *yahrzeit* ou se a sala está completamente escura, é permitido pedir a um não-judeu para acender a luz – apenas neste horário.

Um não-judeu pode fazer qualquer trabalho para um doente, até os proibidos pela *Torá*, mesmo que não se encontre em perigo, se estiver acamado ou debilitado. Em caso de risco de morte, até mesmo um judeu pode transgredir o *Shabat* e fazer todo o necessário para salvar uma vida. Se o doente só necessitar deste trabalho após o *Shabat*, o não-judeu não pode executá-lo no *Shabat*.

Para uma criança pequena segue-se a mesma lei do doente, portanto pode-se pedir a um não-judeu para cozinhar no *Shabat* para uma criança se ela não tiver o que comer, esquentar a mamadeira, etc. Se um não-judeu esquentou água para o doente ou criança, um judeu não pode usufruí-la.

É proibido contratar um não-judeu para trabalhar apenas no *Shabat*. Mas pode fazê-lo por dois ou três dias, mesmo com um *Shabat* entre eles. No caso de diarista, esta deve começar a trabalhar antes do *Shabat*, ou continuar após o *Shabat* para não ser contratada apenas para o *Shabat*.

Há quem permita à empregada, que deseja sair antes do término do *Shabat*, lavar a louça do almoço, pois, a princípio, a dona de casa não faz questão que seja lavada no *Shabat*, pois poderia sê-lo depois; ela apenas antecipa o serviço para sua comodidade. Mas o judeu não pode pedir que o serviço seja feito no *Shabat*.

É permitido dar um serviço para o não-judeu fazer em sua propriedade, mesmo que o faça no *Shabat*, contanto que o judeu não lhe diga claramente para fazê-lo no *Shabat* e lhe dê prazo (além do *Shabat*) para ficar pronto. É permitido dar, na sexta-feira, roupa ao tintureiro ou costureiro, fotos para revelar para pegar após o *Shabat*, desde que seja dado tempo para o serviço ser realizado antes da entrada ou saída do *Shabat*. (Porém, se o tintureiro ou costureiro for judeu, e existir a possibilidade deste fazê-lo no *Shabat*, não é permitido entregar o serviço, nem mesmo no começo da semana até ter absoluta certeza de que não será feito no *Shabat*.) É proibido realizar qualquer trabalho como pintura, mecânica, de pedreiro, etc. na casa de um judeu no *Shabat*, mesmo que este não tenha pedido para ser executado somente no *Shabat*.

Capítulo 27

A cozinha em Yom Tov

Todo trabalho proibido em *Shabat* o é também em *Yom Tov*, com exceção daqueles ligados à preparação de comida: “Todo trabalho não farás nestes dias, a não ser aquilo que será comido... será feito para vós” (*Shemot* XII:16).

Alguns trabalhos ligados à preparação de alimentos permitidos em *Yom Tov* são: fazer massa, assar e cozinhar; abater o animal (*shechitá*), carregar objetos fora de casa e passar o fogo.

Todo trabalho relacionado ao preparo de comida, permitido em *Yom Tov*, que pode ser feito de véspera sem mudar o gosto, como massa de macarrão, deve ser feito antes de *Yom Tov*. Caso não tenha havido tempo ou tenha sido esquecido, só poderá ser feito em *Yom Tov* se a pessoa proceder de maneira diferente (*shinui*) do usual.

Todo e qualquer trabalho permitido em *Yom Tov* só pode ser feito para ser aproveitado no próprio dia, sendo proibido preparar comida de um dia de *Yom Tov* para o dia seguinte. Esta proibição também vigora no primeiro dia de *Yom Tov* para a noite, pois esta já pertence ao segundo dia. A única exceção é *Yom Tov* cair na sexta-feira e ser feito um *eruv tavshilin* permitindo o preparo dos alimentos para *Shabat*.

Ao preparar comida para o almoço do primeiro dia, é permitido colocar uma panela cheia no fogo, mesmo que sobre também

para o jantar da segunda noite, desde que não acrescente alimentos, com esta intenção, à panela enquanto estiver no fogo; ou seja, deve cozinhar tudo de uma só vez. Há muitos detalhes ligados a esta lei e quem não a conhece a fundo deve evitar fazê-lo, cozinhando apenas o necessário para aquele dia.

A permissão de executar esses trabalhos em *Yom Tov* limita-se apenas a fazê-los para um judeu e não para um não-judeu. Por isso, é proibido convidar um não-judeu para a refeição de *Yom Tov* (em *Shabat* não há esta proibição), pois pode ser que se adicione comida à panela em *Yom Tov*, preparando mais para o não-judeu. Mas se este aparece sem convite, o judeu poderá servir-lhe comida, mesmo que tenha sido preparada em *Yom Tov*, pois não havia esta intenção quando da preparação. No caso de empregada doméstica, pode ser preparada comida suficiente numa panela grande para que sobre também para ela, desde que não se acrescente mais alimentos à panela no fogo para ela.

Em *Yom Tov* é proibido realizar qualquer trabalho para alimentar um animal. Toda a comida deve estar pronta na véspera.

Em *Yom Tov* não é permitido criar um novo fogo, riscando um fósforo ou acendendo um isqueiro. É permitido porém passar o fogo de uma chama previamente acesa, com um palito ou vela, com o cuidado de não apagá-la posteriormente.

É proibido também apagar ou diminuir o fogo, mas pode ser aumentado. Portanto, deve-se deixar a chama do fogão baixa na véspera de *Yom Tov* e aumentá-la, se necessário. Se o fogo está muito alto e necessita-se de fogo baixo, outra boca do fogão deve ser acesa. Em *Yom Tov* é proibido ligar ou desligar luz elétrica ou qualquer aparelho elétrico, tal como em *Shabat*.

Para iluminar, pode ser acesa uma vela, passando o fogo de uma chama pré-existente; o mesmo serve para um cigarro (lembrando novamente que não pode ser apagado). Mas é proibido passar um fogo sem necessidade.

Qualquer fruta pode ser amassada com garfo; verduras e frutas podem ser cortadas mesmo em pequenos pedaços para fazer salada. Também podem ser raladas, porém de maneira diferente do usual (com *shinui*). Somente raiz-forte não pode ser ralada. Pão e *matsá* podem ser ralados normalmente.

Em *Yom Tov* é proibido espremer frutas para extrair o suco, exceto para temperar sólidos (por exemplo, espremer o suco do limão por cima de salada ou de peixe como tempero). Frutas podem ser descascadas normalmente.

Ao fazer massa em *Yom Tov*, a farinha deve ser peneirada de véspera. Neste caso, pode ser novamente peneirada em *Yom Tov* com uma diferença (*shinui*): fazê-lo diretamente sobre a mesa ou peneirar do lado contrário da peneira. Se não foi peneirada na véspera, isto só pode ser feito em *Yom Tov* por um não-judeu. A massa pode ser preparada à mão, mas não é permitido medir a quantidade de farinha, que deve ser colocada a olho. Deve-se separar a *chalá* em *Yom Tov* e guardar para queimar após *Yom Tov*.