שׁוּלְחָן עָרוּךְ

SHUL'HAN ARUJ

RECOPILACION DE
LAS LEYES PRACTICAS
SEGUN LA TRADICION
SEFARADI

SHULJAN ARUJ

ORAJ JAIM

Leyes de Tebilat Kelim

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : Transformando los Utensilios en " *Kasher* " Lección número 1

"Rabi, ¿Cómo puedo hacer Kasher mi cocina entera?"

Introducción

Un domingo temprano por la mañana, **Sara**, me llamó diciendo "Rabi, necesito realmente un programa, sobre como hacer mi cocina *Kasher*. He gastado tanto dinero, y todavía no entiendo claramente que hacer, y cómo encauzar el asunto. ¡Por favor ayúdeme! "
- " **Sara**, estoy encantado de descubrir que usted quiere realmente saber cómo proceder, y estoy listo para prestarle mi ayuda."

"Le agradezco mucho"

Este curso, es resultado de guiones o escenarios, como el ante mencionado, además de miles de preguntas, formuladas a lo largo de los años. Transformar a la cocina en *kasher*, requiere una cierta toma de conciencia. Sin saber las leyes, surgirán problemas inevitablemente.

De hecho, sin conocer las leyes, usted no puede ver los problemas ocultos. Enseñándole unos cuantos principios básicos, usted se dará cuenta de los desastres potenciales que pudiesen ocurrir, pudiendo prevenirlos a tiempo. Comenzaremos con lo primordial, suponiendo que alguien decide diseñar e instalar una cocina completamente nueva. La utilización de este método, es apropiada para la mayoría de la gente, y podemos estar razonablemente seguros , que cada uno se beneficiará , con algún tipo de conocimiento o información , que desconocía hasta el momento . A lo largo de éste curso trimestral , y utilizando la cocina de **Sara** como ejemplo , y como laboratorio de prueba , espero que encuentren esta jornada , entretenida y provechosa . Me gustaría hacer uso de éste momento , para enfatizar , que las leyes para mantener el *kashrut* , son diversas , y con múltiples detalles . Este curso es sólo el principio , y tiene la intención de presentarles , las leyes generales , que les otorguen la capacidad de entender las cuestiones básicas. Yo les doy ánimo y aliento , para usar el conocimiento presentado en estas lecciones , como una base , para las preguntas que se podrían formular al *Rav* local , o al *Vaad Hakashrut* de *Pirjé Shoshanim* . Para aquellos que gustasen aprender en un mayor detalle, aconsejaríamos seguir con nuestro programa avanzado de *kashrut.*

***Test*. Utilicemos las iniciales de la palabra Test, para identificar y recordar tres elementos: *Te*mperatura, *S*abor y *T*iempo**

Cuidar el *Kashrut,* es mucho más simple de lo que se cree. Con la ayuda del cielo, ideamos un acróstico, al cual nos referiremos a lo largo del curso. Y esto es la regla apodada "***Test*** ", palabra formada por las iniciales de: **T**emperatura, **S**abor, y **T**iempo. En toda parte del estudio, donde uno se encuentre en una situación fuera de lo común, **hay que recordar** estas tres palabras simples, que iluminarán el significado de lo que parecía oscuro. Luego de ello, usted será capaz de retener lógicamente, y con la debida precaución, las leyes de mantenimiento del *Kashrut*.

Solamente hay que relajarse, para poder disfrutar de un viaje literario que llamaremos " los arreglos para una cocina *Kasher*". Esta será una agradable y cálida experiencia, en éste área práctica del estudio de la *Torá*. Esta Lección comenzará con el Sabor o el Gusto.

Comida Kasher, y comida No *Kasher*

La *Torá* [1] nos define lo que es visto y clasificado como*Kasher*, y lo que no. Entre los ejemplos de animales *Kasher*, se hallan el Ganado Bovino, Ovejas, Cabras, Ciervos, Pollos, Patos Domésticos, y Pavos, que deberán ser degollados de acuerdo al ritual de la *Halajá*, llamado *Shejitá*. Los animales *Kasher (Behemá Tehorá* - Puros), deben rumiar su alimento, y tener las pezuñas partidas o hendidas. Las aves son consideradas *Kasher*, según una lista de las mismas, que recibimos por tradición, desde el tiempo de la entrega de la *Torá* en el Monte Sinai, a través de la tradición oral.

El animal o ave, deben ser primero matados ritualmente (*Shejitá*), para ser considerados *Kasher*, y poder así consumir su carne. La leche o los huevos de ellos, son permitidos, mientras provengan del animal vivo. Si hubieran muerto de una manera inapropiada, o por causa de alguna enfermedad, o de cualquier otra manera que no incluyó al degüello ritual *Halájico*, se les llama ***Nevelá*** (cadáver), y son clasificados como **No *Kasher***. Animales o Aves, que posean defectos internos, o miembros ausentes, son denominados *Terefá*, (cuerpo muerto por accidente o ataque externo), y también son considerados como No Kasher. Además, también la leche, y los huevos de esta categoría de animales, **NO muertos ritualmente**, serán **No *Kasher*.**

Animales tales como los Cerdos, Caballos, Camellos, y Burros, que no tengan ambas características, la de rumiar su alimento, y la de tener las pezuñas separadas, se llaman animales **No** *Kasher (Behemá Temeá* - Impura). Las aves **No *Kasher***, incluyen al Cisne, Faisán, Pavo real etc. cuyos huevos también están prohibidos .

Criaturas tales como los Ratones, Ratas [2] etc., que se mueven sigilosamente, o insectos voladores, están también prohibidos.

El pescado debe tener aletas y escamas [3], para ser *Kasher*. Mariscos de toda naturaleza como Almejas, Langostinos, Cangrejos, etc. están estrictamente prohibidos.
La *Torá* prohíbe la sangre, tanto de los animales *Kasher*, como la de los No *Kasher*, y la de las Aves [4]. La carne deberá ser salada dentro de los tres primeros días posteriores a la *Shejitá*, a los efectos de librar a la sangre contenida, o atrapada dentro de la misma .

El hígado, deberá ser tajeado, o cortado con líneas entrecruzadas, o pinchado muchas veces, luego de lo cual se lo salará, y asará directamente sobre el fuego vivo y expuesto de una parrilla , para poder librar a la sangre contenida en el mismo . Si esto no fuese efectuado en el término de los tres primeros días, se hace entonces problemático convertirlo en*Kasher*, por lo que habrá que consultar con el Rabino , al respecto , como también en lo que concierne al status de todo animal que no figure en el listado de la *Torá* .

Sabor [5]

Las Leyes referentes al Sabor , o al gusto , se centran alrededor del concepto de *Ta´am Ke´ikar* (Sabor Básico) . Este término , significa que el sabor , o el gusto , emitido por un alimento prohibido , **están prohibidos** , tanto como lo está , el ingerir la sustancia misma del alimento . Este será considerado **No *Kasher*** , mientras se perciba el gusto prohibido en la mezcla .

La absorción de gustos **No *Kasher*** , en el alimento ***Kasher***, es una cuestión muy delicada en el campo del *Kashrut* , que comprende desde la cocina doméstica , hasta las plantas de fabricación alimenticias ubicadas en todo el mundo . Las preguntas relacionadas con los sabores **No *Kasher*** , absorbidos por los recipientes *Kesherim* , o bien derrames o salpicaduras de Leche o Carne , son las preguntas más frecuentemente consultadas con el Rabino .
La *Torá* nos provee con **guías y parámetros** específicos , en lo que concierne a la anulación de tales sabores , que pueden llegar a permitirse en determinadas proporciones de la mezcla , aún siendo **No *Kasher*** , o por su gusto o por su sustancia .

Los Reglas de la Mayoría - Supresión de Gustos Prohibidos
Siempre que el gusto del alimento prohibido , se haya mezclado con el alimento permitido - *Kasher* , hay dos caminos posibles para invalidarlo y suprimirlo , uno llamado -*Bitul Berov* - supresión por la mayoría [6], y el otro , que es denominado Supresión , o Anulación , en una proporción de 1:60 , (*Bitul be Shishim*) [7].
Cuando se mezclan entre si , comidas de sabor , temperatura , sequedad o humedad similares , (*Min beMinó*) , seguimos la regla del componente que se halla en una cantidad mayoritaria , para determinar si el alimento conserva aún su carácter de*Kasher* . (Los detalles , especificaciones , y las excepciones a esta

regla , serán tratados en las lecciones siguientes).

En caso de que el **sabor** , o gusto del alimento *No Kasher* , esté presente en una mezcla , como por ejemplo cuando dos**clases diferentes** de comidas son mezcladas (*Min be She´enó Minó*), aplicamos el concepto , por el cual , "el alimento es definido por su gusto"(*Ta´am Keikár*) , para determinar , cuándo el sabor indeseado queda suprimido y permitido , y cuando no .
En el último caso , aplicamos el Proceso de Supresión , correspondiente a una proporción de 60:1 . Cuando la comida Bíblicamente [8] prohibida , como la Leche y Carne juntas , u otra comida prohibida o gustos se combinen , el sabor indeseado **se diluirá y suprimirá** , cuando por ejemplo , una parte de Leche , es suprimida por la presencia de 60 partes de Carne .
Después de aprender los fundamentos acerca de la comida*Kasher* , y la comida *No Kasher* , transferencias de sabores , y supresión de sabores indeseados o prohibidos , hablaremos del estado de los mismos , al absorberse en las paredes de las ollas y sartenes .

El Proceso de transformación a *Kasher*

Eso significa , anular y hacer desaparecer a los sabores de la comida no *Kasher* . Cuando una comida es absorbida por otra comida , tenemos un proceso de anulación . En las ollas , también tenemos que tratar con esta cuestión , ya que los gustos de diferentes clases de alimentos , son absorbidos dentro de las paredes del recipiente mismo , y posteriormente liberados , la próxima vez que se usa la olla .

De Donde Proviene el Cuidado del *Kashrut*[9]

Y dijo Elazar *HaCohen* a los hombres de la legión que van a la guerra , " Este es el Decreto de la Torá , que *Hashem* ordenó a Moshé : Sólo el oro , y la plata , el cobre , el hierro , el estaño y el plomo - todo lo qué resiste el fuego - por el fuego lo pasaréis y se purificará (*taher*) , no obstante , en las aguas de purificación debe ser purificado , y todo lo que no resiste el fuego lo pasaréis por el agua . (*Bemidbar* -Números - 31 : 21 - 23)

Los *pesukim* (versículos) ante citados , fueron entregados a los judíos , después de que derrotaron a la nación de **Midián**. Entre el botín de la guerra , se encontraban los *kelim* - utensilios - de los Midianitas . Para poder usar los recipientes , tuvieron que ser purificados , vale decir , transformados en "*kesherim*". Hay dos partes en el proceso de transformación a "*Kasher* "
1. Purgar el *isur beliá* (el gusto prohibido) . Es la operación que se realiza por medio del *libun* , (calentándose a fuego directo) o *hag´alá* (hirviéndose en el agua) .
2. *Tevilat kelim* : Es la inmersión de los recipientes , o vasijas o utensilios de cocina , en un *Mikve* (Bañera ritual) . Ello eleva al *kelí* (utensilio) , de un estado de *tumá* (impuro) , a un estado de *kedushá* (santidad) . Esto se logra , sumergiendo al*kelí* , en un *Mikve* .

¿ Por Dónde Comienzo ?

Antes de que los utensilios sean sumergidos en un *Mikve* , usted debe estar seguro de haber purgado el *isur beliá* (el gusto prohibido) , por un proceso de transformación a "*kasher* ". Con pocas excepciones , los utensilios son convertidos a "*kesherim*", por medio del mismo método de cocinar , que los dejó *taref* [10] (no *Kasher). Taref* es un término general , que quiere decir "no-*Kasher* ". La comida*kasher* se hace *terefá (taref)* , si es cocinada en cacerolas "*taref* " (no - kasher). Por eso recibimos la orden de purificar nuestros utensilios de cocina . Por lo tanto , **Sara** , debe dividir los utensilios de cocina , en categorías basadas en su tipo de uso : Utensilios nuevos , no tienen que ser hechos "*kasher* ", porque las paredes no han absorbido ningún gusto prohibido . Además , si el utensilio , fue usado sólo para comida *kasher* , antes de que fuera llevado al *Mikve* , no requiere ser transformado en *kasher* . Sólo tenemos que efectuar el proceso de convertir a *kasher* , en aquellos utensilios , que hayan absorbido gustos de comidas prohibidas .

Recipientes Usados con el Fuego

El término **usado con el fuego** , denota algo que fue usado para o bien **Asar** ó bien para **Cocinar** (con agua). Durante estos procesos , los gustos de la comida "No *Kashe*r" son absorbidos en las paredes de los recipientes , y librados posteriormente , la próxima vez que se use la olla .

Recipientes Que NO Se Usan con el Fuego , Deberán Pasar Por El Agua

Algo que **no** pasó por el fuego , como por ejemplo la vajilla , usada para la comida fría , requiere ser pasada por el agua , es decir inmersión en un *Mikve* [11] (pileta de agua ritual). Esto se refiere **expresamente** , a utensilios adquiridos de no - Judíos . Ya que esta vajilla , no tiene que pasar sobre el fuego , no absorbe por lo tanto ningún sabor prohibido , y requiere la inmersión mencionada , como una forma "de conversión", que la eleva al nivel de estar bajo la propiedad de un judío .

Cinco Factores Que Afectan Su Cocina - y categorías de los utensilios

Una vez que usted determina el tipo de utensilio que se ha de utilizar, podemos entonces, comenzar a determinar qué proceso debe ser usado, para volver a los utensilios *kasher*. A continuación listamos las categorías básicas:
1) Cacerolas y Sartenes - Asar, Hornear, Grill, etc.
2) Cacerolas y Sartenes - Cocinar (con Agua).

3) Platos, Vajilla de plata y Cubiertos.
4) Tazas o Copas.
5) Recipientes de Almacenaje o Conservas (Salmuera, escabeche, pickles, etc.

" **Sara**, usted debe tener presente, que cada grupo mencionado, representa un tipo diferente de uso , y que según como fueron usados, así serán transformados en *Kasher* . Déjenme explicar…"

1) Cacerolas y Sartenes - Asar: Significa fuego seco

Esto es una forma de cocción "seca", utilizando el utensilio, directamente sobre el fuego, sin el líquido. Los ejemplos de esto son el grill, parrillas, hornos, y sartenes con poco o sin ningún aceite.

2) Cacerolas y Sartenes - Cocina: Fuego para alimentos acuosos, Sumergidos o Húmedos.

Esto es una forma de cocción con líquido, como por ejemplo, la preparación de la sopa, frituras, o el hervor de la leche. La temperatura mínima, según la *Halajá* (la ley judía) es 43 °C. Inclusive si el recipiente, o cacerola, es retirado del fuego, la cocción, todavía puede tomar lugar, si permaneciere en aquella temperatura. El recipiente es definido como uno de primer grado (*Kelí Rishón*).

3) Platos, Vajilla de plata y Cubiertos: Sin Fuego

Una vez que la comida ha sido servida, de la olla al plato, no podrá proseguir con la cocción. Por eso se los llama " *kelí shení* " (el segundo utensilio).

4) Tazas y Copas: Nunca estuvieron en el Fuego

Las tazas, copas, o cualquier utensilio de éste tipo, que es usado con alimentos fríos, no absorben

.

5) Recipientes de Almacenaje: Preparación de encurtidos y salmueras

Si el líquido es almacenado durante 24 horas, comienza a estar "*kavush*" (salmuera, encurtidos o escabeche) y el recipiente absorberá el contenido. Esto se denomina "*kavush kem´vushal* " , (la conservación en escabeche , salmuera o encurtidos , se asemeja a la cocción). Si el líquido es salado o ácido, la absorción tendrá lugar en 18 minutos.

Pruebe Usted mismo

" **Sara**, ahora que usted sabe cómo fueron usados los utensilios, ¿Es usted capaz de decirme, como deberían ser hechos "*kasher*"?

- " Trataré, pero usted tendrá que ayudarme, sobre las diferencias que hay en el tema entre los **Sefardíes** y los **Ashkenazíes** …"

- "Correcto, comencemos con los cinco métodos comunes, practicados para transformar una cocina en *kasher* ":

Cinco Métodos Básicos de Hacer Tus Utensilios De Cocina " *Kasher* "

Recuerde Esta Regla:

Del mismo modo que se absorbe , será expelido
En Hebreo decimos : *kebolhó kaj poltó .*

1. Asar : de Cenizas a Cenizas …
Todos los utensilios usados a fuego directo , como hornos , bandejas de horno , etc. , requieren ser depurados por el fuego . El mismo conjunto de leyes , se aplica , incluso si el utensilio fue calentado por medio de la electricidad , como por ejemplo , una parrilla eléctrica . Este proceso se denomina *libun* , en hebreo , y literalmente se lo traduciría como "blanqueo", o sea , producir el "blanco" candente , en el metal caliente , (la raíz de la palabra *libun* - significa "blanco") . El objetivo de ello , es el de quemar íntegramente , el residuo comestible , hallado en los intersticios de las paredes del utensilio. Si el utensilio hubiese absorbido comida no *kasher* , se requerirá un fuego suficientemente caliente , como para que el utensilio saque chispas .
Esto se llama *libun jamur , libun* estricto . Si el utensilio fue destinado para usarse con carne , y no fue usado dentro de las últimas 24 horas , y por casualidad absorbió leche , se podrá transformarlo en *kasher* , si es calentado al grado de calor que quemaría una paja . Este procedimiento , se llama *libun kal* , o sea , libun liviano o sencillo .
El ***Libún Jamur*** se aplica a utensilios utilizados para asar , "spiedo", grill , etc. , que hubieran absorbido algo "No *Kasher*", o carne y leche .
El ***Libún Kal*** se aplica cuando utensilios utilizados para lácteos absorbieron el gusto de carne , o viceversa .
2. Cocinando : Ahora , ¡ agua hirviendo !
Si la olla absorbiere a través del uso **indirecto** de la fuente de calor , será

convertida en *Kasher* , por el mismo proceso - indirecto . Hervir , es considerado como un uso indirecto , ya que el agua contenida en el recipiente , y calentada por el fuego a través de la pared o fondo de la olla , transfiere el sabor al alimento , y también lo contrario , del alimento al material de la olla .

Si el utensilio fuera usado para hervir líquidos , tales como ollas o sartenes [14], podrá ser transformado en *kasher* , hirviéndolo en el agua [15] (vale decir poniéndolo en agua hirviendo). Este proceso se llama *hag´alá* [16]. No se debe usar el utensilio , por lo menos 24 horas antes de volverlo*kasher* , mediante el método [17] de "*hag´alá* ".
Si la absorción del sabor "no *Kasher* ", se produjo **en el transcurso de las últimas 24 horas** , el proceso de la "*hag´alá* ", transferirá el sabor del material de la olla , al agua que se usa para hacer la "*hag´alá* ". Para impedir que el agua transfiera nuevamente el gusto a la olla , es importante que haya una proporción , entre el agua y los remanentes que otorgan el sabor , igual o mayor que 60:1 . Esta proporción , diluirá a los residuos , de manera tal , que no quedará ya , ningún gusto prohibido .
Hecho esto , el recipiente quedará *Kasher* nuevamente .

Si la absorción del sabor "no *Kasher* ", se produjo **más allá de las últimas 24 horas** , se considera entonces , que el gusto absorbido por la olla , es un sabor deteriorado (*Táam pagúm*) , que pierde su status de comida prohibida . De cualquier manera , los Sabios Rabinos fijaron , que depuremos al recipiente , antes de volver a usarlo . La razón para ello , es**la de evitar el uso** accidental de un utensilio "no *Kasher "(Taref)* , sin haberlo tratado , **antes** de que pasen las 24 horas . El proceso de la "*hag´alá* ", transferirá el sabor del material de la olla , al agua que se usa para hacer la "*hag´alá*".
Si un utensilio es demasiado grande para ser sumergido de una vez , puede ser sumergido parcialmente una parte por vez . Para hacer *kasher* una olla , o recipiente grande , se llenará el recipiente u olla , hasta el borde , y cuando el agua esté hirviendo , se echará en su interior , una **piedra previamente calentada al máximo** . Esto provocará , que el agua se derrame por todos lados , lo que resulta similar , a la completa inmersión del recipiente en el agua hirviendo . Si la roca no fuese calentada , el agua se enfriará ligeramente , cuando la piedra sea sumergida , y no estará lo bastante caliente , para efectuar correctamente , el procedimiento de transformar la olla [18] en *Kasher* .
El **Rama** determinó , que la costumbre (*minhag*) aceptada , es la de efectuar la "*hag´alá* ", luego de las 24 horas , y cuidando la proporción de 60:1 , por el motivo mencionado , de evitar equivocaciones o accidentes posibles en el uso .

Hag´alá Alternativa : "*Irúi*"- Vertiendo Agua Hirviendo

"***Irúi*** ", es el proceso de volcar Agua Hirviendo , que se halla en un recipiente de primer grado , donde el agua hirvió , sobre el utensilio que requiere ser tratado . Este tipo de "*hag´alá* ", sólo es válida cuando el recipiente absorbió algo no *Kasher*que se derramó sobre el mismo .

3. Platos , Cubiertos y Vajilla de plata (o metálicos) : ¿ Quién Dice que Ellos no son " *Kasher* " ?
Los platos y cubiertos , absorben una cantidad muy pequeña del "gusto", si no son usados para la cocción . Por lo tanto , la transferencia del gusto , se limita a la transferencia de calor en la capa superficial . Otra consideración , consiste en que los platos y los cubiertos , son usados generalmente con comidas que han sido servidas de la olla o de la cacerola , (y por lo tanto , ha comenzado a enfriarse) , pero no del todo .
Raras veces sucede que se cocine en un plato . Con los cubiertos y utensilios de plata o metálicos , el tema se complica un poco , porque a veces una cuchara , o un tenedor , son utilizados para revolver la olla , apoyada sobre el fuego . Este caso requeriría efectuar la "*hag´alá* ".

La Costumbre de Los Sefaradim

Los Sefaradíes , se basan en la opinión del **Mejaber**[19](*HaRav Y. Karo*) , quien sostiene , que debido a que los platos , son usados generalmente , con comida caliente , que es servida sobre los mismos , y así también los cubiertos , con los que se suele cortar la comida caliente ; ambos - los platos , y los cubiertos - podrán ser transformadas en *kasher* , vertiendo agua hirviendo (*Irúi*en hebreo) , sobre los mismos , aún cuando estos tipos de utensilios , sean usados esporádicamente para cocinar .

La Costumbre de los Ashkenazim

Los ashkenazim , se fundamentan en el **Rama** (*Rav Moshé Isserles*) , que está preocupado , aún con el uso ocasional , que pueda ser considerado como cocción . Por ello , requiere que se efectúe la "*hag´alá* " en platos , y también en la vajilla de plata , cubiertos etc. , debido a la posibilidad de que hubiesen sido usados de un modo tal , que entraría en la definición de cocinar . Sin embargo , el Rav opta por ser tolerante , y **no** estricto , si una vez ocurrido el hecho tratado , de utensilios *taref* , se hubiese vertido agua hirviendo sobre los mismos , y posteriormente , hubiesen sido utilizados para comer .

4. Tazas , Copas o vasos : Pulcra Limpieza
Las tazas , vasos o copas , que son utilizados exclusivamente con líquidos fríos [20], no absorben el gusto , a no ser que el líquido , esté retenido durante 24 horas , sin haber sido servido . Por lo tanto , todo lo qué es necesario hacer para volverlos *Kasher* , es limpiarlos minuciosamente [21]. La excepción a esta regla , la constituye un recipiente nuevo de barro , y no vitrificado . Hay quienes opinan , que tal pote o utensilio , hasta que no haya sido usado tres veces , absorbe a los líquidos , inmediatamente .
5. Cajas , Frascos , o Recipientes para el Almacenaje de Líquidos : Seguimos con el tema de Agua Caliente

Si un líquido es almacenado durante 24 horas ininterrumpidas , el frasco o recipiente contenedor , absorberá el gusto de aquel líquido [22]. Esto se denomina *kavush* , (conserva , escabeche , salmuera , etc.) y consiste en una forma inferior de cocina , o de cocción , a causa de que se transmite el gusto del alimento , aun en ausencia de calor . El método preferido , para hacer "*kasher* " un utensilio , que absorbió el gusto de un alimento no "*kasher* ", por medio del método de "*kavush*"(conserva , etc.) , es el de hacer "*hag´alá* ", o sea , el procedimiento de hervir el recipiente en agua .

No todo el Juego de Utensilios Se Rige Según las Mismas Reglas

- " Pienso que comienzo a entender " , dijo **Sara .** " Dígame , ¿ hay excepciones a las reglas ? Yo escuché que el vidrio , y los utensilios de arcilla , (cerámica , loza o porcelana) , son casos especiales . ¡Pero no sé por qué ! "
" Sí , usted tiene razón . De acuerdo a algunas opiniones Rabínicas , los utensilios de vidrio , no absorben a los alimentos no-*kasher* , incluso si fueron usados para cocinar . Piezas hechas de barro cocido , no puede ser transformadas en *kasher* . Ni tampoco un tazón vitrificado …
A. Utensilios y Menaje de loza , barro o arcillas : Material Obstinado , Que Siempre Quedará Impugnado
Si el utensilio estuviese hecho de barro (*jéres*) , no podrá ser transformado en *kasher* , por medio del proceso de *hag´alá*(hirviéndose en el agua) , porque el gusto , sale en una cantidad ínfima por vez , en tanto una parte del mismo , queda aún [23] en los poros o intersticios . Por lo tanto , hay que destruir el gusto , usando el fuego (*libun*) , para transformar al utensilio en *kasher* . Por otro lado , el "*libun* " rajaría al utensilio , de lo que se deduce , que un utensilio de barro , no puede ser hecho "*kasher* ".
B. Vidrio y Recubrimiento Vitrificado : ¿ Naturaleza Resbaladiza , o tenemos dudas ?

La Costumbre de Los Sefaradim

Un utensilio de vidrio , no absorbe el gusto , según el**Mejaber** [24] (*HaRav Y. Karo*) . Por lo tanto, inclusive si el recipiente de vidrio , fue usado para cocinar ; todo lo que se necesita , es fregarlo bien . Sin embargo, un revestimiento de vidriado fino , sobre un recipiente de barro , o arcilla horneadas , no impide que el gusto del alimento , sea absorbido . En éste caso , el recipiente no podrá ser hecho *kasher* , ni por la *hag´alá* (el hervor) , ni por el *libun* (fuego directo).

La Costumbre de los Ashkenazim

El **Rama** (*Rav Moshé Isserles*) , dice que se debe ser estricto , y tratar al vidrio , como al barro o arcilla horneados , en lo referente a las leyes de *Jametz*(levadura) , imperantes en la Fiesta de Pesaj [25]. Hay una disputa , acerca de lo que el **Rama** sostiene , en conexión con **otro** alimento , que **no** sea *Kasher*. Algunos piensan que el vidrio , puede ser usado sin *hag´alá* , otros , mantienen más severamente , que el vidrio requiere ser transformado en *kasher* , a través del procedimiento de la*hag´alá* , tal como el metal , en tanto otras Autoridades Rabínicas , sostienen que el vidrio se parecería al barro o arcilla , ya que su materia prima es la arena [26]. Uno puede basarse en la opinión , que dice que el vidrio puede ser vuelto "*kasher*" mediante la *hag´alá* (hirviéndose en el agua) , salvo en el caso mencionado de *Jametz* en Pesaj .

C. Pyrex / Duralex / Corel : Un Nuevo giro A Una Vieja Discusión
Según el *Sefer Hag´alat Kelim* , Pyrex y Duralex se conducen idénticamente al vidrio . Hay opiniones que señalan , que Corel es lo mismo que arcilla o loza vitrificada , y no puede ser hecho *kasher* .
D. Sartenes de Teflón : No Pueden Tomar El Calor
Si una sartén , es usada con poco , o sin aceite del todo , se requiere que el procedimiento de *kasher* , se haga por *libun*(a fuego directo). En el caso de sartenes de *Teflón* , que son especialmente fabricadas , para que la comida se cocina sin aceite , se precisa llevar a cabo , el *libun jamur* (calor muy intenso) . En consecuencia , tal sartén , no puede ser procesada para transformarse en *kasher,* porque el *libun jamur* la arruinaría .
- "Gracias , HaRav . Esto ha sido una gran ayuda . ¡ Siento que después de una lección , he aprendido un montón ! Pero recordar todo de memoria , es una tarea que desalienta . ¿ Acaso lo enseñado se halla resumido en algún artículo , o tabla , que puedan ser usados como una rápida referencia ? "
" Sí, hemos preparado el siguiente , donde se guía paso a paso como hacer *kasher* a sus utensilios de cocina … "

Una Guía Práctica para hacer la *Hag´alá* [27]

"*Hag´alá*" , es el proceso de transformar a un *kelí* , (utensilio) en *kasher* , sumergiéndolo completamente en el agua hirviendo . Para llevar a cabo éste proceso , siga los pasos siguientes :
1. Limpiar el utensilio de cocina a fondo . Si éste tiene grietas o fisuras , en las que pueden haber alimentos , estas deberán ser limpiadas a fondo - pues , de otro modo , el utensilio no podrá ser *kasher* . (Mire los apuntes a continuación , en conexión con utensilios de cocina , que tienen manijas plásticas desmontables)
2. Dejar al utensilio reposar - sin uso - durante 24 horas (*me´et le´et*) . (Así se lo define en hebreo , de tiempo en tiempo).
3. Traer una palangana grande , o tacho o barril metálico , lleno de agua , rigurosamente **hirviendo** . Tal recipiente de dimensiones , tiene que ser *kasher* ; puede ser de leche , de carne, o *parve* . En un principio , vale decir , de antemano (*Le´jatjilá*), es preferible transformar en *Kasher* , sólo vasijas u ollas ,

o utensilios del mismo tipo (*Min*) que la palangana o barril , o sea , o lácteos , o de carne , y no utilizar una palangana u olla de productos lácteos , para hacer *Kasher* un utensilio de carne , o viceversa .

La cantidad de agua , debe ser suficiente como para sumergir completamente el utensilio , que será hecho *kasher* , mientras se mantiene la temperatura del agua en vigorosa ebullición . (Vea los pasos 4 y 7 , para más detalles sobre el requisito de "sumergir el utensilio " .

4. Mientras el tacho o barril hierve vigorosamente , ponga el utensilio en su interior . El *kelí* debe quedar completamente rodeado por el agua hirviendo , antes de que haya flotado o alternativamente , se haya hundido en el fondo . La *Hag´alá* o proceso de depuración , es instantánea - en el momento en el que el utensilio de cocina , esté completamente rodeado de agua hirviendo , ¡ la "*hag´alá* "estará lista ! . El utensilio no tiene que reposar en el agua , ningún lapso de tiempo especificado .

5. Mientras el tacho , o barril o palangana hierve , se sacará el*kelí* , y se lo enjuagará inmediatamente bajo el agua fría , utilizando pinzas o tenazas, o un par de cucharas (*kasher*) , etc. . Si fuera necesario , las pinzas pueden ser hechas "*kasher*" , antes de ser empleadas , en esta misma manera descripta , que incluirá , como dijimos el enjuague bajo el agua fría , junto con el *kelí* que transformamos en *kasher* .

6. La cocina , es ahora **kasher** .

7. Una cantidad variada de artículos o ítems , pueden ser tratados y transformados en *kasher* sucesivamente , mediante éste procedimiento , mientras que el tacho , o barril , continúe en ebullición . (Se pueden hacer "*kasher* "incluso vajillas , o utensilios lácteos , y también de carne , directamente uno después del otro , si fuere necesario , a pesar de que efectuarlo estrictamente - *lejumra* - demanda separar cada utensilio , según su propio tipo) .

No es necesario quitar un ítem **antes** de comenzar el procedimiento con el siguiente artículo , en tanto haya en el tacho o barril , suficiente espacio , de modo tal , que cada artículo a ser echado posteriormente , pueda estar completamente rodeado de agua hirviendo ; así en un recipiente grande , usted podría tirar , por ejemplo , dos tenedores a la vez , al mismo tiempo , y desde lados opuestos .

8. Cuando haya terminado de hacer "*kasher*" a todos los utensilios , *le´jatjilá* , en principio , corresponde vaciar el recipiente grande , y enjuagarlo con agua fría , pero incluso si usted se olvidare de hacerlo , no se necesita transformar en*kasher* , al mencionado recipiente que nos sirvió de base .

Como Transformar en *Kasher*, Un Recipiente Que Es Demasiado Grande Para Sumergirlo En Otro Recipiente o Tacho :

1. Colocar un ladrillo , o una piedra grande en el horno , durante una hora , a la temperatura más alta posible .

2. Seguir los pasos 1-3 detallados anteriormente . Llenar el barril , palangana o tacho , hasta el borde , de manera que al hervir el agua , esta

desborde .
3. Poner con mucho cuidado , el ladrillo o piedra ardiente , en el tacho , ¡ CON GRAN ATENCIÓN ! , pues cuando se hace esto , el recipiente entrará en una segura ebullición , desbordando .
4. Una vez hecho esto , aproxime otro recipiente , en el que se vaciará cuidadosamente , el agua caliente del recipiente con el que nos ocupamos , hasta que esté lo suficientemente liviano , como para poder levantarlo .
5. Una vez que el recipiente esté lo bastante liviano como para levantarlo , se verterá su contenido en una pileta o desagüe , y se lo enjuagará con agua fría .
6. ¡ TENGA CUIDADO ! ¡ La piedra estará aún , MUY CALIENTE ! (Conviene tener a mano en la cocina , dos ladrillos o piedras , para éste propósito , que nos serán útiles , también en *Pesaj*)

Apuntes :
El mismo procedimiento se seguirá , tanto con utensilios de cocina , que tienen que ser hechos *kasher* , debido a que se mezclaron la leche o productos lácteos con la carne , o que el mismo utensilio fue usado para la leche y para la carne separadamente , o que tomó contacto con comida *Taref* (**no** -*kasher*), o *isur* (comida o alimento prohibido), o *jametz*(utensilio que fue utilizado durante todo el año , y **que se desea** destinarlo para la fiesta de *Pesaj*) .

Se acostumbra , **no** transformar en *kasher* , vajillas o utensilios de cocina , originalmente destinados para productos lácteos , a los efectos de que puedan ser usados para carne , o viceversa - y ello , para evitar confusiones posteriores en el uso diario .
Cuando se transforman en *Kasher* , utensilios **que se desean utilizar en *Pesaj*** , el recipiente grande , barril o tacho mencionado , debe estar depurado "*kasher le Pesaj* " (sin remanente alguno de levadura), antes de que sea usado como "*mag´uíl* " (que transforma a *kasher* , otros utensilios a través del agua hirviendo) . El recipiente base citado , "*Maguíl* ", contiene agua hirviendo , donde otros utensilios de cocina , como por ejemplo potes , cazuelas , ollas , sartenes , cubiertos , etc. son sumergidos , para que puedan ser utilizados en *Pesaj* .

A los efectos de la depuración de utensilios a "*kasher* ", denominaremos "*kelí* ", a cualquier artículo , que tomó contacto con alimentos , y será por lo tanto sumergido , vale decir , un pote , un cuchillo , una sopera , un colador , etc. El "*kelí* " puede estar hecho de cualquier material , que sea capaz de resistir el calor de este procedimiento , seguido del frío repentino - como por ejemplo metal , madera , hueso , etc .
Si el "*kelí* ", no pudiere resistir estas temperaturas - por estar hecho de plástico , y se derretiría , o quizás fuere de vidrio , y se rompería , - está claro que no puede ser transformado en "*kasher* " de éste modo , ni de ningún otro , en absoluto . En tal caso se consultará al Rav .

El "*kelí* "no debe ser un *kelí jéres* - (arcilla , barro cocido , o cerámica) pues no es apto según la *Halajá* (Ley). *Jéres*incluye lo que comúnmente llamamos "China", porcelanas o lozas . Y por cierto que incluye las piezas de alfarería , hechas de cerámica o arcilla .

El plástico puede ser vuelto *kasher* por *hag´alá* , (en agua hirviendo) , si éste la puede resistir altas temperaturas . Si un*kelí* , tiene manijas plásticas , que no pueden resistir la *hag´alá* , estas serán desarmadas y no podrán pasar el procedimiento de *kasher* .
Muchos recipientes modernos , tienen manijas plásticas , que pueden tolerar la *hag´alá* , y en tal caso , no tienen que ser sacadas . Tales recipientes pueden ser transformados en*kasher* , con las manijas montadas , con la condición de que no haya ninguna grieta , o espacios , entre el recipiente y las manijas , donde la comida pudo haberse metido , o atascado en el interior , invalidando el procedimiento descripto .

Si el utensilio de cocina , es demasiado grande para ser sumergido en el tacho , o palangana base , el procedimiento podrá llevarse a cabo por partes . Por ejemplo , una espátula de parrilla , de unos 45 centímetros de longitud , debería seguir los pasos ante dichos , hasta el paso 4 . En lugar de los pasos 4 y 5 , uno bañaría un extremo del *kelí* , en agua hirviendo , y luego lo enjuagaría bajo el agua fría . Después , giraría el *kelí* , y haría lo propio con el otro extremo , asegurándose que las dos inmersiones , se superponen un poco , de modo tal , que el *kelí* entero , en toda su superficie , haya pasado el proceso de la *hag´alá* .
Vidrio : Acerca de si se puede , o no , transformar el vidrio en*Kasher* , mediante la *hag´alá* (poniéndolo en agua hirviendo) se puede objetar :
1) Hay opiniones Rabínicas , que sostienen que el **vidrio** no absorbe , y por lo tanto , no requiere pasar por el procedimiento enseñado .
2) Hay otras que dicen , que el **vidrio** se asemeja al metal , y por lo tanto puede ser hecho *kasher* , a través de la *hag´alá* .
3) Finalmente , hay opiniones que sostienen , que el **vidrio** , es como la arcilla cocida , y en consecuencia , no podrá ser hecho *kasher* .
Debido a la diferencia de opiniones existentes , lo adecuado será que cada persona , consulte a su Rav o Autoridad Rabínica .
Arcilla o Porcelana (China) : Es *kelí jéres* y no puede ser hecho *kasher* .
Corelle : Algunas autoridades , opinan que sigue la regla del vidrio .Otros piensan que es *jéres* (arcilla cocida) .
Corning : Como lo que sucede con el **Corelle** .
Duralex : Ídem anterior .
Fibra de vidrio : Seguirá la regla de la arcilla . Se produce a partir de las fibras de vidrio comprimidas , tiene poros microscópicos similares a la arcilla .
Porcelana : Tiene la misma regla que la arcilla .
Esmalte de Porcelana : Algunos opinan que debe seguir la regla del vidrio . Otros opinan que es como el *jéres* .
Plástico : Hay opiniones que sostienen , que debe seguir la regla del vidrio . Otros opinan que es como el jéres .

Pyrex : Hay opiniones que esgrimen , que debe seguir la regla del vidrio . Otros opinan que es como el jéres .
Teflón : Puede ser transformado en *kasher* mediante el procedimiento de *hag´alá* . Sin embargo , si el alimento fue cocinado directamente sobre la sartén con poco o nada de aceite , esto debe ser transformado en kasher mediante el*libun* (el fuego directo). Ya que esto arruinaría al Teflón , habría que pedir el consejo de su Rav . Hay determinados casos donde la *hag´alá* , puede ser efectuada .
* Las leyes en cuanto a la interpretación de qué hacer con el vidrio , en lo referente a transformar en *kasher lePesaj ,*requieren una consulta específica con el Rav .
Existen numerosos materiales modernos , que generalmente caen en una de las categorías señaladas . El argumento básico consiste en si todos los materiales pueden ser transformados en *kasher* , salvo expresa contraindicación que haya sido especificada en la Torá , o , si la Torá listó solamente aquellos materiales que positivamente pueden ser transformados en*kasher* , en tanto los demás no . Nuevamente será adecuado consultar al *Rav* , acerca de la costumbre o tradición adoptada .

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué Sara separó sus utensilios , en cinco categorías diferentes ?
2. ¿ Cuáles son las reglas de clasificación , para cada una de las cinco diferentes categorías ?
3. ¿ Qué significa el término "*kebolhó kaj poltó* " ?
4. ¿ Cuál es el procedimiento de "*kashrut*" para cada una de las categorías ?
5. Explicar las diferencias existentes entre los Sefaradim y los Ashkenazim en relación al método de transformar en *kasher* vajillas , platos y cubiertos .
6. ¿ Por qué un utensilio de barro cocido , o cerámica no puede ser depurado , para hacerlo " *kasher* " ?
7. Explicar las diferencias entre los Sefaradim y los Ashkenazim , en conexión con el status del vidrio ; ¿ es que absorbe durante la cocción ?
8. ¿ Por qué las copas y vasos requieren solamente enjuague ? ¿ Es válido también hacerlo para tazas de café ?
9. Si un recipiente fuese utilizado para encurtidos , salmueras o escabeche , con carne NO - *Kasher* , ¿ Por qué medios podrá ser depurado y transformado en*Kasher* ?
10. ¿ Por qué no se puede transformar en *kasher* , a los recipientes o utensilios de barro , o arcilla cocidos , hirviéndolos ? ¿ Por qué no exponerlos al fuego directo ?
11. ¿ Qué problema específico , presenta una copa con recubrimiento vitrificado , como loza por ejemplo , en relación al *Kashrut* ?
12. ¿ Cuál es el status de Duralex , Pyrex y Corel ? ; ¿ acaso absorben ? y si así fuere , ¿ pueden ser transformadas en *Kasher* ?
13. Si una salchicha fuese freída con leche , en una sartén , que no fue utilizada previamente durante 24 horas , ¿ Puede ser ahora transformada en kasher , y cómo ? ¿ Y que diremos si fue freída allí comida NO - *Kasher* ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Porque los métodos de transformación a "*Kasher* ", son varios , y se basan en cómo son utilizados los utensilios en la cocina .

2. a) Asar u Hornear (Cocción seca / Calor Directo)
   b) Cocción Húmeda (Hervir , y otros líquidos a alta temperatura).
   c) Conservas - (Pickles , salmuera , escabeche , etc.) Alimentos almacenados por más de 24 horas .
   d) Platos , cubiertos , y vajilla metálica - (no usados para el fuego , ni para cocción , aunque la comida siguiere cocinándose por si misma , una vez servida en el plato , o si se hubieran usado para cocinar muy esporádicamente).
   e) Copas o vasos - nunca fueron posados sobre el fuego . (ni usados para cocinar , asumiendo que sólo contuvieron líquidos fríos , o por debajo de los 42°C)
3. *Kebolhó kaj poltó* , Del mismo modo que se absorbe , será expelido , o hirviendo , o mediante el calor seco .
4. Cómo transformar en *Kasher* :
   a. Cacerolas y sartenes : Asándolas , si es que fueron utilizadas para leche y para carne , o sea "*Libún Kal* ", (a través del calor que quemaría una pajita - aproximadamente 233°C , durante más de 30 minutos) . En un horno auto limpiable , se obtiene el procedimiento de hacer "*Kasher por Libún Kal* ", haciéndolo funcionar por lo menos una hora a su máxima temperatura . Los quemadores de las hornallas , encendiéndolos al máximo .
   Si fueron utilizadas para comida "No *Kasher "(Taref)*, se procederá al "*Libún Jamur* "(calentándolas al rojo vivo , y hasta con chispas . Según algunas opiniones , es aproximadamente a los 400°C , según otras a los 482°C).
   b. Cacerolas , jarros y sartenes : Usadas en la cocción - Por medio de la cocción (hirviendo) - que llamamos*Hagalá* .
   c. Cajas contenedoras de alimentos - Por medio de la "*Hagalá* ".
   d. Platos , cubiertos y vajilla metálica : Los judíos Ashkenazitas , a través de la "*Hagalá* ", y los Sefaradim , mediante el "*Irúi* " (Volcando agua hirviendo sobre el utensilio),
   e. Vasos o copas - Un buen lavado
5. El **Mejaber** permite que los Sefaradim efectúen el procedimiento , basándose en el uso general que se le da al utensilio . Si accidentalmente , alguien hubiera mezclado la sopa con una cuchara "opuesta" , (usándola así en un *Kelí Rishón* - de primer grado) , se la hará*Kasher* , mediante el "*Irúi* " (Volcando agua hirviendo sobre el utensilio) , pues la cuchara es normalmente utilizada como un *Kelí Shelishí* o *Shení* - de tercero , o de segundo grado . Para los Ashkenazim , el Rama exige ser más estricto , y aplicar el método de la *Hagalá .*
6. Porque absorbe el alimento en sus poros , librándolo tan lentamente , que no se puede estar seguro si efectivamente salió de los poros , por lo que asumimos que no salió . El término "*Jeres* ", denota no solamente la arcilla de barro cocido tradicional , sino muchos otros materiales , como por ejemplo la porcelana , cerámicas , e incluso de acuerdo a algunas opiniones , la fibra de vidrio , y los enlozados esmaltados . En relación a la porcelana , hay quienes piensan que sacándola del uso durante 12 meses , y haciéndole "*Hagalá* ", podrá usarse . Consúltelo con el Rav .
7. De acuerdo a la opinión válida para los Sefaradim , el vidrio no absorbe . Entre los Rabinos Ashkenazim , existen varias opiniones , que varían desde las atenuadas , hasta las severas , que dicen que el vidrio absorbe , y no puede hacerse "*Kasher* "(por parecerse a las arcillas de barro cocidas) .
8. Sólo requieren un enjuague , debido a que no se usan para cocinar . Por lo tanto , si se los utiliza a una temperatura por debajo de los 42°C , y no se ha dejado reposar al líquido no *kasher* , por más de 24 horas , se considera que no absorben . De lo contrario , no podrían ser tratados para volverlos *Kasher* . Aparentemente una taza de café , no sería problemática , como tampoco beber bebidas frías en un vaso de vidrio .
9. Lavándolo bien , y friccionándolo con una lana abrasiva , o algo por el estilo , dejándolo reposar por más de 24 horas , y haciéndole luego el proceso de la *Hagalá* . Alternativamente , la Hagalá podrá ser reemplazada por el "*Libún Kal* ". (Metiéndolo en el horno , a la temperatura más alta posible , de acuerdo a lo enseñado)
10. Tal como lo mencionamos , no se puede , ya que éste material , o sus variantes , absorben , y el gusto absorbido , sale con dificultad . Para hacerlos *Kasher* , habría que

hacer "*Libún Kal* ", pero la mayor parte de éste tipo de vajilla no lo soportará , rompiéndose . De no ser así , se podrá tratarlas .

11. La cuestión es acerca de si las copas , o vasos vitrificados , tienen el status del vidrio , en cuyo caso podrían ser convertidos en *Kasher* , o el status de las arcillas cocidas , que no podrán ser procesadas para volverlas *Kasher* .
12. Algunas opiniones Rabínicas , sostienen que el Duralex , Pyrex o vidrio templado , se parecen al vidrio , y por consiguiente pueden ser depurados como el mismo . Otras opinan lo contrario . El teflón , plástico y marfil son objeto de controversia .
13. Si ese es el caso , "*Libún Kal* " es la respuesta . Si pasó por la sartén comida "No *Kasher* ", se deberá llevar a cabo el "*Libún Jamur* ". Ambos procedimientos son destructivos , si se tratare de Teflón . Si se hubiera utilizado mucho aceite (fritura) , dando así el carácter de cocción húmeda , se podrá realizar la *"Hagalá* ".

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

1-Libro de Levítico 11: 3-8 Vaikrá 11: 3-8
2-Libro de Levítico - Vaikrá 11: 29
3-Libro de Levítico - Vaikrá 11: 12
4-Libro de Levítico - Vaikrá 7 : 26 , 27
5-Una de las tres iniciales de la palabra TEST : Temperatura , Sabor y Tiempo .
6-Shemot (Libro de Éxodo) 23:2 . Lo aprendemos a partir de la aserción por la cual se requiere que la Mayoría de los Jueces dictaminen el veredicto de un individuo culpable . Aquí también , inferimos que si la Mayoría del Alimento es Kasher , entonces el alimento entero , es juzgado como Kasher .
7-La Guemará en el tratado de Julin 98 a-b , deriva éste concepto , del tema que trata acerca de la porción del sacrificio , que es reservada para un Kohén (descendiente de la familia de Aharón , hermano de Moshé Rabenu) , y que está prohibida para un no - Kohén . La Torá nos manda expresamente , en el libro de Vaikrá 6 : 19 , cocinarlo junto con el resto del sacrificio . Esta sección , se refiere a la ofrenda del Nazareo (Nazir - consagrado al servicio de Hashem por medio de ciertas abstinencias) , ofrenda que pertenece a los Kohanim . Ya que vemos que el Nazir , puede comer el korban (ofrenda) , después de que el ze´roa (miembro - brazo) fue separado , y aunque ambos hayan sido cocinados juntos , vemos que el ta´am (sabor) del zeroa , era considerado nulo . De lo contrario , el Nazir no podría haber comido del korban (ofrenda) , que él mismo elevó , porque el gusto del ze´roa (miembro - brazo) , es un isur balúa (que lo prohibido se encuentra incluido , aún estando ausente) . Nuestros Rabinos calcularon que la proporción del sacrificio , respecto de la parte correspondiente al Kohén , es al menos 60 : 1 .
8- Tratado de Avodá Zará 69 a . Una medida de leche , equivalente al tamaño de una aceituna , con 60 partes idénticas de carne , o , Carne de Cerdo , del tamaño de una aceituna , con 60 partes idénticas de carne Kasher , se suprimirán y quedarían permitidas .
9-Bemidbar -Números - 31 : 21 - 23
10-Ioré Dea 121 : 1
11-Un Mikve , es una bañera ritual , llenada con agua , que debe ser básicamente recogida en un pozo cavado en la tierra , que se llenó de agua , que no proviene de ningún recipiente , o bombeo . Las comunidades judías de todo el mundo , construyen estos mikvaot , fáciles de usar , y expresamente diseñados para la inmersión de utensilios de cocina nuevos , comprados de proveedores no judíos .
12-Igrot Moshé , ORAJ JAIM 4 : 74 . [Esta temperatura es llamada Iad Soledet Bo - la temperatura en la cual , una persona se quema la mano .]
13-ORAJ JAIM 451 : 4
14-La sartén es un ítem problemático , porque a veces se usa con poco o nada de aceite . Esto es discutido al final de la lección .
15-ORAJ JAIM 451 : 5
16-Vea el procedimiento , paso por paso , al final del Shiur .
17-ORAJ JAIM 452 : 2 . La razón es que después de 24 horas , el gusto de la comida remanente en las paredes del utensilio , se arruina , y en consecuencia el taref (no-kasher) , no será traspasado al agua .
18-Oraj Jaim - Eshel Abraham 452 : 13
19-Hiljot Pesaj 451: 6
20-Cualquier temperatura bajo los 43° C , (109.4° F) , es considerada como "fría" .
21-Ioré DEA 121 : 1
22-Ioré DEA 105 : 1
23-Pesajim 30 B .
24-Oraj Jaim 451 : 26
25-Para poder hacer el pan y sus derivados , es necesario que la levadura fermente al trigo . Los productos hechos con trigo fermentado , están prohibidos en la fiesta de Pesaj .
26-Vea el Sefer Hag´alat Kelim - página 312 .
27-Preparada por R ´ David Bendory

Capítulo Uno : Transformando los Utensilios en " *Kasher* " Lección número 2

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Piletas

Hornos

Mesas

"¿ Y qué diremos del Resto de la Cocina ? "

Introducción

En la Lección anterior , aprendimos que el gusto o propiedad del alimento , se transfiere a un utensilio , al cocinarse , o al ser puesto en conserva , salmuera , o escabeche .
Según como el alimento haya sido cocinado , o cuánto tiempo haya permanecido en el recipiente contenedor , podremos determinar el método usado para transformar al utensilio en*Kasher* . Aprendimos también que las tazas , los platos , los cubiertos y la vajilla de plata , que fueron usados**exclusivamente** con alimentos no *Kasher* fríos , requieren simplemente un buen lavado , o lavado a fondo .
En esta lección , seguiremos adelante , desde el tema de transformar a *kasher* , utensilios varios , al tema de transformar a *kasher* , aparatos , mesadas y mesas . Los principios aprendidos en la lección anterior , forman la base para los métodos que serán aplicados en esta lección .

¿Cosas Calientes Sobre Mi Mesa?

La Sra. Cohen , llamó súbitamente por teléfono , exclamando con un tono de voz algo alarmista - "Necesito transformar en*Kasher* , a numerosos artículos pertenecientes al departamento , al que recién ahora nos mudamos... . Los inquilinos anteriores , no cuidaban el *Kasher...*".
¿ Cuán difícil es transformar a mi horno en *Kasher* ? ¿ Y la mesa del comedor ? ¿¡ Tengo que usar agua hirviendo sobre la mesa !?¿Cada cuánto tiempo , tendré que hacer nuevamente todo éste entero proceso ?
"Bien , Sra. Cohen", la mayor parte de los hornos , pueden ser hechos *Kasher* muy fácilmente . Y espero que usted no se haya expresado seriamente en cuanto a las mesas…"
¡ Es obvio , que una vez que nosotros transformamos en Kasher a todos los utensilios , **queremos así mantenerlos , y no tener que repetir éste proceso de hacerlos** *Kasher***otra vez** ! Por lo tanto , también debemos convertir en*Kasher* , al resto de la cocina .

¿Es Difícil Adaptar mi Horno , o Mi Mesa para que Sean " *Kasher* " ?

"*HaRav* , los diferentes métodos de convertir a "*Kasher* ", no parecen ser demasiado difíciles de llevarse a cabo , pero ¿ cómo puedo aplicarlos a elementos grandes , como por ejemplo mi horno o mi mesa ? "

"En verdad , no es difícil en absoluto . Usted puede al principio necesitar de mi ayuda , pero no hay ninguna razón , por la que usted misma , no fuere capaz de entender los métodos para transformar en "*Kasher* " , una vez que se los haya enseñados ."

Artefactos , Mesadas , Mesas etc .

1) Hornos
2) Cocinas , anafes , hornallas , rejillas , parrillas o grill .
3) Microondas
4) Piletas o Lavabos
5) Mesadas
6) Mesas

***TS (Temperatura y Sabor)* y el concepto de*kebolhó kaj poltó* ,** O sea **, del mismo modo que se absorbe , será expelido**

El examinar cómo cada artículo , absorbe el **G**usto o el **S**abor , y a qué **T**emperatura ello ocurre , es uno de los factores más importantes en la determinación del método correcto de depurar en cierta manera el **G**usto absorbido .

Recuerde Esta Regla Básica :
Del mismo modo que se absorbe , será expelido

En Hebreo decimos : *kebolhó kaj poltó* .
Del mismo modo que cocinamos el alimento , transformaremos también en *Kasher* al artefacto , aparato o artículo del que se trata . Por lo tanto , veamos cómo nuestros ítems , artefactos , mesadas y mesas son usados . Y esto nos dirá , cómo absorben a los productos no *Kasher* , para poder saber así mismo cómo quitarlos .

Horno : ¡ Calentarlo , Hasta que Exhale Humo !
Un horno es usado tanto para poner comida a la **parrilla** , como para **asar** . Por eso , podría absorber productos alimenticios "no *Kasher* ", o leche y carne , sea ya por medio del vapor , o por medio del contacto con el alimento , al volcarse , por ejemplo . Además , el horno absorberá gustos o sabores , si el alimento por sí mismo , toca los costados del horno , cuando ellos están calientes .

Ya que hay que ser muy cuidadoso , **y prevenir** que el alimento que está cocinándose en el horno , toque sus paredes , y **también evitar** , que la carne tome contacto con un lugar tocado o contactado por la leche , y *viceversa* ; **lo mejor** es programar , que una vez que el horno haya sido convertido en*Kasher* , sea destinado para lácteos , **ó** para la carne .
Estará entonces **permitido** , cocer o asar al horno , comidas de carácter opuesto , a las que el horno fue destinado , en tanto tal comida haya sido

puesta **cubierta** . Sin embargo , si el recipiente estuviera destapado , nos preocupa que los vapores de la comida [1], provoquen a las paredes expeler su gusto penetrado , gusto que se mezclará entonces con el del alimento que se está cocinando , volviéndolo no *Kasher* [2]. El pan horneado en un horno de carne , o en un horno lácteo , queda definido como ***parve*** (neutral , no perteneciente a ninguna de las dos categorías), porque la masa no emite vapor , y por consiguiente no absorbe el gusto penetrado en el horno[3].

Anafe o Encimera de Cocina , y Hornallas : Los Accidentes Pueden Realmente Ocurrir

Aquí , en éste caso , la comida **no** es normalmente colocada en forma directa , sobre las hornallas . Ellas absorben comidas que se derraman , que se caen , chapotean , o también por la sobre ebullición de una olla que hierve . E inclusive la colocación de una cuchara sucia y caliente sobre las hornallas , transforman a esa zona , en zona de carne o láctea , pero la cuchara en sí misma , no absorberá los gustos penetrados en las hornallas [4]. No obstante , si una sopa de pollo se derrama en el área de la hornalla , entre las rejillas , y luego de ello , se cayere sobre ese mismo punto , en el transcurso de las 24 horas siguientes , un pedazo de una tortilla de queso ; ese lugar , se vuelve ahora no *Kasher* (*taref*) .
Por lo tanto , ya que esto seguirá pasando , debido a que las hornallas son utilizadas muchas veces para cocinar lácteos , y otras para la carne , se asume que el área comprendida en el medio de los quemadores , es una zona no *Kasher* , que impugna o invalida , cualquier alimento que pueda caerse allí . Por lo tanto , no habría ninguna razón , para transformar a esa zona en *Kasher* .

Parrillas o Rejillas de la Cocina con Hornallas Tipo o Variedad > Auto- Limpiable Original

Las **rejillas** de éste horno , son únicas , porque el fuego que se encuentra por debajo de las mismas , las limpia constantemente . Incluso si algo se derramase , es quemado casi inmediatamente . Todo residuo se carboniza , hasta volverse hecho cenizas , anulando totalmente lo remanente . Como raramente se pone comida , directamente sobre tal rejilla , es por eso que se impuso la costumbre , de cocinar una olla con carne , sobre la misma rejilla (de tal hornalla) , sobre la que se calentó leche .

De cualquier manera , al convertir una cocina en " *Kasher* " por *primera vez* , **es necesario** hacer el proceso correspondiente [5] de *Kashrut* , a todas las rejillas . El motivo que lo justifica , es que quizás en algún momento , se derramó de una olla , comida no *Kasher* , cuyos restos fueron absorbidos en los intersticios de las **rejillas** . Dado que fueron usadas para una cocina **no** *Kasher* , tenemos que ser estrictos , ya que la esencia misma está prohibida , (o sea , los minúsculos remanentes de alimentos) . En consecuencia , **no nos permitimos** ninguna licencia , permisividad o falta de severidad al respecto . En

éste caso , las rejillas deberán ser hechas "*Kasher* ", a través del procedimiento llamado "**LIBÚN** ", que consiste en exponer al elemento , directamente a la llama de fuego .

Microondas : Fuerza Interior y Vapor Energético

Los hornos de **microondas** , no usan el fuego para cocinar , ni tampoco el calor de las resistencias eléctricas . En un**microonda** , la humedad interna del alimento mismo , es activada , provocando que éste alimento se caliente , proceso que lleva a la cocción del mismo . Esto es comparable al proceso de cocción , en el que se hierve la comida , llamado*bishul* , en hebreo .
Lo que nos preocupa aquí , es que el alimento emitirá vapores . Estos vapores calientes , al superar la temperatura de 43 °C[6], y tomar contacto con las paredes del recinto del **horno microonda** , causan que estas paredes , absorban el sabor o el gusto , contenido en los vapores mismos . El microondas ,**se vuelve** entonces **lácteo** , o *por el contrario* , apto **para comidas con carne** .
Si el horno debiere ser usado con el alimento de características opuestas (o carne o lácteos , según el caso) ,**se deberá tapar tal comida** , a fin de impedir que el vapor transfiera el gusto del primer alimento , penetrado en las paredes , a la comida actual que se está cocinando . Comidas de carácter ***parve*** (neutrales , ni láctea ni de carne), deberán ser cubiertas , si se pretende comerlas con el tipo de comida*opuesto , para el cual se destinó el microonda* .
Por ejemplo :
* Si un microondas , es usado principalmente para comida con carne , uno puede usarlo para comidas de éste carácter , sin cubrirlas , y puede usar el horno posteriormente para lácteos , **tapándolos .**
En éste mismo horno mencionado , si se intenta calentar una sopa ***parve*** , que será consumida con manteca o leche , **la misma no podrá ser puesta destapada , en el microondas**.
Nota Importante : Cuando se utiliza un mismo microondas , para los dos tipos de comidas , (lácteos **o** carne), es importante que el segundo tipo de comidas , esté completamente tapado por todos lados , y también , que el piso del recinto de cocción del horno , esté perfectamente limpio .

Piletas , Lavabos : Todo baja a los Desagües

Las piletas "**no** *Kasher* ", pertenecientes a una casa , o a un departamento , comprado o alquilado , donde residieron , o bien gentiles , o sea no judíos , o alguien que no preservó las reglas de *Kashrut* , requieren pasar el procedimiento de transformación a *Kasher* . Si fueran de **acero inoxidable** , podrán ser fácilmente transformadas a *Kasher* , como se explicará más adelante . Si fueran de **loza , no** pueden ser transformadas en *Kasher* , y sólo pueden ser usadas como apoyos y/o base para demarcar el lugar de la pileta . Obviamente , primero deberán ser limpiadas a fondo , de cualquier residuo "**no** *Kasher* ", que pudiesen contener .

Debemos tener presente , que ya que no cocinamos a los alimentos en la **pileta** , ello reduce enormemente las posibilidades de que la pileta se haga "**no** *Kasher* ". E inclusive , aunque se detallen a continuación , cuatro posibilidades diferentes , ellas ocurren con poca frecuencia . La mayor parte de los residuos , por lo general , consisten en alimentos que están a una temperatura menor que la de 43 °C , demasiado fría para ser absorbida en la pileta . Además , la presencia de un detergente para el lavado de los platos , arruina definitivamente el gusto del alimento , creando un factor , merced al cual , podemos ser permisivos , y no estrictos , aún si el alimento estuviera caliente .
Más infrecuente aún , es que una vez que la pileta se haya convertido en "*Kasher* ", sea usada de tal modo , que lo que se lave , la haga "no *Kasher* ". De cualquier manera , debemos tener cuidado , y ser conscientes de las posibilidades , porque ellas efectivamente ocurren . Examinemos de seguido , a cada uno de los casos :

1. Si se vierte directamente en la pileta , un líquido caliente "**no** *Kasher* ", de un recipiente u olla sacado del fuego (denominado en la *Halajá* como recipiente de primer grado - *kelí rishón*) , el gusto o sabor , **será absorbido** por la pileta . Sin embargo , si el alimento "**no** *Kasher* ", fue colocado primeramente en un tazón , y vertido entonces del mismo en la pileta , esta **no**absorberá el gusto (el tazón de aquí , es definido en la*Halajá* , como recipiente de segundo grado - *kelí Shení* [7]) . Y la acción es llamada - ***Irúi kelí Shení*** , vale decir volcar un líquido , de un recipiente de segundo grado .
2. Hay algunas opiniones que sostienen , que si un **pedazo**sólido de comida **caliente** , es tirado a la pileta , esta absorberá el gusto del alimento sólido , **aún** si el mismo hubiera sido puesto primero en otro recipiente [8].
3. Si los platos sucios están en la pileta , y el **agua caliente de la canilla** cae directamente sobre los mismos , hay entonces una posibilidad , de que el agua transfiera el gusto de un alimento al otro. Si hubiera algo "**no** *Kasher* "en la pileta , o si estuvieran la carne y los lácteos juntos dentro del agua , esto daría al agua la propiedad de "**no** *Kasher* ", bajo ciertas condiciones , y según algunas de las opiniones Rabínicas . En ese caso , hay que consultar con un Rabino , en cuanto al estado de los platos . Consecuentemente , habría que procurar **evitar** tales cuestiones , usando rejillas o redes separadas y/o tachos , bachas , o recipientes , para platos de diferente carácter que deban ponerse en la misma pileta .
   Por lo general , si se cometió un error , la pileta queda permitida , porque es independiente del proceso de cocción . Hay casos , en los que la pileta quedaría prohibida , si el agua caliente de la canilla tocare a la carne , salpicando a los utensilios lácteos allí puestos , o viceversa . Siempre se debería efectuar consultas con el Rabino , debido a que existen muchas

variantes , en esta clase de cuestiones .
En el caso de haber cometido una equivocación , y si se hubiera puesto detergente al agua , el gusto queda estropeado (*pagum*) , con lo que se podrá evitar ser estricto .

4. Al hervir **agua** en una olla o jarro , que haya sido usado**dentro de las últimas 24 horas** , para lácteos o para comida con componentes de carne , y luego derramarla en la pileta ; se convertirá a la misma , en pileta láctea o pileta de carne , según algunas opiniones . Y ello , debido a la capacidad que posee algo vertido de un recipiente caliente de Primer grado (***Irúi kelí Rishón***), de transmitir el sabor , o como se lo expresa en la*Halajá* - "de cocinar ...".

Mesadas : Otro Frente Ofrecido Por la Cocina

El **derrame** de una cacerola caliente , que acaba de ser quitada del fuego , puede convertir a una mesada en "**no***Kasher* ". No obstante , el hecho de colocar una olla caliente , o una cuchara sucia caliente en la mesada , no causará que el gusto se transfiera , y sea absorbido en la mesada . La regla determina , que un recipiente o utensilio , no puede absorber el gusto de la comida caliente que se halle en otro recipiente , al tocarse entre si , cuando están secos .

Por ejemplo , si una cacerola caliente que contiene sopa de pollo , toca a una olla o jarro caliente con sopa láctea , ningún**G**usto se trasladará de la una a la otra , a pesar de la alta**T**emperatura de las mismas , dado que carecen de un medio de transferencia común , a través de las paredes de cada olla . Incluso si hay un poco de humedad por fuera de la olla , o si la cuchara estuviera un poco mojada con la sopa de pollo , ello no es considerado como lo bastante mojado , como para que se produzca cualquier transferencia [9] de **G**ustos o **S**abores . Sin embargo , si una cacerola caliente , se posa sobre una superficie muy mojada de la mesada , el gusto se trasladará , de la olla caliente , a la mesada .

Mesas : ¿ Listas para Servir ?

Las Mesas de comedor , están generalmente cubiertas por un mantel o por vidrio . Es **muy improbable** , que algo que esté bastante caliente , se derrame directamente en la mesa misma . Por consiguiente , siempre son consideradas como " *Kasher* ".

Las mesas de la cocina son diferentes , ya que la gente , por lo general , come de platos apoyados directamente sobre la superficie de la mesa . Siempre existe la posibilidad , de que por ejemplo , *un trozo de queso caliente derretido* , pueda caerse del plato , directamente sobre la superficie de la mesa , convirtiendo a tal superficie en " láctea ". En ese caso , al caerse posteriormente un pedazo de carne caliente , sobre el mismo lugar , provocaría que tanto la superficie , como la carne misma , se transformen en "**no** *Kasher* ". Por eso , se recomienda desplegar y extender un mantel , antes de servir una comida con carne . Se da

por entendido , que se hará lo mismo en el caso opuesto . Una mesa de cocina , que fue utilizada por gentiles , o sea no judíos , o alguien que no preservó las reglas de *Kashrut* , es casi seguro que se contaminó en su superficie , con comidas "no *Kasher* ", y en consecuencia , debe pasar el procedimiento de transformación a *Kasher* .
Importante :
Toda vez que cualquier superficie , tenga que pasar por el procedimiento de transformación a *Kasher* , hay que comprobar la lista de los materiales , para saber si un cierto material , puede ser tratado adecuadamente , para volverlo al estado de *Kasher* . Incluso si no se puede , hay condiciones variables que podrían , a pesar de todo , permitir su uso , por eso , consulte por favor con su Rabino , para determinarlo .
Este es un consejo sensato : consultar con el Rabino , incluso en aquellos casos , donde uno está casi seguro , de que no hay ninguna solución viable , para un determinado problema de *kashrut* . Un Rabino , a menudo será capaz de solucionar un problema , gracias a su pericia en la Ley judía (*Halajá*) , y también a sus experiencias prácticas anteriores , relacionadas con cuestiones similares .
"Ahora que usted adquirió una visión mayor , en el cuidado de la *Kashrut* , sabrá apreciar más aún su propia comida *Kasher*"
"Ah , *Kevod HaRav* ..." dijo la Sra. Cohen , haciendo una pausa y diciendo confiadamente , "ahora que entiendo como cada elemento absorbe el sabor , pienso que puedo desenvolverme en la práctica por mi misma "

Asuntos candentes

"Cocine de acuerdo a las reglas , de manera tal que la ley esté a su favor "
A) Asar en el horno , o freír con poco o nada de aceite , es llamado - *tzelí* - Ya que el gusto fue absorbido por el fuego directo , el gusto será eliminado por el fuego directo (***libún***) .
B) Las cacerolas , aún sacadas ya del fuego , generarán cocción , mientras el alimento que está dentro de las mismas , supere los 43 °C , temperatura designada con el nombre de -*lad soledet bo* . A éste tipo de recipiente , nos referimos con el nombre de Recipiente caliente de Primer Grado (*kelí rishón*).
C) El hecho de derramar , verter o volcar el contenido de una olla o jarra caliente , apartada del fuego , es llamado - *Irúi kelí rishón* . Esta acción , puede cocinar una capa superficial , cuyo espesor es como el de una piel o una cáscara [10] (*kelipá*).
D) El recipiente , digamos por ejemplo un tazón , **que recibe**lo cocinado y contenido en un *kelí rishón* - (recipiente de primer grado) , es llamado lógicamente " Recipiente de Segundo Grado " , o sea *kelí shení* . A pesar de que no tenga el *poder energético* de " cocinar " , hay quienes opinan que**tiene** de todos modos , el poder de transferir gustos . Por consiguiente , habría que tener cuidado de hacer *Kasher* a tales recipientes , en el caso que hubieran tomado contacto con algo **no** *Kasher* . Si se cometió algún error , se debería consultar con el Rabino , quien posiblemente se inclinaría a no ser severo , en lo que respecta a **reconvertir** éste utensilio en*Kasher* nuevamente .
E) Cuando se transfiere el contenido de un tazón o sopera , por ejemplo , a los

platos , estos toman la designación de " Recipiente de Tercer Grado " , o sea *kelí shelishí* . Este , no tiene bastante poder como para volver a otro utensilio en "**no***Kasher* ", aún estando caliente .
F) No se debe obviamente comer albóndigas de carne , en tazones de leche , por ejemplo , justificándolo en el hecho de que un " Recipiente de Tercer Grado ", o sea un *kelí shelishí* , no tiene la propiedad de transformar al utensilio en "**no***Kasher* ". Y esto porque muy probablemente , no se pudieren suprimir totalmente , los remanentes de la comida o del contenido anterior . Estas cuestiones las aprenderemos mejor , en una lección posterior .
G) Si un alimento está tan caliente que podría quemar a alguien , o si tiene un sabor picante , o fuerte , o si está formado por pedazos de comida sólida y caliente , algunas opiniones Rabínicas , sostienen [11] que puede transferir el sabor .
¡ Muy bien Sra. Cohen ! Tenga presente que estas importantes reglas , son pautas fundamentales , en el cuidado de la cocina *Kasher* . Estas leyes básicas , nos ayudarán también , a saber cómo conducirnos , si alguna vez cometiéramos equivocaciones , en nuestra propia cocina .

Métodos Que Permiten Convertir a "*Kasher* "

Ahora aplicaremos las reglas ante mencionadas , como una guía para transformar a *Kasher* , el resto de la cocina de la Sra. Cohen .

Hornos : La Moderna Versión Auto-limpiable

Cocinar o **asar** en el horno , se lo designa con el nombre de *Tzelí* . Al adaptar un horno para que sea *Kasher* , el gusto o sabor penetrado en las paredes , no es suprimido , sino más bien quemado en las mismas . Incluso si queda algo comestible , sobre el fondo del horno , también será quemado y reducido a cenizas .

Para poder hacer *Kasher* , a un horno de carne , de manera que sirva para usarlo con lácteos , habría que encenderlo , regulándolo a la parrilla , durante aproximadamente cuarenta minutos . Si fue usado con comida "**no** *Kasher* ", lo mismo , pero durante dos horas [12]. **Antes de hacer esto** , se deberá rociar el horno , con un material de limpieza cáustico , y limpiarlo a fondo .
En el caso de los hornos auto-limpiables , éste procedimiento es muy fácil , ya que no tiene que ser limpiado de antemano . Cuando el horno alcanza la temperatura más alta posible , comienza a quemar cualquier residuo de alimentos , que pudieron haber sido dejados en su interior . Esto podría tomar aproximadamente una o dos horas [13], luego de lo cual , se inspeccionará el horno , para estar seguro que cualquier resto comestible olvidado , fue incinerado , y transformado en cenizas .

Hay quienes usan un soplete de soldar , para quemar cualquier comestible remanente , que haya quedado dentro del horno . También es posible convertir al horno entero en*Kasher* , con un soplete de soldar , con la condición de que

cada parte del horno , reciba la llama del soplete . Este método es apropiado para hornos industriales o comerciales , Pero **No para los domésticos** , ya que causará daños graves e irreversibles a varios de los mecanismos .

Hornos Eléctricos (Tostador) : un Burdo Trabajo

Los pequeños hornos eléctricos o tostadores , son muy difíciles de limpiar . Después de limpiarlos esmeradamente , se debe seguir el mismo procedimiento usado para los hornos .

Rejillas o Parrillas : el Grandioso Modelo Original Auto-limpiable

Si alguien que no cuida las leyes del *Kashrut* , usó al horno-cocina , **las rejillas que están por encima de los encima quemadores** , deberán ser procesadas por medio de la llama viva , vale decir - *Libún* . Es posible también , ponerlas en un horno auto-limpiable , durante el ciclo de auto-limpieza . De lo contrario , se requiere prender el fuego , y pasar **todos los lados de la rejilla** por el mismo , teniendo la precaución de que la **rejilla** [14], esté bien caliente .

Convirtiendo al Anafe o Encimera de Cocina , en *Kasher* : ¿ Punto Discutible o Trabajo Sucio ?

En el caso de que usted tenga un anafe con cubierta de acero inoxidable , y desee hacerlo " *Kasher* ", para destinarlo a una sola clase de comidas , se seguirá el siguiente procedimiento :
Hierva agua caliente , y viértala sobre la cubierta , y sobre el cuerpo **entero** de la unidad . Y prepárese de antemano , para fregar la suciedad producida , una vez que el agua se enfríe .
Si el anafe es del tipo habitual de acero esmaltado o enlozado , no puede ser hecho " *Kasher* ". Sin embargo , uno puede seguir usándolo , si evita poner cucharas calientes o alimentos , en contacto con el área comprendida entre los quemadores , ya que muy probablemente , hubo derrames de comida caliente " *No Kasher* ", y/o de carne y lácteos .

Microondas : Ondas de Vapor de Agua Hervida

- Límpielo bien .
- No use luego el **microondas** durante 24 horas .
- Hierva una taza de agua , **hasta que haya vapor** en el interior del horno .
- Mueva la taza con agua a otro punto , y **repita** el proceso .
- Después , para mantenerlo *Kasher* , utilizarlo siguiendo el procedimiento delineado previamente .

Piletas y bachas de Acero Inoxidable : Espere … y entonces , o Con Vapor o Con Agua hirviendo

Limpie bien la pileta , y déjela de usar por **24 horas** . Tenga presente , que ya que nunca realmente cocinamos alimentos en una pileta , no es necesario efectuar el proceso de depuración , con agua hirviendo (*Hag´alá*) . Hierva un recipiente con agua , y viértalo sobre **toda** la pileta .
Se aconseja volcar un poco de amoníaco , detergente , o cualquier otro producto similar , alrededor del área de desagüe , antes de iniciar el proceso de transformarla a*Kasher* , para destruir restos visibles , de difícil acceso para su limpieza , ubicados alrededor del borde del desagüe .

Si la pileta fue usada para comida "no *Kasher* ", se seguirá el mismo procedimiento descripto previamente , salvo que aquí , seremos más estrictos que de costumbre , con la Temperatura del agua usada para convertir la pileta en *Kasher* , ya que se trata efectivamente , de restos de comida " **no *Kasher*** ".
Después de que la pileta haya sido preparada , se la llenará al tope con agua hirviendo , a la que se le agregará una piedra incandescente , o un trozo de hierro enrojecido , para que el agua desborde . Alternativamente , se puede calentar al rojo un pedazo de metal , y sostenerlo con pinzas largas , bajo el chorro de agua hirviendo , que se vuelca de una pava , sobre toda la pileta (íntegramente).

Mesadas de Formica ®: Contrarrestando Los Derrames

Si fueron usadas para comidas " **no *Kasher*** "[15] , primero deberán ser **limpiadas a fondo** , vertiendo luego de ello , sobre las mesadas , un **detergente** fuerte como el amoníaco , por ejemplo . Después habrá que **secar** la superficie , y volcar posteriormente agua hirviendo sobre **todo** el área . Otro problema para tener en cuenta , al transformar a la mesada en*Kasher* , es si la superficie es rugosa , o con texturas o grietas , en las que los residuos tienden a pegotearse . Aquí también , se hace imprescindible , una pulcra y esmerada limpieza previa .

Mesas : ¡ Sí , Ahora Usted Puede Estar Listo Para Comer !

Una Mesa de comedor , sólo requiere una limpieza habitual , con el tipo de producto suave , que se aplica generalmente sobre ese tipo de superficie , ya que muy probablemente , la mesa no tomó contacto directo con nada , y además seguirá siendo usada con un mantel .
Si uno comprara una mesa de Cocina de Formica ® , de un no judío , es muy probable que se hubiese derramado sobre la misma , en algún momento , algo caliente y **no *Kasher*** . En tal caso , sería aconsejable **lavar** primero la mesa con amoníaco , o algún otro producto fuerte de limpieza , secarla , y luego proceder

a hacerla *Kasher* , con **agua hirviendo** . Esto es aconsejable , sólo si la superficie es de un material como la Formica ®, que puede ser transformada en *Kasher* , sin arruinarse . De lo contrario , sólo se deberá limpiarla con un producto de limpieza , y ser utilizada sin ir más lejos con ello[16].

Cuchillos : Enterrándolos

"Tengo todavía algunas preguntas , *Kevod HaRav* . Una vez oí , que se puede poner un utensilio en la tierra , durante una semana , y luego de ello será *Kasher* . ¿ Eso es cierto ? "
"Sra. Cohen , quienquiera que se lo haya dicho , se lo explicó mal . Posiblemente se haya referido a convertir a los cuchillos en *Kasher* , clavándolos en la tierra 10 veces . Esto se llama "*ne´itzá* ". Déjemelo explicar…"

Si un cuchillo , cortare en frío [17], un alimento duro , absorberá una pequeña cantidad de comida , a causa de la presión ejercida sobre el mismo , llamada en Hebreo *"dujka de´sakina* ". Por eso , si uno corta un pedazo de queso frío , y luego uno de carne fría , el cuchillo se volverá en "***No Kasher*** ". Más aún , el gusto penetrado del queso , en el cuchillo , se adosará a la carne , y por eso tiene que ser quitado raspándolo , o por abrasión .
Para poder quitar el gusto del cuchillo , es necesario **clavarlo en tierra dura 10 veces** , o limpiarlo [18] con virutas de acero , o con una almohadilla plástica abrasiva , llamada Scotch Brite® . Así haciéndolo , se quitará todo resto alimenticio , adherido a la superficie del mismo . Al haberlo hecho , se podrá cortar el pan , para incluso comerlo con la comida de carácter opuesto (carne o lácteos) . Hay opiniones Rabínicas que dicen , que se puede cortar también el alimento "opuesto", directamente después de haber efectuado la *ne´itzá* (clavarlo en tierra dura 10 veces) . No obstante de ello , tanto en uno , como en el otro caso , no habría que confiar en el método citado de la *ne´itzá* , excepto en casos extremos con alguna circunstancia atenuante .

Licuadoras , Mezcladoras , Batidoras y Robots de Cocina : No Cesarán De Cumplir Con Sus Funciones

Las licuadoras , mezcladoras y los robots de cocina (food processors) , son únicos , porque tienen muchas partes móviles que pueden ser desarmadas y separadas . El proceso de volverlos al estado de Kasher , no es nada complicado , siguiendo nuestras pautas básicas .
Si fueron usados para comidas "**no** *Kasher* "calientes , o con carne y leche , cada parte deberá ser hervida entonces , en agua hirviendo (proceso llamado "*Hag´alá* ")[19] . Sin embargo , si fueron usados para cortar fiambres , o rebanar queso , las cuchillas deberán pasar el procedimiento descripto de *ne´itzá* (clavado en tierra dura , 10 veces) .
En vez de hacerlo en la tierra , muy poco práctico con tales tipos de cuchillas , uno puede cumplimentar con tal proceso , usando virutas de acero , o la almohadilla plástica abrasiva , llamada Scotch Brite® , fregando bien tales

cuchillas . Y en cuanto al recipiente o jarro , si éste es de plástico o de vidrio , habría que seguir entonces las pautas o guías para hacerlos "Kasher ", **o por lo contrario dejar de usarlos** , si no se puede , sacándolos del uso [20].

Lavavajillas : A Su Elección

Si usted tiene un nuevo lavavajillas , lo mejor es destinarlo de antemano para lácteos **o** para carne . Se debe tener cuidado de **no** lavar **conjuntamente** al tipo de vajilla , o utensilios , pertenecientes a la clase opuesta de comidas . Aprenderemos que pasa , si uno usó por accidente el lavavajillas , para vajillas de ambos tipos simultáneamente . Si alguien utilizare un mismo lavavajillas , para vajillas de lácteos y de carne , deberá ponerlos en distintos cestos o estantes . El tema de los lavavajillas , será tratado posteriormente en el capítulo 11 .

Si alguien comprara un lavavajillas "**no** *Kasher " (taref)* , o dispusiere de un lavavajillas incorporado en la cocina (built-in), de una casa recientemente adquirida , de alguien que no cuidó el *Kashrut* , lo mejor es reemplazarlo por un nuevo lavavajillas que sea *Kasher* . Sin embargo , en una circunstancia donde ello pueda causar apremios de dinero , se puede convertirlo en *Kasher* , bajo la guía y supervisión de un Rabino [21]. Cada caso tiene que ser determinado de manera específica .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cómo se transforman los hornos en " *No Kasher* " ?
2. ¿ Cómo se transforman las cocinas y hornallas , en "*No Kasher* " ?
3. ¿ Por qué una rejilla de anafe u hornalla , puede ser utilizada para cocinar recipientes de leche , y luego de carne , sin tener que efectuar el procedimiento de hacerla *Kasher* , en el ínterin ?
4. a. ¿ Puede un horno a microondas ser usado para cocinar leche , y luego carne ? b. ¿ Qué precauciones deben adoptarse ? c. ¿ Por qué?
5. 1. ¿ Cuáles son los cuatro casos , en los que una pileta se vuelve en " No *Kasher* " ? 2. ¿ Si uno tiene sólo una pileta , qué cuidados y precauciones se deben tomar en cuenta ?
6. ¿ Es necesario transformar a las mesadas en *Kasher* ? Explicarlo .
7. ¿ Es necesario transformar en *Kasher* a las mesas , vertiendo agua hirviendo sobre las mismas , aún sabiendo que la comida fue servida sin un mantel ?
8. ¿ Por qué la cocción en un horno , requiere el "*libún* "(llama directa) de los elementos involucrados ?
9. ¿ Puede un recipiente "cocinar"(o provocar la cocción) , incluso luego de haber sido quitado del fuego ? Explicarlo .
10. ¿ Por qué al verter agua hirviendo sobre la superficie de una cocina *Kasher* , se la deja Kasher ?
11. A. ¿ Qué es un "*kelí shení* " ? B. ¿ Tiene éste la capacidad de cocinar ? ¿ Por qué ?
12. ¿ Tiene la sopa servida de una sopera , la capacidad de transformar en "no *Kasher* ", a los tazones en los que se sirve la sopa ? Explicar.

13. A) ¿ Debe el horno estar completamente limpio , sabiendo que los residuos producidos por los derrames , serán quemados , mientras se transforma al horno en*Kasher* ?

    B) ¿ Puede un horno eléctrico , o tostador , ser depurado o tratado del mismo modo ?
14. A. Ya que las rejillas de las hornallas pueden ser usadas para calentar jarros con leche , y recipientes de carne , uno tras otro , ¿ acaso eso demuestra que ellos no tienen que ser transformados en *Kasher* ?
    B. En caso negativo , ¿ cómo deberían ser procesadas para volverlos *Kasher* ?
    C. ¿ La *hag´alá* (en agua hirviendo) , ayudaría en éste caso ? Explicarlo .
15. 1. ¿ Puede un horno a microondas , ser convertido en*Kasher* , en el transcurso de las 24 horas posteriores , al uso de un alimento de carácter opuesto (lácteo o de carne , según el caso) ? Explicarlo .
    2. En caso negativo , ¿ cómo puede usarse para lácteos y para carne ?
16. A. ¿ Puede una pileta ser convertida en *Kasher* , abriendo la llave del agua caliente , en vez de verter agua hirviendo sobre la misma ?
    B. En caso negativo , ¿ acaso el agua transformaría a la pileta en "no *Kasher* ", si se salpicare directamente del grifo , sobre los utensilios de carne y de leche sucios ? Explicarlo .
17. ¿ Puede el mismo método usado para hacer Kasher a las mesas , ser usado para las mesadas ? Explicarlo .
18. ¿ Puede un cuchillo hacerse "no *Kasher* " , aunque no sea usado para cortar comida caliente ?
19. 1. Fuera del procedimiento de la *Hag´alá* , ¿ Cómo se puede convertir en *Kasher* , a las cuchillas de una batidora , licuadora , o robot de cocina etc. ?
    2. ¿ Y si no pueden ser clavadas en la tierra , cómo se podrá llevar a cabo un procedimiento análogo a la "*ne´itzá* " ?
20. ¿ Por qué se exigen cestos o estantes separados , si es que un lavavajillas debe ser usado para la vajilla láctea , y de carne , una tras otra ?

Ir arriba

Respuestas A Las Preguntas

1. Los hornos se vuelven "No *Kasher* ", al derramarse comida láctea o de carne , que toma contacto directo con las paredes del horno , Los hornos , pueden absorber también en sus paredes porosas , comida "No*Kasher* " , lácteos , y comidas con carne , a través del vapor . Los hornos no se hacen "No *Kasher* ", por el mero contacto entre un recipiente en el que se cocina , y las paredes o piso del mismo , **sino** que tiene que producirse un derrame , o salpicar , actos que**directamente** lo vuelven "No *Kasher* "; o por medio del vapor , agente **indirecto** que también lo volvería "No*Kasher* ", debido a la propiedad que posee , de transferir el gusto del alimento .
2. Las cocinas , anafes y hornallas , se convierten en "No*Kashe*r ", al derramarse en un mismo punto , comida láctea y de carne . Esto incluye el hecho de apoyar una cuchara sucia caliente, directamente sobre las mismas .
3. Las rejillas o parrillas de las hornallas , no tienen que pasar el procedimiento de hacerlas *Kasher* , entre la cocción de lácteos y la cocción de carne , porque las altas temperaturas de la llama , queman a los residuos , o partículas de cualquier alimento , pegoteados a las rejillas (tal como un pequeño soplete de soldar).
4. a. Un horno a microondas , debería ser destinado a alimentos lácteos , o de carne , y luego , cuando se cocine el tipo de comida de carácter opuesto , **cubrirla**, para que no se vuelva "No *Kasher "(Taref),* al entrar el vapor de la misma , en contacto con las paredes que estaban penetradas por el otro sabor .(y volver a la misma)
   b. Un horno a microondas , puede ser usado tanto para la leche como para la carne . Sin embargo , dado que las microondas cocinan calentando la humedad interna del alimento , esto genera mucho vapor, el que a su vez , al entrar en contacto con las paredes , transfiere el gusto de lo que se está cocinando , a las mismas , ocasionando el problema

descripto .
Se pueden adoptar las siguientes medidas :
1 . Destinar el horno para que sea o lácteo , o de carne .
2. Cubrir o tapar herméticamente a los alimentos opuestos , a los que fue destinado el horno , de manera tal que el vapor no pueda escaparse .
3. Tener bandejas separadas de vidrio , para los lácteos , y para la carne (asumiendo que se habla de modelos del horno a microondas , que tienen un plato de fábrica , en el piso).
4 .Mantener el horno limpio de toda suciedad .
c. La tapa o cobertura , tienen que impedir que los vapores salgan , y transfieran al horno el gusto lácteo , de carne o no *Kasher* . Las toallas de papel , no cumplen éste propósito , porque son porosas . Algo que podría resultar , es cubrir a los tazones con un plato , evitando la transferencia mencionada . No obstante , sea como sea , el plato en el que se cocina , absorbe obviamente el gusto de la comida , y viceversa .

5. 1. A) Vertiendo un líquido caliente "No *Kasher* ", de una olla que acaba de salir del fuego , directamente sobre la pileta , transformándola en "No *Kasher* ". Volcando un líquido de carne caliente , se convierte a la pileta en pileta de carne , y si posteriormente se derramase un líquido lácteo , la pileta se volverá en "No *Kasher* ". Y he aquí un ejemplo : Hervir salchichas al mediodía , tirando el agua de las mismas , y luego a la noche , hervir ravioles de queso , colándolos en la misma pileta . La pileta absorbió entonces , residuos de carne y de leche , lo que la transformaron en una pileta "No*Kasher* ".
   B) Tirando en la pileta , un pedazo sólido de comida , que causará que la pileta absorba el gusto en sus poros .
   C) Habiendo platos sucios en la pileta , sobre los que se vuelca agua caliente , que al salpicar rebotando , transfiere la propiedad de no ser *Kasher* a lo que toque .
   D) Vertiendo **agua caliente** de una cacerola , que fue usada en las últimas 24 horas , para la leche o para la carne , acción que ocasionará que la pileta sea de carne , o láctea . Tenga presente el ejemplo anterior de los ravioles .
   2. (de la pregunta 5) **Precauciones** : no poner platos de carne y de leche , juntos en la pileta , usar cestos , estantes , o cajones hechos de redes o mallas , diferentes para cada tipo de vajilla , y evitar que los platos toquen el fondo de la pileta .
   Es importante destacar , que si se usa agua tibia , y jabón , no sólo el gusto no podrá ser transferido por el agua , sino que también el alimento , o su residuo , dejará de ser considerado como tal , al entrar en contacto con el jabón .
   Si se precisa volcar líquidos de carne o lácteos al desagüe :
   1. Espere hasta que se enfríen , antes de volcarlos .
   2. Si no puede esperar , deje correr el agua fría de la canilla , mientras se vuelca el líquido de la olla , directamente en el desagüe . El agua fría , ocasionará que el líquido se enfríe rápidamente .
   3. Si se tuviere que derramar el líquido hirviendo , de la cacerola , se lo hará previamente en otro recipiente , al que se le agregará agua fría , antes de volcarlo al desagüe .
6. Normalmente , las mesadas no requieren pasar el procedimiento de convertirlas en *Kasher* , porque la comida no suele entrar en contacto directo con las mismas , e inclusive , si se apoya una cacerola caliente sobre la mesada , esta no absorberá el sabor de la misma . Las mesadas podrán tornarse en "lácteas" , de "carne", o "No *Kasher* ", al derramarse el contenido de un recipiente caliente sobre las mismas , o simplemente comida caliente . Además , como consecuencia de las grietas o fisuras , dentro de las cuales se introducen los remanentes de comida , la mesada se volverá como dijimos "láctea", de "carne", o "No *Kasher* ", demandando así , que se tenga que efectuar el procedimiento de hacerla "*Kasher* ".
7. En general , no , porque usualmente la comida no suele entrar en contacto con las mismas . Lavarlas es suficiente . Pero en el caso de que la mesa no haya sido cubierta normalmente con un mantel , se requiere convertirla en *Kasher* , porque el material de la misma , absorbió el gusto o sabor "No *Kasher* "(una vez leche, otra carne) , de lo que se derramó o volcó .

8. Recordemos la regla : "Del mismo modo que se absorbe , será expelido". El horno absorbe el gusto , a través del calor seco , (vapores que le llegan de la comida) , y por eso el proceso de "*libún* "(llama directa), es el apropiado , pues quema los gustos penetrados . No se trata de un caso de osmosis , ya que las paredes del horno y sus partes , no transfieren el gusto , salvo que haya comida en el área de contacto , vale decir , sólo la comida expuesta , y no la contenida en un recipiente .
9. Si , puede , si su temperatura supera los 43°C . Sin embargo , si se transfiere la comida del mencionado recipiente caliente retirado del fuego , a otro recipiente , que llamamos "*Kelí Shení* " (utensilio de segundo grado), la comida no tendrá la propiedad , o la energía de poder seguir "cocinando", aún estando por encima de los 43°C , aunque desde ya , que puede y transmite el sabor o el gusto .
10. Porque en general , la comida no es cocinada o colocada directamente sobre el anafe , o la cocina , y de aquí , que estos entran casi siempre en contacto con la comida volcada , o derramada .
11. A. Un "*Kelí Shení* "(utensilio de segundo grado), es un recipiente sobre el que se vuelca el contenido de otro recipiente , que fue puesto sobre el fuego , y que recibe el nombre de "*Kelí Rishón* "(de primer grado) .
    B. La comida no es considerada como que puede seguir "cocinándose", pues se halla en proceso de enfriamiento . De cualquier manera , de acuerdo a algunas opiniones Rabínicas , la comida , contenida ahora en su segundo recipiente , podría estar lo bastante caliente como para transmitir el gusto , tanto de la misma a la pared del recipiente , como al revés , transmisión que llega hasta una profundidad , del espesor de una piel o cáscara (en hebreo, *Kelipá*) . En caso de haberse cometido un error , se podría considerar no ser estricto o severo .
12. No , porque los platos hondos o tazones , serían *kelí shelishí* , de tercer grado , (en tanto la sopera de la que se sirve , es *kelí shení*), y de ahí que la sopa servida , es considerada ya demasiado fría , luego de dos transferencias , como para poder transmitir el gusto a los tazones o platos hondos .
13. A) Si . Debe estarlo , al iniciarse el proceso de hacerlo*Kasher* . La limpieza previa a fondo , se basa en el hecho de que pudieran haber partículas de alimentos de carne , y otras de leche , que se cocinarían conjuntamente antes de quemarse , cosa que está en si mismo prohibida . La limpieza a fondo , hecha inclusive con materiales detergentes o jabones químicos , transformará a los residuos en incomestibles , perdiendo así su carácter de alimentos , con lo que no se transgredirá la prohibición de cocinar a los residuos de naturaleza opuesta .
    B) Sí puede .
14. A. A pesar de que las rejillas de las cocinas u hornallas , puedan ser utilizadas alternativamente , para calentar recipientes , u ollas de leche y de carne , puede suceder todavía , que tengan que ser tratadas , para convertirlas en "Kasher ", y ello , si es que se ha apoyado un alimento "No *Kasher* " .
    B. Las rejillas deben ser tratadas por medio del "*libún*", encendiendo los quemadores al máximo , o colocándolas en un horno que se halle en el ciclo de auto-limpieza .
    C. No hacemos " *hag´alá* " (Hervido del utensilio), debido a la regla aprendida de "Del mismo modo que se absorbe , será expelido".
    Las rejillas absorben a los gustos , a través del calor seco , y por ello , los residuos serán removidos de la misma manera .
15. 1. Un horno a microondas , será convertido en *Kasher* , hirviendo una taza de agua en su interior , para que el vapor impregne el recinto . Previo a ello , se lo limpiará , y **dejará de usar** por 24 horas .
    2. Si no se siguiese éste proceso , se podrá usar el horno , para la comida de carácter opuesto , sólo si la comida estuviere debidamente tapada .
16. A. No . Se debe usar agua hirviendo . La "*Hag´alá* " y el "*Irúi* "requieren ser hechas con agua hirviendo .
    B. El chorro de la canilla de agua caliente , al tocar los platos , y rebotar hacia la pileta , la transformará en "No *Kasher* ", sin embargo , se puede ser permisivo y no severo , en

esta cuestión , ya que el agua aquí mencionada , no está "cocinando", y además se suele hacer uso de jabón .

17. Las mesadas , suelen tomar contacto más frecuentemente , con comidas calientes , pues son parte del proceso de preparación , y por eso es que pueden volverse lácteas , de carne , y hasta "No *Kasher*", debido a lo cual , requieren el "*irúi* "(verter agua hirviendo) . Las mesas , por otra parte , son normalmente usadas para comer , y generalmente las cacerolas o asaderas calientes , son apoyadas sobre un posa-fuentes o base , para no dañar al material de la mesa , en su contacto con el calor directo . Sin embargo , si se usare la mesa con el mismo propósito que el de la mesada , ambas pasarán el mismo proceso de conversión a "*kasher* ".
18. Un cuchillo puede hacerse "no *Kasher* ", incluso si no es usado para cortar comida caliente , porque la comida se pegoteará al filo , a causa de la presión ejercida durante el corte . También, la comida picante , o fuertemente sazonada , aunque esté fría , puede transformar al cuchillo en "no *Kasher* ". Al utilizarse el cuchillo , para el tipo de alimento de carácter opuesto , éste se volverá en "no *Kasher* ".
19. 1. Por medio del procedimiento llamado "*Neitzá* ", (clavado). 2. Si no pueden ser clavados en tierra , deberán ser limpiados , con elementos abrasivos como la lana de acero , viruta o "Scotch Brite".
20. Si un lavavajillas debe ser usado para lácteos , y para vajilla de carne , una después de la otra , el uso de cestos o estantes móviles separados , son una exigencia básica , porque el alimento puede trabarse en la salida del desagüe .

Ir arriba

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

1-Esto suele ocurrir , cuando vemos mucho vapor en el interior del horno . Esto sucede normalmente en hornos pequeños , carentes de ventilación apropiada , y cuando se cocina una comida con líquidos , y descubierta .
2-Esto depende de muchos factores , tales como si es el sabor es absorbido a causa del alimento actual , que podría ser no Kasher , y si es dentro de sus 24 primeras horas etc. tal como lo veremos más adelante . El vapor se eleva hasta el techo del horno , y al condensarse , cae sobre el alimento .
3-Esto será expuesto detalladamente en las próximas lecciones .
4-Javat Daat 92 Beurim 20
5-Eshel Abraham 551 : 6
6-Esta temperatura límite , es llamada "lad Soledet Bo ", temperatura general , en la cual la persona teme quemarse .
7-Esta regla , no depende de la temperatura actual del alimento , ya que éste es considerado , como que se encuentra en la "etapa de enfriamiento", hecho que le quita la capacidad de cocinar (o transmitir) tales gustos a la pileta , o a otro recipiente . Sin embargo , si está muy caliente , a una temperatura que pueda quemar la mano de una persona , o si el alimento es picante , la absorción podrá tomar lugar , incluso si se trata de un recipiente de segundo grado - kelí Shení caliente , de acuerdo a algunas de las opiniones Rabínicas .
8-Esto se basa en la lógica , de que un recipiente caliente de segundo grado - kelí shení , pierde su vapor , al adaptarse a la forma del recipiente , al que fue vertido o fluyó. Esto , no se aplica sin embargo a un sólido , ya que éste no toma la forma del recipiente en el que es colocado .
9-Javat Daat 92 : 20
10-Consiste en una delgada capa , que puede ser quitada conjuntamente , sin rasgarse . Esta varía de alimento a alimento .
11-Jaié Adam - Hiljot Shabat 20 : 4 , 5
12-Basado en el Dictamen del Rav Aharón Kotler zt"l - Decano de BMG en Lakewood , N.J
13-Un ciclo de auto-limpieza , dura por lo general , aproximadamente 3 - 4 horas , tiempo suficientemente amplio , como para quemar los restos más obstinados .
14-Según el Eshel Abraham 451 : 12 , es suficiente hacer hag´alá (depuración por medio de agua hirviendo), sobre las rejillas , porque los derrames de comestibles que entraron en contacto con las rejillas , son considerados como si el líquido fue hervido en un recipiente .
15-Esto debido a que podemos asumir , que sobre la mesada , no se cocinó nada directamente .
16-Sefer Hagalat Kelim - Capítulo 13 #249 . Vea Rama Ioré De´á 121 : 5 .
17-Si la comida está caliente , el cuchillo requiere ser sumergido en agua hirviendo (Hagalá).
18-Se deberá tener cuidado , de no lavarlo con agua caliente , para evitar que el sabor o gusto retorne al utensilio .
19-Sefer Hagalat Kelim - Capítulo 13 *301 .
20-Tal como fue expuesto en la lección 1 .
21-Vea el libro Igrot Moshé - Oraj Jaim - Volumen 3:58 , para instrucciones específicas sobre como hacer "Kasher ", diferentes modelos de lavavajillas . Allí se señala , acerca de si se debe esperar un período de 12 meses , antes de llevar a cabo el procedimiento de hacerlos "Kasher "

Capítulo Uno : Transformando los Utensilios en " *Kasher* " Lección número 3

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Sumergiendo a los Recipientes en una Bañera Ritual (Mikve)

Introducción

"Sra. Mizraji , antes de que usted comience a cocinar , deberá tomar sus utensilios recién comprados , y sumergirlos en una Bañera Ritual , llamada ***Mikve*** , llena con agua natural . Antes que nada , hagamos una rápida revisión del asunto .
Si uno tiene recipientes o utensilios , que fueron usados con comida caliente no *Kasher* , tendrán que ser transformados en*Kasher* , antes de ser puestos en uso , tal como fue bosquejado en las lecciones anteriores .

Tendrán que ser sumergidos en un tacho o barril , repleto de agua hirviendo , (Procedimiento conocido con el nombre de*Hag´alá*) o enrojecidos a la llama viva del fuego (Procedimiento conocido con el nombre de *Libún*) , a fin de purgarlos , o depurarlos de los sabores prohibidos que ellos absorbieron , dependiendo de la manera por la cual los gustos fueron absorbidos en un principio .
Si uno compra en una tienda o negocio , recipientes o utensilios flamantes , y estos utensilios de cocina , es decir potes , ollas , platos y cubiertos , fueron hechos por un no judío , tendrán que ser Sumergidos en una Bañera Ritual (***Mikve***) , o en una masa **natural** (no bombeada) de agua , que fluye libremente .
Del mismo modo , si uno compra utensilios de un no judío , tendrán que ser Sumergidos en un ***Mikve*** , aún a pesar de que los Judíos los hayan fabricado , ó también por el contrario , si**no** los hubiesen fabricado .

Las Leyes que se relacionan a la construcción de un *Mikve* , son muy complicadas , y no forman parte de nuestra exposición . Básicamente se puede definir , que un *Mikve* , es un volumen de agua , que actúa o lleva implícito , el hecho de poder generar un proceso de purificación , que transformará a toda la vajilla de cocina , es decir Cubiertos , Cacerolas , Sartenes , Jarros , Platos etc. , de un estado mundano u ordinario , a un estado de SANTIFICACIÓN (*Kedushá*).

Adquiriendo Utensilios de Cocina en un Negocio Minorista

Cuando se compran utensilios de cocina nuevos , de un negocio minorista , habrá que sumergirlos en una Bañera Ritual (*Mikve*) , no sin antes pronunciar la bendición apropiada , para el cumplimiento de un precepto de la Torá , que se

refiere en éste caso , a la *Mitzvá* de la Inmersión .
La inmersión **es ó no es** necesaria , en los siguientes casos :

- Si un Judío fabricara los Utensilios de Cocina , no requieren estos la inmersión .
- Si uno comprare utensilios , que fueron fabricados por compañías no judías , de manos de un Judío que no cuida el *Kashrut* , o ,
- Si uno se encuentra transformando su propia cocina en *Kasher* :
  Primero - El utensilio debería ser convertido en Kasher , de cualquier proceso previo de cocción No Kasher , por el que pudo haber pasado .
  Segundo - Los utensilios deberán ser sumergidos en un *Mikve* , ya que nunca fueron sumergidos , por haber sido adquiridos de un proveedor "no judío" .
  El procedimiento de transformación a *Kasher* , purga y elimina los gustos prohibidos (donde ello sea posible) , a través de su inmersión en agua que se halle en su punto de ebullición (*Hag´alá*) , **o** a través de la exposición directa a la llama del fuego (*Libún*) .

Es importante hacer notar , que los Baños Rituales comunes (*Mikvaot*), en la mayoría de las comunidades judías , fueron expresamente diseñados y designados , para éste exclusivo propósito de sumergir a los utensilios domésticos . Los *Mikvaot* construidos recientemente , son de una tecnología avanzada , y tienen todas las facilidades para operar con sencillez . Ellos a su vez , están completamente separados de los Baños Rituales usados por las mujeres .
Ambos tipos de *Mikvaot* son aceptables para este fin , según la Ley judía , salvo que por lo general , se encuentran separados por motivos prácticos , como por ejemplo que se rompieren platos o vasos , o que el agua recibiere restos de detergente , etc. , problemas típicos que podrían surgir en esta acción .
Normalmente , las copas de plata que se utilizan para el *Kidush* , (del Sábado y de las fiestas) , hechas en Israel , y selladas en su base con el nombre de un establecimiento judío , no requieren la inmersión , ya que muy probablemente , fueron producidas por Judíos . De no ser así , se las deberá sumergir en un *Mikve* .
Una **Cocina *Kasher*** trasunta Santidad (*Kedushá*) . Cuando los Utensilios de Cocina son sumergidos en un Baño Ritual ,*Mikve* , adoptan una esencia espiritual más elevada .

La Fuente de la Torá , sobre la que se basa la Inmersión

Y dijo Elazar *HaCohen* a los hombres de la legión que van a la guerra , " Este es el Decreto de la Torá , que *Hashem* ordenó a Moshé : Sólo el oro , y la plata , el cobre , el hierro , el estaño y el plomo - todo lo qué resiste el

fuego - por el fuego lo pasaréis y se purificará (*taher*) , no obstante , en las aguas de purificación debe ser purificado , y todo lo que no resiste el fuego lo pasaréis por el agua . (*Bemidbar* -Números - 31 : 21 - 23)

Las antedichas instrucciones de la *Torá* , fueron entregadas a los judíos , después de que hubieron derrotado a la nación de**Midián** , en su expedición de conquista a la Tierra de Israel . Entre el botín de la guerra , se encontraban los *kelim* - utensilios - de los Midianitas , los cuales , para poder ser utilizados , tuvieron que ser purificados , vale decir , transformados en "*kesherim*". Hay **dos partes** en el proceso de transformación a "*Kasher* ":
1. Purgar el *isur beliá* , o sea los gustos prohibidos , absorbidos por la cocción diaria llevada a cabo por un No judío , que se realiza comúnmente mediante la operación del*libun* , (calentando el elemento a fuego directo) o *hag ´alá*(hirviéndose en el agua) .
2. Sumergiendo los utensilios o recipientes , en un *Mikve (Tevilat kelim)* , hecho que los elevará de su estado de impureza , de carácter "espiritual", (*tum´á*) a un estado conceptual de pureza (*kedushá*).
De la primera parte del pasaje textual de la Torá , que dice "**todo lo qué resiste el fuego - por el fuego lo pasaréis...**", aprendemos que los utensilios deben ser purgados de todos los gustos "**no** *Kasher* "- obviamente prohibidos , absorbidos en sus paredes .
De la siguiente sección textual , que dice "**y se purificará... (*taher*)**", aprendemos que los utensilios necesitan una preparativo adicional (*hejsher*); que se logra con la inmersión del elemento en un Baño Ritual (*Mikve*) .

La *Torá* nos instruye sumergir , (*litvol*) , a aquellos utensilios , que fueron hechos , o que pertenecieron a alguien que no sea judío [1]. La compra de Utensilios de Cocina**nuevos** , de un negocio minorista , requiere la inmersión en el*Mikve* , pero no depurarlos por el fuego o por el agua hirviendo .
Existe una idea básica errónea , en cuanto a la regla de inmersión , por la que estaría "permitido", utilizar el recipiente o utensilio , una vez sola , sin que haya sido sumergido en un*Mikve Kasher* . Esto está simplemente equivocado .

Utensilios de Cocina Desechables - Una Relación a Corto Plazo

Según algunas Autoridades Rabínicas (*Poskim*) , expertas en la Ley judía , los utensilios desechables , que se usan sólo una vez y se tiran , como por ejemplo asaderas o bandejas de aluminio desechables , pueden ser usadas sin la inmersión . Sin embargo , si ellas fueren a reutilizarse , entonces requerirían [2] la inmersión - *tevilá* , de antemano . Por consiguiente , un tarro de vidrio conteniendo pickles "*Kasher* ", necesitaría la inmersión , si uno planea volverlo a utilizar , una vez que se haya vaciado su contenido original .

¿Y Mi Tostadora?

Después de haber transformado enteramente [3] en *Kasher* , a la cocina de la Sra. Mizraji , yo le dije que estaría en contacto , al día siguiente , para guiarle con el tema del *Mikve*. Al día siguiente , encontré que ella había embalado todos sus platos y utensilios de cocina en cajas , prontos para el gran acontecimiento .
"Sra. Mizraji , ¿ sabe usted que no todo lo que usted tiene , necesita ser sumergido en el *Mikve* ? "
La Sra. Mizraji , se mostró aliviada de no tener que llevar tantos artículos al *Mikve* , a la vez que replicó chistosamente "¡ yo me preguntaba como íbamos a cargar el lavavajillas para meterlo en el *Mikve* ! " .
- ¿ "Sabe usted por qué no debería requerir la inmersión ? " Le pregunté con curiosidad ."Pienso que deberíamos usar nuestro tiempo con eficiencia , aprendiendo las Leyes concernientes a la Inmersión , mientras nos ocupamos con la inmersión misma de todos los utensilios [4]. Usted , no sólo no tiene que tomar el lavavajillas al *Mikve* , como tampoco cada uno de los utensilios de cocina . Ok , comencemos...."

Los Tipos de Utensilios

"Sra. Mizraji , ¿ sabía usted que existe un **mandamiento Bíblico** , por el cual hay que sumergir en un Mikve , todos los utensilios alimentarios comprados de un no judío (*goy*) ?
Recitamos una bendición , antes de sumergir a los enseres en el agua , tal como ocurre con otros mandamientos Bíblicos , como por ejemplo el hecho de comer *Matzá* , en la fiesta de*Pesaj* , o el de tomar la rama del *Lulav* , en la fiesta de *Sucot*.
Según el mandamiento de la *Torá* , sólo tenemos que sumergir a aquellos utensilios metálicos , detallados en el fragmento textual ante mencionado .
Veamos pues , qué tipo de enseres o utensilios , requieren la inmersión (*te´vilá*)"

Formúlese las Siguientes Preguntas:

1) **¿De qué Material Están Hechos Sus Utensilios?**
Metal, vidrio, alfarería, madera, piedra, hueso, plástico y papel.
2) ¿Entran ellos en contacto con el Alimento?
Las tijeras utilizadas para cortar verduras, requieren inmersión (*tevilá*), como también el jarro o pote, usado para almacenar azúcar.
3) ¿Quién Fabricó éste Utensilio?
Si los no judíos lo hubieran fabricado, el utensilio **requerirá**entonces la inmersión, (*te´vilá*), aunque fuera comprado de manos de **un Judío** [5].

Utensilios que Requieren Inmersión Ritual

METAL

Sólo utensilios metálicos usados para comer, requieren la inmersión en el *Mikve*. Uno de los más grandes comentaristas de la *Torá* de todos los tiempos, **R´ Shelomó Itzjaki** [6], mejor conocido como **Rashi**, dice que aprendemos del pasaje textual citado "todo lo qué resiste el fuego...", que únicamente requieren la inmersión - *te´vilá* , los utensilios hechos de materiales usados con el fuego .
La alfarería , barro cocido , la madera , la piedra , el hueso , el plástico , y los utensilios o vajillas de papel , no están incluidos en la obligación de la inmersión , debido a que se arruinarían si fueren usados en contacto directo con el fuego .

VIDRIO

El *Talmud* añade que el vidrio es comparable al metal , porque cuando se rompe , se lo puede arreglar de una manera similar , como la que se usa para el metal ; derritiéndolo en el fuego y remoldeándolo [7]. Sumergir el vidrio [8] (*te´vilá*) , en el *Mikve* , es un **decreto de carácter Rabínico** , (no una obligación directa del texto de la *Torá*).

QUE NO TOQUEN A LA COMIDA

"Sra. Mizraji , ¿ se preguntó usted alguna vez , por qué las rejillas superiores de la cocina-horno , no necesitan la inmersión - *te´vilá* ?
La respuesta es , porque son usadas sólo para apoyar las ollas y los recipientes . No suelen entrar en **contacto** con el alimento mismo . Por otra parte , en lo que respecta a las tijeras usadas para cortar verduras frondosas , le diré , "¡ Tómelas y llévelas al *Mikve* , para sumergirlas ! "

PROPIEDAD

Si un no judío (*goy*) , hubiera fabricado un utensilio flamante de cocina , éste debería ser sumergido en un *Mikve* , desde un primer momento . Si el utensilio fuera un utensilio usado ya , primeramente deberá ser transformado en *kasher* , si fuere posible .
Además , si un Judío vende su utensilio a un no judío , y luego lo recompra , ello requerirá una nueva reinmersión del mismo , y aún en el caso de que el no judío , **nunca** lo hubiera usado .

VIDRIO o Alfarería / Barro cocido / etc. : ¿ necesitan ellos la Inmersión ?

"Tengo una pregunta para usted , Rabino " dijo la Sra. Mizraji ."¿ Y una taza de café ? Nace siendo de barro cocido , pero termina siendo revestida por el enlozado , o una delgada vitrificación , que le sirve de terminación . ¿ La debo tratar como barro , o como al vidrio ? "

La siguiente discusión , revela el proceso de toma de decisiones , acerca de cómo una conclusión en la Ley judía , determinará cuál es el status de una taza de café en lo que a la inmersión respecta .

¿Cómo fue hecho , o Cómo fue terminado ? El Factor de Determinación

Respecto de la "*Konia*"(que era un tipo de recipiente metálico enlozado): El **Rav Aja** y **Ravina** discrepan ; uno dice que nos guiamos por el principio del proceso , y el otro dice que por el final del mismo , vale decir , la terminación . **La ley (*halajá*) , se fijó de acuerdo al resultado del producto** [9] **final .**

Rashi : La inmersión se determina , con la respuesta a la pregunta, acerca de si consideramos la fase inicial de su fabricación , o la final .

Rashi comenta , que si determinamos que el status del material denominado *Konia* , sigue al método de considerar el principio del proceso de fabricación , se trata entonces de un **utensilio de barro** o alfarería , que **no requiere** la inmersión (*te´vilá*) . Si por lo contrario , determinamos que lo que cuenta es la terminación , tendríamos que tratarlo entonces como un **utensilio metálico** , y en éste caso , el utensilio (*kelí*) necesita la inmersión (*te´vilá*) .

Tosafot : Se requiere la inmersión , sólo si el interior del recipiente fue revestido con metal , y no su exterior .

Tosafot [10]: Los **Tosafot** comentan , que se trata de un **recipiente de alfarería** revestido en su interior . Pero si el utensilio tiene unidos anillos metálicos **externos** , (manijas o mangos) , no necesita la inmersión , porque la comida no entra en contacto con ningún metal .

Inmersión de Recipientes : Hay que pronunciar una Bendición o No

La inmersión de los recipientes en el *Mikve ,* debe ser precedida por una bendición , tal como sucede cuando hacemos otros mandamientos (*Mitzvot*) de la *Torá*. A veces , en aquellos casos donde existe una duda , acerca de la correcta aplicación de la regla *Halájica* , sobre la necesidad de sumergir un recipiente específico , **no** se recitará la bendición . Esto es una precaución tomada , para no decir el nombre de D´s (*Hashem* - el Nombre), en vano . La inmersión es válida aún sin la bendición .

Leyes Acerca del Enlozado o Vitrificado de Capa Gruesa (de calidad) que se hace en Tazas de Café

En lo que se refiere al enlozado de las tazas de café ; el **Mejaber** (que guía las normas vigentes para los Judíos *Sefaradíes*) , y el **Rama** (que dictaminó lo propio para los Judíos Ashkenazim) , discuten sobre dos temas o puntos , para poder determinar si las tazas de café enlozadas , deben ser sumergidas o no .

1. Tazas enlozadas o vidriadas Exteriormente , y no en su Interior :
a) El **Mejaber** [11], sostiene que **no** requieren la inmersión (*te´vilá*) .
b) El **Rama** [12], sostiene que **requieren** la inmersión (*te´vilá*) , sin pronunciar la bendición (*berajá*).

2. Tazas enlozadas o vidriadas Interiormente y No por el Exterior :
a) El **Mejaber** determinó que requieren la inmersión , **con** la correspondiente bendición (*berajá*).
b) El **Rama** sostiene que **no** se debe decir la *berajá* .

3. Tazas enlozadas o vidriadas Íntegramente :
Requieren la inmersión (*te´vilá*), **con** la correspondiente bendición - *berajá* , tanto según el **Mejaber** , como según el **Rama** .

Leyes Acerca del Enlozado o Vitrificado Fino de Copas o Tazas

El **Mishbetzot Zahav** [13] [14], dice que la vitrificación de su tiempo , era diferente de la realizada en los tiempos del *Talmud* . La vitrificación de su época , (y seguramente también la de nuestros días) era muy delgada , y la de la época del *Talmud* , gruesa . De aquí que , aquellos utensilios que son revestidos con algún tipo de metal , que se usa para poner la comida , requieren una bendición , para sumergirlos en el *Mikve (te´vilá)*. No obstante de ello , los utensilios que poseen una vitrificación fina o delgada de vidrio , generalmente por razones estéticas , deberán ser sumergidos sin la bendición .

Cuando Decir una Bendición

"*Kevod HaRav* , usted me enseñó que se tiene que decir una bendición , cuando se sumerge un utensilio . ¿ Puede usted decirme exactamente que debería yo recitar ? "
" Bien Sra. Mizraji , usted debe siempre recordar , que sólo alguien que es judío , puede decir la siguiente Bendición . Incluso un muchacho menor de 13 años , o una muchacha bajo los 12 años , pueden sumergir los utensilios , bajo la supervisión de un adulto (vale decir , mayores de 13 y 12 años respectivamente). Alguien que no es judío , puede sumergir también la vajilla y los enseres **para** un Judío , con tal de que un Judío adulto , pueda verificar la ejecución . Un contratista de servicios de comida , que tenga una cantidad grande de platos para sumergir , podrá hacerse ayudar por una persona **no** judía , para sumergir los platos en el agua del *Mikve* . Desde luego , la persona que no es judía , no recitará la bendición .

Y he aquí la fórmula de la Bendición :
" Baruj Atá Hashem Elokenu Melej Ha´olam , Asher Kidshanu Be´mitzvotav Ve´tzivanu Al Te´vilat kelí "
"BENDITO ERES TU HASHEM , NUESTRO D´S , REY DEL UNIVERSO , QUE NOS SANTIFICÓ CON SUS MANDAMIENTOS , Y NOS PRESCRIBIÓ SUMERGIR AL UTENSILIO "

Si habrían de sumergirse más de un utensilio , se dirá :
" ***Baruj Atá Hashem Elokenu Melej Ha´olam , Asher Kidshanu Be´mitzvotav Ve´tzivanu Al Te´vilat Kelim*** "
* Se debe recitar la bendición , antes de sumergir el utensilio .
* Si uno se olvidara de recitar la bendición de antemano , no está claro , si podría recitarla después . Por consiguiente , **no**debería recitarla posteriormente (*R´ Akiva Eiger*)

Termos

Si un artículo estuviera formado por múltiples partes metálicas , o de vidrio , como por ejemplo un Termo , que tiene un recipiente contenedor exterior , con una botella o envase interior separado , uno **no** tiene que desarmarlo , para que el agua entre en contacto con todas sus superficies .
Se puede sumergirlo , de la manera que se lo suele usar . Esto sigue siendo cierto , incluso si la parte de metal o vidrio , está cubierta de plástico o madera , materiales que no requieren la inmersión . Por lo tanto , un termo , o por ejemplo una cuchilla con tabla de cortar , cubierta por un borde o canto de madera , pueden ser sumergidos "tal como están", sin desarmarlos .

Cuando No Decir la Bendición

"Comienzo a entender " - dijo la Sra. Mizraji , ¿" Existe algún utensilio que requiera la (*te´vilá*) , y aún no requiera una bendición ? ¿Y mis tijeras , no cocino con ellas , y tendré que sumergirlas ? ¿Por qué ? "
" **Cualquier** utensilio metálico , o de vidrio , **que entra en contacto** con la comida , requiere la *te´vilá* . Sin embargo , si el utensilio **sólo** es usado como un paso intermedio en la preparación del alimento , no se debería entonces recitar la bendición .
Por ejemplo, una máquina de picar carne , (donde se usa carne cruda) , o un mezclador (mixer) , que se usa sólo para ingredientes crudos no comestibles , como por ejemplo la masa , etc. , **no** requiere una bendición , cuando se lo sumerge en el *Mikve* .

Sumergiendo

Sostenimiento del Utensilio
El **Tur** [15], dice que cuando se hunde el utensilio en el *Mikve*, debe ser sostenido sueltamente . Si se lo sostiene fuertemente , el agua del Baño Ritual , no entrará en contacto , con el área del elemento , presionada por el apretón .

Sin embargo , en caso de que el utensilio debiere ser sostenido fuertemente , habría que mojarse la mano antes de sumergirlo . El agua de la mano , en contacto con el *Mikve* , permite considerar al elemento como bajo una inmersión total . **Esto sigue siendo cierto , aún si uno usa el agua de la canilla para mojarse las manos** [16].
En la práctica , uno puede sumergir una cafetera eléctrica , y cubrir el enchufe con sus manos mojadas , si existe la preocupación , de que el agua que entrare en el enchufe , lo arruinará . Así , uno impide que el agua entre en el enchufe eléctrico , que por sí mismo no requiere la inmersión , mientras que al cubrir el enchufe con la mano mojada , no invalida la*tevilá* .

¡ Mi Tostadora También !

"Rabino , dijo la Sra. Mizraji en su desconcierto , ¿ Me dijo usted que tengo que sumergir mi cafetera eléctrica ? ¿ Acaso tengo que sumergir mi tostadora también ? ¿No se me arruinarán con ello ? "
" Muchas personas han sumergido aparatos eléctricos , sin que estos se hayan arruinado . Sólo que se deberá tener la precaución de dejarles secar **durante unos días** , antes de reconectarlos . Conviene asegurarse que todas las aberturas del elemento , tapas , cierres , etc. estén abiertas , e incluso exponer el elemento a una corriente de aire , o ventilador prendido . Otra REGLA IMPORTANTE : Además de dejar secar el elemento **del todo** antes de enchufarlo , hay que tener el sumo cuidado de **NO sumergir nunca** , algo que tenga comandos electrónicos o digitales o por el estilo , los cuales serán irremediablemente dañados aún luego de haberse secado . "

Cuando Resulta Demasiado Severo Sumergir la Tostadora
Recuerde esto por favor , sólo aquellos utensilios , que entrarían en contacto directo con la comida , necesitan la inmersión (*te´vilá*). Por ejemplo , un calentador o plancha eléctrica , no requieren la *te´vilá* , ya que sólo entran en contacto con los recipientes , pero **no** con los alimentos .
Si usted tiene un aparato eléctrico , que por cualquier motivo no pueda sumergirlo , existen tres opciones :
a) **Pedir a un Electricista Profesional Judío** , que haga un desarme y rearme del artículo eléctrico , lo que legalmente (*halájicamente*) será considerado , como el caso de un aparato "hecho" por un Judío .
b) **Entregar el aparato a no judío , y Tomarlo de vuelta como prestado** . De éste modo , no es poseído por un Judío , y no requiere la inmersión (*te´vilá*).
c) Hay otras opiniones Rabínicas que sostienen , que cuando el aparato e**stá enchufado a la red de electricidad** , se lo considera como una parte fija de la casa , y en consecuencia no es considerado como un utensilio . Uno puede basarse en ello , donde fuere por otra parte imposible , de realizar la *te´vilá* . Por favor , consúltelo con su Rabino .

Utensilios o Enseres Prestados

" Rabino , usted habló sobre entregar el aparato a manera de "regalo", a un no judío , y tomarlo de vuelta en carácter de prestado , para solucionar el problema de mi tostadora . En esta caja de vajilla , hay un plato que **tomé prestado** , y yo estoy segura que la dueña no lo sumergió en un *Mikve* . ¿ Se puede sumergir un recipiente o artículo prestado , sin el consentimiento del dueño ? ¿ Es mi suposición correcta , o sea , ya que un Judío lo posee en propiedad , debo sumergirlo primeramente antes de usarlo ? ".
- "Usted hizo una pregunta muy buena , Sra. Mizraji ". El pasaje del *Talmud* [18], citado previamente , se ocupa de esta cuestión "

Rav Najman dijo en el nombre de **Raba Bar Avuha** , "Esto que se enseñó , (que un utensilio necesita la inmersión) , se refiere a un artículo , o utensilio (*kelí*) , comprado como tal , pero **no** se aplica al caso , que el utensilio (*kelí*) fue tomado prestado "

Los **Tosafot ,** y el **Rosh** [19], [20], dicen en nombre de**Rabenu Shemuel** , que "Si un Judío toma prestado un utensilio , de un Judío que lo compró de un **no judío** , deberá sumergir el utensilio , porque el primer Judío ya tenía la obligación de así hacerlo .
El **Hagahot Ashrí** [21], examina el tipo de operación de compra que obliga al primer Judío , a efectuar la inmersión (*te´vilá*). Él sostiene , que si un Judío comprare un utensilio , por ejemplo , con la intención de cortar hojas del jardín , y no para la preparación de la comida , el **prestatario** (que toma el objeto prestado) , no tiene ninguna obligación de sumergirlo , aún si lo usare para cortar comidas . Ya que él no es el dueño , el uso temporario , no define entonces el uso general de éste artículo específico .

El **Bet Iosef** , trata de llevar la *Halajá* del **Hagahot Ashrí**, un paso más adelante . Si uno compra utensilios de un **no judío** , con la intención de venderlos a otras personas , y los vendiera , quizás el segundo dueño judío , no tenga que sumergir el utensilio , ya que el primer dueño judío , nunca tenía la obligación de hacerlo .
De éste modo , ya que el primer dueño nunca planeó usarlo personalmente , el artículo entró bajo la propiedad judía , sin crearse ninguna obligación para su inmersión . Al final del análisis , el **Bet Iosef** rechaza esto , ya que el **Hagahot Ashrí**, sólo exime a un judío que toma prestado un utensilio , implicando que si **él mismo lo hubiese comprado** , se hubiera visto obligado a sumergirlo , ya que lo usaría para preparar la comida (y no para venderlo o para destinarlo a otra cosa).

Si los Platos No Fueron Sumergidos

"Ahora estoy en un problema ," pensó la Sra. Mizraji en voz alta . "Yo a menudo visito a una amiga , y aprovecho para tomar un café y torta con ella , aún sabiendo que ella **no**sumergió sus tazas y platillos , ya que ella no es del todo

consciente de tal obligación . ¿ Cómo puedo seguir bebiendo de esas tazas , o comer de tales platos ? "
- "Esto es una buena pregunta . Aprendimos , que un judío debe sumergir los platos , e **incluso** si ellos fueran simplemente **prestados** . Sin embargo , cuando se visita a alguien que no sumergió sus platos , usted probablemente lo ofenderá , si no come de sus platos . Por lo tanto , podemos ser comprensivos , y no estrictos , y basarnos en aquellas opiniones que mantienen , que incluso si uno **toma prestado** , o **alquila** platos de un judío , estos no requieren la inmersión .

Cuando se come en la casa de alguien , usted aún no toma prestado los platos , sino que simplemente los usa . La prohibición de no usar un recipiente , antes de que sea sumergido , está basada en la obligación de sumergir . El invitado , que no es dueño del plato , ni tampoco lo toma prestado , no tiene ninguna autoridad para tomarlo y sumergirlo .
En consecuencia , posiblemente la persona invitada no se vea , o esté restringida , en lo que respecta a "la utilización" del plato , antes de la inmersión . Sin embargo , esta lógica se desvirtúa , cuando consideramos a **la obligación del propietario** , de tener que sumergir a la vajilla , como criterio para la obligación que recae sobre el plato , de ser sumergido , antes de ser usado .

Por lo tanto , uno no puede confiar en la ante mencionada tolerancia . Y en consecuencia , un invitado , **no** debería comer de los platos del anfitrión en absoluto , si ellos no fueran sumergidos . Técnicamente hablando , donde el propietario esté dispuesto a colaborar , podrá éste declarar , que sus platos son "faltos de dueño" (*Hefker*) , para que los demás pudieren usarlos sin la inmersión . Y ya que esta vajilla , no pertenece entonces a un judío , pues es carente de propietario , no requiere la inmersión , aún cuando sea usada para la comida .
Se suele contar una historia , sobre el **Rav Shalom Dov Ber de Lubavitch** *zt "l* , que una vez , viajando , compró una taza de vidrio , y un poco de agua para beber , de alguien no judío . Ya que él también compró la taza , se requeriría que la sumergiera , antes de utilizarla . Por eso , decidió declarar a la taza , como "objeto sin dueño"(*Hefker*), para poder usarla él mismo .
No obstante , esta práctica no es aconsejada para alguien que utiliza su propia vajilla , ya que aparece como un truco destinado a esquivar la *Halajá* - Ley Judía . Luego de beber el agua , él *Rav* abandonó la taza , para mostrar que el hecho de declarar a la taza , como "objeto sin dueño"(*Hefker*), no era solamente una maniobra legal o truco , sino un acto serio y verdadero de su parte .

Restaurantes y Hoteles

"*Kevod HaRav* , ¿ puedo yo asumir , que si yo fuere **dueña**de una tienda , o de una proveeduría comercial , no tengo que sumergir los utensilios , porque **los uso para negocio** ? Y otra pregunta , ¿ Y si mi negocio debe usar la vajilla con comida , como por ejemplo un **restaurante o un hotel** ? ¿ No los tengo que

sumergir , ya que son usados como parte del negocio ? "
De acuerdo al **R´ Moshé Feinstein** [22] *zt"l* , si una persona compra platos de un no judío , sólo con el objeto de revenderlos , no tiene que sumergirlos [23], y si ellos se prestaren a otra persona , no requieren la inmersión . No obstante , si los platos fueron comprados con la intención de ser usados en un hotel , salón de fiestas , o restaurante ,**requieren la inmersión** .

Si uno se encuentra en una situación , donde tendría que comer en un establecimiento que no sumergió los platos , puede basarse en las Autoridades Rabínicas que opinan , que se permiten el empleo de utensilios , no sumergidos , únicamente para propósitos comerciales .
Para los Judíos Sefaradíes , que siguen al **Rav Ovadiá Iosef***shelit"a* , si un propietario de un restaurante , desea ser estricto (*majmir*), y hacer la *tevilá* de su vajilla y enseres , lo hará sin decir una bendición [24]. El motivo de ello , es que los utensilios , posiblemente son considerados como aquellos destinados para la venta de la mercancía , que no requieren la inmersión . De ahí que cuando surge una duda , habría que abstenerse de recitar la bendición , para evitar la posibilidad de decir el Nombre de D´s en vano .

El Final de un Largo Día

Luego de sumergir todos los enseres embalados , observó la Sra. Mizraji , "*Kevod HaRav* , esto fue mucho más fácil de lo que pensé . Le quedo por sobre todo agradecida , por haberme ahorrado trabajos innecesarios , como la inmersión de la bandeja , que pongo bajo los candelabros , y el juego de botellones de adorno . Realmente aprendí mucho de nuestra conversación . " - " No hay por qué , Sra. Mizraji . Un punto adicional para tener presente , es que incluso si usted se equivoca , y por casualidad usa un utensilio no sumergido para cocinar , o para comer del mismo , la comida seguirá siendo todavía Kasher . Si usted no está segura si el utensilio ha sido sumergido ,**usted debería sumergirlo** , sin recitar la bendición , e incluso en el caso de que usted lo hubiere tomado prestado".

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cómo aprendemos de la *Torá* , que uno debe sumergir (*Litvol*) , a los enseres de cocina , utensilios y vajillas ?
2. ¿ Cómo sabemos que los objetos de arcilla , alfarería , madera y huesos , no requieren ser sumergidos (*tevilá*) ?
3. ¿ Por qué el vidrio se rige por la misma regla que la del metal , aún estando formado por materiales del suelo ?
4. ¿ De qué manera la regla que rige al vidrio , es diferente de la que regula al metal ?
5. ¿ Requieren las bandejas de aluminio desechables , ser sumergidas (*tevilá*) ? ¿ Y los frascos que fueron ya vaciados de su contenido ?
6. ¿ Por qué una plancha de calentamiento , no tiene que ser sumergida ?
7. Una taza enlozada o vitrificada , ¿ Tiene qué ser sumergida con la bendición , ...
   a. Si estuviera enlozada o vitrificada sólo en su interior ?
   b. Si estuviera enlozada o vitrificada sólo por el exterior ?

c. Si estuviera enlozada o vitrificada íntegramente ?
d. Si estuviera enlozada o vitrificada con una delgada capa de recubrimiento ?

8. ¿ Bajo que circunstancias , un utensilio puede ser sostenido fuertemente , cuando se lo sumerge (*tevilá*) ?
9. ¿ Qué se debe hacer , si es demasiado difícil sumergir el tostador ?
10. ¿ Puedo comer en casa de alguien , que utiliza vajillas que no fueron sumergidas en el Baño Ritual (*Mikve*) ?
11. Propietarios de restaurantes o contratistas de servicios de comida , ¿ Deben efectuar la inmersión (*tevilá*) , de la vajilla ? Señalar ambas partes de la cuestión .

Respuestas A Las Preguntas

1. Cuando Israel conquistó al pueblo de *Midián* , se presentó la pregunta sobre qué hacer con el botín de guerra recolectado . La regla enseñada , es que todo lo que pudiera soportar el fuego , que sea pasado por fuego , como por ejemplo los objetos metálicos , y aquello que no pudiese pasar por el fuego , que sea pasado por el agua . La fuente textual se encuentra en*Bemidbar* 31 : 21-23 .
   Para clarificar el tema , diremos que se trata de "Israel" la gente , el pueblo , y no del concepto de "Israel" el país . Esto se comprende , al tomar en cuenta que esta batalla , ocurrió en el desierto , luego del éxodo de Egipto , mas antes de entrar a la Tierra de Israel . El precepto o decreto mencionado , incumbe expresamente a los utensilios usados con la comida , que no formaban todo el botín , sino parte del mismo .
2. Pues no se hallan en la lista de los materiales que deberían ser purificados . **Rashi** dice , que específicamente los utensilios de metal , deben ser sumergidos (pasar la *tevilá*)
3. El método para fabricarlo o moldearlo , mediante el fuego , es idéntico para ambos , y por ello , como ambos pasaron por el fuego , deberán ser sumergidos .
4. El metal debe pasar la *tevilá* , como cumplimiento de un precepto directamente emanado de la Torá , y el vidrio , deberá ser sumergido , por decreto Rabínico - de Nuestros Sabios .
5. Si van a ser reutilizados , requieren la inmersión , a pesar de que hay opiniones que indican que el aluminio no requiere la *tevilá* , y por eso , no es necesario decir la bendición previa .
6. Pues se asemeja a un quemador , que casi nunca toma contacto realmente con la comida , sino con la parte exterior de los recipientes .
7. a. Enlozada interiormente : Sí
   b. Enlozada por afuera solamente : No
   c. Totalmente vitrificada : Sí
   d. Con un delgado recubrimiento : Sí , pero sin recitar la bendición , porque el método de enlozar , es diferente al usado en los tiempos del decreto Talmúdico .
   Aclaraciones adicionales :
   a. Enlozado interior : Todos deben hacer la *tevilá* . Sólo los *Sefaradim* recitarán la bendición .
   b. Enlozado exterior: Sólo los *Ashkenazim* sumergen al objeto , y sin decir la bendición .
   c. Todo enlozado o vitrificado : Todos deben hacer la*tevilá* , con su respectiva bendición .
8. Cuando uno se ha mojado la mano . E inclusive bajo el agua de una canilla , pues todas las aguas se mezclan , y de éste modo , el utensilio quedará totalmente mojado , una vez que fue sumergido . Pero hay que destacar , que sólo se hará así en caso de extrema necesidad , lo adecuado , es sostener al objeto flojamente , dejándolo mover en el agua por un instante .
9. Enchufarlo en el enchufe de la pared , considerándolo así como parte del edificio , o , Entregándoselo a un no judío , para tomarlo nuevamente en carácter de "prestado", de modo tal que la propiedad ya no pertenezca más a un judío , o finalmente , Dándoselo a un electricista judío , que al desarmarlo y rearmarlo , le da al objeto , el carácter de haber sido fabricado por un judío .

10. Existiría una permisividad , o tolerancia *Halájica* para hacerlo . Mas también hay un buen motivo , para ser estricto y no hacerlo . Convendría consultarlo con el Rav .
11. Si el comerciante vende la vajilla , y no la usa , no precisa sumergirla . No obstante , si un contratista provee servicios de comida , a sus hermanos judíos , y el mismo los usaría , debería sumergirla . Hay autoridades Rabínicas que opinan que tal vajilla estaría exenta , pues forma parte del negocio , o del quehacer comercial . Las más importantes Autoridades - *Poskim - Sefaradim* y *Ashkenazim* , sostienen que los restaurantes deben sumergir su vajilla , y entre ellos el**Rav Ovadiá Iosef** *shelita* , en Israel , y el **Rav Moshé Feinstein** *z"l* en EE.UU. De cualquier manera , si no lo hubieran hecho , se podrá ser no estricto , y permisivo , basándose en otras opiniones , y comer en tal establecimiento .

Ir arriba

1-Por eso no vendemos nuestros artículos de cocina , a un "no judío", antes de Pesaj (Pascua Judía) . Pero en cambio , vendemos todos los productos y derivados del pan , y entre ellos , las migas o los residuos , adheridos teóricamente a los utensilios .
2-Cuando se sumergen bandejas , cazuelas o asaderas desechables de aluminio , es mejor no recitar una bendición sobre ellas , ya que algunas Autoridades Rabínicas (Poskim), sostienen que el aluminio no requiere la inmersión . Se puede recitar una bendición , para otro utensilio diferente que la requiera , y luego proceder a sumergir la cazuela de aluminio mencionada . La consideración tomada aquí en cuenta , es que éste metal específico , no es mencionado por la Torá .
3-Vea los Shiurim anteriores .
4-Te´vilat Kelim - Sumergir los enseres de cocina , en un volumen de agua natural , que corre libremente , o que no fue bombeada .
5- Taz - Hiljot Hejsher Kelim Simán 120 , Seif 1 .
6-Rashi - R´ Shelomó Ben Itzjaki de Troyes - Nacido en Troyes , Francia , en 1040 , donde falleció en 1105 . Su linaje se remontaría hasta el Rey David mismo , pasando por Hilel el Anciano , y otros Tanaim . Sus trabajos , hicieron de Francia en su tiempo , la tierra de la Biblia y el Talmud , mientras que España era la tierra de la poesía litúrgica judía , y la de la Filosofía . Él escribió sus comentarios , y dio clases sobre los mismos , mientras se ganaba su sustento como comerciante de vino . Él es , el comentarista Bíblico más destacado de todos los tiempos .
7-Ambos pueden ser fundidos y remoldeados .
8-Para una explicación más profunda sobre el vidrio de los utensilios - kelim . Ver Aruj Hashuljan 24-25 .
9-Tratado de Avodá Zará - 75 b
10-Tosafot - Comentarios sobre el Talmud , que se extienden sobre un periodo aproximado de 200 años . Los primeros de estos interpretadores - Ba´alé Tosafot , fueron los nietos de Rashi . Estos comentarios , proporcionaron una mayor elucidación y comprensión al Talmud .
11-El Mejaber - R´ Iosef Karo - Nació en Toledo , España en 1488 , antes de la expulsión , exilándose con su familia en 1492 , y falleció en Tzefat , Israel , en 1575 . Conocido también con el nombre de "el Mejaber (el Autor)", es una de las Autoridades Talmudistas más sobresalientes , y a la vez Codificador de la Halajá . Sus decisiones fueron aceptadas como obligatorias en la Ley Judía . Luego de haber estado en Lisboa , se trasladó a Turquía , donde sirvió muchos años como el Rav de Adrianopolis y Nicopolis . En 1536 emigró a Eretz Israel , fijándose en Tzefat . Autor del Kesef Mishné , un vasto comentario sobre el Mishné Torá del Rambam , del Bet Iosef , comentario sobre el Tur , y Bedek Habait . La primera auto-revisión del Bet Iosef , el Shuljan Aruj , se publicó en 1569 , y contiene las decisiones halájicas derivadas de las extensas discusiones en el Bet Iosef . Sus discípulos incluyeron entre otros al R´ Moshé Cordovero , y al R´ Moshé Alshej .
12-Rama - R´ Moshé Ben Israel Isserles , Vivió en Cracovia - Polonia (1525 - 1572) . Interpretador Talmúdico y Decisor legal , en materias de Halajá . Descendiente de una ilustre familia de Cracovia , sirvió allí como Rabino principal , y fundó una prestigiosa Ieshivá en 1552 , que lideró hasta sus últimos días .
13-R´ Iosef Ben Meir Teomim . Nacido en Lemberg , Polonia , en 1727 , falleció en Frankfurt , Alemania , en 1792 .
14-Hiljot Pesaj 451 : 27 hacia el final .
15-Tur - R´ Iaakov Ben Asher . Nacido en Colonia , Alemania , en 1275 , fallece en Toledo , España en 1349 . Comentador de la Torá , Talmudista y Codificador de la Halajá . Tercer hijo del Rosh , discípulo del mismo , de su hermano mayor Iejiel , y del Rashba . Poeta litúrgico , que rehusó a tomar su puesto como Rabino , y sólo aceptó ser miembro del Tribunal - Bet Din de Toledo , luego del deceso de su padre . Autor de los Arba Turim , Código de la Ley Judía , que sirvió de puente , entre las escuelas Francesa y Española , y que formó la base del Shuljan Aruj .
16-El Taz (4) cita a la Guemará en el tratado de Mikvaot , el Tur y el Mejaber , el Rashba (Torat Habait), etc. , con el propósito de sentar el motivo que lo justifica .
17-Existe una disputa Halájica , acerca de si un tostador requiere la inmersión del todo . Vea el Igrot Moshé Ioré Deá 3 : 24 , Sefer Te´vilat Kelim 11: 52 . Respecto de un horno tostador , todos concuerdan , que hay que sumergir las bandejas sobre las que se asa la comida . El resto del tostador , que no suele tomar contacto con la comida , no requiere la inmersión .
18-Avodá Zará 75b
19-Rosh - R´ Asher Ben Iejiel - Nacido en Alemania en 1250 , falleció en Toledo , España , en 1327 . Talmudista y Halajista , uno de los más eminentes de la historia Judía . Descendiente del Meor HaGolá , y preeminente discípulo del Maharam M´Rotenberg , y su sucesor como líder del Judaísmo alemán . Abandonó Alemania en 1303 , luego de las masacres del Rindfleish , siendo bienvenido por el Rashba en Barcelona . Se transformó en Rav , y Jefe de la Corte Judía de Toledo en 1305 , tornándose en la principal Autoridad de España , después del deceso del Rashba , al introducir los métodos de los Tosafot , y costumbres Ashkenazitas . Se opuso a todo intento de dar preferencia a los estudios seculares , prohibiendo tales estudios , a quienes sean menores de 25 años de edad .
20-Avodá Zará 5 : 35
21-Comentario sobre el Rosh .
22-R´ Moshé Feinstein - Nacido en Uzda , Rusia , en 1895 , falleció en New York en 1986. Posiblemente uno de los más importantes sabios Talmúdicos , y de la Halajá del siglo 20 . Sus decisiones halájicas , son consideradas por muchos , como

obligatorias . Respondió a preguntas halájicas de todo el mundo , distinguiéndose por su habilidad , para aplicar los principios eternos de la Torá , a la vida moderna . Estudió inicialmente en Uzda y en Slutzk , transformándose en el Rav de Luban , donde sufrió del severo acoso de los comunistas , durante seis años . Se trasladó a América en 1937 , tornándose Rosh Ieshivá de Metivta Tiferet Jerusalén en New York , una de las más antiguas Ieshivot de los EE.UU. . Después del deceso de R´ Kotler en 1962 , fue designado Director del Concejo de los Sabios de la Torá de Agudath Israel . Autor del Dibrot Moshé , colección de escritos sobre el Talmud , y el Igrot Moshé , un compendio de miles de respuestas , que actualmente comprende ocho volúmenes . Los comunistas destruyeron algunos de sus primeros trabajos , e inclusive un comentario sobre el Talmud Ierushalmi . Fue sepultado en el Har HaMenujot en Jerusalén . 23-Citado en Tevilat Kelim Perek 3 : 24 . 24-lejavé Da´at 4 Simán 44

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : La Elaboración del Pan , con la Participación del Judío. Lección número 4

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Preparando el Pan Con la Participación de un Judío

Que Todos los Ingredientes Sean *Kasher*

La Sra. Esther Toledano , que estudia para ser Doctora en Biología de las Células y Anatomía , me llamó por teléfono , preguntándome : "*HaRav* , leí los ingredientes , papas , fideos , arvejas , cebada , almidón , y especias naturales varias . Me parece que es *Kasher…*"
Este es un ejemplo típico , de pensar que cuidar el *Kashrut* , es solamente materia de ver qué ingredientes componen al alimento . Es cierto que hace años esto **era** correcto , pero hoy en día , con tantos colores y sabores artificiales nuevos , además de los conservantes añadidos a la mayor parte de nuestros alimentos envasados , que son producidos de manera compleja , hacen casi imposible saber , lo qué es *Kasher* , o lo qué es lácteo , sin basarse en un certificado legítimo de*Kashrut* .
Aprenderemos además , que el cuidado del *Kashrut* , va **más allá** de la idea , que alcanza con que todos los componentes sean *Kasher* .

Incluso si su comida estuvo preparada con ingredientes 100 % *Kasher* , **la comida podrá ser no *Kasher* .** ¿ Por qué ?
Puesto que el Decreto Rabínico establece :
Si un Judío , no ayudara de alguna manera , en la preparación de la comida , esta queda prohibida . Esta es una de las razones posibles , por las que un alimento , requiere ser**Certificado como *Kasher*** .
Las leyes que conciernen al pan elaborado por judíos , van más allá aún , que las que rigen lo **Certificado como *Kasher***, tal como lo veremos en esta lección .
" Rabino , yo he decidido recientemente , observar las leyes del *Kashrut* , y tengo un montón de preguntas que quisiera preguntarle . ¿ Eso significa que mi muchacha **no judía** , puede arruinar mi cocina si no la ayudo a cocinar , aunque ella use únicamente ingredientes *Kasher* ? ", preguntó resueltamente Esther .
¡" La respuesta es un enfático y determinante - **SÍ** , y la olla con la que ella

cocina , necesitará también ser transformada en*Kasher* ! Estos problemas pueden ser fácilmente evitados , estudiando y familiarizándose con las leyes que se aplican , tanto en casa , como en el restaurante . "

Decretos Rabínicos

JALEV ISRAEL - LECHE APTA , LECHE JUDÍA

"*Kevod HaRav* ," - comenzó Esther diciendo , "he oído mucho sobre el tema de "***Jalev Israel*** (Leche del pueblo de Israel o Judía)/ ***Jalev Akum*** " (Leche de los demás pueblos gentiles , sin la supervisión judía) .
¿ La leche no es *kasher* conforme a todos ?
¿Y por qué mi muchacha no puede cocinar la comida para mí , si es que usa sólo ingredientes que se encuentran en mi cocina ?
Yo estoy segura , que ella no pone grasa de un animal **no***Kasher* en mi comida , cuando yo no la veo .
"Sra. Toledano , déjeme explicárselo . Hay leyes de la Torá , que nos fueron entregadas como mandamientos directos del**Omnipotente** . La Torá también autorizó a los Rabinos a legislar decretos que nos ayuden a proteger y conservar **Sus**mandamientos , de modo tal que no incurramos en alguna equivocación .
Las Leyes de *Kashrut* , y el cuidado de una Cocina *Kasher* , son un buen ejemplo donde vemos como se manifiestan los importantes **Decretos Rabínicos** en la protección de las Leyes de la Torá que conciernen a los alimentos que comemos . Este comportamiento escrupuloso en cuanto a la comida , no sólo nos salvaguarda del alimento no *Kasher* , sino que también eleva el acto mundano de comer , a una experiencia espiritual que nos eleva y enaltece . "

CUATRO (4) DECRETOS RABÍNICOS Relacionados a la PREPARACIÓN de la COMIDA

Dos [1] de estos se fundamentan en cuestiones de su propia*kashrut* , (Como la leche hecha bajo la supervisión de no judíos , y quesos hechos por no judíos) , y otros Dos decretos se basan en prevenir los matrimonios mixtos , entre judíos y quienes no lo son , (Como el pan elaborado por un No judío , (llamado *Pat Akum*)y el decreto sobre alimentos cocinados también por " No judíos "), (llamado "*Bishulé Akum , mishum jatanut* " [2] - como dijimos , para evitar que ocurran los casamientos mixtos).
Los 4 decretos mencionados , serán enunciados a continuación :
1) *Jalev Akum* : Los judíos **no** pueden tomar leche , que no haya sido ordeñada , bajo la supervisión de un Judío , y aún cuando provenga de un animal, (*Behemá Tehorá* - Animal Puro) .
2) *Guevinat Akum* : Los judíos **no** pueden comer queso , que no haya sido elaborado , o producido , bajo la supervisión de un Judío .
3) *Pat Akum* : Los judíos **no** pueden comer pan , que no haya sido horneado con la participación de un Judío .
4) *Bishul Akum* : Los judíos **no** pueden ingerir alimentos , que no hayan sido

cocinados por un Judío .
Los dos primeros Decretos , tienen el objetivo de prevenirnos de comer o tomar , cualquier tipo de leche **no *kasher*** , que pudo haber sido añadida a la leche , o cualquier catalizador **no*kasher*** , que pueda ser agregado en el proceso de elaboración del queso . Las leyes que tratan de la elaboración del queso , con catalizadores o agentes de fermentación prohibidos , están desarrolladas en el curso avanzado de*kashrut* .

En las generaciones anteriores , antes de que los Gobiernos tomaran un papel activo en la supervisión de los alimentos , no era raro , que la leche de un animal **no *kasher*** (que era bastante más barata) fuera mezclada con la Leche de un animal *Kasher* , por ejemplo una Vaca .
Hoy en día es improbable que ello suceda , debido a la supervisión llevada a cabo por los gobiernos , a causa del cuidado de la salud pública . Sin embargo , nuestros Rabinos han mantenido esta exigencia , basándose también , en razones de carácter Espiritual , y otras , fundamentadas en la Tradición de la *Kabalá* .
No obstante , en aquellas regiones del país , o del mundo , donde sea muy difícil de obtener Leche ordeñada bajo la supervisión judía , se permite en esos casos , beber o comer productos lácteos , no supervisados por un judío (*Jalev Akum*), con la condición de que en tal lugar , existan estrictas regulaciones gubernamentales , que impidan tal mezcla o adulteración .
La licencia concedida en esos casos , se basa en la estricta implementación de normas de gobierno , concernientes a la Supervisión y Control del proceso que involucra el preparado de productos alimenticios , por razones de higiene y Salud Pública , lo que reduce notablemente , la probabilidad de que se cometan fraudes , mezclando la leche común , con leche " No *Kasher* ".
De todos modos , es por supuesto preferible adquirir productos lácteos Kasher , que hayan sido elaborados bajo supervisión judía en el lugar , lo que se designa como (*Jalev Israel*) .

El Segundo par de Decretos , fue promulgado para prevenir la constitución de los matrimonios mixtos , y no por causa o preocupación directa sobre el *Kashrut* .
Explicaremos ahora el tercer Decreto . La razón presentada , por la que **no** se lo justifica , con un argumento relacionado al*Kashrut* , es que asumimos , que los recipientes **no** fueron usados para cocinar , durante por lo menos las últimas 24 horas , que preceden a su empleo corriente . Por lo tanto , cualquier gusto residual , que pudo haberse absorbido , de la cocción anterior , se ha echado a perder .
Antes bien , la intención de los Rabinos con éste decreto , era precisamente establecer una distancia , de los **no judíos** , para sustraerse , o sortear la posibilidad de que se formen los matrimonios mixtos con los gentiles o paganos .
Al restringirnos la acción de comer productos alimenticios que no fueron cocinados por **Judíos** , los Rabinos nos evitaron la intimidad social , que en

última instancia podría conducir , y conduce a los matrimonios mixtos con otros pueblos .

Pan : Conforma Una Categoría por sí Mismo

La base para todas las prohibiciones , debe sustentarse en una fuente textual tradicional : **LA FUENTE TALMÚDICA** . Aquí , en éste caso , la fuente es la *Mishná* . El *Talmud* , se refiere a la elaboración y al estudio , de los antiguos Sabios Eruditos Judíos , que explicaron las leyes de la Biblia , durante un período de aproximadamente ocho siglos (ubicado desde unos 300 años antes de la era común , hasta unos 500 años posteriores a la misma) . La *Mishná* como Código de la Tradición Oral , adquiere la importancia , de ser el texto más destacado luego de la Biblia . Hay quienes la conectan con el verbo , cuyo significado denota "aprendizaje oral , o del corazón , o de memoria ", de las enseñanzas transmitidas oralmente , a través de las generaciones . La *Mishná* fue inicialmente ordenada en seis secciones por **R´ Hilel** . **Rabí Iehudá HaNasí** la compiló , organizando su redacción , que quedó desde entonces por escrito . La *Mishná* , fue transmitida oralmente desde un principio , y por ello tenía que aprenderse de memoria . Por eso , el texto es muy conciso . La *Mishná* está dividida en 6 secciones , a saber : *Zeraim*(semillas) , *Moed* (Fiestas), *Nashim* (Mujeres) , *Nezikin*(Daños) , *K odashim* (Objetos Sagrados) y *Tahorot*(Purificaciones) .(Blackman - Introduction to the *Mishna*).

***MISHNÁ* : TRATADO DE *AVODÁ ZARÁ* 35 B**

Y estas cosas , no producidas por Judíos , también están prohibidas por decreto Rabínico , pero sin embargo , no está prohibido beneficiarse con ellas , en el caso de :

- **Leche** : Si un Judío no observara al no judío , cuando ordeñó la vaca .
- **Pan** (*Pat*)
- **Aceite** (*Shemen*) : Rav y su tribunal (*Bet Din*) , permitieron el uso del aceite producido por no judíos .
- **Comida cocinada** (*Shelakot*):
- **Conservas** - escabeche , pickles , salmuera , (*Kavushim*) : Comúnmente elaboradas con el vinagre de vino , o vino , etc…, están prohibidas por decreto Rabínico . De todos modos , no se prohibió disfrutar de los beneficios [3].

Queso (*gueviná*): También está prohibido , cuando no es producido por Judíos , porque generalmente era elaborado , utilizando el cuajo del estómago del animal , que al agregarlo a la leche , la cuaja , o la coagula . Aunque bastase sólo un minuto , para anular el cuajo , o elemento fermentador no*Kasher* , ya que éste es un ingrediente activo , vale decir una enzima que coagula la leche en queso , no se anula , y su presencia es siempre evidente .

¿ Qué es el Pan ?

" Yo se que esta , es una pregunta graciosa...", reflexionó Esther . ¿" Acaso todos los tipos de panes , hechos con diferentes tipos de harina , son considerados como pan ? ¿ También si se usa la harina de papas , o la harina de soya ? ¿ Y los pasteles , tortas , galletitas o rosquillas ? ¿ Es que tengo que transformar en *Kasher* a mis bandejas , y asaderas , si mi ayudanta No judía para los quehaceres domésticos , o muchacha , horneó algo por iniciativa propia - sola ? "
- " Todas estas , son preguntas muy buenas , Sra. Toledano . El *Shulján Aruj* , responde a todas sus preguntas , referentes al Pan que no fue hecho por Judíos "

Pan : los Cinco Tipos de Granos o Cereales

El *Shulján Aruj* [4], distingue cinco tipos de cereales , o granos , que consideramos como base para el pan - Alimento Vital .
1) TRIGO **2)** Escanda o Espelta (Tipo de Trigo - sarraceno o alforfón) **3)** CENTENO **4)** AVENA y **5)** CEBADA.
El **Taz** [5] dice , que los otros tipos de cereales , de los que se hace pan , tales como el arroz , el mijo (maíz) , y otras legumbres , no son considerados como importantes . Él explica que estos alimentos de "menor importancia", no forman parte de los que poseen un carácter "social ", que podría conducir a la asimilación de los judíos . En otras palabras , éste tipo de alimentos , serían demasiado simples , como para ser considerados con el potencial de crear una atmósfera sociable , con aquellos que no son judíos .

Otros Productos derivados del Pan

Además del pan , hay otros productos derivados del mismo , que comparten el mismo status , en relación con la Ley judía . Los pasteles , las galletitas , las tortas , las roscas saladas , las galletas , y otros bocados cocidos en el horno , y derivados de los cinco cereales mencionados , entran **también** en la categoría del "pan".

Rosquillas

Las rosquillas fritas , **no** son consideradas como los demás productos horneados , derivados del pan . Dado que se las fríe por inmersión , en el aceite hirviendo , a diferencia del pan , se las considera como **cocinadas** , y no como horneadas . Esto caería más bien en la categoría de **comida cocinada** por un **no judío** , prohibida de acuerdo a todas las opiniones .

Comprender la Diferencia , es Como Hacer ya la Mitad del Camino

"Sra. Toledano , déjeme describirle brevemente , algunos de los puntos principales , que permiten distinguir , las dos categorías similares de alimentos , preparados por **no** Judíos .
Una , el pan que **no** fue horneado por un Judío (*Pat Akum*) , y la otra categoría , el alimento que **no** haya sido cocinado por un Judío (*Bishul Akum*). El decreto Rabínico que trata del pan que no fue horneado por un Judío , era más difícil de poner en práctica , ya que el pan es un alimento básico .

*I*mponer una prohibición contra el Pan que no haya sido horneado por un Judío , era algo difícil de ser aceptado por la gente , ya que el público , estaba basado en general , en la provisión del pan hecha por ellos (*Goim*). Ya que en general , el decreto no fue bien acogido por los Judíos , los Rabinos aliviaron la restricción , en áreas vitales de la vida judía . En cambio , **el decreto que prohíbe la comida que no haya sido cocinada por un Judío** , fue bien acogido , y permaneció en vigencia con todo su vigor . Por eso , se encuentran muchas tolerancias y falta de severidad , en cuanto a la cuestión del pan no horneado por un Judío . En la categoría del Pan no hecho por un Judío, se encuentran dos grupos:
1 . El pan de un Propietario **no judío** (*Pat Ba´al Habait*)
2. El pan de un simple panadero (*Pat Palter*). El pan de un simple panadero **no judío, no** está prohibido, sino en aquellas comunidades que adoptaron ser estrictas en relación con esta Ley. La ley es sin embargo estricta , en concordancia con todas las costumbres , en lo que se refiere al Pan de un propietario **no judío** (*Pat Ba´al Habait*), si se puede conseguir Pan hecho por un Judío, o inclusive hecho por un simple panadero **no judío** .

¿Quién hizo realmente el pan?

Aquí presentamos otra categoría más , relacionada con el pan . Y es , si la masa , que pertenece a un Judío , **fue preparada y horneada** por el gentil No judío . Este caso, entra bajo la categoría de un alimento cocinado por un **no Judío**, prohibido estrictamente, sea lo que sea. Aunque sea pan horneado y no un alimento cocinado, la razón que permitiría comerlo, **no es sólida**, ya que al pertenecer a un Judío, suponemos que él deberá terminar la preparación, y también el horneado [6].

Del mismo modo , dondequiera que la tolerancia , o permiso de comer pan de un **no judío , NO** se aplique , como por ejemplo en el caso de algún pan , hecho de un cereal , o de un grano distinto de los **cinco** antemencionados , éste pan , podría estar teóricamente sujeto a la prohibición , **más estricta aún** , de ser una comida hecha por un gentil o **no judío** .

*H*ay una excepción, y es, que se hiciere algo inapropiado de ser servido a un rey, en cuyo caso, aquella segunda prohibición (de la comida hecha por un gentil), tampoco se aplicará. Por ejemplo , un pan hecho de harina de maíz, **no** entra en la categoría del pan **no** hecho por un Judío, (o sea hecho por un *Goy*), el cual está permitido , cuando es elaborado por un vulgar panadero . Sin embargo, no estará prohibido, por el hecho de **no** haber sido cocinado por un judío (o sea hecho por un Goy), sino, porque éste tipo de pan, es inapropiado para servirlo a una persona de la categoría de un rey [7].

El **Beur HaGrá** [8], está en desacuerdo con éste tema. Él sostiene, que el pan, hecho con cualquier tipo de harina, nunca estará sujeto a la prohibición impuesta por la regla de*Bishul Akum*, vale decir de comida cocinada por gentiles o**no judíos.** Por otra parte, el pan elaborado por un **no judío** (*Pat Akum*), está sujeto a sus leyes, aún cuando esté mezclado con "salvado" o "afrecho" (cáscara del grano del cereal), lo que lo hace inadecuado para ser servido sobre la mesa de un rey [9].

¿Un Decreto Rabínico Que Haya Sido Rechazado?

Esther, haciendo muestras de su penetrante mente analítica, siguió profundizando en su búsqueda de la verdad y del entendimiento, preguntando - "yo entendí , que el pan hecho con uno de los cinco cereales nombrados , entra en la categoría del Pan que **no** es horneado por un Judío (o sea horneado por un *Goy*). Lo que no entiendo, es qué quiere usted decir,… ¿que el decreto contra el **Pan que no fue horneado por un Judío** (*Pat Akum*), no fue **universalmente** aceptado? ¿Y si eso es cierto, entonces por qué lo aceptamos del todo?"

"Sra. Toledano , el decreto sobre el Pan que **no** haya sido elaborado por un Judío (*Pat Akum*), no fue unánimemente aceptado, debido a las dificultades naturales y propias de algunas Comunidades Judías, para obtener y producir por si mismas , su pan diario , ya que no contaban con un número de panaderías judías suficientes en el lugar [10]. Dado que el pan constituye la base del sustento alimenticio , había pueblos y localidades, que se veían forzados por las circunstancias , a no a hacer caso del decreto

En la determinación de la *Halajá* - Ley judía , se llama a este fenómeno , con la expresión "*Guezerá SheEn hatzibur iajol laamod ba* ", lo que traducido comprensivamente significa ," un decreto de tales características , que el público no lo puede llevar a cabo "

Dado que el decreto no pudo entrar en efecto universalmente , en todo lugar , se debilitó . Por un lado , algunas Comunidades adoptaron estrictamente la regla , por la cual el Pan deberá ser horneado por un Judío , asumiendo que estaban dadas todas las condiciones para hacerlo

Otras Comunidades, en cambio, resolvieron adquirir su Pan , sin restringirlo , de panaderos gentiles, o sea no judíos . De cualquier manera , tal como lo enunciamos anteriormente , el Pan producido o hecho en el hogar de un propietario No Judío, fue prohibido sin reservas , y esta prohibición, fue **aceptada en Todas las Comunidades** Judías

El **Mejaber** escribe , que hay comunidades , que permiten comprar el pan de una panadería no judía , si es que **no** hay ninguna panadería judía en el lugar . El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar de panaderías no judías , aún donde también haya pan disponible de panaderías judías . El **Shaj** [11], agrega que esta costumbre está extendida en muchas comunidades . No obstante , él sugiere que es digno de elogio , y recomendable , comprar solamente en la panadería judía , si el pan está igualmente disponible , e igualmente sabroso . El **Mejaber** [12], señala que en algunas comunidades , se permitía adquirir el pan hecho por una panadería **no judía** , si el pan de esta , era mejor que el de la panadería judía . Además , la costumbre de los Sefaradíes , era comprar el pan de la panadería no judía , incluso si fuere de una calidad inferior al de las panaderías judías , ya que la demanda excedía las posibilidades de provisión , hecho que traería asociado una fuerte alza de precios , al tener que comprar únicamente de panaderos judíos . El **Ben Ish Jai** , escribe , que esta era la costumbre divulgada en la comunidad Judía de Bagdad [13].

La Definición del Pan que NO fue hecho por un Judío: Amasar y Trenzar, en contraposición a Encender y Hornear

El **Bet Iosef** , trae la opinión del **Ran** [14], quien sostiene la idea , de que si un Judío no amasó y trenzó al pan , éste es considerado como si **no** fuera elaborado por un Judío , y aún si el Judío encendiera el fuego en el horno , y lo horneara . Sin embargo , el **Shaj** [15], al escribir su opinión sobre el *Shulján Aruj* , no hizo ninguna mención de la opinión del **Ran** , y citó al **Rambam** diciendo , que haciendo cualquiera de las tres acciones siguientes , el pan quedará definido como pan de un judío .

3 Factores a Ponderar , al Determinar si el Pan será considerado como hecho por un Judío .

El TALMUD [16] Expresa :

Ravina dijo :

- Si el **no judío** puso el pan en el horno , y el Judío lo encendió para hornearlo , o
- Al revés , el Judío puso el pan en el horno , y el **no judío** lo encendió para hornearlo , o
- Incluso si el **no judío** pone el pan en el horno , y lo prende para hornear , si el Judío aumentara o agrandara el fuego , el pan es *Kasher* .

Si alguien que **no es judío** , interviene en **todas** las acciones señaladas del proceso de fabricación del pan , éste es considerado , según la Ley Judía - *Halajá* , como pan **No**hecho por un Judío (*Pat Akum*).

Tur El **Bet Iosef** pregunta ," ¿ Cuál es la fuente , para la costumbre actual , de que el Pan será considerado como hecho por un judío , aún si todo lo que el Judío hizo en el proceso de elaboración , es tirar una ramita en el fuego , o en términos modernos , solamente levantar un poco la temperatura ? "
El **Bet Iosef** explica su pregunta , diciendo que del texto del Talmud , parecería que hay que aumentar**considerablemente** el fuego .
Sin embargo , el **Tur** cita al **Rambam** , quién entiende que el Talmud habla en **términos generales** , y no intenta implicar , que tiene que haber un significativo aumento del fuego , o de la temperatura . Según ello , si un **Judío añade una ramita al fuego** , el pan , **no** será denominado como "pan que fue hecho por alguien que no es judío ", ya que él judío ayudó a hornearlo , aunque no sea más que en una ínfima medida .

¡ La Clave está en los Ingredientes !

Kevod HaRav , ¿ cómo puede uno comprar pan o pasteles , galletitas etc. de una panadería que no pertenece a un Judío ? ¿ Cómo es posible que esté permitido , en aquellos sitios , en los que se autoriza comer el pan de un Panadero **no judío** , si en el caso del **Mejaber** , no hay ninguna panadería judía , o como en el caso del **Rama** , donde incluso hay panaderías judías ? "
" Bien , Sra. Toledano . Comencemos con la opinión del **Shaj**. El **Shaj** escribe , que no hay que preocuparse con la cuestión , de que los utensilios que fueron usados por el **no judío** , no hayan sido *Kasher* , porque podemos asumir , que ellos no fueron usados dentro de las últimas 24 horas [17]. La lógica que yace detrás de esto , es que aún si los utensilios hubieran sido usados previamente , para cocinar alimentos "no Kasher ", si estos reposaren durante 24 horas , independientemente de lo que haya sido absorbido dentro de las paredes del recipiente , se ha echado a perder , y pierde por consiguiente , su status de no *Kasher* [18].
La fuente de esta respuesta , se remonta al pasado , cuando cada uno horneaba el pan con ingredientes simples tales como la harina , el agua , levadura , huevos , azúcar , y sal . Sin embargo , una vez que aparecieron ingredientes nuevos , se originó la preocupación , que estos pudieren ser no *Kasher* . Por lo que el **Kaf Hajaim** [19] instruyó , que está prohibido comprar pan de panaderos que usan grasas , para engrasar los utensilios de cocción .
Hoy día , hay muchos más ingredientes en el pan , que pueden **ser no *Kasher*** . De ahí que esto es una cuestión de*kashrut* , y no es la misma cuestión del pan , que no es hecho por un Judío , tema tratado por el *Shulján Aruj* . Si el pan es horneado por una compañía nacional , y esta tiene un certificado de *Kasher* , el pan **es *Kasher*** , pero **no**necesariamente Pan hecho por un Judío "***Pat Israel*** ", ya que sólo **No judíos estuvieron envueltos en el entero proceso de elaboración** . A veces el producto es marcado con la etiqueta "*Pat Israel* " - Pan horneado por un Judío - cerca del símbolo regular de *Kasher* .
Ello sucede , cuando un supervisor de *Kashrut* está en el local , y enciende el

horno antes de la cocción , o prende el fuego del piloto de un horno de gas , lo que se considera como quien agregaba una ramita al fuego , transformándose en co-partícipe del proceso .

De lo contrario , ello caería en la Categoría del Pan **no**hecho por un Judío , mas todavía es *Kasher* , ya que fue horneado por una panadería o compañía grande . Una panadería local que no pertenece a un Judío , presenta un problema más difícil , puesto que nadie certifica , que los ingredientes utilizados sean *Kasher* . Si sin embargo , una Panadería que pertenece a alguien que **no** es judío , tiene la certificación apropiada , es entonces completamente adecuado , comprar los productos allí horneados . Uno puede comprar también productos horneados , que se vendan en un supermercado , y que hayan sido empaquetados con una etiqueta que certifica el *Kashrut* , ubicada por debajo de la envoltura original sellada .

Resumen

En esta lección , hablamos de las leyes que tratan sobre el horneado del pan . Vimos como la ley se desarrolló , y modeló , a través de la clarividente sabiduría de nuestros grandes Rabinos , a través de todas las generaciones , y como es continuamente implementada en nuestra generación .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué los Rabinos decretaron , contra el hecho de comer *Pat Akum* (Pan hecho por un NO judío) y *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
2. ¿ Cuál es la razón , sobre la que se asienta el decreto contra la leche vendida por un NO judío (*Jalev Akum*) , y el queso elaborado por un NO judío (*Guevinat Akum*) ?
3. ¿ Qué puede hacer un judío , cuando un *goy* (no judío) elabora el pan , para que éste no caiga en la categoría de *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) ?
4. Si el pan pertenece a un No Judío , ¿ Qué tolerancias se permiten , para que se pueda aplicar la respuesta anterior ?
5. Si un judío es el dueño de la masa , pero no ayuda a hornear, ¿ Acaso el *pat* (pan) se llamará *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) ? Explicarlo .
6. ¿ Qué licencia o tolerancia , y qué severidad , supone un pan hecho de cereales distintos a los cinco enumerados , si lo preparase un No Judío ?
7. ¿ Por qué el decreto de prohibir la consumición de pan , hecho por un No Judío (*Pat Akum*) , no fue vasta y universalmente adoptado ?
8. Si no hubiere un panadero Judío en la ciudad , ¿ Se puede comprar pan que no haya sido elaborado por un Judío (*Pat Akum*) ? Responder de acuerdo al **Mejaber**, y de acuerdo al **Rama** .
9. Si hubiere un panadero Judío en las afueras , o localidades pequeñas , ¿ Se puede comprar pan que no haya sido hecho por un Judío (*Pat Akum*)? Responder de acuerdo al **Mejaber** , y de acuerdo al **Rama**.
10. ¿ Se pueden aplicar las leyes mencionadas en las dos preguntas anteriores , al caso de un pan de elaboración casera , o lo que se llama (*Pat Baal HaBait*) ?
11. ¿ De dónde se aprende , que agregando una ramita al fuego , convierte al pan (*pat*) en permitido , aunque no haya agrandado notablemente el calor del fuego ?
12. ¿ Se puede aplicar la misma lógica al abanicar el fuego ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Los Rabinos , decretaron contra el hecho de comer alimentos de gentiles o No judíos , para evitar un exceso de "amigabilidad", que llevaría en última instancia a los casamientos mixtos .
2. Este decreto , proviene de las generaciones anteriores , tiempos en los que la regulación , y supervisión gubernamental de la industria alimenticia , era prácticamente inexistente . En ese entonces , la leche de un animal *Kasher ,* como por ejemplo una vaca , podría haber sido mezclada , y adulterada , con la de un animal No *Kasher* (cuyo precio era considerablemente inferior).
   En el tema de la elaboración del queso , el problema es diferente , allí se podría agregar una enzima , para cortar la leche , llamada cuajo , que es un producto derivado del revestimiento estomacal de las terneras . A pesar de que actúa rápidamente , el ingrediente activo que posee el cuajo , provoca la coagulación de la leche , y su presencia es latente .
3. Los Sabios Rabinos , delinearon dos limitaciones , que complementan a la laxitud , o debilidad , surgida en el tema del *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) . Una , es que el pan horneado , en el hogar de un No Judío , (llamado pan del propietario) , esté terminantemente prohibido . La otra limitación , concierne al pan horneado en la panadería de una comunidad , que adoptó no seguir estrictamente la regla dictada en éste tema .
   Para que no sea *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) , se puede por ejemplo agrandar el fuego del horno .
4. Que por ejemplo la panadería tuviese certificado de*Kashrut* , y recibiese inspecciones sanitarias , y de salud pública regulares , aún siendo todos los obreros no judíos .
5. Pondremos a éste pan en la categoría de *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) . Dado que el pan está horneado , y no cocinado , no entraría en la categoría de "alimentos cocinados por No judíos", que están terminantemente prohibidos . La razón que permitiría tolerarlo o aceptarlo , es falta de asidero , o sea , no sólida . Ya que la masa pertenece a un judío , se espera que éste lleve todo el proceso hasta el final del horneado .
6. Según el **Taz** , el pan hecho de un cereal diferente a los indicados , no arrastraría una sociabilidad o amigabilidad , de la magnitud del pan común , hecho por un goy , con los cinco cereales . La prohibición de comida cocinada por un no judío , en relación al pan , como excepción , pierde su vigencia , si se trata de un alimento que no es servido en una comida real (por ejemplo una galleta de maíz).
   Por otra parte si se tratare de un pastel o bocado "frito", entraría en la categoría de comida cocinada por un no judío , prohibida de acuerdo a todas las opiniones .
7. Debido a la falta de panaderías judías , dentro de las comunidades , se dificultó la obtención del Pan - Base alimenticia , lo que originó una norma de obediencia a éste decreto , digna más bien de reprobación .
8. El **Mejaber** opina , que hay comunidades , que permiten comprar el pan de no judíos , si es que no hay ninguna panadería judía en el lugar . El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar de panaderías no judías , aún donde también haya pan disponible de panaderías judías .
9. El **Mejaber** permite comprar pan , de una panadería perteneciente a un No judío , si no hay panaderías judías en la vecindad , o si el pan de la panadería perteneciente a un No judío , fuera mejor que el producido por las panaderías judías .
   El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar pan de panaderías pertenecientes a No judíos , aún donde se pueda conseguir también pan de panaderías Judías .
10. Las leyes que se refieren al pan casero de un gentil , o sea no judío , son muy estrictas , y diferentes a las que se aplican al pan elaborado en una panadería . El pan horneado en la casa de un No judío , o sea *Baal - Habait* (dueño), está prohibido para todas las comunidades , independientemente de si hubiera en el lugar panaderías judías o no judías .

11. El **Ran** , opina que si un Judío no amasó y trenzó al pan , éste es considerado como si no fuera elaborado por un Judío , y aún si el Judío encendiera el fuego del horno , y lo horneara . El **Shaj** citó al **Rambam**diciendo , que :
    * Si el no judío puso el pan en el horno , y el Judío lo encendió para hornearlo , o
    * Al revés , si el Judío puso el pan en el horno , y el no judío lo encendió para hornearlo , o
    * Inclusive si el no judío pusiera el pan en el horno , y lo prendiera para hornear , mas el Judío aumentara , o agrandara el fuego , el pan es *Kasher* . Si alguien que no es judío , interviene en todas las etapas señaladas del proceso de fabricación del pan , éste es considerado , según la Ley Judía - *Halajá ,* como pan No hecho por un Judío (*Pat Akum*).
    El **Bet Iosef** indica que del texto del Talmud , parecería que hay que aumentar considerablemente el fuego , mientras que el **Tur** , citando al **Rambam** , entiende que el Talmud habla en términos generales , sin implicar , que tiene que haber un significativo aumento del fuego , o de la temperatura . De acuerdo con ello , si un Judío añade una ramita al fuego , el pan será denominado como "pan que fue hecho por un judío ", ya que él judío ayudó a hornearlo , aunque no sea más que en una ínfima medida .
12. Habría que determinar , si la temperatura del fuego al abanicar , apenas se eleva , o si hay que agregar combustible para aumentar la temperatura . Asumiendo por ejemplo , que la madera es la fuente de combustible para éste fuego particular , al abanicar las llamas , el aire , introduce más oxígeno en la madera que se va quemando , creando así una combustión más intensa dentro de la misma . Aunque el fuego estaba ya presente , esta acción lo reactivó , y sin introducir más aire o ventilar , la madera no profundizaría su quema o combustión , de lo que se deduce , que es como si hubiéramos agregado más combustible o leños . De aquí que abanicar el fuego , significa básicamente incrementar la temperatura del mismo .

1-Jalev akum (Leche de un No Judío , gentil o de un pagano) , Guevinat akum (Queso de un No Judío , gentil o de un pagano)
2-Libro del Aruj Hashulján 112 : 1 .
3-Aunque los vinos No Kasher , están terminantemente prohibidos , e inclusive beneficiarse con su venta , etc.
4-Ioré Deá 112 : 1
5-(2) Taz - R´ David Ben Shemuel HaLevi - Nacido en Ludmir - Polonia , en 1586 , falleció en 1667 en Lemberg , Polonia también . De sabida Autoridad Halájica , sobrino del Baj . Trató de reestablecer las decisiones originales del Bet Iosef , refutando críticas y poniendo orden en los comentarios del Shulján Aruj .
6-En el caso de una panadería judía , en la que entran a trabajar un turno de panaderos no judíos , por no ser posible tener a un Judío allí , en esas horas , parecería que nos enfrentamos con un serio problema , ya que se aplica la prohibición de la comida cocinada u horneada , por no judíos . El Rav Moshé Feinstein zt " l , en su Igrot Moshé - Ioré Deá 1 : 45 , dice que en una panadería , donde sea siempre difícil encontrar judíos para trabajar , se aplica la regla general del pan , que no es hecho por un Judío .
7-Shaj 112 : 5
8-112 : 4
9-Mishbetzot Zahav 112 : 2
10-Talmud Ierushalmi . Tratado de Avodá Zará 11 b
11-112 : 9
12-112 : 5
13-Kaf Hajaim 112 : 30
14-Ran - R´ Nisim Ben Reuven de Gerona , España , donde nació en 1290 . Falleció en Barcelona , España , en 1380 , donde sirvió como Rav , Daián , y Rosh Ieshivá , además de ser el Médico de la Corte . Comentarista Talmúdico y Halajista reconocido y renombrado . Siguió la escuela del Ramban y la del Rashba .
15-112 : 2
16-Tratado de Avodá Zará 38 b
17-112 : 3
18-La expresión en Hebreo para esta regla es : "Stam Kelí inó ben Iomó "
19-Si un utensilio no es utilizado durante 24 horas , se considera que la comida contenida en el mismo se echó a perder , sin poder realzar el gusto del alimento colocado ahora en el recipiente , transfiriéndoselo , y haciéndolo NO Kasher

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : Comida No Cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) . Lección número 5

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Comida No Cocinada Por Un Judío

Cómo Cocinar *" Kasher "*

" *Kevod HaRav* , muchos años me tuvo curiosa la historia , y las leyes relacionadas a lo que un Judío debería cocinar , y a lo que se le permitiría comer , de entre los alimentos **no**cocinados y/o **no** preparados por un Judío ". La Sra. Esther Toledano , nacida en Centro América , se crió en un hogar muy tradicional , pero estaba muy preocupada por progresar en su educación judía , por lo que tomó algunos cursos de estudio , en el área de la Ley judía . El Rabino de la Comunidad , le ofreció la oportunidad de organizar un programa único , que tratare del mantenimiento del *Kashrut*en el Hogar , aplicado a la Casa en la que la señora desarrolló su vida , durante los últimos 10 años . La Sra. Toledano , se ofreció voluntariamente para organizar la clase . Mas siempre que hay algo que comprender , o llevar a cabo en el asunto , toda respuesta termina invariablemente , siendo relacionada a las escaleras de su antiguo hogar paterno .

El Rabino comenzó la clase diciendo " Hace años , era difícil adquirir el pan . Piense en lo que significa cultivar el trigo , cosecharlo , molerlo y hornearlo . En muchos lugares , existían rudos decretos , promulgados contra los Judíos , a fin de privarles de comida . A veces , los Judíos no podían acceder a la propiedad de la tierra , o poseer molinos . Muchísimos judíos , carecían inclusive de un horno apropiado para hornear el pan . Aunque en las comunidades hubiese una preocupación latente , de no dar lugar a un acercamiento , o a una intimidad social , que pudiere conducir a la asimilación , con el resto de la población ; esta ansiedad palideció , a la luz de la probabilidad de morirse de hambre .

Desde ya , que si alguien hubiese comido pan , **no** horneado por un judío (*Pat Akum*), ello no indicaba , o indica automáticamente , que fuera a asimilarse dentro de los gentiles . Antes bien , tal decreto , llamado *Pat Akum* , constituye una barrera adicional , a los demás decretos establecidos por los Sabios Rabinos , que contribuyen conjuntamente , a prevenir un posible giro hacia la asimilación . Por ejemplo , del decreto contra la comida **No** cocinada por un Judío -(*Bishulé Akum*) , aprendemos que **Inclusive si el 100% de los ingredientes de la comida , fuesen "*Kasher* ", la comida no lo será , simplemente porque no fue cocinada por un judío** . Permítame explicárselo..."

***Bishul Akum* : Comida No Cocinada por un Judío**

Introducción:

La comida no cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) , podría haber sido "*Kasher* ", si el decreto (*guezerá*) , no la prohibiera . Los **Tosafot** [1] relatan ,

que históricamente el decreto que prohíbe *Bishul Akum* , fue puesto en vigor , algún tiempo antes del decreto , por el que se prohíbe comer el pan horneado por un **no** judío (*Pat Akum*), que fue añadido en la generación de **Bet Shamai** [2] y **Bet Hilel** . La diferencia entre *Bishul Akum* y *Pat Akum ,* es que la prohibición contra la comida **no** cocinada por un Judío , fue aceptada por todas las comunidades judías , mientras que la prohibición de comer pan **no** horneado por un Judío (*Pat Akum*) era demasiado difícil de ser aceptada por la mayoría de la gente .

Por eso , nos conducimos con severidad , siendo estrictos (*majmirim*), y prohibiendo terminantemente el alimento **no**cocinado por Judíos ; pero el pan **no** horneado por Judíos , es tolerado en un cierto grado , en muchas comunidades judías ,**salvo** si fuera horneado en el hogar , o casa particular de un gentil , o de no judío , en cuyo caso queda prohibido en la gran mayoría de los casos .

El Decreto : Su origen

El *Talmud* [3] sugiere , que la fuente textual para el decreto que prohíbe la comida que **no** fue cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) , está en el libro de *Devarim* (Deuteronomio) 2 : 28 .

"Me venderás la comida por dinero , y comeré ; también el agua me la darás por dinero , y beberé ..."

Este fue el mensaje enviado por los Judíos a *Sijón* , rey de*Jeshbón* , durante la expedición a la Tierra de Israel , que siguió al Éxodo de Egipto .

Agua : una Prueba Concluyente

Los Rabinos observaron en éste pasaje de la Torá , una pista o huella , que los guiaría , al tener que formular el decreto contra la comida **no** cocinada por un Judío . Ya que el verso indica "alimento", generalizando , y luego detalla , al mencionar al agua , la instrucción a deducirse , es que el único tipo de alimento que se les permitiría comprar de *Sijón* , rey de*Jeshbón* , sería algo que fuere similar al agua , en determinadas características .

Tal como el agua , que no cambia su forma al pasar cocción , está permitida , así también , un alimento que **no** fue cocinado por un Judío (*Bishul Akum*) , para que pueda ser permitido ,**no** debe cambiar su forma al cocinarse .

La *Guemará* [4], concluye que esta descripción , sirve sólo como una **fuente textual indirecta** (*asmajta*) , para el decreto Rabínico sobre la comida **no cocinada** por un Judío (*Bishul Akum*) . **Rashi** y el **Rabenu Tam** [5] , [6] discrepan acerca del motivo , que indujo a los Rabinos establecer éste decreto .

***** Según **Rabenu Tam** : Fue decretado **para prevenir los matrimonios mixtos** , con otros pueblos . Por lo tanto , no hay ninguna prohibición , que recaiga sobre comidas carentes de importancia (alimento *lo jashuv*)

***** Según **Rashi** : fue decretado con el propósito de**prevenirnos de comer por accidente** , un alimento **no***Kasher* .

No obstante , **Rashi** está de acuerdo con los **Tosafot** , en su explicación de la *Mishná* , que el decreto original , fue destinado a impedir los matrimonios

mixtos . El **Jatam Sofer**[7], explica que según **Rashi** , los dos motivos , operan conjuntamente en armonía . Ya que nos preocupa que un Judío , pudiere comer algo que contenga un ingrediente **no***Kasher* , esta regla **no** se aplicaría a la comida que no ha sufrido transformaciones por la cocción , (como por ejemplo , un pescado al horno).
Por otro lado , ya que nos preocupa , que el hecho de comer platos hechos por "no judíos", podría causar o generar una intimidad social , de la que resultaren eventualmente matrimonios mixtos , esta regla no se aplicaría , a la comida preparada , mas carente de importancia , tales como aquellas que pueden ser ingeridas crudas , o que fueren inadecuadas , para servirlas en la mesa de un rey , o alguien de status similar .

Otras Comparaciones de la Comida con el Agua

Así enseñaban en la ciudad de *Sura* [8]. El *Rav Shemuel bar Rav Itzjak* , dijo en nombre de *Rav* : cualquier cosa que se come generalmente cruda , **no** está prohibida , en lo que se refiere a la regla de "alimentos no cocinados por un Judío "(*Bishul Akum*) .
En la ciudad de *Pumbedita* enseñaban así mismo lo siguiente : El *Rav Shemuel bar Rav Itzjak* , dijo en nombre de *Rav* : Toda comida que **no** suele ser servida en la mesa de un rey , como pastas o cremas para untar el pan , no están prohibidas , en lo que concierne a la regla mencionada de *Bishul Akum* .
¿" Cuál es la diferencia entre las dos opiniones " ?
"La diferencia queda determinada , por los ejemplos de los "pescaditos", (*dagim ke´tanim*), hongos (*ardai*), y cereales cocinados (*daysa*) "
Rashi enseña : Los comestibles antecitados poseen las siguientes características :
1) **No** son ingeridos crudos .
2) **No** son servidos en la mesa de un rey .
Según la primera opinión , (de la ciudad de *Sura*) los alimentos están prohibidos , debido a la regla de "alimentos **no**cocinados por un Judío " (*Bishul Akum*). De acuerdo a la segunda opinión (la de *Pumbedita*) , están permitidos .
La escuela de *Sura* , **permite** comer algo que pueda ser ingerido **crudo** , aún cuando sea adecuado servirlo en la mesa de un rey .
La de *Pumbedita* , en cambio , permite algo que **no** pueda ser servido en la mesa de un rey , pero que haya estado cocido antes de consumirlo .
El **Mejaber** , se cuadra con ambas tolerancias o permisos .
En consecuencia , el Decreto de comidas que **no** hayan sido cocinadas por un judío (*Bishul Akum*) , **sólo se aplicará** , a alimentos que tengan las siguientes cualidades :
1) Que no sean ingeridos crudos .(sino cocidos)
2) Que sea una comida considerada como importante o significativa (*jashuv*) , apta para ser servida en la mesa de un rey .(*Olé al Shulján melajim*).
El **Shaj** [10], señala un tercer atenuante , o tolerancia posible[11]: "Si no cambió sus formas una vez cocinado (como por ejemplo pescado al horno)".
Esta es su opinión , a pesar del hecho que el **Mejaber** , y el**Rama** , discrepan al parecer con la tercera comparación .

A los efectos prácticos ,
"Gracias por mostrarme claramente , cómo se dedujo esta regla del *Talmud* . Lamentablemente , no entiendo cómo el**Shaj** pudo discutir con los Rabinos que le precedieron ", expresó la Sra. Toledano algo turbada .
"Incluso el **Shaj** , goza de un firme apoyo a su postura , entre otros grandes Rabinos ". Veamos cómo se aplica la ley . Los Rabinos de la generación anterior , nos concedieron su invalorable guía en el tema …
El **Kaf Hajaim** , y el **Aruj Hashulján** , deciden y dictaminan , como el **Mejaber** y el **Rama** , en oposición al **Shaj** .
Por eso , **incluso** si no hay ninguna diferencia apreciable en el aspecto de la comida , la regla - decreto , de alimentos **no**cocinados por un judío (*Bishul Akum*) , será todavía aplicable .

Ayuda Doméstica

" Estoy un poco preocupada ", dijo la Sra. Toledano , "Ahora que yo sé , que el alimento que **no** haya sido cocinado por un judío (*Bishul Akum*) , se aplica a tantas clases de comidas , ¿ cómo puedo permitir que la mucama , o empleada no judía , pueda ayudarme , cocinando algo en mi cocina ? ¡ Ahora tendré que cocinar todo , yo misma ! "
"Sra. Toledano , mantener una Cocina *Kasher* , no es tan difícil como usted piensa . Permítame enseñarle , algunas reglas más"
El *Bet losef* , cita una discusión entre **Rabenu Tam** y el **R ´Abraham** :
a) Según **Rabenu Tam** , si un gentil o **no judío** , cocinó en la casa de un judío , la comida será considerada , como **hecha por un no judío** (*Bishul Akum*) .
b) Según el **R ´ Abraham** , el decreto se aplica , sólo cuando el no judío cocina la comida en su propia casa .
El **Mejaber** [12] señala , que hay una opinión que sostiene , que lo cocinado por una criada , o mucama judía , está permitido . Existe otra opinión que lo prohíbe . El comentario del **Rama** indica , que retrospectivamente - post facto , o sea , una vez que algo fue ya ejecutado , daríamos crédito a la opinión que lo permite .
El **Shaj** [13] expresa , que incluso una **empleada doméstica , o mucama NO judía , contratada por contrato anual** , no estará autorizada , para cocinar alimentos destinados a un judío , salvo que un Judío , haya estado también involucrado en la cocina . Sólo la cocción de un esclavo , que servía a un judío antiguamente , y designado como "*Eved Kenaaní* " , **no**es considerada como comida "que no haya sido cocinada por un Judío "(*Bishul Akum*) , ya que el mismo estaba obligado a cumplir con la mayor parte de los mandamientos de la *Torá .*

El **RAMA** DICE**:**

Una vez efectuado el hecho - *post facto* ; si alguien que **no** es judío , como una criada o mucama por ejemplo , cocinó los alimentos , podemos confiar en lo que dicen los *Poskim*(Autoridades Rabínicas) , que **no** lo consideran *Bishul Akum*.
El **Shaj** dice , que ya que en la época del **Rama** , los sirvientes eran

contratados , y no esclavizados , no está claro qué *Poskim* , permitieron éste caso . El apunta tres razones para permitirlo , si tal cocción ocurriere por error :
a) Retroactivamente - *post facto* , o sea , una vez que algo ya fue cocinado , se lo permite , si la comida fue cocinada por sirvientes , que posean el Status legal de un esclavo , que servía a un judío antiguamente , *Eved Kenaaní* .
b) Retroactivamente - *post facto* , la prohibición no será aplicada , si la comida fue cocinada en casa de un Judío .
c) El **Rama** quiso realmente significar , que incluso antes de efectuarse la cocción , se puede permitir a un **no judío** , cocinar en la casa de un Judío , si los miembros de la familia se encuentran en la casa , **ya que podemos estar seguros , que algún miembro de la familia revolverá los carbones**(se encargará de la combustión o de levantar la temperatura del calor) , durante la preparación de la comida .

El **Shaj ,** trae otra razón en ese caso , para fijar tal tolerancia , y es que las mucamas o empleadas domésticas , reciben tareas , que no siempre desearían hacer , mas por el hecho de existir una relación contractual , deberán hacerlas , porque para ello fueron contratadas . De aquí que , tal relación , no fomentaría la amistad , que podría eventualmente llevar a un matrimonio mixto . Por lo que el decreto de alimentos **no** cocinados por judíos (*Bishul Akum*) , no se aplica en la situación descripta .
Esta razón es mencionada por el **Ramban** en su Responsa[14], (Respuestas halájicas), pero no por el **Mejaber** , o por el **Rama** , en sus respectivos libros , el **Bet Iosef** y el **Darjé Moshé** .

Sefaradim que Tengan que Viajar al Exterior

Los Judíos Sefaradíes , siguen los fallos legales del **Mejaber**[15]. Y en consecuencia , encender el fuego , añadir una ramita , o inclusive revolver los carbones , no sería suficiente , para dar de baja a la prohibición aquí tratada de *Bishul Akum*, por lo que al quedar en vigencia , la comida queda estrictamente prohibida . **Según la opinión del Mejaber , un Judío debe realmente poner el alimento en el fuego , para evitar cualquier cuestión de *Bishul Akum*** . Sin embargo , el **Rav Ovadiá Iosef** [16] *shelit"a* , escribe que los viajeros o turistas que llegan a Israel , se enfrentan a menudo con estas cuestiones , al comer en hoteles , o restaurantes , supervisados por *Ashkenazim* , quiénes se basan en la regla mencionada , de solamente levantar la temperatura del fuego , o la de añadir una ramita al fuego [17].

El Rav dictamina , que **si los propietarios de estos establecimientos fueran judíos** , se puede confiar en el concepto de "*safék sféka*" (una duda sobre la vigencia de otra duda , en el terreno de la *Halajá* - la Ley judía) , en cuanto a esta ordenanza de carácter Rabínico .
Una razón que permite comer un alimento preparado por alguien que **no** es judío , es que el personal **no judío** , haya sido tomado , o contratado por plata . La segunda razón que podría permitirlo , es que un Judío haya incrementado de

algún modo , el calor de la cocción . De todas maneras , el **Rav Ovadiá Iosef** *shelit"a* , no permite comer en un restaurante , que se encuentre bajo la supervisión del *Kashrut Ashkenazít*, **si el propietario del establecimiento no fuese Judío** , ya que una de las dos razones mencionadas , estaría faltando[18].

Donde se Aplica éste Principio : Casas - Restaurantes

La tolerancia descripta o atenuante , por la que un Judío agregue una cantidad de calor suplementario , a la comida que cocina una persona **No** Judía - *goy* , para un judío , se aplica igualmente , tanto en las casas particulares , como en los establecimientos comerciales . En la casa **propia , es preferible** , que un Judío ponga la comida sobre el fuego[19], sin tener que basarse en la licencia mencionada , cuando no sea necesario .

Definiendo la Colaboración de un Judío en el Acto de Cocinar

"*Kevod HaRav* , muchas gracias por haberme aclarado éste tema . De aquí en adelante , tendré cuidado de ayudar en la cocina , de algún modo , siempre . ¿Pero cuánto debo ayudar ?¿Tengo que estar allí todo el tiempo que dure la cocción ? ¿ Puedo quizás sólo revolver la cacerola ?"
"Sra. Toledano , todas estas , son buenas preguntas . Veamos cómo el *Talmud* define , la "ayuda", en el proceso de cocción ".

El TALMUD , en el Tratado de *AVODÁ ZARÁ* 38A , Enseña :

Rav Iehudá dijo en nombre de *Shemuel* , "Está permitido -*mutar*…, que un Judío coloque la carne sobre los carbones , y que un **no** judío la dé vuelta "
El *Talmud* nos enseña , que la comida está permitida , a pesar de que **personas No judías hayan prestado su ayuda** , para apurar , o acortar la cocción , lo que se llama "*Keruv Bishul* ". No obstante , varias líneas más adelante , la*Guemará* indica , **que si la comida no pudo haberse cocinado , sin la ayuda prestada por el No judío , quedará prohibida , por estar clasificada como** " *Bishul Akum* ".

El RAMA [20] Determina :

La comida está permitida , incluso si "Básica o Fundamentalmente", hubiera sido hecha por el No Judío .
El **Taz** [21] y el **Shaj** [22], destacan que éste texto del **Rama**, parecería contradecir directamente , al citado trozo del *Talmud* . El responde que el **Rama** , se refiere a un No judío , que esté haciendo , u ocupándose con la fase final del proceso de cocina , llamado "*Guemár Bishúl* ", y **no** si estuvo involucrado en las etapas iniciales del mismo , definido conceptualmente en hebreo como "*Maajal Benderusái* " [23].
Esto significa , que en tanto un Judío ayude , a que la comida llegue a la fase mínima de su cocción - "*Maajal Benderusái* ", podrá entonces alguien **no judío** ,

terminar de manera independiente el proceso de cocción . Más aún , el **Rama**continúa mencionando , una tolerancia o atenuante mayor aún , en nombre del **Mordejai** [24] y otros , por la que aún si un Judío , sólo prendiere el fuego , o simplemente moviere los carbones , tal acción es considerada , como "participación del Judío en la cocción", o en otras palabras , como suficiente , para quitar cualquier preocupación acerca de *Bishul Akum* .
El **Taz** mismo , no está de acuerdo del todo , con la permisividad o tolerancia propuesta por el **Rama** . Él permite basarse en la misma , sólo cuando :
1) El alimento es cocinado en el hogar de un Judío , o si
2) El alimento es cocinado en la casa de un **no judío , y el Judío es el que puso la comida en el horno o en el anafe , donde se cocerá o asará .**

El **Shaj** [25], agrega que según el **Rama** , existe una**correlación directa , entre las leyes del** Pan **No** elaborado por un Judío **(*Pat Akum*) y las leyes que se refieren a la**comida **no** cocinada por un Judío **(*Bishul Akum*)**[26]. Por lo tanto , cualquier tipo de colaboración prestada , por más pequeña que haya sido , como por ejemplo agregar una ramita al fuego , posibilitará permitir el ***Bishul Akum*** (comida hecha por un *Goy* - gentil) , como también permitirá el ***Pat Akum*** .
Sin embargo , el **Shaj** se expresa en contra de la "tolerancia" indulgente del **Rama** , y apoya la idea , que un Judío **debe poner la comida en el fuego , de manera tal que esta se cocine - *mevushal*** [27] como corresponde . Por consiguiente , si la comida **no** se hubiera podido cocinar ,**sin** la ayuda de alguien que **no es judío** , queda prohibida , aunque el Judío la haya puesto en el fuego , o en otras palabras , el Judío debe poner la comida en el fuego , de manera tal , que inclusive **sin** la ayuda de un **No Judío** , aún así , la comida se habría cocinado indiferentemente .

La Preparación del Horno para Cocinar

La Comparación de la comida que se Cocina , con el Horneado del Pan
La Sra. Toledano comentó que proviene de una familia Sefaradita , cuyos antepasados huyeron de España , para evitar la inquisición , instalándose en Marruecos , de donde emigraron posteriormente a Centroamérica .
"*Kevod HaRav* , ¿ Cuánto debo ayudar ? . El tema de cuánta ayuda se requiere de un Judío , en el proceso de cocina , me ha dejado confundida - dijo la Señora . Muchos de mis parientes y amigos , no son *Sefaradim* , y parecería que hay diversas opiniones en éste asunto . ¿ Podría usted referirse a esta cuestión " ?
- "Sra. Toledano , ¡ excelente observación ! "

El **Mejaber** [28] y el **Rama** , discuten acerca de si aplicaremos las mismas tolerancias , o licencias permisivas que mencionamos anteriormente [29], al tema de hornear o asar en el horno (*afiá*) , tal como se las aplica **para** los asuntos de cocción (*bishul*) . El **Mejaber** coincide con el **Ran** , que preparar el

horno - *sheguirat hatanur* , es una tolerancia , o permiso , vigente **exclusivamente** para el pan , porque al preparar el horno , es **obvio** que el Judío tuvo un papel significativo en la elaboración del pan . Por ende , el **Mejaber** sostiene , que el Judío es el que **debe**poner la comida en el fuego , donde tendrá lugar la cocción , y el hecho de agregar una ramita al fuego , **no es** una tolerancia o licencia , en cuanto a la comida cocinada por un gentil o no judío (*Bishul Akum*). De acuerdo al **Rama** , la tolerancia o permiso señalado , de añadir una ramita al fuego , es aplicable también a la cocción [30].

La Intención del Judío

El **Rama** y el **Taz** [31], piensan que **no** es necesario , que el Judío tenga la intención de "sacar del medio" , a la cuestión de la comida hecha por un *Goy (Bishul Akum)* , cuando se presta algún tipo de ayuda en la cocina . Más aún , inclusive **la más leve ayuda** prestada por parte del Judío , elimina a los alimentos , de la categoría de "comidas no cocinadas por un Judío - *Bishul Akum* " .
El **Shaj** [32] condiciona lo antedicho , con dos observaciones :
A) El Judío debe participar de una manera significativa , es decir , debe poner la comida en el fuego , en el que finalmente se cocinará .
B) El Judío debe ser consciente , que su participación en la cocción del alimento , **quitará** del medio a la cuestión de*Bishul Akum* .

La Colocación de la Olla en el Fuego

Si un Judío coloca la olla sobre el fuego , o al menos cerca de un fuego encendido , de modo tal que alcanzare un estado mínimo de cocción , (que designamos previamente con el nombre de *ma´ajal ben Drusái*), se permite que alguien que**no** sea judío , termine el proceso de cocción . Sin embargo , si la olla hubiera sido sacada del fuego por el *Goy* , antes de llegar al punto mínimo de cocción ; esto invalidará la acción original de haber puesto la olla sobre el fuego , y la comida será considerada entonces como prohibida , si el no judío es el que la puso de vuelta , o sea la retornó al fuego nuevamente[33].
Si un Judío saca la olla del fuego , o baja el fuego hasta un grado en el que la comida no se cocerá , y luego lo levanta otra vez , ello invalidará , la acción efectuada por alguien que**no** sea judío , y que haya puesto la comida en el fuego al principio .
No será entonces considerado como *Bishul Akum* (comida que **no** fue cocinada por un judío) , cuando el Judío devuelva la olla al fuego , o lo agrande , incrementando la llama .

Si un Judío Enciende el Fuego

Para los *Sefaradim* : Según el **Mejaber** , aprendimos que**no** alcanza con prender el fuego . Un Judío debe poner al alimento sobre el fuego . No obstante , el **Rav Ovadiá Iosef***shelit"a* sostiene , que uno puede ser tolerante y no estricto ,

en el caso de que un judío , fuera propietario de un restaurante . De todos modos , es preferible ser estricto , y conseguir a pesar de todo , que un Judío sea el que ponga el alimento en el fuego .
Para los *Ashkenazim* : Encender el fuego , es suficiente para eliminar a la comida , de la categoría de alimento que no fue cocinado por un Judío (*Bishul Akum*) . Incluso si un Judío enciende una vela , o por ejemplo el piloto , y el *Goy* , utiliza la llama de la misma , para prender el fuego , la comida quedará permitida . Por eso , una luz piloto encendida por un Judío , posibilitará que la comida cocinada luego de ello , esté permitida . E incluso si un Judío **no encendió** la llama del piloto , cualquier ayuda adicional , y aún pequeña , tal como agrandar el fuego , será suficiente también para permitir tal comida .
Entre los Judíos *Ashkenazim* , existen dos costumbres :
1. Cualquier participación de un Judío en el proceso de la cocina , como por ejemplo mover la perilla para levantar el gas , saca a la comida de la categoría de "*Bishul Akum* ", e inclusive cuando la comida sea cocinada en casa de un gentil o no judío .
2. El **Aruj Hashuljan** [34], considera que las tolerancias o licencias permitidas por el **Rama** (como por ejemplo : prender el fuego , agregar una ramita al mismo , o alimentar la combustión) , sin haber tenido la intención de rectificar o reparar la cuestión de *Bishul Akum* , son exageradamente consideradas , vale decir fueron demasiado lejos . El **Aruj Hashuljan** , sostiene que estas opiniones , deberían ser sólo adoptadas en una situación extrema , o de gran necesidad , y**sólo** cuando la cocción ocurre **dentro de la casa** de un Judío .
El **Kaf Hajaim** , cita la opinión del **Aruj Hashuljan** , como una opinión secundaria , y más estricta . Hay quienes prefieren seguir esta costumbre .

¡ *Ma´ajal Ben Drusái* - Considérelo como Cocinado !

"Muchas Gracias , *Kevod HaRav* por su esmerada explicación . Ahora aprecio enormemente las costumbres concernientes a la comida no hecha por un Judío (*Bishul Akum*) .
Queriendo saber más , preguntó la Sra. . Cohen , amiga de la Sra. Toledano , "*Rabí* , hasta qué punto debo ayudar a cocinar , a alguien que no es Judío ? ¿ Qué pasa cuando yo "muevo los carbones sin motivo", por así decirlo ? "
"Sra. Cohen , la línea divisoria , es que alguien que no es judío , **no** pueda tener el control total , en la elaboración del alimento . Déjeme explicar un último punto … "
Si un Judío , cocina la comida hasta el punto donde es apenas comestible (*kema´ajal ben drusái*) [35], concuerdan entonces todas las opiniones , que se permite a un *Goy*terminar la cocina (esto es una tolerancia o licencia). El caso opuesto , donde el "no judío" cocina hasta que la comida llega a su mínimo aceptable , para ser apenas comestible (*kema´ajal ben drusái*) , y luego el Judío finaliza entonces la cocción , es objeto de controversia entre las Autoridades Rabínicas :
1) Según el **Rashba** [36], ya que la definición de la cocción , es la de *ma´ajal ben drusái* , se infiere , que quienquiera haya sido el que cocinó el alimento ,

éste grado de cocción - *ma´ajal ben drusái* - es considerado como "la cocción" por excelencia .
2) Según el **Rosh** , la ley de *ma´ajal ben drusái* , se aplica en nuestro caso , como una tolerancia indulgente , (permisiva) y **no** por el contrario , para agregar severidad o ser más estricto .
Para los *Sefaradim* : El **Mejaber** piensa como el **Rashba**, en la regla general , vale decir se debe ser riguroso en los casos comunes ; y piensa como el **Rosh** , o sea ser considerado y tolerante , para con los casos extremos o excepcionales .
El **Rav Ovadiá Iosef** *shelit"a* , **no** acepta a ese atenuante o tolerancia .
Para los *Ashkenazim* : El **Rama** sostiene la idea del**Rosh** . El **Taz** (10) explica , por qué se adopta una postura considerada y tolerante : Dado que el concepto de *Bishul Akum* , no tiene una fuente que provenga directamente de la*Torá* , la ley de *ma´ajal ben drusái* es aplicada aquí , como algo para ser considerado de una forma atenuada , y **no** para incrementar la severidad de la cuestión . **R´ Akiva Eiger** , sostiene que en éste caso , donde alguien que **no es judío**comenzó la cocción , el Judío deberá completarla efectivamente , para que el alimento esté permitido . Y esto es lo recomendado , siempre que sea posible .

En Conclusión

"*Rabenu* , Usted ha recalcado muchos puntos , y muy importantes , que dejarán por seguro , las huellas de su impacto en mucha gente .
Resumiendo : La comida cocinada por alguien que **no es judío** , NO es *Kasher* , y aún si todos los ingredientes fueran*Kasher* , a menos que un Judío esté involucrado en el proceso de la cocina .
Comidas o alimentos que se suelen comer normalmente crudos , o que no sean dignos de servirse en la mesa de rey , no caen en la categoría de *Bishul Akum* , aún si son cocinados por alguien que **no sea judío** . Para evitar definitivamente que una comida sea clasificada como *Bishul Akum* (alimento cocinado por alguien que **no** es judío) , un Judío debe ponerla en el fuego , según la costumbre de los*Sefaradim* , o ayudar en el transcurso del proceso de cocción , según la costumbre de los *Ashkenazim* ".

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la fuente textual , por la que se prohíbe el*Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
   ¿ Por qué fue promulgado tal decreto ?
2. ¿ Cuál es la diferencia entre el decreto de *Pat Akum*(pan hecho por un No Judío) , y el de *Bishul Akum*(Comida cocinada por un NO judío) ?
3. ¿ Qué comidas no están incluidas en el decreto (*guezerá*) de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ? ¿ Por qué ?
4. ¿ Qué significa una comida "no apta para servirse en la mesa de un rey "?
5. ¿ Se puede aplicar la regla de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) , si se trata de una comida o alimento , que se suele ingerir crudo ?
6. ¿ Se puede aplicar la regla de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) , si :
   a - la cocción fue efectuada por un esclavo que lleva o haya llevado el status de esclavo

según la Torá ?
b - la cocción fue efectuada por un trabajador asalariado o remunerado ?

7. ¿ Es qué el Judío precisa saber , o tener la intención , de estar ayudando en la cocción , para eliminar a la comida , de la categoría de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
8. ¿Se prohíbe la comida en la que un *Goy* participa substancialmente en el proceso de cocción , aún considerando que un Judío le ayudó ?
9. ¿ Se pueden aplicar los atenuantes , o tolerancias permitidas para el *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) , al tema de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ? Responder y justificar la respuesta de acuerdo al **Mejaber** , y de acuerdo al **Rama** .
10. Dado el caso de una comida parcialmente cocinada por un Judío ¿ Acaso está prohibido que un gentil (*Goy*) termine la cocción ? Explicarlo .

Respuestas A Las Preguntas

1. El Talmud cita al versículo del Libro de *Devarim* 2:28 , como la fuente para promulgar el decreto , contra el hecho de comer alimentos de gentiles o No judíos , para evitar un exceso de "amigabilidad", que llevaría en última instancia a los casamientos mixtos , y al hecho de ingerir accidentalmente comida No *Kasher* .
2. La diferencia reside , en que el Pan es considerado Base alimentaria , por lo que pudo concederse una tolerancia , o anuencia en caso de necesidad . En cambio , la comida común , no porta éste status , y por eso no se hizo lugar para tolerancias o atenuantes al respecto , ya que un Judío puede involucrarse , de un modo relativamente sencillo , en el proceso de cocina o de la elaboración .
3. Comida que pueda ser consumida cruda y comida "no apta para servirse en la mesa de un rey ". En las expediciones que precedieron a la entrada de los *Bené Israel* a *Eretz Israel ,* los judíos solicitaron del rey de Jeshbon , que les vendiera agua y alimentos , de lo que los Sabios dedujeron , que se permite adquirir de un no - judío , un alimento cuya naturaleza no se ve alterada , tal como ocurre con el agua .
4. Se podrían citar como ejemplos el maíz , arroz , las legumbres , etc. , que no son aptas para servirse en la mesa de un rey , ni es frecuente utilizarlas como base de comidas de camaradería o sociales , o con potencial de sociabilizar . Como ejemplo adicional diríamos , que una sopa de copos de maíz , no sería digna de considerarse como " menú presidencial ". Fuera de ello , si se tiene dudas al respecto , recordemos que cuando el judío cocina el alimento , éste sale de la categoría de "*Bishul Akum* ".
5. No . Una pera , o manzana asadas , no están sujetas a la definición de "*Bishul Akum* ", aún cuando hayan sido enteramente preparadas por un No - judío , y aún si pudieren ser servidas en la mesa de un rey .
6. Según los *Sefaradim* :
   La respuesta es Positiva en ambos casos - *Bishul Akum*.El Judío debe ser el que cocina .
   Según los *Ashkenazim* : En ambos casos la respuesta es Negativa . En lo que se refiere a los esclavos , sabemos que en los tiempos del **Rama** , los ayudantes domésticos eran remunerados . De cualquier manera , como tal tipo de personal , debía / debe efectuar tareas que no serían de su agrado , o que causan aversión , se considera que ello disminuye los temores a los casamientos mixtos . El **Rama** quiere expresar , que dentro de un hogar judío , tenemos la certeza que un judío será el que removerá el fuego , o incrementará la combustión del mismo . También hoy , en una casa judía , la regla es : "remover los carbones , o agrandar el fuego"
7. Según los *Sefaradim* : El judío debe poner la comida en el fuego , saber , y tener conciencia , que ayuda a cocinar con el propósito de que la comida no caiga en la categoría de "*Bishul Akum* " . En un hogar judío , o en un restaurante , se puede asumir que la comida cae en la categoría de "*Bishul Akum* "
   Según los *Ashkenazim* : Levantar la temperatura o revolver los carbones es suficiente .

8. No . En tanto un judío *Ashkenazí* haya prestado incluso una pequeña ayuda para cocinar , tal como agregar una ramita , será suficiente para que la comida no caiga en la categoría de "*Bishul Akum* ". Y si estuviere allí un judío *Sefaradí* , tendrá éste que poner la comida en el fuego , y una vez puesta , el *Goy* podrá entonces terminarla .
9. El **Mejaber** no otorga aquí atenuantes o licencias . La persona que se halla efectivamente cocinando es el responsable de la cocción , sin más . Vale decir , tanto si es Judío como si no lo es , con todas las respectivas implicancias .
10. No . No está prohibido .
Según la costumbre de los *Sefaradim* : Que postula que en tanto un judío haya sido el que comenzó la cocción , si se la dejare sola , la comida seguiría cocinándose . Si la comida fuere retirada del fuego , luego de haber sido colocada , quedaría invalidado el acto original , llevado a cabo por un Judío . Y por lo contrario , si la comida fuera iniciada por un *Goy* , y terminada por un judío , estará permitida .
Según la costumbre de los *Ashkenazim* : Una pequeña tarea tal como la de agregar una ramita , es suficiente .

Ir arriba

1-Avodá Zará 37 b
2-Academias de Estudio , de los Eruditos Talmúdicos , las más famosas , fueron las de Shamai y la de Hilel .
3-Avodá Zará 37 b
4-Ibídem . Allí mismo 38 a
5-Rabenu Tam - R´ Iaakov Ben Meir . Nació en Ramperupt , Francia , cerca del 1100 y falleció en Troyes, Francia , en 1171 .
6-Halajista . Nieto de Rashi y uno de los Tosafistas más renombrados . Sobresaliente como autoridad Halájica del Judaísmo Ashkenazí , convocó varias asambleas Rabínicas , para promulgar edictos y decretos . Su desacuerdo con Rashi , sobre el correcto orden de los versículos de los Tefilin , llevó a la costumbre difundida , de ponerse también otro par , que lleva su nombre - Tefilin de Rabenu Tam .
7-Ioré Deá 113 : 3
8-Dos grandes Academias Talmúdicas , ubicadas respectivamente en las ciudades de Sura y Pumbedita , Babilonia (en el Irak actual), donde la vida Judía floreció , por alrededor de un milenio .
9-Pequeños peces , como por ejemplo sardinas , un tipo de hongos , y la sopa espesa de cereales cocinados .
10-113 : 1
11-Ran y Rashi
12-113 : 4
13--113 : 7
14--Ramban(Najmánides) Responsa (respuesta) 149, tal como fue citada por el Maharshal .
15-Kaf Hajaim (53)
16-Preguntas y Respuestas - Iebía Omer 9 : 6 y Iejavé Daat 5 : 54 - R´ Ovadiá Iosef Shelita (Ex Rabino en Jefe Sefaradí - Rishón leTzión).
17-El equivalente moderno , es encender la luz , o fuego del piloto , que añade una pequeña cantidad de calor al horno o cocina . Al haber un fuego piloto , que arde continuamente bajo el alimento que está siendo cocinado por el no judío , basta con que el Judío lo prenda una vez , para evitar la cuestión de Bishul Akum , hasta que se apague . Allí entonces , el Judío lo encenderá otra vez . Incluso si el fuego del piloto , no está bajo la olla , mas es usado para encender la llama que está bajo la olla , alcanza , según la opinión del Rama , tal como se lo menciona más adelante en este shiur .
18-Este razonamiento , sigue la lógica del Shaj , mencionada anteriormente. La novedad del dictamen halájico , provisto por el HaRav Ovadiá Iosef shelit"a , es que podemos seguir esta lógica , incluso en el caso de los Sefaradim , quiénes siguen al Mejaber , aunque éste discrepe , con cada parte individual del safék sféka (Duda que recae sobre otra duda ya planteada).
19-Esto está de acuerdo con la opinión del Mejaber , y con la costumbre Sefaradita .
20-113 : 6
21-113 : 6
22-113 : 8
23-Aproximadamente la mitad , de la cantidad de tiempo normal requerido , para que la comida esté cocinada del todo . El término Ma´ajal ben Drusái , significa "comida de ben Drusái ", que era un Ladrón de caminos . Siendo que siempre estaba "apurado", solía cocinar los alimentos , hasta el punto mínimo , en el que fueran comestibles , cosa que ocurre entre 1/3 , a ½ de la cocción total requerida , debido a que muchas veces , tuvo que huir con la comida apenas hecha . De ahí viene el término "Ma ´ajal ben Drusái".
24-Mordejai - R´ Mordejai ben Hilel HaKohen - Nació en 1240 en Alemania , donde también pereció con su esposa , y sus cinco hijos , en las Masacres de Rindfleisch en la ciudad de Nuremberg en 1298. Pariente del Rosh , yerno de R´ Iejiel de París , cuñado y discípulo del Maharam de Rottenburg . Autor del Mordejai , compendio legal sobre el Talmud , y otras autoridades que le precedieron , basado en el formato del Rif . Mordejai es uno de los textos más frecuentemente citados por las Ieshivot .
25-113 : 8
26-Véase Tosafot 38 b - Encabezamiento - dibur hamatjil - "V´ata y el Aruj Hashuljan 35 .
27-Por lo menos hasta el punto definido como ma´ajal ben drusái.
28-113 :7
29-Basado en la Guemará 38 B : Ravina dijo , "Hiljata ha rifta…"(De acuerdo a otra versión del texto - guirsá - debe leerse : "Hilkaj (por consiguiente) ha rifta…" Vea Aruj Hashulján 35 - 40 para una explicación de esta Guemará , a la luz de lo expuesto .
30-Shaj 11
31-113 : 8

32-101 : 9 - 10
33-De acuerdo a las opiniones que sostienen , que prender el fuego por si solo , es insuficiente , o también el caso , en el que el fuego original , haya sido prendido por un "no -Judío" .
34-101 : 44
35-Vea por favor la nota de pie 23 , en la página 9 de éste Shiur .
36-Rashba - R´ Shelomó Ben Abraham Ibn Aderet - Nació en Barcelona , España en 1235 , donde falleció en el 1310 . Discípulo de Rabenu Ioná Gerondi , y del Ramban . Rabino de Barcelona , y líder de la Judería española . Autor del Jidushé Rashba , comentario sobre el Talmud . Sus discípulos incluyen al Ritva y al Rabenu Bejaié .

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : Comida Mezclas de Carne y Productos Lácteos . Lección número 6

Mezclas de Carne y Productos Lácteos

Introducción

La Sra. Toledano , finalmente comenzó a entender , realmente , las leyes de cuidar el *Kashrut* . Después de tantos años de cavilar , ella sabía ya bien las leyes de *Kashrut* , salvo que ahora comenzó a afianzar una comprensión más profunda de lo adquirido . Preguntó invariablemente todas aquellas preguntas , que parecían ser elementales y básicas , para aquellas personas que ya eran familiares con las leyes y las reglas . Sin embargo , debido a que ella buscaba conseguir un entendimiento más profundo de los principios y fundamentos , sus preguntas impresionaron , generando claridad y precisión .

El *Kashrut* , no está únicamente basado , en lo que alguien aprendió en su infancia . Debe estar basado también , en los principios enunciados por la *Torá* . No importa cuánto tiempo , uno ha observado y cuidado el *Kashrut* , o cómo sus propios padres lo hayan hecho , ello no puede cubrir probablemente todos los casos . Esto es especialmente verdadero en nuestra época , en la que se multiplicaron las comidas y los aparatos nuevos , que incesantemente siguen introduciéndose , año tras año , en nuestras cocinas .
Por eso es que los administradores del *Kashrut* , tienen que ser expertos en los principios que rigen estas leyes , de modo tal , que sean implementadas correctamente en sus diversas aplicaciones , que comienzan con el proceso de la fabricación del producto , hasta su entrega al consumidor "*Kasher* "(que cuida el *Kashrut*).
"Yo entiendo , *Kevod HaRav* " dijo la Sra. Toledano , "que**no** puedo **cocinar** lácteos , con derivados de la carne o carne misma , **conjuntamente** , ni tampoco puedo comerlos al mismo tiempo , y ello , aún si tales alimentos no hubieran sido cocinados juntos . Sin embargo , ¿ Hasta qué punto se aplica esta regla ? ¿ Puedo ponerlos a ambos , juntos , en el mismo tacho de basura ? ¿ Pueden ser echados juntos , en el mismo balde , o recipiente de los residuos que tengo en mi cocina ? "
" Todo eso depende de cómo la leche o los lácteos , por un lado , y la carne , sean mezcladas . Entender los principios o criterios , puede salvarle de tirar innecesariamente comida , y tener que transformar en *Kasher* a sus utensilios .

¿ A propósito , sabe usted que está prohibido por la *Torá* , darle a su perro , una hamburguesa con queso ? "

La Fuente

-"*Rabí* , lo hallo difícil de creerlo .¡ Mi perro no es judío !, y por consiguiente , ¿ por qué no le puedo dar una hamburguesa con queso ?"
" Sra. Toledano , vayamos en un principio a nuestras fuentes , la Sagrada *Torá* , reflejo de los planos y proyectos del Universo , y procedamos desde allí , a explicarlo todo , paso por paso .

Tres Diferentes Pasajes

Tres veces encontramos escrito en la *Torá* , "no cocinarás un cabrito en la leche de su madre "

1)	Éxodo	(*Shemot*)	23:19
2)	Éxodo	(*Shemot*)	34:26
3)	Deuteronomio	(*Devarim*)	14:21

De estos fragmentos , aprendemos tres prohibiciones específicas , en cuanto a la carne y los lácteos . **Está prohibido** :
1) **Cocinar** la leche y la carne juntas .
2) Si hubieran sido cocinadas juntas , **está prohibido** comer también , **la mezcla** resultante .
3) Además , **No** se puede no sacar ninguna **ventaja o beneficio** , de la mezcla prohibida .
En síntesis , si alguien come lácteos con carne (o viceversa), cocinados juntos , transgrede tres prohibiciones [1] de la *Torá*a la vez .
El **Ialkut Iosef** , trae muchos comentarios , que ofrecen a su vez varias explicaciones , de por qué la *Torá* prohibió cocinar la leche y la carne conjuntamente .
Y he aquí un listado parcial :

- Según el **Rambam** : Está prohibido cocinar la leche con la carne , ya que ello solía ser parte de una antigua forma de idolatría .
- Según el **Rabenu Bejaié** : Es malsano y va en contra de la salud , ingerir la carne cocinada junto con la leche .
- Según el **Zohar** : La leche representa a la misericordia Divina (*rajamim*) , mientras que la sangre , representa al estricto criterio del Juicio (*din*). Al cocinar la leche con la carne , se convierte el atributo de la piedad Divina , en el del Juicio estricto .
  * **Cocinarlas** juntas , está prohibido , ya que representa una agresión a la armonía del Universo.
  * **Ingerir** tal comida , corrompe el alma .
  * Finalmente **obtener cualquier forma de beneficios o ventajas** de esta mezcla , configura una anomalía de la Creación .
- Según el **Kelí Iakár** : Lo mejor es **no** buscar una razón , ya que la razón verdadera , está más allá de nuestro alcance .

Incuestionablemente , según cualquiera de las posturas arriba mencionadas , la mezcla de ambos componentes (o de sus derivados), está prohibida , en todas las circunstancias , y aún en aquellas que están más allá de la razón . Incluso cuando la carne y la leche , no fueron cocinadas realmente juntas , los Rabinos promulgaron un decreto , que**prohíbe comer** la carne con los lácteos , aunque se los haya mezclado en una manera simple . E inclusive cuando sólo el gusto de la carne , y el gusto de la leche se hayan mezclado , sin haberse cocinado ; quedan prohibidos por ordenanza Rabínica .
1) Sin embargo , los Rabinos **no** prohibieron "**beneficiarse**", con mezclas , compuestas por carne y lácteos , **que no fueron cocinadas juntas** [2]. Por lo tanto , si uno **asa** a la parrilla , una hamburguesa con queso , está prohibido dársela a su perro , ya que con ello , se está obteniendo un beneficio o ventaja , que es la de no tener que darle otro alimento en su lugar . De hecho , tampoco está permitido alimentar con esta mezcla , inclusive perros vagabundos [3]. No obstante , si uno simplemente pone un pedazo de queso , con un pedazo de carne , se permite obtener de ello beneficios . Vale decir , uno puede alimentar libremente a los animales , o venderlo a un gentil o **no** judío .

Incluso el Gusto

Si alguien **comiera** deliberadamente , una cantidad igual al tamaño denominado en la *halajá* , como el de una aceituna (*kezait*) , de una mezcla cocinada de carne y lácteos (*Basar vejalav*) , estaría sujeto al castigo de la Torá llamado "*Malkot* "- latigazos .
La sola **ingestión** de una cantidad igual al tamaño de una aceituna , (*kezait*) , de la mezcla de carne con leche cocinadas juntas , hacen al individuo , pasible de recibir el castigo de la *Torá* basado en los latigazos , y aún si**solamente el gusto** de la carne , **o** sólo el de la leche , es el que impregnó , o se absorbió a través de la cocción .
Sin embargo , en el caso de otras comidas prohibidas (*she´ar isurim*) , uno no recibirá el castigo de los latigazos (*Malkot*) , si sólo el gusto del ingrediente prohibido (*isur*) , impregnó o se absorbió en la mezcla .

Ingestión en Forma de Cápsula o Pastilla

El **Piské Teshuvá** [4], añade en nombre del **Rambam** [5], que *Basar vejalav* (carne y leche), están prohibidas , aún si son ingeridas de una manera insólita . De la misma manera , está prohibido beneficiarse , de un modo insólito , o poco común . Sin embargo , en lo que se refiere al caso de otras comidas prohibidas (*she´ar isurim*), la prohibición rige , al consumirlas de una manera normal y agradable .
Por ejemplo , si un remedio o medicación , fuera elaborado con otro alimento prohibido (*she´ar isurim*) se permitiría tragarlo , si estuviera contenido en una cápsula de componentes vegetarianos , ya que el contenido es ingerido de una manera insólita (es decir dentro de una cápsula) . Además , de esta manera , no se deriva ningún placer proveniente del gusto .
No obstante , se prohíbe comer una mezcla de carne con leche , cocinadas

conjuntamente (*Basar vejalav*), aún cuando se hallen dentro de una cápsula , o si fueron elaboradas con gusto amargo , o si se volvieron mohosas o descompuestas . El **Rambam** dice , que ello se aprende del hecho que la *Torá*nunca usa el término relacionado al verbo "comer" (*ajilá*) , para poner en efecto la prohibición de comerlo .

Los Tipos de Cocción : Factor de la Temperatura

- "Sra. Toledano , ahora nos concentraremos en el factor de la Temperatura .**Para que un alimento se vuelva no *Kasher* , tendrá que tener lugar un proceso de "Transferencia" del Gusto . Para que ello suceda , la Temperatura tendrá que estar lo suficientemente alta , para que la "Transferencia" del Gusto , pueda llevarse a cabo** . Ese nivel de calor , determinará la transferencia del sabor o gusto ".

-"*Kevod HaRav* , ¿ Qué quiere Usted decir , en relación con la temperatura ? ¡ no es algo que la mayoría de las personas pueda estimar , para tratar de determinar si el gusto transferido , convirtió a la olla , vajillas o cubiertos , en " No *Kasher* ", por no hablar del alimento mismo ! .

Después de todo , ¿ Cuándo fue la última vez , que Usted vio a alguien dar vueltas por la cocina con un Termómetro , para medir a qué temperatura llegó realmente la comida ? ¿"Cómo es posible entender éste asunto "?

- "Rabí , para resolverlo , tal vez yo debería solamente comprar una casa con dos ambientes de cocina . Me parece que con sólo dos piletas , no alcanza . ¡Existen tantas maneras , en las que la carne y los lácteos podrían llegar a mezclarse ! . ¡ Me Estremezco pensando , con qué frecuencia puedo estropear mi cocina ! "

-"Sra. Toledano , la situación no es tan desesperada como usted piensa . Cuando Usted sabe los principios del mantenimiento del *Kashrut* , es relativamente fácil , conservar la Cocina *Kasher* . Tenga presente , que los problemas serios , ocurren sólo cuando usted **cocina realmente** , la carne con los lácteos , juntos . Definamos precisa y claramente , qué cae en la categoría de cocinar "

Cocinado o No Cocinado - Esa es la Cuestión

"Sra. Toledano , les presentaré ahora sencillamente , los criterios que usted busca , para determinar la Temperatura . Principios simples , que ayudarán a clarificar el efecto de la Temperatura..., y prescindiendo de un Termómetro "

La comida vertida en un recipiente caliente de Primer Grado (*Kelí Rishón*), está prohibida por la *Torá (asur mideOraita).* Una olla de carne cocinándose sobre la hornalla , es designada con el nombre de **recipiente caliente de Primer Grado** (*Kelí Rishón*) , e incluso luego de haber sido retirado del fuego . Si se derramare leche en esa olla , será considerada como "cocinada". Y he aquí los criterios :

1) **a)** Si el recipiente o la olla que se encuentra sobre la hornalla , **no ha alcanzado aún** , una temperatura lo bastante caliente , como para que una

persona retire su mano del interior del mismo , por miedo a quemarse (*lad soledet bo*)[6], **ó**
b) Si se lo hubiera sacado del fuego , después de haber alcanzado el grado de temperatura correspondiente a*lad soledet bo* , y se enfrió hasta llegar a una temperatura por debajo de la definición indicada , se considera , que **no** está lo suficientemente caliente para desarrollar la cocción , y para que el contenido pueda ser considerado , como carne con leche , que se cocinaron juntos .
2) Los Sabios Rabinos , **no determinaron** concluyentemente , **si** al volcar o **verter** un flujo , o chorro ininterrumpido , directamente de una cacerola que se estaba cocinando en el fuego , (*irúi mi´kelí rishón she´ló nifsák hakiluaj* [7]) , **se prosigue la cocción** .
Esto da lugar a una pregunta , relacionada al tema de si existe una duda , sobre la prohibición de la *Torá - (safék mideoráita)* , en cuanto a si tal chorro que fluye (*irúi*) , provoca la **cocción en el área superficial** (*kedé klipá*) , **o no** . Ya que ello quedó como una cuestión irresoluta , la duda no resuelta , en un tema cuya autoridad proviene directamente del texto de la *Torá (safék mideoráita)* , **nos lleva** , a que debemos dictaminar , y decidir estricta y meticulosamente .
3) **La comida que se encuentra en un recipiente de Segundo Grado calorífico** (*Kelí Shení*) , está prohibida por ordenanza Rabínica (*asur mideRabanán*) . Un **recipiente de Segundo Grado** (*Kelí Shení*) , es un recipiente u olla , **en el cual** se ha vertido el contenido de un **recipiente caliente de Primer Grado** (*Kelí Rishón*) .
4) **Un alimento caliente que cae sobre uno frío (*Jam letoj tzonén* [8])** está prohibido , hasta una profundidad igual al espesor de una cáscara o piel (*asur kedé klipá*) del alimento , pero sólo por decreto Rabínico (*mideRabanán*).
5) **Hornear o Asar** (*Tzelí*) carne y lácteos juntos , está prohibido por la *Torá* directamente (*asur mideOraita*[9]).
6) La **Fritura (*Tigún*)** , está prohibida por la *Torá , (asur mideOraita)* , según la opinión del **Pri Jadash** , y está prohibida sólo por Decreto Rabínico (*mideRabanán* [10]) , de acuerdo con la idea del **Minjat Iaakov** [11].
7) Las **Salmueras (*Melijá*)** , los **Encurtidos** y Pickles , que reposaron durante 24 horas (***Kavush me´et le´et***), y las**Conservas** que quedaron en remojo con un líquido salado (*Kavush be´tzir*) , durante 18 minutos , están prohibidas por Decreto Rabínico (*asur mideRabanán*) , tal como la cocción lo está . **R´ Akiva Eiger** , dice que la cocción ulterior , es considerada como una prohibición proveniente de la *Torá (asur mideOraita)* , ya que la cocción no se llevó a cabo aún , de acuerdo a los criterios indicados por la *Torá* .
8) El ***Meushán* (Ahumado)** es discutible , acerca de si tiene que ser considerado como cocinado o no.
Simplificando , diremos que si el recipiente u olla en el que se cocina , (Utensilio de Primer Grado) , se encuentra por sobre la temperatura estimada en ~43ºC - 49ºC , **se posibilitará la transferencia del Gusto** , y ello , tiene que ser considerado , junto con los factores descriptos anteriormente , para determinar la Transferencia mencionada , en los distintos casos .
Arrójelo al Desagüe , Si está Cocinado Alimente a su perro , si no lo está

"*HaRav* , he aprendido ciertamente un montón en esta clase . Veo ahora que es fácil tener cuidado , si sé lo que tengo que hacer . Yo adivino que puedo manejarme con dos piletas , y quizás hasta con una , si yo tuviere la precaución de **no** verter agua caliente , sobre los recipientes de carne , que vaya a parar a mis platos de leche .
¿Pero qué pasa si cometo un error ? No puedo dejar la Carne y la Leche (*Basar vejalav*) dando vueltas por la cocina . ¡Es una bomba de tiempo !
"¿ Cómo deshacerse de los residuos de *Basar vejalav* ? Se ha enseñado , que deben ser enterrados , para que nadie pueda tomarlos y hacer uso de ellos por equivocación . El **Taz**[13], sugiere en nombre de los libros *Isur Veheter* , **Rashal** y el *Torat Jatat* , que así mismo pueden ser echados o arrojados , en el baño o en el toillete .

Ellos añadieron , que **no** deberían dárselos , ni tan siquiera a un perro vagabundo , que es un caso donde nadie obtiene ninguna ventaja o beneficio (*hanahá*)del todo . El **Piské Teshuvá** trae las referencias de aquellas autoridades Rabínicas que sostienen , que ello sólo se aplica al *jametz*(productos leudados , de pan y/o sus derivados), en la fiesta de *Pesaj* , pero no a *Basar ve´jalav* ; sin embargo , la**Mishná Berurá** [14], en el *Simán 448 sha´ar hatziún 75* , trae la opinión del **Tashbetz** , que es estricta al respecto (*majmir*).
Por lo tanto , **no** habría que tirar la carne con lácteos - *basar vejalav* - en la basura , donde los animales pudieren tener acceso . Se podrá desechar tales desperdicios , de un modo tal , que sean inaccesibles .

" Todas las demás mezclas de *Basar vejalav* , que **NO**fueron cocinadas según la definiciones y criterios Halájicos de la cocción , **podrán** ser suministradas a los animales "

Las Velas de la Fiesta de *Januka*

Cocinar después de Cocinar (Cocción reiterada)

El **Piské Teshuvá** pregunta [15], ¿ Se puede utilizar la manteca que se cocinó en una olla de carne , (y que por lo tanto está prohibido beneficiarse de la misma) , como el aceite para encender las velas de la fiesta de *Januka* ? .
Él razona que la manteca a usarse como aceite de combustión , debería estar permitida , porque no hay ninguna ventaja o beneficio que se derive de esta *mitzvá* . Sin embargo , hay una razón cardinal , para prohibir la utilización de esta manteca como aceite de combustión , y es que está prohibida básicamente (*asur behanahá* = beneficiarse de la misma) , y la prohibición señalada (*Isur Hanahá*), carece de una medida o dimensión (o sea , no depende de la cantidad - "*shiur* "- en hebreo) . (Véase el tratado de *Sucá Daf* 31B) , y debe ser entonces suprimida , haciéndola desaparecer (y por eso es que habría que enterrarla).

Por lo tanto , tal manteca , tiene que ser considerada como si no existiera , y no

podrá ser entonces , material de combustión o aceite .
El **Piské Teshuvá** , trae entonces la opinión del **Eliahu Raba**[16] , que sostiene que el encendido de las mechas está prohibido , porque cuando la manteca arde , se está llevando a cabo la cocción de Carne con leche (*Basar ve´jalav*) , y ello , porque él piensa que efectivamente existe el proceso de cocción , posterior a la cocción inicial , vale decir cocción reiterada o *bishul ajar bishul* , en lo que se refiere a *Basar ve´jalav*.
De todas maneras , el **Pri Megadim (Eshel Abraham** -*Oraj Jaim* 672 : 1) escribe , que está prohibido por la *Torá (Asur MideOraita)* , tomar un trozo de carne y lácteos , que hayan sido previamente cocinados **por separado** , y cocinarlos **juntos** .

Sin embargo , si la carne y la leche fueron previamente cocinados juntos , no rige la prohibición de recocinarlos nuevamente .
En consecuencia , en el caso de las velas de *Januká* , no habría ninguna prohibición de cocinar la Carne con Leche (*Basar vejalav*) .
El único problema restante , es que la manteca tiene que haber sido enterrada o suprimida , y convertirse por lo tanto en inexistente , de lo que se deduce que no constituye la cantidad necesaria (*shiur*) requerida para efectuar la *mitzvá* .

Leche - ¿Qué Tipo de leche?

"Tengo hoy una última pregunta , *Kevod HaRav* . La *Torá*enseña en el versículo - ´no cocinaras un cabrito , en la leche de **su** madre ´. ¿ Cómo sabemos que esto no se detiene allí ? ¿ Quiero decir , de dónde sabemos que se prohíben la leche de cualquier vaca , con cualquier carne ?"
- "Sra. Toledano , estoy impresionado de que a usted , nada le resulta obvio . Esta es la mejor manera de adquirir la comprensión . Estoy seguro , de que usted estará encantada de enterarse , que su pregunta , fue hecha ya por uno de nuestros grandes Rabinos … "
La Torá se refiere a un cabrito en "la leche de su madre". El*Aruj Hashulján* 87:1 , dice que de la expresión " **leche de su madre** ", podemos deducir , que se comprende a **otra leche cualquiera** , de la siguiente forma :
A pesar de que la leche de la madre , y el cabrito , hayan estado simultáneamente en el mismo cuerpo , de todos modos , la *Torá* prohíbe que sean cocinados juntos , y por ende ,**con mucha más razón** , estará prohibida entonces , la leche*Kasher* de otros animales , al cocinarse con una cabrito , o en su lugar , cualquier otra carne *Kasher* , puesto que en uno o en otro caso , nunca fueron parte del mismo cuerpo . Este tipo de lógica , difiere de la conjetura (*gilui milta bealma*) , expresando o dando a entender , **que si no fuera así** , el castigo impuesto por cocinar a la carne de un cabrito , en la leche de su madre , sería distinto del castigo que recae en los demás casos .(*Pero no lo es*).

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ De qué modo las leyes concernientes a la cocción de carne y lácteos (*Basar vejalav*) juntos , son más estrictas , que aquellas que regulan la cocción de alimentos con comidas prohibidas , (*Shear isurim*) ?
2. ¿ Qué tipos de cocción están prohibidos por la *Torá (asur MideOraita)* ?
3. ¿ Qué tipos de cocción están prohibidos por Decreto Rabínico (*asur MideRabanan*) ?
4. Definir los conceptos de : *kelí rishón* (utensilio de primer grado), *kelí shení* (utensilio de segundo grado),*irúi* (volcar , echar) , y *kedé klipá* (hasta el espesor de una cáscara o piel) .
5. ¿ Cuál es la mejor manera para deshacerse de *Basar veJalav* (restos de Carne y lácteos) ?
6. ¿ Existe cocción reiterada , (cocina luego de haberse cocinado) , llamada en hebreo (*bishul ajar bishul*) , en relación al tema de *Basar veJalav* ?
7. ¿ Se puede usar manteca , que pasó cocción en una cacerola de carne , a manera de aceite de combustión , para las velas de la fiesta de *Januka* ? ¿ Por qué ?
8. ¿ Cómo sabemos que está prohibido cocinar carne con leche , aún si no se trata de la leche materna del animal que se comerá ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Los alimentos cuya ingestión está prohibida , (*Shear isurim*), se aceptarían por ejemplo , en un remedio , dado que es ingerido de una manera inusual o rara , vale decir contenida en una cápsula de carácter vegetariano , de lo que se deduce , que ningún placer pudo haberse derivado de su gusto .
   No obstante , **aún está prohibido ,** cocinar carne con ingredientes lácteos (*Basar vejalav*) , y tales mezclas así elaboradas , no pueden ser usadas de ninguna manera , ninguna forma , ni apariencia .
   También está prohibido obtener todo tipo de beneficio , o ventaja , del (*Basar vejalav*), ni tan siquiera darle de comer a su propio perro . Esta afirmación , no rige para lo definido como alimentos prohibidos (*Shear isurim*) .
   Es necesario observar , que la restricción impuesta sobre *Basar vejalav* , tiene sus límites . Si por ejemplo , el único remedio , o cura posible , para una enfermedad grave , fuere cocinar y comer una "hamburguesa con queso", no sólo estaría permitido , sino que en ese caso particular , sería "*mitzvá* " hacerlo .
2. Asar, (y freír , según la opinión del **Pri Jadash**) . Ambos son considerados como métodos de cocción .También la cocción , que es de carácter húmedo , y el horneado , que es de carácter seco , son considerados también como métodos de cocción .
3. a. Aquella cocción que surge de verter , o volcar un alimento sobre otro recipiente , (*Kelí Shení* = utensilio de segundo grado) , en el que ocurre la cocción por si misma .
   b. También en el caso en el que una comida caliente , se derrame sobre un alimento frío (*Jam letój tzonén*).
   c. Salmuera o elaboración de pickles , o encurtidos (*Kavush meét leét* = que reposaron durante 24 horas) o conservas en un líquido salado (*Kavush betzír*).
   d. Ahumado .
4. a. *kelí rishón* (utensilio de primer grado) : cacerola , u olla , o asadera , o recipiente , en los que se cocina .
   b. *kelí shení* (utensilio de segundo grado), donde se ha vertido el contenido del *kelí rishón* .
   c. *Irúi* : Verter o volcar el alimento caliente sobre otro recipiente .
   d. *kedé klipá* : Área superficial , de espesor equivalente a una cáscara , o piel .
5. Enterrarlos , o arrojarlos al desagüe de un baño , de modo tal que ni tan siquiera un animal vagabundo , pueda revolver los residuos , y comer así la mezcla prohibida .
6. El **Elihau Raba** , dice que sí , mas sin embargo , el **Pri Megadim** opina lo contrario , o sea , no se puede cocinar lo que ya está cocinado . Esta idea , parecería ser la predominante , entre la mayoría de las autoridades Rabínicas .
   Para clarificarlo , el **Pri Megadim** sostiene , que si la carne y la leche hubieran sido

cocinadas por separado , entra en vigencia el concepto de cocción reiterada , (cocina luego de haberse cocinado) , llamada en hebreo (*bishul ajar bishul*) , y está prohibido cocinarlas juntas . Pero en cambio , si hubieran sido cocinadas juntas desde un principio , no hay lugar para el concepto de*bishul ajar bishul .*

7. Como no se puede cocinar lo que ya pasó cocción , la prohibición queda derogada , sin embargo , la mezcla deberá ser enterrada y suprimida , de aquí que la cantidad en cuestión , es considerada como inexistente (pues la prohibición se extiende hasta la más ínfima y pequeñísima cantidad imaginable) , y como se asemeja a una cantidad inexistente , no podrá ser "suficiente" , para usarla a manera de aceite de encendido para las velas de *Januka* .
8. Ello se deduce de la lógica analítica , que expresa que si está prohibido , aún perteneciendo a un mismo cuerpo materno (el cabrito y la leche de la madre), obviamente que si la carne y la leche pertenecieran a animales separados , también estará claramente prohibido .

1-Está prohibido comer la mezcla , por ordenanza Rabínica (MideRabanan) , también si no hubieran sido cocinados juntos .
2-Los parámetros acerca de qué significa el término "cocinar", serán definidos más adelante en esta lección .
3-Esto es debatido por los Poskim (Autoridades Legales Rabínicas). Ver a los Piské Teshuvá Ioré Deá 94 seif katán 5. La razón por la que está prohibido , por algunos Poskim , es que ya que uno obtiene una satisfacción personal , al alimentar animales hambrientos , se considera , que está obteniendo un beneficio de la mezcla prohibida . (Oraj Jaim 448 : 6 y la Mishná Berurá - seif katán 28 , Sha´ar Hatziún seif katán 75).
4-R´Abraham Tzvi Hirsch ben Iaakov Eisenstadt - Nació en Grodno , Rusia , en 1813 , falleciendo en Kovna , en 1868. Autor del Piské Teshuvá , comentario sobre el Shulján Aruj , que sigue la escuela y el formato del Shaaré Teshuvá , proporcionando un resumen de respuestas halájicas , como suplemento al Shulján Aruj . Está formado también , por tres volúmenes no cubiertos por el Shaaré Teshuvá , es decir , el Even HaEzer (que incluye también al Kunterim HaShamot Al Mekomó), Joshen Mishpat , y Ioré Deá (incluyendo ambos también al Najalat Tzvi) .
5-Ma´ajalot Asurim 14:10-11 , esto se aprende de la Guemará del tratado de Pesajim 24b-25a.
6-Este es el valor de la temperatura , que hace que la mano sea retirada espontáneamente , por miedo a quemarse (Shabat 40 B , octavo renglón ancho , Rashi) , y que también causaría una quemadura en el abdomen de un niño (Oraj Jaim 318 : 14). La temperatura exacta de lad soledet bo , es cuestionable . Se la puede asumir entre 43 ºC - 49 ºC).
7-Caso en el que el chorro de agua caliente , que fluye del recipiente , no es interrumpido , o sea , es continuo .
8-Tratamos aquí , el caso de una comida o alimento NO Kasher "Isur " , y otro que sí lo es , designado en la Halajá con el nombre de " hetér "
9-Tanto R´ Akiva Eiger como el Pri Megadim , lo citan en nombre del Pri Jadash . Sin embargo , el Aruj Hashuljan 87 : 11 , sostiene que tzelí (asar) es asur mideRabanán .(O sea que la vigencia de la prohibición , emana de la Autoridad de Nuestros Sabios Rabinos)
10-Tratado de Sanhedrin 4B , última observación de Rashi allí , y el comentario de los Tosafot .
11-R´ Akiva Eiger coincide con el Pri Jadash ; y el Pri Megadim coincide con el Minjat Iaakov .
12-Una vez que el alimento ha sido cocinado , según los criterios dictados por la Torá , calentarlo por segunda vez , no constituye lo definido como "cocción" , y no hay ninguna prohibición adicional (en bishul ajar bishul) .
13-94: 4
14-R ´ Israel Meir HaKohen Kagan - Conocido como el Jafetz Jaim . Nació en Zhetel , Lituania en 1835 , falleciendo en la ciudad de Radin , Lituania en 1933 . Halajista y dirigente espiritual de su generación , imbuido de santidad , fue una de las figuras más conocidas en el mundo de la Torá , de los dos últimos siglos . Estudió en Vilna , y fundó en Radin , la famosa Ieshivá . Líder del movimiento Agudat Israel .
Autor de la Mishná Berurá /Clara Enseñanza , que comenta al Shulján Aruj - Oraj Jaim , compuesto en seis volúmenes , a lo largo de 20 años , y considerado como autoritario y decisor en materias de Halajá , para la mayoría , incluso hasta en nuestros días .
Escribió el Shaar Hatziún , con fuentes y apuntes a la Mishná Berurá , el Beur Halajá , con comentarios adicionales , y estudios más detallados , el Likuté Halajot sobre Masejet Kidushin , Majané Israel - código para soldados judíos , el Nidjé Israel , para inmigrantes judíos en los EEUU y el famoso Jafetz Jaim/Deseoso de la Vida , que es un tratado halájico sobre lashón hará , leyes sobre la difamación , mal habladurías y rumores , que logró tal éxito , que él Rav , se hizo conocido por el nombre del libro . Escribió también el Shemirat HaLashón , sobre el mismo tema , pero visto de una perspectiva ética.
15-(4)
16-El recipiente fue usado dentro de las 24 horas , posteriores a la cocción de carne . En consecuencia , posee un fuerte gusto a carne , que entrará en la leche y la convertirá en prohibida .

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : La Elaboración del Pan , con la Participación del Judío. Lección número 4

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Preparando el Pan Con la Participación de un Judío

Que Todos los Ingredientes Sean *Kasher*

La Sra. Esther Toledano , que estudia para ser Doctora en Biología de las Células y Anatomía , me llamó por teléfono , preguntándome : "*HaRav* , leí los ingredientes , papas , fideos , arvejas , cebada , almidón , y especias naturales varias . Me parece que es *Kasher…*"
Este es un ejemplo típico , de pensar que cuidar el *Kashrut*, es solamente materia de ver qué ingredientes componen al alimento . Es cierto que hace años esto **era** correcto , pero hoy en día , con tantos colores y sabores artificiales nuevos , además de los conservantes añadidos a la mayor parte de nuestros alimentos envasados , que son producidos de manera compleja , hacen casi imposible saber , lo qué es*Kasher* , o lo qué es lácteo , sin basarse en un certificado legítimo de *Kashrut* .
Aprenderemos además , que el cuidado del *Kashrut* , va**más allá** de la idea , que alcanza con que todos los componentes sean *Kasher* .

Incluso si su comida estuvo preparada con ingredientes 100 % *Kasher* , **la comida podrá ser no *Kasher* .** ¿ Por qué ?
Puesto que el Decreto Rabínico establece :
Si un Judío , no ayudara de alguna manera , en la preparación de la comida , esta queda prohibida . Esta es una de las razones posibles , por las que un alimento , requiere ser **Certificado como *Kasher*** .
Las leyes que conciernen al pan elaborado por judíos , van más allá aún , que las que rigen lo **Certificado como*Kasher*** , tal como lo veremos en esta lección .
" Rabino , yo he decidido recientemente , observar las leyes del *Kashrut* , y tengo un montón de preguntas que quisiera preguntarle . ¿ Eso significa que mi muchacha **no judía** , puede arruinar mi cocina si no la ayudo a cocinar , aunque ella use únicamente ingredientes *Kasher* ? ", preguntó resueltamente Esther .
¡" La respuesta es un enfático y determinante - **SÍ** , y la olla con la que ella cocina , necesitará también ser transformada en *Kasher* !
Estos problemas pueden ser fácilmente evitados , estudiando y familiarizándose con las leyes que se aplican , tanto en casa , como en el restaurante . "

Decretos Rabínicos
JALEV ISRAEL - LECHE APTA , LECHE JUDÍA

"*Kevod HaRav* ," - comenzó Esther diciendo , "he oído mucho sobre el tema de "***Jalev Israel*** (Leche del pueblo de Israel o Judía)/ ***Jalev Akum*** " (Leche de los demás pueblos gentiles , sin la supervisión judía) .
¿ La leche no es *kasher* conforme a todos ?
¿Y por qué mi muchacha no puede cocinar la comida para mí , si es que usa sólo ingredientes que se encuentran en mi cocina ?
Yo estoy segura , que ella no pone grasa de un animal **no***Kasher* en mi comida , cuando yo no la veo .

"Sra. Toledano , déjeme explicárselo . Hay leyes de la Torá , que nos fueron entregadas como mandamientos directos del **Omnipotente** . La Torá también autorizó a los Rabinos a legislar decretos que nos ayuden a proteger y conservar**Sus** mandamientos , de modo tal que no incurramos en alguna equivocación .
Las Leyes de *Kashrut* , y el cuidado de una Cocina *Kasher*, son un buen ejemplo donde vemos como se manifiestan los importantes **Decretos Rabínicos** en la protección de las Leyes de la Torá que conciernen a los alimentos que comemos . Este comportamiento escrupuloso en cuanto a la comida , no sólo nos salvaguarda del alimento no *Kasher* , sino que también eleva el acto mundano de comer , a una experiencia espiritual que nos eleva y enaltece . "

CUATRO (4) DECRETOS RABÍNICOS Relacionados a la PREPARACIÓN de la COMIDA

Dos [1] de estos se fundamentan en cuestiones de su propia *kashrut* , (Como la leche hecha bajo la supervisión de no judíos , y quesos hechos por no judíos) , y otros Dos decretos se basan en prevenir los matrimonios mixtos , entre judíos y quienes no lo son , (Como el pan elaborado por un No judío , (llamado *Pat Akum*)y el decreto sobre alimentos cocinados también por " No judíos "), (llamado "*Bishulé Akum , mishum jatanut* " [2] - como dijimos , para evitar que ocurran los casamientos mixtos).
Los 4 decretos mencionados , serán enunciados a continuación :
1) *Jalev Akum* : Los judíos **no** pueden tomar leche , que no haya sido ordeñada , bajo la supervisión de un Judío , y aún cuando provenga de un animal, (*Behemá Tehorá* - Animal Puro) .
2) *Guevinat Akum* : Los judíos **no** pueden comer queso , que no haya sido elaborado , o producido , bajo la supervisión de un Judío .
3) *Pat Akum* : Los judíos **no** pueden comer pan , que no haya sido horneado con la participación de un Judío .
4) *Bishul Akum* : Los judíos **no** pueden ingerir alimentos , que no hayan sido cocinados por un Judío .
Los dos primeros Decretos , tienen el objetivo de prevenirnos de comer o tomar , cualquier tipo de leche **no*kasher*** , que pudo haber sido añadida a la leche , o cualquier catalizador **no *kasher*** , que pueda ser agregado en el proceso de elaboración del queso . Las leyes que tratan de la elaboración del queso , con catalizadores o agentes de fermentación prohibidos , están desarrolladas en el curso avanzado de *kashrut* .

En las generaciones anteriores , antes de que los Gobiernos tomaran un papel activo en la supervisión de los alimentos , no era raro , que la leche de un animal **no*kasher*** (que era bastante más barata) fuera mezclada con la Leche de un animal *Kasher* , por ejemplo una Vaca .
Hoy en día es improbable que ello suceda , debido a la supervisión llevada a cabo por los gobiernos , a causa del cuidado de la salud pública . Sin embargo , nuestros Rabinos han mantenido esta exigencia , basándose también , en razones de carácter Espiritual , y otras , fundamentadas en la Tradición de

la *Kabalá* .
No obstante , en aquellas regiones del país , o del mundo , donde sea muy difícil de obtener Leche ordeñada bajo la supervisión judía , se permite en esos casos , beber o comer productos lácteos , no supervisados por un judío (*Jalev Akum*), con la condición de que en tal lugar , existan estrictas regulaciones gubernamentales , que impidan tal mezcla o adulteración .
La licencia concedida en esos casos , se basa en la estricta implementación de normas de gobierno , concernientes a la Supervisión y Control del proceso que involucra el preparado de productos alimenticios , por razones de higiene y Salud Pública , lo que reduce notablemente , la probabilidad de que se cometan fraudes , mezclando la leche común , con leche " No *Kasher* ".
De todos modos , es por supuesto preferible adquirir productos lácteos Kasher , que hayan sido elaborados bajo supervisión judía en el lugar , lo que se designa como (*Jalev Israel*) .

El Segundo par de Decretos , fue promulgado para prevenir la constitución de los matrimonios mixtos , y no por causa o preocupación directa sobre el *Kashrut* .
Explicaremos ahora el tercer Decreto . La razón presentada , por la que **no** se lo justifica , con un argumento relacionado al *Kashrut* , es que asumimos , que los recipientes **no** fueron usados para cocinar , durante por lo menos las últimas 24 horas , que preceden a su empleo corriente . Por lo tanto , cualquier gusto residual , que pudo haberse absorbido , de la cocción anterior , se ha echado a perder .
Antes bien , la intención de los Rabinos con éste decreto , era precisamente establecer una distancia , de los **no judíos** , para sustraerse , o sortear la posibilidad de que se formen los matrimonios mixtos con los gentiles o paganos .
Al restringirnos la acción de comer productos alimenticios que no fueron cocinados por **Judíos** , los Rabinos nos evitaron la intimidad social , que en última instancia podría conducir , y conduce a los matrimonios mixtos con otros pueblos .

Pan : Conforma Una Categoría por sí Mismo

La base para todas las prohibiciones , debe sustentarse en una fuente textual tradicional : **LA FUENTE TALMÚDICA** . Aquí , en éste caso , la fuente es la*Mishná* . El *Talmud* , se refiere a la elaboración y al estudio , de los antiguos Sabios Eruditos Judíos , que explicaron las leyes de la Biblia , durante un período de aproximadamente ocho siglos (ubicado desde unos 300 años antes de la era común , hasta unos 500 años posteriores a la misma) .
La *Mishná* como Código de la Tradición Oral , adquiere la importancia , de ser el texto más destacado luego de la Biblia . Hay quienes la conectan con el verbo , cuyo significado denota "aprendizaje oral , o del corazón , o de memoria ", de las enseñanzas transmitidas oralmente , a través de las generaciones .
La *Mishná* fue inicialmente ordenada en seis secciones por **R´ Hilel** . **Rabí Iehudá HaNasí** la compiló , organizando su redacción , que quedó desde entonces por escrito . La*Mishná* , fue transmitida oralmente desde un principio ,

y por ello tenía que aprenderse de memoria . Por eso , el texto es muy conciso . La *Mishná* está dividida en 6 secciones , a saber : *Zeraim* (semillas) , *Moed* (Fiestas),*Nashim* (Mujeres) , *Nezikin* (Daños) , *Kodashim* (Objetos Sagrados) y *Tahorot* (Purificaciones) .(Blackman - Introduction to the *Mishna*).

***MISHNÁ* : TRATADO DE *AVODÁ ZARÁ* 35 B**

Y estas cosas , no producidas por Judíos , también están prohibidas por decreto Rabínico , pero sin embargo , no está prohibido beneficiarse con ellas , en el caso de :

- **Leche** : Si un Judío no observara al no judío , cuando ordeñó la vaca .
- **Pan** (*Pat*)
- **Aceite** (*Shemen*) : Rav y su tribunal (*Bet Din*) , permitieron el uso del aceite producido por no judíos .
- **Comida cocinada** (*Shelakot*):
- **Conservas** - escabeche , pickles , salmuera , (*Kavushim*) : Comúnmente elaboradas con el vinagre de vino , o vino , etc…, están prohibidas por decreto Rabínico . De todos modos , no se prohibió disfrutar de los beneficios [3].

Queso (*gueviná*): También está prohibido , cuando no es producido por Judíos , porque generalmente era elaborado , utilizando el cuajo del estómago del animal , que al agregarlo a la leche , la cuaja , o la coagula . Aunque bastase sólo un minuto , para anular el cuajo , o elemento fermentador no *Kasher* , ya que éste es un ingrediente activo , vale decir una enzima que coagula la leche en queso , no se anula , y su presencia es siempre evidente .

¿ Qué es el Pan ?

" Yo se que esta , es una pregunta graciosa...", reflexionó Esther . ¿" Acaso todos los tipos de panes , hechos con diferentes tipos de harina , son considerados como pan ? ¿ También si se usa la harina de papas , o la harina de soya ? ¿ Y los pasteles , tortas , galletitas o rosquillas ? ¿ Es que tengo que transformar en *Kasher* a mis bandejas , y asaderas , si mi ayudanta No judía para los quehaceres domésticos , o muchacha , horneó algo por iniciativa propia - sola ? "
- " Todas estas , son preguntas muy buenas , Sra. Toledano . El *Shulján Aruj* , responde a todas sus preguntas , referentes al Pan que no fue hecho por Judíos "

Pan : los Cinco Tipos de Granos o Cereales

El *Shulján Aruj* [4], distingue cinco tipos de cereales , o granos , que consideramos como base para el pan - Alimento Vital . **1)** TRIGO **2)** Escanda o Espelta (Tipo de Trigo - sarraceno o alforfón) **3)** CENTENO **4)** AVENA y **5)** CEBADA.

El **Taz** [5] dice , que los otros tipos de cereales , de los que se hace pan , tales como el arroz , el mijo (maíz) , y otras legumbres , no son considerados como importantes . Él explica que estos alimentos de "menor importancia", no forman parte de los que poseen un carácter "social ", que podría conducir a la asimilación de los judíos . En otras palabras , éste tipo de alimentos , serían demasiado simples , como para ser considerados con el potencial de crear una atmósfera sociable , con aquellos que no son judíos .

Otros Productos derivados del Pan

Además del pan , hay otros productos derivados del mismo , que comparten el mismo status , en relación con la Ley judía . Los pasteles , las galletitas , las tortas , las roscas saladas , las galletas , y otros bocados cocidos en el horno , y derivados de los cinco cereales mencionados , entran**también** en la categoría del "pan".

Rosquillas

Las rosquillas fritas , **no** son consideradas como los demás productos horneados , derivados del pan . Dado que se las fríe por inmersión , en el aceite hirviendo , a diferencia del pan , se las considera como **cocinadas** , y no como horneadas . Esto caería más bien en la categoría de **comida cocinada** por un **no judío** , prohibida de acuerdo a todas las opiniones .

Comprender la Diferencia , es Como Hacer ya la Mitad del Camino

"Sra. Toledano , déjeme describirle brevemente , algunos de los puntos principales , que permiten distinguir , las dos categorías similares de alimentos , preparados por **no**Judíos .

Una , el pan que **no** fue horneado por un Judío (*Pat Akum*) , y la otra categoría , el alimento que **no** haya sido cocinado por un Judío (*Bishul Akum*). El decreto Rabínico que trata del pan que no fue horneado por un Judío , era más difícil de poner en práctica , ya que el pan es un alimento básico .

Imponer una prohibición contra el Pan que no haya sido horneado por un Judío , era algo difícil de ser aceptado por la gente , ya que el público , estaba basado en general , en la provisión del pan hecha por ellos (*Goim*).

Ya que en general , el decreto no fue bien acogido por los Judíos , los Rabinos aliviaron la restricción , en áreas vitales de la vida judía . En cambio , **el decreto que prohíbe la comida que no haya sido cocinada por un Judío** , fue bien acogido , y permaneció en vigencia con todo su vigor .

Por eso , se encuentran muchas tolerancias y falta de severidad , en cuanto a la cuestión del pan no horneado por un Judío . En la categoría del Pan no hecho por un Judío , se encuentran dos grupos :

1 . El pan de un Propietario **no judío** (*Pat Ba´al Habait*)

2. El pan de un simple panadero (*Pat Palter*). El pan de un simple panadero **no judío , no** está prohibido , sino en aquellas comunidades que adoptaron ser estrictas en relación con esta Ley . La ley es sin embargo estricta , en concordancia con todas las costumbres , en lo que se refiere al Pan de un propietario **no judío** (*Pat Ba´al Habait*) , si se puede conseguir Pan hecho por un Judío , o inclusive hecho por un simple panadero **no judío** .

¿Quién hizo realmente el pan ?

Aquí presentamos otra categoría más , relacionada con el pan . Y es , si la masa , que pertenece a un Judío , **fue preparada y horneada** por el gentil No judío . Este caso , entra bajo la categoría de un alimento cocinado por un **no Judío** , prohibido estrictamente , sea lo que sea . Aunque sea pan horneado , y no un alimento cocinado , la razón que permitiría comerlo , **no es sólida** , ya que al pertenecer a un Judío , suponemos que él deberá terminar la preparación , y también el horneado [6].

Del mismo modo , dondequiera que la tolerancia , o permiso de comer pan de un **no judío , NO** se aplique , como por ejemplo en el caso de algún pan , hecho de un cereal , o de un grano distinto de los **cinco**antemencionados , éste pan , podría estar teóricamente sujeto a la prohibición , **más estricta aún** , de ser una comida hecha por un gentil o **no judío** .

Hay una excepción , y es , que se hiciere algo inapropiado de ser servido a un rey , en cuyo caso , aquella segunda prohibición (de la comida hecha por un gentil) , tampoco se aplicará . Por ejemplo , un pan hecho de harina de maíz , **no** entra en la categoría del pan **no** hecho por un Judío , (o sea hecho por un *Goy*) , el cual está permitido , cuando es elaborado por un vulgar panadero . Sin embargo , no estará prohibido , por el hecho de **no** haber sido cocinado por un judío (o sea hecho por un Goy) , sino , porque éste tipo de pan , es inapropiado para servirlo a una persona de la categoría de un rey [7].

El **Beur HaGrá** [8], está en desacuerdo con éste tema . Él sostiene , que el pan , hecho con cualquier tipo de harina , nunca estará sujeto a la prohibición impuesta por la regla de *Bishul Akum* , vale decir de comida cocinada por gentiles o **no judíos** .

Por otra parte , el pan elaborado por un **no judío** (*Pat Akum*) , está sujeto a sus leyes , aún cuando esté mezclado con "salvado" o "afrecho" (cáscara del grano del cereal) , lo que lo hace inadecuado para ser servido sobre la mesa de un rey [9].

¿ Un Decreto Rabínico Que Haya Sido Rechazado ?

Esther , haciendo muestras de su penetrante mente analítica , siguió profundizando en su búsqueda de la verdad y del entendimiento , preguntando - "yo entendí , que el pan hecho con uno de los cinco cereales nombrados , entra en la categoría del Pan que **no** es horneado por un Judío (o sea horneado por un *Goy*). Lo que no entiendo , es qué quiere usted decir , … ¿ que el decreto contra el **Pan que no fue horneado por un Judío** (*Pat Akum*) , no fue **universalmente** aceptado ? ¿ Y si eso es cierto , entonces por qué lo aceptamos del todo ? "

"Sra. Toledano , el decreto sobre el Pan que **no** haya sido elaborado por un Judío (*Pat Akum*) , no fue unánimemente aceptado , debido a las dificultades naturales y propias de algunas Comunidades Judías , para obtener y producir por si mismas , su pan diario , ya que no contaban con un número de panaderías judías suficientes en el lugar [10]. Dado que el pan constituye la base del sustento alimenticio , había pueblos y localidades , que se veían forzados por las circunstancias , a no a hacer caso del decreto .

En la determinación de la *Halajá* - Ley judía , se llama a este fenómeno , con la expresión "*Guezerá SheEn hatzibur iajol laamod ba* ", lo que traducido comprensivamente significa ," un decreto de tales características , que el público no lo puede llevar a cabo "
Dado que el decreto no pudo entrar en efecto universalmente , en todo lugar , se debilitó . Por un lado , algunas Comunidades adoptaron estrictamente la regla , por la cual el Pan deberá ser horneado por un Judío , asumiendo que estaban dadas todas las condiciones para hacerlo .

Otras Comunidades , en cambio , resolvieron adquirir su Pan , sin restringirlo , de panaderos gentiles , o sea no judíos . De cualquier manera , tal como lo enunciamos anteriormente , el Pan producido o hecho en el hogar de un propietario No Judío , fue prohibido sin reservas , y esta prohibición , fue **aceptada en Todas las Comunidades** Judías .
El **Mejaber** escribe , que hay comunidades , que permiten comprar el pan de una panadería no judía , si es que **no** hay ninguna panadería judía en el lugar .
El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar de panaderías no judías , aún donde también haya pan disponible de panaderías judías .
El **Shaj** [11], agrega que esta costumbre está extendida en muchas comunidades . No obstante , él sugiere que es digno de elogio , y recomendable , comprar solamente en la panadería judía , si el pan está igualmente disponible , e igualmente sabroso . El **Mejaber** [12], señala que en algunas comunidades , se permitía adquirir el pan hecho por una panadería **no judía** , si el pan de esta , era mejor que el de la panadería judía . Además , la costumbre de los Sefaradíes , era comprar el pan de la panadería no judía , incluso si fuere de una calidad inferior al de las panaderías judías , ya que la demanda excedía las posibilidades de provisión , hecho que traería asociado una fuerte alza de precios , al tener que comprar únicamente de panaderos judíos . El **Ben Ish Jai** , escribe , que esta era la costumbre divulgada en la comunidad Judía de Bagdad [13].

La Definición del Pan que NO fue hecho por un Judío : Amasar y Trenzar , en contraposición a Encender y Hornear

El **Bet Iosef** , trae la opinión del **Ran** [14], quien sostiene la idea , de que si un Judío no amasó y trenzó al pan , éste es considerado como si **no** fuera elaborado por un Judío , y aún si el Judío encendiera el fuego en el horno , y lo horneara . Sin embargo , el **Shaj** [15], al escribir su opinión sobre el *Shulján Aruj* , no hizo ninguna mención de la opinión del **Ran** , y citó al **Rambam** diciendo , que haciendo cualquiera de las tres acciones siguientes , el pan quedará definido como pan de un judío .

3 Factores a Ponderar , al Determinar si el Pan será considerado como hecho por un Judío .

El TALMUD [16] Expresa :

Ravina dijo :

- Si el **no judío** puso el pan en el horno , y el Judío lo encendió para hornearlo , o
- Al revés , el Judío puso el pan en el horno , y el **no judío** lo encendió para hornearlo , o
- Incluso si el **no judío** pone el pan en el horno , y lo prende para hornear , si el Judío aumentara o agrandara el fuego , el pan es *Kasher* .

Si alguien que **no es judío** , interviene en **todas** las acciones señaladas del proceso de fabricación del pan , éste es considerado , según la Ley Judía - *Halajá* , como pan**No** hecho por un Judío (*Pat Akum*).

Tur El **Bet Iosef** pregunta ," ¿ Cuál es la fuente , para la costumbre actual , de que el Pan será considerado como hecho por un judío , aún si todo lo que el Judío hizo en el proceso de elaboración , es tirar una ramita en el fuego , o en términos modernos , solamente levantar un poco la temperatura ? "
El **Bet Iosef** explica su pregunta , diciendo que del texto del Talmud , parecería que hay que aumentar**considerablemente** el fuego .
Sin embargo , el **Tur** cita al **Rambam** , quién entiende que el Talmud habla en **términos generales** , y no intenta implicar , que tiene que haber un significativo aumento del fuego , o de la temperatura . Según ello , si un **Judío añade una ramita al fuego** , el pan , **no** será denominado como "pan que fue hecho por alguien que no es judío ", ya que él judío ayudó a hornearlo , aunque no sea más que en una ínfima medida .

¡ La Clave está en los Ingredientes !

Kevod HaRav , ¿ cómo puede uno comprar pan o pasteles , galletitas etc. de una panadería que no pertenece a un Judío ? ¿ Cómo es posible que esté permitido , en aquellos sitios , en los que se autoriza comer el pan de un Panadero **no judío** , si en el caso del **Mejaber** , no hay ninguna panadería judía , o como en el caso del **Rama** , donde incluso hay panaderías judías ? "
" Bien , Sra. Toledano . Comencemos con la opinión del**Shaj** . El **Shaj** escribe , que no hay que preocuparse con la cuestión , de que los utensilios que fueron usados por el**no judío** , no hayan sido *Kasher* , porque podemos asumir , que ellos no fueron usados dentro de las últimas 24 horas[17]. La lógica que yace detrás de esto , es que aún si los utensilios hubieran sido usados previamente , para cocinar alimentos "no Kasher ", si estos reposaren durante 24 horas , independientemente de lo que haya sido absorbido dentro de las paredes del recipiente , se ha echado a perder , y pierde por consiguiente , su status de no *Kasher* [18].
La fuente de esta respuesta , se remonta al pasado , cuando cada uno horneaba el pan con ingredientes simples tales como la harina , el agua , levadura , huevos , azúcar , y sal . Sin embargo , una vez que aparecieron ingredientes nuevos , se originó la preocupación , que estos pudieren ser no*Kasher* . Por lo

que el **Kaf Hajaim** [19] instruyó , que está prohibido comprar pan de panaderos que usan grasas , para engrasar los utensilios de cocción .

Hoy día , hay muchos más ingredientes en el pan , que pueden **ser no *Kasher*** . De ahí que esto es una cuestión de*kashrut* , y no es la misma cuestión del pan , que no es hecho por un Judío , tema tratado por el *Shulján Aruj* . Si el pan es horneado por una compañía nacional , y esta tiene un certificado de *Kasher* , el pan **es *Kasher*** , pero **no**necesariamente Pan hecho por un Judío "***Pat Israel*** ", ya que sólo **No judíos estuvieron envueltos en el entero proceso de elaboración** . A veces el producto es marcado con la etiqueta "*Pat Israel* " - Pan horneado por un Judío - cerca del símbolo regular de *Kasher* .
Ello sucede , cuando un supervisor de *Kashrut* está en el local , y enciende el horno antes de la cocción , o prende el fuego del piloto de un horno de gas , lo que se considera como quien agregaba una ramita al fuego , transformándose en co-partícipe del proceso .

De lo contrario , ello caería en la Categoría del Pan **no**hecho por un Judío , mas todavía es *Kasher* , ya que fue horneado por una panadería o compañía grande . Una panadería local que no pertenece a un Judío , presenta un problema más difícil , puesto que nadie certifica , que los ingredientes utilizados sean *Kasher* . Si sin embargo , una Panadería que pertenece a alguien que **no** es judío , tiene la certificación apropiada , es entonces completamente adecuado , comprar los productos allí horneados . Uno puede comprar también productos horneados , que se vendan en un supermercado , y que hayan sido empaquetados con una etiqueta que certifica el *Kashrut* , ubicada por debajo de la envoltura original sellada .

Resumen

En esta lección , hablamos de las leyes que tratan sobre el horneado del pan . Vimos como la ley se desarrolló , y modeló , a través de la clarividente sabiduría de nuestros grandes Rabinos , a través de todas las generaciones , y como es continuamente implementada en nuestra generación .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué los Rabinos decretaron , contra el hecho de comer *Pat Akum* (Pan hecho por un NO judío) y *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
2. ¿ Cuál es la razón , sobre la que se asienta el decreto contra la leche vendida por un NO judío (*Jalev Akum*) , y el queso elaborado por un NO judío (*Guevinat Akum*) ?
3. ¿ Qué puede hacer un judío , cuando un *goy* (no judío) elabora el pan , para que éste no caiga en la categoría de *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) ?
4. Si el pan pertenece a un No Judío , ¿ Qué tolerancias se permiten , para que se pueda aplicar la respuesta anterior ?

5. Si un judío es el dueño de la masa , pero no ayuda a hornear, ¿ Acaso el *pat* (pan) se llamará *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) ? Explicarlo .
6. ¿ Qué licencia o tolerancia , y qué severidad , supone un pan hecho de cereales distintos a los cinco enumerados , si lo preparase un No Judío ?
7. ¿ Por qué el decreto de prohibir la consumición de pan , hecho por un No Judío (*Pat Akum*) , no fue vasta y universalmente adoptado ?
8. Si no hubiere un panadero Judío en la ciudad , ¿ Se puede comprar pan que no haya sido elaborado por un Judío (*Pat Akum*) ? Responder de acuerdo al **Mejaber**, y de acuerdo al **Rama** .
9. Si hubiere un panadero Judío en las afueras , o localidades pequeñas , ¿ Se puede comprar pan que no haya sido hecho por un Judío (*Pat Akum*)? Responder de acuerdo al **Mejaber** , y de acuerdo al **Rama**.
10. ¿ Se pueden aplicar las leyes mencionadas en las dos preguntas anteriores , al caso de un pan de elaboración casera , o lo que se llama (*Pat Baal HaBait*) ?
11. ¿ De dónde se aprende , que agregando una ramita al fuego , convierte al pan (*pat*) en permitido , aunque no haya agrandado notablemente el calor del fuego ?
12. ¿ Se puede aplicar la misma lógica al abanicar el fuego ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Los Rabinos , decretaron contra el hecho de comer alimentos de gentiles o No judíos , para evitar un exceso de "amigabilidad", que llevaría en última instancia a los casamientos mixtos .
2. Este decreto , proviene de las generaciones anteriores , tiempos en los que la regulación , y supervisión gubernamental de la industria alimenticia , era prácticamente inexistente . En ese entonces , la leche de un animal *Kasher ,* como por ejemplo una vaca , podría haber sido mezclada , y adulterada , con la de un animal No *Kasher* (cuyo precio era considerablemente inferior).
   En el tema de la elaboración del queso , el problema es diferente , allí se podría agregar una enzima , para cortar la leche , llamada cuajo , que es un producto derivado del revestimiento estomacal de las terneras . A pesar de que actúa rápidamente , el ingrediente activo que posee el cuajo , provoca la coagulación de la leche , y su presencia es latente .
3. Los Sabios Rabinos , delinearon dos limitaciones , que complementan a la laxitud , o debilidad , surgida en el tema del *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) . Una , es que el pan horneado , en el hogar de un No Judío , (llamado pan del propietario) , esté terminantemente prohibido . La otra limitación , concierne al pan horneado en la panadería de una comunidad , que adoptó no seguir estrictamente la regla dictada en éste tema .
   Para que no sea *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) , se puede por ejemplo agrandar el fuego del horno .
4. Que por ejemplo la panadería tuviese certificado de*Kashrut* , y recibiese inspecciones sanitarias , y de salud pública regulares , aún siendo todos los obreros no judíos .
5. Pondremos a éste pan en la categoría de *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) . Dado que el pan está horneado , y no cocinado , no entraría en la categoría de "alimentos cocinados por No judíos", que están terminantemente prohibidos . La razón que permitiría tolerarlo o aceptarlo , es falta de asidero , o sea , no sólida . Ya que la masa pertenece a un judío , se espera que éste lleve todo el proceso hasta el final del horneado .
6. Según el **Taz** , el pan hecho de un cereal diferente a los indicados , no arrastraría una sociabilidad o amigabilidad , de la magnitud del pan común , hecho por un goy , con los cinco cereales . La prohibición de comida cocinada por un no judío , en relación al pan , como excepción , pierde su vigencia , si se trata de un alimento que no es servido en una comida real (por ejemplo una galleta de maíz).

Por otra parte si se tratare de un pastel o bocado "frito", entraría en la categoría de comida cocinada por un no judío , prohibida de acuerdo a todas las opiniones .

7. Debido a la falta de panaderías judías , dentro de las comunidades , se dificultó la obtención del Pan - Base alimenticia , lo que originó una norma de obediencia a éste decreto , digna más bien de reprobación .
8. El **Mejaber** opina , que hay comunidades , que permiten comprar el pan de no judíos , si es que no hay ninguna panadería judía en el lugar . El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar de panaderías no judías , aún donde también haya pan disponible de panaderías judías .
9. El **Mejaber** permite comprar pan , de una panadería perteneciente a un No judío , si no hay panaderías judías en la vecindad , o si el pan de la panadería perteneciente a un No judío , fuera mejor que el producido por las panaderías judías .
   El **Rama** comenta , que se acostumbra a comprar pan de panaderías pertenecientes a No judíos , aún donde se pueda conseguir también pan de panaderías Judías .
10. Las leyes que se refieren al pan casero de un gentil , o sea no judío , son muy estrictas , y diferentes a las que se aplican al pan elaborado en una panadería . El pan horneado en la casa de un No judío , o sea *Baal - Habait* (dueño), está prohibido para todas las comunidades , independientemente de si hubiera en el lugar panaderías judías o no judías .
11. El **Ran** , opina que si un Judío no amasó y trenzó al pan , éste es considerado como si no fuera elaborado por un Judío , y aún si el Judío encendiera el fuego del horno , y lo horneara . El **Shaj** citó al **Rambam**diciendo , que :
    * Si el no judío puso el pan en el horno , y el Judío lo encendió para hornearlo , o
    * Al revés , si el Judío puso el pan en el horno , y el no judío lo encendió para hornearlo , o
    * Inclusive si el no judío pusiera el pan en el horno , y lo prendiera para hornear , mas el Judío aumentara , o agrandara el fuego , el pan es *Kasher* . Si alguien que no es judío , interviene en todas las etapas señaladas del proceso de fabricación del pan , éste es considerado , según la Ley Judía - *Halajá ,* como pan No hecho por un Judío (*Pat Akum*).
    El **Bet Iosef** indica que del texto del Talmud , parecería que hay que aumentar considerablemente el fuego , mientras que el **Tur** , citando al **Rambam** , entiende que el Talmud habla en términos generales , sin implicar , que tiene que haber un significativo aumento del fuego , o de la temperatura . De acuerdo con ello , si un Judío añade una ramita al fuego , el pan será denominado como "pan que fue hecho por un judío ", ya que él judío ayudó a hornearlo , aunque no sea más que en una ínfima medida .
12. Habría que determinar , si la temperatura del fuego al abanicar , apenas se eleva , o si hay que agregar combustible para aumentar la temperatura . Asumiendo por ejemplo , que la madera es la fuente de combustible para éste fuego particular , al abanicar las llamas , el aire , introduce más oxígeno en la madera que se va quemando , creando así una combustión más intensa dentro de la misma . Aunque el fuego estaba ya presente , esta acción lo reactivó , y sin introducir más aire o ventilar , la madera no profundizaría su quema o combustión , de lo que se deduce , que es como si hubiéramos agregado más combustible o leños . De aquí que abanicar el fuego , significa básicamente incrementar la temperatura del mismo .

1-Jalev akum (Leche de un No Judío , gentil o de un pagano) , Guevinat akum (Queso de un No Judío , gentil o de un pagano)
2-Libro del Aruj Hashulján 112 : 1 .
3-Aunque los vinos No Kasher , están terminantemente prohibidos , e inclusive beneficiarse con su venta , etc.
4-Ioré Deá 112 : 1
5-(2) Taz - R´ David Ben Shemuel HaLevi - Nacido en Ludmir - Polonia , en 1586 , falleció en 1667 en Lemberg , Polonia también . De sabida Autoridad Halájica , sobrino del Baj . Trató de reestablecer las decisiones originales del Bet Iosef , refutando críticas y poniendo orden en los comentarios del Shulján Aruj .
6-En el caso de una panadería judía , en la que entran a trabajar un turno de panaderos no judíos , por no ser posible tener a un Judío allí , en esas horas , parecería que nos enfrentamos con un serio problema , ya que se aplica la prohibición de la comida cocinada u horneada , por no judíos . El Rav Moshé Feinstein zt " l , en su Igrot Moshé - Ioré Deá 1 : 45 , dice que en una panadería , donde sea siempre difícil encontrar judíos para trabajar , se aplica la regla general del pan , que no es hecho por un Judío .
7-Shaj 112 : 5

8-112 : 4
9-Mishbetzot Zahav 112 : 2
10-Talmud Ierushalmi . Tratado de Avodá Zará 11 b
11-112 : 9
12-112 : 5
13-Kaf Hajaim 112 : 30
14-Ran - R´ Nisim Ben Reuven de Gerona , España , donde nació en 1290 . Falleció en Barcelona , España , en 1380 , donde sirvió como Rav , Daián , y Rosh Ieshivá , además de ser el Médico de la Corte . Comentarista Talmúdico y Halajista reconocido y renombrado . Siguió la escuela del Ramban y la del Rashba .
15-112 : 2
16-Tratado de Avodá Zará 38 b
17-112 : 3
18-La expresión en Hebreo para esta regla es : "Stam Kelí inó ben lomó "
19-Si un utensilio no es utilizado durante 24 horas , se considera que la comida contenida en el mismo se echó a perder , sin poder realzar el gusto del alimento colocado ahora en el recipiente , transfiriéndoselo , y haciéndolo NO Kasher

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Capítulo Uno : Comida No Cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) . Lección número 5

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Comida No Cocinada Por Un Judío

Cómo Cocinar *" Kasher "*

" *Kevod HaRav* , muchos años me tuvo curiosa la historia , y las leyes relacionadas a lo que un Judío debería cocinar , y a lo que se le permitiría comer , de entre los alimentos **no**cocinados y/o **no** preparados por un Judío ". La Sra. Esther Toledano , nacida en Centro América , se crió en un hogar muy tradicional , pero estaba muy preocupada por progresar en su educación judía , por lo que tomó algunos cursos de estudio , en el área de la Ley judía . El Rabino de la Comunidad , le ofreció la oportunidad de organizar un programa único , que tratare del mantenimiento del *Kashrut* en el Hogar , aplicado a la Casa en la que la señora desarrolló su vida , durante los últimos 10 años . La Sra. Toledano , se ofreció voluntariamente para organizar la clase . Mas siempre que hay algo que comprender , o llevar a cabo en el asunto , toda respuesta termina invariablemente , siendo relacionada a las escaleras de su antiguo hogar paterno .

El Rabino comenzó la clase diciendo " Hace años , era difícil adquirir el pan . Piense en lo que significa cultivar el trigo , cosecharlo , molerlo y hornearlo . En muchos lugares , existían rudos decretos , promulgados contra los Judíos , a fin de privarles de comida . A veces , los Judíos no podían acceder a la propiedad de la tierra , o poseer molinos . Muchísimos judíos , carecían inclusive de un horno apropiado para hornear el pan . Aunque en las comunidades hubiese una preocupación latente , de no dar lugar a un acercamiento , o a una intimidad social , que pudiere conducir a la asimilación , con el resto de la población ; esta ansiedad palideció , a la luz de la probabilidad de morirse de hambre .

Desde ya , que si alguien hubiese comido pan , **no**horneado por un judío (*Pat Akum*), ello no indicaba , o indica automáticamente , que fuera a asimilarse dentro de los gentiles . Antes bien , tal decreto , llamado *Pat Akum* , constituye una barrera adicional , a los demás decretos establecidos por los Sabios Rabinos , que contribuyen conjuntamente , a prevenir un posible giro hacia la asimilación . Por ejemplo , del decreto contra la comida **No**cocinada por un Judío -(*Bishulé Akum*) , aprendemos que**Inclusive si el 100% de los ingredientes de la comida , fuesen "*Kasher* ", la comida no lo será , simplemente porque no fue cocinada por un judío** . Permítame explicárselo..."

Bishul Akum : Comida No Cocinada por un Judío

Introducción:

La comida no cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) , podría haber sido "*Kasher* ", si el decreto (*guezerá*) , no la prohibiera . Los **Tosafot** [1] relatan , que históricamente el decreto que prohíbe *Bishul Akum* , fue puesto en vigor , algún tiempo antes del decreto , por el que se prohíbe comer el pan horneado por un **no** judío (*Pat Akum*), que fue añadido en la generación de **Bet Shamai** [2] y **Bet Hilel** . La diferencia entre *Bishul Akum* y *Pat Akum ,* es que la prohibición contra la comida **no** cocinada por un Judío , fue aceptada por todas las comunidades judías , mientras que la prohibición de comer pan **no** horneado por un Judío (*Pat Akum*) era demasiado difícil de ser aceptada por la mayoría de la gente .

Por eso , nos conducimos con severidad , siendo estrictos (*majmirim*), y prohibiendo terminantemente el alimento **no**cocinado por Judíos ; pero el pan **no** horneado por Judíos , es tolerado en un cierto grado , en muchas comunidades judías , **salvo** si fuera horneado en el hogar , o casa particular de un gentil , o de no judío , en cuyo caso queda prohibido en la gran mayoría de los casos .

El Decreto : Su origen

El *Talmud* [3] sugiere , que la fuente textual para el decreto que prohíbe la comida que **no** fue cocinada por un Judío (*Bishul Akum*) , está en el libro de *Devarim*(Deuteronomio) 2 : 28 .

"Me venderás la comida por dinero , y comeré ; también el agua me la darás por dinero , y beberé ..."

Este fue el mensaje enviado por los Judíos a *Sijón* , rey de*Jeshbón* , durante la expedición a la Tierra de Israel , que siguió al Éxodo de Egipto .

Agua : una Prueba Concluyente

Los Rabinos observaron en éste pasaje de la Torá , una pista o huella , que los guiaría , al tener que formular el decreto contra la comida **no** cocinada por un Judío . Ya que el verso indica "alimento", generalizando , y luego detalla , al mencionar al agua , la instrucción a deducirse , es que el único tipo de alimento que se les permitiría comprar de *Sijón* , rey de *Jeshbón* , sería algo que fuere similar al agua , en determinadas características .

Tal como el agua , que no cambia su forma al pasar cocción , está permitida , así también , un alimento que **no** fue cocinado por un Judío (*Bishul Akum*) , para que pueda ser permitido , **no** debe cambiar su forma al cocinarse .
La *Guemará* [4], concluye que esta descripción , sirve sólo como una **fuente textual indirecta** (*asmajta*) , para el decreto Rabínico sobre la comida **no cocinada** por un Judío (*Bishul Akum*) . **Rashi** y el **Rabenu Tam** [5] , [6]discrepan acerca del motivo , que indujo a los Rabinos establecer éste decreto .
***** Según **Rabenu Tam** : Fue decretado **para prevenir los matrimonios mixtos** , con otros pueblos . Por lo tanto , no hay ninguna prohibición , que recaiga sobre comidas carentes de importancia (alimento *lo jashuv*)
***** Según **Rashi** : fue decretado con el propósito de**prevenirnos de comer por accidente** , un alimento **no***Kasher* .
No obstante , **Rashi** está de acuerdo con los **Tosafot** , en su explicación de la *Mishná* , que el decreto original , fue destinado a impedir los matrimonios mixtos . El **Jatam Sofer** [7], explica que según **Rashi** , los dos motivos , operan conjuntamente en armonía . Ya que nos preocupa que un Judío , pudiere comer algo que contenga un ingrediente **no** *Kasher* , esta regla **no** se aplicaría a la comida que no ha sufrido transformaciones por la cocción , (como por ejemplo , un pescado al horno).
Por otro lado , ya que nos preocupa , que el hecho de comer platos hechos por "no judíos", podría causar o generar una intimidad social , de la que resultaren eventualmente matrimonios mixtos , esta regla no se aplicaría , a la comida preparada , mas carente de importancia , tales como aquellas que pueden ser ingeridas crudas , o que fueren inadecuadas , para servirlas en la mesa de un rey , o alguien de status similar .

Otras Comparaciones de la Comida con el Agua

Así enseñaban en la ciudad de *Sura* [8]. El *Rav Shemuel bar Rav Itzjak* , dijo en nombre de *Rav* : cualquier cosa que se come generalmente cruda , **no** está prohibida , en lo que se refiere a la regla de "alimentos no cocinados por un Judío "(*Bishul Akum*) .
En la ciudad de *Pumbedita* enseñaban así mismo lo siguiente : El *Rav Shemuel bar Rav Itzjak* , dijo en nombre de *Rav* : Toda comida que **no** suele ser servida en la mesa de un rey , como pastas o cremas para untar el pan , no están prohibidas , en lo que concierne a la regla mencionada de *Bishul Akum* .
¿" Cuál es la diferencia entre las dos opiniones " ?
"La diferencia queda determinada , por los ejemplos de los "pescaditos", (*dagim ke´tanim*), hongos (*ardai*), y cereales cocinados (*daysa*) "
Rashi enseña : Los comestibles antecitados poseen las siguientes características :
1) **No** son ingeridos crudos .
2) **No** son servidos en la mesa de un rey .
Según la primera opinión , (de la ciudad de *Sura*) los alimentos están prohibidos , debido a la regla de "alimentos **no** cocinados por un Judío " (*Bishul Akum*). De acuerdo a la segunda opinión (la de *Pumbedita*) , están permitidos .
La escuela de *Sura* , **permite** comer algo que pueda ser ingerido **crudo** , aún

cuando sea adecuado servirlo en la mesa de un rey .
La de *Pumbedita* , en cambio , permite algo que **no** pueda ser servido en la mesa de un rey , pero que haya estado cocido antes de consumirlo .
El **Mejaber** , se cuadra con ambas tolerancias o permisos .
En consecuencia , el Decreto de comidas que **no** hayan sido cocinadas por un judío (*Bishul Akum*) , **sólo se aplicará** , a alimentos que tengan las siguientes cualidades :
1) Que no sean ingeridos crudos .(sino cocidos)
2) Que sea una comida considerada como importante o significativa (*jashuv*) , apta para ser servida en la mesa de un rey .(*Olé al Shulján melajim*).
El **Shaj** [10], señala un tercer atenuante , o tolerancia posible [11]: "Si no cambió sus formas una vez cocinado (como por ejemplo pescado al horno)".
Esta es su opinión , a pesar del hecho que el **Mejaber** , y el**Rama** , discrepan al parecer con la tercera comparación .
A los efectos prácticos ,
"Gracias por mostrarme claramente , cómo se dedujo esta regla del *Talmud* . Lamentablemente , no entiendo cómo el**Shaj** pudo discutir con los Rabinos que le precedieron ", expresó la Sra. Toledano algo turbada .
"Incluso el **Shaj** , goza de un firme apoyo a su postura , entre otros grandes Rabinos ". Veamos cómo se aplica la ley . Los Rabinos de la generación anterior , nos concedieron su invalorable guía en el tema …
El **Kaf Hajaim** , y el **Aruj Hashulján** , deciden y dictaminan , como el **Mejaber** y el **Rama** , en oposición al**Shaj** .
Por eso , **incluso** si no hay ninguna diferencia apreciable en el aspecto de la comida , la regla - decreto , de alimentos**no** cocinados por un judío (*Bishul Akum*) , será todavía aplicable .

Ayuda Doméstica

" Estoy un poco preocupada ", dijo la Sra. Toledano , "Ahora que yo sé , que el alimento que **no** haya sido cocinado por un judío (*Bishul Akum*) , se aplica a tantas clases de comidas , ¿ cómo puedo permitir que la mucama , o empleada no judía , pueda ayudarme , cocinando algo en mi cocina ? ¡ Ahora tendré que cocinar todo , yo misma ! "
"Sra. Toledano , mantener una Cocina *Kasher* , no es tan difícil como usted piensa . Permítame enseñarle , algunas reglas más"
El *Bet Iosef* , cita una discusión entre **Rabenu Tam** y el **R ´Abraham** :
a) Según **Rabenu Tam** , si un gentil o **no judío** , cocinó en la casa de un judío , la comida será considerada , como**hecha por un no judío** (*Bishul Akum*) .
b) Según el **R ´ Abraham** , el decreto se aplica , sólo cuando el no judío cocina la comida en su propia casa .
El **Mejaber** [12] señala , que hay una opinión que sostiene , que lo cocinado por una criada , o mucama judía , está permitido . Existe otra opinión que lo prohíbe . El comentario del **Rama** indica , que retrospectivamente - post facto , o sea , una vez que algo fue ya ejecutado , daríamos crédito a la opinión que lo permite .

El **Shaj** [13] expresa , que incluso una **empleada doméstica , o mucama NO judía , contratada por contrato anual** , no estará autorizada , para cocinar alimentos destinados a un judío , salvo que un Judío , haya estado también involucrado en la cocina . Sólo la cocción de un esclavo , que servía a un judío antiguamente , y designado como "*Eved Kenaaní* " , **no** es considerada como comida "que no haya sido cocinada por un Judío "(*Bishul Akum*) , ya que el mismo estaba obligado a cumplir con la mayor parte de los mandamientos de la *Torá .*

El **RAMA** DICE**:**

Una vez efectuado el hecho - *post facto* ; si alguien que **no**es judío , como una criada o mucama por ejemplo , cocinó los alimentos , podemos confiar en lo que dicen los *Poskim*(Autoridades Rabínicas) , que **no** lo consideran *Bishul Akum* .
El **Shaj** dice , que ya que en la época del **Rama** , los sirvientes eran contratados , y no esclavizados , no está claro qué *Poskim* , permitieron éste caso . El apunta tres razones para permitirlo , si tal cocción ocurriere por error :
a) Retroactivamente - *post facto* , o sea , una vez que algo ya fue cocinado , se lo permite , si la comida fue cocinada por sirvientes , que posean el Status legal de un esclavo , que servía a un judío antiguamente , *Eved Kenaaní .*
b) Retroactivamente - *post facto* , la prohibición no será aplicada , si la comida fue cocinada en casa de un Judío .
c) El **Rama** quiso realmente significar , que incluso antes de efectuarse la cocción , se puede permitir a un **no judío** , cocinar en la casa de un Judío , si los miembros de la familia se encuentran en la casa , **ya que podemos estar seguros , que algún miembro de la familia revolverá los carbones** (se encargará de la combustión o de levantar la temperatura del calor) , durante la preparación de la comida .

El **Shaj ,** trae otra razón en ese caso , para fijar tal tolerancia , y es que las mucamas o empleadas domésticas , reciben tareas , que no siempre desearían hacer , mas por el hecho de existir una relación contractual , deberán hacerlas , porque para ello fueron contratadas . De aquí que , tal relación , no fomentaría la amistad , que podría eventualmente llevar a un matrimonio mixto . Por lo que el decreto de alimentos **no** cocinados por judíos (*Bishul Akum*) , no se aplica en la situación descripta .
Esta razón es mencionada por el **Ramban** en su Responsa[14], (Respuestas halájicas), pero no por el **Mejaber** , o por el **Rama** , en sus respectivos libros , el **Bet Iosef** y el**Darjé Moshé** .

Sefaradim que Tengan que Viajar al Exterior

Los Judíos Sefaradíes , siguen los fallos legales del**Mejaber** [15]. Y en consecuencia , encender el fuego , añadir una ramita , o inclusive revolver los carbones , no sería suficiente , para dar de baja a la prohibición aquí tratada de *Bishul Akum* , por lo que al quedar en vigencia , la comida queda

estrictamente prohibida . **Según la opinión del Mejaber , un Judío debe realmente poner el alimento en el fuego , para evitar cualquier cuestión de *Bishul Akum*** . Sin embargo , el **Rav Ovadiá Iosef** [16]*shelit"a* , escribe que los viajeros o turistas que llegan a Israel , se enfrentan a menudo con estas cuestiones , al comer en hoteles , o restaurantes , supervisados por*Ashkenazim* , quiénes se basan en la regla mencionada , de solamente levantar la temperatura del fuego , o la de añadir una ramita al fuego [17].

El Rav dictamina , que **si los propietarios de estos establecimientos fueran judíos** , se puede confiar en el concepto de "*safék sféka*" (una duda sobre la vigencia de otra duda , en el terreno de la *Halajá* - la Ley judía) , en cuanto a esta ordenanza de carácter Rabínico .
Una razón que permite comer un alimento preparado por alguien que **no** es judío , es que el personal **no judío** , haya sido tomado , o contratado por plata . La segunda razón que podría permitirlo , es que un Judío haya incrementado de algún modo , el calor de la cocción . De todas maneras , el **Rav Ovadiá Iosef** *shelit"a* , no permite comer en un restaurante , que se encuentre bajo la supervisión del*Kashrut Ashkenazít* , **si el propietario del establecimiento no fuese Judío** , ya que una de las dos razones mencionadas , estaría faltando [18].

Donde se Aplica éste Principio : Casas - Restaurantes

La tolerancia descripta o atenuante , por la que un Judío agregue una cantidad de calor suplementario , a la comida que cocina una persona **No** Judía - *goy* , para un judío , se aplica igualmente , tanto en las casas particulares , como en los establecimientos comerciales . En la casa **propia , es preferible** , que un Judío ponga la comida sobre el fuego[19], sin tener que basarse en la licencia mencionada , cuando no sea necesario .

Definiendo la Colaboración de un Judío en el Acto de Cocinar

"*Kevod HaRav* , muchas gracias por haberme aclarado éste tema . De aquí en adelante , tendré cuidado de ayudar en la cocina , de algún modo , siempre . ¿Pero cuánto debo ayudar ?¿Tengo que estar allí todo el tiempo que dure la cocción ? ¿ Puedo quizás sólo revolver la cacerola ?"
"Sra. Toledano , todas estas , son buenas preguntas . Veamos cómo el *Talmud* define , la "ayuda", en el proceso de cocción ".

El TALMUD , en el Tratado de *AVODÁ ZARÁ* 38A , Enseña :

Rav Iehudá dijo en nombre de *Shemuel* , "Está permitido -*mutar*…, que un Judío coloque la carne sobre los carbones , y que un **no** judío la dé vuelta "
El *Talmud* nos enseña , que la comida está permitida , a pesar de que **personas No judías hayan prestado su ayuda** , para apurar , o acortar la cocción , lo que se llama "*Keruv Bishul* ". No obstante , varias líneas más adelante ,

la *Guemará* indica , **que si la comida no pudo haberse cocinado , sin la ayuda prestada por el No judío , quedará prohibida , por estar clasificada como** " *Bishul Akum* ".

El RAMA [20] Determina :

La comida está permitida , incluso si "Básica o Fundamentalmente", hubiera sido hecha por el No Judío .
El **Taz** [21] y el **Shaj** [22], destacan que éste texto del**Rama** , parecería contradecir directamente , al citado trozo del *Talmud* . El responde que el **Rama** , se refiere a un No judío , que esté haciendo , u ocupándose con la fase final del proceso de cocina , llamado "*Guemár Bishúl* ", y **no** si estuvo involucrado en las etapas iniciales del mismo , definido conceptualmente en hebreo como "*Maajal Benderusái* " [23].
Esto significa , que en tanto un Judío ayude , a que la comida llegue a la fase mínima de su cocción - "*Maajal Benderusái* ", podrá entonces alguien **no judío** , terminar de manera independiente el proceso de cocción . Más aún , el **Rama** continúa mencionando , una tolerancia o atenuante mayor aún , en nombre del **Mordejai** [24] y otros , por la que aún si un Judío , sólo prendiere el fuego , o simplemente moviere los carbones , tal acción es considerada , como "participación del Judío en la cocción", o en otras palabras , como suficiente , para quitar cualquier preocupación acerca de *Bishul Akum* .
El **Taz** mismo , no está de acuerdo del todo , con la permisividad o tolerancia propuesta por el **Rama** . Él permite basarse en la misma , sólo cuando :
1) El alimento es cocinado en el hogar de un Judío , o si
2) El alimento es cocinado en la casa de un **no judío , y el Judío es el que puso la comida en el horno o en el anafe , donde se cocerá o asará .**

El **Shaj** [25], agrega que según el **Rama** , existe una**correlación directa , entre las leyes del** Pan **No**elaborado por un Judío **(*Pat Akum*) y las leyes que se refieren a la** comida **no** cocinada por un Judío **(*Bishul Akum*)**[26]. Por lo tanto , cualquier tipo de colaboración prestada , por más pequeña que haya sido , como por ejemplo agregar una ramita al fuego , posibilitará permitir el ***Bishul Akum*** (comida hecha por un *Goy* - gentil) , como también permitirá el ***Pat Akum*** .
Sin embargo , el **Shaj** se expresa en contra de la "tolerancia" indulgente del **Rama** , y apoya la idea , que un Judío **debe poner la comida en el fuego , de manera tal que esta se cocine - *mevushal*** [27] como corresponde .
Por consiguiente , si la comida **no** se hubiera podido cocinar , **sin** la ayuda de alguien que **no es judío** , queda prohibida , aunque el Judío la haya puesto en el fuego , o en otras palabras , el Judío debe poner la comida en el fuego , de manera tal , que inclusive **sin** la ayuda de un **No Judío** , aún así , la comida se habría cocinado indiferentemente .

La Preparación del Horno para Cocinar

La Comparación de la comida que se Cocina , con el Horneado del Pan

La Sra. Toledano comentó que proviene de una familia Sefaradita , cuyos antepasados huyeron de España , para evitar la inquisición , instalándose en Marruecos , de donde emigraron posteriormente a Centroamérica . "*Kevod HaRav* , ¿ Cuánto debo ayudar ? . El tema de cuánta ayuda se requiere de un Judío , en el proceso de cocina , me ha dejado confundida - dijo la Señora . Muchos de mis parientes y amigos , no son *Sefaradim* , y parecería que hay diversas opiniones en éste asunto . ¿ Podría usted referirse a esta cuestión " ?

- "Sra. Toledano , ¡ excelente observación ! "

El **Mejaber** [28] y el **Rama** , discuten acerca de si aplicaremos las mismas tolerancias , o licencias permisivas que mencionamos anteriormente [29], al tema de hornear o asar en el horno (*afiá*) , tal como se las aplica **para** los asuntos de cocción (*bishul*) . El **Mejaber** coincide con el**Ran** , que preparar el horno - *sheguirat hatanur* , es una tolerancia , o permiso , vigente **exclusivamente** para el pan , porque al preparar el horno , es **obvio** que el Judío tuvo un papel significativo en la elaboración del pan . Por ende , el **Mejaber** sostiene , que el Judío es el que**debe** poner la comida en el fuego , donde tendrá lugar la cocción , y el hecho de agregar una ramita al fuego , **no es**una tolerancia o licencia , en cuanto a la comida cocinada por un gentil o no judío (*Bishul Akum*). De acuerdo al**Rama** , la tolerancia o permiso señalado , de añadir una ramita al fuego , es aplicable también a la cocción [30].

La Intención del Judío

El **Rama** y el **Taz** [31], piensan que **no** es necesario , que el Judío tenga la intención de "sacar del medio" , a la cuestión de la comida hecha por un *Goy (Bishul Akum)* , cuando se presta algún tipo de ayuda en la cocina . Más aún , inclusive **la más leve ayuda** prestada por parte del Judío , elimina a los alimentos , de la categoría de "comidas no cocinadas por un Judío - *Bishul Akum* " .

El **Shaj** [32] condiciona lo antedicho , con dos observaciones :

A) El Judío debe participar de una manera significativa , es decir , debe poner la comida en el fuego , en el que finalmente se cocinará .

B) El Judío debe ser consciente , que su participación en la cocción del alimento , **quitará** del medio a la cuestión de*Bishul Akum* .

La Colocación de la Olla en el Fuego

Si un Judío coloca la olla sobre el fuego , o al menos cerca de un fuego encendido , de modo tal que alcanzare un estado mínimo de cocción , (que designamos previamente con el nombre de *ma´ajal ben Drusái*), se permite que alguien que **no** sea judío , termine el proceso de cocción . Sin embargo , si la olla hubiera sido sacada del fuego por el *Goy* , antes de llegar al punto mínimo

de cocción ; esto invalidará la acción original de haber puesto la olla sobre el fuego , y la comida será considerada entonces como prohibida , si el no judío es el que la puso de vuelta , o sea la retornó al fuego nuevamente [33].
Si un Judío saca la olla del fuego , o baja el fuego hasta un grado en el que la comida no se cocerá , y luego lo levanta otra vez , ello invalidará , la acción efectuada por alguien que **no** sea judío , y que haya puesto la comida en el fuego al principio .
No será entonces considerado como *Bishul Akum* (comida que **no** fue cocinada por un judío) , cuando el Judío devuelva la olla al fuego , o lo agrande , incrementando la llama .

Si un Judío Enciende el Fuego

Para los *Sefaradim* : Según el **Mejaber** , aprendimos que **no** alcanza con prender el fuego . Un Judío debe poner al alimento sobre el fuego . No obstante , el **Rav Ovadiá Iosef** *shelit"a* sostiene , que uno puede ser tolerante y no estricto , en el caso de que un judío , fuera propietario de un restaurante . De todos modos , es preferible ser estricto , y conseguir a pesar de todo , que un Judío sea el que ponga el alimento en el fuego .
Para los *Ashkenazim* : Encender el fuego , es suficiente para eliminar a la comida , de la categoría de alimento que no fue cocinado por un Judío (*Bishul Akum*) . Incluso si un Judío enciende una vela , o por ejemplo el piloto , y el *Goy* , utiliza la llama de la misma , para prender el fuego , la comida quedará permitida . Por eso , una luz piloto encendida por un Judío , posibilitará que la comida cocinada luego de ello , esté permitida . E incluso si un Judío **no encendió** la llama del piloto , cualquier ayuda adicional , y aún pequeña , tal como agrandar el fuego , será suficiente también para permitir tal comida .
Entre los Judíos *Ashkenazim* , existen dos costumbres :
1. Cualquier participación de un Judío en el proceso de la cocina , como por ejemplo mover la perilla para levantar el gas , saca a la comida de la categoría de "*Bishul Akum* ", e inclusive cuando la comida sea cocinada en casa de un gentil o no judío .
2. El **Aruj Hashuljan** [34], considera que las tolerancias o licencias permitidas por el **Rama** (como por ejemplo : prender el fuego , agregar una ramita al mismo , o alimentar la combustión) , sin haber tenido la intención de rectificar o reparar la cuestión de *Bishul Akum* , son exageradamente consideradas , vale decir fueron demasiado lejos . El **Aruj Hashuljan** , sostiene que estas opiniones , deberían ser sólo adoptadas en una situación extrema , o de gran necesidad , y **sólo** cuando la cocción ocurre **dentro de la casa** de un Judío .
El **Kaf Hajaim** , cita la opinión del **Aruj Hashuljan** , como una opinión secundaria , y más estricta . Hay quienes prefieren seguir esta costumbre .

¡ *Ma´ajal Ben Drusái* - Considérelo como Cocinado !

"Muchas Gracias , *Kevod HaRav* por su esmerada explicación . Ahora aprecio enormemente las costumbres concernientes a la comida no hecha por un Judío

(*Bishul Akum*) .
Queriendo saber más , preguntó la Sra. . Cohen , amiga de la Sra. Toledano , "*Rabí* , hasta qué punto debo ayudar a cocinar , a alguien que no es Judío ? ¿ Qué pasa cuando yo "muevo los carbones sin motivo", por así decirlo ? "
"Sra. Cohen , la línea divisoria , es que alguien que no es judío , **no** pueda tener el control total , en la elaboración del alimento . Déjeme explicar un último punto … "
Si un Judío , cocina la comida hasta el punto donde es apenas comestible (*kema´ajal ben drusái*) [35], concuerdan entonces todas las opiniones , que se permite a un *Goy* terminar la cocina (esto es una tolerancia o licencia). El caso opuesto , donde el "no judío" cocina hasta que la comida llega a su mínimo aceptable , para ser apenas comestible (*kema´ajal ben drusái*) , y luego el Judío finaliza entonces la cocción , es objeto de controversia entre las Autoridades Rabínicas :
1) Según el **Rashba** [36], ya que la definición de la cocción , es la de *ma´ajal ben drusái* , se infiere , que quienquiera haya sido el que cocinó el alimento , éste grado de cocción - *ma´ajal ben drusái* - es considerado como "la cocción" por excelencia .
2) Según el **Rosh** , la ley de *ma´ajal ben drusái* , se aplica en nuestro caso , como una tolerancia indulgente , (permisiva) y **no** por el contrario , para agregar severidad o ser más estricto .
Para los *Sefaradim* : El **Mejaber** piensa como el**Rashba** , en la regla general , vale decir se debe ser riguroso en los casos comunes ; y piensa como el **Rosh** , o sea ser considerado y tolerante , para con los casos extremos o excepcionales .
El **Rav Ovadiá Iosef** *shelit"a* , **no** acepta a ese atenuante o tolerancia .
Para los *Ashkenazim* : El **Rama** sostiene la idea del**Rosh** . El **Taz** (10) explica , por qué se adopta una postura considerada y tolerante : Dado que el concepto de *Bishul Akum* , no tiene una fuente que provenga directamente de la*Torá* , la ley de *ma´ajal ben drusái* es aplicada aquí , como algo para ser considerado de una forma atenuada , y **no**para incrementar la severidad de la cuestión . **R´ Akiva Eiger** , sostiene que en éste caso , donde alguien que **no es judío** comenzó la cocción , el Judío deberá completarla efectivamente , para que el alimento esté permitido . Y esto es lo recomendado , siempre que sea posible .

En Conclusión

"*Rabenu* , Usted ha recalcado muchos puntos , y muy importantes , que dejarán por seguro , las huellas de su impacto en mucha gente .
Resumiendo : La comida cocinada por alguien que **no es judío** , NO es *Kasher* , y aún si todos los ingredientes fueran *Kasher* , a menos que un Judío esté involucrado en el proceso de la cocina .
Comidas o alimentos que se suelen comer normalmente crudos , o que no sean dignos de servirse en la mesa de rey , no caen en la categoría de *Bishul Akum* , aún si son cocinados por alguien que **no sea judío** . Para evitar definitivamente que una comida sea clasificada como*Bishul Akum* (alimento cocinado por alguien que **no** es judío) , un Judío debe ponerla en el fuego , según la

costumbre de los *Sefaradim* , o ayudar en el transcurso del proceso de cocción , según la costumbre de los *Ashkenazim*".

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la fuente textual , por la que se prohíbe el *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
   ¿ Por qué fue promulgado tal decreto ?
2. ¿ Cuál es la diferencia entre el decreto de *Pat Akum*(pan hecho por un No Judío) , y el de *Bishul Akum*(Comida cocinada por un NO judío) ?
3. ¿ Qué comidas no están incluidas en el decreto (*guezerá*) de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ? ¿ Por qué ?
4. ¿ Qué significa una comida "no apta para servirse en la mesa de un rey "?
5. ¿ Se puede aplicar la regla de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) , si se trata de una comida o alimento , que se suele ingerir crudo ?
6. ¿ Se puede aplicar la regla de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) , si :
   a - la cocción fue efectuada por un esclavo que lleva o haya llevado el status de esclavo según la Torá ?
   b - la cocción fue efectuada por un trabajador asalariado o remunerado ?
7. ¿ Es qué el Judío precisa saber , o tener la intención , de estar ayudando en la cocción , para eliminar a la comida , de la categoría de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ?
8. ¿Se prohíbe la comida en la que un *Goy* participa substancialmente en el proceso de cocción , aún considerando que un Judío le ayudó ?
9. ¿ Se pueden aplicar los atenuantes , o tolerancias permitidas para el *Pat Akum* (pan hecho por un No Judío) , al tema de *Bishul Akum* (Comida cocinada por un NO judío) ? Responder y justificar la respuesta de acuerdo al **Mejaber** , y de acuerdo al **Rama** .
10. Dado el caso de una comida parcialmente cocinada por un Judío ¿ Acaso está prohibido que un gentil (*Goy*) termine la cocción ? Explicarlo .

Respuestas A Las Preguntas

1. El Talmud cita al versículo del Libro de *Devarim* 2:28 , como la fuente para promulgar el decreto , contra el hecho de comer alimentos de gentiles o No judíos , para evitar un exceso de "amigabilidad", que llevaría en última instancia a los casamientos mixtos , y al hecho de ingerir accidentalmente comida No *Kasher* .
2. La diferencia reside , en que el Pan es considerado Base alimentaria , por lo que pudo concederse una tolerancia , o anuencia en caso de necesidad . En cambio , la comida común , no porta éste status , y por eso no se hizo lugar para tolerancias o atenuantes al respecto , ya que un Judío puede involucrarse , de un modo relativamente sencillo , en el proceso de cocina o de la elaboración .
3. Comida que pueda ser consumida cruda y comida "no apta para servirse en la mesa de un rey ". En las expediciones que precedieron a la entrada de los *Bené Israel* a *Eretz Israel ,* los judíos solicitaron del rey de Jeshbon , que les vendiera agua y alimentos , de lo que los Sabios dedujeron , que se permite adquirir de un no - judío , un alimento cuya naturaleza no se ve alterada , tal como ocurre con el agua .
4. Se podrían citar como ejemplos el maíz , arroz , las legumbres , etc. , que no son aptas para servirse en la mesa de un rey , ni es frecuente utilizarlas como base de comidas de camaradería o sociales , o con potencial de sociabilizar . Como ejemplo adicional diríamos , que una sopa de copos de maíz , no sería digna de considerarse como " menú presidencial ". Fuera de ello , si se tiene dudas al respecto , recordemos que cuando el judío cocina el alimento , éste sale de la categoría de "*Bishul Akum* ".

5. No . Una pera , o manzana asadas , no están sujetas a la definición de "*Bishul Akum* ", aún cuando hayan sido enteramente preparadas por un No - judío , y aún si pudieren ser servidas en la mesa de un rey .
6. Según los *Sefaradim* : La respuesta es Positiva en ambos casos - *Bishul Akum*.El Judío debe ser el que cocina .
   Según los *Ashkenazim* : En ambos casos la respuesta es Negativa . En lo que se refiere a los esclavos , sabemos que en los tiempos del **Rama** , los ayudantes domésticos eran remunerados . De cualquier manera , como tal tipo de personal , debía / debe efectuar tareas que no serían de su agrado , o que causan aversión , se considera que ello disminuye los temores a los casamientos mixtos . El **Rama** quiere expresar , que dentro de un hogar judío , tenemos la certeza que un judío será el que removerá el fuego , o incrementará la combustión del mismo . También hoy , en una casa judía , la regla es : "remover los carbones , o agrandar el fuego"
7. Según los *Sefaradim* : El judío debe poner la comida en el fuego , saber , y tener conciencia , que ayuda a cocinar con el propósito de que la comida no caiga en la categoría de "*Bishul Akum* " . En un hogar judío , o en un restaurante , se puede asumir que la comida cae en la categoría de "*Bishul Akum* "
   Según los *Ashkenazim* : Levantar la temperatura o revolver los carbones es suficiente .
8. No . En tanto un judío *Ashkenazí* haya prestado incluso una pequeña ayuda para cocinar , tal como agregar una ramita , será suficiente para que la comida no caiga en la categoría de "*Bishul Akum* ". Y si estuviere allí un judío *Sefaradí* , tendrá éste que poner la comida en el fuego , y una vez puesta , el *Goy* podrá entonces terminarla .
9. El **Mejaber** no otorga aquí atenuantes o licencias . La persona que se halla efectivamente cocinando es el responsable de la cocción , sin más . Vale decir , tanto si es Judío como si no lo es , con todas las respectivas implicancias .
10. No . No está prohibido .
    Según la costumbre de los *Sefaradim* : Que postula que en tanto un judío haya sido el que comenzó la cocción , si se la dejare sola , la comida seguiría cocinándose . Si la comida fuere retirada del fuego , luego de haber sido colocada , quedaría invalidado el acto original , llevado a cabo por un Judío . Y por lo contrario , si la comida fuera iniciada por un *Goy* , y terminada por un judío , estará permitida .
    Según la costumbre de los *Ashkenazim* : Una pequeña tarea tal como la de agregar una ramita , es suficiente .

Ir arriba

1-Avodá Zará 37 b
2-Academias de Estudio , de los Eruditos Talmúdicos , las más famosas , fueron las de Shamai y la de Hilel .
3-Avodá Zará 37 b
4-Ibídem . Allí mismo 38 a
5-Rabenu Tam - R´ Iaakov Ben Meir . Nació en Ramperupt , Francia , cerca del 1100 y falleció en Troyes, Francia , en 1171 .
6-Halajista . Nieto de Rashi y uno de los Tosafistas más renombrados . Sobresaliente como autoridad Halájica del Judaísmo Ashkenazí , convocó varias asambleas Rabínicas , para promulgar edictos y decretos . Su desacuerdo con Rashi , sobre el correcto orden de los versículos de los Tefilin , llevó a la costumbre difundida , de ponerse también otro par , que lleva su nombre - Tefilin de Rabenu Tam .
7-Ioré Deá 113 : 3
8-Dos grandes Academias Talmúdicas , ubicadas respectivamente en las ciudades de Sura y Pumbedita , Babilonia (en el Irak actual), donde la vida Judía floreció , por alrededor de un milenio .
9-Pequeños peces , como por ejemplo sardinas , un tipo de hongos , y la sopa espesa de cereales cocinados .
10-113 : 1
11-Ran y Rashi
12-113 : 4
13--113 : 7
14--Ramban(Najmánides) Responsa (respuesta) 149, tal como fue citada por el Maharshal .
15-Kaf Hajaim (53)
16-Preguntas y Respuestas - Iebía Omer 9 : 6 y Iejavé Daat 5 : 54 - R´ Ovadiá Iosef Shelita (Ex Rabino en Jefe Sefaradí - Rishón leTzión).
17-El equivalente moderno , es encender la luz , o fuego del piloto , que añade una pequeña cantidad de calor al horno o cocina . Al haber un fuego piloto , que arde continuamente bajo el alimento que está siendo cocinado por el no judío , basta con que el Judío lo prenda una vez , para evitar la cuestión de Bishul Akum , hasta que se apague . Allí entonces , el Judío lo encenderá otra vez . Incluso si el fuego del piloto , no está bajo la olla , mas es usado para encender la llama que está bajo la olla , alcanza ,

según la opinión del Rama , tal como se lo menciona más adelante en este shiur .
18-Este razonamiento , sigue la lógica del Shaj , mencionada anteriormente. La novedad del dictamen halájico , provisto por el HaRav Ovadiá Iosef shelit"a , es que podemos seguir esta lógica , incluso en el caso de los Sefaradim , quiénes siguen al Mejaber , aunque éste discrepe , con cada parte individual del safék sféka (Duda que recae sobre otra duda ya planteada).
19-Esto está de acuerdo con la opinión del Mejaber , y con la costumbre Sefaradita .
20-113 : 6
21-113 : 6
22-113 : 8
23-Aproximadamente la mitad , de la cantidad de tiempo normal requerido , para que la comida esté cocinada del todo . El término Ma´ajal ben Drusái , significa "comida de ben Drusái ", que era un Ladrón de caminos . Siendo que siempre estaba "apurado", solía cocinar los alimentos , hasta el punto mínimo , en el que fueran comestibles , cosa que ocurre entre 1/3 , a ½ de la cocción total requerida , debido a que muchas veces , tuvo que huir con la comida apenas hecha . De ahí viene el término "Ma´ajal ben Drusái".
24-Mordejai - R´ Mordejai ben Hilel HaKohen - Nació en 1240 en Alemania , donde también pereció con su esposa , y sus cinco hijos , en las Masacres de Rindfleisch en la ciudad de Nuremberg en 1298. Pariente del Rosh , yerno de R´ Iejiel de París , cuñado y discípulo del Maharam de Rottenburg . Autor del Mordejai , compendio legal sobre el Talmud , y otras autoridades que le precedieron , basado en el formato del Rif . Mordejai es uno de los textos más frecuentemente citados por las Ieshivot .
25-113 : 8
26-Véase Tosafot 38 b - Encabezamiento - dibur hamatjil - "V´ata y el Aruj Hashuljan 35 .
27-Por lo menos hasta el punto definido como ma´ajal ben drusái.
28-113 :7
29-Basado en la Guemará 38 B : Ravina dijo , "Hiljata ha rifta…"(De acuerdo a otra versión del texto - guirsá - debe leerse : "Hilkaj (por consiguiente) ha rifta…" Vea Aruj Hashuljan 35 - 40 para una explicación de esta Guemará , a la luz de lo expuesto .
30-Shaj 11
31-113 : 8
32-101 : 9 - 10
33-De acuerdo a las opiniones que sostienen , que prender el fuego por si solo , es insuficiente , o también el caso , en el que el fuego original , haya sido prendido por un "no -Judío" .
34-101 : 44
35-Vea por favor la nota de pie 23 , en la página 9 de éste Shiur .
36-Rashba - R´ Shelomó Ben Abraham Ibn Aderet - Nació en Barcelona , España en 1235 , donde falleció en el 1310 . Discípulo de Rabenu Ioná Gerondi , y del Ramban . Rabino de Barcelona , y líder de la Judería española . Autor del Jidushé Rashba , comentario sobre el Talmud . Sus discípulos incluyen al Ritva y al Rabenu Bejaié .

Capítulo Uno : Comida Mezclas de Carne y Productos Lácteos . Lección número 6

Mezclas de Carne y Productos Lácteos

Introducción

La Sra. Toledano , finalmente comenzó a entender , realmente , las leyes de cuidar el *Kashrut* . Después de tantos años de cavilar , ella sabía ya bien las leyes de*Kashrut* , salvo que ahora comenzó a afianzar una comprensión más profunda de lo adquirido . Preguntó invariablemente todas aquellas preguntas , que parecían ser elementales y básicas , para aquellas personas que ya eran familiares con las leyes y las reglas . Sin embargo , debido a que ella buscaba conseguir un entendimiento más profundo de los principios y fundamentos , sus preguntas impresionaron , generando claridad y precisión .

El *Kashrut* , no está únicamente basado , en lo que alguien aprendió en su infancia . Debe estar basado también , en los principios enunciados por la *Torá* . No importa cuánto tiempo , uno ha observado y cuidado el*Kashrut* , o cómo sus propios padres lo hayan hecho , ello no puede cubrir probablemente todos los casos . Esto es especialmente verdadero en nuestra época , en la que se multiplicaron las comidas y los aparatos nuevos , que incesantemente siguen introduciéndose , año tras año , en nuestras cocinas .
Por eso es que los administradores del *Kashrut* , tienen que ser expertos en los

principios que rigen estas leyes , de modo tal , que sean implementadas correctamente en sus diversas aplicaciones , que comienzan con el proceso de la fabricación del producto , hasta su entrega al consumidor "*Kasher* "(que cuida el *Kashrut*).
"Yo entiendo , *Kevod HaRav* " dijo la Sra. Toledano , "que**no** puedo **cocinar** lácteos , con derivados de la carne o carne misma , **conjuntamente** , ni tampoco puedo comerlos al mismo tiempo , y ello , aún si tales alimentos no hubieran sido cocinados juntos . Sin embargo , ¿ Hasta qué punto se aplica esta regla ? ¿ Puedo ponerlos a ambos , juntos , en el mismo tacho de basura ? ¿ Pueden ser echados juntos , en el mismo balde , o recipiente de los residuos que tengo en mi cocina ? "
" Todo eso depende de cómo la leche o los lácteos , por un lado , y la carne , sean mezcladas . Entender los principios o criterios , puede salvarle de tirar innecesariamente comida , y tener que transformar en *Kasher* a sus utensilios . ¿ A propósito , sabe usted que está prohibido por la *Torá*, darle a su perro , una hamburguesa con queso ? "

La Fuente

-"*Rabí* , lo hallo difícil de creerlo .¡ Mi perro no es judío !, y por consiguiente , ¿ por qué no le puedo dar una hamburguesa con queso ?"
" Sra. Toledano , vayamos en un principio a nuestras fuentes , la Sagrada *Torá* , reflejo de los planos y proyectos del Universo , y procedamos desde allí , a explicarlo todo , paso por paso .

Tres Diferentes Pasajes

Tres veces encontramos escrito en la *Torá* , "no cocinarás un cabrito en la leche de su madre "

1)	Éxodo	(*Shemot*)	23:19
2)	Éxodo	(*Shemot*)	34:26
3)	Deuteronomio	(*Devarim*)	14:21

De estos fragmentos , aprendemos tres prohibiciones específicas , en cuanto a la carne y los lácteos . **Está prohibido** :
1) **Cocinar** la leche y la carne juntas .
2) Si hubieran sido cocinadas juntas , **está prohibido**comer también , **la mezcla** resultante .
3) Además , **No** se puede no sacar ninguna **ventaja o beneficio** , de la mezcla prohibida .
En síntesis , si alguien come lácteos con carne (o viceversa), cocinados juntos , transgrede tres prohibiciones[1] de la *Torá* a la vez .
El **Ialkut Iosef** , trae muchos comentarios , que ofrecen a su vez varias explicaciones , de por qué la *Torá* prohibió cocinar la leche y la carne conjuntamente .
Y he aquí un listado parcial :

- Según el **Rambam** : Está prohibido cocinar la leche con la carne , ya que ello solía ser parte de una antigua forma de idolatría .

- Según el **Rabenu Bejaié** : Es malsano y va en contra de la salud , ingerir la carne cocinada junto con la leche .
- Según el **Zohar** : La leche representa a la misericordia Divina (*rajamim*) , mientras que la sangre , representa al estricto criterio del Juicio (*din*). Al cocinar la leche con la carne , se convierte el atributo de la piedad Divina , en el del Juicio estricto .
  * **Cocinarlas** juntas , está prohibido , ya que representa una agresión a la armonía del Universo.
  * **Ingerir** tal comida , corrompe el alma .
  * Finalmente **obtener cualquier forma de beneficios o ventajas** de esta mezcla , configura una anomalía de la Creación .
- Según el **Kelí Iakár** : Lo mejor es **no** buscar una razón , ya que la razón verdadera , está más allá de nuestro alcance .

Incuestionablemente , según cualquiera de las posturas arriba mencionadas , la mezcla de ambos componentes (o de sus derivados), está prohibida , en todas las circunstancias , y aún en aquellas que están más allá de la razón . Incluso cuando la carne y la leche , no fueron cocinadas realmente juntas , los Rabinos promulgaron un decreto , que **prohíbe comer** la carne con los lácteos , aunque se los haya mezclado en una manera simple . E inclusive cuando sólo el gusto de la carne , y el gusto de la leche se hayan mezclado , sin haberse cocinado ; quedan prohibidos por ordenanza Rabínica .
1) Sin embargo , los Rabinos **no** prohibieron "**beneficiarse**", con mezclas , compuestas por carne y lácteos , **que no fueron cocinadas juntas** [2]. Por lo tanto , si uno **asa** a la parrilla , una hamburguesa con queso , está prohibido dársela a su perro , ya que con ello , se está obteniendo un beneficio o ventaja , que es la de no tener que darle otro alimento en su lugar . De hecho , tampoco está permitido alimentar con esta mezcla , inclusive perros vagabundos [3]. No obstante , si uno simplemente pone un pedazo de queso , con un pedazo de carne , se permite obtener de ello beneficios . Vale decir , uno puede alimentar libremente a los animales , o venderlo a un gentil o **no** judío .

Incluso el Gusto

Si alguien **comiera** deliberadamente , una cantidad igual al tamaño denominado en la *halajá* , como el de una aceituna (*kezait*) , de una mezcla cocinada de carne y lácteos (*Basar vejalav*) , estaría sujeto al castigo de la Torá llamado "*Malkot* "- latigazos .
La sola **ingestión** de una cantidad igual al tamaño de una aceituna , (*kezait*) , de la mezcla de carne con leche cocinadas juntas , hacen al individuo , pasible de recibir el castigo de la *Torá* basado en los latigazos , y aún si**solamente el gusto** de la carne , **o** sólo el de la leche , es el que impregnó , o se absorbió a través de la cocción .
Sin embargo , en el caso de otras comidas prohibidas (*she´ar isurim*) , uno no recibirá el castigo de los latigazos (*Malkot*) , si sólo el gusto del ingrediente prohibido (*isur*) , impregnó o se absorbió en la mezcla .

Ingestión en Forma de Cápsula o Pastilla

El **Piské Teshuvá** [4], añade en nombre del **Rambam** [5], que *Basar vejalav* (carne y leche), están prohibidas , aún si son ingeridas de una manera insólita . De la misma manera , está prohibido beneficiarse , de un modo insólito , o poco común . Sin embargo , en lo que se refiere al caso de otras comidas prohibidas (*she´ar isurim*), la prohibición rige , al consumirlas de una manera normal y agradable .

Por ejemplo , si un remedio o medicación , fuera elaborado con otro alimento prohibido (*she´ar isurim*) se permitiría tragarlo , si estuviera contenido en una cápsula de componentes vegetarianos , ya que el contenido es ingerido de una manera insólita (es decir dentro de una cápsula) . Además , de esta manera , no se deriva ningún placer proveniente del gusto .

No obstante , se prohíbe comer una mezcla de carne con leche , cocinadas conjuntamente (*Basar vejalav*), aún cuando se hallen dentro de una cápsula , o si fueron elaboradas con gusto amargo , o si se volvieron mohosas o descompuestas . El **Rambam** dice , que ello se aprende del hecho que la *Torá* nunca usa el término relacionado al verbo "comer" (*ajilá*) , para poner en efecto la prohibición de comerlo .

Los Tipos de Cocción : Factor de la Temperatura

- "Sra. Toledano , ahora nos concentraremos en el factor de la Temperatura .**Para que un alimento se vuelva no*Kasher* , tendrá que tener lugar un proceso de "Transferencia" del Gusto . Para que ello suceda , la Temperatura tendrá que estar lo suficientemente alta , para que la "Transferencia" del Gusto , pueda llevarse a cabo** . Ese nivel de calor , determinará la transferencia del sabor o gusto ".

-"*Kevod HaRav* ,

¿ Qué quiere Usted decir , en relación con la temperatura ?

¡ no es algo que la mayoría de las personas pueda estimar , para tratar de determinar si el gusto transferido , convirtió a la olla , vajillas o cubiertos , en " No *Kasher* ", por no hablar del alimento mismo ! .

Después de todo , ¿ Cuándo fue la última vez , que Usted vio a alguien dar vueltas por la cocina con un Termómetro , para medir a qué temperatura llegó realmente la comida ? ¿"Cómo es posible entender éste asunto "?

- "Rabí , para resolverlo , tal vez yo debería solamente comprar una casa con dos ambientes de cocina . Me parece que con sólo dos piletas , no alcanza . ¡Existen tantas maneras , en las que la carne y los lácteos podrían llegar a mezclarse ! . ¡ Me Estremezco pensando , con qué frecuencia puedo estropear mi cocina ! "

-"Sra. Toledano , la situación no es tan desesperada como usted piensa . Cuando Usted sabe los principios del mantenimiento del *Kashrut* , es relativamente fácil , conservar la Cocina *Kasher* . Tenga presente , que los problemas serios , ocurren sólo cuando usted **cocina realmente** , la carne con los lácteos , juntos . Definamos precisa y claramente , qué cae en la categoría de cocinar "

Cocinado o No Cocinado - Esa es la Cuestión

"Sra. Toledano , les presentaré ahora sencillamente , los criterios que usted busca , para determinar la Temperatura . Principios simples , que ayudarán a clarificar el efecto de la Temperatura..., y prescindiendo de un Termómetro "
La comida vertida en un recipiente caliente de Primer Grado (*Kelí Rishón*), está prohibida por la *Torá (asur mideOraita).* Una olla de carne cocinándose sobre la hornalla , es designada con el nombre de **recipiente caliente de Primer Grado** (*Kelí Rishón*) , e incluso luego de haber sido retirado del fuego . Si se derramare leche en esa olla , será considerada como "cocinada". Y he aquí los criterios :
1) **a)** Si el recipiente o la olla que se encuentra sobre la hornalla , **no ha alcanzado aún** , una temperatura lo bastante caliente , como para que una persona retire su mano del interior del mismo , por miedo a quemarse (*lad soledet bo*)[6] , **ó**
b) Si se lo hubiera sacado del fuego , después de haber alcanzado el grado de temperatura correspondiente a*lad soledet bo* , y se enfrió hasta llegar a una temperatura por debajo de la definición indicada , se considera , que **no**está lo suficientemente caliente para desarrollar la cocción , y para que el contenido pueda ser considerado , como carne con leche , que se cocinaron juntos .
2) Los Sabios Rabinos , **no determinaron**concluyentemente , **si** al volcar o **verter** un flujo , o chorro ininterrumpido , directamente de una cacerola que se estaba cocinando en el fuego , (*irúi mi´kelí rishón she´ló nifsák hakiluaj* [7]) , **se prosigue la cocción** .
Esto da lugar a una pregunta , relacionada al tema de si existe una duda , sobre la prohibición de la *Torá - (safék mideoráita)* , en cuanto a si tal chorro que fluye (*irúi*) , provoca la **cocción en el área superficial** (*kedé klipá*) , **o no** . Ya que ello quedó como una cuestión irresoluta , la duda no resuelta , en un tema cuya autoridad proviene directamente del texto de la *Torá (safék mideoráita)* , **nos lleva** , a que debemos dictaminar , y decidir estricta y meticulosamente .
3) **La comida que se encuentra en un recipiente de Segundo Grado calorífico** (*Kelí Shení*) , está prohibida por ordenanza Rabínica (*asur mideRabanán*) . Un**recipiente de Segundo Grado** (*Kelí Shení*) , es un recipiente u olla , **en el cual** se ha vertido el contenido de un **recipiente caliente de Primer Grado** (*Kelí Rishón*) .
4) **Un alimento caliente que cae sobre uno frío (*Jam letoj tzonén* [8])** está prohibido , hasta una profundidad igual al espesor de una cáscara o piel (*asur kedé klipá*) del alimento , pero sólo por decreto Rabínico (*mideRabanán*).
5) **Hornear o Asar** (*Tzelí*) carne y lácteos juntos , está prohibido por la *Torá* directamente (*asur mideOraita*[9]).
6) La **Fritura (*Tigún*)** , está prohibida por la *Torá , (asur mideOraita)* , según la opinión del **Pri Jadash** , y está prohibida sólo por Decreto Rabínico (*mideRabanán* [10]) , de acuerdo con la idea del **Minjat Iaakov** [11].
7) Las **Salmueras (*Melijá*)** , los **Encurtidos** y Pickles , que reposaron durante 24 horas (***Kavush me´et le´et***), y las**Conservas** que quedaron en remojo con un líquido salado (*Kavush be´tzir*) , durante 18 minutos , están prohibidas por

Decreto Rabínico (*asur mideRabanán*) , tal como la cocción lo está . **R´ Akiva Eiger** , dice que la cocción ulterior , es considerada como una prohibición proveniente de la *Torá (asur mideOraita)* , ya que la cocción no se llevó a cabo aún , de acuerdo a los criterios indicados por la *Torá* .
8) El ***Meushán* (Ahumado)** es discutible , acerca de si tiene que ser considerado como cocinado o no.
Simplificando , diremos que si el recipiente u olla en el que se cocina , (Utensilio de Primer Grado) , se encuentra por sobre la temperatura estimada en ~43ºC - 49ºC , **se posibilitará la transferencia del Gusto** , y ello , tiene que ser considerado , junto con los factores descriptos anteriormente , para determinar la Transferencia mencionada , en los distintos casos .

Arrójelo al Desagüe , Si está Cocinado Alimente a su perro , si no lo está

"*HaRav* , he aprendido ciertamente un montón en esta clase . Veo ahora que es fácil tener cuidado , si sé lo que tengo que hacer . Yo adivino que puedo manejarme con dos piletas , y quizás hasta con una , si yo tuviere la precaución de **no** verter agua caliente , sobre los recipientes de carne , que vaya a parar a mis platos de leche .
¿Pero qué pasa si cometo un error ? No puedo dejar la Carne y la Leche (*Basar vejalav*) dando vueltas por la cocina . ¡Es una bomba de tiempo !
"¿ Cómo deshacerse de los residuos de *Basar vejalav* ? Se ha enseñado , que deben ser enterrados , para que nadie pueda tomarlos y hacer uso de ellos por equivocación . El**Taz** [13], sugiere en nombre de los libros *Isur Veheter* ,**Rashal** y el *Torat Jatat* , que así mismo pueden ser echados o arrojados , en el baño o en el toillete .

Ellos añadieron , que **no** deberían dárselos , ni tan siquiera a un perro vagabundo , que es un caso donde nadie obtiene ninguna ventaja o beneficio (*hanahá*)del todo . El**Piské Teshuvá** trae las referencias de aquellas autoridades Rabínicas que sostienen , que ello sólo se aplica al *jametz*(productos leudados , de pan y/o sus derivados), en la fiesta de *Pesaj* , pero no a *Basar ve´jalav* ; sin embargo , la**Mishná Berurá** [14], en el *Simán 448 sha´ar hatziún 75* , trae la opinión del **Tashbetz** , que es estricta al respecto (*majmir*).
Por lo tanto , **no** habría que tirar la carne con lácteos -*basar vejalav* - en la basura , donde los animales pudieren tener acceso . Se podrá desechar tales desperdicios , de un modo tal , que sean inaccesibles .

" Todas las demás mezclas de *Basar vejalav* , que **NO**fueron cocinadas según la definiciones y criterios Halájicos de la cocción , **podrán** ser suministradas a los animales "

Las Velas de la Fiesta de *Januka*

Cocinar después de Cocinar (Cocción reiterada)

El **Piské Teshuvá** pregunta [15], ¿ Se puede utilizar la manteca que se cocinó en una olla de carne , (y que por lo tanto está prohibido beneficiarse de la misma) , como el aceite para encender las velas de la fiesta de *Januka* ? .
Él razona que la manteca a usarse como aceite de combustión , debería estar permitida , porque no hay ninguna ventaja o beneficio que se derive de esta *mitzvá* . Sin embargo , hay una razón cardinal , para prohibir la utilización de esta manteca como aceite de combustión , y es que está prohibida básicamente (*asur behanahá* = beneficiarse de la misma) , y la prohibición señalada (*Isur Hanahá*), carece de una medida o dimensión (o sea , no depende de la cantidad - "*shiur* "- en hebreo) . (Véase el tratado de *Sucá Daf* 31B) , y debe ser entonces suprimida , haciéndola desaparecer (y por eso es que habría que enterrarla).

Por lo tanto , tal manteca , tiene que ser considerada como si no existiera , y no podrá ser entonces , material de combustión o aceite .
El **Piské Teshuvá** , trae entonces la opinión del **Eliahu Raba** [16] , que sostiene que el encendido de las mechas está prohibido , porque cuando la manteca arde , se está llevando a cabo la cocción de Carne con leche (*Basar ve´jalav*) , y ello , porque él piensa que efectivamente existe el proceso de cocción , posterior a la cocción inicial , vale decir cocción reiterada o *bishul ajar bishul* , en lo que se refiere a *Basar ve´jalav*.
De todas maneras , el **Pri Megadim (Eshel Abraham** -*Oraj Jaim* 672 : 1) escribe , que está prohibido por la *Torá (Asur MideOraita)* , tomar un trozo de carne y lácteos , que hayan sido previamente cocinados **por separado** , y cocinarlos **juntos** .

Sin embargo , si la carne y la leche fueron previamente cocinados juntos , no rige la prohibición de recocinarlos nuevamente .
En consecuencia , en el caso de las velas de *Januká* , no habría ninguna prohibición de cocinar la Carne con Leche (*Basar vejalav*) .
El único problema restante , es que la manteca tiene que haber sido enterrada o suprimida , y convertirse por lo tanto en inexistente , de lo que se deduce que no constituye la cantidad necesaria (*shiur*) requerida para efectuar la*mitzvá* .

Leche - ¿Qué Tipo de leche?

"Tengo hoy una última pregunta , *Kevod HaRav* . La *Torá*enseña en el versículo - ´no cocinaras un cabrito , en la leche de **su** madre ´. ¿ Cómo sabemos que esto no se detiene allí ? ¿ Quiero decir , de dónde sabemos que se prohíben la leche de cualquier vaca , con cualquier carne ?"
- "Sra. Toledano , estoy impresionado de que a usted , nada le resulta obvio . Esta es la mejor manera de adquirir la comprensión . Estoy seguro , de que usted estará encantada de enterarse , que su pregunta , fue hecha ya por uno de nuestros grandes Rabinos … "
La Torá se refiere a un cabrito en "la leche de su madre". El*Aruj Hashulján* 87:1 , dice que de la expresión " **leche de su madre** ", podemos deducir , que se

comprende a **otra leche cualquiera** , de la siguiente forma : A pesar de que la leche de la madre , y el cabrito , hayan estado simultáneamente en el mismo cuerpo , de todos modos , la *Torá* prohíbe que sean cocinados juntos , y por ende , **con mucha más razón** , estará prohibida entonces , la leche *Kasher* de otros animales , al cocinarse con una cabrito , o en su lugar , cualquier otra carne *Kasher* , puesto que en uno o en otro caso , nunca fueron parte del mismo cuerpo . Este tipo de lógica , difiere de la conjetura (*gilui milta bealma*) , expresando o dando a entender ,**que si no fuera así** , el castigo impuesto por cocinar a la carne de un cabrito , en la leche de su madre , sería distinto del castigo que recae en los demás casos .(*Pero no lo es*).

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ De qué modo las leyes concernientes a la cocción de carne y lácteos (*Basar vejalav*) juntos , son más estrictas , que aquellas que regulan la cocción de alimentos con comidas prohibidas , (*Shear isurim*) ?
2. ¿ Qué tipos de cocción están prohibidos por la *Torá (asur MideOraita)* ?
3. ¿ Qué tipos de cocción están prohibidos por Decreto Rabínico (*asur MideRabanan*) ?
4. Definir los conceptos de : *kelí rishón* (utensilio de primer grado), *kelí shení* (utensilio de segundo grado),*irúi* (volcar , echar) , y *kedé klipá* (hasta el espesor de una cáscara o piel) .
5. ¿ Cuál es la mejor manera para deshacerse de *Basar veJalav* (restos de Carne y lácteos) ?
6. ¿ Existe cocción reiterada , (cocina luego de haberse cocinado) , llamada en hebreo (*bishul ajar bishul*) , en relación al tema de *Basar veJalav* ?
7. ¿ Se puede usar manteca , que pasó cocción en una cacerola de carne , a manera de aceite de combustión , para las velas de la fiesta de *Januka* ? ¿ Por qué ?
8. ¿ Cómo sabemos que está prohibido cocinar carne con leche , aún si no se trata de la leche materna del animal que se comerá ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Los alimentos cuya ingestión está prohibida , (*Shear isurim*), se aceptarían por ejemplo , en un remedio , dado que es ingerido de una manera inusual o rara , vale decir contenida en una cápsula de carácter vegetariano , de lo que se deduce , que ningún placer pudo haberse derivado de su gusto .
   No obstante , **aún está prohibido ,** cocinar carne con ingredientes lácteos (*Basar vejalav*) , y tales mezclas así elaboradas , no pueden ser usadas de ninguna manera , ninguna forma , ni apariencia .
   También está prohibido obtener todo tipo de beneficio , o ventaja , del (*Basar vejalav*), ni tan siquiera darle de comer a su propio perro . Esta afirmación , no rige para lo definido como alimentos prohibidos (*Shear isurim*) .
   Es necesario observar , que la restricción impuesta sobre *Basar vejalav* , tiene sus límites . Si por ejemplo , el único remedio , o cura posible , para una enfermedad grave , fuere cocinar y comer una "hamburguesa con queso", no sólo estaría permitido , sino que en ese caso particular , sería "*mitzvá* " hacerlo .
2. Asar, (y freír , según la opinión del **Pri Jadash**) . Ambos son considerados como métodos de cocción .También la cocción , que es de carácter húmedo , y el horneado , que es de carácter seco , son considerados también como métodos de cocción .

3. a. Aquella cocción que surge de verter , o volcar un alimento sobre otro recipiente , (*Kelí Shení* = utensilio de segundo grado) , en el que ocurre la cocción por si misma .
   b. También en el caso en el que una comida caliente , se derrame sobre un alimento frío (*Jam letój tzonén*).
   c. Salmuera o elaboración de pickles , o encurtidos (*Kavush meét leét* = que reposaron durante 24 horas) o conservas en un líquido salado (*Kavush betzír*).
   d. Ahumado .
4. a. *kelí rishón* (utensilio de primer grado) : cacerola , u olla , o asadera , o recipiente , en los que se cocina .
   b. *kelí shení* (utensilio de segundo grado), donde se ha vertido el contenido del *kelí rishón* .
   c. *Irúi* : Verter o volcar el alimento caliente sobre otro recipiente .
   d. *kedé klipá* : Área superficial , de espesor equivalente a una cáscara , o piel .
5. Enterrarlos , o arrojarlos al desagüe de un baño , de modo tal que ni tan siquiera un animal vagabundo , pueda revolver los residuos , y comer así la mezcla prohibida .
6. El **Elihau Raba** , dice que sí , mas sin embargo , el **Pri Megadim** opina lo contrario , o sea , no se puede cocinar lo que ya está cocinado . Esta idea , parecería ser la predominante , entre la mayoría de las autoridades Rabínicas .
   Para clarificarlo , el **Pri Megadim** sostiene , que si la carne y la leche hubieran sido cocinadas por separado , entra en vigencia el concepto de cocción reiterada , (cocina luego de haberse cocinado) , llamada en hebreo (*bishul ajar bishul*) , y está prohibido cocinarlas juntas . Pero en cambio , si hubieran sido cocinadas juntas desde un principio , no hay lugar para el concepto de*bishul ajar bishul .*
7. Como no se puede cocinar lo que ya pasó cocción , la prohibición queda derogada , sin embargo , la mezcla deberá ser enterrada y suprimida , de aquí que la cantidad en cuestión , es considerada como inexistente (pues la prohibición se extiende hasta la más ínfima y pequeñísima cantidad imaginable) , y como se asemeja a una cantidad inexistente , no podrá ser "suficiente" , para usarla a manera de aceite de encendido para las velas de *Januka* .
8. Ello se deduce de la lógica analítica , que expresa que si está prohibido , aún perteneciendo a un mismo cuerpo materno (el cabrito y la leche de la madre), obviamente que si la carne y la leche pertenecieran a animales separados , también estará claramente prohibido .

1-Está prohibido comer la mezcla , por ordenanza Rabínica (MideRabanan) , también si no hubieran sido cocinados juntos .
2-Los parámetros acerca de qué significa el término "cocinar", serán definidos más adelante en esta lección .
3-Esto es debatido por los Poskim (Autoridades Legales Rabínicas). Ver a los Piské Teshuvá Ioré Deá 94 seif katán 5. La razón por la que está prohibido , por algunos Poskim , es que ya que uno obtiene una satisfacción personal , al alimentar animales hambrientos , se considera , que está obteniendo un beneficio de la mezcla prohibida . (Oraj Jaim 448 : 6 y la Mishná Berurá - seif katán 28 , Sha´ar Hatziún seif katán 75).
4-R´Abraham Tzvi Hirsch ben Iaakov Eisenstadt - Nació en Grodno , Rusia , en 1813 , falleciendo en Kovna , en 1868. Autor del Piské Teshuvá , comentario sobre el Shulján Aruj , que sigue la escuela y el formato del Shaaré Teshuvá , proporcionando un resumen de respuestas halájicas , como suplemento al Shulján Aruj . Está formado también , por tres volúmenes no cubiertos por el Shaaré Teshuvá , es decir , el Even HaEzer (que incluye también al Kunterim HaShamot Al Mekomó), Joshen Mishpat , y Ioré Deá (incluyendo ambos también al Najalat Tzvi) .
5-Ma´ajalot Asurim 14:10-11 , esto se aprende de la Guemará del tratado de Pesajim 24b-25a.
6-Este es el valor de la temperatura , que hace que la mano sea retirada espontáneamente , por miedo a quemarse (Shabat 40 B , octavo renglón ancho , Rashi) , y que también causaría una quemadura en el abdomen de un niño (Oraj Jaim 318 : 14). La temperatura exacta de lad soledet bo , es cuestionable . Se la puede asumir entre 43 ºC - 49 ºC).
7-Caso en el que el chorro de agua caliente , que fluye del recipiente , no es interrumpido , o sea , es continuo .
8-Tratamos aquí , el caso de una comida o alimento NO Kasher "Isur " , y otro que sí lo es , designado en la Halajá con el nombre de " hetér "
9-Tanto R´ Akiva Eiger como el Pri Megadim , lo citan en nombre del Pri Jadash . Sin embargo , el Aruj Hashuljan 87 : 11 , sostiene que tzelí (asar) es asur mideRabanán .(O sea que la vigencia de la prohibición , emana de la Autoridad de Nuestros Sabios Rabinos)
10-Tratado de Sanhedrin 4B , última observación de Rashi allí , y el comentario de los Tosafot .
11-R´ Akiva Eiger coincide con el Pri Jadash ; y el Pri Megadim coincide con el Minjat Iaakov .
12-Una vez que el alimento ha sido cocinado , según los criterios dictados por la Torá , calentarlo por segunda vez , no constituye lo definido como "cocción" , y no hay ninguna prohibición adicional (en bishul ajar bishul) .
13-94: 4
14-R ´ Israel Meir HaKohen Kagan - Conocido como el Jafetz Jaim . Nació en Zhetel , Lituania en 1835 , falleciendo en la ciudad de Radin , Lituania en 1933 . Halajista y dirigente espiritual de su generación , imbuido de santidad , fue una de las figuras más conocidas en el mundo de la Torá , de los dos últimos siglos . Estudió en Vilna , y fundó en Radin , la famosa Ieshivá . Líder del

movimiento Agudat Israel .
Autor de la Mishná Berurá /Clara Enseñanza , que comenta al Shulján Aruj - Oraj Jaim , compuesto en seis volúmenes , a lo largo de 20 años , y considerado como autoritario y decisor en materias de Halajá , para la mayoría , incluso hasta en nuestros días .
Escribió el Shaar Hatziún , con fuentes y apuntes a la Mishná Berurá , el Beur Halajá , con comentarios adicionales , y estudios más detallados , el Likuté Halajot sobre Masejet Kidushin , Majané Israel - código para soldados judíos , el Nidjé Israel , para inmigrantes judíos en los EEUU y el famoso Jafetz Jaim/Deseoso de la Vida , que es un tratado halájico sobre lashón hará , leyes sobre la difamación , mal habladurías y rumores , que logró tal éxito , que él Rav , se hizo conocido por el nombre del libro . Escribió también el Shemirat HaLashón , sobre el mismo tema , pero visto de una perspectiva ética. 15-(4)
16-El recipiente fue usado dentro de las 24 horas , posteriores a la cocción de carne . En consecuencia , posee un fuerte gusto a carne , que entrará en la leche y la convertirá en prohibida .

Capitulo Uno : ¿ Qué Pensarán los Vecinos ? . Lección número 7

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

(Mar´ít Ain)

Algo Que se Prohíbe ,a Causa de la Impresión Dejada en Quienes Podrían Observarnos por Curiosidad

"*Kevod HaRav*", dijo la Sra. Cohen ; "anoche estuve en un casamiento con una amiga mía . Cuando sirvieron el postre , mi amiga quedó totalmente absorta , diciéndome :
- ´Sra. Cohen , ¡ pensé que usted me dijo , que éste era un acontecimiento *Kasher* ! . ¡ Vea esto ! , objetó apuntando a su plato . ¡ El mozo me sirvió un helado de crema ! ".
Después de haberle explicado , que el helado estaba hecho a base de tofu (pan de soya), y no contiene ningún ingrediente lácteo , ella se calmó un poco , pero sin quedar todavía satisfecha del todo .
-" Ellos debieron haber dicho a la gente , que esto es *Parve*(neutro , ni proveniente de la carne , ni de la leche) " se quejó ella . " ¡ Alguien podría pensar que estamos comiendo un helado de crema , después de la carne ! ".
-"Sr. Rabino , no supe qué contestarle . Yo misma no sé por qué la gente no cometería tal error . ¿ Por qué puedo beber el café , con leche en polvo vegetariana (no láctea) , en una comida de carne ? ¿ Y si yo sirviere hamburguesas con queso de soya , en la fiesta de cumpleaños de mi hijo , qué pensarán los demás ? ¡ Ellos no saben que son de soya ! ".
- " Estas son muy buenas preguntas , Sra. Cohen . Su prudencia en materia de *Kashrut* , le lleva a Usted en la dirección adecuada . La pregunta fundamental que surge es , siendo emisaria de quienes cuidan los preceptos de la *Torá* , ¿ cómo puedo comportarme en una manera , que no lleve a la gente a pensar , que mi conducta es inconsecuente con las Leyes de la *Torá* ? "
Los Rabinos nos enseñaron , que en ciertas situaciones , aunque podamos actuar de acuerdo al pie de la letra de la Ley , debemos tener en cuenta , lo que nuestros vecinos pensarán . Este concepto es llamado ***´Mar´ít Ain´***, o en otros términos , algo que fue prohibido , para evitar que quienes nos puedan observar , tanto sean mirones o simples curiosos , puedan malinterpretar nuestras acciones… "

Pollo con Leche de Almendras - ¡ Qué Combinación !

El RAMA DICE :

RAMA : La costumbre permite que el pollo sea servido con leche de almendras , porque éste sólo fue prohibido por decreto Rabínico (*asur mideRabanán*) . Sin embargo , en el caso de *basar behemá* (carne *Kasher*de bovinos , ovinos , caprinos , etc.) [Cocinada con leche de almendras] , se deberán colocar las almendras , al lado de la leche de almendras , debido "a lo que la gente podría pensar "(*´Mar´ít Ain´*) tal como fue explicado en el *Simán* 66 acerca de la sangre .

El Decreto Rabínico de NO Cocinar Pollo[1] con Leche ¿ Por Qué No Cocinar Pollo , o Aves Junto con la Leche ?

- "*Rabí* ", inquirió la Sra. Cohen , "Ya que el Pollo no es realmente como la carne de los animales , tales como las vacas , cabras , ovejas , etc. ¿ Por qué no se puede entonces , cocinarlo junto con la leche ? "
R´ David ben Samuel HaLeví , más conocido como el "**Taz**" , dice que la **cocción** [2] de las aves con leche , está prohibida , a causa del concepto de *´Mar´ít Ain´* **- " lo que la gente podría pensar "**, aunque esto involucre sólo una prohibición Rabínica [3]. El **Taz** expone tres motivos , por los cuales se debe ser estricto en el caso presentado :

1. A veces , cuando se prepara una comida de pollo , y se lo corta en trozos , **éste se parece a la carne** . Por eso es fácil que la gente se equivoque , identificándolo con la carne de un animal *Kasher* (es decir carne de cabra o vaca , por ejemplo , que cocinada con leche , constituye una prohibición directamente dictada por la*Torá* .
2. Existe una tendencia , de ser más estricto en el caso del pollo o de las aves , que con la carne no *Kasher*(como por ejemplo de cerdo) , puesto que existe un*Tana* [4](Sabio de la época de la *Mishná*), que sostiene que cocinar aves o pollo con leche , es una prohibición emanada directamente de la *Torá* .
3. La gente no debería ser confundida o desorientada , entendiendo equivocadamente , que la Ley judía (*Halajá*) , sigue la opinión de **R´ Iosi Hagalili** , quién permite comer pollo con leche , inclusive basándose en la postura Rabínica (*mideRabanán*) , cuando de hecho**está estrictamente prohibido comer aves o pollo con leche .**

Leche de Almendras y Sangre de Pescado : ¿ Usted Ve Alguna Relación entre ellas ?

¿ Puede Usted Creer que se permite Beber Sangre de Pescado ?

El *Talmud* [5] establece , que está prohibido beber sangre de pescado [6], en una taza o vaso , salvo que a su lado , se hayan puesto también , **escamas del pescado** . La razón de ello , es la de evitar que cualquier curioso o mirón , pensare que se puede beber cualquier clase de sangre , e incluso la sangre de un animal (*dam basar*). Está prohibido entonces , debido a ***´Mar´ít Ain´*** - " lo que la gente podría pensar ".

Una Prohibición emanada directamente de la Torá contra Una Prohibición proveniente de Fuentes Rabínicas

El libro *Torat Jatat* [7], dice que la fuente legal , para la prohibición de la cocción de **carne con leche de almendras** , es el **Rashal** , quién lo aprendió , y lo dedujo , del caso de la sangre de pescado . Tal como la gente debe poner las escamas del pescado al lado de la taza , posibilitando que los demás que los observan , **no piensen**que se está violando una Ley de la *Torá* , así también , se deben poner las almendras al lado de la carne a cocinarse con leche de almendras , para que el resto de la gente , no piense que se trata de carne y leche común [8], cocinadas juntas .

En ambos casos , cuidamos nuestras acciones , de modo tal , que el resto de la gente **no piense** , que desafiamos directamente a lo estipulado por la *Torá* . Y por eso , no hay ninguna cuestión de ***´Mar´ít Ain´*** - "lo que la gente podría pensar", en lo que respecta a los curiosos que pudieren imaginar , que se trata de leche común , en aquellos casos que fueron prohibidos solamente por**decreto Rabínico** .
Sin embargo , el **Rashal** va un paso más adelante aún . Él dice que inclusive cuando la prohibición sólo sea proveniente de un Decreto Rabínico , y no viole directamente un precepto formulado en la *Torá* , todavía nos preocupa lo que los mirones o curiosos , u otra gente pudiere pensar (***´Mar´ít Ain´***).

Por lo tanto , el **Rashal** mantiene la idea , que se deben poner las almendras al lado de la leche , al comer **pollo con leche de almendras juntos , aunque** esta combinación , sea absolutamente aceptable , incluso de acuerdo al**Decreto Rabínico** . Esto se hace para permitir y posibilitar , que otras personas sepan , que éste individuo , **no** come pollo junto con leche , prohibidos por **Decreto Rabínico** .
El libro *Torat Jatat* (del **Rama**) comenta que no se puede comparar el caso de comer pollo con leche de almendras , al caso de la sangre contenida en un vaso . Es necesario poner las escamas del pez cerca , de manera que los demás no se confundieren , bebiendo la sangre de un animal , definida como una expresa prohibición de la *Torá , (isur deOraita).* De cualquier modo , consumir pollo o aves con leche "común", es una **prohibición Rabínica** (*isur mideRabanán*)[9] .
El *Torat Jatat* explica , que en los casos de las prohibiciones Rabínicas , no hay ninguna necesidad de preocuparse por el tema de ***´Mar´ít Ain´*** - "lo que la gente

podría pensar", porque la posibilidad de transgredir un *isur deOraita* (una ley de la Torá), **fue inhibida en dos etapas**[10].
El **Taz** es de la idea , que cuando uno tiene almendras disponibles , debería ponerlas al lado de la leche (según el método preferido - vale decir a priori o de antemano -*lejatjilá*), porque independientemente del hecho de evitar un percance , debería ser hecho . No obstante , si **no hay ninguna almendra disponible** , se permite a pesar de ello , cocinar y comer el pollo , con la leche de almendras . Uno puede comer inclusive carne , que haya sido cocinada con leche de almendras , sin haber hecho la diferenciación necesaria (*hekér*) , de colocar las almendras en su proximidad .
El libro del **Shaj** , dictamina en éste asunto , como el**Rashal** , y dice que vemos , que hasta en los casos relacionados con las prohibiciones Rabínicas (*isur mideRabanán*) , nos sigue preocupando el concepto de ***´Mar´ít Ain´*** - "lo que la gente podría pensar". De acuerdo con ello , **no estaría permitido** , que uno comiera pollo cocinado con leche de almendras , a menos que uno pusiere almendras , cerca de la leche .
El libro **Najalat Tzví** , explica que el **Rama** está fundamentalmente de acuerdo , con la opinión del **Shaj** , por la que el principio mencionado de ***´Mar´ít Ain´*** , sigue estando vigente , también cuando se trata de prohibiciones Rabínicas .

Allí pregunta : ¿ Por qué entonces el **Rama** , sólo requiere hacer algún tipo de una diferenciación o reconocimiento (*hekér*) , al cocinar la leche de almendras con **carne** , y no cuando se la cocina con pollo , o con las aves ?
Contestando : El **Rama** habla de un caso , donde la persona cocina al pollo junto con la leche de almendras , **en la intimidad de su hogar** . Quienes viven allí , saben y son conscientes , que la cocción fue hecha sólo con leche de almendras , y NO con leche de vaca .

Cuando el *Talmud* [11] explica que el concepto de ***´Mar´ít Ain´*** - "lo que la gente podría pensar ", **se aplica inclusive hasta en el recinto particular ,** o sea **, también dentro del ámbito privado** , se está refiriendo sólo a acciones , que pueden ser interpretadas y malentendidas , como una transgresión a la Ley de la *Torá* [12].
De cualquier forma , en lo que se refiere a las prohibiciones Rabínicas , no hay ***´Mar´ít Ain´*** -"lo que la gente podría pensar ", si es que la acción fue llevada a cabo en privado . Por eso el **Rama , no requiere** que las almendras estén presentes , como señal de diferenciación (*hekér*), que lo que se está cocinando con el pollo , no es leche verdadera , **mas requiere realmente una diferenciación (*hekér*),** para la carne , e inclusive **en el ámbito hogareño (en privado).**

La Ley es más tolerante con las aves , pues aún siendo cocinadas con leche "común" ; sólo quedan bajo la jurisdicción de una prohibición Rabínica . Por lo tanto , en privado , no hay ninguna preocupación acerca de lo que la gente podría pensar , al cocinar pollo con leche de almendras .

Los miembros de la casa , no son vistos como "**el público**", ya que se presume o se supone , que ellos saben , que se trata sólo de leche de almendras . De cualquier manera , cocinar realmente carne con leche , es una flagrante violación de la *Torá (isur deOraita)* , y por eso se requiere hacer una señal de reconocimiento , o marca , o algo por el estilo - *hekér* , para diferenciar el caso , en el que se use por ejemplo leche de almendras , y ello aún en la estricta privacidad de la propia casa .

El **Ba´er Hetev** [13] expone un punto de vista ligeramente diferente , diciendo que la ley de ***´Mar´ít Ain´*** -"lo que la gente podría pensar ", se aplica en un caso , donde el hacer **una** suposición equivocada , conduciría a una transgresión de un precepto directo de la *Torá* . Sin embargo , en un caso en el que una persona tenga que hacer**dos** suposiciones equivocadas , antes de transgredir una ley de la *Torá* , no hay ninguna necesidad de tomar medidas precautorias , por el tema de ***´Mar´ít Ain´***. En otras palabras , es común hacer **un** error , pero es más improbable , que una misma persona haga **dos** errores consecutivos en el mismo asunto .
Como consecuencia de ello , hay un decreto Rabínico (*guezerá deRabanán*) , derivado de ***´Mar´ít Ain´***, que prohíbe cocinar carne no *Kasher* , como por ejemplo carne de cerdo (*basar tamé*) , con leche de un animal *Kasher (jalav tahór)* , porque alguien podría cometer el error , de cocinar carne *Kasher (basar tahór)* , con leche *Kasher (jalav tahor),* acción clasificada como una expresa prohibición de la *Torá (isur deOraita).*
Pero en el caso del pollo con leche de almendras [14], no hay ningún decreto - *guezerá* , de ***´Mar´ít Ain´***, ya que es poco probable que la gente haga dos errores seguidos :
1) Confundir al pollo con carne vacuna , o de otro animal*Kasher* , y
2) Confundir a la leche de almendras , con leche "común".

RESUMEN (de las diversas opiniones) **:**

Torat Jatat Determina , que hay que dejar a las almendras , al lado de la **carne** cocinada en leche de almendras , tal como hay que dejar escamas de pescado , al lado de una taza que contenga sangre de pescado , ya que se podría pensar , que se está por violar un precepto de la*Torá* . Cuando se cocina pollo con leche de almendras , no se necesita hacer ningún *hekér* (diferenciación).

Rashal Uno debe hacer un *hekér* (señal de reconocimiento) , **incluso** cuando cocine **pollo o aves** en leche de almendras , dejando algunas almendras en la proximidad , y aunque sólo parezca ser una transgresión de un Decreto Rabínico .

Taz Se debe hacer un *hekér* , **incluso** al cocinar **pollo o aves** , en leche de almendras , **si se dispone de almendras** enteras o trozadas . Si no se dispusiere de las mismas , se podrá a pesar de ello , cocinar al pollo sin*hekér* .

Sin embargo , al cocinar **carne** vacuna , ovina o por el estilo , habrá que crear una marca o señal de reconocimiento , para diferenciar la leche de almendras , de la leche vulgar , y eso se logra , poniendo almendras al lado de la misma . Si uno transgrede esta regla , al no hacerlo , la comida quedará de todos modos permitida , y podrá ser ingerida .

Shaj **Incluso** al cocinar **pollo** , en leche de almendras , habrá que crear una marca (*hekér*) como la aprendida , agregando almendras , de lo contrario quedará prohibido (*asur*) comerla .

Najalat Tzví Incluso el **Rama** , quién permite cocinar pollo en leche de almendras , sin hacer una marca -*hekér* , concuerda en un principio con el **Shaj** , expresando que nos sigue preocupando la cuestión de ***´Mar´ít Ain´*** -"lo que la gente podría pensar ", aún en lo que respecta a los decretos Rabínicos (*MideRabanán*), salvo que en lo que respecta a los decretos Rabínicos , el**Rama** opta por **no** dictaminar estrictamente , y con severidad , cuando la cocina tomó lugar en el ámbito**privado** (en el propio hogar).

Baer Hetev Nos atañe y afecta la cuestión de ***´Mar´ít Ain´***, aún en lo que respecta a los decretos Rabínicos (*MideRabanán*) , **si** ello involucra , que el observador o curioso , pudiere cometer **un solo error** o **suposición equivocada** , antes de caer eventualmente en una transgresión de la Torá . Pero , **si** hubiere que caer en **dos errores o equivocaciones** , antes de que se viole el precepto , tal como ocurre en el **ejemplo expuesto del pollo en leche de almendras** , **no** hay ninguna necesidad de hacer una diferenciación (*hekér*).

Sirviendo un Helado Cremoso en una Comida de Carne

" Para mí , es muy fácil de entenderlo ", balbuceó la Sra. Cohen , sonriendo con un aire de confianza , "que a pesar de que las aves con leche estén permitidas , según la Ley de la Torá , los Rabinos **decretaron la prohibición** de cocinarlas o comerlas juntas . Todo aquel que yo conozco , llama al pollo con el nombre de "**carne** de pollo"; aunque no sea considerado como carne , en relación a la leche . Y de ahí surge , que es fácil hacer un error , e intentar deducir vanamente , que si el pollo con leche es *Kasher* , entonces también lo sería la carne con leche .

Pero , ¡ Todavía no entiendo por qué , cuándo anoche me sirvieron el helado de postre , nadie me comunicó que NO era lácteo ! ¡ Según todas las opiniones mencionadas hasta este punto , todos concuerdan , que en un lugar público , es necesario hacer una distinción (*hekér*) , ya que la gente incurriría en un error , pensando que está permitido comer carne con leche ! "

- "Sra. Cohen , esta es una pregunta excelente . Hace años , usted habría tenido razón . Tendría que ser obligatorio , dar algún tipo de aviso , o llamado de atención , mas sin embargo , la Torá , fue redactada de modo tal de estar siempre vigente ; pasado , presente y futuro .

Los Rabinos decretaron la cuestión de ´***Mar´ít Ain***´, de acuerdo al tiempo y al lugar en los que vivieron . El decreto de ´***Mar´ít Ain***´, no posee los mismos parámetros , que los que tienen los decretos Rabínicos establecidos en el*Talmud* , porque ellos reflejan la conducta de cada generación . Hoy en día , los productos vegetarianos , o **no**lácteos , son tan abundantes , como los productos lácteos mismos .
Por consiguiente , la **gente no asume automáticamente** , que usted cocina o come carne con leche . En nuestros días , no es necesario aplicar el concepto de ´***Mar´ít Ain***´ -"lo que la gente podría pensar ", si usted bebe su café con leche en polvo vegetariana o no láctea , con una comida de carne , o si usted hace hamburguesas de soya , con queso".

Parve (Neutral)

- "*Kevod HaRav* , ¿ cuál es la definición de *Parve* ? A veces lo veo impreso bajo el símbolo del *kashrut* , sobre ciertos productos que suelo comprar en el almacén "
- " Para contestarle a esto , tengo que darle una pequeña información previa …" *Parve* , es la designación utilizada para la comida *Kasher* , que **no** contiene ni carne (vacuna , ovina , etc.) , ni aves , ni pollos , ni componentes lácteos algunos . Pueden ser servidas con cualquier tipo de alimentos , sean estos de carne , o sean estos lácteos . Ejemplos típicos de la comida*Parve* los constituyen : **Los huevos , el Pescado , las Verduras , las Frutas , los Cereales , los Granos , y prácticamente , todo aquello que crece en la tierra .**

Uno podría entender a la palabra *Parve* con el significado de neutro , imparcial o no afectado , hasta un grado tal , que consumir una comida *Parve* , no impide seguir comiendo o bien carne , o bien comidas lácteas .
En cambio , cuando uno come carne , normalmente **no**puede comer ningún producto lácteo , durante las seis horas siguientes [15].

- "Gracias *Kevod HaRav* , ¡ Ahora entiendo ! Sin embargo , ¿ Por qué según la opinión Rabínica , podemos hacer una tortilla de huevos con queso ? ¿ Es que acaso No preocupó a nuestros Sabios , que ya que el huevo proviene de un pollo , uno podría fácilmente considerarlo , como al pollo en sí mismo ? , o sea ¡ un producto derivado de la carne , de lo que la gente podría **deducir erróneamente** , que la carne con leche (un omelet de queso , por así decir) están permitidas ! .

Huevos : ¿ Por qué son "Parve" ?

Ever min Hajai - ¿ Comer Carne de un Animal Vivo ?

"¡ *Kevod HaRav* ! ", exclamó sorprendida la Sra. Cohen . ¿"Significa que se podría comer carne , tomada de un animal vivo ? ¿Cómo es posible…? ¿ Qué pensaría la gente ? "
- "No , No , Sra. Cohen . Está **terminantemente Prohibido** , comer una parte o miembro , que haya sido separado o desprendido , de un animal vivo - *Ever min Hajai* "[16].

"Entonces , dígame por favor , *HaRav* , ¿ Cómo es que aparentemente podemos comer huevos de pollo , o mismo leche de vaca ?. ¿Acaso no son partes , o elementos separados de animales vivos ? "
" ¡ Gran pregunta ! "

Acerca de la **leche** , el **Shaj** [17] enseña , que si no hubiera sido por la existencia de un versículo explícito de la *Torá* , que nos permite consumirla , la leche estaría prohibida , debido a la ley que **no** permite comer una parte o miembro , que haya sido separado o desprendido , de un animal vivo - *Ever min Hajai* [18].
Más aún , hay una opinión que explica , que el líquido remanente de la leche , visible después de separar las grasas del suero , es considerado como una parte o miembro , que fue separado de un animal vivo (*Ever min Hajai*). Sin embargo , la Ley judía (*Halajá*) , no transitó por éste camino , y optó por permitir [19] a la leche , y a todos sus derivados (de animales permitidos por supuesto) .

Comer **huevos** , también habría sido prohibido , sino fuera porque hay un pasaje textual específico de la *Torá* , que los permite .
El fragmento de la *Torá* , de donde se aprende que los huevos (*Kasher*) , pueden ser consumidos , es el relacionado con la *mitzvá* de ahuyentar al ave madre del nido , y tomar su cría (*Shiluaj hakén* [20]).
La razón por la que los Rabinos no vieron una necesidad de hacer un decreto Rabínico (*guezerá deRabanán*) sobre los huevos ; es porque era suficiente , con el hecho de haberse impuesto una prohibición , contra el ave en si misma [21]. Es obvio que el aspecto de los huevos , no los hace pasibles de ser confundidos con la carne , de lo que se infiere entonces , que **nadie podría equivocarse** , deduciendo que debido a ello , se podría permitir cocinar carne con leche o sus derivados .(Por haber visto cocinar huevos con queso , por ejemplo).

¡ No ! - ¡ No Mezcle la Carne con el Pescado !

" Hay otra costumbre , sobre la que mi amiga me consultó , y que no le pude contestar ", dijo la Sra. Cohen : "La moza (camarera) , se llevó nuestros platos , e **incluso los cubiertos** , una vez que terminamos de comer salmón , como plato de entrada . ¿ Por qué lo hizo así ? "
- " Porque tiene que haber alguna clase de separación , entre las comidas de pescado , y las de carne , Sra. Cohen " .
¿ Sabía usted que la Ley judía - la *Halajá ,* prohíbe mezclar carne con pescado , pues hacerlo es considerado como perjudicial para la salud ?

Y por eso , ya que estaban a punto de servirle el segundo plato de la fiesta con carne , después de haberles servido la entrada con pescado , el mozo tenía la obligación de sacar los platos de pescado sucios , y también los cubiertos ; ¡ no sea cosa que los restos de pescado se mezclaren con la carne ! .
Esto explica porque en *Shabat* , luego de comer pescado , el encargado de la mesa , se lleva los platos , junto con los cubiertos sucios de pescado . Hay gente que es de la idea , que tienen que aplicarse las mismas reglas , en relación con

la presencia de pescado y leche o sus derivados , en la misma comida . Permítame que se lo explique…"

¡ Peligro !

¡ Lávese las Manos entre la Carne y el Pescado !

Entre una comida de **carne** , y otra de **pescado** , existe la obligación de lavarse las manos , porque esta combinación , es sospechosa de provocar una enfermedad [22], y nos conducimos con mayor rigidez y severidad , cuando se trata de una *sakaná* - peligro - , que cuando se trata de la prohibición que pesare sobre un alimento (*isur*)[23] . La*Mishná Berurá* [24], trae esto a colación , a pesar de que nuestra costumbre , es la de no lavarnos las manos , entre el pescado y la carne .
Lo que sí , habría que comer algo diferente , y tomar una bebida , entre el pescado y carne , que desde ya , enjuagarán la boca .
Por eso en *Shabat* , comemos un pedazo de *jalá* , y tomamos o bebemos algo , antes de seguir con el resto de la comida .
De aquí vemos , que comer **pescado** con **carne** , es tradicionalmente considerado como peligroso . El **Shaj**[25], cita al **Bet Iosef** , diciendo que incluso comer pescado que ha sido cocinado con leche , implica un peligro - *sakaná* .
Sin embargo el **Shaj** [26], y el **Taz** [27], dicen que esto es**un error en el texto** , y que de hecho , ellos permiten comer pescado cocinado con leche .

Comiendo Pescado con Leche - Las Costumbres Actuales

Sefaradim : Entre los Judíos Sefaradíes , encontramos una amplia variedad de opiniones . Algunas de ellas , no permiten consumir productos de pescado , que hayan sido cocinados juntos , con cualquier producto lácteo . El *Rav*del **Kaf Hajaim** [28], sólo permite pescado con manteca , con lo que el *Ialkut Iosef* también está de acuerdo . Hay otras opiniones que no ponen ninguna restricción en éste tema .
Ashkenazim : Después de haberse consultado con Autoridades Rabínicas sobre esta cuestión , el consenso imperante , es que basta con **ser estricto** , en lo que se refiere al **pescado cocinado con leche . Se permite pescado con manteca** o **queso** , como por ejemplo una cazuela de atún .
Muchas personas , se apoyan hoy en día , en la opinión del**Piské Teshuvá** [29], quién por su parte trae las palabras del **Pri Megadim** [30], quién sostiene que existe un peligro - *sakaná* - en la cocción del pescado con leche - pero **no** así , en lo que atañe a **pescado con queso , o manteca** .
Su fallo final , reacio y no de buena gana , es el de permitir cocinar pescado con leche , porque esta es la costumbre frecuente de los Judíos , en varias partes del mundo . Es digna de ser aplicada aquí , la máxima o proverbio , que dice "*Shomer petaim Hashem (Hashem* - el Creador , protege a la gente que actúa neciamente)" [31].
Hay quienes sostienen , que inclusive el hecho de comer al mismo tiempo ,

pescado con productos lácteos , aún sin haber sido cocinados juntos , cae bajo la misma categoría de riesgo o peligro (*sakaná*). Según ello , un sándwich o emparedado , de salmón ahumado con queso de crema , estarían prohibidos . Del mismo modo , el arenque con crema , también estaría prohibido . La aplicación práctica de estas reglas o dictámenes , depende de las costumbres y tradiciones familiares al respecto . **Quienes no tengan ninguna costumbre particular , deberán consultar esta cuestión con el Rabino** .

Elaboración de Quesos : Una Buena y Antigua Artesanía , Pasada de Moda

"Sra. Cohen , comencemos a hablar ahora del proceso de elaboración del queso . Tengamos presente , que la leche**no** se tornará en queso , por el solo hecho de haberla dejado en reposo . Se deberá añadir algo , a manera de catalizador , para que éste proceso entre en efecto ."

***Ma´amid* - Catalizador**

Los Rabinos decretaron , que **un catalizador** (fermento) ,**nunca** será considerado como insignificante , o**despreciable cuantitativamente** (*batél* - negado). Y ello , porque un catalizador , tiene un inequívoco efecto de coagulación sobre la leche ; vale decir , una sustancia que de manera visible solidifica a otra sustancia , es **siempre**considerada como un factor significativo y de peso , sin importar cuán pequeña sea su cantidad . Por consiguiente , si el catalizador (fermento) , no es *Kasher* , tampoco el queso será considerado *Kasher* .

***Kevá* y *Ohr Hakevá* - Estómago del ternero y su membrana**

Kevá : Leche encontrada en el estómago del ternero , después de haber sido matado .

Ohr Hakevá : Entretela o membrana , que forra al estómago mismo .

En los tiempos del Talmud , había dos modos de hacer el queso :

Un modo de hacer queso , era usando el suero animal o enzima de fermentación . Para ello , se dejaba mamar al ternero totalmente , y sólo después , se lo sometía a la matanza ritual (*shejitá*) , antes de que éste pudiera digerir la leche . Cuando se agregaba esta leche contenida en el estómago del animal , y llamada "*jalav kevá* " [32], a una tinaja o recipiente de leche fresca , actuaba como un catalizador , apresurando el proceso de elaboración del queso .

Otro modo de elaborar queso , era secar el *Ohr Hakevá* (Tejido que cubre al estómago mismo) , hasta que estuviere tan seco como una madera . Aún estando completamente seco , tiene todavía la propiedad de actuar como un catalizador .

Enzimas de Carne y Queso : una Combinación Natural

La Sra. Cohen quedó perpleja después de esta exposición . - ¿ Quizás la fabricación del queso , debería estar prohibida , debido al concepto de ***´Mar´ít Ain´*** - "lo que la gente podría pensar", que aprendimos anteriormente en éste *shiur*? . ¡ Peor todavía ! Inclusive si el queso fuera de origen *Kasher* , ¿ Cómo puede ser , que las enzimas pertenecientes al tejido que forra al estómago del animal , no sean consideradas como un producto de carne , o de sus derivados ? "¿ Acaso no podríamos deducir , por ende , que el entero proceso natural de elaborar el queso , debería ser considerado como carne que se mezcla con leche ? " - " Para contestar parte de su pregunta , diremos que **la leche parcialmente digerida , es considerada como "un residuo o desecho",** y por lo tanto , las enzimas contenidas en la *kevá* , no son consideradas como carne ". **T**ambién , al utilizar *Ohr Hakevá* (Tejido que cubre al estómago) , no se crea ningún problema , ya que al usarse está tan seco , que no puede ser considerado más como carne . Por lo tanto , uno puede agregarle libremente la leche , para hacer el queso . -"*Kevod HaRav* , ¿Eso significa que podemos cocinar leche parcialmente digerida , con carne ? " irrumpió vivazmente la Sra. Cohen , y preguntando sin respiro añadió , ¿" Este suero o líquido del que se habla , tiene acaso las propiedades y características de la leche , o podría ser considerado como algo que no es ni leche , ni tampoco carne , es decir (*Parve*) " ? - " Yo veo que Usted aprende rápido . Esta es una buena pregunta . La ley actual (*halajá*) es de conformidad a lo siguiente " :

Leche en el Estómago - La Ley *(halajá)* Actual

Según el **Mejaber** , la leche no digerida , o suero que se encuentra en el estómago del animal , deja de ser denominada leche , y aunque su apariencia es líquida (*tzalul*) , se permite (*mutar*) cocinarla con carne . La razón por la que se la deja de llamar leche , es porque tan pronto como comienza a ser digerida , se la llama un residuo o desecho (*pirsha b´alma*), y como cualquier desecho o residuo , es *Parve* (neutro) , puede ser usado con la leche o con sus derivados . El **Rama** opina , que sólo cuando la leche que se halla dentro del estómago (*kevá*) , se pone espesa o gomosa , pierde el status de leche .

Queso Hecho por un No judío - ¿ Por qué no es *Kasher* ?

Los métodos arriba descriptos , son los procesos más naturales para producir el queso . El medio más sencillo es usar un pedazo del estómago mismo , o el cuajo , o suero del estómago , y añadirles la leche . Ya que los **no judíos** , no tienen que usar ingredientes *Kasher* como catalizadores , podemos asumir , que el queso por ellos elaborado , **NO**es *Kasher* , y esto aún si tenemos una duda ,

sobre qué tipo de catalizador fue utilizado para hacer el queso .

La prohibición Rabínica , enunciada contra todos los quesos hechos por los gentiles o no judíos , que no hayan sido supervisados , **incluye al QUESO obtenido SIN SUERO** , o sin cuajo (Rennetless), y ello , para prevenir cualquier posible error .

Por lo tanto , **todos los quesos producidos por no judíos , requieren la supervisión del sistema de *kashrut* .Cualquier tipo** de queso duro , tales como el americano , Cheddar , Muenster , suizo , etc., **y** quesos blancos o blandos , tales como por ejemplo el cottage , queso crema , queso fresco , queso blanco , etc... requieren la estricta supervisión del sistema de kashrut .

¿Gelatina - Qué Podría ser No *Kasher* en la misma ?

- " Yo asumo..." dijo la Sra. Cohen , "que la razón por la cual se prohíbe la gelatina , es similar a la razón por la cual una enzima , o cuajo , o suero "no *Kasher* ", transforma al queso resultante en prohibido "

- "Sí - y No . El cuajo o suero , se parece al tema de la gelatina , en el sentido que ambos son usados como catalizadores o fermentos , que por lo general , son producidos a partir de alimentos "no *Kasher* ".

La **gelatina** , es una proteína pegajosa e incolora , soluble en agua , que se obtiene de los tejidos del animal , de los huesos , y de la piel . La gelatina "*Kasher* ", puede ser hecha con espinas de pescado , y/o piel del ternero , pezuñas , huesos desenterrados , etc. .

Tal como la entretela del estómago , puede ser usada para hacer el queso , si es que fue secada hasta el punto , en el que se parezca a un pedazo de madera , así también la piel de ternera , y otros subproductos provenientes del animal*Kasher ,* pueden ser secados , hasta el punto en el que ellos dejan de ser considerados como alimentos .

En ese punto , se vuelven aptos - *Kasher* , para usarse incluso con productos lácteos . La ley del *Kashrut* es muy compleja , y los huesos y cueros utilizados en la producción de gelatina , son considerados Parve , porque después de haberse secado del todo , están desprovistos de gusto o sabor .

Parve : ¿Acaso es un Sinónimo de Vegetariano?

Como quiera que sea , el significado general de la palabra*Parve* , se refiere a la comida que **no** es , ni láctea , ni de carne . Mucha gente piensa equivocadamente , que esto significa que el producto es considerado como un producto vegetariano .

Más aún , muchos ingredientes *Parve* autorizados , pueden contener subproductos de animales , tales como pescado , huevos , y gelatina , que aún cuando no otorgan ningún gusto o sabor particular , son considerados como *Parve* . En consecuencia , en el caso de la gelatina , toda persona que haya decidido ser vegetariana , debería comprobar con la organización que provee la supervisión , que el producto a adquirir , no contiene ningún subproducto animal , en sus ingredientes , a pesar de haber sido certificado como *Parve*.

¿ Huesos Secos ?

Hay quienes opinan , que en nuestros días , carecemos del conocimiento necesario , para determinar si el *ohr hakevá*(Entretela) , se ha secado al punto de parecerse a la madera (**Shaj** 33). Por consiguiente , aún si la gelatina es de un animal *Kasher* , no habría que comerla con leche , por sospecharse , que quizás no fue desecada completamente . Habría que consultar con la Autoridad Rabínica local , para determinar si en esa comunidad específica , la gelatina es considerada *Parve* o como carne .

En Conclusión

"*Kevod HaRav* , es emocionante descubrir , cómo se desarrolló el tema , a partir de una pregunta formulada sobre una costumbre . Así vimos aspectos relacionados a la conducta en público , y otros que incumben temas de carácter científico , que ayudan a comprender cómo cuidar la Cocina Kasher .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. Definir el concepto de ***´Mar´ít Ain´*** , (lo que otros puedan pensar) .
2. Explicar si la ley (*halajá*) de ***´Mar´ít Ain´*** , se aplica cuando se cocina pollo en leche de almendras .
3. a. ¿ Se puede aplicar la regla de ***´Mar´ít Ain´*** , (lo que otros pudieran pensar) , sobre los Decretos Rabínicos , en el entorno privado , vale decir en el ámbito hogareño ?
   b. ¿ Qué diremos si la propia familia observa lo efectuado ?
   c. En las mismas circunstancias , ¿ Qué responderemos , si lo que ellos ven , da la impresión , o se parece , a una acción que viola un precepto de la *Torá* ?
4. ¿ Qué quiere significar , o sugerir el **Baer Hetev** , cuando dice que es improbable que la gente haga dos errores ?
5. ¿ Por qué actualmente , puede el mozo o el encargado del servicio de un salón de fiestas , servir un helado de "crema" *Parve* (neutral) , sin cargar con la obligación de informar a los invitados , que el helado es *Parve* ?
6. ¿ Por qué los huevos son *Parve* (neutrales) ?
7. ¿ Por qué la leche está permitida , aún cuando es ordeñada de la vaca viva , por la fuerza , o en otros términos , por qué la leche no es *Ever min hajai*(miembro u órgano del animal vivo) ?
8. ¿ Por qué comemos y bebemos entre el pescado y la carne ?
9. ¿ Está prohibido comer un emparedado o sándwich de salmón ahumado , con queso cremoso ?
10. ¿Cuál es la ley acerca de cocinar carne , con leche contenida en el estómago del ternero , después de haber sido degollado ritualmente (*jalav kevá*) ?
11. Definir el término "*Ma´amid* " (fermentador o enzima).
12. ¿ Qué es lo que hace o convierte a la gelatina en " no*Kasher* " ?
13. ¿ Por qué está prohibido el queso elaborado por los " no judíos " ?
14. ¿ Es posible elaborar queso , usando a la carne como un catalizador o fermentador ? Explique las distintas ramificaciones a las que nos lleva el tema según la ley .

Respuestas A Las Preguntas

1. ***´Mar´ít Ain´*** , (lo que otros pudieren ver o pensar) , es una acción por la cual , aunque en ciertas situaciones, actuáremos al pie de la letra instituida en la *Torá* , debemos tomar

en consideración , lo que nuestros vecinos pensarían . Es algo que está prohibido hacer, debido a que quienes nos observan , podrían malinterpretar nuestras acciones .

2. El **RAMA** dictaminó : De acuerdo a la costumbre , se pueden servir aves con leche de almendras , porque sólo se las prohibió por decreto Rabínico (*asur mideRabanán*) . Empero , en el caso de "*basar behemá*"(carne *Kasher* de bovinos , ovinos , etc.) [Cocinada con leche de almendras] , se deberán colocar almendras , próximas a la leche de almendras , debido "a lo que la gente podría pensar "- ***´Mar´ít Ain´*** , similarmente a lo expuesto en el *Simán* 66 acerca de la sangre".
3. a. La regla *halájica* de "***Mar´ít Ain***", no se aplica en los casos de decretos Rabínicos , mientras que en privado , en su hogar , "aquellos que viven con tal persona , son conscientes , y saben , que ella únicamente cocina con leche de almendras , y no con leche común ".
   b. Los miembros de la casa , o de la familia , no son vistos como "público en general ", ya que partimos de la base , que ellos saben que sólo se trata de leche de almendras . Sin embargo, si se cocinare realmente carne de un animal (vacuno , ovino ,etc. - no ave) con leche , se estaría violando una orden expresa de la *Torá (Isur MideOraita),* y en consecuencia , se requiere hacer una señal de diferenciación (*hekér*) , inclusive tratándose del hogar propio para evitar confusiones .
   c. Cuándo el *Talmud* explica que el concepto de "***Mar´ít Ain***" (lo que podría pensar la gente) , se aplica también en el entorno hogareño , se está refiriendo sólo a las acciones que pueden ser interpretadas como una transgresión a una Ley de la *Torá* .
4. El **Baer Hetev** , dice que la regla de "***Mar´ít Ain"***,se aplica en el caso , en el que el observador curioso , hiciere una suposición errónea , de la que eventualmente desembocaría en una violación de la *Torá* . No obstante , en el caso en el que el observador , o mirón , tuviere que hacer dos suposiciones equivocadas , antes de tener que incurrir en una transgresión de la *Torá* , no es necesario tomar medidas de prevención , a causa del concepto de "***Mar´ít Ain***". El **Baer Hetev** expresa , que es improbable que una persona cometiere dos errores consecutivos sobre el mismo asunto . Por consiguiente , la prevención que hace el Decreto Rabínico , impidiendo la cocción de carne " No *Kasher* "(como por ejemplo carne de cerdo) con la leche de un animal *Kasher* , sirve y servirá , para prevenir el cocinar carne *Kasher* con leche *Kasher* , que es obviamente una expresa prohibición de la *Torá* .
5. La *Torá* fue redactada para siempre , pasado , presente , y futuro . Los Rabinos decretaron la regla de "***Mar´ít Ain***", según la época , y según el lugar en el que vivían . Los parámetros , o criterios del decreto Rabínico establecido en el *Talmud* , cambian con la conducta de cada generación . Hoy en día , existe una notable abundancia de productos "No lácteos ", y por eso , la gente no supone o asume de antemano , que automáticamente "uno cocina o come carne con leche" . La regla de "***Mar´ít Ain***", no se aplica , si uno bebe café con leche en polvo no láctea , en una comida común , o hamburguesas de soya con queso .
6. La *Torá* permite comer huevos (de aves *kasher*) , basándose en la *mitzvá* de ahuyentar al ave madre de un nido , y tomar a su cría . [*Shiluaj hakén*] Libro*Devarim* - Deuteronomio. 22 : 6-7. La prohibición cae sobre el ave , y no sobre los huevos , además de resultar obvio , que del aspecto o apariencia de los huevos , se puede ver que no son carne , y que no causarían a nadie , cometer un error , pensando que se puede cocinar carne con leche .(Al hacer un omelet de queso , por ejemplo).
7. El **Shaj** dice , que si no fuera porque hay versículo directo en la *Torá* , que nos permite tomarla , la leche estaría prohibida , debido a al precepto que no permite comer una parte o miembro , que haya sido separado o desprendido , de un animal vivo - *Ever min Hajai* . La (*Halajá*) no tilda a la leche y/o a sus subproductos como *Ever min Hajai* (miembro u órgano de un animal vivo) y si son *Kasher* , están completamente permitidos .
8. La **Mishná Berurá** , dice que comer , y tomar o beber , entre el pescado y la carne , mengua los restos, y enjuaga la boca, limpiándola .
9. Este tipo de sándwich está prohibido , sin importar si el pescado , y los productos lácteos , no hubieran sido cocinados juntos ; aún así , caerían bajo la definición de riesgosos o

peligrosos (*sakaná*). Esto es cierto de acuerdo a la opinión más estricta . Normalmente muchos *Ashkenazim* , aplican el concepto de peligroso (*Mipné hasakaná*) , al pescado cocinado con leche , y aceptan al pescado con queso , aún si fueran cocinados juntos , (como por ejemplo una cazuela de atún). Entre los *Sefaradim* , muchos lo prohíben , más se sabe de opiniones que aceptarían no ser estrictos al respecto .

10. Según el **Mejaber** , se permite cocinar carne , con la leche encontrada en el estómago del animal , llamada *Tzalul* , porque deja de ser leche , al comenzar a digerirse , y volverse en algo descompuesto , definido como "*Pirsha Bealma* "(desecho). Cualquier desecho es considerado *Parve* ,(neutro) y puede ser usado con productos lácteos . El **Rama** sostiene , que cuando la leche que se halla dentro de la *kevá* , se hace espesa y gomosa , pierde el estado definido como "leche" .
11. El *Ma´amid* es un catalizador o fermento , y nunca es considerado cuantitativamente "despreciable" , o insignificante por el Decreto Rabínico , ya que tiene un inequívoco efecto de coagulación sobre la leche , sin tener en cuenta la pequeñez de la cantidad presente .
12. La gelatina , es un catalizador proteínico , incoloro , y soluble en agua , que deriva de los tejidos animales y que puede ser hecha de espinas de pescado *Kasher* , pero por lo general , se basa en materias primas "no*Kasher* ". Digamos también , que se obtiene de tejidos celulares de la piel , y hasta de los huesos .
13. Puesto que los "no judíos", usan ingredientes "no*Kasher* " como catalizador , podemos asumir , que el queso por ellos elaborado , "no es *Kasher* ", y eso también si tenemos una duda , acerca del tipo de fermento coagulante usado para fabricar el queso .
14. La prohibición Rabínica que rige contra todos los quesos hechos por no judíos , sin supervisión Rabínica , incluyen al Queso producido sin el uso del suero mencionado , y llamado en inglés Rennetless . Y eso para prevenir cualquier error o confusión . La piel de un novillo , y otros subproductos del animal , pueden ser secados hasta el punto de dejar de ser considerados como alimento . En ese caso , ellos se vuelven *Kasher Parve* , listos para usarse hasta con productos lácteos . La ley de *Kashrut* es muy compleja , y los huesos y pellejos utilizados en la producción de gelatina , son considerados *Parve* , porque una vez deshidratados , no tienen ningún gusto .

1-Pollo o cualquier otra ave Kasher con leche .
2-Nos referimos al acto de cocinar mismo , y no al de comer , como por ejemplo , si se tuviere que cocinar para gentiles o " No judíos ".
3-Inclusive el Rama al final de esta halajá , sostiene que está "mutar lejatjilá " , permitido en primera instancia - (a priori) cocinar pollo con jalav tamé (impura), pero con leche Kasher , está prohibido - asur - Ver el Mishbetzot Zahav 87 : 5 .
4-Autoridades Rabínicas que vivieron hace aproximadamente unos 1800 - 2000 años atrás .
5-Tratado de Keritot 21 b
6-Está Prohibido expresamente por la Torá , beber la sangre de un animal , pero beber la sangre de un pescado , es una Prohibición de carácter Rabínico .
7-(62:8) Este es un Sefer (libro) escrito por el Rama , anterior a su comentario sobre el Shulján Aruj .
8-O sea , de vaca o cabras .
9-Incluso si se confundiera la leche de almendras , con leche común , y accidental o eventualmente se cocinare pollo con leche común , la transgresión es de menor gravedad , que la de un isur d´Oraita - expresa prohibición de la Torá .
10-1) La prohibición Rabínica de cocinar aves con leche , es la primera etapa , proveniente del precepto de la Torá , que rige lo relacionado a la carne con leche .
2) La segunda etapa , extraída o implicada a partir del decreto anterior , es la relacionada con la cocción de aves o pollos , en leche de almendras .
11-Tratado de Shabat 64 b
12-Es decir , aunque la acción sea cien por ciento permitida , podría parecer sin embargo , que se violó una ley de la Torá .
13-Baer Hetev - R´ Iehudá Ben Shimón Ashkenazi - Nació en Frankfurt , Alemania , en 1730 , donde falleció en 1770 . Conocido como el Maguid de Lvov , fue Rav de Frankfurt y escribió el Baer Hetev , comentario sobre el Shulján Aruj - Oraj Jaim y Even HaEzer .
14- jalav tamé (ó leche impura ó No Kasher)
15-Hay también otras costumbres , que dicen que sería suficiente aguardar tres horas , antes de comer lácteos . Uno puede actuar de esta manera , sólo si así es la tradición de su familia , o la de su comunidad .
16-Libro de Génesis - Bereshit 9 : 4 , y Libro de Éxodo - Shemot 22 : 30
17-(9)
18-El pasaje textual de la Torá , que nos permite consumir productos lácteos , es el de Shemot 3 : 8 ," Tierra de la que fluye leche y miel …". El texto incluye a la leche , como un regalo del Omnipotente (Hashem , de Bendito Nombre) .
19-81:

20-Comentario del Guilión Maharsha sobre el Shaj 9. Libro de Deuteronomio (Devarim) 22 : 6 -7 : "Ahuyentarás a la madre y tomarás a sus hijos para ti …" El termino "hijos" , incluye a los huevos que se hallan en el nido . De aquí vemos , que los huevos están permitidos , ya que recibimos la orden de tomarlos .
21-Shaj 9
22-Un tipo de lepra .
23-O sea , se habla del caso en el que el alimento considerado como "venenoso" o peligroso , no queda anulado (Batél en hebreo) , al mezclarse en 60 partes de algo permitido , a diferencia de un alimento prohibido (isur) , (no peligroso) , que se anula , al haberse mezclado negligentemente, en algo permitido 60 veces mayor , que la cantidad de lo prohibido (Batél beshishim = 60).
24-Oraj Jaim - Simán 173 - Seif katán 4
25-Simán (87 : 5)
26-(5)
27-(3)
28-(24)
29-(9)
30-Pri Megadim - R´ Iosef Ben Meir Teomim , Nacido en Lemberg , Polonia en 1727 . Falleció en Frankfurt , Alemania en 1792 .
31-Esto se aplica generalmente , sólo en los casos donde no hay ningún peligro claro .
32-Esta leche ya está parcialmente digerida .

Capítulo Uno : Sirviendo Productos de Carne y Lácteos . Lección número 8

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Sirviendo Productos de Carne y Lácteos

Lapso que Ha de Transcurrir entre ambos

Costumbres y reglas relacionadas con la mesa

La Sra. Toledano , me llamó por teléfono , para preguntar algo muy interesante .
- " Ayer , al servirle a mi hija Sara , una comida con carne para el almuerzo , me senté en la misma mesa , para beber una taza de café con la leche . Pero me di cuenta , que podría haber un problema , si una persona bebe leche , y la otra come carne , en la misma mesa . Así que me levanté , y terminé rápidamente mi café con leche en otro lado , para luego volver a sentarme en la mesa con mi hija . Dígame*Kevod HaRav* ,
" ¿ He sido demasiado cautelosa , o extremadamente precavida ? "
-" Sra. Toledano , aunque usted no hubiera sabido la precisa razón , de por qué lo que usted hizo era correcto , bien hizo usted aquí , de confiar en su intuición . Hay ciertas condiciones , cuyo cumplimiento es necesario , para poder permitir que la gente comiere productos lácteos , junto con alguien que comiere productos de carne , en la misma mesa . La mayor parte de ello , depende de las normas y reglas acostumbradas en la mesa …"

Sirviendo la mesa - mesas atendidas

La Fuente Textual

La *Mishná* en el tratado de *Julín* - hoja 103 b y 104 b , nos enseña la ley siguiente :
No se permite poner la carne y el queso , sobre la misma mesa . **Bet Hilel** sostienen , que **tampoco el pollo y el queso** , pueden ser colocados juntos , en la misma mesa . Esto se aplica , sólo en una mesa , donde uno normalmente come sus comidas . Sin embargo , está permitido hacerlo , en una

mesa atendida , o servida por otros .

¿ Cuál es la Preocupación que nos atañe ?
Hay una diferencia , entre los argumentos de **Rashi** [1], y del **Ran** [2], en cuanto a qué es lo que nos tiene que preocupar .
* Según **Rashi** , nos preocupa la posibilidad , de que la carne y el queso , puedan rozarse , tocándose , creando una situación , en la que alguien podría inadvertidamente comerlos juntos .
* Según el **Ran** , nos preocupa la posibilidad , de que alguien pudiere comerlos descuidadamente al mismo tiempo , al estar juntos en la misma mesa .
De acuerdo a cada uno de ellos , hay una regla que la denominaremos "severa o estricta ", y otra " flexible o tolerante ", que se aplicarían según la siguiente descripción :
Rashi :
Se toleraría : La leche en una taza , o un pedazo de queso envuelto , podrían ser puestos en una mesa donde hay carne , porque no hay ninguna posibilidad , de que pudieren tocarse o rozarse entre si .
Se tendría que ser estricto : Con alimentos "**no *Kasher*** "(inaptos y prohibidos de acuerdo a la *Halajá*) , que **no**puede ser puestos en la misma mesa , con comida *Kasher* , pues existe la posibilidad de que se toquen , o se rocen entre si , causando así ser ingeridos .
Ran :
Se toleraría : Que alimentos "**no *Kasher*** ", sean puestos sobre la mesa , junto con la comida Kasher , debido a que la posibilidad de que sean ingeridos por un judío , es muy remota , ya que éste bien conoce , e identifica a la comida "**no *Kasher*** ".
Se debe ser severo : La leche en una taza , o un pedazo de queso envuelto , **NO** pueden ser colocados en una mesa donde haya carne , o sus derivados , porque uno podría beber la leche , o abrir el queso envuelto , ingiriéndolo descuidadamente , durante la comida con carne .
De acuerdo con el **Shaj** , seguimos la opinión ante mencionada del **Ran** . Por lo tanto , se permite poner carne cruda en la mesa , al mismo tiempo que se toma una comida láctea , debido a que prácticamente , **no** existe la posibilidad , de que alguien comiere el pedazo crudo de carne , que se hallaba en la mesa con el queso .

Creando Cercos ... Alrededor de la Empalizada

La Sra. Toledano pareció verse preocupada .
- ¿ No va la ley demasiado lejos con esto , cuándo se trata de pollos o aves , y productos lácteos ?
Después de todo , realmente el pollo que se **cocina** con leche , es sólo una prohibición de carácter Rabínico (*isur mideRabanán*) . Por lo tanto , la imposición de una restricción adicional sobre la misma , como la de prohibir que se encuentren juntos en la misma mesa , superpone un decreto Rabínico sobre otro .
¿ No se parece acaso a establecer un cerco alrededor de otro cerco ? ¿ **Dónde termina éste asunto** ? " inquirió la Señora .

- ¡ " Esta es una buena pregunta ! ; los Rabinos , verdaderamente se abstuvieron de instituir " una cerca alrededor de una empalizada ". No obstante , tal como sucede con la mayoría de las reglas - hay excepciones . Algunas veces , los Rabinos sintieron que era necesario crear "una valla jurídica o legal , que cerque a otra valla ", o lo que se llama (*guezerá ligzerá*). **No siempre se puede comparar un decreto Rabínico con otro** . Sólo sería posible hacerlo , donde el *Talmud* mismo lo hizo [3].

Jametz en Pesaj

(Prohibición del pan leudado y sus derivados en la Fiesta de *Pesaj*)

Aquí se puede ver otro ejemplo , de "una cerca construida alrededor de una empalizada" . En circunstancias normales , una miga de pan leudado (*jametz*) , debería anularse (*batel*) , si se cayera arriba de otro alimento . Sin embargo , debido a la severidad inherente , de comer pan leudado (*jametz*) , en la fiesta de *Pesaj* , los Rabinos emitieron un decreto , por el cual , se prohíbe incluso una ínfima , o pequeñísima cantidad de pan leudado (*jametz*) , como medida preventiva , que bien nos guarde , de transgredir accidentalmente la severa prohibición .

Una prohibición adicional que Nuestros Sabios instituyeron , es la de **no** permitir , que un gentil o no judío , ponga su pan , en la misma mesa en la que come un judío , durante la fiesta de *Pesaj* , por temor a que una diminuta miga , pueda caerse en su comida .

El Rav del **Shaj ,** suministra una segunda razón , de por qué se prohíbe que el pan , sea colocado en la misma mesa durante *Pesaj* . Esto se basa , en el pasaje de la *Torá (pasuk) :…al haléjem levadó ijié Ha´adam* [5](…**no** sólo de pan vivirá el hombre). El pan es el alimento básico y sustancial de los seres humanos . Esto significa , que ya que el pan es un producto de primera necesidad , uno podría olvidarse fácilmente , y entregarse a comerlo negligentemente en la fiesta de *Pesaj* .

¿CARNE NO *Kasher* EN MI MESA ?

Cualquier alimento que **sea *Kasher*** , pero que le esté prohibido personalmente a alguien , o inclusive sólo por una cantidad limitada de tiempo , **está prohibido** traerlo a la mesa , donde tal persona come , por el miedo , o prevención , de que pudiere olvidarse y comerlo .

Por ejemplo , si una persona está a régimen , e hizo un juramento (*neder*) , de no comer un cierto alimento durante el año , o como el caso de un producto de pan leudado , durante la fiesta de Pesaj , **no se los puede poner en la mesa** , durante la comida , ya que el aspecto de ellos , es esencialmente similar , al de cualquier alimento apto o *Kasher* , lo que induciría a la persona a comerlo por error .

Pero cualquier alimento que **nunca** esté permitido comerlo , por una determinada persona , puede ser colocado en su mesa , ya que muy probablemente , no incurrirá en el error de comerlo .

Por lo tanto , se permitiría apoyar fiambre **no *Kasher***(*basar nevelá*), o incluso

carne *Kasher* **cruda** , en la mesa donde la persona consume productos lácteos , porque ello no genera la preocupación , de que tal persona los ingiera accidentalmente .

Viajeros , Hermanos y Amigos

"Yo veo cómo los hábitos de la comida , afectan a lo que somos capaces de poner en la mesa , mientras comemos . ¡ Eso me hace tomar más conciencia , de lo que pongo en mi plato ! " señaló la Señora . "Pero volviendo a lo que pregunté antes , ¿ Hay algún problema , con que me siente a tomar una comida con leche , en la misma mesa que mi hija come una comida con carne ? " - "Para contestarle a esto , debemos primero aprender , el tema de los viajeros , hermanos y amigos…"

***MISHNÁ JULÍN* - hoja 107 B :**

Rabán Shimón ben Gamliel dijo : "Se permite que dos**viajeros** coman en la misma mesa , aunque uno coma carne , y el otro coma comida láctea . No nos preocupa , (es improbable) , que uno de ellos comiera del plato del otro .
El *TALMUD* EXPLICA :
El **Rav Janan bar Ami** , dijo en nombre de **Shemuel** , " Esta *Mishná* , fue enseñada para ser aplicada , en el caso donde los viajeros **no** son conocidos o amigos , el uno con el otro . Sin embargo , en el caso contrario , de **viajeros amigos , no se les permite** comer lácteos y carne , en una misma mesa .
El **Rav Iamar bar Shamai** dijo a **Abaie** , " En el caso de dos hermanos que sean estrictos y pedantes , el uno para con el otro (es decir que no comparten sus pertenencias), ¿ Cuál es la ley ? "
La respuesta , es que todavía seguirá estando prohibido (*asur*) para ellos , comer la carne y la leche en la misma mesa .

¿ Una Separación entre Amigos ?

Vemos del *Talmud* , que si dos personas , son amistosas , el uno para con el otro , no les está permitido entonces , comer conjuntamente la carne y los lácteos **en la misma mesa** , porque ellos **no** se avergonzarían , de comer accidentalmente algo , del plato del otro .
Esto es también verdadero , en el caso de los hermanos , y aún cuando estos sean rigurosos y pedantes (*makpidim*) , el uno para con el otro .

> La solución para permitirles comer la carne y los lácteos **en la misma mesa** , es la de poner un objeto extraño , o inusual entre ellos , como elemento recordatorio (*hekér*) , cuya función es la de recordarles , que les está prohibido probar algo del plato del prójimo .

Amigos y Adversarios o Rivales :

En el caso de la gente , que **no** entra en la categoría de los hermanos , mas **son conocidos entre si** , y son también rigurosos y pedantes , el uno para con el otro (en lo que se refiere a sus pertenencias) ,
¿ Cuál es la ley ? ¿ Pueden ellos comer , sin colocar un elemento recordatorio

entre ellos ?
El **Rashal** [6], discute con el **Mejaber** , expresando que necesitamos un elemento recordatorio , sólo en el caso de los **hermanos** , y aún si ellos son mutuamente exigentes y pedantes . Sin embargo , en lo que respecta **al resto de la gente** , es suficiente con que cada uno sea estricto , por lo que se permite prescindir del elemento recordatorio .

El *Rav* del **Taz** , y el **Shaj** , están de acuerdo con el**Mejaber** , que **en el caso de las dos personas que se conocen , no** se les permite traer la carne y la leche a la misma mesa , y esto sigue siendo válido , aún cuando ellos sean estrictos recíprocamente , con sus pertenencias . En consecuencia , tendrán que poner un elemento recordatorio (*hekér*), si es que desean comer juntos .
- " Entonces me parece , que yo no podría tener mi taza de café con leche , en la misma mesa en la que mi hija comía su comida con carne ", sonrió la Sra. Toledano . ¡ A menos que yo hubiera puesto un elemento recordatorio en la mesa , para que me llame la atención , de que yo **no** podría comer nada de su plato !…
Mas aún no tengo claro , qué tipo de elemento recordatorio ayuda . ¿ Podría Usted decírmelo por favor ? "

Elementos Recordatorios :

No Confundir la Leche con la Carne

El *Talmud* [7], dice que sólo se prohíbe comer en la misma mesa , cuando hay un solo bulto , (*tefisá*) bolsa , o paquete de comestibles . El *Talmud* concluye , con que aún si es "**similar**" o se parece a un paquete solo , está prohibido . Simplemente , **no debe parecer** , que uno come de la misma bolsa , que contiene productos de carne y de leche , que fueron envueltos juntos .
Hay dos interpretaciones acerca del significado del término " una *tefisá* " (envoltorio) :
1. Rashi dice que " una *tefisá "(tefisá ajat)* , significa que los objetos o productos , fueron envueltos juntos . "**Similar**" a "una *tefisá* ", significa que los productos tienen un aspecto de uniformidad y pertenencia ; queriendo dar a entender , que la LECHE Y LA CARNE son ingeridas en la misma mesa , sin que nada las separe , por lo que es algo que **no está permitido** .
El comentario de los **Tosafot** , dice que la colocación de un elemento recordatorio (*hekér*) , entre la leche y la carne , o comer con manteles separados , se asemeja a "dos *tefisot*" y levanta o anula la prohibición .
2. Los ***Tosafot*** aportan otra interesante interpretación : que haya tenido lugar , una sola cuenta o gasto (*hotzá´á aját*) . Pero incluso algo que sea "similar" a una cuenta , está prohibido .

Esto significa , que si las dos personas fueran lo bastante amigas , como para que sólo una de ellas salde la cuenta , (debido a la cercanía de relación) , les estará prohibido comer juntos , la carne y los lácteos , en una misma mesa .
Según esto , donde haya tal cercanía de relación o amistad , el elemento recordatorio (*hekér*) , no ayudará .
El **Tur** trae ambas opiniones , aquí en el *Simán* 88 . Sin embargo , en el código

de *Oraj Jaim - Simán* 173 , sólo trae la primera opinión , que es la opinión por la que el**Mejaber** se decide . Por consiguiente , el elemento recordatorio ayuda REALMENTE , y es válido .

¿Cuándo el Elemento Recordatorio (*hekér*) ayuda ?

1: Una Rebanada de Pan : Si el pan **no** es parte de la comida , el **Rama** dice , que podrá entonces servir como elemento recordatorio (*hekér*) .
El autor del **Pri Megadim** [8], cita la opinión del libro**Levush** , que sostiene la idea , que el pan debe estar entero . Sin embargo , el **Pri Megadim** , expresa que puesto que el **Rama** tuvo que decir que si se come del pan , éste **no**podrá servir como elemento recordatorio , se puede deducir entonces , que inclusive un pedazo de pan , puede servir como recordatorio (aunque no haya estado entero) .

2 : Un Jarrón : Si el jarrón o jarra , está por lo general en la mesa , podrá servir como elemento recordatorio (*hekér*) , sólo si la gente no lo usa durante esa comida [9]. No obstante una jarra especial o infrecuente , podrá servir como *hekér ,* aún si la gente la usare . **Darjé Moshé** (1).**Shaj** (6) .

3: Una *Menorá* (candelabro) : Una menorá puede ser utilizada como recordatorio durante el día , o por la noche , si es que no está en su lugar habitual . *Mishbetzot Zahav*(4)

4: Un Anillo o un Plato : El **Taz** [10] dice que Una*menorá* , debe tener una determinada altura . De aquí se puede deducir , que un anillo , o un plato , **no** son suficientes para cumplir con su función (debido a su escasa altura).

5: Comiendo solo : El **Baer Hetév** , dice que **está prohibido** , que una persona sola coma , habiendo carne y productos lácteos sobre la mesa . Según el **Darjé Teshuvá**, el recordatorio no cumple aquí con su función , porque además del recordatorio , se requiere también a la otra persona , que sirve como presencia vigilante .
El *Rav* del **Jojmat Adám** , dice que un recordatorio ayuda , aún si una persona está sola . El *Rav* **S. Z. Auerbaj** , escribe en su *Badé Hashulján* , que habría que ser estricto y riguroso , donde no es difícil de llevarlo a cabo .

6: Varias Personas : Si varias personas comen juntas ,**está permitido** tener la carne y la leche en la mesa , e incluso sin un objeto recordatorio , ya que todos se observarán entre si , impidiendo la consumición de ambas (según el **Piské Teshuvá**) . De todos modos , el **Badé Hashulján** [11], cree que en lo que concierne a éste tema , deberíamos ser **rigurosos** , y no confiar en esto , como si fuera un objeto recordatorio , aunque éste "recordatorio" , sea usado a veces , en determinadas ocasiones .

7: Productos derivados del pan : Un objeto recordatorio**no** ayuda , o sea es ineficaz , para permitir apoyar productos de pan leudado (*jametz*)[12] , en la mesa de alguien , durante la fiesta de *Pesaj* . (Interpretación del**Guilión Maharsha** , sobre el **Shaj**) .

8: Un Guardia vigilante : Un guardia (*shomer*) , **no**puede sustituir al objeto recordatorio (*hekér*), según lo señalado por **R´ Akiva Eiger .** La razón de ello , es porque tendría que poder estar totalmente atento , durante el 100% del tiempo . Ya que ello no es una expectativa razonable , no serviría .

9: Si no hay ningún recordatorio... : Según la opinión del **Badé Hashulján** , si no hay ningún *hekér* del todo , habrá que dejar de comer , y sacar del medio a los alimentos prohibidos [13].
10: Un recordatorio es ineficaz , si alguno de los alimentos presentes , es común , y compartido por ambas personas ; como por ejemplo , un tazón , en el que se remoja o sazona . La razón por la que éste recordatorio **no**es eficaz , es porque así como ellos comparten el tazón con el aderezo , podrán inadvertidamente compartir otro de los alimentos , cayendo así en la prohibición . (Según el **Darjé Teshuvá**).

Comidas Lácteas , Posteriores a las de Carne : ¿ Cuánto Habrá que Esperar ?

- "*HaRav ,* ahora comprendo la necesidad de poner un objeto recordatorio en la mesa , para evitar que alguien pudiera ingerir la carne , con productos lácteos . Mientras tratamos el tema de la comida , ¿ Puede usted por favor explicarme , por qué tengo que esperar seis horas , para beber mi café con leche , después de comer un poco de carne , pollo u otra ave permitida ? Y ya que tenemos un amigo que espera sólo una hora , yo me pregunto también . ¿ Quién de nosotros tiene razón ? "
- "Sra. Toledano , ambos tienen razón . Esto depende de la tradición , y costumbre heredadas . Veamos la fuente textual , que trata acerca de cuanto tiempo hay que aguardar , entre la carne y la leche …"

El *TALMUD* , en el tratado de *JULÍN* - hoja 105 A , enseña :

Rav Jisda dijo :" Si una persona come carne , no podrá comer queso (posteriormente), pero si una persona come queso , se le permite comer posteriormente la carne . El*Talmud* continúa entonces diciendo , que el **padre de Mar Ukba** (Sr. Ukba)[14] , luego de haber comido un poco de carne , esperaba hasta el día siguiente , para comer lácteos , pero **Mar Ukba** mismo , sólo aguardaba el tiempo que transcurre , entre una comida y la siguiente (*seudá I ´seudá*)"

El Intervalo entre una Comida y la Siguiente : ¿ Cuánto Dura ?

- " Hasta ahora , entiendo que el *Talmud* , y la mayor parte de los comentarios , dicen que la ley , es según el parecer de **Mar Ukba** , vale decir , que después de comer la carne , hay que esperar hasta la comida siguiente , para tomar la leche .
¿ Pero cuánto dura éste lapso de tiempo , que transcurre entre "comida y comida " ? ¿ Es equivalente a una hora , o a seis horas ? . Sabemos que hay gente , que espera sólo 3 horas . ¿ Qué debería yo hacer ? " prosiguió la Señora preguntando .

El libro *Kreti U´Pleti* [15], dice que " **entre una comida y la otra** ", define un lapso de tiempo , que se encuentra entre una , y seis horas de duración . Esto se basa , en dos suposiciones o premisas diferentes , una , por la cual se comienza a contar desde que la comida **comienza a ser digerida** , y la otra , que señala el tiempo que corresponde a la **finalización del proceso digestivo** .
Según el **Maguen Abraham** [16], el alimento comienza a digerirse , después de una hora y 12 minutos , mientras que el proceso para terminar completamente la digestión , toma 6 horas .

Si Su Costumbre , o Tradición Recibida , es de Una Hora ,

El **Shaj** sostiene , que según el método de aquellos que esperan una hora , **no** es necesario efectuar "*kinuaj* "(comer un postre o masticar un alimento que cambia el gusto) , y "*hadajá* "(enjuague o lavado de la boca o también bebiendo).
Sin embargo , el **Taz** piensa lo contrario , o sea , que según aquellos que sostienen que una hora es suficiente , **es necesario** hacer "*kinuaj* ", (masticar un alimento que cambie el gusto) , y la "*hadajá* "(beber algo para enjuagar la boca) , entre ambos tipos de comida - carne y lácteos .
El **Mishbetzot Zahav** , decide como el **Taz** , expresando que esto es lo que corresponde hacer , siempre que sea posible .

En Algunas Partes del Mundo , Se Espera Tres Horas

La costumbre de aguardar tres horas , parecería haberse originado en la parte norte del planeta , donde las horas de luz natural , durante el invierno , son cortas . En aquellos sitios , la diferencia entre las comidas principales , era de tres horas . Y al llegar el verano , con sus días más largos , la gente prosiguió conservando la costumbre adoptada en invierno .
El libro del **Zohar** , también deja entrever , que tres horas seguramente bastarían , para definir el concepto citado de "entre una comida y la otra "

La Regla Hoy en Día

Hoy por hoy , existen una variedad de costumbres , en lo que se refiere a la cantidad de tiempo , que habría que esperar entre la carne y la leche .
Como guía básica , se establece , que si uno no está seguro acerca de su propia tradición o costumbre , tendrá que consultarlo con la Autoridad Rabínica local , para saberla .

Tanto el **Mejaber ,** como el **Rama** , son de la idea que se debe esperar 6 horas

. El **Guilión Maharsha** , cita al **Pri Jadash** , diciendo que habría que esperar 4 horas . El**Badé Hashulján** , entiende que la ley establece , que se deben esperar **6 horas completas** (una parte de la sexta hora , **no** cuenta como si fuera una hora completa).
Muchas personas tienen la costumbre de esperar 5½ horas . El libro **Ialkut Iosef** , dice que existe una razón , para creer que el **Mejaber** no intentó significar 6 horas exactas , porque en su época , los relojes eran algo poco común , por lo que era muy difícil ser preciso y exacto .

Por lo tanto , hay quienes dicen que no se tendría que esperar 6 horas completas y exactas . Algunos comentaristas , esgrimen que el **Mejaber** aceptaría , incluso 5 ½ horas como suficientes . Esto ha sido expuesto en nombre del **Rav Aharón Kotler** [17] *zt "l* .

El **Ialkut Iosef** [18], añade que posiblemente el **Mejaber** , hubiera creído que actualmente , habría que esperar seis horas , porque **es sencillo** ser preciso con el tiempo . De todos modos , en caso de necesidad , uno puede confiar y basarse en la flexibilidad de esperar 5 ½ horas .

El **Taz** , cita al **Rashal** diciendo , que es apropiado reprochar , y llamar la atención de los *bené Torá*(estudiantes Talmúdicos y eruditos) que no esperan 6 horas entre la carne y leche .
El autor del **Darjé Teshuvá** [19], apunta que algunas de las comunidades Judías de Alemania , tenían la costumbre (*minhag*) , de esperar 3 horas , entre la carne , y la leche o sus derivados .

Si se encuentra en una Duda : ¡ No Espere !

-"*Kevod HaRav* , ¿ Si yo hubiera comido carne , y no sé si ya pasaron las 6 horas exactamente , puedo comer lácteos , o tengo que esperar hasta estar segura , que efectivamente ya pasaron las 6 horas ? "
- " Vea Señora , como Usted sabe , algo que normalmente puede ser reparado o arreglado (*me´tukán*) , DEBE Usted tratar de arreglarlo , y eso es cierto , incluso en el caso de un Decreto Rabínico . Sin embargo , en el caso particular que Usted me expone , **no** tiene que esperar , porque entra en la categoría de lo denominado "una duda que se tiene sobre algo que en si mismo es una duda" - vale decir , una duda sobre algo dudoso (*sa´fék sféka*).
1) Tal vez , Usted esperó las 6 horas ya , (o **no** , esta es la primera duda) y ,
2) Aún si no lo hubiera hecho , la ley (*Halajá*) , es que uno no tiene que esperar seis horas [20].

Masticando Comida Grasosa

-"*HaRav* , los viernes , yo preparo mucha comida para Shabat . Durante el transcurso del día , yo pruebo varias veces , las comidas que preparo en honor del Sábado (lijvod Shabat). ¿ Acaso tengo que esperar 6 horas , si sólo pruebo

un poco de carne , y lo saco de la boca ? " preguntó la Sra. Toledano . -"Esto depende de que es lo que se defina como "comer", ¿ Acaso masticar al alimento , o tragarlo ? "

El Rambam y Rashi : ¡ Espere 6 Horas !

Según el **Rambam** [21], la razón por la que una persona debe esperar 6 horas , entre la ingestión de la carne , y la de la leche , es porque existe la posibilidad , de que alguna partícula de carne , haya quedado todavía aprisionada entre los dientes de alguien . La fuente textual , por la que el resto de carne metida entre los dientes , es todavía llamada "carne", es el pasaje de la *Torá (pasuk)*, donde dice " y todavía con la carne entre sus dientes [22].
De acuerdo a **Rashi** [23], la razón para aguardar 6 horas , es porque la carne sigue dando su gusto (en la boca) (*moshej táam*).
En otros términos , hasta que el alimento **termina** [24] de digerirse , continúa dejando un leve gusto del mismo , en la boca de alguien .

Resumen :

Rambam : Uno tiene que esperar , debido a las partículas o restos de carne , atrapadas entre los dientes .
Rashi : Dado que lo general , se experimenta un resabio o gusto de la carne en la boca , mucho después de haber comido la carne .

Siete Diferencias entre los Dos Métodos :

	Tema	*Rambam*	*Rashi*
1	Triturando el alimento para un bebé	La persona tendría que esperar 6 horas , después de masticar la carne , ya que restos de la misma , quedan aprisionados entre los dientes	No es necesario esperar 6 horas .
2	Si la carne se encontrare entre los dientes , después de 6 horas	No tiene que ser necesariamente quitada por el motivo tratado , porque es considerada ahora , como un residuo (*pirsha b´alma*).	Tiene que ser quitada [25]
3	Tragar carne sin masticarla	Se permiten ingerir productos lácteos inmediatamente después .	Se deben esperar 6 horas , antes de ingerir algo lácteo .
4	Masticar o degustar algo grasoso (*Shumán*)	Se permiten ingerir productos lácteos inmediatamente después[26].	Se deben esperar 6 horas , antes de ingerir algo lácteo .
5	Quesos duros "verdaderos" o	No es necesario aguardar 6 horas , antes de comer	El concepto del gusto persistente , (*moshej*

	madurados[27]	carne [28]. Y ello porque la Torá se refiere sólo al concepto de "carne" atrapada entre los dientes (*basar bén hashináim*). Como eso nunca fue mencionado en conexión con el queso , no se aplicará la "espera" a los mismos.	*tá´am*) , que permanece en la boca , se aplica incluso al queso , y por lo tanto , se requiere esperar 6 horas , antes de comer carne .
6	Dentaduras postizas	Es suficiente con sólo cambiarse la dentadura postiza , antes de comer el tipo de alimento opuesto .	El cambio de la dentadura postiza después de comer carne , y antes de ingerir lácteos , es insuficiente ; ya que el gusto anterior persiste en la boca , (moshej tá´am) , que es lo que nos preocupa.
7	Limpiándose los dientes	Después de comer carne , se debe efectuar una exhaustiva limpieza , y enjuague de los dientes .	Se requiere esperar 6 horas

De cualquier manera , según el **Rashal** , tampoco el **Rambam** , no confía en el cepillado de dientes , porque quizás , no se haya podido limpiar , cada lugar de la boca como corresponde .

La Ley (*halajá*) adoptada , es que nos debemos conducir , de acuerdo a la más **severa o estricta** de las opiniones (o según el **Rambam** o según **Rashi**) en cada caso particular .

La Dieta Kasher : Omitir la Carne después de Comer un Queso Duro

- *HaRav* , si observo adecuadamente las leyes , o reglas estrictas de cada uno de ellos , ¿ Tendré que esperar seis horas , después de comer una pizza ? ¿ Cómo puedo combinar una comida de carne , en mi dieta diaria día ? " Preguntó sorprendida la Sra. Toledano .
-" A veces , resulta delicado manejar algunas de las reglas y costumbres . Muchos acostumbran esperar una hora , entre el queso y la carne . Esto se basa en el libro del **Zohar** , que dice que hay que esperar una hora , entre ambos tipos de alimentos , sin hacer ninguna diferencia , entre cuál se ingirió primero , la leche o la carne . Hay también quienes esperan media hora , para comer la carne , luego del queso . Esto también se basa en el **Zohar** , ya que el valor mencionado de una hora , es aproximado .
De acuerdo con **Rashi** , si se come queso duro , (el queso duro es similar a la carne , porque deja un gusto remanente o persistente en la boca) habrá que esperar seis horas , para comer carne ".

Quesos Duros Actuales : No Como en Otra época

El **Rama** establece , que debemos ser estrictos con el queso duro . Según el **Taz** , se define como queso duro , a aquel que tiene seis meses , o el cultivado con bacterias , que le dan al queso un gusto fuerte . El **Shaj** , sólo menciona como factor , a los "seis meses".

A menos que la etiqueta del producto , declare lo contrario explícitamente , la mayor parte de los quesos duros actuales , **no entran** en esta categoría , ya que **no** son añejados o madurados durante 6 meses . Sin embargo , hay autoridades que dicen , que los productos químicos usados hoy día para la fabricación del queso , ponen a los quesos actuales , en la misma categoría de la de los quesos madurados . La mayor parte de las autoridades fuera de Israel , son tolerantes y flexibles con ellos . En Israel hay al respecto , opiniones estrictas y severas , y aquellas que no lo son .

¡ Pizza , Salchichas etc. , Placeres de Todo Niño !

-" De este modo , si la pizza ha sido hecha con **queso duro**, tengo que esperar 6 horas , antes de poder comer carne ", aseveró interrogativamente la Sra. Toledano .
- "No necesariamente , eso depende de su costumbre . Déjeme que se lo explique …"

No hay Necesidad de Esperar

La Ley (*Halajá*) fijó , que se debe esperar 6 horas , luego de haber comido queso duro , para poder comer carne . El verdadero queso duro , como lo expusimos , es **el queso que ha sido añejado , o madurado durante 6 meses**[29].
El **Darjé Teshuvá** [30], trae en nombre de la *Yard Yeshiva*, **que si el queso fue cocinado** , pierde los atributos o características del queso duro , y tiene en cambio , las de un queso blando . Por consiguiente , aún si usted acostumbra (tiene el *minhag*) , de esperar 6 horas , para "el queso americano procesado", (**que no fue añejado o madurado durante 6 meses**) , usted puede ser flexible y permisivo , y comer carne , incluso media hora más tarde , después de haber comido la pizza , ya que el queso no era de la variedad "anciana" o madura , y además porque pasó un proceso de cocción , durante su la preparación .

> De todas maneras , con los verdaderos quesos duros , madurados durante 6 meses , debemos ser estrictos , y aún si fuesen derretidos , habrá que esperar las 6 horas de rigor .

Si Como Ensalada en un Restaurante de Carne ¿ Acaso equivale a haber Comido Carne ?

-"Digamos por ejemplo , que salimos a comer afuera , apuntó la Sra. Toledano , y yo sólo comiere ensaladas en un restaurante de carne , ¿ Podré tomar una taza de café con leche , cuando volvamos a casa ? ¿ Hay alguna razón por la que yo tendría que esperar 6 horas , después de comer la ensalada en ese restaurante ? "
"Veamos lo que dicen nuestros Rabinos sobre esto …"

El **RAMA** (89 : 3) DICE

No obstante , si no hay nada de carne en el alimento preparado , aunque hubiera sido cocinado en una olla de carne , estará permitido comer queso posteriormente . Y No se acostumbra a ser riguroso o estricto con ello .
El **Shaj** explica , que el **Rama** se refiere a un alimento que fue cocinado en una olla de carne , que no estaba limpia[31]. La conclusión a la que se arriba , es que el **Rama**permite a una persona tomar leche , después de haber comido algo , de una olla de carne mal lavada , e inclusive si la carne , le hubiera dado un sabor débil o secundario , al alimento ingerido .
Esto se debe , a que el sabor que viene de la olla , no tiene las características de un pedazo de carne mismo . No quedaría atrapado entre los dientes (*basar bén hashinaim* - restos de carne entre los dientes), ni tampoco posee la propiedad llamada "*moshej tá´am* " (sabor persistente que queda en la boca).

Quiosco Típico (Puestos de venta en la calle)

La aplicación práctica de esta ley , es que por ejemplo en Israel , si uno come un sandwich o emparedado , llamado vulgarmente *"falafel* ", (hecho con un pan relleno de albóndigas , hechas de **garbanzos** molidos) , y no come carne , ("*shawárma* "- carne de pavo o cordero al spiedo , asada en un horno eléctrico giratorio) , incluso aunque las ensaladas y aderezos presentes , sean considerados como "de carne " (*besarím* en hebreo , fleischik en *idish*) , **y no puedan ser consumidos con productos lácteos** , porque la grasa de la carne , o de los cubiertos utilizados , pudo haberse mezclado con los mismos , ello **no** hace , o **no**convierte a una persona en "*besarí* "[32] , o sea , **como** si hubiera comido carne , **y podrá** por ende , comer lácteos posteriormente , con la condición de que coma algo diferente , y beba **entre ambos tipos de alimentos , para limpiar y enjuagar la boca** [33].

El manejo de un Cuchillo Sobre una Cebolla : ¡ Prestar atención y tener Cuidado !

Las cebollas tienen un gusto fuerte (*davar jaríf*) (*Simán*96 : 2) . Esto significa , que si hubieran sido cortadas con un cuchillo de carne , recogerán o absorberán un gusto fuerte . El **Pri Megadim** [34], dice que si uno corta una cebolla , o un rábano , con un cuchillo **de lácteos** (*jalaví*),**toman el carácter de lácteos , y no se puede comerlos , hasta 6 horas después de haber comido la carne .**
La consideración para decidir sobre las 6 horas de espera , es que la cebolla es vista , como que adquirió un **fuerte gusto** "lechoso", al tomar contacto con un cuchillo **de lácteos** (*jalaví*) . Ello basta para prohibir consumir carne de seguida . Sin embargo , si uno comió la cebolla primero , entonces el gusto de la cebolla no afectaría .

Una Cebolla , un Cuchillo de Carne , y una Pizza , Se Encuentran para un Almuerzo Lácteo

Si una persona come una cebolla , que fue cortada con un cuchillo de carne (*besarí* - fleischik), **o** si una comida fuertemente condimentada , o sazonada , fuera cocinada en una olla o cacerola de carne , uno **no** tiene que esperar 6 horas , antes de poder consumir lácteos , según **R´ Akiva Eiger** en el **Shaj** (19) y el **Bet Meir** . La diferencia , está en que **el gusto absorbido** en la cebolla , no persistirá (*moshej táam*) en su boca .

El gran Sabio - R´ Akiva Eiger , apunta , que aunque la cebolla reciba el gusto de la carne , debido al contacto con el cuchillo de carne , adquiere simplemente su gusto , pero no sus características físicas . Y por consiguiente , es considerada como la carne , **pero quien la coma , no se vuelve "*besarí* ",** o sea , no se vuelve **como** si hubiera comido carne .
En consecuencia , uno puede comer todavía la pizza , después de haber comido la cebolla ; pero que quede claro , **¡ no se ha de poner tal cebolla sobre la pizza !**
Un poco aturdida , interrogó la Señora Toledano al Rav - - "*Kevod HaRav* , no entiendo . ¿ Si la cebolla se vuelve "*besarí* ", (cuyo atributo será de carne) , al cortarla con un cuchillo de carne , por qué yo misma , no me vuelvo "*besarít* "(como quien ha comido carne , y deberá aguardar para los lácteos) al comerla ? "
El Rabino , haciendo una pausa , pensó por un momento replicando : - "Su pregunta me demuestra , que usted sigue esta conversación , muy atentamente . Déjeme explicarle la diferencia . Comenzaremos la respuesta con una pregunta .
¿ Qué es lo que vuelve a una persona "*besarí* "(quien ha comido carne) , en primer lugar ? Anteriormente explicamos , que para ser "*besarí* ", tiene que ocurrir , que se nos haya metido carne entre los dientes (según el**Rambam**), o bien lo seremos , porque la carne sigue dejando un regusto (*moshej táam*) en la boca , hasta que el alimento termine su digestión en el estómago . (Según**Rashi**)

Por eso , después de comer algo "con carne ", esta sigue dando un regusto en la boca , como por ejemplo , el gusto que queda después de comer una sopa de pollo . Como resultado de ello , **no se puede** comer una cebolla , que fue cortada con un cuchillo "de leche - (destinado a lácteos)", ya que el gusto lácteo , estará absorbido entonces en la cebolla , y por lo tanto , se mezclaría con el gusto de la sopa de pollo , que persiste en la boca del individuo . El pollo - considerado como carne - , tiene elementos grasos , que provocan que el gusto persista , transformando a la persona en "*besarí* " (quien comió carne , y deberá aguardar para los lácteos) . Antes expusimos que el tiempo en el cual el gusto persiste , oscila entre los diferentes puntos de vista , entre 1 y 6 horas .

A pesar de ello , en el caso de una cebolla que fue cortada con un cuchillo "de carne - destinado a usarse con carne ", aunque la cebolla sea considerada **como** la carne , debido a la transferencia de sabor ocurrida del cuchillo a la cebolla , no obstante , esta **no** deja un regusto de carne en la boca ,

ni tampoco queda atascada entre los dientes del comensal , como suele suceder con la carne verdadera . Y por eso , se permite que tal persona , coma cosas lácteas , **¡ pero no con aquella cebolla !**
-"*Kevod HaRav* ", señaló la Señora , "Su explicación es asombrosa". Nunca me imaginé la dinámica , de lo que realmente hace , o no hace a una persona "*besarí* "(que comió carne) . Pero todavía no entiendo , por qué los Rabinos no levantaron "un cerco legal o valla *halájica* ", para volver a uno "*besarí* "(como que comió carne) , de cualquier modo , evitando así toda posible confusión "
- "Señora Toledano", ¡ su pregunta es simplemente brillante ! " De hecho , el *Rav* del **Badé Hashulján** , en su comentario , muestra una similar preocupación . Él escribe en el capítulo 89 , en referencia a las leyes de la carne y la leche , que aunque el *Rav* del **Elia Raba** , en el capítulo 173 , no requirió enjuagarse la boca , o lavarse las manos , después de comer la cebolla , **lo mejor es hacerlo .**
El punto fundamental , es que puesto que la cebolla **no**recibe las propiedades actuales de la carne , una vez que alguien la come , no se convierte en "*besarí* ". En consecuencia , siga adelante , y disfrute de su pizza , pero por favor , acuérdese de limpiar primero su boca , para estar segura de que hizo lo que corresponde "

Manteles

-" Esto finalmente clarifica el misterio , de por qué esperamos diferentes cantidades de tiempo , entre la carne y la leche , y viceversa . - " ¿Y qué diremos de los manteles ? ¿ Hay alguna regla , o ley específica , que trata de la utilización de un mantel destinado a productos de carne , para productos lácteos de vez en cuando ? .
Tengo uno bellamente bordado , con un dibujo de las velas de *Shabat* , que normalmente uso para las comidas de carne , y me gustaría ponerlo la semana que viene , en ocasión de un evento familiar , para el que yo programo una comida láctea . ¿ Puedo acaso hacerlo ? " preguntó la Sra. Toledano "
- El **Piské Teshuvá** , trae en nombre del **Radvaz** [35], la opinión por la cual , la única vez que se requiere el uso de las carpetas individuales , o mantelitos separados , es cuando se apoyan los alimentos directamente sobre los mismos , o sea sobre el tapete individual .
Pero si uno come de un plato , uno puede usar el mismo tapete individual , o carpeta , colocando los lácteos y la carne , en los extremos opuestos .
El libro **Minjat la´akov** [36], apunta en nombre del **Baj**[37], **que aún cuando se coma de un plato , es preferible usar tapetes o carpetas individuales separadas .**
El **Maguen Abraham** , dice en *Oraj Jaim* 173 , que es suficiente con lavar el mantel , entre el uso de los lácteos , y el de la carne . De cualquier modo , se acostumbra a tener manteles separados , para los productos lácteos , y para la carne .
-" ¡ Esto me va a crear muchos lavados , *Kevod HaRav* ! ", suspiró la Señora . "Así es , si es que Usted usa los manteles directamente . Mas Usted puede

evitar todas estas cuestiones , usando un mantel plástico desechable , sobre su mantel preferido . Y esto es muy útil , si usted tiene un mantel apreciado , que desea usar frecuentemente . Después de terminar una comida , sólo elimine el mantel plástico superior , y sustitúyalo por otro desechable , para la comida siguiente del otro tipo (láctea o de carne) , que se va a servir . Esto realmente resulta , y le ahorrará un montón de tiempo y de limpieza "

Cortando el Pan

- "Me gustaría enseñar algo sobre el pan". El **Mejaber** dice , que habría que usar carpetas , o tapetes individuales**diferentes** , para la carne y para los lácteos . Un punto **más importante aún** , es que no habría que usar el **mismo cuchillo** que fue usado para la carne , para cortar el pan que uno comerá con los lácteos [38].
El **Badé Hashulján** , explica que las carpetas individuales diferentes , o mantelitos , **son necesarios** , porque el alimento que se come , podría llegar a volcarse sobre los mismos .
En lo que se refiere al pan , la preocupación es mayor aún . Es completamente posible , y probable , que un poco de grasa de carne , se halle adherida al cuchillo , y pudiera ser frotada con el pan , al efectuar el corte del mismo" (volviéndolo claramente al pan en *besarí* - o sea , apto solamente para ser comido con vajilla y /o comida de carne).
-"Ah , muchísimas gracias Rabino"

Clavando o Blandiendo el Cuchillo para Cortar Queso

- El teléfono sonó , y cuando levanté el tubo , oí la voz familiar de la hermana de la Señora Toledano .
"Rabino" , ella gimió . "Estoy en un aprieto . Tengo dos espléndidos cuchillos , uno lácteo , y el otro de carne . Y no podemos encontrar el lácteo en ninguna parte , y esta tarde , tendremos muchos invitados , para celebrar el 50 aniversario de bodas de nuestros padres . El problema , es que tengo el cuchillo elegante de carne , y debo cortar varios quesos de calidad , que compré especialmente para esta ocasión . ¿ Qué deberíamos hacer ahora , dadas las circunstancias ? "
"Señora Cohen ", no se preocupe . Hay un concepto*halájico* , denominado (*ne´itzá* - "clavado"). Este concepto , es explicado por el **Rama** , quien lo describe como el acto de tomar el cuchillo de carne (destinado al uso con carne) , y clavarlo **10 veces** en la tierra dura . Y así de éste modo , podrá ser usado ahora para cortar el queso .
El "clavado"(*ne´itzá*) , logra su cometido , al limpiar la hoja del cuchillo , de cualquier remanente posible de carne , que haya quedado adherido , y eso , debido a la presión y a la fricción ejercidas , al introducir el cuchillo en la tierra dura . Esto quita efectivamente una delgada capa superficial (*kedé klipá*) , de la hoja del cuchillo , convirtiéndolo en *Kasher* , hasta incluso para cortar un bloque de queso **duro y frío** [39].
Obviamente , esto sólo puede ser hecho , cuando no haya ningún otro cuchillo disponible , para cortar el queso . También habría que efectuar el mismo procedimiento , para eliminar los remanentes del queso , a fin de que

pueda retornar a su estado original . Hay que tener cuidado , de **no lavarlo** bajo una corriente de **agua caliente** de la canilla o grifo , ya que al hacerlo , el queso**absorberá restos lechosos** , dentro del metal de la hoja , que había sido destinada a ser usada con carne .

Cortando el Pan con un Cuchillo de Carne(destinado a usarse sólo con carne o alimentos combinados con carne)

Si uno quiere **cortar el pan** con un cuchillo de carne , sólo debe limpiar la cuchilla (la hoja) , restregándola (*kinuaj*) . Según el **Taz** , el "clavado" (*ne´itzá*) , sólo es necesario , cuando tenemos que limpiar el cuchillo abrasivamente , o sea hasta desgastar una capa laminar , llamada en hebreo (*kedé klipá*) , para poder cortar algo que es duro en si mismo .

Pero ya que el **pan es blando** , sólo tenemos que estar seguros , de que la superficie del cuchillo , esté libre de todo remanente o residuo de carne , por lo que la limpieza o fregada , (*kinuaj*) , será suficiente .
El **Shaj** , y el **R´ Akiva Eiger ,** contienden con esta opinión del **Taz** , y dicen que **incluso para cortar el pan , se requiere el "clavado" (*ne´itzá*)** . La prueba que ello es así , la podemos encontrar en la ley (*halajá*) , que formula , que se debe efectuar el procedimiento de la *ne´itzá* -"clavado", para un cuchillo "no *Kasher*" (usado anteriormente sólo para la comida "no *Kasher* " fría) [41], antes de poder usarlo para cortar **comida "*Kasher* " fría** . No hay entonces ninguna diferencia , si uno lo usará para cortar algo duro , o algo blando .

Virutas o Lana de acero , y la Costumbre del "clavado" (*ne´itzá*) Hoy en Día

La costumbre imperante , es la de asignar a cada cubierto por separado , la propiedad o destino , de ser "lácteo" , "de carne", o "*parve*"(neutro). En la eventualidad , en la que uno pudiera haberse quedado sin ningún cuchillo , en determinadas circunstancias , se puede confiar en una limpieza a fondo , fregándolo bien , con el objeto de cortar el pan .

> La limpieza **a fondo ,** obtenida mediante el uso abrasivo de la lana o viruta de acero , o del paño "Scotch bright", es semejante al procedimiento de la "*neitzá* ", (clavado).

- Ahora veo , cuán importante es estudiar , y saber las reglas y costumbres , para evitar cometer errores y equivocaciones .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. **a .** ¿ Por qué una persona no puede comer una comida de carne , si hay una taza de la leche , en la misma mesa ?
   b . ¿ Por qué el hecho de poner un elemento recordatorio (*hekér*) , lo posibilita ?
2. Durante una comida :
   a) ¿ Se permite apoyar sobre la mesa , un alimento NO*Kasher* ?
   b) ¿ Y si el alimento estuviera prohibido , debido a una promesa o juramento , tomado por la persona sobre el mismo (*neder*) ?
   c) ¿Por qué está prohibido traer a la mesa , o apoyar sobre la misma , el pan de un *goy* , gentil o no judío , durante la fiesta de Pesaj ?
   d) ¿ Es necesario poner un elemento recordatorio (*hekér*) , en cada uno de los casos antecitados ?
3. ¿ Pueden los hermanos que son estrictos , y pedantes el uno para con el otro , consumir productos lácteos , y de carne en la misma mesa (Es Obvio que cada uno programó comer un solo tipo) ?
4. ¿ Pueden las personas que se conocen entre si , y que también actúan pedante y severamente , el uno para con el otro , consumir productos lácteos , y de carne , en la misma mesa ?
5. Listar las tres opiniones , que explican cuánto tiempo tiene que esperar una persona , entre una comida de carne , y una de leche . ¿ Cuál es la fuente textual de cada una de las opiniones existentes ?
6. ¿ Cuál es la controversia entre **Rashi** y el **Rambam** , en lo que respecta a la razón , por la cual esperamos 6 horas entre la carne y leche ?
7. ¿ En que casos ellos discrepan ?
8. ¿ Sobre qué fuente textual , se basan aquellas personas que esperan media hora , después de haber comido queso , para poder comer algo de carne , vale decir entre "queso" y "carne" ?
9. ¿ Cuáles son los criterios o parámetros , que definen al queso duro ? ¿ Acaso se aplican hoy en día ?
10. ¿ Es que tengo que esperar 6 horas , para poder comer queso , después de comer (tomar) una sopa de pollo ? Explicarlo.
11. ¿ Si comiere un alimento preparado en una cacerola de carne , que no fue bien lavada ¿ Tengo que esperar 6 horas , antes de comer el queso ?
12. ¿ Y si como una cebolla cortada con un cuchillo de carne (cuyo uso está destinado a la carne) , también debo esperar 6 horas , antes de ingerir productos lácteos ? Explique por qué habría que esperar las 6 horas ; o por qué no habría que esperarlas .
13. ¿ Puedo comer una cebolla cortada con un cuchillo de lácteos, después de haber tomado una comida de carne ? Explicarlo .
14. ¿ Puedo usar el mismo mantel , tapete o carpeta individual , para lácteos y para productos con carne ?
15. a. ¿Qué significa "*ne´itzá* ", (clavado) ?
    b. ¿ Acaso sirve , o ayuda , enterrar el cuchillo en la tierra ? ¿ Por qué ?
16. ¿ Puedo cortar el pan con un cuchillo de carne , y comerlo con productos lácteos ?

Ir arriba

Respuestas A Las Preguntas

1. **a.** No se puede poner una taza de leche , en una mesa en la que se encuentran comidas con carne , porque uno podría tomarla inadvertidamente , durante la comida (que es de carne) .
   b. El elemento recordatorio , (*hekér*) , lo posibilita , porque siendo un objeto extraño e inusual sobre la mesa , va a llamar la atención de los comensales sentados , recordándoles que no coman , sino de la comida propia , y no de la de los demás (o sea de los platos de otro) .

2. **a. Rashi** : No, no se puede apoyar sobre la mesa , una comida o alimento "No *Kasher* ", porque existe la posibilidad , de que por estar en la misma mesa , se roce , o se agregue a los alimentos *Kasher* allí presentes , provocando la consumición indeseada de la comida prohibida .
   Ran : Sí , se puede , porque la posibilidad de que un Judío lo coma , es muy remota , ya que el sabe muy bien , que no es *Kasher* , y por ende , su consumo está prohibido .
   De acuerdo con el **Shaj** , debemos seguir la opinión del**Ran** , que indica : "…Se permite poner carne cruda en la mesa , al mismo tiempo que se toma una comida láctea , ya que no hay ninguna posibilidad , de que uno fuere a comer del pedazo de carne cruda , que se encontraría cerca del queso . "
   b. Si una persona hace dieta , y formuló una promesa o voto de abstenerse de una determinada comida durante el año , o de igual manera , en el caso de un producto leudado (pan o sus derivados) , durante la fiesta de Pesaj ; está prohibido ponerlos sobre la mesa (en ambos casos) , debido a que tales productos , son esencialmente similares en su apariencia , a una comida "*Kasher* ", lo que podría arrastrar , a que sean consumidos por error , (tanto en el caso de la dieta , al existir una promesa que los cohíbe , o en el caso del pan y sus derivados en Pesaj) .
   c. "…Debido a la severidad de la transgresión cometida , al comer pan leudado o sus variantes (*jametz*) , en Pesaj , los Rabinos formularon un decreto , por el cual se prohíbe , incluso la más insignificante cantidad de pan leudado (*jametz*), como medida preventiva , que bien nos guarde y aleje , de la posibilidad de transgredir accidentalmente la prohibición .
   También fue establecida una prohibición adicional , que es la de no permitir que alguien que no es judío (*goy* o gentil) , ponga su propio pan , durante la fiesta de Pesaj , en la misma mesa , donde el judío coma , por temor a que una ínfima y minúscula miga de pan , pudiere caer sobre la comida del judío ".
   d. No es necesario poner un elemento recordatorio (*hekér*), en cada uno de los casos antedichos .
   Para clarificarlo , diremos que en los tres últimos casos , no es necesario , porque está prohibido poner el alimento en la mesa del todo .
   En el primer caso , no es necesario un elemento recordatorio , porque el **Shaj** opina , que es muy improbable , que alguien fuere a comer por casualidad , algo que no es *Kasher* , (o que está crudo , y es normalmente incomestible) , pues nunca fue permitido .
3. No . Está prohibido , porque ellos no se verían molestos , o mejor dicho no se avergonzarían , de comer del plato del otro .
4. Del *Talmud* vemos , que si dos personas se conocen , y mantienen una relación amistosa , no se permite que una coma carne , y la otra lácteos , en la misma mesa (simultáneamente) , puesto que ellos no se verían molestos , o mejor dicho no se avergonzarían , de comer algo del plato del otro .
   Como comentario atenuante , se puede añadir , que en el lugar de trabajo , si alguien determinado , es la única persona que come "*Kasher* ", podrá sentarse en la misma mesa con los demás . Esto entra bajo la categoría del alimento no *Kasher* , apoyado en una mesa , que de todos modos , sigue estando prohibido , a sabiendas y conciencia del que come "*Kasher* ".
5. El libro *Kreti Upleti ,* dice que "de comida a comida" , es un concepto que varía entre una y seis horas . "Esto se basa , en si comenzamos a contar el tiempo , desde que el alimento comienza a digerirse , o en cambio , a partir del tiempo en el que el alimento ya terminó su digestión ". El **Maguen Abraham** , dice que "la comida comienza a digerirse , después de una hora y 12 minutos , y toma 6 horas enteras , para terminar de digerirse ".
   UNA HORA : el **Shaj** dice que "aquellos que esperan una hora , no requieren efectuar "*kinuaj* "(comer un postre o masticar un alimento que cambie el gusto) , y "*hadajá* " (enjuague o lavado de la boca o también bebiendo).
   El **Taz** y el **Mishbetzot Zahav** , sostienen la opinión , que una hora es suficiente , con la condición de que se efectúe el procedimiento mencionado de "*kinuaj* " (masticar algo para cambiar el gusto) , y "*hadajá* "(beber o enjuagarse la boca) .

TRES HORAS : La costumbre de aguardar un lapso de tres horas , entre las comidas , comenzó en la parte norte del continente europeo , donde las horas de luz natural , son reducidas durante el invierno . Esta costumbre prosiguió luego en el verano . LA LEY HOY EN DIA : El **Pri Jadash** , habla de cumplir cuatro horas de separación ; el **Mejaber** y el **Rama** , instruyen respetar seis horas , (existiendo la posibilidad de que el Mejaber hubiera sugerido 5½ horas , debido a la carencia de relojes exactos en su época); el **Badé Hashulján** , entiende que la *Halajá* , dicta aguardar seis horas enteras .

6. El **Rambam** señala , que la razón por la que se debe esperar seis horas , entre la carne y la leche , es porque aún quedarían restos o remanentes de carne , apresados entre los dientes , y en el lapso mencionado , esos restos son todavía designados como "carne" , y ello está en referencia directa al versículo - *pasuk* de la *Torá* , en *Bemidbar* (Números) 11 : 33 , que dice " y con la carne todavía entre sus dientes... **Rashi** por su parte interpreta , que las seis horas de espera , se deben a que la carne sigue dando un regusto en la boca , mucho después de haberla comido . "Hasta que la comida termine su digestión , deja un leve gusto en la boca de la persona "
7. En los siguientes casos :
   *Trituración del alimento para un bebé ;
   *Si la carne se encontrase entre los dientes después de las 6 hrs. ; ?Tragar carne sin masticarla ;
   * Masticar o degustar algo grasoso ;
   * Queso duro "verdadero" ;
   * Dentadura postiza ;
   * Limpiándose los dientes.
8. La *halajá* , es que seguimos en cada caso , la más estricta de entre las dos opiniones , **Rambam** y **Rashi** . Mas la fuente de esperar una hora se basa en el libro del *Zohar* .
9. De acuerdo con el **Taz** , se define como queso duro , aquel que es añejado o madurado por seis meses , o ´wormy´ (cultivado con bacterias que dan al queso un gusto fuerte) . El **Shaj** menciona seis meses . Hay quienes sugieren que los productos químicos usados hoy día , ponen a nuestros quesos en la misma categoría de la de los quesos madurados . La mayor parte de las autoridades fuera de Israel , son flexibles al respecto . En Israel , hay quienes que son más estrictos para así designarlos , y quienes opinan lo contrario . "Para el verdadero queso duro , envejecido y madurado durante por lo menos seis meses , e inclusive si ha sido derretido , debemos ser estrictos y esperar las 6 horas de rigor" .
10. Si , Ya que el pollo es considerado "carne" , y deja un regusto en la boca , a causa de sus elementos grasos , por lo que se debe esperar las seis horas , antes de comer el queso . Y todo ello sigue siendo cierto , también si se trata sólo de "caldo" de pollo .
11. El **Rama** dice en el inciso 89 : 3 , "Sin embargo , si la comida no tiene nada de carne , aún cuando hubiera sido cocinada en una olla de carne , estará permitido comer queso posteriormente . Y No se acostumbra a ser riguroso o estricto con ello ." A pesar de que el alimento hubiera sido cocinado en un recipiente de carne mal lavado , o no del todo limpio , el **Rama** permite tomar leche después del mismo , porque el sabor que proviene del recipiente , no tiene las características de un pedazo de carne , vale decir , no quedaría atrapado entre los dientes del individuo , ni tampoco dejaría un regusto en su boca .
12. Cuando se corta una cebolla con un cuchillo de carne , por ejemplo , esta absorbe un gusto fuerte . No es necesario esperar 6 horas , antes de comer lácteos , porque el gusto absorbido en la cebolla , no persistirá en la boca (quiere decir el gusto de la carne , no el de la cebolla , por supuesto) .
    La cebolla recibe , o adquiere el gusto de la carne procedente del cuchillo "de carne", pero no sus características físicas . En otros términos , la cebolla es considerada aquí como carne , pero quien la come , no se vuelve "besarí " , o sea , como si hubiera comido carne .
13. El **Pri Megadim** , determina que si alguien corta una cebolla con un cuchillo destinado a lácteos , la cebolla se torna en láctea , y es vista como que adquirió un fuerte gusto

lácteo ; por lo tanto , luego de comer carne , el regusto de esta , se mezclará con el gusto lácteo heredado por la cebolla . En consecuencia , NO se puede comer tal cebolla , hasta pasadas 6 horas de haber consumido la carne .

14. El **Piské Teshuvá** , trae la opinión del **Radvaz** , quien expresa que la única vez que es necesario separar las carpetitas o tapetes individuales , es cuando se pone la comida , o los alimentos directamente sobre la carpeta o mantelito individual . Si alguien come de un plato , podrá usar la misma carpeta , poniendo los lácteos en un extremo , y la comida de carne , destinada a la otra persona , en el extremo opuesto .
El libro *Minjat Ia´akov ,* apunta en nombre del **Baj** , que incluso cuando alguien come de un plato , es preferible usar mantelitos o carpetas separadas . Cabe destacar , que si fueron lavados , pueden ser utilizados para ambos tipos de alimentos .
15. a. "*Ne´itzá* ", significa clavar el cuchillo en la tierra , para que pueda ser usado con el tipo de comida opuesto .
b. No , no sirve . Cuando el único cuchillo disponible para cortar el queso , es un cuchillo de carne , se podrá en tal caso de emergencia , "clavarlo" 10 veces en tierra dura , para hacerlo apto de ser usado como "lácteo", con cosas frías , pues la presión y la fricción , ejercidas al penetrar en la tierra , removerán una capa delgada de la cuchilla .
16. Según el **Taz** , la "*neitzá* "(clavado) , es sólo necesaria , cuando tenemos rebajar del cuchillo , una delgada capa del filo , mediante la fricción con la tierra , para poder cortar un alimento duro , del tipo opuesto .
Dado que el pan es blando , sólo tenemos que asegurarnos , que la superficie del cuchillo esté perfectamente limpia , y sin ningún remanente de carne ; por lo que una fregada a fondo del filo , o de la cuchilla sería suficiente .
El **Shaj** y **R´Akiva Eiger** sostienen , que de acuerdo con la *Halajá* , también para cortar el pan , es necesario hacer la "*neitzá* " (clavado) . Además la "*neitzá* ", es necesaria para poder utilizar un cuchillo no *Kasher* , (usado anteriormente sólo para comida no*Kasher* fría) antes de poder utilizarlo para cortar comida *Kasher* fría . No hay ninguna diferencia , si será usado para cortar algo duro , o algo blando .

1-Rashi - R´ Shelomó Ben Itzjaki , nació en la ciudad de Troyes , Francia , en 1040 , donde falleció en el 1105 . Sus ancestros se remontan hasta el Rey David , pasando por Hilel el anciano , y otros Tanaim .
2-Ran - R´ Nisim Ben Reuven de Gerona , España , donde nació en 1290 . Su deceso se produjo en Barcelona , España , en 1375 . Comentador Talmúdico y halajista . Médico de la corte real , vivió la mayor parte de su vida en Barcelona , donde sirvió como Rav , Daián (juez) , y Rosh Ieshivá .
3-El libro Kreti U´Pleti , comentario sobre Ioré Deá , contesta citando al comentario de los Tosafot Julin - hoja 104 a - Encabezado - Dibur Hamatjil "u´mena...". Fue compuesto por el R´ Ionatan Eibeshutz - Iearot Devash - quien nació en Cracovia , Polonia en 1690 y falleció en Hamburgo , Alemania , en el 1764 . Talmudista , Cabalista , y Rav de las localidades de Altona/Hamburg/Wandsbeck . Escribió el libro "Ahavat Ionatan ", donde expone interpretaciones homiléticas de las Haftarot . y el "Urim V´tumim" , sobre la parte de Joshen Mishpat . Gozó de un fuerte apoyo , por parte de la Judería polaca .
4-Comentario del Shaj 88 : 2
5-Libro de Deuteronomio - Devarim 8 : 3
6-R´ Shelomó Ben Iejiel Luria - Nació en Brisk (Bielorrusia) en 1510 , y falleció en Lublin (Polonia) , en el 1573 . Erudito talmúdico y halajista , Rav de Lublin , y pariente y amigo íntimo del Rama . Autor de las obras "Iam Shel Shelomó ", "Jojmat Shelomó ", comentarios sobre el Talmud y el Jidushé Maharshal .
7-Tratado de Julín - Hoja 107 b
8-Sifté Daat 8
9-Bet Iosef - Oraj Jaim 173.
10-Inciso Pequeño - Seif Katán 4
11-Beurim - Encabezamiento - Dibur Hamatjil ...Im
12-En el caso en el que los productos de pan leudado (jametz) , no pertenecen al judío .
13-88 : 5
14-El padre de Mar Ukba , era riguroso y estricto para consigo mismo .
15-(3) R´ Ionatán Eibeshutz . Nació en Cracovia , Polonia , en el 1690. Falleció en Hamburgo , Alemania , en el 1764 .
16-Oraj Jaim 184 : 9.
17-R´ Aharón Kotler - Nació en Sislovitch , Rusia , en 1892 , y falleció en Nueva York , EE.UU. , en 1962 . Talmudista , Rosh Ieshivá , y Líder del Judaísmo Ortodoxo . Estudió en Slobodka , y fundó una Ieshivá en Kletzk , Polonia . Llegó a América en 1941 , como refugiado de guerra , después de pasar por Japón y por Rusia .
Dedicó grandes esfuerzos al rescate de Judíos del Holocausto , y al mejoramiento de la vida judía en América . Firmemente comprometido con la educación Judía , fundó y fue Rosh Ieshivá del Bet Midrash Gavoha de Lakewood , eventualmente la Ieshivá de estudios avanzados , más grande de América .
18-Arriba de la página 386
19-Darjé Teshuvá - R´ Tzvi Hirsh Shapira - Nació en Munkach , Hungría , en 1845 , donde falleció en 1913 . Autor de esta obra , que es , un comentario enciclopédico sobre el Shulján Aruj - Ioré Deá .
20-Esta es una ley interpretativa de la Torá , por la cual , en casos "de una duda basada en otra duda " (safék sféka) , se debe ser flexible y permisivo . La Torá nos enseña a vivir una vida equilibrada , y por lo tanto no tenemos que tomar nuestras

preocupaciones a un extremo . No obstante , las leyes de safék sféka , son complicadas , y se debe consultar con el Rav , acerca de cuando corresponde aplicarla .
21-Hiljot Ma´ajalot Asurot (Leyes concernientes a los alimentos prohibidos) 9 : 28
22-Libro de Números - Bemidbar 11 : 33
23-Comienza con las palabras "asur leejol gueviná ", comentado en el Talmud , tratado Julín .
24-Tal como fue mencionado anteriormente , hay una cuestión , acerca de si tenemos que esperar hasta cuando comienza la digestión , o hasta cuando termina (1 hora ó 6 horas). Actualmente se adopta , la vasta costumbre , difundida por doquier , de esperar seis horas , tanto según la opinión de Rashi , como según la del Rambam .
25-Esto , debido a que Rashi , discrepa con la explicación del Rambam , que aduce que hay que esperar 6 horas , a causa de los restos de carne que se acumularon entre los dientes .
26-Grá 14
27-Denominado en hebreo "metula´at " . Queso producido con bacterias , como el Queso "Suizo", que ha sido madurado , o añejado durante seis meses . Si no ha envejecido durante seis meses , pero ha endurecido , es cuestionable si puede ser considerado como el "verdadero" queso duro , o madurado , que según la Halajá , requiere 6 horas de separación , para poder comer carne , tal como se lo mencionó en el shiur .
28-Taz 4
29-Generalmente , la pizza no es elaborada con verdaderos quesos duros , pues si así fuera , sería muy cara .(y no popular)
30-(89 : 43)
31-Aruj Hashulján 89 : 13 . El Shaj deduce , que si la olla estuviera perfectamente limpia , no tenemos entonces que determinar , que está permitido ingerir lácteos , inmediatamente después . Esto se aprende de otra halajá , formulada en el Simán 95.
32-Cuando alguien come carne , el término común para describir su estado halájico , es la palabra besarí , en hebreo , o fleischik , en idish . Esto significa , que la persona adquirió el status de "haber comido carne", teniendo que esperar 6 horas , antes de poder ingerir lácteos .
33-Darjé Teshuvá 89 : 44
34-Oraj Jaim 494 : 6
35-Radvaz - R´ David Ben Shelomó Ibn Avi Zimra - Nació en España , en 1480 , y su deceso se produjo en Tzefat , Eretz Israel , en 1574 . Rabino en Jefe de Egipto , durante 40 años , escribió aproximadamente unas 2400 respuestas halájicas , que fueron recopiladas bajo el nombre de Radvaz . Tendió a favorecer la tolerancia , y la flexibilidad , en la interpretación halájica . Autor de un comentario sobre el Mishné Torá del Rambam .
36-76 : 17
37-Baj - R´ Ioel Ben Shemuel Sirkis - Nacido en Lublin , Polonia en el 1561 , murió en Cracow , Polonia en el 1640 . Rav de las ciudades de Beltz , de Brest-Litovsk , y de Cracow , donde se convirtió en Av Bet Din (Rabino presidente del Tribunal Rabínico) , y Rosh Ieshivá en 1619 . Autor de la obra "Bet Jadash / El "Baj", enorme comentario sobre el Tur , donde estableció la base de las leyes en el Talmud , siguiendo sus desarrollos , a través de las interpretaciones de las diferentes generaciones .
38-O un cuchillo destinado para lácteos , para cortar pan que será comido con carne .
39-Hace años , los quesos venían en bloques , piezas o panes , que eran muy difíciles de cortar . Se requería esforzarse , incluso para cortar un pedazo pequeño .
40-R´ Akiva Ben Moshé Eiger - Nació en Eisenstadt , Austria , en el 1761 , y falleció en Posen , Polonia , en 1837 . Eminente autoridad halájica , líder de su generación , fue un feroz opositor de la educación secular , e ideas de la reforma . Fue Rav de las ciudades de Markish , Friedland y Posen , donde fundó la renombrada Ieshivá . Autor del comentario "Tosafot R´ Akiva", comentario a la Mishná , Guilión HaShas , comentario sobre el Talmud , Rashi , y las Tosafot , que aparece incluido en las ediciones tradicionales del Talmud , Jidushé Akiva Eiger , y Teshuvot R´ Akiva , compendio de respuestas halájicas .
41-Si fue utilizado con comida "NO Kasher " caliente , se requiere una mayor profundización del tema .
42-Baer Hetev 15

Mezclas de Productos de Carne y Lácteos . Lección número 9

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Comiendo Alimentos "*Kasher*" de Platos "No *Kasher*"

Embolsando y Empaquetando Productos de Comida

La Señora Cordovero , me llamó esta mañana , para consultarme :
- "*HaRav* , dijo , yo embolsé mis propios productos en el supermercado , para ayudar a la cajera . Cuando puse el paquete del queso , en la misma bolsa donde estaba el pollo congelado , la cajera se sorprendió , preguntándome en voz alta , por qué me permito mezclar la leche con la carne , en la misma bolsa . Ella prosiguió diciendo , que tiene instrucciones , de embolsarlos siempre por separado .
Yo le respondí , que eso no significa realmente mezclar , ya que los alimentos

están fríos y separados . Y le seguí explicando entonces , sobre el tema de los sabores transferidos , de las distintas temperaturas que afectan a la transferencia del sabor , y de otras cosas por el estilo . Ya que ella no era judía , no quise que ella pensare mal de otras personas que hicieren lo mismo . ¿ Acaso es correcto lo que hice ? ".
- "Sra. Cordovero , usted hizo un trabajo magnífico al explicarle esto . Me siento orgulloso , de saber cómo las clases sobre la Cocina *Kasher* , le ayudaron a responder , sin verse perturbada ante el desafío presentado "

La MISHNÁ en el tratado de JULIN - hoja 107 B enseña : Una persona puede envolver carne y queso , en una misma servilleta o pañuelo , de manera tal que no entren en contacto .

El *Talmud* (la *Guemará*) pregunta , " ¿ y si llegan realmente a tocarse , cuál es el problema ? ¡ Ambos están fríos ! **Abaie** responde , " Admitiendo que las superficies de cada uno de ellos , no se han vuelto prohibidas , ¿se quisiera significar con ello , que incluso no tendrían que ser enjuagadas [1]?

¡ Pasajeros y Viajeros - Tengan Cuidado !

- ¿" Puedo comer productos *Kasher* , en la casa de alguien que no cuida "*Kashrut* " (leyes que regulan los alimentos permitidos) ? ¿ Alcanza con permitir que mi comida , no toque a la comida **no *Kasher*** de otro ? " Preguntó la Sra. Cordovero pensativa .
- "Esto es una pregunta avanzada , Sra. Cordovero . Los comentarios tratan de esta cuestión , como un asunto que está relacionado con los pasajeros y viajeros "

Si la Comida Fuera Puesta en un Plato "No*Kasher* " - Cuestión relacionada con la transferencia del gusto .

Ya que por lo general , hay partículas residuales " **No*Kasher*** ", en platos que fueron usados para estos alimentos , estaría prohibido usarlos , sin haberlos lavado primero . Por lo tanto , los viajeros que se vieren envueltos en un caso , en el que debieren comer de estos platos , deberían SER CONSCIENTES de esta cuestión , y tratarla como corresponde .

El autor del **Ba´al Ha´itur** , deduce del susodicho caso , expuesto en el *Talmud* [2], que incluso cuando la comida haya sido puesta en un plato " **No *Kasher*** ", el alimento requiere ser enjuagado , antes de que pueda ser ingerido . El gusto o sabor , transferido del alimento " **No *Kasher*** " al plato , en un principio , puede entonces , en ciertas condiciones , ser transferido , del plato , al alimento*Kasher* .
Sin embargo , si el alimento será de todos modos lavado , antes de ser consumido , será entonces aceptable , ponerlo en un plato usado para comida "**No *Kasher*** ". Y por el contrario , si el alimento no es normalmente lavado o enjuagado , inmediatamente antes de comer , **se prohíbe**colocarlo en los platos " **No *Kasher*** " señalados .
De ello surge , que uno **no** puede poner un pedazo de pollo asado , en un plato " No Kasher ", ya que la gente no lava o enjuaga tal pedazo de pollo , antes de comerlo . Por otra parte , se puede poner un pedazo de pollo crudo , en un plato

" **No *Kasher*** ", dado que se acostumbra a lavarlo , antes de prepararlo para cocinar .
De aquí vemos , que aunque el plato no forme parte del alimento " **No *Kasher*** ", es tratado como si lo fuese , y por lo tanto , **no** se permite usarlo para la comida *Kasher* . Y ello , porque puede transformarse fácilmente en " **No*Kasher***", a causa de la transferencia del Gusto penetrado en el residuo , que podría encontrarse en el plato .

Que hacer con una Salmuera , pickles o escabeche

El **Taz** [4], cita al **Maharshal** [5], quien determinó en sus escritos , que las personas que están de viaje , **no** pueden comer arenques , salmueras o escabeches , en los platos de los no judíos (*goim*) , ya que por el hecho de estar húmedos o acuosos , uno se podría olvidar de lavarlos antes de la comida [6].
Retrospectivamente , vale decir , luego de haber sucedido el hecho (*bediavád*) , si hubiesen sido puestos en el plato de un gentil (no judío) , sin haberlos enjuagado previamente (antes de comerlo) , se puede comer el arenque , luego de quitarle la piel , y cuidando entonces , de no ponerlo de vuelta en el plato señalado .

La misma regla se aplica con los escabeches o salmueras . Sin embargo , el jugo de los mismos , como no puede ser "enjuagado" (pues es un líquido) , está prohibido .
El *Rav* del **Torat Jatat (Rama)** [7], es de la idea , de que las personas que se hallan en tránsito , y que pudieren verse envueltas en una situación difícil o imprevista , podrán poner su comida , e inclusive si estuviere húmeda o acuosa , en platos **No *Kasher*** ; y eso , precisamente por tratarse de una situación difícil (*bediavád* - no escogida voluntariamente) , que justificaría permitir hacerlo en esos platos .
El **Pri Megadim** [8] pregunta , "¿ Por qué esto es considerado como *bediavád* - post factum , no por opción ? ¿ Por qué las personas que están de viaje , no pueden lavar los platos antes de usarlos ? "
Él se apronta a explicar , que hablamos de un caso , en el que la persona **no** dispone del todo , de agua para lavar los platos , y el uso de los mismos está permitido , pues éste caso de fuerza mayor , se asemeja al concepto de *bediavád*- o sea , luego de haber sucedido el hecho , o en otras palabras , un imprevisto .

También señala , que quizás porque el arenque sea considerado como algo extra fuerte (tal como lo picante),**no** debería ser puesto en un plato antes de lavarlo , debido a que podría arrastrar el gusto o sabor remanente absorbido en el plato .
De todos modos , si por cualquier eventualidad , se tuviere que usar el plato de un no judío , mientras uno se encuentra en su hogar , deberá al menos , lavar bien el plato , y luego de lavado , podrá usarlo inclusive para el arenque , y esto aún según esta estricta posición .

Sin embargo , inclusive si lavare los platos , **no** estará permitido poner el arenque , salmueras o escabeches , en esos platos "a priori" - *le´jatjilá* (desde un principio o a sabiendas) , cuando se puede comerlos , sin el plato en cuestión .

Alimentos suaves (**no** picantes , salados , agriados o avinagrados) , pueden ser puestos en un plato "**No *Kasher***" **limpio** , en ocasiones imprevistas o fuera de lo común , e incluso sin enjuagarlos .

¿ Qué significa un plato " No *Kasher* " ?

- "*Kevod HaRav* , yo entiendo que si el plato está sucio , hay que lavarlo antes de usarlo . Pero , si el residuo del comestible "**No *Kasher*** " está actualmente en el plato , ¿ A quién se le ocurriría comerlo de todos modos ? Todavía no entiendo a qué tipo de plato hace Usted referencia . ¿ Qué es lo que se considera un plato "**No *Kasher*** "? preguntó la Sra. Cordovero .
- " ¡ Esta es una buena pregunta , Sra. Cordovero ! . Esto depende de CÓMO el plato , HAYA ABSORBIDO el gusto "**No *Kasher*** ". Si el plato absorbió el gusto "**No*Kasher*** ", a través de la cocción , es considerado como "**No*Kasher*** ". Si el plato sólo absorbió el gusto o sabor , por medio del contacto con salmueras , escabeche o pickles , podremos ser tolerantes y flexibles , para permitir su uso con la comida fría . Esto también depende , de qué material está hecho el plato . Para aclarar el tema , hay que tener en mente constantemente , los factores del "gusto **No *Kasher*** " y el de la temperatura .

La Fuente textual

EL TEXTO CLÁSICO del **RAMA** determina :
RAMA : La prohibición de apoyar o poner alimentos , en platos "**No *Kasher*** ", se aplica a la comida que se encuentra un poco húmeda o mojada . Pero si el alimento está completamente seco , y el plato sólo absorbió un alimento "**No *Kasher*** " frío , estaría permitido poner un alimento seco en el plato , sin tener que lavarlo (al alimento).
El **Taz** , efectúa la siguiente [9] enmienda , a lo formulado por el **Rama** :
De acuerdo con el **Taz** , el texto del **RAMA** , debería verse así :
RAMA : La prohibición de apoyar o poner alimentos , en platos "**No *Kasher*** ", se aplica a la comida que se encuentra un poco húmeda o mojada . Pero si el alimento está completamente seco , y / **ó** el plato sólo absorbió un alimento "**No *Kasher***" [10] frío , estaría permitido poner un alimento seco en el plato , sin tener que lavar el alimento.

En Resumen - ¿ El Plato estaba Caliente o Frío ?

Ahora Sra. Cordovero , habrá que prestar atención , y discernir , qué tipo de alimento "**No *Kasher*** ", fue servido en el plato anteriormente , antes de decidir , qué clase de comida , Usted podrá poner sobre el mismo ahora .
Según el **Taz** , si el plato fue usado para comida caliente "**No *Kasher*** ",

entonces usted puede poner en el mismo , un alimento seco ; y si el plato fue usado sólo para comida "**No *Kasher*** " fría , se podrá utilizarlo , para alimentos fríos , e incluso si fueren líquidos o acuosos , o para una comida caliente , que esté seca ".
- "¡ Rabino , estoy asombrada ! Nunca me imaginé , cómo la temperatura original , influye en el eventual uso posterior , de platos "**No *Kasher*** ".

Comiendo en Platos de Loza , cerámica o Barro

El **Shaj** discute con el **Rama** y el **Taz** . Él cree , que incluso , **1 -** la comida fría , y **2 -** la comida mojada o acuosa , pueden ser puestas en un plato que fue usado para comida caliente "**No *Kasher***". No obstante , si el plato que absorbió la **comida** "**No *Kasher*** ", estuviera hecho de loza[11] , de barro o materiales por el estilo , entonces estaría prohibido usarlo para comida fría , según la opinión del**Rashba** [12] . Pero según el *Tur* y el **Mejaber** , puede ser usado para comida **fría** [13] .
Si el plato **no** es de loza o de barro , se podrá poner inclusive **comida fría y húmeda** , aunque el plato hubiera absorbido **comida caliente "No *Kasher*** ".

Si el plato "**No *Kasher*** " puede ser transformado en *kasher*, es lo primero que habría que hacer , si es que sería usado normalmente para alimentos fríos .

Y ello , debido a la preocupación latente , de que se cometiere un error , usándolo también para comida **caliente**.
Todos coinciden con la idea , de " **no** permitir ", que comida picante , o bien sazonada **húmeda** [14], sea puesta o servida en un recipiente que haya absorbido el gusto de la **comida caliente** "**No *Kasher*** ", y ello , aún si fuere un caso imprevisto o esporádico .

¿ Se Puede Utilizar Excepcionalmente un Utensilio de Loza o Barro (No *Kasher*, por supuesto) ?

- "*Kevod HaRav* , una de mis compañeras de trabajo , no judía , me ofreció para el compromiso de mi hija , prestarme una bella fuente de loza , que fue usada para servir carne **No *Kasher*** . ¿ Se podría usarla ? "
- "Sra. Cordovero , en los libros **Pri Jadash** [15], y **Sifté Da´at** [16], se explica , que inclusive el uso infrecuente , o muy de vez en cuando , de un utensilio como el mencionado , sólo está permitido , si tal utensilio puede ser hecho o vuelto *Kasher* , (como ocurre con los de metal). Sin embargo , en el caso de utensilios de loza o de barro , uno **no** puede usarlos , ni tan siquiera excepcionalmente , porque tememos , que pudieren ser usados eventualmente con comida **caliente** ".
- ¿ Rabino , por qué no nos atañe la misma preocupación , cuando se trata de utensilios que pueden ser convertidos en " *Kasher* " ?
- " Bien , allí asumimos , que la persona se ocupará de transformar al recipiente en " *Kasher* ", cuando planea usarlo con comida caliente .
Por eso , no estamos preocupados particularmente , por la escasa probabilidad ,

de que fuere usado para la comida fría , sin que haya pasado por el proceso de convertirse en "*Kasher* ".
De todas maneras , ya que un recipiente de loza o de barro , nunca puede ser convertido en " *Kasher* ", existe una mayor probabilidad , de que pueda ser usado comúnmente , sin más .
En otras palabras , la probabilidad de que uno termine por usarlo , incluso con comida caliente , aumenta de manera notable .

La Comida de un Restaurante " No *Kasher*"

- ¿" Puedo comer una ensalada , en un restaurante "**No*Kasher***", inquirió la Sra. Cordovero ? "
" Básicamente , sí . Tal como **no** podemos determinar por propia cuenta y parecer , que debemos ser flexibles y tolerantes en un determinado tema , así tampoco podemos , por nuestra cuenta , fijar ser más severos , o estrictos , de lo que es necesario serlo , en materias de Halajá . Pero hay varias cosas , que se deben tener presente .

No Confraternizar o Alternar

Hemos aprendido , que la prohibición de comer alimentos cocinados por alguien que no es judío (*bishul akum*) , sirve como medida preventiva , para evitar los matrimonios mixtos . Hay otra prohibición que debemos observar , y es la de **no participar** , en las celebraciones o fiestas de ellos , por la misma razón . Algunos comentarios interpretan , que esta prohibición , pone coto , a la eventualidad de verse envuelto en actos de paganismo o idolatría .

Aparecer y Presentarse , Pero Sin Participar

El **Mejaber** [17], añade que un Judío **no** debe comer en una ceremonia de bodas **no judía** , y ello , aún si el anfitrión le preparare comida "*Kasher* ". El libro *Pri To´ar*[18], añade que habría que abstenerse de comer , en cualquier tipo de celebraciones de gentiles (no judíos) , y aún también si el mozo , o quien le sirve , fuera judío .

A pesar de que el **Drisha** [19], cuestiona el tema desde un ángulo diferente , indagando acerca de si estaría permitido comer , para poder mantener relaciones cordiales y pacíficas con los no judíos , sabemos que la mayor parte de los comentarios , optaron por ser estrictos .
Es interesante notar , que la prohibición , sólo rige en lo que se refiere a la participación **en las comidas festivas** . No obstante , **no** hay ninguna prohibición , de hacerse presente como invitado , en tanto no se comparta la celebración indicada . En otros términos , se permite quedarse al margen , absteniéndose de comer .

¿ Se puede Comer en un Restaurante "No*Kasher*" ?

***Ma´rít Ain* - Cómo los Demás Ven Nuestras Acciones (Que Dirán...)**
Antes de hablar de la cuestión , sobre si se puede comer en un restaurante "**No *Kasher***", hablaremos del problema de*Ma´rít Ain* - vale decir , cómo los demás ven nuestras acciones (Que Dirán...).
Básicamente , cuando uno entra en un restaurante "**No*Kasher***", debería preguntarse , "¿ Qué pensará otro Judío , cuando me vea allí ? " "¿ Acaso pensará que yo soy un ignorante , y que me permitiría a mi mismo , pedir una comida "**No *Kasher*** ? " ¿ O quizás , la gente pensaría , que algunos tipos de comidas en éste restaurante , son "Kasher ", y otros no ? Lo más apropiado entonces , es consultar éste punto , con la Autoridad Rabínica pertinente , que dispone de información al respecto .

Bar o Mesadas con Ensaladas

Si después de consultarlo cuidadosamente con el Rabino , éste determinó , que uno podría entrar en tal restaurante , habrá que verificar , que los alimentos a consumir , **no**hayan tenido ningún contacto , con cualquier producto "**No*Kasher***". También hay que tener cuidado , con el uso de la vajilla , o cubiertos , de conformidad a lo expuesto previamente .
1) Cortado de las verduras en una Cocina "**No *Kasher***" : Si las verduras hubieran sido cortadas o picadas , con un cuchillo de un establecimiento "**No *Kasher***", cualquier alimento "**No *Kasher***", que pudo haberse pegoteado o adherido al cuchillo , se despegará , o se desprenderá , al ser frotado con las verduras , **dando también a estas , el carácter de** "**No *Kasher***". No obstante , cuando el mismo cuchillo fue usado para cortar **muchas verduras** , cualquier verdura cortada**después** de los cortes iniciales , será " *Kasher* ", pues entró en contacto con el cuchillo , ahora "limpio" de los residuos adheridos , y libre de la grasitud , dejada ya en los primeros cortes iniciales . En consecuencia , cuando las verduras de los cortes o del picado inicial , se mezcla con la mayoría de la verdura cortada después , y definida como " *Kasher* ", la mayoría definida como " *Kasher* ", anulará a la minoría , definida como "**No *Kasher***".
2) Las cebollas , los rábanos , el ajo , los limones , otras verduras fuertes y la fruta , no deben ser consumidos , y aún si fueran cortados con un cuchillo (**No *Kasher***) limpio . La intensidad de lo picante , de lo agrio o amargo , junto con la presión ejercida al cortar , arrastrará o traspasará el gusto "**No *Kasher***"del cuchillo , a todas las verduras o frutas de esta naturaleza .
3) Aderezos o salsas envasadas . Sólo pueden ser usados , cuando la botella o el frasco , tiene una certificación legítima de *Kashrut* . Ya que la mayor parte de las salsas elaboradas , se basan en las especias , la sal y el vinagre , el proceso químico del agriado , o salado , tomará lugar , si la ensalada no es comida dentro del lapso de 18 minutos . En ese caso , el gusto "**No *Kasher***", absorbido en el plato , será transferido al alimento .
4) Comida fría seca : Se puede comer comida fría seca -**eventualmente** , de un plato limpio , que inclusive haya sido usado para comida "**No *Kasher***" caliente . Preferiblemente , los platos deberían estar **lavados y fregados** , antes de su utilización . Algunas opiniones Rabínicas , son de la idea , que con limpiar frotando , o fregando (*kinu´aj*) , alcanza y es suficiente , a menos que el plato

sea de loza , barro o cerámica [20] (*klí jéres*) - en cuyo caso ello no ayuda . Bajo circunstancias atenuantes , se podría comer del plato , sin limpiarlo primero , **si éste parece estar por si mismo , absolutamente limpio** . E incluso en una circunstancia extrema , (*be´shaát hadeják*) , si la ensalada fue servida en el plato , antes de que uno pudiera inspeccionar su limpieza , uno puede comerla [21].

5) Sushi : (Comida japonesa , hecha de arroz frío avinagrado , y cubierto con pescado crudo o cocido , o enrollado con huevo y verdura) . Hay dos problemas básicos , con el hecho de comer "sushi ", en un restaurante "**No *Kasher*** ".

a) La primera cuestión , es que se requiere identificar al pescado , o sea , que tenga los rasgos (*simanim*) , que lo identifican como perteneciente a una especie *Kasher* . Y ellos son , **1 -** las aletas y **2 -** las escamas . Si un **no judío** rellenó el pescado , no hay manera de saber , si es efectivamente "*Kasher* ".

b) La segunda cuestión , es que aún si se nos mostrare el pescado entero , con sus correspondientes rasgos de identificación (*simanim*) , antes de servirlo y preparar el "sushi" ; sabemos de todos modos , que los cuchillos disponibles , a usarse para cortar el pescado apto - Kasher , muy probablemente fueron utilizados para cortar pescados **No *Kasher*** . En ese caso , los aceites y las grasas del pescado **No *Kasher*** , son transferidos al pescado "*Kasher*", a través del cuchillo sucio . Por lo que se deduce , que **no** habría que comer "sushi" , en un restaurante **No *Kasher***.

Esta misma pregunta , se presenta en cuanto a la cuestión de comprar pescado en una pescadería , o puesto de ventas **No *Kasher*** .

Es necesario , que tal pescadería estuviera bajo supervisión Rabínica apropiada , y asegurarse que los cuchillos , o la cuchilla a usarse , son ÚNICAMENTE , y especialmente destinados al pescado "*Kasher* ".

-"Sra. Cordovero , desearía que usted entienda , cuán serio es el asunto de *Ma´rít Ain* - Como los Demás Ven Nuestras Acciones (Que Dirán...) , al tratarse del tema de comer en un restaurante **No *Kasher*** . **Uno no puede decir** , ´ Yo soy religioso , y nadie sospecharía , que yo comiere alguna vez , algo **No *Kasher*** ´.

Nuestros Sabios , nos transmitieron que debemos observar escrupulosamente , que la gente no tome estos asuntos en sus propias manos . Uno nunca sabe quién lo verá , y qué actitud tomará como consecuencia de lo que vio , o de lo que presumió . Ellos quisieron y tuvieron en mente , salvaguardar **a todos** y **a cada uno de nosotros** , del escollo de transgredir mandamientos , al comer alimentos **No *Kasher*** .

Tomar café o soda en una cafetería , es una cuestión de menor importancia , en lo que se refiere a *Ma´rít Ain* - (Que Dirán...) . Sin embargo , si también se sirvieren en el lugar bebidas **No *Kasher*** , no se puede beber allí , debido al concepto o criterio arriba mencionado .

La regla más importante para recordar es : Las cuestiones de *Ma´rít Ain* serán consultadas con el Rav , antes de entrar en cualquier establecimiento **No *Kasher*** .

Preguntas De Repaso

1. ¿ Qué se debe hacer , si la carne y el queso frío , entraron en contacto ?
2. ¿ Se puede poner la carne cruda , en una superficie "**No *Kasher***", antes de que sea cocinada ? ¿ Por qué ?
3. ¿ Por qué habría que tener cuidado , de apoyar o servir un pickle o salmuera , en un plato "**No *Kasher***" ? ¿ Hay alguna excepción a esta regla , que lo permite ?
4. ¿ Bajo qué circunstancias , se puede poner un alimento suave (no picante , o fuerte) , en un plato "**No *Kasher***", sin preocuparse de ello ?
5. ¿ Cuándo se considera a un plato como "**No *Kasher***" ?
6. ¿ Puedo poner una manzana , en un recipiente de loza o barro (jéres) , que fue usado para cocinar basar be´jalav (carne y leche) ?
7. ¿ Se puede poner pimienta en un plato "**No *Kasher***" ?
8. ¿ Por qué existe un problema de Ma´rít Ain - Como los Demás Ven Nuestras Acciones - (Que Dirán...) , al comer en un restaurante "**No *Kasher***" ?
9. ¿ Qué problemas surgen , o se presentan , cuando se desea comer una ensalada , en un restaurante "**No*Kasher***" ?
10. ¿ Qué problemas surgen o se presentan , si se deseare comer "Sushi ", en un restaurante "**No *Kasher***" ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Si llegaren a entrar en contacto , ambos deberán ser enjuagados .
2. Dado que la carne cruda , es normalmente lavada o enjuagada , antes de su cocción , sería posible apoyarla sobre una superficie "**No *Kasher***"(tal como lo enunciamos - previo a su cocción) .
3. Los pickles , salmueras y escabeches son comidas húmedas , y si el plato "**No *Kasher***" , no hubiera sido lavado antes de servir la comida , el jugo de la conserva (escabeche , salmuera , etc.) recogerá el gusto del plato , transfiriendo así , el sabor o gusto prohibido .
4. La comida suave (no picante , o fuerte) , puede ser servida en un plato no Kasher limpio , en una eventualidad , e incluso sin enjuagarlo previamente (en un caso extremo) .
5. Un plato que ha absorbido el gusto **No *Kasher*** , a través del contacto con comida que acaba de ser cocinada , es considerado **No *Kasher*** . A diferencia de ello , un plato que ha absorbido el gusto **No *Kasher*** , mediante una conserva , o salmuera , puede ser usado con comida fría .
6. La loza , la cerámica y el barro cocido , son materiales muy porosos , y transfieren el gusto muy fácilmente .
7. Sí , ya que la pimienta es seca , y por eso se la puede poner en un plato **No *Kasher*** (en un caso imprevisto y extremo) . El RAMA escribe : la prohibición de poner alimentos en platos **No *Kasher***, se aplica a comidas ligeramente húmedas .
8. Un Judío que desee comer en un restaurante "**No*Kasher***", se debe preguntar, qué pensarán de él los demás judíos , al verlo allí , además de presuponer, que algunos tipos de comida son "Kasher", (premisa dudosa o falsa) , en ese restaurante , que no es Kasher por definición .
9. Hay que tener sumo cuidado , con el uso de platos "**No*Kasher***", cuidando además , que los productos de su ensalada , no hayan entrado en contacto , con cualquier otra comida "**No *Kasher***", que se encuentra en ese establecimiento .
10. a) Que el pescado posea las características (simanim) , de un pescado Kasher , a saber : aletas y escamas . Si un "no judío" cortó o trozó el pescado , no hay ningún modo de saber , si éste era Kasher .
    b) Si le muestran a uno el pescado entero , con sus respectivos rasgos (simanim) , antes

de trozarlo , queda aún el problema de los cuchillos usados para cortarlo , ya que pudieron haber sido usados previamente , para cortar pescado "**No *Kasher***", transfiriendo así los aceites y las grasas del mismo , al pescado Kasher .

1-El término halájico , que designa la acción de enjuagar , es "hadajá "
2-Si el queso y la carne se tocaren entre si , deberán ser lavados .
3-La carne cruda por ejemplo , es por lo general enjuagada , antes de ser cocinada . Por lo tanto , puede ser puesta sobre una superficie " No Kasher ", tal como una mesada sucia por ejemplo . Por otra parte , una ensalada lista , no es lavada otra vez , después de habérsela servido . Por lo tanto , no debería ser servida , en platos " No Kasher ", porque existe la posibilidad , de que un residuo remanente se despegue , mezclándose con la ensalada . Esta regla se aplica , aún si el plato ha sido lavado . Esta regla , tiene sus excepciones , bajo ciertas condiciones , que aprenderemos en esta lección .
4-Artículo - Simán 91 : 2
5-Maharshal - R´ Shelomó Ben Iejiel Luria - Nacido en Brisk , actualmente Bielorrusia , en 1510 , falleció en Lublin , Lituania en el 1573 . Notable erudito en temas Halájicos , y Talmúdicos . Fue Rav de la ciudad de Lublin , y pariente cercano del Rama .
6-En el caso de los pickles, el jugo acuoso de estos , transmite el gusto o sabor absorbido por el plato , por lo que queda consecuentemente prohibido .
7-Kelal - Regla 17 : 14
8-En el libro "Mishbetzot Zahav "(2)
9-Para entender la base de las correcciones hechas por el Taz , es necesario estudiar al texto , en su fuente original .
10-A través de una conserva en vinagre , por ejemplo .
11-La loza , la cerámica y el barro , son muy porosas , y expelen su gusto muy fácilmente .
12-Rashba - R´ Shelomó Ben Abraham Ibn Aderet - Nació en Barcelona , España , en 1235 , donde falleció en el 1310 . Fue discípulo de Rabenu Ioná Gerondi , y del Ramban . Rav de Barcelona , y eminente líder del Judaísmo español , escribió los Jidushé HaRashba , comentario sobre el Talmud , y Teshuvot HaRashba , 8 volúmenes que contienen aproximadamente 16,000 Respuestas , y son la obra más extensa de entre todos los "Primeros" (Rishonim) . Estos volúmenes sirvieron de base , para los códigos posteriores como el Tur , y el Shulján Aruj .
13-Inclusive cuando la comida está seca , se requiere lavar y enjuagar el plato (hadajá).
14-Libro Baer Hetev 3
15-Pri Jadash - R´ Jizkiá Ben David Da Silva - Nacido en Livorno , Italia , en 1659 , falleció en Eretz Israel en 1698. Autor del Pri Jadash , comentario sobre el Shulján Aruj - Oraj Jaim , Ioré Deá , y Even HaEzer . Contiene agudas críticas al mismo , pareciendo favorecer un enfoque flexible y tolerante , en muchos de los temas tocados .
16-(3)
17-Artículo - Simán 152
18-Or HaJaim - R´ Jaim Ibn Atar - Nació en Sali , Marruecos , en 1696 , y murió en Jerusalén , en 1743 . Comentarista de la Torá , Cabalista , y Talmudista . Fundó una importante Ieshivá en Jerusalén , luego de su arribo en 1740. Escribió el Or HaJaim , comentario sobre la Torá , donde hace uso de los cuatro métodos de interpretación , conocidos con el nombre de "Pardes ", y el libro Pri To´ar , sobre Ioré Deá .
19-Drisha - R´ Iehoshúa Ben Alexander HaKohen Falk - Nació en Lublin , Polonia , en 1550 y murió en Lemberg , Alemania , en el 1614. Erudito talmúdico , fue Rosh Ieshivá en Lemberg . Autor de Drisha y Prisha , comentarios gemelos sobre el código del Tur .
20-Libro del Shaj (Sifté Kohén)
21-Libro del Taz (Turé Zahav) 2

Mezclas de Productos de Carne y Lácteos . Lección número 10

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas de Carne y Lácteos , alrededor de la Cocina

Leche Volcada sobre un Pollo Freído

- "¡ Sr. Rabino , anoche , alguien asaltó mi heladera ! " exclamó risueñamente la Sra. Salama , por teléfono . " Yo puse el pollo sobrante de ayer , en la heladera , dentro de un recipiente , y cubierto flojamente con papel de aluminio . Sin saber cómo , hoy a la mañana encontré el yogurt derramado sobre el papel de aluminio , y goteando sobre el borde de la asadera . También encontré yogurt , en uno de los pedazos de pollo , y también en el jugo de carne gelatinizado por el frío . A propósito , Sr. Rabino , quiero contarle que el pollo estaba sazonado .
- ¿" Puedo sólo enjuagar el pollo y comerlo , o tengo que sepultarlo , como en el ejemplo de la carne que haya sido cocinada con lácteos ? ¿ Cuál es ahora el

status del recipiente ? ¿ Habrá que retransformarlo en *Kasher* ? ¿ Cómo hay que tratar todos estos derrames y volcadas ? "
- "Sra. Salama , estas son cosas comunes que ocurren en muchas cocinas . Hay que aprender a aplicar las leyes básicas , para resolver las cuestiones que se crean en cada caso por separado .
Examinemos las Leyes (*Halajot*) que las regulan , y creame que se sorprenderá , viendo en qué poco tiempo , entenderemos lo que hay que hacer en éste caso , y en muchas otras situaciones similares "

La Ave y el *Kutaj* - (un Tipo de Comida láctea)(salsas o gratinados de leche , cremas , quesos o yogurt)

Verificando los temas de Gusto y Temperatura

"Sra. Salama , la pregunta que tratamos de resolver es :
¿ Cuáles son las condiciones , que causan la transferencia de los gustos , entre la carne y la leche ?
Al principio , hablamos que la cocción de la carne con leche , está terminantemente prohibida por la *Torá* , lo que comprende las acciones de cocinar , comer , o incluso beneficiarse de tal mezcla .
Los conceptos de Gusto y Temperatura , son fácilmente aplicables , en un caso donde el alimento es cocinado de manera convencional . Si un alimento es tan salado , que es no comestible , sin primero haberlo enjuagado , es considerado como **equivalente** a algo cocinado , y**transferirá los gustos** .
- "*Kevod HaRav* , ¿ Qué podemos decir sobre las conservas en vinagre , o en salmuera , o la fuerte condimentación o aderezos ? ¿ No son también formas de cocción , que podrían causar la transferencia del gusto ? "
- "Excelente , Señora Salama . Esos son precisamente el tipo de casos , que caen bajo la categoría de poder transferir el gusto , a través de un proceso .
Presentaremos primero un caso del *Talmud* , que nos servirá de guía y base para nuestro estudio ".

Tratado de JULÍN - *Página* ***- Daf 112***

Un ave *kasher* asada , que se volcó o se cayó , en un tazón que contiene *kimja* o *kutaj* - (un tipo de comida láctea , que se parecería a pan , o a arroz con leche , o quizás salsas o gratinados de leche , cremas , quesos o yogur) . **Rav Jinená** hijo de **Rava** *MiPashronia* , dijo que está permitido comerla .
Rava dijo , "¿ Quién es lo bastante sabio como para permitirlo , si no el **Rav Jinená** , hijo de **Rava***MiPashronia* ? ", quien sostiene , que cuando Shemuel dijo , **que algo que está en salmuera o salado , equivale a haber sido cocinado** , concepto llamado en la *Guemará - "meli´aj kerrote´aj "*, y **puede** transferir el Gusto de un producto al otro ; se estaba refiriendo a los alimentos que son demasiado salados , como para poder ser ingeridos en ese estado .
En nuestro caso , la sopa láctea (*kutaj*) , en la que se produjo el derrame o inmersión , **no** es considerada como "salada", a los efectos tratados .
ALTERNATIVAS DE LA TEMPERATURA : MODOS DE TRANSFERENCIA

A continuación , se describirán los criterios , que definen la capacidad de transferir el gusto (*beliot*) , hasta ciertos límites :
1. *Meli´aj kerrote´aj* (algo que está en salmuera , equivale a algo hervido): **Algo que es tan salado , que no puede ser comido en ese estado , entra en el concepto designado como** ***"enó ne´ejal mijamat moljó"*****, y transferirá el Gusto** .
El **Mejaber** [1] sostiene , que absorberá un "*kedé klipá* " , (o sea , un valor o dimensión , igual al **espesor** de una **piel**, o cáscara continua [2]), vale decir , la comida insulsa o suave , **absorbe** , y queda influenciada por la comida salada , hasta el grosor de una cáscara o de una piel . El alimento **salado o fuerte , NO** absorbe del alimento suave , y sólo requiere ser enjuagado (*Hadajá*).
El **Rama** opina en cambio , que la comida insulsa o suave ,**absorbe** , y queda por lo tanto influenciada por la comida fuerte o salada , **totalmente** , y sólo podrá ser anulada , si la cantidad presente del otro producto que se desea comer , es 60 veces mayor que la cantidad con el Gusto indeseado absorbido .
(***Batel beshishim*** - se anula en una proporción menor que 1:60 - por ejemplo 1:100 es menor que 1:60)(Que sea 60 veces mayor , es idéntico a decir que la proporción sea menor que 1:60 , como por ejemplo 1:70 ...1:100...1:200 etc.) (Menor que el 1,63%)
2. Crudo y no Salado : Cuando la carne está **cruda y no salada** [3], todo el pedazo queda permitido (*mutar*) . Fuera del hecho que se requiere enjuagarlo (*Hadajá* [4]) .
3. Asado [5] **(y caliente** [6]**)** : Si está asada (y caliente) , la capa externa , hasta el grosor de una piel ("*kedé klipá* ") ,**está prohibida** , aún cuando **no** hubiera sido **salada** .
4. Asado (y caliente [5] **) con Grietas** : Si la carne o el pollo cocinados , tienen grietas , quedan entonces**terminantemente prohibidos** , aún cuando **no** hubieran sido **salados** .
5. Asado (y caliente [4] **) sazonado , o con Especias** : Si la carne o el pollo , hubieran sido cocinados con especias[7], quedan completamente prohibidos , aún cuando **no**hubieran sido **salados** , tal como en el inciso 4 .

Los Factores

- "Como podrá ver , Sra. Salama , hay una cuestión en el*Talmud* , en la que se habla de un hecho accidental , en el que un trozo de ave asada , se cayó en un tazón con comida láctea . Hay **cuatro** factores para considerar , antes de determinar si éste trozo de ave , puede ser comido o no ".
1. Asado - Si la carne o el pollo fueron asados .
2. Salado - Se refiere a la cantidad de sal , que se halla en la comida láctea (*kutaj*) , o en la carne asada , o en el pollo .
3. Sazonado - Si la carne asada o el pollo , están aderezados (condimentados) , o si son "suaves" e "insulsos"[8] (no condimentados).
4. Las grietas - Si el ave asada tuviera grietas [9].
Los comentarios *Halájicos* , aportan un quinto factor :
5. Temperatura .
El **Shaj** [10] señala 3 modos de interpretación , para aplicar éste factor :

1er. modo) El **Rosh** , y el comentario del **Tur** , comentan que la **Temperatura , no** es un factor crítico . Hay sólo dos niveles :
 # 1. Asado y Frío : La carne asada (e inclusive fría) , que se cayó accidentalmente en un tazón de leche , **no** está prohibida completamente . Sólo está prohibida , hasta el espesor equivalente a una piel ("*kedé klipá* "). Si tuviera**grietas** , o si fuese **condimentada** , quedará terminantemente prohibida , **y aún en el caso de estar cruda** .
 # 2. Crudo y Frío : Cualquier pedazo de carne cruda ,**que no haya sido condimentado , o que no tiene grietas**, sólo tendrá que ser lavado esmeradamente .
De acuerdo con ello debemos explicar , que cuando **Rav Jinená** , hijo de **Rava** *MiPashronia* , permitió al ave en cuestión , sólo lo hizo , luego de cerciorarse , que sólo tendrá lugar , una vez que se haya quitado la capa externa , hasta el espesor equivalente a una piel ("*kedé klipá* ") .
- Lamentablemente Sra. Salama , ese trozo queda prohibido , debido a que está condimentada [11] o sazonada . Las especias y condimentos , actúan como un catalizador , o agente que extiende el Gusto , de un modo similar , al efecto producido por la cocción (*meli´aj kerroteaj*) .*Roteaj (retijá* = cocción) , es un proceso activado por la Temperatura .
2domodo) El **Rashba** y el **Ran** :
La **Temperatura** es un factor de peso , en la transferencia de gustos ; en consecuencia , se pueden discernir tres niveles :
 # 1. Asado y Frío : La carne **asada** y **fría** , caída imprevistamente en un tazón con leche , requeriría solamente un buen enjuague (*Hadajá*) , e incluso si tuviera**grietas** , o si fuese **condimentada** , y por supuesto (*Kol Shekén*) , si estuviera cruda .
 # 2. Asado y Caliente : La carne **asada** y **caliente** , que se volcó dentro de un recipiente con leche , quedará prohibida hasta el grosor equivalente a una piel ("*kedé klipá* ") .
 # 3. Asado , Caliente y condimentado o asado , y Caliente con Grietas : Si la carne fuese **asada** y**caliente** , y tiene **grietas** , o estuviera **condimentada** , está completamente prohibida .
Según esto , se infiere que el **Rav Jinená** , hijo de **Rava***MiPashronia* , hablaba de un caso , en el que el trozo de carne de ave estaba **fría** , cuando se volcó dentro del pote que contenía una comida láctea - "*kutaj* ", **y por eso**permitió usar el trozo , luego de enjuagarlo .
3ermodo) Según el **Ohr Zarúa** [12] y el comentario**Hagahot Mordejai** :
 # 1. Asado y Frío : Si la carne estuviese asada , quedará prohibida hasta el grosor equivalente de una piel ("*kedé klipá* "). La **Temperatura , no** constituye un factor de decisión .
 # 2. Cruda : La carne **sólo requiere ser enjuagada** , e inclusive si estuviera condimentada o si tuviese grietas .
 # 3. Asada , Fría y condimentada o asada , y Fría Agrietada : Si la carne estuviese **asada** , está **agrietada** o fue **condimentada** , queda prohibida del todo , aunque esté fría . Por otro lado , **la carne cruda , nunca quedará prohibida si se cayere dentro de la leche fría** , y sólo deberá ser enjuagada o

lavada .
De ello se puede interpretar y explicar , que el **Rav Jinená**, hijo de **Rava** *MiPashronia ,* permitió usar el trozo de carne de ave , sólo después de pelar o quitar una capa de carne , del **grosor de una piel** , dado que ya estaba **asada** , y **fría** . Esto es cierto , cuando la carne **no** fue condimentada , ni está agrietada por la cocción .
- Lamentablemente , en el caso descripto por la Sra. Salama , donde el pollo estaba sazonado , se debe determinar que **está prohibido en absoluto .**

La Tabla Siguiente , Clarifica y Resume , las Distintas Opiniones Sobre el Tema :

Opinión	Asada	Agrietada o Condimentada
Del ***Rosh*** y la del código del ***Tur***	**Caliente** - se tiene que quitar una capa , del grosor de una piel. **Fría** - Se aplicará la misma ley que para Caliente	**Cocinada pero Fría - La Carne está completamente prohibida. Cruda**: Lo mismo que cocinada , y fría
Del ***Rashba*** y la del ***Ran***	**Caliente** - se tiene que quitar una capa , del grosor de una piel. **Fría** - sólo se necesita enjuagarla .	**Caliente** - **La Carne está completamente prohibida. Cruda o fría** - sólo se necesita enjuagarla .
Or Zarúa y el comentario de ***Hagahot Mordejai***	**Caliente** - se tiene que quitar una capa del grosor de una piel. **Fría** - Se aplicará la misma ley que para Caliente .	**Caliente** - **La Carne está completamente prohibida**. **Cruda**- sólo se necesita enjuagarla

Cómo es la Ley Hoy en Día

-"*Kevod HaRav* ", exclamó la Sra. Salama preguntando : ¿ Cómo podremos decidir , quién tiene razón en estas *Halajot* ? ¿ Acaso importa si yo soy *Sefaradita* , o de origen *Ashkenazí* ? ¿ No hay alguna manera de determinar si el gusto fue efectivamente transferido ?
- " Dígame *Kevod HaRav ,* prosiguió la Sra. indagando , ¿ Podríamos entregar el pollo a un científico , o a un laboratorio , para determinar qué o cuánto realmente absorbió el mismo ? "
- Sra. Salama , debido a que los alimentos y las especias o condimentos , poseen , y expelen gustos de intensidades variables , los Sabios establecieron ciertas reglas , que cubren uniformemente , todos los casos que pudieren originarse [13].
No obstante , hay diferencias entre las comunidades de origen *Sefaradí* , o las de origen *Ashkenazí* , que me permitiré ilustrar a continuación .

Sefaradim - El Problema existe sólo con Carne Caliente Agrietada , o con Carne Caliente y Condimentada .

Los Judíos *Sefaraditas* siguen la opinión del **Mejaber** . Esto significa , que en caso de que la carne se haya volcado dentro de la leche , habrá que discernir :
1) Si está **Caliente** , y también
2) Si tiene **Grietas** o está **Condimentada** , en cuyo caso está **terminantemente** prohibida .
Si está **Caliente** , pero **no Agrietada** y no está**Condimentada** , entonces sólo quedará prohibida , hasta el espesor , o hasta una capa equivalente a una piel , lo que se designa con la expresión de "*kedé klipá* ".
Estas dos Leyes (*Halajot*) , se aplican a una comida , que no sea considerada por definición , como muy salada , (*mali´aj*) , cosa que ocurre por ejemplo en un gratinado lácteo , o cosas por el estilo .
Si la carne está **Fría** , sólo se necesita entonces enjuagarla , (en correspondencia con la opinión del **Rashba** , y del**Ran**) . De acuerdo con esto , el pollo de la Sra. Salama , sólo necesitaría ser lavado .

Ashkenazim - Carne Caliente o Fría , Agrietada , o Caliente o Fría y Sazonada - Eso es decididamente un Problema .

Los *Ashkenazim* , siguen tanto la opinión del **Shaj** [14], como la del **Taz** [15], quiénes están de acuerdo , que si la carne está :
1) **Asada** y ...
2) **Rajada o agrietada** , o **Condimentada** , y …
3) La leche o comida láctea , está **ligeramente salada , queda prohibida en absoluto** , e **incluso** si la carne estuviera **fría** , y más aún , inclusive en el caso en el que se incurriere en una pérdida de dinero importante [16].
Si la carne está **Asada** , y **no Agrietada** , aparte de **no**estar **condimentada** , y se cayó en un pote de leche con lácteos **no salados** , se prohíbe la cantidad o el grosor de una capa , que deberá ser pelada o cortada - "*kedé klipá* ", y aún si la carne estuviera **Caliente** , en el momento de caerse dentro de la leche **Fría** [17].
Si está **Agrietada** , o **condimentada** , se transforma en**completamente** prohibida , y aún si el contenido lácteo del pote , **no fuese salado** . Sin embargo , en éste caso particular , estaría permitido comerla , en caso de que se causare una pérdida de dinero sustancial (*hefséd me´rubé*).

De acuerdo con esta postura , el pollo de la Sra. Salama , está prohibido , salvo que ello trajere implicado , una importante pérdida financiera (*hefséd me´rubé*).
Cuando hay que considerar una pérdida de dinero , nos basamos en la opinión del **Mejaber** , por la que la**Temperatura** , es también un factor de peso , en la transferencia del Gusto , para el caso descripto .

Grietas - Su Repartición Uniforme - el Multiplicador (número) 60 - Factores Importantes

Según el **Kaf HaJaim** [18], y el libro **Javat Da´at** [19], si la carne tiene grietas , la leche no se extenderá regularmente , y en consecuencia , la carne quedará**prohibida** , y eso incluso si su tamaño fuera 60 veces mayor , o más grande , que el producto lácteo o la leche . Y eso debido a que no tenemos idea , en qué medida se absorbe el Gusto , en una sección dada de la carne , para determinar su inutilidad .

Este sería verdadero tanto según el **Mejaber** como según el**Rama** respectivamente .
El *Rav* del **Aruj Hashulján** [20] dice , que por lo general , asumimos que la carne cocinada , o asada , tiene grietas , y en consecuencia , se transforma en totalmente prohibida .

En Conclusión

- "Déjeme ver si lo entendí bien ", dijo la Sra. Salama . " El jugo de la carne ya se había solidificado , por lo que no absorbió al yogurt que se derramó . Si yo saco el jugo de la carne que está con el yogurt , debería ser suficiente , para salvar el resto del jugo de carne gelatinizado .
No obstante , ya que el jugo de la carne está condimentado , **eso estará prohibido en absoluto** . Y lo mismo ocurre con el pollo . Yo debería tirarlo todo , ya que esto no es tampoco una pérdida de dinero , particularmente importante .

El recipiente , no se vio afectado por lo sucedido , y permanece en su status de Kasher .
- "¡ **Excelente** , Sra. Salama , y no OLVIDE además , que hay un elemento llamado "condimento" o "sazonado" ; y de ahí que nuestra falta de pericia , nos conduzca a ser estrictos en nuestra determinación ! ".
- " Sra. Salama , el otro punto que se debería tener en cuenta , es que a pesar de que el pollo cocinado , tenga por lo general grietas , por las que absorbería al yogurt , de todos modos , si éste sólo se cayera en la piel del pollo , uno puede quitarla .
De todos modos , en éste caso tratado , uno tiene que tirar el pedazo entero , porque nos preocupa la opinión que dice , que el pollo condimentado , extenderá y transferirá el Gusto , aún cuando esté frío .

Si ello implicare una mayor pérdida de dinero , se podría llegar a permitir quitar y tirar sólo la piel del pollo , ya que estaba frío cuando ocurrió el percance .
No obstante , siempre se DEBE consultar con un Rabino , antes de decidir tal cuestión . Estas Leyes son muy complejas , y uno puede pasar por alto fácilmente , un factor decisivo e importante , dado que hay otros factores mencionados por el *Shulján Aruj* , sobre los que no hemos hablado [21]".

¿ Nuevas Noticias ? : Los Alimentos COCINAN Alimentos

- "*Kevod HaRav* ", interfirió la Sra. Salama , " Tengo otra pregunta para Usted ". ¿ Qué pasaría si tiro una salchicha en una cazuela , y esta cae infortunadamente en un plato de cereales con leche ? . Después de todo , si la carne de ave pudo caerse , en el relato del *Talmud* , dentro de una sopa láctea , realmente una salchicha , podría caerse dentro de un tazón con arroz con leche o cereales .
Cuando un alimento entra en contacto con otro , existen cuatro posibilidades :
1) Caliente con Caliente : Todos coinciden conque está prohibido , porque éste

contacto , es definido como "cocción" . Esto es lo que comúnmente sucede en la superficie del horno - cocina , o en el anafe .
2) Frío con Frío : Todos están de acuerdo , conque los alimentos quedan permitidos , ya que carecen de la capacidad de transferir el Gusto . Sin embargo , el alimento debe ser lavado . Esto es lo que pasa comúnmente en la mesa del comedor .
3) Caliente que entra en contacto , o se cae dentro de algo Frío .
4) Frío que entra en contacto , o se cae dentro de algo Caliente .
Esto pasa , cuando se saca la comida del horno , y se mezcla con alimentos "opuestos" (o sea , de carne o lácteos) , como por ejemplo , si un niño , puso una salchicha sin querer , en un vaso de leche fría .
La *Guemará* trae una disputa legal (*majaloket*) , en cuanto a éste caso :

Rav dice : " *Il´áh gavár* "(el que está arriba es el que prevalece).
Shemuel dice :"*táta´h gavár* " (el que está abajo es más fuerte).

La **ley** se determinó de acuerdo con la idea de**Shemuel** .

El Que Está Abajo Prevalece - "*táta´h gavár* "

Para comprenderlo , diremos que si un alimento **caliente** , se cae dentro de un alimento **frío** , no tiene la capacidad de cocinarlo . De todos modos , si el alimento superior está**caliente** , y el inferior frío , se produce una **cantidad mínima de absorción** , que ocurre , debido a que la capa de arriba del alimento inferior , recibe el calor , antes de que pueda enfriar a lo que está por encima (como lo explicaremos más adelante) .
Por eso , hay que sacarle o rebajarle al alimento superior , un espesor equivalente al de una piel (*ke´dé klipá*) , de las superficies que entraron en contacto con el alimento de características opuestas .
Hay dos explicaciones para esto . La expresión utilizada por la *Guemará* , para describir éste fenómeno es "*A´de´meikar le bal´a* ". La palabra "*A´de´meikar* " significa :
1) hasta que se **enfríe** , absorberá un poco ,
"o bien puede ser interpretada como"
2) porque es **pesado** , absorberá un poco .

Rashi Hasta que el de abajo enfría al de arriba , se produce una determinada absorción (*bal´a*) . La explicación consiste , en que hasta que lo de abajo enfríe a lo que está encima , los gustos (*beli´ot*) son absorbidos , y transmitidos o cedidos al alimento frío .

Mordejai Ya que el que está arriba , presiona con su peso al producto inferior , el gusto se trasladará .
Por consiguiente , la superficie de contacto , queda prohibida hasta el espesor de una piel .

La Salchicha y el Vaso con Leche

El de abajo es más fuerte (prevalece) - "*táta´h gavár* ", y cocinará , o enfriará , al alimento que está por encima , según su propia temperatura .
Si el alimento de arriba está **caliente** , y el de abajo **frío** , resulta entonces , que antes de que el de abajo pueda enfriar al superior , ambos se "cocinarán", hasta el espesor de una piel .
- " ¡ Ese es mi caso ! " dijo la Sra. Salama , " si yo pelo la salchicha , la podré comer . ¿ Pero a quién se le ocurre hacer esto ? ¿ No es más seguro tirarla ? "
- "Usted debe tener presente , que hoy en día , en muchos lugares donde la comida abunda , podría ser cierto , pero allí donde la comida escasea , (o cunde la pobreza) , se torna relevante ".

Excepciones a la Regla de "*Tát´ah Gavár* "

Equilibrio de fuerzas :
1) Según el libro **Javat Daat** [23], **cualquier elemento sobre el que se apoya algo , es llamado "*táta´h* "** (el inferior o el de abajo) .
Por ejemplo : si una rebanada fría de zanahoria , se apoya o descansa sobre un pedazo de carne caliente , y aunque no sea más que de costado , la zanahoria entera , será considerada ahora como "**de carne** ", volviéndose prohibida para ser ingerida con lácteos .
2) Esto también significaría , que **si el pedazo superior estuviere siendo sostenido** , y sólo tocó al alimento inferior , sin descansar sobre el mismo , **no** se aplicaría la regla de "*táta´h gavár* " [24](el de abajo prevalece) , y por consiguiente , **incluso** si el alimento inferior está caliente , sólo quedará prohibida una capa , del espesor de una piel .
Por Ejemplo : Si un bollo relleno , o pastelito de papa , estuviere a punto de ser puesto sobre un bife caliente , pero en cambio fuese retirado rápidamente , habiendo rozado a la carne , sólo el lugar donde el bollo tocó a la carne , será considerado como "**de carne** "(o sea inapto para ser comido con lácteos) .
3) Todo alimento que se halle fijo en su recipiente , es considerado como "*táta´h* "(el inferior o de abajo) .
Por Ejemplo : Si un pedazo de carne se cayó dentro de la leche , hundiéndose hasta el fondo , esto **no** lo transforma en "*táta´h* ", porque la leche es considerada como "fija"[25], o perteneciente a ese recipiente . La leche está permitida [26], y la carne prohibida , hasta el grosor de una piel , ya que absorbió una pequeña cantidad de leche , antes de enfriarse .
4) En el caso de un **recipiente próximo al fuego** , no se aplicará la regla de "*táta´h gavár* " (el de abajo prevalece). Por lo tanto , si se derramó leche fría , la cantidad de alimento en el otro recipiente , debe ser 60 veces mayor , que la parte que se arruinó con el contacto .
5) Lo enseñado rige , si los dos elementos , son de dimensiones semejantes . Sin embargo , si el alimento superior es varias mayor que el de abajo , es entonces obvio que la regla de "*táta´h gavár* " (el de abajo prevalece) , **no**se aplica .

Por Ejemplo : Si un recipiente de leche Caliente , se derrama sobre un pequeño pedazo de carne Fría , el pedazo de la carne se calentará , mas ya que la regla dicta que "*táta´h gavár* "(el inferior prevalece) , el elemento Frío , predomina aquí sobre el Caliente , y no absorberá .
Si el alimento superior está **frío , y el inferior caliente** , diremos que el de arriba , queda **totalmente** "cocinado" por el incidente (a los efectos *halájicos* , por supuesto)(Aunque el alimento esté frío ; aunque la leche esté fría) .

Aruj Hashulján El autor del **Aruj Hashulján** [28] dice , que ya que *Jazal* (nuestros Sabios) , nunca discutieron acerca del tamaño o dimensiones de los dos alimentos , la regla de "*táta´h gavár* "(el inferior prevalece) , sólo se aplicará , cuando sean de idéntico tamaño .

Iad Iehudá El *Iad Iehudá* señala [29], que "incluso si el alimento que está arriba , es varias veces mayor que el de abajo , éste lo calentará durante un segundo , y el alimento o la parte del mismo que se vuelve prohibida , extenderá instantáneamente el calor , (por la transferencia)[30], hasta que comience a enfriarse ".

Darjé Teshuvá El *Darjé Teshuvá* [31], formula esta Ley , determinando que se debe actuar estricta y severamente (*Iejumra*). Esto significa , que en un caso inverso , donde lo de arriba está caliente , y lo de abajo está frío , si lo de arriba es varias veces más grande , se determina que el alimento superior prevalece (*Ila´áh gavar*).
Y he aquí un **Ejemplo** : Si un pedazo grande de carne fría , se cae sobre un **bizcocho** lácteo **caliente** , recién salido del horno ; nos preocupa la posibilidad de que el **bizcocho**lácteo **caliente** ,"cocine" (en términos halájicos) a la carne . En ese caso , si la carne es de un tamaño de 60 veces mayor que el del bizcocho , el Gusto o Sabor lácteo de éste , quedará anulado .
Y por el contrario , si la carne estuviera **caliente** , y el**bizcocho frío** , diremos que la carne "cocerá " al bizcocho .En éste caso , las dimensiones del trozo de carne , van en contra de la regla de "*táta´h gavár* " (el inferior prevalece) . O sea en éste segundo caso , formulamos que el alimento superior prevalece (*Ila´áh gavar*).

En Síntesis : En éste asunto , Hay que Ser estricto

- Veamos entonces , la ley de "*táta´h gavár* " (el inferior prevalece) , se aplica aún si el alimento de abajo está caliente , y aún si el superior está frío , y sea varias veces mayor que el alimento que está abajo .
Sin embargo, **si el superior** está **caliente** , siendo varias veces mayor que el inferior , adoptaremos ser estrictos , al**no** aceptar la regla mencionada de "*táta´h gavár* " (el inferior prevalece) , en este caso ".

¿ Cómo puedo beber esa leche ?
¡¡ La Carne Caliente se cayó dentro de la misma !!

La Sra. Salama , con su ingenio natural , indagó nuevamente :
- "Sr. Rabino , ¿ Usted expresó , (ver nota de pie 26 - inciso 3 Pág. 12) , que si la carne caliente , se cayere dentro de la leche Fría , la leche estará aún permitida ? ¿ Cómo puede ser ? . Si esto es cierto , es prácticamente imposible , hacer algo realmente no *Kasher* en mi cocina "
- Efectivamente , hay muchos casos sorprendentes , en los que el alimento sigue siendo considerado *Kasher* . Sin embargo , hay muchos otros , donde la Ley es estricta , y los prohíbe .
La información aquí vertida , permite comprender cómo opera el sistema regulatorio del "*Kashrut* ", ayudando a impedir problemas , al hacer las cosas correctamente . Sin embargo , no hay que olvidar el hecho de **consultar al Rav**, para evitar equivocaciones , o interpretaciones erróneas .

Algo Caliente Dentro de un Líquido Frío

-" Observemos ahora de cerca , qué pasa , cuando la carne **Caliente** se vuelca dentro de la leche Fría . Según la ley de "*táta´h gavár* " (el inferior prevalece) , ambos alimentos se vuelven prohibidos (*asur*) , en el punto de contacto , pero no más que ello .
En consecuencia , la carne queda prohibida hasta el grosor de una piel , y la leche , queda igualmente prohibida en la misma cantidad .
- "*Harav* , es relativamente sencillo sacar , cortar o pelar de la carne , el equivalente al grosor de una piel , ¿ pero cómo efectuarlo en la leche ? "
- Es una pregunta excelente . Según el **Taz** [32], se requiere 60 veces la cantidad del grosor de la piel (*k´edé klipá*) , **en el resto de la leche ,** para compensar la leche que entró en contacto con la carne caliente , a fin de poder negarla , o sea , anular la parte de la leche que ha quedado prohibida .
Según el **Shaj** [33], si hay una mayoría simple (**2 : 1**) de la leche común , (que no llegó a polucionarse) , ello anulará a la leche que quedó prohibida en ese pote . Ya que la carne **Caliente** , que se cae dentro de la leche Fría , no es considerada cómo que "cocina", porque "*táta´h gavár* " (el inferior prevalece) , y puesto que el alimento inferior enfría al superior , no tenemos que ser estrictos .
La razón de eso , es que la cantidad del gusto de carne , que entra en la leche es muy pequeña , y mucho menos que el grosor de una piel (*ke´dé klipá*) , y poco influye en el gusto de la leche .
R´ Akiva Eiger y el **Maguen Abraham** , hacen una concesión . Si el grosor de una piel está prohibido por la *Torá* , se necesita entonces 60 veces ese tamaño de lo prohibido , para aceptar la mezcla . Si eso sucede en virtud de un decreto Rabínico , una simple mayoría bastaría .

La Aplicación Práctica

Un recipiente que se volvió prohibido , en la medida definida como el grosor de una piel (*ke´dé klipá*) , por haber sido salpicado por una comida no *Kashe*r , que estaba muy caliente , o por "la salmuera o **el salado** [34]", y es usado posteriormente para cocinar ; deberá tener por lo menos 60 veces la cantidad

del espesor de una piel .
Si el alimento se volvió prohibido , porque **tocó** la clase opuesta de alimentos [35], absorbiendo un poco , a causa de éste proceso de contacto , como en el caso de la salchicha que se volcó dentro de la leche , **no** es necesario implementar la proporción de 60 veces , en compensación por el "grosor de una piel ", de la salchicha que se cayó , ya que esto es sólo una aplicación Rabínica , de las Leyes concernientes a la Carne y la Leche (*basar be ´jalav*) .
Si la salchicha tocare o rozare realmente un alimento **no***Kasher* , entonces sí , sería necesario 60 partes indemnes o no arruinadas , para compensar el área "polucionada o arruinada por el contacto", porque el alimento **no** *Kasher* ,**está prohibido expresamente por la *Torá* .**

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la Ley (*Halajá*) , de acuerdo a las opiniones expuestas , en los siguientes casos ?
   a) Carne asada **fría** , que se derramó en un recipiente conteniendo algo lácteo , frío , y ligeramente salado . Y asumiendo que la carne **no** está agrietada , o condimentada .
   b) Carne asada **caliente** , que se cayó en un recipiente conteniendo leche **fría** . Y asumiendo que la carne **no**está agrietada , o condimentada .
2. a) ¿ Qué sostiene el **Mejaber** , si un pollo asado , caliente y con grietas , se volcó en un recipiente con leche , y hay por lo menos 60 partes del mismo , en relación a la leche ?
   b) ¿ Y que se puede decir , si el pollo está frío ?
3. ¿ Acaso el **Rama** está de acuerdo con eso ?
4. ¿ Si la comida o sopa láctea , estuviera ligeramente salada , y la carne estuviese fría , sin grietas , y no sazonada o condimentada , cómo es la ley (resolución a determinar - *halajá*) con la carne , si es que fuera retirada o quitada inmediatamente ? (Esto **no** está expresamente formulado en la lección , pero se debería tener bastante información , como para saber la respuesta).
5. a) ¿ Cómo es la ley (resolución a determinar - *halajá*) , si luego de despertarme por la mañana , abro la heladera , y veo que un pedazo de pollo , se cayó en un recipiente con leche ?
   b) ¿ Cuál es el status *halájico* (legal) , de la sopa láctea , y cuál es el del pollo ?
6. ¿ Cuál es la definición de" *táta´h gavár*" (el inferior prevalece) y todo lo que lo rodea ?
7. ¿ Cuáles son los ejemplos expuestos , respecto de los cuales , **no** se aplica la regla de " *táta´h gavár*" (el inferior prevalece) ?
8. Si un pequeño pedazo de queso caliente , se volcó sobre un pedazo grande de carne fría , ¿ Cuál es el status *halájico* (legal) , del queso , y cuál el de la carne ?
9. ¿ Y si en cambio hubiera sucedido al revés , o sea que un pedazo grande de carne fría , se cayó sobre un pedazo de queso caliente ?
10. ¿ Por qué el **Mejaber** dice que la leche queda permitida , sin formular explícitamente al requisito , por el cual deben haber 60 partes no dañadas , o arruinadas , en compensación por la cantidad equivalente al grosor de una piel (*kelipá*) , de la leche que se volvió prohibida ?
11. ¿ Acaso el **Shaj** y el **Taz** , discrepan con el **Mejaber** y el **Rama** ? Explicarlo .

Respuestas A Las Preguntas

1. a) ***Rav Jinená*** , hijo de ***Rava*** MiPashronia , dijo que está permitido comerla . Eso se basa en la afirmación de **Shemuel** , que enunció que cuando algo sea demasiado salado (prácticamente incomestible), se asemejará al proceso de cocción , y en ese caso , como

está cocinándose , es capaz de transferir el Gusto , a otro producto . La comida ligeramente salada **NO** entra en esta categoría . ***Rav Jinená*** permitió ingerir a la carne de ave , sólo después de pelar una capa de carne , del espesor de una piel , dado que estaba ya asada y fría .
b) La capa exterior de la carne , hasta el espesor de una piel (*Kedé Klipá*) , **queda prohibida** , e incluso si no hubiera estado salada . Ello está de acuerdo a todas las opiniones .

2. a) El **Mejaber** sostiene que la leche NO se ha esparcido uniformemente , ya que penetró por todos lados , causando así que la carne quede prohibida , y ello aún si fuera 60 veces mayor que la leche , porque no tenemos idea , qué cantidad de su Sabor o Gusto , fue absorbido en cada grieta o sección , para determinar lo que debe anularse (*batel*).
   b) Según el **Rashba** y el **Ran** , sólo requiere ser enjuagado .
3. El **Rama** coincide , cuando se trata del caso de la carne caliente , pero en el caso de la carne fría , continúa prohibiéndola íntegramente .
4. Dado que la carne **no** está agrietada , la leche se esparcirá uniformemente sobre la misma , permitiéndonos estimar la cantidad dañada por el Gusto opuesto . Además , como la carne no está condimentada , no transferirá el gusto a la leche . Y ya que la leche (o el alimento lácteo) , está sólo ligeramente salado , no entrará en la categoría de demasiado salado (definido como cocción) ; y en consecuencia , la leche no transferirá su Gusto a la carne .
   El **Rav Jinená** permitió comer al ave asada y fría , sólo después de pelar una capa de carne , del grosor de una piel . Si la carne estuviera cruda y fría , habrá que simplemente lavarla .
5. Este es el caso de contacto entre cosas frías . Todos aceptan que está permitido , ya que carecen de la capacidad de transferir el Gusto . Mas obviamente el trozo deberá ser enjuagado . (Es lo que puede llegar a ocurrir , también en la mesa hogareña) .
6. El alimento de abajo cocinará , o por el contrario enfriará , al alimento superior , de acuerdo a su propia temperatura . (Prevalece...)
7. Si el alimento superior está sostenido , y apenas tocó a la comida de abajo , sin reposarse en la misma , la regla de" *táta´h gavár*" (el inferior prevalece) , no se aplicaría .
   Si el de abajo está caliente , se prohíbe el espesor de una capa o piel . Todo lo que se halla en su lugar fijo , o en su propio recipiente , es definido como *táta´h* (el de abajo) .
   Un trozo de carne que se cayó sobre la leche , aunque haya llegado al fondo del recipiente , no es definido como táta´h (el de abajo) , porque la leche , es la que pertenece a ese recipiente (fija) .
   La leche está permitida , y la carne prohibida , hasta el grosor de una piel , ya que esta absorbió una pequeña cantidad de leche , antes de enfriarse del todo .
   En el caso de una **olla próxima al fuego** , no se aplicará la regla de "*táta´h gavár* " (el de abajo prevalece). Por lo tanto , si se derramó o salpicó leche fría , y la cantidad de alimento en el otro recipiente , es 60 veces mayor que la parte que se arruinó , ésta parte se verá anulada .
   En síntesis , la ley de *táta´h gavár* (el inferior prevalece) se aplica , si el alimento inferior está caliente , aunque el de arriba esté frío , y sea varias veces mayor que el inferior . Sin embargo , si el de arriba está caliente , y es varias veces mayor , debemos ser estrictos , y no aceptar la regla señalada en éste caso .
8. El de abajo predomina , *táta´h gavár*, y dicta que el pedazo grande de carne fría prevalece , y enfría entonces al minúsculo pedazo de queso , sin absorberlo .
9. La carne deberá ser 60 veces más grande que el pedazo de queso , para poder negar o anular su Gusto . La regla señalada (el de abajo prevalece) se aplica , aún si el elemento inferior está caliente , aunque el de arriba esté frío , y sea mucho más grande .
10. En caso de que la pérdida económica de la leche (como la de la carne) , causare un daño considerable o de privación , nos podríamos basar en la opinión del **Mejaber** , por la que la Temperatura juega también un factor , en la transferencia del Gusto , posibilitando así su consumición . Por ejemplo , el jugo de la carne solidificado, o gelatinizado y frío , reduce el paso de los sabores hacia la leche . Quitando de allí al trozo de carne , e

incluso agregando una parte de leche , a la cacerola de la misma , alcanzaría en éste caso , para salvar a la carne y a la leche .

11. El **Shaj** afirma que la simple mayoría (2: 1) de la leche común , anulará a la leche prohibida . El **Taz** dice , que se requieren 60 veces la cantidad equivalente al grosor de una capa o piel - *kedé klipá* , en relación a lo que se polucionó o arruinó , o que entró en contacto con la carne caliente , para poder negar la parte prohibida de la leche .

1-Artículo - Simán 91 :5
2-O sea , debe ser de un grosor tal , que pueda ser pelado , o quitado como una membrana o cáscara continua , sin romperse .
3-O sea que la sal original , usada para el proceso de salado , que se hace para transformar a la carne en Kasher , ya fue lavada o enjuagada .
4-Se´if - Inciso 5
5-El Rama , al final de este Simán - artículo , (Se´if - inciso 7) , apunta que las mismas reglas , se aplicarán a la carne cocinada u horneada .
6-Hay un majaloket (disputa legal) , acerca de si esto puede ser considerado como un factor . Será desarrollado más adelante en el shiur .
7-Esto ablanda la carne , según la opinión de Rashi .
8-No poseemos la pericia para decidir , qué cantidad de especias o condimentos , son dignos de ser tomados en cuenta para definirlo .
9-Si tiene la piel , se lo considera como suave .
10-Ya que la carne adobada , es considerada sazonada , sería por lo tanto , como si fuera el caso de "caliente" .
11-Ya que no somos expertos en la determinación de cuánto condimento sería necesario , para quitar el gusto de otro alimento (o sea para efectuar la transferencia) , se adoptó ser estrictos y severos , en esta cuestión . El Rabino tendrá que determinar , si hay que considerar a la carne o al pollo , como condimentados o no .
12-R´ Itzjak Ben Moshé de Viena - "Ohr Zarúa " - Nació en Bohemia , Alemania , en 1180 , y falleció en Viena , Austria , en el 1250 . Codificador Halájico , fue discípulo de R´ Iehudá HaJasid , del Raavia , y del Rokeaj . Autor del libro Ohr Zarúa , que es una guía Halájica . Fue maestro del Maharam MiRotenberg .
13-Hay un concepto legal halájico , por el que se permite pedir a un cocinero no judío , probar el alimento , para ver si éste absorbió algún gusto . Sin embargo , esto sólo puede aplicarse , respecto de las prohibiciones Rabínicas , y requiere criterios específicos , acerca de cómo debe ser revelada tal información .
14-Seif Katán - Inciso Pequeño 25
15-Seif Katán - Inciso Pequeño 12
16-A veces nos basamos en opiniones más flexibles , cuando se trata de una importante pérdida financiera , o de dinero (hefséd me´rubé).
17-Shaj (Sifté Kohén) - Seif Katán - Inciso Pequeño 26
18-91 : 63
19-91 : 15
20-91 : 37
21-Tales como pedazos grasos , y otras cuestiones .
22-Tratado de Pesajim - Daf (página) 76 , arriba de todo .
23-Beurim 92 : 24
24-Darjé Teshuvá 91 : 22
25-Javat Daat 91 Jidushim 18
26-La leche también se vuelve prohibida en los puntos de contacto . Sin embargo , la leche permitida , anula a la cantidad de leche prohibida , porque están mezcladas . Según el Shaj , basta una simple mayoría de la leche común , para anular a la leche prohibida . Según el Taz , la leche permitida , debe ser de una cantidad igual o mayor , que 60 veces , la cantidad de la leche que se volvió prohibida , para poder anularla . La carne queda prohibida hasta el grosor de una piel (kedé klipá).
27-Shaj - Sifté Kohén 92 : 33
28-91 : 12
29-Citado en el libro Darjé Teshuvá .
30-El Isúr (lo prohibido) , se extiende hasta la proporción de 1 : 60 , para poder anularse (batel).O sea , se requiere que hayan por lo menos 60 partes permitidas , en relación a la parte arruinada .
31-91 : 18
32-Simán 90 - Seif Katán - Inciso pequeño 7
33-Seif Katán - Inciso pequeño 9
34-Cuando se sala la carne fresca , para sacarle la sangre interna , el utensilio se vuelve no Kasher , debido a la sangre , la cual es absorbida por la gran cantidad de sal usada en el proceso .
35-Leche o Carne , según el caso.

Mezclas de Productos de Carne y Lácteos . Lección número 11

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas de Productos de Carne y Lácteos

Salpicaduras En La Comida -En el Recipiente , Por encima , y Por Debajo de la Línea de la Comida .

Analizaremos el caso de un recipiente destinado a la carne "*besarí* ", sobre el que salpicaron exteriormente unas gotas de leche , luego de lo cual , la sopa "*besarí* " allí contenida , fue traspasada a otra olla .
¿ Acaso se arruinó toda la sopa por ese accidente imprevisto ?
¿ Podemos llegar a decir , que existe aquí una cocción de la mezcla de carne y leche , cosa prohibida por la *Torá* , hasta un grado tal , que NO es posible , ni tan siquiera alimentar animales , con esa mezcla ?
¿ Qué se deberá hacer con la olla misma ?
¿ Habría lugar para preguntarse , si una gota de leche , es capaz de traspasar el espesor del recipiente , volviendo a la sopa contenida en el mismo como "No *Kasher* " ?

¡ Pero es Sólo una Gota en un Balde !

En la época del Templo
El Talmud formula una pregunta , acerca de los Sacrificios (*korbanot*)[1] que se elevaban :

> Si sólo una **parte** del recipiente (*kli*) , fue usada para cocinar el sacrificio (*Korbán*) , ¿ Se necesita transformar a todo el recipiente en *Kasher* , mediante el procedimiento de sumergirlo en agua hirviendo (*Hagalá*) , o solamente **la parte que fue utilizada para cocinar** ?
> El *Talmud* concluye determinando , que **Todo el recipiente** tiene que ser reconvertido en *Kasher* ,mediante el procedimiento antemencionado , designado con el nombre de *Hagalá* .

Los comentarios e interpretaciones , debaten acerca de si esta ley , se aplica sólo a los *korbanot* , o inclusive a todos los alimentos "**no** *Kasher* "[2] , definidos con el nombre de*she´ar isurim* [3].

¿ El Recipiente está Medio Vacío , o Medio Lleno ?

Lo que tratamos de analizar , es qué efecto produjeron las gotas de leche , que entraron en contacto con la pared de la olla , que tenía sopa de carne . Tanto si se produjo algún efecto en la olla misma , como también se tratará de ver , si hubo alguna consecuencia , en relación a la comida allí contenida .

Hay dos conceptos que nos ayudarán a clarificar éste punto . Uno es "*Négued HaRotev* ", que podríamos traducirlo como "opuesto a la salsa , o al producto comestible ", y el otro concepto , "*Négued HaRekán* " " contra la parte vacía del recipiente " . Aclarémoslo .

"***Négued HaRotev*** ", significa que las gotas de leche que salpicaron , tomaron contacto con la **parte o cara posterior** , de donde se halla la salsa o sopa (dentro de la olla). A menudo se lo designa como " Por DEBAJO DE LA LÍNEA DEL ALIMENTO ".
"*Négued HaRekán* ", significa literalmente "vacío", o lo designado como "por ENCIMA DE LA LÍNEA DEL ALIMENTO " , donde el recipiente está vacío .

La Determinación de la Línea del Alimento , y el Valor 60 (factor multiplicador)

La determinación del lugar por donde la leche entró en contacto con el utensilio señalado , o sea , por debajo , o por encima de la línea del alimento , fijará en definitiva , la decisión sobre el "Status"del recipiente de carne , y el de su contenido , al haberse salpicado leche , desde el exterior al mismo .

El factor multiplicador de 60 , es la medida que anula al gusto prohibido (al incrementarse 60 veces [4] el permitido , para balancearlo , vale decir , lo que se llama en la *Halajá*60 veces 60 = 3600). El valor **60** , nos dice que si hay 60 veces la cantidad del alimento *Kasher* , en compensación o balance , por la parte del alimento "no *Kasher* ", éste es negado , y la mezcla de ambos , puede ser ingerida .
La cantidad necesaria de comida apta , que anulará a la leche que salpicó una cacerola de carne , será entonces 60 veces 60 , valor que será desarrollado más adelante en esta lección .

¿ La Gota de Leche se Extendió en las Paredes De La Olla ?

El Tur cita tres explicaciones diferentes :

Smag **1.** La del **Smag** [1] **- R´ Moshé Ben Iaakov de Couchy** , autor del ***S**efer Ha**m**itzvot Ha**G**adol* , también conocido como el Smag , que expresa :

El gusto (*beli´ot*) , **se extenderá** a través de las paredes del recipiente , **transformando a éste , íntegramente , como poseedor de ese gusto .**

Tanto en lo que respecta a los Sacrificios , como en lo que respecta a las comidas comunes prohibidas , se debe ser estricto y severo . El recipiente **entero** , es considerado como si estuviese íntegramente prohibido .

Esta ley , no sólo se aplica a los Sacrificios (*korbanot*) , sino inclusive también , en los casos de los gustos "**no** *Kasher* " [6](*she´ar isurim*) . Una vez que el gusto del "**no** *Kasher* " (*beli´ot*) , se extiende dentro de las paredes , aceptamos y enunciamos , que todo aquello que entra en contacto con aquel gusto , (*beli´ot*) - se tornará en prohibido (*asur*) [7].

Maharam MiRotenberg **2.** El **Maharam MiRotenberg** [8]sostiene , que tenemos que ser estrictos , **sólo en** lo que se refiere a las absorciones de los gustos , en **los Sacrificios**(que se que se ofrecen en los tiempos del Templo), al

considerar que los gustos (*beli´ot*), se extienden en todas las paredes del recipiente , prohibiéndolo enteramente .

El enfoque severo y estricto, se aplica solmante al tema de los Sacrificios en el Templo

En consecuencia , un recipiente usado para cocinar la carne de los Sacrificios , requerirá ser retransformado en *Kasher* íntegramente ,**aunque sólo una parte del mismo** , haya sido destinada para la cocción mencionada . No obstante , si una gota de leche , por ejemplo , se cae en un pote , puede extenderse , y puede no extenderse .

Sólo una superficie de hasta 60 veces la dimensión de la gota , se volverá prohibida .

Si la gota se extiende dentro de las pared , se acepta que sólo se extenderá , hasta 60 veces su tamaño , más allá de lo cual , se encuentra demasiado diluida , como para ocasionar cualquier daño , porque se anula (*batel*) , en una relación [9] de 60 : 1 , y ya no podrá traspasar el gusto a otra comida .

Sin embargo , ya que no podemos determinar exactamente , hasta qué distancia pudo extenderse aquella gota , tenemos que ser estrictos (*majmirim*) , y asumir que la gota se extendió en las paredes del recipiente , sin penetrar en el alimento , sólo **hasta** 60 veces su tamaño .
Ahora bien , éste área particular e indeterminada de la pared del recipiente , se vuelve prohibida , porque contiene gustos prohibidos (*beli´ot*) . Esto es llamado en la *Halajá*como : "***jatijá na´asét nevelá*** " (es decir , la unidad entera se transforma en un pedazo , que queda intrínsecamente prohibido , tal como un animal muerto (de muerte natural por ejemplo) - está claramente prohibido .
El tamaño de este área prohibida , es "casi "60 partes el tamaño de la gota , en adición a la misma , (61 veces la gota menos una cantidad minúscula).

No hay ninguna diferencia , si la gota entra en contacto , con la zona de la olla definida como "por encima de la línea , o la denominada por debajo de la línea del alimento .

Siendo así , necesitaremos 60 veces la cantidad de **61 menos un poquito**[10], en el recipiente , para poder anular (*levatel*), el gusto de aquella área , gusto adherido , que podría ser transferido a la comida , durante el uso siguiente . Las Autoridades Rabínicas (*Poské Hahalajá*) , se refieren a esta cantidad como **60 veces 60** .

El **Bet Iosef** , dice que el **Maharam MiRotenberg** , no distingue (*jilúk*) , entre si la gota se cayó "por debajo de la línea del alimento ", o lo que llamamos anteriormente "*Négued HaRotev* ", (que las gotas salpicadas , tocan la salsa o sopa dentro de la olla) , **o** "por encima de la línea del alimento "-"*Negued HaRekán*", que significa "vacío", donde el recipiente está vacío .
En ambos casos , se requiere 60 veces 60 , para anular la gota .

Smak

3. Smak [11] **- R´ Itzjak Ben Iosef de Courbeil**(Francia)
Leyes "Geográficas" o zonales : El Lado Incorrecto de la Línea del Alimento

Por debajo de la "línea de alimento"

El autor del ***S**efer Ha**m**itzvot Ha**K**atzar (**Smak**)* , adopta un enfoque diferente , alexpresar que la *Guemará* del tratado de*Zevajim* , no exhibe firmeza , para determinar si una gota que penetra muy parcialmente en un utensilio , se extenderá hacia todos lados , en las paredes del mismo , o si no se extenderá . En consecuencia , el *Rav* razona , que cualquiera sea la postura adoptada [12]; sólo se requiere**una cantidad** de 60 veces la gota de leche , **del alimento que se cocina en el recipiente** , para anular a la gota misma , y eso cuando la gota cae **por debajo** de la línea , que forma el alimento en la olla (*Négued harotev*) . Y esto sucede , porque se extenderá en el recipiente , anulándose en una proporción de 60 : 1 . En el otro caso , vale decir **si** la gota **no** se extendió , resulta entonces , que todo es *Kasher* , ya que el gusto de la gota de Leche , no penetró en la comida que se cocina en el recipiente .

Por encima de la "línea de alimento"

De todas maneras , si la gota se cae por**encima de la línea del alimento** (*Négued harekan*), tenemos entonces que considerar , la ocurrencia del peor caso posible ; que sería quizás , si la gota dejara de extenderse , justo antes de llegar a la línea del alimento (*rotev*).
En éste caso debemos ser estrictos , (*majmirim*) , y establecer que posiblemente[13] , la gota se ha esparcido (*kol kaj*) , **hasta un punto tal** , que diremos que **no** se ha diluido (*batel*) . Esto significa , que se deberá prohibir el área de la pared del recipiente , **hasta** 61 veces el tamaño de la gota .(en el punto exacto , o mayor que 61 veces se la ve como diluida)
Hay dos modos de explicar las ambas partes de éste dilema :
1. El **Bet Iosef** y el **Shaj** [14], explican que la gota derramada "*Négued harotev*" , (dentro de la comida) , se extenderá primero **por todas las paredes** del recipiente , y luego se extenderá en el alimento , diluyéndose (*batel*) en su contenido .
O , por el contrario , la gota **no** se extenderá primero por todos lados , a lo largo de las paredes del recipiente , sino que **atravesará** las paredes , alcanzando rápidamente al contenido , y anulándose en la relación de 1 parte , contra 60 partes no damnificadas .

De cualquier manera , tanto en uno como en el otro caso , la gota se seguirá extendiendo , hasta diluirse totalmente . Y esto , debido a que la naturaleza del líquido , es decir el jugo o la salsa (*rotev*) , provoca que el gusto (*beli´ot*) , se transmita o extienda tanto como sea posible . Por eso , sólo una cantidad de 60 veces el tamaño de la gota , será necesaria en el alimento del pote .

Si el evento sucede *Négued harekán* , (en la parte vacía , donde no llega la comida) , nos preocupa entonces , que la gota se extienda **hasta** 60 veces su propio tamaño , llegando **hasta** la línea del alimento . Lo que se vuelque a través de esa área , se vuelve prohibido , dado que consideramos que una amplia superficie , ha sido influenciada , al absorber el gusto lácteo .
2. El **Taz** [15], explica que la gota que se cae *Négued harotev* , se extenderá a

través de la pared del recipiente , diluyéndose (*batel*) en el alimento , o alternativamente , no se extenderá en absoluto , estacionándose en las paredes , hasta la próxima vez que se use el recipiente para cocinar . En consecuencia , se aconseja no mover o sacudir al recipiente , hasta después de que se haya enfriado . El **Ba´er Hetév** [16], se une a la opinión del **Taz** .

¿ Por qué Habrá que Retransformar al Recipiente en *Kasher* ?

Hay algo que no parecería estar del todo claro . Si por ejemplo la gota "aterrizó" **por debajo** de la línea del alimento , si se extiende , se diluye , y si no se extiende , el gusto queda atrapado , y vemos que la cocción no lo consigue expulsar o expeler .
Aparentemente , de ambas maneras , no habría que retransformar en *Kasher* a la cacerola en cuestión , mediante el mencionado procedimiento de sumersión en un tacho de agua hirviendo (*Hagalá*) .
Según el **Taz** , ello sería técnicamente cierto .

Si esto no saliera en un principio , no saldrá tampoco después

Control del Daño : La Ley es de Acuerdo con la Idea del *Smak*

El **Taz** [17], dice que en esencia (*m´ikár hadin*) , el utensilio es todavía *Kasher* , y está permitido (*mutar*) , si la gota se cayera por debajo de la línea del alimento (*rotev*).
Tal como lo expusimos , la gota , o bien se extiende en el alimento , o bien se queda adherida en la pared , y ya que no salió (o siguió adelante) originalmente , asumimos que tampoco saldrá la próxima vez que se cocine . Sin embargo , la acción preferida a priori , (*le´jatjilá*) , es la de tratar al recipiente como "no *Kasher* ", y evitar la sospecha (*marít áin*) [18].
El **Shaj** [19], es de la idea , que de acuerdo con el **Smak** , el recipiente **No** es "*Kasher* ".

Incluso si la gota se extiende dentro del contenido del pote , "**algo**" puede todavía quedar en las paredes del recipiente , esperando para "salir", o ser expulsado de allí posteriormente (la próxima vez que se cocine).

Incluso en el caso de que la gota se hubiera caído dentro del alimento contenido en el recipiente , esparciéndose en la sopa o salsa , siempre sospechamos que "algo" ha quedado atrás , o sea un pequeño remanente de la gota , que será expelida posteriormente , en la próxima cocción [20].
En definitiva , si una gota se cayere por debajo de la línea del alimento , el alimento **es "*Kasher* ", pero será necesario retransformar a la cacerola en "*Kasher* ".**

Ampliando la Visión . Recordemos que , si la olla (o una parte) , se vuelve prohibida (*asur*) primero , o de antemano , el alimento contenido en la misma , **quedará prohibido , hasta** 60 veces el tamaño del área que se volvió prohibida , en las paredes del recipiente .

Por Encima de la Línea del Alimento : La verdadera Zona de Batalla

Reiterémoslo , si una gota de leche , salpicó por encima de la línea de la sopa

de pollo , que está dentro de la olla , ello arrastra entonces una zona de hasta **casi** 61 veces su tamaño como "no *Kasher* ". Ahora bien , si la sopa de pollo que estaba por debajo de la línea , entrare ahora en contacto con ésta zona **contaminada** (donde la leche se esparció) , zona que estaba por encima de la línea de la comida , se determina entonces , que se requieren 60 veces el valor 60 (=3600 veces el tamaño de la gota en cuestión) de la comida *Kasher* , para compensar a la gota señalada y verla como diluida "

Verter el contenido de la olla , por el lado **opuesto** a que se contaminó o ensució con la leche .

En otras palabras , diremos que en el caso descripto , si se vertió la sopa en otra cacerola , sin esperar que se enfríe , y haciéndolo del lado **opuesto** a la pared **manchada o ensuciada con la leche** , está permitido , según la opinión del **Rama** , siempre y cuando tal persona , **no** pudiere esperar que la sopa se enfríe .(Debido a una circunstancia extrema)

Cabe destacar , que si el traspaso de una olla a la otra , hubiera sido efectuado por el lado incorrecto , o sea , por donde se ensució o contaminó la primera olla con leche , el **Grá** , y el *Rav* del **Aruj HaShulján** , lo permitirían de cualquier modo , si es que tal evento accidental , hubiera ocurrido próximo al *Shabat* , y ello , para evitar un exceso de problemas o sinsabores , que pudieren acarrear una falta de armonía en *Shabat* , entre los comensales .

Preferiblemente se deberá **evitar** entonces verter el contenido caliente de la olla , por el lado que se contaminó o ensució con la leche .

Inclusive en el caso , en el que se sabe fehacientemente , que hay una cantidad de sopa , igual o mayor que 60 veces el número 60 , (3600) , en compensación por la gota de leche , **se debe evitar** , (*asur le´jatjilá* - Prohibido hacerlo a priori , y de antemano) , volcar o verter al alimento *Kasher* , por el área "no *Kasher*", debido al concepto halájico , que se formula con las palabras "***én mevatlin isur le´jatjilá*** " (No se invalida , o anula una prohibición establecida , con intención , o planeándolo de antemano).

Una Costumbre Severa y Estricta

El **Mejaber** dice que la costumbre divulgada , (*minhag*) , es la de **prohibir la comida en cuestión** , si la gota se cae del lado del recipiente , que **no** está expuesto al fuego [22]. El **Shaj** [23], discrepa con esta costumbre , pero el **Pri Megadim** , adopta la opinión del **Mejaber** . El **Taz** [24], sigue también la costumbre de ser estricto .

Ambos , el **Shaj** y el **Taz** , explican coincidentemente , que la razón que justifica esta costumbre , es que nos continúa preocupando , que quizás alguna parte de la sopa , o del jugo (*rotev*) , contenido en la olla , haya tocado el área ubicada por encima del alimento , cuando hierve en el fuego , o cuando se intenta verterlo o volcarlo por el otro lado , sin que nos hubiéramos percatado de ello , lo que nos lleva al caso , en el que podríamos NO disponer de una cantidad de **60 veces 60** (3600) para anular a la gota .

Por lo tanto , si la gota de leche se cayera por **debajo** de la línea de la comida , se acostumbra a volcarlo o verterlo inmediatamente [25]. Sin embargo , en un

caso donde la gota se cayera por **encima** de la línea del alimento , todo queda prohibido .

Haciendo la Vida Fácil en una Situación Difícil

El **Pri Megadim** [26] explica , que podríamos ser flexibles , mostrando nuestro consentimiento , en un caso particular , donde la gota se cayó por encima de la línea del alimento , y existieren atenuantes de importancia .
Para ello , No asumiremos que el jugo , salsa o sopa (*rotev*) , entraría descuidadamente en contacto con las paredes , por encima de la línea del alimento (lo que requeriría 60 veces 60 = 3600 veces el tamaño de lo contaminado) .
En consecuencia , lo que habría que hacer , es dejar que la comida se enfríe , antes de verterlo a otro recipiente , o alternativamente , verter la comida en la otra cacerola , por el lado opuesto al que se manchó con la leche .

De todas maneras , si el traspaso hubiera sido hecho **por el lado sucio** o manchado con la gota , se requerirá 60 veces el valor 60 - (3600 veces) , el tamaño referido de la gota .
El **Beur HaGrá** [27] comenta , que frente a circunstancias extremas o atenuantes (*sha´at hadjak*) , **no argumentamos** , que los gustos *Kasher* imperceptibles o inaccesibles , (*beli´ot*) , absorbidos ya en las paredes de un recipiente , sean considerados como "no *Kasher* " (*taref*), cuando llega a ocurrir , que un gusto [28] prohibido [29], penetró en la pared de la olla .
De esta manera , **aún si el alimento fue vertido por el lado de la gota de leche , queda permitido** , si contamos con una proporción de 60 : 1 , del contenido de la olla , respecto de la gota .
El **Aruj Hashulján** [30], evita o esquiva , la cuestión tratada de una gota que traspasa o transmite el gusto , a las paredes del pote prohibido (*asur*) [31]. Él adopta un punto de vista único , traído en nombre de **Rashi** y de los**Tosafot** , que afirma que mientras el pote esté caliente , el gusto (*beli´ot*) , seguirá extendiéndose en el alimento .

Por lo tanto , si la comida que está en el recipiente , es al menos 60 veces mayor que el tamaño de la gota , estará permitida , mas tendrá **que ser vertida inmediatamente** , y eso aún , si la gota se cayó por encima de la línea , *rekán*, de la salsa o sopa de carne .
El **Taz** [32], dice en nombre del **Maharam** , que la gota de leche , puede causar que la zona **no *Kasher*** y prohibida ,**supere** el tamaño de 60 veces su propio tamaño .
Ya que sólo lo absorbido dentro de la pared del recipiente , es pasible de ser afectado por la gota , nos vemos limitados de decidir cuánto puede ser incluido , para anular a la gota .

Cuando tomamos en consideración , que podría **no haber**suficiente gusto , o absorciones **previas** del mismo , - *beli´ot* - , por encima de la línea del alimento - *rekán* - , **para anular a la gota** , lo consideraremos como **prohibido** . Por lo

tanto , en ese caso , la gota , torna en **prohibidos** a todos los gustos previos absorbidos en las paredes , sin importar cuán grande sea el área , hasta dónde ellos se extienden .
Según el **Mishbetzot Zahav** [33], si se puede esperar , el**Taz** sostiene que habría que dejar enfriar a la comida, antes de verterla en otro recipiente.

Preferiblemente se deberá evitar , **verter** el contenido de la olla , antes de que se haya enfriado

Sin embargo , si no se dispone del tiempo suficiente para esperar que se enfríe , **la comida podrá ser traspasada por el otro lado** , vale decir el lado opuesto al que salpicó la gota de leche en un principio .
Todos coinciden , que si no hay por lo menos 60 veces la cantidad de lo salpicado , en la comida de la olla , el contenido de esta , se torna **prohibido** , y eso , aún si la gota no se hubiera caído por debajo de la línea del alimento (*Négued harotev*).

De Una u Otra Manera , la Comida Es Apta

Resumiendo , si usted vertiera el alimento , del lado opuesto a la gota de leche , podemos confiar en todas las Autoridades *Halájicas* ante citadas (*Poskim*) , quiénes permiten a la comida , al menos unánimemente en una situación extrema , o que cuenta con circunstancias atenuantes .
Incluso en el peor de los casos , si usted vertiera o traspasare al alimento , por sobre el lado salpicado , uno puede basarse todavía , en el **Grá** , y en la opinión del**Aruj Hashulján** , quienes de cualquier manera , permiten a la comida en cuestión .

Preparaciones Previas , Hechas para el*Shabat* : Circunstancias Atenuantes

En éste caso , uno puede confiar en las opiniones flexibles , ya que de otro modo , uno puede quedarse sin comida para *Shabat* . El hecho de basarse en tales opiniones consideradas y flexibles , ayudará al cuidado de una atmósfera pacífica y placentera en honor del Sagrado*Shabat* .
Se debe tener presente , que aunque la comida quede*Kasher* , se deberá aún **hervir al utensilio** , mediante el procedimiento de la *hagalá* , para retransformarlo en "*Kasher* ".

Kisui (La Tapa de la Olla)

La diferencia entre una cacerola tapada y una destapada

Si la cacerola hierve , la existencia de los vapores en la misma (*zeáh*) , hace que la olla entera, sea entonces tratada como una masa uniforme (*jatijá*) , según la opinión del **Rama** .Esto se debe a que el vapor contenido en el recipiente , conecta a todas las paredes y a la tapa , con la comida , haciendo circular a la gota por todas partes . Por eso , **aún cuando la gota se haya caído por encima de la línea del alimento** , se extenderá por todas partes , pudiendo anularse en presencia de una cantidad de comida*Kasher* 60 veces mayor
La entera discusión , acerca de la diferencia entre si la gota se cayó por encima , o **por debajo de la línea de la comida** , se refiere al caso de una cacerola **destapada** .

Dado que está destapada , el vapor es expelido , y al salir (pues como la olla está abierta , nada lo impide) , **no** une o**no** conecta , a todo el alimento contenido en la olla , con el área que se encuentra por encima de la línea del alimento .

El **Rama** determina que se puede ser permisivo y flexible , al expresar que inclusive si la gota se cae en la tapa , se extenderá por todos lados , anulándose .

Sin embargo el comentario interpretativo del **Taz** [34], traído en nombre del **Rashal** , discrepa con el **Rama .** Él dice que el vapor (*zeáh*) , tiene diferentes propiedades que las de la sopa o salsa (*rotev*). Por ejemplo , el "*rotev* ",**siempre** toca al recipiente , pero el vapor , se eleva y cae , no de una manera constante , sino variable . De acuerdo con ello , el **Taz** opta por ser estricto (*majmir*) ; entendiendo que si el tema (*isur* - prohibición) del que se trata , se basa directamente en el texto de la *Torá (mideOraita)*, se requerirá entonces 60 veces 60 (3600 veces) el tamaño del *Isur* , para anularlo .

No obstante , si lo prohibido (*isur*) , se basa en un decreto Rabínico *(mideRabanán)*, podemos ser flexibles y permisivos , confiando en la opinión , por la que sólo se requieren 60 partes de la comida *Kasher* , contra el tamaño de lo prohibido -*isur* - (la gota de leche en nuestro caso).

El *Darjé Teshuvá* [35], cita diferentes opiniones , de entre las Autoridades Rabínicas (*Poskim*) , que están de acuerdo , o discrepan con el **Rama** . Él concluye , que si la leche se cayera dentro de un recipiente de carne , mientras se cocinaba , habría que ser severo y estricto , y exigir la presencia de "60 veces 60" (3600 veces el tamaño de lo prohibido), ya que cocinar leche con carne , es una explícita prohibición de la *Torá* [36].

Conclusión :

Ya que existen argumentos que apoyan a ambos lados de la ley (*Halajá*), lo prudente y correcto , es consultar con el*Rav* , siempre que surjan preguntas .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la fuente de la *Torá* , por la que el gusto se esparce por encima de la línea del alimento , dentro de las paredes del recipiente ?
2. a) Explicar por qué una gota de leche , causa a un recipiente de carne , que se vuelva en " NO *Kasher* ".
   b) ¿ Cuál es el argumento que se da contra esta aseveración , si se asume que el gusto se esparce por encima , o más alto que la línea que define a la comida , dentro de la olla ?
3. ¿ Por que se necesita una cantidad de 60 veces el valor 61 , menos un poquito , para diluir el gusto de una gota de leche , y no exactamente 60 veces el valor 60 (3600) ?
4. De acuerdo con la opinión del **Smak** , si una gota se cae dentro de la sopa o la salsa , ¿ Por qué se requiere sólo 60 partes de la salsa , para compensar la parte de la gota ?
5. Si la gota de leche se cae por encima de la línea del alimento , ¿ Por qué no argüimos que la gota seguirá extendiéndose dentro de la sopa o de la salsa contenida en la olla ?

6. Explicar el argumento expuesto por el **Maharam MiRotenberg** y el del **Smak** , de acuerdo a cómo lo ve el **Taz** .
7. ¿ Acaso se debe retransformar al recipiente en*Kasher,* si una gota láctea se cayó en el mismo , por debajo de la línea del alimento , habiendo 60 partes de éste , para compensarla ? Responder en conformidad con la opinión del **Shaj** , y con la del **Taz** .
8. ¿ Qué consejo se puede dar , si una gota de leche se cae por debajo de la línea del alimento contenido en la olla ?
9. ¿ Qué se aconseja hacer , si una gota de leche se cae por encima de la línea del alimento contenido en el recipiente ?

Respuestas A Las Preguntas

1. El Talmud presenta una cuestión , en el tratado de*Zevajim* , al hablar de los *Korbanot* (sacrificios) , y preguntar si el procedimiento de reconvertir en*Kasher* al recipiente , es aplicable al recipiente en su totalidad , o sólo a la parte del mismo , utilizada para la cocción .
   La conclusión , es que TODO el recipiente , debe pasar el proceso de la *Hagalá* (Purificación a través de la ebullición , en un tacho o barril de agua hirviendo).
2. a) Cuando la gota de leche , se pone en contacto con la olla caliente , esta cocina a la gota , y como allí se ha cocinado , o se está cocinando carne , se crea una situación , en la que en la misma olla , se cocina carne y leche .
   b) Los comentaristas debaten , acerca de si esta ley , debe aplicarse sólo a los *Korbanot* (Sacrificios), o incluso también a todos los demás casos , de algo "NO*Kasher* "(*Shear Isurim*) .
3. Según el **Maharam MiRotenberg** , una gota de leche que se extiende dentro de las paredes de un recipiente , sólo lo hará hasta 60 veces su tamaño , más allá de lo cual , estará demasiado diluida , como para causar cualquier daño , y se la considera como anulada - (*batel*) , porque en una relación mayor que 60 : 1 , no puede ya traspasar el gusto a otra comida .
   Ya que no podemos determinar con precisión , hasta dónde llegará la gota , al extenderse , debemos ser estrictos y asumir que la gota se esparcirá dentro de las paredes del pote , sin entrar en el alimento , hasta una pequeña fracción menor que 60 veces su tamaño .(que es más estricto que 60 exacto , donde se anula).
   Este área particular de la pared de la olla , posee entonces los gustos prohibidos , que entran bajo el concepto de "*Jatijá na´aset nevelá* ". El tamaño de este área prohibida , es "casi" 60 partes , además de la gota en sí misma , vale decir (61 veces la gota , menos un poquito) . En consecuencia , necesitaremos 60 veces la cantidad de 61 menos un poquito , del contenido *Kasher* , en la olla , para anular (*mevatel*) el gusto del área , que de otra manera , sería transferido en la próxima cocción . Las Autoridades Rabínicas (*Poskim*) , se refieren a esta cantidad como 60 veces 60 = (3600)
4. La gota de leche puede extenderse a través de las paredes del recipiente , diluyéndose , o puede no extenderse , traspasando directamente a las paredes , y tomando contacto con el contenido de la cacerola , anulándose frente a 60 partes del alimento contenido . (60 : 1).
   Si la gota se extendiera hasta la línea del alimento (*Rotev*) , seguiría extendiéndose entonces , en la línea de la comida (por haber llegado hasta allí) , y sólo será necesario 60 partes de la misma , en compensación , para anularla .
5. Quizás la gota dejó de expandirse , justo antes de llegar a la línea de la comida (*rotev*) , en cuyo caso , se extendió hasta el punto donde no pudo haberse diluido (*batel*) . Eso significa que el área que quedará prohibida , en la pared del recipiente , es precisamente una ínfima fracción menor que 61 veces el tamaño de la gota . (60 veces menos una pequeñísima parte , + la gota misma , o sea , por debajo de 61) . (Si fuera exactamente 60 o más , y no 60 veces menos una pequeñísima parte no estaría prohibida)
6. El **Taz** explica , que la gota puede extenderse por la pared hasta el alimento , y diluirse , o , no expandirse , y permanecer en la pared de la olla , hasta la próxima vez que esta

sea usada para cocinar .
Si la gota se cae en la parte vacía , puede extenderse hasta 60 veces su tamaño , creando una zona prohibida para cualquier otro contenido . Por lo tanto, se aconseja no mover o sacudir a la cacerola , hasta que no se haya enfriado .

7. El **Taz** dice , que en esencia (*m´ikar hadin*) , el recipiente , es todavía *Kasher* , y está permitido (*mutar*) , si la gota se cayó por debajo de la línea de la comida (*rotev*) .
El **Taz** sugiere , tratar a la olla , de todos modos , como "no *Kasher* ", para evitar la sospecha de la gente (*marít áin*) , que no sabe más detalles , y pensará que el uso de la cacerola estaría prohibido , de cualquier manera .
El **Shaj** sostiene , que según el **Smak** , el recipiente no es *Kasher* . El es de la idea , que incluso si la gota penetró en el contenido de la olla , algún remanente pudo haber quedado en la pared de la misma , aguardando para ser expelido , en otro momento .
Si la gota se cayó por debajo de la línea de la comida , esta permanece *Kasher* , pero el recipiente requiere ser procesado , y reconvertido en " *Kasher* ".
8. Se acostumbra a traspasar a la comida a otro recipiente , tan pronto como sea posible .
9. La gota de leche que salpicó por encima de la línea de la comida , causa que un área de hasta casi 61 veces su tamaño , sea definida como "no *Kasher* ". Si la sopa de carne , que se halla por debajo de la línea de la comida , tocare ahora el área contaminada que estaba por encima de la línea de la comida , se precisará entonces , 60 veces el valor 60 , para compensar a la gota .
El **Rama** , permite verter la sopa por el lado opuesto , al que salpicó la leche , en una situación extrema , donde se carece de tiempo para esperar que la comida se enfríe.
Cabe destacar , que incluso si se vació la olla por el costado equivocado , donde se encuentra la gota , el**Grá** y el **Aruj Hashulján** lo convalidarían , si ello ocurriere justo antes de entrar el *Shabat* , para evitar una falta de armonía y perturbación en el seno familiar , al acercarse el *Shabat* .
Obviamente , se debe EVITAR verter al alimento*Kasher* , por el lado "no *Kasher*" , porque existe una ley que determina que "*én mevatlin isur le´jatjilá* " - uno no puede anular intencionadamente algo prohibido .

1-Tratado de Zevajim - Página 96 B . Los sacrificios deben ser consumidos , dentro de un cierto lapso , en el transcurso del día en el que fueron ofrecidos . Normalmente , se puede comerlos , hasta antes de que despunte el alba , de la mañana próxima . Todo lo que quede entonces del mismo , los restos , están prohibidos , e incluso el gusto remanente adherido a las paredes del recipiente . Por lo tanto , éste deberá ser vuelto "Kasher "nuevamente , a fin de poder usarlo , luego de que pase ese período de tiempo .
2-O bien temas de carne con lácteos .
3-Literalmente : "Otras Prohibiciones"
4-Shishim Kaful Shishim . (60 multiplicado por 60)
5-Smag - R´ Moshé Ben Iaakov de Couchy - Nació en Francia , a principios del siglo xiii (13), y falleció en España , también a mediados del mismo siglo . Fue uno de los Comentaristas e interpretadores de los Tosafot , y se destacó como Talmudista y Predicador .
Discípulo de R´ Iehudá HaJasid , es el autor del comentario de las Tosafot Ieshanim , al tratado de Iomá , y del Sefer Mitzvot Gadol/SMAG , donde enumera a las 613 mitzvot , basándose en la obra "Mishné Torá " del Rambam . Participó en la Discusión Parisiense sobre el Talmud , que tomó lugar en 1240 . Predicó sobre la virtud de la "Jasidut ", en el Sur de Francia y en España . La importancia del Smag , sólo fue superada por la publicación del Shulján Aruj , y su autor , es considerado como uno de los principales poskim (Rabinos Decisores de la Halajá) , de todas las generaciones .
6-O bien mezclas de carne con lácteos .
7-Asumimos que el recipiente entero , se ha saturado con gustos prohibidos , (o gusto de la Leche etc.) , y todo su contenido , se volverá prohibido , dado que normalmente , un recipiente no contiene sesenta veces , el tamaño del recipiente en sí mismo (Bet Iosef) .
8-Maharam MiRotenberg , R´ Meir Ben Baruj HaKohen . Nació en Worms , Alemania , en 1215 , y falleció en Ansishein , Alsacia (Zona Franco Alemana) , en 1293 . Fue uno de los últimos y más influyentes Tosafistas , y discípulo del Rav Iejiel de París . Fue Rabino de las ciudades de Wurzburg , Augsburg , Worms , Mayence , Nurenberg , y Rotenberg .
Es considerado como el Rav más importante , de la zona de Alemania , y entre las más notables Autoridades Ashkenazitas entonces conocidas .Pasó sus últimos 7 años en la prisión , luego de haber rechazado , el ser redimido por cantidades extorsivas y gigantescas de dinero . Sólo pudo ser enterrado después de 14 años .
Escribió el comentario de los Tosafot , sobre el tratado de Ioma , y los comentarios sobre los tratados de Zeraim y Taharot .
Autor de las HaGahot Maimoniot , que son un comentario sobre el Rambam , y de las Teshuvot Maimoniot , Responsa (Respuestas Halájicas) , relacionadas con los dictámenes del Rambam . Escribió también poesía litúrgica , parte de la cual , forma parte de las plegarias del Día de Tishá Be´Av . Sus discípulos incluyen entre otros al Rosh , y al Mordejai .
9-Esto resulta , asumiendo que el recipiente ya está saturado con gustos de carne Kasher (beliot) , de la cocina anterior , que anulan ahora , a la gota de leche , en una relación de por lo menos 60 veces contra 1 .
10-Un área igual a 3659 veces el tamaño de la gota , se vuelve prohibida . El Jatam Sofer , dice que 3659 veces una "gota promedio", equivale a menos de 4 reviot (aproximadamente 4 veces 4.2 onzas líquidas en los EEUU) . En países del sistema

decimal , ello equivale a 0.496 de litro ó 496 cm3 (aprox. 49 .6o % de un litro).
11-Smak - R´ Itzjak Ben Iosef de Courbeil . Nació en Francia , posiblemente alrededor del 1225 y murió en Courbeil , Francia , en 1280 . Yerno y discípulo del Rav Iejiel de París. Tosafista , escribió el Sefer Mitzvot Katán - Smak , libro de halajot , matizado con temas éticos y homiléticos (de alegorías) , inspirado por el Sefer Mitzvot Gadol . El Smak , se divide en siete partes , para que pueda ser estudiado cada día de la semana .
12-Mimá nefshaj (es decir de uno u otro modo)
13-Prisha 18 -19. Si la gota se extendiera hasta la línea del alimento (Rotev) , y hubiera seguido entonces extendiéndose dentro de la línea del alimento (Rotev) , sólo se requiere 60 veces la cantidad . Sin embargo , tal vez no llegó tan lejos .(sino justo hasta la línea).
14-92 : 18
15-92 : 19
16-92 : 15
17-92 : 17
18-La gente que no domina el tema , pensaría que el recipiente está prohibido .
19-18 , 19 , y 27 .
20-Él añade que en ese caso , el contenido deberá ser vaciado inmediatamente por el otro lado , sin esperar que primero se enfríe . Ver el Shaj (28) para la justificación de esto .
21-Shaj 20
22-Si la cara o la pared del recipiente , estuviera expuesta directamente al fuego , decimos entonces , que (la gota) se quema , y el gusto no penetra , o sea , no se absorbe .
23-92 : 24
24-92 : 20
25-Rama - se´if (inciso) 6 . Con el objeto de evitar hasta donde sea posible , que la gota se difunda en el alimento . Obviamente éste consejo resulta , sólo si hay 60 partes de comida , en compensación por la parte (tamaño) de la gota .
26-Mishbetzot Zahav 98 : 8 - " Da "
27-92 : 34
28-O gusto de carne , o de leche .
29-En términos Talmúdicos , no aplicamos la ley o regla de "jatijá na´asét nevelá " (es decir , que la parte entera se transforma en un pedazo prohibido , debido a la absorción - beliot).
30-35, 43 . Así interpreta lo enseñado por el Mejaber .
31-"Jatijá na´asét nevelá " (es decir , que la parte entera se transforma en un pedazo prohibido , debido a la absorción - beliot)
32-92 : 19
33-92 : 23
34-92 : 28
35-92 : 159
36-La mezcla de sopa de pollo con leche , es posiblemente vista como una prohibición de la Torá , (y no originada solamente en un Decreto Rabínico). Vea el libro Badé Hashulján 92 : 115

Cuando Se Hace Uso del Cucharón Equivocado. Lección número 12

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Cuando se Utilizó la Cuchara Equivocada , en el Momento más Inapropiado

Tratando de comer un postre preparado , en el que se usó un utensilio erróneo

Se analizará aquí , el caso de una cena organizada en una comunidad religiosa , en la que la persona responsable de la preparación de una comida liviana láctea , fue informada a último momento , de que presumiblemente , habría que tirar el postre entero , hecho con budín de vainilla (unas doscientas porciones) , a causa de una equivocación cometida con los utensilios , y ya que era uno de los platos importantes , habría que considerar la suspensión de todo el evento , por falta de tiempo para reparar lo ocurrido .

Cuando se usó la cuchara incorrecta

El acontecimiento fue programado para el sábado por la noche , o sea , unas tres horas después de haber terminado el *Shabat* . La cocinera , que preparó el

postre de leche el viernes , batió accidentalmente la mezcla del budín , con el cucharón "*besarí* ", utilizado anteriormente para revolver la sopa de carne .
¿ Acaso se arruinó todo el postre , por ese accidente imprevisto ?

Medición de la Cuchara

Para poder permitir la consumición del alimento , primero debemos determinar , cuánto , vale decir , qué medida del "gusto o sabor " de la carne , fue traspasada **de la cuchara**, o cucharón , a la mezcla del budín lácteo . Si el budín fuere 60 veces mayor que el volumen de la cuchara , entonces el gusto que esta puede transferir , será despreciable , y el alimento seguirá estando permitido [1].
Para comprender qué cantidad de "gusto", se transfiere de la cuchara al alimento , podemos exponer el caso inverso , o sea , qué cantidad de sabor o gusto , se traspasa desde la comida hasta la cuchara , cuando se la pone dentro de una comida "No *Kasher* " caliente .

Algo pequeño que transita un largo trecho

El *Talmud* nos enseña , que cuando se calienta una barra de metal por un extremo , lo consideramos , como si la misma hubiera sido calentada completamente . Para describir éste caso , se usa la expresión en Hebreo de "***Jam miktzató Jam kuló*** ", que significa , que si se calienta una parte , eso es tomado en cuenta , como si se la hubiera calentado íntegramente .
La *Guemará* del tratado de *Pesajim* [2], menciona que cuando se asa el *Korbán Pesaj* , en una brocheta metálica - (parrilla de spiedo o fierritos) , la **parrilla entera** , es considerada como que está caliente , y puede absorber (*bole´ah*) , o emanar (*maflit*) gustos .
Si el utensilio fuera calentado sobre un fuego abierto o descubierto , no cabe duda , que podemos decir que , "**si está caliente en una parte del mismo , está caliente por todos lados** ".

Por ejemplo , si el utensilio usado para asar (*tzelí*) , sobre el fuego , es una parrilla o fierritos , o brochetas , decimos entonces , que los gustos (*bli´ot*) , se trasladan en ambas direcciones , o sea , hacia dentro (*mavlía* - absorbe) , y hacia afuera (*maflit* - expulsa) , en todas partes del elemento .
Esto significa , que si hay pedazos de carne que se asan en una parrilla , y un pedazo de queso toca accidentalmente el extremo opuesto de la misma , la carne se volverá prohibida , porque el gusto del queso , será absorbido en el extremo del elemento que entró en contacto con el queso , trasladándose y transmitiéndose a la carne , a través del resto de la parrilla [3].
Sin embargo , cuando el utensilio sólo es calentado por el alimento caliente , y no por el calor directo del fuego , existe una polémica respecto de lo que realmente pasa .

Hay Dos Posibilidades :

1) El **Tur** , en nombre del **Rav Peretz** dice :
El gusto se extenderá en toda la cuchara , y por todas partes , cuando esta sea usada , para revolver la comida caliente , que se halla en una cacerola calentada sobre el fuego . E incluso la punta del mango , absorbe el gusto , y requiere ser tornada en *Kasher* , mediante el procedimiento indicado de la *Hagalá* [4], en agua hirviendo .

Consecuentemente , si uno revuelve el alimento de un recipiente lácteo , con una cuchara utilizada para la carne (*besarít*) , se deberá medir , o evaluar a la cuchara entera , incluyendo al mango .
Y esto se aplica , **aún cuando el mango de la cuchara , no** se haya calentado hasta un grado tal , que **no** es posible tocarla (o en otras palabras , aunque no esté tan caliente).
Este grado de calor mínimo , requerido para causar la transferencia del gusto , es el definido en Hebreo como "***lad soledet bo*** ", que equivale a aproximadamente a 42.8 ºC (109 ºF) . Literalmente hablando , "***lad soledet bo***"significa , que uno retira rápidamente la mano , para evitar el contacto , y no quemarse [5], cosa que ocurre , por encima del valor señalado de aproximadamente 42.8 ºC .
2) El **Maharam Matz** , citado por el **Shaj** [6], dice que aunque el metal sea considerado como caliente , a lo largo de todo el mango , eso **no** es suficiente , para trasladar a los gustos (*bli´ot*) , al área de la cuchara , que **no** está realmente caliente . No obstante , él entiende , que alcanza conque algo sea absorbido , en el extremo que no fue expuesto al calor .

Consecuentemente , para la medición , se tomará en cuenta , sólo la parte de la cuchara , que efectivamente se utilizó para revolver la comida . (De la que deberá haber , 60 veces la cantidad estimada de la cuchara).
En un caso , en el que no sabemos exactamente cuánto , o qué parte de la cuchara , ha sido usada para revolver la comida , el **Shaj** [7], cita al **Maharshal** , quien sugiere que podemos asumir , que en la mayoría de los casos , esta parte , será la parte redondeada de la cuchara [8].

Un Montón de Aire Caliente

El **Javat Daat** [9] escribe , que también debemos incluir en esta medida , a la parte de la cuchara , que entra dentro de las paredes del recipiente , donde también está el vapor .
A pesar de que esa parte de la cuchara , no entre en contacto con el alimento , al llegar a la temperatura de *lad soledet bo* - (que prácticamente quema , > 42.8 ºC) , puede ya transferir el gusto de la comida caliente , a esa parte del cuerpo de si misma (de la cuchara) , y por eso debe ser incluida en el cómputo o evaluación mencionada .

Cómo se aplica la Ley actualmente

El **Mejaber** postula , que en el caso que una cuchara Láctea , haya sido usada para revolver una olla de carne , o al revés , (que una cuchara usada para la carne , haya sido usada en un pote de leche) , sólo tendremos que medir o evaluar , que haya 60 partes del alimento *Kasher* , contra la parte de la cuchara , que está dentro del recipiente .

Hay otras opiniones que dicen , que debemos medir contra la cuchara entera , porque mantenemos el principio arriba enseñado , de **"*Jam miktzató Jam kuló* ", "si está caliente en una parte del mismo , está caliente por todos lados ".**

El **Rama** alinea su fallo con la primera opinión .
De acuerdo con el **Shaj** [10] , tanto el **Mejaber** como el**Rama** , no concuerdan con la opinión que sostiene , que "**si está caliente en una parte del mismo , está caliente por todos lados** ".
Por eso , en el caso de un budín Lácteo , los gustos (*bli´ot*) , de la parte de la cuchara de carne , que **NO** fue sumergida en la mezcla del budín , **no tiene** que ser medida , o tomada en cuenta , cuando se trata de anularla o negarla , contra 60 partes del alimento *Kasher* .

Si el cocinero usó una cuchara **caliente** *besarít* (de carne) , para batir al budín Lácteo , eso sólo podrá ser remediado , si en el recipiente , hay 60 partes del alimento *Kasher* , en contraposición a la cuchara entera , o sea , habrá que incluir al mango [11] en su totalidad .

Gustos " Constantemente Activos "

Hay de todos modos , otra polémica , acerca de si TODO el mango , absorberá como mínimo al gusto prohibido , a través del extremo del elemento que se encuentra revolviendo el contenido de la olla , aunque no transfiere - (*maflit*) según el **Mejaber** , y también según el **Rama** .

El **Sifté Da´at** [12] comenta , que el **Shaj** mantiene la idea , de que cuando una cuchara *besarít* (de carne) , es introducida (*tojev*) , en un postre Lácteo **caliente** , **el mango no absorbe nada** , porque no se suele determinar , que en el caso de una cuchara de mezclar , se deba usar el principio de **"*Jam miktzató Jam kuló* ", "si está caliente en una parte del mismo , estará caliente por todos lados ".**
De todas maneras , el **Maguen Abraham** [13] , [14], cree que aunque los gustos (*bli´ot*) , **no son expelidos** (*maflit*) , por la parte fría del elemento , (es decir , del mango de la cuchara que fue usada para la carne) ; cuando se la sumerge en un alimento lácteo **caliente** , estos gustos lácteos , serán sin embargo absorbidos (*bole´ah*) , en el mango frío de la cuchara .

En consecuencia , si el mango de una cuchara , que no entró en contacto con la comida láctea , hubiera sido sumergido en un postre de leche ; de acuerdo con el **Shaj** , el budín de leche estará permitido , e incluso sin que posea una cantidad de 60 veces el tamaño del mango .
Sin embargo , según el **Maguen Abraham** , la sopa no está permitida , salvo que haya una cantidad de 60 veces de la misma , contra el volumen de la cuchara , ya que el mango **absorbió** al gusto Lácteo , en la primera inmersión , volviéndose prohibido , debido a la mezcla de carne y leche (*basar be´jalav*) , producida en el interior de sus intersticios [15].
Cabría entonces preguntar , ¿ cuán grande es una cuchara promedio ? , y también ,
¿ Acaso podría transferir el gusto en una taza de café ?
Midiendo el volumen de una cuchara , por el método de medir el agua que se rebasó de un recipiente repleto , al introducirse la cuchara (con el mango , por supuesto), se llega a la conclusión , de que se requiere un valor aproximado

de **0, 236 de litro** (8 onzas líquidas) X 60 .
Aún así , es cuestionable , si se podría transferir el gusto , al usársela dentro de una taza de café [16].

Error Acumulativo - Reiteración del Uso Equívoco , y su Influencia Cuantitativa

Si en el caso presentado , el cocinero **hubiera utilizado por segunda vez** a la cuchara equivocada , para revolver a la mezcla , se requeriría entonces un volumen del alimento*Kasher* , igual a 120 veces , el volumen de la cuchara , a saber : 60 por la primera inmersión , y debido a la carne absorbida en la cuchara , destinada a ser usada con la carne , y **otras 60 veces** , para subsanar **la mezcla prohibida de la leche con la carne , absorbida** por la cuchara , al ser sacada de la olla .
Es incluso lógico , que al volverse en *NO Kasher* , la cuchara emanará un gusto prohibido , que en si mismo requeriría otras 60 veces de contenido *Kasher* .
Veamos ahora cómo el **Mejaber** , y el **Rama** , tratan esta cuestión…"

El Mejaber : 120 - El Rama : 60

El **Mejaber** [17] requiere , 2 X 60 (o sea 120) veces , el contenido del recipiente , contra el volumen de la cuchara , porque él piensa , que incluso los gustos de la leche mezclada con carne , que fueron absorbidos en las paredes de un utensilio , **están prohibidos** .

Este concepto , es designado como *Ja´na´n* [18] (***Ja****tijá****na´****asét ne****véla* - literalmente , el trozo se vuelve**intrínsecamente prohibido** , tal como un animal muerto naturalmente , lo está) , y se refiere a los gustos absorbidos en la pared del recipiente (*bliot*).
De aquí que si una cuchara *besarít* (de carne) , hubiera sido usada , para revolver una olla con leche o sus derivados , se requiere que el contenido de la olla , sea igual o mayor , a dos veces 60 , vale decir 120 veces el volumen de la cuchara , de conformidad con lo expuesto a continuación :
1) Se necesitan 60 veces el volumen del alimento*Kasher*, para contrarrestar al gusto de la carne , expelido por la cuchara a la mezcla con el budín de leche , cuando se metió la cuchara por primera vez .
2) Y se requieren otras 60 veces del mismo volumen , para anular a la nueva mezcla de carne y leche (*basar ve´jaláv*) , cuyo gusto se absorbió en la cuchara . Esto sucede , cuando se saca la cuchara del recipiente , y esta se encuentra tan caliente , que uno no podría tocarla , para no quemarse , concepto que se llama , como dijimos - "*lad soledet bo*" .
Lo que sucede entonces , es lo siguiente :

- Las gotas del budín lácteo , son absorbidas por la cuchara de carne .
- La cuchara queda ahora prohibida , debido a que se han mezclado las partículas de carne y las de leche (*Basar ve´jalav*) , en sus intersticios .
- La nueva mezcla de carne y leche absorbida , retorna ahora al budín .

- El nuevo sabor mezclado , introducido en el budín , es predominantemente lácteo .
- Al tratarse de una mezcla de características similares , como el caso de leche *Kasher* , con leche no*Kasher* , de acuerdo a la Torá , esta se anula con una Mayoría simple de 2 : 1 . Mas según la Ordenanza Rabínica , se requiere en cambio , una proporción de**60 : 1** (60 partes *Kasher* , contra una "no *Kasher*") , tal como lo que ocurre con las mezclas de **distintas**características .

Lo que nos preocupa ahora , es que una minúscula cantidad de budín Lácteo , quede en la cuchara , y se absorba , cuando es retirada del budín por primera vez [19].
Sucede entonces , que aquellos gustos nuevos (*bli´ot*) , **de la mezcla de carne con leche** , también tendrán que ser negados o anulados , con 60 veces del contenido apto , cuando la cuchara sea usada por segunda vez .
Ya que la segunda inmersión de la cuchara en el contenido - (*tejivá*) , ocurre **en un alimento de características similares - *min beminó*** [20], es decir , una leche con otra leche , las segundas "60 veces del volumen *Kasher* ", son sólo una exigencia Rabínica (*guezerá MideRabanán*) , para salvaguardar y prevenir la ocurrencia del posible caso de una mezcla , de dos tipos diferentes de alimentos (*enó minó*) , es decir leche y carne .
El **Rama** discrepa con el **Mejaber** , y es de la idea , que en ese caso , se requieren sólo 60 veces el volumen *Kasher* del contenido , para negar o anular a la cuchara , sin importar cuantas veces fue metida dentro de la olla [21].

El **Mejaber** determina en cambio , que sólo un mínimo de 120 veces el volumen señalado , alcanzarían para suprimir a la cuchara , e inclusive si hubiera sido introducida en el recipiente , **más de dos veces** [22].
El libro **Javat Da´at** [23], mantiene la idea , de que si la cuchara fue retirada de la olla , **con un poco de comida todavía adherida** , tenemos entonces que ser estrictos , según el **Rama** , y negar o anular , la cantidad de la cuchara , multiplicada por 60 , **para cada acontecimiento ocurrido , es decir , cada vez que se la introdujo , por separado** .

También lo Insignificante , Requiere un Mínimo de Conocimiento

El **Mejaber** afirma , que la exigencia de 120 veces el tamaño de la cuchara , es necesaria , sólo cuando la inmersión , o introducción de la cuchara en la olla , ocurrió "sin querer" , vale decir que el individuo **no fue consciente - "***lo nodá* **"**, que esta era la cuchara incorrecta , sino después de haberla puesto por segunda vez , adentro del recipiente .

Sería notable resaltar , que el concepto del Derecho judío (*Halájico*) , sobre la anulación o supresión , requiere aquí , un estado mental previo , que incluya una toma de conciencia e información , y ello , **para reconocer la validez , de tal negación o anulación** . Expliquémoslo un poco más .

La Fuente textual : La Mishná en el tratado de *Terumá* 5 : 8

Si una *se´á* (que es una determinada medida hebrea de volumen) , de *Terumá* (**contribución** o aporte de lo cosechado , que sólo puede ser consumido por un *Kohén*) , se cayere en una cantidad de cosecha , equivalente a 100 *se´á* de *julín* , (o sea 100 unidades de cosecha común , que cualquier persona podría comerla , y no sólo el *Kohén*) , la primera se vuelve en anulada o negada , en presencia de una proporción igual o mayor que **100** (de *julín* - cosecha común) : **1**(de *terumá* - que sólo el *Kohén* puede consumir) .

Si otra *se´á* se cayera en la mezcla , antes de que se hubiera podido quitar algo de la misma , **R´ Shimón** todavía la permite , y aún a pesar de que ahora esta mezcla , realmente contenga 2 partes de *Terumá* (consagrada al *Kohén*) y 100 partes de *julín* (común) , o en otras palabras , una proporción de **sólo 100 : 2** (y no 200 contra 2) .

El **Rosh** , trae a colación , un trozo del *Talmud Ierushalmi* , en el que se señala , que incluso según la opinión de **R´ Shimón** "si **no** se hubiera sabido o tomado conocimiento" , que la primer *se´á* (unidad) , **se cayó , hasta** que luego de ello , la segunda *se´á* se hubiera caído , la mezcla queda prohibida (*asur*) . Vemos entonces , que según R´ Shimón , hasta que uno no toma conciencia , o se da cuenta (nodá) , de que un alimento prohibido (en éste caso la Terumá) , se cayó adentro , éste alimento prohibido no se vuelve automáticamente en negado o anulado (batul) .

La razón por la que los Sabios Rabinos [25] prohíben la mezcla , aún cuando la segunda *se´á* (unidad) , se hubiera caído **después** de haberse sabido , o de haberse dado cuenta , que una primera *se´á* se cayó anteriormente , es porque en el caso de la *Terumá* , se debe sacar o quitar una *se´á* entera de la mezcla , para que esta se haga permitida , al anularse la parte prohibida , según la proporción mencionada de 100 : 1 .
Si no se sacó a esa unidad , la anulación (*bitul*) , **no tomó lugar aún** , o sea , no entró aún en vigencia . No obstante , en lo que se refiere a otros alimentos prohibidos (*isurim*) , ellos habrían aceptado o adoptado , a la opinión de **R´ Shimón** , por la que la anulación (*bitul*) , **depende de saber** , o de haber sido informado de lo ocurrido anteriormente , en el caso tratado .

Haciendo Revivir al Gusto "Adormecido"

Ahora aprenderemos [26], que si algo prohibido se cae dentro de un recipiente , y luego , otra cantidad del mismo ítem alimenticio prohibido , vuelve a caerse , el primero que se cayó , y fue anulado al principio , es rejuvenecido o revivido (literalmente : se despierta de nuevo - j*ozér veniúr*).

Esto significa , que la cantidad que se cayó la primera vez , y se tornó en suprimida o negada , en una proporción de**60 : 1** , se combina y se mezcla , con la segunda cantidad del **mismo** artículo prohibido (*devár isúr*) , y disminuye la proporción de 60 : 1 , transformando al alimento en prohibido (*asur*). Y esto se aplica , aún si fuéramos conscientes de la existencia de la primera mezcla (o sea de lo que ocurrió), e incluso si fueren alimentos del mismo tipo (uno permitido y el otro no) , lo que se denomina (*min beminó*) .

Gustos Conflictivos

Hay un principio *halájico* , por el que se establece , que los artículos o ítems prohibidos , son tomados en cuenta , para ayudar a anular o a negar a otro artículo , o ítem prohibido (*isurim mevatlin zé et zé*) . Esto significa , que dos artículos **diferentes** y prohibidos , ayudarán a negarse entre si , si se hubieran caído , en un mismo recipiente de comida .

Por ejemplo , si una olla de verduras , con un volumen de 59 veces *kazait* [27], (unidad hebrea de medida , que según algunas opiniones , se estima en 29.57 cm^3, por lo que 59 unidades equivaldrían a 1.744 cm^3 o sea 1,74 litro) , se cocina en el fuego , y dentro de la misma , se cayere una unidad "*kazait*" de sangre , y también un "*kazait* " de grasa prohibida (llamada *jelev* [28]) ; **cada unidad *kazait* de los elementos prohibidos** , colaborará en negar a la otra unidad , y la mezcla (*ta´arovet*) , estará permitida (*mutar*). Esto es así , porque los dos alimentos prohibidos , se contrarrestan entre si , y al haberse agregado los dos accidentalmente , al contenido de 59 unidades "*kazait*" de verduras , se crea entonces una proporción de **60 : 1** , respecto de la grasa prohibida (*jelev*) , y lo mismo ocurre con la relación aritmética , respecto de la cantidad de*kazait* de sangre (**60 : 1**) .

En esencia decimos , que ni el gusto de la sangre , ni el de la grasa prohibida (*jelev*) , serán perceptibles en la mezcla . Sin embargo , si los dos alimentos prohibidos fueran del mismo tipo , ellos se reforzarían mutuamente , y en consecuencia no se negarían o suprimirían entre si .

¡ Una Tempestad en una Cucharita !

En el caso en el que una cuchara utilizada para la carne , fuese introducida dos veces , en un recipiente lácteo ; consideramos que los dos gustos prohibidos , son diferentes , de lo que se puede deducir , que pueden ser usados para anularse el uno contra el otro . Veamos :
1) En primer lugar , el gusto *(bli´ot) "besarí "* de la carne de la cuchara , que penetró en el budín "Lácteo", es obviamente el caso de "**dos gustos diferentes**" (*min be´sh´eenó minó* - un tipo dentro del otro).
2) En segundo lugar , el **gusto** (*bli´ot*) "Lácteo" ,**absorbido** por la cuchara de carne , dentro de la comida láctea , **se vuelve prohibido** , al mezclarse con el gusto "*besarí* ", de la carne de la cuchara .

Cuando el gusto del alimento Lácteo , vuelve ahora de la cuchara al budín , se trata obviamente de la misma clase de gusto (o sea , lo que se designa "*min beminó* " - un tipo de elemento , dentro del mismo tipo).
De acuerdo con ello , las dos prohibiciones involucradas en el budín Lácteo , deberían ayudarse a negar o a neutralizarse entre si . Sin embargo , el **Sifté Da´at** [29], cuestiona esta lógica , argumentando que ya que ambas prohibiciones , entran en la categoría de la misma prohibición , que es la de mezclar carne con leche (*basar ve´jalav*), aplicamos la lógica , de que el segundo gusto ,**despierta o reaviva , o en otras palabras , renueva la vigencia del primero** (*jozér veniur*) .
Hay un par de respuestas que pueden satisfacer a éste problema :
1. El **Shaj** [30] objeta , que ya que la segunda inmersión de la cuchara , tiene esencialmente el carácter del "mismo gusto - *min beminó* ", podemos **ser flexibles y permisivos**, en un caso donde tuviéramos el conocimiento de lo que pasó , al formarse la primera mezcla , porque el gusto prohibido , **no es más evidente** en la segunda inmersión de la cuchara en la olla , y a los efectos prácticos , se ha tornado **completamente** nulo en la mezcla .
El **Taz** [31], responde también de manera similar al **Shaj** . Él escribe , que en éste caso , no nos preocupa el gusto reavivado o despertado (*jozér veniur*) , por la segunda inmersión de la cuchara , dado que el gusto "Lácteo" de la cuchara , que sólo ahora se hizo prohibido , **no es considerado como un nuevo gusto prohibido** , que tiene que ser anulado , ya que proviene del budín Lácteo en sí mismo .
2. El **Sifté Da´at** [32], explica , que estrictamente visto desde un enfoque directo , basado en el texto de la *Torá* , una simple mayoría de **2 : 1** , del gusto permitido , alcanza para suprimir , al gusto del alimento prohibido [33], del mismo tipo o categoría .
El Decreto Rabínico , requiere sin embargo una proporción de **60 : 1** , cuando el gusto prohibido , se mezcla con alimentos aptos de carácter **similar** , y la razón de ello , es la de **prevenir** y salvaguardar , el caso accidental , en el que los gustos prohibidos de comidas de **diferente**naturaleza (*min be´she´enó minó*) , se vean mezclados juntos .

En nuestro caso , en el que una cuchara fue introducida por segunda vez en el recipiente , podemos ser flexibles , y basarnos en la regla básica y directa , que surge de la *Torá*, por la cual la proporción para negar o anular , es la de **2 : 1** , concepto definido en la *Halajá* como "*Bitul berov* ".
¿ Y por qué ? Porque , éste tipo de sucesos , nunca pueden involucrar la mezcla de **diferentes clases de gustos** (*min be´she´enó minó*) , y tal como lo expusimos , siempre que una cuchara vuelva al mismo recipiente , en el que la relación de volúmenes es de **60 : 1** a la cuchara , **siempre tendrán gustos similares** , vale decir , "*min beminó* ". De aquí que Rabanán , no requerirían salvaguardar a éste caso , de los demás casos similares de "*min beminó* " (pues también queda respetada la relación de 60 : 1 respecto de la cuchara) .

La Costumbre de los Sefaradím

"Si un cocinero hubiera usado la cuchara dos veces , para revolver el

contenido , **no** se necesita entonces **120** veces el volumen del contenido del recipiente , contra el de la cuchara , **si es que se supiera , que se cometió un error** , y luego , se prosiguió usando la cuchara , otra vez , accidentalmente (sin prestar atención) .
Pero si la persona sólo se hubiera dado cuenta del error (o tomado conciencia de lo ocurrido) , después de introducirla nuevamente , **entonces sí , necesitamos 120 veces** contra la cuchara , para anular a ambos gustos prohibidos .
Y eso , porque el saber lo ocurrido , o tomar conciencia , o haber recibido tal información de lo que ocurrió al principio , **es necesario** , para que la *halajá* de la supresión o anulación del gusto , pueda entrar en vigor ."

La Costumbre de los Ashkenazim

El **RAMA** [34] Enuncia :
Hay quienes dicen (*Veiésh Omrím*) , que una relación de 60 : 1 , es suficiente . Y así es nuestra costumbre .
Hemos aprendido , que a menos que alguien se halle en una circunstancia extrema , o de emergencia , como por ejemplo cerca de *Shabat , (sha´at hadják* - según el **Grá**) , o que se pudiere ocasionar una pérdida de dinero , potencialmente importante (*hefséd merubé*), determinamos que los **gustos** (*bli ´ot*), **existentes absorbidos** en las paredes de un utensilio , pueden volverse prohibidos , cuando absorben a otros gustos prohibidos , y hasta un punto tal , que se los considera como ***Ja´na´n*** [35] (***Jatijána´asét nevéla*** - que significa que están **intrínsecamente prohibidos** , tal como un animal muerto naturalmente).

Como consecuencia de todo lo expuesto , se puede preguntar , ¿ Por qué no necesitamos 120 veces el volumen del contenido *Kasher* , contra la cuchara , según la opinión del **Rama** ?
El **Shaj** responde [36] a ello diciendo , que aunque normalmente digamos ***Ja´na´n*** *(* ***Jatijá na´asét nevéla*** - están **intrínsecamente prohibidos**) , en lo que se refiere a los gustos que son absorbidos en los utensilios , en éste caso , podemos ser flexibles , y confiar en aquellas opiniones que aducen , que una vez que se quitó la cuchara de la olla , aquella pierde el calor necesario que tenía , para poder transferir a los gustos a si misma , porque ahora se ha convertido en un utensilio de segundo grado (*klí shení*) , ya que **no** se está cocinando actualmente en el fuego , lo cual **evita** que se origine una prohibición basada directamente en la Torá , que es la de mezclar carne con leche (*basar ve jalav*) .

En Conclusión

" De acuerdo con la costumbre *Sefaradita* , tanto si el cocinero hubiera usado la cuchara dos veces [37], y no hubiera sabido que la cuchara estaba prohibida , esta necesitaría dos veces el valor 60 (60x2 =120 veces , una cantidad en volumen del contenido *Kasher*) , para compensar y suprimir el volumen de la cuchara , a los efectos de poder negar **a las dos veces** que la misma fue introducida en la olla .
Según la tradición *Ashkenazit* , alcanza con 60 veces ".

Si el percance hubiera sucedido reiteradas veces , sin haberse percatado de ello ; siendo que cada vez dejó una cantidad significativa de budín lácteo en la cuchara , cada una de las veces , genera una nueva mezcla de carne con leche (*basar ve´jalav*) , y por eso , cada una de las mismas , necesitaría 60 veces la cantidad mencionada , para anularla o suprimirla .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la definición de "*Jam miktzató Jam kuló* ", (parcialmente caliente , es como íntegramente caliente) ?
2. ¿ Si se revuelve accidentalmente la leche con una cuchara de carne , qué cantidad de la cuchara , requiere ser reconvertida en *kasher* ? Explicarlo de conformidad a todas las opiniones .
3. ¿ Cuándo argüimos , que el metal frío , absorberá un (*isur*) alimento prohibido , en frío , si es usado para cocinar ?
4. ¿ Bajo qué condiciones , una cuchara transmitirá el gusto (*bli´ot*) , de su mango ?
5. ¿ Cómo hacemos la medición ; acaso medimos 60 partes del alimento *Kasher* , contra la parte de la cuchara que no se sumerge en el alimento ? Explicarlo .
6. ¿ Por qué el **Mejaber** piensa , que se necesitan 120 veces , el volumen de la comida *Kasher* , para contrarrestar al de la cuchara (y suprimir el gusto) ?
7. Incluso si el **Rama** dice , que los gustos se tornan prohibidos en las paredes del utensilio , aún así , discrepa con el **Mejaber** , y acepta exigir sólo 60 partes (en vez de 120) . Explicarlo .
8. ¿ Por qué sabiendo que la cuchara era de carne , al haber sido usada luego de la primera vez , hace una diferencia , en el caso tratado , aunque luego fuera usada una segunda vez , (por error) según la opinión del**Rama** ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Esa definición describe el caso , en el que al calentarse el extremo de algo metálico , lo tratamos y consideramos , como si hubiera sido calentado completamente . Y eso , porque el otro extremo , absorbe y transmite a los gustos , como si estuviese también caliente .
2. El **Tur** explica , que el gusto se extiende en la cuchara , por todas partes , e inclusive en el mango , cuando es usada para revolver una comida caliente , sobre el fuego . Por eso , si uno utilizó una cuchara equivocada , habrá que medir o evaluar , TODO el volumen de la misma , e incluyendo al mango .
   El **Maharam Matz** , citado por el **Shaj** , es de la idea , que sólo hay que estimar la parte de la cuchara , que realmente revuelve al alimento , porque aunque todo el metal sea considerado como "caliente", ello no basta para transportar a los gustos (*bli´ot*) , a la parte de la cuchara - área , que realmente no está tan caliente .
   El **Shaj** expresa que :
   * El calor es suficiente , para que los gustos absorbidos , sean transportados a lo largo de TODA la cuchara .
   * El calor no basta , para quitar o extraer gustos previamente radicados en el mango , y trasladarlos hacia el resto de la cuchara , y de allí , hacia la comida contenida en el recipiente .
   Así mismo , el **Shaj** apoya la demanda del **Rashba** , por la que si la cuchara absorbió al alimento permitido ; para tornarla nuevamente en *Kasher* , habrá que anular la parte que fue sumergida en el recipiente , y esto extraerá el gusto del extremo del mango .
   El **Javat Daat** establece , que debemos incluir la parte de la cuchara , que entra dentro

de las paredes de la olla , donde hay vapor caliente , y ello , aún si esa parte no tocara a la comida .
La LEY Actual : El **Mejaber** y el **Rama** , sostienen que se requiere 60 veces el volumen , para contrarrestar a la parte que está realmente dentro del recipiente .
El **Shaj** dice , que puesto que el **Mejaber** y el **Rama** , NO sostienen la opinión por la que "*Jam miktzató Jam kuló* ", (caliente parcialmente , es como íntegramente caliente) , el gusto de la cuchara usada para la carne , no tiene que ser evaluado al suprimirse en 60 veces su volumen . Si la cuchara hubiera estado caliente , entonces se requerirán 60 partes contra la cuchara íntegra (incluido el mango) ; si estuviera fría , sólo se requieren 60 veces , y sólo contra la parte de la cuchara , que fue sumergida en la olla con leche .
Ambos Sabios sugieren , que el gusto no se desprende (*maflit*) , a pesar de que el mango haya absorbido un gusto prohibido , por medio del extremo sumergido en el contenido caliente .
El **Sifté Da´at** , comenta que el **Shaj** entiende , que el mango no absorbió al lácteo , al revolver el budín .
El **Maguén Abraham** opina , que los gustos se absorberán en el mango frío de la cuchara , pero no serán emanados .
En conclusión , el **Shaj** afirma , que puesto que el mango no tocó a la leche , el budín lácteo está permitido , e incluso sin tomar en cuenta , las 60 veces del tamaño del mango . El **Maguen Abraham** señala , que el mango absorbió al gusto lácteo , al introducirse la cuchara por primera vez , tornándola en prohibida .

3. Si la cuchara estaba fría , sólo son necesarias 60 veces , contra la parte sumergida de la cuchara . Si estuviera caliente , se requieren entonces , 60 veces el volumen de la cuchara entera (incluyendo al mango) .
4. Si el utensilio sólo es calentado por la comida caliente , y no por el fuego directo , existe una controversia acerca de lo que ocurre . El Talmud nos enseña , "*Jam miktzató Jam kuló* ", (parcialmente caliente , equivale a íntegramente caliente).
La *Guemará* de *Pesajim* enseña que un fierrito , parrilla o brocheta caliente , transmite a los gustos en ambas direcciones .
El **Tur** interpreta , que el gusto se extiende en TODA la cuchara , al usársela para revolver una comida caliente , que está sobre el fuego .
El **Shaj** coincide con el **Rashba** , de que para reconvertir a la cuchara en *Kasher* , alcanza con suprimir al volumen de la cuchara que se sumergió , y esto quitará al gusto del mango .
El **Javat Da´at** determina , que debemos incluir a la parte de la cuchara , que está dentro de las paredes de la olla , donde hay vapor caliente , como agente de transferencia , y ello aún , si no toca al contenido .
5. El **Maharam Matz** indica , que sólo la parte de la cuchara que realmente revuelve a la comida , deberá ser tomada en cuenta , para evaluar el volumen 60 veces más grande que la anulará , porque aunque el metal sea considerado como "caliente" en toda sus dimensiones , eso no basta para quitar o extraer , a los gustos (*bli´ot*) absorbidos , en el área que no está realmente caliente .
6. El **Mejaber** requiere 60 veces el volumen del contenido , para compensar al gusto de carne , que se trasladó desde la cuchara al budín , al sumergírsela por primera vez , y 60 veces más , para suprimir a la nueva mezcla de carne con leche , originada en la cuchara , al retirársela del recipiente , que tendría que estar a una temperatura mínima , que no se podría tocarlo con la mano , sin quemarse (*lad soledet bo*) .
Todos coinciden sobre las primeras 60 veces , de modo que no hay ninguna divergencia de opiniones sobre eso . No obstante , queda en pie la polémica , acerca de si se requieren otras 60 veces , para contrarrestar a la segunda introducción de la cuchara en la olla , hecho que depende del diferente enfoque expuesto por ambos *poskim* , sobre si la segunda vez es una nueva prohibición (*isur*), o no .
7. El **Rama** dice : Hay quienes opinan (*Veiésh Omrim*) , que 60 veces el volumen *Kasher* , alcanzan para la supresión . Y esta es nuestra costumbre .
El **Shaj** explica , que en éste caso , podemos ser permisivos , y basarnos en aquellas opiniones , que dicen que cuando la cuchara es retirada , pierde el calor necesario que le

permitía "absorber", a los gustos en su interior , cosa que sucedía al cocinarse sobre el fuego . Cuando la cuchara está fuera de la olla , es considerada como un utensilio de segundo grado (*klí shení*) - pues recibió , o le fueron transferidos los gustos , a través de un recipiente que se hallaba en contacto directo con la fuente de calor (fuego o instalaciones similares de cocción como resistencias , etc.) que no transfieren ahora el calor , y los gustos respectivos (*bliot*) , al no estar en contacto con la cuchara .

8. El concepto *Halájico* de la supresión o anulación , requiere el conocimiento , información o toma de conciencia , sobre lo ocurrido previamente con el utensilio en cuestión . Y eso constituye una declaración sorprendente : nuestra conciencia y conocimiento , cambia entonces a la realidad física , y causa la supresión o negación , de lo que era indeseado .

1-Inclusive si hubiera bastante budín , como para diluir el gusto de la carne , la cuchara aún está prohibida , y requiere ser reconvertida en Kasher , sumergiéndola en agua hirviendo , según el procedimiento indicado de la "Hagalá ", porque ahora tiene mezclada , a la leche y a la carne juntas , en sus intersticios .
2-Daf - página 74 a
3-Libro del Shaj 121 : 17 , Piské Teshuvá , al final de 94 : 3
4-El Shaj (121 : 16) cita al Rashba , quién dice que si la cuchara absorbió un alimento permitido (por ejemplo leche Kasher) , para poder revertir entonces a la cuchara , en Kasher , es necesario anular (levatel) , la parte de la misma , que fue sumergida en el recipiente , y esto sacará el gusto (bli´ot) , del extremo del mango .
5-Tratado de Shabat - Página 40 b
6-121 : 17
7-94 : 1
8-El Badé Hashulján - seif "katán 6 , entiende que esto sólo se refiere a un cucharón . Sin embargo , cuando se revuelve algo con una cuchara , hay que asumir que una parte del mango de la misma , también entró en el alimento .
9-Simán - Artículo 94 - Jidushim (nuevos enfoques) (2) , y Beurim - Aclaraciones (1)
10-94: 3
11-El libro Mishbetzot Zahav , comienza con las palabras , "Ha´olé…". Vea el Simán 69 Shaj 64.
12-94: 3 , y el Shaj (3)
13-Oraj Jaim 451 : 24
14-Citado en el libro "Mishbetzot Zahav " 1 , (que comienza con la palabra "veraíti ") y en el Piské Teshuvá 3 .
15-Esto también puede explicar , por qué el Mejaber sostiene , en el Simán 121 : 6 , que aún si sólo una parte de la cuchara , se hubiera vuelto prohibida , se requiere introducirla íntegramente , en un tacho de agua hirviendo , es decir , lo que llamamos pasar el procedimiento de la "Hagalá" .
16-Sin embargo , ya que la taza de café, es definida halájicamente , como un utensilio de segundo grado (klí shení) , sólo se hace necesario anular , o negar , una cantidad igual a la capa superior o cobertura - "piel" de la cuchara , lo que se denomina (ke ´dé klipá) . En el caso de una cucharita , por ejemplo , esta cantidad (la superficie de un espesor delgado) , puede ser insignificante , en comparación con el volumen de la cuchara misma .
17-Se´if 2
18-El trozo entero , o la pieza o la res entera , o toda mezcla con la misma , se vuelve en "NO Kasher ".
19-Un importante punto digno de destacar : Mientras la cuchara permanece en el recipiente , está unida o conectada , con el contenido caliente de la olla . En ese punto , la cuchara no se torna en prohibida , porque está en un estado , que le permite anularse , frente a un volumen del contenido Kasher , igual o mayor que 60 veces la cuchara .
Al salir , o ser retirada de la olla , mientras está todavía caliente , absorberá el gusto del alimento allí presente . De todos modos , seguimos asumiendo , que algún gusto remanente de carne , todavía permaneció , o se quedó en la cuchara (que estaba destinada originalmente , al uso con carne) , lo que en definitiva ocasiona , que se vuelva prohibida , debido a la mezcla de carne y leche , acumuladas ahora en sus intersticios .
20-Esto , es porque la cuchara besarít , de carne , al ser sumergida inicialmente en el budín lácteo , anuló el gusto remanente de la carne ; y por eso , la cuchara tiene ahora , un predominante gusto o sabor lácteo .
21-Esto será tratado al final de esta lección .
22-Shaj (4) . Véase allí la explicación pertinente .
23-Jidushim - Nuevos enfoques (6)
24- La ley señala , que la Terumá , sólo se anula (batel) , en 100 partes su volumen , y aún si se hubiera producido tal anulación (bitul) , el Kohén deberá recibir una cantidad igual a lo que se cayó .
25-Es decir los colegas de R´ Shimón , que discrepan con su punto de vista .
26-Simán 99 : 6
27-Los judíos de origen Sefaradí , suelen aceptar , que un "kazait ", puede basarse en la unidad de volumen , de una onza líquida , que equivale a 29.57 cm3. Los Ashkenazim , sostienen que varía de un 1/2 a un 1/3 del tamaño de un huevo duro . Vea a las Halajot de Kazait -R´ Pinjas Bodner - Lakewood , N . J .
28-Grasa Prohibida - En un animal Kasher , hay grasas que está permitido comerlas , y otras , que están prohibidas , a las que se denomina con el nombre de "jelev ".
29-94 : 5
30-94 : 5
31-99 : 14
32-94 : 5
33-Los casos de min be´she´enó minó (elementos diferentes) , requieren una proporción de 60 : 1 para ser suprimidos , y ello , de acuerdo con el enfoque basado directamente en la Torá , ya que esa es la cantidad de gusto , que por lo general comienza a ser discernible en una mezcla .
34-99 : 2
35-El trozo entero , o la res entera , o toda mezcla con la misma , se vuelve en "NO Kasher ".

36-Shaj (6) , tal como lo comenta el Rav del Sifté Da´at .
37-O más veces , ya que no hay ningún alimento nuevo prohibido -isur , que se haya agregado al recipiente .

La Separación de la Carne y los Lácteos. Lección número 13

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

La Separación de la Carne y la Leche

Trataremos aquí el caso de una compota de frutas , cocinada en una olla de carne , usada hace varios días por última vez , y revuelta accidentalmente con un cucharón lácteo usado recientemente .
Primero debemos examinar el "status" de todos los utensilios implicados , mediante la aplicación de varios de los principios enraizados en la Ley Judía - Halajá .
Ayer , Hoy y Mañana
¿ Acaso tendremos que saber cuándo fue la última vez que se cocinó , en la olla en cuestión ? ¿ Quizás ayer u hoy ?
Esta información , nos revelará el "status" **actual** del alimento contenido en la olla , aparte de darnos la pauta , sobre si se tiene que retransformar a la olla en "*Kasher* ", o al cucharón mismo , para su futuro uso .
Si se sabe que el recipiente de carne (*besarí*) no fue utilizado con carne durante las últimas 24 horas , esto nos otorgará la posibilidad de ser un tanto flexibles y considerados .
Ayer : *Enó ben lomó* (tiene al menos un día de antigüedad , desde que se la usó)
Si la olla en cuestión , **no** fue usada con carne o sus derivados , durante las últimas 24 horas , se la considera como que está fuera del " **período de las últimas 24 horas**", o sea que es un recipiente que "*Enó ben lomó* ".
Las implicaciones Legales - *Halájicas* , que trasuntan para un recipiente que es definido como "*Enó ben lomó* ", son que los gustos impregnados dentro de los intersticios de las paredes , son considerados como inadecuados para consumo humano , y no son capaces de influir y cambiar el estado de otro alimento , con su gusto "malogrado" [1](a causa del tiempo transcurrido) .
Ya que los gustos de "carne", absorbidos en las paredes del recipiente , son considerados como inapropiados o **inaptos**, ellos **no** se vuelven " NO *Kasher* ", al mezclarse con el gusto fresco de la leche , emitido por el cucharón . En consecuencia , el alimento contenido , permanece entonces*Kasher* , tal como lo era antes del percance .
Hoy : *Ben lomó* (Fue usado en las últimas 24 horas para su uso destinado)
En nuestro caso , asumimos que el cucharón es categorizado como de "**hoy**" - (*Ben lomó*), por haber sido usado con leche , dentro de las últimas 24 horas , por lo que el gusto de la leche (o si fuera destinado a la carne - el de carne) , está fresco aún .
Ello nos lleva a que tratemos al cucharón , como impregnado , y a sabiendas de que posee el gusto o sabor fresco (*beli´ot*) de la leche , en el interior del metal que lo compone .

El uso de un utensilio lácteo , o mismo uno de carne , con alimentos de carácter ***parve*** (neutro - no de carne , ni lácteo), **NO eleva** (vale decir no exime) , al utensilio de la categoría , o del estado en el que se encuentra , y que definimos con el nombre de "*Ben Iomó* (usado en las últimas 24 horas) ". En cambio diremos , que en aquellos casos , en los que el utensilio absorbió algo que **no** era *Kasher* , y también hubiera sido usado entonces para cocinar alimentos *parve*(neutros) , durante las primeras 24 horas de esa absorción ,**comenzaremos** a contar a las 24 horas necesarias para que salga del estado de "*Ben Iomó* ", desde el momento en el que el se cocinó el alimento *parve* , ya que al cocinarse la comida *parve* , se estableció un nuevo estado de prohibición .

Mañana : Reutilización de los Utensilios

Aunque tanto la olla , como el cucharón del ejemplo , hayan sido "*Kasher* ", deberán pasar por el **procedimiento**de inmersión en agua hirviendo , que designamos "*Hag´alá*". Y ello , debido al concepto *halájico* de *Marít Ain* , (Algo que despierta posibles sospechas , a los ojos del prójimo) . Esta posible sospecha , sería la de pensar que se utiliza el utensilio , sin haberlo hecho *Kasher* , ya que **el contenido de la olla** (de carne por ejemplo) , que no fue usada durante las últimas 24 horas , debe ser puesto en un recipiente similar al del cucharón (o sea , lácteo) .(Por lo que se induciría que la olla no es ya *Kasher* , y requiere su reconversión)

La Eterna Pregunta

Ya que el recipiente destinado a la carne (*besarí*) , lo asumimos en nuestro caso , como *Enó ben Iomó* (Vale decir , que está fuera del lapso de las 24 horas) , no podría convertir a la comida , en "No *Kasher* ". Pero queda todavía por preguntar , si la comida resultante , es entonces considerada como **de carne** - a causa de la olla (aunque estaba fuera del lapso de las 24 horas , *Enó ben Iomó*) , y debería por ende , ser servida en una vajilla de carne , **o** alternativamente , si la comida resultante será considerada como **láctea** , (asumimos que el cucharón FUE usado durante el último día - lo que llamamos *Ben Iomó*), habría que servirla en recipientes destinados a lácteos .

Ya que el cucharón lácteo , fue utilizado durante el último día - *Ben Iomó* , lo más lógico sería , que se sirva tal comida en vajilla láctea . Hay quiénes opinan , que aún luego de lo ocurrido (Que fue cocinada en una cacerola *besarít* - de carne) , se podría comer tal compota con productos lácteos .

***Ke´min* o *Be´min* : "Como" ello , ó Dentro de "ello"**

El **RAMA** DICE [3]:

> En este caso , la **costumbre** es la de ser estricto (*majmir*) , y comer al

alimento "***ke´min*** "(vale decir , acompañándolo con el mismo tipo de comida , que el del utensilio definido en la categoría de "de hoy" - (*Ben Iomó*), y **NO** con el del tipo de comida , que se hallaba en contacto con el utensilio clasificado en la categoría de "*Enó ben Iomó* (que pasó al menos un día sin usárselo)", además de prohibir a éste último utensilio . Esto es sólo tomado como una medida adicional de severidad (*jumra be´alma*). La ley básica (*m´ikár hadin*) , es que todo está permitido .

El **Shaj** [4], enmienda la manera de efectuar la lectura , de la sección anterior del **Rama** , al cambiar la palabra "*ke´min* " - "Como ello" , por la palabra "*be´min* ", o sea dentro de "ello". "*Ke´min* "- significa literalmente **"como"**, y en consecuencia , si el alimento fuera revuelto con un cucharón Lácteo , usado en las últimas 24 horas , el alimento contenido en la olla **no** podrá ser ingerido **con la carne** , lo que constituye una restricción adicional .

Sólo podrá ser comido **con leche** , o con otros alimentos lácteos , y eso , tal como lo mencionamos , aún habiendo sido cocinado en una olla destinada a la carne , **que no fue utilizada dentro de las últimas 24 horas .** "*Be´min* "- es literalmente traducido como "**en**", lo que quiere decir , que el alimento debería ser comido , **usando la misma clase de utensilios a la que pertenece el cucharón lácteo** , (que fue usado en las últimas 24 horas) pero **no** con el mismo tipo de comida , con el que fue usado el cucharón en las últimas 24 horas . De esto surge , que tampoco con carne ; vale decir , **ni** con carne **ni** con leche .

La Explicación del Shaj , que Justifica la Enmienda hecha al Texto :

De acuerdo con el **Rama** 95 : 2 , está **prohibido** - *asúr* , comer intencionadamente , o a priori - *le´jatjilá* , un alimento que se cocinó en un utensilio , que absorbió los gustos de la leche , o de la carne , según el caso , y que se halla en la categoría de **"dentro de las últimas 24 horas ", junto con el alimento de carácter opuesto .**

Esto se enseña en la *Halajá* , mediante el acrónimo en hebreo , de la expresión "*Nat bar Nat* "[5], que significa , que el gusto del alimento destinado , está impregnado en el recipiente en el que se produjo la cocción (*Na"t* - que transmite el sabor o de la leche , o de la carne a la olla) , y de allí , que el gusto será transferido , a la comida que sea puesta en ese recipiente la próxima vez . ("*Nat bar Nat* "- segunda vez ya)

Por lo tanto , abstenerse de consumir la compota o salsa señaladas , con carne , **no** sólo es una restricción o medida de severidad adicional , (*jumra be´alma*) , sino mejor dicho , una ley básica , que nos da a entender , que no se puede comer la carne , con tal compota .

De aquí que cuando el **Rama** formuló en esta ley , que sólo es añadida , con el propósito de imponer una severidad adicional , se refería al hecho de **No** servir a

ese alimento , en **utensilios** destinados a la carne .
De acuerdo con esta enmienda , la compota **no** podrá ser consumida , ni inclusive con otros productos lácteos , salvo que su cantidad sea 60 veces : 1 , o mayor , respecto de la cuchara [6].

Cada Decreto Tiene Su Razón

Cabría preguntar , de todas maneras , por qué quizás sería más lógico , servir a la compota en vajilla destinada a la carne - *besarí* , ya que en realidad , esta comida viene ya de una olla *besarí* .
Además se podría aducir , que la ínfima cantidad de leche absorbida en el cucharón , es insuficiente o inefectiva por demás , para prohibir el gusto de carne , transmitido a la compota [7].

La razón por la que se prohíbe poner el alimento , en la misma clase de recipiente , del tipo en el que se cocinó , que a su vez no fue usado en las últimas 24 horas - *Klí SheEnó ben Iomó* (Vale decir , que está fuera del lapso de las 24 horas), es porque si permitimos usar a la vajilla que pertenece al tipo del *Klí SheEnó ben Iomó* mismo (vajilla de carne - en nuestro ejemplo), podemos llegar a deducir o a pensar , que los recipientes usados dentro de las últimas 24 horas (*Ben Iomó*) , no se vuelven prohibidos , aún cuando sean usados con la clase de alimentos opuesta . (Que es la conclusión errónea que se quiere impedir , o sea , en síntesis , efectivamente se vuelven "prohibidos", al usárselos con el tipo opuesto de comida) [8].
Absteniéndose de usar el mismo tipo de recipiente que el de la cocción , nos sirve como elemento recordatorio , para no incurrir en el problema citado (De los utensilios que se vuelven prohibidos , al entrar en contacto con la comida opuesta).

La Olla Está En un Lío - Haga Algo Para Resolverlo

El **Gra** [9] dice , que la medida suplementaria de rigor o severidad - *júmra* , se refiere a ambos resultados , provenientes de la costumbre mencionada por el **Rama** , que determina lo siguiente :
1) El alimento debería ser servido y consumido , con el mismo tipo de platos , al que pertenece el cucharón (si éste era *jalaví* , entonces , *jalaví*) , y que fue usado en el término de las últimas 24 horas (*Klí Ben Iomó*) .
2) El recipiente que no fue usado dentro de las últimas 24 horas , (que llamamos *Klí SheEnó ben Iomó*) **debe** ser retransformado en "*Kasher* ".

¿ No Llorar por tener que Cortar Cebollas ?

Se ha de analizar el uso de un cuchillo , de carne por ejemplo , para cortar una cebolla que será agregada a una comida láctea (o al revés , uno destinado a los lácteos , para cortar una cebolla destinada a una comida de carne).
El problema , es que se podría pensar , que ya que el cuchillo y la cebolla están fríos , eso sería aceptable .

Las Cebollas Son Consideradas Como"Calientes" , Aún Estando Frías

Las cebollas , especias o cualquier tipo de comida picante o sazonada , atraen o quitan , o bien absorben al gusto (*bli´ot*) de un cuchillo , más que cualquier otro tipo de alimento .

Por eso son considerados como "comida caliente ", e**incluso estando frías** . Muchas veces , poseen un poder de absorción del sabor , mayor aún , que el de la comida caliente misma .
Por ejemplo , si se corta una cebolla , con un cuchillo que fue destinado a la carne (y sus derivados , por supuesto) , y que no fue usado en las últimas 24 horas , decimos que**todo el gusto** del cuchillo , penetra en la cebolla , donde se refuerza y revive , tornándose en fresco , tal como lo era originalmente .
Así mismo , cabe señalar , que si un cuchillo **que fue usado dentro de las últimas 24 horas** para cortar carne caliente , es usado entonces , para cortar una papa caliente*parve* (neutra) , el gusto del cuchillo se debilita , al trasladarse a la papa caliente *parve* , de lo que vemos , que el uso de un cuchillo destinado a la carne , para cortar cebollas , nos conduciría a serios problemas en la cocina .

El Cortado de Cebollas destinadas a una comida Láctea , con un Cuchillo de Carne(o sus derivados)

Según el **Shaj** [10], y el **Taz** [11], aún si las cebollas hubieran sido cortadas con un cuchillo [12] destinado a la carne , y hervidas posteriormente con productos lácteos , estarán permitidas , en tanto haya **60 partes** del volumen de la otra comida , para **compensar** a la parte respectiva de la cebolla , y suprimir así al sabor absorbido (*beli´ot*) en la misma , a causa de haber sido cortada con el cuchillo de carne .
El libro **Javat Daat** (*Beurim* 92 : 1) , explica que la razón por la que las cebollas no se vuelven prohibidas , reside en que el "gusto" de carne absorbido - *beli´ot* , será finalmente extraído durante la cocción , y es por eso considerado como un gusto débil (*taam kalush*) , ya que no forma una parte intrínseca de la cebolla .

Un gusto débil de carne , **no** tiene la vigencia legal (***Din***) , de echar a perder a toda la mezcla , o en otros términos ,**no** tiene el poder legal de crear un "status" de mezcla , intrínsecamente prohibida - concepto denominado en la*Halajá "Ja´na´n* [13] *"* (***Ja****tijá* ***na´****asét* ***n****evéla* - literalmente , el trozo se vuelve intrínsecamente prohibido , tal como un animal muerto naturalmente , lo está).
No obstante , **Rabí Akiva Eiger** , dice que se requieren 60 partes del alimento , como compensación o contrapartida ,**a la cebolla entera** , ya que la leche penetrará en la cebolla , y se mezclará con el gusto de carne "fresco" y reavivado , que se halla ya en el interior de la cebolla , tornándola específicamente en prohibida - "***Ja´na´n*** ".(Y por ello la contrapartida de 60 veces el volumen , viene para contrarrestar esta prohibición originada) .
El *Rav* prosigue explicando , **que inclusive** si hay una cantidad de alimento , 60 veces mayor que la del tamaño de la/las cebolla/s en cuestión , **las cebollas estarán prohibidas** [14].
Y eso , porque consideramos al alimento que se convirtió en "*besarí* " (de carne) , **como una entidad separada** , de la mezcla originada con la comida cocinada **con el mismo** .

Ya la inversa , los gustos absorbidos - *beli´ot* - dentro de la pared de un utensilio , permanecen ligados o anexados , al alimento que se está cocinando

en el utensilio mismo[15].
Como consecuencia de ello , la leche que penetra en la cebolla , es considerada como separada , del resto de la leche que está en el recipiente , y se vuelve específicamente prohibida , al entrar en contacto con los gustos de carne , impregnados ya en la cebolla .
El **Guilión Maharsha** [16], trae una mención del libro "*Kreti uPleti* ", que coincide con esta explicación .

¿ Y si fuese una Sopa ?

Tal como lo mencionamos , el **Shaj** y el **Taz** , permiten ambos , a la comida que se cocina en la olla , si hay por lo menos 60 partes , contra la parte representada por el "gusto" absorbido dentro de la cebolla . De todas maneras , la mayoría de los comentarios *halájicos* sostienen , que **las cebollas mismas , están específicamente prohibidas** , y que se requiere **60 veces el volumen de la/s cebolla/s entera/s** , para neutralizarla/s (**60 veces** de la comida apta , por supuesto) .
Si ello implicare una pérdida de dinero considerable , se tomaría una proporción de 60 veces la cantidad de la cebolla que fue afectada por el gusto (*beli´ot*) , en vez de tomar a la cebolla entera .
Hay muchas Autoridades Rabínicas en la Ley Judía (*Poskim*) , que dicen que las cebollas , no son lo bastante fuertes , como para reactivar el gusto de un cuchillo , que**no** fue usado durante las últimas 24 horas (*Klí SheEnó ben Iomó* (Vale decir , que está fuera del lapso de las 24 horas).
Por eso , optan por ser algo flexibles y permisivos , en ciertas situaciones acontecidas *be´diavad* - Post Factum , "que ocurrieron sin haberlas planificado así de antemano ", en las que la cebolla , hubiera sido usada con el tipo opuesto de alimento (cebolla *besarí* - de carne , con lácteos , o al revés).
No obstante queda claro , que uno NO puede confiar , o basarse intencionadamente en lo antedicho , para cortar una cebolla que se habrá de usar con productos lácteos , con un cuchillo destinado a la carne , y que no fue usado en las últimas 24 horas .
De todas maneras , si se tratare de una sopa a servirse en público , o por ejemplo en la comunidad , **se requeriría ser estricto** , y exigir que haya una proporción de sopa de 60 : 1 (volumen de las cebollas enteras) , además de tener que sacar a las cebollas mismas , de las cacerolas en las que se encuentran .
Sin embargo , si tal problema se hubiera presentado en privado , por ejemplo en la casa de uno , lo más conveniente sería consultar con el Rabino , quien podría llegar a determinar más flexiblemente en esta cuestión .

Sirviendo Pescado Caliente en un Plato de Carne

Trataremos ahora , un subtema derivado . Si se saca a un pescado de la parrilla , y se lo sirve en un plato que pertenece a la vajilla destinada a la carne , ¿ Acaso el pescado es considerado como "de carne" ? ¿ Puede ser servido con comida láctea ?
Incluso asumiendo que la vajilla de carne , hubiera sido utilizada durante las

últimas 24 horas , para servir una comida de carne caliente , esto **no** transforma al pescado en "*besarí* " (como si fuera carne) . La cuestión que hay que evaluar entonces , es la de "qué cantidad del sabor de la carne ", impregnado en el plato , se traslada o transfiere al pescado .
Si se tratare de un gusto o sabor , fuerte o picante , no podrá entonces ser consumido con lácteos .

Cómo Tratar al Pescado Servido en una Vajilla Destinada a la Carne

EL TALMUD [17] **DICE :**

Si se trata de un pescado , que fue servido (*Alú*) en un plato , **que pertenece a la vajilla de carne** (*ke´ará*) [18],***Rav*** dice , que **está prohibido** comerlo , **con una comida láctea** (*kutaj* - era una comida acostumbrada en Babel , que se parecía a cereales con leche , o a un guisado con leche), y **Shemuel** dice , que **está permitido** ingerirlo con una comida láctea (*kutaj*) .
Rav lo prohíbe , porque el pescado absorbió entonces , al sabor de la carne impregnada en el plato .
Shemuel en cambio lo permite , porque el gusto impregnado de la carne , es definido como *Nat bar Nat (= Noten Taam bar Noten taam* - Transmite el sabor , recibido a su vez , de algo que se lo transmitió - secundario) .
EL TALMUD DETERMINA ENTONCES LO SIGUIENTE :
Jizkiá expresa en nombre de ***Abaie*** , que "El pescado servido (*Alú*) y traído a la mesa , en un plato destinado a la carne (*keará*) , **podrá** ser ingerido con un alimento lácteo ", (*kutaj* - potaje o guisado con leche) .
Existe una discrepancia o controversia [19] entre los comentaristas , acerca de lo que quiere decir exactamente la palabra *Alú* - "fueron servidos" :

Rashi 1) **Rashi** enuncia , que el término *Alú* , incluye tanto al pescado asado (*tzalúi*) , como al cocinado , que hayan sido servidos , mientras estaban calientes , en un plato destinado a la carne . Inclusive si el pescado hubiera sido asado , o cocinado directamente en un recipiente destinado a la carne , ello sería idéntico al caso anterior . En ambos casos , **se permite comer al pescado con productos lácteos** .

Rivan 2) La palabra *Alú* significa , poner al pescado caliente , en un plato destinado a la carne , que estaba frío [20]. Según esto , aún cuando el pescado absorba alguna medida del sabor o gusto de carne penetrado - *beli´ot* , que se encuentra dentro del plato frío que lo recibe , **está permitido comerlo con productos lácteos** (*kutaj* - potaje con leche) .
La **cocción** del pescado en un recipiente *besarí* (de carne) ,**prohíbe su consumición con productos lácteos** , porque tal proceso de cocción , extrae a todos los sabores penetrados - *beli´ot* , en las paredes del recipiente , transmitiéndole así al pescado , un gusto bien determinado , o sea , un fuerte sabor de carne . Asar , según su opinión , tiene el mismo "status" que la

cocción . En consecuencia ,**se prohíbe comerlo , con el tipo de alimento opuesto , al de la vajilla en la que se lo cocinó** .

Rosh - *Sefer HaTerumá*

3) El **Rosh** , en su *Sefer Haterumá* - señala que la palabra *Alú* , incluye al concepto de cocción , pero no al de asar , u hornear .
El motivo por el cual , se permite comer al pescado que fue cocinado en un recipiente ***besarí* (de carne) , con *kutaj* - guisado lácteo** , se debe a que la mayor parte de los gustos o sabores penetrados (*beli´ot*) , son expelidos , o sea pasan al agua , y es mucho más probable [21] que allí tengan lugar 3 gustos transmitidos o cedidos (***na "ts***)[22] .
Esta es la explicación del término *Alú* . Sin embargo , si el gusto penetra en el pescado , por el proceso del asado o del horneado , **se prohíbe entonces comerlo con *kutaj* - guisado lácteo** , debido a que la acción de "asar", deja un sabor fuerte , y éste sabor , es directamente transmitido , del recipiente al alimento .

Cocinando en un Recipiente Destinado a la Carne (y/o sus derivados) y Comiendo esa Comida con Lácteos

Ahora nos preguntaremos , ¿ cuál es la *halajá*correspondiente , en el caso de un pescado , que se cocinó en una cacerola de carne , por ejemplo , **que fue usada en las últimas 24 horas** , o sea lo que llamamos en la *Halajá , "Ben Iomó "*, de acuerdo a aquellas opiniones Rabínicas , que permitirían comer al pescado con productos lácteos ?
La respuesta más certera sería , que esto realmente depende de la tradición personal de alguien , y de las circunstancias creadas . Veamos algunas pautas a continuación .

Sefaradim :

El **Mejaber** determina la ley , de acuerdo con la postura de**Rashi** , que expresó , que no hay ninguna diferencia , entre el pescado **asado** , o el que fue **cocinado** en un utensilio*besarí* (de carne). **En ambos casos , está permitido comerlo con los productos lácteos .**
De todas maneras , **no** se debe cocinar intencionalmente , **a priori** - *le´jatjilá* , en un tipo de utensilios (de carne por ejemplo), con el propósito de comer , junto con el tipo de comida de característica **opuesta** [23] (lácteos en el ejemplo) , a esos utensilios .
Sólo si el alimento hubiera estado ya cocinado , se permite a priori - *le´jatjilá* , comerlo junto con lácteos .

Ashkenazim :

El **Rama** se muestra severo en éste tema . La acción preferida *le´jatjilá* - de antemano , es la de NO hacer uso de un alimento que ha sido cocinado , o asado en un recipiente besarí , para ingerirlo con leche o sus derivados . Si por casualidad o descuidadamente (*be´diavad* - Post Factum), se hubieran mezclado , se podrá comer tal mezcla .

Muchos Siguen la Costumbre del Shaj

El **Shaj** [24] sostiene en nombre del **Rashal** , la idea que está en concordancia con lo vertido por el *Sefer Haterumá*. Por lo tanto , los pescados asados en una

parrilla , usada para la carne , **están prohibidos** , si se deseare mezclarlos con leche , e **incluso** *be´diavad* - Post Factum , luego de ocurrido involuntariamente) .
El **Piské Teshuvá** [25], trae la opinión del **Pri Megadim** , y la del **Javat Da´at** , quiénes dicen que de acuerdo con esto , si el pescado o el arroz , hubieran sido hervidos en una olla destinada a la carne , **se prohíbe mezclar con lácteos** , al agua o al líquido de tal cocción , e **inclusive** *be´diavad* - que haya ocurrido accidentalmente) .
La razón de ello , es porque el líquido recibe , el "sabor" fuerte del recipiente que lo contiene (algo similar ocurre con la cantidad de sabor que absorbe al asarse) .
De todos modos el pescado , o el arroz , *be´diavad* - Post Factum , luego de haber ocurrido sin quererlo) , están permitidos , porque ellos reciben un gusto o sabor , que definimos como **de tercer grado** , según la siguiente descripción :
1 - Primer Grado : Traspaso de los restos de carne , al recipiente .
2 - Segundo Grado : Transferencia producida desde el recipiente mismo , al agua o al líquido allí presente .
3 - Tercer Grado : Transferencia producida desde el líquido , o desde el agua , al pescado o arroz .

Na"t bar Na"t bar Na"t :

Gustos Impartidos de 3er Grado -

***Na"t* Significa *"Noten Taam"* - o sea , que transfiere el Sabor.**
***Na"t bar Na"t* , Significa que transfiere el sabor , de algo anterior , que también se lo transfirió.**

* El libro **Mishbetzot Zahav** indica [26], que si el primer gusto emitido por un alimento (*ta´am*) , penetra **en un utensilio , se debilita** como consecuencia de ello , pero ese - *ta´am* - primer gusto , **no se debilita** , cuando entra o penetra dentro de otro alimento .
* El **Javat Da´at** [27], es de la idea , que la regla de gustos impartidos o transferidos (*na "t*) , es la misma , tanto si el primer gusto (*ta´am*) , entra en un recipiente , o penetra en el agua .
Por eso , si se cocinó carne en una cacerola de agua , y luego se hornea o asa un pescado , se podría consumir a éste pescado con productos lácteos , *be ´diavad* - Post Factum , luego de haber ocurrido sin quererlo , porque los gustos (*beli´ot*) , que se transmiten al pescado (*na"t*), son de tercer grado (de 3 er nivel) según lo antemencionado :
1) El que pasa de la carne al agua .
2) El que se traslada del agua al utensilio , en el que se cocinará la comida siguiente .
3) Del plato al pescado .

Intención

El **Shaj** [28], indica que inclusive de acuerdo con el**Mejaber** , uno **NO** puede cocinar en un recipiente *besarí* , si tiene la intención de comer con productos lácteos .
El **Taz** [29], dice que incluso el hecho de servir a la comida en un plato *besarí* (de carne) , la torna en prohibida , si es que la persona tuvo la

intención de comer tal alimento , con productos lácteos .
El **Jojmat Adám** [30], añade que incluso si el recipiente de carne , cayera en la categoría enseñada de "no haber sido utilizado en las últimas 24 horas ", o lo que denominamos en Hebreo "*Enó ben Iomó* ", **está prohibido cocinar en el mismo , sabiendo** que la comida resultante **será consumida con lácteos .**
El **Mishbetzot Zahav** [31] va un paso más adelante , y expresa que aún si alguien sabe de antemano , que quiere**servir** a un alimento en un utensilio de carne , **no podrá cocinarlo en un recipiente destinado a productos lácteos .**

Durante la Cocción

El **Javat Da´at** [32] está de acuerdo , conque si una gota de leche se cayere en una olla , mientras se cocina en la misma un alimento *parve* (neutro - no lácteo , ni de carne) , si el volumen del contenido , **NO** se encuentra en una relación de 60 veces mayor que el de la gota de leche , **no**se puede aplicar aquí , la regla de los gustos transferidos de segundo Grado (2 do nivel - *na "t bar na" t*), sino que se debe ser más estricto .

Consecuentemente , el alimento **estará prohibido** , si fuera posteriormente cocinado con carne .
La razón de eso , es que el gusto penetrado en el recipiente , es considerado como relacionado con el alimento , y por lo tanto , "es como si el alimento" en cuestión , fuera cocinado con la leche .
El **Piské Teshuvá** [33], trae en su libro a la opinión del**Bet Efraim** , que discrepa con el **Javat Daat** .
Sin embargo , **R´ Akiva Eiger** , en su obra clásica llamada*D´rush Ve´jidush* , coincide con el **Javat Daat** . Y así es hoy en día la ley (*Halajá*) .
Como resultado de lo antedicho , en lugares públicos , por ejemplo , es necesario usar bandejas de recalentamiento[34] **diferentes** , para la leche y para la carne (normalmente utilizadas en salones de fiesta , restaurantes , etc.) .

El **vapor** que circula en el calentador de tal instalación , conecta a todos los alimentos allí presentes , por eso , la próxima vez que se use el calentador , para el tipo de comida opuesto , el vapor transferirá los gustos (Hecho que se ha de impedir).
Para concluir el ejemplo , diremos que si se usa esa instalación para la carne , y luego para calentar comidas lácteas , en el término de 24 horas , todo se volverá prohibido . Es como si se hubiera hecho uso del mismo pote para la leche , y luego para la carne .
Incluso después de 24 horas , **no** debería ser usado con el tipo de comida opuesto , puesto que eso es considerado , como que se cocina en un pequeño horno , donde el vapor circula por doquier , transfiriendo los sabores .

La Halajá en la Práctica

La costumbre de los **Sefaradim** , es de acuerdo con lo establecido por el **Mejaber** . Por lo tanto , uno **no** puede cocinar intencionalmente en un recipiente de carne , para comer lo preparado con lácteos . Sin embargo , si el

alimento fuera cocinado en un recipiente de carne , **sin haber tenido la intención de comerlo junto con productos lácteos** , se permitirá comerlo con los mismos .

En lo que concierne a la costumbre de los **Ashkenazim** , el *Rav* autor del **Darjé Teshuvá** [35], dice que se debe seguir a la opinión del **Shaj** , quién determinó , que si el horneado o asado del alimento , ocurre en un tipo de recipientes (*besarí* o bien *jalaví*) , se prohíbe poner o servir a tal comida , en una clase de plato diferente (opuesta) . Sin embargo , el **Darjé Teshuvá** , añade en nombre del **Sifté Da´at** [36], que si un pescado hubiera sido asado en una parrilla **limpia** , destinada al uso con carne , y se deseare comerlo con productos lácteos , sólo se prohíbe entonces , la cantidad equivalente al grosor de la piel del mismo (*kedé klipá*) .

Carne y Pescado

Cabe finalmente **preguntar** , si un pescado que absorbió el gusto de carne impregnado (aún ínfimamente) en el plato , debería estar prohibido , a causa de que se asemejaría a la cocción conjunta de carne y pescado , prohibida por la*Halajá* , y basada en consideraciones de salud , vale decir en inhibir posibles peligros al organismo .

El **Mejaber** [37] formula , que no se debe comer carne con pescado juntos , porque eso causa un tipo de lepra .

El **Taz** [38] añade , que esto ocurre , sólo si se los hubiera**cocinado** juntos . Si una pequeña cantidad de pescado , se cae en la carne (o viceversa) , **no** es suprimida por una cantidad de 60 veces esa cantidad .

El libro **Nekudat Hakesef** (del **Rav Shabetai ben Meir Hakohen** - "*Sifté Kohén*") , discrepa con ello . El veneno de serpientes , por ejemplo , no se suprime , frente a 60 partes de algo *Kasher* . Pero el pescado cocinado con carne , se asemeja a todas las demás prohibiciones , que son suprimidas o anuladas , en 60 veces el volumen propio de lo prohibido , pero del alimento apto .(60 : 1)

Basándonos en la discusión Talmúdica , acerca de si se puede servir con lácteos , a un pescado que fue puesto en un plato *besarí* , se aprende , que se puede cocinar al pescado , en una olla destinada a la carne , e incluso si la olla es considerada "*Ben Iomó* " (utilizada en las últimas 24 horas).

La cuestión analizada por la *Guemará* , es la medida de aceptabilidad , que tendría servir el pescado con lácteos . El **Baer Hetev** [39], explica que esto se debe , a que **en el pescado , sólo penetra el gusto debilitado de la carne , que se halla impregnado en las paredes del recipiente , y no el gusto directo de la carne misma .**

Si el recipiente no estuviera limpio , el **lad Abraham** , señala que de acuerdo con el **Shaj** , se permite comer al pescado , si la cantidad del mismo , iguala o supera a 60 veces , a la cantidad de grasa o suciedad (*lijluj*) remanente , que estaba en el recipiente .

Sin embargo , según el **Taz** , el pescado está prohibido , aún existiendo tal proporción de 60 : 1 .

El **Jatam Sofer** [40], dice que hoy en día , la naturaleza biológica del hombre ha cambiado en una determinada manera , y esto ya no plantea un "serio" riesgo para nuestra salud .

> Mas de todas maneras , la prohibición **conserva** su vigencia y no queda derogada .

A pesar de ello , podemos ser flexibles y permisivos , siguiendo el fallo del **Nekudat Hakesef** , y permitiendo comer al pescado , si nos hallamos en presencia de una proporción de **60 : 1** (de la comida *Kasher* , contra lo indeseable).
El **Sifté Da´at** [41], dice que cuando se **cocina con agua** , podemos contabilizarla junto con el pescado , **para estimar la cantidad** que puede suprimir al alimento indeseable . Si se **hornea o asa** , entonces sólo el trozo de pescado , puede ser tomado en cuenta para anular a lo inapto , según la proporción ya citada .

En Conclusión :

Las leyes y Reglas de *Kashrut* , se extienden más allá de la cocción , e incumben también a la manera de servir los alimentos , por lo que permanentemente es necesario profundizar los detalles .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Cuál es la diferencia entre una cuchara o utensilio "*Enó ben Iomó* " y una cuchara o utensilio "*ben Iomó* " ?
2. ¿ Por qué somos más flexibles , cuando la cuchara o el utensilio es "*Enó ben Iomó* " ?
3. ¿ Por qué una compota cocinada en una cacerola *besarí*(de carne) , y revuelta con un cucharón lácteo , debería ser consumida con vajilla láctea ?
4. ¿ Por qué tenemos que retransformar en "*Kasher* " al recipiente , pero no a la cuchara ?
5. ¿ Cuál es la definición de "*na´t bar na´t* " ?
6. ¿ Por qué el concepto anterior de *"na´t bar na´t ", (Noten Taam bar Noten Taam* - que transfiere el sabor heredado) , no se aplica en el caso de una cebolla cortada con un cuchillo de carne , que es definido como "*Enó ben Iomó* "(no usado en las últimas 24 horas) ?
7. Si la cebolla anterior fuera añadida a una sopa láctea ; a. ¿ Cuáles son los motivos , por los cuales estaría permitido comer ?
   b. ¿ Cuáles son los motivos , por los cuales estaría prohibido comer ?
8. ¿ Cuál es la definición de la palabra "*Alú* " ("subieron") ? Dar tres respuestas .
9. ¿ Si los fideos y la salsa , hubieran sido preparados en una cacerola *besarí* - de carne , definida como "*ben Iomó* ", podrán acaso ser ingeridos con queso - *be´diavad* (Luego de que ello ocurrió sin intención) ? Explicarlo .
10. ¿ Está permitido cocinar pescado en un recipiente destinado a usarse con carne ? Explicarlo .

Respuestas A Las Preguntas

1. "*Enó ben Iomó* ", significa que el utensilio no fue usado en las últimas 24 horas, y "*ben Iomó* ", significa en cambio, que fue usado durante las últimas 24 horas , con el alimento al que fue destinado (o carne o lácteos) .
2. El gusto impregnado en las paredes de un recipiente "*Enó ben Iomó* " (no usado en las últimas 24 horas) , es considerado como inapto para ser consumido por alguien , y por eso no puede cambiar el status de la comida , al mezclarse con el gusto de un utensilio de carácter opuesto , por lo que la comida misma queda*Kasher* .
   Complementemos diciendo , que hay un versículo de "*Devarim* ", en el que se establece , que la carne No*Kasher* , deberá ser entregada a un "extranjero", de lo que se aprende , que una comida NO *Kasher* , originará la prohibición de la comida "*Kasher* ", pero aquella comida que es considerada como inapropiada para su consumición , tal como lo son los sabores descompuestos - está permitida .
3. Puesto que tal cucharón es considerado como "*Ben Iomó* ", o sea , que fue utilizado con leche durante las últimas 24 horas , y por eso el sabor o gusto , está aún fresco , vale decir, tiene "*beliot* "- (sabores recientes) .
   En tal acción , se requiere señalar un "*hekér* " (evento recordatorio) , de que tal comida no podrá ser ingerida , si ambos utensilios hubieran sido utilizados en las últimas 24 horas (*Sifté Da´at* 94:18) . Cabe destacar , que la comida en cuestión , deberá ser consumida en vajilla láctea , pero no con productos lácteos .
4. De acuerdo con el **Rama** , el recipiente que no fue usado durante 24 horas deberá ser retransformado en "*Kasher* ".
5. Significa que nos incumbe y preocupa , el tema de los gustos "secundarios", o sea *Noten Taam bar Noten Taam -"na´t bar na´t "*.
6. Las cebollas y las especias picantes , son consideradas como si fueran comidas que están calientes (a pesar de que están frías). Ellas pueden atraer el gusto o sabor impregnado en un cuchillo , que no fue usado durante las últimas 24 horas , y revitalizar y renovar así , tal gusto adormecido .
   En comparación con lo ante dicho , si se corta una papa con un cuchillo que fue usado durante las últimas 24 horas , el gusto "reciente" del cuchillo se verá debilitado .
7. a. El **Shaj** (94: 23) y el **Taz** (96: 5) , lo aceptan , si la cantidad del alimento , se encuentra en una relación de 60 : 1 , contra el gusto (*beliot*) absorbido por la cebolla .
   El **Javat Daat** dice , que el gusto de carne por ejemplo, será extraído (*sojét*) , de las paredes del recipiente , durante la cocción , debilitando el sabor de las paredes , lo que socava su poder de transformar a la mezcla entera , como básicamente prohibida *(Ja´na ´n) (Jatijá Naasét Nevelá* - toda la res , o lo que se mezcle con la misma , se parecerá a un animal muerto) .
   Además , hay *Poskim* que señalan , que las cebollas no son lo suficientemente fuertes , como para revitalizar el gusto de un utensilio no usado en las últimas 24 horas . (*Enó ben Iomó*)
   b. Debido a que la leche penetró en el interior de la cebolla , volviendo a esta en No *Kasher - (Nevelá)* , y claramente prohibida . La cebolla , es entonces considerada , como una entidad independiente de la mezcla .
8. 1) Según **Rashi** : La palabra "*Alú* "("subieron") incluye tanto al pescado asado u horneado , como al cocinado y servido aún caliente en un plato *besarí* .
   2) Según el **Rivan** : "*Alú* " significa poner al pescado caliente en un plato *besarí* frío .
   3) Según el **Rosh**, en el *Sefer Haterumá : "Alú "*incluye a la cocción , pero no al asado u horneado .
9. Hay diversas opiniones sobre ello , algunas lo permiten , y otras no . Parecería haber un fuerte respaldo a la opinión que lo prohíbe , debido a que el recipiente fue usado en las últimas 24 horas , y no fue reconvertido en *Kasher* .
   De todos modos , habría que considerar si se ocasiona una pérdida financiera importante al tomar tal decisión .
   Según el libro del *Rav Binyamin Forst* - "The Laws of Kashrut" (publicado por Artscroll) en la página 165 , se revela que :
   * De acuerdo con la opinión de los **Ashkenazim** , No se debe mezclar a esos fideos con queso .

* De acuerdo con la opinión de los **Sefaradim** : Se puede mezclar a tal mezcla con queso .
* Todos coinciden que esos fideos podrán ser consumidos , si la mezcla ocurrió accidentalmente y sin intención .
Lo anterior se refiere al caso de fideos cocinados , y no fritos (como por ejemplo una hamburguesa vegetariana).

10. El *Talmud* permite cocinar pescado en una cacerola destinada al uso con carne o sus derivados , e inclusive si fuere definida como *Ben Iomó* (usada durante las últimas 24 horas). Existe la prohibición de cocinar pescado con carne .
El **Mejaber** dice que no se debe que comer carne y pescado juntos , porque causaría lepra . El **Taz** , señala que el pescado no queda suprimido o anulado frente a la carne , según la relación mencionada de 60 : 1 .
El libro *Nekudat Hakesef* dice en cambio , que el pescado y la carne , se asemejan a las demás prohibiciones , y se anulan por lo tanto , según la relación de 60 : 1 .
Según el **Ba´er Hetev** , se permite tal cocción , pues sólo el gusto debilitado de la carne , adherido en las paredes , es lo que penetra en el pescado , y no el gusto de la carne misma .
De acuerdo con el *Iad Abraham* , que cita al **Shaj** , se puede comer el pescado , si su cantidad es al menos 60 veces mayor que la de los remanentes de carne .
El **Jatam Sofer** expresa , que actualmente se produjeron cambios en la naturaleza biológica , y eso ya no plantea un serio riesgo a nuestra salud. Mas la prohibición permanece en vigor, a pesar de que podríamos eventualmente seguir lo dictaminado por el*Nekudat Hakesef* , que lo permite , si nos hallamos en presencia de la proporción citada de 60 : 1 .
El **Sifté Daat** comenta sobre ello , que si el pescado es cocinado en agua , esta diluye al remanente de carne (o a su fuerza) , mas en el caso de asar al pescado , se requerirá inexcusablemente la supresión del otro alimento , según la relación mencionada .

1-La Torá enseña , que algo que no es adecuado o apto para el consumo ("Enó ra´úi l´ajilat guer "- literalmente traducido : no es apto ni para su consumición por un extranjero , afirmación basada en lo vertido en el Sefer Devarim - Deuteronomio 14:21) , pierde su categoría de "alimento", o de "comestible", y por lo tanto es suprimido , o anulado , por una simple mayoría de otro alimento contra el mismo .
Sin embargo , mientras éste producto aislado sea aún comestible , queda todavía prohibido comerlo , si es que no está en una mezcla , debido a que la prohibición original , nunca fue derogada o erradicada . En la etapa siguiente , en la que el alimento se vuelve en incomestible , según la prescripción directa de la Torá , estaría permitido consumirlo , pero nuestros Sabios - Jazal , decretaron que su consumición sigue estando prohibida .
2-Comentario del Taz 95 : 9 .
3-94 : 5
4-95 : 18
5-Nat bar Nat = Noten Taam bar Noten taam . Transmite el sabor , recibido a su vez , de algo que se lo transmitió .
6-Libro de Darjé Teshuvá 94 : 67 . Eso también es obvio en la aclaración 17 del Shaj .
7-Una vez que la carne ó la leche , fue quitada ya dos veces de su recipiente (Nat bar Nat) Noten Taam bar Noten taam , que transmite el sabor , recibido a su vez , de algo que se lo transmitió , el sabor es ya demasiado débil como para prohibir a la carne .
8-Esto se lleva a cabo , a manera de "hekér " (un modo de recordarnos) , que tal alimento no debería ser ingerido , cuando ambos tipos de vajillas - la de carne y la de leche , fueron usados dentro de las últimas 24 horas . Vea el Sifté Da´at 94 : 18 .
El "hekér "(forma de recordar), consiste , en que NO habría que pensar , que se permite comer a los alimentos con el mismo tipo de utensilios definidos como "Enó ben Iomó " (Vale decir , que su uso está fuera de las 24 horas) , debido a que sólo había una mezcla de gustos de los utensilios (ya que pasaron más de 24 horas) , y NO los verdaderos gustos , de los tipos opuestos de comida (es decir carne y leche) .
Esto es lo consignado por el Mejaber , en el Simán 95 : 3 , y en consecuencia , NO se permite comer tal preparado , con la misma clase de utensilios (kelim) , del recipiente que no fue usado en las últimas 24 horas , para mostrar que nos preocupa y nos incumbe el tema de los gustos impregnados que fueron expelidos (Nat bar Nat).
9-95 : 19
10-94 : 23
11-96 : 5
12-El análisis del Shaj , también se aplicaría al caso de otras verduras , que se cocinaren junto con la carne .
13-El trozo entero , o la pieza , o la res entera , o toda mezcla con la misma , se vuelve en "NO Kasher ".
14-En el Simán 92 : 1 , se determina , que la leche que penetra en la carne , se vuelve "no Kasher (como lo es una nevelá - animal muerto) , e incluso antes de que la carne sea sacada del recipiente .
15-Esto explica , porque una cuchara de carne , que fue sumergida (tojav) en un recipiente de leche caliente , no se hace "Ja´na ´n (Jatijá na´asét nevéla - literalmente , el trozo se vuelve intrínsecamente prohibido , tal como un animal muerto naturalmente , lo está) , hasta que no sea quitada , y lo que sucede en la cuchara hasta ese momento , es que los gustos de carne impregnados en la misma , son negados o suprimidos por la leche que se halla en el recipiente .
Al haber salido del recipiente , la cuchara tendrá algunas gotas de leche sobre si , que serán absorbidas , si la cuchara está lo

suficientemente caliente , posibilitando la mezcla de los gustos de carne con leche .
16-95:26
17-Tratado de Julín - Hoja 111 B
18-La definición exacta de la palabra "Alú ", es materia de disputa , y de diferentes enfoques .
19-Rashi , y el comentario de los Tosafot , sobre esa hoja . El Rosh (29 - 30) , se encuentra en la página 384 .
20-Si ambos , vale decir el pescado , y también el plato , están calientes , el pescado adquiere el "status"(din) de "asado", o sea , como si se lo hubiera asado . Shaj (6)
21-Decimos "probablemente", porque existe la posibilidad , de que el pescado haya tocado al recipiente o utensilio , y el gusto - beli´ot , se traslade directamente desde el recipiente , al pescado .
22-El Sefer Haterumá (30 en el Rosh) , dice que el gusto que penetra en el pescado , proviene de tres fuentes (na "ts - Noten Taam - que transfieren el sabor) :
1) de los remanentes de carne , al recipiente mismo .
2) del recipiente mismo , al agua .
3) del agua al pescado . Este gusto ya debilitado , no puede volver en prohibido , a la clase (min) de alimento opuesta .
23-Shaj (3)
24-95 : 4
25-95 : 2
26-95 : 1
27-Aclaración - Beurim 4
28-95 : 3
29-95 : 4
30-48 : 2
31-Ibídem . Allí mismo
32-95 : 1
33-95 : 1
34-Caja metálica usada por los proveedores de menús (Catering) , con anaqueles o estantes para bandejas , ollas o recipientes . La instalación es calentada por una bacha de agua caliente . El vapor producido , circula entonces dentro de la caja entera .
35-95 : 37
36-95 : 4
37-116:2
38-116 : 2
39-95 : 2
40-Responsa (Shu"t) - Respuesta Halájica 100 - R´ MOSHE SOFER SCHREIBER -Apodado como el Jatam Sofer - Nació en Frankfurt , Alemania , en 1762 , y falleció en la ciudad de Pressburg , Hungría , en 1839 . Yerno de R´ Akiva Eiger , sus antepasados se remontan a Rashi .
Fue nominado como Rav de Mattersdorf , Hungría , en 1798 , y como Rav y Rosh Ieshivá de Pressburg en 1807 , volviéndose uno de los Poskim (Autoridades Rabínicas que decidieron cómo determinar la Halajá) , más influyentes de su tiempo. Líder de la Judeidad húngara , condujo la lucha contra la Reforma . Escribió el Torat Moshé , un comentario sobre el Jumash (Pentateuco), el Jatam Sofer , que es un comentario sobre el Talmud , y Teshuvot Jatam Sofer , que es una amplia colección de Respuesta Halájicas . Padre del Rav del "Ketav Sofer ".
41-95 : 1

La Separación de la Carne y los Lácteos. Lección número 14

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

El Lavado de los Platos y Los Lavaplatos

Trataremos el caso , en el que pudo haberse incurrido , al lavar conjuntamente platos de **carne**(*besariot*), y platos **lácteos** , en una misma pileta con agua caliente , accidente que es definido de antemano como problemático .

El Lavado conjunto de vajillas

Incluso aquellos que sostienen la opinión , que el pescado cocinado en una cacerola destinada a la cocción de la carne , puede ser comido con lácteos , así lo hacen , sólo porque el gusto impregnado en la olla , es quitado de la misma , **en dos fases** , (***Nat bar Nat* = *Noten Táam bar Noten táam*** , transmite el sabor recibido de la comida anterior , a la comida que sea puesta en ese recipiente la próxima vez - segunda vez ya).
Sin embargo , tales opiniones estarán de acuerdo , conque si los utensilios lácteos y los de carne , hubieran sido usados respectivamente para la leche y para la carne , dentro de las últimas 24 horas (*bené loman*); al ser lavados juntos

, en una pileta con agua caliente , definida como un utensilio de primer grado (*Klí Rishón*), (si la fuente de calor , o el quemador , o la resistencia eléctrica , la calienta directamente , caso contrario , se trataría de un ***Klí Shení*** - utensilio de segundo grado) , resulta que esos utensilios o vajillas , sumergidos en la misma , se vuelvan prohibidos ,**y eso aún cuando no haya ningún residuo adherido a los mismos .**
Hay dos motivos , por los cuales esas vajillas , o juegos de utensilios se tornan en prohibidos (*asurim*).

1) Ellos podrían tocarse entre si , dando lugar a que los gustos sean directamente transferidos del uno al otro , sin entrar en el agua .
2) Cuando el gusto impregnado en los platos es expelido (*polét*) hacia el agua , éste agua mezcla todo , antes de debilitar al gusto , y se torna en prohibida , a la vez que transforma a **todos** los utensilios , y a la pileta misma , en **prohibidos** .

Y no sólo eso , ni tan siquiera se puede dar de beber esa agua sucia a los animales , ya que se trata de una mezcla de carne con leche [1].

Limpiar la Suciedad

Para salir del paso , está claro que habría que retransformar en *Kasher* a todos los utensilios , pero antes de ello , convendría cerciorarse , y ver si hay otros factores que podemos ponderar , para dictaminar más consentidamente , luego de lo ocurrido .

La Fuente de la Ley

El código del **Tur** , trae un argumento , que podemos tildar de "intermedio", entre el provisto por el *Sefer Hatrumá* [2], y la opinión del **Rosh** .
El *Sefer Hatrumá* , dice que los utensilios lavados conjuntamente , se tornan en prohibidos , porque los gustos de la carne y de la leche , se cocinaron juntos , al mezclarse con el agua.
El **Rosh** discrepa con ello , y los permite , porque aún si los gustos se mezclaran , ellos son ya demasiado débiles . El **Bet Iosef** , dice que la ley (*Halajá*) , es según el parecer del **Rosh** . El **Darjé Moshé** , está de acuerdo con lo expresado en el *Sefer Hatrumá* .

Mejaber

El Problema

El **Mejaber** , permite que platos lácteos , y platos destinados a la **carne** (*besariot*) , hayan estado juntos en un recipiente de agua caliente , mientras hubieran estado limpios y libres de grasa (*shamnunit*) .
Esto se debe a que el **gusto** penetrado en el plato , tiene un "status" de gusto transferido de segundo grado (***N**at **b**ar**N**at = **N**oten **T**áam **bar** **N**oten **t**áam* , que transmite el sabor recibido de la comida anterior , a la comida que sea puesta en ese recipiente la próxima vez) , en el momento que éste gusto abandona , o es expelido del plato [3].
Hay que recordar , que los gustos definidos como ***N**at **b**ar**N**at* , son demasiado débiles para causar un problema [4].
No obstante de ello , el **Mejaber** se permite contradecirlo , en las Leyes concernientes a la Festividad de *Pesaj* [5], donde establece , que habría que

tener cuidado de no reconvertir a "*Kasher* ", a platos de carne y platos lácteos**juntos** , a menos que una de las vajillas **no** haya sido usada durante las últimas 24 horas .

La Solución

1. El **Shaj** [6], dice que en nuestro caso , el **Mejaber**permite a los platos , sólo *Bediavád* - (Una vez ocurrido el hecho , retroactivamente), vale decir si hubieran sido lavados conjuntamente .
Sin embargo , **no** habría que lavarlos juntos intencionadamente (*le´jatjilá* - a priori , o de antemano).
El **Sifté Da´at** explica , que la prohibición está basada en un Decreto Rabínico (*guezerá*) , que determina **no**mezclar a los gustos transferidos de segundo grado (***N**at**b**ar **N**at = **N**oten **T**áam **bar N**oten **t**áam* , que transmite el sabor recibido de la comida anterior , a la comida que sea puesta en ese recipiente la próxima vez) **intencionalmente**(*le´jatjilá*) , debido a que aprendimos , que inclusive según la opinión del **Mejaber** , no deberíamos cocinar agua en un recipiente lácteo , con el propósito de beberla , o usarla para comerla con carne o sus derivados , de lo que se infiere , que aquí tampoco se lo permite , cuando se lo hace*le´jatjilá* - a priori .
2. El **Sifté Da´at** [7], expresa en nombre del **Pri Jadash** , que cuando los gustos son mezclados intencionadamente -*le´jatjilá* , el **Mejaber** determina que hay que ser estricto , debido a la lógica (*sevará*) , expresada en el *Sefer Hatrumá* , según la cual , los utensilios lácteos y los de Carne , que hubieran sido lavados conjuntamente , se vuelven prohibidos .

Generalmente , la costumbre de los *Sefaradim* , es la de respetar y seguir la opinión del **Mejaber .**

Lavado de Platos Lácteos , y de Carne Juntos - Prohibición -

De acuerdo con el **Rama** , los gustos impregnados en los platos de carne , y en los lácteos respectivamente , **no** se debilitan inmediatamente , al sumergir los platos en el agua**caliente** [8].
Por eso , cuando los platos de ambas vajillas son lavados juntos , sus gustos , al ser emitidos [9], son todavía lo bastante fuertes , durante los primeros momentos de contacto , como para transportarse a la vajilla opuesta prohibida .
En consecuencia , si los platos son lavados juntos , están prohibidos (*asurot*) , porque el agua misma está ahora prohibida , y esta por su parte , vuelve a los platos en NO*Kasher* .

Generalmente , la costumbre de los *Ashkenazim* , es la de respetar y seguir la opinión del **Rama .**

Los Platos Lácteos y de Carne juntos , sumergidos en agua caliente ¿ Son *Kashero* No ?

´Noten Ta´am ´, significa literalmente que transfiere al gusto , y se refiere particularmente al " **gusto de primera generación** " (es decir , el gusto o sabor , que proviene del alimento mismo).
Cuando los platos Lácteos y de Carne , son puestos juntos en el mismo recipiente con agua caliente , **los gustos**respectivos se combinan , volviéndose prohibidos , **antes**de que tuvieren la posibilidad de debilitarse .
Sin embargo , si los platos de carne , son colocados en el agua caliente , **después** de que los platos lácteos hubieran sido sacados ; los gustos ya se debilitaron , **y no son ya lo suficientemente fuertes** , como para emitir una intensidad de gusto tal , que pueda hacer "**No** *Kasher* ", a la vajilla opuesta ".
Cabe preguntar entonces , si primero los platos de carne hubieran sido sumergidos en la pileta o palangana , y luego sacados [10], para poner entonces los platos lácteos , ¿ Acaso estos se volverían en **No** *Kasher* ?
Sólo cuando los dos gustos opuestos , llegan al agua**simultáneamente** , entra en efecto la definición de *´Noten Ta´am ´*, y otorga o transfiere a los platos , el gusto "**No***Kasher* ".
Poner las vajillas por turno , quitando la primera que se sumergió , antes de poner artículos de la vajilla opuesta , no transforma a esta , en "No Kasher ", porque como lo mencionamos , el gusto ya se debilitó .

Una Conclusión Precipitada

El siguiente problema que nos acucia entonces , es la imposibilidad de retransformar en *Kasher* , a los platos de loza , porcelana , barro , o materiales por el estilo . ¿ No hay acaso algún modo de ser clemente o permisivo respecto de ellos ?
Si el tacho , palangana , pileta , o bacha etc. , no estuviera asentada directamente sobre la fuente de calor (quemador , resistencia , fuego , etc.) , sino que el agua caliente proviniera de **otra** fuente o recipiente , externo al mismo , sería posible atenuar el dictamen , porque entonces la bacha o pileta contenedora de las dos vajillas , sería un utensilio de segundo grado de calor (*klí shení*) , caso similar a las piletas que tenemos habitualmente en los departamentos de hoy en día .
En caso de tratarse de un *klí shení* - de segundo grado , la cocción no toma efecto , (porque está desconectado de la fuente de energía) .
Otro atenuante , del que podría hacerse uso para "salvar" a los platos de loza , que se hubieran vuelto "**No** *Kasher* ", sería el uso de jabón .

Cenizas , Cenizas , Lavamos Todo

El **Mejaber** señala , que si se agregaren cenizas [11] al agua , y **más aún** , si **los platos mezclados de ambas vajillas estuvieran sucios** , todo quedará permitido . Dado que las cenizas arruinan el gusto de la carne , y el de la leche , **antes** de que estos pudieren eventualmente cocinarse juntos , vale decir , los gustos de la carne y de la leche , se echan a perder del todo , y por eso se vuelven en permitidos , e incluso si hubieran sido cocinado juntos .

El **Taz** [12], discrepa con la idea del **Mejaber** , y expresa que el **Rama** , en el *Simán* 87:6 , prefirió ser estricto de antemano (*majmir le´jatjilá*) , y no posibilitar el uso del utensilio , en el cual se hizo el jabón , con las cenizas tomadas de un horno , afectado por derrames de leche y alimentos de carne y sus derivados , aunque los gustos prohibidos hayan sido ya arruinados o corruptos (*lifgam*).
Además el **Taz** cita al **Maharil** , quien escribió , que si un jabón (*borit*) ; manufacturado con una combinación de grasas de animal [13], y cenizas provenientes de los derrames producidos en los hornos ; se cayere en un recipiente de comida , ésta se torna en prohibida , a pesar de que el jabón (*borit*) , sea en si mismo un gusto estropeado , debido a las cenizas .
El **Nekudat Hakesef** , contesta que el **Mejaber** no se contradice a si mismo . Cuando se lava la vajilla , procesamos una pequeña cantidad del alimento actual ; que es la grasa adherida a la superficie del plato . Podemos asumir , que las cenizas tienen la capacidad de arruinar el gusto de una pequeña cantidad de grasa superficial , pero es aún cuestionable , si pueden arruinar el gusto de cantidades grandes .
El **Shaj** [14], revela otra dificultad con la posición del **Mejaber** . La *Torá* nos instruye depurar o purgar , a los utensilios que absorbieron gustos prohibidos , mediante el procedimiento de inmersión en agua hirviendo , llamado *Hagalá* , a los efectos de permitir , o sea , de posibilitar el uso de un recipiente en el que se impregnó un sabor , en el transcurso de las últimas 24 horas (*ben lomó*) .

De cualquier manera , si éste utensilio absorbió los gustos , hace más de 24 horas (*Enó ben lomó*), sólo está prohibido por la Autoridad del decreto originado en las Autoridades Rabínicas (*Asur MideRabanán*).
El comentario de los **Tosafot** , formula la siguiente pregunta :
Ya que necesitamos 60 veces el volumen del utensilio (*klí*) , para poder purgarlo , ¿ Cómo podríamos hacer , para retransformar en *Kasher* , a un recipiente de dimensiones considerables ? . Aparentemente , nunca podría ser correctamente purgado , por esa relación de 60 : 1 .[15]
Según el **Mejaber** , la pregunta de los **Tosafot** , parece ser irrelevante . Y así podría indagarse , ¿ Por qué las cenizas no pueden ser agregadas al agua , a fin de estropear a los gustos en cuestión , de lo que resulta entonces , que la proporción de 60 : 1 , no sería ya necesaria ? , buena pregunta que queda sin réplica , entre ambas posturas .

Relación entre el Gusto y el Líquido Vertido :

Leyes concernientes al "*Irúi* " (verter , derramar o poner un líquido)

Existen dos casos relacionados con el tema del "*Irúi* " (verter , derramar o poner

un líquido) , que analizaremos separadamente a continuación :
1) Verter agua caliente de un recipiente *besarí* - de carne , que fue usado en el transcurso de las últimas 24 horas (*ben lomó*), en un recipiente *jalaví* - lácteo , que **no** fue utilizado dentro de las últimas 24 horas (*Enó ben lomó*) , o viceversa .
2) Verter agua de una pava , sobre utensilios lácteos y de carne , al mismo tiempo .

Caso 1

Cuando el agua fue calentada o cocinada en un recipiente caliente de primer grado - *klí rishón* , usado en las últimas 24 horas , para la carne o sus derivados , y fue vertida o echada sobre un recipiente *jalaví* (lácteo);
El **Rama** dice , que esta acción es regulada por la misma ley que regula lo cocinado , vale decir la cocción .
El **Taz** [16], explica que cuando el flujo o corriente de agua es ininterrumpido , existe una conexión directa (*nitzok jibur*) , al utensilio caliente de primer grado , y resulta entonces , que es como lavar a los platos juntos , en un mismo recipiente .
Por consiguiente , el plato sobre el que se echó o se vertió agua , está prohibido (*Asur*)[17] . No obstante , el **Shaj**[18] dice , que podemos ser flexibles y considerados , en el caso tratado , si eso causare una pérdida considerable de dinero (*hefséd merubé*) .
El *Rav* del **Javat Da´at** determina , que nuestra costumbre , es la de considerar a ese plato como prohibido .

Caso 2

Es cuando se echa el agua en los platos de carne y en los lácteos , al mismo tiempo . En éste caso , el **Rama**determina permisivamente , y ello aún si los platos están sucios .
El **Shaj** [19] entiende , que ya que juzgamos que la acción de volcar agua caliente , puede efectuar la cocción , hasta el grosor de una piel (espesor de la capa superior del alimento - *kedé klipá*) , si los platos están sucios , arrastrarán consigo la prohibición , volviéndose simplemente en prohibidos .
El **Sifté Da´at** , cita las opiniones que arguyen , que estos platos están prohibidos , **incluso** si estuvieran limpios . Pero si esto causare una pérdida financiera sustancial (*hefséd merubé*), podemos ser indulgentes y flexibles al respecto .

Resumen de las Leyes Referentes a la Acción de Echar o Verter Agua Caliente - "*Irúi* "

Volcar (*irúi*) agua **caliente** , sobre un alimento , (carne por ejemplo), **puede causar que se transfiera ese gusto** , a un utensilio (es decir , un plato por ejemplo). Sin embargo , la acción de echar o verter agua caliente - "*Irúi* ", sobre un utensilio , **no** puede tomar el gusto del mismo , y transferirlo a otro .
De aquí vemos , que verter **agua caliente** , tiene sus limitaciones en la transferencia de gustos impregnados o absorbidos (*bli´ot*) .
La transferencia producida por un comestible (leche o carne) , a un plato , **es**

mucho más frecuente , que la que pueda suceder a partir de un gusto absorbido en el utensilio , hacia afuera del mismo .

Lavavajillas - Una Ojeada al interior de los mismos

Reseña del funcionamiento

En general , los platos son fregados o enjuagados , **antes**de ser colocados en un lavavajillas , ya que si no se lo hiciera así , los residuos taparían rápidamente al desagüe del equipo .

Sin embargo , no olvidemos que ellos todavía tienen algunos restos alimenticios adheridos . Una vez que se ordenaron los platos en los estantes interiores , se cierra la puerta del lavavajillas , y el agua , ya calentada [20] en el equipo , es impulsada hacia la vajilla , rociándola enérgicamente .

Un fuerte jabón [21], se mezcla entonces con el agua , antes de que sea rociada vigorosamente , con el propósito de quitar las grasas "pegoteadas" en los platos .

Este proceso dura aproximadamente 20 minutos . Y luego del mismo , el lavavajillas vacía , o drena al agua sucia . Los pedazos grandes de los restos alimenticios , quedan entonces atrapados en la rejilla o filtro , luego de lo cual , una nueva lluvia de agua , rocía y enjuaga intensamente a la vajilla , permitiendo así su enjuague , a lo que sucede otro enjuague adicional , esta vez con agua caliente , para facilitar el secado automático .

Lavado de la Vajilla de Carne , y luego , la Vajilla Láctea

Asumamos que el primer uso es hecho con la vajilla *besarít*(de carne) , y el siguiente , con la *Jalavít* (Láctea) .

Hay al menos cinco problemas , de los cuales habrá que precaverse , y ellos son :

1) Los restos residuales recogidos por la rejilla o filtro , son problemáticos , ya que ellos podrían generar la cocción**conjunta** de los restos de carne y de los lácteos , cosa que constituye una prohibición en sí misma .

2) Si el lavavajillas mismo se vuelve *Besarí* - "de carne", debido al contacto que tomó con un recipiente de primer grado calorífico , o sea , lo que llamamos "*Klí Rishón* ", (o quizás por ser ese recinto mismo "*Klí Rishón* ") (que es el recipiente donde se cocina o toma lugar el proceso de cocción del alimento), **no** se permite lavar platos lácteos en el mismo .

3) El agua jabonosa , puede transportar y arruinar al gusto emitido por los platos (*lifgom* - echar a perder) , pero no puede hacer lo mismo , con los restos residuales de comida , que se van acumulando en el fondo del lavavajillas .

4) Los estantes o cajoneras engrilladas del lavavajillas , se harán o *Besariím* o *Jalaviím* (de carne o lácteos) .

Si los platos hubieran sido lavados juntos , entonces :

5) Los gustos son transferidos de una vajilla a la otra .

Los Atenuantes , o Razones para Flexibilizar las Decisiones

1) Problema : Los restos que se juntan en la rejilla o filtro , son problemáticos , ya que puede producirse aquí la cocción conjunta , de los restos de ambos - carne y lácteos , cosa que en sí misma constituye una prohibición .

Atenuante :

El agua en el fondo del lavavajillas , es recolectada luego de lavar los platos , y muy probablemente , sea 60 veces mayor [22], que la cantidad de residuos que allí se acumularon .

Más aún , aparte de eso , cualquier gusto lácteo y/o de carne que se introducen en el agua , se estropean o se echan a perder , por el jabón que lava los platos .

2) Problema : El lavavajillas mismo se vuelve *Besarí* - "de carne **", o *Jalaví* - "** lácteo **", lo que lo hace inapto e inapropiado para lavar la vajilla de carácter opuesto .**

Atenuante :

No nos concierne el hecho de que los platos , hagan a las paredes del lavavajillas "**no** *Kasher* ", porque los gustos que emiten los platos , son quitados en dos fases , y son demasiado débiles , como para provocar que algo se vuelva prohibido , y eso , debido al concepto enseñado de Nat Bar Nat - (gusto transferido , recibido de otro elemento , o alimento que se lo transfirió) [23]. Incluso si los gustos de los restos residuales pegoteados en los platos , fueren directamente a las paredes del lavavajillas , cayéndose en el fondo del mismo , donde el agua podría ser considerada como proveniente de un utensilio calorífico de primer grado - *Klí Rishón* - (en el que se produce la cocción) , todavía se puede argumentar , que en el uso siguiente , ese gusto será expelido , pero ya debilitado , dado que es de segundo grado ya , y éste segundo grado del gusto , es demasiado enclenque para transportarse , y transformar a algo en prohibido .

3) El agua jabonosa , puede transportar y arruinar al gusto emitido por los platos (*lifgom* - echar a perder) **, pero no puede hacer lo mismo , con los restos residuales de comida , que se van acumulando en el fondo del lavavajillas .**

Atenuante :

Mientras el lavavajillas **sea limpiado** (o higienizado) , después de lavar a los platos de carne , o después de lavar a los de leche , cualquier resto residual de carne o lácteo , no podrá obviamente mezclarse con el opuesto . Incluso si un residuo lácteo , tocara la pared del lavavajillas , es improbable que un resto de carne , tocare luego exactamente al mismo punto de contacto [24].

4) Problema : Los estantes o cajoneras engrilladas del lavavajillas , se harán o *Besariím* o *Jalaviím* (de carne o lácteos) **.**

Atenuante :

El agua impelida que golpea a los estantes y a los platos , es llamada Vertido o Echado (*irúi*). El *Irúi* , (agua lanzada) , no es lo bastante fuerte , como para quitar a los gustos del estante , y transportarlos a los platos . Sin embargo , ya que los estantes están por lo general sucios , y podrían tener residuos de carne o lácteos adheridos , el *Irúi* , o agua expelida sobre los mismos , tendría la capacidad de transferir a los gustos desde estos estantes o

cajoneras engrilladas , a los platos de característica opuesta . (*Besarí* o *Jalaví* respectivamente).
Para resolver éste problema específico , es necesario adquirir , o destinar estantes del lavaplatos , exclusivos para el lavado de la vajilla de carne , y para la vajilla láctea separadamente , **sin confiar o basarse en la simple limpieza** de los estantes , que se suele efectuar entre un lavado y el otro , (es decir entre diferentes usos del equipo).
5) Problema : Los gustos son traspasados de una vajilla a la otra .
Atenuante : Si los platos no tienen restos , el hecho de verter o lanzar agua sobre los mismos (*Irúi*) , no transferirá a los gustos de un plato al otro . Si hubiera minúsculas cantidades de restos de carne por ejemplo , existe una remota posibilidad , de que sean absorbidas por los platos lácteos .
Sabia Conclusión
Naturalmente , es sabio verificar y repasar todas las conclusiones , para que ningún área de la *Torá* sea pasada por alto , sobre todo en estas cuestiones de la *Halajá* , que demandan conocer varios temas a la vez .
De hecho , la acción más elogiable , es la de preguntarle al *Rav* , cómo es la *Halajá* , en nuestro **caso específico , y ello aún cuando uno piense que sabe perfectamente el tema consultado** .
Esta prudencia suplementaria , desarrolla un carácter imbuido de humildad , virtud por la que la persona se verá bendecida , al practicarla .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. A. En una cocina común , ¿ Cómo definiríamos a la pileta , como un utensilio o recipiente calorífico de primer grado (*klí rishón*) , o como un utensilio calorífico de segundo grado (*klí shení*) ?
   B. ¿ Por qué esto es visto como un factor importante ?
2. Cuando los platos lácteos , y los de carne son lavados juntos , ¿ Cuáles son los dos problemas que podrían ocurrir , y cuya consecuencia acarrearía , que los platos se "contaminen", es decir se vuelvan "NO*Kasher* " ?
3. A. ¿ Cómo es que el jabón produce un atenuante (o posibilidad de ser flexible en la decisión halájica) , al ser agregado en el agua ?
   B. ¿ En qué casos decimos que el jabón no ayuda ?
4. A. ¿ Cuál es el Status de los platos lácteos , si se vierte sobre los mismos , agua proveniente de un recipiente de carne , que fue usado en las últimas 24 horas ?
   B. ¿ Que diremos respecto del recipiente mismo ? Explicarlo.
5. ¿ Cuáles son las razones para restringir el uso alternado de un lavavajillas , o sea lavar los platos de carne , y luego los platos lácteos (en procesos de lavado separados uno del otro) ?
6. Esgrimir o presentar un atenuante (razón de carácter flexible , que posibilite permitir) , para cada una de las restricciones mencionadas .

Respuestas A Las Preguntas

1. A. Un recipiente calorífico de primer grado (*klí rishón*) , es el utensilio donde toma lugar la cocción , como por ejemplo un recipiente de cualquier tipo , que esté sobre el fuego . Una cocina típica , tiene piletas consideradas como de segundo grado (*klí shení*), pues

no están montadas sobre el fuego , o sobre la fuente de energía .
B. Es un factor de importancia , porque el contenido de un utensilio de segundo grado (*klí shení*), no tiene el poder o la capacidad de efectuar la cocción , es decir , el agua caliente de la pileta , no puede ya provocar la cocción .

2. Si esos utensilios fueron utilizados en el término de las últimas 24 horas (*bené iomám*) , se vuelven prohibidos , al lavarse juntos en una pileta de agua caliente , y eso , aunque no tuvieran residuos pegoteados .
   a. El contacto entre los mismos , transfiere al gusto , aún sin haber sido sumergidos en el agua .
   b. Cuando los gustos se traspasan (*polét*) , de los platos al agua , se fusionan entre si , antes de debilitarse por la acción del agua , y esta queda entonces prohibida , como así también la pileta , y todos los utensilios allí contenidos .
3. A. De acuerdo con el **Mejaber** , el jabón (las cenizas) , arruina a los gustos de la carne y de la leche , antes de que pueda entrar en efecto la cocción , y ello , inclusive si los platos estuvieran sucios , por lo que todo queda permitido .(e incluso si entraron en proceso de cocción , pues los gustos se echaron a perder del todo).
   B. Cuando el jabón ha sido producido , sobre la base de cenizas originadas en un horno , que sufrió derrames de carne y lácteos , caso en el que el **Rama** opta por vedar su uso (a pesar de que los gustos del jabón se hayan arruinado del todo) .
   Si la cantidad de comida es grande , y el jabón no alcanza a estropearla , NO decimos entonces que el jabón arruinó (o arruina) a los gustos .
4. A. Si el recipiente con los platos lácteos , no fue usado durante las últimas 24 horas (*Enó ben Iomó*) , y se vierte agua caliente de un *Klí rishón* (donde se calentó el agua) , de carácter opuesto (carne) , el **Rama**determina , que esa acción , es semejante a la cocción .
   El **Taz** apunta a su vez , que si el chorro de agua caliente es continuo , eso equivale al lavado conjunto de dos vajillas , o tipos de platos , acción que torna a los platos en prohibidos .
   El **Shaj** deja entrever, que habría que ser flexible y considerado , si ello provocare una pérdida de dinero considerable .
   B. En síntesis , verter o volcar agua caliente (*Irúi*) , sobre un alimento , traspasará el gusto al recipiente , pero no tiene la fuerza necesaria para quitar el gusto de un utensilio , y transportarlo a otro .
5. Razones :
   1. Restos de comida acumulados en las rejillas de desagüe del aparato , que al pertenecer a los dos tipos de comida , causarían incurrir en la prohibición existente , de cocinar conjuntamente lácteos y carne (aunque haya sido involuntario).
   2. Si el lavavajillas se vuelve *Besarí* , a causa de ser un recipiente calorífico de primer grado (*klí rishón*), No se permite lavar platos lácteos en su interior.
   3. El jabón puede echar a perder al gusto expelido por los platos , pero no así , a los restos alimenticios que se caen en el piso del aparato .
   4. Los estantes o cajoneras mismas del lavaplatos , se vuelven de carne , o lácteas (*Besariím o Jalaviím*).
   5. Los gustos son efectivamente transportados de una vajilla a la otra .
6. Atenuantes :
   1. Aparentemente la cantidad de agua presente , está en una proporción de 60:1 , en relación a los restos residuales .Además , los gustos de ambos alimentos se arruinan con el agua enjabonada .
   2. Los gustos exudados por los platos , son demasiado débiles ya , para transformar a otro utensilio en prohibido , como así también lo es , el gusto de los residuos caídos en el piso del aparato .
   3. Una limpieza regular del aparato , hecha luego de cada lavado , y que incluya por supuesto , sacar a todos los residuos , evitará que los mismos puedan mezclarse en el próximo lavado .
   4. El agua caliente lanzada sobre los cajones engrillados del lavaplatos (*Irúi*) , no es lo suficientemente fuerte como para quitar los gustos , y transferirlos a los platos . Se

deben usar cajones o bandejas separadas para la Carne , y para los Lácteos . 5. Si los platos son limpiados de sus residuos , se consigue prevenir el traspaso de los gustos entre los mismos .

1-Libro del Shaj 87 : 19
2-R´ Baruj Ben Itzjak de Worms , Alemania . Nació allí en 1170 , y falleció en Eretz Israel , en el 1211 . Notable Tosafista , (autor de partes de los comentarios de las Tosafot) , y discípulo de R´ Itzjak ben Shemuel de Dampieres , conocido como el Ri . Escribió el Sefer Hatrumá , resumen de halajot (leyes) , ordenado según los capítulos del Talmud relevantes , que reflejan las enseñanzas de la escuela del Ri citado . Partes de su obra , fueron insertadas en el Majazor Vitry . Sólo las Tosafot sobre el tratado de Zevajim parecerían haber quedado indemnes .
3-Libro "Badé Hashulján " 48
4-Wolf , autor del libro "Keeping Kosher in a Non-Kosher World ". ´Noten Ta´am´ - significa , "transferir al gusto". Cuando el alimento "A", es cocinado en un recipiente , éste absorbe el gusto del mismo . Cuando el alimento "B", es posteriormente cocinado en el mismo pote , el "B", absorbe el gusto del alimento "A", y ello aún , si el recipiente fuera limpiado entre ambos usos . La transferencia secundaria del gusto al alimento "B" contenido en ese recipiente , que tenía antes al alimento "A", es conocida como gustos transferidos de segundo grado , (en la Halajá - Nat bar Nat = Noten Táam bar Noten Táam) . El gusto se debilita cuando traspasa de un producto al otro .
5-Oraj Jaim 452 : 2
6-95 : 9
7-Ibídem - Allí mismo .
8-El agua debe estar lo bastante caliente , como para que al tocarla , uno se viere obligado a retirar su mano de la misma , para no quemarse , concepto que se denomina "lad Soledet Bo ", también explicado en la Lección 13 .
9-Mas sólo después de haber estado allí unos momentos , se vuelven en un gusto transferido de segundo grado , de algo que está permitido (Nat bar Nat = Noten Táam bar Noten taam deHetera)
10-Importante : Si los platos no hubieran sido sacados de la pileta , tenemos entonces un problema . Ya que la pileta , bacha , o tacho de agua caliente , es un recipiente de primer grado (klí rishón) , es posible que los platos allí sumergidos , sigan emitiendo gusto de carne , mientras los platos lácteos , son ahora sumergidos en el recipiente . Los gustos de la leche y la carne , se mezclarán entonces inmediatamente , antes de haberse debilitado . Sin embargo , si el primer plato fuera puesto en la pileta , cuando el agua hervía , todo el gusto de carne , es eficaz e inmediatamente purgado en el agua (procedimiento que se llama Hagalá) , y se debilita , antes de que cualquier gusto lácteo entrara en el recipiente , y por eso queda entonces permitido .
11-Las cenizas eran comúnmente usadas en los detergentes , (o como detergentes) , debido a sus propiedades abrasivas .
12-95 : 15
13-Es considerado como un producto derivado de la carne .
14-95: 21
15-En términos generales , un recipiente no puede contener más de 60 veces , su propio volumen de metal . Esto era cierto , cuando los potes de metal , no podían ser fabricados en un espesor delgado , como el de hoy en día . Hoy es posible conseguir una cacerola grande , hecha de aluminio delgado , que efectivamente pueda contener más que 60 veces : 1 , a su estructura metálica . Sería recomendable consultarlo con el Rav .
16-95 : 13
17-De todos modos , la acción de verter o echar agua caliente , no tiene la intensidad o la fuerza , de poder tomar el gusto del plato del fondo , (que está abajo) , y transferirlo al de arriba .
18-95 : 5
19-95 : 20
20-Esta es una característica existente en algunos modelos . En general , el lavavajillas usa la cañería de alimentación de agua caliente , y no calienta el agua por segunda vez . Este caso , sería entonces el de verter , o echar agua caliente , de un "utensilio de segundo grado calorífico - Klí Shení ", caso que permite muchos más atenuantes para decidir . Nota complementaria : Sólo parte de los modelos se alimentan con agua precalentada .
21-El detergente de los lavavajillas , contiene fosfatos .
22-El agua sólo llega hasta por debajo de la línea inferior , de la puerta del lavavajillas . Por otra parte , si uno abriere la puerta , en medio de un ciclo de operación , el agua caería . Por consiguiente , a veces es posible , que no haya bastante agua como para cumplimentar con el requisito de 60 veces : 1.
23-Na"t bar na"t (un gusto transferido , que proviene de un gusto que también fue transferido anteriormente) d´hetéra (de algo que no constituye un alimento prohibido , tal como carne , o leche por si misma)
24-Todo chapoteo o salpicado de carne a las paredes , es puntual y local , vale decir , no se extiende por todas las partes del lavavajillas , ya que sólo la cocción es capaz de extender el gusto , dentro de las paredes mismas de un utensilio (y no el vulgar salpicado) .

Mezclas Prohibidas. Lección número 15

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas Prohibidas

Examinaremos la cuestión , acerca de qué cantidad hipotética de un alimento **NO *Kashe*r** , sería tolerable , al mezclarse **accidentalmente** con

algo*Kasher* , sin echarlo a perder del todo .

Ingredientes estricta y puramente *Kasher*

Cuando uno medita un poco , sobre el persistente y creciente desarrollo que afecta a la industria alimenticia*Kasher* , puede llegar a preguntarse , - ¿ Cómo es posible garantizar el *Kashrut* de cualquier producto dado , y saber con certeza , que **no** contiene ningún rastro de ingredientes "**no** - *Kasher* "? .
Pensemos sobre todos los tópicos y posibles problemas , que podrían presentarse en una cocina *Kasher* . Por ejemplo , tomemos a la harina usada en la fabricación de las medialunas o facturas .
¿ Acaso sabemos rotundamente y sin ninguna duda , que la harina no está atacada por insectos ? ¿ Acaso hubo alguien en la fábrica que la tamizó , y que comprobó a la vez , que los granos no fueron atacados por bichos ?

Y si tomamos café , ¿ no tendríamos que preguntar , si los granos de café fueron limpiados de antemano , y están libres de contaminaciones ? Y la lista de indagaciones es larga , e incluye a todo comestible imaginable : jugo de manzana , vino , salsas , jaleas , salchichas , etc.
E incluso cuando todo el equipo usado para procesar a los alimentos *Kasher* , haya sido purificado de cualquier gusto o sabor "**no** - *Kasher* " remanente , originado en alimentos prohibidos , que pudieran haberse adherido ; aún así , sigue siendo posible y probable , que minúsculas cantidades de lo que comemos , puedan ser problemáticas .
Aunque esas minúsculas cantidades , no hubieran sido agregadas intencionalmente , muy probablemente haya una cierta cantidad **no detectada** de las mismas , que puede ser considerada como insignificante , al ser negada frente a una cantidad del alimento permitido , en una proporción mayor que la de 60 : 1 [1]. (O sea , la presencia de un mínimo de 60 partes del comestible autorizado , contra una parte del prohibido).
De ser así , esa mezcla sería considerada como totalmente*Kasher* , de acuerdo con la Ley Judía (*Halajá*) .

Los Tres Parámetros : *T*iempo , *S*abor y *T*emperatura

Para saber qué comida puede ser considerada "*Kasher* ", primeramente uno debe saber , qué es lo que convierte a la comida en "**no - *Kasher***".
Una regla simple que se puede seguir , es la de la sigla apodada como **TST - T***iempo* , **S***abor* y **T***emperatura* .
Un alimento "*Kasher* ", se puede tornar en "**no - *Kasher***",**cuando el ingrediente a añadirse** , entra en una de las siguientes categorías :

a) Se mezcla con el mismo .
b) Es puesto en una salmuera , encurtido , escabeche u otro tipo de conserva [2] avinagrada con el mismo , o finalmente
c) A través de la cocción [3].

***T*iempo** : Salmueras , escabeches o conservas , son procedimientos "parecidos" a la cocción , pero no iguales a la misma . En agua , éste procedimiento toma 24 horas . En cambio , en líquidos condimentados , puede llegar a realizarse en apenas **18 minutos** . Por ejemplo , si alguien deja un trozo de carne , remojándose por un lapso de 24 horas , en el agua contenida por un **recipiente lácteo** , ese recipiente deberá ser retransformado en "*Kasher* ". La carne en sí misma , sigue siendo aceptable , porque cualquier gusto lácteo absorbido en la olla , se estropearía definitivamente , al transcurrir **24 horas** . Luego de ello el proceso de "conserva" o acidificación , entra en efecto , traspasando el sabor lácteo de la olla , a la carne . Puesto que **antes de las 24 horas** , no puede ocurrir ninguna transferencia de un sabor "no corrupto", queda claro que cualquier sabor lácteo que intenta transferirse , está arruinado o descompuesto , y no afectará a la carne .

S*abor** : La Regla concerniente al gusto o sabor , se llama en hebreo "Táam Ke´ikár*** ". Estas palabras significan , que la esencia del alimento , tanto si está permitido o prohibido , es definida por su gusto .

Si el gusto de un alimento prohibido , **no** puede ser discernido en una mezcla de distintas comidas , se considera que ha sido anulado o neutralizado , por la gran cantidad de los comestibles *Kasher* , allí presentes .

Si el alimento prohibido , puede todavía ser detectado , la comida (o la mezcla comestible) , queda **prohibida** .

En general , asumimos que todos los alimentos , emiten su sabor o intensidad del gusto , **hasta** un volumen de 60 veces su propio tamaño .

***T*emperatura** : La cocción en el alimento , toma lugar ,**a una temperatura tal** , que causaría a alguien que intentare tocarlo ; retirar su mano rápidamente , por el temor a quemarse (concepto llamado en la Halajá -"*lad soledet bo* ") , aparte de que ello tenga que ocurrir , en un recipiente , definido como de "primer grado - *Klí Rishón* ", que es el recipiente que contiene a la comida , y está o estuvo sobre el fuego , o sobre la fuente de calor .

No obstante , en un recipiente de "segundo grado - *Klí Shení* ", el alimento no se cocina , e incluso si "quema" al tocarlo . (Pues está desconectado del todo , de la fuente de energía) .

La temperatura de un recipiente de "primer grado - *Klí Rishón* ", tal como lo hemos aprendido en las lecciones anteriores , es un factor primordial , en la determinación de si el gusto pudo o puede ser transferido .

Un Insecto que se Precipitó Sobre una Jarra , en la que se Calentó el Café(recipiente de "primer grado - ***Klí Rishón*** ")

¿ Acaso luego de lo ocurrido , el resto del café queda*Kasher* ?

Según algunas de las opiniones Rabínicas , dado que el insecto produce un gusto repelente e indeseado , el café seguiría estando *Kasher* .

La ley o regla que fija , que "**su** esencia es **su** gusto" ("***Táam Ke´ikár*** ") , **no se aplica** al gusto descompuesto o arruinado , tal como lo es , el gusto impregnado en las paredes de un utensilio , que no fue utilizado en las últimas 24 horas (Enó ben Iomó).

"***Táam Ke´ikár*** ", es una regla que rige a los sabores buenos y no corruptos .

El libro del **Shaj** 107:7 , dice que un insecto se neutraliza , frente a la presencia de una cantidad del alimento apto , de 60 veces su volumen (el del insecto). El **Maharshal** , explica que debemos ser **terminantes y estrictos** con esto , porque no sabemos qué tipos de insectos , podrían llegar hipotéticamente a proveer un gusto mejor , o peor , por lo que si habría una cantidad de café menor que la de la relación de 60 : 1 , el café de la jarra , estará **prohibido** .
Si se utiliza una cuchara para quitar al insecto , y esa cuchara , no tiene un volumen de 60 veces el tamaño del mismo , (y así ocurre en general), el café que está en la cuchara , está prohibido (puesto que en la misma [4], posiblemente también , habría tenido lugar el proceso de cocción).
Si esa cuchara volviera nuevamente a la jarra , será necesario que haya en esta , un volumen de café , mayor que 60 veces el de la cuchara entera (con la que se sacó el insecto) .(Para no cambiar el status del café de la jarra).
Aunque el **Rama** es clemente y flexible , respecto del insecto , al considerarlo como proveedor de un "mal" gusto ; el **Shaj** es terminante y estricto , salvo en aquellos casos , en los que se incurriría en una importante pérdida de dinero (*hefséd merubé*) .
La costumbre aceptada , es la de ser flexible . El **Pri Megadim** , indica además , que quien siga a la determinación del **Shaj** , merece ser elogiado y bendecido por *Hashem* .
De todas maneras , según la opinión , por la que los insectos proveen un **gusto** , que podría ser interpretado como no repelente (que no descompone o pudre al resto del alimento) , es necesario disponer de 60 veces el volumen del mismo (del alimento apto , por supuesto) , para negarlos o neutralizarlos .
Cabe destacar , que podría formularse sensatamente la siguiente pregunta : ¿ Por qué esa cuchara (con la que se retira el insecto) no es considerada como *Klí Shení* (de segundo grado - o sea , aquel que estando fuera del fuego , recibió su contenido de un *Klí Rishón* , en el que se produjo o produce la cocción del alimento) , ya que se asume , que en un *Klí Shení* , **no toma lugar la cocción** , pues está apartado de la fuente energética (horno , hornallas , tostadores , calentadores etc.) ?

La respuesta a esta excelente pregunta , es que si aceptamos que la cuchara en cuestión es un *Klí Shení* , entonces la "cantidad" de cocción ocurrida , no es nula del todo , sino que comprende hasta el espesor de una piel , o de una cáscara , concepto designado en hebreo como *Kedé Kelipá* ; hasta allí en realidad toma lugar el proceso de cocción , y por eso , se requiere que esa cantidad de "*Kedé Kelipá* ", sea cancelada y neutralizada , con la conocida relación de 60 : 1 .
No obstante , **si la cuchara (o cucharón) , fue utilizada para revolver** o mezclar un utensilio de primer grado (*Klí Rishón* - es el que está o que salió del fuego) , **también se tornó consecuentemente en un *Klí Rishón*** , pues la sopa caliente o hirviendo , calentó indudablemente a la cuchara en cuestión .

De aquí que si la cuchara , es entonces un *Klí Rishón* , se necesita 60 : 1 del alimento *Kasher ,* contenido en el recipiente , **para anular a los gustos del insecto , absorbidos en la cuchara** (pues como dijimos , esta se volvió en un *Klí Rishón*).

Ahora bien , como complemento a lo vertido , señalaremos que en el ejemplo anterior , si en vez de una jarra de café , se tratara de un vaso de whisky , luego de una permanencia de 18 minutos en el mismo , entra en acción el proceso de cocción por acidulación [5](conserva) .
Dado el caso en el que distintos embalajes de comestibles ,*Kasher* y No *Kasher* , se hayan mezclado , se describirá a continuación , un concepto *halájico* , por el que un gentil (No Judío) podría asistirnos , al darnos su parecer .
Mesi´aj Lefí Tumó - Dirá inocentemente lo que piensa :
1) *Mesi´aj Lefí Tumó* - conversa trivialmente . Si un gentil (No Judío) , **no sabe** que estamos confiando momentáneamente en él , para determinar si algo es *Kasher*o no , **podemos aceptar lo que él dice .**
Mas si sabe que nos estamos basando en él , existiría la posibilidad , de que no estuviéremos seguros , que dirá plenamente la verdad , o peor aún , que mienta .
El **Mejaber** sostiene que el *Mesi´aj Lefí Tumó* (Que habla inocentemente sin interés) , es confiable , e incluso en el caso de una prohibición originada directamente en la Torá , si es posible comprobar la verdad de lo que responde (*efshar lemekám alé*).
Esto significa , que si como resultado de su relato o de su respuesta , podemos probar el alimento , resulta entonces , que podremos evaluar la validez de su afirmación , independientemente de si dijo la verdad o no .
Pero , **si de su testimonio** , no podemos determinar la veracidad de sus palabras , resulta que **no está permitido confiar en su relato** , puesto que sería posible , que esté intentando engañarnos .
Este es el caso , en el que un ingrediente prohibido , es inidentificable o no discernible , porque tiene el mismo gusto que el del alimento *Kasher* (como por ejemplo carne*Kasher* , mezclada con carne NO *Kasher*).
2) **Kafaila** : Chef experto . Si la persona que no es judía , tiene una reputación que la califica como de cocinero o chef experto , se tiende a pensar que dirá la verdad , cuando se le pregunta por el gusto del alimento . Y ello , simplemente porque si se llega a demostrar , que lo que dijo es mentira , perderá su integridad moral , y aprecio del entorno , además de comprometer su propia fuente de trabajo .
A pesar de que algunos de los tempranos interpretadores post-Talmúdicos (*Rishonim* - Los Primeros Rabinos Codificadores de la *Halajá*), aceptaron el testimonio de un*kafaila* , el **Mejaber** no lo menciona específicamente en ningún lado , vale decir , que no deja explícito , que podemos confiar en el testimonio , de un experto que no es judío .
El **Rama** sostiene que la costumbre de **hoy** en día , es la de**no confiar** en los

que no son judíos , **en las áreas referentes a la determinación del gusto .** Como consecuencia de ello , siempre necesitaremos 60 partes del volumen de comida apta , para neutralizar a la parte correspondiente al **gusto** de un alimento no - *Kasher*.
Así pues , a manera de corolario diremos , que **se debe ser estricto y severo** , en lo que concierne a las prohibiciones emanadas directamente del texto de la *Torá (Mitzvot Deoraita)* , y no confiar en el testimonio de alguien que no es judío , y ello aún si es tildado de chef , o cocinero experto (*kafaila*) .

Cómo Es la Ley Actualmente

El **Kaf Hajaim** , expresa , que incluso los **Sefaradim** , quienes generalmente se basan en el **Mejaber** , se inclinan en éste caso , a coincidir con la opinión del **Rama** . Por consiguiente , todos los alimentos prohibidos , requieren someterse a la proporción de 60 : 1 , o sea , de que haya 60 veces presente , la cantidad del alimento *Kasher* , en contraposición al prohibido , para negarlo o neutralizarlo .

El Degustador o Catador de Gustos Judío

Hemos visto entonces , que de acuerdo al **Rama** , no confiamos en alguien que no es judío , para la determinación del gusto , que prueba que algo es "No*Kasher* ", es decir , cuando sospechamos por ejemplo , que hay un pedazo de carne "No *Kasher* " en la sopa .
Mas tampoco , un judío podrá probarla . Por ello se determina , que no se permite a ningún judío , servir como degustador de algo dudoso .
Sin embargo , si por ejemplo se tratare del caso de una cebolla cortada con un cuchillo *Besarí* - de carne , podemos basarnos en el parecer de un judío , si la cebolla hubiera estado cocida [6]. Si el degustador dijo que la cebolla no tenía o no concedió un gusto secundario o remanente , la comida queda permitida .
Pero preferiblemente (*le´jatjilá* - a priori), lo mejor es evitar de solicitar a un judío , que examine el gusto de lo preparado .

Probando con la punta de la Lengua

Degustar algo , sólo con la lengua , **no ayudará** a resolver una duda (*Safék*) , acerca de la sospechada presencia de algo "no *Kasher* " en la comida . Eso se debe , a que para comprobar apropiadamente el gusto de un alimento , uno debe comer una parte del mismo como corresponde [7].
El **Shaj** y el **Pri Megadim** , optan por ser estrictos , y prohibir probar a los alimentos con la lengua (en caso de haber surgido una duda), y aún también , si se trata de una comida posiblemente prohibida , sólo por Decreto Rabínico (*MideRabanán*).
De todos modos , en los ayunos menores [8] (Medios Ayunos , que se hacen sólo durante las horas diurnas , como por ejemplo el de Esther , 17 de Tamuz , etc.) , se puede degustar con la punta de la lengua , ya que lamer **no**equivale a comer .

El Gusto , en una Proporción que Supera a las 60 Veces

Al analizarse éste tema , surge una nueva pregunta , que es la relacionada con el ejemplo de las especias , o condimentos , cuyo gusto podría seguir siendo

estable , en proporciones mayores a la mencionada .
El **Shaj** entiende , que más allá de una proporción de 60 : 1 , el gusto de la comida prohibida , que es todavía discernible , sigue estando prohibido , mas sólo por Decreto Rabínico (*MideRabanán*).
Sin embargo , **R´Akiva Eiger** opina en nombre del **Ran** , que si el alimento prohibido , sigue dando el gusto u otorgando el sabor , más allá de la relación de 60 : 1 , la ley de la *Torá* prohíbe a tal comida , o en otros términos , la comida se vuelve **en prohibida** , según la Autoridad directamente emanada del texto de la *Torá (Mideoraita)* .
El **Shaj** también señala , que una vez que el alimento prohibido , es negado o anulado frente a 60 partes de la comida apta , **podemos entonces , adoptar la opinión** , parecer o respuesta , dada por un individuo "**no** judío", de manera trivial e improvisada (cuando da una respuesta inocente y desinteresada) , y eso , aunque el alimento prohibido , esté sazonado o condimentado , y pueda emitir o emanar su gusto , por sobre la proporción de 60 : 1 .

El comentario **Sifté Daat** cuestiona lo anterior , expresando que si ello fuera así , entonces toda la comida Rabínicamente prohibida (por Decreto Rabínico -*MideRabanán*) , debería quedar permitida , al basarse en el testimonio dado por un "**no** judío" (lo que no es cierto) .
Su respuesta a eso , es que debemos ser meticulosos y estrictos en esta materia , y seguir así a la opinión de **Rashi**, que consiste en que nada queda neutralizado , en una proporción **menor** a la indicada .
" Por lo tanto , preguntas relacionadas con casos que involucran la caída de condimentos , o alimentos sazonados , (o por ejemplo vinagre de vino No *Kasher* , etc.) , dentro de un recipiente que contiene comida *Kasher*, deberán ser elevadas a la Autoridad Rabínica Local , para obtener la respuesta precisa , que satisface los requerimientos de la *Halajá* .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. Cuando se muele la harina en el molino , es algo prácticamente inevitable , que los insectos no pasen la molienda junto con la harina , y aún así , la harina es todavía *Kasher* . Explicarlo .
2. ¿ Cuáles son los tres parámetros que ayudan a determinar algo No *Kasher* ? - ¿ Qué tienen en común , y en qué se diferencian ?
3. Si la carne fuera puesta en conserva , escabeche o salmuera , en una cacerola láctea , ¿ Por qué la carne queda *Kasher* , aunque el recipiente no lo sea ?
4. ¿ Cuánto tiempo toma , para que el proceso de acidulación (de fabricar conservas , escabeches , salmueras , etc.) , entre en acción , si un alimento se halla en un líquido fuerte o condimentado ?
5. ¿ Se permite comer una comida , sobre la que se cayó un insecto ?
6. ¿ Que sucede si se remueve al insecto con una cuchara , y luego se la usa para revolver la comida ? Explicar a todas las opiniones , e inclusive la delineada por el **Shaj**.
7. La ley antemencionada , ¿ es también aplicable en otros casos con insectos que se hayan eventualmente precipitado o aparecido sobre el alimento ?

8. ¿ Bajo qué condiciones , uno se puede basar en un gentil (un no judío) , que nos dice que un determinado ingrediente prohibido (*isur*) , no provee ningún gusto a la comida a la que se incorporó accidentalmente ?
9. ¿ Cuál es la costumbre actual ? - ¿ Podemos aceptar la opinión de un degustador , o examinador de gusto "no judío" ?
10. ¿ Podemos aceptar el testimonio o parecer , de un degustador o examinador de gusto "no judío", en el caso de las especias y condimentos ? Explicarlo .
11. ¿ Cuándo confiamos , o bien nos basamos en la opinión de un judío , como degustador o probador del gusto ?
12. Si no estamos seguros de que el alimento que está delante de nosotros es *Kasher* ,
    A. ¿ Puede acaso un Judío ponérselo en la boca , para determinar su gusto , sin masticarlo ?
    B. ¿ Puede ponérselo en la lengua , sin tragarlo ni comerlo ? Explicarlo .
13. ¿ Se permite probar un alimento para testearlo , en los días en los que cae un "medio" ayuno (Sólo de horas diurnas) ? ¿ Por qué ?

Respuestas A Las Preguntas

1. La minúscula cantidad de insectos , molidos ya , que pudieran haber aparecido en la harina , se cancela o neutraliza , con una cantidad de la harina misma , mayor que 60 veces los mismos . **Sin embargo , aún habrá que tamizarla o colarla , para comprobar si tiene gusanos u otro tipo de insectos .**
   Nota Aclaratoria : Si los gusanos o insectos , son visibles o detectables , **NO PODRÁN ANULARSE o NEUTRALIZARSE , INDEPENDIENTEMENTE DE LA CANTIDAD DE HARINA ALLÍ PRESENTE** . También si se sabe que hay mezclados insectos enteros en la masa de harina , pero **NO** SE LOS PUEDE ENCONTRAR , ESTOS NO SE ANULARAN , NI CANCELARAN .
2. Los Tres Parámetros son : Tiempo , Sabor y Temperatura . Ellos son los tres agentes , que pueden volver a la comida "*Kasher* ", en comida prohibida - "**no - *Kasher*** ", al transferir a los gustos prohibidos .
   El **tiempo** , posibilita la transferencia del gusto en las conservas , vinagretas , salmueras , etc. , a través del contacto prolongado . El **gusto** , es la transferencia debida al contacto directo , que se produce al mezclarse los diversos tipos de ingredientes .
   La **temperatura** , es el parámetro de transferencia , que se efectiviza a través de la cocción calorífica . (Por medio del calor).
3. El proceso de las conservas , comienza normativamente después de 24 horas . Cualquier gusto lácteo remanente , está corrupto - "lifgam ", y por ello la carne queda aún *Kasher* .
   El recipiente en cuestión , NO es ahora utilizable para lácteos , debido al gusto de carne absorbido , ni tampoco para la carne debido a la idéntica razón . (Tenía absorbido un gusto lácteo) . La costumbre divulgada , es la de retransformar en *Kasher* al utensilio .
4. Dieciocho minutos .
5. La costumbre adoptada , es la de ser permisivo , y permitir el alimento que se halla en el recipiente , asadera u olla , (después de retirar al insecto), y ello , debido a la premisa que asume , que el insecto emite un gusto repelente .
   El concepto de *Táam Keikár* , (el gusto predominante) , se aplica a gustos considerados como "no repelentes", y no requiere legalmente una proporción de 60 : 1 . Pero si se desea ser más estricto y severo , se requerirá la presencia de 60 veces del alimento *Kasher*- como mínimo , contra el volumen de lo INDESEADO . (Tal como si se nos cayera un pedacito de carne , en un jarro de leche) .
6. Si se sigue la postura flexible , que enuncia que el insecto arrastra consigo un gusto repelente , resulta en consecuencia , que ello no afecta al "*Kashrut* ", de la cuchara .
   Pero sin embargo, si se sostiene al concepto de *Tá´am Ke´ikar* (el gusto fundamental) , se requiere la relación conocida de 60 : 1 , **de cantidad de comida *Kasher*contenida**

en la cuchara , en contraposición al volumen del insecto (bastante improbable de que ocurra) . De todos modos , la cuchara necesita ser tornada nuevamente en *Kasher* .

7. La misma regla se aplica a todo tipo de insectos . Según la opinión , por la que el gusto proporcionado por el insecto , no sería repelente - "*lo lifgam* ", necesitaríamos 60 : 1 , contra el insecto , tanto en el contenido de la cacerola (lo que es absolutamente probable) , como en el de la cuchara .
8. Si él no sabe que nos basamos en su respuesta , para determinar la *halajá* , concepto llamado "*Mesí´aj Lefí Tumó* "- (que dice inocentemente lo que piensa) . O si es un "*kafaila* ", chef o cocinero experto , cuya reputación se vería afectada , si lo atraparen mintiendo .
   Sin embargo , actualmente , *lema´asé* (en la práctica) , inclusive los *Sefaradim* , **NO** se basan en el parecer de un "no Judío", en esta cuestión .
9. Actualmente **no** se acepta la opinión de un "no judío" como degustador , o para que basemos nuestra determinación . Tanto si la cantidad de comida *Kasher*, se encuentra en una relación de 60 : 1 , como si no lo está .
10. Si la especia o condimento prohibido , es anulado o neutralizado , en una cantidad **mayor** que la relación de 60 : 1 , **cantidad que permite autorizar normalmente a esa comida** , podemos entonces aceptar el parecer de un "no judío", sobre el gusto prohibido en esa mezcla , cuando nos dice que ese gusto , NO es discernible o identificable .
    Y eso , porque incluso si hubiera mentido , aún se dispone del mínimo de 60 veces la cantidad apta , contra la del ingrediente prohibido , y la prohibición del alimento , se basa entonces en una consideración de carácter Rabínico , y no una basada en el dictado directo de la *Torá (MiDeoraita)* .
    Para dejarlo un poco más claro , en ese caso , la palabra del *Goi* (no - judío) , es suficiente para permitir que un judío "**pruebe**" el alimento (no se habla aquí de comerlo). Diremos además , que si el judío prueba el *isur* (gusto prohibido), el alimento **sigue estando prohibido .**
11. No solemos hacerlo . Pero como posible ejemplo , podemos citar a la respuesta anterior .
    Otro ejemplo , sería el de un judío que efectúa un juramento de no comer algo (que le estaba permitido) , producto que en virtud de su juramento personal , se le transforma en un alimento prohibido , halájicamente hablando .
    Está permitido que otro judío pruebe una comida , para comunicar al primero su opinión , si se sospecha que una determinada mezcla o comida , contiene al producto que la primera persona juró no consumir .
12. A. No . Ponerse la comida en la boca , es considerado como comer , tal como expusimos en la lección anterior , que probar una pequeña cantidad de una sopa con carne , torna a la persona en "*Besarí* "(que deberá aguardar la cantidad de horas acostumbrada , para consumir algo lácteo) .
    No se puede determinar si un alimento es "no - *Kasher*", dándoselo a probar a un judío .
    B. Ponerse un alimento en la lengua (o lamerlo) , **no** es considerado como comer, pero tampoco es realmente suficiente , como para determinar el gusto (o sea , no tiene ningún valor) .
13. Está permitido lamer un alimento , para probar su gusto , en un día en el que cae un ayuno menor ("medio" ayuno , sólo de las horas diurnas) .
    La aplicación práctica de ello , es para la persona que se encuentra cocinando , cerca del final del ayuno , y el hecho de degustar con la punta de la lengua , confirmará si el gusto de lo que se prepara es aceptable . (Dado que lamer no es considerado como comer). Sin embargo , no parecería que eso estaría permitido , si se trata de determinar la presencia de un gusto "no-*Kasher* ".

1-En determinadas zonas geográficas , las influencias climáticas , provocan que la harina pueda contener gusanos , u otros insectos , que se propagan e irrumpen , luego de la molienda de la harina .
Esto presenta una seria preocupación , desde el punto de vista del Kashrut , debido a que de acuerdo a la Halajá , los organismos íntegros , (un gusano o lombriz entera , por ejemplo) , no son negados , despreciados o anulados , según la proporción mencionada de 1 : 60 . Por eso , en esos casos , la harina debe ser tamizada , previamente a su utilización .

2-En agua , éste proceso toma 24 horas . En otros líquidos condimentados , toma 18 minutos . 3-Tanto la cocción en el horno , como también si el ingrediente fuese puesto en la olla caliente , luego de que esta haya sido retirada del fuego . En ambos casos , el recipiente es considerado como de "primer grado calorífico" (Klí rishón). Si el alimento caliente es vertido , o traspasado a otro recipiente , éste último , es denominado de "segundo grado" (Klí shení) , utensilio que no es considerado , como que puede generar un proceso de cocción .(no es capaz de producirla) 4-Al calentarse la cuchara por el contacto , dentro del recipiente de primer - grado ; entendiendo que caliente , es considerada cualquier cosa que alcanza una temperatura alrededor de los ~ 43º C (110º F) , temperatura que obligaría a cualquier persona a retirar sus manos del contacto , para no quemarse (lad Soledet bo). 5-En este caso , todos están de acuerdo , que se debe ser severo y estricto .(Shaj 7) 6-Comentario - Guilión del Maharsha , sobre el Shaj , en el Simán 96 : 5 . 7-La vesícula biliar es amarga , y por eso , el gusto no puede ser discernido usando la lengua . 8-Medios Ayunos , que se hacen sólo durante las horas diurnas , como por ejemplo el de Esther , 17 de Tamuz , 10 de Tevet , Guedaliá , etc.)

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Mezclas Prohibidas. Lección número 16

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas Prohibidas ¡ Que el jugo esté libre de insectos !

Veamos la cuestión , acerca de un insecto que se precipitó en el vaso de una licuadora , que contenía una mezcla de frutas frescas, y que acababa de ser encendida , para hacer un jugo de frutas .
Desde ya que una primera pregunta espontánea que surgiría , es la de por qué un tan pequeño y minúsculo insecto , que se cayó en un vaso grande de jugo , no sería negado o anulado , según la proporción aprendida de 60 : 1 . (La presencia de 60 veces como mínimo , del volumen del comestible , como contrapartida a la parte indeseable o prohibida)
En la práctica , podría llegar a decirse , que ese minúsculo insecto , ¡ no podría darle un gusto diferente al jugo ! .
Pero , es necesario comprender , que existe en la Ley Judía - la *Halajá* , un concepto que formula , que una criatura -*Biriá* (ente animado íntegro) , por pequeña que sea , como por ejemplo un diminuto insecto , **es significativa** , y **no**queda despreciada , negada o anulada , ni siquiera en una desigual proporción de 1 en 1000 .

Biriá : Un Ente íntegro , Es Algo Significativo

La Torá prohíbe comer insectos , tal como lo enseña el versículo : **" Y Toda Criatura Que se Arrastra Sobre la Tierra , Es Repugnante , y No Se Comerá "**[1] .
Todas las opiniones coinciden , conque ingerir un insecto , no importa cuán diminuto sea , **está totalmente prohibido**.
En la prohibición antedicha , se incluyen a los roedores , las lagartijas , reptiles , gusanos , tenias , lombrices etc. , que suelen atacar a los frutos de la tierra [2], cada uno según su peculiar naturaleza .
Además , la mayoría de las Autoridades Rabínicas que determinaron y codificaron a la *Halajá* , sostienen que una*Biriá* (ente animado íntegro), como por ejemplo una hormiga , un gusano , una mosca , un ave **no-*kasher*** , etc. ,**no se**

niega (o sea , no se invalida) , ni tan siquiera en la relación de 1 : 1000 . De cualquier modo , esta ley - *halajá* , por la que ese ente o criatura , nunca se anulará , es un decreto basado en la Autoridad Rabínica Legal de los Sabios - de bendita memoria .

39 Latigazos - Un Castigo de Carácter Legislativo

En los tiempos en los que existía el *Sanhedrín* , el Gran Tribunal Judío que operaba en Jerusalén , la Corte tenía la capacidad Legislativa de imponer el castigo de azotar , en los casos de desobediencia evidente a las leyes de la *Torá* .

La pena por haber comido una criatura o ente - *Biriá* (ente animado íntegro) , y en términos sencillos "un insecto", era la de recibir 39 latigazos (*malkot*).

Normalmente , para haberse vuelto pasible de recibir esos latigazos , por comer algo prohibido , la persona debió haber ingerido , por lo menos una cantidad equivalente al tamaño de una aceituna (*kazáit*).

> Los Rabinos (*Jajamim*) explicaron , que aunque generalmente , la aplicación del castigo de los 39 latigazos , por haber comido un alimento prohibido , se refiere al hecho de haber ingerido , por lo menos un tamaño semejante al de una aceituna (*kazáit*) [3]; **en el caso de una criatura o insecto diminuto** , *Biriá*(entidad animada completa) , uno recibe los latigazos , por haberse comido a la entidad entera , **e incluso si esta hubiera sido más pequeña que una aceituna .**

Debido a la naturaleza terminante y estricta , de esta prohibición particular de la *Torá* , los *Rabanim*determinaron actuar y dictaminar con severidad , en el caso de que un insecto se cayera dentro de un alimento . Ellos fijaron , que lo indeseable , **no** podría ser negado o anulado en la mezcla con algo comestible , y aún si la proporción de lo repugnante , fuera de uno contra mil partes de la comida apta .(El uno por mil) Cabe agregar , que éste tipo de castigo , llevado a cabo posiblemente hasta la época del Segundo Templo de Jerusalén , **no** es llevado a cabo en ningún tipo de comunidad , y que de hecho , ningún Tribunal Rabínico posee actualmente la Autoridad de ponerlo en efecto .

Podemos también apuntar , que los 39 latigazos , eran considerados como un castigo muy severo , y se exigía la presencia de un doctor , para asegurar que la persona no sería matada , en el transcurso de ese procedimiento .

Cabe notar también , que ese castigo era muy extraño e inusual , puesto que para llevarlo a cabo , se exigían testigos que pudieran acreditar el delito cometido , y que el autor del mismo , hubiera tenido el conocimiento previo , tanto del delito , como del castigo que habría de afrontar . Es evidente que ello tenía un alto poder disuasivo .

Aún Lo Que No Se Ve , Puede Todavía Causar Daños

No porque uno no puede ver una hormiguita , u otro diminuto insecto , ello

SIGNIFICA que esta se vuelve anulada , o inválida , despreciable o negada , como si no estuviere donde está (en la mezcla con el alimento *Kasher*) . Por ejemplo , uno **no** puede comer de un tazón de sopa , si sabe que se cayeron allí algunas hormigas , y no puede encontrarlas y sacarlas totalmente (al 100% - no "a casi todas") .
Tampoco se puede argumentar , que dado que su gusto se dispersa o se niega en el resto de la sopa , "estaría permitido comer", **ya que no lo está** , debido a que esos insectos , se encuentran allí "enteros", y tal como lo mencionamos , las criaturas o entidades vivientes enteras ,**no pueden ser negadas** , sino que habrá que quitarlas de la mezcla , en la cual pudieron haber caído .
Por consiguiente , la mezcla en cuestión (de la sopa con hormigas o insectos) , queda íntegra y terminantemente prohibida [4], sea cual fueren su volumen , o sus ingredientes .
¡ Sorprende pensar , que un pequeñísimo insecto volador , puede echar a perder una enorme olla de comida ! .

Cuando el Insecto Se Ha Fraccionado , Despedazado , Molido o Pulverizado

Es interesante preguntar , si las partículas del insecto molido , no entrarían en la categoría de un alimento prohibido , que podría quedar invalidado o anulado , en presencia de un volumen 60 veces mayor de la comida*Kasher* , con la que se mezcló .(O sea , en otros términos , se pregunta aquí , si es válida la regla de 1 : 60)
Una segunda pregunta que se podría plantear , es la de si esos hipotéticos trocitos de los miembros del insecto , serían aún considerados bajo el concepto *Halájico* de "*Biriá* ", (criatura , ente o ser viviente).

La respuesta comienza más bien por la parte técnica del asunto , debido a que las cuchillas de la licuadora , muy probablemente **NO** hayan podido (y prácticamente no pueden) , seccionar a un cuerpo tan diminuto y pequeño . Eso se parece al hecho de tirar una semilla de amapola o de sésamo , en el jugo a licuarse , que tampoco llegaría a poder ser pulverizada por las cuchillas de la licuadora , a causa de sus diminutas dimensiones .
Si el insecto puede ser extraído de la mezcla "entero", disponemos de un argumento , para poder permitir la consumición de esa comida afectada .

Taz La opinión del **Taz** , es que esas partículas pulverizadas y molidas , son negables o despreciables , **sólo si quedaron disueltas , e indistinguibles o irreconocibles** , como por ejemplo , si se parecen a un condimento o especia , que hubieran sido adosados a esa comida .

Shaj Puesto que es imposible filtrar o colar a esas partículas , del resto del alimento , se anulan , e incluso si los fragmentos diminutos del bicho , fueran discernibles , o visibles en la mezcla .

El Alimento Prohibido , Sigue Estándolo , Sin Conexión Alguna a sus Reducidas Dimensiones .

El **Taz** , en el inciso 104 : 1 , prueba que **ningún alimento prohibido , puede negarse o anularse , simplemente porque sea pequeño . Aunque** generalmente los latigazos eran impartidos , solamente cuando alguien hubiera comido una cantidad , que se equiparase al de una aceituna (*Kazáit*) , la *Torá*todavía prohíbe , comer una cantidad más pequeña aún [5], que la estipulada para la recepción del castigo mencionado .
Para que lo repulsivo (o sea , lo prohibido - el *Isúr*) , pueda anularse , y volverse en última instancia permitido , debe haberse tenido que mezclar con algo [6], que lo hace indiferenciable en su apariencia , del resto de los ingredientes . (En otras palabras , mezclarse con algo que se le parezca).

Por eso , el **Taz** arriba a la conclusión , que **a menos** que el alimento prohibido (*Isúr*) , sea un líquido que se ha mezclado con otro , o un sólido que ha sido mezclado con otros sólidos de similar apariencia , (*Iavésh beiavésh* - "seco" con "seco") [7], **NO se anula** , o sea , **no queda negado** , y ello , sin importar cuán pequeño es , puesto que todavía puede ser diferenciado en la mezcla .
Incluso si no puede ser filtrado , las partes desmembradas del insecto **no quedan negadas ,** si es que todavía pueden ser reconocidas .
La razón por la que un insecto no puede invalidarse o anularse , en el caso del jugo de una licuadora , es porque se trata de la mezcla de un sólido en un líquido .
La mosca , por ejemplo , es claramente identificable , e incluso por medio del tacto [8]. Aunque un líquido puede**negar** el "gusto" de un sólido , no obstante , no puede negar al sólido en sí mismo .
Consecuentemente , el sólido debe ser sacado o extraído .
Lo mencionado , se parece al caso de una piscina , en la que se puso un huevo .
No interesa cuán grande es la piscina , el agua contenida en la misma , **no niega** o invalida al huevo allí presente , puesto que éste es claramente identificable , y ello aún si no puede ser sacado de allí .

Por lo tanto , NO se puede beber el jugo en cuestión , a pesar de que su volumen sea 60 veces mayor que el del insecto , puesto que no consideramos al insecto , como parte intrínseca o indivisible de la mezcla .
Si un insecto se hubiera caído en una sopa , la única manera de poder permitir tomarla , es quitando el insecto a través del filtrado de la sopa misma , o removiendo íntegramente al repugnante intruso , con una cuchara , cuidadosamente .
De cualquier manera , ningunos de estos métodos , son útiles en nuestro caso analizado , del jugo de fruta licuado .
La excepción a la regla enunciada , es el caso de si sabemos que el insecto se desintegró del todo , disolviéndose totalmente , de manera tal que dejó de existir ya como un ente . La mezcla entera , producida así accidentalmente , puede ser comida , **si** lo indeseable se anula por la proporción de 60 : 1 .

¿ Qué le sucedió al insecto ?

El Rav del **Kaf HaJaim** (Cuyo dictamen es vastamente adoptado por muchos *Sefaradim*) , sostiene una opinión similar a la del **Taz** , que sigue a su

vez a la del **Bet Iosef** .
El **Javat Da´at** , y el **Piské Teshuvá** (Dictámenes normalmente aceptados por las comunidades *Ashkenazitas*) , adoptan la postura del **Shaj** , quien basó su idea , en la opinión del **Rama** .
En el caso expuesto , sería recomendable seguir al **Taz** , puesto que no podemos estar seguros que las cuchillas trituraron al insecto (algo muy improbable) .
Si el insecto entero flotara , o estuviera cerca de la superficie , podría entonces ser filtrado , satisfaciendo así al requisito exigido por el **Shaj** . Queda por decir , que obviamente no se puede tomar de ese jugo , sin filtrarlo previamente , sacando al repugnante intruso .
Cabe señalar , que la prohibición de la *Torá* , de comer insectos y otros ingredientes , o alimentos definidos como "no - *Kasher* " tiene el doble efecto de protegernos tanto del detrimento espiritual , como del físico .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Qué es una *Biriá* (ente) , y por qué no se anula , inclusive en una proporción de 1 : 1000 ? Explicarlo .
2. ¿ Cuál es el castigo impartido por ingerir un insecto ?
3. ¿ Existe alguna prohibición directa , basada en el texto de la *Torá (Mideoraita)* , contra la consumición de una pequeñísima cantidad de carne "No *Kasher* " (D´s no permita) ?
4. a) Si un insecto volador , se cayera en una cacerola grande de comida , sin poder ser localizado y quitado , ¿ Esa comida está permitida o no ?
   b) ¿ Y qué diríamos si la apariencia del insecto , se asemejara por ejemplo , a la de la pimienta molida ? Explicarlo.
5. ¿ Qué se puede hacer , en el caso anterior , si la comida no puede ser tamizada ?
6. Explicar por qué los líquidos , pueden anular líquidos , (en el marco de las demás limitaciones halájicas) , y los alimentos sólidos , pueden invalidar a los sólidos , pero los líquidos no pueden negar a los sólidos , ni tampoco lo inverso : los sólidos no pueden negar o anular a los líquidos.
7. Si estuviéramos seguros de que el insecto se desintegró , pero no se puede filtrarlo o tamizarlo , ¿ se puede comer esa comida ? Responder en conformidad con la opinión del **Taz** , y con la del **Shaj** .
8. ¿ Bajo qué condiciones , todos coinciden , que el alimento quedaría permitido , aún a pesar de que se precipitó un insecto sobre el mismo ?

Respuestas A Las Preguntas

1. "*Biriá* "(criatura) , es un insecto entero (ente íntegro) . La Torá prohíbe comer insectos - entre otras cosas , sin tener en cuenta , de si se trata de un insecto de minúsculo tamaño , o no .
   Debido a la estricta naturaleza emanada de esta prohibición específica de la Torá , los Sabios optaron por dictaminar ser estrictos e inflexibles , cuando se trata de un insecto que pudo haberse caído sobre la comida . Por eso , la regla establece , que ese "ente abominable", nunca podrá adquirir el status de "inválido o anulado", y ello , de conformidad con el Decreto Rabínico (*MideRabanán*).
2. En la época que existía el *Sanhedrín* , el Gran Tribunal Rabínico de Jerusalén , la Corte del mismo , podía imponer el castigo de azotar con 39 latigazos (*malkot*) , a quien hubiera comido una criatura o ente - *Biriá*(ente animado íntegro) , vale decir "un insecto".

En el caso de tratarse de una criatura o insecto diminuto ,*Biriá* (entidad animada entera) , uno se hace pasible a los latigazos , por haberse comido a la entidad entera , e incluso si esta hubiera sido más pequeña que una aceituna .

3. Las Autoridades Rabínicas (*Poskím*) , determinaron que cualquier ser animado - *Biriá* , que ha sido definido como "No *Kasher* ", como por ejemplo cualquier bicho , hormiga , mosca , lombriz , etc. , NO pueden ser despreciados , y considerados como nulos , si entran o entraron en contacto con la comida , y ello aún , si la proporción fuera de 1 : 1000 .
   Cabe señalar que los pocos ejemplos aquí citados , se refieren también a todo ítem carnívoro "No *Kasher* ".
4. a) Los seres íntegros (*biriá*) , no pueden ser negados , y deberán ser sacados del recipiente , como vimos . En consecuencia , la mezcla producida por la comida y el "bicho" , queda prohibida , (sino se lo puede sacar íntegramente) , sin importar el tipo de ingredientes contenidos , ni tampoco el tamaño insignificante del insecto que allí se encuentra .
   b) De acuerdo con el **Taz** , el insecto es invalidado , si se ha desmembrado , y las distintas partículas o pedacitos se han disuelto , tornándose irreconocibles del resto de la mezcla , o bien , si tienen la apariencia de los condimentos que sazonaron a esa comida .
   El **Shaj** fijó , que ya que es imposible tamizar la comida , el insecto queda anulado , a pesar de que sus diminutas partes , sean discernibles en la mezcla creada imprevistamente .
5. Si las diminutas partes desmembradas del insecto , no pueden ser filtradas , el **Taz** arguye , que el insecto se anula , si se ha despedazado , y las distintas partículas se han tornado irreconocibles del resto de la comida , o bien tienen la apariencia de los condimentos que la sazonaron .
   La opinión del **Shaj** , es que el insecto queda anulado , a pesar de que sus pequeñas partes sean distinguibles .
   La comida quitada del recipiente , sólo puede ser ingerida , si está absolutamente libre de insectos .
6. Cuando un líquido se mezcla con otro , o bien un alimento sólido con otro , el alimento "No *Kasher* " o prohibido , se torna en anulado , permitiendo la ingestión de la mezcla , porque al pertenecer al mismo estado físico , ese elemento "No *Kasher* ", es considerado como irreconocible .
   Para aclararlo más aún , diremos que si por ejemplo un pedazo de comida , que entra en la categoría de "*Isúr*- Prohibición", se cayera en un recipiente que contiene comida apta (llamada en la *Halajá* - *"hetér* - permitido") , SOLO LA PARTE sólida del contenido , puede "negar o anular" al "*Isúr* - Prohibición" .
   ¿ Y por qué ? Porque de manera simple y trivial , podemos diferenciar al líquido , del alimento definido como "*Isúr* - Prohibición"; por lo que el sólido prohibido - *Isúr* , se hace "indistinguible", en el marco del otro sólido que se encuentra allí en el recipiente .
7. Recordemos que el **Taz** apunta , que los líquidos no pueden negar a los sólidos , y vice - versa , sin importar , cuán pequeño y diminuto sea el alimento prohibido , ya que aún puede ser diferenciado en la mezcla , y ello , sin conexión con el hecho de que la comida prohibida , pueda ser filtrada .
   Un insecto entra en la categoría de "sólido", y si se cae en un líquido , éste puede negar al GUSTO , pero no puede negar al sólido mismo , por lo que en consecuencia resulta , que ese sólido (el bicho) , debe ser íntegramente retirado del recipiente .
   La excepción a esa regla , es el caso de si sabemos , que el insecto se desintegró , disolviéndose totalmente , y dejando de existir como un ente . La mezcla puede ser ingerida , si se cumple la relación de 1 : 60 (partes de la comida *Kasher*)
   El **Shaj** aduce , que puesto que no se puede separar a lo prohibido de la mezcla , eso entra en la categoría de un sólido mezclado con otro sólido , concepto llamado en hebreo "*Iavésh beiavésh* " .
8. Se permite que un gentil , (No Judío) , pueda consumir ese alimento . En lo que a un Judío respecta , se pueden presentar dos casos :

(1) Que el insecto haya sido totalmente pulverizado , perdiendo así su status de "*biriá* " (y pudiendo entonces anularse bajo el concepto halájico de "*Batél beshishim* ", o sea en presencia de 60 partes no contaminadas - *Kasher*) . O,
(2) Que el insecto haya sido quitado del jugo por cualquier método (o filtrado , o mediante un cucharón) , caso sobre el que todas las Autoridades Rabínicas coinciden , conque luego de esa acción , el alimento podrá ser consumido .

1-Libro de Vaikrá - Levítico 11 : 41
2-En ciertos casos particulares , los insectos podrían llegar a quedar permitidos , si se analiza el tema , sólo desde el punto de vista de la Autoridad textual de la Torá , pero están de cualquier manera prohibidos , por fuerza del Decreto emitido por nuestros Sabios Rabinos . Esos casos "permitidos", son sumamente especiales , y han de ser también objeto de un profundo estudio para comprenderles . En esta lección , se trata sólo del caso de los insectos prohibidos por la fuerza legal de la Torá .
3-Por eso los Sabios decretaron que si esta "porción" determinada , se mezcla con un alimento apto , NO se niega , o sea , no se anula (batel) . Bajo circunstancias normales , el haber comido una pequeña cantidad de alimento , no es castigable por medio de latigazos . La cantidad estándar , que mínimamente puede ser llamada como "comer , o ingerir , o consumir , o probar ", es la del tamaño de una aceituna (Kazáit).
4-Sin embargo , cualquier alimento quitado de ese recipiente , puede ser ingerido , si se comprueba y demuestra fehacientemente , que está libre y limpio de toda clase de insectos .
5-Una cantidad que es demasiado pequeña , como para provocar que uno sea castigado con latigazos , basándose en la directa Autoridad del texto de la Torá , es llamada "Jatzí Shiur "(una cantidad parcial , o media cuota). No obstante , sigue siendo todavía una cantidad prohibida , porque podría llegar a combinarse , con otra cantidad aislada de algo prohibido (Isúr) , formando así , una cantidad equivalente al de una aceituna (Kazáit). Este concepto se llama "jazai letzerufai " (algo que se puede combinar adicionándose , y formando una cantidad completa - lo que en éste caso lleva al castigo señalado) .
6-Por ejemplo , una comida que se parece a lo que está prohibido comer (isúr).
7-Es una idea novedosa (jidush) , el hecho de que podamos comer una mezcla de un sólido , mezclado con otros sólidos , que se asemejan en su apariencia (lavésh beiávesh - "seco" con "seco") , puesto que se posibilita la "anulación o negación", según la ley emanada del texto de la Torá , y eso , a pesar de que la persona pueda verse envuelta en el acto de comer algo realmente prohibido .
8-Grá 104 : 6

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Mezclas Prohibidas: Lección número 17

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas Prohibidas: Hígado Picado

Partiendo de la base que sabemos , que según la Ley Judía (la *Halajá*) **, el hígado debe ser asado a la parrilla , o bien expuesto al fuego directo , para transformarlo en *Kasher* [1], o apto para su consumo ; a diferencia de otros cortes de carne , que requieren el procedimiento del salado previo ; analizaremos aquí , un típico problema que podría llegar a presentarse . Asumamos el caso en el que una señora Judía , haya prendido la parrilla eléctrica ,** (Cosa que descarta a priori , el problema de la cocción de alimentos *Kasher* , por parte de un No Judío) **, con el propósito de que su ayudanta de cocina , de origen No judío , le ayudare a asar un bife de hígado** (de carne *Kasher* , obviamente) **.**
Sin saberlo , por supuesto , la ayudanta de cocina No judía , asó directamente al bife de hígado , en la cazuela o sartén que lo contenía , en vez de sacarlo de allí , y exponerlo directamente al fuego sobre la parrilla .
Ahora , el problema en su verdadera magnitud - el de Mezclas Prohibidas - surge aquí , cuando preguntamos cuál es el status de la mezcla , si ese

trozo de hígado se hubiera mezclado con otros 10 trozos de hígado aptos , asumiendo que fueron picados o molidos , y mezclados conjuntamente , (O sea , no hay manera de separarlos).
El procedimiento de transformar al hígado (de un animal *Kasher* por supuesto) **en *Kasher* para su consumición , no es tan difícil como uno podría pensar.**

El procedimiento de Tornar al Hígado en "*Kasher* " para su consumición

Ya que el hígado contiene por naturaleza , mucho más sangre que un pedazo de carne común , **NO** es posible transformarlo en **"*Kasher* " para su consumición** , solamente salándolo .
Por consiguiente , deberá ser tornado en "*Kasher* "para su consumición , **asándolo a fuego directo** , en una parrilla .
Para ello , debe ser tajado , y cortado en líneas entrecruzadas como una red , o pinchado muchas veces , para permitir que la sangre salga , o sea exudada , en el proceso de exposición al fuego .
También hay que ponerle sal **antes** de exponerlo al fuego . Hay que tener cuidado de no asarlo a la parrilla , con una llama demasiado grande o temperatura demasiado elevada , ya que eso causaría que el interior del hígado quede crudo aún , mientras que el exterior ya está a punto de quemarse .

Horno Eléctrico

Muchos se preguntan , si el horno eléctrico , o una resistencia eléctrica , son aceptables , tal como lo es el fuego abierto .
¿ Quién dijo que la electricidad es tan correcta para eso , como el fuego ?
El *Rav* **Efraim Zalman ben Menajem Margolis** , autor del *lad Efraim* , luego de una extensa explicación , arriba a la conclusión , que incluso el sólo calor del fuego , basta para extraer la sangre del interior de la carne .
Por ejemplo , si un horno fuera bien calentado por el fuego , y luego se quitaren del mismo a todos los carbones , el calor absorbido que permanece en las paredes , también puede extraer la sangre de la carne y el hígado .

El libro **Igrot Moshé** [2], permite procesar a la carne y al hígado , a los efectos de volverlos **"*Kasher* "para su consumición** , por medio de una parrilla u hornillo eléctrico , con la condición de que el elemento venga por sobre la carne , o sea , esté localizado por arriba del hígado .
La razón por la que el hígado asado por la ayudanta de cocina descripta anteriormente , **NO** es "*Kasher* "para su consumición , se debe a que la sangre del mismo , no se drenó , saliendo hacia afuera , y ya que quedó atrapada en la sartén o bandeja metálica de la cocción , se considera que el hígado fue cocido en su propia sangre , y por eso**está prohibido** .

Hígados Ocultos o Disimulados

Este error , pasa muy a menudo , cuando el hígado es puesto en la cavidad del pollo , y luego embolsado . La gente , a menudo no es consciente , de que el hígado estaba allí , y equivocadamente fue o es cocinado con el pollo ,**antes** de haber pasado por el procedimiento de volverse en*Kasher* para su uso .
Es cierto que en muchas partes , los hígados son vendidos separadamente del

pollo y el problema disminuye .

Reglas concernientes a la "Mayoría" (o a la mayor parte de algo)

Lo que hace al caso mencionado , más complicado aún , es que el hígado se mezcló con otros trozos de hígados , que fueron efectivamente procesados y hechos *Kasher* como corresponde .

¿ Acaso la mezcla de todo el hígado junto picado , se volvió ahora prohibida ?

Cabe preguntar también , si no existe en la *Halajá* (La Ley Judía) , una ley , en virtud de la cual , en el caso de mezclas de alimentos secos , la minoría es negada , o anulada por la mayoría .

¿ Quizás se pudiere aplicar aquí , la regla de la *Torá* , que determina el poder de determinación que posee la mayoría , y que aparece en el verso de "*Ajaré Rabím Lehatót* "(Se habrá de inclinar la decisión , según la mayoría).

Un ejemplo de aplicación , de las leyes o reglas de la mayoría , sería el de si un insecto diminuto , se cayere en un licuado ; éste quedaría permitido , si se pudieren discernir en ese licuado , otros elementos de similar apariencia al insecto desmenuzado , que tornaren en imposible , la posibilidad de distinguir al insecto en cuestión .

Nota aclaratoria : (Desde ya que es **absolutamente recomendable** , recibir la aprobación o consentimiento del*Rav* , para ingerir tal mezcla , por los posibles detalles particulares que podrían cambiar la respuesta) .

La regla de la mayoría , sugeriría , que cuando hay un alimento prohibido (*isúr*) , y otro alimento permitido (*hetér*) , que se le parece exteriormente , diríamos que el alimento prohibido , es negado o anulado , frente a una mayoría del permitido [3]. Sin embargo , hay excepciones , donde esta regla **no** se aplica . Vayamos a explicarlo …

Un Pedazo de Alimento , Adecuado para ser Servido a los Invitados

***Mishná* - Tratado de *Julín* 96 b**

Si un pedazo de carne **no** *Kasher* (*nevelá*) , o si un pescado **no** *Kasher* (*tamé*) , hubiera sido cocinado con otros pedazos (aptos) , resulta entonces , que estos pedazos aptos (que eran *Kasher*) , **quedan ahora prohibidos** , porque el alimento no *Kasher* , transmite su sabor (*asúr be´notén tá´am*).

Si el pescado **no** *Kasher* , es negado o suprimido por una proporción menor o igual a 1 : 60 del alimento apto , su gusto **no** es discernible , y es considerado como anulado .

Sin embargo , si el pedazo es distinguible o notorio en la mezcla , debe ser quitado .

Si el alimento **no** *Kasher* , que es distinguible o notorio , se mezcló de una manera que **no** permite separarlo y sacarlo , resulta entonces , que **toda** la carne o el pescado quedan prohibidos [4].

El *Talmúd* (100 a) cuestiona entonces expresando :

¡ Pues asumamos que el alimento **no** *Kasher* , se volverá en anulado o negado ,

por la mayoría del alimento *Kasher* , allí presente en la mezcla !

El Talmúd responde , observando que en el caso de una pieza o trozo entero , el caso es diferente , ya que de esta manera , es como se lo suele servir a los huéspedes , concepto llamado "*Jatijá harraúi lehitkavéd lifné haorjím*". ¿ Y qué es una "*Jatijá harraúi lehitkavéd lifné haorjím* ", trozo digno de servírselo a los huéspedes ? . Es una ración o un trozo de alimento , lo suficientemente aceptable , como para servirla como "porción", por si misma . Reiterando las ideas mencionadas , digamos que cualquier pedazo **es negado** o se anula , por la mayoría "apta", si su gusto **no se distingue** del resto .

De cualquier manera , los Sabios *Rabanim* previeron , que muchas veces , ocurre que la gente considera a determinados alimentos de una importancia tal , que en su propia mente , o por así decirlo en su propio corazón , no sienten que ese alimento ha sido invalidado .

Un buen pedazo , vale decir significativo , que habría de ser servido a los huéspedes , es llamado "*Jatijá harraúi lehitkavéd lifné haorjím* ", y es de hecho , un trozo digno de servirse a los invitados - lo que es **considerado** como demasiado importante , para ser abolido en una mezcla .
Cabe destacar , que la carne *Kasher* , que absorbió un gusto "no *Kasher* " (inadmisible) , **No entra en el marco de la antedicha definición de " algo digno de servirse a los invitados , y que no puede ser invalidado** " (vale decir puede ser negado) .

Y eso , debido a que la parte prohibida , es solamente el gusto , y **no** la carne en si misma . De aquí se deduce fácilmente , que de acuerdo con el principio enseñado , "el gusto por sí mismo", **no** es algo que se sirve a los invitados."
Una pregunta adicional , que ampliaría la visión de éste tema , es si la carne cruda , ha de ser considerada como una "ración o trozo digno de ser servido a los invitados ".
Esto depende indiscutiblemente , de la costumbre local imperante . Hay lugares , donde se lo considera como un manjar , mientras que en otros lugares , esa comida es considerada como detestable y mal hecha .
De aquí surge , que la carne cruda sería considerada como adecuada para ser servida a los invitados , si en un determinado lugar geográfico , esa es la costumbre aceptada [5].
Allí donde no hay ninguna costumbre conocida , el**Mejaber** estipula , que esa carne debería ser considerada , como un alimento adecuado para ser servido a los convidados , salvo que esta restricción o severidad adoptadas , causen una pérdida de dinero sustancial .
Esta es la costumbre adoptada por las Comunidades Sefarditas .
Pero si la costumbre divulgada , es la de comer la carne totalmente cocida , el **Rama** determina , **de todos modos** , que la carne cruda es considerada como adecuada para servírsela ante los huéspedes , ya que puede ser fácilmente preparada y servida .

Esta es la costumbre seguida por las comunidades Ashkenazitas .

¿ Usted se la Daría a un Invitado ?

El **Pri Megadím** , en su introducción a *T´aarovót* (Sección del Código del *Shulján Arúj* , que trata acerca de las mezclas y combinaciones (involuntarias) de la comida*Kasher* y la **no** *Kasher*) , dice que una ración , o pedazo visto como **apropiado para ser servido a los invitados , debe cumplir con las condiciones siguientes** :

1. **Está clara e intrínsecamente prohibida** (*Asúr mejamat atzmó*) : La Carne **no** *Kasher* , carne cocinada con leche , carne proveniente de un animal puro que fue matado incorrectamente , y otros ejemplos . No obstante , un alimento *Kasher* , **que absorbió** el gusto **no *Kasher*** (*Isúr*), como por ejemplo una carne *Kasher* , que hubiese sido cocinada en una cacerola **no *Kasher*** , es un caso en el que se determina , que la carne se torna en **prohibida** , por culpa de tal gusto **no *Kasher*** que penetró en la misma . En otros términos , **NO** constituye un *Isúr mejamat atzmó* - algo intrínsecamente prohibido por si mismo . Sólo está prohibida , debido al gusto absorbido .
2. **La comida está lista para ser servida , sin grandes preparativos :** Aquellos alimentos que requieren mucha preparación , **no** son considerados , como aptos para ser servidos a los invitados , a los efectos *halájicos* legales que aquí tratamos . Por el contrario , alimentos que solamente necesitan una pequeña preparación , tal como cortarlos o hervirlos , son considerados como adecuados para servir a los invitados , (y reiterando , a los efectos*halájicos* que estamos analizando) . Por ejemplo , uno no serviría un pedazo de pollo , sin quitarle las plumas . **Por lo tanto , antes de sacarle las plumas , el pollo no es considerado como adecuado para servírselo a los huéspedes , y en consecuencia , puede ser invalidado o "anulado", al mezclarse con otros pedazos .**
3. **Carne Cruda** : El **Kaf Hajaím** [6], dice que la costumbre de los Sefaradím en Jerusalén , era la de adoptar que la carne cruda , está considerada **como algo impropio** de ser servido a los huéspedes . De ese modo , cualquier lugar en el que la comunidad tenga la costumbre de ser flexible y permisiva en éste tema , **se lo ha de ser en concordancia con la costumbre adoptada por los *Sefaradím* .** Donde **no** haya una costumbre particular al respecto , **se debe ser estricto y terminante , en lo que a éste tema concierne .** Si el caso en cuestión , implicare una pérdida significativa de dinero , se puede adoptar una opinión anuente o considerada . Los *Ashkenazím* , sostienen la opinión del **Rama** , que expresa , que la carne cruda , es apropiada para ser servida a los invitados . **(no olvidar que esta frase , está formulada en el contexto de**

determinar legalmente , si ese trozo será , o no será , impugnado en la mezcla , y no a cualquier otro tema).
El libro **Minjat Kohén** añade otras condiciones :

4. **No será tampoco una porción demasiado pequeña :**
Si la porción es demasiado pequeña , entonces **no** es considerada como apropiada como para ofrecérsela a alguien . **(en el contexto mencionado)**
5. **Deberá estar entera , y no en pedacitos o trozada :**
Por ejemplo , una pata de pollo , **es** una porción adecuada como para ser servida a un huésped .
(Nuevamente , no olvidar que nos ocupamos con el contexto de fijar , de acuerdo con la *Halajá* , si algo será , o no será negado en la mezcla , y no ningún otro asunto).
Mas si esa pata de pollo fuera picada o trozada ,**puede ser negada en una mezcla , puesto que ya no constituye algo que es digno , o adecuado para ser servido a los huéspedes .**

Grasa de pato saltada o frita :
El **Taz** [7], expresa que la grasa frita del pato , es algo apropiado para ser puesto ante los invitados , **sin importar**de si se trata de un pedazo grande , o de si está picado , molido o cortado .
El **Mishbetzot Zahav** discrepa con ello , al decir que aunque un pedazo grande de grasa , sea adecuado para servírselo a los invitados , si hubiera sido cortado o desmenuzado , cada pedazo por si mismo , deja de ser apropiado para ser servido a los huéspedes , **y puede consecuentemente ser negado , en una mezcla con pedazos** "*Kasher* **".**
Resumiendo , podemos arribar al siguiente desarrollo de los pros y las contras , que permitirían comer , o no , al pedazo de hígado mal procesado (expuesto al fuego incorrectamente) , y que luego fue mezclado involuntariamente con todos los demás pedazos "*Kasher* ".

1. **En contra de ello** : Se prohíbe a ese hígado , porque fue asado en su propia sangre .
2. **A favor** : Si el hígado hubiera sido picado , y luego mezclado , podríamos basarnos en la opinión del**Shaj** , que determina , que en ese caso , el hígado ya**no** es adecuado para atenerse a la definición de poder ser servido a los huéspedes (No es apto para ello) .
3. **En contra de ello** : Si el hígado en cuestión , aún no hubiera sido picado , entraría en la categoría **de poder** ser servido a los invitados .
4. **A favor** : Aunque el hígado asado por la ayudanta de cocina de nuestro problema , pudiere entrar en la categoría de poder ser servido a los huéspedes , vemos que **NO** entra en la definición de quedar "clara e intrínsecamente prohibido (*Asúr mejamat atzmó*) .
Sólo está prohibido , porque absorbió la sangre interna que fue expelida , posibilitando que vuelva a reabsorberse , y esto es lo que transformó al hígado intrínsecamente "*Kasher* ", en " **NO *Kasher*** ".

Enmienda correctora , hecha por *Jazal* , a las Reglas concernientes a la "Mayoría" (o a la mayor parte de algo)

Usted sabe que " eso " está allí (lo indeseable) , ¿ Pero Cómo se Puede Entonces Comerlo ?

Las Reglas concernientes a la "Mayoría" (o a la mayor parte de algo) - Como se opera o implementa , la idea de anulación , o negación de algo
En el caso de la "anulación", o negación (*Bitúl*) , se asume la idea , que la cantidad más chica , adopta la identidad de la cantidad mayor allí presente .
Esto sucede , en virtud de que se vuelve indistinguible o indiferenciable , al mezclarse con los otros pedazos (*Bitúl lavésh belavésh*) - literalmente , algo seco , mezclado con otros pedazos secos .
Por lo tanto , en esas circunstancias , si se dispone de **dos**pedazos de un alimento permitido (*hetér*) , y **uno** más , que estuviera prohibido , llamado *Isúr* , el trozo prohibido ,**quedará negado o anulado , frente a la presencia de los otros dos permitidos (la mayoría) .**

Rosh De acuerdo con la opinión del **Rosh** , el trozo prohibido - *Isúr* - se torna en permitido - *hetér* - y por consiguiente , todos los trozos quedan entonces permitidos , y pueden ser consumidos inmediatamente .

Rashiba Según el **Rashba** , uno puede comer un pedazo por vez (y no simultáneamente) , y ello , para asegurar que en cualquier instante dado , uno pueda presumir , que el pedazo prohibido - *Isúr* - se encuentra en los pedazos restantes .

Mejabaer El **Mejaber** , adopta la opinión del **Rashba** , al permitir que una persona pueda comer todos los pedazos , con la condición de que **no** lo haga al mismo tiempo .
Preferiblemente , se debería evitar que la misma persona ingiera a los tres pedazos , y eso , a pesar de que se coma un pedazo después del otro , de acuerdo a lo previamente mencionado .
El **Rama** escribe , que esto es lo más recomendable en la práctica .
De aquí vemos , que según la ley que regula el tema de las " Mayorías ", se infiere , que si **un** pedazo de carne **no** -*Kasher* , se hubiera mezclado accidentalmente con dos pedazos *Kasher* , **los tres** trozos pueden ser consumidos .
Esto sigue siendo cierto , **aunque** el pedazo **no** - *Kasher* , no sea ha reducido , tanto en lo que se refiere a su tamaño , o en lo que se refiere a su gusto .
Queda permitido , porque **no se lo puede diferenciar del resto** de los pedazos permitidos . (Y por esta razón , el hígado de nuestro problema formulado , queda entonces permitido)

Los Dos Trozos Restantes

A pesar de que el **Rashba** permita comer a los tres pedazos inmediatamente , de acuerdo con la citada regla de la "mayoría", a manera de precaución contra posibles errores , los Sabios decretaron **no** hacerlo así , y **no** comer los tres

pedazos a la vez .
Y eso , para impedir que la gente piense , que se puede comer un determinado alimento **no** - *Kasher* , e incluso cuando NO está mezclado con el resto .

Los Sabios Rabinos - *Jazal* - tomaron en consideración , que cualquier persona común - respetuosa y obediente de la *Halajá* - se sentiría incómoda , al proceder de esta manera .
Por eso , tomaron la decisión de establecer algunas precauciones , para evitar que alguien pudiere pensar , que está ingiriendo ciertamente un alimento prohibido .
Hay dos modos de enfocar a éste asunto :

1) Una persona **no** puede comer a todos los pedazos allí presentes ante si mismo , ni tan siquiera según el método de comerlos uno tras otro . Este modo , permite conjeturar , **que nunca se tiene o se tendrá , la total certeza** , de haber comido el pedazo prohibido . En otras palabras , quizás no se haya probado del todo , al pedazo indeseable , (Y no se sentirá tan incómodo , por haber consumido "presumiblemente" algo No *Kasher*) .
2) La otra manera , sería la de tirar UN trozo , o entregarlo a un No Judío , **y comerse el resto** , tanto individualmente o compartido con alguien ; e inclusive teniendo la posibilidad de comerlos simultáneamente . También aquí se puede presumir , que el trozo inapropiado , es el que fue entregado o arrojado .

La Ley En La Práctica (*Halajá*)

Tanto el **Mejaber** (cuyos dictámenes rigen normalmente a los *Sefaradím*), como el **Rama** , adoptado por los*Ashkenazím* , expresan que uno debe seguir a la primera opinión , por la que se asume , que no se ha comido nada prohibido .
El **Rama** , al comprender las sensaciones de incomodidad , producidas en los individuos que optan por ser más cautelosos y estrictos , trajo a colación , la segunda opinión , para satisfacer a tales actitudes .
A propósito de esta segunda opinión , cabe destacar lo escrito por el **Kaf HaJaim** [9], quien aboga por la costumbre de ser estricto , al decir lo siguiente :

"Todo aquel que quiera ser estricto y meticuloso , tirando la comida "No *Kasher* ", o bien entregándosela a un No judío , se hará merecedor a la Asistencia del Cielo , lo que le asegurará , que el pedazo prohibido , es precisamente el que fue arrojado , o bien consumido por un gentil (no judío) "

Cabe acotar , que existe también en algunas personas , una concepción errónea , por la que escogen **no** beber de un vaso de agua , en el que se cayó una gota de un líquido **no** -*Kashér* , y ello , aunque el líquido mencionado , sea de una

cantidad inferior a 1/60 del agua que había en el vaso .
El razonamiento de tales personas , es que si toman ese agua , están entonces seguramente bebiendo al líquido prohibido , sin importar cuán pequeña es su cantidad .

La opinión de nuestro gran Sabio [10], es que el abstenerse de beber ese agua , debilita la fe y creencia en el Todopoderoso , más de lo que la consolida y refuerza .
Eso se debe , a que uno debe seguir los dictados de la *Torá* , que nos transmite , que el gusto prohibido , se anula o se niega , en presencia de una cantidad 60 veces mayor que la de su propio volumen . En consecuencia , esa gota prohibida , perteneciente a un líquido No *Kasher* , adquiere ahora el status de permitida , como parte de la mezcla .
Como resultado de ello , se recomienda - legalmente hablando - beber ese agua , porque así se demuestra abiertamente la fe en los senderos de la *Torá* , que permite que algo que fue prohibido , luego de haber sido anulado , negado o invalidado , sea tornado en algo permitido .

La Razón Cabalística , que Respalda a la Regla de 1 : 60

El razonamiento Cabalístico [11], por el que algo prohibido , se torna en anulado , en presencia de una cantidad 60 veces mayor que su tamaño , es el de tomar la impureza del elemento " No *Kasher* ", y purificarlo .
Esta es una de las maneras , que nos dan la oportunidad de librar al mundo , de impurezas espirituales . La fuente textual para éste concepto , se encuentra en el salmo 145 : 14 , que dice ," *Hashem* Sostiene a todos los que caen ".
Si en vez de interpretar o traducir a la palabra "*Soméj* ", que en hebreo significa "Sostiene ", se la lee sin puntos , como la palabra "*Samej* " , que es el nombre de la letra S , y que representa el valor numérico de sesenta "60" , se puede inferir , que con ello se alude indirectamente , a que el alimento impuro , es elevado de su estado , a una forma de pureza , en presencia de 60 partes aptas contra el mismo .

Y parafraseando al versículo : "*Somej Hashem* a los que caen ", se interpretaría como que en 60 - "*Samej* ", se Sostienen o se elevan los que caen , vale decir en 60 partes aptas .
Cuando hacemos una bendición sobre éste alimento , antes de ingerirlo , estamos ayudando a elevarlo de un estado impuro a uno puro .
Consecuentemente , traemos con ello la Luz , sobre algo que estaba "oscuro" y sombrío .
Este es el sendero de la *Torá* , o sea el de traer la Luz , en un mundo opaco y sombrío .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué se debe asar al hígado , exponiéndolo a fuego directo , para transformarlo en Apto o *Kasher*para su consumición ?
2. ¿ Se puede asar al hígado , para transformarlo en Apto o *Kasher* para su consumición , en un horno eléctrico ?
3. ¿ Qué precaución se ha de tomar , cuando se asa al hígado en un horno , para transformarlo en Apto o*Kasher* para su consumición ? ¿ Por qué ?
4. Definir el concepto de la Regla de la " Mayoría " en la*Halajá* .
5. ¿ Por qué una ración , o pedazo considerado como apto para ser servido a los huéspedes , no puede negarse o impugnarse , en una mezcla ?
6. ¿ Cuáles son las 4 condiciones , que definen al concepto de "Apto para ser servido a los huéspedes " ?
7. ¿ Es el hígado picado , considerado como algo "Apto para ser servido a los huéspedes " ? Explicarlo .
8. ¿ Por qué todas las opiniones coinciden con la idea , de que en el caso planteado , el hígado saltado en la sartén por la ayudanta de cocina , no es considerado como "adecuado para ser servido a los invitados " ?
9. ¿ Si un pedazo de carne "no *Kasher* ", se mezclara involuntariamente con dos pedazos de carne *Kasher* , por qué está estrictamente permitido , que una misma persona ingiera los 3 pedazos , y ello desde el punto de vista de la *Torá* ?
10. Retomando el caso descripto , y asumiendo que si se comiera ya a uno de los pedazos , ¿ Por qué se permite comer a los dos restantes , aún cuando sabemos , que en una de las posibilidades de combinación , para comer el primero , quedó el trozo "no *Kasher* ", y uno de los trozos *Kasher* , (de los 3) , de los que no es aparentemente posible , aplicar la "negación o invalidez" - *bitúl* , en hebreo ? (pues 1 versus 1 no es una mayoría)
11. ¿ Acaso está permitido por el **Mejaber** , y por el **Rama**, que 2 Judíos coman todo el hígado de nuestro problema planteado , o sea sabiendo que uno de los dos , comerá al hígado preparado por la ayudanta (cuya preparación previa , en lo que se refiere a la *Kashrut*del mismo para comerlo , fue errónea) ? Explicarlo .
12. ¿ Cuál es el consejo del **Rama** en ese caso ? Explique por qué es un buen consejo , aún a pesar de que sea "aritméticamente " no del todo consistente ?

Respuestas A Las Preguntas

1. El hígado contiene mucho más sangre que cualquier otro pedazo de carne común ; por eso hay que tajarlo y cortarlo en líneas entrecruzadas , o bien pincharlo varias veces , para extraer la sangre interna , durante su exposición al fuego directo o asado , y todo ello como paso previo a su cocción final destinada para la consumición . Antes de asarlo en el fuego directo para que sea*Kasher* , en lo que se refiere a su consumo , se deberá salarlo y luego , ponerlo en la parrilla (para que la sangre salga , como dijimos) .
2. El libro *Iad Efraim* señala , que el calor del fuego , tiene precisamente la capacidad o la propiedad , de extraer la sangre de la carne . Por ejemplo : Cuando un horno es calentado por tizones o carbones encendidos , el intenso calor producido en el horno , puede sacar la sangre de la carne y del hígado , y eso aún después de que los carbones hubieran sido quitados del horno . El libro *Igrot Moshé* , autoriza a efectuar el proceso previo de exposición al fuego directo , en un horno eléctrico , pero con la condición de que la resistencia o el elemento que calienta , se halle por encima del hígado o de la carne .
3. Se debe tomar la precaución , de asegurarse que la sangre del hígado se drena hacia el exterior . De lo contrario , el hígado se cocina en su propia sangre , y su consumo está prohibido . También hay que tomar la precaución suplementaria , de asegurarse que el hígado que

pudiere encontrarse en la cavidad de un pollo , sea "tratado" de acuerdo con lo enseñado , antes de poner el pollo a asar u hornear .

4. El concepto de la Regla de la " Mayoría ", se basa en el versículo de la *Torá* que enuncia , "*Ajaré Rabím Lehatót* " (Se habrá de decidir según la mayoría) , idea que sugiere una importante tolerancia , pues en los casos en los que se presenta un alimento prohibido (*isúr*) , y otro permitido (*hetér*) , semejantes en su apariencia exterior , la tolerancia o flexibilidad enseñada , permite que el alimento prohibido , se torne en permitido , si el permitido constituía la mayoría de la cantidad en cuestión . (O sea el status del prohibido se vuelve en derogado).
5. A veces , la gente considera a una cierta comida , de tal importancia , que no pueden o no se atreven a considerarla en sus mentes o en sus corazones , como algo que puede ser suprimido o negado .
   La *Halajá* (La Ley Judía) estipula , que todo pedazo considerado como importante , no podrá cambiar de categoría , y volverse anulado .
   Por ejemplo , si usted quiere agasajar a un pariente con un "bife" que le costó 20 U$, Su acción deja por sentado o por "declarado" , que éste bife o filete , es "adecuado para servírselo a un invitado" y como tal , es para usted tan importante , que se determina que tal pedazo , no puede llegar a ser negado , pues no perderá su importancia en nuestra mente .
   Ahora bien , si súbitamente nos hubiéramos enterado , que éste bife no era *Kasher* , luego de haber sido puesto en la parrilla con otros dos bifes *Kasher* , y sin poder identificar , cuál de los tres era el "No *Kasher* ", resulta que debido a que el bife "No *Kasher* ", es "adecuado para servírselo a un invitado", NO PUEDE LLEGAR A NEGARSE O INVALIDARSE , quedando por lo tanto prohibido , también el mismo , y también los demás , o sea los 3 están prohibidos .(Al no poder ser identificados) .
6. 1) Está intrínsecamente prohibido (*Asúr mejamat atzmó*) :
   Carne no *Kasher* , carne cocinada con leche , carne proveniente de un animal puro que fue matado incorrectamente , etc.
   2) La comida está lista para ser servida , sin grandes preparativos :
   Por ejemplo , un pedazo de pollo , sin quitarle las plumas , no es considerado como adecuado para servírselo a los huéspedes , requiere un considerable trabajo , y en consecuencia , puede ser invalidado o "anulado", al mezclarse con otros pedazos .
   A manera de ilustración , digamos que un pollo "*taréf* " (no *Kasher*) , con sus plumas , se mezcló con otros pollos *Kasher* en un estado similar , si fuera adecuado servírselo a los huéspedes , NO SE INVALIDA NI IMPUGNA , y en consecuencia todos esos pollos quedan prohibidos .
   Pero retornando a lo dicho previamente , como tiene plumas , no es adecuado para ser servido a los invitados , pues necesita una considerable cantidad de trabajo para eso .
   De acuerdo con ello , puede ser negado , y los demás pollos permitidos .
   La comida que requiere una pequeña cantidad de preparación , tal como el cortado o la simple cocción , es considerada como adecuada para ser servida a los huéspedes .
   3) Carne Cruda : Según el **Kaf HaJaím** , la carne cruda , está considerada como algo impropio de ser servido a los huéspedes , costumbre adoptada por los *Sefaradím* .
   Donde no haya una costumbre particular al respecto , se debe ser estricto y terminante , en lo que a éste tema concierne .
   Si el caso en cuestión , implicare una pérdida de dinero significativa , se puede adoptar una opinión anuente o considerada .
   Los *Ashkenazím* , adoptan la opinión del **Rama** , que expresa , que la carne cruda , es apropiada para ser servida a los invitados .
   4) Que NO sea un trozo DEMASIADO PEQUEÑO : un trozo pequeño , no es considerado como algo que puede ser servido ante un huésped .
   Por ejemplo , una pata de ave , es algo digno de ser servido a un invitado ; mas si esa pata estuviera trozada en pedacitos , puede ser negada o suprimida en una mezcla , ya que en el estado de picada o trozada , no es adecuada ya , como para ser servida ente los huéspedes .
   Como aclaración complementaria , digamos que una comida o alimento , que haya sido

especialmente preparada para un invitado , NO puede ser negada - a causa de su intrínseca importancia - (pero eso no quiere decir , que una comida que podría llegar a ser servida ante los huéspedes , no pueda ser negada)
Por otra parte , la *Halajá* fija que una pata de pollo entera , podría ser servida para honrar a un invitado , y por consiguiente , la misma NO podrá ser negada .

7. El hígado trozado o picado , no es algo " adecuado para ser servido a los invitados ", porque su gusto se mezclaría en todas las partes de la mezcla , como si fuera un líquido , y en éste caso , sería necesario 60 partes de la comida apta (*Kasher*) , para contrarrestar al hígado "No *Kasher* ".
8. Ese hígado está prohibido , porque reabsorbió a la sangre expelida o exudada por el mismo (pues esa sangre quedó "atrapada" en la sartén , sin poder drenarse) . Esto transformó al hígado , que hasta ese punto era *Kasher* , en "no *Kasher* ".
En otros términos , ahora posee un carácter prohibido "adquirido", lo que se denomina como "*Isúr Balúa* " (absorbió algo "no *Kasher* ") .
Su prohibición no emana ahora de lo llamado "*Asúr mijamat atzmó* ", (Intrínsecamente prohibido) .
La consecuencia práctica de ello , es que no cae en la categoría de algo " adecuado para ser servido a los invitados ", vale decir algo que no puede ser anulado (vale decir , puede ser anulado) , y por eso , de esta manera , queda supeditado a la Ley que rige a la "Regla de la Mayoría ".
De acuerdo con la misma , si un trozo de carne No*Kasher* , se mezclara con dos pedazos aptos - *Kasher* , los tres podrían ser consumidos , hecha la salvedad de que el trozo No *Kasher* , no sea distinguible o diferenciable del resto que estaba permitido .
9. En el caso de poder aplicarse la regla de la negación (*Bitúl*) , la cantidad menor , asume la identidad de la cantidad mayor , y eso , en virtud de que se hace indistinguible en la mezcla con los otros pedazos (*bitúl lavésh belavésh*) - (Mezcla de productos secos entre si) .
En consecuencia , si hay dos pedazos del alimento permitido (*Hetér*) , y uno del alimento prohibido (*isúr*) , el prohibido se torna en negado o suprimido , por la mayoría permitida . (Recordemos , sólo si se trata de un evento accidental e involuntario) .
10. Ya que no sabemos cuál es el pedazo "no *Kashér* ", podemos comer a los restantes , porque se puede asumir , que el primer pedazo ingerido era el " prohibido ", y los que quedaron son los permitidos .
En lo que respecta al primer pedazo , está claro que era absolutamente *Kasher* , pues vino de la mayoría , o sea , estaba subordinado a la Regla de la Mayoría .
11. El **Mejaber** (para los *Sefaradim*) , y el **Rama** (para los*Ashkenazim*) , determinan que una persona sola , no puede comer a todos los pedazos , ni siquiera uno tras otro.
De éste modo , siempre se puede aducir , que lo ingerido , no era con certeza la parte "prohibida" .
12. Es un consejo matemáticamente débil o pobre , porque las probabilidades de que se haya tirado o regalado al trozo "No *Kasher* " de la mezcla , no son grandes . Pero la asistencia y ayuda del Cielo - *Siata di´shmaia* - nos guiará para que el trozo inapropiado , sea el descartado .
Para concluir , cabe señalar que las Leyes concernientes al *Kashrut* (y a la *Halajá* en general) , tratan con una realidad espiritual , y no con una científica . Cuando las realidades espirituales y científicas coinciden , mejor , pero eso no es lo esencial .

1-Se habla aquí del procedimiento de preparar la carne vacuna o de un ave *Kasher* , para que pueda ser consumida . Este procedimiento , consiste en drenar o provocar que la sangre de la carne , salga al exterior .
2-Código del Shulján Aruj - Ioré Deá - Simán - artículo 161
3-Como en el caso de una mezcla de sólidos con sólidos (lavésh belavésh) . Sin embargo , esa mezcla no debe ser cocinada como una unidad , o sea , como un todo , si no hay un volumen de 60 partes aptas , contra la parte o cantidad de lo prohibido , porque la cocción difundirá el gusto de lo prohibido .
4-Pero el jugo de la carne o salsa queda permitido , si se tiene la certeza de que se cumple la relación de 60 : 1 (respecto del alimento no*Kasher*) .
5-Libro Ba´er Hetév 101 : 12
6-101 : 27
7-101 : 10
8-Si el hígado hubiera sido molido , el problema que se presenta , es más serio aún , porque entonces se mezcla y combina , con

todas las demás partes "*Kasher* ", de la misma manera que normalmente se mezclan o combinan dos líquidos . En éste caso , sería necesario 60 partes aptas , contra la parte del hígado "no *Kasher* ", o sea , que la proporción de lo indeseable , sea menor que 1 : 60 .
9-109 : 24
10-Libro Piské Teshuvá (116:10)
11-Libro "Gueulat Israel " - R´ Pinjas MiKuritz

Mezclas Prohibidas. Lección número 18

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezclas *Prohibidas*

La Utilización de un Mismo Horno para Productos Lácteos y de Carne

El Horneado del Pan , en un Horno Destinado a la Carne

A continuación , se desarrollará la cuestión , que trata del horneado del **pan** (*jalá* por ejemplo) , en el que no se tuvo la precaución previa , de mantenerlo como "*Parve*" - neutral , en el proceso de elaboración , vale decir que sea apto para ser consumido con productos **lácteos Ó** con productos de **carne** .
Desde ya que la primera pregunta espontánea que surgiría , es la de si se puede comer con productos lácteos , el pan horneado en un horno destinado a la carne .

PAN : ¡ Consérvelo como "*Parve* " (neutro) Por favor !

Dado que el pan , es considerado como un alimento cuyo rol es esencial en nuestra dieta diaria , es comúnmente comido , tanto con productos lácteos , como con productos de carne .
Es por eso , que los Sabios Rabinos establecieron un decreto , por el que cuando se hornea el pan , debe hacérselo "*Parve* " (no lácteo , ni tampoco de carne) , ya que podría llegar a suceder , que alguien lo comiere inadvertidamente , con alimentos de carácter opuesto [1].
En otros términos , **no** habría que engrasar la bandeja del pan , con manteca , o añadir leche a la masa , por ejemplo , porque hay una gran probabilidad , de que el pan pueda llegar a ser consumido con carne .

¿ Dónde está el Gusto de la Carne Absorbido ? - Primer Tema : Gusto o Sabor Penetrado

Hay una serie de preguntas que ayudaría a esclarecer éste tema .
¿ Cómo efectivamente fue transmitido o transportado **al Pan** , por ejemplo , el

Gusto de carne impregnado en el Horno ?
¿ Acaso se utilizó una bandeja "*Parve* "- neutra , para hornearlo ?
¿ El pan o la *Jalá* , entraron en contacto con las paredes del horno , tocándolas ?
¿ El horno estaba limpio ?
Retornemos al tema de la transferencia del gusto o del sabor , al analizar cómo un alimento que se está horneando , transfiere el gusto a las paredes del horno , las que a su vez traspasan ese gusto al pan , durante su horneado .
Aroma : Un Gusto Ligero - de poco peso .
Antes que nada , hay que tener presente , que el traspaso del gusto o del sabor , de la carne al pan , toma lugar , **a raíz de entrar en contacto , o de que ambos se rocen entre si , de alguna manera** .
La mayor inquietud conectada con el tema del **aroma** , surge si la carne hubiera sido cocinada en el horno , **previo** al horneado del pan .
De aquí que puede suceder , que una pequeña parte del gusto de carne se transfiera al pan , tornándolo en un pan *besarí* -"de carne ".
Existe en la *Halajá* , una opinión que formula , que ese aroma (*Reija*) , puede transportar al gusto , traspasando el sabor .

Acordémonos Primero del *T*raspaso o *T*ransferencia del Gusto

Para que el gusto se transfiera , desde la comida que se está horneando , a las paredes del horno , tiene que haber allí " un medio de traspaso o de transporte ".
Cuándo se hornea , hay dos posibles modos , a través de los cuales se traspasa el gusto , aparte del vulgar "salpicado" (cuando la comida salpicó a las paredes)
1) A través del Aroma de los comestibles .
2) A través del vapor .
Al cocinarse la carne en el horno , el Aroma (*Reija*) de la carne , es impartido o traspasado desde la carne , a los alimentos que se cocinan con la misma .
Y aunque el Aroma , tiene también la aptitud de transportar el gusto del alimento , **al interior de las paredes del horno , no** tiene la aptitud o capacidad de poder extraerlo de las mismas [2].
Esto significa , que las paredes del horno adquirieron un gusto de carne , pero no bastará sólo con el aroma , para extraer a éste gusto .
Consecuentemente , uno **no** debe hornear o asar alimentos de carne o derivados de la carne , **con** alimentos lácteos , **al mismo tiempo** [3], en tanto estén descubiertos . Ni tampoco hornear , o cocer pan en el horno , junto con una comida láctea , si se planeare comer a ese pan con carne .
Tema del Vapor Caliente :
Para que el gusto de la carne , s**ea expelido por las paredes , y penetre en la masa del pan** , tiene que haber algún tipo de conexión , entre las paredes y el pan . Esto puede ocurrir de dos maneras :
1) Si el alimento toca efectivamente a las paredes del horno , mientras está caliente . O , alternativamente ,
2) Por medio de la condensación (*Zeá*) - Si se crea una atmósfera de intenso

vapor , emanado por el alimento , que forma gotas en el techo del horno , mientras toma lugar la cocción .
Ya que el pan (*jalá*) , no exuda suficiente vapor , como para causar tal condensación , no puede volverse como si fuera de "carne", sin la precisa y efectiva presencia de la carne misma en el horno , o si al menos entra en contacto , o toca , a las paredes del horno .
En consecuencia , ese pan , horneado **sin** carne , es "*parve*", y podría ser consumido con leche .

¿ Se Puede Hacer una Pizza , en un Horno Destinado a la Carne ?

La pregunta inmediata que surgiría , sería si al calentar el horno , se transferiría el gusto de las paredes a los alimentos .
Para que ello suceda , el vapor caliente , primero tiene que ascender hasta el cielorraso del horno , condensarse , y al caer , arrastrar consigo el gusto , al interior de la comida allí presente , sobre la que las gotas se cayeron .
La respuesta a la pregunta del título , sería positiva , con la condición de que se use una bandeja o asadera separada para la Pizza , y que la Pizza no toque a las paredes del horno .
Incluso una salsa líquida , muy probablemente no llega a producir suficiente vapor , como para formar gotas condensadas (*Zeá*) , en el techo del horno .
En tanto **no** haya en ese momento carne dentro del horno ,**no** habrá por qué inquietarse , acerca de que el aroma de la carne (impregnado posiblemente en las paredes) , sea traspasado a la Pizza .

> Eso NO quiere decir , que se podría usar indiscriminadamente el horno , alternando entre los productos de carne , y los lácteos , sino que para permitirlo , **NO** tendría que acumularse vapor en el proceso de cocción .

En otras palabras , una lasaña o pizza preparadas en un horno destinado a la carne , serían *Kasher* , ya que no exudan o emiten vapor , mas habrá que cerciorarse , que **no**quedaron restos de derrames , o que **no haya** gotas de grasa , o de derivados de carne , adheridos a las paredes , que pudieren precipitarse o salpicar , sobre la comida en cuestión . Eso daría lugar a un problema de "Aroma" o lo llamado *Reija* .

Sólidos contra Líquidos

En general se puede asumir , que los alimentos **sólidos** , no suelen emitir mucho vapor , salvo que uno efectivamente vea , que tal o cual alimento , ha producido mucho vapor[4].
Además , el vapor expelido por una comida sólida , no es considerado como la esencia del alimento que tendría carácter de prohibido .
Sólo es considerado como prohibido , en el marco de las ordenanzas Rabínicas [5](*deRabanán*) . Hay un par de consideraciones por las que se podría ser flexible y permisivo .
1) Los sólidos , generalmente no emanan mucho vapor y
2) El vapor de un sólido , está prohibido únicamente por el vigor de las ordenanzas Rabínicas , mas no directamente por lo inferido del texto mismo de

la *Torá* .
Por lo tanto , se puede decidir permisiva y flexiblemente , que en un caso ocurrido "post facto" (*be´di´avad*) , vale decir luego de ocurrido el hecho involuntariamente , se puede asumir , que los vapores producidos , provienen de los líquidos .

Hornos Sucios : Un Doble Problema

La cocción alternada de comida láctea y de carne , (o sea , una por vez) en un horno comercial , es decididamente problemática , y llevaría a la segura impugnación del certificado de *Kashrut* .

Aroma : Sus Reglas y Costumbres

Hasta ahora , habíamos dicho , que hornear o asar carne , y comida láctea en el mismo horno , alternadamente , **una después de la otra** , está permitido , pero con la condición de que no se haya generado una importante cantidad de vapor .
Sin embargo , **nunca** está permitido , hornear carne y productos lácteos a la vez , y ello , aunque ambos sean sólidos , porque el Aroma - "*Reija* ", se traspasaría del uno al otro .
Por consiguiente , si el horno tiene las paredes sucias , con salpicaduras de carne o sus derivados , esas salpicaduras impregnadas , darán o emitirán el aroma , haciéndolo penetrar en el alimento que se está cocinando .
Así por ejemplo , si hay jugo de carne o salsa derramados o salpicados en el horno , y luego se cocinare u horneare allí una lasaña , sin haber limpiado el horno previamente , resulta que de acuerdo con la opinión del **Mejaber** , que determina la Ley de conducta para los *Sefaradím* , la comida queda permitida *Bediavád* - retrospectivamente , o luego de que sucedió accidentalmente , que la hayan cocinado en ese horno .
Según la idea del **Rama** , cuyos dictámenes rigen a los *Ashkenazím* , esa comida **no** está permitida , a menos que la prohibición causare una importante pérdida de dinero , concepto designado con el nombre de "*hefséd merubé* ", o en el caso de que la persona no pudiere disponer de cualquier otro pan .
Dado que normalmente es difícil evitar los derrames y salpicaduras en nuestras cocinas , como medida de precaución , **se denomina y usa al horno como lácteo , o , como destinado a la carne** , además de tomar la precaución adicional , de **tapar o cubrir el otro tipo de comida** que sea introducido en el mismo , para su cocción[6].
Al cubrirla , nos aseguramos que el aroma de la otra comida previamente derramada o salpicada , NO influya , o que los vapores condensados (*Zeá*) , NO arrastren de retorno (al caerse) , a los gustos impregnados en las paredes .

El Olor de una Hamburguesa No *Kasher*

Tal como lo señalamos , se permite hornear la pizza en un horno destinado a la carne , que esté **LIMPIO** , ya que el tema del aroma "*Reija* ", se desvanece , cuando **no** hay carne en el horno , en ese momento .
Incluso si hubiera habido alguna salpicadura de carne , que pasó inadvertida , está permitido comer a esa Pizza , mas *Bediavád* - retrospectivamente , o sea , luego de que ello haya ocurrido sin intención , y dependiendo del caso específico

, y de las costumbres comunitarias imperantes (*Sefaradím* , que siguen al **Mejaber** , o *Ashkenazím* , que siguen al **Rama**) .
En lo que respecta a inhalar olores NO *Kasher* , (de alimentos prohibidos) , está permitido hacerlo , de acuerdo con la Ley Judía - *Halajá* , debido a que oler un aroma , no es considerado como "ingerir" o comer .
Pese a ello , al pasar al lado de un puesto de venta de comida prohibida , como por ejemplo una hamburguesa con queso , de la cual se prohíbe también obtener cualquier tipo de deleite , satisfacción o beneficio (*asúr Behanahá*) , se debe contener un poco la respiración , para no "deleitarse ", o entusiasmarse con ese aroma .

Hornos a Microondas

Estos hornos se rigen por la misma regla . Mas ya que los alimentos sólidos , tales como las papas , generan **mucho vapor** , al cocinarse en el microondas , debemos ser más cuidadosos con el mismo .
Además , hay que tener presente , que un horno a microondas , es mucho más pequeño que un horno convencional , y mucho más proclive a que se le formen gotas de condensación , que caerán en el alimento allí puesto , ya que estas gotitas no pueden escapar , o evaporarse como en un horno común , que posee un cañito o abertura de ventilación , para permitir salir a esos vapores .
Por consiguiente , una vez que el horno a microondas fue destinado y designado para ser usado con carne o con leche , la clase de alimento contraria (o lácteos o carne) , deberá ser puesta y cocinada siempre CUBIERTA , o lo que se dice "bien tapada".

Los Tarritos o Frasquitos que contienen a las especias

Un interesante problema , es el que surge al condimentar una sopa , pues al hacerlo , alrededor de los agujeros del tarrito o frasquito , que contiene a los condimentos , se junta la condensación de los vapores de la sopa , que pueden también penetrar en el frasco mismo .
¿ Acaso las especias o condimentos contenidos en el tarrito o frasquito , se vuelven en lácteos , o para ser usados sólo con comida de carne , según lo que sea el contenido de la olla , de la que emanan los vapores ?

El comentario *halájico* **Aruj Hashulján** , dice que las propiedades del vapor , se aplican **sólo** al vapor contenido dentro de las paredes de un recipiente , o de un área encerrada .
Incluso si la **olla** y el vapor están calientes , aún así , el vapor **no** afectará a las especias . La razón de ello , es porque una vez que el vapor se difundió , sólo es considerado como una simple aroma , y **no** como un gusto intenso [7].
Por éste motivo , se permite suspender o colgar un trozo de carne , que tiene por debajo una olla de leche . Sin embargo , si se la hubiera colgado sobre el horno durante varios días , debemos entonces lavar a ese trozo de carne antes de comerlo , porque sospechamos que una cantidad significativa de residuo lácteo , se adhirió a su superficie .

Por consiguiente , los frascos o tarritos de condimentos , quedan "*Parve* "- neutrales - aunque la humedad de la olla , o sus vapores , causen que el condimento se apelotone , atascando o taponando la abertura de salida de los frasquitos .

De cualquier manera , preferiblemente (*le´jatjila* , a priori) , debemos tener cuidado de **no** usar ese condimento , para la otra clase de comida , designada como "opuesta".(o sea , que sea del mismo tipo del que emitió los vapores - o leche o carne) .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué se debe hornear al pan , con todas las condiciones necesarias para que sea "*Parve* ", vale decir neutro ?
2. ¿ Cómo es transferido o impartido el gusto , desde el alimento , a las paredes del horno ?
3. ¿ Tiene el aroma , la capacidad de extraer el gusto impregnado en las paredes de un horno ?
4. ¿ Cómo se transfiere el gusto , desde las paredes de un horno , al alimento ?
5. ¿ Se puede hornear o cocer pan , o sus derivados , en un horno destinado a ser usado con carne , para ingerirlo (al pan) con leche ? Explicarlo .
6. ¿ Se puede comer una Pizza horneada en un horno destinado a la carne ? Explicar las razones a favor , y las que están en contra .
7. ¿ Es que los sólidos emiten o expelen vapor ? (A los efectos de la *Halajá*)
8. ¿ Por qué se recomienda destinar el uso de un horno para lácteos , o para productos de carne ?
9. ¿ Cuál es la razón , por la cual habría que contener un poco la respiración , cuando se pasa enfrente de un restaurante , donde preparan comida No *Kasher* , como por ejemplo hamburguesas con queso ?
10. Explicar por qué la comida láctea debe ser cubierta o tapada , cuando se la calienta en un horno a microondas , y cómo , o sea , de qué manera se transfiere el gusto impregnado en las paredes , a la comida allí presente .
11. Si se condimenta una sopa de carne , con un frasquito o pote de especias , y luego de ello , sobre una pizza , ¿ Hay algún problema con eso ? Explicar ambas partes del problema .

Respuestas A Las Preguntas

1. Porque el pan es considerado como un alimento básico y esencial , y es comúnmente ingerido con ambos tipos de comidas - lácteas y de carne .
   Con el objeto de impedir que un pan lácteo sea consumido accidentalmente con carne , y vice - versa , los Sabios Rabinos dictaminaron un decreto , por el cual TODO el pan ha de ser elaborado "*Parve* ".
   De cualquier manera , si se elabora un tipo de pan con formas o señales distintivas , que lo diferencien del pan común , se podrá hacerlo lácteo .
   En conclusión , se autoriza hornear pan lácteo , o bien destinado a su uso con carne , si se cumplen los siguientes requisitos :
   * Que su cantidad no supere lo que se ha de consumir en una sola comida . Vale decir , que no se tengan que dejar restos del mismo , que se presten a una futura confusión .

* Que tenga una forma especial , por la cual se sabe o se identifica , que ese pan es lácteo o de carne respectivamente . Por ejemplo , las burekas (empanadas o bollos) de queso , deben prepararse con formas y tamaños diferentes que las que son "Parve ".

2. El gusto se transfiere a las paredes , por medio de salpicaduras directas , por medio del aroma , o mediante el vapor .
3. El aroma , no tiene la capacidad de extraer el gusto impregnado en las paredes de un horno (por lo que no se incurre en el problema de "cocinar " carne con leche , por el mero hecho de que las paredes hayan absorbido el aroma de ambos).
4. A través del contacto entre la comida y las paredes . Y ello , tanto si fuera un contacto directo (que la comida toque a las paredes), o indirecto , a través de un intenso vapor , que formará gotas condensadas en el cielorraso del horno .
   El agua caliente , extraerá entonces al gusto de las paredes , y al engrosarse la condensación de los vapores , las gotas caerán sobre la comida allí presente , traspasándole a esta , el gusto absorbido por las gotas , que estaban en contacto con las paredes .
5. Debido a que el pan no emana un intenso vapor , mientras se lo hornea , no es preocupante que se formen gotas de condensación , que vuelvan a caerse en el pan . En tanto el pan no haya tocado a las paredes del horno , y no haya sido horneado junto con carne o sus derivados , queda "Parve "- neutro , y puede ser consumido con productos lácteos .
6. La mayor parte de las comidas sólidas , e incluso la Pizza , no emiten suficiente vapor , como para crear condensación , por lo que si :
   1) La pizza no toca a las paredes del horno , y
   2) Si no hay carne o sus derivados , en el horno , (incluso salpicaduras y/o derrames de los mismos) , no hay problema con consumirla .
   Los argumentos contra la cocción de carne y leche (alternadas) en un mismo horno , son que a menudo , hay derrames o salpicaduras de la comida contraria , lo que causaría la transferencia de los gustos a través del aroma .
   Ya que el horno es un aparato de uso diario , es difícil evitar que no se ensucie en alguna oportunidad , ocasionando el obstáculo descripto .
7. Los sólidos no emanan generalmente mucho vapor , lo que causaría condensación .
8. Como medida de precaución . Teóricamente , resultaría que en tanto uno cocinare alimentos sólidos , podría usar el horno para ambos tipos de comidas , aunque no simultáneamente , y aún sin cubrir a los productos que se cocinan .
   Sin embargo , esto requiere que el horno esté perfectamente limpio y sin salpicaduras o restos alimenticios , que emitirán un aroma , cuando el horno funciona .
   A menos que se refriegue bien el horno , después de cada uso , (y quizás también encendiéndolo , a la temperatura más alta posible), es difícil asegurar que el horno esté limpio.
   Lo más aceptable entonces , aunque parezca pasado de moda , es destinar el horno para uno de los tipos de comidas (o lácteo o de carne) . Y ello debido a la imposibilidad práctica de mantenerlo perfectamente limpio , luego de cada uso .
9. Porque debemos evitar deleitarnos , u obtener toda sensación agradable , derivada de la cocción de *basar ve Jaláv* , (carne o sus derivados con productos lácteos) .
   Para muchas personas , el olor emanado de esa comida , les proporciona una sensación agradable .
10. En un horno a microondas , la cocción se produce por el calentamiento de la humedad contenida dentro del alimento , y por eso , es que en éste tipo de horno , se genera una cantidad de vapor , más grande que la producida en un horno común .
    Aparte de ello , a diferencia de un horno convencional , no hay ningún lugar por el que el vapor pueda salir , por lo que se condensa en las paredes del microonda .
    Si la microonda hubiera sido destinada a ser usada con carne , y se cocinare leche , sin cubrirla , el vapor de la misma se elevará hasta el techo del recinto de cocción , condensándose , y retornando a la leche o al alimento allí presente , pero no sin antes haber arrastrado consigo , al gusto de carne impregnado en las paredes , y transfiriendo simultáneamente a las mismas , los gustos lácteos .

Lo mismo ocurre en un caso inverso . En consecuencia , si se cubre la leche , no importa entonces que las paredes tengan residuos de carne , pues los vapores de la misma , no podrán salir .
Una pregunta interesante es la de si se pueden usar tapas o coberturas con agujeros laterales , para permitir que el vapor salga por los mismos .
A pesar de que las paredes del microondas tengan impregnados a ambos gustos , ya que el alimento está cubierto , la condensación no puede retornar al mismo .
Un pote , tazón , sopera o plato hondo INVERTIDOS , por ejemplo , impiden que la condensación retorne , y puesto que el alimento emana vapores , estos salen constantemente , impidiendo así el intercambio con el resto de los vapores que se encuentran por fuera del utensilio invertido , y que traen consigo los gustos impregnados en las paredes del horno .
Lo descripto es algo correcto y permitido .

11. De acuerdo con la *Halajá* , esto no constituye un problema , porque una vez que el vapor deja los límites del pote , es considerado como aroma , y no como un gusto determinante e intenso . Pero que quede claro , que lo mejor es NO utilizar a ese condimento (a ese frasquito) , para ambos tipos de comida .

1-La excepción a esta regla , es si alguien elabora pan , modelándolo de una forma especial , que lo hace reconocible como lácteo , o según otra forma , que lo haga identificable como de carne . Otra excepción a la regla , es la de si la cantidad producida es demasiado pequeña , como para ser terminada en un Shabat .
2-Comentario del Shaj 108 : 12
3-Posteriormente se analizará que sucede , si ello hubiera ocurrido .
4-Comentario "Darjé Teshuvá " 108 : 49
5-Ibidem . Allí mismo 92 : 164
6-Algunas personas escrupulosas , y pedantes en el cuidado de los preceptos , cubren o tapan a la comida , con una capa doble de papel de aluminio , por si la primera capa llegare a romperse .
7-Comentario "Darjé Teshuvá " 177

Utensilios y Cubiertos Metálicos Que Se Mezclaron. Lección número 19

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Mezcla de Utensilios y Cubiertos Metálicos

Caos en la Cocina *Kasher*

Se tratará una cuestión , no del todo infrecuente , en la que los niños tomaron la iniciativa de cocinar , dejando tras de si , un desopilante desorden , en el que la sopa láctea al hervirse en demasía , se derramó por todos lados , la pizza del horno se quemó , y la pileta se tapó , desbordando por sobre platos de carne y lácteos por igual .
Para colmo , se puede agregar que usaron **también** platos y cubiertos destinados a carne , para la preparación de la comida láctea caliente .
No necesariamente mejora la situación , si agregamos a nuestro caso , que los chicos , tomándoselo a pecho , limpiaron luego de ello la vajilla , a su libre entender , mezclando los platos y cubiertos a discreción , y lavando inclusive , junto con los mismos a los platos y cubiertos que **no** fueron usados .
Para encarar tal cuestión , tenemos que usar los tres criterios ya expuestos :
1. Gusto o Sabor 2. Temperatura 3. Tiempo
El uso de estos tres parámetros indicados , permite resolver con eficiencia ,

problemas como el descripto .

¿ Por Dónde Comenzar ?

¿ Cuán Peligroso Puede Ser Un Cucharón ?

Antes que nada , hay que comprobar , si alguno de los **platos de la vajilla destinada a la carne** , se tornó en definitivamente "No *Kasher* ". Para eso , hay que indagar , si ellos absorbieron el sabor lácteo , y también si fueron utilizados para la acción de cocinar , **o** sólo para servir la comida . De acuerdo con ello se puede determinar lo siguiente :

1) Un cucharón perteneciente a la vajilla de carne , que haya sido usado para servir una comida láctea , **requiere ser retransformado en "*Kasher* "**, porque fue introducido en un recipiente caliente de primer grado (*klí rishón*) . O sea , influyó aquí el segundo factor , que llamamos de " **Temperatura** ". De aquí se deduce sencillamente , que el Gusto o Sabor lácteo , se transfirió al cucharón .

El recipiente mismo , **no tiene que ser retransformado en "*Kasher* ",** si el cucharón **no** fue utilizado en las últimas 24 horas , vale decir , lo que llamamos (*Kelí She**Enó** ben Iomó*) .

Aquí consideramos entonces , al primero de los factores , que denominamos "**Gusto o Sabor** ".

2) Existen opiniones de Autoridades Rabínicas , que sostienen que el cucharón , es considerado como un recipiente de segundo grado calorífico (*klí Shení*) ; mas la mayor parte de las Autoridades en la Ley Judía (*Poskím*) , esgrimen que debería ser tratado como un recipiente de **primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , (y **no** de segundo grado) .

En ciertos casos , uno podría llegar a ser flexible , y adoptar la primera opinión mencionada (de 2do. grado) . Lo recomendable sería consultar con el Rav local , y particularmente en los casos en los que el percance ocurrido , arrastrara consigo una pérdida de dinero , o financiera de consideración .

3) Al tratar al cucharón como un recipiente de **primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , los platos , que se pusieron en contacto con el alimento caliente , vertido de éste ítem o recipiente de **primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , pasan a ser recipientes de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) . Los cubiertos , pasan a ser considerados , como que entraron en contacto con un recipiente de **segundo** grado (*klí Shení*) (el plato).

Transferencia del Gusto Sin Cocinar - 1. Gusto o Sabor

Queda claro entonces , que los cubiertos deberán ser **reconvertidos** en "*Kasher* ", y que los platos , **no** pueden normalmente pasar éste procedimiento .

El Gusto , es transferido **inclusive** en un recipiente de **segundo** grado [1](*klí Shení*) , aunque **no** esté lo bastante **caliente como para generar cocción . Vayamos ahora a un relato *Talmúdico* al respecto :**

La Fuente Textual que habla de los Cucharones : una Historia Sabática [2]

R´ *Itzják* , hijo de R´ *Avdimi* relató lo siguiente : "Una vez , entré en los baños públicos , atrás de *Rabi* , y le pregunté si le gustaría , o le parecería bien , poner una vasija o botella de aceite , en la bañera caliente (con el propósito de calentarla) , a lo que me replicó :
- "Sacá o quitá agua de la bañera , que es considerada como un recipiente de **primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , **con otro utensilio** , lo que torna a éste último , en un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*), y luego de ello , colocá o poné a la vasija o botella de aceite , que querías calentar , dentro de aquel utensilio .

De aquí aprendemos , que un utensilio o recipiente de**segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , **no** cocina o genera cocción , ya que se permite colocar en el mismo , una botella o vasija de aceite en *shabat* .

El **Bet Iosef** dice , que es difícil establecer una diferencia entre cocinar en *shabat* , y cocinar un alimento "No *Kashér*". En ambos casos , la definición de cocina o de cocción , es la misma .
Por lo tanto , se infiere , que un recipiente de **segundo**grado calorífico (*klí Shení*) , de cualquier modo , **no**cocina o genera cocción .
La razón por la que un recipiente de **primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , cocina o genera cocción , e incluso cuando está ya fuera del fuego , se debe a que las paredes calentadas del recipiente , conservan el poder calorífico .
Digamos en cambio , que la razón por la que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , NO cocina o genera cocción , **e incluso cuando está todavía muy caliente ,** se debe a que las paredes del recipiente de**segundo** grado estaban frías , y el alimento comenzó a enfriarse , inmediatamente después de haber sido vertido al mismo .
Queda claro entonces , que el alimento **no** puede enfriarse , y cocinarse al mismo tiempo .

Infusiones de Segundo Grado Calorífico

Todas las opiniones convienen , que a pesar de que un recipiente de segundo grado calorífico (*klí Shení*) , NO cocina o genera cocción , de acuerdo con algunas de las opiniones Rabínicas , **tiene aún la capacidad de transferir gustos** .
¿ Existe acaso otro ejemplo , en el que el gusto de una comida sea traspasado a otra , sin cocinarse ? .

Transferencia de Gustos a Nivel Molecular

Aún a pesar de que en lo anteriormente relatado , en relación al *shabat* , se aprende que un recipiente de**segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , **no** cocina o genera cocción , eso **no demuestra** , que el gusto **no** sea transferido . Este punto es la base de una polémica al respecto .
1) Hay Autoridades Rabínicas , que son de la idea , que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , **no**cocina o genera cocción , pero tiene la capacidad de transmitir a los gustos , causando que estos sean absorbidos en la superficie exterior del alimento o del utensilio allí presente , concepto

designado en hebreo como "*Kedé Kelipá* " [4].
2) Otras Autoridades Rabínicas opinan , que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , hace que los "gustos" sean expulsados (*maflít*) , y sean absorbidos (*mavlía*) , a través de todas las partes del alimento , pero no simultáneamente [5] (es decir , el gusto es absorbido , o bien es expulsado , una sola vez por cada incidente) .
3) A su vez , otras Autoridades argumentan , que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) **no**transfiere , o sea , **ni tan siquiera transfiere el gusto** [6].
4) El **Shaj** [7], se muestra severo y estricto , en lo que se refiere a vajillas de barro , loza o cerámica (*klí jéres*) , o alimentos , y es de la opinión , que un recipiente de**segundo** grado calorífico (*klí Shení*) , es capaz de expeler o emitir (*maflít*) , y ello también hace que los gustos sean absorbidos (*mavlía*) , en la capa externa "*Kedé Kelipá* ".
No obstante , **no** es estricto , en un caso donde se prevé una pérdida financiera o de dinero . Acerca de utensilios o enseres de plata o metálicos , el Rav se declara como completamente flexible , ya que un recipiente de **segundo**grado calorífico (*klí Shení*) , no transformará en prohibida , ni tan siquiera la capa externa del material - *"Kedé Kelipá*".

Una Buena Razón para ser Estricto

Cabe preguntar entonces , si dos de las opiniones requieren transformar nuevamente a los utensilios en Kasher , y otras dos opiniones , No ; ¿ Por qué no se podría ser flexible y permisivo , al adoptar que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) ,**no** cocina o genera cocción ?.
Un gran sabio y erudito , que vivió hace aproximadamente dos siglos [8], el **Rabino Akiva Eiger** , responde a esta pregunta . Él dice , que dado que purificar a los utensilios , hirviéndolos mediante el procedimiento llamado "*Hag ´alá*", **no** es considerado como algo muy difícil de efectuar , es preferible **no** confiar o apoyarse , en las opiniones flexibles o tolerantes al respecto .

Sin embargo , en el caso de tazas de café vitrificadas , o platos de loza , ya que no pueden ser tornados nuevamente en *Kasher ,* a través del procedimiento señalado , podemos basarnos de todos modos , en la opinión permisiva , por la que un recipiente de **segundo** grado calorífico (*klí Shení*) no transfiere ningún gusto [9].
Esta es una importante medida de flexibilidad , ya que de no haber sido así determinada , el utensilio tendría que ser eliminado , puesto que la loza o barro - *jéres* , **no** pueden ser retransformados en *Kasher* .

Un Concepto No Descripto Todavía : "Algo que Será Permitido Posteriormente" - (*Davar Sheiésh Io Matirín*)

"La ley o regla , que trata de **algo que será eventualmente permitido** , y por eso , **no** podrá ser negado o anulado (frente a la mayoría **apta** de un ítem de carácter similar) , es enseñada en la *Mishná* misma ".

MISHNA BEITZA 3 B

Algo que sería "eventualmente" permitido (*Davar Sheiésh lo Matirín*), **no** queda anulado (*Batél*) , inclusive frente a una proporción 1000 (**mil**) veces mayor

Esto significa , que si algo se volverá finalmente permitido (*Davar Sheiésh lo Matirín*) , y se mezcla con 1000 artículos o ítems similares , todos los artículos quedarán entonces prohibidos .
Los Sabios Rabinos decretaron , que algo que se tornará en permitido posteriormente , **no** se niega o invalida (*Batél*) , si se mezcla con la misma clase de alimento .

Por ejemplo , un alimento que fue cocinado por accidente en *shabat* , es definido como algo que se volverá "finalmente" permitido (*Davar Sheiésh lo Matirín*) , según muchas de las Autoridades Legales Judías (*Poské Halajá*). Consiguientemente , si por ejemplo , un pedazo de pollo (escalope o milanesa), accidentalmente cocido en *shabat* , se hubiera mezclado con otras milanesas de pollo adecuadas , todos los pedazos quedarán **prohibidos** , hasta después de que haya terminado el *shabat* , que es el momento en el que el trozo prohibido de pollo , se torna**permitido** (reiterando , después de transcurrido el *shabat*) .
Uno no puede obtener beneficios , o favorecerse , con un alimento que fue cocinado sin intención en *shabat* ,**durante el mismo *shabat*** , en el que ocurrió el percance de la cocción .
Se puede comerlo , después de finalizado el *shabat* , al que se le agregará un tiempo de espera , igual al que tomaría cocinar a ese alimento accidentalmente cocinado , **después**de terminado el *shabat* mencionado . (Si por ejemplo requiere 35 minutos de cocción , habrá que agregar 35 minutos a la salida oficial del *shabat* , para poder ingerirlo).
De aquí que será mejor esperar , hasta que el trozo se vuelva permitido , que basarse en la ley de la negación frente a la mayoría (*batél*)[10] ,[11] .

Comprendiendo Cómo Se Formó la Costumbre

El **Mejaber** dice , que si un recipiente (*klí*) , que absorbió el gusto de una comida prohibida (*isúr*) , se mezcla con otros recipientes , se anula o invalida .
El **Rama** por su parte interpreta , que el hecho de tener que llevar a cabo el proceso de hervir al utensilio de acuerdo a las reglas -"*Hag´alá* ", muestra que se trata de un caso común , en el que algo que se ha mezclado con un alimento prohibido , y no de algo que se **algo se volverá finalmente permitido** (*Davar Sheiésh lo Matirín*) por si mismo .

El **Shaj** [12], cita a aquellas opiniones que discrepan sobre esta ley . El **Ra´ah** [13], expresa que ya que el procedimiento de hervir a los enseres , de acuerdo a lo estipulado - "*Hag´alá* ", puede ser efectuado , el concepto legal - *halájico ,* que entra en juego , es el de "*nikár ha´isúr* " (lo prohibido es discernible , y **no se anula**) - *batél*, dado que puede ser quitado de la mezcla ,

por medio de la "*Hag´alá* " señalada .
El comentario del **Maharil** , sostiene que la "*Hag´alá* " requiere un costo y esfuerzo mínimos . Por consiguiente , el **Shaj** determina , que habría que ser estricto y severo en esta materia , a menos que se prevea una pérdida de dinero o financiera significativa .

El **Shaj** añade , que inclusive en el caso de que se prevea una pérdida financiera significativa , habría que esperar 24 horas , antes de usar el utensilio , de manera tal que el gusto absorbido , se haya definitivamente estropeado , hasta un punto en el que deja de estar incluido , en la prohibición estipulada por la *Torá* [14].
Según el **Taz** [15], **todos** los cubiertos tienen que ser tornados en *Kasher* , porque existe la posibilidad , de que**todos** ellos puedan ser usados repentinamente , y entonces , serían considerados , o entrarían en la categoría de "*nikár ha´isúr* " (lo prohibido es discernible , y no se anula) -*batél* , ya que se sabe con certeza , que los cubiertos prohibidos , están siendo actualmente usados .

Cuando Hacer las Cosas , Se Torna En Dificultoso

Para el caso de que sea sumamente difícil retransformar en*Kasher* a todos los cubiertos , el comentario **Piské Teshuvá** [17] trae a colación , la opinión del **Javát la´ír** , quien dice , que eso entra entonces en la categoría de **"algo que se volverá finalmente permitido** "(*Davar Sheiésh lo Matirín*).
Sin embargo , el *Rav* del **Jojmat Adám** [18], cree que en el caso que se deba efectuar el proceso de la "*Hag´alá* " , el plato o utensilio " *No Kasher* ", **no es** definible como **algo que se volverá finalmente permitido** .
Si ejecutar ese proceso , demandare un gran esfuerzo , habría que preguntar al Rabino local , cómo proceder .

Preguntas De Repaso

1. Supongamos que un cucharón fue utilizado para servir la sopa , ¿ Es considerado como un recipiente de**primer** grado calorífico (*klí Rishón*) , o uno de **segundo**grado (*klí Shení*) ? Explicarlo .
2. Las soperas o platos hondos , ¿ Absorben los gustos , cuando se sirve la comida con un cucharón ? Explicarlo .
3. ¿ Por qué un recipiente de primer grado calorífico (*klí Rishón*) , cocina o genera la cocción , aún luego de haber sido quitado del fuego , y un recipiente de segundo grado , no se considera que produce la cocción ?
4. ¿ Por qué se prefiere no basarse en la opinión , según la cual , un recipiente de segundo grado , no transfiere el gusto ?
5. Explicar en términos generales , por qué la ley o regla de la mayoría no se aplica , si el alimento prohibido , es algo que será eventual o finalmente permitido .
6. ¿ Cuáles son los dos motivos , por los que una cuchara "no *Kasher* ", no es considerada como algo que será eventual o finalmente permitido ?
7. Dar dos razones , acerca de por qué todas las cucharas deberían ser retransformadas en *Kasher* (en el caso tratado), si una cuchara destinada a usarse con carne , absorbiera el gusto lácteo , y se mezclara posteriormente , con las demás cucharas ?
8. ¿ Cuándo se puede ser permisivo o flexible , en el caso anterior ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Hay Autoridades Rabínicas , que son de la opinión , que un cucharón que fue usado para servir la sopa , es un utensilio o recipiente de primer grado calorífico (*klí Rishón*) , mas otras Autoridades sostienen , que es uno de segundo grado (*klí Shení*).
   La diferencia entre un cucharón, y cualquier otro recipiente de segundo grado (*klí Shení*) , como por ejemplo la sopera o la salsera , donde se sirve la sopa a la mesa , es que el cucharón , al entrar cada vez en la olla , se torna nuevamente en caliente , por lo que no puede enfriar ya , a la sopa de la olla .
   La sopera o la salsera , en cambio , no toman contacto directo con la sopa caliente de la olla (sino que reciben el contenido del cucharón) .
   Uno de los puntos fundamentales al respecto , parece ser la cantidad de tiempo que el cucharón permanece en la sopa de la olla , o sea , si permanece allí , es parte integral del proceso de cocción , o si entra y sale rápidamente , y se atenúa notablemente esa cocción .
   En este caso analizado , en el que los niños hubieran mezclado todo , incluso si se adopta la opinión , de que el cucharón es normalmente un utensilio o recipiente de segundo grado (*klí Shení*) , se podría argumentar , que sería muy probable que los niños hayan dejado por ejemplo reposar al cucharón en la olla , por un lapso mayor que el normal , y por eso , la mejor idea sería , la de adoptar la posición más severa y estricta al respecto .
2. Si se adopta la idea , por la cual el cucharón es un utensilio o recipiente de segundo grado (*klí Shení*), entonces los tazones o platos hondos de los que se come , son definidos como utensilios o recipientes de tercer grado (*klí Shelishí*), y la respuesta es negativa . (No absorben los gustos cuando se sirve la comida) .
   Si en cambio , se sostiene que el cucharón ha de ser definido como una extensión del recipiente original (de primer grado calorífico - *klí Rishón*), entonces resulta , que las soperas o platos hondos se convierten en utensilios o recipientes de segundo grado (*klí Shení*).
   Existen varias opiniones , acerca de si un utensilio o recipiente de segundo grado (*klí Shení*) , absorbe el gusto del alimento .
   Hay quienes consideran , que el gusto se absorbe , solamente hasta el espesor de una cáscara o membrana (*ad kedé kelipá*) desde el punto de contacto .
   Meditemos un instante , sobre el caso de un saquito de té sumergido en un recipiente de agua tibia - el color saldrá de la bolsita , pero a diferencia de lo que ocurre en el agua caliente , donde hay una gran energía , aquí el color del té , seguirá concentrado alrededor del saquito .
   Otros piensan , que la transferencia del gusto , hecha a través de la comida o el alimento entero , se asemeja al efecto de cocinar.
   Las opiniones más tolerantes , determinan que el gusto no se transfiere del todo , o que se transfiere solamente en el caso de ciertos materiales (por ejemplo la loza y el barro cocido continúan transfiriendo , mas los metales y cubiertos , no) .
3. Un utensilio o recipiente de primer grado calorífico (*klí Rishón*) , continúa el proceso de cocción , porque la olla en si misma está caliente , y el alimento continuará cocinándose , hasta que el recipiente se enfríe .
   El ejemplo clásico que recordamos , es el de la pasta recocinada , por habernos olvidado de colarla inmediatamente .
   Un utensilio o recipiente de segundo grado (*klí Shení)* , no cocina , o no produce cocción , porque el recipiente por si mismo está frío , y por lo tanto , el calor del alimento comienza a disiparse inmediatamente .
4. Es preferible no confiar o basarse en la opinión , por la que un utensilio o recipiente de segundo grado *(klí Shení)* , no transfiere el gusto (no aceptarla) , porque esta es una materia controversial y polémica , donde cunde la incertidumbre , y donde adoptar una opinión más estricta , no crea ninguna dificultad indebida , o pérdida de dinero .
   Por consiguiente , adoptamos la opinión más severa , haciendo la salvedad , de que si el

hecho de adoptarla , causare una pérdida financiera de consideración , o una dificultad insoportable (como por ejemplo , tirar todas las tazas de café) , nos podemos basar entonces , en la opinión tolerante o flexible .

5. La ley o regla , en virtud de la cual se puede anular algo en presencia de una mayoría no arruinada - "*batél*", es un tipo de tolerancia o exención indivisible . Vale decir , si el artículo se permite , o se tornará en permitido más adelante , en cualquier acontecimiento , no hay entonces una base verdadera , que justifique apoyarse en esta tolerancia .
   Cuando una persona se expone a la consumición de una cierta cantidad de comida prohibida por determinadas circunstancias (cocción accidental en *shabat* , por ejemplo) , o un alimento "No *Kasher* ", en vez de invocar el amparo de esta regla , puede esperar hasta que el artículo o ítem en cuestión , tome el estado de permitido , respecto del *Kashrut* .
6. "Algo que sería eventualmente permitido " (*Davar Sheiésh lo Matirín*) , es un concepto que se refiere a un caso , en el que el artículo o ítem en cuestión , se volverá automáticamente permitido , bajo las normas regulares del *Kashrut* , y sin ningún trabajo adicional .
   Una cuchara "No *Kasher* ", SOLO puede convertirse en*Kasher ,* a través del procedimiento de la "*Hag´alá* ", proceso que acarrea esfuerzo y dinero (por ejemplo , costo de la energía para calentar el agua...etc.) .
   Además , cuando se mezclan un alimento "No *Kasher* ", con uno apto - "*Kasher* ", y el alimento "No *Kasher* ", puede ser identificado y quitado , no hay lugar ni posibilidad , de entrar en la opción del "*batél* ", o sea la impugnación en presencia de una mayoría no dañada .
   En otras palabras , se debe quitar al alimento "No*Kasher* ".
   En el caso de una cuchara "No *Kasher* ", el hecho de que la cuchara pueda ser convertida en *Kasher*hirviéndola , (por el proceso llamado "*Hag´alá* ") , significa que los elementos "No *Kasher* ", son de hecho identificables , y por consiguiente no pueden o no están sujetos a la anulación (en presencia de una mayoría "correcta") .
7. Una razón , es que en la mayor parte de los casos , hacer el procedimiento de tornar en *Kasher* a todas las cucharas , en vez de hacerlo sólo con la/s prohibida/s , No va a causar en la práctica , un suplemento de esfuerzos o de dinero perdido .
   Por eso , no deberíamos confiar o basarnos en la rigidez o severidad , para decidir el caso .
   Otra razón , es que existe la posibilidad , de que todas las cucharas puedan ser usadas inmediatamente , y ello , a diferencia de un caso , en el cual sólo algunas cucharas están siendo usadas (y uno puede asumir allí , que la cuchara "No *Kasher* ", NO es la que se está usando .
   Al usarse nuevamente sin intención , a todas las cucharas , inmediatamente después del incidente ocurrido , no cabe duda , de que la cuchara "No *Kasher*", entró en uso .
8. Uno puede ser tolerante y flexible , si tornar en*Kasher* a todas las cucharas , fuera demasiado difícil , o causare una pérdida financiera significativa

1-Comparamos el agua caliente retenida en la pileta , a un líquido retenido en un recipiente de segundo grado calorífico (klí Shení).
2-Tratado de *shabat* - hoja 40 b .
3-Comentario de los Tosafot - hoja 40 b .
4-Comentario del Rashba (traído en el código del Tur) . Allí demuestra , que si el cuchillo de un "no judío", hubiera sido usado para efectuar la matanza ritual de un animal , entonces un espesor equivalente a una capa o membrana (kedé klipá) , del makóm shejitá (del lugar cortado en el cuello del animal) , queda prohibido , porque el calor natural del animal , causa que el cuchillo emita su gusto (beli´ot).
Consecuentemente , un recipiente de segundo grado calorífico (klí Shení) , que esté más caliente que la temperatura del cuerpo de un animal , cierta y seguramente estará prohibido , hasta la profundidad , o hasta un espesor de lo definido como el tamaño de la uña (isúr kedé klipá).
5-Esto sigue a la interpretación hecha por el Rashal , en el libro "Iam Shel Shelomó "; sin embargo , vemos que en el libro del "Shaj" 5 , éste trae una respuesta (Teshuvá) del Rashal , que dice lo contrario .
6-El comentario del Taz dice , que en el caso de que se pudiere producir una gran pérdida financiera o de dinero , (hefséd merubé) , se puede ser allí flexible y considerado (mekél).
7-105 : 5
8-Rav de la ciudad de Posen (Polonia) . Vivió entre 1761 - 1837 .

9-Rab Akiva Eiger - Artículo - Simán 105 .
10-Rashi
11-Hay otros tres motivos , por los que un "Davar Sheiésh lo Matirín ", o sea , algo que sería eventualmente permitido posteriormente , no queda anulado (Batél) . Hay además , otras 7 condiciones que deben cumplirse , a fin de considerar a un determinado alimento prohibido , como un "Davar Sheiésh lo Matirín ".
12-105 : 8
13-R´ AHARON BEN IOSEF HALEVI - RAAH - Nació en Barcelona , España , en 1235 , donde falleció en el 1300 . Talmudista y Codificador de la Halajá , fue estudiante del Ramban , y cambió ideas con el Rashba . Escribió el libro "Bedek HaBait ", y se presume que es el autor del Sefer Hajinuj , donde se enumeran a los 613 preceptos - mitzvot - según su orden de aparición en la Torá , aunque muchos disputan y discrepan acerca de su autoría . Entre sus discípulos se encuentra el Ritva .
14-Después de transcurridas 24 horas , posteriores a la absorción producida en el utensilio , el gusto es considerado como estropeado , según la norma de la Torá , y sale ya del marco de estar prohibido . Los Rabinos nos impusieron la obligación de retransformar a estos utensilios en Kasher , de todos modos , y ello , para evitar la confusión con el caso de un utensilio que absorbió el gusto fresco , y debe por lo tanto , ineludiblemente ser retransformado en Kasher , según las normas y reglas emanadas directamente por el texto de la Torá .
15-102 : 8
16-102 : 10
17-53 : 23

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Insectos o Bichos. Lección número 20

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Insectos o Bichos

Problemas con el agua Potable

Se tratará aquí , el problema de haber encontrado microorganismos vivientes , en el agua potable doméstica .
El problema en si , es que hay tipos de crustáceos considerados por las Autoridades Sanitarias como inofensivos , pero está claro que su consumición está estrictamente prohibida por la Ley Judía .
Más aún , se sabe que es complicado suprimirlos , y a veces son considerados como beneficiosos , para el cuidado de la calidad del agua contenida en los tanques .
El consejo simple que se suele dar para remediarlo , es el de usar un sistema de filtración .
El problema es grave , desde el punto de vista del *Kashrut ,*porque cualquier alimento hecho con este agua , no sería*Kasher* . Así por ejemplo , los restaurantes que no filtran su agua , perderían el certificado de *Kashrut* .
En los laboratorios , a la vista del microscopio , se suelen ver pequeños organismos vivientes , mucho más fácilmente revelables hoy en día , merced a los avances tecnológicos , y a la creación de instrumentos de observación sofisticados , que permiten ver a estas criaturas diminutas .
¿ Puede ser que nuestros antepasados , hayan consumido a estos organismos , por generaciones ?

La Torá Fue Entregada a los Hombres , - No a los Ángeles

Vemos en el *Talmúd* , que hace muchos años , nuestros antepasados revisaban y examinaban a los alimentos que comían , sin la ayuda de una lupa o un microscopio .

Parte de la belleza de conservar las leyes del *Kashrút* , consiste en que recae sobre nosotros , la responsabilidad de que realicemos nuestros deberes provenientes de la *Torá*, según nuestra capacidad .
La *Torá* fue entregada a los Hombres , vale decir , **no** fue entregada a los Ángeles Ministeriales , o como se dice en Hebreo , "*Lo nitná Torá le´Malajé hasharet* ".
Este concepto resulta notorio , en la manera de cómo definimos lo que está permitido , o lo que está prohibido , qué es lo que se anula o se vuelve insignificante en una mezcla , y qué cosa no lo es .
¿ Acaso era la temperatura lo suficientemente caliente , como para transferir el gusto o el sabor , o no [1]?
El mismo punto de vista , se aplica a la prohibición de los insectos , bichos o microorganismos vivientes . Esta **no** es una prohibición absoluta , carente de un marco , falta de definición y sin pautas .
De este modo , si podemos distinguir al insecto en el agua o en la comida , con nuestra propia vista , esto define qué esta es la "clase" o tipología , del insecto que está prohibido por la *Torá* .
Por ejemplo , sabemos que existen parásitos tan pequeños y diminutos , que pueden vivir incluso en una hormiga . Obviamente podemos ver una hormiga , pero sin la ayuda de un microscopio , **no** podemos ver al parásito que vive sobre la misma .
Más aún , estos tipos de parásitos , están por todas partes , y en todos los alimentos , y posiblemente también en el agua que bebemos .

¿ Qué Cosa Preocupaba y Concernía a nuestros Sabios Rabinos ?

1) La ***Torá*** prohíbe comer insectos o bichos , de acuerdo a lo formulado en el versículo *"No se comerá todo reptil que se arrastra sobre la tierra pues es aborrecible"*[2].
La prohibición antedicha , no sólo incluye a los roedores y lagartos , sino también a los insectos .
2) Los insectos y microorganismos que se encuentran en el agua , están prohibidos por un pasaje o versículo diferente , que aparece en el libro de *Vaikrá* (Levítico) 11 : 12 .
Allí vemos que la *Torá* sólo permitió el pescado que tiene aletas y escamas . El bagre , siluro , o barbo (catfish , en inglés) por ejemplo , están prohibidos , porque **carecen de escamas** .
Si un tipo de criatura marina **no** es *Kasher* , es llamada entonces con la designación de "reptil acuático" , que en hebreo se dice " *sheretz hamaim* ". En consecuencia , los bogavantes , langostinos , crustáceos , almejas , etc. son considerados como insectos o bichos de agua .

Como Examinar o Revisar a un Alimento , en relación con la presencia de insectos

Nunca se hubo de formular , que si no se pudiere ENCONTRAR el insecto contenido en un alimento , éste quedaría permitido . Lo que correspondería decir , es que el insecto estaría permitido , si no se lo pudiera VER .
Y éste es el método , por el que examinamos la posible presencia de insectos en un Alimento .
Así , tal como un inspector de la Repartición Pública de Obras Sanitarias , debe seguir las leyes del gobierno , a fin de asegurarse que los productos químicos peligrosos , no entren en contacto con un alimento a cocinarse o procesarse , así también , un Judío al seguir las leyes de la *Torá* , "trabaja" para el TodoPoderoso , con el propósito de asegurarse que los insectos y microorganismos , **no** sean mezclados con la comida .
Y tal como se ha de cuidar nuestro estado físico y de salud , hemos de velar y custodiar , por nuestra salud espiritual .

Como ser un " Buen Guardián Liquidador " de Bichos

Podemos dividir a los alimentos en tres categorías [3]:
1) **Aquellos que no suelen tener bichos de un modo general** , tales como determinadas frutas frescas , o verduras como las zanahorias , papas , tomates , etc. .
2) **Aquellos que a veces tienen insectos** , tales como la harina , la harina de *Matzá* , frutas secas , porotos , cereales , arroz , etc..
3) **Aquellos que casi siempre tienen insectos** , tales como las verduras de hoja , lechuga , col , repollo , perejil , coliflor, brócoli y espinaca .
La segunda y la tercera categorías requieren inspección .

Tamizado o Cribado de la Harina

A pesar de que toda la harina haya sido previamente tamizada , antes de su venta al público , por lo general nos preocupa , que una larva o huevo de algún insecto , pudiera haberse incubado o desarrollado en la harina , después del tamizado , y antes del envasado (O sea , entre los dos procedimientos industriales) .
El tamizado con una malla muy fina [4], sería suficiente para remediar la situación .

Harina de *Matzá* , etc.

Habrá que volcarla sobre un plato , y examinarla lentamente , de a poco por vez. La revisación incluirá la búsqueda de cualquier movimiento o color extraño .
Los porotos y el arroz , también pueden ser observados y chequeados de esta manera . Pero además , hay que asegurarse de comprobar , que **no** se encuentran en ese paquete o bolsa , porotos o granos infestados .

Frutas secas

La fruta entera , requiere ser examinada . Habrá que abrirla o partirla , y observar su interior , con la ayuda de muy buena iluminación .

Verduras de Hoja

Habrá que remojarlas en agua , con un poco de vinagre . Esto "cosquilleará" o excitará a los bichos , causándoles moverse , lo que permitirá su visualización , para poder sacarlos .
Luego de ello , cada hoja deberá ser sostenida de cerca , frente a la luz (o bien una lámpara , o donde haya intensa luz natural) , con el fin de asegurarse que ningún insecto quedó adherido , o pegoteado a las hojas .
Coliflor , Brócoli , etc.
Hay Autoridades Rabínicas que son de la idea , que la coliflor , el Brócoli , el maíz (los choclos) , y los dátiles comprimidos o compactados , son imposibles de examinar .
Hay que tener cuidado de **no** agregar **demasiado** vinagre al agua , porque una alta concentración del vinagre , que tome contacto con el alimento durante unos 18 minutos aproximadamente , causará la "cocción", "salmuera", o escabechado de los bichos , transmitiendo y transfiriendo ese gusto "prohibido", al alimento en cuestión (hojas de verdura en éste caso).
Si uno está inseguro acerca de cuál es la costumbre imperante en una determinada comunidad , respecto de las posibilidades de contaminación por bichos o insectos en los productos , habrá que consultarlo con el Rabino local .
La respuesta , puede variar según la temporada , región , y también según los procedimientos de cultivo y desinfección utilizados .

Condiciones para la Supresión y Liquidación de los Insectos en la Comida

Esto es parte del trabajo , que suele hacer un inspector o supervisor del *Kashrut* público . Para ello , requiere estar bien descansado , para tener la paciencia apropiada , que le permita inspeccionar cada pedazo del alimento .
Así , la inspección de la comida , tanto la casera como la pública , deberá efectuarse por una persona **descansada** , y a plena luz de día , o bajo una excelente iluminación artificial .

Quién es Calificado y Quién No lo es Para éste trabajo

- ¿ Se puede emplear a una persona **no** judía , para efectuar éste trabajo , de comprobar si el alimento está infestado con bichos ?
El problema con ello , es que la extrema complacencia adoptada por el trabajador , para con su empleador judío , le podría eventualmente conducir a **no** considerar estrictamente las características de la ley del *Kashrut* en éste punto , absteniéndose de informar sobre posibles problemas ocurridos .(Nota complementaria : y ello en el mejor de los casos , pues si la persona empleada fuera algo hostil o adversa...)
De aquí que **no** se puede emplear a un no judío , para realizar esta tarea de revisación o comprobación de la presencia de insectos o bichos en los alimentos .

Verduras Congeladas y envasadas

En el caso de productos procesados o elaborados , está claro que es prácticamente imposible para una fábrica , examinar y verificar toneladas de coliflor , brócoli , repollos , espinaca etc. .
Ellos efectúan un control mínimo , confían y se basan en ciertos principios de la Ley judía , que sostienen , que si una cantidad mínima azarosa , estuviera libre de insectos , o sea no afectada , podemos inferir que el resto también , será de idéntica calidad , y no estará infestado .
Cabe recordar , que habíamos aprendido , que si un insecto se hubiera caído o precipitado sobre un vaso de jugo , por ejemplo , **Todo el jugo queda prohibido** , si se sabe del insecto , y no se hubiera podido quitarlo o sacarlo íntegramente .
Por esta razón , hay muchas personas que no comerán chucrut o coliflor congelados o procesados industrialmente , salvo que ellos mismos hubieran podido examinar directamente a la comida .
No obstante , hay mucha gente que opta por confiar , y basarse en esta permisividad o flexibilidad descripta , por la que una mínima verificación del lote del alimento , es suficiente para aceptar la comida procesada al por mayor , cuando se trata de grandes cantidades industriales .

Alimentos que no pasaron control

¿ Qué pasa si una comida , (*Kasher* por supuesto) , hubiera sido cocinada , **sin** pasar el control de la posible presencia de insectos ?
Algo sospechoso que hubiera sido molido , o totalmente triturado , sin que se haya tenido **previo** conocimiento de ello , estaría eventualmente permitido .
Esto , permite autorizar a las hamburguesas vegetarianas *Kasher* (en lo que respecta a esta razón) , y ello , de acuerdo con todas las opiniones Rabínicas .
Incluso si alguien hubiera horneado un pan , sin tamizar la harina previamente , lo más probable es que pueda ser considerado como *Kasher* , porque la harina de hoy en día , es por lo general muy limpia . E incluso si hubiera habido algún insecto aislado , seguramente se habría desintegrado .

De cualquier manera es absolutamente recomendable consultar con un Rabino , acerca de cómo proceder , en esos casos particulares .

Fecha de Vencimiento

Queda claro que los insectos se reproducen , y que sus crías continuarán contaminando . Desde ya , que también están absolutamente prohibidos aún muertos , pero resultaría interesante preguntar , si un insecto muerto , puede ser considerado como "polvo" o tierra , una vez transcurridos doce meses .
La deshidratación de los mismos , o el procesamiento de la comida , por medio del calor de un horno , aceleraría el proceso de transformación a "polvo".
Por eso se asume , que las nueces o almendras tostadas , pueden generalmente ser consumidas , aunque no hubieran sido revisadas , y ello a pesar de que **toda la fruta seca fresca** , deberá ser inexorablemente inspeccionada .

Del mismo modo , las especias o condimentos desecados o deshidratados , son considerados como libres de insectos , ya que cualquier posible insecto que haya estado allí presente , pasó también por el proceso de desecado , que lo tornó en desintegrado , vale decir en algo prácticamente nulo .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué los microorganismos e insectos están prohibidos , aunque se hubiera determinado , que son beneficiosos para el sistema de purificación de agua potable ?
2. ¿ Por qué la *Torá* compara a las almejas , crustáceos marinos , pulpos , calamares y cangrejos marinos , a los insectos voladores y a las hormigas ?
3. ¿ Si un insecto o microorganismo , es demasiado pequeño como para ser visualizado sin ayuda de instrumentos , acaso estaría prohibido ? Explicarlo .
4. ¿ Qué ramificaciones o desarrollos históricos , están contenidos en la pregunta anterior ?
5. Dar algunos ejemplos de alimentos , a clasificarse en los siguientes grupos :
   a) Raramente tienen bichos o insectos .
   b) A veces tienen bichos o insectos .
   c) Siempre tienen bichos.
6. ¿ Qué tamaño de tamiz o criba , se prefiere para colar o tamizar la harina ?
7. ¿ Qué pasa si el pan hubiera sido accidentalmente horneado , sin haberse filtrado o tamizado la harina previamente ?
8. ¿ Cómo habría que revisar la lechuga y la coliflor ? ¿ Y las legumbres ? ¿ Y las frutas secas
9. ¿ Se puede efectuar la inspección de insectos apresuradamente ? Explicarlo .
10. ¿ Por qué no se puede confiar en la revisación o control de las verduras de hoja , para detectar la presencia de insectos , que haya sido hechos por un empleado u obrero No Judío ?
11. ¿ Acaso se deben inspeccionar las verduras congeladas o las envasadas , para detectar la presencia de bichos ? Explique ambos lados de la cuestión .
12. ¿ En que punto o momento , un bicho o insecto , es considerado como una partícula de polvo ? (Dar 2 respuestas).

Respuestas A Las Preguntas

1. Están prohibidos , porque la Torá nos prohíbe comer bichos e insectos acuáticos , (en virtud de la limitación hecha a la definición de los peces comestibles) .
2. Ellos son denominados "*shéretz hamaim* ", (reptiles acuáticos) , y entran en la misma categoría definida para los bichos o insectos terrestres , denominados en hebreo con el término " *shéretz* ", (reptiles o bichos) .
   Sin embargo , los bichos terrestres están prohibidos directamente , o sea , a través de la formulación directa de la prohibición - " no comerás bichos " - , mientras que en los acuáticos , la prohibición es expresada indirectamente , al definirse que se pueden comer , todos aquellos pescados que tienen aletas y escamas , definición que excluye a los mariscos , tiburones , etc. y otros seres que no entren en la definición establecida .
3. La ley formula , que si no lo podemos ver , no está prohibido . Eso significa , que la ley está diseñada y formulada , bajo un enfoque práctico .
4. Desde una perspectiva histórica , se puede enunciar , que la ley fue dada y expuesta , en una época en la que la gente dependía estrictamente de sus sentidos (pues no había microscopios) , y una persona promedio (no angelical) , no tenía otro modo de inspeccionar la presencia de insectos en la comida .
   La ley se desarrolló para gente común , desprovista de instrumentos y equipos de

observación , y no para "supermen" o individuos con características excepcionales dotados de altas tecnologías .

5. a) Raramente : papas , manzanas , limones ;
   b) De vez en cuando : harina , arvejas , arroz ;
   c) Casi siempre : coles , repollo , lechuga , coliflor , etc.
6. Uno muy fino con por lo menos 75/75 agujeros por pulgada cuadrada , o en el sistema métrico decimal , un tamiz cuyos agujeros sean de 0.2 mm x 0.2 mm (la décima parte de 2 mm) .
7. Si se asume que éste es un caso definido en la *Halajá*como "*bediavád* " (post - factum , luego de haber ocurrido el hecho), y que la persona se olvidó de tamizar, se puede confiar y basarse , en el hecho de que la harina de hoy en día , es muy limpia , y por consiguiente , se puede comer ese pan , de todos modos ("*bediavád* ") .
8. a) Lechuga y coliflor : Sumergirlas en agua con un poco de vinagre , para remover a los insectos , y luego inspeccionar fehacientemente cada hoja o ramo .
   b) Legumbres : Volcarlas espaciosamente , difundiéndolas en un plato , observando a la vez si están libres de insectos . (Y de cualquier manera , también enjuagarlas en agua) .
   c) Frutas secas : abrir la fruta y examinarla con buena iluminación .
9. No , porque los insectos son pequeños , y realmente se requiere concentración y paciencia , para poder revisar cada pedazo o unidad del alimento en cuestión .
10. Porque , al no identificarse totalmente con los alcances de la restricción e importancia de la *mitzvá* , podría por un lado , no ser pedante , mas por otro lado , como buen empleado , existe el peligro que quisiese complacer a su director o patrón , diciéndole que todo está en perfecto orden , y que no hay insectos o larvas presentes , cuando los resultados pudieron haber sido diferentes (por el motivo aducido - la existencia de una relación laboral) .
11. Los alimentos conservados y congelados están permitidos , en virtud de la regla flexible y no estricta , que establece , que si se examina una cantidad mínima , que otorga resultados satisfactorios , eso induce a pensar , que muy posiblemente el resto también , será de la misma calidad .
    Las fábricas hacen una prueba azarosa , y si la muestra o probeta del alimento en cuestión , la pasa satisfactoriamente , todo el lote , o sea toda esa comida será aceptable .
    (Otra consideración sobre la que nos podríamos fiar , es la del cuidado de los intereses económicos y comerciales de tal o cual productor industrial de alimentos , pues estos , tienen un particular interés , en la apropiada limpieza del alimento , para no perjudicar la fama y el buen nombre de la compañía , al sacar a la venta una comida que tiene bichos o gusanos , o incluso suciedad).
12. Un insecto es considerado como una partícula de polvo , después de transcurridos doce meses , dado que lo que queda del mismo , se habría secado a tal punto , que es considerado ya como polvo , o bien , luego del proceso de un fuerte horneado , deshidratado , o asado .(Procesos que aceleran el lapso de los 12 meses mencionados) .

1-Recordar los tres parámetros que influyen en la transferencia : Temperatura , Tiempo y Sabor o Gusto .
2-Vaikrá (Levítico) 11 : 41
3-Estos ejemplos varían de un lugar a otro . En un clima cálido , hay obviamente una mayor cantidad de bichos . Por otro lado , también la calidad y cantidad de pesticidas utilizados , disminuye la posibilidad de encontrar insectos . En Israel , hay algunos productos agrícolas , especialmente cultivados en un ambiente controlado , que permite considerarlos como libres de gusanos .
De todas maneras , es ineludible lavar muy bien todas las frutas y verduras .
4-Una malla de 75/75 agujeros (en ambas direcciones) por pulgada cuadrada . En el sistema decimal , ello equivale a decir , que cada agujero sea de aproximadamente 0.2 x 0.2 milímetros (vale decir , que cada agujero de la malla , sea igual a la décima parte de 2 milímetros , en ambas direcciones) .

La Inspección de los Huevos , y la Elaboración de la *Jalá.* (Pan propio de Shabat y días de fiesta - en general) **. Lección número 21**

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

La Inspección de los Huevos , y la Elaboración de la "Jalá"

(**Pan propio de *Shabat* y días de fiesta** - en general)

Recordemos inicialmente , que nuestros Sabios , *Jazal* , decretaron que se prohíbe elaborar pan , que no sea neutral ("*Parve*") , vale decir , se prohíbe que sea apto sólo para comer con carne , o con leche .
La excepción a ello , es si se hace una pequeña cantidad , lo que permite asegurarse de antemano , que no quedarán restos de la misma , o alternativamente , si se le da a ese pan , una forma determinada e identificada por el público , como láctea o de carne .
Un ejemplo de ello , son los bollos o empanadas tradicionales llamadas "*Burekas*", cuya forma rectangular , las revela como que están rellenas con papas (*Parve* = neutras) , en tanto si tienen una forma triangular , se revelan como lácteas (rellenas con queso) .
El otro tema digno de mención , es que los huevos a utilizarse , **deberán ser inspeccionados** antes de su uso . La inspección , tiene como propósito , encontrar puntos o manchas de sangre .

Huevos y Puntos de Sangre

El compendio *halájico "Sifté Daat "* [1], escrito por el**Shaj** , explica que si se encuentra una gota de sangre , en la yema de un huevo , **todo el huevo** , queda entonces prohibido por la *Torá* , porque esa gota , es la sangre , a partir de la cual se formará el pollito .
Si se encuentra una gota de sangre , en la parte blanca del huevo - la clara , la sangre en sí misma , está prohibida por la *Torá* , y el resto de la clara de ese huevo , **queda prohibida** , por la Autoridad de un Decreto Rabínico .
Si uno se olvidara de revisar los huevos de antemano , se puede llegar a basar o confiar , en el principio de la mayoría , quiere decir , que si la mayoría de los huevos son*Kasher* , probablemente esos también lo serían .
Sin embargo , **siempre** que sea posible examinarlos , **se deberá hacerlo** .
Habría que ser escrupuloso y pedante con ello , y **no** pasar por alto esta importante ley .

Confiar En la Regla de las Mayorías

¿" Cómo es que se pueden comer huevos pasados por agua , (huevos duros o hervidos) , sin romperlos previamente " ?
Una vez hervidos , ya no es posible revisarlos .
- Dado que la mayoría de los huevos , no tienen ningún punto de sangre , podemos apoyarnos en la regla de la mayoría . Pero eso , en los casos en los que no tuvo lugar la inspección requerida , que precede al uso .

De cualquier manera , puesto que existe una remota posibilidad de que un huevo tenga una gota o una mancha de sangre , se acostumbra a hervir un mínimo de tres huevos juntos , de modo tal , que si hubiere allí algún huevo No *Kasher* , éste quedaría en una minoría asumida de 1 : 2 .
Podemos entonces confiar , y basarnos en la Ley de la *Torá*, que trata de de las Mayorías , según la cual , TODO estaría permitido (los tres huevos) .
Y ello , para evitar deducir , que los huevos allí hervidos , se tornen en prohibidos , a causa del huevo que posiblemente tuviera sangre .
Todo lo descripto , no pierde en absoluto su vigencia , aún si se trata de huevos de batería [2] (de gallinas enjauladas o de " nidos ") .

Hay opiniones que dicen , que si rompiésemos un huevo que tuviera un punto o una mancha de sangre , y se hubiera mezclado accidentalmente con otros huevos , bastaría con quitar la mancha o gotita de sangre , ya que esta , **no** es una señal de un pollito en vías de desarrollo .
Hay otras opiniones que entienden , que toda la mezcla debería ser tirada o descartada , porque la gente podría llegar a pensar , que mediante éste método , todos los puntos de sangre , se volverían en permitidos (y por supuesto que **no** es así) , concepto que se llama en la *Halajá : Marít áin* - "sospecha de que se aprueba lo prohibido" .
La costumbre divulgada , es la de ser permisivo y considerado al respecto , salvo que en un determinado lugar , haya otra costumbre .

JALÁ (PAN) : Separación de una pequeña cantidad de masa , que toma el carácter de ofrenda .

Toda masa a hornearse , perteneciente a un Judío , ha de ser sujeta al cumplimiento del precepto de "*Hafrashát Jalá*".
Al elaborar el pan , es necesario separar una pequeña cantidad de masa , por cada tipo de masa preparada , y ponerla aparte , para cumplir con el precepto de "*Hafrashát Jalá* " (que significa , separar un pedazo de masa del tamaño de una aceituna - tal como será explicado detalladamente) .
Después de haberla separado , esta "*jalá* "(trocito de masa) , será quemada en un momento conveniente , de modo tal de no interferir con el horneado del pan .

Conceptos y Definiciones

El pan , tiene en hebreo , **dos nombres** asociados con el mismo :
1) "***Léjem*** "(pan de todos los días - pan común) y
2) "***Jalá*** " (pan especial que se hace para Shabat y los días de fiesta) .
La *Torá* , nos instruye separar un pedazo de pan , y entregárselo al *Kohén* (Sacerdote - Persona perteneciente al linaje de *Aharón HaKohén* y sus hijos) .
Esta *Mitzvá* , es denominada " la separación de la ***Jalá*** "[3].
Retrocediendo históricamente hasta la época , en la que la mayoría de los Judíos , vivía en la Tierra de Israel , vemos que la "toma o separación" de la ***Jalá*** , era una obligación , cuya vigencia emanaba directamente del texto de la *Torá* .
La *Torá* nos ordenó el siguiente precepto [4]: "Cuando entréis en la tierra a la

cual Yo os llevo…y comáis del pan de la tierra…de las primicias de vuestra masa elevaréis (poniéndola aparte)…"
La parte de la masa separada , será puesta a un costado , y entregada al *Kohén* (Sacerdote - Persona perteneciente al linaje de *Aharón HaKohén* , quien fue hermano de **Moshé Rabenu**).

Esta *Mitzvá* adoptó carácter Rabínico , después del retorno de los Judíos a la Tierra de Israel , durante el período del Segundo Templo de Jerusalén , siendo entonces ejercitada , por sólo una fracción de la población (debido al exilio) . También fue practicada , **después** de la destrucción del Segundo Templo a manos de los Romanos , ocurrida alrededor del año 70 de la era común . Todo Judío que hace su propio pan - y también en la Diáspora , habrá de separar una pequeña cantidad de masa del resto , designándola como ***Jalá*** .

El propósito actual de ello , es el de que sirva como elemento recordatorio , del cumplimiento de esa obligación , que observamos y cuidamos en Eretz Israel . Explicaremos , por qué determinadas leyes referentes al precepto de *Jalá* , son más estrictas actualmente en Israel , fundamentándolo en la razón que expone , por qué separamos *Jalá* en Israel , y a su vez , la razón de por qué lo hacemos en la Diáspora ".

¿ Entrégalo o Quémalo ?

En la época del Templo , los Sacerdotes (*Kohaním*) , recibían un pedazo de masa llamada *Jalá* [5].
La *Torá* nos dice , que **no** hay ninguna cantidad mínima prescripta , que debe ser separada de la masa , en concepto del mandamiento de *Jalá* .
No obstante , los Rabinos decretaron en los tiempos del primer Templo , que una persona que hornea para su hogar o para propósitos domésticos , separe una cantidad de 1/24 vo (**4,16** %) de su masa , para dársela al *Kohén* (en concepto de la ejecución práctica de éste mandamiento).
Un panadero , tendría que dar menos de lo señalado , vale decir , 1/48 vo (**2,083** %) de la masa .
Para comprender el tema en un contexto histórico , hemos de recalcar que los *Kohaním* , en los tiempos posteriores a la destrucción del Templo Sagrado de *Ierushalaim* , se tornaron finalmente inaptos para comer la *Jalá* recibida , (por quedar impuros) , y eso , debido a la carencia de cenizas provenientes del *éfer* rojo (de la quema de una vaca pelirroja - *Pará Adumá* - que es otro de los preceptos) ; cenizas que al rociarse , los purificaba y limpiaba , del contacto contaminante producido por los cadáveres a los seres vivos .

Hoy en día , se considera que cada uno de nosotros , se halla "contaminado" o mancillado con la impureza espiritual (*Tumá*) , producida por el contacto con otras personas , que en cadena , entraron en contacto con cadáveres . (Problema , cuya resolución estaba en el marco del mandamiento de la vaca pelirroja , y otros preceptos colaterales) .

De aquí que toda "*Jalá* " separada (el trozo de masa separado) , sea considerada como algo que nadie puede ingerir , y que en consecuencia , debe ser quemado .
A pesar de que la "*Jalá* " separada sea quemada , se acostumbra que esa cantidad , sea del tamaño de una Aceituna (*kezait*) .
Así mismo , debería ser quemada en el horno , **antes** del horneado a efectuarse , pero **NO durante** el mismo . Se la puede envolver completamente en un papel de aluminio , y dejarla en el horno hasta que se queme . O bien , si por alguna razón no puede ser quemada , podrá ser tirada , envuelta totalmente dentro de una bolsita .

Se debe poner la "*Jalá* " aparte , mientras esta tiene todavía la forma de la masa . La obligación de efectuar el precepto , comienza al amasar , y prosigue hasta después de que la masa fue horneada , y eso , **sino hubiera sido separada previamente** .
De esta manera , si uno se olvidara de separarla , antes del horneado , podrá y deberá hacerlo posteriormente .
En Israel , **no** se puede comer el pan , hasta que no se haya cumplido con la *mitzvá* de separar la "*Jalá* ". Eso se debe , a que los alcances legales de esta *mitzvá* (precepto) , relacionada a la masa elaborada en la Tierra de Israel (e incluso actualmente) , incumbe , y está basada , en la obligación emanada directamente de la Autoridad de la *Torá* , que recae como lo mencionamos , sobre la masa elaborada en Israel .
Sin embargo , en la Diáspora , la *mitzvá* señalada , tiene sólo un carácter conmemorativo , y por eso puede ser llevada a cabo , incluso después de haber comido el pan , en tanto algo del mismo , haya quedado aún sin consumir .
Desde ya que preferiblemente debería ser ejecutada , en la etapa de elaboración y procesamiento de la masa .

¿ Qué Cantidad de Masa Mínima , Se Requiere Procesar , Para cumplir con la *Mitzvá* ?

"La cantidad mínima de harina , que nos obliga a efectuar la *mitzvá* de *Hafrashát Jalá* , es un "*Omer* ". Un "*Omer* ", equivale a un volumen de 43 huevos y medio (43,5 huevos).
En hebreo , el valor numérico de la palabra ***J**a**lá** ,* equivale al de las tres letras que componen a esta palabra , la letra "***J**et* ", cuyo valor es 8 , la letra "***L**amed* ", cuyo valor es 30 , y finalmente la letra "***H**é* ", que equivale a 5 . Juntas suman 8 +30 + 5 = **43** .

***E**s* importante tener presente , que aunque tomemos la *Jalá* de la masa , la obligación de hacerlo , **depende** de la cantidad de harina que haya en la misma , sin tomar en cuenta al resto de los ingredientes a agregarse .
Hay que ser consciente de separar la *Jalá* , de todos los tipos de masa elaborados , tanto si serán destinados a hacer el pan , como también para bollos

, tortas , tartas , y otros tipos de cereales .
Ya que la separación de la *Jalá* es una *mitzvá* , tenemos que recitar una bendición , antes de quitarla , tal como cuando hacemos cualquier otra *Mitzvá* .

Cuando tocamos el *Shofar* en *Rosh Hashaná* , o nos sentamos dentro de una *Sucá* , en la fiesta de las Cabañas (*Sucot*) , recitamos una bendición para ejecutar tal *mitzvá* .
Esto no es aquí diferente , salvo que a veces se producen dudas *halájicas* , acerca de si una determinada masa específica , requiere o no llevar a cabo la *mitzvá* en cuestión .
Puesto que hay varias opiniones Rabínicas , acerca de cuál es la mínima cantidad de masa requerida , para separar a la*Jalá* , tenemos que procurar , de **no** recitar una bendición , a menos que tengamos la certeza , que cumplimentamos con la *Mitzvá* , de conformidad a sus requisitos . Y ello por supuesto , con el propósito de **no** pronunciar al Nombre de D´s en vano .

La Cantidad Mínima de Masa , que Obliga a la Separación de la *Jalá*

La medida exacta en peso o en volumen , es variable en la Ley Judía , ya que existe una controversia , acerca de cómo se adaptan las antiguas unidades de medida , a los huevos actuales de tamaño Standard .
Los HUEVOS DE HOY EN DIA , son posiblemente de un tamaño que se aproxima , a la mitad del de los huevos originales , usados para medir la cantidad de harina , que requiere la separación de la *Jalá* .
Por consiguiente , para poder separar la "*Jalá* ", y también recitar una bendición sobre la misma , hay que estar seguro , de que hay en la mezcla , una cantidad de harina mínima , que obliga a efectuar la *berajá* .
Si no se tiene la certeza de ello , pero la cantidad se aproximaría a la suficiente , habría que tomar o separar la "*Jalá* ", **sin** recitar una bendición .
La *mitzvá* (deber) , sigue siendo válida , aún si hubiera sido realizada sin recitar la bendición .
Hay varias opiniones Rabínicas , que fijan la cantidad mínima de masa necesaria , que obliga actualmente a ejecutar la *Mitzvá* de "*Jalá* "(tanto la cantidad que se requiere para decir la bendición , como la que no la requiere) .
Basándonos en eso , para confeccionar la siguiente reseña , diremos que se tomaron en cuenta , a todas esas opiniones :
***** Una masa elaborada , a partir de una cantidad de harina , que oscila **entre** 2 libras y 10.4 onz. (**1,25 kilogramos - que es un kilo y cuarto**) , y hasta 4 libras. y 15.3 onz. (**2,25 kilogramos - que son dos kilos y cuarto**) , requiere el cumplimiento de la *mitzvá* - la separación de la "*Jalá* ",**sin** recitar la correspondiente bendición .
***** Cualquier cantidad que sobrepase a esta última indicada , requiere que se ejecute la separación de la "*Jalá* ", **CON** su respectiva bendición .
Si una persona planea hacer varios bollos de masa separados , siendo que cada uno de ellos **es menor** o más chico que la cantidad mínima que obliga al cumplimiento de la separación de la "*Jalá* ", pero juntos tendrían la cantidad necesaria , se requiere adjuntarlos o combinarlos , para poder entrar en la

categoría que obliga a la realización de la *mitzvá* .
Esto puede ser cumplimentado de varias maneras :

1. Juntando a ambos bollos de masa , y apretándolos juntos en sus extremos , de modo tal que si estaban separados , la masa se estirará entre ellos . Esto significa que se han combinado en uno , lo que obliga a separar la "*Jalá* ".
2. Poniendo a ambos bollos en un repasador o toalla , y envolviéndolos con los laterales de la tela , por todos los costados .
3. Poniendo a ambos bollos en un mismo pote o recipiente contenedor . Esto es suficiente , si la masa no sobresale por encima de los bordes . Si así ocurriera , se habría de usar una toalla o repasador , o mismo otro recipiente , para cubrir al contenido por encima del mismo .

Si cada bollo de masa , es de un tipo de masa diferente , que además se tiene la intención de mantenerlo separado , tanto al hornearlo , como al servirlo , **no** es entonces posible unirlos o combinarlos , para que cuenten como si fuesen una unidad integrada .
Cada tipo debe contener entonces , una cantidad mínima que requiera tomar la *Jalá* , de lo que se infiere , que habrá que tomarla de cada uno por separado .
Consecuentemente , una panadería que elabora pan blanco , pan francés , pan de centeno , pan negro (de salvado entero) , galletas , pasteles de levadura , y tortas de varias capas , debe separar la *Jalá* de cada uno de los tipos , individualmente .

Tomando la "*Jalá* "

El propietario o dueño de la masa , es el que ha de cumplir con la *mitzvá* .

La Bendición para la "*Jalá* " es :

"Barúj Atá Hashem Elokenu Melej Ha´olam asher Kidshanu bemitzvotáv Ve´tzivánu le´hafrish Jalá (min ha´issá) "

" Bendito Eres Tú *Hashem* , Nuestro D´s , Rey del Universo , que nos Santificó con Sus preceptos , y nos Instruyó quitar la *Jalá* (un pedazo) de la masa "
Se toma entonces un pedazo de cada tipo , y se pronuncia sobre cada pedazo separado :

Haré zé Jalá [6](He aquí la*Jalá* separada)

Este es el método más preferido . Si uno se olvidara de decir "***Haré zé Jalá*** ", se asume que lo quitado , se relaciona en ese caso , a la obligación en cuestión , **y**

que se tuvo a pesar de todo , la intención de separar la *Jalá*. La *Jalá* debe ser puesta en un lugar seguro , y debería ser quemada en un horno vacío , **o** bien , envuelta en papel de aluminio , podrá ser quemada en el horno , mientras se hornean también otras cosas .

Uno para Todos

Si cada masa es lo suficientemente grande , como para llevar a cabo el quitado de la *Jalá* (es decir que contiene al menos 5 libras (**2 kilos con 270 gramos**) de harina) , del mismo tipo o receta de preparación , entonces podemos ser un poco más flexibles y considerados , en el modo que las combinamos , para convalidarlas en un solo acto de ejecución de la *mitzvá* . (O sea , haciendo una sola separación de la *Jalá*).
Ello puede llegar a ser un problema típico en una panadería , donde se elabora a gran escala , y por eso se recomienda lo siguiente :
1. Si la masa está contenida en un recipiente , hay que arreglar entonces , a todos los recipientes que contienen masa , de modo tal que se toquen entre si .
2. Si la masa está en varias mesas abiertas , sobre las que se efectúa el amasado , entonces basta con que todas las mesas estén en un mismo recinto o cuarto .

Designando a un Reemplazante o Apoderado

Fuera de Eretz Israel , si una persona estuviere ocupada , o no estuviere disponible , podrá hacer la separación de la "*Jalá* " posteriormente . Está *mitzvá* , tiene también la virtud de poder ser delegada a un Reemplazante o Apoderado , que será responsable de llevarla a cabo como corresponde . En caso de que el ama de casa , haya separado al pedazo de masa - *Jalá* , olvidándoselo y ocasionando que esté a punto de echarse a perder , cualquier joven adulto - *Bar Mitzvá*(13 años) , o muchacha *Bat Mitzvá* (con un mínimo de 12 años) , puede actuar de su parte , y separar la *Jalá* de aquella masa , **y ello aún sin una instrucción específica** .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. Un punto o mancha de sangre en un huevo , lo convierte en NO *Kasher* , ¿ Es eso por causa directa del mandamiento de la *Torá* , o por la vigencia de un Decreto Rabínico ?
2. ¿ Por qué se pueden comer huevos duros , aunque no hayan sido revisados , para detectar la presencia de una gota o mancha de sangre ? Explicar la costumbre de hervir un número impar de huevos .
3. ¿ Qué es "*Jalá* " ?
4. ¿ De qué manera la "*Jalá* " es más estricta en Israel , que fuera de Israel ? Dé un ejemplo práctico .
5. ¿ Cuál es la bendición que debe pronunciarse , en la toma de la "*Jalá* " ?
6. ¿ Cuál es la cantidad mínima de harina requerida , para separar la "*Jalá* ", sin tener que pronunciar la bendición ? ¿ Cuál es la cantidad máxima ?

7. ¿ Quién puede , y quién NO puede tomar o quitar la "*Jalá* " ? Explicarlo .
8. ¿ Cómo debe actuar un reemplazante o apoderado , en lo que se refiere a la *Mitzvát Hafrashát Jalá* ?
9. ¿ Cómo se pueden combinar o adosar , varios bollos de masa pequeños , en uno grande , de modo tal , que al tomar una medida de (*kezait*) de la *Jalá* , para cumplir con la *mitzvá* , se incluya en la misma , a todos los bollos de masa individuales ?
10. ¿ Qué se debe hacer , si cada uno de los bollos es lo suficientemente grande por si mismo , como para poder tomar la "*Jalá* " del mismo ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Un punto o mancha de sangre , en la yema del huevo , torna a todo el huevo en prohibido "*MideOraita*" (En virtud de la directa Autoridad de la *Torá*) . Si hay una gota de sangre en la clara (el blanco) del huevo , la sangre está prohibida directamente por la *Torá* , y el resto del huevo , está prohibido sólo *MideRabanán* (En virtud de las Ordenanzas Rabínicas) .
2. Porque confiamos allí , en el hecho de que si la mayoría de los huevos no tienen puntos de sangre , ello disiparía también la sospecha sobre un huevo individual (y aún así , una posible excepción individual , sería anulada por la regla señalada , de que si la mayoría de los huevos están bien , éste también lo estaría) .
   La tradición de hervir un número impar de huevos (mas con un mínimo de tres) , permite asumir , que aún si uno de los huevos tiene realmente una gotita de sangre , podemos asegurar razonablemente , que ese huevo está en minoría , en relación a los " buenos ".
3. La palabra "*Jalá* " tiene dos traducciones :
   1) El pan especial trenzado , hecho también con huevos , que se acostumbra a comer en *Shabat* , y en los días de fiesta .
   2) La cantidad de masa del tamaño de una aceituna , que se separa como ofrenda , de cada uno de los diferentes tipos de masa elaborados , y ello , sin tomar en cuenta de si se trata de pan destinado para *Shabat - Jalá* de Shabat , o no .
4. La ley aquí tratada , es más estricta en Israel , que en la Diáspora , porque la prescripción original de la *Torá* , se relacionaba específicamente al hecho de entregar el diezmo a los *Kohaním* (Sacerdotes) , en la tierra de Israel .
   La ley fue extendida por los Sabios Rabinos , a todas las comunidades residentes en la Diáspora , en conmemoración , o como recuerdo del precepto , (que técnicamente sólo era aplicable en Israel) .
   En Israel , no se permite comer el pan , en tanto no se haya quitado o separado el trozo correspondiente a la "Jalá ".
   En la Diáspora , ya que la ley tiene un carácter más conmemorativo que "práctico" al respecto , la *mitzvá*de la "*Jalá* ", puede ser realizada , incluso después de haber comido el pan .
5. La bendición respectiva es : "*Barúj Atá Hashem Elokenu Melej Ha´olam asher Kidshanu bemitzvotáv Ve´tzivánu le´hafrish Jalá (min ha´issá)* "
   " Bendito Eres Tú Hashem , Nuestro D´s , Rey del Universo , que nos Santificó con Sus preceptos , y nos Instruyó quitar la *Jalá* (un pedazo) de la masa "
   Al quitar un pedazo de masa , por cada tipo de mezcla o pan a hornearse , se dice también "*Haré zé Jalá* " (He aquí la *Jalá* separada).
   Esta frase , no forma parte de la bendición , sino que es la vocalización , de la intención personal de designar a esta parte separada , como ejecución de la *mitzvá* de "*Jalá* ".
6. La cantidad mínima de masa , que se requiere para poder efectuar la separación del pedacito de "*Jalá* ", sin tener que hacer la bendición , es la que tiene un contenido de harina , que oscila entre 2 libras y 10.4 onzas (1,25 kilogramos - que es un kilo y cuarto) (aproximadamente 8 Tazas y 2/3 de una taza más de harina) , y hasta 4 libras y 15.3 onzas (2,25 kilogramos - que son dos kilos y cuarto) , (aproximadamente 16.5 tazas de harina) .
   Esta "zona", sirve como una especie de transición , ya que no sabemos exactamente , a

cuánto equivalen (o pesan) 43,5 huevos antiguos , por lo que se estableció un rango de transición , para el cual se efectúa la separación de la *Jalá* , pero sin decir la bendición (por si acaso no deberíamos haber tenido que realizar la*mitzvá* del todo , en ese rango señalado) .

7. Lo ideal es que la *mitzvá* la haga la persona implicada en la elaboración del pan , o una persona delegada y autorizada (tal como un *mashguiaj* - supervisor) . Sin embargo, si hubiere peligro de que la *mitzvá* no fuere llevada a cabo , cualquier persona de la edad de*Bar - Bat Mitzvá* , (adulta *halájicamente* hablando) , puede actuar como reemplazante de la persona que debió hacerlo , y separar la *Jalá* .
8. Para apuntar un apoderado o encargado , se debe instruirle con las órdenes necesarias , tales como cuánto separar , etc. , y diciéndole que actúa como reemplazante de la persona que debió hacerlo .
   Se debe actuar independientemente , y separar la *Jalá*en nombre de otra persona , y también cuando la *Jalá*fue dejada de lado involuntariamente , y se echaría a perder , por lo que si el reemplazante no lo hace , la*mitzvá* quedaría truncada , o sin hacer .
9. Se pueden combinar de la siguiente manera :
   a. Apretando un bollo contra el otro , y ligando los extremos de cada uno de ellos , de modo que la masa se estire entre ellos .
   b. Envolviendo a ambos bollos en un mismo paño o repasador , por todos los costados .
   c. Poniendo a ambos bollos en un mismo recipiente , que ha de ser cubierto con un repasador por encima , o bien tapado con la tapa del recipiente mismo .
10. En ese caso , no tenemos que unirlos físicamente . Si la masa está en asaderas o bandejas u otro tipo de recipiente , podemos aproximar a los recipientes , de modo tal que se toquen entre si . Si la masa está extendida en varias mesas abiertas , sobre las que se amasa , basta con que todas las mesas estén en el mismo local o recinto .

1-66 : 3
2-Fertilizados artificialmente , y que nunca podrían llegar a desarrollarse como pollitos .
3-Hay tres preceptos - Mitzvót , que fueron específicamente confiados o depositados para su ejecución , en manos de las mujeres :
1. Nidá (Leyes concernientes a la purificación ritual de la mujer , menstruación , etc.).
2. El encendido de las velas de Shabat y los días festivos .
3. La separación o toma de la Jalá del pan .
4-Libro de Números - Bemidbar 15 : 17 - 21 .
5-Ellos se hicieron acreedores al mérito de esta mitzvá , en virtud de los Servicios prestados en el Templo .
6-¡ Esta es la Jalá !

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

La Preparación Preliminar de la Carne.(Haciéndola Apta para ser ingerida) . Lección número 22

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Preparación Preliminar de la Carne

(Al transformarla en "*Kasher* " para su Consumo)

Veremos ahora , los procesos preliminares por los que pasa la carne *Kasher* , para poder ser finalmente consumida.
Hay varias etapas que preceden al consumo , y que juntas , las podríamos llamar "transformar a la carne en apta para su consumo" ("Salarla" o "Hacerla*Kasher* ", en la jerga hablada) .

A una etapa , la llamaríamos "Poner a la carne en remojo" sumergiéndola en agua .
A otra , "El Salado de la Carne".
Y finalmente a la siguiente etapa , la llamaríamos "El enjuague final de la carne", pero sería sensato explicar , antes que nada , por qué salamos la carne [1].

Sangre : Una Fuente de Vida

La *Torá* nos ordena **no** ingerir la sangre . Esta afirmación , es uno de los fundamentos del *Kashrút* (Leyes concernientes a lo que se le permite ingerir a un Judío) , que formula , que los alimentos que consumimos , afectan a la manera en que nos conducimos .
La sangre , es la fuerza de vida , de todo ser animal , y lleva las características del grupo animal particular , al que pertenece . Al consumir sangre , se toma o se adopta , la naturaleza básica , de aquel animal en cuestión .
Dicho sea de paso , cabe señalar , que los restaurantes de comida rápida "no *Kasher* ", mezclan regularmente sangre coagulada , en las hamburguesas elaboradas que se sirven al público .
No sólo se produce entonces un daño espiritual , sino que también eso es sencillamente insano e insalubre .
Por eso , a fin de poder comer carne (vacuna , ovina o caprina) , y de aves (permitidas por supuesto) , debemos quitar la sangre de la carne misma .
Hay dos métodos que posibilitan quitar la sangre de la carne :
1) Salándola
2) Asándola sobre el fuego directo (parrilla).

Método 1 : Salado

Primera etapa - Paso 1 - Lavado por inmersión .
Antes de salar la carne , debemos dejarla media hora en remojo . Este paso , permite ablandar la carne , para que la sangre pueda ser fácilmente extraída o expelida .
Cabe preguntar aquí , ¿" Si la carne es fresca , no estaría acaso lo suficiente blanda , como para salarla sin empaparla " ? .
No todas las opiniones Rabínicas , son de la idea que la carne debe ser sumergida , y dejada en remojo durante media hora , antes de salarla .
Existe una opinión *halájica* que argumenta , que la carne no necesita ser ablandada , ni ser puesta en remojo . Lo importante , es que no haya sangre en su superficie , que podría llegar a ser reabsorbida nuevamente (hacia su interior) , por el proceso del "salado" [2].
Según esta última idea , se ha de lavarla y enjuagarla muy bien , quitando todo rastro de sangre seca o coagulada en la superficie .

> Tanto el **Mejaber** como el **Rama** , optan por ser aquí severos en sus dictámenes *halájicos* , al instruir que se deje a la carne en remojo , durante una media hora , antes de salarla .

*D*e cualquier manera , si la carne hubiera sido lavada o enjuagada de antemano , y **NO** hubiera sido puesta en remojo accidentalmente o por error , se considera que está bien y que es apta para ser usada , **luego de haber sido salada** .
Si por ejemplo , faltare poco tiempo para la iniciación del *Shabat ,* o hubiesen irrumpido visitas o huéspedes inesperados , y uno tiene que preparar la carne rápidamente , uno puede lavar la carne en la pileta o bacha , dejando al agua correr , frotándola vigorosamente , y cambiando el agua , hasta que no muestre más señales del color rojizo .
Luego de ello , se puede proceder a salarla . Sin embargo , sólo habría que confiar o apoyarse en esta opinión flexible y considerada , en caso de un **extremo apuro** , y cuando no queda otra opción .
En el caso común , en el que se deja la carne en remojo , y se la enjuaga muy bien posteriormente , para quitar todo rastro de sangre coagulada , que pudo haber quedado adherida a la superficie , **se la dejará gotear** , pero teniendo la precaución , de que no se seque demasiado , para que la acción de la sal , no sea inefectiva (si la sequedad es grande , la sal **no** puede pegarse y actuar como agente) .

Segunda Etapa - Paso 2 : El "Salado" Actúa Como un Imán

La carne ha de ser "salada" por todos los costados . El tipo de sal recomendado , es el de mediano grosor (no demasiado gruesa ni fina) .
De todas maneras , si sólo se dispone de sal de mesa , está permitido usarla .
Una sal cuya granulometría fuera demasiado gruesa , habría que proceder a aplastarla , hasta obtener el tamaño correcto .
Preferentemente , la carne debería ser salada por todos lados , pero si inadvertidamente , algún punto no hubiera sido salado , la acción del "salado", tendrá lugar de cualquier manera , extrayendo la sangre interna .

*H*ay que destacar que el salado de la carne , debe efectuarse sobre una placa reticulada o cuadriculada , o bien sobre una superficie inclinada , y **no** en una palangana o recipiente que se le parezca , **para que la sangre pueda drena**r .
Si la carne fuera salada en una cacerola , olla o recipiente contenedor , la sangre se acumularía en el fondo , alrededor de la carne , y entonces la sal , que es considerada como un producto que tiene las características de algo caliente , a los efectos aquí tratados , provocará que la sangre se "cocine "(pues la sal es considerada como poseedora de un poder de cocción , tal como el calor lo tiene) .
Esto causará que la sangre penetre , y retorne al interior de la carne , tornando a esta en **prohibida** [3].
Y por eso es de capital importancia , que la etapa del "salado", se haga sobre una retícula , cuadrícula , parrilla o sobre una superficie inclinada , que permitan el escurrimiento de la sangre .
Muchos suelen dejar la carne con la sal , para que se cumpla el proceso descripto , **durante una hora** , pero en un caso de extremo apuro , como por

ejemplo , si la iniciación del *Shabat* está muy próxima , o si súbitamente se nos aparecen huéspedes , se puede dejar a la carne salándose , durante tan sólo 18 minutos .

Tercera Etapa - Paso 3 : Enjuague y lavado .

Luego de lo descripto previamente , se procede a hacer el enjuague con agua fría , procedimiento que se puede efectuar de tres maneras :

1) Poniendo el trozo de carne , bajo el chorro de una canilla abierta , y frotándolo con las manos , hasta que se vea que cae agua clara , por debajo del trozo .

2) Sacudiendo la sal , y sumergiendo la carne en un recipiente con agua tres veces , y sin olvidar de **tirar el agua** y **rellenar el recipiente** nuevamente con agua limpia , **cada una de las veces** .

3) Combinando a ambos métodos arriba descriptos .

En el caso **accidental** , de que la carne hubiera sido enjuagada sólo parcialmente , todavía estaría permitida .

Pileta , bacha o palangana , a usarse para el procedimiento de tornar a la carne en "*Kasher* " para su Consumo .

El recipiente o utensilio usado para drenar la sangre , NO es *Kasher* . O sea , si el drenaje o chorreado de la sangre , se efectúa en un determinado utensilio que la recoge , ese utensilio o recipiente , NO es *Kasher* .

Y eso , debido a lo explicado anteriormente , cuando señalamos que la sal tiene la propiedad de "activar" el proceso de cocción , vale decir de "cocinar", por lo que consecuentemente , esa sangre "salada", es considerada como ´caliente´ , o sea , en otras palabras , con el poder energético de "cocinar", lo que causará , que al entrar en contacto con otros alimentos , transmita su cualidad de prohibida , tornando a esos alimentos en **prohibidos** , y hasta en determinados casos , tornando también a los platos , cubiertos y la vajilla , en "NO *Kasher* ", problema que de surgir , requeriría ya la consulta con un Rabino .

Jugo de Carne

Al ponerse la carne lista para cocinar en un recipiente , se forma un jugo acuoso , alrededor de la carne cruda , que parecería ser sangre , pero que no es considerado como tal .

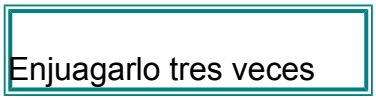
Este líquido rojizo , formado alrededor de la carne cruda , es llamado " Jugo de Carne ", y no es considerado como sangre , luego de haberse extraído la sangre , por medio del "salado".

Cortado y Partido de Pollos

El tratamiento de los pollos , requiere tomar unas precauciones suplementarias , cuando se lleva a cabo el procedimiento de tornarlos en aptos para su consumo (Hacerlos "*Kasher* ") .

Después de que las plumas , y las entrañas o vísceras del pollo , fueron quitadas , éste podrá salado , por el mismo método detallado para la carne .

Lavarlo y Ponerlo en remojo



Sin embargo , es más difícil de tornar a un pollo en *Kasher*para su consumo , de lo que lo es la carne , pues requiere más atención . Por eso , hay algunos lugares , donde se toman precauciones adicionales para salar a los pollos , que podrían resumirse así :
1) Partir al pollo abriéndolo , porque de otro modo , es difícil asegurarse que el pollo pueda salarse completamente , también [4] en su interior .
2) Limpiarlo bien en su interior . Hay una parte de los riñones , que por lo general , está alojada entre las costillas localizadas hacia la parte superior del muslo . Como este pedazo particular , está pegado a las costillas , la sal sólo puede llegar a uno de los lados .
En consecuencia , hay que quitar a esta parte , para poder salarlo correctamente en ambos lados .
3) Revisar el cogote , en el punto donde el animal fue matado (*Shejitá*) , y quitar todo coágulo de sangre [5] .
4) Cortar la parte inferior de la pierna , y abrirla , para facilitar que la sal extraiga a la sangre de la vena que está en la pierna misma [6] .
5) Cortar las puntas de las alas ; esto posibilitará que la sangre drene libremente durante el salado [7] .

Método 2 - Asar o Quemar

Asar : Es una acción , definida como más vigorosa y fuerte , que el "Salado" mismo .
No toda carne puede pasar por el proceso del "Salado". Aquella carne que por algún motivo no hubiera sido puesta en remojo , dentro de los tres primeros días [8] , como así también el hígado fresco , sólo pueden ser convertidos en aptos para su ingestión (*Kasher*) , asándolos a fuego directo [9] .
La respuesta a por qué motivo eso es así , reside en que el fuego , tiene un efecto más fuerte en la sangre , del que tiene la sal misma . Por lo tanto , no hay necesidad de remojar la carne , si esta ha de ser procesada por medio del fuego directo , y no por medio del salado .

Además , si la carne o el hígado , tuvieran una edad de tres días , cuando se efectuaba el proceso de exponerlos a fuego directo (O sea , tornándola en *Kasher* a través del "asado") , no debe ser **cocinada o frita** posteriormente , por si acaso no toda la sangre hubiera salido , durante el proceso de exponerla a fuego directo (volverla Kasher a través del "asado" de la misma) [10] .
CARNE CONGELADA

Hay quienes opinan , que si la carne está congelada , no se seca entonces , y puede ser salada , incluso después de los tres días que suceden a la *Shejitá* (matanza "*Kasher* " del animal) , pero **dentro** de los tres días posteriores a la acción del descongelado .
Esta opinión , NO es la normalmente aceptada , y lo mejor es **no** basarse sobre la misma .

El Lavado de la Carne , Cuando se efectúa el Proceso de tornarla Apta para su Consumo (*Kasher*) , por medio del Método de exponerla a Fuego Directo ("Asado o Quemado") o a la parrilla

El **Mejaber** [11] (Cuyas reglas y leyes son vastamente aceptadas por los *Sefaradím*) , sostiene que la carne **no** requiere ser lavada , ni antes ni después del procedimiento de tornarla apta para su consumo , por medio de su exposición al **fuego** directo .
Tampoco se requiere en ese caso , pasar por el proceso del "Salado".
El **Rama** (Cuyos dictámenes son principalmente vigentes para los *Ashkenazím*) , sostiene que si uno efectúa el proceso "Asar o Quemar , o bien poner la carne a la parrilla ", la costumbre imperante , es la de salar ligeramente la carne de antemano .

En consecuencia , se debe lavar la carne (no se necesita ponerla en remojo) , antes de rociarle la sal , para que la sangre que está en la superficie , no se reabsorba en la carne , a través de la sal .
Después de haberla quemado o asado , a los efectos del *Kashrut* (no asada a los efectos de su cocción) , deberá ser lavada tres veces , de modo similar a lo que se hace con la carne cruda , porque la sal tiende a adherirse a su superficie .
E inclusive , si no hubiera sido lavada tres veces , deberá ser muy bien lavada y enjuagada , al menos una vez , para quitar los restos de sal impregnada de sangre .

Kasher Glatt : ¿ Qué tipo de *Kasher* ?

Kasher Glatt , es un concepto que se aplica sólo a la carne vacuna , ovina o caprina , y **no** al pollo , **no** a la pizza , y por cierto tampoco a la verdura .
Si un producto alimenticio particular , es difundido y publicitado como *Kasher* Glatt (o como dicen a veces : Glatt *Kasher*) , y no es de carne o derivado de la misma , revela un uso equivocado de la palabra Glatt , para satisfacer objetivos publicitarios o de comercialización .
Para comprender éste concepto , hay que tener en cuenta , que cualquier perforación encontrada en el pulmón del animal , lo transforma en inapto o impugnado para el consumo *Kasher* , ya que el animal , tiene un defecto , del cual posiblemente murió .
Esto es designado con el término Bíblico "*Trefá* ". Hoy en día , ya no se sabe cómo determinar apropiadamente , la exacta naturaleza de cicatrices y adherencias , que comúnmente aparecen en los pulmones de los animales .
La palabra Glatt , significa liso , sin defectos . El *Kashe*r Glatt (o Glatt *Kasher*) , significa que los pulmones del animal matado (*shajutá*) , no tienen ninguna

cicatriz o lesiones , y por ende , que sus pulmones son lisos (sin defectos) . Esto establece una situación de certeza y veracidad , por la que se sabe que el animal era *Kasher* , y no *Taréf*(Defectuoso , NO *Kasher*) .

Mehadrín (Escrupuloso)

En consecuencia , no hay pollos "*Kasher* Glatt ", porque en las aves no tenemos que revisar a los pulmones . Y también el término "*Kasher* Glatt ", es inexacto , cuando se refiere a la pizza o a cualquier otro producto .
Es mejor decir que un determinado alimento es " *Mehadrín*", (vale decir , elaborado o procesado con los Standards más elevados de precaución y supervisión) , al ser preparados bajo el más estricto control exigido por las normas de *Kashrut* .

Ir arriba

Preguntas De Repaso

1. ¿ Por qué está prohibido ingerir sangre ?
2. ¿ Cómo se quita la sangre de la carne ? Dar dos respuestas .
3. ¿ Cuánto tiempo tiene que permanecer la carne en remojo , antes del procedimiento del "Salado" ? ¿ Hay alguna excepción a esta regla ? Explicarlo .
4. ¿ Cuánto tiempo se requiere que la carne permanezca con la sal ?
5. ¿ Cómo se debería enjuagar o lavar la sal ?
6. ¿ Cuáles son algunas de las precauciones adicionales , que se deben tomar , al salar las aves (pollos) ?
7. ¿ Cuál es la prueba que demuestra , que "asar o quemar", tiene un efecto mayor en la sangre , que el de salar ?
8. ¿ Se puede cocinar un hígado , que pasó por el proceso del "asado o de parrilla a fuego directo ", tres días después de la matanza del animal (*Shejitá*) ? Explicarlo .
9. ¿ Se puede salar la carne , si hubiera estado congelada durante tres días ? Explicarlo .
10. ¿ Se Debe salar la carne , mientras está siendo "asada" ?
11. ¿ Se Debería lavar la carne , antes y después del procedimiento del "asado" ? Explicarlo .
12. ¿ Por qué el término Glatt *Kasher* (o *Kasher* Glatt) , no se refiere a la pizza , o a las aves ?

Respuestas A Las Preguntas

1. La *Torá* prohíbe ingerir sangre , porque la sangre es la fuerza vital de todo animal , y posee las características de un animal particular . Y por eso , si se llega a ingerirla , absorberíamos o adoptaríamos las características señaladas .
   Y también está prohibido consumirla , porque simboliza a la vida misma , y aborrecemos , entrar en la categoría de volvernos "sedientos de sangre", al consumirla .
2. La sangre es extraída de la carne , por medio del procedimiento del "Salado", o por el del "asado o exposición a fuego directo", en una parrilla .
3. Aproximadamente ½ hora , y ese proceso , tiene que preceder al salado . La excepción , es el caso en el que llegaren huéspedes de improviso, justo antes de iniciarse el *Shabat* , o si la carne hubiera sido accidentalmente lavada , pero no puesta en remojo .
   Hay opiniones que expresan , que la carne fresca no tiene que ser puesta en remojo en absoluto , y que es lo bastante blanda , como para prescindir de la necesidad del "Remojo".
   Normalmente No nos basamos en esta opinión , sino quizás en un caso muy extremo .

4. El **Rama** opina , que la carne debería permanecer en remojo durante una hora . En un caso de emergencia extrema , serían aceptables también 18 minutos , que es la cantidad de tiempo , que le toma a un alimento "fuerte", "caliente" o " picante ", para transferir su gusto .
   18 minutos, es también el tiempo que demanda a una persona común , andar el recorrido de una milla*halájica* (o sea , 2000 codos - a razón de 50-60 cm. por codo , resulta aproximadamente 1 - 1.2 Km.) .
   18 minutos, es también el tiempo que toma asar a un pedazo de carne a fuego directo .
5. De tres maneras posibles :
   a) Enjuagándola directamente con agua fría bajo la canilla , y frotándola , hasta que el agua que cae de la canilla , por sobre la carne , salga clara y no rojiza .
   b) Sacudiendo la sal , y sumergiendo la carne en una palangana o recipiente por el estilo , tres veces , sin olvidar de cambiar el agua de la palangana , luego de cada una de las 3 veces .
   c) Combinando ambos métodos descriptos .
6. a) Partir y seccionar al ave (o pollo) , para asegurarse que el salado llegue también a las partes internas .
   b) Limpiar el interior , y sacar la parte de los riñones adherida a la costilla , para que la sal llegue a todas las superficies internas .
   c) Revisar el cogote , para detectar la presencia de coágulos de sangre .
   d) Seccionar la parte inferior de la pierna , para que la sal pueda extraer a la sangre de la vena .
   e) Cortar las puntas y extremos de las alas .
7. El fuego provoca un efecto mayor que la sal , porque provee efectivamente calor , en tanto que la sal , provee un efecto que sólo se "asemeja" al del calor . Por eso se puede asar carne que tiene 3 días de edad , y que por algún motivo no fue salada , y el hecho de asarla , permite extraer la sangre , pero NO es posible efectuarle el proceso del "Salado", al pasar los 3 días mencionados .
   También se puede tornar en comestible al hígado , por medio de su exposición al fuego directo , pero no por medio del salado . Ello demuestra la predominancia del fuego por sobre la sal .
8. El hígado debe ser asado o quemado para poder ser preparado posteriormente para su consumición . Ese proceso extrae la sangre , aún si fuere llevado a cabo después de 3 días .
9. La regla enuncia , que si la carne no es lavada y enjuagada dentro de los tres días posteriores a la*shejitá* , (matanza del animal) , habrá que asarla o quemarla sobre la parrilla , (pero no salarla ya) . La congelación de la carne , NO para la marcha del reloj .
10. La carne debería ser ligeramente salada antes de ser asada (Se habla obviamente del procedimiento de hacerla apta para su procesado posterior y no de la cocción para comerla)
11. El lavado y el enjuague , quitan a la sal y a la sangre que exudó hacia la superficie de la carne . El procedimiento del "Asado o quemado", atrae a la sangre y la quema .
    De cualquier manera , la carne debe ser enjuagada antes de su "asado" o de asarla , "*Lejatjilá* " , vale decir , como conducta que se ha de practicar " a priori ", desde un principio .
    "Bediavád ", luego de haber ocurrido involuntariamente lo contrario , de todos modos la carne queda permitida , y aún si no fue enjuagada como corresponde . Todo remanente de sangre que se halla aún en la superficie de la carne , será eliminado por el fuego .
    El **Rama** instruye enjuagar la carne después de asarla , para sacar todo resto de sangre de la superficie , pero "*Bediavád* ", o sea , post - factum , luego de haber ocurrido accidentalmente lo contrario , la carne queda permitida , aún si no hubiera sido lavada .
12. La expresión Glatt *Kasher* (o *Kasher* Glatt) , se refiere a defectos e imperfecciones en los pulmones de los animales Kasher , (y las aves , no son consideradas como "animales" en esa categoría) . Por eso , esa definición no se aplica a productos lácteos , aves , etc. y a nada que no sea de origen animal .
    En el uso común del lenguaje hablado , Glatt *Kasher* (o*Kasher* Glatt) significa "*Kasher*

LeMehadrín " (Indudablemente *kasher* , o de la más alta calidad de supervisión y control *halájico*).
Del mismo modo, la palabra "*Taréf* ," se refiere en el lenguaje hablado , al concepto de alimentos "NO*Kasher*", tales como mariscos , cerdo , hamburguesas con queso , etc. , ninguno de los cuales entra en la estricta definición de *Taréf* . *Taréf* significa , que se ha encontrado un defecto en el animal , que provocaría de seguro su muerte , aún si no hubiera sido matado ritualmente por el método de la *Shejitá* enseñado por la *Torá* .

1-Ya que hay tipos de sangre que están prohibidos , y otros tipos que están permitidos , a los efectos didácticos de éste Shiur , consideraremos , que toda Carne que no haya pasado por el proceso del "Salado", ESTA PROHIBIDA .
2-Aunque la sal tiene el efecto de extraer a la sangre , desde el interior de la carne , la sangre que se halla en la superficie de la carne , actuará inversamente , vale decir , será reabsorbida hacia el interior .
3-Vea el tratado de loré Deá , inciso 69 : 18 , para más detalles sobre éste caso .
4-Libro "Prí Megadím " 69 : 16
5-Rama 67 : 4
6-Rama 65 : 3
7-Darjé Teshuvá 65 : 22
8- Si la carne hubiera sido lavada , el período de los 3 días , comienza a contarse de nuevo.
9-Se puede usar también , una fuente de calor generada por la electricidad .
10-Para comprenderlo mejor , digamos que la sangre , que es absorbida en un pedazo de carne , no está prohibida , a menos que salga primeramente , y sea entonces reabsorbida nuevamente .
En otros términos , la sangre que no ha sido quitada de la carne , no está prohibida , hasta que no se traslade en el interior de la misma . La cocción de carne que no haya pasado por el proceso en cuestión , provoca que la sangre salga del interior de la carne , y sea luego reabsorbida nuevamente , causando que todo el pedazo de carne , se torne en claramente prohibido .
11-ver 76 : 1 , 2
12-La palabra "Taréf ", es comúnmente usada para denotar algo que no es Kasher. Literalmente , esto significa , que el animal tiene un serio defecto o daño , que le causará la muerte , en el término de unos 12 meses , y por eso , queda inmediata y terminantemente prohibido .

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Lo Producido en la Tierra de Israel. Lección número 23

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Lo Producido en la Tierra de Israel

En éste *Shiur* (lección) , trataremos de las leyes que se refieren a lo producido en la Tierra de Israel , tema que tiene también consecuencias y repercusiones , sobre aquellos que viven en el exterior .

Descripción y Guía para las Leyes que conciernen a lo Producido en Israel .

Después de recolectar una cosecha cultivada en la Tierra de Israel , y de traerla a la casa del agricultor , o a su patio , se debe separar de la misma , una parte de los productos , en concepto de "contribución" - *Terumá* , es decir una cuota consagrada .
Al realizar esto , se consuma un paso , de lo que es necesario hacer , para liberar la prohibición , de comer a lo producido en la Tierra de Israel .

Esta parte , a la cual nos referiremos con la designación de "*Terumá Guedolá* "(Gran *Terumá*) , y llamada a veces sólo *Terumá* , debe ser dada y dedicada como regalo , al*Kohén* - (descendientes del Sacerdocio , lo que significa que provienen del linaje de los hijos de **Aharón** , el hermano de Moisés

- **Moshé** *Rabenu*) .
Aunque la *Torá* no especifica la cantidad a ser entregada , los Sabios Rabinos (*Rabanán*) , establecieron la proporción de 1/50 (un 2%) de la cosecha [1]. Después de haber efectuado y quitado esta primera separación o merma de lo producido ,"*Terumá Guedolá* "(Gran *Terumá*), la décima parte - 1/10 (**10%**) del producto restante , es designada con el nombre de Primer Diezmo (*Ma´asér Rishón*) .
Este diezmo , es entregado a los descendientes de la tribu de Leví . El Levita (Leví) mismo , por su parte , separa la décima parte - 1/10 (**10%**) de **su 1/10 (10%)** ya recibido , que se constituye entonces , en una porción o ración , que toma el nombre de "contribución del Diezmo , basada en el diezmo recibido" (*Terumat Ma´aser*) , la cual es otorgada al *Kohén* (descendiente del Sacerdote **Aharón**) .
Antes de haberse tomado o quitado las dos primeras contribuciones , todo el producto cosechado en la Tierra de Israel , **está terminantemente prohibido .**
Este estado de la cosecha , previo a las deducciones de la *Terumá* , se denomina en hebreo "*Tevel* ", y está estrictamente prohibido por la *Torá* [2], hasta un grado tal , que **inclusive** aquellas personas que no se adherían y cumplían rigurosamente con las Leyes del Diezmo , no se abstenían de cumplir con las leyes de la "primera contribución o Gran *Terumá "(Terumá Guedolá) .*
El público se sentía un tanto desconcertado , por lo que muchas de las personas , simplemente ignoraban los alcances de éstos preceptos , y sus ramificaciones .
Sólo un *Kohén* puro o purificado de cualquier contaminación espiritual , producida por el contacto con un cadáver , o cualquier otra cosa que lo torne en impuro - (estado designado en Hebreo con el nombre de "*Tamé* ") ,**puede comer esta primera contribución** o Gran *Terumá " (Terumá Guedolá) .*
Después de separar el Primer Diezmo (*Ma´asér Rishón*) , se tiene que tomar un Segundo Diezmo , designado éste último , con el nombre de (*Ma´asér Shení*) .
Ese Diezmo cuando es separado en el tercer año , y en el sexto año del ciclo de 7 años , que incluyen al año Sabático - *Shemitá* , se llama "*Maasér Aní* ", que significa el "diezmo del menesteroso" , entregado a los pobres , tal como su nombre lo indica .
Y por consiguiente , queda claro , que en el primer año del ciclo mencionado , en el segundo , en el cuarto y en el quinto , se lo llama "*Ma´asér Shení* ", o sea , Segundo Diezmo (en los años 1 , 2 , 4 , 5)
La *Torá* , requiere que el propietario del mismo , traiga esta fracción separada , a Jerusalén , para allí comerla . Todo aquel que comiera a éste segundo diezmo , fuera de los muros de Jerusalén , se hacía pasible a recibir los latigazos estipulados en las leyes . En ausencia del Templo , lamentablemente no tenemos el mérito de poder realizar a esos preceptos de los *Maasrót* como corresponde .
Resumiendo : De cada ciclo de 7 años : **1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 -7** ; El *Ma´asér Shení* , o sea , el Segundo Diezmo es tomado , en los años **1 , 2 , 4** , y **5** .
El *Maasér Aní* , diezmo del menesteroso , es tomado en los años **3 y 6** .

Año Sabático : Es el Séptimo año de cada ciclo: **7 mo**(*Shemitá*) .

El significado del Año Sabático - *Shemitá* , es el de enseñar al Pueblo Judío , a paralizar los trabajos de faena en los campos , y confiar en la ayuda de Cielo , para su sustento . Esto constituye una expresión máxima y ultimativa , de la fe en el Creador del Universo .
De todos modos , D-s (*Hashem*) , promete a través de la*Torá* , que los cultivos serán más que abundantes , para cubrir lo faltante en el Séptimo y Octavo año , hasta que los nuevos productos maduren .
Las investigaciones científicas , corroboran que cuando la tierra es dejada en reposo , tiene entonces la posibilidad de regenerarse , y volverse en última instancia más productiva .
Muchas historias y relatos , han sido acumuladas en el transcurso de las generaciones , sobre aquellas personas que supieron mantener su fe , y dejaron a la tierra en barbecho , reencontrándose conque la misma , se tornó en asombrosamente mucho más próspera , que lo que era en los años previos al barbecho (Año Sabático).

La *Torá* requiere que los agricultores desistan de trabajar la tierra , cada séptimo año , de conformidad a lo descripto en el Libro "*Vaikrá* " (Levítico) 25 : 1 - 7.
Las frutas que crecen durante el séptimo año , son consagradas , y consideradas como "sin dueño"(*Hefkér*) .
Cualquier Judío puede entrar en el campo de alguien , en la Tierra de Israel , (en el Año Sabático) , y tomar para si mismo , cualquier fruta que desee comer (Por supuesto , de acuerdo con la *Halajá*) .
Las frutas de ese año , **no** pueden ser usadas para el comercio normal , en el que se vende y se compra . Aparte de ello , deben ser consumidas , sin dejar remanentes .

Cabe destacar aquí , que también fuera de Israel , podrían llegar a transgredirse , no sólo las leyes de la toma de los diezmos , sino también las leyes de dejar reposar a la tierra , vale decir de dejarla en barbecho , durante el 7 mo año .

Una Tribu que no Poseía Ninguna Tierra

Los *Kohaním* y los *Leviím* , provienen ambos de la tribu de*Leví* . Los *Kohanim* , son los Sacerdotes - o sea , aquellos israelitas provenientes del linaje de **Aharón** , hermano de*Moshé* , y los Levitas , son los miembros de la tribu de *Leví*.
La tribu de *Leví* , fue excluida de la repartición de la Tierra de Israel , ya que los *Leviím* , fueron apartados o seleccionados , para oficiar el servicio Divino de *Hashem* , como representantes de la Nación de Israel .
Como compensación por ese Servicio , se les dieron ciertos diezmos , cuya función era la de apoyarles económicamente , a ellos y a los suyos .

Porque el diezmo de los hijos de Israel , que elevan como ofrenda a *Hashem* , se los He Concedido a los levitas por herencia ; y por lo tanto , Les Dije : "Entre los hijos de Israel , no tendrán heredad (Libro Números - *Bemidbar* 18: 24) .

Los *Kohanim* y los *Leviím* , en virtud de que **no** recibieron una parte de la herencia de la Tierra de Israel , fueron elegidos para trabajar y oficiar en el Sagrado Templo (*Bet HaMikdash*) .
De hecho , el *Séfer Hajinuj ,* explica que lo contrario es lo cierto .
Ya que *Hashem* diferenció a los Levitas como "Sus Servidores", para el Oficio y Servicio del Templo (*Bet Hamikdash*) , estos deberían ser y estar , totalmente dedicados al Servicio Divino de *Hashem* , y **No** verse distraídos y acuciados , por la búsqueda de su sustento y manutención .

A través de los rezos y sacrificios hechos por ellos , el resto de la Nación Judía , recibe su bendición . Y por eso , D-s (*Hashem*) , Nos Ordenó compensarles , en la forma de *Terumá* y *Ma´asér* , (La Contribución y el Diezmo) , que constituyen un modo honorable , de apoyar a aquellos que dedican su vida al servicio de D-s (*Hashem*) .
Además , al apartar a la *Terumá* y al *Ma´asér* , recordamos que la fuente de nuestras bendiciones Es El Creador , y demostramos esta creencia y convicción , dándole la primera parte de lo obtenido , a los *Kohanim* .
Hoy en día , el fraccionamiento y toma de los diezmos , nutre su Autoridad , de las Ordenanzas Rabínicas .
Los productos elaborados en Israel , a menudo poseen , aparte de la certificación de *Kashrut* , las inscripciones de rigor , que atestiguan que **de** los productos han sido separadas las "*Terumot* y *Maasrót* " (Contribuciones y Diezmos correspondientes) , y que se han cuidado los preceptos del año Sabático (*Shenat Shemitá*) , *Orlá* (que los frutos **no** pertenecen a los tres primeros años de vida del árbol), y *Neta Revái* (frutos del cuarto año de vida del árbol , con los que habrá que conducirse como si fueran el *Maasér Shení* descripto anteriormente , vale decir que son de carácter sagrado) .
Haremos a continuación , un breve listado de los diezmos que deben ser separados :
1) *Terumá Guedolá* (contribución u ofrenda grande): Se la entrega a los *Kohaním* , y debe ser ingerida en un estado de pureza espiritual (*Tahará*) . Aparte de eso , sólo los *Kohaním* tienen el privilegio de comerla .
Según la *Torá* , alcanza con poner aparte , una cantidad irrisoria y pequeña , del tamaño de un solo grano , que sirve ya como contribución , incluso para un campo entero .
El *Talmúd* [3] comenta , que el acto de separar y fraccionar la "contribución", recuerda a una persona , que **todo** lo que uno cosecha , es un obsequio de *Hashem* .
En los tiempos del Templo , los Sabios Rabinos decretaron , que se consagre y dé , una proporción intermedia entre 1/40 (**2.5 %**) , que es el límite superior , y

1/60 (**1.66 %**) , valor considerado como límite inferior .
Las personas generosas , solían dar una proporción de 1/40 (**2.5 %**) , las personas promedio , solían separar 1/50 (**2%**) , y las categorizadas como menos generosas , 1/60 (**1.66 %**) .
Hay artículos que no requieren que se tome esa deducción o contribución de los mismos , de acuerdo con la *Torá* , mas la obligación de hacerlo , se basa en la Ordenanza de carácter Rabínico . Uno no tiene que separar de aquellos productos , más que 1/60 .
Actualmente , **todos** somos considerados como "impuros", debido al contacto encadenado , con aquellas personas que tomaron contacto con cadáveres , y lamentablemente **no**disponemos , en ausencia del Templo y los preceptos directamente relacionados con el mismo , de los medios necesarios para poder purificarnos de estas impurezas .
De ello resulta , que incluso los *Kohaním* (Judíos descendientes del linaje de **Aharón**) , **no** son aptos - hoy en día - ni pueden comer la *Terumá* , a causa de lo descripto .
Y puesto que los *Kohaním* mismos , **no** pueden consumir la *Terumá* , no es necesario separar , sino una cantidad mínima , por cada cosecha entera .
2) *Ma´aser Rishón* (Primer Diezmo) : En la época del Templo , se separaba una proporción de 1/10 (**10%**) , de la cosecha entera , que era entregada a los Levitas (Descendientes de la Tribu de *Leví*) .
En lo que respecta al tema de la importancia o severidad intrínseca del *Maasér* , en relación con la impureza , su severidad es **menor** que la de la *Terumá* , dado que puede ser comido incluso en un estado de impureza (*Tumá*) , y también el Levita (*Leví*) , puede compartirlo con otras personas .
Hoy día , basta con sólo separar el *Maasér* (diezmo), sin tener que entregarlo al *Leví* . Y ello se debe , a que **no se puede probar** fehacientemente , la pura estirpe , vale decir , que alguien pertenece a la tribu de Leví . Por eso , **no** se entrega la posesión del *Maasér* , a un *leví* , no corroborado estrictamente .
Aunque reconocemos como *Leviím* a muchos individuos , en lo que respecta al llamado para leer la *Torá* en la sinagoga (*Aliá LaTorá*) , en lo que se refiere al tema de la propiedad o posesión de bienes , la regla imperante nos enseña , que "la responsabilidad y el peso de las evidencias " ha de recaer sobre quién demanda , o **quiere recibir el pago o bien en cuestión** (el *Maasér* en éste caso) .
3) *Terumat Ma´asér* (Contribución del Diezmo) : Es obligación del *Leví* (Levita) , apartar un 1/10 (**10%**) , de la parte o ración recibida en concepto de *Ma´aser Rishón*(Primer Diezmo) . El *Leví* tiene que entregar esta cantidad al *Kohén* .
Este diezmo , tiene el mismo grado de importancia y severidad , que tiene la *Terumá Guedolá* (contribución u ofrenda grande) . De acuerdo con ello , en los tiempos del Templo , si por ejemplo un agricultor producía 100 kilos de un determinado grano , una parte (evaluada entre 1/40 (**2.5 %**) , y 1/60 (**1.66 %**)) , era apartada para el *Kohén* .
Si asumimos que el agricultor separó 2% (1/50) è 2 Kg. , para la *Terumá Guedolá* (contribución grande) le quedan 98 Kg. .
De estos 98 Kg. , 1/10 (**10%**) , vale decir 9.800 Kg. , tienen que ser separados ,

para poder ser entregados posteriormente al *Leví* , en concepto del mandamiento que llamamos *Ma´aser Rishón* (Primer Diezmo) .
Y de estos 9.800 Kg. recibidos por el *Leví* , éste separará 0.98 Kg. (980 gr.) , en concepto de *Terumat Ma´asér*(Contribución del Diezmo) , que serán entregados al *Kohén*.

Las bendiciones para estas contribuciones , sólo se recitan , en aquellos casos , donde definitivamente se tiene la certeza , de que **no** fueron **separadas previamente por nadie** .
La fórmula textual para su recitado , puede ser encontrada en la mayor parte de los libros de rezos (*Sidurim*) .
Caso contrario , vale decir , **si se duda** acerca de si fueron tomados o separados del producto que se está comprando , tanto la *Terumá Guedolá* (contribución u ofrenda grande) , como los diezmos (*Maasrót*) , se puede proceder a separarlos de todas maneras , como medida de precaución , pero **sin** recitar la bendición .
Cada una de las contribuciones y diezmos , tiene que ser verbalmente adjudicada , y físicamente separada del resto del producto en cuestión . Si uno no dispone en ese momento de un *Sidur* , que enumere a todos los tipos de diezmos , se puede usar la siguiente fórmula textual :

> Todas las separaciones (o fraccionamientos) , y las redenciones o conversiones , sobre el producto que obra en mi poder , entrarán en vigor , de acuerdo a lo especificado por los Sabios Rabinos , y cualquier redención o conversión necesaria , será transferida a la moneda especialmente asignada para éste propósito .

4) *Ma´asér Shení* : Una vez que el Primer Diezmo (*Ma´asér Rishón*) haya sido apartado para el *Leví* , se debe tomar un Segundo Diezmo , llamado "*Ma´asér Shení* ". En la época del Templo , tenía que ser transportado a Jerusalén , para poder consumirlo allí .
Si era demasiado difícil para el dueño del *Ma´asér Shení*(Segundo Diezmo) , traer los productos hasta Jerusalén para su consumición , se permitía redimir su valor en monedas , y con ellas , se podía comprar comida en Jerusalén , donde se habría de consumir la comida comprada .
Este segundo diezmo , sólo era llevado a cabo , sobre los productos del **1ero , 2do , 4to** , y **5to** año del Ciclo de la*Shemitá* (Barbecho o Año Sabático) de siete años .
5) *Ma´asér Aní* (Diezmo para el pobre o menesteroso) :
Durante el tercero (**3ero**) y el sexto (**6to**) año , de cada uno de los Ciclos de la *Shemitá* (siete años) , **en vez** del Segundo Diezmo - *Ma´asér Shení* , se tiene que poner aparte , **un diezmo diferente** , que llega al mismo monto o cantidad , o sea también 1/10 (**10%**) del producto restante en cuestión , del cual se separó ya la *Terumá Guedolá*(contribución u ofrenda grande) , y el *Ma´aser Rishón* (Primer Diezmo) .

Este diezmo era entregado a los pobres y menesterosos . Hoy en día también es entregado a los mismos .
Todavía hoy , seguimos la ordenanza *Halájica* de " redimir " al *Ma´asér Shení* , mediante una moneda . Esta moneda , debe ser puesta aparte , y debe ser usada exclusivamente para el Segundo Diezmo (*Ma´asér Shení*) .
La santidad o sacralidad (*Kedushá*) , del Segundo Diezmo (*Ma´asér Shení*) , es transferida a algo de valor mínimo (y por eso se utiliza una moneda que equivale al valor de una*perutá* [4]) .
Una moneda , puede ser usada muchas veces para el Segundo Diezmo (*Ma´asér Shení*) , vale decir , una cantidad de veces igual al valor de la cantidad de *perutot*[5], contenida en el valor de esa moneda .
Por ejemplo , si una moneda equivale 100 *perutot* , puede ser usada 100 veces , para transferir o intercambiar la santidad (*Kedushá*) del *Ma´asér Shení* [6].
Hay que tener en cuenta , que no es algo sencillo comprar algo , y pagar con esa moneda . La moneda de la que se habla , tiene la santidad (*Kedushá*) del Segundo Diezmo (*Ma´asér Shení*) , asociado con la misma .
Cuando uno la gasta , aquella sacralidad (*Kedushá*) , es transferida a lo que se compra . En los tiempos del Sagrado Templo , la gente solía comprar comida con esas monedas .
Actualmente , esta práctica quedó fuera de uso , debido a que la santidad de la ciudad de Jerusalén , cambió de estado , luego de la destrucción del Templo (*Bet HaMikdash*) .

Productos no Sujetos a la toma o separación del "*Ma´asér* "

Productos que todavía no han terminado de madurar .

Orlá : La fruta que sale de los árboles , en sus tres primeros años de crecimiento , se llama *Orlá* . **Está absolutamente prohibida** para cualquier uso , tanto comerla , como también hacer uso de la misma en cualquier tipo de acción , o transacción de la que se devenguen beneficios .
Neta Revái (producto de un árbol , en su cuarto año de vida) : Cuando un árbol cultivado en la tierra de Israel , llega a su cuarto año de crecimiento , (excepto en el caso donde el cuarto año , sea un año Sabático - *Shemitá*), su fruta **no** está sujeta a la toma de la *Terumá* (contribución) , o a la del *Ma´asér* (diezmo) . En otras palabras esas frutas del cuarto año están exentas .
Pero en lugar de eso , estas frutas son transportadas a Jerusalén , para que sean consumidas allí , por su dueño , y con quienquiera que éste decidiera compartirlas .
El ***Neta Revái*** (producto del árbol , en su cuarto año) , también puede ser redimido sobre una moneda , y esta moneda puede ser traída a Jerusalén , y se puede hacer con ella , lo descripto anteriormente para el Segundo Diezmo (*Ma´asér Shení*) .
Shemitá : Cada 7mo año del ciclo de 7 años , es denominado "el Año Sabático "- *Shemitá* . Durante el año de la *Shemitá* , la tierra de Israel entra en barbecho , vale decir en un "descanso", en el que **no** se permite que se puedan realizar actividades agrícolas . Esto es llamado con el nombre de "*Shabat* de la Tierra , o sea un año de descanso ".
Todos los productos que crecen durante ese 7mo año , deben ser declarados

como "tierra de nadie" (faltos de dueño) , en hebreo - *Hefkér* .
De lo antepuesto , surge que las *Terumot* y *Ma´asrot*(contribuciones y diezmos) , **no** son tomados de los productos que crecen durante el año Sabático - *Shemitá* .
Además , hay que señalar , que la *Torá* prohíbe durante el 7mo año , **la venta** de cualquier producto cultivado en la tierra poseída por un Judío , y que pertenece a la **tierra** de Israel .
Aquellos productos o producción que **no** son adecuadamente declarados o tildados como "tierra de nadie" (faltos de dueño) , en hebreo - *Hefkér* , **son considerados como productos "no *Kasher* "**.
Las leyes de la *Shemitá* son numerosas , y tanto los agricultores como también los consumidores que viven en la Tierra de Israel , deben estudiarlas detalladamente .

Una Ensalada

Veamos una pregunta , " Si se recibe una ensalada , y se sospecha que no se ha tomado de la misma el *Ma´asér*(diezmo) , ¿ Se puede acaso tomarlo de la lechuga , y pretender que ello exima a toda la ensalada ? "
La respuesta , es que **NO** se permite tomar el *Ma´asér*(diezmo) , de un tipo de producto , a cambio de otro .

De hecho , en la práctica , también en el mismo tipo de productos , esto puede llegar a ser un problema , vale decir separar un pedazo del resto .
Si por ejemplo , alguien compra una clase de productos en un mercado , digamos tomates , es cuestionable , si un tomate puede ser usado como diezmo (*Ma´asér*) para los demás comprados , ya que ellos pueden provenir de productores separados , de los cuales uno pudo haber separado el *Ma´asér* (diezmo) , mientras que otro de los productores de tomates de esa partida , **pudo no hacerlo** .
En ese caso , el *Ma´asér* tendría que ser tomado de cada tomate , ya que uno no puede usar productos "ya diezmados", o sea , de los que se sacó el *Ma´asér* , para separar nuevamente el *Ma´asér* de los mismos , por segunda vez .
Eso puede probablemente pasar , cuando se compran productos en un mercado que no tiene ninguna certificación de *Kashrut* .
Consecuentemente , se recomienda vehementemente comprar productos israelíes frescos , sólo cuando poseen la certificación de *Kashrut* . Esto se aplica también a productos exportados .
La verificación del origen de los productos , y la consulta con un Rabino , ayudarán a tratar las cuestiones implicadas en el tema .

Precisamente porque los productos israelíes son consumidos también fuera de los límites de Israel , **no** se puede deducir , que están por ello exentos de las leyes que tratamos .
Cuando más Judíos se instalen en Israel , más aún estas leyes tomarán una mayor importancia . Y cuando el Templo sea reconstruido , y concluya el Exilio , la ejecución de las*Mitzvot* correspondientes a la toma de los *Maasrot* y de la*Terumá* , serán un auténtico mérito y privilegio .

Preguntas De Repaso

1. ¿ Acaso las leyes correspondientes a la *Terumá*(contribución) y al *Ma´asér* (diezmo) , se aplican en todo el mundo ? Explicarlo .
2. ¿ Por qué separamos la *Terumá* (contribución) y el *Ma´asér* (diezmo) ? ¿ Por qué esas partes o fracciones , son entregadas a los *Kohanim* (Sacerdotes - descendientes de **Aharón HaKohén**) y a los Levitas (*Leviím* - pertenecientes a la tribu de **Leví**) ?
3. Definir el concepto de "*Terumá Guedolá* " (gran contribución). ¿ Cuál es la cantidad mínima , qué uno puede dar de su campo , a fin de eximir a todo el campo , respecto de la *Mitzvá* en cuestión ? ¿ Qué cantidad debería ser tomada , según la opinión de nuestros Sabios Rabinos - *Jazal* ?
4. a. ¿ Qué es *Ma´asér Rishón* (Primer Diezmo) ?
   b. ¿ Y qué es la *Terumat Ma´aser* (contribución del diezmo) ?
   c. ¿ Y qué es el *Ma´asér Shení* (Segundo Diezmo) ?
   d. ¿ Y qué es el *Ma´asér Aní* (Diezmo de los pobres) ?
   e. ¿ Son acaso comidos o regalados ?
5. ¿ Si uno tiene un campo grande , pero no puede traer su *Ma´asér* (diezmo) a Jerusalén , qué consejo le daría usted ? Explicarlo .
6. a. ¿ Qué se podría haber hecho con las monedas del*Ma´asér Shení* (Segundo Diezmo) ?
   b. ¿ Con qué frecuencia pueden ser usadas esas monedas ?
7. ¿ Qué se puede hacer con la *Orlá* (La fruta que sale de los árboles , en sus tres primeros años de crecimiento) , y con el *Neta Revái* (producto del árbol , en su cuarto año) ?
8. ¿ Con qué frecuencia viene el año Sabático - *Shemitá* , y qué es lo considerado como específico y particular para éste año de la *Shemitá* ?
9. ¿ Puede el *Ma´asér* (diezmo) , de una clase de alimento , eximir a otra clase de producto ? ¿ Y si es de la misma clase ? Explicarlo .
10. Si el Templo fuera hoy reconstruido , ¿ Cuánto habría que separar , en concepto de la *Terumá* (contribución) y del *Ma´aser* (diezmo) , en el cuarto año del ciclo de siete años , si una huerta hubiera producido por ejemplo 250 Kg. de frutillas ?

Respuestas A Las Preguntas

1. Las leyes correspondientes a la *Terumá* (contribución) y al *Ma´asér* (diezmo) , se aplican en todas partes del globo , pero sólo afectan a lo producido en la Tierra de Israel . Las leyes afectan entonces , a los tomates israelíes que se compran en Nueva York , pero NO se aplican a los tomates de origen americano , que pudieren venderse en Israel .
2. La *Terumá* es la contribución o impuesto apartada para los *Kohaním* (Sacerdotes - descendientes de Aharón HaKohén) , y el *Ma´asér Rishón* (Primer diezmo) , es el concedido a los descendientes de la tribu de Leví .
   La razón sobre la que se basa la separación del diezmo , es porque los descendientes de la tribu de *Leví* , no recibieron una parte heredada de la Tierra de Israel , y en consecuencia , tuvieron que ser sostenidos por las contribuciones de los diezmos , hechas por las otras once tribus .
   El servicio Divino a Hashem , recayó sobre los Levitas , y por eso fueron excluidos de la repartición de la Tierra , al dividírsela .
3. La "*Terumá Guedolá* " (gran contribución) , es la entregada a los *Kohaním* (Sacerdotes - descendientes de **Aharón HaKohén**) . Los Rabinos - "*Jazal* o *Rabanán*", la fijaron a razón de 1/50 (2%) de la cosecha .
   En la época del Templo , se la solía fijar entre 1/40 (2,5 %) y 1/60 (1,666 %) de la cosecha , y la gente la daba , según sus inclinaciones a la generosidad , y a sus circunstancias personales .

4. a. El *Ma´asér Rishón* (Primer Diezmo) , es el otorgado a los *Leviím* . Equivale a un décimo de la cosecha (10%) , luego de haberse quitado de la misma , la *Terumá* .
   b. La *Terumat Ma´aser* (contribución del diezmo), es el diezmo (10%) que los *leviím* - levitas separan para los*Kohaním* (Sacerdotes), de aquello que recibieron en concepto de *Ma´asér Rishón* (Primer Diezmo).
   c. El *Ma´asér Shení* (Segundo Diezmo) , también equivale a un décimo de la cosecha (10%) restante , luego de haberse separado lo anterior .(Se lo toma en los años 1 , 2 , 4 y 5 del ciclo Sabático de 7 años). Sólo puede ser consumido en Jerusalén .
   d. El *Ma´asér Aní* (Diezmo de los pobres) , es separado en el tercer año y en el sexto , del ciclo mencionado (3 y 6) , y regalado a los menesterosos .
5. Redimir o intercambiar su valor , con el de monedas de uso corriente , que serían utilizadas para comprar comida en Jerusalén . Al redimírselo , se transfiere o transporta su sacralidad (la del "*Maasér* ") a la moneda , con la que el dueño del *Maasér* , compraría comida y bebida en Jerusalén , para su propio regocijo .
6. a. Como dijimos , comprar alimentos en *Ierushalaim* . Desde la destrucción del Templo , esta práctica cayó en desuso .
   b. La moneda podrá ser usada , tantas veces como entra el valor de una moneda llamada "*perutá* ", en la moneda que se ha elegido .
7. El *Neta Revái* (producto del árbol , en su cuarto año) , tendría que ser transportado a Jerusalén , para ser consumido por el propietario del mismo , o con aquellos que compartan la posesión de la fruta , con el mismo .
   El valor de las frutas , también puede ser redimido en una moneda , y la moneda puede ser traída a Jerusalén (tal como lo descripto para el *Maasér shení*).
   La *Orlá* (Frutas que salen de los árboles , en sus tres primeros años de crecimiento) , NO pueden ser comidas , y se prohíbe beneficiarse de las mismas , de cualquier forma o modo posible .
8. Cada siete años . Durante ese año , la tierra es dejada en barbecho , o sea , en reposo . Las frutas que crecen en ese año , son consideradas como faltas de propietario , y pueden ser comidas por cualquier individuo , pero no pueden ser usadas para el comercio normal .
9. Uno no puede tomar un diezmo de una clase de productos , para eximir a otro tipo de producto (Como tomar más de las manzanas , para evitar tener que tomar de las peras , por ejemplo).
   Además , sólo se puede tomar un diezmo de un tipo de productos , sobre otro de la misma clase , si se está seguro y se tiene la certeza , de que las frutas o verduras en cuestión , provienen de una partida que pertenece a un mismo productor , y que el diezmo no fue aún tomado. (Como por ejemplo tomar un diezmo de naranjas también sobre otra partida de naranjas similares , sabiendo que ambas salieron del mismo propietario - productor) .
10. Si el Templo fuera hoy reconstruido , en concepto de*Terumá* - 1/50 - (2%) , que equivalen en nuestro ejemplo a 5 Kg. .
    Quedarían entonces , 250 Kg. - 5 Kg. = 245 Kg. .
    De los mismos habría que apartar el *Ma´asér Rishón*(Primer Diezmo) , que equivaldría a 10% de los 245 Kg. , vale decir :
    245 x 0,10 = 24,5 Kg. .
    Quedarían entonces en la partida , 245 Kg - 24, 5 Kg = 220, 5 Kg.
    De los mismos , habría que tomar un 10% , en concepto de *Ma´asér Shení* (Segundo Diezmo) o *Ma´asér Aní*(Diezmo de los pobres) - según que año del ciclo sea , que equivale a 10% de los 220,5 Kg. , vale decir :
    220,5 Kg. x 0,10 = 22,05 Kg. .
    Como curiosidad , digamos que de la partida original de los 250 Kg. , quedan entonces :
    220,5 - 22,05 = 198,45 Kg. .
    Cabe recordar también , que el Leví , que recibió su *Ma´asér Rishón* (Primer Diezmo) , equivalente a los 24,5 Kg. señalados , tiene que fraccionar y apartar de los mismos , lo designado como *Terumat Ma´aser*(contribución del diezmo) , y entregarlo al *Kohén* . En

nuestro ejemplo , eso resulta entonces : 24,5 Kg. x 0,10 = 2,45 Kg. .

1-Esta cantidad , es cercana al promedio que resulta entre 1/40 (2.5 %) , que es el límite superior , y 1/60 (1,66%), que es el límite inferior , definidos para la separación o fraccionamiento de la contribución llamada "Terumá ".
2-El castigo prescripto por la Torá , por transgredir a éste mandamiento , es el de la muerte por Decreto del Cielo .(Mitá Bidéi Shamaim) .
3-Tratado de Julín - hoja 137 b
4-Este valor , está basado en el valor de la octava parte de una moneda , a la que se refiere el Talmúd con el nombre de "Isar Haltalkí ".
5-Este es el valor mínimo "significativo", según la Ley judía .
6-Es necesario consultar con un Rabino , para fijar actualmente tal moneda , ya que hay varios detalles que se deben tener en cuenta .

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Amirá LeAkúm (Orden o Pedido hechos a un Gentil , o sea un "No Judío") **. Lección número 24**

Consultas sobre esta clase: Ingrese aqui

Amirá LeAkúm (Instrucciones dadas a alguien "No Judío", en relación con la prestación de un servicio determinado)

En *Shabat* o *Iom Tov* , suele llegar a presentarse el caso , de que se requiera personal doméstico , o de otra índole , para ayudar o prestar otros servicios , que un Judío está inhibido de hacerlos , por observar los preceptos de la Torá .
De manera general , los Sabios Rabinos prohibieron dar instrucciones a un gentil , o sea , a un "NO JUDÍO", para que haga trabajos en *Shabat* , e inclusive darlas antes del *Shabat* , para que realice determinadas tareas en el *Shabat* mismo .
Durante los días hábiles , nosotros estamos activos en todas las áreas del quehacer , mientras que en *Shabat* , cesamos toda labor creativa , y recogemos en cambio los frutos de la labor realizada , a la vez que disfrutamos el hecho de prepararnos de antemano , para la adecuada observación del *Shabat* .
Uno de los Diez Mandamientos enuncia :

> " Recuerda el día Sábado para santificarlo ….Y el séptimo día , es el día Sábado consagrado a Hashem , Tu D´s , **No** harás ningún tipo de trabajo , tú , tu hijo , tu hija , tu siervo , tu criada , tus animales y tus prosélitos que se hallan en tus ciudades " .

No tenemos permitido , hacer ´trabajo creativo´ [1]. Y hay 39 categorías , de lo definido como "trabajo creativo", que son las tareas que fueron implementadas en la construcción del Tabernáculo (*Mishkán*) .
Cada tipo de trabajo es llamado "*melajá* ", vale decir , "tarea".

Como **no** podemos hacer ´trabajo creativo´ en *Shabat* , resulta también así , que los Rabinos decretaron , que tampoco se **pueden dar instrucciones** u órdenes , a alguien que **no** es judío , para que efectúe ese ´trabajo creativo´, en nuestro beneficio .
Y si ellos - los gentiles - lo hubieran hecho , resulta entonces , que estamos impedidos de beneficiarnos con esa tarea .
Por lo tanto , se deben estudiar , las reglas y leyes correspondientes a "*Amirá LeAkúm* " (Instrucciones dadas a un "No Judío", en relación con la prestación de un servicio determinado) , para saber , qué es lo que se puede pedir , y cómo pedirlo , a fin de conseguir su colaboración .

La Fuente Textual

"*Amirá LeAkúm* ", significa pedir algo (realizar un trabajo o una tarea) , a un "No Judío", en *Shabat* , y en nuestro beneficio . Algunas Autoridades Rabínicas sostienen , que esto está directamente prohibido por el texto de la *Torá* , pero la mayor parte de las Autoridades Rabínicas , son de la opinión , que esta es una prohibición de carácter Rabínico .
Entre los *Rishoním* [2], encontramos varias explicaciones , en lo que respecta a la razón , de por qué los Rabinos emitieron éste decreto .
Hay 4 puntos fundamentales , sobre los que hay que enfocarse :
1.Trabajo actual : El comentador *Halájico "Smag "*[3] , aprende del pasaje textual , que aparece en el libro del Éxodo - *Shemot* 12 : 16 , donde dice "… ningún tipo de tareas será efectuada en los mismos…", que **no** se puede realizar ninguna forma de trabajo (*melajá*) , por medio de alguien que **no** es judío , y que existe una polémica , acerca de si esta es una prohibición emanada directamente de la *Torá (Isúr De Oraita)* , o si solamente es una alusión a un futuro decreto Rabínico .
2. Respetar la santidad del *Shabat* : El **Rambam**[4] dice , que uno **no** puede instruir a alguien que no sea judío , para que haga tareas prohibidas (*melajot*) , en *Shabat* , y ello , para que el *Shabat* no sea despreciado o **relegado** , a los ojos de alguien , hasta un punto tal , que llegaría a decidir por si mismo hacer la *melajá* .
3. Transformando al *Shabat* en un Día laborable :**Rashi** en su comentario al *Talmud* , en el tratado de *Avodá Zará* [5], escribe que la prohibición se refiere al acto de instruir o dar la orden , ya que ello implica , el hecho de **hablar sobre actividades** pertenecientes a días laborables , básicamente prohibidas , o al menos ocuparse lateralmente de esas actividades señaladas .
4. Actuar como agente intermediario : Rashi , otra vez , en su comentario al *Talmud* del tratado de *Shabat* , en la hoja 153 a , dice que eso está prohibido , porque cuando alguien que **no** es judío , es designado para hacer algo , para un judío , eso suena en definitiva , como si la persona que haya dado la instrucción o la orden , hubiera ejecutado la tarea , pero a través de un individuo NO judío .
El libro **Avné Nezer** [6], expresa que al hacerlo , uno viola un mandamiento de la Tradición , formulado por el profeta Isaías (*Naví Ieshaiahu*)[7] , cuando dice "… *Vedabér davar*…" (evitar hablar sobre cosas ajenas a la Santidad del Día , o sea , de asuntos mundanos) , **dado que se requiere ser selectivo y pedante** , respecto de la forma de hablar , y de los contenidos de las conversaciones

llevadas a cabo en *Shabat* , en las que **habrá que abstenerse de tocar o mencionar actividades vedadas en** *Shabat* .
Lo antedicho , se añade a la prohibición de hacer uso de un intermediario , para realizar una tarea en beneficio de un Judío .
En consecuencia ,

- Al dar instrucciones a gentiles (No Judíos) **en*Shabat*** , para que hagan un determinado trabajo (*melajá*) , **después** del *Shabat* , **se viola el *Shabat*** , mediante "el habla", vale decir por mencionar o platicar sobre temas vedados en *Shabat* .
- Uno viola la Ley de designar a un intermediario , si imparte instrucciones **antes del *Shabat*** , para que en el *Shabat* mismo , se haga una determinada tarea prohibida .
- Uno viola a ambas reglas expuestas , al instruir **en*Shabat*** a alguien , para que haga una tarea vedada en el *Shabat* mismo .

Una diferencia práctica , entre los dos motivos señalados , sería cuando se hace algo necesario para el cumplimiento de una *mitzvá* (precepto) . Respecto a la designación de agentes intermediarios , ello seguiría estando prohibido , mas si se trata de la cuestión del habla (que concierne el abstenerse de hablar sobre temas mundanos) , estaría permitido , si se tuviere como meta , la realización de un precepto (*mitzvá*)[8] .

Ejemplo Práctico

Pedir a la mucama antes de *Shabat* , que encienda las luces cuando los invitados lleguen en *Shabat* , es algo que está de hecho **doblemente prohibido** , porque incluso si alguien que no es judío , encendiera las luces para un Judío , sin que nadie se lo hubiera pedido , el Judío **NO** puede disfrutar de los beneficios de ese encendido [9].
En esencia , no se puede pedir directamente , o incluso permitir , que alguien que no es judío , realice cualquier tarea (*melajá*) , si un Judío no la puede hacer por si mismo (debido a la observancia del *Shabat*).

Lavado de los Platos con Agua Caliente y una Esponja

Se permite ordenar a las mucamas , lavar los platos del viernes a la noche (lo que se llama la noche de *Shabat*) , de cualquier manera que ellas lo deseen , puesto que no están obligadas a cumplir *Shabat* .
El razonamiento que lo justifica , se basa en que los platos , pueden ser lavados de acuerdo con la *Halajá* , usando agua fría , y sin hacer uso de una esponja .
De ello se infiere , que también sería correcto , que las mucamas laven , para su propia conveniencia , y por propia iniciativa , con agua caliente y con una esponja , debido a lo reiterado previamente , o sea , que por ser "gentiles"(no judías) , **no** están obligadas a cumplir las leyes de *Shabat* .

Medio Turno o Entero

Cabe preguntar , si fuera cerca del final de *Shabat* , ¿ Se permitiría que las mucamas limpien los platos , o pongan la mesa para después de *Shabat* ?
Eso depende del tipo de relación laboral creada . Si ellas trabajan a jornada

plena (full time) , **pueden** entonces lavar los platos , para su uso posterior luego de *Shabat* , **pueden**limpiar la casa , y sacar la basura , ya que simplemente lo hacen , por la propia comodidad e interés de terminar sus tareas , lo mejor y más rápido posible .
Sin embargo , si se trata de personal contratado parcialmente , o a **medio turno** (part time) , la realización de las tareas señaladas en *Shabat* , beneficiaría claramente al Judío , que encontraría todo limpio y ordenado a la terminación del *Shabat* , pero eso **no** sería de estricto interés y comodidad del personal (reiterémoslo , lo hacen para beneficiar al Judío , pero **no** como forma de organizar a propia conveniencia , sus propias tareas) , de lo que resulta y se **concluye , que el personal así contratado , no puede preparar y arreglar la casa , hasta que no termine el** *Shabat* .
Y eso se basa en las reglas citadas , que indican que cualquier tarea realizada en *Shabat* , que tenga el propósito de poder beneficiarse con esa tarea DESPUES del *Shabat* ,**está simplemente prohibida** .

Lo que el Personal Doméstico Puede hacer en *Shabat*

El personal doméstico , puede hacer , sólo el tipo de trabajos que nosotros podamos hacer .Y por supuesto podemos cortar algunas verduras para el sábado mismo , poner la mesa , servir , sacar de la mesa y lavar los platos .
Si la mucama efectúa el mismo trabajo que su empleador Judío , pero haciendo uso de un método de trabajo , o utensilio que nos está vedado usar en *Shabat* , ello no deja de ser correcto , y está permitido que así lo hagan .
De cualquier manera , tal como **no** podemos preparar la mesa , para hacer uso de la misma , luego de terminado el Sábado , el personal "gentil"(no Judío) , tampoco puede hacerlo , ya que en el caso analizado , el personal fue contratado para ayudar en *Shabat* (part - time), y si hicieren esas tareas para nosotros prohibidas , resultaría que es como si los ayudantes ocasionales , hubieran sido contratados específicamente , para efectuar algo prohibido en *Shabat* .
En conclusión , el personal puede realizar toda tarea que nosotros mismos podemos efectuar , mas tienen la prerrogativa (de la que nosotros no disponemos) , **de poder hacerla de la manera que les plazca** , y eso aún , si implicare hacer un "trabajo"(*melajá*) prohibida para un Judío .

Insinuación o Alusión

Aludir o insinuar algo , para dar una instrucción a un gentil , es algo problemático , pero puede ser hecho bajo ciertas condiciones .
El Código legal del **Tur** , cita al comentador *Halájico "Smag "* [3], quien dice , que uno puede indagar a un trabajador no judío , después de haber terminado el *Shabat*, con la siguiente pregunta :
¿ Por qué no hizo usted "tal y cual cosa de esta manera" en *Shabat* ? , de lo que la persona (el trabajador) , llegaría fácilmente a la conclusión , de que tendría que hacer tal o cual tarea , el próximo *Shabat* , de la manera sugerida .
El código del **Tur** , arriba a la conclusión , de que lo antedicho está prohibido .
El comentario del **Bet Iosef** , aunque no parece verse molesto con la decisión del **Tur** , al volcar su opinión en el *Shulján Arúj* (cuya autoría es del "**Mejaber**" mismo) , expresa que está permitido formular una insinuación después

de *Shabat* , a alguien que no es judío .
Por lo tanto , hay modos razonables de pedir ayuda ; pero se debe saber cuándo y cómo hacerlo .

Beneficiándose de una Alusión o Insinuación

Si la habitación en la que nos hallamos está algo oscura , ¿ Se puede insinuar al personal , que prenda más luces ?
El libro de la "**Mishná Berurá**" [10] explica , que si hay ya una vela o luz encendida en ese cuarto , y un trabajador no judío encendería simplemente otra vela o lámpara , para incrementar la claridad , estaría entonces permitido hacerle una alusión , diciéndole que el cuarto no está en éste momento bien iluminado .

En otras palabras , ya que uno era capaz de leer y realizar otras actividades en ese cuarto , **antes** de que el trabajador no judío prendiera una lámpara adicional , uno puede beneficiarse de esta lámpara adicional , en tanto las anteriores hubieran permanecido prendidas [11].
El ***Shulján Arúj HaRav*** , es de la idea , que está prohibido permitir a un no judío , agregar una lámpara en ese caso , salvo que la lámpara o aparato correspondiente de encendido , pertenezcan a un No judío .
Si por ejemplo una mucama , hubiera cambiado una bombita de luz quemada , y luego de ello , hubiera encendido nuevamente las luces , **no** se podría permanecer en ese cuarto , hasta que no se apaguen nuevamente las mismas , debido a que prender las luces en un cuarto oscuro , constituye un sustancial beneficio .
Nuestros Sabios prohibieron disfrutar o beneficiarse de tal tarea , como medida de precaución , cuyo fin es el de prevenir abusos , que acarrearían la violación de las leyes de *Shabat* .
Esto evita que la gente imparta instrucciones , que implican efectuar trabajos o tareas destinadas a la propia conveniencia .
Un nuevo ejemplo sería , si la "plata" o plancha eléctrica utilizada para calentar la comida , se hubiera desconectado , impidiendo el posterior calentado de la comida .
En ese caso , NO se permite arreglar esa situación , pues ello causaría disfrutar de un beneficio .

¿ Hay Beneficio o No Hay Beneficio ? Esa es la Cuestión .

¿ Existe algún problema si la comida hubiera estado ya cocida ?
El beneficio en éste caso surge , si se produce un nuevo calentamiento de la comida .
La comida tradicional de *Shabat* (llamada *Chúlent* entre los*Ashkenazim* , y *Jamín* entre los *Sefaradím* y comunidades orientales) , por su naturaleza , **no** puede normalmente servírsela fría .
Solamente algo que pueda ser consumido frío , estaría permitido comerlo caliente o tibio , si hubiera sido calentado inadvertidamente o por error en *Shabat* , por una persona "no Judía".
Veamos otros ejemplos interesantes :
Si la mucama hubiera lavado apresuradamente una camisa que se manchó en la

noche de *Shabat* , para que pudiera ser utilizada en el *Shabat* a la mañana , **habría que aguardar hasta después de terminado el *Shabat* , para poder volverla a usar** , debido a que esa camisa , fue lavada y planchada , expresamente para ser puesta en *Shabat* (o sea , que el Judío disfrutaría en *Shabat* de esas tareas , por lo que habrá que esperar hasta el fin del *Shabat* para ponérsela) .
Si un "no Judío" hubiera **rellenado** la pava eléctrica , en la que se calienta constantemente agua en *Shabat* ("Samovar") , con una cantidad de agua mayor que la que él mismo precisa , **no** nos podremos beneficiar de ese agua calentada .

La Tercera Comida del *Shabat* , que se toma a la hora que disminuye ya la Luz natural

Si por ejemplo la mucama encendiera la luz antes de la Tercera Comida del *Shabat* , para poder localizar vajillas y platos destinados a la comida en cuestión , se puede pedir a la muchacha , que NO la apague luego de usarla .
La justificación de ello , se basa en que la muchacha encendió la luz para su propia necesidad personal (es decir , encontrar los platos) ; y por eso , podemos pedirle que deje la luz prendida .
Esta situación es **diferente** de aquella descripta anteriormente , en éste *Shiur* , en la que la ayudanta doméstica , encendió la luz para que nosotros mismos , no nos hallásemos a oscuras (y por eso , **no** podíamos permanecer en esa habitación , para disfrutar de la luz) .

En éste caso que tratamos aquí , la mucama ejecutó una acción exclusivamente para su propio beneficio e interés , que era en ese momento , encontrar los platos más fácilmente , o evitar lavar separadamente los platos ya usados , o cualquier otro motivo que la haya inducido a hacerlo así .
Además , ya que había luz natural en el ambiente , antes de que se la encendiera , el beneficio recibido está permitido , ya que no era esencial , puesto que se tenía ya la luz adecuada , aunque fuera más débil (y luego de eso mejorada).

Formas No constructivas o Utilitarias del Trabajo

¿ Se puede insinuarle a un "no judío", que haga una tarea determinada , si **no** se obtiene una ventaja o beneficio activo de lo realizado ?
¿ Se pueden decir frases del tipo - ¿ Por qué **no** apagó usted las luces después de la comida ? ó"¡ No puedo dormir con la luz prendida de mi dormitorio ! " ?
Apagar la luz , es un trabajo (*melajá*) de carácter - digamos "destructivo" o negativo . Insinuar que alguien agregue más luz a una habitación , es un acto "constructivo" o positivo (incrementa algo).
Ya que apagar la luz , es un acto intrínsecamente destructivo , ya que **reduce** la luz en el cuarto , estará entonces permitido hacerlo (insinuar). Sin embargo , esta acción "destructiva" o negativa , tiene ventajas , para la gente que quiere dormir en ese cuarto , y porque se ahorra dinero al estar apagada la luz , por ejemplo .
El sabio *Rav* del **Maguén Abraham** [12], prohíbe cualquier trabajo (*melajá*) , que haya sido hecho por un gentil , dentro de la casa de un Judío .

Por consiguiente , siempre habrá que protestar o recriminar el hecho , de que un "**no** Judío" haya ejecutado , o esté por ejecutar , una *melajá* - tarea prohibida , y eso , **incluso** si fuera de carácter negativo o destructivo , como lo indicamos anteriormente .
Esto significa , que **no** se permite insinuar a un "no judío", que haga cualquier tipo de trabajo **dentro de su casa** (Esto en referencia al tema aquí tratado). Tampoco se puede insinuar preguntando después de*Shabat* - ¿ Por qué usted no apagó la luz el último *Shabat* ? , si esta pertenece a un Judío .
De todos modos , hay Autoridades Rabínicas que opinan , que el **Maguén Abraham** , sólo se refiere a un tipo de trabajo constructivo o positivo . En consecuencia , él también permitiría insinuar o aludir a una acción , de la que uno **no** se beneficiaría activamente de la misma , tal como lo es el apagado de las luces .
Del **Shulján Arúj HaRav** , en el *Simán* 252 : 10 , parecería trasuntar , que la preocupación principal , es de que se trate de un **trabajo constructivo o positivo** , y **no**de que haya que prevenir ciegamente a un gentil , de hacer tareas , de cualquier forma que sea , para un Judío , dentro de su casa .
Conviene consultar con el Rabino local , en cada comunidad específica , para determinar si uno puede basarse sobre esta opinión , ya que se puede inferir , que el**Maguén Abraham** , puede ser entendido como que está de acuerdo con la misma .

Insinuación o Alusión Indirecta

Si por ejemplo en invierno , la casa estuviera fría , y hubiere que incrementar el grado de calor de los sistemas de calefacción , ¿ Se puede acaso **insinuar indirectamente** para que lo hagan ?

En el marco de las leyes de "*Amirá LeAkúm*"(Instrucciones dadas a un "No Judío", en relación con la prestación de un servicio) , existe una diferencia entre una alusión o insinuación directa o una indirecta .
La **Mishná Berurá** , hace hincapié en la diferencia existente entre ambas . **No** se puede decir a un "gentil", - ¡ Limpiá la lámpara por favor ! , porque "limpiar" es un verbo positivo , y esta instrucción es por lo tanto una **alusión directa** .
No obstante , se puede decir al "gentil", que la habitación NO está bien iluminada , de lo que entonces aquel entendería , que habría que hacer lo necesario para cambiar a esa situación .
Por otra parte , cabe destacar , que el **Rama** prohíbe hacer una **insinuación directa** a un "no judío", para que efectúe una forma prohibida de trabajo en *Shabat* .
El **Mejaber** permite la **insinuación directa** , a alguien que**no** sea judío , con la condición de que sea hecha después de *Shabat* , pero **no** en el *Shabat* mismo [13].
De acuerdo con lo expuesto , uno puede formularle a un "No Judío", después del *Shabat* , la siguiente pregunta :
¿ Por qué usted **no** arregló la luz en *Shabat* ? , puesto que con ello , sólo se insinúa algo después del hecho , y **no** en

el *Shabat* mismo .

Aplicaciones

En vista del hecho que no está claro , si la opinión del **Maguén Abraham** , permite que un gentil haga una tarea en casa de un Judío , el *Rav* ***Shelomó Zalman Auerbaj*** *zt"l* , no ocultó sus dudas y reservaciones , para permitirlo expresamente .
Él *Rav* dijo , que no quiso prohibirlo , porque muchos tenían la costumbre de ser flexibles y permisivos en esta cuestión , pero que él personalmente , tampoco abogaría o defendería esta opinión .
¿ Se puede insinuar por ejemplo , al personal "No judío", que hace demasiado calor en éste ambiente ?

La respuesta a ello , es que debido a que ese acto , es por naturaleza intrínseca , un acto "destructivo" o "negativo"(pues se elimina o disminuye algo existente) , y **no** se deriva del mismo , una ventaja directa de la acción , (algo que se crea o aumenta) , esto está permitido [14].
En un *Shabat* del verano , se puede decir al personal doméstico , por ejemplo , ¡ hace demasiado frío en esta sala ! , dando así a entender , que se está sugiriendo apagar la unidad de aire acondicionado .
También se puede preguntarle al mayordomo , por ejemplo , después de *Shabat* , por qué no apagó el aire acondicionado , una vez que la gente se fue .
O por ejemplo , ¿ Por qué no apagó usted las luces del pasillo , cuando fuimos a dormir [15]?

¡ No Hay Calefacción ! ¿ Cómo proceder ?

Dado que las personas pueden normalmente enfermarse a causa del frío , se permite pedir al personal , que encienda la calefacción .
No sólo eso , sino que si el calor provisto por el equipo , fuera bajo e insuficiente , tanto para los niños pequeños , como para los ancianos , se puede solicitar al portero o ayudante , que eleve la temperatura del equipo .
Y como contrapartida de lo mencionado , en verano , si el aire acondicionado fuera demasiado intenso , se puede pedir al "No Judío" que por favor lo baje , e incluso que lo apague .

Pedir algo en nombre de alguien que está enfermo

Nuestros Sabios , al decretar las restricciones que debemos tener en cuenta , cuando se pide algo (tarea prohibida en *Shabat*) a un gentil , consideraron que el alcance de estas restricciones , **no concierne** a los temas que incumben a las enfermedades .
No obstante , el tipo de enfermedad , sobre la que se pueden hacer concesiones , es aquella que obliga a un paciente a acostarse o postrarse , o aquella que causa al cuerpo entero , padecer de dolor por la enfermedad .
O sea , esto no ha de ser visto como un cheque en blanco , que permite hacer lo que a uno se le antoja .
Solicitar al personal doméstico , que cocine u hornee algo en *Shabat* , para un anciano enfermo , no contradiría lo expuesto .
¡ Buen Sábado ! - ¡ *Shabat* Shalom !

Es necesario comprender claramente , que efectuar la cocción (cocinar) en *Shabat* , es hacer una forma**prohibida** de trabajo , y por eso , **es importante recalcar**, que el personal doméstico NO cocine en *Shabat* , ni siquiera para los invitados , y **tampoco** por propia iniciativa .
Inclusive si la comida hubiera estado ya cocida o preparada (lo que evitaría incurrir en la prohibición de comer alimentos cocinados por gentiles - precepto llamado "*Bishúl Akúm* ") , está prohibido que el personal encienda el fuego , para recalentar esa comida .
Sólo bajo determinadas condiciones , se permite**recalentar** la comida (e incluso para un Judío) , y donde esto no implique hacer NINGUNA forma de trabajo prohibido .

Preguntas De Repaso

1. Definir el concepto de "*Amirá leAkúm* " (Instrucción dada a un "No Judío") .
2. ¿ Por qué está prohibido decir a un gentil (no judío) , que efectúe en *Shabat* , una labor prohibida (*melajá*) ? Dar cinco razones .
3. ¿ Se permite dar una orden a un no judío , antes de*Shabat* , para que haga una labor prohibida (*melajá*) ?
4. ¿ Qué es lo que se considera como una alusión o insinuación directa , y por qué está prohibida ?
5. ¿ Qué es lo que se considera como una alusión o insinuación indirecta ?
6. ¿ Se permite insinuar o aludir a un "no judío", para que haga un trabajo no considerado como trabajo constructivo o utilitario (*melajá*) ?
7. ¿ Se permite insinuar indirectamente a un "no judío", para que haga un trabajo (*melajá*) ?

Respuestas A Las Preguntas

1. "*Amirá leAkúm* " (Instrucción dada a un "No Judío") , es cuando se pide a un "no judío", realizar un trabajo para nosotros en *Shabat* . A veces eso está permitido , pero bajo circunstancias muy determinadas y limitadas .
2. No se permite pedir a un "no judío", realizar cualquiera de las 39 categorías definidas como trabajo creativo (melajot) , por los siguientes motivos :
   1) Ello torna al *Shabat* en un día laborable (en el que se efectuarían así todas las necesidades y conveniencias , para beneficio de uno mismo , pero a manos de otra persona) .
   2) Eso quita valor y desprecia al *Shabat* a nuestros ojos .
   3) Es como si se hiciere el trabajo para fines propios , pero sólo a través de un agente intermediario .
   4) Existe un argumento , por el cual , la prohibición de hacer tareas por intermedio de otras personas , es una expresa prohibición textual de la *Torá* .
   5) Nos está prohibido trabajar en *Shabat* . Pedir directamente a un "no judío", que haga algo para nosotros , tiene que implicar , que eso sea algo , que estuviera permitido hacerlo , por nosotros mismos .
3. No, porque entonces , eso hace que el "no judío", se vuelva en un agente intermediario , que hace lo solicitado , a nuestro favor y beneficio .
4. La insinuación directa , incluye un verbo activo en su formulación , o provee instrucciones acerca de lo que hay que hacer . Por ejemplo , "Desearía que alguien prendiere la calefacción" o "Me gustaría que alguien encendiere la luz".
   Está prohibida , (en la mayoría de los casos) , durante el *Shabat* , y sólo a veces , se

permite hacerla después de *Shabat* (dependiendo eso , de la costumbre imperante en una determinada comunidad).

5. La insinuación indirecta se basa en las condiciones que circundan a la tarea (*melajá*) , como por ejemplo : ¡"Aquí hace demasiado calor "! o "Aquí está demasiado oscuro ". Esta es considerada como una alusión indirecta , porque la decisión es depositada en el trabajador o empleado , y puede por lo tanto decidir (teóricamente) , qué es lo que hay que hacer en esa situación creada .
6. Este es un punto controversial . Si el trabajo no es de carácter constructivo o utilitario (como dijimos algo que se incrementa o agrega) , tal como apagar una luz , o apagar el aire acondicionado , cerrar un circuito eléctrico , etc. , entonces se puede esgrimir , que existen opiniones Rabínicas , que permiten insinuarle a un gentil , para que lo haga . Pero No hay que dejar de señalar, que sin embargo , existen opiniones contrarias a ello .
7. Se puede insinuar indirectamente a un "no judío", para que haga una tarea (*melajá*) .

1-Libro "Éxodo", Shemot 20 : 10
2-Comentadores del Talmúd , y precursores de la Halajá (La Ley) . Literalmente : "Los Primeros".
3-Acrónimo o Sigla de las palabras "Séfer Mitzvot Gadol (Smag)" . Gran libro de los preceptos.
4-Rambam - Leyes concernientes al *Shabat* - Hiljót *Shabat* 6 : 1
5-Hoja - Daf 15 a
6-43 : 6
7-58 : 13
8-Libro "Shemirat *Shabat* Kehiljatá " Capítulo 30 - Nota de pie 2
9-Estas leyes - halajot - son tratadas con mucho más detalles , en el curso de lecciones que trata acerca de las Leyes Concernientes al*Shabat* .
10-307:76
11-Existen también otras cláusulas , con las que se requiere cumplimentar . Vea el Simán - artículo 276 : 4 .
12-Artículo - Simán 245
13-Mishná Berurá 10 .
14-Esto se basa en el dictamen formulado por la Mishná Berurá 76 .
15-Ver la nota anterior .

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

Transformación de la Cocina en *Kasher*GUIA GENERAL . Lección Básica y Resumen

Guía General

Métodos para la Transformación de la Cocina y sus componentes , en "Kasher"

1. Primer Paso : Lavabos , Piletas y Mesadas

° Limpiar a fondo todas las superficies , antes de comenzar el procedimiento de transformación a ***Kasher*** (Apto para el uso , de acuerdo con la *Halajá*) .
° Esperar 24 horas , desde la última vez que fueron usados con comida caliente , o con líquidos .
° Hervir agua en una pava de boca ancha (u otro recipiente similar) , que no

haya sido usada en las últimas 24 horas , y verter el agua caliente sobre una piedra allí apoyada , y calentada previamente (o trozo de metal bien caliente) , de modo tal que el contacto del agua con la piedra o el metal , no permita que el agua hirviendo se enfríe , y deje de estar en ebullición , al entrar en contacto con la mesada o con la pileta .
Si la mesada , sólo tuviera manchas o salpicaduras de algo "No *Kasher* ", o leche , o líquidos de carne , (**en la mesada destinada al uso contrario**) , es suficiente con hacerla*Kasher* , **sin** la piedra caliente mencionada .
Conviene repasar las Lecciones (*Shiurim*) , para ver qué tipo de superficies , pueden ser vueltas *Kasher* de esta manera .
(Y por supuesto , a veces hay que consultar también al fabricante del material en cuestión , para ver si éste puede soportar el tratamiento , y si la respuesta es negativa , lo recomendable es dirigirse al Rav , para obtener la respuesta apropiada , en ese caso particular) .
° Sobre las superficies que **no** pueden ser tornadas en*Kasher* de esta manera , se evitará colocar cualquier alimento caliente o tibio , directamente sobre la superficie .
° En lo que respecta al lavabo o pileta , esta podrá ser llenada con agua caliente , la cual podrá ser calentada a su punto de ebullición , mediante una resistencia eléctrica sumergible (como por ejemplo del tipo de los calentadores eléctricos manuales , que se usan en las oficinas) .
° En las piletas que **no** puedan ser tornadas en *Kasher* , por cualquier motivo , se usará un grill , o bandeja con agujeros , o una red metálica de apoyo , que permitan evitar el contacto con las paredes y el fondo .
Nota : Se puede usar el agua hervida , contenida en un recipiente limpio destinado a la carne , para convertir en*Kasher* , a una pileta considerada como láctea ; y viceversa , (Un jarro limpio destinado a lácteos , para la pileta que se usa o se usaría con carne) , con la condición de que **no**hubieran sido utilizados con algo caliente o tibio , durante las últimas 24 horas .

2. Segundo Paso : Superficies de la zona de las Hornallas , Cocinas , y Anafes

Con superficies hechas de materiales que pueden ser tornados en *Kasher* , como por ejemplo el acero inoxidable , se seguirán las mismas instrucciones descriptas en el Paso 1.
El procedimiento de tornarlas en *Kasher* , sólo es útil , si esas superficies fueron destinadas para el uso exclusivo de lácteos , o de productos de carne y sus derivados .
De lo contrario , habría que limpiarlas con agua y jabón .
° **No** se puede comer ningún alimento caliente o tibio , que se hubiera caído en esas superficies , dentro de las 24 horas**posteriores** al uso de las superficies con algo "No *Kasher "(Taréf),* lapso en el que se considera todavía a la superficie , como "No Kasher ".
La misma regla , se aplica a una comida fría , que se hubiera caído sobre una superficie caliente .

2. Primer Complemento al 2do Paso Anterior : Hornos , Parrillas , y Estantes Enrejados

Limpiar el Horno lo mejor posible , utilizando los detergentes cáusticos típicos , para la limpieza de los mismos . Girar el selector del calor y/o de temperatura al máximo posible , y dejarlo prendido por dos horas .
Este procedimiento , es también válido , para con superficies de materiales , consideradas como que no pueden tornarse en *Kasher* .
Los Estantes del Horno , deberían ser limpiados de la misma manera , y puestos en el horno , cuando se hace la conversión del mismo en "*Kasher* ".
° Las parrillas , serán procesadas , apoyándolas sobre varias capas de papel de aluminio grueso , y colocándolas alrededor de la llama de los quemadores , sobre los que se pondrán las parrillas y bandejas enrejadas , por el término de unos 15 minutos a fuego directo , que debe llegar a todas las partes de las mismas . Este lapso de exposición al intenso calor , garantiza que todos los sabores adheridos , sean entonces suprimidos.
Cada quemador , cubierto con papel de aluminio , que generaría un intenso calor , debería ser tratado individualmente . Alternativamente , se puede poner una olla con agua , sobre el quemador , cubriéndolo , en vez de la hoja de papel de aluminio .
° Las resistencias eléctricas tienen que ser calentadas , hasta que se ponen al rojo .

2. Segundo Complemento al 2do Paso tratado : Hornos autolimpiantes o de Limpieza Continua

El funcionamiento normal de los hornos autolimpiantes , a través de su ciclo , permitirá procesar a los estantes y bandejas metálicas , e incluso si estas no hubieran sido limpiadas de antemano .

3. Tercer Paso : Ollas y Cacerolas

Llene el recipiente con agua hasta el tope , y hágala hervir . Mientras se espera que hierva , se calentará una piedra o trozo de metal , hasta una alta temperatura , y entonces tomándola cuidadosamente con tenazas o pinzas , se la depositará suavemente (para no quemarse) , sobre el agua , dejándola caer dentro de la olla , lo que originará que el agua en ebullición , hierva más enérgicamente , desbordando , y dejando *Kasher* , tanto a la olla , como así también al borde de la misma .

3. Complemento al 3er Paso Anterior :Sartenes

Las sartenes hechas de materiales resistentes a altas temperaturas e intenso calor , pueden ser convertidas en*Kasher* , a través del contacto con la llama , o colocándolas en un horno autolimpiante .
Aquellas que se arruinan por el calor intenso , **no** pueden ser tornadas en "Kasher ", tales como por ejemplo las sartenes con superficies antiadherentes .

4. Cuarto Paso : Cubiertos y Vajilla metálica

° Si están hechos de materiales que permiten el proceso de hacerlos "*Kasher* ", habrá que limpiarlos a fondo , y esperar 24 horas , luego del último uso con algo caliente , antes de iniciar el proceso .
° Luego hay que sumergir cada pieza , en una olla con agua hirviendo . Hay que asegurarse también , que el agua esté hirviendo constantemente , a lo largo del proceso .

Inmediatamente después de haberlas hecho "*Kasher* ", se enjuagarán cada una de las piezas individualmente , bajo el agua fría .
Si se hubiera utilizado una olla destinada a usarse con carne , para utensilios destinados a los lácteos , (o viceversa , vale decir una olla láctea , para tratar a los cubiertos destinados a su uso con carne) , el recipiente no será usado , durante las 24 horas que preceden al procedimiento de tornar en *Kasher* , a los utensilios en cuestión .
Se pueden procesar varios cubiertos a la vez , en vez de uno por uno , PERO , hay que asegurarse que permanezcan separados , permitiendo que el agua hirviendo llegue por todos lados , a cada uno de ellos íntegramente .

5. Quinto Paso : Horno a Microondas

Si el Horno a Microondas , fuera utilizado tanto para calentar la leche , como también para la carne (y sus derivados), habrá que limpiarlo esmeradamente , y esperar 24 horas , luego del último uso , antes de iniciar el proceso que lo volverá "*Kasher* ".
Luego de ello , hay que hervir un vaso de agua , durante varios minutos , dentro del microondas , hasta que el recinto del horno se llene de vapor .
Una vez terminado lo anterior , habrá que **repetir** el proceso , pero rellenando al vaso nuevamente con agua , y poniéndolo esta vez , en otro punto diferente , del que estaba anteriormente .
Posteriormente , se limpiará bien el microondas con una esponja limpia , para quitar la condensación , destinándolo desde ese momento , para el uso exclusivo de uno de los tipos de comida , o de carne , o láctea .
Si ocasionalmente , alguien debiere calentar o cocinar el otro tipo opuesto de comida , tendrá que tapar o envolver a esta última , de modo tal , que el vapor que sale de la misma , quede atrapado , y no tome contacto con las paredes del horno .

6. Sexto Paso : Lavavajillas

Si el lavavajillas es del tipo que puede ser tornado en*Kasher* , habrá que lavarlo a fondo por todos lados , e incluso los estantes bandejas , rejillas y desagües .
Habrá que esperar también , por lo menos 24 horas desde su último uso.
Después de eso , hay que hacerlo funcionar un ciclo entero , con detergente de lavavajillas . Y finalmente , hacerlo*Kasher* , al hacerlo funcionar , con un ciclo de agua limpia . Luego de ello , destinarlo para su uso con un solo tipo de comida .Véanse más detalles en el *Shiur* (lección) correspondiente .

7. Séptimo Paso : Procesador de alimentos o Robot de Cocina (Food Processor)

Tanto si hubiera sido usado para comida caliente o bien fría , habrá que desmontarlo , limpiar bien las cuchillas , y proceder a transformarlas en *Kasher* , dentro del agua hirviendo .
Si los potes o recipientes contenedores , son de un material que puede ser tornado en *Kasher* , se seguirán las mismas instrucciones ya descriptas para el mismo .

8. Octavo Paso : Tostador u Hornito eléctrico

Siga el mismo procedimiento que se utiliza para un horno común **NO** autolimpiante . Los estantes requieren ser vueltos "*Kasher* ", a través

de su exposición directa a la llama del fuego . **Mas se tendrá la precaución de verificar previamente** , si esto no arruinaría al material , o a su color . Alternativamente , podrían ser pasados por un ciclo de limpieza , en un horno autolimpiante .

9. Noveno Paso : Recipientes de cocina , que no son utilizados con comida caliente.

Sólo requieren ser bien lavados con agua FRÍA , y con jabón o detergentes . Si existió la posibilidad de que hayan sido **usados con comida caliente** , o que hayan sido **lavados con agua caliente** , o que hayan **contenido un líquido definido como " No *Kasher* ", por un lapso mínimo de 24 horas** , habrá que seguir las instrucciones impartidas anteriormente , en el paso cuarto (4) . Hay que prestar atención , al tipo de material del recipiente .

10. Décimo Paso : Heladeras , Congeladores , Refrigeradores y mesas .

Limpiarlas a fondo con agua y jabón . Esta limpieza suprimirá todo resto de alimento , transformándolo en un residuo descartable . Una mesa de comedor , que fue usada con comida " No*Kasher* ", sólo podrá ser utilizada , cuando esté cubierta con un mantel .

10. Complemento al Décimo Paso anterior : Mesas y mesadas de Fórmica ® .

Hay autoridades Rabínicas que sostienen , que tales superficies pueden ser vueltas en "*Kasher* ". Para ello , habrá que limpiarlas rigurosamente con un limpiador enérgico , y volverlas "*Kasher* ", vertiendo agua hirviendo sobre una piedra caliente , o un trozo de metal allí colocado , que posibilite que el agua hirviendo no pierda temperatura , al caer sobre la superficie de la fórmica .

11. Undécimo Paso : Sumergir a los utensilios de cocina - "*Tevilát Kelím*"

Todos aquellos utensilios adquiridos a un comerciante "No Judío", requieren ser sumergidos en un baño ritual (en hebreo - *Mikve*). La misma regla , se aplica a aquellos utensilios comprados a un Judío , pero manufacturados por "No Judíos" .