

Cashrut e Carne com Leite

Perguntas, Respostas e Temas sobre Cashrut e Mistura de Carne com Leite

Coleção Entendimento e Prática

Shimshon Bisker

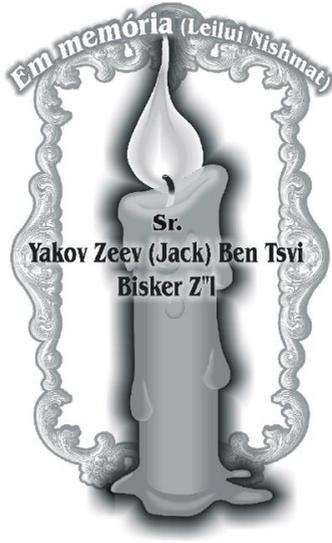
Coleção Entendimento e Prática

Cashrut e Carne com Leite

**Perguntas, Respostas e Temas Sobre
Cashrut e Mistura de Carne com Leite**

Shimshon Bisker

לעילוי נשמת אבי מורי



Autor:

Shimshon Bisker

Revisão:

R. Israel B. Y.

Projeto gráfico

e Capa:

Yossef Shalom Lev

Para contato: yoseflev7@gmail.com

Para contato: shbisker@gmail.com



Todos os direitos reservados
5781 (2021)

Carta do Grande Rabino, Juiz e Morê Horaá do Beit Din de Bnei-Brak (do Rav Nissim Karelits Zt"l) e Rav da Comunidade Chanichei Há'Yeshivót, Modiin Ilit, Rav **Israel D. Vizel** Shlita

הרב ישראל דוב הלוי ויזל

רב קהילת חניכי הישיבות

מזרח ברכפלד – מודיעין עילית

דיין ומ"ץ בני ברק

בס"ד

יג אייר תשפ"א

מכתב ברכה

הנני לברך את ידידי החשוב, ממזכי הרבים, הרה"ג רבי שמשון ביסקר שליט"א לרגל הדפסת החוברות שכתב לזיכוי הרבים, בכל מיני הלכות נחוצות, וגם השקפות ודרכי חיים, לרחוקים הצמאים לדעת את האמת באמונה, והדרך להתקרב אל בורא העולם ולעשות את רצונו. והנני מכיר את הרה"ג הרב שמשון ביסקר שליט"א, מאז תקופה ארוכה. והוא בן תורה אמיתי, שעושה לשם שמים בהרבצת תורה והנהגת תלמידיו. וכן עוסק בקירוב רחוקים לאבינו שבשמים בכל מיני אופנים, ובמיוחד לדוברי פורטוגזית, שמעטים העוסקים בזה. והקב"ה מסייע בידו להשפיע על הרבה אנשים, ובתוכם גרים יקרים מאד. והכל עושה בתבונה והשכל. ומתייעץ בכל הדברים, ברצונו לעשות הכל לפי דעת תורה. ויהי רצון שיזכה להמשיך ביתר שאת בפעליו הרצויים.

ועל זה באתי על החתום

ישראל דוב הלוי ויזל

י.ש.ל. (י.ש.ל. ק.ה.י.י.)



Tradução da Carta

Há'Rav Israel Dov Há'Levi Vizer

Rav da Comunidade Chanichei Há'Yeshivót, Modiin Ilit, Juiz e
Morê Horaá do Beit Din de Bnei-Brak (do Rav Nissim Karelits Zt"l)

BS"D

Dia 13 de Yar, 5781

Carta de Brachá

Venho através desta abençoar o meu importante companheiro, dentre os que proporcionam mérito ao público, Há'Rav **Shimshon Bisker** pela publicação dos livros que escreveu com o interesse de ajudar as pessoas através de todos os tipos de halchót (Leis da Torá) necessárias, também com a visão da Torá e os caminhos de vida para os que estão longe, sedentas pela verdadeira sabedoria com lealdade; e o caminho para se aproximar ao Criador e fazer a Sua Vontade.

Eis que eu conheço o Rav Shimshon Bisker já há longo tempo e ele é um Ben-Torá (adepto da Torá) verdadeiro e age le'Shem Shamaim (para fazer a Vontade de Hashem) propagando a Torá e direcionando os seus alunos.

Ele também se ocupa em aproximar pessoas a Hashem através de diversas maneiras, principalmente o público da língua portuguesa, que são poucos os que se ocupam com ela. Há'Kadosh Baruch Hú (D'us) o ajuda a influenciar várias pessoas e, dentre elas, conversos muito queridos. Tudo é feito com entendimento e sabedoria; se aconselha sobre todos os temas pois é de sua vontade fazer tudo de acordo com daat-Torá (a forma requerida pela Torá). Que seja de Sua Vontade que tenha o mérito de seguir fortemente com as suas ações desejáveis.

Sobre isso assino embaixo

Israel Dov Há'Levi Vizer



ישראל דוב הלוי ויזל
י. לוי (י. לוי) ק. ב. ה. י.

Brachá e Méritos



Que através do estudo deste livro o Nome de Hashem seja engrandecido e traga ao casal

**Shlomo (Salomão) e
Ester Rivka (Juliana Gheler)
Hodara Gil**
e filhos
Arieh e Mazal

longos anos de vida com muita brachá (bênção), saúde, hatslachá (sucesso) espiritual e físico; uma vida repleta de Torá, alegria, kedushá, descendentes tsadikim e talmidei chachamim e o mérito de ver Mashiach tsidkeinu be'meherá be'yameinu.



Agradecimento e Méritos



Que o estudo deste livro traga a todos os que contribuíram para a sua publicação e a suas respectivas famílias

longos anos de vida com muita brachá, saúde e hatslachá espiritual e físico; uma vida repleta de Torá, alegria, kedushá, descendentes tsadikim e talmidei chachamim e o mérito de ver Mashiach tsidkeinu be'meherá be'yameinu, amén ve'amén!



Agradecimento e Méritos



Com agradecimento **ao Criador** por ter-me dado o mérito de chegar a este momento e de realizações para engrandecer o Seu Nome.

Aproveito também a oportunidade para agradecer a minha **querida esposa** por sempre ter me apoiado no estudo da Torá e em todos os outros temas, sobre ela pode-se dizer 'Eshet Chail mi imtsá' – 'Quem encontrará uma esposa virtuosa' (Mishlei 31,10). Que Hashem nos conceda, e aos nossos filhos, longos anos de vida com muita Torá, brachá, saúde, alegria e satisfação de ver todos os nossos descendentes tsadikim e eruditos.

Também aos meus pais

Sr. Yaakov Zeev (Jack) z"l e Sra. Ester Malka (Helena)

Bisker

que sempre nos incentivaram e apoiaram

e aos meus sogros

R. Yaakov Nachman Natan e Sra. Feigue Tsipora

Blum

que sempre nos apoiam

Que Hashem lhes concedam muita brachá, hatslachá, saúde, alegria e satisfação de ver todos os seus descendentes íntegros no caminho da Torá.



לזכרון עולם



לעילוי נשמת

ר' יעקב זאב בן צבי ז"ל
ר' אברהם בן פנחס ז"ל
ר' חנוך זינדל בן יעקב ז"ל
מרת בילא בת שלמה ע"ה
ר' דוד בן יחיאל אליעזר ז"ל
מרת פנינה פערל איטה בת נחמן ע"ה
ר' צבי בן אברהם ז"ל
מרת חוה לאה בת שמשון ע"ה
ר' אברהם מנחם מנדל בן יצחק ז"ל
מרת בלומה רוזה בת שמשון ע"ה

ת.נ.צ.ב.ה.



Nota importante: Existe diferentes costumes dentro das diversas comunidades judaicas ortodoxas. Portanto, em certos temas, provavelmente encontrar-se-ão costumes e condutas de comunidades que não seguem exatamente como consta nesta obra. Cada um deve seguir o costume de sua comunidade, e, em caso de dúvida, consultar-se com o rabino de sua comunidade para saber como agir corretamente aos 'olhos' de Hashem.

Nesta obra aprofundaremos no tema da cashrut e o seu efeito na alma do ser-humano e na criação. Também trataremos de elucidar de forma dinâmica as Leis básicas de todos os temas que se relacionam a cashrut dos alimentos e dos utensílios. Colocaremos uma ênfase especial no tema sobre a mistura de carne com leite, pois, além de ser uma das Leis mais frequentes no dia-a-dia no lar judaico engloba uma série de regras e situações. Trataremos de entender também a importância e os efeitos espirituais da mistura da carne com leite e suas consequências.

Índice

CASHRUT	13
BISHUL-AKUM (COZIDO POR NÃO-JUDEU)	21
CHALAV-AKUM ('LEITE DE NÃO-JUDEU').....	26
PAT-AKUM ('PÃO DE NÃO-JUDEU').....	27
YIAIN-NESECH ('VINHO-VERTIDO' – DE IDÓLATRA)	29
ÉVER MIN HÁ'CHAI (MEMBRO DE UM ANIMAL VIVO)	32
PROCESSO DE CASHERIZAÇÃO	34
PERGUNTAS E RESPOSTAS SOBRE CASHERIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS ..	37
IMERSÃO DE UTENSÍLIOS NA MIKVÊ.....	43
MIKVÊ.....	48
A MIKVÊ NA ARQUEOLOGIA	50
MISTURA DE CARNE COM LEITE.....	56
A DIFERENÇA DA MISTURA DE CARNE COM LEITE DE OUTROS ALIMENTOS QUE NÃO SÃO CASHER	59
“HOMEM OU BODE”	62
CURIOSIDADES	65
COMO OS PATRIARCAS E MATRIARCAS PUDEAM CUMPRIR COM A TORÁ ANTES DELA SER REVELADA AO MUNDO?	68
PERGUNTAS E RESPOSTAS SOBRE A MISTURA DE CARNE COM LEITE	70
RESUMO DE TEMAS	90

CASHRUT e CARNE COM LEITE

DIFERENÇA ENTRE PROIBIÇÃO DA TORÁ E RABÍNICA	90
TIPOS DE MISTURA (DE'ORÁITA E DE'RABANAN)	90
DIFERENÇA ENTRE UMA PROIBIÇÃO RABÍNICA E UMA DA TORÁ EM RELAÇÃO A MISTURA DE CARNE COM LEITE	91
O GOSTO	92
LEIS E COSTUMES RELACIONADOS À SEPARAÇÃO ENTRE CARNE E LEITE	93
'24 HORAS EM CONTATO'	97
POR QUE ALGUÉM QUE COMEU CARNE TEM QUE ESPERAR SEIS HORAS PARA PODER TOMAR LEITE?	100
RELAÇÃO ENTRE A MISTURA DE CARNE COM LEITE E A BRUXARIA	102
GLOSSÁRIO	108

Cashrut

CASHRUT

Nossos Sábios explicam que a comida não casher afeta a pureza do pensamento. Em relação à alimentação proibida está escrito na Torá: “...não se impurifique com eles” – a influência da comida proibida pela Torá entra em todos os órgãos da pessoa, os impurificando - e logo distorce os seus pensamentos (como foi explicado no Talmud – Tratado Yomá 39a; Rabi Chaim Eliahu Shterenberg). A comida proibida não afeta a capacidade mental da pessoa, ela afeta em seu pensamento e sentimento espiritual e Divino. A sensibilidade espiritual voltada para o lado da pureza é afastada, assim como os sentimentos de elevação espiritual vindo das forças puras. Também causa limitação em um entendimento mais profundo dos conceitos da Torá (Rabi Yossef Pinkassi, Ymrei Pi).

Consta no Zohar (Vayeshev 191a): Uma pessoa que cuida de não colocar em sua boca alimentos que não são casher, então é chamada, espiritualmente falando, de ‘Adam’ (Ser-humano), pois o alimento proibido quando é ingerido pela pessoa se transforma em parte de seus membros e recebe, em um âmbito espiritual, uma forma impura e indesejada, cancelando, assim, o seu

formato ideal de ser-humano. O Zohar acrescenta e explica que o Profeta Daniel, por haver superado provas de não se impurificar com comidas proibidas e 'Yain nessech' (vinho de idolatria), teve um mérito ainda maior, além de ser chamado de 'Adam' absorveu em sua essência a expressão mais elevada de 'Adam'. Todas as criaturas do Mundo reverenciam essa expressão elevada de 'Adam'.

Preocupar-se com uma cashrut de bom nível

Para que os alimentos de uma fábrica, restaurante, hotel sejam casher, é necessário se preocupar com uma série de condições e detalhes. Tanto na aquisição de produtos alimentícios como em sua preparação, como a preocupação com vermes, mistura de utensílios ou alimentos de carne com leite, bishul-akum (cozido por não-judeu), trabalhos proibidos em Shabat, separação da Chalá das massas e vários outros temas. Portanto, é necessário preocupar-se em ingerir somente alimentos de locais com uma inspeção de cashrut confiável e exigente.

Nota: Confira mais detalhes sobre o tema da cashrut no livro 'Brachót dos Alimentos'.

Mistura de Carne com Leite

A proibição de misturar carne com leite provavelmente é o tema relacionado à cashrut mais frequente no dia-a-dia de um lar judaico e possui muitas Leis e detalhes, portanto, reservamos para ele um espaço especial no final do livro.

Sangue

Não é permitido consumir o sangue de um animal ou ave. Portanto, após o abate é necessário salga-los de acordo com a halachá, pois, o sal absorve o sangue proibido da carne. Após o salgamento é necessário lavar bem a carne, contudo, o sangue que restar na carne após a lavagem é permitido, pois todo o sangue proibido pela Torá é extraído através do salgamento.

Nota: Em geral, uma carne com o selo de casher já passou pelo processo de salgamento.

Sangue da Gengiva

O sangue que sai da gengiva ou qualquer sangue que foi expelido dentro da boca de uma pessoa pode ser ingerido por ela, porém, se ele saiu de sua boca já não pode mais ser ingerido.

Uma pessoa que morde um alimento e encontra o restante manchado de sangue (que saiu da gengiva ou da língua), para seguir comendo o alimento é necessário retirar a parte manchada de sangue.

Ovo

Antes de consumir um ovo é necessário verificar se ele contém sangue.

O que fazer quando encontra sangue no ovo?

R: Existe diferença entre o sangue encontrado em um ovo galado (fertilizado por um galo) e em um que não galado.

Em ovos galados: Quando o sangue é encontrado na gema, todo o ovo é proibido para o consumo. Quando é encontrado na clara, também é melhor não comer dele, pois existe discussão se basta retirar o sangue da clara ou se todo o ovo é proibido.

Em ovos não galados: Basta retirar o sangue e o resto do ovo é permitido para o consumo.

Nota: Atualmente, a maioria dos ovos no mercado (industrializados) não são galados.

Aquele que come ovo cozido não necessita verificar se possui sangue, uma vez que não é possível verificar, pode se basear no fato de que a maioria dos ovos não possui sangue.

Uma pessoa que, por engano, misturou um ovo (industrializado) com sangue com outros ovos limpos, sem sangue, a posteriori é permitido consumi-los. Porém, a priori não se pode misturar.

Frutas e legumes

É necessário verificar as frutas, legumes e verduras se contém vermes (muitas vezes os vermes se confundem com o alimento).

Uma pessoa que ingere um verme (mesmo quando é pequeno) transgreda várias proibições da Torá. Portanto é importante aprender como verificar as frutas e legumes.

Orlá, Trumót e Maasrót

Sobre as frutas de árvore recai a proibição de orlá, e sobre todos os produtos agrícolas (frutas, legumes, verduras e hortaliças) que crescem na terra de Israel, é necessário separar trumót e maasrót (além da proibição de orlá sobre as frutas). Todos esses temas são explicados no livro 'Os Produtos da Terra'.

Nota: As folhas de alface contêm muitos vermes, muitas vezes ‘interno’, isto é, dentro das folhas. Em Israel é possível comprar alfaces que são plantados de forma especial que não possuem vermes internos como é feito em certas empresas em Israel, como “Gush ka’tiv”. De outra forma, é muito difícil e praticamente impossível conseguir retirar todos eles das folhas do alface. Portanto, é necessário aconselhar-se com um rabino local confiável para saber como fazer.

Peixes

Um peixe que possui escama e barbatana é casher. Se não possui, não é casher.

Peixe não necessita shechitá.

O sangue do peixe não é proibido para o consumo.

Curiosidade: Escamas e Barbatanas

Caso a pessoa veja que o peixe possui escamas, mesmo se não conferiu se possui barbatanas é casher, pois todo peixe que possui escama possui barbatana.

As ovas de um peixe não casher também não são casher.

É completamente proibido consumir siri, camarão, lula e todos os tipos de ‘frutos’ (vermes) do mar.

Nota: O nome ‘frutos’ do mar oculta a sua essência e pode confundir as pessoas. Na verdade, não se trata de frutos, e sim de vermes, lesmas e répteis.

Shechitá

Shechitá é o abate de acordo com as Leis da Torá para permitir o consumo de animais e aves.

Está escrito na Torá: “E abaterás de teu gado ou do teu rebanho... como Eu te ordenei, e (então) comerás....” (Devarim 12, 21)

Curiosidade: A Torá Oral é Obrigatória

Em relação ao abate do animal a Torá escreve: “Como Eu te ordenei” – Onde foi ordenado?

Quando a Torá escreve “abaterás de teu gado ou do teu rebanho” não explica como fazer o abate, tampouco explica todo o processo de

preparação da carne para que ela seja considerada casher. Além das Leis do próprio abate, existe Leis de salgamento, separação de partes proibidas, verificação de órgãos e várias outras Leis que, sem o conhecimento e cumprimento delas, a carne não pode ser ingerida. A Torá simplesmente escreve: Como Eu te ordenei. Com isso, fica constatado que a Torá escrita foi entregue junto à uma explicação oral que é chamada de Torá Oral. Pois, caso contrário, não haveria como cumprir esse e os demais Preceitos da Torá, pois todos eles exigem uma explicação de como cumpri-los, o que não seria lógico. Todo o objetivo da Torá é nos orientar para sabermos como agir, sendo assim, como D'us ocultaria o mais importante? Ou seja, a explicação de como agir?!

Nota: Confira mais detalhes sobre o tema da Torá Oral no livro 'Leis do dia-a-dia e Complementos' no tópico 'Torá Escrita e Torá Oral'.

Bishul-Akum (Cozido por Não-Judeu)

Bishul-Akum é a proibição de comer um alimento que foi cozinhado por um integrante de outro povo. É uma proibição rabínica. Encontramos nas palavras dos sábios dois motivos principais para essa proibição:

1. Para não vir a comer algo proibido. (Rashi)
2. Para não vir a se juntar de forma demasiada com os idólatras. (Tossafot)

A proibição de bishul-akum, diferente da proibição do vinho-nessech (confira mais adiante), recai somente sobre integrantes de outros povos (não-judeus), porém, não sobre os hereges de Israel. De toda forma, quando a comida for preparada por alguém que não cumpre as Leis da Torá se deve ter muito cuidado para não vir a comer algo proibido, independentemente da proibição de bishul-akum.

Nota: Existe Poskim que incluem os hereges nessa proibição, portanto, quando não for problemático, é preferível evitar entrar em uma situação de dúvida. As Leis sobre bishul-akum encontram-se no Shulchan Aruch, Yorê Dêa (114,7).

Perguntas e Respostas Sobre Bishul-Akum

O que fazer para que a comida cozinhada por um integrante de outro povo não fique proibida?

R: É necessário participar na preparação do alimento. Para os Ashkenazim é suficiente acender o fogo. De acordo com certas opiniões basta que um integrante de Israel acenda uma vela e o integrante de outro povo pode passar o fogo da vela para acender o fogão. Para quem segue o costume Sefaradi não basta somente acender o fogo, o integrante de Israel deve também participar do processo de preparação do cozido, por exemplo, mexer um pouco o alimento na panela. Deve-se mexer o alimento logo no início do cozimento.

Um integrante de outro povo esteve hospedado na casa de uma família judia. Ele chegou tarde, todos estavam dormindo e, então, resolveu cozinhar umas batatas para comer. Seria necessário casherizar a panela que ele usou ou não?

R: Sim, pois bishul-akum é proibido para um integrante de Israel e a panela absorveu o gosto do cozido. Apesar de bishul-akum ser uma

proibição rabínica é necessário casherizar os utensílios que absorveram do cozido.

Nota: Em certas situações, por exemplo, em relação a utensílios de porcelana, argila, apesar de em geral não ter como casherizá-los, ou em uma circunstância a qual não é fácil a realização da hagalá, quando o único problema for o de bishul akum, então deve-se consultar um rabino confiável, pois é possível que haja alguma solução. Confira mais detalhes sobre o tema no tópico 'Processo de casherização em relação a bishul-akum'.

Um integrante de Israel foi visitar um amigo de infância, integrante de outro povo. O amigo, entusiasmado disse: Veja, comprei essa sanduicheira novinha, nunca foi usada, eu sei que você somente come a tua comida casher, porém, como essa sanduicheira nunca foi usada resolvi ir na loja que você compra os alimentos casher, comprei o queijo e o pão que você sempre compra para te preparar um queijo quente! Vai ser a primeira vez que você comerá em minha casa, estou muito contente! Então o amigo mostrou a ele o queijo e o pão com o selo de casher e preparou para eles queijo quente. O integrante de Israel sem

saber muito como agir, comeu o queijo-quente. Será que ele agiu de forma errada?

R: A proibição de comer algo cozinhado por alguém de outro povo recai somente sobre alimentos que não se come cru, porém, não recai sobre um alimento que se pode comer cru. Portanto, ele não fez nada de errado ao comer o queijo-quente preparado pelo seu amigo já que o pão e o queijo amarelo podem ser consumidos também sem coloca-los na sanduicheira.

O meu ajudante no escritório é integrante de outro povo, ele pode ferver a água para mim e me preparar café ou chá?

R: Água fervida não se inclui na proibição de bishul-akum, já que a água pode ser consumida sem ser fervida. Confira o que escrevemos acima.

Um integrante de outro povo preparou batatas em conserva, seria permitido comer dessas batatas? Eis que deixar algo de molho com sal é considerado cozimento? (confira mais detalhes sobre conservas no tópico 'Perguntas e Respostas Sobre Carne com Leite')

R: Em relação a bishul-akum os Sábios somente proibiram comer algo que foi cozinhado, assado ou frito através do fogo, porém, não através de sal (conservas) ou defumados.

O que fazer se a pessoa cozinhou por engano com uma panela que estava proibida por bishul-akum?

R: Se cozinhou nela um alimento com volume maior do que o volume das paredes da panela o alimento é permitido, e não precisa 60 vezes mais, como no caso de carne com leite.

Nota: Um utensílio que absorveu de bishul-akum deve ser casherizado. Confira mais adiante (no tópico sobre casherização de utensílios) que existe facilidades em relação ao processo de casherização de bishul-akum.

Chalav-Akum ('Leite de Não-Judeu')

O que é chalav-akum?

R: Chalav-akum é o leite extraído de um animal por integrantes de outros povos sem a supervisão de um integrante de Israel.

Qual é o problema de beber chalav-akum?

R: Os Sábios proibiram beber chalav-akum pela suspeita de terem misturado ao leite outro tipo de leite extraído de um animal impuro, proibido pela Torá.

Resumo sobre o Tema Chalav-Akum

Leite extraído sem a supervisão de um integrante de Israel é proibido ao consumo. Isso porque pode ter sido misturado ao leite um outro tipo de leite extraído de um animal impuro.

A priori, o integrante de Israel deve conferir no início da produção se os utensílios de armazenamento de leite estavam vazios. (Remó)

Em certos países onde a supervisão governamental é rígida e séria, e, a mistura de outros tipos de leite (ao leite da vaca) acarreta ao proprietário da fábrica uma pena severa, em certas circunstâncias pode haver facilidade em relação

ao tema de chalav-akum, para isso, é necessário consultar rabinos locais confiáveis.

O tema sobre Chalav-akum se encontra no Shulchan Aruch, Yorê Dêa (115,1).

Pat-Akum ('Pão de Não-Judeu')

O que é pat-akum?

R: Pat-akum é o pão produzido por alguém de outro povo sem a participação de um integrante de Israel.

Qual é o problema de comer pat-akum?

R: A princípio, não há problema, com a condição do forno, todos os ingredientes e os utensílios usados na produção do pão sejam casher. De toda forma é melhor evitar, confira mais detalhes no resumo em seguida.

Resumo Sobre 'Pat-Akum'

O tema sobre pat-akum se encontra no Shulchan Aruch, Yorê Dêa (112,1).

Apesar dos Sábios não terem incluído o pão produzido por um não-judeu (pat-akum) na proibição de 'bishul-akum' (alimento cozido por um não-judeu), de toda forma, somente é permitido comer dele quando se tem certeza que todos os

ingredientes e os utensílios usados na produção do pão são casher. É muito difícil saber se não foi misturado algum tipo de gordura ou outro produto não-casher (mesmo sem más intenções e por falta de conhecimento), também saber se realmente o forno e os utensílios são casher ou se houve a preocupação da farinha estar limpa de vermes. Em seguida trataremos um episódio verídico que se passou no Rio de Janeiro.

Nota: O Shulchan Aruch escreve que somente se pode comprar pat-akum quando não há como conseguir pão preparado por um integrante de Israel, o Ramá, porém, escreve que mesmo quando é possível conseguir pão preparado por um integrante de Israel é permitido comprar pat-akum.

Caso da Padaria em Copacabana

Certa família judia-praticante costumava comprar pão-francês de uma padaria em Copacabana. Por mais que não tinha um certificado de casher, falavam que é permitido adquirir o pão produzido por um não-judeu, como diz a halachá. Ainda mais que o pão possuía um gostinho especial.

Um dia, quando a mãe da família esperava a nova leva de pão sair do forno, perguntou ao

padeiro qual era o segredo desse gostinho especial que ela sentia no pão daquela padaria. Porém, ao escutar a resposta ela se espantou.

Padeiro: – “Eu espalho sebo de porco sobre os pães antes de coloca-los no forno.”

Durante anos aquela família praticante estava comendo porco pensando estar comendo casher.

Yiain-Nessech (‘Vinho-Vertido’ – de idólatra)

O que é ‘Yiain-Nessch’?

R: Vinho que foi usado para idolatria. O vinho que pertence a um idólatra, mesmo quando não foi usado para idolatria é proibido por decreto Rabínico, ele é nominado ‘Stam yieinam’ (‘Vinho deles’).

As Leis de yiain-nessech seriam diferentes para um vinho que foi cozinhado, isto é, fervido sobre o fogo?

R: Um vinho que foi cozinhado não recai sobre ele a proibição, pois um vinho assim não é usado em práticas idólatras.

Nota: Em relação a um vinho que foi **pasteurizado** (esquentado a cerca de 80º C. e não

chegou a ferver), de acordo com certos Poskim, é considerado cozido (Rav Moshe Feinstein; Rav Ovadia Yossef); e de acordo com outros Poskim, não (Rav Eliashiv).

Apesar de não recair a proibição de yaiinnesech em um vinho fervido, se ele já está proibido, então, já não adianta mais fervê-lo.

Stam Yieinam (Vinho de um integrante de outro povo)

Definição: Vinho que pertence a um integrante de outro povo e não foi usado para idolatria. De toda forma, esse vinho é proibido por decreto Rabínico.

O Shulchan Aruch (Yorê Dêa 123,1) escreve ser proibido ter proveito de um vinho que pertence a um idólatra.

Um idólatra que toca no vinho também o proíbe. **Nota:** Para evitar problemas os sábios não fizeram distinção e instituíram o decreto sobre todo aquele que não é integrante de Israel, ainda que não pratique idolatria. Confira em seguida que existe certas facilidades para Ben Noach.

Essa Lei se aplica também sobre um integrante de Israel herege (confira Shulchan Aruch Y”D 124,8).

Aquele que transgrede o Shabat publicamente (be’farécia) se inclui nessa regra.

Nota: Porém, em situações especiais se deve consultar uma autoridade rabínica competente.

Existe uma certa facilidade nesse tema para um não-idólatra, por exemplo, um Ben Noach: Caso não teve intenção de mexer no vinho ou não sabia que dentro do utensílio havia vinho, ele não fica proibido para o consumo de um integrante de Israel; e mesmo quando ele proíbe o vinho, somente o proíbe para o consumo, porém, é permitido obter desse vinho outros tipos de proveito.

Éver Min Há'chai (Membro de um animal vivo)

Definição

Como definir a Lei de não comer “Éver min há'chai”?

R: Comer um animal em vida ou parte dele que tenha sido retirada enquanto ele estava em vida.

Uma vez que foi retirada em vida, mesmo após a morte do animal é proibido comê-la.

Tema Sobre Éver Min Há'chai

A crueldade é uma característica que devemos erradicar de nossas personalidades, o contrário, devemos cultivar e estimular o sentimento de fraternidade e benevolência. Portanto, qualquer ação que estimule a crueldade deve ser evitada.

A ingestão de um animal – ou parte dele – que foi retirado com ele ainda estando em vida é um ato de crueldade extremo e desenvolve na pessoa essa característica, por esse e por outros motivos mais ocultos, é proibido pela Torá.

É proibido ingerir éver min há'chai independentemente da quantidade. Está escrito na Torá (Gênesis 9, 4): "...porém, não comereis a carne (de um animal) enquanto a sua alma estiver presente (no sangue)".

Como citamos acima, podemos entender certos motivos pelos quais a Torá proibiu ingerir éver min há'chai, porém, sobre todos os motivos, o Preceito é um decreto Divino e vigora mesmo em uma situação onde os motivos revelados não estão presentes – por exemplo, caso o membro do animal separou-se dele acidentalmente. De todos modos, é proibido.

Notas:

1. Membro retirado em vida é proibido comer, mesmo após a morte do animal.
2. Não se aplica a proibição de éver min há'chai em relação aos peixes.
3. Podemos aprender da proibição de éver min há'chai a conduta de evitar outros tipos de crueldade.

Processo de Casherização

O processo de casherização de um utensílio consta em extrair o alimento ou o gosto de um alimento não-casher que foi absorvido por ele.

A Torá relata sobre o sacrifício de culpa (Chatát). O Talmud (Zevachim 96b) explica que um utensílio de cerâmica (barro, argila) no qual foi cozido um sacrifício de Chatát deve ser rompido. Um utensílio de cobre, porém, pode ser casherizado com água quente (hagalá) e depois lavado em água fria. A cerâmica deve ser rompida pelo fato dela não expelir o alimento absorvido, o cobre (e os outros metais), por sua vez, expõem o que foi absorvido através da imersão em água fervente (hagalá).

A Torá, no Livro de Bamidbar (31,22-23), ensina que um utensílio usado sobre o fogo deve passar pelo fogo; e o que não é usado diretamente sobre o fogo, e sim, através da água, deve passar pela água (hagalá); também cita sobre o tema de fazer mikvê nos utensílios. São dois temas distintos.

Mikvê Sobre os Utensílios: O Talmud (A"Z 75b) ensina que é necessário imergir o utensílio na mikvê (mesmo quando ele é novo e casher); quando o utensílio não é casher, porém, antes de

imerso na mikvê é necessário casherizá-lo através de hagalá ou libún (será explicado mais adiante).

Vemos que o processo de casherização de cada utensílio é de acordo como ele foi usado. Pois, assim como ele absorve, ele expele.

Já, o utensílio de argila (barro, porcelana) absorve e não expele, portanto, não tem conserto (confira Vaikrá 6,21).

Diferentes Formas de Casherizar

Traremos em seguida as diferentes formas de casherização a partir de diferentes tipos de utilização dos utensílios.

1. Utensílios que são usados para esquentar alimento sem a utilização de líquido, como grelhas.

Assim como eles absorvem os alimentos diretamente através do fogo, a sua casherização também se faz através do fogo – libún.

Como é feito o libún?

Existe dois tipos de libún:

a. Libún Chamur (mais intenso): Esquentar o utensílio através do fogo até que ele fique em brasa. Esse tipo de libún é requerido para casherizar utensílios que o alimento é preparado

diretamente sobre ele sem intermediários. Por exemplo: Espetos de churrasco e grelhas.

b. Libún Kal (mais brando, leve): Esquentar o utensílio através do fogo (se pode usar o fogo do fogão) ao ponto que seria suficiente para queimar uma palha que estivesse em contato com as suas paredes. Esse tipo de libún substitui a hagalá.

2. Utensílios que são usados para esquentar alimentos com líquidos, por exemplo, a panela usada para preparar sopa ou outros cozidos.

Assim como eles absorvem dos alimentos através da água (ou outro líquido), a sua casherização é através da água (hagalá).

Nota: Se verteu líquido (não casher) de kli rishon sobre um utensílio, para casherizá-lo basta verter sobre ele água fervente a partir de kli rishon. Quando se coloca alimento sólido quente sobre o utensílio (por exemplo, um pedaço de carne sobre um utensílio usado para leite), é necessário hagalá. Pois, para muitos Poskim um alimento sólido (apesar dele já ter sido retirado do kli rishon) é considerado como kli rishon.

Perguntas e Respostas Sobre Casherização de Utensílios

Como é feita a hagalá?

R: Imerge o utensílio dentro de água fervente borbulhante. Após retirar o utensílio da água fervente se deve imergi-lo em água fria.

Quanto tempo se coloca dentro da água para casherizar o utensílio através da hagalá?

R: Não é definido na halachá o tempo de imersão necessário para casherização do utensílio, portanto, é correto deixa-lo um pouco (um ou dois segundos) e retirá-lo.

Quando foi utilizado um alimento não casher em um utensílio, porém frio, ou seja, não chegava à temperatura de yad-solédet (entre 40 e 45 graus) como fazer para fazê-lo casher?

R: Basta lavá-lo. Uma vez que um alimento que não está quente não é absorvido pelo utensílio. Porém, se o alimento for úmido e ficou em contato com o utensílio 24 horas ou mais, é necessário casherizá-lo através de hagalá (imersão em água fervente).

Como fazer hagalá de um utensílio que não entra dentro da panela da hagalá? A hagalá pode ser feita parte por parte ou somente todo o utensílio de uma só vez?

R: O utensílio deve ser mergulhado dentro da água fervendo. De preferência deve ser feito de uma só vez, porém, se não for possível, pode fazer hagalá por partes.

Nota: Vale apontar que a Lei quanto a imersão nas águas da mikvê é diferente. A mikvê não funciona se for feita por partes, somente quando todo o corpo ou utensílio se encontra simultaneamente dentro da água.

Imediatamente após a hagalá se mergulha o utensílio em água fria. É obrigatório?

R: Após a hagalá se deve mergulhar (ou lavar) o utensílio em água fria. Por dois motivos: a. Para limpar o utensílio (que foi casherizado) da água que restou da hagalá, para não voltar a absorver o gosto do alimento expelido; b. Assim como no Templo faziam dessa forma, ou seja, lavavam o utensílio após a hagalá, assim também devemos fazer. Porém, a posteriori, caso a pessoa não mergulhe o utensílio em água fria (após a hagalá), de toda forma ele é casher.

Uma pessoa que adquiriu utensílios novos, da loja, necessita casherizá-los (fazer hagalá)?

R: Utensílios novos (panelas, talheres) que, após a fabricação, ungem nele um produto oleoso para dar brilho, como não sabemos se é usado algum tipo de óleo animal é necessário casherizá-los antes de utilizá-los. Vale apontar que fora de Israel muitos costumam facilitar e se apoiar nas opiniões que não é necessário fazer hagalá em utensílios novos.

Nota: Além da hagalá, é necessário imergir um utensílio (de metal ou de vidro) adquirido de alguém de outro povo em uma mikvê. Confira mais informações sobre o tema no tópico 'Imersão na Mikvê'.

Utensílio de Vidro

Como agir em relação a um utensílio de vidro?

R: De acordo com o costume Ashkenazi um utensílio de vidro é comparado a um utensílio de argila e não tem como casherizá-lo. De acordo com o costume Sefaradi, o vidro não absorve e

não expele em absoluto, portanto não é necessário casehrizá-lo.

Utensilio de Plástico

Como agir em relação a um utensílio de plástico?

R: Plástico é considerado como argila que absorve e não expele por completo, portanto não há como casehrizá-lo. **Nota:** Em situações especiais existe exceções, portanto, em caso de necessidade, deve-se consultar uma autoridade rabínica confiável.

Temas e Regras Sobre a Hagalá (imersão em água fervente)

Aquele que realiza a hagalá deve se preocupar sobre os seguintes temas:

Sobre a água

a. Deve ser usado somente água, e deve estar limpa.

b. Que a água borbulhe durante todo o processo da hagalá.

Sobre o utensílio

a. Antes de imergir o utensílio na água fervente deve verificar se ele está limpo, inclusive de ferrugens, para não invalidar a hagalá, pois algo que está preso ao utensílio atrapalha a ele expelir naquele local.

b. Que tanto o utensílio utilizado para ferver a água da hagalá como os que passarão pela hagalá não sejam 'ben-yomó', isto é, que não tenham sido utilizados nas últimas 24 horas. **Nota:** Se o utensílio que está sendo casherizado não é ben-yomó (isto é, não foi usado nas últimas 24 horas) o gosto que está absorvido dentro dele já está estragado e não proíbe a água.

Se o utensílio é ben-yomó deve-se, então, colocar na água da hagalá algum produto de limpeza para que estrague o gosto do alimento que for expelido do utensílio.

c. Deve ser utilizado um utensílio grande para casherizar os demais utensílios, pois se ele não tiver uma capacidade de volume 60 vezes maior do que o material do utensílio que está sendo casherizado dentro dele, então, ao invés da água casherizar o utensílio que está sendo colocado dentro dele, ocorrerá o contrário, isto é, o utensílio que está sendo colocado dentro dele causará com

que a água fique proibida e proibirá o utensílio que está sendo usado para hagalá.

Contudo, é possível solucionar esse problema colocando algum produto de limpeza dentro da água (como trouxemos acima). **Nota:** Se deve colocar somente uma pequena quantidade de produto de limpeza para que a água não perca o status de água.

Sobre a imersão do utensílio na água fervente

a. Não se pode fazer hagalá de dois utensílios de uma só vez, somente quando eles não se encostam um no outro.

b. Quando se faz hagalá de talheres, costuma-se coloca-los (vários juntos) em uma cesta perfurada e imergir de uma só vez, nesse caso é importante sacudir bem a cesta para que a água fervente alcance todos os pontos dos talheres.

c. Após a hagalá se deve mergulhar (ou lavar) o utensílio em água fria.

Processo de casherização em relação a bishul-akum

A hagalá de um utensílio que absorveu bishul-akum pode ser realizada inclusive ben-yomó (isto é, dentro das 24 horas do cozimento).

Em certos casos se pode facilitar e casherizar também utensílios de cerâmica imergindo três vezes em água fervente. Em caso de necessidade, deve-se consultar uma autoridade rabínica confiável.

Quando se trata de utensílios caros ou quando se trata de um prejuízo grande (por exemplo, em casos de utensílios sensíveis à água fervente) deve-se consultar um rabino confiável.

Imersão de Utensílios na Mikvê

Aquele que adquire um utensílio (utilizado para alimentos) de alguém de outro povo necessita imergi-lo na mikvê.

Importante frisar que o tema da mikvê e da hagalá são dois temas distintos:

a. A hagalá é para fazê-lo casher, isto é, retirar, através de água fervente, o gosto do

alimento não casher que foi absorvido pelo utensílio para que fique propício ao uso.

b. A imersão na mikvê é um Preceito independente que nos obriga a imergir em um mikvê todo utensílio adquirido de um integrante de outro povo.

Fonte na Torá Sobre Imersão de Utensílios na mikvê

Está escrito na Torá (Bamidbar 31,21-23): Este é o decreto da Torá que D'us ordenou a Moshe, somente o ouro, a prata, o bronze, o ferro, o estanho e o chumbo, todo (utensílio feito de algum) material que é levado ao fogo, passe pelo fogo e o purifique; somente nas águas da Nidá (mikvê) será purificado; e todo (utensílio feito de material) que não é levado ao fogo, passem (coloquem) ele na água.

Rashi explica: Os sábios aprendem deste versículo (que além de estar escrito “passe pelo fogo, isto é, as águas ferventes da hagalá”, está escrito “e o purifique”) que para permiti-lo, foi exigido que faça mikvê em utensílios de metal e que devem ser imergidos em águas de Nidá, isto é, em águas propícias para purificar uma mulher

Nidá, com volume de pelo menos 40 Seá, ou seja, um mikvê casher.

Daí aprendemos que, além de ser necessário casherizar o utensílio adquirido de um integrante de outro povo (pois utilizou nele produtos não casher) é necessário também imergi-lo em uma mikvê para que seja permitido utilizá-lo. Os sábios ensinam que apesar do versículo estar se referindo a utensílios usados, de toda forma, a Lei da imersão na mikvê se aplica também quando o utensílio (adquirido de um integrante de outro povo) é novo.

Assim está escrito no Shulchan Aruch (Y”D 120,1): Aquele que compra de um integrante de outro povo um utensílio de metal, mesmo quando ele for novo, é necessário imergi-lo na mikvê ou em uma fonte de água com um volume equivalente a 40 séa (confira sobre o volume de água da mikvê no tópico ‘Volume de água da Mikvê’).

Quando a pessoa adquire um utensílio e sabe que ele pertencera a alguém de outro povo, por exemplo: um utensílio fabricado fora de Israel (onde a maioria não são judeus) então, antes de imergi-lo na mikvê deve recitar a brachá.

Que brachá se faz antes de imergir um utensílio nas águas da mikvê?

Resposta:

a. Quando for somente um utensílio, se recita a brachá: “Baruch Atá A-donai Elo-hênu Melech Há’ôlam Asher kideshánu be’mitsvotav ve’tsivánu al tevilát kéli”

b. Para dois ou mais utensílios, se recita a brachá: “Baruch Atá A-donai Elo-hênu Melech Há’ôlam Asher kideshánu be’mitsvotav ve’tsivánu al tevilát Kelim”

Caso seja necessário fazer hagalá no utensílio para casherizá-lo e também imergi-lo nas águas da mikvê, se deve antes fazer hagalá e depois imergi-lo.

A imersão do utensílio na mikvê é um Preceito da Torá ou rabínico?

R: Quando se trata de um utensílio de metal a imersão é uma Lei da Torá; e quando se trata de um utensílio de vidro é uma Lei Rabínica.

Nota: Inclusive quando se faz a imersão de um utensílio de vidro se recita a brachá (apesar de ser uma obrigação rabínica, assim como toda outra mitsvá rabínica que se cumpre com a devida

brachá. **Conserto:** Na edição anterior escrevemos por engano que se imerge utensílios de vidro sem brachá; existe poucas fontes onde escrevem para imergi-los sem brachá, contudo, os legisladores, tanto os Ashkenazim como os Sefaradim determinaram para imergi-los com brachá.

Nota 1: A obrigação de imergi-lo na mikvê recai somente sobre um utensílio que foi adquirido (de um integrante de outro povo), porém, quando o utensílio é emprestado e não adquirido, não é necessário imergi-lo, somente que seja casher.

Nota 2: Somente é necessário imergir um utensílio que entra em contato direto com a comida.

Se alguém comprou uma panela nova de um integrante de outro povo e esqueceu de imergi-la em uma mikvê, e, depois de ter cozinhado com ela, se lembrou que não a imergiu na mikvê, a comida fica proibida?

R: Caso a pessoa se equivocou e usou a panela antes de imergi-la, de toda forma não proíbe a comida. Contudo, a obrigação de imergi-la em uma mikvê segue regendo.

Mikvê

Volume de Água da Mikvê

A mikvê deve possuir no mínimo a capacidade de 40 Seá. De acordo com o costume, a mikvê deve possuir pelo menos um metro cúbico, ou seja, 1000 litros de água.

Nota: Traremos em nota diferentes opiniões em relação à capacidade de 40 Seá, necessária para um mikvê: De acordo com o Chazon Ish, de preferência a mikvê deve possuir 750 litros, porém, a posteriori até 648 litros. De acordo com o Rav Chaim Noe, de preferência deve possuir 921,6 litros, a posteriori até 545,3 litros. De acordo com o Livro Shut Melamed Leôil, de preferência deve possuir 690 litros, a posteriori, 592 litros. De toda forma, o costume é construir mikvê com capacidade de pelo menos 1000 litros.

Curiosidade

Um utensílio que caiu na mikvê ou em uma fonte de água com a quantidade de água necessária (40 Seá), mesmo sem intenção, é considerado que a mikvê foi feita, pois, para esse tipo de mikvê a intenção não é uma condição determinante. De toda forma, quando a imersão de

um utensílio é realizada por uma criança que não chegou à idade das mitsvót (12 anos para mulheres e 13 para os homens) ou se é realizada por um integrante de outro povo, somente é válida quando for realizada na presença de um integrante de Israel que chegou à idade das mitsvót. (Confira Livro Tevilát Kelim 8,1 e Shut Mahara”m 275)

A Mikvê na Arqueologia



Mikve na Cidade Velha de Jerusalém da época do Segundo Templo. Pelo menos 100 anos antes da era comum.



Mikve em Massada, há cerca de 2040 anos



**Escavações em Modiin Ilit, Kriat Sefer.
Assentamentos dos Chashmonaim, durante
o período do Segundo Templo, 200 a.e.c.**



Mikve no assentamento dos Chashmonaim

Foram encontradas dezenas de construções de mikvê do período do Segundo Templo em escavações em Jerusalém. Uma vez que a entrada no Templo exigia uma situação de pureza, muitas mikvaót foram construídas na região. Por exemplo, a mikvê da foto abaixo foi encontrada ao lado do Portão Chuldá (portão de acesso à cidade velha), na muralha do lado Sul do Monte do Templo.



Mikvê antigo no Har-Há'Bait, Monte do Templo em Jerusalém.

Em todas as construções os degraus da mikvê são largos, de um lado ao outro da parede, o que possibilita um acesso mais fácil às suas águas.

Outro detalhe percebido nas escavações é que após três ou quatro degraus, construíram um degrau mais largo o que possibilita uma imersão mais estável.

Interessante apontar que todas essas construções possuem um vão de capacidade de 40 Seá de água no interior da mikvê, isto é, no fundo das construções da mikvê encontra-se um degrau alto, com a profundidade de aproximadamente 70 cm que forma um pequeno compartimento de água que não era usado para a imersão em si, e sim, como um depósito com a capacidade de armazenar pelo menos 40 Seá de água que, provavelmente, era usado como referência da quantidade mínima que a mikvê deve conter para ser casher. Quando a mikvê era esvaziada para limpeza, provavelmente, esse depósito permanecia cheio de água para poder casherizar a água que era recolocada no vão da mikvê.

CASHRUT e CARNE COM LEITE



Mikvê da época do Segundo Templo em Jerusalém - Rova Há'Rodi (atualmente no bairro judaico)



Poço da mikvê com capacidade de 40 Seá de água



Instalações de banheira e lavabo ao lado da mikvê da época do Segundo Templo em Jerusalém - Rova Há'Rodi.



Mistura de Carne com Leite

Mistura de Carne com Leite

A mistura de um cozido de carne com leite é proibida pela Torá. Não somente ingerir, e sim, tirar qualquer proveito dela.

Tudo o que D'us não nos permite fazer tem motivo, é claro! Ele criou e mantém toda a criação e deseja o nosso bem. Além do cumprimento de Sua vontade ser uma prova para o ser humano, pois muitas vezes o instinto natural da pessoa deseja algo que não lhe é permitido pelo Criador, também a protege de danos espirituais e físicos.

Isto porque ao cumprir a Sua vontade a pessoa se conecta com Ele, e o contrário, ela se conecta com as forças do lado da impureza. Também em relação a parte física a pessoa será beneficiada diretamente e indiretamente.

Diretamente, pois o Criador é conhecedor de toda a Sua criação, deseja o bem de Suas criaturas e não ordenará algo que lhe fará mal. De toda forma a pessoa tem a obrigação de preocupar-se pelo seu corpo e por sua saúde. Não é pelo

fato da carne e do vinho serem casher ela deva abusar e comer sem limites carne gordurosa ou tomar vinho demasiadamente.... São dois temas. A comida deve ser casher, isto é, permitida de acordo com as Leis da Torá; e a pessoa também deve usar da comida de forma equilibrada para não lhe causar danos.

Indiretamente, pois toda ação que fazemos aqui neste mundo físico faz efeito no mundo espiritual que, por sua vez, gera consequências em nosso mundo físico.

Traremos em seguida um exemplo de benefício indireto que foi citado no livro “Brachót dos Alimentos”.

Citamos lá sete efeitos gerados por uma pessoa quando recita brachá para ingerir um alimento. Sobre um deles trouxemos o seguinte texto: *Outro efeito derivado de uma brachá recitada sobre o alimento é trazer dessa brachá a influência Divina para a criação, isto é, gera força e energia para a parte da criação relacionada ao alimento que a brachá foi realizada sobre ele. Por exemplo, uma pessoa que*

segura uma maçã e recita a brachá referente aos frutos das árvores (“Baruch Atá A-donai Eloheinu Melech Há’ôlam borê pri há’êts”) traz para todos os tipos de frutos de árvore da criação uma brachá como consequência da influência da brachá que pronunciou (referente aos ‘frutos da árvore’) melhorando dessa forma os frutos das árvores de toda criação tanto em quantidade como em qualidade trazendo um benefício para toda a humanidade e receberá méritos por tudo isso (como consta no Talmud, Tratado de Brachót 35b com os comentários do Rashi e Ma’harshá).

É claro que devemos seguir todos os Preceitos da Torá simplesmente por serem ordens de Hashem. Contudo, é claro que tudo o que Ele ordena possui vários motivos.

Existem Preceitos que os motivos podem ser identificados de forma mais direta (como a proibição de roubar, assassinar) e outros, que os motivos são mais ocultos, como no caso da mistura de carne com leite. Porém, todo livro que trata da parte oculta da Torá, como o Zohar, ressalta

várias vezes que os Preceitos de D'us causam consequências diretas e indiretas na alma e corpo da pessoa e em toda a criação, física e espiritual.

A criação possui várias outras dimensões físico-espirituais, que de nível em nível chegam até os mundos mais elevados que se conectam à Vontade de D'us. Quando a pessoa cumpre um Preceito Divino ela se conecta à Vontade de D'us.

A diferença da mistura de carne com leite de outros alimentos que não são casher

Consta nos livros que tratam da parte oculta da Torá que o fato dos alimentos serem ou não casher depende de sua origem espiritual. Embora esse tema já tenha sido tratado no livro 'Brachót dos Alimentos', já que as informações tocam diretamente no contexto deste livro, trataremos em seguida parte da informação que se encontra lá.

Existe alimentos que sua origem é mais pura e não é necessário fazer nenhum tipo

de 'Tikun' (conserto) para permitir ingeri-lo, por exemplo, frutas, legumes, peixes. Para esses alimentos basta a brachá e a intenção ao ingeri-lo para trazer o efeito do conserto e a influência na criação.

Existe outro tipo de alimento que, devido a sua fonte espiritual, é necessário fazer shechitá (abate de acordo com a halachá – Lei da Torá), salgar a carne para retirar a parte do sangue que não temos como fazer o 'conserto' (espiritual) e depois ingerir. Nessa categoria se encontram as aves e os animais que são casher.

Por fim, existe alimentos cuja origem espiritual se encontra em situação que não temos como consertar inclusive através do abate. Portanto eles são proibidos. Ao ingerir esse tipo de alimento a pessoa impurifica a sua alma e traz influência negativa para toda a criação. (confira lá mais detalhes)

Para cada parte da criação existe uma força espiritual correlacionada a ela. Certas misturas de forças não produzem um bom efeito. Portanto, podemos encontrar dois

produtos que cada um por si é casher, porém, quando misturados deixam de ser. Podemos usar como exemplo o tema dos medicamentos. Por exemplo, pode existir um medicamento ótimo para o tratamento de certa doença e outro ótimo para o tratamento de uma outra doença, porém, ao tomar os dois de uma só vez pode causar danos e inclusive a morte.

Da mesma forma em relação a 'harmonia' entre forças espirituais. Em certos casos, ao misturar dois elementos físicos que carregam com eles forças espirituais não compatíveis pode causar danos, inclusive dos mais sérios, quando se misturam. Por exemplo, no caso de vestir roupas com a mistura de lã com linho; ou, como o tema em questão, da mistura da carne com leite. Nossos olhos físicos e limitados não captam o efeito dessa mistura, porém o efeito dessas forças existe e causa consequências. Confira mais detalhes sobre esse tema no tópico 'Relação entre a mistura de carne com leite e a bruxaria'.

Traremos abaixo um episódio que ficou conhecido em Israel.

“Homem ou Bode”

Certa vez um garoto com aparência normal de uma pessoa que cumpre as Leis da Torá visitou a casa do Sábio Rabi Chaim Kaniewsky para receber uma brachá. ao olhar para ele o Sábio disse para ele deixar de comer carne com leite. O garoto surpreso empalideceu com a revelação do sábio e disse que deixaria de comer.

Quando o garoto se retirou da presença do sábio uma das pessoas que se encontrava no local correu a seu encontro e perguntou se era verdade o que o sábio lhe dissera.

Ele respondeu afirmativamente e explicou que era viciado em chocolate e ‘necessitava’ comer chocolate após o almoço independentemente do alimento ingerido na refeição, isto é, mesmo tendo comido carne.

De acordo com a halachá (Lei da Torá), uma pessoa que comeu carne deve esperar um tempo para poder tomar leite (confira mais adiante sobre o tempo necessário esperar entre carne e leite); e esse garoto confessou não esperar. Ele comia chocolate chalavi (de leite) imediatamente após haver ingerido carne.

Perguntaram ao sábio se ele recebia ‘profecias’.... Caso contrário, como ele poderia saber disso?

O sábio perguntou aos presentes se eles não viram o rosto dele que era como o rosto de um bode... Assim está escrito na Torá: “Não cozinhe bode no leite de sua mãe.”

Quando a Torá escreve sobre a proibição de cozinhar carne com leite, escreve ‘bode’. Na verdade, é proibido cozinhar a carne de qualquer animal com leite, então porque a Torá escreve justamente ‘bode’?

O Livro Zohar explica algo impressionante. Ele diz que a Torá faz alusão a força que se junta a mistura de

carne com leite quando cozinhados juntamente. A força que se junta é a força do 'bode'. Isto é, para nessa mistura a própria entidade do mal representada pelo bode e a pessoa que ingere dessa mistura adquire uma aparência entérica, espiritual, de bode. Com os olhos físicos de pessoas normais, essa pessoa tem uma aparência como a aparência de qualquer outra.

Contudo, uma pessoa com uma sensibilidade espiritual desenvolvida ao ponto de perceber com os seus olhos a aparência espiritual, como o caso do sábio que trouxemos acima, poderá constatar a aparência de bode que a pessoa adquire alimentando-se da mistura de carne com leite quando cozinhados juntamente.

Curiosidades

Está escrito na Torá: “E pegou (Avraham) manteiga, leite e um bezerro que fez e colocou diante deles (dos convidados); e ele parou-se diante deles, debaixo da árvore e (eles) comeram” (Bereshit 18,8)

Como pode ser que o Patriarca Avraham serviu aos convidados dele carne e leite juntos?

Em primeira vista, poderíamos responder que a Torá ainda não havia sido entregue e não havia proibição em comer carne com leite. Portanto não havia problema em servi-los juntos.

Porém, os sábios da Torá ensinam que os Patriarcas e as Matriarcas do Povo de Israel cumpriam os Preceitos da Torá inclusive antes dela ser entregue. (Confira no próximo tópico como os Patriarcas e Matriarcas puderam cumprir a Torá antes dela ser revelada ao mundo.)

Sendo assim, retorna a questão: “Como pode ser que Avraham serviu aos convidados carne com leite?”

Realmente Avraham, apesar de não estar obrigado, cuidava dos preceitos da Torá. Contudo, não era algo normal para o resto das pessoas da humanidade. Os seus convidados, portanto, além de não estarem obrigados, tampouco era necessário para eles cuidar de não misturar carne com leite. Está escrito na Torá que Avraham colocou diante deles manteiga, leite e carne, não está dizendo que ele os misturou, somente que os colocou diante deles. Avraham não tinha motivo para obriga-los a não os misturar, isso era uma decisão deles; porém, Avraham por si só não os misturava. Assim, ele colocou cada um em separado e os convidados tiveram a opção de misturá-los ou não, ou seja, como preferissem. (Essa primeira resposta foi baseada nas explicações do Chatam Sofer e Rabeinu Abarvanel)

Outra possibilidade é que Avraham serviu ambos, porém, um depois do outro. Isto é, após servir a manteiga e o leite,

esperou que terminassem e somente depois trouxe a carne. (Vários sábios explicaram desta maneira, entre eles o Midrash Há'gadól, Rabeinu Abarvanel, Rokeach; confira na continuação mais detalhes sobre o tema de comer carne depois de ter comido alimentos com leite)

Existe algumas outras possibilidades de entender a questão de forma diferente. Contudo, traremos somente mais uma, muito interessante baseada em partes ocultas da Torá.

O Malbim explica que a carne que Avraham serviu ele fez através do Sêfer Há'yetsirá, ou seja, foi criada através de métodos cabalísticos baseados em sabedoria oculta da Torá. Uma carne assim tem uma origem espiritual diferente e não se inclui na proibição de misturar carne com leite. **Nota:** Encontramos no Talmud, Tratado San'hedrin 65b, que os sábios sabiam criar animais através da sabedoria oculta da Torá; ainda mais Avraham, autor do Sêfer Há'Yetsirá.

Como os Patriarcas e Matriarcas puderam cumprir com a Torá antes dela ser revelada ao mundo?

O Patriarca Avraham desenvolveu um apego ao Criador tão elevado que, além das revelações que recebia de Hashem, também adquiriu uma sensibilidade espiritual ao ponto de entender o funcionamento nas esferas superiores e o efeito que cada ação gerava lá, isso levou a ele cumprir as mitsvót mesmo não estando ordenado (Confira em Nefesh Há'chamim 3, 7). **Nota:** De fato, o primeiro homem, Adam Há'rishon (Adão), era um profundo conhecedor do funcionamento espiritual da Criação.

Todas as ações dos Patriarcas e Matriarcas, a forma de falar e de pensar e de todos os temas com que eles se relacionavam com o mundo eram realizados com apego ao Criador. Com pensamentos puros voltados a cumprir com a Sua Vontade. Eles também incluíam em suas ações a intenção de estar agindo nas esferas superiores.

Eles não estavam ordenados com os Preceitos da Torá, pois ainda não havia sido entregue, portanto eles tinham a liberdade de agir de forma que traria o conserto físico-espiritual ao mundo sem os limites das exigências que mais tarde seriam definidos por D'us através da Torá.

Portanto, apesar de não estarem ordenados a cumprir todos os conceitos e detalhes da halachá (código de Leis da Torá), uma vez que eles captaram o campo de ação nas esferas espirituais de cada um dos Preceitos da Torá, a ordem das forças superiores e como eles podiam interferir de modo que trouxesse conserto e benefício para a criação, eles cumpriam de forma voluntária.

Perguntas e Respostas sobre a Mistura de Carne com Leite

Nota: As Leis referente a mistura de carne com leite são muito graves e contém vários detalhes. O objetivo dessa obra não é abranger a todos esses detalhes, e sim, desenvolver o entendimento e abordar a aplicação dessas Leis em situações básicas e frequentes.

1. Quando uma pessoa compra carne, com o que ela deve se preocupar?

R: Além de comprar carne casher (que foi abatida e preparada de acordo com as Leis da Torá), a pessoa deve cuidar-se em não misturar a carne com leite.

2. Uma pessoa por engano derramou um pouco de leite dentro de uma panela de sopa com carne. Ela pode comer dessa sopa?

R: Se a quantidade de leite derramada dentro da sopa não for mais de 1/60 da quantidade da sopa, é permitido comer (isto quando o leite foi derramado por engano e

não de forma proposital); caso a quantidade de leite for maior que 1/60, a sopa fica proibida.

3. Uma pessoa verteu por engano uma quantidade grande de leite dentro de um cozido de carne. Ela estava consciente que já não poderia comer desse cozido, então pensou em dar o cozido para o cachorro de seu vizinho. Seria permitido?

*R: Não. Pois, além de não ser permitido comer uma mistura de carne com leite, também não é permitido ter outro tipo de proveito dele. A pessoa deve jogar o cozido fora (e casherizar a panela). Contudo, existe diferença entre uma mistura que a proibição provém da Torá e uma mistura que a proibição é rabínica. Quando a proibição provém da Torá, além de ser proibido comer também é proibido ter qualquer outro tipo de proveito. Porém, quando a mistura provém de uma proibição rabínica (por exemplo, quando derramou leite em um cozido de frango) é proibido comer, mas não é proibido ter proveito dessa mistura. **Nota:** A mistura de leite com carne de frango (ou outras aves) consiste*

em uma proibição rabínica, a proibição da Torá recai sobre carne de animal. Confira mais detalhes sobre o tema no tópico 'Diferença entre proibição da Torá e rabínica'.

4. Uma pessoa cozinhou por engano carne em uma panela de leite. Ela estava absolutamente limpa. Ela pode comer essa carne? E com a panela, seria necessário fazer algo?

R: Caso a pessoa não tenha usado algum produto de leite nessa panela durante as últimas 24 horas, é permitido comer a carne. Caso a panela tenha sido usada nas últimas 24 horas (com leite ou derivados), a carne está proibida. Isso porque o gosto do alimento (neste caso o leite) se conserva na panela por 24 horas e, caso nesse período a panela é utilizada, o gosto passa para o alimento que se encontra na panela (em um caso assim, a carne fica proibida pela Torá); depois de 24 horas o gosto se estraga e, caso a pessoa cozinhou após esse período (carne) por engano e a panela estava totalmente limpa de resíduos de leite, então nessa situação o gosto do leite

não proíbe a carne. De toda forma é necessário casherizar a panela. Nota: Se a pessoa está em dúvida se usou a panela nas últimas 24 horas ou não, ela pode facilitar e considerar que não a usou.

5. Uma pessoa que por engano colocou um garfo ou uma colher chalavi (que usa para leite) 'ben yomó' (isto é, que usou nas últimas 24 horas com leite quente) dentro de um cozido de carne, seria permitido comer desse cozido?

R: Caso a quantidade do cozido for 60 vezes maior que o volume do talher (ou: do que foi expelido do talher para o cozido), o consumo desse cozido é permitido, caso contrário, não. De toda forma o talher deve ser casherizado, inclusive se o volume do cozido for 60 vezes maior que o da colher.

6. Uma pessoa cortou por engano um pedaço de carne com uma faca chalavi (de leite), o que ela deve fazer com a carne e com a faca?

R: Deve retirar um pouco da carne em toda a área que foi cortada e depois lavar a

carne três vezes. Isso mesmo quando a faca não for 'ben yomó' (isto é, não tenha sido usada com leite nas últimas 24 horas), pois suspeita-se que um pouco de gordura fica grudada entre os dentes da faca. Em relação a faca, caso a carne não estava quente, nesse caso basta cravar ela dez vezes na terra, em um terreno com 'terra dura'. Se a carne estava quente (yad soledet bó), deve lavá-la bem, esperar pelo menos 24 horas e casherizá-la através de hagalá (imersão em água fervendo).

7. Uma pessoa cortou algo parve, por exemplo, uma melancia, com uma faca bassari (de carne) e resolve comer junto com um alimento chalavi (de leite), seria permitido?

R: O costume é retirar uma camada do alimento da superfície onde a faca passou. Isso porque a pressão da faca sobre o alimento pode causar com que ele absorva um pouco do gosto dos resíduos que se encontra na faca. Esfregar e lavar a superfície do alimento pode causar com que o gosto penetre ainda mais, portanto, o

costume é retirar uma camada do alimento no local do corte.

8. O pai estava preparando comida para os filhos e cortou um pepino em conserva (em vinagre) com uma faca chalavi. Depois ele se deu conta que esse pepino era para ser colocado em um sanduiche bassari. Seria permitido?

R: Não, pois o pepino fica chalavi. Inclusive se a faca não foi usada nas últimas 24 horas (ou seja, não é bat yomó), pois o pepino em conserva (em vinagre) é considerado um alimento picante e renova o gosto de leite que estava absorvido na faca (apesar do gosto estragar após 24 horas, ele se renova através de um alimento picante, como o vinagre). Nesse caso não adianta retirar uma camada do pepino para poder colocá-lo em um alimento bassari, pois desconfiamos que o gosto de leite da faca se espalhou por toda a área do 'alimento picante'.

9. Uma pessoa colocou um alimento chalavi (de leite) que estava muito quente sobre um utensílio bassari (de carne) que foi usado nas últimas 24 horas com carne, porém, no momento estava limpo e frio. Ao perceber o equívoco, imediatamente ela o retirou de lá. Agora ela ficou em dúvida, seria permitido comer desses alimentos ou não?

R: Em um caso assim, onde um dos alimentos está quente e o outro frio, o que está embaixo define a situação, isto é, como o utensílio frio de carne estava por baixo (pois o alimento de leite foi colocado sobre ele), apesar do alimento de leite estar quente, é permitido comer deles, pois o debaixo estava frio, e, como é ele que define, então o gosto da carne e do leite não se misturam. Porém, em uma situação contrária, caso o utensílio de carne estivesse quente e o alimento de leite fosse colocado sobre ele, o alimento ficaria proibido e seria necessário casherizar o utensílio, pois o que está embaixo define.

10. Como proceder em um caso onde a pessoa colocou por engano um alimento muito quente chalavi sobre um bassari frio? Isto é, teria o que fazer para poder comer desses alimentos?

R: Como trouxemos acima, quando um alimento está quente e o outro não, o que está embaixo define a situação. Em nosso caso, como o alimento de carne, que estava embaixo, estava frio, ambos os alimentos não ficam totalmente proibidos, porém é necessário retirar uma camada de cada um dos alimentos no local onde eles se tocaram, já que um deles estava quente. Portanto, ao retirar uma camada de cada um dos alimentos é permitido comê-los.

Nota: *Caso ambos estivessem quentes, ficariam totalmente proibidos (exceto se um deles fosse 60 vezes maior do que o outro, pois em um caso assim, o menor estaria integralmente proibido e o maior não, somente seria necessário retirar dele uma camada no local que entrou em contato com o menor).*

11. Certa pessoa colocou com força a jarra de leite sobre a mesa e respingou leite nas paredes externas de uma panela. Era uma panela com um cozido de carne que havia acabado de sair do fogo. Seria permitido comer desse cozido? O que fazer com a panela? E como seria a Lei caso o leite houvesse respingado dentro da panela ao invés de ter parado nas paredes dela?

R: A panela necessita ser casherizada. Em relação ao cozido, depende. Caso a quantidade do cozido de carne é 60 vezes maior que a do leite que respingou na panela, ele é permitido. Caso o leite houvesse respingado somente dentro da panela (e não em suas paredes) e a quantidade do cozido fosse pelo menos 60 vezes maior, então além do cozido ser permitido também não seria necessário casherizar a panela, pois o gosto do leite foi anulado antes de ser absorvido por ela.

12. Um indivíduo queria guardar o que restou de seu cozido de carne na geladeira e o colocou dentro de um utensílio de plástico. Depois de dois dias ele se lembrou que esse utensílio era utilizado para armazenar alimentos chalavi (de leite) e um pouco antes de colocar a carne estava sendo usado para leite. Ele pensou que não havia problema de cashrut já que ambos, tanto o utensílio de leite como o cozido de carne, estavam frios. Inclusive quando ele depositou a carne no utensílio ela já estava fria. Logo em seguida, ele transferiu a carne para um outro utensílio, o lavou bem, e depositou nele um pedaço de queijo minas. Ele agiu corretamente? Quantas vezes ele errou?

R: Ele não agiu corretamente. Isso porque qualquer alimento com líquido (por exemplo, o molho da carne) que permaneceu por 24 horas seguidas em contato com outro alimento (ou utensílio) é considerado como se tivesse sido cozinhado em relação à troca de gostos. Ou seja, já que o utensílio de leite já foi usado para armazenar alimentos de leite por mais de 24 horas consecutivas, absorveu o gosto

do leite. Agora, ao permanecer 24 horas em contato com o molho de carne absorveu o gosto da carne e expeliu o gosto do leite que havia absorvido (como se tivesse sido cozinhado lá). O utensílio ficou impróprio para uso (pois não tem como casherizar utensílio de plástico), já a carne que foi colocada lá é como o caso da pessoa que cozinhou por engano carne em uma panela de leite que foi tratado acima. (Confira mais detalhes mais adiante, no tópico ‘24 horas em contato’). Novamente ele errou em colocar o queijo minas nesse utensílio, pois ele absorveu o gosto da carne. **Em resumo**, ele errou pelo menos três vezes: Ao colocar a carne no utensílio de leite, errou ao pensar que frio não absorve gosto mesmo estando 24 horas em contato e errou novamente ao retornar a usar o utensílio. Em relação à carne, se ele errou ou não em transferi-la para outro utensílio, dependerá de quando ele colocou a carne no primeiro utensílio, se foi imediatamente após ter usado o utensílio com leite, a carne fica proibida, porém, se foi uma hora depois, não. Confira a explicação no tópico ‘24 horas em contato’.

13. Certa pessoa, ao abrir a geladeira constatou que havia colocado por engano um pedaço de queijo amarelo sobre um pedaço de carne. Parte do queijo tocava diretamente sobre parte da carne. Seria permitido comer dessa carne e desse queijo?

R: É suficiente lavar o queijo e a carne e ambos estão permitidos. Isso porque estavam secos (ou até mesmo um pouco úmidos), portanto apesar de estarem juntos não proíbem um ao outro; somente quando estão unidos através de um líquido o gosto de um proíbe o outro. Quem deseja agir de forma mais rígida, seria bom retirar uma pequena camada do queijo e da carne no local onde estavam em contato.

14. Uma pessoa deixou cair um pedaço de carne dentro de um recipiente de queijo que estava cheio de água salgada (como é comum em alguns tipos de queijo), ela retirou o pedaço de carne e lavou muito bem tanto o pedaço de carne como o queijo (e jogou fora a água salgada) e seguiu comendo normalmente. Ela fez certo?

R: Ela não fez certo. Isso porque quando um alimento de carne e um de leite entram em contato um com o outro através de algo salgado, eles ficam proibidos de imediato. A força do sal acelera a troca de gostos. (Em situações de grandes perdas é válido aconselhar-se com uma autoridade rabínica confiável).

15. Alguém que comeu carne, quanto tempo deve esperar para comer algo com leite? E de leite para carne?

R: De carne para leite se espera seis horas; e de leite para carne, basta lavar a boca e não necessita esperar. Contudo, o Beit Yossef escreve (baseando-se em ditos do Zohar) que é bom esperar uma hora entre leite e carne). Caso a pessoa haja comido

um queijo envelhecido (que o gosto é forte) deve esperar seis horas para comer carne.

16. Após cozinhar ovos em uma panela bassari (de carne) a pessoa sentiu vontade de comer ovo com queijo. Seria permitido para ela comer esse ovo que foi cozinhado em uma panela de carne (que estava limpa de qualquer resíduo de carne) junto com queijo?

R: a. Caso a panela não seja 'ben yomó', isto é, não foi usada nas últimas 24 horas com carne, ela pode misturar o ovo com o queijo. Isso quando ele não sabia antes de cozinhar que comeria com queijo. Contudo, se antes de preparar o ovo a pessoa já sabe que quer comer com queijo, ela não pode cozinhá-lo em panela de carne; b. Caso a panela seja 'ben yomó', isto é, foi usada nas últimas 24 horas com carne, não é permitido misturar esse ovo com queijo. De toda forma, caso ela já misturou e só depois se lembrou que havia cozinhado em uma panela nessa situação, ela pode comer o que já misturou.

17. Uma pessoa que cozinhou ovo em uma panela parve e após cozinha-lo, o colocou em um prato bassari (de carne) limpo. Depois ela muda de ideia e deseja tirar o ovo desse prato e come-lo com queijo. É permitido para ela fazer isso?

R: Ela pode retirar o ovo do prato bassari e comer com queijo. Contudo, se ela já sabe que quer comer o ovo com queijo, não pode coloca-lo em um prato bassari.

18. Uma pessoa que cozinhou algo parve (que não contém leite nem carne, por exemplo, ovo) em uma panela de carne limpa que foi utilizada nas últimas 24 horas, se ela come esse ovo, quanto tempo deverá esperar para poder comer algo com leite?

R: Não precisa esperar nada, apesar de não ser permitido misturar esse ovo com leite, a pessoa não fica bassari ao ingeri-lo. E caso a pessoa se equivocou e misturou esse ovo com leite, ela pode comer mesmo assim, como foi citado acima.

19. Uma pessoa estava cozinhando algo parve dentro de uma panela bassari (que estava limpa de qualquer resíduo de carne) e por engano colocou dentro dela uma colher (para mexer) chalavi, ela pode comer desse cozido com carne?

R: a. Se a panela era 'ben yomó' (isto é, foi usada nas últimas 24 horas com carne) e a colher não era 'ben yomó', pode comer o cozido inclusive com carne, pois como a colher não era ben yomó, o gosto de leite absorvido nela estragou e não passa para o cozido; b. Se a panela não era ben yomó e a colher chalavi era ben yomó, não se pode misturar o cozido com carne, porém, se misturou é permitido comer dele; em relação à panela, se a quantidade do alimento na panela é 60 veze maior do que o volume da colher, não é necessário casherizá-la, caso contrário, o costume é casherizá-la, porém, se a pessoa se enganou e utilizou a panela antes de casherizá-la, pode comer o alimento cozinhado.

20. Uma pessoa que fritou cebola em uma panela bassari limpa que não era ben yomó (que não foi usada nas últimas 24 horas com carne). Ela resolveu comer essa cebola frita com queijo e, por esquecimento, misturou a cebola com queijo em um prato. Ela pode comer?

R: Nesse caso ela não pode comer mesmo se já misturou a cebola com o queijo. Existe diferença quando se trata de um alimento picante. Em relação a um alimento picante como a cebola, mesmo um utensílio que não é ben yomó é considerado ben yomó. Isso porque o 'picante' renova o gosto absorvido dentro do utensílio mesmo quando era considerado estragado. (De toda forma, após comer a cebola não é necessário esperar seis horas para poder comer um alimento chalavi.)

21. Que alimentos são considerados picantes para esse tema?

R: Traremos alguns exemplos usuais de alimentos picantes: Vinagre, água muito salgada, cebola, alho, raiz forte, (tsnon), limão. Contudo, quando um desses

alimentos é cozinhado junto com outros, somente quando ele for a maioria terá o status de 'picante', caso seja em pequena quantidade, é como outro alimento qualquer. Por exemplo, uma pessoa que está fritando um ovo e coloca sobre ele tempero de alho, uma vez que o tempero é minoria não prevalece o status de 'picante'. Mas se primeiro ela coloca alho na panela ou cebola e depois de fritos ela coloca o ovo, estão é considerado picante.

22. O pai foi preparar uma refeição para os seus filhos. Parte dos filhos queria comer queijo quente, e outra parte pediu para comer do frango que sobrou do shabat. O pai colocou de um lado da mesa os filhos que queriam queijo quente e do outro os filhos que queriam o frango. Ele teve todo o cuidado de não os misturar. Ele agiu corretamente?

R: O pai não agiu corretamente. Não é permitido comer alimentos bassari em uma mesa onde se encontra produtos chalavi (ou o inverso), pois a pessoa pode por engano misturá-los. Se uma pessoa come de sua comida particular chalavi em uma

mesa junto a um amigo que come de sua comida bassari, para ser permitido deles comerem juntos na mesma mesa é necessário colocar algum sinal entre eles para lembra-los e não virem a trocar alimentos.

23. Uma pessoa decidiu preparar pães especiais e colocou em sua massa produtos chalavi. Tem algum problema nisso?

R: Sim. Somente é permitido fazer pão chalavi ou bassari quando se prepara com alguma diferenciação para servir de sinal. Pois, em geral os pães são preparados parve, e caso for preparado chalavi ou bassari pode acabar sendo usado em uma refeição com carne ou leite. Caso a pessoa assou por engano pão chalavi ou bassari de forma normal, ou seja, sem um sinal, ela tem que jogá-lo fora. Em geral não há problema em fazer pão de queijo pois ele tem um formato peculiar.

24. Uma pessoa estava cozinhando bassari e experimentou somente um pouquinho do cozido. Seria necessário esperar seis horas para comer algo chalavi?

R: Sim. Qualquer quantidade ingerida de bassari requer esperar seis horas para poder comer chalavi. Porém, se colocou na boca para sentir o gosto e não mastigou e não engoliu nada, ou seja, após sentir o gosto expeliu, não é necessário esperar seis horas. Nesse caso, basta lavar a boca e já pode comer chalavi.

25. Uma pessoa que esperou seis horas após comer carne, e quando foi tomar um copo de café com leite percebeu um pedaço de carne grudado entre os dentes. O que fazer? Esperar outras seis horas?

R: Não necessita esperar mais seis horas. Nesse caso, basta retirar o pedaço de carne de entre os dentes e lavar a boca.

Resumo de temas

Diferença Entre Proibição da Torá e Rabínica

Tipos de mistura (De'oráita e De'rabanán)

Proibições da Torá referentes a mistura de carne com leite:

- Cozinhar carne de animal casher com leite.

- Comer carne (desses animais) com leite que foram cozinhados juntos.

- Ter proveito de uma mistura de carne (desses animais) com leite que foram cozinhados juntos.

Proibições Rabínicas referentes a mistura de carne com leite

- Toda mistura de carne com leite ainda que não foram cozinhados juntos.

- Carne de ave casher ou de animal selvagem casher (por exemplo: veado) com leite.

- Quando um alimento permanece em contato com outro por pelo menos 24 horas através de algum líquido. (Confira mais detalhes no tópico '24 horas em contato')

Diferença entre uma proibição rabínica e uma da Torá em relação a mistura de carne com leite

Mistura de carne com leite que se enquadra em uma proibição rabínica, somente abrange a proibição de ingerir, porém é permitido ter dela outro tipo de proveito (por exemplo: alimentar um animal);

Mistura de carne com leite que se enquadra em uma proibição da Torá, além da proibição de ingerir também inclui a proibição de obter qualquer outro tipo de proveito dela. Portanto, é necessário jogar essa mistura fora.

O gosto

O gosto da carne proíbe um cozido de leite, e o gosto do leite proíbe um cozido de carne.

O gosto – isto é, mesmo quando a carne não se encontra, somente o gosto da carne que foi absorvido pela panela.

Ao usar uma panela que foi usada para carne para preparar um alimento com leite, o gosto de carne absorvido pela panela é expelido no alimento e ele fica proibido pela Torá. **Nota:** Em relação a um alimento parve, como o ovo, que foi cozinhado em uma panela de carne, confira nas perguntas e respostas.

Contudo, o gosto permanece atuante durante 24 horas após a utilização do utensílio. Depois de ter passado 24 horas, o gosto da carne estraga e a proibição de usar esse utensílio para alimentos com leite é rabínica. Portanto, em um caso onde a pessoa cozinha por engano nessa panela assim (ou seja, que foi usada para carne há mais de 24 horas) um alimento de leite, é

permitido comer desse cozido (se a panela estava limpa de qualquer resíduo de carne), pois um caso assim não se inclui nos decretos rabínicos; de toda forma a panela necessita ser casherizada, pois nela foi absorvido o gosto da carne e o gosto do leite, por mais que o gosto se estraga após 24 horas, permanece a proibição rabínica de mistura-los.

Leis e costumes relacionados à separação entre carne e leite

Por que os sábios fizeram tantos cercos relacionados à mistura de carne com leite?

A resposta para essa questão é a frequência a qual o erro ocorre nas casas de todos nós. Uma vez que a carne por si só é permitida e o leite também, e ambos se encontram frequentemente em nosso dia-a-dia, volta e meia nos deparamos em situações de mistura acidental de carne com leite e seus derivados.

Traremos em seguida algumas halachót e costumes sobre o afastamento entre carne e leite:

Não se pode depositar um alimento bassari e um chalavi de forma que um entra em contato com o outro. Por exemplo, se deve ter cuidado de como arrumar os produtos de leite e carne dentro da geladeira para que eles não entrem em contato.

Não é permitido comer alimentos bassari em uma mesa onde se encontra produtos chalavi (ou o inverso), pois a pessoa pode por engano misturá-los.

Uma toalha de mesa que é usada para bassari não se pode usá-la para comer chalavi. Em caso de necessidade, a pessoa pode lavá-la bem e usar para produtos chalavi (e depois, novamente lavá-la bem para usar com produtos bassari).

Restos de pão que sobraram de uma refeição bassari, não se pode comer com chalavi. Pois em geral as pessoas colocam a mão (com resíduos de leite ou de carne) no pão. Porém, outros alimentos colocados

sobre a mesa (durante uma refeição bassari), quando a pessoa toma cuidado de não tocar com as mãos durante a refeição e de não misturar com produtos de carne, pode comer com chalavi, por exemplo, se havia sobre a mesa uma vasilha de batatas cozidas e a pessoa tomou cuidado de não tocar a colher da vasilha em algo bassari). De toda forma, aquele que evita comer dos produtos usados em uma refeição bassari junto com chalavi (mesmo quando se preocupou que não entre em contato com a carne), será recompensado.

Não se deve cortar com uma faca chalavi um pão para comer com bassari. Mesmo se a pessoa se preocupar em limpar bem a faca. É recomendado ter uma faca parve para cortar pães.

Em relação a saleiros, os que são abertos (e a pessoa pega o sal com os dedos) deve ter um para usar com bassari e outro para chalavi. Em relação aos saleiros fechados (com furinhos para o sal sair) pode usar tanto para chalavi como para parve, porém é correto limpá-los antes de usar.

Duas pessoas conhecidas não podem sentar na mesma mesa enquanto um come alimento bassari e o outro chalavi, pois por engano podem vir a trocar comida entre elas. Se a mesa for grande o suficiente ao ponto de cada uma sentar em um local onde a mão da outra não alcance a ela, ou se colocarem sobre a mesa algum sinal para lembrá-los, então é permitido.

Somente é permitido fazer pão chalavi ou bassari quando se prepara com alguma diferenciação para servir de sinal. Pois, em geral os pães são preparados parve, e caso for preparado chalavi ou bassari pode acabar sendo usado em uma refeição com carne ou leite. Caso a pessoa assou por engano pão chalavi ou bassari de forma normal, isto é, sem um sinal, ela tem que jogá-lo fora.

Aquele que necessita casherizar um utensílio, depois de casherizá-lo ela pode decidir se usará, a partir de então, para chalavi ou para bassari, porém, não se pode casherizar um utensílio com o objetivo de trocá-lo de bassari para chalavi ou o inverso.

‘24 horas em contato’

Um alimento de leite que passa de seu gosto para um alimento de carne ou o contrário proíbem um ao outro.

Um alimento líquido que permanece 24 horas em contato com outro alimento ou com um utensílio, ambos absorvem o gosto um do outro.

Portanto, um alimento líquido (por exemplo, um alimento com molho de carne ou de leite) que se encontra em um utensílio chalavi (mesmo que esteja limpo e frio), ou que se encontra dentro de um líquido (por exemplo: um pedaço de carne e de queijo que se encontram juntos dentro de um recipiente com líquido) que permanecem nessa situação por pelo menos 24 horas, passam os seus gostos um para o outro e se tornam proibidos. Os sábios consideraram essa situação parecida com a de cozinhar carne com leite (contudo é uma proibição rabínica e não da Torá).

Porém, no primeiro caso onde um alimento líquido (chalavi) foi colocado dentro de um utensílio (de carne, limpo e frio), mesmo que permaneceu lá por 24 horas, em geral não ficará proibido, somente o utensílio necessitará ser casherizado. Isso porque, como citamos acima, após 24 horas o gosto (da carne) que estava absorvido no utensílio estraga. Sendo assim:

Se uma pessoa utiliza por engano esse utensílio (estando limpo) para armazenar alimentos com leite após 24 horas de seu último uso com carne, o alimento (chalavi) é permitido para consumo, pois um caso assim não se inclui nos decretos rabínicos **Nota:** De toda forma o utensílio (bassari) necessita ser casherizado (ou jogado fora se não for possível casherizá-lo, como no caso de utensílios de plástico), pois nele foi absorvido o gosto da carne e o gosto do leite, por mais que o gosto se estraga após 24 horas, permanece a proibição rabínica de mistura-los.

Portanto, somente quando o alimento (de leite) for colocado no utensílio (de

carne) imediatamente após o seu uso (com carne) e permanecer lá por 24 horas ficará proibido.

Caso o alimento (de leite) for colocado no utensílio (de carne) uma hora após o seu último uso, mesmo que permaneceu lá por 24 horas não fica proibido, pois após 23 horas de uso, o gosto da carne que estava absorvido no utensílio estragou (pois, nesse momento passaram-se 24 horas após o seu último uso com carne) e não tem força para proibir o alimento.

Se o alimento possuir um molho muito picante, não tem diferença se o utensílio foi utilizado nas últimas 24 horas ou não, pois o picante 'revive' o gosto absorvido no utensílio.

Outra diferença relacionada ao alimento picante é que essa troca de gostos ocorre em 18 minutos, e tem opiniões mais restritas de 6 minutos (e não 24 horas como nos outros alimentos).

Quando o alimento de carne e o de leite entram em contato um com o outro através de algo salgado, eles ficam proibidos de

imediatamente, pois a força do sal acelera a troca de gostos.

Por que alguém que comeu carne tem que esperar seis horas para poder tomar leite?

Existem alguns motivos. O Rambam explica que após comer carne pode haver ficado preso entre os dentes algum resíduo e ao tomar leite a pessoa estaria misturando carne com leite. Após seis horas o gosto da carne (que possivelmente ficou presa entre os dentes) se perde. Outro motivo (trazido pelo Tu"r) é que a carne é um alimento pesado, de difícil digestão, e suspeitamos que o gosto da carne ainda pode subir para a garganta por seis horas. Portanto, não se pode tomar leite nesse período para não misturar o gosto do leite com o gosto da carne.

Contudo, em relação a uma pessoa que comeu chalavi, não é necessário esperar tanto tempo para comer bassari. Já que os motivos acima não se aplicam para chalavi.

Somente se o queijo é envelhecido o seu gosto é muito forte e de difícil digestão, sendo assim, ele pode voltar à boca, portanto, em um queijo desse tipo se espera seis horas, como de carne para leite.

Após comer chalavi, pela halachá, basta lavar a boca e comer bassari. Contudo é aconselhado esperar pelo menos uma hora, como está escrito no Zohar e citado no Beit Yossef. Isso é por motivo oculto, revelado pela parte oculta da Torá, que durante uma hora, também de leite para carne, a influência espiritual segue e causa consequências, como foi explicado no início desta obra (Confira lá mais detalhes).

Relação Entre a Mistura de Carne Com Leite e a Bruxaria

Através da bruxaria e afins existe a possibilidade de interferir nas forças em uma dimensão espiritual. A bruxaria é algo extremamente ruim e causa muitos males a pessoa que mexe com ela. Não é à toa que a Torá ordena retirar a bruxaria do mundo. D'us colocou a possibilidade para a pessoa decidir em agir contra a Sua Providência dentro de certos limites. (*Ramban Devarim 18, 9-12*).

D'us criou um cenário de bem e mal para dar ao ser humano chance de optar pelo bem, pelo correto e adquirir uma proximidade com Ele através do poder de opção que colocou nele. Isto é, foi dado ao ser humano o poder de decidir com quem se conectar. Ele ordenou “opte pelo bem!” Suas ordens são para o benefício do ser humano.

No início da criação D'us colocou em cada uma de suas partes, em cada coisa que criou, uma força natural de ação para proporcionar algo em benefício das

criaturas. Cada uma dessas partes da criação foi ordenada para agir de acordo com suas propriedades. Como está escrito no versículo (Bereshit 1, 12):

וַתֵּצֵא הָאָרֶץ דְּשָׂא עֵשֶׂב מִזְרִיעַ זֶרַע לְמִינֵהוּ
וַעֲץ עֵשֶׂה פְּרִי אֲשֶׁר זֶרְעוֹ בּוֹ לְמִינֵהוּ וַיֵּרָא אֱלֹהִים כִּי
טוֹב:

“E a terra produziu vegetação, erva que produz sua própria espécie de sementes, e árvore que dá fruto que contém a sua própria espécie de semente, e D’us viu que era bom.”

Podemos perceber no versículo acima a Vontade de D’us em manter a ordem natural de cada espécie que foi criada por Ele.

O mesmo raciocínio segue em relação as forças espirituais que regem sobre cada uma das criaturas, como está escrito no Midrash (B”R 6) que não existe nenhuma planta embaixo (em nosso mundo) que não possua uma força de cima que diga a ele “cresça!” Isto é, para cada parte da existência, D’us criou em uma dimensão espiritual uma força relacionada a ela que

Ihe fornece a força de existir, como a alma para o corpo do ser humano.

Porém não termina aí.... Existe um outro assunto relacionado a essas forças que elucidará melhor o principal tema tratado neste livro – a mistura de carne com leite.

Além de cada objeto da criação ter recebido o seu campo de ação e influência individual, ao misturar um objeto com outro, existe um novo tipo de ação e influência. Entre todas as misturas possíveis existem aquelas que são benéficas e outras nocivas, cada um com o seu grau de influência e de acordo com as condições do local e momento.

Existe também certas misturas que o Criador não permitiu ao ser humano utilizá-las. Somente o Criador conhece as consequências que cada mistura pode causar ao ser humano. A proibição de usufruir de certas misturas provém do grande mal que elas acarretam ao ser humano e à criação. Esse é o motivo da

proibição Divina – nos privar de grandes males.

A influência criada por uma mistura de produtos proibida pela Torá tem uma força muito potente, ao ponto de poder anular a força que rege sobre ambos os objetos que provém das dimensões superiores. Um efeito parecido com o conceito de magia e bruxaria citado acima, que causa uma mudança na influência da estrutura desejada por D’us em Sua criação.

Podemos usar como alusão do que acontece em uma dimensão superior, algo que é perceptível em nosso mundo físico. Por exemplo, em relação a proibição de encasalar dois animais de espécies diferentes vemos que quando essa relação produz fruto, isto é, um filhote, esse fruto não segue a espécie de sua semente, ou seja, de seus progenitores, e sim, gera uma nova espécie, anulando a força de ambos (por exemplo, de um cavalo com um burro nasce um jumento ou uma mula). Não como consta no versículo que trouxemos acima: “...erva que produz sua própria espécie de sementes, e árvore que dá fruto que contém

a sua própria espécie de semente...”
(Baseado em Chinuch, Mitsvá 62).

No final do processo de criação, a Torá escreve:

“E D’us viu tudo o que fez e viu que era muito bom:” (Bereshit 1, 31).

O que quer dizer que D’us ‘viu’? D’us não necessita ver com ‘olhos’ como nós. Está tudo revelado diante Dele. É Ele Quem cria e mantém tudo.

A Torá utiliza de expressões para que nós possamos entender em nosso nível a vontade do Criador. Pois se fôssemos falar em termos do Divino, não teríamos nem como começar.

‘Visão’ de D’us alude a uma análise e reflexão de toda a complexidade da criação, cada parte da criação e cada detalhe, tudo foi criado com a perfeição máxima para atender os objetivos desejados pelo Criador. A essência de cada um dos objetos criados, suas ações e influências, tudo foi criado com a Sua sabedoria infinita. Cada espécie deve

manter as suas regras e não modificar, pois qualquer mudança que seja imprópria causará efeitos que prejudicarão no funcionamento da criação e prejudicarão ao ser humano. Isso inclui todas as misturas proibidas pela Torá, por exemplo, mistura de animais e espécies de plantas e árvores.

O mesmo em relação ao tema que estamos tratando: A mistura dos gostos proibidos como carne e leite. [Baseado em Chinuch, mitsvá 62 e 244]

Glossário

Bassari ou bassarit – de carne.

Ben yomó – dentro de 24 horas (do uso).
(Fem.: Bat yomó)

Chalavi ou chalavit – de leite.

De'oráita – da Torá.

De'rabanán – rabínica.

Hgalá – Imersão de utensílio em água
fervendo.

Halachá – Lei: Código de Leis da Torá -
tanto Leis da Torá como rabínicas. (Plural:
Halachót)

Mitsvá – Preceito. (Plural: Mitsvót)

Parve – não contêm carne nem leite.

Yad solédet bó – temperatura quente ao
ponto que a pessoa retira a mão quando
toca.

Outros Livros do Autor

Série Desvendando o Judaísmo

Saiba o que Responder

Temas fundamentais do judaísmo organizados de forma didática e atrativa para organizar o entendimento, a transmissão e esclarecer os mal-entendidos em relação aos temas básicos da Torá que surgiram ao longo da história.

Decisões entre Vidas e Vidas

Essa obra trata sobre temas relacionados a *Suicídio, assassinato e a vida*. Cuidar da vida ou fazê-la perder. Contém um estudo profundo sobre o tema de salvar ou não a uma vida através de casos impressionantes.

Pequenas Lições – Grandes Valores (3 Volumes)

Pequenos ensinamentos a partir da Ética dos Pais, a base da ética judaica. Essa obra possibilita que cada um leve consigo uma pequena lição para ser utilizada em qualquer momento e ocasião.

Coleção Israel (2 Volumes)

1. Israel o Florescimento

Olhando Para Israel e Vivenciando as Profecias

“17 Profecias que se Realizaram Recentemente e as Profecias que Estão Para se Realizar”- O cenário que conhecemos atualmente não é casual. É a realização de profecias milenares. Nesta obra traremos profecias que constam na Torá e nas escrituras há milhares de anos. Qualquer um poderá constatar e admirar.

2. Israel – A Terra Prometida

O Segredo Sobre o Conflito Árabe-Judeu e as Profecias - Entenda a importância da Terra de Israel e a sua íntima relação com o Povo de Israel de forma profunda. O livro traz profecias sobre o conflito árabe-judeu que se realizaram e que toda via estão para se realizar.

Sociedade (Não) Ltda.

Méritos Ilimitados numa Sociedade que Investe na Torá
Sobre o Esquema Issachar e Zevulun, como funciona e a sua importância. Também trata do tema da tzedaká - Saiba como investir melhor a tzedaká segundo a orientação da Torá.

O que é a Conversão?

Visão da Torá e Temas relacionados à Conversão ao Judaísmo

Conversos e Conversão à Luz da Torá

A visão da Torá sobre os conversos e a conversão ao judaísmo
Um entendimento mais profundo sobre o tema das conversões.

Coleção Cartas Iluminadas (5 Volumes)

Perguntas e Respostas sobre Temas Relacionados aos Bnei Noach
- Diversos temas de questões práticas e ética.

A coleção é composta por cinco livros:

Livro 1: Sobre temas relacionados ao aprimoramento pessoal e negócios; **2:** Sobre temas relacionados à idolatria, bruxaria, rezas e pedras; **3:** Sobre temas relacionados ao relacionamento com idólatras, ateus e hereges; **4:** Sobre temas relacionados às Leis e regras para os Bnei Noach; **5:** Sobre temas diversificados: Cristãos-novos, conversão, casamento, pesadelos, vida após a morte e filosofia

Série Revelando o Oculto - De acordo com a visão da Torá

O Místico (3 Volumes)

Entendimento sobre temas místicos e ocultos a partir da visão de nossos sábios do Talmud e da parte oculta da Torá. Informações claras e profundas tudo com a sua respectiva fonte das escrituras tradicionais judaicas.

Os Escritos de Bilam – Balaão – O Feiticeiro

Esta obra explica os feitos de Bilam, o maior feiticeiro da história; como ele adquiriu e acessava a bruxaria. Ele, junto com Balak, o rei de Moav, usaram de todos os artifícios e magias para exterminar o Povo de Israel, contudo, Hashem não permitiu. "Lembre o que sugeriu Balak, rei de Moav, e o que respondeu a ele Bilam" (Michá 6, 5).

Os Bruxos Estão Mortos

A Realidade Das Forças Satânicas - Incrível episódio baseado em casos reais que envolverá o leitor em um encanto de conhecimento místico. A obra foi escrita de forma dinâmica, com informações e sabedoria que podem ser desenvolvidas durante todo o percurso da história. Mexerá fortemente com a emoção do leitor.

Coleção ‘O Encanto do Pincel’ (2 volumes)

1. A Influência das Cores e o Poder das Pedras

“O significado espiritual das cores e a sua influência em nosso mundo físico”

2. O Criador e a Criação – Uma Obra de Arte

“A conexão do mundo espiritual em nosso mundo físico através do pintor, do pincel e de uma tela!”

O Livro de Yona

O Livro do Profeta Jonas traduzido e explicado de forma filosófica e mística, fazendo um paralelo entre a história do Profeta, a vida após a morte e a reencarnação e outros.

Vontade de Viver

Uma Reflexão Profunda e Emocionante Sobre a Vida. Essa obra traz um grande estímulo para fazer o leitor refletir, vivenciar e se elevar em momentos difíceis da vida.

E Quando a Justiça Falha.... A Perfeição da Providência Divina
A Visão da Justiça Baseada em Ensinamentos do Talmud.