ALIMENTOS PREPARADOS POR GENTIOS

Consta na Mishná (Avodá Zará 35b): estes são os alimentos feitos (produzidos ou fabricados) pelos gentios, que são proibidos ao consumo: leite ordenhado pelo gentio, sem que um membro do povo de israel observe, o pão feito por eles, queijo feito por eles, os cozidos feito por eles, e os vinhos feito por eles.

No passado, era proibido também os óleos e azeites feito por eles, porém Rabi Yehudá Hanassi junto com seu Beit Din, permitiu os azeites e óleo feito por eles, e assim fixou o Rambam no Mishnê Torá (Hilchot Maachalot Assurot 17:22).

Motivo da proibição

Rashi

por receio de que haja algum ingrediente cujo o consumo seja proibido.

Tossfot

por motivo de aproximação entre os bnei israel e os gentios, fato que pode chegar ao extremo de um casamento misto, conforme consta na Torá (Shemot 34) e no Tehilim (106). É sabido também que um dos principais motivos de aproximação entre as pessoas é a refeição, pois grande é a refeição que aproxima os corações

Na prática

segundo o Remá e o Shach, a proibição de consumir alimentos preparados por um gentio, é mesmo quando tal gentio não tem filhos. Os alimentos cozidos e preparados por um bastardo, não são proibidos, mesmo que há proibição de casar com eles e seus descendentes.

O Rambam (Mishnê Torá Maachalot 17:9) escreveu que não há uma base da Torá para esta proibição, porém de qualquer modo chachamim decretaram proibição para que nos afastemos dos gentios e para impedir nossa mistura e mescla com eles. E mesmo que o Yehudi, supervisiona para que não hajam ingredientes proibidos, mesmo assim, o principal motivo é para que não cheguem ao ponto de casarem com eles.

Regras básicas gerais

1) A proibição inclui: cozer, fritar, grelhar e assar

Cozer- em cli rishon (utensílio no qual o alimento foi cozido), mesmo no microondas. Não há proibição em esquentar o alimento, caso haja sido cozido por um yehudi.

Salgar, conservar e defumar- é permitido. Do mesmo modo é permitida a pasteurização até 63 °C.

2) Os alimentos proibidos são somente aqueles que não podem ser consumidos crús. Porém alimentos que podem ser consumidos crús, não há proibição

Para contatos marcioarie@gmail.com +972586188993 (what's app)

Exemplo: água, leite, óleo, azeite, mel, saladas vegetais, compota de maçã, maçã assada, etc, todo	S
esses alimentos são permitidos. Porém ovo, o Shulchan Aruch proíbe, uma vez que a maioria das pessoa	as
não o consomem crú	

Regras específicas segundo o Chochmat Adam (66:4)

- 1) Alimento cozido que certas pessoas o comem cru (como beterraba), ou alimento crú que certas pessoas realmente o comem cozido (como tomate), a halachá depende do costume da maioria das pessoas em cada lugar. Se a maioria o come cozido, é proibido. Se a maioria das pessoas o come crú, é permitido.
- 2) Mistura de dois alimentos, que um deles está cozido e o outro não está cozido (como por exemplo, salada com tiras de peito de frango frito): se a maioria é de alimento cozido, é proibido. Se a maioria é de alimento crú, é permitido. O mesmo se aplica caso a mistura seja composta de 50% de cada tipo.
- 3) Quando a mistura é composta de cereais (trigo, aveia, centeio, espelta, semolina que são consumidos somente cozidos) mesmo sendo em minoria, proíbem o consumo desta mistura, do mesmo modo que pela sua importância a berachá desta mistura é fixada pelos cereais. Exemplo: salada verde com farelos de pão.
- 4) Alimento que geralmente é consumido crú que foi cozido por um gentio, a tal ponto que sua forma mudou totalmente, como por exemplo, ketchup, ou sopa passada no liquidificador, é permitido, pois de modo geral é consumido crú.
- 5) Quando parte do alimento não é reconhecido, é permitido. Como por exemplo, cerveja, que os cereais não são reconhecidos nela.