

Será que e como seria permitido cobrir uma panela ou alimento para preservar a temperatura no Shabat?

Introdução

A proibição de hatmaná, é cobrir uma panela ou alimento para preservar ou aumentar a temperatura, segundo as definições trazidas adiante

Motivo da proibição

Fixaram chachamim, que caso a pessoa fique acostumado em cobrir a panela em todos os lados, caso a panela não esteja suficientemente quente, a pessoa pode cobrir com material que acrescente calor e com isso pode mexer com carvão, ou qualquer outro tipo de aumentar a temperatura, ato que é proibido no Shabat

Dois tipos de hatmaná

- 1- Hatmaná com material que causa aumento de calor e temperatura, como por exemplo: sal, areia, cal, sésamo, restos de azeitona. Este tipo de hatmaná é proibido até mesmo na véspera de Shabat, pelo motivo de que a pessoa possa cobrir sua panela com restos de carvão incandescente e com isso, caso a comida não esteja o suficientemente quente, a pessoa moverá o carvão para esquentar mais e transgredir a proibição de acender fogo e acelerar o cozimento de tal panela.
- 2- Hatmaná com material que somente preserve a temperatura, e não modifica-a, como por exemplo: cobertores e toalhas. Esta hatmaná é proibida somente no Shabat, por suspeita de que não chegue ao ponto de fazer hatmaná que aumente o calor e a temperatura.

O que significa hatmaná

- 1- Somente quando a panela está coberta hermeticamente por todos os lados, e que o material que a cobre, toque na panela
- 2- Quando a panela é coberta, mesmo por materiais que não aumentam o calor e a temperatura, caso esteja tal panela sobre uma fonte de fogo, a cobertura passa a ser um material que acrescenta e aumenta o calor e a temperatura.
- 3- A proibição de hatmaná é somente em kli rishon, mesmo não estando sobre a plata, enquanto esteja totalmente quente. Porém

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

caso a comida tenha sido posta em kli sheni, segundo todas as opiniões é permitida hatmaná por todos os lados.

Portanto, é permitido encher no Shabat a garrafa térmica (desde que esteja totalmente seca por dentro), mesmo sendo enchida diretamente da jarra elétrica. A razão é de que a garrafa térmica é considerada como kli sheni, que como o citado anteriormente é permitido fazer hatmaná, mesmo estando coberto por todos os lados com materiais que preservam a temperatura.

Halachá prática

- 1- A panela, mesmo sendo retirada da prata, é proibido cobri-la com materiais que aumentam a temperatura e o calor, mesmo na véspera de Shabat. É permitido cobri-la somente com materiais que preservam o calor
- 2- Caso a comida esteja totalmente cozida e a pessoa tem receio de que esta esfrie, é permitido fazer hatmaná mesmo no próprio Shabat, desde que o material que cobre a panela, não toque na maioria da parte exterior da panela.
- 3- **Segundo o costume sefaradi**- é proibido mesma a hatmaná parcial que não cobre toda a panela. O que é permitido é somente cobri-la de modo que as cobertas não toquem na panela, como por exemplo que a pessoa põe uma tampa de outra panela maior ou uma travessa de alumínio maior do que a própria panela. Ao conduzir deste modo, a cobertura não tocará na panela. Óbvio que cobrir uma panela (mesmo parcialmente) que não esteve coberta no Shabat, é estritamente proibido.

Segundo o costume ashekenazi- hatmaná parcial é permitido

- 4- Qualquer alimento que a pessoa deseja esquentar no Shabat e deseja cobrir tal alimento (de todos os lados) com papel alumínio, para que isto seja permitido ou proibido, depende do motivo que o quer fazer:
 - Caso o motivo de cobrir com alumínio seja para que o alimento não se esfrie, é permitido mesmo segundo o costume sefaradi. A razão disto é que isto é considerado como se estivesse colocando tal alimento na panela, fato que não é considerado hatmaná.

Porém, é permitido cobrir somente com uma camada de papel alumínio. Caso o papel alumínio seja muito fino, é possível

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

cobrir tais alimentos em várias camadas, desde que seja tudo em um pedaço só.

- Caso se trate de alimentos congelados, é necessário tirar todas as camadas de gelo

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