

Alimento parve cozido em panela de carne

Pergunta

Um alimento cozido numa panela que geralmente é usada para cozinhar carne, sendo que a panela está sem resíduos de carne, será que este alimento é considerado "bassari- de carne", a tal ponto que será proibido comê-lo com leite?

Resposta

Introdução

Tudo o que é dito nessa resposta sobre comida parve cozida em panela de carne, é correto também quando uma comida parve foi cozida numa panela de leite.

Nesta parte, a resposta refere-se a alimentos comuns e não picantes.

Os sefaradim são mais lenientes a tal ponto, que permitem totalmente comer este cozido com leite, e mesmo a princípio permitem cozinhar comida parve em panela de carne, para que depois possam comer com leite.

Os ashkenazim são rigorosos, e proibem comer este cozido com leite. Nos seguintes casos os ashkenazim admitem que é possível ser mais leniente:

Todo o rigor do costume ashkenazi, é somente em proibir comer tal cozido parve, junto com leite. É permitido consumir leite após consumir este cozido, e também é permitido colocar este cozido, mesmo fervente, em um prato de leite.

Todo o rigor do costume ashkenazi, é somente em proibir comer tal cozido parve junto com leite, caso tenha sido cozido numa

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

panela de carne usada com carne nas últimas vinte e quatro horas antes de cozer o alimento parve. Caso não tenha ocorrido nas condições citadas acima, é permitido consumir com leite, porém é proibido programar coser nestas condições, para que possa comer com leite.

Caso tenha misturado com produtos lácteos, tal cosido feito numa panela de carne usada nas últimas vinte e quatro horas, é permitido comer esta mistura.

Comida picante

Será que em comida parve cozida em panela de carne, há diferença se a comida é picante ou não?

Introdução

Na halachá anterior foi ensinado sobre comida parve cozida em panela de carne, sem resíduos de carne.

Caso a comida parve seja picante, a halachá é mais rigorosa em relação ao consumo com leite, pois a comida picante absorve o sabor, mais do que a comida comum.

Em relação a esta halachá, não há diferença se a comida parve picante está sendo cozida em panela de leite ou de carne.

Definição

Os alimentos picantes que todos os posskim estão de acordo com esta definição, são os seguintes: alho, cebola, rabanete, raiz forte, pimenta do reino, pimenta malagueta, limão, peixe muito salgado, gengibre e sal. O mesmo se aplica em relação a pepino ou azeitona em conserva, caso sejam bastante salgados.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

Vinagre, suco de limão, etc..., também são considerados picantes.

Alimentos misturados com alimentos picantes, a definição depende da maioria

Rigor por ser picante

É estritamente proibido comê-lo com leite, mesmo segundo o costume sefaradi que permite comer alimento parve cozido em panela de carne, caso este alimento não seja picante.

Segundo o costume ashkenazi, é permitido colocar em prato de leite, um alimento parve quentíssimo cozido em panela de carne. Esta permissão não existe em caso de alimento picante.

Caso a panela de carne que foi cozida nela o alimento parve não foi usada nas últimas vinte e quatro horas, que segundo os ashkenazim é permitido misturar com leite, caso se trate de alimento picante é proibido misturar.

Mesmo que o cozido parve é picante e foi cozido em panela de carne, não é necessário esperar seis horas para comer com leite

A pessoa que comeu carne e quer em seguida comer um alimento parve picante cozido em panela de leite, segundo a opinião do Rav Elyashiv Zts"l, é permitido.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)