

Em que condições devem estar os alimentos e a água que são preparados para comer e beber no Shabat? E qual deve ser o estado do fogão?

A halachá segue a opinião de Beit Hilel, que não há necessidade que os utensílios de cada um fiquem fora de uso proibido no Shabat. Portanto, é permitido iniciar antes de Shabat um ato que no Shabat seria proibido, e que este ato continue automaticamente a funcionar no Shabat, como por exemplo deixar o ar-condicionado funcionando na véspera de Shabat e que continue funcionando no Shabat sendo controlado pelo timer. Portanto, pela Torá, é permitido deixar uma panela com cozido que somente antes do Shabat iniciou o processo de cozimento, diretamente sobre a chama do fogão, para que este cozido fique pronto por si só. Porém chazal limitam esta permissão, pois há suspeita de que se o alimento não esteja o suficientemente cozido ou quente, a pessoa pode mexer no fogo, e com isso, transgredir a proibição de acender fogo e cozinhar. Esta proibição é chamada de "shehiá", ou seja, deixar panela no fogão.

Halachá prática:

Sobre qualquer fonte de fogo descoberta, é permitido deixar qualquer alimento que está pelo menos cozido em 50%, pois deste modo, não há suspeita de que a pessoa mexa no fogo para acelerar o processo de cozimento.

Outra permissão sobre fonte de fogo descoberta, é deixar uma panela mesmo que não esteja totalmente cozida, caso haja dentro dela um pedaço de carne bovina totalmente crua, caso tal cozido seja para o Shabat pela manhã. Neste caso, ensina o Shulchan Aruch, que já que tal cozido não será adequado ao uso na noite de Shabat, a pessoa tira de sua mente a possibilidade de acelerar o cozimento, já que de qualquer modo, ficará pronto ao uso, somente pela manhã.

Caso a fonte de fogo esteja coberta de tal modo que a pessoa não possa alterar a temperatura, é permitido quando há necessidade, deixar alimentos mesmo que não estão cozidos totalmente (sem pedaço de carne bovina), sobre a prata. Mesmo que o aconselhável é deixar cozido totalmente pronto, para que a pessoa possa movê-lo de um lugar a outro na prata ou para que possa tirar da panela comida enquanto está sobre a prata.

**Para contatos**

[marcioarie@gmail.com](mailto:marcioarie@gmail.com)

**+972586188993 (what's app)**

## Orientações dos posskim:

1. Ao cobrir as chamas de fogo, os botões devem ser cobertos também
2. Após cobrir o fogo, é proibido mexer nos botões da chama. Caso isto aconteça, a pessoa pode no Shabat, fazer o mesmo. Portanto ao mexer nos botões depois de cobrir as chamas, é necessário levantar a cobertura e colocá-la outra vez, para que a pessoa faça um ato de reconhecimento que ao colocar a cobertura, já não pode mexer mais na chama.
3. Qualquer tipo de cobertura que é usada durante a semana, por exemplo, prata que é usada por catering para deixar a comida quente e para que não queime, não é adequada usá-la no Shabat, pois a pessoa pode se confundir e fazer atos que durante o Shabat é proibido, pois se acostumou a fazê-los durante a semana sobre a prata do catering.
4. Panela de água quente sobre a prata ou jarra elétrica em situação especial para Shabat, é obrigatoriamente necessário que a água esteja totalmente fervida antes do Shabat. Pois se não, ao retirar água, as águas que sobraram por estarem em quantidade menor, o processo de cozimento será acelerado. Caso não haja sido fervida, a única possibilidade de usar tal água, e de esvaziá-la totalmente da panela ou da jarra elétrica.

**Para contatos**

**[marcioarie@gmail.com](mailto:marcioarie@gmail.com)**

**+972586188993 (what's app)**