

## Pergunta

Como preparar chá ou café no Shabat?

Parte I

### **Caso o copo usado esteja com gotas d'água fria:**

Caso as gotas de água fria sejam sobra de outra bebida de água fervida e cozida que já esfriou, a halachá diz que a pessoa deve balançar tais recipientes, para que em seguida possa derramar água diretamente da jarra elétrica. O mesmo se aplica em relação a gotas de sopa, caso a pessoa queira pôr mais sopa em seu prato.

Caso as gotas de água fria sejam sobra de outra bebida de água não fervida e não cozida, a pessoa deve limpar o recipiente cuidadosamente, antes de derramar água. Segundo o Rabi Ovadia Yossef Zts"l, balançar tal recipiente como o escrito anteriormente, é suficiente.

### **Água fervente em copo descartável que amoleceu por causa da temperatura:**

Mesmo que uma das definições da proibição de cozinhar no Shabat é "amolecer algo rígido", que neste caso se trata do copo descartável que recebe água fervente, segundo a opinião do Rav Shlomo Zalman Auerbach Zts"l, é permitido. Pois não há nenhum interesse neste amolecimento e tão pouco não há necessidade para isto, e a pessoa não está amolecendo o plástico para moldá-lo em outra forma.

### **Derramar água fervendo em café instantâneo (solúvel) e em açúcar:**

**Para contatos**

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

+972586188993 (what's app)

O café instantâneo e o açúcar passam pelo processo de cozimento completo, e eles são considerados como um alimento seco que não há proibição de cozinhá-los novamente. Porém o costume é de rigor e não derramar sobre eles água fervente diretamente da jarra elétrica, pois logo que a água toca neles, ficam líquidos, e devemos considerá-los como algo líquido que esfriou que há proibição de cozê-los novamente. Segundo a opinião do Chazon Ish, o café e o açúcar devem ser postos somente em kli shelishi.

Caso o café seja com sabor especial (baunilha e etc...), estes acréscimos geralmente **não** passam pelo processo de cozimento completo. Portanto, para prepará-los no Shabat: 1) adicionar em água fervente que já está em kli shelishi. 2) ou derramar sobre eles água fervente de um kli sheni.

### Chá instantâneo

Chá em pó, é permitido ser posto em kli sheni, como todos os tipos de alimentos ou bebidas em pó, que passaram por processo de cozimento, como, por exemplo, sopa em pó, ou cacau em pó, que estão prontas para o uso. Nesta permissão, não se incluem chocolate em pó, por possuírem ingredientes que não passaram pelo processo de cozimento.

### Limão e mel no chá

Adicionar limão e mel no chá: se se trata de uma fatia de limão, ou de suco de limão que foi naturalmente espremido antes do Shabat, ou que no Shabat foi espremido diretamente sobre o açúcar, ou mel comum, uma vez que todos estes não foram cozidos antes de Shabat,

**Para contatos**

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

+972586188993 (what's app)

é proibido colocá-los até mesmo em kli sheni. A permissão é somente colocá-los em kli shelishi. Porém, suco de limão adocicado ou artificial, são considerados como líquidos que foram cozidos e esfriados, e é permitido colocá-los em kli sheni.

### **Adicionar folhas de hortelã. Gengibre, no chá ou no café**

Segundo todas as opiniões, é proibido derramar água quente diretamente sobre tais folhas citadas acima, não somente de kli rishon, como também de kli sheni, uma vez que são de fácil cozimento. O que sim pode ser feito, é derramar sobre elas diretamente de kli shelishi, que com certeza não causará cozimento.

### **O que fazer quando terminou a água quente na jarra elétrica**

Se após o preparo de tantos copos de chá ou de café, terminou a água quente da jarra elétrica, tanto para os ashkenazim quanto para os sefaradim, é proibido trazer água quente de vizinho, por parecer que está cozinhando. Porém, caso queira passar água que está em outra panela na prata de Shabat, para os Ashkenazim é permitido, e para os sefaradim é proibido, por suspeita que mesmo que a panela de água quente está na prata, de qualquer modo a temperatura pode baixar, e com isso ao ser posta na outra panela, a água passará por um novo processo de cozimento.

### **Parte 3**

#### **Adicionar açúcar e adoçante a uma xícara de café ou chá:**

O açúcar é completamente cozido em seu processo de fabricação. Portanto, é permitido colocá-lo em água fervente que estão em kli

**Para contatos**

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

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

sheni (recipiente que recebeu água da panela ou jarra elétrica que foi fervida nela)

Em relação ao adoçante: adoçante em pó ou gotas- a mesma conduta como a do açúcar. "em comprimido"- já que contém ingredientes que não passaram processo de cozimento~devem ser postos somente em kli shlishi (recipiente no qual foi posta água oriunda do kli sheni)

### **Adicionar leite a um copo com café solúvel**

É permitido acrescentar leite pasteurizado frio a um copo de café que está no kli sheni. E mais ainda é permitido acrescentar leite esterilizado frio que passou por um processo à temperatura de 120°C.

### **Preparação de café preto (turco) no Shabat**

Eis que existem alimentos que são cozidos no "kli sheni", e nós não sabemos quais são os alimentos que passam esse processo, portanto, é estritamente proibido colocar no "kli sheni" que esteja na temperatura de 45°C, qualquer produto que não foi cozido, como, por exemplo: café moído, cacau comum, folhas de chá. Daqui aprende-se que é proibido colocar café preto no kli sheni que está em temperatura de 45°C. A razão é que este café, foi somente tostado no forno, e não foi cozido e posteriormente ressecado. Obviamente que também é proibido derramar água quente direto da jarra elétrica, sobre este café!

**Para contatos**

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

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

Segundo o costume sefaradi, o Rabino Ovadia Yossef permite derramar água quente da jarra elétrica, sobre tal caf. A razão é que conforme o costume sefaradi, que vai de acordo com o Shulchan Aruch, não há proibição de cozinhar algo após ser assado ou tostado. Porém o Rabino Ben Tzion Abba Shaul, proíbe pelo seguinte motivo: o dito pelo Shulchan Aruch, é somente no caso que através de ser assado ou tostado, tal alimento está pronto para uso. Caso que no café não existe, uma vez que o café por si só não está pronto ao uso

### **Usar saquinhos de chá ou essência de chá no Shabat**

Saquinhos de chá que não foram cozidos antes do Shabat (uma vez que o correto era preparar essência antes do Shabat), é permitido colocá-los somente em kli shlishi. O saquinho de chá deve ser retirado somente através de uma colher, pois ao ser retirado com a mão, o saquinho passa a ser "uma coadora de água" que fica pingando do saquinho. Este ato, é proibido por ser borer no Shabat.

Saquinhos de chá que foram cozidos antes do Shabat- ou que foi derramado sobre eles água quente de kli rishon antes de Shabat. Caso esta essência de chá esteja no bule que esta posta sobre a jarra elétrica no Shabat (ou seja, a essência continua quente-para ashkenazim contanto que não esfriou totalmente e para sefaradim 80°C), é permitido colocá-la num copo vazio de água e derramar sobre esta essência, diretamente da jarra elétrica no Shabat. Caso tenha baixado das definições citadas acima, é permitido colocá-la somente em kli sheni.

Caso o bule foi retirado de sobre a jarra elétrica para servir chá ou por qualquer outro motivo, é permitido devolvê-la ao lugar somente

**Para contatos**

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

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

se não esfriou totalmente (para os ashkenazim) ou se não baixou de 80°C (para os sefaradim)

Chaleira que contém essência de folhas de chá (sem saquinho) que foi cozida antes do Shabat-caso na saída do bule existe uma "mini rede" para peneirar as folhas da essência, é permitido servir esta essência, somente após que as folhas estão no "chão" do bule. O motivo é que caso não estejam no "chão", as folhas são consideradas como misturadas na água e ao passar pela "mini rede", a pessoa transgride a proibição de borer-escolher no Shabat (separando o que não deseja do que deseja).

Caso haja terminado a água do bule: folhas ou saquinhos secos- caso as folhas de chá ou os saquinhos estejam secos, é permitido derramar sobre eles água quente direto do kii rishon, por serem produtos secos que passaram por processo de cozimento, não há proibição de serem cozidos novamente. Sobrou pouca água- caso haja sobrado pouca água (para ashkenazim se não esfriou totalmente e para sefaradim caso não baixou de 80°C), é permitido derramar água quente direto do kli rishon. Caso a água que sobrou esfriou abaixo das definições citadas acima, é permitido derramar água quente, somente através de kli sheni.

**Para contatos**

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

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