

Primeiro assunto

Deixar panela sobre o fogo na véspera de Shabat

Pergunta

Se e em quais condições é permitido colocar um cozido sobre o fogo na véspera do Shabat, para que seja cozido ou aquecido no Shabat?

Resposta

Este assunto haláchico é chamado de Shehiá, ou seja deixar. Deixar algo sobre o fogo.

Pela Torá, é permitido colocar uma panela no fogo antes do Shabat, de tal forma que seja cozido por si só no Shabat.

Como declarado anteriormente, pela Torá não há proibição de deixar a panela sobre o fogo. Mesmo assim, chachamim decretaram uma proibição neste assunto, pelo receio de que a pessoa mova as brasas caso o cozido não esteja suficientemente pronto e através desta movida, além da transgressão da proibição de acender fogo, transgride a proibição de acelerar o cozimento no Shabat. Hoje em dia, já que as pessoas não cozinham com carvão, de qualquer modo no fogão elétrico, também há receio de que mova os botões do fogão e com isso aumente os vários graus de calor para acelerar o cozimento.

Existem várias condições que ao haver soemnte uma delas, será permitido deixar uma panela sobre o fogo na véspera de Shabat:

1) Totalmente cozido desde a véspera de Shabat

A proibição de deixar uma panela com cozido na véspera do Shabat é precisamente se a realidade é tal que no início do Shabat (ou seja, ao pôr do sol) a comida não estará suficientemente cozida. Mas se no início do Shabat a comida está cozida, mesmo que não estando totalmente pronta, podendo ser consumida às pressas (maachal ben drossai), permitiram chachamim que a panela seja colocada sobre o

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what`s app)

fogo. Pois já que desta forma a comida já está relativamente pronta ao consumo, diminui o receio de que a pessoa possa se ocupar com o fogo para acelerar o cozimento.

2) Forno varrido ou coberto (Garuf ou Katum):

Existem duas ações que diminuem o receio de que a pessoa mova o carvão para acelerar o cozimento, e que ao serem feitas, é permitido colocar a panela sobre a fonte de calor.

Quais são as ações?

No tempo de chazal, as pessoas cozinhavam com brasas. A forma de diminuir o receio de mover na fonte de fogo é de varrer as brasas do forno (grufá) ou de cobri-las para diminuir a potência do fogo (ketumá).

Hoje em dia, como não é costume usar carvões (e o receio "que não mexa no fogo" se expressa no receio de que o gás aumente etc.), a maneira comum de aplicar a permissão "garuf- retirando a brasa" e "katum- cobrindo a brasa" é colocar a panela em uma chapa elétrica especial para o Shabat, que não há meios de como aumentar e diminuir o nível do calor e em qualquer caso.

Outra forma - usará gás comum, mas cobrirá o fogo com uma cobertura metálica (porque esta ação equivale a cobrir as brasas.

3) Carne crua

Como mencionado, todo o receio é que a pessoa mova nas brasas para acelerar o cozimento. Portanto, se a realidade é tal que no início do Shabat o cozido não está próximo a estar pronto, pois há um pedaço de carne crua nesta panela e mesmo movendo as brasas o cozido não estará pronto até a hora usual da refeição noturna do Shabat, então não há receio de que isso aconteça, pois o cozido não estará pronto de qualquer maneira. Hoje esta condição não é comumente usada.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what`s app)

Segundo assunto

Aquecer comida próximo à fonte de calor

Pergunta

Aquecimento próximo à fonte de calor na prata de Shabat ou no blech (chapa de metal que cobre o fogo ou próximo à jarra elétrica de Shabat, será que é permitido?

Resposta

É proibido deixar um cozido sólido que não está totalmente pronto ao uso, próximo à uma fonte de fogo caso possa chegar ao ponto de estar cozido, mesmo que a pessoa tenha intenção de retirá-lo antes que tal processo aconteça. A razão é que há suspeita que a pessoa possa esquecer, e com isso, transgredir a proibição de cozinhar no Shabat. O mesmo se aplica caso se trate de cozido líquido como sopa ou leite ou água que esfriaram (para ashkenazim que esfriaram totalmente e para sefaradim casa haja baixado de 80°C).

Em casos de necessidade, como para alimentar um bebê ou um enfermo, e há necessidade de esquentar a comida imediatamente, é permitido colocar tal alimento próximo à fonte de fogo que pode chegar ao ponto de estar cozido, COM A CONDIÇÃO QUE ALGUÉM FIQUE DE VIGÍLIA, para que possa ser retirado antes que cozinhe.

Terceiro assunto

Fechar a janela para preservar a temperatura

Pergunta

Plata de Shabat que está próxima da janela, e sobre ela panelas com cozidos quentes. Pela janela, entra ar frio que obviamente esfria a panela, seria possível fechar a janela mesmo que com isso o processo de cozimento seria acelerado? Mais ainda, quando a

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what`s app)

panela contém ingredientes que ainda não foram totalmente cozidos?

Resposta

É permitido fechar a janela, sem nenhuma proibição. Pois é um ato feito indiretamente (grama) mesmo sabendo que o resultado provavelmente aconteceria (pessik reishê), é permitido não só em ingredientes que não foram totalmente cozidos, como também em cozido líquido que esfriou. A razão disto é que este resultado foi alcançado de modo diferente do modo comum.

Quarto assunto **Troca de posição de panelas**

Pergunta

Uma panela que estava acima de outra panela (as duas sobre a prata) desde antes de Shabat, seria possível trocar a posição das duas panelas?

Resposta

Há quem permita colocar a superior sobre a prata com a condição:

- 1) que não haja dentro dela algo que possa ser cozido por esta troca de posição.
- 2) que antes de colocar na prata não havia sido colocada no chão ou em outra superfície. Porém caso esta panela superior tenha sido posta no Shabat, é proibido colocá-la diretamente na prata

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what`s app)