

Rosh Chodesh Nissan

No mês de Nissan, ao ver duas árvores frutíferas (mesmo de frutas idênticas), recita a seguinte berachá "Baruch Atá Ad-nai Elokênu Melech Haolam shelo chissar beolamó davar ubará bó briot tovot veilanot tovot lehanot bahem benei adam".

Esta berachá não é dita no Shabat, por suspeita que possamos arrancar frutos das árvores.

Pessach

A noite do Seder de Pessach na noite de Shabat 15 de Nissan (15/16-4-2022)

Tudo deve estar pronto antes do Shabat: Verificação das alfaces, verduras cortadas para as saladas, charosset, zerôa, ovos e água com sal, e as matzot devem estar preparadas também, segundo esclarecido adiante. Não podemos esquecer que como Shabat e Yom Tov caem no mesmo dia, é proibido carregar em lugar que não haja eruv, transmitir fogo.

O último dia de Pessach é na sexta-feira (21/22-4-22). Portanto, deve ser feito eruv tavshilin para que possamos cozinhar e preparar para Shabat após este dia.

No Shabat posterior a Pessach a berachá recitada sobre a matsá é hamotsi segundo todas as opiniões. Pois durante o ano, aqueles que seguem o costume sefaradi, recitam a berachá de mezonot sobre a matsá. Os que seguem o costume sefaradita recitam Hamotsi sobre a matsá, pois é o único pão a ser consumido neste dia.

Shabat Hagadol

Há quem costume ler no Shabat anterior a Pessach, a Hagadá de Pessach até as palavras "lechaper al col avonoteinu".

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

Limpendo a casa para a Pessach

Um bom planejamento para as limpezas de Pessach, poupam muitos atritos desnecessários, principalmente quando cooperam nesse programa, todos os membros da família, pensando que aqueles que ajudam, não ajudam se não a si mesmos.

O que é considerado chametz?

Todo alimento que contém um dos cinco tipos de cereais citados adiante: trigo, cevada, espelta, centeio e aveia. Além disso, alimento cujo um dos seguintes ingredientes adiante, está nele, também é considerado chametz: amido, cereais, dextrose, glúten.

Proibições relacionadas ao chametz

Comer.

Ter proveito: alimentar os animais, usar cola que compõe chametz, ações em fábricas de produtos de chametz (devem ser vendidas ao gentio, como o próprio chametz), o proprietário de uma mercearia, não pode em pessach receber pagamento de produtos de chametz que foram vendidos antes de pessach, é proibido cheirar pão fabricado por gentios durante pessach, por suspeita de que a pessoa chegue a comê-lo.

Ver

É proibido que a pessoa veja seu chametz que não foi exterminado e que não foi vendido ao gentio.

Encontrar: não só que é proibido ver, como também é proibido que tal chametz se encontre em suas casas, escritórios e etc...

Chametz encontrado no lixo do edifício cujos vizinhos sejam gentios ou que não deixam de comer chametz em pessach, as pessoas que sim cumprem devem anunciar na véspera de pessach que não tem interesse

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

que este chametz esteja lá. Pois caso contrário, é considerado que possui chametz em recinto público que a pessoa tem parte nele.

Exterminar o chametz.

Exemplos de Chametz em pessach

Sêmola, cuscuz, burghul, granola, cerveja, uísque, biscoitos, bolos, biscoitos biscoitos, waffles, bagel, salgadinhos feitos de um dos cinco cereais citados acima, levedura de cerveja, adoçantes artificiais (sorbitol, asfritim), vitamina E Original, sucedâneos do café, e a grande maioria dos tipos de vodka no mundo e, em particular, "Absolut vodka" - todos estes são completamente fermentado, bem como, açúcar de uva - feita a partir de dextrose, ou seja, a dissolução de amidos e pode ser chametz completo. A menos que seja produzido a partir de amido de milho ou batatas. Lecitina hoje em dia, é produzida da soja, é portanto não é chametz, é considerada kitniyot (grãos), que poderá ser consumida somente para os que seguem o costume sefaradi, ou aos que seguem o costume ashkenazi em extremas necessidades, quando há um bom selo de cashrut.

Alimentos que durante o ano inteiro não contém chametz

Não há necessidade de vendê-los e obviamente que não devem ser jogados fora.

Devem somente ser limpados externamente e guardados no armário (pois não devem ser consumidos alimentos em pessach, que não possuam cashrut especial para pessach- aqueles que seguem o costume sefaradi de comer grãos, devem procurar a cashrut adequada que permita comer tais alimentos oriundos de grãos)

Fermento em pó, nozes - todos os tipos, arroz, pudim instantâneo - todos os sabores, bamba, geléia, cevadinha, vinagre, mostarda, fenogregó, caramelo (todos os tipos), techina, moagem, vinho feitos em Israel, maionese, margarina, açúcar baunilha, silan (xarope de tâmaras), ketchup, café instantâneo (em pó, granulado), cacão, creme

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

de chantilly (קצפת רייז), geleias, compotas, Nescáú, fermento fresco e seco, picolé, chá.

Naturalmente, qualquer produto que não seja casher para pessach, não deve ser consumido, mesmo que não contenha chametz !!!

Casherização de de elementos ortodônticos para Pessach

Móveis

- 1- Não se deve comer chametz em 24 horas antes do final do horário permitido de comer chametz na véspera de Pessach.
- 2- Após terem passado as 24 horas, devem ser retirados, bem limpados, e imergidos em mistura de 1 terço de água e 2 terços de sabão durante meia-hora.
- 3- Elásticos, devem ser trocados e após a troca a pessoa não deve comer ou beber (no horário permitido), chametz na temperatura de 45⁰c

Imóveis

- 1- Além de uma boa limpeza, é preferível que a pessoa não consuma nenhuma comida ou bebida na temperatura de 45⁰c, em pessach.

Orientação para uma cozinha Kasher em Pessach

Mármore original - que não tem fissuras ou rachaduras fundas, devem ser bem limpos, casherizados com água fervente borbulhante, e devem ser cobertos com material plástico grosso como P.V.C, ou algo do gênero. Não é aconselhável cobrir com alumínio.

Mármore não original -Não é possível casherizar-lá em pessach. Portanto, devem ser limpos como o citado anteriormente e cobertos com material plástico grosso como P.V.C, ou algo do gênero. Não é aconselhável cobrir com alumínio.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

Mesa de trabalho de alumínio ou de madeira - devem ser bem limpos, casherizados com água fervente borbulhante, e devem ser cobertos com material plástico grosso como P.V.C, ou algo do gênero. Não é aconselhável cobrir com alumínio.

Porcelana e cerâmica que cobrem as paredes acima da mármore – não há como casherizar-los. Portanto, devem ser bem limpos e devem ser cobertos com material plástico grosso como P.V.C, ou algo do gênero, até a altura da panela mais alta. Não é aconselhável cobrir com alumínio.

Pias de porcelana - não há como casherizar-los. Portanto, devem ser bem limpas com materiais que possam inutilizar o uso dos restos de chametz que hajam lá. Do mesmo modo devem ser trocadas ou casherizadas os filtros que se encontram na saída da torneira, para inutilizar qualquer tipo de chametz que possa haver lá.

Pias de aço inoxidável - depois de esperar 24 horas sem usar água fervente, limpar e secar as pias, e ferver sobre bolhas ferventes - como acima.

Torneiras – devem ser casherizadas do seguinte modo: devem estar abertas com água fervente (de aquecedor elétrico e não de solar-pois este não serve para casherizar), e ao mesmo tempo deve ser derramada água fervente pelo lado de fora. Do mesmo modo devem ser trocadas ou casherizadas os filtros que se encontram na saída da torneira, para inutilizar qualquer tipo de chametz que possa haver lá.

Há quem rigore de cobrir a saída da torneira com pano para filtrar a água

Fogões a gás – louvados são os que compram novos para pessach, ou pelo menos todos os utensílios do fogão a gás para pessach. Os interessados em casherizar o gás usado durante todo o ano para chametz, após uma limpeza em todas as entranhas que possam haver chametz nelas: Os tripés – devem estar em contato com fogo durante cinco ou seis segundos em todas as partes. Os queimadores (burners) devem estar em contato com fogo durante 15 minutos.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

A parte superior do fogão – para casherizar é necessário limpar bem de todos os resquícios de comida, derramar água fervente borbulhante oriunda de um aquecedor elétrico ou de outro recipiente cuja água foi fervida nele, cobrir com papel alumínio.

Os botões - Os botões devem ser desmontados, imergidos em água e sabão, e limpá-los bem.

Exaustor (absorve fumaça e gordura) – é impossível casherizar-lo para Pessach. Portanto, deve ser bem limpo e coberto com alumínio em Pessach.

Fogão elétrico – após esperar 24 horas sem uso, deve-se limpado bem e acendê-lo na temperatura mais alta durante uma hora. E depois cobri-lo com alumínio.

Placa vitrocerâmica [vidro revestido ou mistura: porcelana, cerâmica e porcelana] - Não é possível casherizar-los, portanto, devem ser bem limpos, acender na temperatura mais alta durante uma hora, e cobri-los com alumínio em Pessach.

Fogão de indução - em vez dos "círculos" onde são postas as panelas, não há necessidade de casherizar. No resto do fogão, não há como casherizar. A solução é cobrir com alumínio e deixar em espaço redondo cortado nos lugares das panelas, com raio um pouco menor do que o lugar original no fogão sem cobrir.

Forno elétrico - de preferência uma compra especial para Pessach.

Forno de auto-limpeza – esperar 24 horas sem uso, acendê-lo no programa mais longo, e o forno está casher para pessach, SEM AS TRAVESSAS.

Toaster oven- não é possível casherizar-lo para pessach

Microondas sem escurecimento – cujo objetivo é somente para esquentar e descongelar, deve ser bem limpo, colocar dois copos de

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

água e sabão, acendê-lo até que o espaço fique cheio de vapor. Segundo os que seguem o costume ashkenazi, o prato de vidro deve ser trocado para Pessach..

Plata de Shabat- limpar bem, em todas as partes, nos cabos de energia, acendê-la durante duas horas, desligá-la, apoiá-la na parede e derramar água fervente, cobrir com alumínio.

Jarra elétrica de Shabat (מִיָּהָם שֶׁל שַׁבַּת)- limpá-lo bem para que fique sem resquícios de calcificação (אבנית), ferver água na altura máxima, abrir a torneira para que a água saia por lá, derramar água fervente na torneira pelo lado de fora. Aqueles que esquentam chalot na tampa desta jarra elétrica de shabat, devem casherizar-la do mesmo modo de casherização do tripé do fogão.

Armários de cozinha – deve ser bem limpadado em todos os lugares e rachaduras. Antes de colocar os produtos de Pessach, costume é de forrar tais armários com papel branco especial para este fim.

Máquina de lavar louça - Se todos os metais e peças são feitos de plástico, a casherização é fácil. Deve-se esperar 24 horas, limpar o filtro, casherizar as peças imergindo-as em água fervente borbulhante no utensílio que foram fervidas nele ou derramar do mesmo sobre tais peças. Acender a máquina durante meia-hora na temperatura mais alta, com detergente.

Secador de louça - basta limpá-lo bem para pessach. Secador de talheres, quando estes ficam de pé no secador, devem ser trocados para Pessach.

Multi-processador- deve haver um especial para pessach

Moedor de carne – caso seja usado com chametz e produtos picantes, não deve ser usado em Pessach.

Cerâmica & porcelana – não podem ser casherizados para pessach. Caso absorveram chametz sendo imersos dentro do mesmo, somente

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

após passar 12 meses sem uso, são casher para pessach, sem nenhuma casherização a mais.

Utensílios para fazer massa - é impossível casherizá-los para pessach

Vidro – segundo costume ashkenazi, é impossível casherizar-lo. segundo o costume sefaradi, basta que sejam bem limpos. Há quem imerge-os durante três dias na água, trocando a água todos os dias.

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)