

Produtos de leite com utensílios de carne

Pergunta

A pessoa que cortou queijo amarelo com faca de carne, será que a faca e o queijo estão permitidos ao uso?

Resposta

Tanto a faca quanto o queijo estão permitidos ao uso, uma vez que os dois estão frios. Porém, já que se trata de queijo amarelo, a gordura deste queijo, fica grudada na faca, e portanto não basta somente a limpeza comum. Deve ser feita a limpeza determinada por chazal, ou seja, enfiar a faca na terra dez vezes em lugares diferentes, ou em caso que é difícil fazer este tipo de limpeza, é possível limpar árduamente e fortemente com bombril ou uma esponja forte, junto com sabão e água **morna**.

Deve ser ressaltado, que isto se trata somente de queijo amarelo. Porém em caso de requeijão, basta uma simples limpeza com água e sabão.

Caso a faca esteja limpa de carne, o queijo amarelo está permitido ao uso. Porém caso não, deve ser raspada a camada superior e superficial onde o queijo foi cortado

-

Pergunta

Qual é a halachá no caso das pessoas passarem manteiga no pão com faca de carne?

Resposta

A pessoa que passou manteiga no pão com a faca de carne, já que tudo é frio:

- 1- A faca não fica proibida e nem o pão com a manteiga fica proibida de comer. Porém antes do próximo uso a faca deve ser

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)

limpa e que sejam retirados todos os resíduos de gordura da manteiga. Esta limpeza não deve ser feita com água quente, pois deste modo, os resíduos da manteiga serão absorvidos na faca de carne e esta ficará teref.

- 2- Em relação ao pão, caso a faca esteja limpa, o pão está permitido de ser comido. Porém, caso a faca esteja suja com resíduos de carne, o pão está proibido de ser comido.

Pergunta

Seria permitido usar a mesma boca de fogão para carne e leite?

Resposta

É permitido cozinhar sobre a mesma boca de fogão cozidos de carne e de leite. Não há necessidade de rigorar que haja bocas de fogão separadas para tais fins. E mesmo que o leite foi fervido e espumou sobre a boca de gás, não há necessidade de casherizá-lo novamente antes do próximo uso, pois com certeza tudo o que foi derramado já foi queimado. E mesmo que derramou na grelha, com certeza já foi queimado.

Caso a pessoa queira esquentar leite no fogão no mesmo momento que está esquentando carne, deve afastar o máximo possível as duas panelas, pois o leite ao ferver fica espumoso e sai para fora da panela, fato que pode acontecer e tocar na panela de carne e causar problema de cashrut.

Caso isto haja acontecido, cada um deve se dirigir ao rabino para perguntar a conduta correta segundo a halachá

Para contatos

marcioarie@gmail.com

+972586188993 (what's app)