

LA LIBERTAD DE UNA NACION

LAS LEYES DE PESACH(SEFARADI)

RABBI GABRIEL COHEN

PESSACH 5771/2011

בד"צ



WCRC

WEST COAST RABINATO Tribunal de Justicia - de Beverly Hills. BET DIN- Rabino
Gabriel Cohen Rav "D

v11.02

**LA LIBERTAD
DE UNA NACIÓN
LAS LEYES DE PESAJ (sefaradí)**

RABINO GABRIEL COHEN

Pesaj 5771 / 2011

Este tribunal rabínico es respetado y aceptado en todo el mundo. Este BET DIN fue fundado en 1983 con el fomento de los grandes rabinos de Israel. Tenemos nuestro propio ordenado, eficiente, honorable y respetado personal para todos los servicios ofrecidos. Nuestro personal incluye a miembros de todas las ramas y denominaciones de las diferentes comunidades judías: jassidim, ashquenazí y sefaradí. Cada organización, el rabino, y líder de la comunidad apoyan nuestro trabajo genuino. Los servicios ofrecidos por nuestro Bet Din son los siguientes:

GITTIN, Divorcios judíos: Nuestra política es ayudar a cualquier persona en necesidad, una Agunah o un Agun finalizar su divorcio en cualquier parte del mundo. Somos locales y usamos rabinos estrictamente locales en cada caso y en cada lugar por lo cual somos capaces de supervisar y dar seguimiento a cada caso específicamente. Llevamos a cabo acorde con las diferentes tradiciones y necesidades de la persona que lo solicita. Por ejemplo, en el caso de un divorcio Ashquenazí seguimos la Alajá Ashquenazí estrictamente, y con sefaradí seguimos la Alajá Sefardí; como es requerido por el Gedole Hador.

TEUDOT RAVAKUT: Matrimonios, Certificados de Status judío, certificado de matrimonio certificado de estado civil, reemplazo de ketubot dañadas o extraviadas, traducciones de papeles importantes como los antes mencionados a varios o de varios idiomas, entre otros servicios.

CIRCUMCISIÓN: elaborado por Mohalim certificados los cuales no utilizan pinzas.

ARBITRAJE FINANCIERO: Sólo los rabinos que realmente escuchar el caso de primera mano de las partes involucradas son consultados para asesorar sobre la decisión del Beit Din. No importa cuán pequeño o cuán grande sea la demanda, es tratado de la misma manera. Nos esforzamos por permanecer neutrales e independientes.

KASHRUT: con la asistencia de nuestro personal de Kashrut, hacemos supervisiones locales, la aplicación y restricciones sefaradí como asquenazí. Debido a la gran población judía que cuida Kasher, debemos trabajar en armonía con todas las certificaciones Kasher para poder aportar certificación a un mayor número de productos con certificación Kasher como sea posible.

SERVICIOS MULTILINGUES: ofrecemos nuestros servicios en ocho diferentes lenguas con fluidez para poder ayudar y comunicarnos con las poblaciones diversas.

CONVERSIONES: sólo los solicitantes estrictamente genuinos que están dispuestos a mantener todas las leyes son considerados.

PUBLICACIONES: Con la ayuda de D'os estamos en medio de la publicación de un Sefer en Hiljot Gittin que se ocupa de muchos de los problemas y situaciones contemporáneas, también estamos reeditando un Sefer en Hiljot Nidda en cuatro idiomas principales y un Sefer en Hiljot Pessah.

331 N. ALTA VISTA BLVD.L.A. CA 90036 (323) 855-1195 FAX (323) 933-3686
WWW.BETH-DIN.ORG.

INTRODUCCIÓN:

Con las gracias al Todopoderoso le presentamos esta guía para la preparación y cuidado de Pesaj.

Uno de los eventos más significativos de la historia judía ocurrió alrededor de 3.300 años atrás cuando nuestros ancestros fueron liberados de la esclavitud en Egipto. Este hecho histórico fue trascendental para nuestra gente definiendo el comienzo de la nación judía. Asimismo, representa para nosotros una celebración de liberación espiritual. Liberados de las cadenas de la esclavitud, los Judíos estaban listos para celebrar la verdadera libertad, su libertad espiritual al recibir la Torá, cuarenta y nueve días después.

A Pesaj se le podría dominar como los cimientos de la fe judía ya que está repleta de tradiciones y símbolos con profundos significados subyacentes. En la preparación para Pesaj, muchas preguntas surgen con respecto a la preparación tanto de la cocina, lo que se puede o no respecto a kashrut así como la preparación de la casa. Con gran esmero creamos una lista llena de productos kasher para Pesaj basado en las costumbres y tradiciones sefaradís. Con esta lista y guía acerca de Pesaj, esperamos que cualquier persona con tradiciones Sefaradís puedan gozar y celebrar un Pesaj Kasher lleno de alegrías tanto al prepararse para la fiesta como durante ella.

Durante casi dos milenios, los Judíos han vivido y prosperado ramificado en diferentes costumbres y tradiciones. Cada generación ha tenido la bendición de tener sabios y luminarias que nos han enseñado el camino de la vida y el amor por las leyes de la Torá, las costumbres y melodías, tradiciones y costumbres para elevarnos a alturas espirituales sin precedentes. En cada exilio el pueblo judío se ha dispersado a los cinco continentes, especialmente en el tercer y último exilio en el cual el pueblo judío ha tenido que aprender a reagruparse y establecer nuevas comunidades, ya sea en Europa, Asia, Medio oriente, Continente Americano, etc. sobrepasando obstáculos y diferencias sociales, el pueblo judío ha aprendido a crear, fomentar y fortificar las costumbres y tradiciones judías alrededor del mundo.

Muchos piensan que al observar las chumrot de los Ashkenazim, particularmente si su conyuge es Ashkenazi, se les consideraran mas religiosos. Pero han de saber que el mismo Bet Yosef, el Mehaber del Shulchan Aruch aun conociendo estas humrot y sus razones, no decicio de no seguir tales humrot, y seguimos al Bet Yosef 100% Lehumra Ulekula.

Por lo tanto, hay publicaciones y guias de Pesah que pueden confundir a consumidor Sefaradita, pues segun la Halacha, "Lo titosh Torah Imaja" nos obliga a no cambiar nuestras costumbres.

La fiesta de Pesaj es una época del año muy especial para el pueblo judío, ya que por medio de la tradición y nuestras costumbres se crea una conexión especial con las generaciones anteriores, el hecho de poder sentarnos todos juntos alrededor de la mesa del Seder para celebrar un día de fiesta que se infunde en los corazones de nuestros hijos para el resto de sus vidas y las generaciones por venir fortificando la gran cadena y unión familiar que nos trae Pesaj.

Esperamos que esta guía sea de utilidad para ustedes y que disfruten de un muy feliz y Kasher Pesaj tanto en los preparativos como en la fiesta.

Aunque hay opiniones más estrictas, los siguientes psakim se elaborarán con la tradición sefardí a su máximo detalle aprobados por los siguientes tres dirigentes de nuestro tiempo en la comunidad Sefaradí, el rabino Mordechai Elyahou Sh'lita, el rabino Ovadia Yosef Sh'lita y el rabino Yitzhak Abadi Sh'lita. En el caso de que las costumbres de su congregación sean diferentes de las presentadas aquí, se le recomienda apegarse a las costumbres de su comunidad y rabino.

Este trabajo es una guía completa para informar al público general sobre las leyes y costumbres sefardís para el seguimiento en Pesaj de acuerdo con la Halajá Piskei de los Gedolim sefardí. Si alguien tiene una costumbre diferente o quisiera ser más estricto en el llevado de las leyes pueden apegarse a ello, el hecho de que cada Psak puede diferir en opiniones, por eso como se mencionó antes, si su costumbre y la de su congregación es distinta usted puede apegarse a su comunidad local.

Esta lista en una guía detallada y sorprendente basada en tradiciones y costumbres Ortodoxas Sefaradís.

Si usted tiene alguna pregunta o comentario, por favor envíe por correo solamente a la dirección dada para el Bet Din.

Me gustaría expresar mi gratitud y mi reconocimiento a todos los rabinos y profesores, a la Yeshiva de Beth Medrash Govoha, Lakewood, NJ, y especialmente al Rosh Hayeshiva, Harav Hagaon rabino Shneur Kotler, ZT"l, que me ha preparado para dedicar mi vida al estudio de la Torá. Muchas gracias a Harav Harashi, el Rabino Mordejai Eliahu por promover y observar el desarrollo de mi trabajo, al rabino Yitzchack Abadi por su aprendizaje continuo conmigo durante casi tres décadas, me gustaría también agradecer a mis amigos y colegas con los que aprendo y trabajo día a día. Que el Todopoderoso los bendiga a ellos y a sus seguidores con una larga, próspera, saludable y buena vida llena de felicidad.

Rabino Gabriel Cohen

EL SIGNIFICADO ESPIRITUAL DE PESAJ

Uno de los mandamientos mas relevantes del judaísmo es recordar la salida de Egipto, recordar y anhelar mejor días hasta el momento de la redención final cuando llegue Meshiaj. Como nación hemos superado increíbles obstáculos y hemos aprendido a sobrellevar la batalla de las olas que nos confrontan por milenios. Como pueblo, hemos aprendido que si tenemos verdadera fe en Hashem y a su Torá, estaremos siempre bendecidos y pasaremos de la oscuridad a la iluminación, de la tristeza a la verdadera felicidad en la redención por venir, Amén. Pesaj es el momento de nuestra liberación "Zeman Herutenu "el cual significa que este período del año tiene una influencia favorable sobre nosotros, hacia nuestra liberación espiritual. "Yo soy el Señor tu Dios, que te sacó de Egipto para ser vuestro Dios" (Números 15:41), para que así puedan seguir mis mandamientos dados a ustedes simplemente para su propio bienestar y prosperidad, para vivir una vida plena en Judaísmo la cual educa a las personas a liberarse del yugo del mal y aquietar los malos instintos. Nuestros sabios han dicho: "El es libre el que decide vivir en la Torá "(La ética de nuestros Padres) nos enseña que debemos eliminar todas las fuerzas del mal y malas influencias simbolizado por el jametz. El jametz representa todas las malas inclinaciones y las fuerzas que fermentan dentro de nosotros por ejemplo, como el mal humor, la adulación, la hipocresía, el egoísmo y otras deficiencias. En la búsqueda de jametz, la "material física" que destruimos es el simbolismo de la mala energía y malas inclinaciones escondidas en nuestros corazones. Por esto mismo la quema de jametz simboliza también el eliminar esas malas influencias y sentimientos de adentro de nuestras vidas para poder servir a Hashem plena y satisfactoriamente en cuerpo y alma. Pesaj no es sólo la festividad en la cual celebramos nuestra libertad física. Sino que verdaderamente marca nuestra liberación espiritual para poder dedicarnos a practicar nuestra Torá correctamente.

EL MES DE NISSAN

Nuestro Maestro Moshé Rabeinu establecido que debemos comenzar a estudiar las leyes de cada una de las festividades en su debido tiempo. Para Pesaj, la cual sus leyes son mas complejas, se recomienda empezar a estudiar por lo menos 30 días antes o por lo menos 1 semana antes. Durante todo el mes de Nissan, no se dice Tachanunim, tampoco podemos decir Tzidkatecha en Shabbat. No se permite ayunar durante todo el mes a excepción de ayunar para anular un mal sueño por los siguientes días y un futuro de felicidad. Para conmemorar la dedicación del Tabernáculo (Mishkán), que tuvo lugar el primer día de Nissan, leemos en la Torá, sobre los sacrificios dados por jefe de cada tribu.

* MAOT hittim: Es una gran mitzvá para un judío proveer vino, matzot y todas las necesidades para celebrar un seder a las personas necesitadas economicamente.

* SHABBAT HA GADOL: El Shabbat antes de Pesaj es llamado Shabbat HaGadol, "El gran Shabbat ", debido a las grandes masas de personas que se reunían para aprender las leyes de Pesaj. Otra razón es que milagrosamente los egipcios no perjudicaron a los judíos, ni reaccionaron cuando vieron a los judíos prepararse para sacrificar a las ovejas, las cuales en mitología Egipcia es un importante símbolo de idolatración.

* LA BENDICIÓN DE LOS ÁRBOLES FRUTALES: Durante el mes de Nissan cuando vemos florecer por lo menos dos árboles frutales se recita la siguiente barajá "Baruj Ata AE Melej Haolam, Shelo Hisser Beolamo Davar Ubara Bo Beriyot Tovot Ve'ilanot Tovim Lehanot Bahen Benei Adam"

* AYUNO DEL PRIMOGENITO (Ta'anit Bejorot): Todo varón primogénito es ordenado a ayunar en la víspera de Pesaj, incluyendo Kohanim y Levi'im. Este día de ayuno se llama Ta'anit Bechorot. Este ayuno continúa hasta el anochecer. A menos que esta persona participe en la celebración de un Brit Milá, Pidyon Haben, un Sheva Berajot, o un Siyum (en la realización de un conjunto de Guemará), puede romper su ayuno.

QUE ES JAMETZ?

La Torá nos prohíbe consumir durante Pesaj cualquier producto el cual este hecho con los 5 granos de la tierra de Israel que son: trigo, cebada, centeno, avena y espelta. La prohibición se extiende a tres prohibiciones:

1. No consumir jametz.

2. Cualquier placer físico o monetario derivado por jametz, así como la posesión, aceptación o adquisición de este es prohibido.

3. Cualquier mezcla hecha con estos granos durante los días de Pesaj es prohibido, incluso la mas mínima cantidad como $1/1000^{\text{th}}$ es assur. Si la mezcla fue elaborada antes de Pesaj la cantidad permitida es $1/60^{\text{th}}$ y debe ser procesada antes de la festividad. Básicamente los productos que son Kasher para Pesaj son estrictamente revisados y elaborados para que no haya ningún rastro de jametz en ellos.

4. Si una persona recibe jametz durante Pesaj, este debe rechazarlo o si es enviado simplemente no meterlo a la casa.

LIMPIEZA Y PREPARACION DE LA CASA PARA PESAJ, LEYES DE BITUL

Búsqueda de jametz: Antes del treceavo día del mes de Nissan se debe de limpiar la casa a fondo poniendo especial atención a pequeños rincones y lugares donde el jametz se puede acumular. La mitzvá de la búsqueda de jametz comienza el 14 de Nissan en la noche cuando aparecen las estrellas, incluso antes de Arvit si hay un minyan tarde en la noche para rezar. Uno se debe de enfatizar en no ocuparse en otras

cosas como estudiar o comer en este momento, si a uno se le llegara a olvidar buscar el jametz, uno lo puede hacer el 14 de Nissan por la mañana. Es muy importante buscar con énfasis en lugares donde pudo haber contacto con cualquier tipo de jametz, por ejemplo, en los bolsillos de la ropa, en libros, especialmente esos que necesitamos para Pesaj, cajones, clóset, la cocina, todo pequeño recoveco, cualquier orificio donde la mano pueda caber, hay que poner atención en las esquinas, cuartos, bodegas, todo debe ser inspeccionado y limpiado muy arduamente.

Es costumbre ocultar diez piezas de pan, envueltos en papel de plástico y esconderlas alrededor de la casa para que así la búsqueda tenga un objetivo y una razón para poder decir la berajá. La búsqueda se debe de hacer con la luz de una vela o incluso una linterna, pero no se puede utilizar una antorcha. La berajá que se recita es: "Baruj Ata Adonai Elohenu Melech Haolam Asher Kideshanu Bemitzvotav Vetzivanu Al Bikur jametz ". Una Berajá es suficiente para llevar a cabo bedikat jametz en varias casas mientras la persona recitando la berajá tenga en mente los demás lugares por los cuales esta berajá esta siendo recitada.

Bitul: Después de Bedikat jametz se debe anular todo jametz diciendo: "Cualquier levadura y jametz que está en mi posesión, que no he visto o eliminado, lo declaro sin valor como el polvo de la tierra "Y esto se dice tres veces. En Arameo "Kol Chamira Vechamia De'ika Birshuti, Dela Chazite udela Biarte, Udela Yadana Le, Livtil Veleheve Ke'afra De'ara" esto puede ser recitado en cualquier idioma. El jametz encontrado durante la búsqueda y cualquier jametz que se utilice antes del plazo debe ser eliminado.

Si una persona sale de viaje por mas de 30 días antes y durante Pesaj, no se necesita hacer Bedikat jametz, sin embargo uno debe de hacer Bitul donde quiera que este. Si uno sale de viaje dentro del mes de preparación debe realizar Bedikat jametz. Si uno cambia de zona horaria uno debe de contactar a su Rabino para poder poner un tiempo para su Mejirat jametz. Está permitido comer jametz hasta el primer tercio del día lo cual es aprox. las 10:00 AM el 14 de Nissan y debe ser quemado en la siguiente hora.

Deshaciéndonos del jametz: la eliminación del jametz ocurre por medio de la quema de este o tirándolo al mar. Después de la quema se declara: "Toda levadura o Jametz que aún pueden estar en mi posesión, que yo tenga, que haya o no visto, que he o no destruido, debe ser invaluable como el polvo de la tierra ". "Kol Chamira Vechamia De'ika Birshuti, Dechazite UDELA Chazite, Debiarte UDELA Biarte, Livtil Uleheve Ke'afra De'Ara". Si uno llega a encontrar jametz en Hol HaMoed Pesaj, debe ser destruido de inmediato. Si es una pieza de tamaño prominente la barajá de Biur jametz debe ser recitada, si el jametz se llegara a encontrar en Yom Tov o Shabbat, no se debe tocar solo se debe de cubrir y ser quemado de inmediato después de decir Havdalá.

Si un no judío trae jametz a la propiedad de un judío este debe de crearse un pequeño espacio en el cual consumir su jametz y limpiar de inmediato al finalizar, un judío no es responsable por el jametz de un no judío durante Pesaj.

La venta de jametz: Como judíos durante la semana de Pesaj no podemos poseer ningún tipo de jametz directamente. Si el jametz no se vendió a un no judío, este jametz ya no se puede utilizar. Por ejemplo, si una tienda de dueños judíos reciben jametz en los días de Pesaj este producto no se puede vender en la tienda después de Pesaj a menos que este producto haya sido vendido en una transacción antes de la fiesta. Si uno sabe que el dueño de este establecimiento no vendió su jametz, uno debe de darle tiempo a que se deshaga de la carga que recibió durante Pesaj y consumir de establecimientos que no son de dueños judíos. La transacción de la venta de jametz debe ser hecha “legalmente” vendiéndole su jametz por medio de un contrato a un no judío, normalmente uno puede utilizar al rabino de su comunidad para hacer la venta y compraventa del jametz. Si antes de Pesaj uno tiene todavía algo de jametz en la casa se recomienda ponerlo en un lugar cerrado el cual no sea abierto durante Pesaj, ya sea un armario o cajón en el cual uno no pueda ver el contenido.

Matza y matza shemura

A pesar de que las matzot que consumimos en Pesaj están hechas a base de los 5 granos, al no tener levadura y ser planas como galletas son permitidas. Cualquier masa de matza para ser kasher debe de no exceder mas de 18 minutos desde el momento en que la harina toca el agua con la cual se va a revolver hasta estar perfectamente horneada. Una de las mitzvot mas especiales es la de comer matza durante el seder, algunas personas prefieren comer matza shemura. Matza shemura significa que estas matzot fueron supervisadas desde el momento de la cosecha hasta el producto final. Hay 3 pasos indispensables en la supervisión de los granos para crear la matza shemura: 1 supervisión al cosechar los granos de que no se mojen, 2 supervisión al momento de moler los granos que no se mojen, 3 supervisión desde el momento inicial cuando la harina se mezcla con agua.

Preparación para hornear matza:

La harina para hornear la matza debe ser harina de los siguientes granos: trigo, cebada, centeno, avena y esbelta. Normalmente usamos harina de trigo, ya que esta es la mejor para hacer matzot. Los granos utilizados para hacer matza deben ser supervisados desde el momento de la cosecha. El trigo debe de ser cortado antes de que este pierda los granos y su color verdoso. Si los granos llegan a tener gusanitos esta harina no se debe de utilizar incluso durante todo el año. Los costales en los que los granos se van a poner deben de ser cuidados con precaución no poniéndolos en lugares donde haya humedad o sobre el pasto, ya que absorberían la humedad.

Uno debe de preparar el molino que será utilizado para moler los granos para la matza, uno debe de limpiar y quemar el molino con carbón hasta que este esté limpio. La primera tanda no se utiliza para Pesaj. La harina se debe de moler por lo menos 24 horas antes de que sea utilizada para hacer matzot, ya que si uno la muele justo antes de hornear, esta puede estar caliente y generar fermentación al mezclarse con el agua. Esta debe de prepararse por lo menos 12 horas antes de ser utilizada para amasar la matza. Uno debe de ponerla en un recipiente de cerámica tapada a temperatura ambiente, el agua debe de ser tomada de un pozo, cascada o río. Se debe de vertir en los contenedores antes de la puesta del sol y se debe de dejar enfriar. Al vertir el agua uno debe de decir: “Estamos preparando esta agua para la mitzvá de matzot”

La masa: primero uno debe vertir la harina en un recipiente que contenga por lo menos la cantidad necesaria de harina para separar Jala. Casi 2 Kg. no se recomienda poner mas de la cantidad antes mencionada, ya que se vuelve mas difícil amasar y es mas probable que se vuelva jametz. No se debe añadir sal por ningún motivo. La harina se mezcla con el agua y se distribuye a varios trabajadores que trabajan la masa sin parar poniendo mucho cuidado en no convertir la masa en jametz hasta que la masa esta formada, estas se ponen separadas y se le hacen hoyitos para que no se esponjen, finalmente se ponen en el horno a que se horneen. Si la masa sale muy seca, se le añade mas agua. Si uno se pasa de agua no se puede agregar mas harina, así que es desperdicio. Si las manos se empiezan a calentar por medio del proceso de amasado, uno debe de enfriar sus manos antes de empezar a amasar. La masa se debe de amasar en un lugar donde no haya ventanas ni rayos de sol que entren al cuarto tampoco cerca de un horno o estufa las cuales puedan promover el calentamiento de la masa. Todos los utensilios utilizados para la mezcla y amasamiento deben estar en perfectas condiciones y deben ser limpiados cada 18 minutos y empezar una nueva masa en este tiempo. Si uno va a utilizar un horno que haya tenido jametz, primero se debe de limpiar profundamente y quemar a fuego muy alto por 1 hora apagándolo y dejando que sé enfríe completamente antes de volverse a encender y hornear. Al hornearse, estas deben de ser examinadas para asegurar el cocimiento perfecto. Cuando uno rompe la matza, esta no puede tener “hilos” de masa o imperfecciones, si esta no esta bien cocida, no se puede regresar al horno para terminarla de hornear. Si la matza se doble mientras se hornea, estas piezas deben ser descartadas. La matza que se produce por medio de maquinaria debe de ser estrictamente supervisada y limpiada cada 18 minutos sin excepciones.

Algunas personas hornean su propia matza para el Seder en Erev Pesaj, ya que la matza consumida en el Seder es considerada en memoria de los sacrificios que se llevaban al Beit ha Mikdash, uno debe de vestirse en ropas de fiesta y se debe de recitar Hallel durante el proceso de horneado de las matzot, ya que en este momento el consumo de matza es prohibido uno debe de tener extremo cuidado de que la matza

no se fermente. La persona debe de anular cualquier pedazo de masa que pueda convertirse en jametz.

Matza ashira y matza de huevo: Estas matzot son preparadas con jugos de fruta naturales, no concentrados, o huevos. Estas matzot son permitidas durante Pesaj, pero no llenan la mitzvá de comer matza en el Seder, así que uno tiene que consumir por lo menos matza regular aunque sea la noche del seder

"**Gebrotch** " cocinando y horneando con matza: Esta es matza molida para ser utilizada para cocinar, remojar, freír y hornear con ella, las personas que son estrictas comiendo solo matza shemura deben de tener cuidado y poner atención al comprar estos productos, ya que la mayoría utilizan matzot regulares.

Kitniot: incluye cualquiera de los siguientes: soja, judías, habas, ajonjolí, arroz, judías verdes, ejotes, garbanzos, mijo, maíz, mostaza, lentejas y lecitina. Algunas personas tiene la costumbre de comer algunos de los productos mencionados, otros ninguno de los productos mencionados. Algunos acostumbra a checar el arroz 3 veces para comprobar que ningún otro tipo de grano esté mezclado con el arroz. Algunos sefearadím y ashquenazim prefieren no consumir ningún tipo de kitniot, algunos consumen algunos tipos, depende en la costumbre de sus casas. Hay 3 razones principales para esta costumbre: *al molerse se ven igual que los demás granos permitidos para Pesaj. * ya que al molerse estos granos pueden ser utilizados para hornear panes. * ya que se venden en bolsitas y estas se tocan y puede haber algo de interferencia entre granos.

Hay 3 costumbres con respecto a kitniot: aquellos que comen y permiten el consumo de todas las legumbres, aquellos que no utilizan arroz, mijo o cualquier legumbre seca pero si las legumbres frescas y aquellos que simplemente no consumen ningún tipo de legumbres en ninguna forma.

Las primeras dos costumbres permiten el consumo, mezcla y derivados de leguminosas por ejemplo, miel de maíz (miel Karo), aceites, lecitinas, etc. La mayoría de los judíos sefearadíes consumen leguminosas, por varias razones históricas este grupo no ha adoptado ciertas tradiciones y costumbres incluyendo la de kitniot. Por lo tanto ciertos productos supervisados en Israel o el extranjero contienen la ashgajá en productos como dulces, mermeladas, mostaza y otros productos que puedan contener cualquier tipo de derivado de legumbre. Estos productos generalmente son utilizados por la mayoría de las comunidades sefearadíes. Para las personas que no consumen kitniot, se debaten ciertas opiniones incluso los ashquenazim, que el consumo de kitniot es permitido por bebés y niños.

Las compañías que certifican productos kasher como miel de maíz y leguminosas (incluyendo las ashquenazim) son aceptadas Alajicamente por la mayoría de las

opiniones y no por esto se les considera menos observantes o indulgentes en sus leyes de kashrut. Estas personas han estudiado arduamente las leyes y alajot de Pesaj y kashrut para poder hacer nuestras fiestas mas amenas y para que podamos disfrutar de una mayor variedad de productos a un precio mas accesible, incluso para aquellos que su situación económica no es plena. Hay una alajá muy importante en la cual dice: "El rabino debe ser especialmente estricto en su persona así como en la alajá que sigue para los demás, incluso aunque pueda significar una perdida financiera para el" "Hatora hassa mamonom al Shel Israel" La Torá cuida de la situación monetaria de Bnei Israel. Un gran rabino dijo que es una gran mitzvá el ser indulgente con la ley al igual de estricto con la ley, todo se mide dependiendo las circunstancias. Hay una distinción adicional con respecto a la supervisión de los productos kasher para Pesaj para las comunidades sefaradís la cual explica que cualquier producto puede ser consumido mientras no haya tenido contacto con ninguno de los tipos de jametz o lo incluya en sus ingredientes. Las comunidades ashquenazim insisten en que cualquier producto procesado debe ser inspeccionado y supervisado. En cualquier producto en el cual se puede encontrar harina de trigo o cualquier tipo de los 5 granos se considera jametz y no es permitido, incluso aunque la cantidad sea mínima no se debe consumir o comprar. Cualquier producto que contenga jametz no es comible incluso por un perro, por ejemplo, play dough a menos que se haya comprado antes de Pesaj.

Productos permitidos:

Carne, pollo, pescado, frutas y vegetales y todos los productos que no contienen jametz son naturalmente kasher. Si usted los compra antes de Pesaj y los tiene en el congelador, sigue siendo permitido, simplemente lave bien antes de cocinar.

Vegetales frescos: la mayoría de los vegetales son permitidos en Pesaj, sin embargo brócoli, coliflor, espinaca y lechugas no son muy recomendados ya que son vegetales que pueden tener animalitos y puede ser algo laborioso limpiarlos al 100%, por esto incluso los vegetales congelados y supervisados tampoco se recomiendan para Pesaj, pero si usted piensa consumirlos se le recomiendo checar cuidadosamente y con gran énfasis.

Vegetales congelados: se recomienda mejor comprar vegetales frescos, sin embargo la mayoría de los productos congelados tienen supervisión y son permitidos.

Latería: la mayoría de los productos enlatados son kasher, simplemente ponga atención al sello de supervisión.

Medicinas: si el medicamento es estrictamente necesario no hay restricciones sobre este, especialmente si es para alguien con una enfermedad peligrosa. Si la enfermedad es moderada y uno puede restringirse de consumir las medicinas esto se recomienda, sin embargo por el hecho de que uno no esta "comiendo" jametz directamente y

procesándolo como tal, se le considera un hecho de ahshavet, que significa que uno no está pensando y dándole importancia a la medicina como jametz. La única restricción sería para adultos consumiendo jarabes y medicinas para niños.

Vinagre: muchos productos que consumimos como ketchup hainz, best foods mayonesa, french's mostaza y claussens pepinillos contienen vinagre, el cual por ser derivado sintéticamente, no se le considera jametz. Si uno tiene la duda llame a la compañía o a su rabino local para confirmar.

Gelatinas: la gelatina kasher es conocida como kolatin y ninguna gelatina comercial por ser derivada de producto animal es permitida a excepción de la cual uno puede encontrar solo con supervisión. Uno tiene que tener mucho cuidado al comprar productos como bombones aunque estén certificados, uno debe de checar los ingredientes para mayor confirmación.

Cuando uno ve el símbolo "D" debajo o al lado de algún sello por ejemplo, OU-D, OK-D, o cualquier supervisión que contenga la letra "D" significa que este producto fue procesado en maquinaria que se comparte con productos en los cuales pueden contener productos lácteos o simplemente que en los ingredientes contiene algún producto o derivado lácteo. Para las personas que cuidan jalab Israel no es permitido consumir nada que no sea jalab Israel.

Todos los productos deben de ser comprados antes de Pesaj incluyendo frutas, verduras productos procesados, vitaminas, medicamentos, etc. TODO lo que uno planea utilizar para la semana de Pesaj.

Al comprar la carne que uno va a utilizar para la fiesta uno no debe de referirse a esta como la carne para Pesaj, sino la carne para las fiestas.

Aquí le ofrecemos una lista de productos que pueden ser utilizados durante Pesaj:

Carnes, pollos, pescados, frutas y verduras frescas y congeladas son todas kasher para Pesaj.

*Comida de avión, debe tener sello de kasher para Pesaj.

*Alcohol: isopropil, sintético o de madera.

*Analgésicos: como advil, tylenol cualquiera. Igual analgésicos para niños. Incluyendo medicinas para la gripa y la tos.

*Comida para pájaros y peces: no debe contener ningún tipo de trigo, si uno no puede conseguir comida para sus mascotas antes de Pesaj, las cuales no contengan trigo, uno debe de "vender" sus mascotas a un no judío el cual puede alimentar a la mascota como a el le parezca mas conveniente. Semillas de girasol para pájaros son permitidas mientras no contengan ningún grano.

- *Antiácidos, antidiarreas: cualquier tipo es permitido.
- *Agua en botella: Son todas permitida. Para aquellos que son Machmir deben de comprarla antes de Pesaj
- *Arroz: para aquellos que comen arroz cualquiera es kosher una vez limpio de insectos. Pero si el arroz tiene aditivos necesita hashgaja.
- *Atún: hay cientos de tipos de atún y las clases sólo cinco se utilizan para conservas, incluso cuando vienen con la letra D, para los Sefaraditas, no importa . Algunos dicen que el atún se cuece al vapor en los mismos contenidos que para los alimentos de animales, pero la mayoría de las fabricas de conservas de pescado no tienen ese problema y por lo tanto si el atún tiene un símbolo de Kashrut, es suficiente. Algunos dicen que podría haber un problema de Bishul Akum.al prepararlo al vapor pero la mayoría de slos poskim deciden que no hay ningún problema. De todos modos, el atún que es considerado Bishul Israel en los Estados Unidos no es Mevushal o horneado correctamente de acuerdo con sefardítas.
- *Jugo de manzana: cualquier tipo que sea puro.
- *Puré de manzana: Motts's plain, canela (si es molida, no liquida) plain en trozos, natural, sin azúcar.
- *Bolsas: Todas las bolsas de verduras de hojas que se venden ya examinadas previamente contra insectos, tienen que ser examinadas otra vez. No son fiables debido a que esos exámenes son muy rigurosos.y por lo tanto es mejor comprar frescos y eximanorlo uno mismo.
- *Cereal para bebe: bechnut rice cereal 1, rice & apples & bananas, gerber cereal de arroz, cereal de arroz con bananas,, cereal de arroz con manzanas, cereal de arroz con puré de manzana y bananas, cereal de arroz con mezcla de nueces.
- *Comida para bebes: bechnut babies first water: manzana, bananas, duraznos, peras, chícharos, butternut squash, sweet potatoes, ejotes, manzanas y chabacano, cereza, zanahorias y chicharos, vegetales mixtos, ciruelas con manzanas y néctar tropical, ciruelas pasa con ciruelas, manzanas y arroz. Gerber: puré de manzana, bananas, duraznos, peras, ciruelas, zanahorias, ejotes, chícharos, papas, calabazas, sweet potatoe, moras, puré de manzana con chabacano, chabacanos con tapioca, bananas con tapioca, ensalada de frutas, ciruelas con tapioca.
- *Formula para bebe: Similac con hierro, o bajo en hierro listo para dar. Polvo o concentrado enfamil next sep, nutramigen libre de lactosa, polvo o concentrado isomil formula de soya, carnarion, pedialite sin sabor, chicle uva o sabores frutales.
- *Productos de cuidado y limpieza de bebes: cualquiera.
- *Polvo de hornear, bicarbonato de sodio, globos, curitas, cloro, ácido bórico, velas, carbón, productos y químicos de limpieza, solución para lentes de contacto, limpiador de cobre, desodorantes, jabón para trastes y lava trastes, comida para perro y gato, productos desechables, colorantes de comida, maquillaje para los ojos, delineadores, polvos, suavizantes de ropa, bolsitas desechables, bolsas de basura, resistol, papel

aluminio o refractarios de aluminio, amoníaco, aromatizante de ambiente, peróxido de carbono, fijador de cabello, hielo, laxantes, limonadas, loción para cuerpo, perfumes, labial, rimel, aceites minerales, mouthwash, barniz para uñas, removedor de barniz, limpiadores de hornos, platos desechables, servilletas, manteles, papel, plásticos, pulidores de plata, látex, shampoo y acondicionadores, jabones líquidos y en barra, para cuerpo o limpieza en general, pulidores de zapatos, productos del cuidado de la piel, cepillos de dientes, pasta dental, papel encerado, papel para hornear.

*Bagles: para los ashquenazim incluso los elaborados con matza no son permitidos por la misma razón de kitniot.

*Cerveza: absolutamente prohibida.

*Mantequillas: cualquiera que es kasher todo el año.

*Brandy: necesita certificación kasher para Pesaj.

*Dulces: la mayoría de los dulces son permitidos, pero el problema surge con la miel de maíz, ya que es necesaria para hacer dulces, especialmente taffy y dulces de consistencia suave, por lo tanto necesitan certificado.

*Frutas y verduras enlatadas: cualquiera que sea 100% puro.

*Galletas, pasteles y productos horneados, deben ser kasher para Pesaj, normalmente están hechos con harina de matza, fécula de papa o algún derivado. Las personas que cuidan Matza Shemura, deben de checar que la harina de matza o derivados para hornear hayan sido hechos de matza shemura.

*Cereal: necesita certificación kasher para Pesaj.

*Chispas de chocolate: hersheys real semi-sweet and raspberry chocolate, plain milk premier white. O cualquiera que tenga supervisión kasher para Pesaj.

*Cocoa: cualquiera que tenga certificación kasher, como Hershey's en bote o lata.

*Chocolate Mix (en polvo): hershey's 100%, nesquik sabor chocolate.

*Chocolate: para las personas que observan Chalav Israel ha de estar marcado como tal, pero si es Pareve es aceptable incluso para las personas que observan Chalav Israel, ya que limpian las maquinas muy bien

*Sirope de Chocolate: hershey's plain sabor chocolate, fresa lite, yoo-hoo sabor chocolate.

*Coco rallado: marca Bakers.

*Dulces de chocolate: hersheys plain milk chocolate, chocolate con almendras, kisses originales y con almendras, hugs originales y con almendras, Symphony con y sin almendras, reese's, m&m originales y con cacahuates, mars, snicker bars, goldenbergs peanut chews, nestle chonky con nueces y pasitas, raisinettes, babe ruth, butterfingers, nips café, chocolate, parfait, caramelo y mantequilla, cadbury frutas y nueces, milk dairy, almendras, caramelo.

*Café: cualquier café en grano es kasher, pero hay que tener cuidado con algunas mezclas ya que algunas compañías mezclan su café con otros tipos de grano, así que para mezclas que uno no hace personalmente y cafés instantáneos se recomienda

tener supervisión.

*Carnes frías: Bet-Yosef, glatt kasher.

*China: Las importaciones Chinas han de tener una Hashgaja muy responsable, debido a muchos incidentes donde se comprobó que utilizaron un símbolo falso. A pesar de que hay control del Gobierno, en cierta medida sigue siendo un problema incluso en la leche simple.

*Crema para café: Rich's

*Garbanzos: cualquiera secos, hay personas que no los consumen por razones de kitniot.

*Chili sauce: Heinz.

*Cocktail sauce: Heinz, puede que contenga jarabe de maíz.

*Aceites en aerosol para cocinar: Pam original, sabor mantequilla y puro aceite de oliva.

*Papitas fritas de maíz: planters, fritos (para más marcas e información contactar a su rabino local).

*Fécula de maíz: 100% fécula de maíz para aquellos que si consumen maíz.

*Jarabe de maíz: miel Karo clara y oscura.

*Pollo o Pavo en BBQ sauce necesita tener supervisión kasher para Pesaj.

*Queso: cualquiera que sea kasher todo el año.

*Cranberry sauce: Ocean spray.

*Queso crema: cualquiera kasher todo el año.

*Tomatoes machacados: Redpack plain, Contadina in tomatoe puré, con ajo rostizado y hierbas italianas.

*Adhesivos y limpiadores para dentaduras postizas: Fasteeth, Polident powder tablets, Poli-grip cream, Wernet's cream and powder.

*La letra D escrita sobre ciertos productos, a menos que haya un ingrediente lácteos en la lista de ingredientes no tiene importancia. Puesto que sinceramente el sistema de limpieza entre los productos en las fábricas se hace muy bien bajo el US FDA y no hay que preocuparse de que se haya mezclada con otro producto.

*Dijonaise: Hellman's creamy mustard blend.

*Fruta seca: cualquiera que venga en bolsa herméticamente cerrada y empacada, sin aditivos ni blanqueadores (Dátiles e Higos deben ser chequeados cuidadosamente en caso de animalitos)

*Frutas y verduras congeladas secas o en conserva: Si son simples y, sin aditivos son aceptables. Comprar antes de Pesaj

*Mix de fruta seca: Newton's co, american mix, hawaiian mix, cranberry supreme, nutri mix, california fruit, youth mix, banana chips.

*Nueces::Rustidas o horneadas, necesitan ser certificadas como kosher.

*Vegetales secos o deshidratados: todos los vegetales que son simplemente vegetales y vienen embolsados son kasher para Pesaj.

*Leche en polvo: Alba y Carnation non fat drymilk (non jalab Israel).

- *Extractos: cualquiera, todos los alcoholes son sintéticos.
- *Papas fritas congeladas: cualquiera cocinadas en aceite y sal solamente.
- *Jugo de frutas: cualquiera que sea 100% natural. Jugo de uva necesita supervisión sin excepciones, tanto para Pesaj como para todo el año.
- *Guefilte fish: debe tener supervisión y certificación kasher para Pesaj.
- *Hojas de parra (hojas de olivo): tienen que ser 100% hojas de parra sin vinagre.
- *Chicle: cualquiera que sea kasher durante todo el año.
- *Miel: cualquiera q sea 100% pura.
- *Helado: la mayoría en diferentes sabores de diferentes marcas. Preguntar a su rabino para especificaciones. No es jalab Israel.
- *Mezclas para iced tea: Lipton's sugar sweetened; natural lemon decaff and plain, natural brew tea and lemonade, natural lemon, natural peach.
- *Mermeladas, jaleas y preserves: las siguientes 100% mermeladas son kasher, Polaner apricot, orange marmalade, cherry, red raspberry, sedles raspberry, strawberry, grapes. Jaleas, season apricot, chery, grape, orange, red raspberry. Farm flavor, strawberry, sweet orange, alpine mint, spicy cinnamon, wild chery.
- *Jello: solo aquellas que dicen kasher para Pesaj.
- *Ketchup: Hunts, Heinz.
- *Substituto de huevos: Kineret light and tasty es permitido durante todo el año y tiene certificación UO-P.
- *Leche lactid: comprar antes de Pesaj, no es Jalab Israel.
- *Licores, whiskey, etc. necesitan certificación kasher para Pesaj.
- * Lipo 6 negro para la dieta kosher para Pesaj
- *Miel de maple: Aunt jemaima rich maple taste original butter lite and lite.
- *Margarina: cualquiera parve todo el año.
- *Quinoa: permitida ya que no es derivada de los 5 granos que forman kitniot para los que cuidan.
- *Mayonesa: Hellman's regulas, low fat y light.
- *Medicinas: cualquier tipo de cápsula o tableta y cualquier liquido o jarabe no dulcificado.
- *Matza: de preferencia matza shemura o matza de 18 minutos.
- *Mostaza: French's classic yellow, Dijon hearty deli brown, Gouldens spicy brown.
- *Leche: cualquiera comprada antes de Pesaj de preferencia. (leche de chocolate, leche simple, leche en polvo, carnation, etc.)
- *Leche de soya: cualquiera
- *Néctares: Heart's delight sabor chabacano, durazno y pera.
- *Nueces: cualquier nuez cruda en cáscara que no contenga aditivos son kasher para Pesaj. Las nueces tostadas y saladas generalmente son mezcladas con harina y sal, así que hay que tener cuidado al comprarlas.
- *Noodles: deben ser kasher para Pesaj, hay varias marcas que no contienen harina de

granos. (ancient harvest quinoa elbows, garden pagodas rice spaguetti, stylecorn spaguetti style entre otras)

*Aceites y derivados: cualquiera 100% vegetal o de olivo que sean kasher todo el año, crisco-plain, butter flavor, corn canola and puritan oil. Mazola premium, etc.

*Crema de cacahuete: tiene uno que abrir un frasco nuevo, Skippy roasted honey nut, creamy and super chunky, Jiff creamy, extra crunchy.

*Peanut chews: Goldenberg's

*Vegetales y frutas peladas: permitido para hoteles, catering, restaurantes y personas individuales comprar papas y manzanas peladas, lechugas ralladas, etc.

*Especias y condimentos: cualquiera que sean kasher todo el año, para las personas que cuidan kitniot, comprar solo las que especifican sin kitniot.

*Pepinillos (pickels): Heinz hamburger dill chips, sweet cucumber slices, sweet mixed pickles and sweet gherkins.

*Palomitas: para aquellos que comen maíz, Pop secret butter light, Orville, redenbacher natural, Light, butter. Jiffy popcorn butter light, Herrs, Bachoran plain or light.

*Potatoe chips: cualquiera hecha de papas enteras, cualquiera que sea kasher durante todo el año, Wise, natural or lightly salted, no salt added, plain, ridges herrs, natural or lightly salted. Pringles o cualquiera de ese tipo no están permitidos ya que utilizan fécula de trigo. Ninguna marca que utilicen potatoe flakes.

*Fécula de papa: cualquiera que sea kasher.

*Potatoe sticks: French's original.

*Arroz: las siguientes marcas se encontraron ser las mas limpias, Goya plain white rice, Uncle Ben's plain, instant brown and white, Carolina plain white and brown, River plain white or brown rice, Lundberg all mixes of brown rice. La costumbre es checar el arroz tres veces solo en caso de que se puedan encontrar otros granos.

*Rice cakes: Shefa co. Sesame and lightly salted, KoyHljiki no salt, Dulse no salt, plain lightly salted, Mollet lightly salted, Nori no salt. Checar que no contengan harina.

*Rice Dream: carob, vanilla & original brown rice, Organic enriched original vanilla en chocolate.

*Aderezo para ensaladas: Hellman's one step.

*Salmón: las marcas kasher. O cualquiera fresco, al igual que cualquier pescado que sea kasher durante todo el año.

*Sodas, seltzer, club sodas: cualquier marca comercial incluyendo marca propia y marcas grandes. Cualquier bebida carbonada que no contenga malta en la mezcla.

*Sopas: cualquiera kasher para Pesaj.

*Sour cream: cualquiera kasher todo el año.

*Azucares y substitutos: cualquiera. A excepción de azúcar glass.

*Soy sauce: Lachoy plain and light.

*Soy spread: Soya Kaas cream cheese style.

*Tartar sauce: Hellman's plain or light.

*Té: cualquiera

*Tofu: cualquiera que tengan supervisión OU son kasher pasa Pesaj.

*Tahine: cualquiera que sea 100% tahine.

*Tomatoe paste sauce, pure whole peeled, diced. Hunt's, Contadina y cualquier marca que sea kasher todo el año.

*Atún: Star kist, Bumble bee, cualquier marca que sea kasher durante el año. Algunos ashquenazim no lo consumen por la cuestión de kitniot. Pero en la costumbre sefaradí no afecta el producto.

*Vinagres: cualquiera que tenga supervisión durante todo el año.

*Whipped cream, cream toppings: Rich;s non dairy toppings and pre whipped toppings plain que sean kasher durante todo el año.

*Yogurt: cualquiera kasher durante todo el año.

*Vino: cualquiera kasher durante todo el año.

*Vino: es preferible no Mevushal pero si hay criadas atendiendo, el vino debe ser ocultado y cerrado bajo llave. Si se utiliza Mevushal no hay ningún problema en absoluto. Mevushal es cuando el vino esta pasteurizado a 170 grados farenheit y el volumen disminur un poco. Hay un rumor de que las botellas de vino deben ser cubiertas y no es asi.Si el vino es Kasher en una botella normal es bastante bien (pero el Shla HaKadosh tapaba el vino para el Kidush

*Vitaminas: deben ser kasher durante todo el año si es que son consumidas como suplementos alimenticios, si son consumidas por razones medicas esta permitido consumir incluso aquellas que no tienen supervisión, sin embargo la mayoría de las vitaminas son kasher independientemente.

Preparación de la cocina y sus utensilios

Las leyes de kashrut son vastas y controversiales ya que pueden variar dependiendo en costumbres. Idealmente uno debe de usar utensilios, platos, ollas, etc. especiales para Pesaj, sin embargo, debajo de ciertas condiciones algunos de los utensilios pueden ser kasherizados para Pesaj si uno lleva el proceso de kashrut adecuadamente. Utensilios de todo tipo, nuevos o viejos adquiridos de un no judío necesitan Tevila después de haberlos hecho kasher para Pesaj. El proceso de kashrut para utensilios puede ser algo complejo, es recomendable que si uno va a hacer kasher sus utensilio que contacten a una autoridad rabínica. Cualquier utensilio, plato, refractario, olla, etc. Que no son especialmente para Pesaj deben ser guardados durante Pesaj, uno no necesita vender sus pertenencia a un no judío con su jametz, simplemente uno debe de guardarlos. Si uno decide vender todas sus pertenencias de la cocina a un no judío, uno debe hacer de nuevo Tevila a todos lo que uno haya vendido.

Un refractario de que se utilizo para rostizar, cocinar, hervir, etc. durante el año, absorbe partículas de jametz, el cual lo hace muy difícil o imposible de hacer kasher.

Hay 4 resonés principales, 1. si jametz fue rostizado, barbecue, u horneado sin líquidos. 2. Si jametz fue cocinado con líquidos dentro del refractario. 3. Si jametz se dejó dentro del refractario por más de 24 horas. 4. Si jametz fuerte se dejó en el refractario por más de 20 min. Incluso para los ashquenazim, refractarios de vidrio no son aceptados para Pesaj si se utilizó para jametz caliente durante el año.

Principios de kashering para Pesaj

La preparación de la cocina y todos sus utensilios deben de ser terminada de preferencia no después de las 10:30 AM en la mañana de Pesaj. Si uno necesita hacer kashering a algún utensilio, debe de ser hecho por medio de las maneras más estrictas, si uno debe de hacer kashering durante Pesaj, uno simplemente lo puede hacer por medio de la torcha. Las dos maneras más comunes de hacer kashering son: Hagalá y Leebun. Todos los utensilios que se vayan a kasherizar deben de estar completamente limpios, lavados con agua y jabón y secarlos. Uno debe de esperar 24 hrs. Antes de poder hacer cualquier tipo de Hagalá o Leebun.

Hagalá (purgar): se puede hacer a cualquier utensilio utilizado con comida o líquidos calientes. Uno pone a hervir una olla suficientemente grande para poder sumergir todo el utensilio no importa cuán grande sea. Se le añade un poco de cenizas o arena en el agua para disolver el sabor de cualquier residuo en los utensilios. Uno debe de enjuagar lo que este kasherizando inmediatamente con agua fría.

Si uno esta kasherizando sus utensilios de carne, uno debe de utilizar una olla de carne, al igual que sí uno esta kasherizando los utensilios de leche uno debe de utilizar una olla de leche. Si uno necesita cambiar el agua durante el proceso si es que esta se llega a ver muy sucia, uno debe de repetir el primer paso. Cuando uno hace Hagalá, el utensilio debe de estar completamente sumergido por lo menos tres segundos con el agua en fuerte ebullición.

Leebun (quemado con torcha): este proceso se utiliza en utensilios demasiado grandes para sumergir en agua y utensilios que no se hayan utilizado con ningún líquido.

Cualquier utensilio que vaya a ser kasherizado para Pesaj, uno debe de lavarlo con agua y jabón, removiendo cualquier partícula o suciedad, oxidación, etc. Y esperar 24hrs. Antes de hacer la Hagalá.

Todos los utensilios deben de ser arduamente lavados con agua y jabón. Cuando los utensilios tengan rupturas, tengan rajadas o tengan grietas, espacios etc. Uno debe de hacer el mayor esfuerzo para limpiar arduamente todos estos espacios y rajaduras.

Uno no dice ninguna Berajá durante el proceso.

Plásticos, vajillas “china” muy caras o especiales, y cualquier refractario el cual se pueda llegar a arruinar en el proceso de Hagalá o leebun no se recomienda kasherizar para Pesaj.

Vajillas finas “China”: estas vajillas se pueden kasherizar por medio de Hagalá, si esta no es posible se le puede hechar agua hirviendo por encima rectificando que todas las áreas y superficies estén cubiertas luego enjuagar con agua fría.

Dentaduras postizas, retenedores, guardas: todos estos se deben de cepillar arduamente antes de que jametz sea prohibido.

Mesas y superficies: se deben de lavar arduamente con agua y jabón poniendo especial atención a las separaciones, dentaduras y recovecos, después se le hecha agua hirviendo a la superficie y se enjuaga. Para mesas en las cuales uno va a utilizar un mantel uno debe simplemente de lavar con agua y jabón y enjuagar bien.

Tablas de picar: si son de madera y uno no las utiliza para cortar nada caliente, solo se deben lavar con agua y jabón. Si uno las utiliza con comida caliente, uno debe de hacerles Hagalá, si las tablas son de plástico y no se les puede hacer Hagalá, se recomienda comprar nuevas antes de la fiesta.

Los refractarios y utensilios hechos de Earthenware no son kasher para Pesaj, ya que por el tipo de material absorben jametz y no es posible de kasherizar. Un horno de piedra, puede ser kasherizado por medio de leebun.

Refrigeradores, congeladores, cafeteras, coolers, coladores, extractores de jugo y termos pueden ser kasherizados para Pesaj simplemente limpiándolos arduamente. Lavaplatos se pueden kasherizar por medio de lavado arduo seguido por el ciclo más caliente que tenga la máquina en estado vacío.

Pirex y vidrio: cualquier tipo de vidrio claro u oscuro pueden ser utilizados en Pesaj si uno los lavo arduamente ya que estos no absorben ningún tipo de partículas. Utensilios de vidrio que tienen diseños en la parte de afuera, pueden ser preparados para Pesaj. Marcas como Corning ware, Pyrex y Corelle, pueden ser preparados para Pesaj. Las bases de metal para refractarios normalmente son elaborados con aluminios, pero como estos normalmente no tocan la comida, no necesitan kasherizarse. Lo ideal es lavar todos los platos y refractarios con agua y jabón y no utilizarlos en las siguientes 24 horas.

Ollas: para kasherizar las ollas uno debe de sumergirlas completamente incluyendo las agarraderas, si esta es demasiado grande para hacerse en un solo paso, uno puede hacerlo por secciones, si uno esta utilizando pinzas, uno debe de dejar la olla sumergirse por si misma por unos cuantos segundos. Si la olla es demasiado grande

para poderse poner dentro de otra olla incluso parcialmente, uno debe de llenar la olla lo mas que se pueda y ponerla a hervir arduamente, luego cubrirla con una tapa por 30 segundos. Para estufas con gas, la ebullición del agua puede llegar a apagar el gas. Enjuagar inmediatamente con agua fría. Todas las tapas deben ser sumergidas incluyendo las agarraderas, tornillos, empaques, alrededor de los tornillos, etc. Si uno no puede limpiar arduamente los empaques y tornillos, remojar con un poco de cloro para que así esta sección sea incomible y así se anula el jametz y después procesar a hacer Hagalá. Hay un método diferente para kasherizar ollas, uno puede limpiarlas arduamente y ponerlas dentro del horno por 30 minutos en la temperatura mas caliente.

Hornos, racks y piezas de metal: normalmente estas piezas normalmente se utilizan dentro del horno, así que no se les puede hacer Hagalá, la manera de kasherizarlos seria lavar con agua y jabón y meter al horno durante 1 hora en la a temperatura más alta. Sartenes y sartenes de teflón pueden ser kasherizados así también.

Cubiertos de plata, acero inoxidable y oro: se pueden kasherizar por medio de Hagalá, poniendo una red en la olla y dejando caer uno por uno, se puede dejar hasta 2 cubiertos si es que se dejaron caer por separado dejándolos sumergidos unos cuantos segundos enjuagándolos de la misma manera. Otro método es enlazar uno por uno con un hilo, y dejarlos caer uno por uno sacando todo el hilo junto y enjuagando con agua fría. Si los cubiertos tienes diseños y áreas difíciles de limpiar verter un poco de cloro sobre ellos y lavar con agua y jabón antes de hacerles Hagalá.

Licadoras, food processor, batidoras, kitchen aids, etc.: todos estos aparatos si es que han sido usados con comida caliente, uno debe de lavarlos con agua y jabón y hacer Hagalá, aquellas partes complicadas de alcanzar deben de ser lavadas con un chorrillo de cloro, y luego hacerles Hagalá. Ralladores si estos han sido utilizados solo para cosas frías que no sean jametz, picosas o fuertes y penetrantes, uno puede simplemente lavarlo con mucha precaución y cuidado, pero generalmente se recomienda adquirir uno nuevo especial para Pesaj. Coladores de metal no son posibles de kasherizar para Pesaj, ya que es muy difícil limpiar cada pequeño orificio, el cual realmente nunca queda completamente limpio, así que si uno los necesita, debe de comprar nuevos y usarlos solo para Pesaj.

Lavaderos: a estos hay que lavarlos con agua y jabón o comest si es posible, hervir agua y vaciarla alrededor del lavadero tratando de cubrir toda la superficie. Cualquier material ya sea enamel, porcelana, acero, etc. Debe de ser kasherizado.

Estufas, parrillas, etc.: los quemadores y parrillas se pueden kasherizar simplemente lavándolos bien con agua y jabón o cloro ya que cualquier residuo de comida que llega a tener contacto con estas partes se quema inmediatamente. La estufa hay que limpiarla bien, si el material de la estufa es enamel o metal, uno debe de ponerle

aluminio para que estas áreas queden cubiertas y se puedan utilizar como kasher para Pesaj. Sin embargo si la estufa es de electricidad las cuales normalmente usan Corning ware como base se les considera como vidrio y basta con limpiarlas arduamente.

Tupperwares: la mayoría de estos son de plástico, por lo tanto, si uno no puede meterlos en agua hirviendo(Hagalá) uno debe de utilizar tupperwares nuevos.

Manteles, servilletas: se puede utilizar cualquiera que se usa durante el año lavándolas bien antes de ser utilizadas.

Utensilios de madera, plástico y hule: por ejemplo, espátulas, guantes de plástico, cucharas de servir, bowls, etc., pueden ser kasherizados por medio de Hagalá, seguir el procedimiento como el de los cubiertos. Marcas como Corian, Granorex, Melmac pueden ser kasherizadas por medio de Hagalá.

Que es Tevila?

Tevila es el proceso en el cual purificamos nuestro utensilio, platos y cualquier cosa que se vaya a comer o cocinar en ellos, el principio básicamente es el mismo que la Tevila para el cuerpo humano, simplemente es purificar y elevar el sentido espiritual de todo lo que somos. La mikva (establecimiento en el cual uno hace la Tevila) debe de contener por lo menos 360 litros de agua pura, es decir agua de lluvia, río mar que no este contenida en un recipiente o vasija. Uno puede utilizar el agua del mar o río si uno no tiene una mikva cerca. El proceso es sumergir completamente cada pieza en la mikva. Mientras uno sumerge la pieza uno dice la siguiente berajá: “ Baruj Ata Adonai, Eloheinu, Melej, ha Olam, Asher Kidishanu be Mitzvotav ve Tzivanu al TEVILAT KELIM”. Si los utensilios no son nuevos, uno debe de hacerles Hagalá o Leebun antes de hacerles Tevila. Si los utensilios son nuevos, uno simplemente debe de hacerles Tevila. Plástico, madera o productos desechables como tupperwares no necesitan Tevila.

La preparación para la víspera de Pesaj

El Salmo “Mizmor letoda” no se recita desde la víspera de Pesaj hasta el final de Pesaj. Este rezo es una ofrenda de agradecimiento el cual se recita diariamente en simbolismo de la ofrenda que se llevaba diariamente al Templo Sagrado, esta ofrenda contiene jametz, así que no es posible ofrecerse durante Pesaj.

Todo jametz debe de ser eliminado alrededor de las 10:00 AM, incluyendo cualquier utensilio o refractario. La casa debe de barrerse los bolsillos chocarse y todas las sobras de jametz incluyendo las 10 piezas de pan que se dejaron envueltas para Bedikat jametz se deben de quemar.

Las preparaciones para Yom Tov comienzan con todos los manjares en honor a Yom Tov como si fuese Shabbat. Uno debe de checar cuidadosamente cada hoja de lechuga para el Seder (al igual que todo el año) para asegurarse que no tenga animalitos.

Desde la mitad del día de erev Pesaj uno se debe de abstener de trabajar en cualquier forma que es prohibida durante Jol ha Moed.

Si uno planea cortarse el cabello o las uñas, estas deben ser cortadas antes del medio día, si a uno se le olvida, puede ser cortado después del medio día.

En orden de tener apetito para la matza, esta prohibido consumir matza en Erev Pesaj, solo matza ashira es permitida. Dos horas antes de la puesta del sol uno debe de abstenerse de comer cualquier tipo de matza.

La mesa para el Seder debe estar lista antes que los hombres se vayan al Templo a rezar Arvit. Y a su regreso uno debe de estar listo para festejar con gran alegría el Seder de Pesaj.



בד"צ

WCRC

WEST COAST RABINATO Tribunal de Justicia - de Beverly Hills. BET DIN- Rabino Gabriel Cohen Rav "D

331 N. ALTA VISTA BLVD. L.A, CA 90036 (323) 855-1195 FAX (323) 933-3686

Contrato para la venta de Jametz

Yo, _____, autorizo al Rabino Gabriel Cohen Rav"d o cualquier persona a la cual el designe para vender mi Jametz y, o cualquier mezclas en las cuales pueda contener Jametz el cual pueda estar presente en mi casa o lugar de trabajo el cual tenga yo o no conocimiento de este en acuerdo con la ley judía, así como cualquier producto o mezcla que este dentro de mis posesiones incluyendo las que puedan llegar a aparecer o llegar a mi durante la fiesta de Pesaj vendiéndoselas a un no judío. El jametz que se venderá consiste de: _____

También autorizo al Rabino Gabriel Cohen Rav"d o cualquier persona a la cual el designe para rentar o vender el lugar donde el los productos antes mencionados están localizados. Las llaves de las locaciones mencionadas anterior mente pueden ser encontradas en: _____. El comprador tendra acceso al jametz o mezclas antes mencionadas compradas por el. El valor estimado de todas las posesiones de jametz antes mencionadas es de _____ Dólares. Esta transacción será efectiva por cualquier ley judía o civil antes del tiempo de Issur (transgresión al tiempo permitido para tener jametz en su posesión). Es entendido por mi parte que por el tiempo de Pesaj estas posesiones no son para mi beneficio ni propiedad.

Nombre y firma _____

Fecha _____