

CURSO SOBRE LA COCINA *KASHER*

El Mapa para la Cocina Kashner

www.shuljanaruj.com

© Judaicasite

La reproducción del texto queda prohibida , salvo expreso consentimiento del propietario del sitio
www.shuljanaruj.com

Problemas comunes que
suelen aparecer , cuando
se observa el *Kashrut*

MAPA PARA LA COCINA KASHER

BS"D

CUANDO SE USO LA CUCHARA EQUIVOCADA

SI LA
CUCHARA Y LA
OLLA , SOLO
HUBIERAN
SIDO USADAS
PARA COMIDA
PARVE ,
(Neutral) EN EL
TERMINO DE
LAS ULTIMAS
24 HORAS ,
TODO QUEDA
"Kasher"



Si ambas , o sea , la
cuchara y la olla ,
hubieran sido usadas
con alimentos
"Calientes" * , en el
término de las últimas
24 horas , lo ahora
cocinado , se vuelve en
"NO KASHER" , y tanto
la cuchara , como la
olla , tendrán que ser
reconvertidas en
Kasher , salvo que la
cantidad de comida
contenida en la olla ,
sea 60 veces mayor ,
que el volumen de la
cuchara . En ese caso ,
sólo se requiere hacer
"Kasher" , a la cuchara.

Quando se usa la misma piletta o
lavabo , tanto para utensilios lácteos ,
como para la vajilla destinada a la
carne , se deberá poner un estante
enrejado en el fondo de la piletta . Si
se hubieran lavado vajillas
mezcladas , por accidente , (o se
hubieran caído sobre el estante),
quedarán *Kasher* , salvo que no
hubieran comestibles en el fondo .

DOS OLLAS QUE SE TOCAN CUANDO ESTAN SOBRE LA HORNALLA

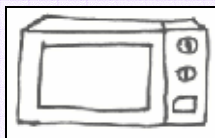


Una no causará que la otra
quede prohibida , salvo que se
haya traspasado una cantidad
de líquido significativo , de una
a la otra , al conectarse entre
si . Hay que tener en cuenta ,
que cualquier cantidad de
líquido de carne (sopa, jugo ,
etc.), o bien leche , causará
que la cacerola destinada al
uso opuesto , se torne en NO
Kasher

EL CORTE O PICADO
DE UNA CEBOLLA CON
UN CUCHILLO LACTEO
convierte a la cebolla
en láctea . No se puede
comer esa cebolla
después de comer
carne o sus derivados .
El hecho de agregar
esa cebolla a la carne ,
torna a la comida en
prohibida. **



HORNO A MICROONDAS

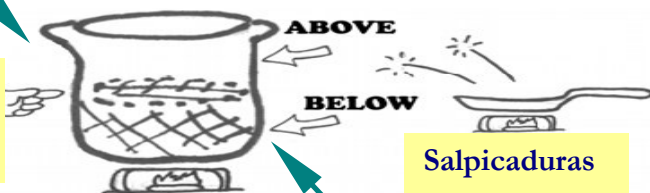


Destine su horno a microondas sólo para un mismo tipo de comida , o de carne , o para lácteos . Cubra la comida del tipo OPUESTO , antes de calentarla . Si la comida hubiera sido calentada sin cubrirla , el vapor proveniente de la misma , impregnará a las paredes del hornillo , y eso tornará a la comida en prohibida . Esto es especialmente cierto si en las últimas 24 horas se calentaron lácteos , y carne o sus derivados , humedeciendo a las paredes con sus vapores , y también es cierto en el caso en el caso de que el horno estuviera sucio .

Salpicaduras y derrames

Arriba de la línea

Línea de la comida



debajo de la línea

EL USO DEL MISMO HORNO PARA CARNE Y LACTEOS

Determine que su horno está destinado sólo para un mismo tipo de comida .

Se prohíbe hornear al tipo opuesto de alimentos , a causa de que los vapores o salpicaduras y derrames posibles , impregnan las paredes . En tal caso , el horno debe ser reconvertido en Kashé , y especialmente si ello ocurrió en el término de las últimas 24 horas , y el derrame ocurrió en la misma zona .



Si se hornea pan en un horno LIMPIO , que se usa para la carne , el Pan podrá ser consumido con leche .

Si lo derramado , o las salpicaduras , caen por debajo de la línea de la comida , se requiere un volumen de 60 veces lo salpicado , para que se invalide o anule . Si la comida se derrama por encima de esa línea , se requiere 60x61 menos una fracción . Si el accidente ocurriere muy próximo al *Shabat* , se puede volcar la comida por el otro lado . De todos modos , habrá que proceder a tratar la olla , para tornarla nuevamente en *Kasher* .



Si el volumen de lo contenido en la olla , es de 60 veces , el volumen de lo derramado o salpicado , la comida queda *Kasher* , pero la capa superior - el tope de la misma , **NO** . Si la olla NO HIERVE , sólo el tope es considerado como NO KASHER , pero la comida es aceptada como *Kasher* , e incluso si no hubieran 60 partes contra lo derramado .

Salpicaduras y
derrames



SARTENES

Las sartenes de Teflón , NO pueden ser vueltas *Kasher* , si fueron utilizadas para freír comida NO *Kasher* , o algo lácteo y algo de carne , con una diferencia menor que 24 horas , una fritura de la otra . Otros tipos de sartenes , deberán ser tratadas para que sean *Kasher* , exponiéndolas al fuego directo .

No obstante , si hubieran pasado más de 24 horas entre el uso de la carne y el de la leche , también una sartén de Teflón , podrá ser depurada y vuelta *Kasher* , por medio de la inmersión en agua hirviendo

Hornito Eléctrico (Toaster Oven)

Se ha de destinar el horno eléctrico para su uso con carne , o para con lácteos . La mayor parte de estos tipos de hornos , son de difícil limpieza , de lo que se deduce que cualquier comida que se caliente o hornee , absorberá los gustos remanentes de la comida impregnados por todos lados .



* Comida caliente , es la considerada por encima de los 43°C (110 °F) de temperatura .

** Si se tiene la certeza que ese cuchillo nunca fue usado con lácteos calientes , se podría llegar a ser flexible y considerado en la cuestión . Caso contrario , se recomendaría consultar con el Rav , para tratar de no derrochar esa comida del todo .

Este mapa y sus ilustraciones deben ser usados JUNTO con las demás lecciones – *Shiurim* – de la Cocina Kasher (24) . No ha de ser destinado para la fijación de la *Halajá* . Y como siempre , cualquier duda será presentada a las Autoridades Rabínicas .