

Asamblea Rabínica, Comité de Leyes y Estándares

Recomendaciones del Subcomité de Kashrut, para Pesaj 5780, en concordancia con COVID-19

Estimados amigos, además está decir que este año Pesaj nos va a presentar desafíos nuevos y complicados relacionados con todas las observancias de este Jag. En esta actualización, les ofrecemos una guía para lidiar con el efecto de COVID-19.

Les vamos a brindar a continuación algunas sugerencias de alternativas, que permanecen dentro de una interpretación razonable de la Ley Judía y estos tiempos sin precedentes que estamos viviendo.

Seder:

Este año, la mayoría de nosotros tenemos la orden de permanecer en casa. Esto presenta desafíos importantes tanto como para la tradición familiar de celebrar un Seder de Pesaj numeroso, así como también para los sederim comunitarios. Sentimos que, considerando la ley judía (que sin lugar a duda incluye la preocupación por la salud pública establecida por autoridades médicas y civiles) estas directivas deben cumplirse. No tomamos esta decisión a la ligera, ya que somos conscientes de lo emocionalmente significativo que es el Seder rodeados de familiares, amigos y tantas personas como sea posible sentadas en nuestra mesa. Dios mediante, estos pequeños e individuales sederim no serán necesarios en el futuro. Pero son necesarios este año, así que, por favor, quédense en sus casas.

También reconocemos que la preocupación emocional, tiene un rol activo en el proceso halájico. Así como el concepto de Agmat Nefesh (ansiedad) permite prepararse para el ayuno de Iom Kipur, mientras es Iom Kipur, también veremos a comunidades e individuos adaptarse para cumplir con las necesidades emocionales de la vida judía. Debemos asegurarnos de que estamos en contacto y les proveemos opciones razonables a aquellos que no pueden celebrar su propio Seder y a nuestros familiares y amigos que viven lejos y especialmente a los mayores y enfermos en nuestras comunidades. Durante esta crisis, la más importante de nuestras preocupaciones es cumplir con “Ve ahavta le reaja camoja” (Amar al prójimo como a uno mismo). Esto podría significar, para este año, que muchos de nosotros extenderemos nuestra observancia usual de Iom Tov para incluir a tantos prójimos como podamos, manteniendo presentes las directivas cívicas y médicas para limitar los sederim sólo a las personas que viven en nuestras casas.

Dado que surgen diferentes prácticas en diferentes comunidades, recordemos tratarnos los unos a los otros tan amablemente como sea posible, y que juzgue sólo Él Único que está imbuido con la cantidad de compasión para hacerlo siempre con amor.

Consejos para tener en cuenta cuando compremos comida para el seder:

Matzá: estamos obligados a no consumir jametz durante Pesaj, pero la obligación de comer matzá, sólo se limita a la primera/segunda noche. Por lo tanto, las comunidades deben asegurarse de que, cada casa tenga al menos la matzá suficiente para que cada persona cumpla con la obligación de comer matzá en el (cada) seder. Básicamente una pieza de matzá por persona por seder.

Karpas: Puede ser cualquier vegetal (en Israel es común usar papa hervida)

Maror: Si no se consigue rábano picante, alentemos a las personas a encontrar algún vegetal que les cause lágrimas al consumirlo crudo: ajíes picantes, jengibre fresco, semillas de mostaza, limón crudo. En Israel, comúnmente se usa lechuga romana.

Huevo y Hueso Asado en el Plato del Seder: Una remolacha asada y arroz (si se consumen legumbres) en lugar del hueso y el huevo (Pesajim 114b)

Kasherizar/Limpiar:

Este puede ser un área en la que no haya que cambiar demasiado. Las instrucciones están en la Guía de Pesaj de la CJLS. La limpieza este año podría resultar algo más difícil ya que muchos de nosotros hemos estado viviendo en nuestras casas de una manera diferente a la habitual. Pero la regla general es: los lugares deben ser revisados cuidadosamente y limpiados específicamente de jametz sólo si es un lugar en el que normalmente se consume y cocina jametz. Incluso, la prohibición de poseer y ver jametz sólo se aplica específicamente a cantidades de jametz puro que son al menos del tamaño de una aceituna (kazait). Aprovechamos para recordarles que la suciedad no es jametz.

Eliminación/Bitul y Bitul:

Es una mitzvá buscar y eliminar el jametz. Si debido a las condiciones de aislamiento, este año es inusualmente difícil la limpieza, es válido recordar que al final del proceso renunciamos a “todo el jametz, lo haya visto o no”. Si la limpieza es suficiente para protegernos del contacto obvio con jametz, podemos confiar en la fórmula de bitul (renuncia) (ver detalle en Hagadot o en la web del CJLS).

Venta de Jametz:

Hemos preparado un formulario online para que los residentes en América Latina nombren al rabino **Meir Szames** como agente de venta de jametz. Los dueños de almacenes y otros negocios que estarán abiertos durante Pesaj, no deberán completar el formulario, pero tienen que mandar un mail a meir@seminariorabinico.org.ar para arreglar la venta.

Limpiando/Kasherizando en el caso de ancianos/enfermos:

En estas casas, si hubiera una persona a cargo viviendo, se deberá proceder hasta donde sea posible de acuerdo con las directivas que aplican para todos. En el caso donde no hubiera una persona a cargo, los residentes deberán hacer lo mejor que puedan para remover el jametz de todas las superficies que serán usadas para preparar o consumir alimentos durante Pesaj. Estas superficies deberán ser limpiadas con productos de limpieza multiusos. De ser posible se deberá proceder de la misma manera con los estantes de la heladera. Si se va a usar el horno durante Pesaj, las paredes del horno deben ser limpiadas y se debe poner papel de aluminio entre el estante y la asadera.

En aquellas casas donde no se pudieran kasherizar la batería de cocina de la forma adecuada (debido a incapacidad física o preocupación con respecto a los elementos para calentar), recomendamos seleccionar algunos elementos para ser usados para cocinar para Pesaj y durante la festividad, limpiarlos bien y dejarlos sin usar por 24 horas (o al menos una noche). Mientras no tengas restos visibles de comida adheridos, son aceptables para preparar comida de Pesaj. La misma técnica se puede usar para los cubiertos y otra vajilla de superficie no porosa.

Compra de Comida:

Prioridades para la compra: Siendo que en 2015 el CJLS permitió formalmente a los ahshkenazim (que así lo decidieran) comer legumbres (kitniot), debido a la falta sin precedentes de alimentos, el CJLS alienta a todos a dejar de lado la costumbre ashkenazí de evitar legumbres (toda variedad de porotos y lentejas), maíz y arroz, aunque sea durante Pesaj 5780 (2020).

A continuación, se encuentran las instrucciones de “la mejor práctica” bajo circunstancias difíciles

Es importante resaltar que productos lácteos puros, sin saborizante (leche, yogurt, queso blanco, y quesos duros), frutas y verduras congeladas, legumbres envasadas y arroz, pueden ser compradas, como práctica habitual, con un heksher de un año antes de Pesaj. Esto no es una flexibilidad para tiempos difíciles, es la halaja normativa. Sólo si son comprados durante Pesaj, muchos de estos ítems deben tener el sello de Kasher de Pesaj.

En general, tendemos a ser estrictos en nuestras listas de productos aptos para Pesaj debido a la complejidad de certificar ciertos ítems. Este año, hemos simplemente confiado en nuestro conocimiento actual para disminuir la carga que todos sentimos, mientras que nos mantengamos dentro de la normativa de la Kashrut de Pesaj.

Este año, debido a las limitaciones de la disponibilidad de productos, y para evitar que la gente tenga que ir a muchos negocios, si no consiguiera algunos ítems Kasher de Pesaj, debido a COVID-19, esto es lo que puede hacer:

Alimentos que no requieren certificación de Kasher de Pesaj, independientemente de la fecha de compra:

- Bicarbonato de sodio
- Bicarbonato de sodio puro, sin aditivos
- Huevos
- Frutas y vegetales frescos (incluyendo envasados prelavados)
- Carne kasher fresca o congelada (que no sea carne picada)
- Nestea (normal y descafeinado)
- Té en hebras puro negro, verde o blanco
- Té en saquitos no saborizado
- Café común no saborizado
- Aceites de oliva (y otros aceites puros)
- Pescado fresco entero o sin vísceras
- Nueces pecanas enteras o en mitades
- Especias y frutos secos enteros
- Vino Kasher
- Manteca pura, salada o sin sal

La siguiente lista de productos es ideal que sean comprados antes de Pesaj, pero se podría extender, de ser necesario y basado en la falta de suministros y la probabilidad de producción antes de Pesaj, a ser comprados también en Jol Hamoed.

- Todos los jugos puros de fruta
- Pescado fileteado
- Fruta congelada (sin aditivos)
- Quesos comunes (sin sabor agregado)
- Sal no iodada
- Azúcar blanca pura (sin aditivos)
- Quínoa (sin otros ingredientes)

- Leche
- Vegetales congelados (debe revisarse que no tengan jametz antes de cocinarlos)
- Carne picada
- Leche común, sin saborizante de almendras, arroz, soja o cajú
- Queso crema sin saborizante con ingredientes derivados de la leche y crema, sal, estabilizadores (xanthan y/o algarroba y/o goma de guar)
- Yogurt natural con leche y bacteria (*Lactobacillus bulgáricus* y *Streptococcus thermopiles*).
- Atún enlatado, sólo con atún, agua o aceite, sal y pirofosfatos
- Jugo de arce 100% puro (“maple syrup”)
- Agave 100%
- Sal y pimienta molida
- Café descafeinado común (no saborizado)
- Margarina común supervisada
- Miel pura
- Frutas deshidratadas, ciruelas sólo sin sorbato de potasio

Kitniot (legumbres)

Kitniot frescas: maíz y porotos frescos (tales como los porotos en su vaina) pueden ser comprados antes y durante Pesaj, es decir, como cualquier otro vegetal fresco.

Kitniot secas: (legumbres, arroz y maíz) pueden ser adquiridos en bolsas o cajas y luego limpiados antes o durante Pesaj. Idealmente, no deberían ser comprados al por mayor debido a la posibilidad de que el canasto se haya usado previamente para jametz, y algunos gramos de jametz se podrían mezclar. Si no se hubiera podido examinar los porotos secos o el arroz antes de Pesaj, se debería hacer en Pesaj y tirar los pedazos de jametz que se encontraran, hecho esto, los kitniot en sí mismos se siguen pudiendo consumir.

Kitniot congelados crudos (maíz, porotos de soja, etc.): Se pueden comprar bolsas de kitniot congeladas sin heksher antes y durante (de ser necesario) Pesaj siempre y cuando se pueda determinar absolutamente que no se usó equipamiento compartido para su producción o que se examinó su contenido antes de Pesaj y descartaron los trozos de jametz. Incluso si no se examinó durante Pesaj, si se pueden remover los pedazos de jametz en Pesaj, los vegetales pueden consumirse.

Siempre requieren certificado de Kasher de Pesaj:

- Todos los productos horneados
- Farfalej
- Matzá
- Cualquier producto que contenga matzá
- Harina de matzá
- Comidas en base a matzá
- Tortas de Pesaj
- Todos los alimentos procesados congelados
- Caramelos
- Leche chocolatada
- Té de hierbas
- Helado

- Licores
- Gaseosas
- Vinagre
- Margarina

Otra forma de encontrar alimentos potencialmente aceptables sin la designación de Kasher de Pesaj, y solo durante las compras previas a Pesaj, es adquirir productos sin TACC y espelta certificados.

Por último, muchos de nosotros hemos abierto en nuestras casas productos sin jametz durante el año para cocinar. Si podemos asegurar o asumir con certeza que no fueron contaminados por jametz, o al menos en una cantidad irrelevante, este año es posible usar esos productos.