

# PESAJ 2020, 5780

VAAD HAKASHRUT COMUNIDAD AISH CHILE

## MANUAL Y LISTA DE PESAJ





## MENSAJE DE INTRODUCCIÓN

Querida comunidad,

Durante los últimos años hemos dedicado un gran esfuerzo para aumentar la cantidad de productos kosher disponibles en el mercado, y así poder facilitar el acceso a diversos productos para toda la comunidad.

Como todos los años, antes de Pesaj, tenemos el gran desafío de revisar especialmente los productos para garantizar que sean kosher le Pesaj. Este trabajo requiere dedicación y tiempo especial para hacer el debido estudio de cada ingrediente.

Baruj Hashem hemos logrado hacer crecer de a poco cada año esta lista.

Como parte de nuestra misión, queremos entregar cada vez más y nuevos servicios de kashrut para toda la comunidad y este año, hemos preparado esta revista especialmente para Pesaj que contiene información general de esta festividad y las halajot Ashkenazí y Sefaradí.

Debido a que hay una gran cantidad de halajot y costumbres, les pedimos que ante cualquier duda, consulten con su rabino.

Quiero agradecer especialmente a Daniel Sabah por todo el trabajo, tiempo y dedicación durante el año y especialmente para la elaboración de esta revista.

Esperamos que esta guía les sea de mucha utilidad y podamos contribuir al cumplimiento de la festividad de Pesaj.

¡Jag Pesaj Kasher veSemeaj!

Rab. Eliahu Tamim



# CALENDARIO DE PESAJ

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<b>06/04</b>	<b>07/04</b>	<b>08/04</b> ERUV TAVSHILIM	<b>09/04</b> YOM TOV PRIMER DÍA	<b>10/04</b> YOM TOV SEGUNDO DÍA	<b>11/04</b> SHABAT JOL HAMOED	<b>12/04</b> JOL HAMOED
		NOCHE DE PRIMER SEDER	NOCHE DE SEGUNDO SEDER	PRIMER DÍA DEL OMER	SEGUNDO DÍA DEL OMER	TERCER DÍA DEL OMER
		 VELAS 18:09	 VELAS 19:04	 VELAS 18:07	HADVALÁ 19:02	
<b>13/04</b> JOL HAMOED	<b>14/04</b> JOL HAMOED EREV YOM TOV	<b>15/04</b> YOM TOV SÉPTIMO DÍA	<b>16/04</b> YOM TOV OCTAVO DÍA	<b>17/04</b> EREV SHABAT	<b>18/04</b> SHABAT SHEMINÍ	<b>19/04</b>
CUARTO DÍA DEL OMER	QUINTO DÍA DEL OMER	SEXTO DÍA DEL OMER	SÉPTIMO DÍA DEL OMER	OCTAVO DÍA DEL OMER	NOVENO DÍA DEL OMER	DÉCIMO DÍA DEL OMER
	 VELAS 18:02	 VELAS 18:57	HADVALÁ 18:56	 VELAS 17:58	HADVALÁ 18:54	



# TIPO KASHERIZACION PARA PESAJ

## **KASHERIZACION POR MEDIO DE LIBUN**

Suspender su uso por 24 horas

Cuando un utensilio se usó en caliente con un alimento sólido (sin líquidos) el proceso de Kashेरización es por medio de libún jamur, el cual consiste en calentar el utensilio al rojo vivo.

Al ser este proceso difícil de llevar a cabo, no se deben usar estos utensilios en Pésaj, al menos que se caliente en un horno arriba de 400 grados.

Algunos de estos utensilios son las ollas y parrillas para asar o bandejas y rejillas de hornos.

## **KASHERIZACION POR MEDIO DE HAGALA**

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente se realizará kasherización de la siguiente forma:

- Suspender su uso por 24 horas
- Utensilios limpios por completo
- Introducirlos en agua hirviendo y dejarlos hasta que vuelva a hervir el agua, en caso de que el utensilio sea muy grande y no se pueda hacer hagala introduciendo el recipiente en una sola vez se puede meter por parte asegurándose que todo el recipiente haya tenido contacto con el agua caliente.
- Se acostumbra luego a sumergirlos en agua fría.

## **KASHERIZACION POR MEDIO DE IRUY**

Suspender su uso por 24 horas

Tirar agua hirviendo de un kli rishon en una superficie limpia.





# LISTA DE HAGALA

Aunque estas leyes permiten el uso de dichos utensilios para Pésaj, nuestros sabios recomiendan tener instrumentos de cocina designados exclusivamente para los días de Pésaj siempre que sea posible. A continuación, se describirán algunas normas de kasherizacion de los diferentes tipos de utensilios.

Dependerá del material del cuál esté hecho el utensilio para definir si puede o no pasar por el proceso de Hagala.

<b>MATERIAL</b>	<b>¿SE PUEDE HACER HAGALA ASHKENAZÍ?</b>	<b>¿SE PUEDE HACER HAGALA SEFARADÍ?</b>	<b>COMENTARIO</b>
Madera	Sí	Sí	Si la madera está agrietada no se le puede hacer hagala.
Metal	Sí	Sí	
Porcelana	No	No	
Plástico	Sí / Ver comentario	Sí	Existen opiniones que no lo permiten
Barro	No	No	
Vidrio	Ver comentario	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de vidrio que usaron durante el año sin hágala con previo lavado. Los ashkenazim si fueron usados o lavados en caliente no los utilizan aunque se les haga Hagala, pero si fue utilizado en frío se pueden dejar en agua fría por 3 días, cambiando el agua cada 24 horas.
Granito	Sí	Sí	
Acrílico	Sí	Sí	
Formica	Sí	Sí	
Cerámica	No	No	
Pyrex	Ver comentario	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de vidrio que usaron durante el año sin hagala. Los ashkenazim si fueron usados o lavados en caliente no los utilizan aunque se les haga Hagala, pero si fue utilizado en frío se pueden dejar en agua fría por 3 días, cambiando el agua cada 24 horas.
Teflón	Ver comentario	Sí	
			Si es un sartén siempre tiene que haber sido usado con abundante agua o aceite, si no es libum.



# KASHERIZACION

## HORNOS

- Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida, especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta
- Suspender su uso por 24 horas.
- Una vez que el horno esté limpio hay que dejarlo prendido a la temperatura más alta por dos horas.

## ENCIMERA (ASHKENAZI)

- Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida
- Suspender el uso de jametz por 24 horas.
- Rejillas: Prender la flama durante 20 ó 30 minutos y poner un sartén grande sobre ellas para que se expanda el calor. (Se recomienda cubrirla con alusa)
- Quemadores: sólo es necesario limpiarlos.
- Parte baja de la cocina (donde están los quemadores): Es necesario alusarlo

## ENCIMERA (SEFARADI)

- Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida
- Suspender el uso de jametz por 24 horas.
- Rejillas: Echarle agua hirviendo después de haberla limpiado por completo y prender la flama durante 20 ó 30 minutos y poner un sartén grande sobre ellas para que se expanda el calor.
- Quemadores: sólo es necesario limpiarlos.
- Parte baja de la cocina (donde están los quemadores): Echarle agua hirviendo después de haberla limpiado por completo y verter agua fría.

## ENCIMERA VITROCERAMICA (SEFARADI)

- Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida
- Suspender el uso de jametz por 24 horas.
- Echarle agua hirviendo y verter agua fría.
- Prenderlo a la temperatura más alta por 15 minutos

## ENCIMERA VITROCERAMICA (ASHKENAZI)

- Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida
- Suspender el uso de jametz por 24 horas.
- Echarle agua hirviendo y verter agua fría.
- Tapar las partes de la encimera que no se calientan con alusa

## CAMPANA EXTRACTORA

- Debe limpiarse



# KASHERIZACION

## LAVAJILLAS (SEFARADÍ)

- Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.
- Hacerlo lavado en caliente a profundidad.

## LAVAJILLAS (ASHKENAZI)

- Normalmente no se autoriza, en caso de gran necesidad consultar con su rabino

## LAVA PLATOS

- Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.
- Secarlo completamente.
- Verter en él agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes, hay que empezar por la parte de abajo. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.
- Verter agua fría

## CUBIERTA DE COCINA

(revisar si su material es kasherizable basándose en la tabla anterior)

- Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.
- Limpiarla por completo.
- Asegurarse de que esté seca.
- Verter sobre ella agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.

Nota: Si se teme que el agua pudiera dañar la cubierta, existe la opción de cubrirla completamente con plástico grueso (que no se rompa con facilidad), asegurándose de que no quede ningún líquido entre el plástico y la misma).

## TOALLAS, MANTELES, ETC

Los que se usan durante el año con jametz se pueden usar en Pesaj si se han lavado con jabón y agua caliente, incluso si las manchas no salen. Lo mismo se aplica a paños de cocina, baberos y delantales.

## REFIGERADOR Y CONGELADOR

Limpiarlo a profundidad

## MICROONDAS

- Suspender el uso por 24 horas.
- Limpiarlo completamente.
- Introducir un vaso de agua con jabón y calentarlo por un lapso a 10 minutos.
- Platos del microondas Ashkenazí no kasheriza





# TEBILAT KELIM

Con motivo de Pésaj muchas personas compran nuevos utensilios para la cocina, por lo que creemos oportuno ofrecer en este espacio algunos lineamientos generales acerca de la mitzvá de Tebilat Kelim; si desea mayores detalles, consulte con su rabino.

Artículos utilizados en la preparación o consumo de alimentos, que una vez fueron propiedad de un no judío y ahora son propiedad por un judío, debe someterse a una mikve antes de que puedan usarse.

La mitzvá consiste en sumergir un utensilio en una tebilá o en el mar (no en un lago o río) antes de ser utilizado. El utensilio deberá estar limpio de cualquier residuo (incluyendo etiquetas del fabricante y residuos del pegamento).

Los utensilios de metal y vidrio requieren tebilá con su respectiva berajá (bendición), los de porcelana y cerámica requieren tebilá sin braja, los utensilios de madera, plástico, piedra y barro no requieren tebilá.

El abrelatas y el destapador no requieren ser sumergidos en la tebilá.

Antes de sumergir los utensilios es necesario mojarse la mano con agua en la mikve y sostenerlos de manera que el agua entre en contacto con todo el utensilio La bendición para los utensilios es la siguiente:

“Baruj atá Ad--nai Eloh--enu Mélej Haolam asher kideshanu bemitzvotav vetzivanu al Tebilat kli” (Cuando se quiere sumergir solo un utensilio)

“Baruj atá Ad--nai Eloh--enu Mélej Haolam asher kideshanu bemitzvotav vetzivanu al Tebilat Kelim” ( Cuando se quiere sumergir más de un utensilio)

## PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE TEBILAT KELIM

### ¿EN EL CASO DE UNA BOTELLA SE LE PUEDE HACER TEBILÁ MIENTRAS ÉSTA ESTÁ CERRADA?

En el caso de botellas o parecido es necesario abrir la botella y permitir que se llene de agua completamente, esto es una ley general para todos los utensilios que el agua debe de tocar todas sus partes.

### ¿SI TENGO UN UTENSILIO MUY GRANDE PUEDO HACER TEBILÁ A LA MITAD Y DESPUÉS A LA OTRA MITAD?

Para Tebilát kelim a diferencia de Hagalá, es necesario que todo el utensilio este sumergido al mismo tiempo. De no hacerlo así, no sirvió la Tebilá.

### ¿LOS APARATOS ELECTRÓNICOS HAY QUE LLEVARLOS A LA MIKVE?

Los aparatos eléctricos si hay que llevarlos a la mikve, conviene dejarlos secar un tiempo para que se sequen antes de usarlos. Si le complica meterlo en la mikve, porque es muy grande o se puede dañar consultar con su Rabino.

Aparatos digitales consulte a su Rabino





# ¿QUÉ ES JAMETZ?

Jamets es cualquier sustancia fermentada, sólida o líquida, que proviene de uno de los siguientes 5 granos: trigo, centeno, espelta, cebada y avena. Estos son también los cinco granos de los cuales se elabora el pan común.

El proceso de fermentación no ocurre solamente con “la harina” de estos granos o con alimentos sólidos. La cerveza por ejemplo, se elabora a partir de granos de cebada que se ponen en remojo y se dejan fermentar. La cerveza (al igual que el whisky, y otras bebidas alcohólicas a base de granos) también es Jamets, aunque el grano nunca fue convertido en harina.

No todo lo que proviene de estos 5 granos es Jamets. De hecho la Matsá también debe ser elaborada a partir de uno de estos 5 granos, ya que la Matsá es un tipo de “pan”. En hebreo se llama “pan pobre” או לחם עוני, y, en español se llama “pan ácimo”, que significa, pan no fermentado.

La diferencia fundamental entre el pan y la Matsá es el tiempo. El pan y la Matsá se preparan con los mismos ingredientes básicos: harina y agua. Pero para preparar la Matsá, una vez que se mezcla la harina con el agua, no se puede dejar reposar la masa. Esta debe ser amasada y horneada en menos de 18 minutos. Ya que si se deja la masa inactiva por 18 minutos o más, desde el momento en que la harina entró en contacto con el agua, esa masa se considera fermentada. A esta fermentación se la llama en hebreo Jimuts, y al producto de esta fermentación se lo llama “Jamets”.

En todos los ejemplos mencionados anteriormente no hablamos aún de la levadura per sé, o en hebreo רואש, seor. La prohibición de Jamets incluye la prohibición del uso, y la posesión, de levadura. La levadura no es un elemento comestible, sino un aditivo. Hasta hace unas décadas atrás la levadura se elaboraba en casa. ¿Cómo? Mezclando harina y agua y dejando reposar esa masa por un periodo de 4- 5 días. Esa “masa” ácida y con olor a alcohol, que se conoce en español como “levadura natural” o también “masa madre”.





La mayoría de la costumbre Sefaradi es comer Kitniot, en cambio la Ashkenazí, es abstenerse del consumo de kiniot, pero no por considerarlo Jamets.

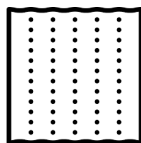
¿Cuál es la razón y el origen de la costumbre de prohibir granos, semillas y legumbres en Pésaj?

Tomemos como ejemplo el caso del arroz.

Es muy posible confundir el arroz con el trigo. Las espigas son muy parecidas. Los granos de arroz integral y trigo son del mismo color, al igual que la harina de arroz y la harina de trigo. Hay que tener en cuenta que hasta hace unos 40 o 50 años atrás los productos alimenticios no se vendían como hoy, envasados y en supermercados, sino que se vendían por peso en los mercados públicos. No era poco común entonces que si alguien compraba arroz encontrara luego granos de trigo mezclados con los granos de arroz. Ya que los granos de arroz (integral, enteros) y los granos de trigo se vendían en los mismos puestos del mercado, utilizando las mismas paletas y balanzas. Aparte, los campos donde el arroz se cosechaba solían estar cerca o dentro de los mismos campos donde se cosechaba el trigo. Era muy posible entonces que algún grano de trigo se mezclara con el arroz. Y como veremos más adelante, la prohibición de Jamets durante Pésaj es tan estricta que un solo grano de trigo transformaría a todo un plato de arroz en Jamets. De aquí la costumbre Ashkenazi de abstenerse del arroz y otras legumbres en Pésaj.

## MATZA

Hay diferentes tipos de Matsot, la Matsá regular, la Matsá Shemurá a máquina y la matza shemura a mano.



### MATZA REGULAR

La supervisión del proceso de elaboración de la Matsá normal comienza desde el momento que se produce la harina. Es necesario asegurarse, por ejemplo, que la harina se mantenga en un lugar seco (la humedad hace que la harina fermente o sea, que se haga Jamets). Además, se debe verificar que el agua que se utilizará para hacer la masa esté al nivel de temperatura ambiente, ya que si el agua está caliente, por ejemplo, aceleraría el proceso de fermentación. Una vez que se elabora la masa para la Matsá, ésta no puede ser desatendida. Cualquier trozo de masa que haya quedado desatendido, sin hornear, durante 18 minutos es Jamets, y si ese trozo de masa se mezcla con la masa de las Matsot, podría afectar la validez de toda la producción de Matsot.





## MATZA SHEMURA



Además de observarse todas las reglas para la elaboración de la Matsá regular, en la elaboración de la Matsá Shemurá la supervisión comienza desde que los granos de trigo son cosechados en los campos. Los granos, que se cosechan frescos, ante de que se sequen, se examinan cuidadosamente para asegurarse, por ejemplo, de que no haya ningún granos roto o partido, lo cual llevaría a una fermentación prematura.

En el caso de la Matsá Shemurá el grano se supervisa cuando se cosecha, mientras se transporta, y cuando se almacena, para asegurarse que esté a salvo de la humedad.

Todo este proceso adicional de supervisión implica una necesidad mayor de mano de obra, y es por eso que la Matsá Shemurá es sustancialmente más cara que la Matsá común.

Obviamente, tanto la Matsá regular como la Matsá Shemurá, son Kasher para Pésaj .



# ALIMENTOS PARA MASCOTAS



¿Qué debemos hacer para poder utilizar productos de mascotas en Pesaj?  
¿Podemos revisar los ingredientes y solo asegurarnos de comprar antes de Pesaj?

En Pesaj, una persona judía no puede comer, poseer u obtener beneficios del jametz, ni tampoco poseer comida con jametz para mascotas para alimentar a un animal (incluso si el animal pertenece a otra persona o no tiene dueño). Los judíos ashkenazi tienen la costumbre de no comer kitnios, pero pueden poseer y beneficiarse de ellos (Rama 453: 1 y Mishnah Berurah 453: 10). Si no hay alimentos certificados kosher Le Pesaj para mascotas, se tendría que leer cuidadosamente los ingredientes del producto para determinar si el producto contiene jametz (y muchos alimentos para mascotas, lo tienen). Lo que hay que fijarse en los ingredientes son:

1. Además de verificar los cinco granos de jametz (trigo, cebada, centeno, avena y espelta) también debe estar atento a la levadura de cerveza (un saborizante común, que es jametz), destiladores de granos de levadura seca (probablemente jametz), malta (un edulcorante a base de cebada), goma xantana (un espesante que puede fermentarse a partir de jametz), ácido ascórbico y otras palabras genéricas que pueden referirse a un ingrediente de jametz (por ejemplo, harina, gluten, almidón).
2. Muchas variedades de alimentos para animales contienen una multitud de vitaminas, minerales y aminoácidos, algunas de los cuales pueden ser jametz y no hay una forma realista para que un consumidor pueda determinar cuáles de ellos son problemáticos, sin embargo, las vitaminas comprenden un porcentaje tan pequeño de la comida animal que las vitaminas se anulan (Batel), por lo tanto, generalmente se acepta si es que el alimento se compró antes de Pesaj.
3. Algunos ingredientes comunes utilizados en alimentos para mascotas que no representan un problema de Pesaj son:
  - a. Carne, aves y productos pesqueros.
  - b. Verduras, como alfalfa, espárragos, betarraga y zanahorias.
  - c. Surtido de alimentos kitniot, como productos de maíz, lentejas, mijo, porotos verdes, arroz, maní, semillas de girasol y productos de soya.

De ninguna manera estos indicadores cubren todos los ingredientes utilizados en los alimentos para mascotas, y si tiene dudas lo mejor es preguntar a un Rabino sobre qué hacer.

También vale la pena señalar que a uno también se le prohíbe alimentar a un animal con basar be jalav (mezcla de carne y leche) en cualquier momento del año.





# VENTA DE JAMETZ

Durante el Yom Tov de Pesaj, comenzando desde Erev Pesaj, está prohibido comer o poseer jametz, ya que la Torá dice (Shemos 12:15): "El día anterior a Pesaj, eliminarás toda la levadura de tu casa". Jametz son alimentos hechos de uno o más de los cinco granos: trigo, cebada, centeno, avena o espelta. Ejemplos de tales artículos incluyen:

pan, galletas, fideos, cerveza, whisky y vinagre de grano. Incluso si un producto contiene solo un pequeño porcentaje de jametz, no puede ser comido ni estar en posesión de un judío durante Pesaj. Cualquier jametz que fuera propiedad por un judío durante Pesaj no puede beneficiarse incluso después de Pesaj.

Para observar esta ley, está permitido vender el jametz a un no judío antes de Pesaj y luego vuelva a comprarlo después de Pesaj.

Para asegurar que todos los requisitos legales, de acuerdo con la Torá y la ley secular, se cumplen, es costumbre delegar el poder a un rabino para que venda el jametz.

Es preferible nombrar a un rabino en persona, sin embargo, si esto es difícil, uno puede autorizar a un rabino usando el documento que manda Aish todo los años.



# ERUV TAVSHILIN

*Este año los primeros días de Iom Tov caen jueves y viernes, por lo tanto tenemos que hacer Eruv Tavshilin para poder cocinar para shabat*

Explicaremos brevemente de que se trata:

Una diferencia fundamental entre la observancia de Iom Tov y la observancia de Shabat es la concesión de ojel nefesh , preparación de alimentos en Iom Tov, la Torá nos permite cocinar, hornear y preparar alimentos en Iom Tov, para poder comer los alimentos preparados ese día de Iom Tov .

No está permitido preparar a partir de un día de Iom Tov para el segundo día de Iom Tov, esta prohibición se llama Hajaná, y consiste en preparar desde un día de Yom Tov al siguiente. Esto representa un problema cuando el segundo día de Yom Tov cae en Shabat o cuando shabat sigue una secuencia de dos días de Yomim Tovim . ¿Se puede preparar halajicamente comida en Iom Tov para el Shabat?

Para tratar este problema, nuestros rabinos instituyeron un procedimiento conocido como Eruv tavshilin. Eruv Tavshilin se prepara el miércoles en caso de que Yom Tov caiga los días jueves y viernes. O bien se prepara el jueves, si el primer día de Iom Tov es el viernes.

El procedimiento es el siguiente. En Erev Yom Tov (miércoles o jueves), el jefe de familia, o su designado, debe reservar un artículo horneado como pan o matza , y un artículo cocinado como carne, pescado o huevos (es decir, un alimento que sea comido junto con pan).

Cada artículo debe tener al menos el tamaño de un kezai, Él o ella debería recitar la bendición de:

**Baruj atá, Ado-náy , elo-héinu mélej ha olam, asher kideshanu bemitzvotáv, vetzivánu al mitzva eruv.**

**Bendito seas, el Señor nuestro Dios, Rey del universo, que nos santificó con sus mandamientos y nos ordenó en la mitzvá de eruv.**

**Esta brajá la encuentras en el sidur.**

Esta proclamación establece que los artículos cocinados y horneados deberían permitirnos continuar horneando, cocinando, encendiendo una llama de un fuego existente y haciendo todos los preparativos necesarios desde Yom Tov hasta Shabat.

Una vez hecho, el eruv cubre a todos los miembros del hogar e invitados.

Los alimentos reservados para el eruv deben guardarse y pueden comerse en Shabat .

Si uno olvidó hacer un eruv tavshilin, debe consultar a una autoridad Rabínica competente para obtener más instrucciones.





# LISTA DE PESAJ 5780 (2020)

Estimados, les enviamos la lista de los productos Kosher de Pesaj 5780 (2020). Como todos los años la lista ha sido revisada producto por producto y hemos verificado cada uno de los ingredientes de los mismos, trabajando en conjunto con rabinos expertos en kashrut en EE.UU

Esta lista es sólo informativa, los integrantes de cada comunidad deben guiarse por los dictámenes de sus Rabinos. En la medida de lo posible se recomienda consumir productos con hejsher Kosher LePesaj.

La lista sólo contiene productos alimenticios, para la utilización de productos no comestibles se debe consultar con los Rabinos de cada comunidad.

- Hay que fijarse muy bien que la matzá que se compra sea Kosher le Pesaj con un hejsher aceptable
- En los Vinos hay que fijarse que sean Kosher para Pesaj porque hay algunos que no son aptos para Pesaj.
- Los productos que están en la lista y sale en su etiqueta "puede contener gluten", si se puede consumir igual en Pesaj.



# LISTA DE PESAJ ASHKENAZÍ 2020

## ABARROTES



Con \* son los que deben ser comprados antes de Pesaj (o fijarse que hayan sido producidos antes de Pesaj).

- Aceite de pepita de uva marca Borges con hejsher OU
- Aceite de pepita de uva marca Olitalia con Hejsher OU
- Aceite de oliva extravirgen con hejsher
- Aceite de coco extra virgen con Hejsher
- Azúcar granulada blanca (no azúcar flor)\*
- Café puro
- Café Instantáneo puro\*
- Endulzante Dul – suc tradicional con sacarina\*
- Especies enteras puras (se debe revisar que no hay materias extrañas mezcladas)
- Especies puras molidas sin aditivos\*
- Huevos\*
- Té normal y Te de Hierbas puras no saborizadas (fijarse en los ingredientes)
- Mermelada Pucara\* Todos los sabores
- Quinoa: se acepta con la siguiente condición: se debe inspeccionar cuidadosamente a mano antes de Pesaj. Esto se hace esparciéndola en un plato o tablero y comprobando que no hay otros granos o materias extrañas mezcladas con la quinoa. \*
- Sal sin sabores (por ejemplo Sal Lobos normal y Biosal light) \*
- Vinagre de manzana Traverso o Líder \*





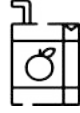
# LISTA DE PESAJ ASHKENAZÍ 2020

## BEBIDAS ALCOHOLICAS



- Tequila El Jumador Blanco (México)
- Tequila Herradura Reposado (México)
- Vino kasher le Pesaj

## BEBIDAS, JUGOS, LIQUIDOS



- Agua Mineral o purificada con o sin gas
- Almondmilk (bebida de almendra) Livingjuice
- Coca Cola Normal \*
- Jugo Watts:
- Jugo Exprimido Naranja
- Jugo Citric (Solo en Tetra Pack): Manzana, naranja, naranja sin pulpa, naranja-durazno, naranja-frutilla, naranja-mango, mandarina, pomelo, citric kids.
- Jugo Green Beats:
- Citric Hint, Mellow Swit, Mint Punch, Green Hopper, Hispter Beet,
- Monosabor Bidón 5 L: Piña, Limón, Naranja y Manzana
- Jugo Livingjuice: Channel Orange, Simply Red, Easy Green, Ginder Citrus, Ginger, Greens, Dr. Greens, -Fuel, Purity, Shine
- Jugo Sofruco 100% natural de naranja y pomelo

## FRUTAS SECAS / TOSTADAS / CONFITADAS



- Ciruelas secas marca Sofruco\*
- Nueces y almendras peladas (sin la cáscara dura) y sin aditivos (frescas no procesadas)
- Tostaduría Talca: \* Almendras enteras tostadas y peladas, Castaña de Caju Confitadas, Castaña de Cajú Tostadas, Almendras Confitadas, Nuéz Confitada.



# LISTA DE PESAJ ASHKENAZÍ 2020

## FRUTAS Y VERDURAS



- Centauro: Pasta de tomates triple concentrada
- Centauro: Tomate pelado en cubitos
- Centauro: Tomate entero pelado
- Centauro: Jugo de tomate
- Dátiles (Que no tengan aceite)
- Fruta en conserva que sólo contenga agua, azúcar y Ácido cítrico\*
- Frutas puras congeladas
- Fruta en conserva que sólo contenga agua, azúcar
- Jumbo: Concentrado de tomate
- Verduras puras congeladas (Cuidado con Kitniot)

## LÁCTEOS



- Crema fresca Soprole en bolsa (Lácteo) \*
- Crema espesa (Larga vida) Soprole (Làcteo) \*
- Leche pura entera, semidescremada y descremada (las marcas que están en el listado de todo el año).
- Leche pura sin lactosa entera, semidescremada, descremada Soprole o Lonco-leche.
- Leche soprole semidescremada Jalav israel
- Leche condensada de Nestlé (Làcteo) \*
- Mantequilla pura con o sin sal marca Colun (también untable) , Calo o Loncoleche (Lácteo). \*

## OTROS

- Chuño puro sin aditivos
- Cacao amargo sin aditivos
- Coco rallado puro sin aditivos
- Bicarbonato
- Miel de abeja pura sin aditivos (se recomienda Sofruco)





# LISTA DE PESAJ ASHKENAZÍ 2020

## PESCADO



- Atún en agua Lider con hejsher OU y Atún Van Camps en agua con el hejsher del Vaad HaCashrut de -Bogotá. \*
- Salmón y Trucha ahumado en frio South Wind
- Salmón ahumado en frio Jumbo Gourmet



# LISTA DE PESAJ SEFARADÍ 2020

## ABARROTES



Con \* son los que deben ser comprados antes de Pesaj (o fijarse que hayan sido producidos antes de Pesaj).

- Aceite de pepita de uva marca Borges con hejsher OU
- Aceite de pepita de uva marca Olitalia con Hejsher OU
- Aceite de oliva extravirgen con hejsher
- Aceite de coco extra virgen con Hejsher
- Aceites Vegetales autorizados en la lista para todo el año. \*
- Azúcar Flor Líder\*
- Azúcar granulada blanca (no azúcar flor)\*
- Café puro
- Café Instantáneo puro\*
- Endulzante Dul – suc tradicional con sacarina\*
- Especies enteras puras (se debe revisar que no hay materias extrañas mezcladas)
- Especies puras molidas sin aditivos\*
- Huevos\*
- Té normal y Te de Hierbas puras no saborizadas (fijarse en los ingredientes)
- Margarinas Bonella Light en pote\*
- Mermelada Pucara\*: Todos los sabores
- Sal sin sabores (por ejemplo Sal Lobos normal y Biosal light) \*
- Quinoa: se acepta con la siguiente condición: se debe inspeccionar cuidadosamente a mano antes de Pesaj. Esto se hace esparciéndola en un plato o tablero y comprobando que no hay otros granos o materias extrañas mezcladas con la quinoa. \*
- Té normal y Té de Hierbas puras saborizadas que están en la lista de todo el año. \*
- Vinagre de manzana Traverso o Líder \*





# LISTA DE PESAJ SEFARADÍ 2020

## BEBIDAS ALCOHOLICAS



- Tequila El Jumador Blanco (México)
- Tequila Herradura Reposado (México)
- Vino kasher le Pesaj

## BEBIDAS, JUGOS, LIQUIDOS



- Agua Mineral o purificada con o sin gas
- Almondmilk (bebida de almendra) Livingjuice
- Bebidas gaseosas que están en la lista para todo el año.\*
- Jugo Watts: Jugo Exprimido Naranja
- Jugo Citric (Solo en Tetra Pack): Manzana, naranja, naranja sin pulpa, naranja-durazno, naranja-frutilla, naranja-mango, mandarina, pomelo, citric kids.
- Jugo Green Beats: Citric Hint, Mellow Swit, Mint Punch, Green Hopper, Hispter Beet, Monosabor Bidón 5 L: Piña, Limón, Naranja y Manzana
- Jugo Livingjuice Channel Orange, Simply Red, Easy Green, Ginder Citrus, Ginger, Greens, Dr. Greens, Fuel, Purity, Shine
- Jugo Sofruco 100% natural de naranja y pomelo

## CHOCOLATES



Chocolate Costa: \*

- Costa Milk Excellence (Lácteo)
- Costa Rama (Lácteo)
- Costa Rama Blanco (Lácteo)
- Costablanc (Lácteo)
- Cobertura Excellence blanco costa (Lácteo)
- Cobertura Viennete liquida (Equipo lácteo)
- Mini gotas de chocolate (Equipo lácteo)
- Gotas de chocolate (Equipo lácteo)
- Costa Bitter (Equipo Lácteo)
- Cobertura Bitter (Equipo Lácteo)
- Chocolate 62% cacao costa (Equipo Lácteo)

Chocolate Ambrosoli: \*

- Cobertura Molder Choc (Equipo lácteo)
- Cobertura Alfajor (Equipo lácteo)
- Extrafino Bitter (Equipo lácteo)
- Cobertura Extra Choc (Equipo lácteo)



# LISTA DE PESAJ SEFARADÍ 2020

## FRUTAS SECAS / TOSTADAS / CONFITADAS



- Ciruelas secas marca Sofruco\*
- Nueces y almendras peladas (sin la cáscara dura) y sin aditivos (frescas no procesadas)
- Tostaduría Talca: \*
  - Almendras enteras tostadas y peladas
  - Castaña de Caju Confitadas
  - Castaña de Caju Tostadas
  - Almendras Confitadas
  - Nuez Confitada
- Marco Polo: \*
  - Maní salado con pasas
  - Almendras saladas
  - Castaña de Caju
  - Maní con pasas
  - Maní sin sal
  - Maní salado
  - Maní, pasas y almendras
  - Maní almendras y castaña de caju
  - Pasas

## FRUTAS Y VERDURAS



- Centauro: Pasta de tomates triple concentrada
- Centauro: Tomate pelado en cubitos
- Centauro: Tomate entero pelado
- Centauro: Jugo de tomate
- Dátiles (Que no tengan aceite)
- Fruta en conserva que sólo contenga agua, azúcar y Ácido cítrico\*
- Frutas puras congeladas
- Fruta en conserva que sólo contenga agua, azúcar
- Fruta seca pura (menos platanos, manzanas, moras, arándanos, guindas, cranberries, mango, papaya, frambuesa y frutilla) \*
- Jumbo: Concentrado de tomate





# LISTA DE PESAJ SEFARADÍ 2020

## FRUTAS Y VERDURA



- Tostaduría Talca: \*
- Mani Tostado con cascara
- Mani Confitado con sésamo
- Mani tostado con piel roja
- Mani Confitado
- Semilla de sésamo tostadas
- Verduras puras congeladas (Cuidado con Kitniot)

## LÁCTEOS



- Crema fresca Soprole en bolsa (Lácteo) \*
- Crema espesa (Larga vida) Soprole (Lácteo) \*
- Leche pura entera, semidescremada y descremada (las marcas que están en el listado de todo el año). \*
- Leche pura sin lactosa entera, semidescremada, descremada Soprole o Loncoleche. \*
- Leche soprole semidescremada Jalav israel \*
- Leche condensada de Nestlé (Lácteo) \*
- Leche chocolatada Soprole (Lácteo) \*
- Mantequilla pura con o sin sal marca Colun, Calo o Loncoleche (Lácteo). \*
- Manjar Soprole (Lácteo) \*

## OTROS

- Bicarbonato
- Chuño puro sin aditivos
- Cacao amargo sin aditivos
- Coco rallado puro sin aditivos
- Miel de abeja pura sin aditivos (se recomienda Sofruco)
- Sésamo \*
- Todos los fideos de arroz que contengan arroz y agua \*



# LISTA DE PESAJ SEFARADÍ 2020

## PESCADO



- Atún en agua Lider con hejsher OU y Atún Van Camps en agua con el hejsher del Vaad HaCashrut de -Bogotá. \*
- Atún en aceite Lider con hejsher OU. \*
- Salmón y Trucha ahumado en frio South Wind
- Salmón ahumado en frio Jumbo Gourmet

## POSTRES



- Arroz con leche Soprole (Lácteo) \*
- Jalea Soprole \*
- Sabor frambuesa
- Next frambuesa
- Sabor Piña
- Next Piña





## Depende del corazón

Unas de la mitzvot mas importante y conocidas en Pesaj es contar a nuestros hijos la salida de Mitzraim, lo que hacemos cada año durante el Seder de Pesaj, pero como ya saben, no decimos ninguna beraja por esta mitzva, como puede ser algo así?

Sabemos que para cada mitzva nosotros decimos una beraja, por ejemplo para cumplir las mitzvot del shofar, del lulav, o al encender la janukia, etc, pero entonces, por qué para el sipur de Yeziat Mitzraim no tenemos una beraja? El Maharal se hace esta pregunta, y contesta que los jajamim establecen una beraja cuando estas realizando un acto, por ejemplo, cuando estas prendiendo las velas o estas tocando el shofar, pero el contar la salida de Miztraim, sipur le Yeziat mitzraim, es algo que nace del corazón, y agrega, que para las mitzvot que deben hacerse desde el corazón de cada uno de nosotros no se estableció una beraja.

La verdad que esta respuesta es difícil de entender, porque lesaper, contar, Yetziat Mitzriaim es una mitzva que depende de la boca no del corazón, ya que todo lo que hacemos en la noche del Seder es contar, relatar la salida de Mitzraim.

Pero, en realidad, si meditamos más profundamente, concluimos que en Pesaj todo depende del corazón, más que cualquier otra mitzva, dice la Haggada "tú te tienes que imaginar como si estas saliendo de Egipto", todo es sentimiento que viene de nuestro corazón.

Por otra parte, sabemos que hay una mitzva que nos ordena exterminar el Jametz, esto lo hacemos partiendo por revisar nuestras casas, después quemamos el jametz que hemos encontrado y terminamos con un rezo especial para esa ocasión.

Pero lo principal de la mitzva exterminar el jametz no es ni la revisión que hacemos, ni el quemarlo, ni con el rezo, sino que se trata de no considerar el jametz en tu corazón, lebatel oto, anularlo de tu corazón.

El Rambam dice, que esta mitzva de la exterminación de jametz que te ordena la Tora, tiene como real propósito anularlo en tu corazón y considerarlo como polvo, debes realmente sentir que en tu corazón ya no tienes jametz.

El sentido de esta mitzva es que cada uno de nosotros logre perder interés en el jametz y sentir que su corazón se ha despojado realmente de él.

Todo lo demás que hacemos previamente de revisar, quemar y decir el rezo, es para demostrar y reflejar que hemos anulado el jametz de nuestro corazón.

Con esto nos damos cuenta la fuerza que tiene el corazón, que nos permite tener sentimientos puros si nosotros logramos liberarlo de lo que nos oprime material y espiritualmente.



Claramente debemos cumplir con la mitzva de contar la salida de Egipto, pero al final el objetivo de todo es sentir en el corazón que cada uno está saliendo de Mitzraim.

Lo principal es salir del Mitzraim que llevamos dentro de nuestro corazón, tenemos arrogancia, miedos, prepotencia y muchas otras cosas en el corazón y cuál es la mitzva de Pesaj, salir de ese Mitzraim y despojarnos de todo ese jametz que contamina nuestro corazón.

Que todas las mitzvot que realicemos durante el Seder, no las cumplamos en forma mecánica y cansados después de largos días de preparativos, sino que sea con nuestro corazón que podamos cumplir la mitzva como corresponde y sentir que todos salimos de Mitzraim y logramos anular el jametz.

Daniel Sabah  
Director Chile Kosher





Chile Kosher ha logrado incrementar progresivamente la cantidad de alimentos y locales autorizados en la lista kosher del año.

Pronto se vienen grandes novedades en nuevos productos kosher y también estamos terminando de completar una aplicación que les va ayudar a tener mejor acceso y facilidad con los productos de la lista.

Este esfuerzo ha sido posible solo gracias a los aportes mensuales fijos de nuestros socios, debido a que el servicio que se le brinda a las empresas no tiene ningún costo para ellas. (Cada año va aumentando las visitas a nuevas empresas)

Es por esto que te queremos invitar a ser socio de Chile Kosher, a través de donaciones mensuales fijas con tarjeta de crédito, débito, cheque o efectivo.

Los datos son:

Banco : Banco de Chile

Nombre: Corporación Aish Chile

Rut: 65.045.046-9

Cta Crt: 882-03806-00

Mail: [danielsabah@chilekosher.cl](mailto:danielsabah@chilekosher.cl)

Cualquier duda o consulta comunicarse con Daniel Sabah

Gracias

