



Asamblea Rabínica

תשפ"ה¹ Guía de Pésaj

Comité de Leyes y Normas Judías (CJLS), Subcomité de Kashrut²
Introducción del Rabino Elliot N. Dorff, Presidente Emérito del CJLS

Las historias desempeñan un papel fundamental en la identificación de una religión o nación, especialmente aquellas que se encuentran en el centro de la historia y los rituales de una comunidad, aquellas que se enseñan a los miembros de la comunidad desde pequeños y que los adultos repiten con frecuencia en rituales y oraciones. Estas historias fundamentales expresan, de forma fácil de entender y conmovedora, la comprensión de una comunidad sobre sus orígenes, sus valores y sus objetivos. Si se comparara la visión de la vida y la humanidad presente en las historias fundamentales de, por ejemplo, el judaísmo, el cristianismo, el islam, el budismo, y las de Estados Unidos, China e Israel, se encontrarían profundas diferencias en cómo estas diversas comunidades humanas comprenden quiénes son como individuos y como comunidad, qué es importante en la vida y qué deben aspirar a alcanzar. La historia fundamental del judaísmo es el Éxodo de Egipto, seguido de la travesía al Monte Sinaí y luego a la Tierra Prometida de Israel. Salimos de Egipto no como individuos, sino como nación, y lo hacemos solo con la ayuda

Recreamos el
Éxodo a través del
relato, discusión y
canto en la mesa
del Seder

¹ Actualizada en marzo de 2025. Esta Guía de Pésaj fue aprobada por la CJLS el 10 de enero de 2012 con catorce votos a favor (14-0-0). Votaron a favor los rabinos Aaron Alexander, David Booth, Miriam Berkowitz, Baruch Frydman-Kohl, Susan Grossman, Reuven Hammer, Jeremy Kalmanofsky, Gail Labovitz, Jonathan Lubliner, Daniel Nevins, Paul Plotkin, Avram Reisner, Jay Stein y Loel Weiss. Pésaj es la festividad judía que requiere el mayor esfuerzo preparatorio y es la más compleja. Sin embargo, los judíos se comprometen a hacer todo lo posible por observar las leyes de Pésaj. Esta guía de Pésaj de la Asamblea Rabínica es un breve resumen de las políticas y procedimientos relevantes para la preparación de un hogar kosher para Pésaj. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con su rabino conservador o autoridad religiosa local.

Debido a los cambios significativos en la naturaleza y la fabricación de productos de cocina y alimentos, se requieren nuevas políticas para mantener la kashrut en la cocina durante Pésaj. Además, existen importantes diferencias de opinión entre los rabinos con respecto a las leyes de Pésaj. No podemos presentar todos los enfoques.

Esta guía tiene como objetivo ayudar a las familias a mantener la kashrut en sus hogares durante Pésaj, de acuerdo con los principios del judaísmo conservador y su interpretación de la ley judía.

² Esta guía fue elaborada por el subcomité de kashrut del CJLS, presidido por el rabino Paul Plotkin, y actualizada anualmente por el rabino Aaron Alexander y el actual subcomité de kashrut del CJLS. Agradecemos especialmente al Dr. Joe Regenstein por su experiencia en producción de alimentos en nuestras conversaciones.

de Dios. Esto es muy diferente del individualismo acérrimo que sustenta el liberalismo que ha forjado la mayoría de los países occidentales. En el Monte Sinaí, establecemos una alianza con Dios que establece las bases de nuestra relación con Él —y los deberes de esa relación— para nosotros y para todos nuestros descendientes.

Esta percepción de nosotros mismos, nuestros vínculos con los demás y con Dios, y nuestra misión en la vida impregna gran parte de nuestra liturgia y muchas de nuestras festividades, pero es Pésaj la que se centra en esta historia de forma más gráfica. Como dice la Hagadá: «En cada generación, cada uno de nosotros debe verse como si él mismo hubiera salido de Egipto». Para poder identificarnos con esa historia una vez más, recreamos el Éxodo a través de la historia, el diálogo y el canto en la mesa del Séder, y restringimos nuestra dieta para recordarnos la esclavitud de Egipto y la necesidad de redimirnos, tanto a nosotros mismos como a los demás, una y otra vez. La palabra hebrea para Egipto, Mitzraim, significa "estrecho", probablemente porque el Nilo desemboca en el Mediterráneo no como un solo río, sino a través de múltiples estrechos. Sin embargo, los intérpretes judíos también han entendido la palabra metafóricamente, enseñándonos que en cada generación debemos buscar redimirnos a nosotros mismos y a los demás de las dificultades de la vida: pobreza, ignorancia, prejuicios, enfermedades, falta de sentido, etc. Esa es nuestra misión judía de por vida, el encargo que Dios nos ha dado y que la historia de Pésaj nos articula de nuevo cada año.

Esta Guía, preparada por el Subcomité de Kashrut y aprobada por el Comité de Leyes y Normas Judías, explica en detalle las leyes y costumbres relativas a las restricciones dietéticas de Pésaj, las reglas que nos recuerdan cada vez que comemos, los mensajes de Pésaj. Algunas de estas pautas son, francamente, bastante técnicas e incluso complejas; esto se debe al rigor especial de las normas de Pésaj en la ley judía y a las nuevas y complejas formas de procesar los alimentos en nuestra época. Esperamos que esta Guía ayude a los judíos a comprender qué pueden comer en Pésaj y cómo preparar sus cocinas para la festividad de forma clara y comprensible. No pretendemos que esta Guía sustituya la orientación de su rabino sobre estos temas; al contrario, cualquier pregunta que tenga sobre lo aquí escrito o sobre lo que falte, debe dirigirse a su rabino.

Un último comentario, pero importante. Dado que Pésaj implica más restricciones dietéticas que el resto del año, muchos judíos se obsesionan con las normas de la festividad. Debemos tener cuidado de no usar estas reglas para afirmar nuestra superioridad religiosa sobre los demás, y recordar que la observancia de Pésaj no debe ir en detrimento de los valores de honrar a nuestros padres y tratar a todos con respeto. Pésaj es realmente importante: un aspecto central de lo que significa vivir una vida judía. Sin embargo, su significado se ve completamente socavado si las reglas dietéticas de Pésaj llevan a las personas a tratarse con falta de respeto. Por lo tanto, al explicar las reglas dietéticas de Pésaj a continuación, esperamos fervientemente que funcionen como se supone que deben: servir como recordatorios gráficos durante la festividad de las lecciones cruciales de Pésaj, de la necesidad de liberarnos a nosotros mismos y al mundo que nos rodea de todas las limitaciones físicas, intelectuales, emocionales y comunitarias que nos limitan a nosotros y a los demás para vivir una vida digna de personas creadas a imagen de Dios. Ojalá todos

Restringimos
nuestra dieta para
recordarnos a
nosotros mismos
de la esclavitud
de
Egipto

logremos que este y cada Pésaj sean el estímulo para arreglar el mundo de estas maneras todos los días de nuestras vidas.

Kasherización de la cocina

Es costumbre (y lo más fácil) retirar los utensilios y platos que se usan durante el año, reemplazándolos con utensilios nuevos o que se usan solo para Pésaj. Esto claramente no es posible con los electrodomésticos grandes, y tal vez ni siquiera con los platos y utensilios.

Existe un proceso para *kasherizar* muchos, pero no todos, los elementos de cocina, y hacer que sean kasher para Pesaj.

El principio general utilizado en la *kasherización* es que la forma en que el utensilio absorbe los alimentos es la forma en que puede ser purgado de ellos, כבולעו כך פולטו (*Kevalo kaj polto*). Este principio opera sobre la base de la calidad o intensidad de cómo los elementos absorben los alimentos. Los utensilios utilizados para alimentos fríos pueden *kasherizarse* enjuagándolos, ya que ninguna sustancia ha sido absorbida por el plato o vaso. Los artículos utilizados en una estufa absorben los alimentos y, por lo tanto, requieren un nivel de acción más fuerte, es decir, expulsarlos en agua hirviendo, llamado הגעלה (*hagalá*). La forma más intensa de uso es directamente sobre el fuego o en un horno y estos utensilios requieren el método más intenso de *kasherización*, es decir, ליבון (*libbun*), que quema los alimentos absorbidos.

Kasherización de Electrodomésticos y Utensilios

Metales

Para *kasherizar* ollas, cubiertos y utensilios totalmente metálicos que no se utilizan para hornear, límpielos bien con agua y jabón. Luego, tras un período de 24 horas sin usarlos, sumérjalos en agua hirviendo (הגעלה – *hagalá*). En el caso de ollas y sartenes, limpie bien las asas. Si se pueden quitar, hágalo para una limpieza aún más profunda. Para lograr la הגעלה (*hagalá*), el objeto debe estar completamente sumergido en agua hirviendo. Las ollas y sartenes se sumergen en una olla más grande con agua hirviendo (se puede hacer una sección a la vez) o se llenan con agua hirviendo y luego se introduce una piedra caliente en la olla de manera que el agua hirviendo se desborde y cubra los lados. Una alternativa más segura es dejar que el agua hierva por los lados de la olla. En el caso de la cubertería de plata, cada pieza debe exponerse al agua hirviendo. Tras este proceso de הגעלה (*hagalá*), cada utensilio se enjuaga con agua fría.

Los utensilios metálicos para hornear utilizados en el fuego o en un horno deben primero restregarse y limpiarse a fondo y luego someterse al fuego directo o a un horno a máxima potencia.

Por lo tanto, usar un soplete o colocarlos en un horno durante la autolimpieza son dos maneras de lograr esta purga (ליבון – *libbun*). Este es un procedimiento complicado y potencialmente peligroso, que puede provocar decoloración o deformación del metal que se está purgando. Tenga cuidado al realizar ליבון (*libbun*). Las bandejas y fuentes metálicas para hornear requieren ליבון (*libbun*) a temperaturas muy altas, lo que puede deformar el recipiente. Esto puede provocar reticencia a someter el recipiente a la temperatura requerida³.

Un **fregadero de cocina de metal** se puede *kasherizar* limpiándolo y restregándolo a fondo (especialmente el colector de basura), dejándolo pasar 24 horas usando solo agua fría y luego vertiendo cuidadosamente agua hirviendo sobre todas las superficies, comenzando por la base y subiendo hacia arriba, incluyendo el borde⁴. Un fregadero de porcelana no se puede *kasherizar*, pero debe limpiarse a fondo y luego se deben usar palanganas y escurridores de Pésaj, uno para lácteos y otro para carne.

Vidrio

Los **platos de vidrio** utilizados para comer y servir alimentos calientes deben tratarse como cualquier otro plato. La *kasherización* se realiza limpiándolos y sumergiéndolos en agua hirviendo (הגעלה *hagalâ*)⁵.

Los **utensilios de cocina de vidrio** se tratan como una olla de metal para la *kasherización* (véase el párrafo sobre metal, más arriba). Los asuntos relacionados con los utensilios de vidrio para hornear son más complejos. Algunas autoridades permiten su *kasherización* y otras no⁶. Consulte con su rabino para obtener orientación.

Los **vasos o platos de vidrio** utilizados solo para alimentos fríos pueden *kasherizarse* con un simple enjuague. Algunos siguen la costumbre de dejarlos en remojo durante tres días⁷.

Plásticos

³ Por supuesto, no hay nada de malo en usar una sartén deformada en Pésaj. El temor es que, al dañarla, el propietario no la someta al calor adecuado para *kasherizarla*. Por lo tanto, recomendamos comprar sartenes nuevas específicamente para Pésaj.

⁴ Se puede usar el fregadero durante las 24 horas de espera, siempre que no se use agua caliente. Esta alternativa solo es viable si se tiene cuidado de que el agua utilizada no esté lo suficientemente caliente como para causar dolor en la mano (iad soledet bo).

⁵ El Comité de Leyes y Estándares Judíos aprobó una teshuvá acerca de los utensilios de vidrio para hornear escrita por el Rab. Kassel Abelson que permite *kasherizar* ese tipo de utensilios. [La teshuvah está disponible](#) en el website de la Rabbinical Assembly.

⁶ Ibid.

⁷ La mayoría de las autoridades tratan la cristalería como una sustancia no porosa y exigen el mismo proceso de *kasherización* que otros platos o utensilios. Esas mismas autoridades se basan en el principio de רוב תשמישו (rov tashmisho – la mayoría de su uso) para determinar el estado del artículo. Una taza de vidrio, por ejemplo, usada principalmente para bebidas frías, solo requiere ערוי (*irui*) para efectuar la *kasherización*. Solo el ה"י אדם (*Jaiei Adam*) (125:22) postula el ritual de remojo de tres días. El proceso de remojo es el siguiente: Sumerja la cristalería completamente en agua tibia durante 72 horas, cambiando el agua cada 24 horas.

Los **plásticos resistentes**, como platos, cubiertos, utensilios para servir y recipientes, siempre que resistan agua muy caliente y no se manchen permanentemente, pueden ser *kasherizados* por la הגעלה (*bagalá*). Si tiene alguna duda sobre si ciertos artículos pueden *kasherizarse*, consulte a su rabino.

Platos de cerámica

Los **platos de cerámica (loza, gres, porcelana, cerámica, etc.)** no pueden *kasherizarse*. Sin embargo, la porcelana fina que se guardó limpia y no se ha usado durante más de un año del calendario judío puede usarse después de lavarla bien con detergente y agua caliente. La porcelana se considera entonces *pare* y puede destinarse al consumo de carne o lácteos.

Electrodomésticos

En el **caso de hornos y cocinas**, todas las piezas que entren en contacto con los alimentos deben limpiarse a fondo. Esto incluye las paredes, la parte superior e inferior del horno. A continuación, el horno o la cocina deben calentarse al máximo. El horno debe calentarse a máxima temperatura durante una hora; la superficie de la cocina hasta que las resistencias se pongan rojas y brillen. Luego, las partes de la cocina alrededor de las resistencias que puedan cubrirse deben cubrirse (generalmente con papel aluminio). Después de una limpieza general y cuidadosa, los hornos autolimpiables se someten a un ciclo de limpieza completo estando vacíos⁸. Después de este proceso, el horno debe limpiarse de nuevo para eliminar cualquier resto de ceniza. Si el horno estaba muy sucio al principio, podrían necesitarse dos ciclos para asegurar una limpieza completa.

Las cocinas eléctricas con superficie de vidrio lisa requieren *kasherización* mediante ליבון (*libbun*) e ערוי (*iru*), vertiendo agua hirviendo sobre la superficie de la cocina. Primero, limpie bien la superficie y déjela intacta durante 24 horas. Luego, encienda las resistencias a máxima temperatura hasta que estén al rojo vivo. Apague las resistencias y vierta con cuidado agua hirviendo sobre la superficie encima y alrededor de los quemadores. La placa de cocina ya puede usarse para cocinar.

Las placas de inducción solo generan calor cuando se coloca sobre ellas una olla con la composición metálica adecuada, por lo que el método tradicional para *kasherizar* placas debe ajustarse ligeramente. La superficie de vidrio templado de una placa de inducción debe *kasherizarse* en cuatro pasos:

1. Limpie a fondo la superficie. No solo con una esponja húmeda, sino con un paño de limpieza diseñado específicamente para limpiar placas de vidrio templado. Si es necesario, siga las instrucciones del fabricante para retirar los restos de comida de la superficie con una cuchilla de afeitar.
2. Existen dos tipos de placas de inducción:
 - a. **Placas de inducción con quemadores separados:** Limpie completamente las ollas de *jametz* compatibles con su placa de inducción y que coincidan lo más posible con el radio máximo de cada quemador. Deje las ollas y la placa de inducción limpiadas intactas durante 24 horas. Transcurridas las 24 horas, llene parcialmente*, las ollas preparadas, con agua y colóquelas sobre los quemadores de su tamaño correspondiente. Aumente la temperatura al máximo en cada quemador hasta que el agua de cada olla hierva vigorosamente. Esto generará suficiente calor para *kasherizar* cada quemador. Apague cada quemador cuando alcance esta temperatura máxima.

⁸ Sin embargo, los estantes deben dejarse en el horno durante todo el ciclo de limpieza.

b. **Para placas de inducción en las que toda la superficie funciona como quemador:** Limpie completamente una o más bandejas metálicas cuadradas o rectangulares para hornear, fabricadas con un metal apto para su placa de inducción. Deje las bandejas y la placa limpia sin tocar durante 24 horas. Transcurridas las 24 horas, llene parcialmente la(s) bandeja(s) para hornear con agua. Considere la superficie de su placa como una rejilla. Coloque las bandejas preparadas comenzando por una esquina de la placa de inducción y suba la temperatura al máximo hasta que el agua de cada bandeja hierva vigorosamente. Esto generará suficiente calor para *kasherizar* la zona debajo de la bandeja. Apague la placa. Espere a que la(s) bandeja(s) se enfríe(n). Mueva la(s) bandeja(s) a la siguiente zona contigua de la rejilla de su placa y repita el proceso de calentamiento hasta la ebullición tantas veces como sea necesario hasta que haya *kasherizado* toda la superficie de la placa.

3. Cuando se enfríe(n), empape bien toda la superficie con agua hirviendo y luego seque con un paño limpio.

*Llenar parcialmente las ollas con agua evitará que se quemen al colocarlas sobre las hornillas de inducción. Si desea *kasherizar* estas ollas para Pésaj, simplemente llénelas hasta el borde, llévelas a ebullición como se describe arriba y deje que el agua hirviendo se derrame por el borde. Las ollas y las hornillas estarán *kasherizadas* simultáneamente; sin embargo, este método no *kasheriza* las bandejas para hornear.

Los hornos microondas sin convección deben limpiarse a fondo. Luego, se coloca una taza de 237 ml (8 onzas) de agua y se enciende el horno hasta que el agua casi desaparezca (al menos 177 ml (6 onzas) de las 237 ml (8 onzas) desaparezcan). La taza debe moverse a la mitad del proceso para que el área debajo quede expuesta al vapor. Calentar hasta que se seque por completo puede dañar el horno. Un horno microondas con elemento para dorar no puede *kasherizarse*.

Los **hornos de convección** se *kasherizan* como los hornos normales. Asegúrese de limpiar bien alrededor del ventilador durante la limpieza.

Electrodomésticos adicionales

El **lavavajillas** debe limpiarse a fondo, incluyendo la zona interior alrededor del drenaje y los filtros. Tras 24 horas sin uso, se vuelve a poner a funcionar vacío (con las rejillas dentro), con jabón en el dispensador y en el lavavajillas principal, y se configura a máxima potencia para *kasherizarlo*. Si los laterales del lavavajillas son de esmalte o porcelana, no se puede *kasherizar* para Pésaj⁹.

Otros electrodomésticos sí se pueden *kasherizar* si las piezas que entran en contacto con el *ץמץ* (*jamez*) son metálicas y extraíbles, en cuyo caso se pueden *kasherizar* como cualquier otro utensilio metálico de cocina. Si las piezas no son extraíbles, los electrodomésticos no se pueden *kasherizar*. Recomendamos, siempre que sea posible, que los electrodomésticos pequeños, como los hornos tostadores, se utilicen exclusivamente para Pésaj, evitando así la dificultad de *kasherizarlos*.

Superficies de trabajo

⁹ Para más información acerca de la *kasherización* del lavavajillas por favor consultar: “[On the Kashrut of Dishwashers](#)”, del Rab. Loel M. Weiss.

Las **mesas, armarios y mostradores** que no se pueden *kasherizar* deben limpiarse a fondo y cubrirse para Pésaj. Los revestimientos pueden ser papel de contacto, papel normal, papel de aluminio o tela que no contenga חמץ (*jameitz*) (por ejemplo, almidonado con almidón de *jameitz*). Tenga en cuenta que el material de revestimiento debe ser resistente a los desgarros.

Muchas **encimeras** pueden *kasherizarse* simplemente con una limpieza a fondo, esperar 24 horas y ערוי (*iru*- verter agua hirviendo sobre ellas).

- Los laminados plásticos, la piedra caliza, la esteatita, el granito, el mármol, el vidrio, las superficies de Corian, Staron, Ceasarstone, Swanstone, Surell y Avonite pueden **kasherizarse** con ערוי (*iru*).
- La madera sin rayones también puede *kasherizarse* con ערוי (*iru*).
- Las encimeras de cerámica, cemento o porcelana no pueden *kasherizarse* con ערוי (*iru*).

La eficacia potencial del ערוי (*iru*) depende del material del mostrador. Puede encontrar una lista completa de los materiales de mostrador que pueden *kasherizarse* (según sus decisores) en el sitio web del Consejo Rabínico de Chicago (CRC)¹⁰. Los refrigeradores y congeladores deben limpiarse a fondo. Si hay zonas donde se puedan atascar los alimentos (por ejemplo, grietas o rincones de difícil acceso), se pueden cubrir.

Alimentos

La Torá prohíbe poseer חמץ (*jameitz*) (harina, alimento o bebida elaborado con las especias prohibidas de granos leudados: trigo, avena, cebada, centeno o espelta) durante Pésaj¹¹.

חמץ מכירת La *mejirat jameitz* (la venta de *jameitz*) se realiza designando a un agente, generalmente el rabino, para que se encargue de la venta. Esto debe considerarse una transferencia de propiedad válida y legal, y por lo tanto, los artículos vendidos deben separarse y almacenarse lejos de cualquier otro alimento o suministro. Esto significa que los platos, ollas, utensilios y alimentos חמץ (*jameitz*) que no sean de Pésaj y que se hayan vendido como parte de la venta de su חמץ (*jameitz*) deben separarse, cubrirse o guardarse bajo llave para evitar su uso accidental. Al final de la festividad, el agente se encarga de la recompra de los artículos en nombre del propietario, ya que el חמץ (*jameitz*) en ese momento está nuevamente permitido. Se debe esperar hasta estar seguro de que la recompra se ha realizado. Si la propiedad del חמץ (*jameitz*) no fue transferida antes de la festividad, el uso de cualquier חמץ (*jameitz*) sigue estando prohibido después de la festividad (חמץ שעבר עליו הפסח – *jameitz she-avar alav ha-Pesaj*) y dichos productos deben ser donados a una despensa de alimentos no judía.

conscientes de la mitzvá de בל תשחית (*bal tashjit*, no desperdiciar recursos), ya que una cubierta que se desecha después de Pésaj es un desperdicio. Una cubierta de plástico que se fija a la encimera, se retira después de Pésaj, se limpia y se guarda para su uso posterior sería una forma de ser sensibles con esta mitzvá.

¹¹ Técnicamente, uno de los granos prohibidos se convierte en חמץ (*jameitz*) cuando, durante su procesamiento, entra en contacto con un agente leudante durante más de 18 minutos. Por lo tanto, la matzá, aunque está hecha de trigo, no es חמץ (*jameitz*), ya que durante el procesamiento ningún agente leudante entra en contacto con ella durante más del tiempo especificado antes de hornearse. La matzá *shmurá* se elabora con trigo que no ha entrado en contacto con un agente leudante (esto podría incluir agua) desde el momento de su cosecha, no simplemente desde el momento de su procesamiento. (El cuidado adicional que se toma para mantener el trigo libre de agentes leudantes de la granja es, en parte, la razón de su precio más alto). Se ha convertido en costumbre de algunos judíos jasídicos no consumirlos

Idealmente, quemamos o retiramos toda el *jametz* (חמץ) de nuestras instalaciones, lo cual puede lograrse mediante donaciones a un banco de alimentos local. Sin embargo, en algunos casos, esto causaría pérdidas económicas prohibitivas. En tales casos, gestionamos la venta de la *jametz* (חמץ) a un no judío y su recompra después de Pésaj.

Alimentos prohibidos

Dado que la Torá prohíbe comer *jametz* (חמץ) durante Pésaj, y dado que muchos alimentos comunes contienen algo de *jametz* (חמץ), es necesario recibir orientación al comprar y prepararse para Pésaj.

Los alimentos prohibidos (חמץ – *jametz*) incluyen los siguientes:

- Galletas
- Pasteles
- Cafés que contienen derivados de cereales
- Galletas saladas
- Pan con levadura
- Pasta

Estos son alimentos que generalmente se elaboran con trigo, cebada, avena, espelta o centeno (granos que pueden convertirse en *jametz* (חמץ)). Cualquier alimento que contenga estos granos o sus derivados debe estar certificado como kosher para Pésaj. Los saborizantes en los alimentos a menudo se derivan del alcohol producido a partir de uno de estos granos, lo que convertiría el alimento en *jametz* (חמץ). Estos productos también requieren supervisión de Pésaj. *También es importante verificar que toda la matzá comprada para Pésaj esté certificada KP.*

קטניות – *Kitniot*

Hasta el otoño de 2015, la postura de la CJLS sobre las *kitniot* (para los *ashkenazíes*) seguía la antigua costumbre *ashkenazí* de abstenerse de comerlas. Estos alimentos incluían: frijoles, maíz, mijo, guisantes, arroz, soja y otros alimentos vegetales como mostaza, trigo sarraceno y semillas de sésamo. La única excepción era un permiso aprobado para el cacahuete y el aceite de cacahuete, siempre que dichos productos contaran con la certificación kosher correspondiente durante todo el año y no contuvieran ingredientes de *jametz*¹².

En el otoño de 2015, la CJLS aprobó dos respuestas que permiten el consumo de *kitniot* para los *ashkenazíes*. Para comprender plenamente sus posturas, que difieren en su argumentación, consulte:

- David Golinkin, "[Rice, beans and kitniot on Pesaj - are they really forbidden?](#)" OJ 453:1.2015a
 - Amy Levin y Avram Israel Reisner, "[A Teshuvah Permitting to Eat Kitniot on Pesaj](#)." 453:1.2015b
- Esta autorización no está exenta de algunas salvedades que aparecen en el cuerpo del documento. La primera es que la CJLS afirma que esta nueva postura no constituye una instrucción para consumir

¹² Un comentario completo de estos temas se encuentra en el trabajo titulado "[A New Look at Peanuts—From the Ground Up](#)" del Rab. Ben Zion Bergman, y que es la postura oficial del CJLS.

kitniot durante Pésaj, sino una base y una guía *halájica* para quienes decidan hacerlo. Reconocemos que, si bien algunas personas, comunidades e instituciones aplicarán esta nueva norma, otras podrían optar por no hacerlo. Ambas son igualmente legítimas y el *derej eretz* debe ser el principio rector con el que mantengamos nuestras conversaciones comunitarias e interpersonales sobre este tema. Animamos a todos los responsables de la toma de decisiones a ser transparentes en sus políticas y menús, así como a ser sensibles a las necesidades espirituales y dietéticas de los demás. Para quienes se acojan a esta norma, es importante tener en cuenta la siguiente guía **específica, citada en el psak halajá del responsum by Rabbis Amy Levin and Avram Reisner**:

- 1) El maíz fresco en mazorca y los frijoles frescos (como los frijoles de Lima en vaina) pueden comprarse antes y durante Pésaj, es decir, tratarse como cualquier otra verdura fresca.
- 2) Las *kitniot* secas (legumbres, arroz y maíz) pueden comprarse en bolsas o cajas y luego tamizarse o clasificarse antes de Pésaj. Idealmente, no se deben comprar a granel en contenedores, ya que podrían haberse usado previamente para *jametz* y podrían mezclarse algunos granos de *jametz*. En cualquier caso, se deben inspeccionar antes de Pésaj y desechar cualquier resto de *jametz*. Si no se inspeccionó el arroz o los frijoles secos antes de Pésaj, se deben retirar los trozos de *jametz* del paquete en Pésaj, descartándolos.
- 3) Las *kitniot* enlatadas solo se pueden comprar con certificación de Pésaj, ya que el proceso de enlatado conlleva ciertas preocupaciones relacionadas con el *jametz*, y se pueden comprar en Pésaj.
- 4) *Kitniot* crudas congeladas (maíz, edamame [soja], etc.): Se pueden comprar bolsas de *kitniot* congeladas sin *jametz* antes de Pésaj, siempre que se pueda determinar con certeza que no se utilizó equipo compartido o se tenga cuidado de inspeccionar el contenido antes de Pésaj y descartar cualquier trozo de *jametz* (המץ). Incluso si no se inspeccionaron las verduras antes de Pésaj, si se pueden retirar los trozos de *jametz* del paquete en Pésaj, las verduras en sí están permitidas.
- 5) Los alimentos procesados, incluido el tofu, aunque no contengan *jametz* listado, siguen requiriendo la certificación de Pésaj debido a la posibilidad de mezclas de *jametz* durante su producción.
- 6) Incluso quienes siguen la costumbre *ashkenazí* de evitar el *kitniot* durante Pésaj pueden comer de platos, utensilios y recipientes de Pésaj que hayan estado en contacto con *kitniot* (מי קטניות) y consumir derivados del *kitniot*, como el aceite, que tengan un **hekhsher KP**.

Alimentos Permitidos

Un producto kosher durante todo el año, elaborado sin *jametz* (המץ) y procesado en máquinas utilizadas exclusivamente para ese producto, y ningún otro (como café puro sin sabor) se puede consumir sin supervisión especial de Pésaj. A medida que aprendemos más sobre el procesamiento de los alimentos y los ingredientes que contienen, confiar en la *kashrut* de un producto para Pésaj sin un הכשר (*hekhsher*) de Pésaj puede ser problemático¹³. Siempre que sea posible, los alimentos procesados deben tener un “כשר לפסח” (“*kasher lePesaj*”) הכשר (*hekhsher*) de una fuente confiable. Sin embargo, dado que esto no siempre es posible, nuestras pautas reflejan algunas alternativas aceptables según la halajá. Cualquier alimento que se compre con un הכשר (*hekhsher*) “כשר לפסח” (“*kasher lePesaj*”) debe tener una etiqueta integrada en el paquete y, si es posible, el nombre de un rabino supervisor reconocido y vivo,

¹³ Un comentario exclusivo sobre este tema se encuentra en el trabajo titulado “[Supervision of Passover Food](#)” del Rab. Paul Plotkin, y que es la postura oficial del CJLS.

o de una agencia de supervisión kosher acreditada. Si la etiqueta no está integrada en el paquete o si existen dudas sobre el etiquetado, el producto no debe consumirse sin consultar a un rabino.

No requieren el Hekhsher de Pesaj

Productos que pueden comprarse sin un הכשר (*hekhsher*) de Pesaj antes o durante Pesaj:

- Bicarbonato de sodio
- Bicarbonato de sodio, sin Aditivos
- Huevos
- Frutas y verduras frescas (incluidas pre lavadas y envasadas)
- Carne kosher fresca o congelada (excepto carne picada)
- Nestea (regular y descafeinado)
- Hojas de té negro, verde o blanco puro
- Bolsitas de té sin sabor
- Café regular sin sabor
- aceite de oliva (y otros aceites puros)
- pescado entero o trozado fresco
- nueces pacanas enteras o en mitades (no en pedazos)
- especias y nueces enteras (no molidas)
- OU/Pasas Star-K
- Vino Kosher
- Agua gasificada sin aditivos
- Sal no yodada

No se requiere *Hekhsher* de Pesaj si se compra antes de Pesaj

Productos que solo se pueden comprar sin un הכשר de Pesaj (*hekhsher*) antes de Pésaj. Si se compran durante Pésaj, requieren un הכשר (*hekhsher*) de Pésaj:

- Todos los jugos de fruta puros
- filleted fish
- quesos (sin saborizantes ni aditivos)¹⁴
- fruta congelada (sin aditivos)
- Sal¹⁵
- Manteca, salda o sin sal
- Azúcar blanca pura (sin aditivos)
- Azúcar rubia sin refinar/cruda
- Azúcar de dátil
- quinoa (sin agregados)*
- leche blanca
- vegetales congelados (hay que revisar que no Tengan *jametz* antes de cocinarlos)¹⁶
- Algunos productos vendidos por Equal Exchange Fair Trade Chocolate¹⁷
- Leche de almendra o cajú pura¹⁸
- Atún enlatado puro, en agua o aceite, con sal, and pirofosfatos.
- 100% Jarabe de Arce
- 100% Agave
- Sal y pimientas molidas
- Otra forma de encontrar alimentos potencialmente aceptables sin una

¹⁴ Vease la [1985 teshuvah by Rabbi Kassel Abelson](#) para más información.

¹⁵ La sal iodada podría ser procesada con *jametz*, lo que no sería un problema para quienes consumen *jametz* en Pesaj

¹⁶ **Las verduras congeladas y crudas** pueden procesarse en equipos compartidos que utilizan *jametz* (jametz). Para quienes deseen ser más cuidadosos, es preferible, siempre que sea posible, comprar aquellos con una etiqueta "כשר לפסח".

¹⁷ Rab. Aaron Alexander. Ha determinado que los productos listados en este sitio son aceptables: <http://shop.equalexchange.coop/pesach>

¹⁸ Para aquellos que consumen *jametz*: la leche de arroz y soja común también son aceptables.

indicación de Kosher para Pesaj, durante las compras previas a Pesaj, es preferir productos con Certificado Libre de Glúten (y libre de avena)¹⁹

- Miel pura
- Fruta seca, fruta pasa, solo sin sorbato de potasio,

*Hemos notado que existe la posibilidad de que se mezclen granos con quinoa si no se realiza bajo la supervisión de Pésaj. La mejor opción es comprar quinoa con una etiqueta de Pésaj (*bekehsher*), si está disponible. Si no está disponible, compre quinoa boliviana o peruana, marcada como "sin gluten" antes de Pésaj. Asegúrese de que la quinoa sea el único ingrediente en el empaque final²⁰.

Siempre requieren Hakhser de Pesaj

Productos que requieren certificación *kasher* de Pésaj (כשר לפסח) (la supervisión *kasher* regular no es suficiente), ya sea que se compren antes o durante Pésaj:

- Todos los productos horneados
 - farfelej
 - matzá
 - cualquier producto con matzá
 - harina de matzá
 - alimento de matzá
- Tortas de Pesaj
- Todas las comidas procesadas congeladas
- caramelos
- quesos con agregados
- leche chocolatada
- café descafeinado
- té descafeinado
- té de hierbas
- helados
- licores
- aceites (ver arriba para el aceite de oliva)
- gaseosas
- vinagre
- azúcar glas
- azúcares rubias refinadas

En cuanto a los quesos no naturales, una inspección por parte de un rabino de una lechería local puede ser suficiente para resolver posibles dudas en algunos casos y permitir su compra antes de Pésaj.

Comida para bebés

¹⁹ Para alertar definitivamente a los consumidores sobre la presencia de gluten de trigo en alimentos envasados, la FDA exige que cualquier producto que incluya las palabras "sin gluten", o "libre de gluten, contenga menos de 20 partes por millón de trigo glutinoso, espelta, cebada o centeno. Esto elimina la posibilidad de que un alimento envasado sin gluten contenga 4 de los 5 granos derivados del jametz en cualquier cantidad viable según la ley judía. Además, elimina la preocupación por cualquier equipo compartido que pueda haber transmitido jametz, ya que la cantidad de 20 partes por millón es mucho más estricta que el principio halájico de batel beshishim, que anula el jametz en cantidades trazables (1 parte en 60, aproximadamente el 1,6 % o menos del volumen total). **La avena es el único grano con jametz que no necesariamente está ausente en un alimento sin gluten. Verifique si contiene avena si compra alimentos sin gluten.**

²⁰ Tras investigar, hemos llegado a nuestra decisión basándonos en lo siguiente: la quinoa no contiene gluten ni *jametz*. La quinoa se cultiva a más de 3.600 metros de altitud en regiones de Bolivia y Perú. Se cultiva en condiciones muy áridas que no favorecen el crecimiento de granos que producen *jametz* (המץ). Por lo tanto, no existe la posibilidad de contaminación del campo con dichos granos. Además, la FDA ha propuesto una norma para cualquier envase marcado como "sin gluten", que garantizará aún más que el producto no contenga granos con gluten. Si al abrir el envase se detectan granos extraños, estos deben desecharse y la quinoa puede utilizarse en Pésaj. La quinua con especias o cualquier otro ingrediente requiere la certificación KP.

A veces se puede conseguir **comida para bebés** con הכשר (*bekehsher*) de Pésaj. Por supuesto, siempre es posible prepararla en casa, utilizando utensilios y artículos de cocina *kasher* (כשר לפסח) de Pésaj. La comida para bebés puramente vegetal, *kasher* (כשר) durante todo el año, es aceptable para Pésaj. Para quienes no usan *kasher* (קטניות), también se permite el uso de *kitniot* (קטניות), siempre que se tenga cuidado de que no se mezcle con la comida del resto de la familia. Se recomienda usar platos y utensilios separados. La mayoría de las fórmulas infantiles están hechas de soya, por lo que el uso de *kitniot* (קטניות) no se aplica a los bebés. Por lo tanto, las fórmulas infantiles *kasher* (כשר) durante todo el año son aceptables para Pésaj. Al igual que con los alimentos para bebés, los biberones, las tetinas y la fórmula deben mantenerse alejados del área general de la cocina y la limpieza debe realizarse fuera de ella (por ejemplo, en el lavabo del baño).

Medicamentos

Se permiten todos los medicamentos necesarios para enfermedades y afecciones médicas que impliquen situaciones potencialmente mortales.

Los medicamentos que no impliquen situaciones potencialmente mortales se dividen en dos categorías. Estos medicamentos, en particular las pastillas que son remedios conocidos en la comunidad médica y están hechas para tragarse enteras, están permitidos, ya que deben considerarse como un "objeto quemado" que ha perdido su relación con su posible origen no kosher. Aunque se ingieren, no se consideran alimento ni *jametz* (comestible).

Sin embargo, los medicamentos para enfermedades o afecciones médicas que no impliquen En una situación potencialmente mortal (incluyendo vitaminas y suplementos) formulados para ser comestibles o semi-agradables, puede ser problemático. Esto incluye las cápsulas blandas de gel, que a menudo contienen gelatina porcina, y los medicamentos líquidos, que suelen contener glicerina y otros aditivos (que pueden provenir de animales). Se recomienda comprar todos estos productos de venta libre con *hashgajá* (certificación kosher) antes de Pésaj e indicar en el envase que no contienen almidón. Si esto no es posible, es preferible comprar líquidos sin sabor y cápsulas duras, también antes de Pésaj. Si no dispone de ninguno de estos, consulte con su rabino.

Todos los medicamentos, con o sin receta, en forma de medicamentos tópicos, incluyendo cremas, lociones, ungüentos, espumas, geles, gotas, parches e inhalantes, así como tabletas e inyecciones no masticables, pueden poseerse, usarse y consumirse en Pésaj, incluso si contienen *jametz* (חמץ) o *kitniot* (קטניות) (para quienes mantienen esta costumbre), ya que no son comestibles. Esto incluye la mayoría de los medicamentos utilizados por adultos. Se pueden usar todos los medicamentos para bebés.

Alimento para mascotas

La prohibición de *jametz* (חמץ) durante Pésaj incluye no poseer, ver ni beneficiarse de *jametz* (חמץ). Por lo tanto, no se nos permite poseer ni usar *jametz* (חמץ) durante Pésaj, ni siquiera el que sea exclusivamente para el consumo de nuestros animales. La forma más adecuada de cuidar a tu mascota durante Pésaj puede depender del tipo de animal que tengas. Ofrecemos tres sistemas diferentes para alimentar a tu mascota durante Pésaj, en orden descendente de conveniencia.

- 1) Identifica y pasa a tu mascota a una dieta libre de **חמץ** (*jametz*) antes de Pésaj (y quizás de forma permanente). Esta es una solución particularmente fácil para perros y gatos. En los últimos años, se ha tendido a eliminar el gluten de los alimentos para perros y gatos, reconociendo que sus tractos digestivos no están diseñados para estos alimentos. Existen muchas marcas y categorías de croquetas, alimentos congelados o refrigerados crudos o frescos, y alimentos enlatados para perros y gatos que utilizan rellenos como arroz, lentejas o frijoles en lugar de trigo. Aun así, es importante leer atentamente las etiquetas, ya que la avena puede aparecer como relleno en algunos de estos alimentos. Las serpientes y las arañas se alimentan de presas, no de materia vegetal, por lo que están libres de **חמץ** (*jametz*) durante todo el año. Para otros animales (tortugas, jerbos, hámsteres, hurones, peces, ranas, lagartos y aves) existen opciones libres de **חמץ** (*jametz*), aunque pueden ser más difíciles de encontrar y adquirir. Consulte con su veterinario sobre alimentos de calidad libres de **חמץ** (*jametz*) que puedan ser apropiados para su mascota y también sobre la mejor manera de adaptarla a ese nuevo alimento. Tenga en cuenta que incluso los judíos de ascendencia asquenazí que prefieren observar la costumbre más estricta de renunciar a las **קטניות** (*kitniot*) (legumbres y arroz) durante Pésaj, no tienen prohibido poseer, ver o disfrutar de las *kitniot*. No es necesario obtener una certificación kosher para Pésaj en los alimentos comerciales para sus mascotas, pero es su responsabilidad leer atentamente las etiquetas antes de comprarlos.

- 2) Si su mascota grande tiene una condición que requiere una dieta especial que debe incluir **חמץ** (*jametz*), o si tiene animales más pequeños y fáciles de transportar, tiene la opción de pedirle a amigos no judíos que se hagan cargo de su mascota durante la semana de Pésaj. Así, su mascota no tiene que adaptarse a una nueva dieta y aún no tiene **חמץ** (*jametz*) en su posesión.

- 3) Algunas autoridades permiten la venta de la mascota junto con el **חמץ** (*jametz*) y, dado que la mascota no pertenece al dueño judío, come su dieta normal. Tenga en cuenta que el documento de venta debe incluir tanto la mascota como el **חמץ** (*jametz*). Si tiene estos alimentos para mascotas en su casa, manténgalos alejados del área general de la cocina. El lavado de los utensilios de las mascotas debe hacerse fuera del área de la cocina (por ejemplo, el lavabo del baño). Esta es la opción menos satisfactoria y se incluye en esta Guía como último recurso: a diferencia del **חמץ** (*jametz*) que vendes antes de Pésaj, que se guarda fuera de la vista y es inaccesible durante Pésaj (ya que no te pertenece), esta última opción implica que lo veas y lo manipules activamente, al menos a diario.

Artículos no comestibles

Cualquier detergente, limpiador, etc., que no sea un alimento ni se consuma, puede usarse en Pésaj sin supervisión. Esto incluiría:

- Productos de aluminio
- amoníaco
- aceite de bebé
- lavandina
- velas
- papel adhesivo
- carbón
- filtros de café
- suavizante para la ropa
- alcohol isopropílico
- detergente y jabón para la ropa
- limpiador de hornos
- bolsas de papel
- platos de papel (sin cobertura de almidón)
- cubiertos de plástico
- papel film
- pulidor
- polvos y ungüentos
- desinfectantes

- estropajos
- quitamanchas
- agua sin aditivos
- papel encerado (Manteca)

Cuando Erev Pesaj cae en Shabat (adaptado de *The Observant Life*)

Cuando la primera noche de Pésaj cae sábado a la noche, hay varios cambios en los procedimientos habituales. La búsqueda de *jametz* se realiza el jueves por la noche, pero en lugar de dejar solo el *jametz* necesario para quemar a la mañana siguiente, también debe quedar suficiente para las comidas de Shabat (si ese es el método que se adopta; ver más abajo).

La quema formal del *jametz* se realiza el viernes por la mañana. En general, el viernes debe considerarse una víspera normal de Pésaj en lo que respecta a la quema del *jametz* y la *kasherización* de la cocina, incluyendo las hornallas. En caso de usar *jalot* de *jametz* para Shabat, la fórmula *kol jamira* recitada para anular el *jametz* no visto no debe recitarse en ese momento, de modo que el *jametz* reservado para Shabat no se incluya. De lo contrario, si se usa *matzá ashirá* (ver más abajo), se debe anular el *jametz* el viernes por la mañana.

Para facilitar el encendido de las velas el primer día de la festividad, el sábado por la noche, es costumbre encender una vela de veinticuatro horas antes de Shabat, similar a la de aniversario de fallecimiento, o cualquier otra vela similar. De esta manera, las velas pueden encenderse con una llama preexistente.

La comida para Shabat, y también para el primer séder, debe prepararse el viernes con utensilios de Pésaj.

En cuanto a la *jalot*, se permite usar un producto especial llamado *matzá "rica"* para la noche del viernes y el almuerzo del sábado. (Este producto, llamado *matzá ashirá* en hebreo, a veces se denomina erróneamente *matzá* de huevo, aunque no contiene huevo). El uso de *matzá ashirá* es una opción atractiva para muchos porque no es ni *jametz* ni, al menos técnicamente, *matzá*, cuyo consumo está prohibido en Erev Pésaj. El Comité de Leyes y Normas Judías ha dictaminado que el uso de *matzá ashirá* es preferible cuando la víspera de Pésaj coincide con Shabat²¹. Hay menos posibilidades de cometer errores, lo que a su vez proporciona un Shabat más relajante y menos estresante.

Quienes deseen usar *jalot* de *jametz* deben seguir este procedimiento: Se debe reservar un plato de *jametz* para el *jalot* que se servirá el viernes por la noche. (Usar un plato desechable es aún más sencillo). Sin embargo, se debe tener mucho cuidado para evitar que las migajas entren en contacto con los cubiertos de Pésaj. El uso de platos y cubiertos desechables de papel o plástico en las comidas del viernes por la noche y la mañana de Shabat es sumamente recomendable y resuelve numerosos problemas.

No se puede comer *jametz* en Shabat, como es habitual en la víspera de Pésaj, después del primer tercio de las horas de luz. El *jametz* sobrante se puede tirar por el inodoro o en un basurero público, por ejemplo, pero no se puede depositar en cestos de basura ni en otros recipientes de la propiedad. El mantel debe sacudirse afuera y luego guardarse con los demás utensilios de *jametz*. En este momento

²¹ Ver "[When Passover Begins on Saturday Night](#)" por el Rab. Kassel Abraham.

se debe recitar la fórmula *kol jamira*, que anula cualquier *jametz* olvidado. Las comidas posteriores de Shabat no deben incluir *jalá* ni *matzá*.