

# NA MESA

## by BDK

O impacto de uma hashgachá  
A escolha das matsot para o sêder  
O que torna um produto kosher?  
Pêssach e muito mais...

**BDK**  
20 anos  
Since 1964 - 2004

Revista digital  
Pêssach 5785 | 2025  
Número 1



## Entre nós...

O ano de 2024 marcou os 20 anos da BDK. Datas redondas nos fazem lembrar do passado... Lembramos tudo aquilo que já conquistamos. Ao facilitar o acesso a produtos kosher, a BDK trouxe flexibilidade e novas possibilidades à comunidade judaica. Nas datas redondas, também pensamos no futuro... Pensamos em tudo aquilo que ainda podemos fazer pela comunidade judaica no Brasil: novas empresas supervisionadas, maior contato com o consumidor, novos voos...

Esta revista representa um olhar para o passado e um passo para o futuro. Por muitos anos, nossa principal comunicação foi através do informativo BDK, publicado em Nissan e Elul. Naquela época, a revista trazia a lista dos produtos aprovados. Essa lista não cabe mais em um informativo, mas percebemos que ainda temos muitas coisas para falar. Assim, decidimos criar uma nova revista, em formato digital, chamada Na Mesa.

Essa mesa é a mesa judaica, onde não apenas comemos, mas também estudamos torá, discutimos ideias e trocamos conhecimento. Aqui falaremos sobre a kashrut dos alimentos, e sobre outros assuntos relevantes para a nossa comunidade e o judaísmo, com a participação dos rabinos da BDK e de convidados. .

Na primeira edição, a revista Na Mesa conta histórias dos 20 anos da BDK, discute a escolha das matzot para a festa de Pêssach, explica por que é necessário seguir uma hashgachá para escolher os produtos que vamos consumir e traz uma lista de produtos não comestíveis que podem ser utilizados em Pêssach sem hashgachá.

Com a revista Na Mesa e outras iniciativas, nos próximos 20 anos queremos estar cada vez mais próximos, sem esquecer todo o caminho que percorremos juntos até aqui.

Agradecemos a confiança dos consumidores em nosso trabalho, o incentivo e o carinho que recebemos por todo esse tempo. Com a ajuda de Hashem, esperamos continuar nossa tarefa com sucesso, trazendo cada vez mais alimentos kosher e conhecimento para colocar na sua mesa.

# Ushmartem et Hamatsot - Cuidareis as Matsot

## RABINO EZRA DAYAN

Quando o povo de Israel estava por sair do Egito, foram incumbidos de fazer o *korban pêsach*. Logo antes de saírem do Egito, estavam ocupados com o *korban*. Passaram do seu sangue nos batentes das portas, antes da última praga, dos primogênitos, e o comeram junto com matsot - conhecido em português como pão ázimo - e *maror*.

Fomos ordenados, posteriormente, que em todos os anos façamos o *korban pêsach*, e o comamos com *matsot* e *maror*. São as *matsot* que consumimos na noite do *sêder*, que atualmente comemos sem o *korban pêsach*, por não termos as condições de pureza para fazê-lo em Jerusalém.

Além das *matsot* do *sêder*, fomos ordenados a não comer *chamets* (massas fermentadas, feitas a partir dos 5 cereais: trigo, cevada, aveia, centeio e espelta) durante todos os 7 dias de *pêsach* (8 dias fora de Israel). Se desejarmos comer pão, deveremos consumir, então, a *matsá* em seu lugar.

Temos aqui uma situação bastante intrigante: por um lado vemos os grandes esforços que são feitos para conseguir alimentos isentos destes 5 cereais para consumir durante os dias de *pêsach* e, por outro lado, somos obrigados a comer a *matsá* na noite do *sêder* de *pêsach*, e usá-la como substituta do pão durante os outros dias. Isso mesmo sendo ela feita de trigo, um cereal que ao fermentar se torna *chamets* e que consumir em *pêsach* é uma grave transgressão, sobre a qual se designa a pena de *caret*.

Às vezes, costumo brincar e dizer que a *matsá* é como uma bomba atômica. Nela mora o maior risco



e perigo em *pêsach*. Qualquer erro em sua produção pode nos levar a fazer, em vez de uma *mitsvá*, uma *averá*.

Toda esta situação, nos leva a entender melhor uma *mitsvá* que é trazida na *Torá* na passagem do *korban pêsach*: “*ushmartem et hamatsot*” (*Shemot* 12: 17).

A *Torá* nos ordena “guardar as *matsot*”. Cuidar delas para que não fermentem. Justamente por ser tão fácil fermentar, e tão grave o pecado de comer *chamets* em *pêsach*, temos uma ordem direta de cuidar dos cereais que serão utilizados para a *matsá*. Vamos elaborar um pouco o tema da *shemirá* das *matsot*, de seu cuidado e vigilância.

Primeiro, temos uma discussão entre os comentaristas do *Talmud* se o cuidado é apenas para que não fermentem, ou temos que fazer isto “*leshem matsá mistvá*”. Costumamos ver nas fábricas de *matsot* que as pessoas que se dedicam à sua fabricação têm que dizer todo dia a todas as etapas que executam, que o fazem com a

finalidade de fazer a *matsá* da *mitsvá*. De qual *mitsvá* estamos falando? Da *mitsvá* de comer *matsá* na noite do *sêder*.

Se basta cuidar para não fermentarem, ou se tem um acréscimo de cuidar para a *mitsvá* este detalhe tem implicações na *halachá*, sobre quem pode participar na fabricação das *matsot*, e na questão das *matsot* feitas em máquinas, por exemplo.

A questão das *matsot* feitas em máquinas é muito interessante. Esta discussão começou há mais de 150 anos na Europa. Grandes rabinos foram adeptos, ou contrários à ideia. Além da questão da dificuldade de limpar os equipamentos e do receio que ficasse *chamets* nas *matsot*, e outras questões, também há a questão de como é possível cuidar para fazer as *matsot* pensando na *mitsvá* na *mitsvá* da *matsá* do *sêder*, se a *matsá* é feita por uma máquina. Os que permitem entendem que a máquina poderia ser bem limpa, e também apresentaram respostas para as outras questões,

entendem que quem aperta o botão da máquina e alimenta a farinha na linha de produção, o faz com intenção de *matsá* de *mitsvá*, e que isso seria suficiente. Se a obrigação de cuidar é apenas para que não fermente, e não há o acréscimo de fazer a *matsá* para a *mitsvá*, é muito mais fácil permitir o uso da *matsá* de máquina, como mencionamos acima.

A discussão se estende até hoje e vemos comunidades que usam a *matsá* de máquina e outras que usam apenas as feitas à mão.

Temos aqui outro detalhe curioso. Se a obrigação de comer a *matsá* é só na noite do *sêder*, então as *matsot* que comemos nos outros dias, ou mesmo na noite do *sêder*, mas não na hora do cumprimento da *mitsvá* de comer *matsá*, não demandariam que sejam feitas com “*shemirá*”, com o cuidado especial. Bastaria que não fossem *chamets*, que não fermentaram, bastando saber disso. Contudo, temos dois detalhes aqui. Primeiro, que os fabricantes de *matsá* não sabem quando cada *matsá* será comida, então, tecnicamente, todas as *matsot* (*kasher lepêssach*) vendidas são feitas com cuidado para a *matsá* de *mitsvá*. Segundo, há quem opine que apesar de não ser obrigatório comer *matsá* nos outros dias de *pêssach*, há sim o cumprimento de uma *mistvá* para quem comer. Seria uma *mistvá* opcional. Por esse prisma, seria correto comer todos os dias *matsot* cuidadas para a *mitsvá*.

Dito isto, como já explicamos, não há preocupação neste sentido, já que todas as *matsot* são feitas na fábrica com cuidado para *matsá* de *mitsvá*. Porém, há comunidades, principalmente *chassídicas*, que comem durante todo o *pêssach* *matsot* feitas à mão, e assim acabam tendo a garantia de *matsá* feita “*leshem matsá mistvá*”, pois, como vimos, quando feitas em máquinas é mais questionável. Sabemos

também que vários líderes *chassídicos* foram fortemente contra a *matsá* feita à máquina.

Mas, de modo geral, creio que a maioria das comunidades costumam rigorar na noite do *sêder* em comer *matsot* feitas à mão, para ter certeza de estarem cumprindo corretamente a *mistvá* de comer *matsá* na noite do *sêder*. Já nos demais dias consomem *matsot* de máquina, apoiando-se nas opiniões que permitem, já que atualmente os processos melhoraram muito, e a necessidade da intenção de cuidado das *matsot* nos outros dias é questionável também.

Outra discussão interessante neste tema de cuidar das *matsot*, é o momento em que se inicia essa *mitsvá*. Temos três opiniões: a partir da colheita, a partir da moagem ou a partir de quando começamos a fazer a massa. O *Shulchan Aruch* determina que é bom começarmos a cuidar do trigo, para não molhar desde a colheita, ou, pelo menos, da hora da moagem, que é quando o trigo se aproxima da água (devido ao processo). Em momento de aperto, poderíamos comprar farinha no mercado e começar a cuidar quando fossemos fazer a massa. Assim cumpriríamos a *mistvá* de cuidar das *matsot*, que é procedimento obrigatório para obter *matsot* apropriadas para cumprir a *mitsvá* de comer *matsá* na noite do *sêder* de *pêssach*. (Atualmente, a última opinião é mais complexa, pois, apesar de nós cuidarmos do processo em algum momento, temos o problema que a farinha do mercado pode ser já *chamets*, por molharem o trigo antes da moagem. Se o trigo já fermentou, não adianta nada cuidar para que não fermente...)

Vemos que o *Shulchan Aruch* aceitou as três opiniões, recomendando a mais rigorosa, aceitando a intermediária, e deixando a mais leniente para casos extremos.

Vemos também que as três opções são consideradas *matsá shemurá* e servem para cumprir a *mistvá* de *matsá* na noite do *sêder*, apesar da escala de preferências.

Expliquemos, então, as *matsot kasher lepêssach* que temos no mercado atualmente. O que no mercado se chama de *matsá shemurá*, é a *matsá* que cuidam dos grãos desde a colheita. O que chamam de *matsá* comum, na realidade também é *shemurá*, mas desde a moagem. Para facilitar as questões de mercado, passaram a chamar uma de *shemurá* e a outra não. E por isso a *matsá* comum serve também para cumprir a *mistvá* do *sêder*, apesar de ser preferível utilizar a que é cuidada desde a colheita. Temos, além disso, as *matsot* feitas à mão (que são feitas sempre com farinha *shemurá* desde a colheita), que são mais recomendadas para a noite do *sêder*, como explicado acima, e as de máquina, que quem usar também tem em que se apoiar.

Como na noite do *sêder*, unanimemente, temos um momento excepcional, uma *mitsvá* da *Torá*, de comer a *matsá*, muitos costumam rigorar e buscar *matsot* também sem discussões: feitas à mão e *shemurá* desde a colheita. A conduta está correta, principalmente em nossos tempos, onde temos mais abundância e mais facilidade em encontrar tais *matsot*.

Já, nos outros dias, vemos vários costumes. Uns comem feito à mão, outros de máquina, uns *shemurá* desde a colheita, outros desde a moagem, e todos estão corretos. Cada um segundo os seus costumes e seus rigores, pois, como vimos, todas as *matsot* saem da fábrica feitas para a *mistvá* da *matsá*.

Que possamos em breve comer as *matsot* junto com o *korban pêssach*, no *Beit Hamikdash*, em *Ierushalayim* reconstruída! ●

---

# MINHA HISTÓRIA NA BDK

---

## RABINO RONY GURWICZ \*

Fui rabino na maior comunidade do Rio de Janeiro, no Colégio Barilan, no Bnei Akiva e no kolelrio, por cinco anos. Além disso, tomei a decisão e a responsabilidade de dar aulas e fazer eventos não somente em Copacabana, mas também em vários outros bairros, como Centro da cidade, Tijuca, Leblon e Ipanema.

Quando cheguei ao Rio de Janeiro, um grande desafio se apresentava diante de mim: tentar aproximar os judeus maravilhosos de volta ao caminho da Torá e fortalecer aqueles que já estavam engajados. Sem dúvida, um dos maiores obstáculos que enfrentei foi o tema da comida kasher.

No Rio de Janeiro, havia muito poucas lojas que ofereciam produtos kasher, e a quantidade de itens disponíveis nos supermercados era mínima. No entanto, Deus me abençoou, e minha comunidade começou a crescer de forma extraordinária. Era inacreditável ver quantos judeus se aproximavam da Torá semanalmente. Conseguia dar aulas para mais de 500 pessoas, sempre com o objetivo de mostrar a beleza da Torá e sua relevância em nossas vidas atuais.

A Torá é importante para nossas famílias, pois traz luz e felicidade neste mundo e, sem dúvida, no mundo vindouro. Muitas famílias e jovens, foram centenas, iniciaram seu processo de retorno à tradição. Contudo, muitos deles estavam acostumados a comer nas ruas e consumiam produtos de ótima qualidade que, infelizmente, eram difíceis de encontrar na comunidade.

Essas pessoas vinham até mim e diziam: "Rabino, você nos pede para comer kasher e nos ensina sobre sua importância, mas não temos um restaurante kasher no Rio de Janeiro e a oferta de

produtos é escassa. Isso está se tornando muito difícil, especialmente com o alto preço da carne e dos laticínios."

A alimentação é um aspecto central em nossas vidas, e a falta de opções acessíveis e de qualidade representava um grande desafio para o fortalecimento da nossa comunidade.

Uma das pessoas fantásticas que trabalhou comigo naquela época foi o rabino Reuven Kugielski, que se tornou um grande amigo. Ele trouxe uma ideia inovadora, embora não fosse original: por que não copiarmos o modelo argentino de sucesso, como o do Rabino Openheimer ou da União Ortodoxa? Eles visitam fábricas, analisam produtos e têm uma lista de alimentos kasher. Essa lista aberta significa que produtos de melhor qualidade e mais acessíveis são verificados para garantir que sejam kasher. Uma vez que confirmamos sua adequação para o consumo, eles podem ser encontrados pelo preço normal de mercado em qualquer supermercado. Isso se aplicaria não apenas ao Rio de Janeiro, mas a qualquer parte do Brasil, mesmo se a pessoa estivesse viajando.

Com essa ideia, conseguimos o apoio de um grande benfeitor da comunidade na época, que nos incentivou. Ele nos orientou a procurar o grande rabino Havlin em São Paulo para discutir essa iniciativa.

Tomamos um avião e nos dirigimos até lá. O Rabino Havlin nos disse que havíamos chegado na hora certa, pois ele estava exatamente desenvolvendo esse projeto para criar uma lista acessível de produtos kasher para toda a população do Brasil. Nosso foco seria a seriedade e o

profissionalismo, garantindo acesso a qualquer pessoa que quisesse seguir as leis de kashrut, inclusive atraindo aqueles que estavam afastados do judaísmo.

O objetivo era mostrar a essas pessoas como seria fácil consumir produtos 100% kasher e, assim, purificar suas almas. Tivemos várias reuniões em São Paulo, que resultaram na criação do BDK. Essa revolução foi sentida na minha comunidade de maneira impressionante, superando todas as minhas expectativas. Quando o BDK abriu e começou a divulgar a lista de produtos kasher, eu, sendo um dos rabinos que trabalhava voluntariamente no BDK, sabia quais produtos já haviam sido aprovados.

No shabat, após as palavras de Torá que eu dirigia ao público (que por vezes chegavam a mais de 300 pessoas!) na sinagoga, eu costumava compartilhar as novidades com as pessoas. Dizia: "Pessoal, agora o leite condensado Moça, de Minas Gerais, é kasher!" e "Agora a batata Ruffles é kasher!" As pessoas ficavam radiantes de felicidade. Esse entusiasmo não parou, e a alegria de ter acesso a produtos adequados trouxe uma nova energia para nossa comunidade.

As pessoas começaram a consumir alimentos kasher, não apenas carne, mas passaram a buscar todos os tipos de produtos. Começaram a perguntar: "Por que não comprar um macarrão que está na lista? Por que não adquirir o leite condensado que também é kasher?" Essa mudança de perspectiva foi impressionante.

Sem dúvida, isso trouxe uma ajuda espiritual significativa. Quando uma pessoa consome alimentos kasher, não enfrenta mais aquele bloqueio em sua

---

alma que a impede de se aproximar de Deus. O que testemunhei foi emocionante: um salto significativo na quantidade de judeus resgatando sua identidade. Cada vez mais, a comunidade judaica no Rio de Janeiro estava se fortalecendo, com muitos orgulhosos de sua herança.

O trabalho do BDK fez parte de uma revolução que até hoje sentimos. Muitas centenas de famílias e jovens iniciaram seu processo de teshuvá nesse período e, agora, são famílias religiosas que educam seus filhos segundo os ensinamentos da Torá. Hoje, já somamos milhares de pessoas, muitas das quais decidiram fazer aliá para Israel, seguindo assim um caminho de aproximação cada vez maior com o Criador.

Sem o BDK, nada disso seria possível. Sabemos o que está escrito na Torá: quando a comida não é kasher, ela pode impedir que a pessoa tenha um estado espiritual limpo, puro e preparado para se conectar com Deus. Essa conscientização e transformação tornaram-se fundamentais para o fortalecimento da nossa comunidade e a promoção de um judaísmo vibrante e autêntico.

Em resumo, acredito que o judaísmo no Brasil tem uma dívida de gratidão que só cresce, graças a Deus, com a criação e a manutenção do BDK. Essa iniciativa permite que a população judaica consuma produtos kasher com facilidade, ainda hoje facilitando o retorno de judeus às suas origens e raízes. Assim, eles podem se alimentar de forma kasher, com preços acessíveis e a

comodidade de encontrar os produtos necessários para levar uma vida normal como judeus ortodoxos.

Para mim, é um orgulho fazer parte do BDK. Até hoje, visto essa camisa e me considero parte desse movimento maravilhoso sob a liderança do grande rabino, que teve a coragem, a fé, a persistência e a perseverança para liderar o BDK, garantindo que tudo seja feito de acordo com a vontade de Deus.

Agradeço ao BDK e desejo que continue crescendo por muitos e muitos anos até a chegada do Mashiaich, se Deus quiser.

**\* O Rabino Rony Gurwicz foi rabino do Barilan, Kolelrio e Bnei Akiva. Atualmente é CEO e Rabino do Contraste, o maior canal de Judaísmo**

---

# BDK 20 ANOS...

JOEL WOLFF

## אין דבר העומד בפני הרצון Não há nada que pode bloquear a vontade

Essa frase define o sucesso e a persistência de um projeto que há vinte anos nasceu e se tornou realidade.

A força que existe dentro do ser humano é tão grande que nem ele pode imaginar onde seus atos podem alcançar.

Há 20 anos nasceu uma ideia, BDK, uma empresa com o intuito de ajudar e facilitar a vida de tantos.

Me lembro a primeira reunião, na rua José Maria Lisboa, onde dez empresários decidiram criar coragem e mudar uma realidade.

Com a ajuda deles e com a coragem do Rav Shmuel Havlin o

sonho se tornou realidade.

Não é fácil nadar contra a maré, mas ver o resultado depois de passar pelos obstáculos tem um sabor especial de conquista e de saber que, por mais duro que é o caminho, a recompensa justifica o meio.

Hoje moro em Israel, às vezes me perguntam se sinto saudades do Brasil? Sim, dos amigos especiais e do meu filho BDK.

Lembrar da trajetória da história da BDK só me fez aprender que quando temos vontade “de verdade” de fazer algo, devemos ser persistentes e acreditar, principalmente se for algo para o bem de uma comunidade, no final

as coisas acontecem.

Parabéns a essa equipe tão dedicada que a cada momento pensa em melhorar nossas vidas.

Que possamos sempre fazer o bem.

Uma das coisas que faço aqui em Israel é ser doutor da alegria, ir a hospitais e tentar melhorar a tristeza de pessoas que estão em fazes difíceis, posso lhes garantir que no final do dia, a recompensa que recebo de volta vale a pena.

Continuem por vários anos a fazer coisas do coração para corações.

Muito obrigado!

# NÃO OLHE A EMBALAGEM, MAS SIM O QUE HÁ NELA

## MEIR KOSCHLAND

Se fosse assim simples...

Rabi Meir Baal Hanes diz na Ética dos Pais: “Não olhe a vasilha, mas sim o que nela contém”.

Hoje, com a indústria alimentícia tão presente em nosso cotidiano, seria possível eu sozinho avaliar se um produto é *kasher*?

“Olhei os ingredientes, não há nada que seja problemático neste produto! Não há porco aqui...”

Muitas pessoas tentam avaliar um produto olhando a sua composição na embalagem. No entanto, não é possível avaliar desta forma um produto por algumas razões. Primeiro, nem todas as pessoas conhecem, de fato, os ingredientes que ali constam. Os nomes dos insumos podem parecer inofensivos, mas a realidade pode ser bem diferente. Segundo, há outras questões a se avaliar numa empresa além da composição do produto.

Vamos ver em alguns exemplos como isso funciona na prática. Assim poderemos entender melhor a importância de só consumir um produto que foi devidamente avaliado por uma supervisão *kosher*.

supervisão *kosher*.

### Insumos

Todos os produtos têm a sua composição na embalagem. Há ingredientes conhecidos por todos, como farinha, água, sal, açúcar, frutas, ácido acético (vinagre de álcool) etc. Contudo, há ingredientes que não encontramos em nossas casas e nem todos estão familiarizados, como bicarbonato de amônia, ácido láctico, metabissulfito de sódio e muitos outros. Certamente você já observou que há na composição muitos ingredientes com o prefixo “E-” ou “INS” com algum número. Estes são códigos do “International Numbering System” (Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares), um sistema de codificação de insumos utilizados na indústria alimentícia. São centenas de componentes tabelados, que são identificados dessa forma na embalagem – como vamos saber o que são apenas olhando os ingredientes?

Há componentes que são considerados sempre *kasher* e, de fato, em teoria não seriam problema. Por exemplo: farinha cacau em pó e açúcar. Estes

ingredientes não necessitam de, uma inspeção minuciosa. São sempre *kasher*. Por outro lado, há insumos que sempre serão problemáticos, como, por exemplo, gordura animal. A gordura que é extraída de animais que não foram devidamente abatidos (*shechitá*) não é *kasher*. E ainda há os insumos que podem ser *kasher* ou não, dependendo de onde foram extraídos e como foram processados.

Um mesmo componente pode ser extraído de fontes diferentes, o que compromete seu status *kasher*. Por exemplo, o E471, que no sistema numérico corresponde a mono e diglicerídeos de ácidos graxos, pode ser de origem animal ou vegetal. Somente o de origem vegetal pode ser *kasher*. No entanto, ao ver este ingrediente na embalagem, não há como saber sua procedência. Ao avaliar se um produto com esse ingrediente é permitido, a certificadora *kosher* irá verificar qual a empresa que fornece este ingrediente àquela produtora alimentícia para, dessa forma, saber se é ou não *kasher*.

Talvez você tenha visto em alguma embalagem um produto que contém polissorbato. Esse também é um insumo cujo processo pode envolver produtos vegetais ou animais. Assim como o caso anterior, não dá para saber sua procedência apenas olhando a embalagem do produto.

Outro ponto a considerar é que quando na embalagem é indicado que foram utilizados óleos e gorduras vegetais, ainda assim, estes são muitas vezes processados nos mesmos equipamentos que gorduras animais. Neste caso teremos muitas questões de *kashrut*. Por



isso, só será possível autorizar o uso de um produto se as gorduras (e seus derivados) forem verificados e atestados como *kasher*.

Ainda é importante notar que, por lei, nem todos os produtos utilizados para auxiliar na produção precisam constar no rótulo. Estes podem apresentar alguma questão que pode alterar o *status* da *kashrut* do produto, mas o consumidor nem sabe da presença destes na produção.

Mais complicado ainda fica em *Pêssach*. Um exemplo curioso é o ácido cítrico. Este insumo pode ser *kasher lepêssach*, pode ser de *kitniyot* (leguminosas, que não pode ser consumido por *ashkenazim* em *Pêssach*) e ainda pode ser feito de trigo – o que é proibido para todos como *chamêts!*

### Equipamento

Mesmo se todos os ingredientes de um produto forem *kasher*, ainda assim ele pode não ser *kasher*. É necessário saber por quais equipamentos este alimento passa durante a sua produção. Por exemplo, numa mesma empresa X fabricam salgadinhos sabor “original”, “bacon” e “queijo”. Os produtos com sabores de “bacon” e “queijo” contém ingredientes que não são *kasher*. Se o processo de fabricação envolver calor, muito possivelmente os produtos saborizados comprometerão o equipamento. O calor faz o equipamento absorver sabor do que é proibido e depois expelirá deste sabor no salgadinho “original”. Ao produzir o produto sabor “original”, que tem somente insumos *kasher*, no mesmo equipamento que os produtos sabor “bacon” e “queijo”, ele absorverá do equipamento o sabor daqueles que não são *kasher*. Assim, mesmo que ao olhar na embalagem a formulação pareça ser *kasher*, o produto não é *kasher* por conta do equipamento. (Vale ressaltar que às vezes mesmo um aroma de queijo ou bacon pode ser artificial e *kasher*.)

Em alguns casos, mesmo quando dois produtos diferentes são produzidos em equipamentos separados, o aquecimento deles pode ser compartilhado. Se um dos produtos tiver problemas de *kashrut*, poderá comprometer o outro, pois o sabor de um pode ser transferido para o outro por intermédio do aquecimento comum.

### Outras questões na produção

Produtos que passam por cozimento em seu processo podem ter questões quanto a “*bishul akum*”. “*Bishul akum*” é a proibição de se ingerir um alimento que não é cozido por um judeu praticante. Isto dependerá de vários fatores que devem ser avaliados pelo rabino que der a supervisão. Da mesma forma, produtos panificados podem ter questões de “*pat palter*” a serem avaliadas. “*Pat palter*” é o pão de padaria cuja receita é *kasher*, mas o forno não é aceso por um judeu praticante.

### Carnes, Queijos e Vinhos

Há produtos que só poderão ser *kasher*, se processados com supervisão constante, como carnes, queijos e vinhos. As carnes precisam ser abatidas de acordo com a lei. Várias verificações do animal devem ser feitas, além da salga da carne para extrair o sangue.

No caso dos queijos, precisa um supervisor acrescentar o coalho para iniciar o processo.

Vinhos, só podem ser manuseados por judeus praticantes durante todo o longo processo.

### Aromas

Um dos maiores segredos dos alimentos processados é o aroma. Por intermédio dele, pode-se fazer o consumidor sentir o sabor desejado. A língua é responsável por sentir, por exemplo, se um alimento é doce, mas não diferencia entre chocolate, mel ou caramelo. Graças ao aroma exalado pelo alimento e que sobe

ao nariz, pode-se diferenciar um alimento do outro. Certamente já deve ter percebido que dois alimentos simples e iguais de duas empresas tem sabor bem diferente. Muitas vezes isso se deve ao aroma que cada empresa utiliza, o que dá a característica única e própria da marca.

Os aromas podem ser naturais ou artificiais. Aromas naturais costumam utilizar, entre seus componentes, o produto do qual queremos seu aroma. Por exemplo, um aroma natural de queijo, geralmente possui em sua composição queijo. Já o aroma artificial é composto apenas por insumos artificiais que, combinados em determinadas proporções, dão ao consumidor a impressão de estar ingerindo (ou cheirando) aquele alimento.

Um aroma pode ser composto de 4 a até mais de 200 insumos. Na embalagem estará escrito apenas “aroma de...”. No entanto, este aroma precisa ser minuciosamente avaliado, pois cada um dos insumos precisa ser *kasher*. O nome é curto, mas sua composição pode ser gigantesca e o problema que pode causar, também.

### Conclusão

O consumidor não tem como tirar conclusões sobre o status de *kashrut* de um produto, apenas olhando a embalagem. Por isso, precisamos sempre procurar pelo símbolo de *kashrut* no produto, ou, buscar por uma lista de *kashrut* confiável no país em que estivermos.

Realmente, não é simples identificar se um produto é *kasher*. Não há como uma pessoa leiga tirar conclusões sobre o status *kasher* de um produto apenas olhando a embalagem. A lista de ingredientes na embalagem do produto é apenas uma das partes que devem ser avaliadas. Por isso, precisamos sempre procurar pelo símbolo de *kashrut* no produto ou seguir uma lista de *kashrut* confiável. Só assim podemos realmente garantir que estamos escolhendo um produto *kasher*. ●

---

# PÊSSACH 5785 | 2025

## PRODUTOS LIBERADOS PARA PÊSSACH SEM NECESSIDADE DE HASHGACHÁ

- Água oxigenada
- Água sanitária
- Álcool isopropílico
- Amaciante de roupas
- Amônia
- Aparelhos ortodônticos e cera para aparelhos ortodônticos
- Aromatizador de ambiente
- Carvão
- Cola
- Colírios
- Condicionadores de cabelo
- \*Copos descartáveis <sup>1</sup>
- \*Creme dental <sup>2</sup>
- Creme depilatório
- Creme para pele
- Curativos adesivos
- Desentupidores de canos/ralo
- Desodorantes
- \*Detergentes para louça (líquido e em pó) <sup>3</sup>
- \*Enxaguante bucal <sup>2</sup>
- Esmalte de unha
- Esponjas de limpeza e palha de aço
- Filtros de água
- Filtros de papel para café
- Fio dental sem aroma
- Formas de alumínio descartáveis
- \*Formas de papel (incluindo para cupcake) <sup>1</sup>
- Géis, sprays e mousses para cabelo
- Gelo de água pura em sacos
- Guardanapos
- Impermeabilizador de tecido
- \*Inseticidas <sup>4</sup>
- Legumes e verduras crus e inteiros <sup>5</sup>
- Lenços de papel
- Lenços umedecidos para bebê
- Limpadores de carpete
- Limpadores de cobre e metais
- Limpadores de forno
- Limpadores de pia e banheira
- Limpadores de vidro
- Loção bronzeadora
- Loção, creme e gel de barbear
- Lustra-móveis
- \*Luvas <sup>6</sup>
- \*Maquiagem <sup>7</sup>
- Óleo para bebê.
- Palitos de dente
- Papel adesivo
- Papel alumínio
- \*Papel antiaderente <sup>1</sup>
- \*Papel toalha <sup>8</sup>
- Parafina
- Perfumes
- Filme PVC
- Polidor de joias
- Polidor de móveis
- Polidor de prata
- Polidor de sapatos
- Pomadas para bebê
- \*Pratos descartáveis <sup>1</sup>
- Protetor solar
- Recipientes plásticos
- Removedor de esmalte
- Removedor de manchas
- Sabão para roupas

# PÊSSACH 5785 | 2025

## PRODUTOS LIBERADOS PARA PÊSSACH SEM NECESSIDADE DE HASHGACHÁ

- Sabonete em barra
- Sabonete líquido
- \*Sacos (de papel ou plástico) <sup>1</sup>
- Shampoos para cabelos
- Solução para lentes de contato
- Supositórios
- Talco (100% talco)
- Talheres descartáveis
- Vaselina
- Velas

### LACTASE

#### **Temos recebido consultas de pessoas intolerantes à lactose.**

Existe a possibilidade de a lactase ser derivada de chamets, assim não é recomendada a utilização de qualquer uma. Quem precisa, sugerimos o uso de **comprimido, sem sabor e não mastigável ou dissolúvel**, como o da marca PERLATTE, por exemplo. Os comprimidos devem ser adquiridos antes de Pêssach para todo o chag.

Quem utiliza leite sem lactose, pode comprar leite Xandô Sem Lactose, desde que adquirido antes de Pêssach para todo o chag.

### OBSERVAÇÕES

1 Apesar de permitido, entre os ashkenazim há quem rigore em Pêssach em não usar descartáveis de papel (incluindo copos, pratos e outros) com alimentos quentes. Cada um deve seguir o seu costume.

2 Apesar de permitido sem restrições de marca, há quem rigore em utilizar apenas produtos verificados que são isentos de chametz.

3 Apesar de permitido sem restrições de marca, há quem rigore em utilizar apenas produtos verificados que são isentos de chametz. Dito isso, mesmo quem é rigoroso, caso tenha utilizado detergente não verificado, não necessita kasherizar seus utensílios.

4 Inseticidas do tipo iscas podem conter chametz e não devem ser utilizados e caso possua algum em casa, deve incluir na venda.

5 Para os ashkenazim, ficar atentos que não sejam kitniot

6 Luvas com pó não devem ser utilizadas com alimentos

7 Em relação a batons e protetores labiais, devido ao rigor de Pêssach e por estarem em contato com a boca, mesmo sendo permitido, há quem rigore em usar apenas produtos verificados que estão isentos de chametz.

8 Há quem rigore, entre ashkenazim em Pêssach em não utilizar as 3 primeiras e 3 últimas folhas do rolo de papel toalha, devido à cola poder conter kitniyot.

## **NÃO ESQUEÇA DE VENDER SEU CHAMETZ! CHAG PÊSSACH KASHER V'SAMEACH**

**DESEJA FAZER UMA DOAÇÃO E PARTICIPAR DO PROJETO BDK?  
BANCO SANTANDER AG. 0246 C/C 13.001948-4  
CHAVE PIX: KOSHERBR@BDK.COM.BR.  
OU MANDE UM EMAIL PARA DOACAO@BDK.COM.BR**