

Bishul Israel*



Una de las leyes que restringen el consumo de alimentos, es la exigencia de los Sabios en el sentido que ciertos alimentos cocidos o asados deben estar cocinados por una persona judía íntegramente observante de los preceptos. En el caso que cierto alimento fuera considerado vedado por este motivo ("Bishulei Akum"**), pueden estar comprometidos también los utensilios que se emplean en dicha elaboración.

Según las circunstancias, esta restricción se puede aplicar en el hogar, en un establecimiento de catering o en una fábrica.

Existen ciertas excepciones a esta regla:

1. **Comida que se come cruda:** aun en el caso que se torne más sabrosa a través de la cocción, (por ejemplo: manzanas asadas o puré de manzanas, frutas enlatadas).
2. **Comida cuyo sabor y forma no se modifican por la cocción,** (por ejemplo: leche pasteurizada)

3. **Comida que aún requiere cocción adicional para ser comestible:** esto se aplica en comidas cuya preparación ha sido comenzada por un lehudí (Judío) - aun si no la terminó, o que el lehudí (Judío) le da la terminación o finalización al proceso de cocción.

4. **Comida que no se sirve en menús importantes** ("dignos de mesas reales" por ejemplo: copos de maíz, doughnuts, gran parte de las verduras enlatadas).

5. **Comida que habitualmente no se consume con una cena,** o no pertenecen a una nutrición sana (por ejemplo: caramelos, papas fritas), según muchas opiniones rabínicas no caen en la categoría de **Bishulei Akum****.

6. **Comida combinada, cuyo componente principal no está sujeto a Bishulei Akum,** siempre y cuando los componentes estén mezclados, (por ejemplo: café torrado al servirse, el componente principal es el agua - que no está sujeta a Bishulei Akum, y el café que le da el sabor).

7. **Comida cocinada en microonda:** la prohibición de Bishulei Akum solo se aplica a los métodos convencionales de cocción: cocinar, freír, asar. El microonda no está incluido.

8. **Comida preparada salando o humeándola.**

También existe una diferencia de opinión respecto a qué participación del judío convierte a la comida en permitida. Según la opinión del Bet Yosef (Shuljan Aruj 113:7*** - que siguen los judíos Sefaradim – Judíos provenientes o de origen de países o regiones como el norte de África, Turquía, Oriente Medio tales como Siria, Líbano, Irak, Irán, entre otros), se requiere que el lehudí coloque la comida dentro del horno, mientras que según el Ramá (ibid - - que siguen los judíos Ashkenazim), alcanza con que colabore en la cocción - tal como **"echar una asilla al fuego"**.

***Bishul Israel:** Alimentos cocinados o cuya cocción fue realizada por un judío, dependiendo de la costumbre de cada uno de ellos, es decir si es Ashkenazi o Sefaradí. Dependiendo de la costumbre requiere que solo se encienda el fuego y se coloque los alimentos en la cocción, u otros requieren no solo esto ultimo que fue escrito, sino que hay

que agregarle que debe participar en el proceso de cocción, como revolver los alimentos, colocarle los condimentos o aditivos, como aceite u otros.

Para que el alimento sea permitido como Kasher como mínimo debe colaborar con la cocción tal como **echar una asilla al fuego o encender el fuego de la cocina, sea este eléctrico o a gas.**

****Bishul Akum:** Alimentos cocinados o cuya cocción fue realizada por un no judío, y donde no hubo intervención de judío alguno.