

La Cocina Kasher, Perfectamente Organizada

Primera Parte. Fundamentos Básicos y No Tan Básicos.

A diferencia de lo que muchas personas piensan, podemos guardar kashrut en el hogar, independientemente del tamaño de nuestra cocina. Obviamente que es mucho más fácil en una cocina realmente grande, con dos lavaplatos, dos cocinas y dos refrigeradores pero el carecer de ella, no es razón para no lanzarse a esta bonita mitzvá. Una cocina pequeñita también puede adaptarse a la kashrut si se es ordenada.

Una cocina kasher es fundamental en la vida Judía. A continuación ofrezco una guía paso a paso para ayudarte a organizar tu cocina.

Hacer tu casa kasher es una gran decisión pero no por eso tiene que ser aplastante. En cada etapa se puede pedir ayuda y sin que te des cuenta, guardar kashrut va a ser una parte natural e integral de tu vida como Judía.

Lee esta guía cuidadosamente. Luego, contacta a alguien “que sepa” para que conteste cualquier duda que pudieras tener y te ayude a seguir adelante con tu proyecto. Mi consejo es acudir a la señora del Rabino de tu comunidad quien contará con la experiencia y la mejor disposición para ayudarte.

Creo que el proceso de kasherizar una cocina no es un trabajo menor. Es más, creo que antes de hacerlo, debes considerar que vas a invertir al menos 2 a 3 días y que de ser posible, sería ideal contar con la ayuda de otra persona. En mi caso, el apoyo de mi madre fue invaluable.

Cómo comenzar:

Mucho antes de “kasherizar” tú cocina, comienza a prepararte para el cambio. Debes hablar con tus hijos, tu esposo, la nana y cualquier otra persona que viva contigo o te ayude con el servicio doméstico. Doy por descontado que esta es una decisión que se tomó en familia y que todos están al tanto de las implicancias de este cambio.

Asegúrate de:

- Explicar los fundamentos de la Kashrut: O qué deben esperar (nuevo orden, nuevas recetas, algunas restricciones, nueva vajilla), o qué NO deben esperar (algunas comidas que ya no estarán presentes en la cocina)

- Avisarles con anticipación la fecha en que comenzarás a transformar tu cocina para que puedan programarse. Tal vez tus niños puedan salir con el papá esos días o si ya están grandecitos, puede que quieran ayudarte y créeme: toda la ayuda es bienvenida!

- Comienza a guardar carne y lácteos por separado. Muchas personas usan utensilios desechables antes de “kasherizar” la casa.

- Retira cualquier comida “cuestionable”. Esto quiere decir:

○ cualquier alimento no perecible que haya sido elaborado con huevos, lácteos, derivados animales, grasa, colorantes, saborizantes u otros que no hayan sido supervisados. (para una mejor referencia, ver la guía kosher); o en el refrigerador: cualquier tipo de carne que no haya sido supervisada o cualquier pez prohibido, mariscos, crustáceos o cualquier otro producto elaborado con dichos alimentos. ○ me parece obvio y evidente pero igual lo incluyo: cualquier tipo, corte o producto elaborado con carne o derivados de carne, grasa o piel de cerdo. ○ Justo antes de kasherizar la cocina, elimina **TODAS** las comidas que hayas preparado en la cocina “pre-kasher”

Inventario de utensilios de cocina: Una de las primeras cosas que la persona que te ayudará te va a pedir es que dividas todos los utensilios de tu cocina en dos categorías:

- aquellas cosas que ya **NO PODRÁS USAR** en tu cocina kosher y,

- aquellas que podrás seguir usando una vez que pasen por un proceso que las convierta en Kashar

Considera lo siguiente Inevitablemente será necesario realizar algunas compras. Entre las cosas que podrías necesitar está lo siguiente:

- Vajilla

- Algunos bowls o potes adicionales.

- Escurridores plásticos

- Cubiertas plásticas para el lavaplatos

- Mucha vajilla y utensilios deben sumergirse en una Mikvé antes de ser utilizados.

- Decide qué cajones o gavetas utilizarás para los platos de carne y de leche.

○ TIP: recomiendo etiquetar los cajones y puertas de las alacenas para evitar confusiones. Próximamente voy a subir un formato de etiquetas que puedes mandar a hacer en cualquier imprenta por unos pocos pesos. Más adelante hablaré de las etiquetas para la cocina así como de otro “material gráfico” que te será de mucha utilidad.

Kasherizando Utensilios:

Como explicaba más arriba, muchos de los utensilios de tu cocina seguirán usándose luego de pasar por un proceso llamado “kasherización”. Existen varios métodos para kasherizar, entre ellos calentar el utensilio al rojo o sumergiéndolo en agua hirviendo. El método a utilizar depende del tipo de utensilio y cómo se ha utilizado. Luego de decidir con el Rabino qué utensilios se kasherizarán, deberás citarlo para que venga a tu casa y kasherice tu cocina.

Qué debes hacer antes de la visita del Rabino:

Limpia TODA TU COCINA muy bien, incluyendo:

- Mesones
- Cajones
- Repisas
- lavaplatos
- Horno
- Quemadores y cubierta de la cocina
- Refrigerador

- Además limpia todos los utensilios de trabajo (cuchillería, vasos, platos, ollas, potes) y déjalos aparte.

Recuerda:

24 horas antes de la kasherización no debes encender los quemadores, horno ni asadera de tu cocina ni debes verter agua caliente en el lavaplatos.

PLANIFICANDO TU COCINA

A pesar que una cocina con dos lavaplatos, dos cocinas y áreas de trabajo separadas es sin duda extremadamente conveniente, de ningún modo es una necesidad.

Lácteos y Carne:

Para poder mantener separados las carnes de los lácteos en una cocina kasher, se requieren dos sets de vajilla, fuentes, bowls, servicio, paneras y alcuzas.

Este equipamiento debe mantenerse en gavetas separadas.

También se necesitan dos escurridores de platos, esponjas, paños y manteles de cocina. El ideal es que el detergente que se utilice en la cocina tenga un hejsher (certificación de kashrut)

Idea Práctica

Una práctica muy difundida en los hogares judíos es tener los utensilios para carnes y lácteos en un esquema de color. Los colores tradicionales son:

- Rojo para las carnes
- Azul para los lácteos
- Verde para los alimentos parve

ALERTA:

Además de carnes y lácteos, hay dos categorías más que debes considerar:

- Parve o alimentos neutros que no contienen leche ni carne. Ejemplo: verduras, huevos, pescado, aceites vegetales, granos, etc. El color tradicional es el Verde.

- **Pésaj:** Son todos los implementos que utilizarás para Pésaj y que no debes bajo ninguna circunstancia utilizar el resto del año. El color que yo elegí es el Morado.

Importante: Recuerda incorporar los colores también a los escurridores, esponjas y paños de aseo

Aún cuando el rojo y el azul son los colores más usados, puedes escoger tus propios colores como recordatorio para ti y cualquiera que trabaje o entre a tu cocina.

TIP: Si eres creativa puedes confeccionar un lindo cartelito con las claves de color, en cualquier técnica que te guste, para colgar en tu cocina. Queda muy

bonito bordado en punto cruz o con técnicas de pintura decorativa para madera.

Problema y solución:

Debes tener cuidado con aquellos utensilios que se parecen entre sí (para carne y leche). Estoy hablando de los cuchillos, espátulas, cucharas de madera, cucharones para la sopa entre otros.

El problema con la mayoría de estos utensilios es que habitualmente no están disponibles en colores. La solución en estos casos es usar cinta adhesiva de color. La cinta adhesiva que se utiliza para aislar cables eléctricos viene en bonitos colores de rojo, blanco, negro, verde y amarillo y lo mejor es que es a prueba de agua. Utilízala para marcar los mangos de tus utensilios y de esa manera tendrás todo bajo control.

Si no consigues la cinta adhesiva, puedes utilizar pintura a prueba de agua y proceder de igual manera.

Si dispones de un presupuesto “apreciable” puedes mandar a hacer plaquitas metálicas grabadas con la palabra “leche” o “carne” que se cuelgan de las asas de las sartenes y otros. Es una solución muy bonita.

Limpieza de las superficies de la cocina. Ya separaste tus utensilios de cocina. Ahora debes continuar con la separación en cada rincón de tu cocina. Pregúntale a tu Rabino cómo debes limpiar y Kasherizar las superficies y electrodomésticos.

El Lavaplatos: ¡Oy! ¡¡¡¡El lavaplatos!!!! Si como la mayoría de nosotras, no tienes la suerte de tener dos lavaplatos estas recomendaciones son para ti:

¿Qué tipo de lavaplatos tienes?

El más común es el lavaplatos “doble” con una división entre los dos receptáculos. En ese caso, la división debe ser lo suficientemente alta como para evitar que ocurran salpicaduras de agua o comida de un lavaplatos al otro.

Si tu lavaplatos es simple (de un solo receptáculo), no temas: puede usarse una vez que se haya limpiado completamente PERO, el interior del lavaplatos no será kasher. Eso significa que no puedes poner platos ni comida, directamente en el interior de este.

En este caso, debes adquirir algún tipo de parrilla, rejilla o “rack” para poner en el fondo del lavaplatos. No olvides que necesitarás un rack para leche y otro para carne.

De igual forma, si cualquier otro lavaplatos se utilizó antes de kasherizar la cocina, ese lavaplatos no será kasher a menos que sea de acero inoxidable y se kasherice correctamente.

Si se kasherizaron dos lavaplatos, uno será para carne y el otro para leche.

Mesas:

En este caso, podemos alternar el uso para carne y leche siempre que usemos manteles o individuales distintos.

Mesones de cocina:

Separa los mesones por áreas de trabajo. Puedes designar esas áreas con ayuda de cinta adhesiva de color, al igual que la que utilizaste en los cuchillos y cucharas de madera.

En el caso de usar un área común para carne y leches, debes conseguir cubiertas plásticas diferenciadas para poder cocinar.

Refrigeradores y Freezers

Estos se usan para todo tipo de alimentos. De cualquier modo, debes separar áreas para carne y para lácteos

A veces una gaveta o la puerta del refrigerador se usa para los lácteos. Si estos se guardan en el interior del refrigerador, debes cubrir esa “repisa” con aluminio de cocina o plástico auto adherente para prevenir derrames sobre otras comidas.

Importante

Si accidentalmente derramas algún lácteo sobre el aluminio o plástico, debes sacarlo con cuidado del refrigerador y reemplazarlo. Debes tener las mismas precauciones con las carnes dentro del refrigerador.

No olvides

Evita poner comidas calientes en el refrigerador. Los vapores de estas afectarán al resto de los alimentos en el interior del refrigerador y te ocasionará un problema de kashrut.

La cocina

Cuando hablamos de comidas calientes, las leyes que conciernen a la mezcla accidental de carnes y lácteos son mucho más complicadas. Entonces, se toman precauciones muy estrictas con respecto al uso de la cocina y horno para carnes y lácteos.

El ideal – cómo no – es tener dos cocinas separadas. Una solución alternativa es cocinar las carnes (que se demoran más) en la cocina y los lácteos en una cocinilla a gas o una más pequeña.

Cuando no se puede sino utilizar una sola cocina, debes designar quemadores para carne y para leche. Si esto no es posible, debes asegurarte de mantener los quemadores extremadamente limpios.

Es mejor evitar cocinar lácteos y carnes al mismo tiempo dado que el vapor de una olla puede escaparse y colarse a la otra, creando serios problemas de kashrut con la comida y las ollas.

El Horno: Lo mejor es usar el horno solo para carne o solo para lácteos y jamás deben usarse para cocinar ambos alimentos de manera simultánea.

Si quieres mantener el horno **Pareve o Parve**, entonces debes cocinar las carnes o lácteos cubiertos por todos lados, incluida la base. Se recomienda poner un trozo de aluminio de cocina debajo del recipiente en que se horneará y cambiarlo para su uso de leche o carne.

El recipiente se podrá abrir para verificar la cocción SOLO cuando éste se retire completamente del horno.

Preguntas, dudas, accidentes y otros pormenores....

Aclaro: por accidente me refiero a la mezcla accidental de carnes y lácteos, ya sea por los alimentos en sí, como por la utilización de utensilios equivocados.

Para no extenderme demasiado en este tema, lo mejor es que una vez que llegues a este punto, e idealmente durante todo el proceso de kasherización de tu cocina, registres en una libreta las preguntas que naturalmente surgirán.

- ¿Qué pasa si revuelves una olla con caldo de pollo con una cuchara de lácteos?
- ¿Qué ocurrirá con la sopa? ¿Y con la cuchara?
- ¿Puedes kasherizar un determinado tipo de recipiente y de ser así, cómo se hace?

- ¿Con qué cuchillo le pongo margarina parve al pan? ¿Uno de leche o uno de carne?

No importa lo que se te ocurra, no hay preguntas tontas. Anota todo lo que se te venga a la cabeza y pregúntale al Rabino después.

Hasta que el Rabino te conteste, separa el utensilio “accidentado” o la comida en cuestión. Por ejemplo, si usaste un cuchillo de leche para cortar carne, toma el cuchillo y límpiale todos los restos de carne adheridos. A continuación deja aparte la carne y el cuchillo

Recuerda

Ante la duda....!!!!USA AGUA FRÍA!!!! Nunca laves un utensilio “accidentado” con agua caliente.

Al consultarle al rabino (lo antes posible) recuerda las circunstancias y detalles en que ocurrió el accidente:

1. El tipo de comida.
2. Los utensilios, platos o recipientes involucrados.
3. La forma en que se preparó la comida (hervida, frita, asada, etc).
4. Si el accidente ocurrió en platos ollas o fuentes y si este fue antes o después de la cocción.
5. La temperatura de la comida o utensilios (caliente, fría o a temperatura ambiente).
6. Cuándo usaste el utensilio por última vez antes del accidente y con qué comida.
7. La cantidad de comida que se “accidentó”.

Otra pregunta que puede aparecer es cuando un utensilio Parve se utiliza para comida láctea o de carne caliente, en cuyo caso se convertiría en lácteo o carne. En este caso es mejor preguntarle al Rabino.

Importante:

No olvides que con cada situación, deberás preguntar nuevamente debido a que la respuesta para cada caso se determina independientemente. No debes bajo ningún punto sacar tus propias conclusiones basadas en la respuesta a una pregunta anterior.

Hasta aquí llego con esta primera entrega. Espero que les sirva igual que a mí. Pronto subiré algunos formatos que complementarán este artículo y por supuesto, la segunda parte que habla sobre las técnicas de limpieza y kasherización.