www.CodeDeLaCacherout.com
présente

Guide pratique de cachérisation

www.codedelacacherout.com © 2011

<u>Réalisateur</u>
Rav Menahem Engelberg
<u>Mise en page et rédaction</u>
Samuel Binder
Tsipora Rozanowizc
<u>Supervisation rabbinique</u>
Rav Levi Kahn

Attention, ce guide pratique est seulement un complément de l'étude des lois de cachérisation.

לע " נ

Ce guide est dédié à l'élévation de l'âme de

Mme Sim'ha Bat Yoach Haroch

ע"ה

Décédée le 2 Eloul 5765, 6 septembre 2005

Puisse-elle être parmi nous très prochainement avec la venu de Machia'h

Offert par ses enfants et petits enfants

Sommaire

1) LES ALIMENTS INTERDITS QUI RENDENT L'USTENSILE NON CACHÈRE…… P.5

2) LES CRITÈRES À VÉRIFIER POUR CACHÉRISER UN USTENSILE……..P.6

3) LES MÉTHODES DE CACHÉRISATION……P.7

4) LES MATIÈRES CACHÉRISABLES……P.19

5) CACHÉRISATION DES USTENSILES DE CUISINE…….....P.43

ALIMENTS INTERDITS QUI RENDENT L'USTENSILE NON CACHER

Mélange de lait et de viande

Du sang. Ex : viande non cachérisée

Viande non cachère ou sans Chekhita

Aliments cuits volontairement pendant Chabbat

Cuisson par un Nokhri

Fromage interdit

5

Les critères à vérifier pour cachériser un ustensile

LES 2 « M »

Matière:

Vérifier si la matière est cachérisable (voir P.20)

Méthode de cachérisation :

Elle est définie par rapport à la façon dont l'ustensile a absorbé l'aliment interdit. Par exemple, si l'ustensile a cuit l'aliment interdit par la chaleur du four, la méthode pour cachériser est de brûler au chalumeau ce dernier pour le cachériser (Liboun). Voir ci-après.

I) LES MÉTHODES DE CACHÉRISATION

Principe général

« Ké Bol'o Ka'h Bolto »
=
« Par la façon dont l'ustensile a absorbé l'aliment non cachère, de la même manière, on le cachérisera »

Ex: Aliment non cachère cuit dans l'eau bouillante → On fera bouillir de l'eau dans la casserole pour la cachériser (Hagala)

LE LIBOUN KACHÉ (⇔LIBOUN HAMOUR⇔LIBOUN GAMOUR)

= CACHÉRISATION AU CHALUMEAU JUSQU'À CE QUE L'USTENSILE DEVIENNE ROUGE DANS L'OBSCURITÉ.

Quand utiliser cette méthode?

Lorsque l'aliment a été cuit par la chaleur directe, au four par exemple.

LE LIBOUN KAL

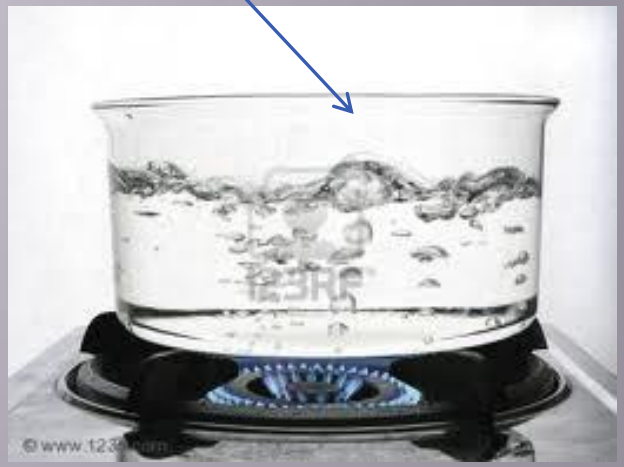
= CACHÉRISATION AU CHALUMEAU JUSQU'À CE QUE L'USTENSILE DEVIENNE CHAUD ET IMPOSSIBLE A TOUCHER

Quand utiliser cette méthode?

- Quand on a un doute sur la validité de la Hagala, la poêle par exemple.
- Dans les endroits difficiles d'accès, là ou seule la flamme peut accéder.
- Peut être un équivalent à la Hagala.

LA HAGALA

= ON N'UTILISE PAS L'USTENSILE PENDANT 24 HEURES, PUIS ON TREMPE L'USTENSILE DANS L'EAU A ÉBULLITION ET (TEMPÉRATURE>100°) ET PUIS RINCER L'USTENSILE À L'EAU FROIDE.



Quand utiliser cette méthode?

Lorsque on a fait cuire l'aliment interdit par l'intermédiaire de l'eau bouillante dans un ustensile.

HAGALA CHALOCH PEAMIM

= ON N'UTILISE PAS L'USTENSILE PENDANT 24 HEURES, PUIS ON TREMPE L'USTENSILE DANS L'EAU BOUILLANTE 3 FOIS.

Quand utiliser cette méthode?

Pour les ustensiles en argile, lorsque l'aliment interdit a cuit par ébullition. Cependant cette méthode n'est valable que dans les cas où l'aliment est interdit d'après nos sages, sans source dans la Thora. Par exemple, la cuisson d'un nokhri.

‘HAZAR LEKIVCHONO

= METTRE L’USTENSILE DANS UN FOUR SPECIAL QUI MONTE A 600 DEGRÈS ET QUI REMET L’USTENSILE A NEUF.

Quand utiliser cette méthode?

Pour cachériser un ustensile en argile.

EINO BEN YOMO TAAMO PAGOUM

= USTENSILE NON UTILISÉ PENDANT 24H. LE GOÛT EST DONC DÉNATURÉ.

24 H

Quand utiliser cette méthode?

C'est le délai à attendre avant de réaliser la Hagala.

LA HADA'HA

= RINCER L'USTENSILE À L'EAU FROIDE

Quand utiliser cette méthode?

Lorsque l'aliment interdit a été en contact avec l'ustensile à froid.

MILOUY VEIROUY

= REMPLIR UN USTENSILE D'EAU FROIDE À RAS BORD, LAISSER PENDANT 24H ET VIDER

A FAIRE 3 FOIS

24 H

Quand utiliser cette méthode?

Quand l'aliment interdit a macéré à froid plus de 24h dans l'ustensile.

IROUY

= VERSER DE L'EAU À EBULLITION.

Quand utiliser cette méthode?

Lorsque du liquide bouillant d'un plat interdit s'est renversé sur le plan de travail.

IROUY EVEN MELOUBAN

= VERSER DE L'EAU BOUILLANTE ET PASSER UNE PIERRE CHAUDE QUE L'ON A PASSÉE AU CHALUMEAU. ON POURRA AUSSI PASSER UN FER À REPASSER CHAUFFÉ AU ROUGE MAIS ÉTEINT ET DÉBRANCHÉ.

OU

Quand utiliser cette méthode?

Lorsque des aliments interdits très chauds, sortants de cuisson, se sont posés sur le plan de travail. Par exemple, des aliments sortant du four.

II) LES MATIÈRES CACHÉRISABLES

L'ARGENT

Description : Métal précieux de couleur blanche.

Est-ce cachérisable ? OUI

LE CUIVRE

Description : Métal de couleur rougeâtre, moins dur que le fer.

Est-ce cachérisable ? OUI

L'ACIER

Description : Alliage de fer et de carbone.

Est-ce cachérisable ? OUI

L'INOX

Description : Acier inoxydable. Métal constitué de divers éléments, dont le principal est le fer, présent à plus de 50%.

Est-ce cachérisable ? OUI

L'ALUMINIUM

Description : Métal de couleur blanche argentée, souple, et bon conducteur de la chaleur.
Utilisé le plus souvent pour la fabrication des ustensiles de cuisine.

Est-ce cachérisable ? OUI. Mais si l'ustensile nécessite une cachérisation au Liboun, ce ne sera pas cachérisable.

LA CÉRAMIQUE BRUTE

Description : Ustensiles en terre cuite.

Est-ce cachérisable ? NON

L'EMAIL

Description : Métal recouvert d'argile

Est-ce cachérisable ? **uniquement par Liboun Kal ou Liboun Hamour**

LE VERRE

Description : Le verre est un corps solide, non cristallin, homogène, provenant du figeage progressif de certaines substances après fusion. Il n'absorbe pas les substances en contact.

Est-ce cachérisable ?

Pour les Séfaradim : Dans l'année, si l'ustensile est propre, pas de besoin de le cachériser. A Pessah, certains sont plus stricts en ne le cachérisant pas, ils achètent de nouveaux ustensiles.

Pour les Ashkenazim : Dans l'année, ce n'est pas cachérisable, mais certains sont moins stricts s'il n'y a pas le choix et le cachérisent. Dans les de Libounn le verre est incachérisable. A Pessah, on ne peut pas le cachériser, on achète des nouveaux ustensiles.

LE PYREX

Description : Verre dont le métal a été retiré. Tient au feu.

Est-ce cachérisable ?

Pour les Séfaradim : Dans l'année, si l'ustensile est propre, pas de besoin de le cachériser. A Pessah, certains sont plus stricts en ne le cachérisant pas, ils achètent de nouveaux ustensiles.

Pour les Ashkenazim : Dans l'année, ce n'est pas cachérisable, mais certains sont moins stricts s'il n'y a pas le choix et le cachérisent. Dans les de Libounn le verre est incachérisable. A Pessah, on ne peut pas le cachériser, on achète des nouveaux ustensiles.

LE DURALEX

Description : Verre dur et incassable

Est-ce cachérisable ?

Pour les Séfaradim : Dans l'année, si l'ustensile est propre, pas de besoin de le cachériser. A Pessah, certains sont plus stricts en ne le cachérisant pas, ils achètent de nouveaux ustensiles.

Pour les Ashkenazim : Dans l'année, ce n'est pas cachérisable, mais certains sont moins stricts s'il n'y a pas le choix et le cachérisent. Dans les de Libounn le verre est incachérisable. A Pessah, on ne peut pas le cachériser, on achète des nouveaux ustensiles.

LE CARRELAGE

Description : Le carrelage est un revêtement formé de carreaux de céramique, terre cuite, ou ciment juxtaposés et collés.

Est-ce cachérisable ? Non. S'il est difficile de changer le carrelage on permettra de faire trois « Irouyes » consécutives puis on recouvrira le tout de laque.

PIERRE BRUTE-LE MARBRE

Description : Roche brute, calcaire, très dure, pouvant être très bien polie.

Est-ce cachérisable ? OUI

LA PIERRE RECONSTITUÉE

Description : Pierre constituée d'un amas de petites pierres

Est-ce cachérisable ? NON

LE GRANIT

Description : Roche brute, très dure, dont les grains sont visibles à l'œil nu.

Est-ce cachérisable ? OUI

LE TÉFLON

Description : Le téflon est une couche synthétique. Il est notamment utilisé comme couche anti-adhérente dans toutes sortes de poêles ou autres ustensiles de cuisine.

Est-ce cachérisable ? OUI en théorie. Mais dans la pratique NON car il faut faire un Liboun, ce qui abimerait l'ustensile. Sauf à Pessa'h où la Hagala est suffisante.

LE PLASTIQUE

Description : Les matières plastiques sont composées de longues chaînes carbonées à partir du pétrole, qui ont la propriété de se mettre facilement en forme.

Est-ce cachérisable ? **Uniquement s'il résiste à la chaleur.**

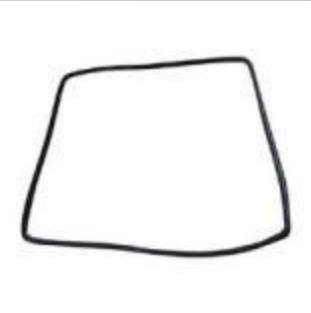
LE SILICONE

Description : Le silicone est une matière synthétique qui est à base de carbone (famille du plastique) et de silicium (famille du verre).

Est-ce cachérisable ? OUI mais le Liboun est techiquement impossible.

LE CAOUTCHOUC

Description : Le caoutchouc est une matière naturelle à base de latex, qui est une substance qui est sécrétée par certains végétaux.



→ Joint de four

Est-ce cachérisable ? Uniquement s'il résiste à la chaleur

LE BOIS

Description : Substance dure, compacte et solide

Est-ce cachérisable ? OUI à condition que ce soit du bois lisse.

LE PLOMB

Description : Métal d'un blanc bleuâtre mou et pesant.

Est-ce cachérisable ? OUI

LE BETON

Description : Mélange de ciment de sable de gravier et d'eau.

Est-ce cachérisable ? NON

L'ARGILE

Description : Roche terreuse qui, imprégnée d'eau, devient imperméable.

Est-ce cachérisable ? NON

LA PORCELAINE

Description : produit céramique très fin, recouvert d'un enduit vitrifié.

Est-ce cachérisable ? NON