

MEKOR DAAT
19 Rue du chemin
vert 93800 Epinay
sur seine
Tel: 01.42.35.35.81
Port: 06.81.56.22.53

Retrouvez nous sur
notre site Internet:
www.ravbenchetr.it.com



Prière de
respecter la
sainteté de ce
document et de
ne pas le jeter ou
le
transporter le
Chabbath

Ce feuillet est
dédié à la
mémoire de
Rav Ishak Ka-
douri Z"l, de
David ben Hanna
Z"l et de Ilan
Halimi Z"l, de
Rav Israël de
Sarcelles.

Et la réfouah ché-
léma de :
Avraham ben
semha
Semha bat Freha
Méssod ben Ka-
mra
Kamra bat Saada

VOUS DÉSIREZ
PRENDRE EN
CHARGE UN
FEUILLET (100€)
APPELÉZ DAVID AU
06 81 56 22 53

HALAKHA

CE FEUILLET VOUS EST OFFERT PAR MEKOR DAAT

ET LE RAV YEHIA BENCHETRIT

ANNÉE 5767/2006 N°14

MAI 2006

Défense de consommer des insectes et des vers

La Loi juive interdit la consommation d'insectes (et de reptiles) d'après les catégories suivantes:

- a) reptiles de la mer, comme mollusques (calmars, huîtres, escargots et espèces similaires).
- b) insectes volants, comme les mouches, les moustiques, les abeilles etc.
- c) insectes sans ailes, comme les fourmis, etc.
- d) toutes les catégories de vers.

Ceux qui consomment des insectes et des vers transgressent **cinq** commandements de la Torah.

1. Des fruits susceptibles de contenir des vers, comme les cerises, les olives, etc. doivent être ouverts et examinés un par un, en enlevant le noyau, avant d'être consommés.

2. On doit également examiner tous les légumes susceptibles de contenir des vers.

3. C'est surtout en été que les fruits et les légumes sont véreux. Il faut tout particulièrement vérifier les parties détériorées ou moins fraîches ainsi que les fruits et les légumes de fin de saison.

4. Les agrumes abritent parfois sur l'écorce des petites bêtes qui se présentent sous forme de grains bruns ou noirs. Si lorsqu'on épluche le fruit ces particules passent à l'intérieur par le contact des mains, il faut faire attention à les enlever avant de manger le fruit.

5. On trouve souvent des petites bêtes dans les légumes secs et les céréales, comme le riz, les haricots, pois chiches, lentilles, fèves, cacahuètes, graines de tournesol, etc.. Il faut donc bien les examiner. Il existe des méthodes pour déceler et éliminer ces insectes ainsi que les grains rongés par des vers ou contaminés d'œufs de vers.

6. Les herbes et les légumes contenant de nombreuses feuilles sont très difficiles à examiner: c'est le cas de la laitue, le chou, chou-fleur, l'oignon vert, le persil, la menthe. Il faut les vérifier feuille par feuille face à la lumière du soleil ou à une forte lumière électrique, car il y a souvent des insectes minuscules, parfois de la même couleur verte que le végétal et donc très difficiles à déceler.

De là l'obligation qui incombe à la maîtresse de maison d'examiner minutieusement tous ces légumes. Toute négligence à ce sujet de sa part entraîne pour elle un grave péché car elle est responsable de tous ceux qui mangent de sa cuisine et qui par sa faute peuvent en arriver à consommer des insectes ou des vers.

7. Il faut aussi examiner les fruits secs, comme les figes, les dattes, les prunes, etc.. les ouvrir un par un et s'assurer qu'il ne contiennent pas de vers.

8. On doit également examiner les fruits et les légumes en conserve.

9. On peut manger un fruit véreux après avoir enlevé avec un couteau la partie véreuse.

10. Si en coupant un fruit on a coupé en même temps un ver qui se trouvait à l'intérieur, on doit d'abord bien laver et nettoyer le couteau, puis retirer la partie véreuse.

11. Avant d'utiliser la farine il faut la tamiser, en se servant d'un tamis à trous minuscules qui ne laissent pas passer même les plus petits vers.

12. Si des fourmis se sont mélangées à un aliment, si c'est seulement à la surface, on sépare toute la partie contaminée et on peut manger le reste. Mais si les fourmis se trouvent partout, il faut tout interdire. S'il s'agit de miel on peut y remédier en le faisant bouillir et en filtrant ensuite le liquide.

13. Parfois on trouve des vers dans les écailles des poissons et à l'intérieur de la tête. C'est le cas de la carpe. Le vivier où évoluent ces poissons peut être infesté de vers et si on ne les élimine pas avec des insecticides ils adhèrent à la peau des poissons.

14. Des produits alimentaires, comme les pâtes, les biscuits, les sucreries, etc.. qui sont restés longtemps emmagasinés, doivent être examinés pour s'assurer qu'ils ne sont pas véreux. C'est le cas de produits dont l'emballage est ouvert ou non hermétique, ou exposé à une température chaude.

15. Bien que nous ayons comme principe: "Tout ce qui provient d'un animal impur est impur" et que l'abeille est un animal impur, le miel est permis car ce n'est pas un liquide provenant de l'abeille, mais élaboré par elle.