

A faca Chalaf da comida Kosher

M.º. C.º. Fábio Codignoli
Guilda dos Cuteleiros
16 de março de 2003 E.º.V.º.

1 Índice:

[A faca Chalaf da comida Kosher](#)

1 [Índice:](#)

2 [Introdução](#)

3 [O abate Kosher](#)

4 [LEIS DE SHECHITA](#)

4.1 [TREIFOS](#)

5 [Ferramentas de Abate](#)

6 [O que é uma faca Chalaf?](#)

7 [Comida kosher no Brasil](#)

8 [Bibliografia:](#)

[Ilustração 1 – A Shechita](#)

[Ilustração 2 ferramentas de abate](#)

2 Introdução

O chalaf é o nome dado a uma lâmina especial para o abate de animais para o preparo da comida kosher – hebraica.

Kosher ou **Kasher** ou **Cásher** é a definição dada aos alimentos preparados de acordo com as leis judaicas de alimentação (denominada de **kashrut**), e encontradas na Bíblia Sagrada ou na Tora. As restrições alimentares, como a designação de animais puros e impuros; a proibição do consumo de misturas com carne e leite, e consumo de sangue, são citadas na Bíblia.

(LEVÍTICO, 11:1-19; ÊXODO, 22:31, 23:19, 34:26; DEUTERONÔMIO, 12:21-25; 14, 1-21; Gênesis, 32:22-32).

Para ser kosher, a comida tem de obedecer alguns requisitos básicos encontrados na Torá:

- A carne consumida deve ser de animais ruminantes, que apresentem cascos bifendidos;
- Peixes de escamas e barbatanas são considerados kosher e podem acompanhar pratos de carne ou leite;
- Não cozinhar e nem ingerir juntos produtos que contém carne e leite;
- Nunca ingerir sangue - existe um processo kosher de extrair o sangue da carne;
- Não comer animais proibidos de serem ingeridos (descritos na Torá);
- Deve-se separar os utensílios utilizados no preparo de carnes, leite e seus derivados;
- Todos os vegetais e minerais podem ser consumidos, pois são considerados kosher.

Os alimentos não produzidos de acordo com as leis da Torá, são considerados não kosher e recebem a denominação de **TARÉF**.

Os alimentos kosher não são somente adquiridos por judeus, mas também por muçulmanos, adventistas, vegetarianos, pessoas com alergias a certos alimentos e ingredientes e outros consumidores que simplesmente consideram subjetivamente o alimento kosher como sendo de alta qualidade.

São alimentos kosher a carne, frango, peixe com escamas, laticínios, frutas, legumes e produtos de confeitaria. Não são considerados kosher a carne suína, misturas de carne e laticínios, camarão, lagosta e frutos do mar. [1.]

Problemas com *Trichinella spiralis* e *Taenia solium* provavelmente tenham sido responsáveis pela proibição judaica do consumo da carne suína (THORNTON, 1969), porém REGENSTEIN & REGENSTEIN (1979) afirmam que as leis que regem o ritual kosher não são "leis de saúde".

Estima-se que no Brasil vivam cerca de 180 mil judeus, sendo 120 mil só em São Paulo, nem todos religiosos, mas definitivamente, um bom nicho para a comercialização de produtos kosher. São consumidores fiéis e de poder aquisitivo razoável e que estão dando bom retorno a quem investe no ramo. Prova disso é que as vendas, de acordo com fabricantes e comerciantes, estão subindo. Estima-se um crescimento de 30% nas vendas realizadas entre 1995 e 1996 (Goldberg, 1996).

3 O abate Kosher

Schechita é o ritual de abate dos animais para o preparo da carne **kasher**. Ele é realizado por um magarefe denominado **Schochet** que recebe treinamento por um longo período. A proposta do ritual é o corte das artérias carótidas e veias jugulares rapidamente, proporcionando rápida inconsciência e insensibilidade. O instrumento cortante utilizado para essa operação é chamado de **Chalaf**, o qual é afiado de forma eficiente e examinado após cada utilização. Cada seção de **schechita** é precedida por uma prece especial denominada **beracha**. Quando são utilizados animais não domésticos, o sangue deve ser coberto por areia ou terra. A inspeção dos animais é realizada pelo **shochet**, para verificação de moléstias, injúrias e, principalmente a presença de aderências ou malformações, que condenarão o animal para o consumo [5].

4 LEIS DE SHECHITA

Há 5 modos nos quais a matança não é kosher:

- 1) Não deve haver a mínima pausa durante o processo de shechita.
Shehiya.
- 2) O processo de abate deve ser feito movendo a faca de um lado para o outro—não por pressão descendente. A faca, então, deve ser bastante longa para permitir matar sem muita pressão. Além disso, o animal deve estar em tal posição que alivia a pressão que não será colocado na faca.
Derassa.
- 3) A faca de shechita deve ser descoberta durante o processo inteiro de shechita. Por esta razão, a faca para shechita tem uma lâmina longa e larga sem fio na frente ou no dorso.
Chalada.

- 4) Hagrama. O corte deve ser executado na garganta, entre o nível da laringe e a mais baixa parte da traquéia e esôfago.
- 5) Ikkur. A traquéia e esôfago devem ser cortados e não devem ser arrancados. Por isto, a faca deve ser muito bem afiada e muito lisa. Os menores dentes no fio causam rasgo. Por isto, a faca é verificada quanto a sua rugosidade do fio e sua afiação depois de cada shechita.

4.1 TREIFOS

Há oito tipos de injúria mortal que faz com que um animal impróprio possa ser comido. Elas são:

1. Substância Venenosa introduzida no corpo por um animal de presa que corta com suas garras.
2. Paredes de um órgão perfuradas.
3. Faltam órgãos completos ou partes deles.
4. Órgãos ou partes deles que tenham sido removidos.
5. Paredes ou coberturas de órgãos rasgadas.
6. Traumatismo por queda.
7. Veias rompidas
8. Fratura em ossos.

Na shechita, os pulmões são inflados para verificação de aderências. O trabalho prossegue com os judeus identificando e carimbando as carcaças. Ainda, a desossa dos dianteiros deve ser feita separada dos traseiros. No Brasil, os animais também são inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. Para a realização da degola, o animal é encaminhado ao boxe que é utilizado para atordoamento do abate não destinado à produção de carne kasher, expõe uma das patas traseiras em um espaço de abertura, a qual é presa por uma corrente com roldana, o boxe é aberto, permitindo a saída do animal enquanto a corrente é suspensa por um guincho. O animal é baixado até seu dorso tocar o solo, mantendo seu posterior suspenso. Um gancho, na forma de "V" é colocado sobre a mandíbula e o pescoço é tensionado. O shochet apoia uma das mãos sobre o pescoço do animal, e através de um movimento realizado com a chafal, corta entre o primeiro e segundo anel da traquéia, a pele, veias jugulares, artérias carótidas, esôfago e traquéia, não podendo encostar o fio da faca nas vértebras cervicais. A incisão deve ser executada sem interrupção, sem movimentos bruscos, sem perfuração, sem dilacerações e nem sobre a laringe. Após a incisão, o animal é suspenso ao trilho, seguindo para o término da sangria e esfola. [5.]

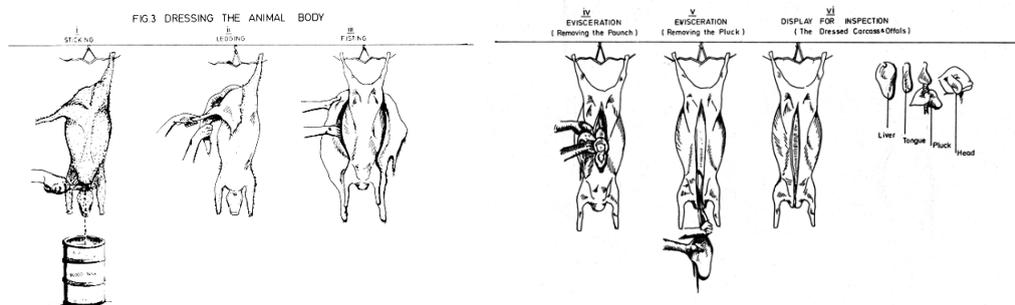


Ilustração 1 – A Shechita

Existe uma grande rejeição, pelos judeus, para o uso de animais zebuínos puros da raça nelore devido a sua pelagem branca e pela menor aderência do pulmão na carcaça, características que não são peculiares aos animais cruzados e de cor escura [3.].

As partes mais consumidas pelos judeus são o dianteiro completo com todos os cortes (peito, paleta, acém, músculo). A carcaça é serrada entre a nona e a décima coluna (no noix), o que no caso seria o único corte referente ao traseiro que é levado por eles. Dos miúdos, são importados pulmão, língua, carne de bochecha e os tendões dianteiro e traseiro. Os três últimos passam por uma salmoura de aproximadamente meia hora, para posterior embalagem e congelamento. A carne kosher destinada ao consumo deve ter poucos vasos sanguíneos e nervos [3.].

Desse modo, o preparo da carne pelo ritual kosher, tem como objetivo eliminar o máximo de sangue. A eliminação de sangue se faz com o uso da salga a seco (através de imersões consecutivas em água e sal grosso, durante um período de uma hora).

Os produtos kosher já apresentam um selo que fornece garantia da não adição de carne de porco e que passaram por um rigoroso processo de fiscalização, que investiga mais profundamente a origem e o estado dos animais que foram utilizados neles. Entre os diversos produtos da linha encontram-se o salsichão bovino, fiambre bovino com vegetais, língua bovina defumada, vitela bovina, roulé de peru e carpaccio bovino [2.].

As leis do 'kashrut' são referentes aos hábitos alimentícios dos judeus, essas leis encontram duas

explicações totalmente opostas uma a outra. A primeira afirma que esse modo de se alimentar foi instituído para garantir a saúde do povo, fazendo com que só fossem ingeridos pelos judeus alimentos com poucas chances de serem "sujos" ou portadores de doenças. A segunda diz que qualquer melhoria na saúde do povo judeu foi totalmente inesperado, e que a única razão para que fossem observados esses modos de alimentação está na Bíblia (Levíticos 11:44-45).

Os rabinos da época talmúdica não fizeram comentários a respeito das leis do 'kashrut', e as classificam como sendo mandatórias, 'chukim', ou seja, cuja razão está além das capacidades humanas.

Independentemente da razão dessas leis, foi concluído que elas treinam-nos a tornar-nos mestres de nossos apetites; nos acostumam a restringir nossos desejos; e evitam que comer e beber se torne à razão da existência de um homem.

Essas leis tornaram-se um fator de união dos judeus, lembrando sempre de suas origens. A única razão apresentada por isso na Bíblia é Deus afirmando que Ele é sagrado e quer que Seu povo também o é. A palavra sagrado, em Hebraico "kedusha" deriva da palavra "kadosh", cujo significado é 'separado'. Algo que é sagrado é algo diferente, e o povo de Israel tinha que ser diferente, diferente de seus "vizinhos" que referenciavam falsos ídolos. Todo tipo de comida próprio para ser ingerido é chamado de "kosher" (palavra derivada de 'Kasher', em Hebraico, que significa "bom" e "próprio"), porém essa palavra inicialmente não era utilizada para se referir a comida. Primeiramente, essa palavra ('Kasher') tinha o significado de "bom", posteriormente a literatura rabínica usou-a para os objetos utilizados nos rituais ('talit', 'tefilin', etc...) e significava "próprio para o uso em rituais". Hoje ela também é usada para designar as pessoas que são "próprias" e capazes de julgar o que é "próprio" e "bom".

A palavra "terayfa" é utilizada para descrever comida não "kosher", essa palavra significa rasgado e seu uso vem do livro do Êxodo (22:30) que não se deve comer carne que tenha sido "rasgada" por outro animal, ou seja, não se deve comer um animal morto por outro. Posteriormente essa palavra foi extrapolada para definir aquilo que não se deve comer.

Para que um animal possa ser comido ele deve ser "kasher" (animais que não tenham casco inteiro e não comam suas excretas), não pode ter sofrido ao morrer. Isso impede que um judeu cace animais, ou coma algum que tenha sido morto por outro animal.

A Bíblia afirma que o sangue simboliza a essência do homem, por isso os rabinos do período Talmúdico concluíram que quando um animal fosse morto a maior quantidade de sangue deve ser retirada. Portanto quando um animal é morto de acordo com o ritual judeu, a jugular é cortada, o animal morre instantaneamente, e a maior quantidade de sangue é retirada. O nome da pessoa treinada para realizar a morte chama-se 'shochet'.

Quanto aos peixes apenas os que possuem escamas e barbatanas podem ser consumidos, a razão para isto é desconhecida.

Outra característica das leis do 'kashrut' é que não se deve misturar carne e leite, a razão para isto está na Bíblia, pois esta afirma que "não se deve cozinhar uma criança no leite de sua mãe", e por isso concluiu-se que misturar leite e carne seria violar as leis do 'kashrut'. Porém existem alimentos considerados neutros ('pareve' ou 'parev' em Yiddish - neutro). Entre os 'pareve' estão os peixes, alimentos advindos da terra e seus derivados. Neste grupo estão incluídos qualquer alimento manufaturado que não tenha como ingrediente derivados de animais.

A fim de não misturar os alimentos a base de carne ('fleishig' em Yiddish) e os a base de leite ('milchig' em Yiddish) não se deve usar a mesma louça para servir refeição a base de leite e a base de carne. Porém as louças de vidro são, por alguns, aceitas para servir os dois tipos de refeição, uma vez que o vidro é um material que não absorvente. Apenas os copos de vidro são amplamente aceitos, tanto para as refeições de carnes e as de leites. Alguns judeus ultra-ortodoxos só bebem leite que teve durante sua ordenha e seu engarrafamento um judeu presente para assegurar que não houve mistura de leite de um animal 'kosher' com um não 'kosher' (essa mistura é normalmente feita para melhorar o gosto do leite), esse tipo de leite chama-se 'chalav Yisrael', "leite dos judeus".

É comum se esperar algumas horas entre uma refeição a base de carne e outra de leite, pois a carne demora muito tempo para ser digerida. Porém, quando certos tipos de queijos são ingeridos, principalmente os mais duros, são comuns também se esperar algumas horas, pois estes aderem aos dentes. O tempo de espera, em qualquer um das circunstâncias, é determinado pelas autoridades rabínicas locais.

Os judeus só devem comer carne de animais kosher após esta ter se tornado kosher. Para uma carne se tornar kosher ela deve, após ter sido morta num ritual judeu, ter todo o sangue retirado. Para isso primeiramente deve-se lavar a carne com água, após isso ela é imersa em num recipiente com água durante meia-hora, para que possa melhor absorver o sal. A água deve cobrir toda a superfície da carne. Após a imersão a carne é posta numa tábua inclinada para escoar a água. Então, a carne é salgada com um sal 'kosher' (um sal kosher é um sal com uma grande capacidade de absorção de líquidos). O Sal é utilizado para drenar todo o resto de sangue da carne. Após ser salgada a carne é lavada duas vezes para retirar o sal.

Uma carne que não tenha sido tornada kosher não pode ser mais "kasherizada" caso tenha ficado num estado não kosher por mais de três dias, pois o sangue já coagulou, e só pode ser consumida caso seja grelhada em fogo aberto, pois o fogo liberará o sangue. O grelhar é, na verdade, o melhor processo de "kasherização" possível, pois libera a maior quantidade de sangue, por tanto não é necessário a "kasherização" de carnes que serão grelhadas. Porém, existem certas carnes que não podem ser

"kasherizadas", o fígado, por exemplo, por possuírem uma grande quantidade de sangue. A única maneira de se consumir tais carnes é grelhando-as.

Quanto as aves não existem restrições, apenas não se pode utilizar água quente para retirar as penas. Qualquer carne que tenha sido esaldada antes de ser 'kasherizada' torna-se 'terayfa', pois a água quente coagula o sangue.

Carnes não 'kasherizadas' não podem ser congeladas, pois o sangue congelará e o sal e a água não conseguirão remover o sangue eficientemente. Carnes não 'kasherizadas' que tenham sido congeladas só poderão ser usadas após serem grelhadas.

Peixes não precisam ser 'kasherizados' pois eles possuem uma quantidade mínima de sangue, portanto a Bíblia afirma que a proibição a ingerir sangue está limitada a mamíferos e aves.

Porém, não é todo judeu que observa essas leis, os Ortodoxos e os Conservativos seguem-nas, mas os Reformistas não, apesar de que até mesmo estes sentem restrições quanto ao porco e seus derivados. Os Ortodoxos não comem queijos, pois durante a fabricação destes utiliza-se uma enzima encontrada dentro do estomago de certos mamíferos para acelerar a coagulação do leite, e, portanto no queijo estariam sendo misturados derivados da carne com os do leite.

É comum encontrar-se em pacotes de comida símbolos certificando que o alimento é 'kosher', estes símbolos são referentes a organização judaicas que certificam que o alimento foi preparado de acordo com a tradição do judaísmo.

No entanto, seja num restaurante 'kosher' ou manufaturados 'kosher', a comida 'kasher' é sempre mais cara que as 'terayfa' pois existe um custo extra - no ritual da morte e na inspeção do produto.

5 Ferramentas de Abate

Relativamente poucas ferramentas são requeridas para o abate de pequenos ruminantes, e alguns podem ser feitos oficinas de cuteleiros ou ferreiros locais. As ferramentas são compostas por: ver Ilustração 2

- 1) Faca de corte: Uma faca com 15.2 cm 6" de lâmina e um fio amolado em "V" utilizada para cortar os vasos sanguíneos do pescoço e para sangrar o animal;
- 2) Faca de esfolar: Como insinua o nome, esta faca é usada para a remoção da pele do animal. Também com 15.2 cm 6" de lâmina e caracteristicamente encurvada para permitir facilidade de operação para trás, pode ser utilizada para raspar o pêlo queimado de carcaças que ainda estão vestidas com a pele;
- 3) Serra de Carne: Um serrote de lâmina substituível que é usado para serrar os ossos;
- 4) Machete de carne: Também chamado o rachador, o golpe de machete é como um machado pesado usado por separar estruturas pesadas, por exemplo, a cabeça do pescoço ou as canelas da perna;
- 5) Espalhador: Um dispositivo de metal que suspende o corpo animal e abre as pernas para esfolá-lo e para a inspeção;
- 6) Pedras de afiação: Pedras de afiação são de grosso granulado e utilizadas para a afiação inicial das facas, o fio é então terminado de afiar com as pedras de grão fino. Podem ser utilizado ou óleo ou água para afiar as facas de modo a impedir o aquecimento da lâmina;
- 7) Chaira: uma barra de aço longo e arredondado na qual o fio da faca é desentortado suavemente;
- 8) Ganchos de Carne: dispositivos de Metal com a ponta curvada utilizada para segurar ou exibir partes da carne abatida para lavar e a inspeção.

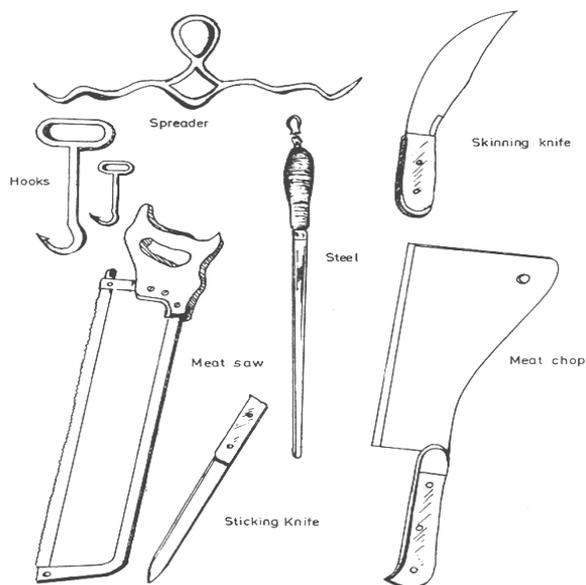


Ilustração 2 ferramentas de abate

6 O que é uma faca Chalaf?

O que é considerado uma faca "kosher" / "chalaf"?

Este texto traduzido de um site na Internet inclui uma descrição detalhada das particularidades que são determinadas a uma faca usada para um sacrifício kosher.

"... Eu estou interessado em explorar a possibilidade de facas feitas à mão para o sacrifício kosher".

Eu descreverei o formato utilizado e os atributos requeridos, e talvez você possa então se orientar.

O Sacrifício Kosher requer que o animal ou ave seja morto cortando a traquéia e o esôfago que usando somente movimentos para frente e para traz sem pressão para baixo.

A pessoa pode não hesitar ou pode parar do momento da primeira incisão até que a traquéia e esôfago estejam totalmente cortados.

A faca deve ser, é claro, muita bem afiada, mas, além disso, deve ser perfeitamente plana e lisa.

Antes que cada animal seja sacrificado, a faca é examinada lenta e cuidadosamente "sentindo-se" o fio da faca com o final da unha, corra a unha ao longo do comprimento do fio de toda a lâmina, de um lado para outro, e também nas bordas à esquerda e a direita (no caso de haver somente o fio de um lado da lamina).

Depois do sacrifício, novamente, a faca é cuidadosamente examinada, e caso ocorra de se encontrar um mínimo dente ou arranhão no fio, o animal é considerado NÃO KOSHER, isto é, NÃO PRÓPRIO, causando uma perda monetária significativa.

Então, a faca deve ter uma dureza suficiente de modo que, em seu uso regular (que inclui um corte ocasional na espinha) manterá sua afiação e também não seja muito fácil de afiar.

Por outro lado, ocasionalmente haverá dentes no fio, e naturalmente a faca torna-se cega com o uso.

Um abatedor profissional pode sacrificar em torno de 1.500 aves ou 60 cabeças de gado em uma hora de trabalho, trabalhando talvez umas 5 horas por dia.

A faca deve ser então fácil de afiar e lisa (e RESISTENTE). O afiar e alisar são feitos manualmente, em pedras seguradas pela mão. Todas as facas são usadas, seguradas por uma só mão.

As lâminas são retangulares em formato "V", sem curva para a lâmina, isto é sem desbaste côncavo.

Há quatro categorias:

Tipo	Comprimento da lamina sem o cabo		Largura da lamina sem o cabo	
	Cm	Pol.	Cm	Pol.
Aves	10 – 13	4" - 5"	3 – 4	1,25" - 1,5"
Ovelha	25 – 30	10" – 12"	4 – 5	1,75" – 2"
Gado	41	16"	5,7	2,25"
Touros	46 – 51	18" - 20"	5,7 - 6,4	2,25" – 2,5"

No dorso da lamina, da faca de gado tem de espessura aproximadamente 2,38 – 3,18 mm; 3/32" - 1/8". Eu não tenho os demais por aqui para poder medir. No outro lado que é estreitado na direção do fio de forma que lá fica menos espesso facilitando para quando você tiver que afiá-lo ou alisá-lo.

Os cabos (e as próprias facas) são para o árduo uso, não para decoração, assim, nenhuma decoração é necessária. Nenhum desenho é colocado nas laterais da lâmina, até mesmo o nome ou o cunho do fabricante é somente colocado no cabo.

(obs tradutor: normalmente além do cunho do couteleiro, é gravado no cabo o ideograma hebraico de kosher ou de chalaf como abaixo)

Kosher escrito	Kosher bloco	Chalaf escrito	Chalaf bloco

As facas são utilizadas em um ambiente com muito sangue e água, assim eu creio que um bom aço inoxidável seja melhor que o aço-carbono para esta aplicação.

Atualmente estas facas são "produzidas em massa" por vários fabricantes, e não são ruins.

Porém as antigas facas as quais, mais ou menos, foram herdadas da geração anterior são altamente apreciadas e utilizadas. Os dois mais famosos nomes de fabricantes são as Miller e Witkin. Eu acredito que sejam ambos de Nova Iorque. Miller decisivamente era. Estas facas provavelmente não são fabricadas durante pelo menos 50 anos, mas as pessoas que as têm as guardam e as usam.

Assim, se alguém pudesse duplicar as suas técnicas ou (com os avanços atuais) melhorando-as, poderia haver um nicho de negócio para algum couteleiro.

Há centenas de abatedouros Kosher ativas, e os novos alunos de abate estão chegando.

“... Nós consideramos haver 613 ditames do Torah”.

A ordem de abate kosher entra do verso em Deuteronômio 12:21 “... e você matará de seu gado e seus rebanhos que G-d lhe deu como eu o comande...”

A palavra "eu comande" (que uma palavra única em hebreu) é no tempo passado, enquanto insinuando que o método comandado era atualmente dado.

E ainda você não achará em qualquer lugar no texto escrito uma descrição do método de abate. Porque a descrição era dada oralmente, e tem cinco exigências.

- 1) O abate deve ser feito por um de um lado para outro movimento, não através de pressão descendente.
- 2) A pessoa tem que cortar a maioria da traquéia e o esôfago em um movimento contínuo, se a pessoa pára no meio e então continua, não é nada bom.
- 3) A faca não pode ser coberta pela pele (como por exemplo, se você apunhalou pela pele solta e então cortou a traquéia e esôfago) ou a lã, penas ou até mesmo um pano,
- 4) O corte deve ser feito em uma parte específica do pescoço. O limite superior é o anel cartilaginoso na traquéia que está incompleta todos o ao redor (o primeiro debaixo dele têm quase um anel completo de cartilagem e o resto é um pouco mais macio.) O limite Maximo inferior é até a junção do pescoço com o ponto mais alto dos pulmões.
- 5) Não pode haver rasgo (como seria, por exemplo, no caso se havia um dente na faca).

Qualquer animal morto sem que estes cinco requerimentos sejam cumpridos é chamado **n'veilah**

[Texto traduzido do Rabino Tsvi Rogin]

7 Comida kosher no Brasil

Bares e Restaurantes

RIO DE JANEIRO

Kosher House - meat

Rua Anita Garibaldi, 37 A - Copacabana. Tel/Fax: (5511)255-3891 restaurant, fast-food, bakery, grocery, delivery

SÃO PAULO

Fast Food Matok - milk

Shopping Mall "Patio Higienópolis", Rua Veiga Filho..... Tel: (5511)3661-2111 pizzas, vegy-burgers, fish, pasta, ice-cream

Kosher Meal - meat

Rua da Consolação, 3679 - Jardins.....Tel: (5511)853-6473 restaurant, bakery, grocery, daily menu, delivery out of town

Kosher Center - meat

Rua Prates, 599 - Bom Retiro.....Tel: (5511)3311-7200 restaurant & grocery

lavne Kosher BBQ (tuesday nights) / Buffet (sundays noon)

Rua Padre João Manuel, 727 - Jardins..... Tel: (5511)3667-0863 * weddings, bar-mitzvah and and brit-milah

Restaurante Casher da Hebraica - meat

Rua Hungria 1000 - Pinheiros..... restaurant open daily at world largest J.C.C. - closed Mondays and Shabbat

All Kosher

Alameda Barros, 391 - store 12 - Higienópolis..... Tel: (5511)825-1131 grocery, we accpt orders for Jewish Festivals

Kosher Express

Rua Tupi, 506 - Higienópolis.....Tel: (5511)3667-0863 All kinds of meat and cold cuts. Parking

Kosher Mart

Rua Tenente Pena, 187 - Bom Retiro..... T: (5511)221-7299 industrialized food, cookies - www.koshermart.com.br

Kosher Fish & Appetizing

Orders by phone.....(5511)3326-2600 fresh fish sold here

Kosher Wines

Rua Prates, 785 - Bom Retiro..... Tel: (5511)228-9279

Kosher Catering and Hall Buffet França

Avenida Angélica, 750 - Higienópolis... Tel: (5511)3662-6111 Fax: (5511)3662-6222 receptions, weddings, bar-mitzvah, brit-milah

Açougues

Mehadrin I

Rua São Vicente de Paulo, 210 Higienópolis 3667-9090

Mehadrin II	Rua Prates, 689	Bom Retiro	3667-9090	
3313-3555				
Casa de Carnes	Rua Fortunato, 241	Sta Cecília	221-2240	
Kosher Express	Rua Tupi, 506	Higienópolis	3667-0863	
Peixarias				
Bennys Kosher Fish Appetizing		Rua Mamoré, 214	Bom Retiro	3326-2600 or 3361-9127
Buffet				
Charlô	Avenida João Dias, 266	Sto Amaro	523-7788	
Delícia	Rua da Consolação, 3679	Consolação	852-6473	
Mosaico - Clube A Hebraica	Rua Hungria, 1000	Jd Paulistano	815-6988	
França	Avenida Angélica	Higienópolis	3662-6111 3666-8749	
Menorá	Rua Maranhão, 404	Higienópolis	3825-3422 3825-3243	
Torres I	Avenida Horácio Lafer, 430	Moema	829-0466	
Torres II	Avenida dos Imarés, 182	Moema	241-2244	
Leopoldo	Rua Joaquim Macedo, 135	Jd Guedala	3829-2345	
Diva			9978-9869	
Iavne	Rua Padre João Manuel, 727	Jd América	280-7111	
Delícias da Arlete	Rua Tupi, 506	Higienópolis	3667-0863	
By Arnon Gastronomia		Higienópolis	3666-1717	
Naguila - David Rabih	Rua Baroesa de Itu, 709/61	Higienópolis	9958-5391	Bip 55080737
	cod 4013355			
Mercearias e Supermercados				
Kosher Center	Rua Prates, 599	Bom Retiro	3311-7200	
			2276399	
All Kosher Impak	Alameda Barros, 391	lj 12	Higienópolis	3825-1131
Supermercados Madrid	Rua Martim Francisco, 777		Sta Cecília	3667-7928
				36677492
Casa Menorah	Rua Guarani, 114	Bom Retiro	228-6105	
Amazonas	Rua Amazonas, 91	Bom Retiro	229-1336	
Empório Carmel	Alameda Barros, 451	Higienópolis	3666-8446	
Casa Zilanna	Rua Itambé, 506	Higienópolis	257-8671	
Supermercado Wal Mart	Rua James Holland, 668	Barra Funda	6915-3700	
Supermercado Pão de Açúcar	Avenida Angélica, 1696	Higienópolis		
Supermercado Pão de Açúcar	Rua Maranhão, 846	Higienópolis		
Supermercado Pão de Açúcar	Al Gabriel Mont. da Silva, 1351	Jd Paulistano	282-9562	
Supermercado Pão de Açúcar	Al Min. Rocha Azevedo, 846	Jardins		
Supermercado Pão de Açúcar	Avenida Nações Unidas, 13947	Market Place	542-7866	
Pardess	Rua Hadock Lobo, 1002	Jardins	3068-9093	
Casa Sta Luzia	Alameda Lorena, 1471	Jardins	883-5844	
Essen House	Rua Baronesa de Itu, 481	Higienópolis	3666-6268	
Koshermart Atacadista	Rua Anhaia, 391	Bom Retiro	221-7299	
			220-6619	
Zeide Zaide	Rua Cardeal Arcoverde, 1847	Pinheiros	815-2397	
Mazal Tov	Rua Peixoto Gomide, 1724	Jd América	3064-5208	
Vinhos/Importados				
Vinhos Guefen		Bom Retiro		
Vinhos Guefen	Rua Prates, 785/789	Bom Retiro	228-9279	
Fábrica de Matzá				
Fábrica de Matzá	Rua Prates, 446	Bom Retiro	2272504	

8 Bibliografia:

- [1.] BARKMEIER, 1998; IBEN, 1995; KHOLMEINI, 1979; KOSHER, 1997; LÜCK, 1994, 1995
- [2.] Barreto, M.; Castro Alves, M. Selo Kosher oferece segurança. 2p. <http://www.revistagrill.com.br/vitrine.html> (21/03/2002)
- [3.] Bitencourt, L. Sob a lâmina da "espada". Revista ABCZ, no 4 - Set-Out/2001. 2p. <http://www.abcz.org.br/revista/04/mat27.htm> (22/03/2002)
- [4.] Goldberg, S. Produtos de fé. Revista Isto É, 17 de abril de 1996. 3p. <http://www.terra.com.br/istoe/economia/138521.htm>. (22/03/2002)
- [5.] HOROVITZ, 1998; SHISLER, 2000
- [6.] Kosher and Halal. Meat Science et Texas A&M University. 8p. (21/03/2002)
- [7.] PICCHI, 1996; PICCHI & AJZENTAL, 1993
- [8.] Roça, R. O. Abate humanitário: insensibilização e sangria. 6p. <http://www.dipemar.com.br/atabRNC>. (27/03/2002)

- [9.] Roça, Roberto de Oliveira; I Conferência Virtual Global sobre Produção Orgânica de Bovinos de Corte,— — Via Internet, ABATE HUMANITÁRIO DE BOVINOS, , Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial - FCA – UNESP, , Caixa Postal, 237, 18.603-970 - Botucatu – SP, Fone: (14)6802-7200; Fax: (14) 6821-5467, robertoroca@fca.unesp.br; 15/10/2002