

UNCAFECONDIOS.COM PARA DESPERTAR EL ALMA!

PASCUA Y PANES SIN LEVADURA

GUÍA DE ALIMENTOS
PARA PANES SIN LEVADURA
(CON FUNDAMENTO BÍBLICO)



**UN CAFÉ
CONDIDOS**


Kehila
PUERTA DEL CIELO

QUÉ COMPRAR

1	MATZO
2	POLLO
3	PESCADO
4	VERDURAS
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
Transfer to front	
Total	

ALIMENTOS EN PÉSAJ



Levítico 23:15 *El día quince de este mes es la fiesta de los Panes sin levadura, celebrada al SEÑOR. Durante siete días comerán panes sin levadura.*

Antes que otra cosa, es importante recordar que Pascua - Panes Sin Levadura no es solo un tiempo de limpieza externa... sino interna. Así como quitamos la levadura de nuestras casas, también somos llamados a quitar la "levadura espiritual": hipocresía, envidia, malicia, orgullo, vanidad, ego, entre otros.

Mateo 16:6 (RVA60) *Y Jesús les dijo: Mirad, guardaos de la levadura de los fariseos y de los saduceos.*

1 Corintios 5:6-8 (RVA60) *No es buena vuestra jactancia. ¿No sabéis que un poco de levadura leuda toda la masa? Limpiaos, pues, de la vieja levadura, para que seáis nueva masa, sin levadura como sois; porque nuestra pascua, que es Cristo, ya fue sacrificada por nosotros. Así que **celebrems la fiesta**, no con la vieja levadura, ni con la levadura de malicia y de maldad, sino con panes sin levadura, de sinceridad y de verdad.*

¿Qué prohíbe la Torá en Pésaj?

Durante la fiesta de Pésaj, la Torá prohíbe el consumo de **jametz (alimentos leudados)**. Esta es una de las prohibiciones más serias al punto que su transgresión implica "**karet**" (corte espiritual del pueblo de Israel).

Versos bíblicos:

- **Éxodo 12:15** — *"Por siete días comeréis panes sin levadura."*
- **Éxodo 12:20** — *"Ninguna cosa leudada comeréis..."*
- **Éxodo 13:7** — *"No se verá contigo nada leudado..."*
- **Éxodo 12:19** — *"Por siete días no se hallará levadura en vuestras casas..."*

Por esta razón todo creyente en Yeshua que guarda Torá evita:

- Comer jametz
- Tener jametz
- Consumir alimentos que hayan sido cocinados o mezclados con jametz

La instrucción no es únicamente no consumirlo sino también no tenerlo en casa durante los siete días que dura la fiesta.

Éxodo 13:7 (RVA60) *Por los siete días se comerán los panes sin levadura, y no se verá contigo nada leudado, ni levadura, en todo tu territorio.*

¿QUÉ ES EL JAMETZ?



La palabra leudado es la palabra **2557. יַמֵּץ kjaméts** y significa literalmente: “leudado” o “fermentado”.

Se refiere a cualquier **alimento fermentado** elaborado a partir de **los cinco cereales principales**:

- Trigo
- Cebada
- Centeno
- Avena
- Espelta (escanda)

Fuente: Mishná Pesajim 2:5

¿Cuándo ocurre la fermentación?

La fermentación ocurre cuando estos granos o sus harinas entran en contacto con agua durante aproximadamente **18 minutos**.

Nota importante:

- Si la masa se calienta durante el amasado, la fermentación puede comenzar en menos tiempo.

Fuente: Talmud Pesajim 46a

Detalles importantes sobre el Jametz

- En su forma estricta, **harinas o granos secos pueden estar en casa**, siempre que **no se mezclen con líquidos**.
- En el momento en que se agregan agua, sal o huevo, **comienza el proceso de fermentación**.

Alimentos procesados (casos especiales)

Existen productos que contienen derivados de cereales (como gluten o almidón) que **no son jametz por sí solos**, pero pueden convertirse en jametz si se cocinan con agua.

Ejemplo:

- Algunas salchichas de pavo contienen almidón
 - Si se asan → no hay problema
 - Si se hierven en agua → pueden leudarse

Esto requiere discernimiento y cuidado.

ACLARACIONES PRÁCTICAS

- **Pastas (fideos):** No son jametz mientras están secas. Pero al cocinarlas (agua + calor), se vuelven jametz.
- **Alimentos con almidón o gluten:** No son jametz en estado seco, pero es preferible evitarlos porque al cocinarlos pueden fermentar.

¿QUÉ ES EL JAMETZ?



La palabra leudado es la palabra **2557. יַמֵּץ kjaméts** y significa literalmente: “leudado” o “fermentado”.

Se refiere a cualquier **alimento fermentado** elaborado a partir de **los cinco cereales principales**:

- Trigo
- Cebada
- Centeno
- Avena
- Espelta (escanda)

Fuente: Mishná Pesajim 2:5

¿Cuándo ocurre la fermentación?

La fermentación ocurre cuando estos granos o sus harinas entran en contacto con agua durante aproximadamente **18 minutos**.

Nota importante:

- Si la masa se calienta durante el amasado, la fermentación puede comenzar en menos tiempo.

Fuente: Talmud Pesajim 46a

Detalles importantes sobre el Jametz

- En su forma estricta, **harinas o granos secos pueden estar en casa**, siempre que **no se mezclen con líquidos**.
- En el momento en que se agregan agua, sal o huevo, **comienza el proceso de fermentación**.

Alimentos procesados (casos especiales)

Existen productos que contienen derivados de cereales (como gluten o almidón) que **no son jametz por sí solos**, pero pueden convertirse en jametz si se cocinan con agua.

Ejemplo:

- Algunas salchichas de pavo contienen almidón
 - Si se asan → no hay problema
 - Si se hierven en agua → pueden leudarse

Esto requiere discernimiento y cuidado.

ACLARACIONES PRÁCTICAS

- **Pastas (fideos):** No son jametz mientras están secas. Pero al cocinarlas (agua + calor), se vuelven jametz.
- **Alimentos con almidón o gluten:** No son jametz en estado seco, pero es preferible evitarlos porque al cocinarlos pueden fermentar.

EJEMPLOS COMUNES DE ALIMENTOS JAMETZ

- Pan
- Fideos y pastas
- Galletas
- Pasteles o tortas
- Pizza
- Cereales procesados
- Cerveza
- Whisky
- Vodka (derivados de cereales fermentados)

Otros detalles importantes

- Algunos edulcorantes como el maltitol provienen del almidón de cereales.
- Cubitos de caldo (ej. Knorr) pueden contener extracto de levadura. Siempre revisar etiquetas.

Alimentos permitidos

En general, están permitidos conforme a Lev. 11 y Deut. 14:

- Carnes, aves y pescado
- Frutas
- Vegetales
- Especias
- Lácteos

Legumbres permitidas

- Arroz
- Maíz (Ej. tortillas de maíz, totopos)
- Leguminosas (alfalfa, frijol, lentejas, garbanzo, cacahuate, soya, etc.)

Son permitidos según la Torá.

Sin embargo algunas comunidades judías (ashkenazíes) no los consumen, llamándolos **kitniyot (cosas pequeñas)** para evitar que se puedan confundir con jametz.

- Esto no es una prohibición Bíblica
- Es una **costumbre rabínica (minhag) que forma parte de la ley rabínica de esas comunidades.**

Fuente: Shulján Aruj, Oraj Jaím 453

JAMETZ NO COMESTIBLE

Productos que **no son comestibles** pueden usarse si fueron adquiridos antes de Pésaj aunque contengan derivados de jametz:

- Perfumes
- Cosméticos
- Jabón
- Pegamento
- Tintas
- Pomadas para zapatos

Se permite porque **no son aptos para consumo**.

Pregunta común

¿Se pueden hacer sopas de verduras (calabaza, papa, yuca, etc.) con pollo? Sí, totalmente permitido.

Estos alimentos **no generan fermentación tipo jametz**, ya que no provienen de los cinco cereales.

Nota sobre productos “sin gluten”

Muchos productos “sin TACC” (Trigo. Avena. Centeno. Cebada) están hechos con:

- Harina de arroz
- Almidón de maíz
- Mandioca

Aunque no contienen gluten pueden entrar en la categoría de **kitniyot**, lo cual algunas comunidades evitan por tradición.

Recuerda, Pésaj - Panes Sin Levadura no se trata solo de lo que sacas de tu cocina y de tu mesa una vez al año. Todo esto es un ejercicio didáctico que sirve como ejemplo de lo que Dios quiere que saques de tu corazón. La verdadera limpieza comienza cuando reconoces que: **“Hay áreas en mí corazón y mi mente que todavía necesitan ser revisadas y limpiadas.”**

Solo quien reconoce la posibilidad de que haya “levadura” en su vida puede empezar a tratar con ella y conscientemente retirarla de su corazón.

¡Jag Pesaj Sameaj! ¡Jag HaMatzot Sameaj!
¡Feliz fiesta de Pascua y Panes Sin Levadura!
UnCafeConDios.com KehilaPuertaDelCielo.com