

Zsidó tojást lehet-e készíteni szombaton?

Szombaton nem úgy kell készíteni az ételeket, ahogy hétköznap. Például a hagymát nem szabad nagyon apróra vágni szombaton, mert az darálásnak számít. Ezért szombaton nagyobb darabokra hagyom a hagymát.

Darálás: a földön termő ételekre vonatkozik, és mivel a tojás nem növény, ezért villával össze lehet törni.

Meábéd (מַעֲבֵד): állatok bőrének finomítása, amit a Szentély tetejére raktak. Például a zöldségek finomítása is lehet ilyen szombaton. Retket vagy hagymát nem lehet sózni, kivéve, ha a fogyasztás előtt közvetlenül sózom, vagy olajjal keverve sózom a hagymát. A sózás nem tiltott az uborkára, paradicsomra, és tojásra.

Mi van ha babának, vagy idős embernek pépes ételt kell készíteni, mert csak azt tud fogyasztani?

A főtt ételt, amit már könnyen szét lehet törni, azt szabad adni. (Nyers ételek közül ilyen a banán, és az avokádó.) A sütit és kekszet is össze lehet törni, csak késsel vagy villával.

Ruha

Mi a teendő, ha sábeszkor vizes, sáros, vagy havas lesz a ruha?

Elsőként meg kell különböztetni, hogy a piszok ráragadt vagy rajta van. Ez függ a ruha anyagától is (mennyire szívja be a nedvességet, piszkot). A műanyag, lepergő anyagú ruháról szabad erősen lerázni a vizet. A szövetkabátnál csak enyhén szabad megrázni, hogy lejjön róla a víz. Szabad sár esetén a ruhát belülről fogva megdörzsölni, vagy késsel, körömmel lekaparni.

Ruhára ha étel kerül le lehet szedni szárazon mivel már meg volt darálva. Például a főzelék.

Szemüveget szabad tisztítani, port le lehet rázni, vagy mosni róla. Csap alá tartani, száraz ruhával megtörölni...

Ha kiömlik valami az asztalra, szalvétával fel lehet itatni. Ha nagyobb mennyiség ömlött ki, akkor törülközővel is fel lehet itatni, de figyeljünk rá, hogy ne csavarjuk ki.