

www.CodeDeLaCacherout.com

présente

VÉRIFICATION DES FARINES SEMOULES, RIZ ET POISSONS



Règle générale :

Les viandes et les poissons peuvent contenir des vers. Seuls ceux qui sont contenus dans l'estomac sont interdits à la consommation d'après la halakha, ceux qui se trouvent dans la chair n'étant pas concernés.

Blé, orge et boulgour (blé concassé)



On rince les grains avant la cuisson, dans un saladier. Si des vers remontent à la surface, on réitère l'opération jusqu'à ce que les grains soient propres.

Vérification de la farine



Une farine moulue dans le mois est consommable telle quelle. En revanche, au-delà d'un mois, il faudra la tamiser avec un tamis valide.

Astuce: la date de péremption indiquée sur le paquet excède de un an la date à laquelle la farine a été moulue

La farine tamisée pourra être utilisée sans tamisage pendant 1 mois si elle est conservée au réfrigérateur.

La farine tamisée pourra être utilisée sans tamisage pendant 5 mois si elle est conservée au congélateur.

Le tamis



Un tamis cachère doit avoir 40 trous par inchs (trous de 0.2 mm), ou 80 trous par inchs (0.1 mm) selon un avis plus rigoureux.

Vérification de la semoule



Pas besoin de tamiser ou vérifier

Cependant, on ne l'achètera que dans des grandes surfaces où les débits de vente sont importants. En effet, si la semoule est restée entreposée pendant longtemps, il est à craindre la formation de mites, auquel cas on vérifiera les grains un par un.

Vérification du riz



Le riz blanc ne nécessite aucune vérification. On peut le consommer tel quel.

Le riz complet, ou riz brun, doit être rincé à l'eau dans un saladier. Si des bêtes remontent à la surface, on réitère l'opération jusqu'à ce que l'eau soit propre.



Les poissons

Les poissons suivants n'ont pas besoin de vérification: bar, daurade, thon, sardine, perche du Nil, saumon ni aucun poisson d'élevage. Un ver peut toutefois prendre forme dans le poisson, l'ANISAKIS, mais cela ne l'invalide pas d'après plusieurs avis plus indulgents car il prend forme lorsque le poisson est encore à l'état d'œuf donc grandit avec le poisson. Le saumon est quand même sujet à vers, mais uniquement à l'extérieur, la chair n'étant pas affectée. On se contentera donc de gratter le peau dans un but hygiénique.

En revanche, le cabillaud a tendance à avaler l'ANISAKIS alors qu'il est encore de taille minuscule, c'est pourquoi certains avis plus stricts l'interdisent à la consommation, estimant la vérification trop difficile pour être effectuée.