

VOUS PARTEZ EN VACANCES À CANNES ?

La Rabbin de Cannes, Rav David Moyal nous informe que 2 restaurants bassari et halavi situés au Centre Communautaire sont au service des vacanciers tous les soirs jusqu'à fin août.

Voici les critères de cacherout:

La surveillance assurée par les masguihim présents sur place:

1. Mr Chlomo Chochna
2. Mr Roger Hayache

RABBINAT MANDATAIRE

Grand Rabbinat de Nice

TÉLÉVISION

Oui, uniquement infos

ETAT DE LA VAISSELLE A L'ARRIVÉE DU SURVEILLANT

Neuve et à tremper

IMMERSION DES USTENSILES

Immersion des ustensiles obligatoires

MATIERES PREMIERES

Produits systématiquement sous tampon sauf sauce tomate
Viande Glatt

LES CUISSONS

Cuisson selon Beit Yossef (Laméhaderin)

PRÉLÈVEMENT DE LA HALLA

Systématique

UTILISATION DE FARINE

Tamisage uniquement lors des périodes de grande chaleur ou d'humidité

VÉRIFICATION DES ŒUFS

Systematiquement vérifiés (Laméhaderin)

SERVICE DU VIN

Utilisation de vins uniquement Mevouchal

BENEDICTIONS HAMOTSI/MEZONOT

Motsi ou Mezonot selon la demande

Les pains sont Mezonot si vous consommez une quantité de pain inférieure à 230 grammes (quantité généralement rassasiante). Si vous comptez consommer une quantité de pain supérieure à 230 grammes, lavez-vous les mains puis récitez la bénédiction Hamotsi avant de manger et le Birkat Hamazon en terminant. Si vous avez récité la bénédiction Mezonot puis vous avez finalement consommé plus de 230 grammes de pain, récitez le Birkat Hamazon en terminant. Bon à savoir : Une pitta = 84 gr Une navette = 15 gr Une tranche de pain de mie = 40 g (Baal Hatania et Choulkhan Aroukh Harav dans Seder Birkat Hanehenim, Chapitre 2)