

COMPRANDO CARNE

INTRODUÇÃO



Um dos maiores desafios para quem adota a alimentação contida na Palavra de Yahuh é a compra da carne. Afinal, em muitos lugares a carne é preparada sem qualquer separação entre alimentos bíblicamente puros e impuros. Portanto, aqui vão algumas dicas para quem quer comprar carne, a fim de evitar contaminações.

Infelizmente, a palavra 'açougue' é praticamente proibida para aqueles que desejam manter uma alimentação bíblica, salvo raríssimas exceções. Na maioria dos açougues, não há separação entre as carnes suína e bovina (e frequentemente de aves também), que ficam armazenadas e/ou expostas nos mesmos lugares.

Semelhantemente, é raro ver um açougueiro não utilizar as mesmas luvas, ou os mesmos utensílios para servir carne de porco e a carne bovina. Isso sem falar no famoso banho de carmim, quando a carne está com cor de passada, praticado por alguns açougues, e sobre a qual escrevemos.

Se você der uma sorte incomensurável de encontrar um açougue que faça essa separação, os cuidados serão semelhantes aos descritos acerca dos mercados. Geralmente os frigoríficos abastecem grandes estabelecimentos, tais como mercados, restaurantes, ou mesmo açougues. Raramente você encontrará frigoríficos que distribuam vários tipos de carne, porque geralmente os grandes comerciantes de carnes são especializados em um tipo ou outro de carne: seja de aves, bovinos, ou suínos. Normalmente, a mistura de carnes acontece já no estabelecimento varejista, que costuma recebê-los todos num único local. É sempre uma boa ideia, todavia, confirmar antes da compra.

A situação varia muito de mercado para mercado. Há mercados que fazem uma boa distinção dos produtos, e há outros que armazenam os produtos juntos, à maneira do que ocorre nos açougues. Geralmente, quanto maior o mercado (ou supermercado), maiores as chances de uma diferenciação. É fundamental, porém, perguntar antes de comprar a carne. Não confie nas carnes que são expostas em bandejas de isopor e que são preparadas no próprio mercado, pois elas podem igualmente sofrer dos mesmos problemas aqui indicados. Em alguns mercados, os atendentes utilizam a própria sacola plástica que irão armazenar a carne como uma espécie de luva para pegar a carne, garantindo assim que

não há contato com carnes e gorduras impuras, que possa contaminar as carnes puras. Certifique-se de que isso ocorre, antes de fazer sua aquisição.

Outro item que deve ser observado com muita atenção são os embutidos e fatiados. Por dois motivos: Pelo fato de muitos lugares utilizarem o mesmo fatiador para fatiar embutidos de porco e embutidos de aves, e o segundo porque alguns desses embutidos são industrializados, mas não vêm com o rótulo original. Pode haver risco de uso do corante carmim. Para comprar fatiados, certifique-se de que as máquinas são diferentes. E cheque sempre o rótulo da peça original, para ter certeza de que não há ingrediente impuro. A melhor pedida para a aquisição de qualquer tipo de carne são os fornecedores de carne industrializada. A carne industrializada costuma ser feita em processo exclusivo, e sua embalagem protege contra a contaminação. Por ser industrializada, não ocorre o banho de carmim feito nos açougues. Sempre que possível, opte por carne industrializada, seja ela carne de frango ou boi. Se precisar de carne moída, o melhor é sempre moer em casa. Geralmente, a peça de carne industrializada não contém mais do que simplesmente o próprio animal in natura. O mesmo, contudo, não vale para embutidos ou carnes semiprontas.

No caso de embutidos e semiprontos, uma simples verificação da embalagem para assegurar que não há ingredientes impuros será suficiente. **NUNCA** deixe de checar o rótulo, para não ter surpresas desagradáveis ao chegar a casa. Já encontramos os ingredientes mais improváveis misturados em alguns produtos industrializados. Se a linguiça ou salsicha for industrializada, vale a dica acima descrita. Contudo, é preciso tomar muito cuidado com linguiças e salsichas feitas no próprio estabelecimento, ou fora da embalagem original.

Embora o corante carmim seja raro em artigos mais caseiros, não é incomum que mesmo em linguiças de frango, boi ou cordeiro se encontre algum tipo de ingrediente impróprio, como por exemplo banha ou invólucro suíno. É fácil lembrar dessas dicas quando for comer em sua própria casa, mas lembre-se dela também quando for convidado a comer na casa de alguém. Se o seu anfitrião não estiver interessado em uma aula sobre alimentação bíblica, então pode ser uma boa pedida optar por um menu vegetariano. Nesse caso, você evita o constrangimento de ter que fazer muitas perguntas. Mas lembre-se, se o menu vegetariano for comprado fora, é preciso ser bastante cuidadoso. Até mesmo uma supostamente inocente lasanha aos quatro queijos pode conter bacon.

<<<<<<<<<>>>>>>>>>>>>
www.benefrayim.org.br