

## TEST DI AUTOVALUTAZIONE

1. Il divieto consapevole di mangiare chametz a Pesach comporta secondo la Torà

1. la pena di morte
2. la fustigazione
3. il karet
4. è proibito mangiare ma non è prevista una sanzione

2. Quali di queste sostanze a contatto con l'acqua possono produrre chametz

1. Farina di segale
2. Farina di mais
3. Fecola di patate
4. Azzima tritata, secondo i sefardim
5. Tutte le precedenti

3. La farina produce chametz a contatto con

1. olio di semi
2. olio di oliva extravergine
3. succo di arancia appena spremuto
4. uova
5. tutti i precedenti
6. nessuno dei precedenti

4. La farina NON produce chametz a contatto con

1. brodo di carne o vegetale
2. vino annacquato
3. marmellata
4. margarina
5. lo produce con tutti i precedenti
6. non lo produce con nessuno dei precedenti

5. L'impasto di farina con acqua, per non produrre chametz deve essere infornato entro

1. 1 ora
2. 15 minuti
3. 18 minuti
4. 5 minuti
5. dipende dalla temperatura ambiente

6. Se si aggiunge dell'acqua a un impasto di farina con liquido che non produce chametz, il rischio di produrre chametz

1. dipende da quanta acqua si aggiunge
2. no, l'acqua ormai non ha alcun effetto
3. è possibile e si hanno 25 minuti di tempo per infornare
4. si verifica con velocità superiore a un normale impasto acqua-farina

7. Secondo l'opinione più facilitante, il forno elettrico o a gas domestico con pareti metalliche usato tutto l'anno può essere usato per preparare cibi per Pesach con questa preparazione che comprende coprire durante la cottura i vassoi e i piani con fogli di alluminio:

1. pulirlo, lavarlo con detersivi, non usarlo per 24 ore
2. pulirlo, lavarlo con detersivi, non usarlo per 24 ore, portarlo al massimo della temperatura per almeno un'ora, rilavarlo
3. pulirlo, lavarlo con detersivi, non usarlo per 24 ore, portarlo al massimo della temperatura fino a che le pareti arrivano alla temperatura che a contatto brucia una pagliuzza
4. solo il forno autopulente può essere kasherizzato dopo due ore di accensione

8. Quale di queste affermazioni è corretta:

1. dopo aver preparato i dolci posso lasciare le posate e recipienti usati, a mollo nel lavandino fino ad un'ora
2. per preparare i dolci prima di Pesach posso usare posate e recipienti qualsiasi purché puliti, perché intanto il chametz si annulla
3. il motivo per cui si raccomanda di finire la cottura dei dolci entro il mattino della vigilia è perché dopo quell'ora si è troppo stanchi e bisogna prepararsi riposati al Seder
4. le posate e i recipienti usati per la preparazione dei dolci se vengono a contatto con acqua devono essere lavati immediatamente
5. la farina in commercio può essere tranquillamente sostituita con quella controllata
6. i fogli di cellofan non possono essere usati per coprire il tavolo per preparare i dolci