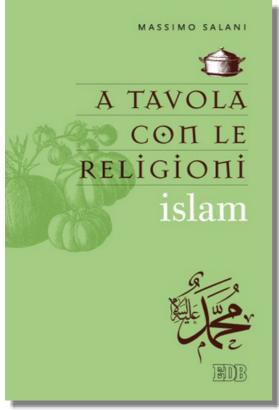
Pehoniane





Pubblicazione: 24 marzo 2014

Edizione: 1 Pagine: 48 Peso: 106 (gr)

-eso. 100 (gr)

Collana: B11 Religione e religioni Formato: 140x210x5 (mm)

Confezione: Brossura con

bandelle

Massimo Salani

A tavola con le religioni. Islam

Descrizione >

Anche se ogni Paese musulmano propone aspetti gastronomici che lo differenziano dagli altri, la norma alimentare generale dell'islam proibisce il consumo della carne di maiale, uccelli rapaci, asini, muli, rettili, topi, rane, formiche e pesci privi di scaglie. Oltre ai divieti che colpiscono i cibi solidi, la tavola non contempla il vino e, più in generale, tutte le bevande alcoliche e superalcoliche. Ogni musulmano deve inoltre rispettare il Ramadan, il mese di digiuno. Non è un momento qualunque di astinenza e di preghiera, ma un periodo particolarmente intenso contrassegnato non solo dal rigore alimentare - che prevede di astenersi completamente da cibi e solidi e liquidi «prima che il sole sorga fino al tramonto» - ma da una serie di proibizioni che intendono far sentire il musulmano partecipe della comunità cui appartiene e sottomesso totalmente alla volontà di Allah. L'autore parte da una presentazione generale per poi illustrare le norme alimentari, con gli aspetti teologici e le questioni ancora aperte. Chiude con alcune ricette di facile preparazione, con cui chiunque può cimentare le proprie capacità di "dialogo