



איך מכשירים את המטבח לפסח? והכנות חשובות לערב פסח שחל בשבת

- ב. ימתין 24 שעות ללא שימוש.
- ג. ירתיח בתוכו כוס עם מעט מים ומעט חומר פגום (לא אקונומיקה).
- ד. במשך הפסח יש לחמם בו מוצרים רק כשהם בכלים סגורים.

כיריים של גז יש לנקות את כל החלקים היטב, את החצובות יש להגעיל ברותחים. והמחמיר גם ללבנם ליבון קל תבוא עליו ברכה. על מכסה הגז הכפתורים ומושב הכיריים יערה מים רותחים [והמחמיר לאחר כל זה לצפות את מושב הכיריים והחצובות בניר כסף תע"ב].

פלטה חשמלית הכשרתה על ידי:

- א. ניקוי בעיקר במקומות החיבור.
- ב. עירוי מים רותחים עליה מכלי ראשון [ישירות מהקומקום הרוחח ויעשה זאת כאשר הפלטה מנותקת מהחשמל].
- ג. אחר כך יחמם את הפלטה לשעתיים.
- ד. יכסה אותה בנייר כסף [בעיקר אם רגיל להניח חלות ישירות על גוף הפלטה, שבמקרה זה יש הסוברים שאין אפשרות להכשיר את הפלטה כלל משום שחייבת ליבון, אך אם אין באפשרותו לקנות פלטה חדשה ורוצה לסמוך על המקלים יקפיד על כיסוי בנייר כסף].

שיש יש לנקותו היטב ואחר כך לערות עליו מים רותחים. אם מצויים בו חורים או סדקים – יסתום אותם בגבס וכד'. והמחמיר לכסות את השיש עם נייר כסף לאחר כל זאת תע"ב.
אם עורכים בצק על השיש - ראוי לכתחילה לכסותו בנייר כסף לאחר עירוי רותחים מכלי ראשון.

כיוור מתכת או חרס ינקנו היטב וישפוך עליו מים רותחים ומותר לשימוש. ואם הוא מחרס נכון לערות עליו רותחים 3 פעמים.

משולשים שבכיוור יש לנקות היטב את כל החורים הנמצאים בהם ואחר כך יערה עליהם רותחין בין אם הם מפלסטיק ובין אם הם ממתכת.

מטחנת בשר צריכה הגעלה לאחר שיפרק אותה וינקנה היטב בחורים ובסדקים, לבל ישאר שם פירורי חמץ. ונכון שאת החלק המנוקב יתנווה על האש [ליבון קל], שקשה לנקותו ואם נשאר שם פירור חמץ ישרף לגמרי.

מדיח כלים יש לנקות היטב את המסננת, המגשים והרשתות. ואחר כך להפעיל את המדיח פעם אחת [עם חומרי ניקוי פגומים] בלי כלים בחום המקסמלי.

חיסול חמץ לכתחילה לכל הדעות עדיף לסיים את כל החמץ ולא להגיע לצורך למכור לגוי. אם בכל זאת נשאר בידיו מצרכים שאינם כשרים לפסח, ויש לו הפסד, יכול למוכרם במכירת חמץ, או לפנות ל"יד לניסים" או ל"הוד ישראל" וכדו' ארגונים שמוכרים לגוי ומחלקים לנצרכים לאחר הפסח ותבוא עליו ברכה. בכל מקרה ישתדל מאוד לא להשאיר במכירה חמץ גמור [מלבד בעל מכולת או מפעל].

כלים שאינם מיועדים לשימוש בפסח צריך לנקותם היטב ולהצניעם במקום סגור שלא יבוא להשתמש בהם. ואין צריך למוכרם במכירת החמץ ואין צורך להגעילם. [כלי שאי אפשר לנקותו מחמץ הדבוק עליו – ישפוך על החמץ חומר שאינו ראוי לאכילה כגון אקונומיקה וכד' כדי לפגום את החמץ מאכילה].

כלים המיועדים לשימוש בפסח הכלל שנתנו חכמים להכשרתם: "כבולעו כך פולטו", דהיינו באותה דרך שהכלי בלע את החמץ, כך יפלוט את החמץ שבו. בכל כלי הולכים אחר רוב תשמישו לענין הכשרתו, שאם השתמשו בכלי זה ברוב פעמים באמצעות רוטב – הכשרו בהגעלה בדוד מים רותחים, ואם רוב פעמים השתמשו בו ביבש – צריך ליבון באש. לפני הגעלה וליבון יש לנקות את הכלי מכל לכלוך וחלודה ככל יכולתו.

תנור אפיה אין להכשיר תנור אלא בשעת הדחק, מכוון שבתוך דפנות הדלת מצטבר חמץ ממשי. וגם התנור עצמו צריך ליבון עד שיתחזו ניצוצות, ובתנורים שלנו אי אפשר לעשות דבר זה. לכן לכתחילה עדיף להחמיר ולא להכשיר תנור כלל, אלא לנקותו היטב ולסגורו עד לאחר הפסח ותבוא עליו ברכה.

מי שרוצה בכל זאת להקל ולהשתמש בתנור יש לו על מי לסמוך ויעשה כדלהלן:

- א. ינקה היטב את כל החמץ גם מדפנות ופינות התנור.
- ב. ימתין 24 שעות ללא שימוש בתנור.
- ג. ידליק את התנור בחום הגבוה ביותר למשך כשעה.

לגבי התבניות והמגשים יש חובה להחליפם בחדשים מכוון שאינם יכולים לעמוד בליבון חזק עד שיהיו ניצוצות ניתזים מהם.

מיקרוגל לכתחילה דינו כתנור שאין להכשירו כלל. והמקל יש לו על מי לסמוך ויעשה כדלהלן:
א. ינקנו היטב במטלית לחה.



מקרר צריך שטיפה וניקוי במים וסבון. את המגש התחתון במקפיא וכן את הקנט התחתון במקרר יש לשחרר מהברגה ולנקות תחתם. ואם יש מקום שיש בו חמץ ואי אפשר לנקותו, כגון בחריצים שבדלת או בין הגומי לדלת, ואי אפשר לנקותו עי סכין או קיסם – ישפוך שם אקונומיקה או חומר אחר בכדי שיפסל החמץ ממאכל.

גביע קידוש והצלחת שלו צריכים הגעלה בגלל פירורי הלחם המתערבים לפעמים ביין.

מברשות שיניים צריך לנקות חדשות כיון שבין הפינות מצטברים פירורי מזון.

ניקוי שיניים תותבות יש לנקות את השיניים ולהדיחם היטב בערב פסח אחרי שגמר אכילתו, וינקה היטב שלא ישאר חמץ אפילו בחורים ובסדקים.

שפתון ומשחת שיניים צריכים הכשר לפסח.

המצות לליל הסדר ידאג למצות **עבודת יד** השמורות משעת קצירה, לכל ימות החג יהיו שמורות משעת קצירה ובהכשר מהודר.

עוגות לפסח להקפיד על הכשר מהדרין כבכל מוצרי הפסח, ויקפיד שברשימת מרכיבי העוגה יופיע "קמח ממצות" (קמח מצה), ולא "קמח למצות" (שזה קמח רגיל), שאם לא כן יש בו חששות כבדים של חימוץ, ובודאי שאינו מהודר [לכן אין לקנות עוגות "מצה עשירה"].

היין לארבע כוסות חשוב לודא שיהיה בהכשר מהודר ורובו יין [לפחות 51%] ולא מיץ ענבים. וגם מי שקשה לו לשתות יין כתב השו"ע (תע"ב סעיף י') שידחוק את עצמו.

בשר שקונה לכבוד החג יקפיד כבכל השנה שבשר זה יהיה "חלק" כפי שמחויבים הספרדים. ולא יאמר ש"הבשר לפסח", אלא "בשר לכבוד יו"ט" או: "לחג".

חסה שקונה למרור כן כל ירקות עלים יקנה רק בשקיות ארוזות בהכשר הקובע שאין תולעים בעלים, וגם אז ישרה את כל העלים באמבטיית סבון וישטוף כל עלה בזרם מים חזק.

קמחא דפסחא מי שאינו מזמין עניים לחג מחויב לתת כפי יכולתו כדי שלכולם יהיה שמח.

כלים חד פעמים ומפיות צריכים הכשר לפסח.

השנה מפאת דוחק הזמן שפסח חל במוצאי שבת, יש לדאוג שכל הדברים הנצרכים לליל הסדר יהיו מוכנים מערב שבת כדי שבצאת השבת יוכל להתחיל בעריכת הסדר ללא עיכוב.

דברים שיש לשים לב שיהיו מוכנים מיום שישי:

- להכין שתי סטים של נרות אחד לערב שבת ואחד לליל הסדר.
 - נר נשמה הדולק ל-48 שעות שממנו ידליק נרות החג במוצ"ש.
 - לוודא שהמקרר יהיה על מצב שבת למינימום 48 שעות.
 - מי שמכין שעון שבת לאור, ידאג שיהיה מכוון בהתאם לסיום המשוער של ליל הסדר.
 - **ידאג מראש שיוכל לקיים את ההסיבה בליל הסדר באופן הראוי ע"י הכנת כריות וכדו'.**
 - כל הבישולים לשבת יהיו בסירים הכשרים לפסח. האכילה עצמה תהיה בכלים חד"פ על מפה חד"פ הקשורה היטב ובסיום האכילה יזרוק את המפה עם כל שאריות החמץ.
 - יראה שיהיה לו די מפות שיוכל לזרוקם כנ"ל.
 - ראוי להשתמש בפיתות שאינם מתפוררות, ובמינימום הנצרך לשתי סעודות שבת בלבד [ראשונה ושניה].
- עקב סיום זמן אכילת חמץ שיוצא ביום שבת בשעה 10:01 יש חובה להקדים להתפלל שחרית ולסיים את הסעודה קודם זמן זה.
- מקדימים להתפלל תפילת מנחה של שבת בזמן מנחה גדולה כדי שיוכל לקיים סעודה שלישית מוקדם (קודם שעה עשירית 3:54)
- ראוי להכין לסעודה שלישית לביבות מקמח מצה כדי שיוכל לקיים סעודה על מזונות, ומי שלא יכול יקיים סעודה שלישית על פירות משבעת המינים.
- יכין את המי מלח והחרוסת מיום שישי.
- ישטוף את החסה והכרפס הנצרכים לליל הסדר. יבשל ביצה לקערת ליל הסדר. יצלה את הזרוע.

באהבה וברוב חיבה
הרב עקיבא יגאל אבן דנאן

יתפללו עליכם ועל בני ביתכם באשמורת הבוקר בבית מדרשנו, בכל חודש ניסן בס"ד

בתרומה של 260 ₪ ומעלה לקמחא דפסחא

054-4477-562. חפשו בגוגל: "עטרת מרדכי אליהו"