



לקט הלכות לחג הפסח

חמץ נקרא חמשת מיני דגן שהם:
חיטה, שעורה, שיפון, שיבולת שועל, כוסמת,
שבאו במגע עם מים ונשתהו עד אפייתם.
כדאי לסיים לפני הפסח את כל החמץ שיש ברשותו.
מי שיש לו מלאי של מצרכי מזון המכילים בתוכם קמח,
כגון: אטריות, ביסקוויטים, וופלים, בירה, וויסקי
ולא יספיק לאוכלם לפני החג – ירכז אותם במקום סגור
ויוכל למכרם במכירה לגוי, כפי שמסדרת הרבנות המקומית.

כשרות המוצרים לפסח - אינדקס

הקדמה – נושא זה של כשרות המוצרים הינו לוטה בערפל. בעבר כאשר אדם היה יוצא לשוק היה יכול לקנות כמעט כל דבר שחפץ קודם הפסח ולא היה חשש של חמץ, מה שאין כן בזמנינו הרבה מוצרים נראים כטבעיים ותמימים עוברים תהליך ייצור בתעשייה, על כן עלולה להיות בעיה עם כשרותם של מוצרים אלו לפסח ולכן יש להקפיד על כל מוצר שקונים ולוודות שיש עליו כשרות לפסח, ולהתייחס לכל דבר שאין עליו כשרות לפסח כאל ספק חמץ.

ניתן שתי דוגמאות להמחשה:

א. תפוח עץ טבעי - כאשר קוטפים תפוח מהחצר בבית, התפוח מחזיק מעמד לכל היותר שבוע ימים, ואילו כאשר קונים מחנות מכולת התפוח מחזיק כמה שבועות, כיצד יתכן? הסיבה היא משום שיש לתפוח דונג טבעי שגורם לתפוח להתקלקל מהר, לכן במפעל הוא עובר שטיפה ומסירים ממנו את הדונג הטבעי, ומצפים אותו בדונג כימי, ומכניסים אותו לתוך תנור בחום של 35 מעלות, וכך חיי המדף שלו מתארכים (נ.ב אין בדונג זה חשש חמץ כלל, הדוגמא ניתנת להמחשה בלבד).

ב. כאשר אנו עושים ריבת תותים בבית, הצבע אינו אחיד, המרקם שונה מפעם לפעם, המתקוקת שונה. ואילו כאשר קונים ריבה שמכילה פרי, לעולם יהיה צבעה טעמה והמרקם זהים, מדוע? כי יש תמציות טעם, צבע מאכל, ומייצבים.





כל תמצית טעם מורכבת מעל 30 רכיבים שונים שעלולים להכיל חמץ או קטניות (למי שאינו אוכל קטניות בפסח) וכמו כן צבע מאכל עלול להכיל חומר שיש בו חשש חמץ. כמו כן המייצבים עלולים להכיל עמילנים שיכול להיות שהופקו מחיטה (עמילן מופק מחיטה, תירס, או תפוז"א וכאשר הכימאי בודק את המוצר, אין לו דרך לדעת האם העמילן הוא של חיטה או תפוז"א, ולכן יש להתייחס לעמילן כאל ספק חמץ). לכן כאשר עושים קניות לפסח יש להקפיד ולבדוק שיש עליו את חותמת הכשרות של המוצר לפסח.

עירנות בזמן עריכת הקניות

- א. יש להסתכל בזמן הקניה על כשרות של כל מוצר ומוצר ולא רק על המוצר הראשון שנמצא על המדף שלפעמים נוצר ערבוב בין המוצרים.
- ב. כאשר ישנו כיתוב דיו "כשר לפסח" על גבי המוצר הוא מתיחס לאותה כשרות שמופיעה על גבי המוצר אלא אם מסומן בפירוש אחרת.
- ג. אין להסתמך על היכרות הכשרות משנה שעברה בכל שנה יש שינויים ביצור.
- ד. ישנם כשרויות מהודרות שנותנות כשרות על המוצר אך הכשרות היא לימות השנה בלבד ויש לשים לב לזה ישנן גם כשרויות שלכל השנה המוצר כשר ברמת מהדרין ובפסח הוא בכשרות רגילה, וכן יש מוצרים שהם דווקא לאוכלי קטניות.





להלן רשימה מפורטת של המוצרים וההכרעה לגביהם:

מוצרים שאין צורך בהכשר לפסח

מוצרים אלו מותרים בשימוש בפסח גם ללא סימון מיוחד, כיוון שאין בהם חשש חמץ או שהם אינם ראויים למאכל כלב.

- **אגוזים, שקדים ובוטנים בקליפתם:** מוצר טבעי וגולמי ללא חשש (לחלק מהאשכנזים בוטנים הם קטניות).
- **אודם ושפתון (ללא טעמים):** מותר להשתמש בהם בפסח ואין צריך כשרות, **ואם יש טעם, ישנו חשש חמץ** וצריך כשרות לפסח.
- **אטמוסיל (דבק):** מוצר כימי שאינו ראוי למאכל.
- **אלכוהול ג'ל / לחיטוי:** אינו ראוי למאכל כלב.
- **אצטון:** חומר כימי שאינו ראוי למאכל.
- **ביצים:** מוצר גולמי ללא תהליך ייצור.
- **בושם:** טעמו פגום לחלוטין.
- **בשר ודגים טריים (לא מעובדים) או קפואים:** מותרים, ויש לבדוק שלא עברו הזרקת חומרים¹.
- **במבה:** מוצר קטניות ללא חמץ, לספרדים מותר לכתחילה, והאשכנזים נזהרים מקטניות.
- **גחלים:** אינם מוצר מאכל.
- **דוחן:** קטנית.
- **דפי אורז:** קטנית.
- **דבקים (סלוטיפ, דבק חם, מגע):** אינם ראויים למאכל כלב.
- **דאודורנט:** מוצר שאינו ראוי למאכל כלב.
- **דבש:** מוצר טבעי שאינו מכיל חמץ.
- **הגיניה וטיפוח (שמפו, סבון גוף, קרמים):** אינם ראויים למאכל.
- **וזלין (ללא טעם):** חומר סינטטי שאינו ראוי למאכל.
- **חוט דנטלי (ללא טעם):** אינו מכיל רכיבי מאכל.
- **חומרי ניקוי (אקונומיקה, נזל רצפות וכו'):** פגומים לחלוטין מאכילת כלב.
- **חומץ סינטטי:** אינו מכיל חמץ.

¹ בשר או דגים שנקנו טריים מן השוק, אינם צריכים כשרות לפסח, משום שאין בהם שום תהליך ייצור. וכן בשר קפוא או דגים קפואים אינם צריכים כשרות לפסח, ואין בהם שום חשש עמילנים.





- **טלק:** חומר מינרלי נקי ללא תוספות.
- **יין:** מוצר שאינו חמץ.
- **ירקות קפואים (תירס, אפונה, גזר):** אין בהם חשש חמץ (אפונה נחשבת קטניות).
- **כלים חד פעמיים (פלסטיק, קלקר):** אינם מכילים חמץ או ציפוי חשוד.
- **כוסות מקרטון, נייר סופג, מג'טים:** אף שיש בהם עמילן שמקשה את הכוס, מותרים בשימוש בפסח, כי העמילן פגום מתחילתו².
- **כוסמת / קינואה:** נחשבות קטניות.
- **מוצרי פלסטיק וניילון (מפות, שקיות, ניילון נצמד):** אינם מכילים חמץ.
- **מים מינרלים וסודה (ללא טעמים):** מים טהורים ללא תוספות.
- **מברשת שיניים:** אינה מכילה חמץ (ראוי לשטוף היטב אם השתמשו בה לפני פסח).
- **מזון לבעלי חיים שאינו ראוי למאכל אדם:** אף שמכיל חמץ, מותר לתת לבעל חי, ואם ראוי למאכל אדם אסור³.
- **מזון לדגים:** אינו ראוי למאכל אדם ומותר בפסח.
- **מזון לכלבים:** יש הראוי למאכל אדם ויש שמאוס לאכילת אדם, ומה שראוי למאכל אדם חייב כשרות לפסח⁴.
- **מזון לתוכי:** חייב כשרות לפסח, ורצוי לקנות דוחן טהור⁵.
- **מלח:** מותר בשימוש בפסח⁶.
- **משחת שיניים:** משחת שיניים מעיקר הדין אינה צריכה כשרות לפסח, והמחמיר תבוא עליו הברכה. וכן מי שצריך ליטול משחה רפואית לשיניים או הדבקה לשיניים תותבות, מותר להמשיך ולהשתמש בהן בפסח ואין צריך כשרות.
- **נייר אפייה:** אינו מכיל חמץ.
- **סיגריות רגילות, סיגריות לגילגול, וטבק להרחה:** החמץ שבהן נפסל מאכילת כלב.

² אף שבכל מוצרי הנייר יש חשש של תערובת עמילנים, מכל מקום מותר להשתמש בכל מוצרי הנייר ללא כשרות מכיון שעמילנים אלו היו פגומים לפני כן, היתר זה כולל – כוסות קרטון, נייר סופג, מג'טים וכדומה. (כך הורה מרן הראש"ל הגאון הרב יצחק יוסף שליט"א).

³ חמץ שנפסל מאכילת אדם אבל ראוי לאכילת כלב, אם המאכל מאוס לאכילת אדם שאין חשש שאדם יערב באוכל שלו מאותו המזון, מותר להאכיל לבעל החיים שנמצא בביתו, משום שהבעל חי אינו מצווה על איסור אכילת חמץ, ולכן אוכל של דגים שהוא מאוס לאכילת אדם אינו צריך הכשר לפסח.

⁴ העיד הג"ר יעקב יוסף זצ"ל שיש מזון לכלבים הראוי לאכילת אדם, כפי שמצויים אנשים שטועמים ממזון זה, ולכן אסור להשתמש בו בפסח, ויש לקנות מזון לכלבים כשר לפסח, או לרכוש מזון שאינו ראוי לאכילת אדם.

⁵ מזון של תוכים עשוי מהרבה סוגי גרעינים רגילים ויש בתערובת מחמשת מיני דגן וכשמרטיבים את התערובת במים מחמיצים ולכן יש לקנות דוחן טהור.

⁶ הבעיה שיכולה להיות במלח היא שטוחנים אותו במטחנה שיתכן וטחנו בה חיטה בעבר, ומכיון שהמלח נחשב לדבר חריף, יש החוששים לאיסור חמץ שנבלע במלח ויש נזהרים בזה, אמנם להלכה אפשר להקל בזה.





- **סיגריות בטעמים עם מתיקות בפילטר:** מעיקר הדין מותר בפסח, והמחמיר תבוא עליו ברכה.
- **טבק לנרגילה:** מעיקר הדין מותר והמחמיר תע"ב.
- **סיגריה אלקטרונית:** צריך כשרות מיוחדת לפסח.
- **סוכר:** של חברת סוגת כשר לפסח, ויש חברות שבהם אורזים את הסוכר באותו מקום עם הקמח וצריך כשרות.
- **סוכרלוז:** כשר לפסח.
- **סוכרית:** (חברת בייסקול) כשר לפסח.
- **סטיביה:** העלים מותרים בשימוש בפסח, **הסטיביה הנוזל** חייב כשרות לפסח.
- **סודה לשתיה:** מוצר כימי ללא חמץ.
- **סרדינים:** חשש לקטניות.
- **עדשים יבשות:** קטניות.
- **פטירות טריות:** מוצר טבעי ומותר בפסח.
- **פלסטלינה וסליים:** חומרים שאינם מיועדים למאכל.
- **פירות וירקות טריים:** מוצר גולמי ללא עיבוד.
- **פיצוחים שאינם קלויים (לנוהגים היתר בקטניות):** מותרים בפסח, מלבד אגוזי מלך קלופים⁷.
- **פירות יבשים:** יש מותרים ויש שצריכים כשרות מיוחדת לפסח, ועי' בהערה⁸.
- **קסמי שיניים:** קסמי שיניים שאם אין בהם טעם כלל, מותר להשתמש בהם ללא כשרות לפסח, ואם יש בהם טעמים, חייב כשרות מיוחדת לפסח.
- **קפה שחור –** קולים אותו וטוחנים אותו ואין בו חשש חמץ כלל.

⁷ כל הפיצוחים שאינם קלויים אין בהם חשש, מלבד אגוזי מלך קלופים שמורחים עליהם חומר "אנטי אוקסידנט" שלא יוציאו ריח רע ושלא ייחזירו ומופק מקטניות למחמירים.

⁸ כל הפירות היבשים עוברים תהליך ייצור והשבחה, אמנם לא כולם עוברים אותו התהליך, ולמשל **השזיף** מייבשים אותו עד שנהיה יבש כעץ, וכשמגיע למפעל בארץ נכנס לבריכה שיש בה שמן מינרל, וכך חוזר לחיות ולטעמו, לפעמים מערבים בתוך הבריכה עם השמן מינרל גם מלח לימון שמופק מחמץ, ואף שמעיקר הדין מרן הרב עובדיה מכשיר מלח לימון המופק מחמץ, מכל מקום ראוי להחמיר בזה לכתחילה, ולכן לעניין פסח צריך כשרות.

תאנים – יש ציפוי סוכר בלבד, ולכן מותר מצד הדין גם בפסח, (אבל כידוע שיש בעיה של תולעים).

תמר מזן עומרי – עובר ציפוי של חומר גלוקוז שיכול להיות מופק מקטניות או תפוח אדמה או תירס ולכן למי שמחמיר בקטניות אסור לאכול ללא הכשר מיוחד לפסח.

משמש אינו צריך כשרות לפסח משום שאין בו אלא חומצה גופרתית שהיא חומר כימי טהור.

צימוקים רגילים גם בהם אין בעיה משום שאין בהם ציפוי שמן כלל ולכן מותרים בפסח.





- **קפה נמס** – קפה נמס טבעי ורגיל, בין אם נעשה בהקפאה ובין קפה נמס רגיל מותרים בשימוש בפסח ואינם צריכים כשרות מיוחדת לפסח⁹. ואם יש בו תמציות טעם של וניל, מוקה וכדומה, צריכים כשרות.
- **קיסמי שיניים ושיפודי עץ (ללא טעם)**: מוצרי עץ ללא תוספות מאכל.
- **קטניות יבשים (לספרדים והתימנים הנוהגים היתר בקטניות)**: חומס, שעועית, ושאר קטניות אינם עוברים שום תהליך בייצור ומותרים להשתמש בפסח. (יש לציין שאין להשתמש כלל בחיטה, בורגול, גריסי פנינה וכדומה, שעל ידי הבישול נהפכים להיות חמץ גמור).
- **שום יבש**: מוצר טבעי גולמי ומותר בפסח.
- **שמן זית** – 100% שמן זית מותר בפסח¹⁰.
- **שמן קוקוס / קנולה / סויה**: שמן קוקוס מותר, שמן קנולה וסויה נחשב לקטניות.
- **תה** – עלי תה טבעיים ללא תמציות טעם, מותרים בפסח, לעומת זאת עלי תה עם תמציות טעם חייב כשרות לפסח.
- **תבניות אלומיניום ונייר כסף**: אינם ראויים למאכל כלב.

מוצרים שאין חשש חמץ, אבל יש חשש שנתערב בו חמץ

- מוצרים שתהליך ייצורם עלול לכלול חמץ (בסביבה או כעזרי ייצור), או קטניות לאשכנזים. אין חובה לבערם אך אין להשתמש בהם ללא כשרות לפסח.
- **אבקת גלטין**: חשש חמץ בתהליך הייצור.
 - **אבקת חרובים / קקאו**: מוצרים יבשים שאינם חמץ מטבעם.
 - **אבקת סוכר**: בדרך כלל אינה מכילה חמץ, אך עלולה להכיל עמילנים.
 - **אבקת שום / פסיליום**: מוצרים יבשים.
 - **אגוזים ו שקדים קלופים/טחונים**: חשש לציפוי בחומר משמר (אנטי-אוקסידנט).
 - **אורז (לאוכלי קטניות)**: נחשב קטנית; אבל חייב כשרות לפסח משום שמצוי שנארז בטחנות קמח או סולת.
 - **אצות סושי**: חשש לעיבוד בסביבת חמץ.
 - **חלב ומוצריו (חמאה, גבינות ללא טעמים)**: מעיקר הדין אין חשש, אך יש מחמירים.

⁹ מכיון שאין בהם שום תמצית (ואף שיש מפעלים המזריקים שמן קפה לנס קפה, מ"מ גם שמן זה מופק מקפה ואין בו בעיה)

¹⁰ כיום רוב השמן זית הנמצא בארץ מגיע מספרד, ומכיון שיש חוק בארץ זו שאסור לערב שום דבר במוצר כאשר כתוב שמוצר זה הוא 100%, לכן שמן זית שמגיע ממדינות כאלו הוא כשר לפסח. בשמנים המופקים בארץ יכולה להיות תערובת של שמן קנולה או סויה (שניתן לערבב אותם בשמן זית מכיון שהם מכילים לציטין שזה חומר שממזג בין השמנים), ולכן לאוכלי קטניות זה מותר, ומי שאינו אוכל קטניות צריך להקפיד בזה.





- **חלב מרוכז:** מכיל סירופ גלוקוזה שעלול להיות מחיטה.
- **ציקו:** תחליף קפה ללא חמץ.
- **קורנפלור / קמח אורז / קמח חומוס / קמח תירס:** קטניות.
- **קמח כוסמין:** בדרך כלל נטחן ללא מים, אך מומלץ למכור.

מוצרים שיש למכור

מוצרים שיש בהם תערובת חמץ או חשש לתערובת חמץ, ואיסורם מדרבנן או מספק.

- **אבקה להכנת שוקו / שוקולית:** מכילה תמציות ועמילנים שעלולים להיות מחמץ.
- **אבקת אייס קפה / חלבון:** מכילים רכיבים רבים, תמציות וסיבים שעלולים להיות מדגנים.
- **אבקת אפייה:** בדרך כלל מתירס, אך יש אבקות מעמילן חיטה.
- **אבקת מרק:** לעיתים מעורב בה קמח שלא הורטב.
- **אבקת סחלב:** עשוי מעמילן שעלול להיות מופק מחמץ.
- **אבקת רוטב פטריות:** חשש לקמח חיטה ומלטודקסטרין.
- **אטריות אורז:** מיוצרות במפעלים המייצרים גם אטריות דגן.
- **אינסטנט פודינג:** עלול להכיל עמילן חיטה ותמציות חמץ.
- **אלכוהול למאכל / ערק:** חשש לאלכוהול המופק מדגנים ותמציות.
- **בצק סוכר:** חשש לגלוקוזה המופקת מחיטה.
- **בשר מעובד (נקניקיות, המבורגר):** מזריקים פוספטים עם חלבון סויה או עמילן שעלול להיות חמץ.
- **בשר צמחי:** עלול להכיל קמח חיטה וגלוטן.
- **גלי:** חשש למלח לימון או עמילן חיטה.
- **גבינות עם תוספות / מעדנים:** מכילים מחמצות, עמילנים ותמציות טעם.
- **גלידות:** מכילות עמילנים, מייצבים ותמציות עם אלכוהול.
- **גרבר:** מכיל רכיבים מעובדים.
- **גריסים / גריסי פנינה:** נחשב לספק חמץ, כי ברגע שיגעו במים אנו מחליטים זאת כחמץ.
- **גרעינים ופיצוחים קלויים:** לעיתים משתמשים בקמח חיטה בתהליך הקלייה.
- **ויטמינים ותוספי מזון:** ייתכן שיש בהם חמץ גמור כמרכיבי עזר.
- **חומץ (בלסמי, אורז, תפוחים):** חשש לתהליך תסיסה עם חומרי חמץ.





- **חומצת לימון / מלח לימון:** מעיקר הדין מותר ויש מחמירים¹¹.
- **חיטה:** הגרעינים לעיתים נרחצים במים.
- **חלווה:** חשש לסורביטול מחמץ.
- **חמאת בוטנים / שקדים:** מכילות מייצבים ועמילנים חשודים.
- **חמוציות ללא סוכר:** מממותקות ברכז תפוחים המכיל תמציות חמץ, חמוציות טבעיות מותר לאוכלי קטניות¹².
- **חרדל:** מכיל סובין (קליפת הדגן) ועמילנים מייצבים.
- **טונה בשימורים:** מכילה תוספות שמן או מרכיבים מעובדים.
- **כמון ותבלינים טחונים:** סבירות גבוהה לעירוב קמח או עמילנים למניעת התגיישות.
- **לדר:** שימוש בעמילנים לספיגת לחות ותמציות.
- **מיוזן / קטשופ:** מכילים חומץ, עמילנים ותמציות חמץ.
- **מסטיקים / סוכריות:** מכילים גלוקוזה, מלטודקסטרין וויטמינים מחמץ.
- **משקאות אנרגיה / קלים:** חשש לחומצת לימון, תמציות ואלכוהול חמץ.
- **סילאן / מייפל / סירופים:** עלולים להכיל עמילנים ותמציות חמץ.
- **עמילן:** לעיתים מופק מחיטה.
- **קמח לבן / מלא / סולת:** החיטה הותזה במים לפני הטחינה; אין בה סימני חימוץ אך היא ספק.
- **רטבים (אלף האיים, ברביקיו, צ'ילי):** מכילים עמילנים, חומץ ומייצבים.
- **רסק עגבניות:** חשש לתוספת מלח לימון המופק מחמץ.
- **שמרים (יבשים):** מותר להצניע ואינו חמץ, **שמרים טבעיים:** חמץ גמור.

מוצרים המכילים חמץ גמור

- **אבקת פלאפל / כדורי פלאפל:** תערובת המכילה קמח.
- **אטריות, ספגטי, פסטה, פתיתים, לזניה:** חמץ גמור מחמשת מיני דגן.
- **אפרופו, ביסלי, כריות:** חטיפים המכילים קמח או לתת.
- **בוטנים אמריקאים (קבוקים):** מצופים בקמח.

¹¹ והטעם משום שלעיתים מופקים מהתססת עמילן חיטה.

¹² **חמוציות** – בחמוציות ללא סוכר צריך כשרות לפסח, תהליך הייצור שלהם הוא שממתקים אותם על ידי רכז תפוחים שיש בו תמציות טעם ולכן יש להקפיד על כשרות, לעומת זאת חמוציות רגילות יש בהם הברקה של שמן חמניות בלבד, ולאוכלי קטניות זה כשר לפסח.





- **בורגול:** חמץ גמור (חיטה שעברה בישול).
- **בירה:** חמץ גמור המופק משעורה.
- **בצק עלים / ג'חנן / מלווח:** בצק מקמח חיטה.
- **ברנפלקס / גרנולה / דגני בוקר:** מכילים דגנים שעברו הרטבה.
- **גביעי גלידה:** חמץ גמור.
- **וודקה / וויסקי:** מופקים מדגנים (חמץ גמור).
- **חלב שיבולת שועל:** מופק מדגן שעבר הרטבה.
- **חמצוצים:** מכילים קמח בשיעור גבוה.
- **טורטיה / טורטית / פסק זמן:** מכילים קמח או וופל.
- **ממרח לוטוס:** עשוי מעוגיות (חמץ גמור).
- **מנה חמה:** מכילה אטריות או קרטונים.
- **מרמייט:** תמצית שמרים שהיא תוצר לוואי של תעשיית הבירה.
- **משפר אפייה / קמח תופח / קמח שמרים:** חמץ גמור.
- **משקה שעורה:** הגרעינים עוברים הרטבה.
- **ניוקי:** מכיל קמח.
- **עוגות, מאפים, וופלים, ביסקוויטים:** חמץ גמור.
- **קווקר (שיבולת שועל):** הדגן עובר הרטבה בייצור.
- **קוסקוס:** חמץ גמור.
- **קורנפלקס:** מכיל לתת שעורה.
- **רוטב טריאקי / סויה (מקורי):** מכילים חיטה כמרכיב יסוד.
- **שניצל מעובד (בשרי או צמחי):** מצופה בפירורי לחם או מכיל קמח.
- **שערות קדאיף / שקדי מרק:** חמץ גמור

יש לציין שלהלכה ניתן לסמוך על מכירת חמץ לכתחילה, ומכל מקום אף המחמירים שלא להשאיר חמץ גמור, יכולים לסמוך על המכירה בדברים שיש בהם ספק חמץ כמו שהבאנו לעיל.





סוגי הכלים והכשרם

הגעלת כלים – ישנם כמה כללים הנצרכים לידיעה לפני הכשרת הכלים בהגעלה:

א. יש לנקות את הכלי היטב, שהכלי יהיה נקי ושלא יהיה דבוק עליו שיריים כלל, פעמים שישנם כלים שמרוב שימוש נדבק בהם שיריים שאינם ניתנים להסרה (כל מיני נקודות שחורות או חומות) במקרה זה אין אפשרות להכשיר את הכלי, לכן יש להקפיד בזה שהכלי יהיה נקי לחלוטין.

ב. כל הדברים המחוברים לכלי כגון ידיות הכלי, ידית המכסה וכדומה, אין צריך להסירם משום שהכל נחשב לכלי אחד, ומכל מקום יש לנקות היטב את מקום הברגים ולבדוק שאין שם שיירי חמץ או חלודה.

ג. כאשר מגעילים כלים חלבים ובשריים יחד, יש להקפיד לפני שמטבילים אותם במים החמים לשים במים חומר הפוגם כגון סבון כלים וכדומה.

ד. להמתין עד שהמים יבעבעו, ואז להכניס את הסיר ולהמתין כמה שניות עד שהמים חוזרים לבעבע.

ה. להוציא את הסיר ולשטוף במים הקרים.

ו. כללים אלו ניתנים למי שלא מצא מקום שבו יכול לעשות





הגעלה כדין וצריך להגעיל בביתו, אמנם מכיון שיש פרטים רבים בהגעלת כלים, לכן לכתחילה יש להקפיד ללכת למקום שבו מגעילים כלים על פי ההלכה, ולא לעשות לבד בבית, ומכל מקום במקרה שהוצרך להגעיל כלים בבית, כדאי להתקשר להתייעץ עם רב ב"קו ההלכה" ולקבל הנחיות ברורות.

ארונות מטבח

מועיל ניקוי כללי בארון, והארונות אינם צריכים ציפוי כלל. כיוורים והחרסינה, הברז והמסננת

מכיון שבמשך השנה רגילים לשפוך מים רותחים בכיור, וכגון כאשר מבשלים אטריות וכדומה, שאחר שהאטריות מבושלות מערים את כל הסיר עם האטריות והמים לתוך מסננת הנמצאת בכיור, לכן יש להכשירם בעירו מים רותחים מכלי ראשון שהיה על האש או קומקום חשמלי וכדומה, וראוי להחמיר ולערות עליהם מים רותחים ג' פעמים.

החרסינה של המטבח אינה צריכה הגעלה, משום שרוב תשמישה בצונן ומספיק לה ניקוי במים וסבון.





הכשרת המטבח לפסח

לתשומת לב!

כל הוראות ההכשרה שניתנות בחוברת זו הם בתנאי שניתן לבצעם לפי הוראות יצרן של המכשיר החשמלי. יש לבדוק זאת לפני ההכשרה. יש לנתק את המכשירים מהחשמל או הגז לפני הניקוי.

כיוורים

- 1. נקיון יסודי.** במקום יציאת המים מהכיוור שופכים חומר ניקוי חריף עם מים חמים.
- 2.** שופכים על משטח הכיוור ודפנותיו מים, מיד עם רתיחתם.
- 3. כיוור מחרסינה** – מים רותחים מיד עם רתיחתם, מערים ג' פעמים
- 4. מסננת של הכיוורים** – לערות מים רותחים.
- 5. ברז המטבח והמסננת** - מספיק לו שטיפה. ידיות הברזים לנקות היטב במים וסבון, ואין צריך להגעילם. המסננת - טוב לערות עליה מים רותחים מכלי ראשון.
- סדר ההכשרה** – לפני שמערים מים רותחים בכיוור, יש לנגב את הכיוור שיהיה יבש, ולאחר מכן להתחיל מהחלק התחתון של הכיוור ומקום הנקב של הניקוז, ולאחר מכן עולים לדפנות הכיוור והשיש (אם צריך להכשיר את השיש).





כיריים של גז

את המשטח התחתון יש לנקות היטב ולצפות בנייר כסף, ואין צריך לערות עליהם מים רותחים כלל, אלא רק לצפות בנייר כסף עבה, כמו כן אין צורך לפתוח את המכסה כדי להגיע למקום התחתון של המבערים עם החוטים וכו', משום שאין יד אדם מגיעה לשם, לכן מועיל לזה הביטול של בדיקת חמץ וערב פסח. את החצובות יש להגעיל אותם בהגעלת כלים כדין, ואם הגעילו אין צריך לצפות בנייר כסף, או לחילופין ניתן לערות עליהם מים רותחים ולצפות בנייר כסף.

את המבערים אין צורך להגעיל ומספיק להם שטיפה בלבד, מכיון שהם כנגד האש כל הזמן, אין להם בליעה כלל ולכן אינם צריכים הכשר.



כיריים קירמיות - הלוגן

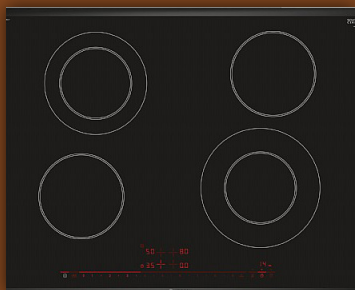
כיריים קירמיות נחשבות ככלי זכוכית שמועיל להם שטיפה בלבד, והמחמיר להפעילים על ריק, תבא עליו הברכה. (שו"ת מעשה חושב חלק ו' סימן י'), ולאשכנזים ראוי להעביר סיר רותח (אבן מלובנת) על גבי המשטח.





כיריים אינדוקציה

לספרדים דינם ככלי זכוכית ומספיק להם שטיפה, ולאשכנזים צריך להניח ציפוי מיוחד מסיליקון הנמצא ברשתות השיווק.





מדח כלים

דרך פעולת המדח הוא שבתחילה הוא שוטף את הכלים במים קרים, אחר כך שופך את הסבון, ואחר כך זורק מים רותחים על הכלים ומנקה אותם. ולכן הכשרו הוא לנקות את המדח ניקוי מוחלט, שלא יהיו שיירי מאכל שנדבקו במדח ועל מדפי הכלים, ולהפעילו על ריק עם הסבון.





תנור אפיה

מכיון שבדרך כלל התנור לא בולע ישירות מהחמץ, אלא רק מהאדים היוצאים מן המאכל, ניתן להכשירו על ידי המתנה 24 שעות אחר האפיה האחרונה, ולאחר מכן לנקות היטב מבפנים בכל דפנות התנור ולהסיקו היטב שעה או יותר. אמנם לתבניות אפיה אין הכשר, משום שהתבניות בלעו ישירות מהחמץ, וצריכות ליבון חמור, ומכיון שלא ניתן לעשות להם ליבון חמור, לכן צריך להחליפם בתבניות אחרות. כמו כן אין הכשר ל"טורבו" של התנור ואין להפעילו בפסח. לגבי תנור פירוליטי (ניקוי עצמי על ידי חום רב מעל 400 מעלות) ניתן להפעיל את התנור עם התבניות על התוכנה הזו ולאחר מכן לנגב את התנור והתבניות, והכל כשר לפסח.



מנגל חשמלי

אין לו הכשר כי לא ניתן לעשות לו ליבון כדת וכדין





כלי זכוכית

לבני ספרד - כל כלי הזכוכית, הכשרם בשטיפה במים צוננים, ואף בכלי זכוכית שמשתמשים בהם לבישול ואפיה, אין צריכים הגעלה כלל, והכשרם בשטיפה. כל זאת בתנאי שהכלי נקי לחלוטין ואין בו שיריים שנדבקו, אבל אם יש בו נקודות שחורות או חומות של שיריים שנמצאים על גבי הכלי ואינם יורדים, אין אפשרות להשתמש בכלי בפסח כלל. ולבני אשכנז – כלי זכוכית אסורים ואין להם הכשר כלל, ויש לקנות כלים חדשים לפסח.

כלי קורנינג, פיירקס, דורלקס

דינם כזכוכית



מיקרוגל

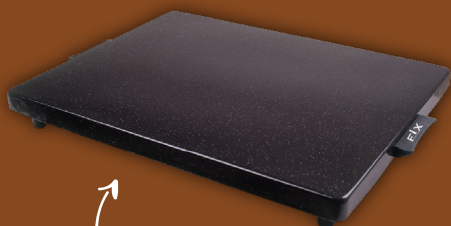
לנקות היטב את המיקרוגל, להניח כוס עם מים ומעט סבון, ולהפעיל את המיקרוגל באופן שהמים שבכוס ירתחו והאדים יכנסו לכל הפינות והחורים שבמיקרוגל, ובכך מוכשר לפסח. וכיום יש סוגי מיקרוגל שפועלים כמו תנור וגם יש להם תוכנת מיקרוגל והכשרם כמו תנור.





מקרר/מקפיא

מספיק שטיפה, ואין צריך לפתוח את הפלסטיקים החלולים הנמצאים במקפיא וכדו' משום שאין יד אדם מגעת לשם, ואין שם אלא פירורים ואין שם כזית, ולזה מועיל הביטול שאנו עושים אחר בדיקת חמץ ואחר ביעור חמץ בערב פסח.



פלטת לשבת

בחזון עובדיה (עמ' קל"ח) כתב שמועיל להכשירם בעירוי מכלי ראשון משום שבולעים על ידי עירוי ומעיקר הדין מותר אף ללא עירוי כי כל מה שנופל מיד נשרף.

ומכל מקום כיום הרבה נוהגים להניח את הלחם ישירות על הפלאטה בשבת והפלאטה בולעת בכלי ראשון ממש ואף שגם במקרה זה יש מקום לסברא שהכל נשרף וכמו שמבואר לגבי דין חצובות, מכל מקום ראוי להחמיר לצפות את הפלאטה בנייר כסף עבה.





מיקסר

אין להם הכשר, והטעם משום שהקמח טבעו להתפזר בכל פינה, ונכנס בתוך המכשיר ואי אפשר להוציא את החמץ מכל המקומות ולא יימלט שייכנס מעט קמח תוך כדי הפעלתו בפסח.



מיחם חשמלי

אם זה מיחם שמחממים בו מים בלבד ואין מחממים על גביו שום דבר, מותר על ידי הדחה בצונן. אמנם במיחם של שבת יש לשים לב לדבר נוסף, שלפעמים מחממים על גבי המיחם לחם או בורקס וכדומה, ובמקרה זה אם יש חורים במכסה העליון, יש לחוש שנכנסו פתיתי חמץ לתוך המים של המיחם ונדבקו בתוך שכבות האבנית, לכן אפי' אם יסיר את האבנית לאחר מכן, מכיון שהאבנית אף פעם אינה יוצאת לגמרי, יש לחוש שנשאר פירור באיזו פינה ואין למיחם זה הכשר, ואם אין חורים במכסה העליון, ניתן להכשירו בהגעלה, דהיינו שאת המיחם עצמו יציף במים וירתיח את המים שיגלשו מעל הכלי, ואף אם לא הצליח להסיר את כל האבנית אין זה חוצץ כמ"ש בילקוט יוסף (ב' עמ' שנ"ט) ואת המכסה יגעיל בדרך הרגילה שיטביל אותו במים הרותחים כאשר הם מבעבעים.





כלי חרס ופורצלן - אין להם הכשר ובמקום הפסד מרובה יש להתייעץ.

כלי מתכת, עץ, אבן, עצם, פלסטיק, ניילון, בקליט - הכשרם בהגעלה. ילקוט יוסף (ב' עמ' תי"א)

בקבוק לתינוק - עירווי ברותחים, ומועיל גם להכשיר את הפיה מגומי.

סירים ומחבתות - ניתן להגעילים במים רותחים.

סיר לחץ - הגעלה, וגם לגומי מועילה הגעלה.

מחבת טפלון - לבני ספרד – אם טיגנו בה באמצעות שמן ניתן להכשירה בהגעלה, משום שציפוי הטפלון נחשב לפלסטיק, ודעת מרן הרב עובדיה שניתן להכשיר פלסטיק בהגעלה, ואם רגילים לטגן על המחבת ללא שמן אין לה הכשר (ילקוט יוסף (ב' עמ' שצ"א). ולבני אשכנז – כלי פלסטיק דינם כחרס ולכן יש לקנות מחבת חדשה לפסח.

סירים ותבניות מזכוכית - דינם ככלי זכוכית

סיר לחץ - הגעלה, וגם לגומי מועילה הגעלה.

סירים ותבניות מזכוכית - דינם ככלי זכוכית.



מחבת לצליה (פלנצ'ה)

מכיון שמחבת זו עשויה לצליה בלי רוטב, חייבת הכשרה בליבון על ידי ברנר עד שהכלי מאדים וניצוצות ניתזין ממנו, ומכיון שכיום הכלים מאד עדינים ויש חשש שהאדם לא יכשיר את הכלי כראוי, ולכן אין לה הכשר לפסח וצריך לקנות מחבת חדשה לשימוש בפסח.

מנגל גחלים

לאחר ניקוי היטב למלאות אותו גחלים ולהבעיר וזה הליבון של התחתית, את הרשת יש להחליף.

מנגל שפועל על גז

אם יש אפשרות לחממו למעלה מ 400 מעלות צלזיוס, ינקה את המנגל והרשת היטב ויפעיל את המנגל על החום הגבוה ביותר במשך כחצי שעה, ומכל מקום אף בזה ראוי להחליף את הרשת לפסח.

רשת המיוחדת לצליית כבד

אינה צריכה הכשר כלל, מכיון שלא משתמשים בה לשום תשמיש אחר מלבד לצליית הכבד.

סכו"ם צלחות וכוסות

הסכו"ם שעשוי ממתכת, ובלע ברותח מכלי שני, שהרי יוצקים מהמיחם שהוא הכלי הראשון, אל הצלחת והסכו"ם שהם כלי שני, לכן ניתן להכשירם על ידי שמערים עליהם מים רותחים. צלחות – אם הם עשויים מחרס או פורצלן אין להם הכשר כלל, וכלי פלסטיק וזכוכית ביארנו לעיל.





מכשירים

אספרסו

מכיון שיש טבליות שמהם עושים את האספרסו וטבליות אלו יכול להיות בהם תערובת חמץ, לכן צריך להגעיל את כל כלי ההכנה של האספרסו, מקום הכנת הקפה במכונה, והמקציף של החלב, לעומת זאת שאר המכשיר הכשרו בשטיפה.

בלנדר (מג'מיקס) ומטחנת בשר

אם לא טחנו בו חמץ עם חריף יחד, הכשרו בשטיפה. ואם טחנו בו חמץ יחד עם חריף, יש להגעילו במים רותחים, וכן אם טחנו בו חמץ שהיה רותח, יש להגעילו במים רותחים.

סוסטר סנדביץ'

צריך ליבון חמור, וכיון שאין אפשרות ללבנו, אין לו הכשר, ויש לקנות חדש לפסח.

סוסטר אובן

הכשרו כמו תנור לנקות אותו כראוי עם חומר ניקוי ולהסיק אותו שעה על החום הגבוה ביותר, אמנם לתבניות אין הכשר אלא על ידי ליבון חמור שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו.

מקצפה, ומכשירים של מים מסוננים למיניהם וכדומה

תשמישם בצונן ולכן מספיק להם שטיפה, אמנם אם משתמשים במקצפה לערבול קמח אין למקצפה הכשר לפסח, שאנו חוששים שפירורים של קמח נכנסו לנקבים של פתח האוורור של המכשיר ואין דרך להגיע אליהם, אמנם במיקסר שהוא אטום לחלוטין ופתחי האוורור שלו נמצאים במקום חיצוני לחלוטין ואינו כנגד הקערה, ניתן להכשיר את המיקסר בשטיפה וכן את קערות הפלסטיק ניתן להכשירם בשטיפה (כאשר הדרך להשתמש בקערות הללו בצונן).

ובמכשיר המים המסוננים אף שיש בו מים רותחים, אין שום מגע של חמץ ולכן מספיקה להם שטיפה חיצונית וכשרים לפסח, רק על מקום הפיה ששם יוצאים המים ולפעמים היד סולדת במקום זה יש לערות מים רותחים מכלי ראשון.

קומקום חשמלי

מכיון שאין משתמשים בו חמץ כלל אלא רק מרתיחים בו מים בלבד, לכן מספיק לשטוף אותו היטב בצונן.

נינג'ה - מכשיר

חייב ליבון חמור וממילא אין לו כשרות, אלא אם יש צירוף נוסף כגון שאינו זוכר אם צלה חמץ בתוך הנינג'ה שבמקרה כזה תועיל לו הגעלה – ליבון קל. וראוי שלא להכשירו לפסח כי קשה מאד לנקות אותו.

שולחן

אם רגילים לאכול ישירות על השולחן ללא מפה, יש לערות עליו מים רותחים, ואם חוששים שיתקלקל אפשר לצפות עם מפה לאורך כל החג.

שיש – בשיש מהסוג הישן שמניחים עליו קדירות רותחות, יש לערות מים רותחים. אמנם בשיש המצוי בזמנינו שעשוי מהדבקה של אבנים עם דבק, אין מניחים קדירות חמות על גביו משום שעלול להיסדק, לשם כך מייחדים כמה חתיכות קטנות נידות שעליהן מניחים את הסירים, לכן השיש עצמו אינו צריך הכשרה, ומספיק לו שטיפה. ואפילו אם הניחו פעם סיר רותח על השיש, בכל זאת מספיק שטיפה משום שלעניין פסח אנו מכשירים את הכלי כפי רוב תשמישו, והשיש רוב תשמישו בצונן. לבני ספרד אין צורך לכסות את השיש בכיסוי. ובני אשכנז נוהגים לכסות את השיש והכיסורים.

