

מדריך קצר להכשרת כלים וניקיון לפסח

כולל הלכות קטניות
ושיעורי מצה, ארבע כוסות ומרור

ערב פסח שחל בשבת

הרב יוסף אית

(על בסיס השיעורים כל יום בין מנחה וערבית)

תשפ"ה



**מדריך קצר להכשרת כלים
וניקיון לפסח**
כולל הלכות קטניות
ושיעורי מצה, ארבע כוסות ומרור
ערב פסח שחל בשבת

הרב יוסף אות, רב קהילת אוהל נחמה, ירושלים
על בסיס השיעורים שאני מעביר בין מנחה וערבית

© יוסף אות, תשפ"ה


אמת | ויציב
תורה • נתינה • קהילה

תוכן עניינים

Table of Contents

1. Kitchen Area	19	1	1. אזור המטבח
Kashering: A concise guide for "Home Kashering"	19	1	הכשרת כלים:
2. Metal Utensils	20	2	מדריך תמציתי להכשרה ביתית
3. Glass Utensils	20	2	2. כלי מתכת
4. Plastic Utensils	21	3	3. כלי זכוכית
5. Frying Pans	21	3	4. כלי פלסטיק
6. Grill Plates	22	3	5. מחבתות
7. Baking Pans	22	3	6. פלטת גריל
Electrical Appliances:			7. תבניות אפייה
8. Refrigerator and Freezer	22	3	מכשירי חשמל:
9. Ovens and Stovetops	22	3	8. מקרר ומקפיא
10. Microwave Oven	23	4	9. תנור בישול ואפייה
11. Electric / Gas Grill Barbecue	24	5	10. תנור מיקרוגל
12. Dishwashers	25	5	11. מנגל/גריל גז
13. Stainless Steel Kettle and Urn	25	5	12. מדיח כלים
Kitchen Sinks & Countertops			13. קומקום ומיחם מנירוסטה
14. Sinks	25	5	משטחים וכיורים במטבח
15. Countertops and Workspace	26	6	14. הכיור
Living Room and Other Area			15. משטחי שיש
16. Furniture	27	7	סלון וחדרים
17. Rooms, Books, Clothing, Bags	27	7	16. רהיטים
Medications and Cosmetics			17. חדרים, ספרים, בגדים ותיקים
18. Medication and Vitamins	28	7	תרופות וקוסמטיקה
19. Toiletries	29	8	18. תרופות וויטמינים
The Prohibition of Kitniyot			19. מוצרי טיפוח וקוסמטיקה
20. Kitniyot	30	8	גזירת קטניות בפסח
21. Tevilat Keilim	32	10	20. קטניות
22. Miscellaneous	33	11	21. טבילת כלים
23. Ta'anit Bechorot	33	11	22. שונות
24. Mechiart Chametz	34	12	23. תענית בכורות
25. Bedikat Chametz	34	12	24. מכירת חמץ
26. Biur Chametz	35	12	25. בדיקת חמץ
Erev Pesach That Falls on Shabbat			26. ביעור חמץ
27. Erev Pesach That Falls on Shabbat	35	13	ערב פסח שחל בשבת
28. Shemura Matza	38	15	27. ערב פסח שחל בשבת
29. Matza Ashira & Matza Sheruya	38	15	28. מצה שמורה
30. Last Time to Eat the Afikoman	39	15	29. מצה עשירה ושרויה
31. Important Times	40	16	30. סוף זמן אכילת אפיקומן
Four cups, Matzah and Maror	41	17	31. זמנים חשובים
			שיעורי ארבע כוסות, מצה, ומרור

1. אזור המטבח

- א.** המטבח הוא המקום המרכזי בניקיון לקראת פסח. יש לנקותו ביסודיות כדי להבטיח שלא יישארו בו פירורי חמץ, אפילו אם הם קטנים מגודל כזית.
- ב.** יש לוודא שכלים, מדפים ומגירות שלא ייעשה בהם שימוש בפסח נקיים מחתיכות חמץ בגודל כזית, **ולאחר מכן לסגור אותם היטב.**
- ג.** מכשירי חשמל כגון מיקסר, טוסטר וכדומה, שאינם בשימוש במהלך פסח, יש לנקות **היטב מכל שאריות פירורים וחמץ.** לאחר הניקוי, יש לאחסן אותם במקום סגור על מנת למנוע כל מגע עם מאכלי פסח.

הכשרת כלים

מדריך תמציתי להכשרה ביתית:

א. הכלל הראשון: בטיחות קודמת לכל

הכשרת כלים כרוכה בשימוש בחום גבוה, כולל שריפת חומרים והרתחת מים. לכן, יש להקפיד על כללי הבטיחות **ולנקוט באמצעי זהירות נדרשים!**

ב. הכלל השני: עקרון ההכשרה

"**כבולעו, כך פולטו**", יש להכשיר את הכלי בהתאם לרמת החום שבה השתמשו בעת הבישול בכלי.

- **הגעלה** - טבילת הכלי במים רותחים, מתאימה לכלים כמו כלי זכוכית וסירים ממתכת.
- **ליבון קל** - חימום הכלי באש עד שריפת שאריות חמץ בחלקו הפנימי. (כגון מחבתות, אם כי יש המתירים להכשירן גם בהגעלה).
- **ליבון חמור** - לכלים שבהם צלו חמץ ללא נוזלים (כגון פלטות גריל ותבניות), יש לבצע ליבון חמור, כלומר שריפת החמץ באש עד שהאוכל מתקלף מהכלי. תהליך זה מתבצע בדרך כלל בחום של 350-400 מעלות.

2. כלי מתכת בהגעלה (כגון סירים וסכו"ם ששימשו למאכלים חמים)

- א. ראשית, יש לוודא שהכלי או הסכו"ם נקיים לחלוטין ויבשים.
- ב. אם הכלי שימש לבישול, הגשת אוכל או לאכילת חמץ, יש להמתין **24 שעות** מהשימוש האחרון, לפני ביצוע ההגעלה.
- ג. לאחר שחלפו עשרים וארבע שעות, יש לטבול את הכלי במלואו בסיר של מים רותחים המבעבעים ברציפות על אש גלויה. (מומלץ להוסיף לסיר ההגעלה מעט סבון, כדי לפגום בטעם של שאריות המזון שעלולות להישאר בכלים המוכשרים.)
- ד. סיר או כלי גדול ניתן להגעיל בשלבים: **תחילה** להכניס מחציתו למים הרותחים, **ולאחר מכן** להפוך אותו ולהכניס את החצי השני.
- ה. יש לוודא שהמים בסיר ההגעלה רותחים גם בזמן טבילת הכלים להכשרה.
- ו. אם יש סיר "חמץ" שאינו נכנס לסיר ההגעלה, ניתן להכשירו על ידי מילוי במים עד גדותיו והבאתם לרתיחה, כך שהמים יגלשו החוצה. יש להוסיף למים טיפת סבון לפגימת הטעם. **לאחר הרתיחה**, יש לצקת לתוכו מים רותחים נוספים מקומקום עד שהמים שוב עולים על גדותיו.
- ז. סכו"ם שאינו ברור אם הוא כשר לפסח ניתן להכשיר על ידי טבילתו במים רותחים בסיר ההגעלה.
- ח. סכו"ם המורכב משני חלקים, כגון להב מתכת עם ידית מעץ או מפלסטיק, קשה מאוד להכשרה, משום שעלולים להצטבר שאריות מזון במקום החיבור. לכן, עדיף להימנע משימוש בו בפסח ולהעדיף רכישת חדשים. (אם בכל זאת תרצו להכשירו, אנא צרו איתי קשר.)

3. כלי זכוכית (עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 174)

- ישנן שתי שיטות לעניין הכשרת כלי זכוכית לפסח:
- א. יש אומרים כי **די בניקוי יסודי** ושטיפה טובה של כלי הזכוכית כדי להכשירם לפסח.
- ב. **בנים מהאשכנזים מחמירים** ונוהגים להגעיל כלי זכוכית במים רותחים (הגעלה). עם זאת, מי שחושש שמא הכלי יתנפץ, רשאי להקל ולהסתפק בניקוי יסודי, או לחלופין להימנע מלהשתמש בו בפסח.
- ✓ **לתשומת לב:** זכוכית חמה עלולה להיסדק או להתנפץ אם תתקרר בבת אחת. לכן, יש לנקוט זהירות. מומלץ להיעזר בכפפות במקרה הצורך, ולאפשר לכלי הזכוכית להתקרר באופן טבעי, ללא טבילה במים קרים (שגם אינה נדרשת).

4. כלי פלסטיק (עיין הלכה בדקה כרך ב עמ' 175)

- א. ניתן להכשיר כלי פלסטיק לפסח אם שימש אך ורק למזון קר, ובלבד שנוקה היטב באמצעות סבון.
- ב. אם הכלי בא במגע עם אוכל חם, יש לשפוך עליו מים רותחים מכל צדדיו או להגעילו בסיר עם מים רותחים.

5. מחבתות

- א. לכתחילה יש להכשיר מחבת בליבון קל (בהתאם לכלל "כבולעו כד פולטו", שכן כך היא משמשת במהלך השנה).
- ב. במקרה הצורך, ניתן להכשירה גם בהגעלה (פניני הלכה, פסח, פרק י, סעיף ד).
- ג. מחבת טפלון אינה ניתנת להכשרה לפסח.

6. פלטת גריל

- א. כיוון שהשימוש בפלטה נעשה ישירות על האש וללא שמן, יש להכשירה בליבון חמור.
- ב. מאחר שקשה מאוד להסיר ממנה שיירי חמץ (במיוחד אם נצלה עליה בשר עם חמץ), עדיף שלא להשתמש בה בפסח.

7. תבניות אפיה (ראה סעיף 9 למטה "תנור בישול ואפייה")

מכשירי חשמל

8. מקרר ומקפיא

לאחר ניקוי יסודי של המקרר והמקפיא ניתן להניח את המזון הכשר לפסח ישירות על המדפים.

9. תנור בישול ואפייה

- א. נקו היטב לפני ההכשרה.
- ב. יש לנקות היטב את המדפים בעזרת סבון או חומר ניקוי המסיר שומנים.

ג. תבניות התנור : מומלץ להשתמש בתבניות מיוחדות לפסח או בתבניות חד-פעמיות מאלומיניום. עם זאת, על פי מחקרים מדעיים, ייתכן שניתן להכשיר תבניות מסוימות בהגעלה, אלא אם כן הדבר עלול לפגוע בהן. (לשאלות נוספות, ניתן ליצור איתי קשר).

■ **תנור חשמלי רגיל: לאחר ניקוי יסודי**

א. יש להפעיל את התנור על הטמפרטורה הגבוהה ביותר למשך חצי שעה.
ב. כיריים (חצובות): יש לנקות היטב, ולאחר מכן להעביר עליהן מבער גז קלות או להדליק את האש למשך כ-20 דקות. לחלופין, ניתן לכסותן בנייר אלומיניום.

■ **תנור ניקוי עצמי (500°C):**

א. ניתן להשאיר את המדפים בתנור במהלך הניקוי העצמי.
ב. כיריים (חצובות): ניתן להכשירם יחד עם התנור על ידי הכנסתם פנימה, במקום לנקותם בנפרד.

■ **כיריים חשמליות וקרמיות:**

א. יש לנקות היטב, לייבש ולשפוף עליהן מים רותחים מבעבעים.
ב. להפעיל את כל המבערים למשך 20 דקות.

■ **תנור אפייה אינדוקציה:**

א. לנקות היטב ולייבש.
ב. להניח על הכיריים סיר ריק או סיר מלא במים שלא היה בשימוש ב-24 השעות האחרונות, ולחמם אותו על הטמפרטורה הגבוהה ביותר למשך 30 דקות.

ד. יש לנקות היטב **את הידיות** בכל סוגי התנורים והכיריים.

10. תנור מיקרוגל

- א.** יש לנקות את המיקרוגל ביסודיות ולא להשתמש בו במשך 24 שעות.
- ב.** לאחר מכן, יש להפעיל את המיקרוגל על העוצמה הגבוהה ביותר ולהרתיח בתוכו מים עד לרתיחה (כ-3-4 דקות).
- אם נעשה שימוש במיקרוגל ב-24 השעות האחרונות, יש להוסיף מעט סבון לכוס המים כדי לפגום בטעם שעלול להיספג בדפנות.
 - **זהירות:** אין לקרר את הכוס במים קרים מיד לאחר הרתיחה כדי למנוע התנפצות, ויש להמתין עד שתתקרר.

ג. יש להחליף את צלחת הזכוכית של המיקרוגל (הנחשבת לחמץ). לחלופין, ניתן לנקות אותה היטב ולשפוף עליה מים רותחים משני צדדיה, או להגעיל אותה.

11. מנגל/גריל גז

- א. יש לנקות היטב בעזרת חומר ממיס שומן, במידת האפשר וללא סכנת פגיעה במנגל.
- ב. יש ללבן את הרשתות באמצעות מבער אש בליבון חמור (כבולעו כך פולטו).
- ג. אם הליבון עלול לפגוע ברשתות, יש לנקותן היטב ולהסיר כל לכלוך. אם לא ניתן לנקות כראוי, יש להחליף את הרשתות.
- ד. יש להפעיל את המנגל על חום גבוה למשך 15 דקות כשהוא סגור וליבון חמור).
- **לגבי תבניות:** אם נעשה בהן שימוש עם מים, יש להכשירן בהגעלה. אם לא, יש לבצע ליבון, בדומה להכשרת מחבת.

12. מדיח כלים

- א. אין להשתמש במדיח משך 24 שעות.
- ב. יש לנקות היטב בעזרת מים וסבון את המדפים, המגשים, הפילטרים, הממטרות, המסננת ואת החלק הפנימי של הדלת.
- ג. יש להפעיל את המדיח כשהוא ריק, ברמה הגבוהה ביותר, כאשר המדפים והמסננים נמצאים בפנים.
- ד. מומלץ להוסיף מעט סבון גם בתא הראשי וגם באזור מגירת הסבון.

13. קומקום ומיחם מנירוסטה

אם השימוש בהם הוא למים בלבד, יש לנקות היטב ולייבש. נהוג למלא אותם במים ולהביא לרתיחה כאמצעי נוסף להכשרה.

משטחים וכיורים במטבח

14. הכיור

א. **כיור פורצלן/חרסינה:**

- יש לנקות היטב ולהשתמש **בתבנית כיור** שבה מניחים את כלי הפסח.

- ניתן להכניס כלים ישירות לכיור (לאחר ניקוי יסודי) רק אם משתמשים במים חמים בטמפרטורה שאינה עולה על 44°C. לרוב, המים החמים בכיור חורגים מטמפרטורה זו, ובנוסף, פעמים רבות שופכים לתוכו מרקים רותחים.

ב. כיור נירוסטה:

- יש לנקות היטב ולייבש.
- יש לשפוך מים רותחים מבעבעים (שאינם חמץ) על כל חלקי הכיור, כולל הניקוז והברז, כך שהמים יגעו בכל שטח הפנים.

ג. כיור מגרניט:

- ההכשרה מתבצעת באותה דרך כמו כיור נירוסטה.

15. משטחי שיש (לאחר ניקוי טוב וייבוש)

א. גרניט: יש להכשיר באמצעות שפיכת מים רותחים מבעבעים על כל המשטח.

ב. פורמיקה: יש לנקות היטב ולכסות בחומר עמיד למים או ברדיד אלומיניום עבה.

ג. אבן קיסר (קוורץ): קיימים סוגים רבים של משטחים מאבן קיסר, חלקם אינם עמידים לחום.

- יש לנקות היטב, כולל הסדקים, בעזרת סבון או אקונומיקה.
- מי שנמנע מהנחת דברים חמים על השיש במשך השנה אינו חייב לכסותו לפסח, אך עליו לנקותו היטב עם סבון.
- רבים מבני אשכנז מקפידים לכסות את השיש מאבן קיסר.
- לפי פסקי "צומת", מאחר שהשימוש בשיש אינו נחשב "ככלי ראשון" (לא מבשלים עליו ישירות), **ניתן להכשיר משטחי אבן קיסר עמידים לחום באמצעות שפיכת מים רותחים על כל המשטח מקומקום רותח.**
- **נירוסטה:** יש להכשיר על ידי שפיכת מים רותחים מבעבעים, כך שיגעו בכל שטח המשטח.

סלון וחדרים

16. רהיטים

ספות וכיסאות בחדר האוכל ובסלון יש לנקות היטב, תוך שימת דגש על הסדקים, הפינות והכריות, שעלולות להיצמד אליהן שאריות חמץ. זו גם הזדמנות מצוינת למצוא חפצים שאבדו עם הזמן. 😊

17. חדרים, ספרים, בגדים ותיקים

- ✓ **תזכורת: חמץ שגודלו פחות משיעור כזית אינו נכלל באיסור חמץ בפסח.**
- א.** חדרים בהם לא מכניסים חמץ בדרך כלל אינם דורשים ניקוי יסודי, שכן הסיכוי למצוא בהם חתיכת חמץ בגודל כזית (כ-3 ס"מ) נמוך. גם אם תימצא חתיכת חמץ קטנה מכזית, מדובר בגודל זנית. **חמץ קטן מכזית אסור באכילה, אך אינו נכלל באיסור "בל יראה..."** במיוחד אם בוצע ביטול או מכירה של החמץ.
- ב.** **חדרים שבהם נוהגים לאכול חמץ**, שאליהם מכניסים סנדוויצ'ים או עוגיות, עשויים להכיל חתיכות חמץ גדולות יותר ודורשים בדיקה.
- ג.** **אין צורך לנקות ספרים שלא מביאים בדרך כלל לשולחן.** אם בפסח מוצאים בהם פירורים, יש להשליכם מיד.
- ד.** **בגדים, תיקים וארנקים אינם דורשים ניקוי**, אלא אם ידוע שחמץ עשוי להימצא בכיסים או בתאים פנימיים.
- ה.** ארונות שאין בהם מזון (כגון ארונות בגדים או חומרי ניקוי) אינם מצריכים ניקוי יסודי.
- ו.** יש לנקות היטב את כל האזורים שיהיו בשימוש בפסח, כדי להימנע ממצאת חתיכות גדולות של חמץ במהלך החג.
- (זכרו לא להשתגע!) 😊**

תרופות וקוסמטיקה

18. תרופות וויטמינים (עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 177)

- א.** לכתחילה, יש ליטול בפסח אך ורק תרופות המופיעות במדריך התרופות לפסח.
- ✓ בדרך כלל קופות החולים מפרסמות רשימות ומדריכים ייעודיים, אותם ניתן למצוא גם באתרי האינטרנט שלהן. (נשתדל לשלוח מדריך מרוכז כשיצא, בלי נדר).

ב. כאשר התרופה לא ברשימה, או כאשר הרופא ממליץ שלא להחליפה :

• חולים הזקוקים לתרופות מסוימות חייבים להמשיך ליטול אותן גם אם הן אינן מופיעות במדריך, **בתנאי שתרופות אלו אינן טעימות**, שכן החלפת התרופה עלולה לפגוע בטיפול. (במקרה של ספק, ניתן ורצוי לפנות אליי לפני פסח).

ג. ויטמינים בדרך כלל מכילים חמץ ולכן יש להימנע מנטילתם בפסח. אם נטילתם נעשית בהוראת רופא, נא ליצור איתי קשר להנחיות.

19. מוצרי טיפוח קוסמטיקה (עין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 176)

▪ **משחות שיניים, סבונים, אלכוה'ל, קרמים, בשמים ואיפור :**

• מוצרי קוסמטיקה אינם מחויבים בהכשר לפסח, שכן החמץ המצוי בהם מוגדר כ"נפסל מאכילת כלב". כלומר, אינו ראוי כלל לאכילה אף על ידי בעלי חיים.

• פוסקים רבים, ובהם הרשב"א ורבנו תם, פסקו כי יש להבחין בין פסח ליום הכיפורים: **בפסח מותר להשתמש במשחות, קרמים ותמרוקים** אחרים העלולים להכיל רכיבי חמץ, כל עוד אינם ראויים לאכילה.

✓ לפיכך, אף על פי שבפסח קיים איסור הנאה מחמץ, במקרה זה מדובר בחמץ שאיבד את מעמדו ההלכתי כחמץ עוד לפני החג. **ולכן השימוש במוצרים אלה מותר ואין צורך בכשרות לפסח.**

הבהרה: מוצרים קוסמטיים המיועדים לשימוש ישיר בפה, כגון משחות שיניים, שטיפות פה, שפתונים וליפסטיקים, **יש להעדיף הכשר לפסח**, מאחר ויש בהם חשש לבליעה בפועל.

✓ יחידים הנוהגים להעדיף הכשר לפסח, ראוי שימשיכו במנהגם. מי שאינו מחויב במנהג, **רשאי להקל כמקובל בפסיקה הרווח**, דלעיל.

גזירת קטניות בפסח

20. קטניות

א. בני אשכנז וכמה מעדות המזרח נוהגים שלא לאכול קטניות בחג הפסח.

• **הקטניות הנפוצות הנכללות במנהג:**

אורז, עדשים, דוחן, זרעי חילבה, גרעיני חמניות, אפונה, חומוס, כוסמת (יש להבחין בין כוסמת ל"כוסמין", שהוא דגן האסור בפסח מן התורה), כמון,

אפונה, סויה, שעועית, חרדל, פול, דורא, תורמוס, פרגין, קימל, קנבוס, שומשום, תירס וזרעי תילתן.

● מוצרי קטניות ומוצרי לוואי:

המנהג כולל גם מוצרים העשויים מקטניות, כגון: פתיתי תירס, קמח תירס, פריכיות אורז וכדומה.

○ זרעי פשתן עצמם אינם נחשבים לקטניות, אולם נהגו להחמיר ולהימנע מהם, משום שהם גדלים בתרמילים הדומים לצורת הגידול של קטניות (כמו אפונה או שעועית). **לרשימה מלאה, עיין בפניני הלכה (פסח, פרק ט, הלכה ד).**

ג. היתר שמן שהופק מקטניות: (עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 178)
פוסקים רבים בימינו מתירים לבני אשכנז לצרוך בפסח שמנים שמקורם בקטניות.

✓ שמנים מותרים:

● **שמן קנולה**, ושמנים המופקים מלפתית (liftit), **מותרים לאשכנזים** בפסח, כמו גם שמן סויה, שמן (זרעי) כותנה ושמן בוטנים.

מאכלים ומוצרים נוספים:

● **בוטנים וקינואה מותרים**, שכן אינם נחשבים לקטניות בגדרי המנהג המקורי.

● **שוקולד** שעל עטיפתו מצוין "לאוכלי קטניות בלבד", מותר, **מאחר והשמן שבו מותר כמפורט לעיל**, וכן משום שהקטניות שבו נתערבו לפני הפסח והן בטלות ברוב, **ובלבד שאין בו קטניות הניכרות לעין** (כגון גרגרי אורז).

● **מעדני חלב** (כגון תוצרת תנובה או טרה) שעליהם צוין "לאוכלי קטניות" – **מותרים** כאשר נרכשו לפני החג, ובלבד שאין בהם קטניות הנראות לעין.

○ לשאלות נוספות הבהרות בנוגע לקטניות ולמוצרי קטניות בפסח, ניתן לפנות אליי.

ג. תבלינים, חומץ ותחליפי קטניות:

● **חומץ**: חומץ תפוחים וחומץ יין, מותרים אם יש להם כשרות לפסח. חומץ מתירס או מדגן, אסור.

● **תבלינים**: תבלינים מותרים כאשר יש להם כשרות לפסח. יש להימנע מכמון, חרדל ושומשום, הנחשבים לקטניות.

● **תבלינים טחונים**: רק בהכשר לפסח, מחשש תערובת חמץ או קטניות.

ד. היתר תערובת קטניות בפסח לכתחילה (הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 179)

- מותר לאשכנזים לרכוש מאכלים המכילים תערובת מזון שיש בה קטניות, ובלבד שהקטניות אינן מהוות את המרכיב העיקרי במוצר וכמותן בו מזערית.

ה. אחסון ובישול קטניות עבור מי שנוהג לאכול קטניות

- בני אשכנז שאינם אוכלים קטניות בפסח רשאים להחזיק קטניות בביתם, לרבות במקרר, ואף לבשל קטניות עבור בני משפחה או אורחים הנוהגים לאכול קטניות, **ובלבד שתהיה תזכורת** כלשהי לכך שהבישול אינו עבורם.
- אין מניעה להשתמש בכלים שבושלו בהם קטניות לצורך מאכלים אחרים.
- מותר לבני אשכנז להאכיל קטניות לבעלי חיים בפסח.

ו. המתארח בבית של ספרדי, בתי מלון ומסעדות:

אשכנזי הנוהג להימנע מאכילת קטניות בפסח רשאי להתארח ולאכול בביתו של ספרדי או במקום בו מבשלים קטניות, ובלבד שלא יאכל את הקטניות עצמן. הדבר נכון גם לגבי נופש בבתי מלון או סעודה במסעדות בפסח. מותר לאכול שם ולהשתמש בכלים, כל עוד הוא נמנע מאכילת הקטניות עצמן.

21. טבילת כלים

א. **סירים, מחבתות ושאר כלי בישול חדשים הצריכים טבילה** (מתכת או זכוכית): יש להטביל במקווה כשר לפני השימוש. יש להסיר את כל המדבקות והתגיות מהכלי טרם הטבילה.

ב. **כלי פלסטיק**: אינם חייבים בטבילה.

ג. **כלים חד-פעמיים** (כגון תבניות אלומיניום, סכו"ם חד-פעמי או כוסות חד-פעמיות) אינם זקוקים לטבילה כלל.

ד. **קומקומים או מיחמים חשמליים חדשים**:

- **לכתחילה**, יש להטביל גם קומקומים ומיחמים חשמליים במקווה, אם הדבר אפשרי מבלי לגרום להם נזק (למשל, ע"י ייבוש מקצועי לאחר ההטבילה או טבילת החלקים שאינם חשמליים בלבד, כאשר ניתן).

- **אם ברור שהטבילה תגרום נזק לכלי** (לדוגמה: קומקום או מיחם שאינם עמידים במים), **ניתן להקל**, ולהסתמך על הפוסקים הפוטרים מטבילה, כיוון שכלים אלה **נחשבים כ"מחוברים לקרקע"** מפני שהם פועלים רק בחיבור לחשמל.

- למי שמעדיף להחמיר - ניתן למסור את הכלי (בעלות סמלית או כמתנה) לגוי ולהשתמש בו בהשאלה.

22. שונות

- א. לא לשכוח לנקות את המכוננית.
- ב. יש לנקות שיניים תותבות ופלטות אורתודנטיות היטב ולהקפיד שלא יישארו בהן שאריות חמץ לקראת החג.
- ג. **מאכלי חלב שכתוב עליו "כשר לפסח ערב פסח":** חלב שנחלב במהלך פסח אינו מעורר חשש, שכן לדעת רוב הפוסקים אין בו בעיה של חמץ. לכן, אין צורך בהכשר "כשר לפסח ערב פסח".

23. תענית בכורות (יום חמישי י"ב ניסן (10.04.25))

במקום לצום בערב פסח, בכור רשאי להשתתף בלימוד תורה ולהיות נוכח ב"סיום מסכת", ובכך יהיה פטור מהתענית. (ראו הרב יצחק איזיק ליבס, בשו"ת בית אב"י חלק ב, סימן נ"ב; הרב יוסף משאש, "שו"ת מים חיים, אורח חיים סימן קעט). **נא לא להשאיר את זה לרגע האחרון. אין צורך למהר. יש די זמן במהלך השבועות הקרובים ללמוד כראוי ולהתכונן בצורה מסודרת.**

✓ **הלימוד שפוטר: (הלכה בדקה, כרך ב, הלכות קלח-קלט עמ' 173-172)**

- א. סיום מסכת גמרא.
- ב. סיום מסכת במשנה (עיין גרש"ז אורבך בהליכות שלמה, פרק ח סעיף א, שגם סיום פרקי אבות נקרא סיום לעניין זה).
- ג. סיום ספר בתנ"ך (עיין שו"ת אגרות משה חלק א סימן קנז).
- ד. **כמוצא אחרון**, למי שאינו יכול ללמוד בעצמו, אערוך (בלי נדר) "סיום מסכת" בערב פסח, וכולם מוזמנים להצטרף.
- ה. **נשים בכורות פטורות מהצום** למרות שגם הן ניצלו במכת בכורות. (בשו"ת יחווה דעת חלק ג סימן כה, פסק הרב עובדיה למעשה שאם יש לאישה בכורה אפשרות להגיע לסיום מסכת או לעשות סיום בעצמה בלי טרחה יתרה יש לה זמן על אף כל ההכנות לפסח, ראוי שהיא תלמד ותעשה "סיום").
- הרב עובדיה יוסף (יביע אומר חלק י אורח חיים סימן נה) פוסק שתענית בכורות היא מנהג, לכן מי שיש לו שאלה בנידון "הסיום" נא להיות איתי בקשר.

24. מכירת חמץ

נא לסדר זאת במוקדם ולא במאוחר. המכירה תתקיים ב-יג בניסן (יום שישי, 11 באפריל) בסביבות השעה 8:00 בבוקר, ולא לפני כן. קחו בחשבון את המקום בו תאחסנו את החמץ שלכם וודאו שהוא אטום ומסומן לפני המכירה.

- אני זמין בשבילכם בבית הכנסת. יהיה נהדר לראות את כולכם.
- דרך יעילה יותר היא למכור את החמץ שלכם **בעצמכם באינטרנט** (דרך אתרי הרבנות, צוהר, או כיפה, ועוד).

25. בדיקת חמץ

בדיקת חמץ: יג בניסן, אור ליום שישי 10 באפריל (יום חמישי בערב) לאחר השעה 19:24

- בדיקת חמץ חייבת להתבצע בכל הדירות שבבעלותנו (לא אלו שמשכירים לאחרים); עם זאת, בעל הדירה יברך פעם אחת תוך כוונה לבדוק את כל הדירות ברשותו.
- בדיקת חמץ לפני כן (לפני יום חמישי בערב, 10 באפריל), יבדוק ללא ברכה.
- מי שמתכנן לשהות **במלון** במהלך פסח, יוודא מול המשגיח אם נערכה בדיקת חמץ בחדרו. **אם בוצע רק ניקיון שגרתי ללא בדיקה הלכתית**, על האורח לערוך בדיקת חמץ בחדרו בברכה ביי"ג בניסן.
- לדעתי, עדיף לבצע את **בדיקת החמץ באמצעות פנס**, שכן הוא מאיר בצורה טובה ויעילה יותר מנר. **יחד עם זאת**, ישנה מסורת יפה ומיוחדת בשימוש בנר בזמן הבדיקה. לכן, אני ממליץ לשלב בין השניים - לפתוח בנר ולסיים בפנס לפי הצורך, וכך לקיים את המצווה הן ביעילות והן מתוך תחושת חיבור למנהג. (**עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 170**)

26. ביעור חמץ

- השנה שורפים את החמץ ביום שישי בבוקר ללא אמירת נוסח "כל חמירא". את נוסח ביעור החמץ ("כל חמירא") נאמר **בשבת בבוקר עד השעה 11:19**.
- השאירו לחם משנה (כגון פיתות, חלות או מצה עשירה) – לפרטים נוספים ראו את הסעיף הבא "ערב פסח שחל בשבת" עבור סעודת ליל שבת וסעודת שבת.

ערב פסח שחל בשבת

27. ערב פסח שחל בשבת (12.04, י"ד ניסן)

א. שריפת חמץ ביום שישי בבוקר 11 לאפריל.

- יש לשרוף את החמץ עד 11:20 ללא אמירת "כל חמירא".
- **אמירת נוסח "כל חמירא" תידחה** לשבת בבוקר.
- אם אין באפשרותכם לשרוף את החמץ, יש להשליך את פיסות החמץ מהבדיקה לאסלה ולהדית.
- לחלופין, ניתן להניח את החמץ בפח האשפה מחוץ לבית.

ב. לחם משנה: יש להשאיר מספיק פיתות או חלות עבור סעודות ליל שבת ושבת בבוקר. (הלחם לא אמור להתפורר בקלות כדי להקל על הניקוי.)

ג. לפני שבת:

- **הדלקת נר נשמה**: מומלץ להדליק נר נשמה שיחזיק מעמד עד מוצאי שבת, **כדי שניתן יהיה להדליק ממנו נרות חג בשעה 19:45.**

ד. סעודות השבת:

- מומלץ לאכול מאכלים כשרים לפסח ולהשתמש בכלים חד-פעמיים במידת האפשר.
- **לחם משנה בשבת**: **שתי הסעודות הראשונות** של שבת מחייבות לחם משנה. מומלץ להשתמש בפיתות שאינן מתפוררות או בלחמניות קטנות.
- לפי פסקי הרב משה פיינשטיין וערוך השולחן, **ניתן לאכול מצה עשירה כשרה לפסח עד השעה 15:52**, כולל לחם משנה (לברכת המוציא).
- **מותר לכולם לאכול קטניות בשתי הסעודות הראשונות** (סעודת ליל שבת, וסעודת יום שבת).

ה. שבת בבוקר:

- כדי להספיק לסיים את התפילה ולאכול בנחת לפני סוף זמן אכילת חמץ, **משכימים להתפלל תפילת שחרית ומוסף.**

- **סוף זמן אכילת חמץ**, ניתן לאכול חמץ **עד השעה 10:00**.
- **ניקיון הכלים**: יש לשטוף את כל כלי החמץ, הסיירים והמחבתות **לפני זמן ביעור חמץ**.
- **יש לצחצח שיניים** או לשטוף את הפה לאחר אכילת חמץ.
- **ביעור חמץ סופי**: יש להשלים את ביעור החמץ **עד השעה 11:19**, לפגום את החמץ בנוזל כלים, ולהשליך את כל שאריות החמץ לאסלה או לפח מחוץ לבית, **תוך אמירת "כל חמירא"** (נוסח ביטול חמץ).
- הדרך הטובה ביותר היא לתכנן מראש, לשמור כמות קטנה של חמץ ולאכול את כולו לפני זמן הביעור.
- **המשך סעודת שבת**: לאחר הביעור ניתן להמשיך את הסעודה עם מאכלים כשרים לפסח.

ו. סעודה שלישית:

- ניתן לקיים סעודה שלישית כחצי שעה לאחר חצות (**בשעה 13:10**).
- **לפני 15:52** - ניתן לאכול **מאפים מטוגנים** או **אפויים** המכילים קמח מצה (יש הנוהגים שלא לאכל קמח מצה מבושל או אפוי בערב פסח).
- **לאחר 15:52** - יש להסתפק באכילת בשר, דגים או פירות.
- **שינה**: מותר לישון בשבת כדי לצבור כוחות לליל הסדר, **כל עוד לא מציינים זאת במפורש**.
- ✓ יש לזכור כי מצווה להיכנס לחג הפסח עם תיאבון לליל הסדר, אך יחד עם זאת, עדיין אוכלים סעודה שלישית מכובדת לכבוד שבת.

ז. איסור הכנה מקדושת שבת לקדושת ליל פסח:

- **אין לערוך את השולחן לקראת ליל הסדר** לפני צאת השבת (**19:45**).
- מותר לנקות ולסדר דברים רק אם הדבר נעשה לצורך שבת עצמה.
- מותר לחמם תבשילים לליל הסדר ולהניחם על הפלטה **רק במוצאי שבת**, לאחר אמירת "ברוך המבדיל בין קודש לקודש".

28. מצה שמורה

- א. **לליל הסדר**, יש לאכול מצה שמורה משעת הקצירה כדי לצאת ידי מצוות אכילת מצה.
- ב. **בשאר הימים** מותר לאכול מצות רגילות כשרות לפסח (מצות רגילות שמורות משעת טחינה).
- ג. אין הבדל היום בין מצות מכונה למצות יד כל עוד יש להן השגחה טובה. אומנם הרבה פוסקים כתבו להעדיף היום דווקא מצות מכונה.
- השלחן ערוך (אורח חיים סימן תנג סעיף ד) פסק **שלכתחילה** (לפחות לשם מצוות אכילת מצה בליל הסדר) יש לקנות מצה שנשמרה מכל חשש חימוץ משעת הקצירה, **ואם אין אפשרות בכך**, אז משעת הטחינה. **בדיעבד** ובשעת הדחק, ניתן לאכול מצה שנשמרה משעת הלישה.

29. מצה עשירה ושרויה

- א. **מצה עשירה**: יש מחלוקת פוסקים (רש"י ותוספות) לגבי מצה עשירה, **שנילושה במי פירות ללא מים**, מחשש חימוץ. **רוב האשכנזים נוהגים כרמ"א להימנע ממנה בפסח**. לחולה או זקן הזקוקים לכך מקילים (רמ"א תסב, ד).
- **ספרדים אינם אוכלים מצה עשירה בליל הסדר**, שכן יש לאכול דווקא לחם עוני.
- ב. **מצה שרויה**: מצה שנילושה ונאפתה כראוי אינה מחמיצה לאחר אפייתה, **ולכן מותר לשרות שברי מצה או קמח מצה במים או במרק ללא חשש**.
- מותר ללוש קמח מצה במים, שכן לאחר שנאפתה אין המצה מחמיצה (שו"ע תס"ג, ג). לפיכך, מותר לאפות בפסח עוגות וקציצות מקמח מצה.
- **המנהג לא לאכול מצה שרויה**:
- יש נמנעים מאכילת מצה שרויה**, מחשש שמא מקצת קמח שבבצק לא נילוש כראוי ונותר בלוע בתוך המצה ולא נאפה כל צורכו, וכשיבואו להשרותו במים, יחמיץ. וכן יש חוששים שמא נדבק מעט קמח על גבי המצה לאחר אפייתה, וכשיבואו להשרותה במים, יבוא אותו קמח לידי חימוץ. ואף על פי שלהלכה הדבר מותר, ראוי לכבד את הנוהגים להחמיר.

30. סוף זמן אכילת אפיקומן

- **לכתחילה** לסיים לאכול את האפיקומן עד חצות הלילה - 00:39 (אך מי שלא הספיק, יש לו על מי לסמוך).
- מותר לשתות מים לאחר אכילת האפיקומן.

31. זמנים חשובים בערב פסח

- **תענית בכורים** - 10 באפריל, יום חמישי, כפי שרשום למעלה, מי שרוצה להיפטר מהתענית יעשה "סיום" או ישתתף "בסיום".
- **בדיקת חמץ** - 10 באפריל, חמישי בלילה, החל מהשעה 19:24.
- **סוף זמן מכירת חמץ** - 11 באפריל, יום שישי מוקדם בבוקר.
- **סוף זמן שריפת חמץ** - 11 באפריל, יום שישי, 11:20.
- **סוף זמן אכילת חמץ** - 12 באפריל, שבת בבוקר, 10:00.
- **סוף זמן ביעור חמץ** - 12 באפריל, 11:19.
- **הדלקת נרות יום טוב ראשון של פסח** - 12 באפריל, מוצ"ש 19:45.

**זכרו ליהנות מההכנות לפסח, מההתחדשות
ומהשינוי שמגיע עם התקופה המרגשת הזו.
גם זה חלק מהמצווה.**

אני זמין לשאלות:

052-603-9157

haravote@gmail.com

שיעורי ארבע כוסות ומצה ומרור 90 ml.

הרב יוסף אית



ארבע כוסות

עין הלכה בדקה (כרך ב הלכה ק, עמ' 131)

הרמב"ם (במציאות)	הגר"ח נאה	חזון איש	
75 מ"ל	86 מ"ל גימטרייה של כוס	150 מ"ל	כמה יין צריך למזוג לתוך הכוס?
כל הכוס (גם כשהכוס גדולה יותר)	כל הכוס (גם כשהכוס גדולה יותר)	כל הכוס (גם כשהכוס גדולה יותר)	הידור שתייה
38 מ"ל	44 מ"ל	76 מ"ל	כדי לצאת ידי חובה: רוב רביעית.

מותר לכתחילה לשתות מיץ ענבים לארבע הכוסות ליל הסדר, בייחוד אם שתיית יין תגרום לנמנום ותגרע מהמצווה העיקרית של הלילה, שהיא סיפור יציאת מצרים (עין הלכה בדקה כרך ב עמ' 184).



כיצד לשתות?

יש לשתות בהסבה לצד שמאל. אם שכח אינו מוזג כוס חדשה.



שכח להסב בכוס השני, יכול לשתות כוס באמצע הסעודה ולהסב.



מצה (שיעור זית = נפח של חצי ביצה, המדידה היא בעיניים)



יש לאכול מצה בהסבה לצד שמאל.

הרמב"ם (פחות משליש ביצה)	תוספות (חצי ביצה בימינו)	חזון איש (ביצה בימינו)	שיעור זית מותר מצת מכונה מרובעת?
$\frac{1}{5}$ מצה	$\frac{1}{3}$ מצה	$\frac{2}{3}$ מצה	
		X	מצוות אכילת מצה (לכתחילה) שני זיתים לפי התוספות (המוציא, ואכילת מצה)
	X		כורך (עם כזית מרור על המצה)
	X	יש מחמירים (זית זכר לפסח, וזית זכר למצה)	אפיקומן
X X	X		מי שקשה לו (או חולה): • אכילת מצה: • כורך: • אפיקומן:

אכילת זית מרור: חסה למהדרין, 25 גרם, ניתן למדוד בעיניים



A Concise Pesach Kashering & Cleaning Guide

Including Hilchot Kitniyot

& Halachic Quantities for Leil Haseder

Erev Pesach That Falls on Shabbat

Harav Yosef Ote

2025



1. Kitchen Area

- A. The kitchen is the most important place to clean before Pesach. Make sure to clean thoroughly so that no chametz crumbs remain, even if they are smaller than a k'zayit.
- B. Dishes, shelves, and drawers that will not be used on Pesach may be sealed, but first, ensure they contain no chametz pieces the size of a k'zayit.
- C. Electric appliances, such as toasters and mixers, that will not be used on chag should be thoroughly cleaned and stored away.

Kashering

A concise guide to "Home Kashering"

Safety comes first when kashering!

- A. Since the process involves extreme heat and boiling water, be sure to handle everything with care and take necessary precautions!
- B. When kashering utensils, the guiding principle is "כבולעו, כך פולטו", we kasher a utensil using the same level of heat with which it was used for cooking.
 - **Hag'ala** - immersing the utensil in boiling hot water (usually metal and glass utensils).
 - **Libun Kal** - applying a flame to the inside of the utensil (such as when kashering a frying pan).
 - **Libun Chamur** - Utensils used to roast chametz without liquid, such as a grill plate, must be thoroughly torched until any chametz residue burns off, typically at a heat of 350–400°C.

2. Metal Utensils through Hag'ala (pots & silverware used with hot foods)

- A. Before kashering, utensils must be **completely clean and dry**.
- B. If a utensil was used for cooking, serving, or eating hot chametz, **wait 24 hours** before kashering.
- C. After 24 hours, fully immerse the utensil in a pot of **continuously boiling water with added detergent or soap** (to neutralize any absorbed chametz flavor - pogem the ta'am).
- D. Large pots or utensils do not need to be immersed all at once; they can be kashered in sections.
- E. The water in the kashering pot must remain at a **continuous boil** while the utensils are submerged.
- F. A chametz pot **too large to fit inside another pot** can be kashered by filling it to the brim with water, adding a drop of soap, and bringing it to a boil. Once **boiling**, pour additional boiling water from a kettle until the water **overflows down the sides**.
- G. Silverware, about which there is uncertainty if it is kosher for Pesach, can be dropped into a boiling pot of water as well.
- H. Silverware or cutlery **made of two parts** (e.g., a metal blade with a wooden or plastic handle) is difficult to kasher since food can get trapped in the seams. It is best to avoid using them for Pesach and instead purchase new ones. (Feel free to contact me if you prefer to kasher them and would like guidance in doing so.)

3. Glass Utensils (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 174)

There are two opinions regarding the kashering of glass utensils for Pesach:

- A. Glass utensils must be cleaned thoroughly. According to some halachic opinions, a proper and meticulous cleaning is sufficient for kashering glassware for Pesach.
- B. However, many Ashkenazic authorities are stringent and require hag'alah (immersion in boiling water) for glass utensils. If there is a concern that the glass may crack or shatter during hag'alah, one may rely on a thorough cleaning alone or simply refrain from using them during Pesach.
 - o **Caution:** Please be aware that heated glass is highly susceptible to breakage if cooled too quickly. Take all necessary precautions, including the use of protective gloves, and allow the glass to cool naturally. One should not pour cold water over hot glassware.

4. Plastic Utensils (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 175)

- A. If the plastic container was used exclusively for cold foods, it is sufficient to wash it thoroughly with soap and water, and it will be considered kosher for Pesach.
- B. If the container was used for hot foods, it requires boiling water to be poured over the entire surface (irui kli rishon) or full immersion in a pot of boiling water (hag'alah).

5. Frying Pans

- A. A frying pan must be cleaned thoroughly and then subjected to libun kal (a light application of heat with a torch), in accordance with the principle of kebol'o kach polto, that the kashering method should reflect its typical use during the year.
- B. If needed, hag'alah (immersion in boiling water) may also be used to kasher a frying pan.

C. Teflon-coated pans cannot be kashered for Pesach.

6. Grill Plates

- A. Since grill plates are used directly over fire with minimal liquid or oil, they require a full, intense heating (libun chamur) for kashering (see above for details).
- B. Due to the difficulty of thoroughly removing chametz residue from grill plates, it is generally advisable to avoid using them on Pesach.

7. Baking Pans (see section 9 below)

Electrical Appliances

8. Refrigerator and Freezer:

Once cleaned thoroughly you can place Pesach food **directly** on the shelves.

9. Ovens, Stovetops, and Related Items for Pesach

- A. **All surfaces** and utensils must be **cleaned thoroughly** prior to kashering.
- B. **Oven racks** should be scrubbed well using soap or a caustic oven cleaner.
- C. **Oven pans:** It is preferable to set aside separate pans specifically for Pesach use or to utilize disposable aluminum pans. However, based on scientific findings, certain types of

pans may be kashered through hag'alah. For clarification regarding specific pans, please feel free to contact me.

- **Regular Electric Ovens (Non-Self-Cleaning)**
 - a. **After cleaning thoroughly**, turn the oven to its highest temperature for 30 minutes.
 - b. **The burners and grates should be cleaned well and either:**
 1. Lightly torched (libun kal),
 2. heated by turning on the flame for approximately 20 minutes, or,
 3. Simply covered with a layer of foil.
 - **For Self-Cleaning ovens (500°C Cycle):**
 - a. The oven racks may remain inside the oven during the self-cleaning cycle.
 - b. The **stove burners** and **grates** may also be kashered by placing them inside the oven during the self-cleaning process, avoiding the need to kasher them separately.
 - **Electric Burners:**
 - a. Clean thoroughly, dry, and **pour boiling water over them**.
 - b. Then, activate all burners **for 20 minutes**.
 - **Induction stove:**
 - a. Clean and dry thoroughly.
 - b. Place an empty pot or a pot filled with water that has not been used for 24 hours on the burner and heat it **on the highest setting for 30 minutes**.
- D.** All knobs on ovens and stoves must be cleaned thoroughly.

10. Microwave Oven:

- A.** Thoroughly clean the microwave and refrain from using it for 24 hours prior to kashering.

- B.** Place a glass cup of water inside and heat it on the highest setting until the water boils and steams the microwave. This takes approximately 3-4 minutes.
- If the microwave was used within the past 24 hours, add a small amount of soap to the water before boiling.
 - **Exercise caution:** Do not attempt to cool the hot glass by rinsing it with cold water, as it may shatter. Allow it to cool naturally.
- C.** The chametz glass plate should preferably be replaced. Alternatively, it may be cleaned well and kashered by pouring boiling water (hag'alah) over both sides.

11. Electric / Gas Barbecue Grill

- A.** Clean the barbecue thoroughly, using a grease remover if necessary (provided it does not damage the equipment).
- B.** The grill racks must be kashered with libun kal (light torching), in accordance with the principle of kebol'o kach polto.
- C.** If the racks are made of material that would be damaged by direct fire, they cannot be kashered through libun. In such cases, they should be replaced with new racks for Pesach.
- D.** The barbecue itself should be ignited and heated on its highest setting for 15 minutes with the lid closed (libun chamur).
- **Regarding pans:** **If the pans are used with water**, they may be kashered through hag'alah (immersion in boiling water). **If no water is used during regular operation**, the pans should be kashered with a blow torch, similar to the process used for frying pans.

12. Dishwashers:

- A. Refrain from using the dishwasher for 24 hours before beginning the kashering process.
- B. Clean all components, including racks, filters, sprinklers, strainers, trays, and the interior of the door, using soap and water.
- C. Run the dishwasher on its highest temperature setting while empty, with the racks and strainers inside.
- D. Add a small amount of soap to both the main detergent compartment and the regular soap dispenser before running the cycle.

13. Stainless Steel Kettle and Urn

If they have only been used for water, it should be thoroughly cleaned and dried. As an added measure, it is commendable to fill it with water and bring it to a boil.

Kitchen Sinks & Countertops

14. Sinks

A. China/Porcelain/Corian Sinks:

- These sinks should be thoroughly cleaned. During Pesach, it is recommended to use a **sink insert** or a **dishpan** which is placed inside the sink.
- Dishes may be placed directly in the sink **after a thorough cleaning**, provided that the water temperature used does not exceed 45°C (113°F). **However**, it is important to note that in most cases, dishwashing involves hotter water, and boiling liquids such as soup are often poured into the sink.

B. Stainless Steel Sinks:

- Clean the sink thoroughly and ensure it is completely dry.
- Kasher by pouring boiling water from a Pesach-designated kettle or a non-chametz pot **over every part of the sink**. The boiling water must reach all areas, including the drain and the spout of the faucet.

C. Granite Sinks

- Kasher with the same process used for stainless steel sinks.

15. Countertops and Workspace (after cleaning well):

A. **Granite Countertops** may be kashered by pouring boiling water over the surface while it is still bubbling.

B. **Formica Countertops** should be thoroughly cleaned and covered with a waterproof material or heavy-duty aluminum foil.

C. **Caesar Stone (i.e Quartz)**: There are various types of Caesarstone, some of which cannot withstand heat.

- Clean thoroughly, ensuring that all cracks and crevices are washed with soap or bleach.
- **If hot food or utensils are not typically placed directly on the countertop**, covering is not required, though a thorough cleaning with soap is necessary.
- Many Ashkenazim have the custom of **covering their Caesarstone countertops**.
- According to Tzomet (Rav Rozen, z"l), since countertops are not used as a direct cooking surface (kli rishon), kashering with boiling water poured from a kettle is sufficient.

- D. Stainless Steel Countertops:** May be kashered by pouring boiling water over the surface while it is still bubbling.

Living Room and Other Areas

16. Furniture

Thoroughly clean **all crevices** to ensure the **removal of any crumbs** or residue. This process may also uncover misplaced or long-lost items 😊

17. Rooms, Books, Clothing, Bags, and Purses

- **REMEMBER:** Chametz smaller than a k'zayit (approximately 3 cm or slightly over a square inch) is not included in the Torah prohibition “chametz shall not be seen” on Pesach.
- A. Rooms into which chametz is not normally brought and are not typically used for eating do not require intensive cleaning, as the likelihood of finding a k'zayit-sized piece of chametz is minimal.
 - Even if a small piece is found, it is not halachically significant. While consuming even a small amount of chametz is prohibited, the Torah prohibition of “chametz shall not be seen” does not apply, particularly if chametz has been nullified and/or sold.
- B. The primary concern is in areas where sandwiches, cookies, or other chametz products are frequently consumed.
- C. Books that are not typically used at the table do not require cleaning.

- If crumbs are found in a book during Pesach, they should simply be discarded without concern.
- D. Clothes, Bags, and Purses:** These items do not require cleaning unless it is common practice to store chametz in their pockets or compartments.
- E. Cabinets** that do not contain food do not need to be cleaned.
- F. Any area that will not be used during Pesach** should be cleaned sufficiently to ensure that large pieces of chametz are not present.

Reminder: Cleaning for Pesach should be thorough but reasonable – there is **no need to go to extremes** 😊.

Medications and Cosmetics

18. Medication & Vitamins (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 177)

- A.** Ideally, only medications listed in a reliable Pesach medication guide should be used.
 - The Kuppot Cholim typically publish their own “Kosher for Pesach” lists/guides, which are available online.
- B.** If a required medication is not found on the “Kosher for Pesach” list, **or if a doctor advises against switching to an alternative:**
 - Those who are ill and require specific medications should continue taking them, even if they are not listed, as substitutions may impact treatment.
 - If the medication has a **flavored component** or if there is uncertainty regarding its status, please **contact** me for further guidance.

C. **Vitamins**: Many vitamins contain chametz and **should generally be avoided**.

- If a doctor has prescribed or strongly recommended a particular vitamin, please contact me for guidance.

19. Toiletries (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 176)

- **Toothpaste, soaps, algogel, creams, perfumes, and makeup):**
 - Toiletries need not be kosher for Pesach, as any chametz they may contain is deemed unfit for animal consumption and is therefore halachically insignificant.
 - Many Rishonim, including the Rashba and Rabbeinu Tam, differentiate between Pesach and Yom Kippur, **permitting the use of cosmetics and ointments, such as hand creams and alcohol-based gels**, on Pesach, even if they contain chametz, as long as it they are unfit for consumption.
- ✓ Accordingly, although it is generally prohibited to derive benefit from chametz on Pesach, these products may be used, and do not require a Kosher for Pesach label, as the chametz within them loses its halachic chametz status prior to the onset of the holiday.

Clarification: Cosmetic products designed for direct use in/on the mouth, such as toothpaste, mouthwash, lip balms, and lipsticks, should preferably bear Pesach certification due to the potential risk of ingestion.

- ✓ Those who have a custom of adopting this stringency are encouraged to maintain their practice. **However**, individuals who are not bound by this custom may rely on the widely accepted halachic ruling and adopt a lenient approach.

The Prohibition of Kitniyot

20. Kitniyot

A. Ashkenazim (and some Sephardim) observe the custom of refraining from eating **kitniyot** on Pesach.

- **Foods classified as kitniyot and therefore avoided by those who follow this custom include:** rice, lentils, millet, fenugreek seeds, sunflower seeds, peas, chickpeas, buckwheat (kusemet, not to be confused with kusmin – spelt, which is one of the five forbidden cereal grains), cumin, vetch, black-eyed peas, alfalfa, soy, mung beans, mustard, fava beans, sorghum, lupin beans, poppy seeds, flaxseed, pulse, caraway, hemp seeds, common beans (*Phaseolus vulgaris*), sesame seeds, lupine seeds, corn, clover seed, and tamarind fruit.
 - **Products made from kitniyot:**
products derived from kitniyot, such as cornflakes, corn flour, and rice cakes, **are included in this restriction.**
 - **Flaxseeds are not technically classified as kitniyot**, the prevailing custom is to avoid them since they grow in pods similar to other kitniyot (such as peas or green beans).
- (For a full list please see Peninei Halacha, Pesach).

B. Permitted Kitniyot Oils (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 178)

Many **poskim** rule that Ashkenazim may consume oil extracted from kitniyot on Pesach.

The following oils are generally permitted:

- **Canola oil** rapeseed oil (liftit), soy oil, cottonseed oil, and peanut oil.

- **Peanuts and quinoa** are NOT considered kitniyot and are permitted.
- **Chocolate labeled "לאוכלי קטניות בלבד"** ("for those who eat kitniyot only") is permitted, provided it does not contain visible kitniyot such as rice.
- **Puddings labeled "לאוכלי קטניות בלבד"** (e.g., from Tnuva or Tara) are permissible if purchased before Pesach, provided they do not contain visible kitniyot.
- For other questions regarding kitniyot please contact me.

C. Spices, Vinegar, and Kitniyot Substitutes

- **Vinegar:** Apple cider vinegar and wine vinegar are permitted with Pesach certification. **Vinegar derived from corn or grain is prohibited.**
- **Spices:** Permitted when certified for Pesach. However, cumin, mustard, and sesame should be avoided, as they are considered kitniyot.
- **Ground Spices:** Require Pesach certification due to the risk of chametz or kitniyot contamination.

D. Food Mixture with Kitniyot (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 179)

- Ashkenazim may **lechatchila** purchase food products containing kitniyot, provided that the amount of kitniyot is minimal and not the primary ingredient.

E. Storing and cooking kitniyot for those who eat them:

- Ashkenazim who observe the custom of avoiding kitniyot may store kitniyot in their home or refrigerator during Pesach and may also cook kitniyot for those who do eat them, **provided that some form of reminder is present to ensure they are not cooking for themselves.**

- There is **no halachic problem** with using utensils that have been used to cook kitniyot.
- An Ashkenazi may also **feed his animals kitniyot** on Pesach.

F. An Ashkenazi in a Sephardic Home, Hotels, and Restaurants:

An Ashkenazi who follows the custom of avoiding kitniyot may eat in a Sephardic household and use their utensils, provided that he does not consume actual kitniyot. **The same applies when staying in hotels or dining at restaurants.**

21. Tevilat Keilim

- A. **New pots and pans** (made of metal and glass) require immersion (tevilah) in a kosher **mikvah** before use. Ensure that all stickers and labels are removed prior to immersion.
- B. **Plastic Utensils:** Do not require immersion (tevilah).
- C. **Disposable Utensils:** Items such as aluminum trays, disposable cutlery, and disposable cups do not require immersion at all.
- D. **Immersion of Electric Kettles and Urns:**
 - Electric kettles and urns should ideally be immersed in a **mikvah**.
 - However, if immersion would damage the appliance, one may rely on the halachic ruling that since it operates only when connected to electricity, it is considered “attached to the ground” (**mechubar la’karka**) and does not require immersion.
 - Those who prefer to be stringent may give the appliance to a non-Jew (as a symbolic gesture or gift) and lend it from him.

22. Miscellaneous

- A. **Cleaning the Car:** It is advisable to clean your car thoroughly in preparation for Pesach.
- B. **Dentures and orthodontic retainers** should be cleaned meticulously before Pesach to remove any residual chametz.
- C. **Dairy Products Labeled “Kosher for Pesach Erev Pesach”:** Milk produced during Pesach does not present a halachic concern, as the majority of poskim rule that it does not contain chametz. Therefore, there is no requirement for a certification specifically stating “Kosher for Pesach Erev Pesach.”

23. Ta’anit Bechorot: Thursday, April 10th

Instead of fasting, a bechor (firstborn child) may choose to make a siyum upon completion of learning an important Torah sefer (see Rav Yitzchak Isaac Liebes, Shut Beit Avi, #2, siman 52 and Harav Yosef Mashash, Shut Mayim Chayim, 179). **The learning should not be left to the last second, nor done quickly. There is plenty of time to study properly, so please plan accordingly.**

Examples of learning (see Halacha B’Daka, Vol. 2, p. 172-173):

- A. **Gemara** – completion of a masechet
- B. **Mishna** – completion of a masechet (according to Rav Shlomo Zalman Auerbach in Halichot Shlomo 8:1 one may even do a siyum on Pirkei Avot)
- C. **Tanach** – completion of a sefer (Igrot Moshe 1:157)
- D. As a last resort, for those who are unable to study on their own, I will be doing a siyum on Erev Pesach, and you may join and be included in this siyum.

E. Women are exempt from this ta'anit. Even though firstborn women were also saved during Makat Bechorot, they do not need to fast. (According to the Yabia Omer 3, OC siman 25, if a woman has the time and desire to make a siyum or to participate in one, she should do so and it is admirable).

- Rav Ovadia Yosef (Yabia Omer 10, OC, siman 55) rules that Ta'anit Bechorot is a minhag. Hence, anyone who is uncertain about what to do should be in touch with me.

24. Mechirat Chametz (Selling the Chametz)

Please arrange this sooner rather than later. The sale will happen on the 13th of Nisan (**Friday, April 11th**), at 8am, and not before. Have in mind the place in which the chametz will be stored and make sure it is sealed and marked before the sale.

- In person: I am available at Ohel Nechama. It would be great to see you 😊.
- **A more efficient way is to sell chametz on your own online** (via the following sites: Rabbanut, Tzohar, or Kipa etc.).

25. Bedikat Chametz (“Can we use a flashlight?”)

Bedikat Chametz: **Thursday night, April 10th after 7:24pm**

- A.** Bedikat chametz must be performed in all the apartments that one owns (not those rented out); however, the owner makes one beracha while keeping in mind all the apartments s/he owns.
- B.** If bedikat chametz is performed before the 13th of Nisan at night (before Thursday night, April 10th), **a beracha is not recited.**
- C.** If one is staying at a hotel during Pesach, he or she should ask the mashgiach if a bedika was performed in the room. If only a regular cleaning of the room was done, but not a bedika for

Pesach, the guest must perform bedikat chametz in the room with a beracha (on the 13th of Nisan).

- D.** In my opinion, **using a flashlight for Bedikat Chametz is more effective** than a candle, as it provides better illumination. However, there is a unique tradition in using a **candle** for this mitzvah. Therefore, if possible, **I recommend** combining both customs by **starting the bedika with a candle and finishing with a flashlight** (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 170).

26. Biur Chametz

- This year, chametz will be burned on Friday morning without reciting the Kol Chamira. Instead, the Kol Chamira wording for nullifying our chametz will be recited on **Shabbat morning, no later than 11:19 AM.**
- Set aside **Lechem Mishneh** (such as pita, challah, or matza ashira) for the **Friday night and Shabbat meals** (see the section “Erev Pesach That Falls on Shabbat”).

Erev Pesach That Falls on Shabbat

27. Erev Pesach That Falls on Shabbat (14th of Nisan, April 12th)

A. **Burning Chametz on Friday Morning (April 11th)**

- Chametz must be burned by **11:20 AM** without reciting Kol Chamira.
- The recitation of **Kol Chamira** is postponed to Shabbat morning.

- If burning is not possible, dispose of the chametz pieces from the bedikat chametz (chametz search) **by flushing them down the toilet.**
- Alternatively, chametz may be placed in an outdoor garbage bin.

B. Lechem Mishneh (Bread for Shabbat)

- Prepare sufficient challah or pita for the Friday night and Shabbat morning meals. (The bread should be non-crumblly to facilitate easy disposal and cleanup.)

C. Preparations Before Shabbat

- **Yahrzeit Candle:** It is recommended to light a long-lasting candle before Shabbat so that it can be used to light Yom Tov candles on Saturday night at **7:45 PM.**

D. Shabbat Meals

- It is recommended to eat kosher-for-Pesach foods and use disposable dishes when possible.
- **Lechem Mishneh Requirement:** Both the Friday night and Shabbat morning meals require two whole breads. It is recommended to use small challot or pitot to minimize crumbs and make clean-up easier.
- According to Rabbi Moshe Feinstein and the Aruch HaShulchan, **kosher-for-Pesach Matza Ashira** (e.g., egg matza) may be eaten **until 3:52 PM on Shabbat**, including for Lechem Mishneh.
- **Kitniyot:** Everyone may eat **kitniyot** at the Friday night and Shabbat daytime meals.

E. Shabbat Morning

- **Early Shacharit:** Services start early to allow time to finish eating chametz before the deadline.
- **Chametz must be eaten before 10:00 AM.**

- All chametz dishes and utensils **must be washed before the chametz nullification deadline.**
- **Brush teeth** or rinse the mouth after eating chametz.
- **Biur Chametz:** Any remaining chametz must be made inedible (e.g., by soaking in dish soap) and disposed of **by 11:19 AM.** The nullification declaration (Kol Chamira) is recited at this time.
 - Planning ahead allows us to have just the right amount of chametz for the meals, thereby making it easier to ensure that all our chametz is consumed before the deadline.
- **Continuing the Meal:** Once chametz has been removed, the meal continues with **kosher-for-Pesach foods.**

F. Seudah Shelishit (Third Shabbat Meal)

- **Earliest Time:** We may begin the third meal at 1:10 PM.
- **Before 3:52 PM:** One may eat fried or baked goods made from matza meal. (It is customary in some communities to avoid eating cooked or baked matza meal on the day before Pesach.)
- **After 3:52 PM:** The meal should consist of meat, fish, or fruit.
- **Napping on Shabbat:** Resting is permitted as long as one does not explicitly state that it is in preparation for the Seder.
- ✓ **Balance Between Shabbat and the Seder:** While it is ideal to arrive at the **Seder with an appetite**, one should not neglect Seudah Shelishit.

G. Prohibition of Preparing for Yom Tov on Shabbat

- **Setting the Seder Table:** Setting the table may not be done before 7:45 PM, when Shabbat ends.
- **Cleaning & Organizing:** Only permitted if it benefits Shabbat itself.

- **Heating Food for the Seder:** Permitted on **motzei Shabbat** **only after** reciting “Baruch Hamavdil bein Kodesh leKodesh” (the blessing that separates Shabbat from Yom Tov).

28. Shemura Matza

- A. **On Seder night**, one must eat Shemura Matza that has been watched from the time of harvest (Mish'at Haketzira) to fulfill the mitzva of Achilat Matza, (this type is widely available today).
- B. **During the rest of Pesach**, it is permissible to eat regular kosher-for-Pesach matza, which is supervised from the time the wheat is milled into flour (Shemura Mish'at Hatechina).
- C. **There is no practical difference today between machine-made and hand-made matza**, as long as they are properly supervised. In fact, many poskim prefer machine-made matza.

29. Matza Ashira (Egg Matza) Matza Sheruya (Gebrochts)

- A. **Matza Ashira:** There is a dispute among the halachic authorities (Rashi and Tosafot) regarding Matza Ashirah, **which is kneaded with fruit juice instead of water**, due to concern it may become chametz. **The majority of Ashkenazim follow the Rema's ruling and refrain from eating it on Pesach.** However, leniency is permitted **for the sick or elderly** who require it (Rema, Orach Chaim 462:4).
- **Sephardim** do not eat Matza Ashirah **on the night of the Seder**, as they are obligated to eat lechem oni (“bread of affliction”).
- B. **Matza Sheruya:** Matza that has been properly kneaded and baked **does not become chametz after baking.** Therefore, it is

permissible to soak broken pieces of matza or matza meal in water or soup without concern of it becoming chametz.

- **Based on this**, it is permitted to knead matza meal with water, as once it has been baked, it can no longer become chametz (Shulchan Aruch, Orach Chaim 463:3). Consequently, it is permissible to bake cakes or prepare patties from matza meal on Pesach.
- **The Custom to Refrain from eating Matza Sheruya:**
Some are stringent and refrain from eating Matza Sheruya, due to concerns that **some flour in the dough was not kneaded properly**, remaining embedded within the matza without being fully baked. If such matza is soaked, **it may become chametz**. Others are concerned that some flour may have adhered to the surface of the matza after baking, and when soaked, it could lead to chametz formation. While halachically permissible, it is praiseworthy to respect those who are stringent.

30. The Last Time to Eat the Afikoman

- Ideally, the afikomen should be eaten **by midnight (00:39)**, but if that is not possible, **there are authorities who permit eating it later**.
- **Drinking water after the afikomen is allowed.**

31. Important Times on Erev Pesach

- **Ta'anit Bechorim** Thursday, April 10th, fasting or participation in a siyum, as written above.
 - **Bedikat Chametz** with a bracha April 10th, Thursday night from 7:24PM.
 - **Mechirat Chametz** sold early Friday morning, April 11th.
 - **Sof Zman Sreifat Chametz** burned Friday morning, April 11th by 11:20am.
 - **Sof Zman Achilat Chametz** Shabbat, April 12th, chametz can be eaten until 10:00am.
 - **Sof Zman Biur Chametz** Shabbat, April 12th, 11:19am.
 - **Candle Lighting on for Pesach** is at 7:45pm Motzei Shabbat.
- Remember to enjoy the preparations. There is beauty in the renewal and the transformation that comes with this exciting time. That is all part of the mitzva.
- If you have any questions, feel free to call, WhatsApp, SMS, or email me any time!

Chag Pesach Kasher V'sameach!

Rav Yosef Ote

Telephone and WhatsApp: 052-603-9157

Email: haravote@gmail.com





Four cups, Matza and Maror

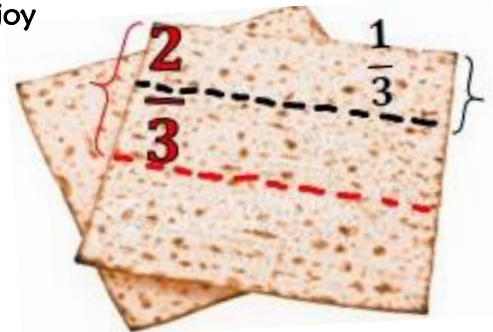
Rav Yosef Ote

	Rambam	Gra"ch Naeh	Chazon Ish
How much should I pour into my cup?	2.5 oz	2.9 oz	5 oz
How much must I drink for Mehadrin?	The whole cup	The whole cup	The whole cup
To be yotzei: drink a majority of a revi'it.	1.3 oz	1.5 oz	2.6 oz

 You can drink **grape juice lechatchila** if you Enjoy it (see Halacha b'Daka Vol. 2 p. 184).


 One must lean to the left side when drinking the wine.

 If you forgot to lean, there is no need to pour another cup. (with the exception of the second cup that can be poured again during the meal).



 **Matza:** One must lean to the left side when eating the matza.

	Chazon Ish (size of an egg today) $\frac{2}{3}$ Matza	Tosafot (half an egg by today's measure) $\frac{1}{3}$ Matza	Rambam (less than one-third of an egg) $\frac{1}{5}$ Matza
How much of a square machine-made matzah is considered a zayit?			
The Mitzvah of Eating Matzah Two Olives According to Tosafot (Hamotzi and Eating Matzah)	X		
Korech (With an olive-sized portion of maror on the matzah)		X	
Afikoman		X	
For those struggling or ill			
• Eating Matzah:		X	
• Korech:			X
• Afikoman:			X

 **Zayit Maror:** Lettuce is best, 25 grams (0.9 ounce).