



# טבלת סיכום – הכשרת המטבח לפסח

חג שמח,  
יוסף צבי רימון



טורג'ילנטו ובוראה

מתי מבצעים את ההכשרה?	לכתחילה עד יום י"ד בחצות היום. בדיעבד עד השקיעה.
מתי אי אפשר להגעיל כלים?	אשכנזים אינם יכולים להגעיל כלים בתוך פסח (כי הם מחמירים שגם טעם פגום אוסר, ושחמץ אינו בטל בשישים. ולכן, כלי החמץ יחמיץ את כלי ההכשרה!). אמנם, גם אשכנזים יכולים להכשיר בפסח בליבון או בליבון קל.

סוג הכלי / המכשיר	כיצד מכשירים
האם צריך להכשיר גביעים?	נוהגים להכשירם, כי יש בהם נוזל חריף (ואם נכנס פירור לחם, בתוך כמה דקות הגביע עשוי להיות חמץ). [נראה, שאין זה מעכב בדיעבד].
כיצד מכשירים את השיש?	מנקים ושופכים מים רותחים. רצוי מקומקום חשמלי. יש להקפיד שהשיש יהיה יבש כששופכים את המים הרותחים. אם השתמשו בשיש ב-24 שעות האחרונות בחמץ חם, יש לשים מעט סבון במים הרותחים שאותם שופכים. נוהגים לכסות את השיש, למרות שבשיש אמיתי או בשיש מנירוסטה אין חובה בכך מעיקר הדין. אם השיש יתקלקל – מנקים ומכסים היטב. במקרה זה, ראוי להקפיד לשים סירים חמים וכדומה, על מעמד מיוחד (עיגול מעץ וכדומה. הטעם: לעתים יש נוזל בין הכיסוי והשיש, וממילא הסיר החם מחבר בין כולם). אם משתמשים בשיש רק בצונן – ניתן להסתפק בניקוי. ורבים נוהגים בכל זאת לכסותו.
כיצד מכשירים את הכיור?	כיור מנירוסטה – מנקים ושופכים מים רותחים מקומקום חשמלי. כיור מחרס (רוב הכיורים כיום, הם מחרס) – מנקים, שופכים מים רותחים מקומקום חשמלי. משתמשים במים פושרים (פחות מ-45 מעלות צלזיוס) בפסח. רצוי לשים קופסת פלסטיק או רשת. יש להחליף מסננת.
כיצד מכשירים תנור? מה עושים עם התבניות והרשתות?	תנור – מנקים, מחכים 24 שעות, מפעילים לשעה בחום הגבוה ביותר. יש המקפידים לכסות את התבשילים בפסח או לאפות לפני פסח (אפילו פתוח). יש רבים המהדרים להשתמש בתנור אחר.

<p>רשתות ותבניות – מחליפים (ביחס לרשת: לחילופין, עושים ליבון. ואם קשה, מנקים, שמים בתנור בשעת ההפעלה למשך שעה, ומכסים בנייר כסף).</p> <p>תנור עם ניקוי עצמי מעל 450 מעלות צלזיוס, ניתן להכשיר גם למחמירים בתנור. צריך להקפיד לנקות את הדלת עם חומרים פוגמים וכן את הגומי שמסביב.</p>	
<p>רצוי להקפיד ב-24 שעות לפני ההכשרה, לא להשתמש בו או להשתמש בצורה מכוסה בלבד (ואם לא, רצוי לפחות להמתין 24 שעות בין שימוש החמץ לשימוש המצה).</p> <p>מנקים, שמים כוס עם מים ומעט סבון לכמה דקות (עד שירתח). נזהרים שלא להוציאה מייד כדי לא להיכוות.</p> <p>הדבר החשוב הוא לכסות את כל המאכלים במיקרוגל במהלך הפסח.</p>	<p>מיקרוגל</p>
<p>המגש – מנקים ומכסים בנייר כסף (יש המקפידים גם לשפוך מים רותחים).</p> <p>מבערים – מנקים, מפעילים לחצי שעה.</p> <p>חצובות – רצוי להחליף או לכסות בפח וכד'.</p> <p>אם אי אפשר – עושים ליבון קל, ואם אי אפשר עושים הגעלה (או מלפפים בנייר כסף).</p> <p>זכיום ניתן במחיר זול מאוד לקנות כיריים מיוחדים לפסח. ואמנם אין בכך הכרח הלכתי, אך יש בכך עצה פקרטית.</p>	<p>כיריים של גז</p>
<p>מנקים היטב ומכסים בשתי מפות [יש המערים מים רותחים]</p>	<p>שולחנות אוכל</p>
<p>מנקים; מפעילים לשעה ומכסים היטב בנייר כסף.</p>	<p>פלטה של שבת</p>
<p>מנקים היטב. מגעילים את המסננת, ורצוי להגעיל גם את הרשתות שעליהם שמים את הצלחות. מפעילים על החום הגבוה ביותר. בכל השימושים בפסח, רצוי להכניס מעט אבקת סבון גם לתא הגדול (פרט לתא הקטן של הסבון. כיוון שהסבון שבתא הקטן נכנס לפעולה רק מאוחר יותר).</p> <p>אם אי אפשר להגעיל את הרשתות, יש לערות עליהם מים רותחים, וגם להכניסם למדיח בשעת ההפעלה על החום הגבוה ביותר.</p> <p>ויש שאינם משתמשים במדיח בפסח והדבר עשוי להשתנות בין סוגי מדיחים שונים.</p>	<p>מדיח כלים</p>