

הדרכה בעניין הכנת המטבח לפסח

1. השיש
 - א. מעיקר הדין, אפשר להשתמש לאחר עירווי מקומקום רותח על כל מקום בשיש- גם בלי לכסות.
 - ב. עם זאת יש נוהגים לכסות וכל אחד ינהג כמנהגו הקבוע.
2. הכיור
 - א. לנקות היטב, ולערות מים חמים מקומקום חשמלי.
 - ב. יש להניח בתוך הכיור מדפים להנחת הכלים בפסח. יש מהדרים להניח בתוכו כיור מיוחד לפסח.
 - ג. עם כל זה, אין למלא את הכיור מים חמים ולהניח בהם כלים.
 - ד. את "המשולש" לאשפה, רצוי להגעיל בנפרד אחר נקיון היטב, או להחליף לפסח.
3. כירי גז
 - א. המשטח שסביב הלהבות- רצוי לכסות עם רדיד אלומיניום.
 - ב. החצובה (שעליה מונחים הסירים)- לאשכנזים צריך מעיקר הדין ליבון קל (וקשה לעשות, לכן) עדיף לכסות אותה או לצפות ברדיד אלומיניום. לספרדים אפשר להגעיל ברותחים.
 - ג. המבערים- לנקות היטב ולהבעיר עד שיתחמם מאד.
4. תנור אפיה
 - א. (מעיקר הדין אפשר להכשירו:) לנקות היטב, "בכל החורים והסדקים", ולחממו שיגיע לחום המקסימלי למשך כשעה.
 - ב. את תבניות האפיה והרשתות שהן מונחות עליהן, יש להחליף לפסח. אם אין רשתות לפסח, יש לנקות הרשת היטב ולצפות ברדיד אלומיניום, או לפחות להניח חוצץ בין התבנית לרשת.
 - ג. עם כל זה, יש מחמירים בהכשרת תנור לפסח, ומשום כך נמנעים רבים מלהכשירו. אם מתכוון להשתמש בפסח רק בכלי סגור אפשר להקל- גם למחמירים.
 - ד. תנור המתנקה מעצמו אפשר להקל ולהכשיר (באופן הנ"ל) גם למחמירים.
5. מיקרוגל.
 - א. לנקות היטב את כל הלכלוך ו"בחורים ובסדקים". להכניס כלי עם מים, ולהפעיל עד שיגיעו אדים חמים ויתחממו הדפנות לחום המקסימלי שמגיע בזמן השימוש במשך ימות השנה.
 - ב. מיקרוגל שמשולב בו גם תנור טורבו - לנקות היטב, להפעיל את הטורבו למשך זמן שיגיע לחום מקסימלי. אחר כך להכניס כלי עם מים, ולהפעיל כנ"ל בסעיף הקודם.
 - ג. את ה"מעמדים", שמניחים עליהם את הכלי עם האוכל, רצוי להחליף לפסח או לכסותם.
 - ד. עם כל זה, יש להשתמש בפסח רק בתוך כלי מכוסה. אך לפני פסח, (כלומר גם להכנת אוכל לפסח) אפשר בשעת הצורך להשתמש גם בכלי פתוח.
6. פלטת שבת
 - א. לנקות היטב ("מכל הכיוונים"), לחמם לחום מקסימלי למשך כשעה. לאחר מכן יש לכסות עם רדיד אלומיניום. אם לא רוצה לכסות, יש לערות מים רותחים לאחר החימום.
7. מדיח כלים
 - א. לנקות היטב, ולהפעיל בתכנית הארוכה ביותר ובחום הגבוה ביותר, כשכל החלקים בתוכו. אם אפשר, רצוי (אח"כ) להוציא את הרשתות ולערות עליהן מים רותחים.
8. מיקסר
 - א. לנקות היטב גם בחורים של המקצפים. את המקצפים יש להגעיל ברותחים (על האש).
9. מעבד מזון (בלנדר מג'ימיקס וכד')
 - א. לנקות היטב. את הכלי שבו מתערבב האוכל ואת הסכינים, יש להגעיל ברותחים על האש. אם ברור שהשימוש היה רק לדברים קרים ושאינם חריפים, מספיק לנקות היטב ואין צורך להגעיל.

10. מטחנת בשר
לפרק את כל החלקים, לנקות היטב ולהגעיל במים רותחים על האש. את החלק עם החורים, יש ללבן בליבון קל.
11. קומקום חשמלי ומיחם שבת
לנקות ורצוי גם "להוריד את האבן" (אבל לא הכרחי). למלא מים עד המקסימום, להרתיח ולשפוך. מכסה של מיחם שחיממו עליו מאכלי חמץ רצוי אם אפשר להגעיל בנפרד (ברותחים על האש).
12. טרמוס
לנקות ולמלא מים לזמן מסוים. אם השתמשו בתוכו בחמץ ("ממש"), אין להכשירו לפסח.
13. מקרר ומקפיא
לנקות היטב גם בכל החריצים. אם יש קרח במקפיא רצוי להפשירו לפני הנקוי.
14. מייבש כלים - לנקות היטב, ואפשר להניח עליו כלים בפסח.
15. שולחנות שאוכלים עליהם - יש לכסות בפסח. מפות - אפשר לכבס ולהשתמש בפסח.
16. דיני הגעלה לכלים ספציפיים
א. סיר לחץ - לפרק את החלקים, ואפשר להגעיל בכלי ראשון על האש.
ב. בקבוק של תינוק - צריך ואפשר להגעילו לפסח, במים רותחים.
ג. מגשים - אם משתמשים בהם גם לחם, צריך הגעלה ברותחים.
ד. בקבוקי סודה סטרים (וכד') - מספיק לנקות היטב (מבפנים ומבחוץ).
ה. גביע יין - נוהגים להגעיל ברותחים (שמא נשרו בתוכו פירורים וע"י החריפות נבלע טעמם בכלי).
17. כללים בהגעלת כלים:
א. החמרים שאפשר להגעיל: מתכת, אבן, עץ, פלסטיק, גומי - אפשר להגעיל.
כלי חרס ופורצלן וכד' - אין להגעיל.
כלי אמיל - יש מחמירים שאי אפשר להגעילם ובשעת הצורך יגעיל ג' פעמים.
כלי פיירקס ודורלקס - לספרדים - אפשר להגעיל בכלי ראשון על האש ויש מתירים בשטיפה בלבד. לאשכנזים - רצוי לא להכשיר לפסח ובשעת הצורך אפשר להכשיר בכלי ראשון על האש ורצוי ג' פעמים.
ב. מחבתות (שמטגנים בהן **עם שמן**) וכן סירים שמיועדים לפתיים וכד' שלפעמים הנוזל מתייבש לגמרי, לספרדים אפשר להגעיל, ולאשכנזים צריך ליבון קל, ובשעת הצורך אפשר להכשירם בהגעלה.
ג. כלי שיש בו חריצים שאי אפשר לנקות וא"א ללבן שם, וכן כלי שיש בו חלקים (ידיות וכד') שאי אפשר להכניסן למים רותחים - אין להגעילם.
ד. לפני הגעלה יש לנקות היטב, ורצוי לפרק את הידיות ולנקות מתחת (אם אפשר). במקום שיש חריצים שאי אפשר לנקות, צריך לעשות ליבון קל.
ה. לפני הגעלה במים - בין הכנסה לרותחים, או חימום בתוך הכלי, או עירוי - יש להמתין 24 שעות בלי שימוש בהם בכלל. ובשעת הדחק אפשר להסתפק ב-24 שעות, מאז השימוש בחמץ חם.
- ידוע וכבר דברנו בעבר, שחלק גדול מנקיון הבית איננו קשור לאיסור חמץ, ואמנם אין בזה רע "לנצל את ההזדמנות" לנקיון כללי בבית, אבל נראה פשוט שאסור שזה יגרום למתח ולחץ. ובעיקר נכונים הדברים השנה מול המצב המיוחד, שדורש מכולנו הרבה סבלנות ואורך רוח ברמה המשפחתית והציבורית. כדאי להזכיר שגם לגבי ביעור החמץ ממש, מן הדין יש חובה לבער רק חמץ בגודל כזית ו/או שראוי למאכל.

בברכת בשורות טובות ובריאות
פסח שמח וכשר
יחזקאל קופלד