

זמני ושעורי המצוות בערב הפסח תשע"ו

בשילה מסתיימת מכירת חמץ יומים לפני פסח, שלא כמו ברוב המקומות, נא לשים לב לזמנים

1. זמני מכירת חמץ

א. בבתי הכנסת 'זכרון משכן שילה' נעם יונתן'

לאחר תפלת ערבית במוצאי שבת הגדול,

ובימים א' ב' ג' ד' 20:00 – 21:00 (ט' – יב' בניסן);

ב. בביהכ"ס הספרדי בימים ב' וד' – 19:45 – 20:00

ג. מכירת חמץ אחרונה ביום חמישי יג' בניסן בבקר (לא בערב פסח)

בבהכ"ס זכרון משכן שילה מהשעה 08:45 – 10:00

אין מכירת חמץ בישוב לאחר מכן

2. זמני הגעלת כלים

בכניסה למקוה בסמוך לחנויות, ביום רביעי יב' בניסן מ 14:00 – 18:00,

וביום חמישי יג' בניסן מ 10:00 – 14:00.

מחיר ההגעלה – עד 3 כלים 5 שקלים. מ 4 - 10 כלים – 10 שקלים.

מ 11 כלים ומעלה – 15 שקלים. (כלי סכו"מ נספרים ככלים נפרדים)

נא לנקות את הכלים היטב בבית לפני ההגעלה.

אי אפשר להשתמש במבערים לצורך לבון פרטי במהלך ההגעלה

3. קמחא דפסחא

הלכה היא שיש לתת כסף ל"קמחא דפסחא" כל אחד כפי יכלתו. אפשר להעביר דרך חברי קרן עזרה: הרב אמנון חדר, הרב אורי ביר, אילה גליקמן מרים מרצבך, ויאיר קמפה. אפשר להעביר גם לרבנים בזמן מכירת חמץ.

4. זמני ערב פסח, תשע"ו, יד' בניסן 22.4

סוף זמן אכילת חמץ¹ - 09:53

סוף זמן בעור חמץ² - 11:15

חצות היום והלילה³ - 12:37

תחלת שעה עשירית⁴ - 15:52

פלג המנחה⁵ - 17:45

¹ לספרדים הנוהגים כמו"ר אליהו זצ"ל סוף זמן אכילת חמץ 09:43.

² לספרדים הנוהגים כמו"ר אליהו זצ"ל סוף זמן בעור חמץ 10:56.

³ זמן קרבן פסח לאיסור מלאכה בערב פסח וסוף זמן אכילת האפיקומן.

⁴ לאיסור אכילת מצה עשירה.

⁵ לקידוש וסדר מוקדם בשעת הדחק.

5. שיעורי מצווה בליל הסדר

אכילה ראשונה של מצה (חיוב דאורייתא) - לכתחילה: 27 סמ"ק (מעט יותר מחצי מצת מכונה)
 בדיעבד: 19 סמ"ק (מעט יותר מ 1/3 מצת מכונה)
 חולה: 14 סמ"ק (מעט יותר מרבע מצת מכונה)
 כל האכילות האחרות – מצה ב'כורך', מרור, אפיקומן (חיובים דרבנן) –
 הידור: 27 סמ"ק לכתחילה: 19 סמ"ק בדיעבד: 14 סמ"ק
 זמן האכילה – מקסימום 9 דקות
 4 כוסות יין – כל כוס – הגביע כולו חייב להכיל 86 סמ"ק
 חיוב השתייה מכל אחת מד' כוסות: רוב כוס – 44 סמ"ק⁶
 זמן השתייה - לכתחילה: כזמן של לגימה אחת ארוכה
 בדיעבד: 4 דקות

6. בעור יין שביעית

השנה נקיים את דין הבעור ביין או במיץ ענבים שיש בהם קדושת שביעית.
 הבעור הוא להפקיר כל יין או מיץ ענבים שיש בו קדושת שביעית לכל הרוצה לזכות בו.
 המשנה קבעה את מועד הבעור שלהם לערב פסח של שנה שמינית, מאחר שאז ודאי שלא נשארו עוד ענבים בכרמים.
 כיון שעיקר מטרת השימוש בפירות שביעית היא לעניים ולכל אדם, הבעור נעשה ע"י הוצאת היין והמיץ לרשות הרבים,
 והפקרתו לפני שלשה אנשים לפחות לכל מי שירצה.
 בעל היין או המיץ יאמר: 'אחינו כל בית ישראל כל הרוצה ליטול יבוא ויטול'.
 על פי הדין לאחר הפקרת היין והמיץ מותר גם למי שקנה אותם מלכתחלה לזכות בהם.
 אין צורך להשאיר את היין והמיץ זמן רב, וכל מה שישאר לאחר ההפקרה, ולא ילקח אפשר להחזיר אותו אל הבית.

7. בירורים

בגלל חומרת אסור חמץ, במקרה של ספק, נא לשאול!!!

לברור שאלות: מר"ח ניסן אפשר להתקשר לטלפון של הרב מס' 0526051190 בין השעות: 9:00-12:00, 17:00-23:00.
 אם אינני עונה ניתן לשלוח הודעות. נא לא להתקשר לטלפון של הבית!!!

⁶ אדם הסובל מסכרת יקח יין שאחוז הסוכר שלו נמוך, בדרך כלל יבש ולבן, ויוכל למזוג אותו במים כדי להפחית את כמות הסוכר. ביין שלא הוסיפו לו ביצורו מים בכלל; אשכנזים יכולים להוסיף כ 80% מים וספרדים עד 45% מים. ברוב יינות הבוטיק אין מערבים מים בכלל כיון שהדבר אסור על פי התקנות המקצועיות שלהם.

הערות והדרכות לפסח התשע"ו

(הערות שנוספו בארבע השנים האחרונות וחלקן השנה נכתבו בכתב מעוגל)

א. מצרכי מזון**1. חמץ וחשש חמץ**

מצרכי מזון של כל השנה שבתכולתם נמצא אחד מהרכיבים הבאים יש לחשוש שמעורב בהם חמץ גמור. המרכיבים הם: עמילן, חומץ, כהל, שמרים, תבלינים, קמח, לתת, גלוטן, מונוסודיום גלוטמט. גלוקוזה, דקסטרוזה, אבקות מרק וגריל, מלח לימון, חומצת לימון, חומצה אסקורבית, חומצה לקטית, פקטין, שמרים, אבקת אפיה. ידוע, כי פעמים רבות רכיבים ומוצרים אלה חמץ ואין להשתמש במוצרי המזון המורכבים מהם בפסח ללא הכשר מתאים. מובן כי יש רכיבי מזון נוספים העשויים חמץ, ועל כן בכל מקרה שרכיבי המזון כוללים חומרים שלא נשמרו בצורתם הטבעית אלא עברו עיבוד כלשהו, כדאי לשאול, (יש לפעמים שמות "תמימים" ולועזיים אשר בתכולתם אפשר למצוא חמץ ואפילו טרפות).

מצרכים אלה צריך לבער או למכור מחשש חמץ, אא"כ יש עליהם הכשר לפסח.

2. מזון ללא הכשר שאינו חשש חמץ

מצרכי מזון אשר בין מרכיביהם אין חומרים חשודים, כגון שכתוב: מים מלח וירקות או פירות טבעיים, או אפילו מצרכים אשר יש עליהם "הכשר לפסח" אבל משנה קודמת, (או ללא תאריך) אין להשתמש בו בפסח, אבל אין חיוב בעור עליו. יש להניחו בארון נעול שלא יבוא לפתחו בפסח.

3. מזון כשר לפסח

מצרכי מזון אשר יש עליהם הכשר לפסח לשנה זו, יש לשים לב לפרטים הבאים: שיהיה הכשר מוחתם או מודפס בגוף התווית של המוצר, ולא בתווית נפרדת. שיהיה רשום בחותמת שם רב מסויים או שם רבנות מסויימת כלשהי. במידה וחסר אחד התנאים יש לברר פרטים נוספים לגביהם והם: אם יש למוכר תעודת הכשר לפסח שנה זו, אשר בה מופיע שם המוצר הזה במדויק, לא די בשם המפעל, יש צורך ששם המוצר יהיה רשום בתעודה. נוסף לזה צריכה להיות התאמה בכתובת שבתעודה לכתובת שעל המוצר. (לפעמים לפי התעודה די ב"כשר לפסח" לפעמים צריך להיות כתוב גם השנה או שם הרבנות. לא די בהזכרת שם המוצר בתעודה, צריך גם כתובת על המוצר עצמו.) יש סוחרים המציגים תעודת הכשר על מוצרי מזון אשר נמצאים ברשותם במלאי כבר זמן רב. על כן צריך בתעודה ציון מפורש על סוג הסימון שצריך להופיע על כל מוצר.

בקופסאות שימורים יכול להופיע תאריך על ידי צופן מספרים ואותיות המוטבע על מכסה הקופסה, בצורה זו אפשר לפענח אם המוצר "כשר לפסח" אבל זה קשה למי שאינו בקי. בדרך כלל אין בהם חמץ, אבל אין להשתמש בפסח בלי הכשר, לכן קופסאות ישנות אפשר להכניס מכירת חמץ לגוי.

יש תעודות אשר אין מופיעים בהם פרטים מספיקים המזהים את המוצר, ויש לשאול במקרה זה. יש להזהר במיוחד ממצרכי מזון אשר נלווים להם תעודות, ועל המוצר עצמו מודבקת רק תווית ובה כתוב "כשר לפסח".

אין להסתמך על כך בלי בדיקה אפילו אם זה מתאים לנאמר בתעודה, כי רבו הזיופים אשר סוכנים של מפעלים היו בעצמם מדביקים תוויות כאלה, במקרה כזה צריך לברר במיוחד.

לא בכל מקרה של שאלות על מוצרי מזון יש די זמן ודרך מתאימה על מנת לברר. מצרכי מזון בשתי החנויות בשילה (לויטן ואבן חיים), יהיו בהשגחתי ואין צורך לברר עליהם בירור נוסף, אלא אם כן עולות בעיות שכלל לא הזכרתי עד כאן, קטניות או "קמח שמור" וכדומה, לגבי איסור חמץ, כל מה שיעמוד למכירה, יהיה כשר לפסח.

4. קטניות

אצל האשכנזים המחמירים שלא לאכול קטניות. קיימים שני מנהגים: מנהג אחד כולל איסור אכילה לגבי כל מאכל המכיל בתוכו מרכיב של זרעים הנאכלים שאינם דגן (כגון ממרחים לסוגיהם), כגון תירס ואורז (גם אם אינם כלולים במשפחת הקטניות מבחינה בוטאנית), או מאכל שצורתו הגמורה לאכילה דומה ללחם הנעשה מדגן. יש אשכנזים אשר הקפידו רק על קטניות בצורתן ולא על תערובתן. רבים נהגו כך ואין שום סבה לראות זאת כחוסר הקפדה, כיון שכך קבלו מביתם. לנוהגים להחמיר יצוינו בעז"ה המוצרים המותרים ברשימה אשר תהיה בחנות.

5. מצה או מצה שמורה

יש המחמירים לאכול מצה מקמח שמור כל הפסח, ועל כן כל שימוש בקמח מצה רגיל, גם זה ה"כשר לפסח", אינו מיועד לשימושם. כמו כן, גם מוצר כשר לפסח, אשר מכיל קמח דגנים צריך להמנע מלאכלו, שכן מן הסתם אין קמח זה שמור משעת קצירה.

6. צואיות בטניט, קוקוס וסקדיט

הרבנות הראשית הודיעה, כי יצרני צואיות מייצרים צואיות כאלה בתקופה זו כשהם משתמשים בקמח שהוא חמץ. יש לבדוק היטב שההכשר הוא לפסח.

7. קמח, שמרים, ארציני וחטיבי דאני

קמח הוא ספק חמץ מפני הרטבת הארצינים לפני הטחינה ואפשר להכניס אותו למכירה כנ"ל. אם קמח מלא למרות שאינו עובר הרטבה, ואם ארציני דאן שלמים הם ספק חמץ מפני שקשה לשמור אותם מרטיבות, ויש להכניס אותם למכירת חמץ לאו. זה שונה מתקופות קדומות בהן טחנו ואפו מיד, ולא השאירו קמח באחסון.

חטיבי דאן בדרך כלל הם חמץ אמור, ואין למכרם לאו אלא בהפסד גדול. חטיבי דאן יש להם הכשר לפסח, אשכנזים שמחמירים צריכים לבדוק שאין בחמרי הטעם שבהם תערובת קטניות. ארציני יש להם רגילים אינם חמץ ואפשר למכור אותם לאו כיון שתפיחתם נצתה בלי רטיבות. כאופן אין לאכול מהם בפסח.

שמרים בדרך כלל אינם חמץ, אם כי הם מחמירים בקק, אבל אין להשתמש בהם בפסח, ואפשר להכניסם למכירת חמץ לאו.

8. אריסים, בורגול וקוקר

האריסים הנמכרים כולל אריסי פנינה וכן ארציני בורגול וקוקר (שבלת שולץ) הנמכרים בחנויות הם ארציני דאן. אסור להשתמש בהם בפסח.

מפני שהם יכולים להיות חמץ אמור אם הם מתרטבים. כיון שזהו ספק אפשר להכניסם למכירת חמץ לאו ואין חובה לבצר אותם.

9. כמון, חילצה, כוסברה

אין להשתמש כולל בכמון, החילצה וכוסברה טחונים שנקנו אפילו אם יש הכשר לפסח כק הורחה הרבנות הראשית. [באופן מיוחד השנה - תשצ"ו ניתן לקנות סוגים אלה כאשר הם בהכשר רבנות מקומית והכשר של בד"ץ הרב מחפוד. אלה אדלף וסוננו באופן מיוחד] הוראת הרבנות הראשית נתנה לאחר בדיקה מקיפה שבה הוברר שביצור הרגיל אין אפשרות לברור את גרעיני הדגן מגרעינים אלה. מומלץ מאד לקנות גרעינים שלמים ממניס אלה ולטחון אותם בבית, אלא שיש לברור אותם 3 פעמים לפני המשק הטפול בהם. בשימוש בכמויות מסחריות אין אפשרות לצרע ברירה כזאת. אם באופן כזה יכולים לסמוך רק אלה היוצג להבדיל ביניהם לבין גרעיני של דגן.

10. ביצוחים קלויים

ביצוחים קלויים קולטים בדרך כלל עם קמח ומים, על כן, הם בחזקת חמץ, ויש לבררם או להכניסם למכירת חמץ לאוי.

11. צדשים אדומות

על פי הוראת הרבנות הראשית יש להמנע מאכילת צדשים אדומות בפסח, כיון שרובן מיובאות ובדרך כלל צוברות טפול בחומר שהוא חמץ. במידה ויש הכשר המצוין שהם צברו בדיקה מיוחדת, מותר ויש אשור לפסח של מחלקת היבוא של הרה"ר, מותר.

12. קמח תירס

אשכנזים נוהגים בו כמו קטניות. לפי הוראות הפד"ר עם אספריים אין להשתמש בקמח תירס (קופן פלור) לאמבולפים מפני שבמטחנות הוא נטחן בצדק כלל הסמוך לקמח פלור, ואין אפשרות לזווג הפפצה מוחלטת ביניהם. הצריכים להשתמש בו לתינוקות יקפידו על כלים מיוחדים, לא בגלל היותו מקטניות, אלא בגלל חשש תערובת חמץ. (במדת האפשר יש לבשלו לפני פסח כדי שיתערב בעודו היתר, מה שמקטין את החשש מאיסור).

13. לפתית

לפתית (רצפס בלוצנית) היא עם צמח שמרציו מפיקים שמן (שמן קנולזה), לאחר שהם צוברים תהליכי צבד ופירוק מפיקים ממנו עם חמרים מיצבי מלון. על פי מה שקבלנו ממור"ר הרב ישראל זצ"ל אין הוא קטנית. (אמנם יש פוסקים שחלקו עליו) גרציו אינם נאכלים ואינם דומים כלל לגרציו דגן, משום כק אין מניעה עם לאשכנזים להשתמש במוצרי מלון המכילים אותה, כמו למשל חפסות שוקולד. בכל מקרה של לציטון מלפתית מדובר בתערובת, וזו סבה נוספת שאין צורך להחמיר. יש מחמירים, אבל לדעתו, אין בזה צורך.

14. שמן קנוּלָה

שמן קנוּלָה מיוצר מלרצים של לפתית. כיון שאינו מואדר כקטניות (צ"כ האמור בסע' הקודם), לא אמורה להיות בעיה להשתמש בו עם לאשכנזים. מאידך, ביבול המיוצר להפקת השמן, מצורבים עם לרצי דגן רבים. למרות תהליכי הסיון קשה מאד לוודא שלא ימצאו בו שכרי ארציני דגן וממילא עם השמן. אמנם שמן זה התבטל לפני הפסח בשמן הלפתית, אבל לחלק מהפוסקים איסורו חוזר עם כניסת החג. בהפקת לציטין מלפתית אין הבעיה קימת כי לרצי הדגן מסוננים לאמרי.

15. שמן זית

ישנם בשווקים בקבוקי שמן זית זולים. פעמים רבות מחירם הזול נובע מעירוב שמן סויה עם שמן הזית. למחמירים בשמן סויה כדאי להמנע מלקנות תוצרת זו. ברוב הפעמים זו גם תוצרת ערבית.

16. קינוע

הקינוע הוא צמח שגרעיניו שמשו מאכל אצל האינדיאנים, ומשתמשים בו בארץ בשנים האחרונות יותר ויותר. אין הוא סוג דגן וגם לא ממשפחת הקטניות, אם כי אפשר להכין ממנו מאפה דמוי לחם. להלכה, כיון שלא היה מוכר כלל בדורות הקודמים (כאמור לעיל בענין הלפתית), וצורתו שונה ואין חשש של זרעי דגן המעורבים בו, אין איסור להשתמש בו כלל בין אם הוא בא בצורת מאפה, גרגרים או אם מפיקים ממנו מזון מעובד לאכילה. יש מחמירים בדבר, אבל לדעתי אין צורך בכך.

17. כבושים וחמוצים

מוצרי מזון אלה יש בכולם חשש אסור בגלל החמרים המשמשים לכבישתם, ובכולם צריך הכשר ברור על מנת להתירם. ללא הכשר, דינם כחשש חמץ שצריכים בעור או מכירה.

18. ירקות קפואים

יש בהם חשש חמץ בגלל תוספות קמח ועמילן לשימור.

19. פירות יבשים וטריים

אין אבקת חמץ בפירות יבשים עם לא באבקה עצ"כ תאנים, אבל אם אין להם הכשר אין לאכלאם בפסח. אפשר כאופן להכניסם למכירת חמץ לאוי. יש פירות טריים המופרקים בברק מיוחד כאון תפוחי צץ הפאים מחוץ לארץ או הדריים עם מהארץ. פירות אלה צריכים קליפה כף השנה, כיון שבדרך כלל מבריקים אותם בחומר שהוא טרי. לכן אין להכניס קליפות הדריים לריבות וכדו' כף ימות השנה. לחנויות הירקות יש להם הכשר אין עם שנכנסו פירות כאלה.

20. שום

למרות מה שהופץ בצבור על שמוש בחלק מהמקומות בקמח או באלכהול בהכנת 'ראשי שום' לשווק, אין בו חשש ומותר להשתמש בכל שום לפסח.

21. חרקים בתותים

בשנים האחרונות ישנה תופעה רחבה מאד של נאיצות קשה של התותים בחרקים כמעט בכל הצולאם, באופן שלא היה בעבר. הרובה לאכול מהם, צריק לנקות את התותים באופן הבא: 1. חתוק הצלפה ושכבה דקה מפרי שתחתיו. 2. שפוף כף פרי במברשת דקה מכל צדדיו מתחת לברז.

23. מזון לתינוקות

יש מיני מזון שיש בהם חשש חמץ. ככל האפשר צריך להשיג תחליפים בהכשר לתנוקות הצריכים אותם. גם העדר גלוטן במזון אינו מבטיח שאינו בגדר חשש חמץ. ברור שאם אין משיגים תחליף שהוא חיוני בהכשר לפסח, אפשר להשתמש גם בלי הכשר. יש באתרי אינטרנט של גופי כשרות מוסמכים רשימות של תחליפים כשרים לפסח.

24. נבטים ושמן נבטים

ברוב המקומות הפנטיה אינה הפטיבות אלא בלחות ואין בה חמץ. אבל קשה לצאת בווצאות לכן הם בעצם של ספק חמץ. אם הפנטיה יפוק בווצאי שאינו חמץ. אבל אין אוכלים ממנו בפסח ללא הכשר. החשש הוא קטן יותר. אבל אין על זה פקוח. ואין בטחון שלא תהיה תפליק חימול. נבטי שסודית או תלתן וכדו' אין בהם כאובן חשש חמץ. אבל מאיצק מינים אלה הם קטניות ותלויים מאנפס הקטניות. הם נבטים סיניים' משולקים בעיקר כאל קטניות. אבל אין ערובה שלא ישמשו עם נבטי צענים. שאן המופק מנבט חיטה אינו חמץ. ואם הוא נמצא כמפכים של חמרי קוסמטיקה אפשר להשתמש בו בלי חשש.

25. גרעיני צייה / ציאה

זרעים של מרוה היספנית הגדלה בחצי כדה"א הדרומי. עשירה בחלבונים וחומצת שומן אומגה 3 ללא גלוטן. משתמשים בה לצרכים בריאותיים. אינה נחשבת כאוכל אצלנו, אכילה מרובה שלה, עלולה אפילו להזיק, היא ניתנת כתוסף תזונה. מי שצורך אותו מסבות בריאותיות יכול להשתמש בו בפסח ואינו צריך לחשוש לגזירת קטניות. אבל יש צורך לברר את כשרות שאר המרכיבים שלו.

26. משקאות חריפים

כמעט כל היינות מתוצרת הארץ אשר מודפס על תווית הבקבוק "כשר לפסח" בהשגחת רבנות מקומית הינם כשרים לפסח ואין בהם חשש, שכן במשך כל השנה נזהרים בהם מאסור חמץ. *בירה, ויסקי, וודקה, טקילה הם חמץ אמור בדק כאל, מכניסים אותם למכירת חמץ לפני רק בהפסד גדול, אם אין הפסד גדול יש לפצור אותם.* על משקאות חריפים אחרים וכן תמציות וסירופים אם אין להם הכשר מוסמך כאמור לעיל, צריך לשאול. שכן הכוהל – האלכוהול מופק לפעמים מדגנים. יינות ומשקאות מחו"ל אסור להשתמש בהם כל השנה מחשש סתם יין של גויים האסור כמו יין נסך, אלא אם כן יש עליהם הכשר מיוחד.

27. חומרי ניקוי

פסולים מאכילת כלב, על כן גם אלה מותרים בשימוש בכל מקרה. נוהגים להחמיר רק לגבי חומרים המשמשים לניקוי כלי אוכל וכדו', משום שנשאר לפעמים ריח ואולי גם מעט ממש מהם על הכלים ואינו פוגם באכילה. ע"כ בניקוי כלי אוכל יש להשתמש רק במוצרים הכשרים לפסח. כך הוא הדין לגבי משחות שיניים כיוון שטעמן נשאר בפה. *אין בעיה להשתמש בחוט דנטלי שהוא ללא טעם אם יש עליו וקס.*

28. קוסמטיקה ותמרוקים

ברבים מחומרים אלה מופיע אלכוהול כמרכיב, ולפעמים הוא מופק מדגן, אבל כיוון שרוב הסוגים פסולים מאכילת כלב, ע"כ אין בהם איסור, ומותרים בשימוש אם ודאי פגומים הם. *נוהגים להחמיר בשפתונים, אבל אין לה מאציקר הדין.* יש המחמירים לקנות חמרים הנמרחים על הגוף, (מפני שהמריחה על הגוף, הסיכה, נחשבת לחלק מהפוסקים כשתיה) רק ממפעלים אשר יש להם הכשר לפסח על מוצריהם. בכל מקרה, חומרים שיתכן ואינם פסולים לאכילה יש לכלול במכירת חמץ לגוי.

29. תרופות

תרופות אשר אינן ניתנות דרך הפה אין בהן חשש. תרופות הניתנות דרך הפה, אם טעמן מר, מעיקר הדין מותרות לשימוש, אבל משתדלים למצוא תרופות מאושרות. תרופות שטעמן מתוק, יש לברר עליהם אצל הרופא. באתרי קופות החולים ניתן למצוא את רשימות כל התרופות המותרות מלכתחילה לשימוש ואין בהן חשש חמץ. אדם אשר לוקח תרופות בקביעות מסויימת ידאג לברר מבעוד מועד מידע על התרופות האלה, כדי שיוכל למצוא תחליפים. בתרופות הומיאופתיות וטבעוניות יש מלבד מרכיבי התרופה חשש נוסף בגלל השימוש באלכוהול, שלפעמים מופק מדגנים לצורך מהילת התרופה. בעשבים או בעלים בלבד אין חשש חמץ בדרך כלל. עדין לא מצאתי גוף המפרסם רשימת תרופות הומיאופטיות וטבעיות הכשריות לפסח, מלבד מה שמופיע ברשימות של קופות החולים.

30. מזון לבעלי חיים

במזון בעלי חיים מצוי מאד שיהיה חמץ. יש, צריך להעריך בעוד מועד כדי למצוא תחליפים. חמץ אסור גם בהנאה ולכן אי אפשר ליתנו לבעל חיים שברשותו של אדם. כך לגבי כלבים, חתולים, תוכים ודגים וכמובן לגבי בהמות.

31. עבאים לקט

עבאים לקט יש להכניס לאמכירת חמץ. הרטבה שלהם באים צלולים להחמיץ את הכרצונים שבהם.

32. כלים חד פעמיים מנייר, מאלומיניום ומסבות נייר

כלים חד פעמיים מנייר יש בדרך כלל צמיחן המדביק את סכבות הנייר. בדרך כלל אין משתמשים בצמיחן חטה מסבות כלכליות, אלא בצמיחן תפוח"א או סביוקה, אבל קשה מאד לבדוק זאת לאחר הקניה. הצמיחן אינו נכסף מאכילת כלב בזמן היוצור, ודוקא מפני שאינו פוגע את האכל משתמשים בו. לכן יש צדיקות להשתמש לאוכל חם בכלים מפלסטיק. יש גם כלים מנייר עם הכסף והפח כמובן אין שום בעיה. המסבות נייר מפיות וכדו' אין אוסיפים עליהן מחסה תבניות נייר מותרות בשמאש כיון שאין בהם פס הצבקה שמס עלול צמיחן של חמץ לבוא במגע עם האכל. כלים חד פעמיים ופציות אלומיניום די לקנות בהכסף ראוי לכל השנה ואין צורך להכסף מיוחד לפסח. אם קשה להשיג מותר להשתמש גם בלי הכסף.

ב. מצות למיניהן

1. מצות רגילות – בהכשר לפסח – כשרות

2. מצות מיוחדות

טובות מן המצות הרגילות, שכן בתהליך אפייתן, מנקים ומכשירים את המכונות כל 18 דקות, ע"י כך מונעים חמוץ של שיירים שבתוך המכונה. אומנם, על פי הדין, כל זמן שעוסקים בעשיית המצות, ואינם מניחים אותם לשהות בלא לישה במשך זמן של 18 דקות, אין הבצק נעשה חמץ אבל כיוון שדרך עשייתן בכמויות גדולות, וקשה להקפיד כפי שמקפיד אדם הלש עיסה בעצמו, זהו הידור חשוב ביותר, ולא חומרא בעלמא. למאפיות "כהן הלפרין" ו"יהודה" יש מצות מסוג זה ויש גם מאפיות אחרות.

3. מצות שמורות

עיקר הידורן שנעשות מקמח שנשמר מחמוץ עוד לפני שעת הקצירה, ולא רק מן הטחינה, כפי שזה במצות רגילות או מיוחדות. הידור זה יש הסוברים כי הוא חיוב מן התורה, וכן דעת הרמב"ם ופוסקים גדולים אחרים. על כן גם הידור זה אין לבטל את חשיבותו, אם כי רבים נהגו להקל בזה וכמובן שיש להם על מי שיסמכו ויש שהחמירו בזה במצות של הלילה הראשון לא בגלל חשש חמץ אלא משום שנשמרות לשם מצווה.

4. מצות יד

על פי דין תורה חייבת המצה להעשות לשם מצווה. מחלוקת עתיקה היא בין הפוסקים האחרונים, אם כוונת מפעיל המכונה נחשבת עשייה לשם מצווה. רוב הפוסקים הקלו בכך, ועל כן בעשיית המכונות שמפעילן מתכוון לשם מצווה יוצאים ידי חובה. רבים מהדרים גם בזה לקנות מצות העשויות ביד למצות מצווה ללילה הראשון. על חומרות בפסח כתבו הפוסקים שכל המחמיר בו תבוא עליו ברכה. בכל ימות השנה לפעמים מנהג חומרא הוא שלא עפ"י דין למשל אם הוא נעשה בציבור או כשהוא גורם זלזול במקילים. אבל במצוות הפסח, כל המחמיר תבוא עליו ברכה, ובלבד שתהיה חומרא של טעם.

5. מצה עשירה

על פי ההגדרה ההלכתית, זו היא מצה העשויה מקמח שנלוש רק במי פירות ולא במים, ויתכן שגם הוסיפו לה דברים נוספים להטעימה בטעם מיוחד. לאשכנזים היא אסורה באכילה בפסח אבל יש שהקלו לאכלה בערב פסח לאחר זמן אסור אכילת חמץ עד שעה עשירית. לפני זמן אסור אכילת חמץ, בודאי, שאין שום אסור לאכלה. לספרדים מותר לאכלה גם בפסח כמובן בתנאי שיש עליה הכשר לפסח. בשנה שערב פסח חל בשבת יש חשיבות גדולה להלכה זו, כיוון, שהספרדים משתמשים בה לפת של סעודה שלישית.

בחנויות מצויה 'מצה עשירה' מסוגים שונים. אחד מהם הוא, מצה עשירה המכילה חומר משמר או אלכוהול והיא נתונה במחלוקת בין הפוסקים הספרדים היום. לנוהגים כראש"ל הרב מרדכי אליהו זצ"ל, אסור לאוכלה גם בפסח וגם בערב פסח מחשש חמץ ממש כיוון שיש חשש שהחומרים המעורבים בה מזרזים את תהליך החמוץ ע"פ ההלכה. לנוהגים כראש"ל הרב עובדיה יוסף, מותרת באכילה גם בפסח, שאינו חושש לזרוז החמוץ. (כיוון שלדעה הראשונה יש בזה חשש חמץ עדיף להמנע מלאכלה בפסח. לאשכנזים, כבר אמרנו שאסור לאכלה בכל אופן).

ג. הכשרת המטבח

1. שיש

לאחר הניקוי הרגיל, יש לנקות בכלי חד את מקומות החיבור בין השיש לקיר, בין השפה לשיש (כשיש מסגרת פלסטיק או נירוסטה וכדו'), ובין השיש לכיור אין צורך לפגוע בדבק ולגרום נזק אלא לנקות עד המקום המודבק. אם יש מסגרת פלסטיק או נירוסטה וניתן להורידם יש לנקותם לחוד). לאחר מכן יש לשפוך מים רותחים מקומקום רותח על כל מקום בשיש. אם אין רוצים להכשירו, יש לכסותו בכיסוי עבה והגון כדי שלא יגע בו כלי או דבר מאכל. על כן אין די בנילון פשוט משום שנקרע ונמס מחום הכלים. אפשר להשתמש גם ברשת עץ או פלסטיק למשל, אם מונעים את המגע בכיור.

*משחי עבדך חפשי אסלטי שונית (אבן קיסר קרפואן ועוד) אס רס אופכטיס גרופס מאבן אבטי אן
מאפטיפי אבן אופטיס אפטר אפכטיס אותס ע"י שפיכת מיס פותחיס אליפס. (שאעתי משני אומחיס שלאפיות
פופאות פחפיות אפאנס מאעס מיס פותחיס. שפיכה לעתיס פחוקות אינר מליקרה) אס אין כל הפנה
נאפטיס אטיס אליפס סיפוס חמיס אפאס. צי אפטיס אותס מיס חמיס.*

2. כיוור

יש להקפיד לנקות היטב במקום חיבור המסננת לכיוור, ואם אפשר, יש לפרק לפחות את המסננת, לנקות תחתיה ולהכשיר את הכיוור כשהיא מפורקת. יש להכשיר גם את חלקי המסננת העליונים הבולטים לתוך הכיוור. יש דעות שכיורי חרסינה אי אפשר להכשיר, ויש מקילים בשפיכת מים רותחים 3 פעמים. כיוון שהכשרת כיוור קשה (קירות זקופים, מסננת ויש גם דעות שאינה מועילה) על כן צריך לכתחילה, גם לאחר ההכשרה לכסותו בדף עץ וכדומה. טוב יותר להכניס קערת פלסטיק כדי למנוע מגע של הכלים בכיוור. אם אינו רוצה להכשיר את הכיוור, חייב להכניס קערה כנ"ל או לפחות דף עץ כנ"ל. אין להשתמש בהבערת ספירט בשיש ובכיוור מפני הסכנה, גם אין בזה תועלת, כיוון שהספירט נשרף במהירות, והשיש נשאר קר.

3. כיריים של גז

יש לנקות היטב מכל לכלוך את המבערים, למרות הלהבה אין אש זו חזקה דיה ובמיוחד בצידם הפנימי של החורים, יש לכלוך רב. עדיף אם אפשר להשרותם בחומר מסיר שומן חריף, ואז לנקותם. אם אין אפשרות, יש להעביר באש את החלק הזה עד שרואים כי כל השומן נשרף. את מסגרות המתכת אשר עליהם עומדים הסירים, הספרדים נוהגים לנקותם היטב ולהגעילם, והאשכנזים נוהגים ללבנם ליבון קל, ליבון זה נעשה על ידי להבת אש חזקה עד שמחום הברזל ישחיר גפרור, אם נניחו על גבי המסגרת, לאחר שנסיר לרגע את הלהבה ממנה. גם לספרדים המקילים יותר, פעמים אין מנוס מלשרוף את החלק הזה בגלל רוב השומן המצטבר עליו. היום רוב המסגרות הביתיות מצופות אמאיל או חומר אחר, ולבונם באש מקלקלם, לאלה העצה היא לכסות בפח או בניר אלומיניום עבה או אם אפשר לקנות חלקים מיוחדים לפסח. ראוי לשפוך מים רותחים על המשטח שמתחת ללהבות.

3. כיריים קרמיות

צפויים מאופי חמץ החממאית פלטה הצפויה מזכוכית מחוסמת. לספרדים מציקר הדיו אפשר לצרות עליהם מיט מקומקום רותח, אבל לאשכנזים, יש להכשיר בדבק אחרת כמו בחצובות כירי האש. לדעת חלק מהרבנים די לשים סיר ריק שאינו בן יומא צ"ל המטח, להדליק את החמץ ולשים קנה קש או אפרור (שראש שרופ) בתוך הסיר. בראש שהקש או האפרור ישחירו, למצפה התבצצ ליהון קל. לדעת חלק אחר מהרבנים יש צורך להפריד בין טבלת הזכוכית לבין הסיר או צ"י לוחות של זכוכית מחוסמת הצומדת בפני האש או לוחות אחרים שהחברות מספקות לסוף סירי מסויים. (לדעת רבני מכון צומת לאחר נסיון של מספר שנים, אפשר להניח עליהם גט רדידי אלאומיניום או נייר כסף בקוטר תחתית הסירי. במדה ונוצרים סימנים שחורים אפשר לנקות אותם. לדעתם הוראת החברות על שמיים שאינם מתנקים היא רק בגלל שמו קבוצ. אני עצמי אינני יכול להכריע בצניינים מקצועיים כאלה) הצורך בהפרדה זו הוא, בגלל הצדדת המטח ככלי חרס, ומבליצת חמץ סביבות הסיר שאינה מתלבנת בחמץ אופי החמץ. לדעתי, נכון להפריד בלוחות המסופקים צ"י החברות עצמם. אם מבצעים הכשרה או כיסוי אין צורך בשפיכת מיט רותחים. פשוט אופן, אין לשים רדידי אלאומיניום על כל המטח, אלא רק על המטח הצולף של הנחת הסירי.

3א. כירוייט פשיטת אינדוקציה

צווייט מאכט חמות חשמלי המחממים בהשראה חשמלית - מאנטית את הסיכויים המיוחדים הצומדים צ"ע המשטח הצלילון. עט כאן אספרדיס תוציל שפכת מיט רותחית. אשכנזיט לא תוציל כאן הנחת לוחות לכוכית הצוצריט את ההשראה המאנטית. אכן, יש צורק אפן את המשטח באיבון קל כפי המוסבר אמצעה או אהניח עט כאן רדידי אלאומינאט, אפא רק בקוטרי תחתית הסיכויט. עט כאן אדצת רבני מכון צומת לא תארט פאיעה לכירויט או אפול. עט כאן, אדצתט, אדה ונוצריט סימניט שחוריט אפשר אנקות אותט. אהציה היא רק השימוש קבוצ רדידי אלאומינאט. אט מלפניט או שמיט נייר כס"ל, אין צורק בשפכת מיט רותחית. פאט אופן, אין אשיט רדידי אלאומינאט אפ אפ המשטח, אפא רק אפ המשטח הצליל אפ הנחת הסיכויט.

4. תנורי אפיה

עדיף לא להכשיר כי יש קושי טכני גדול לעשות זאת, ויש גם חוששים שאינו מועיל תמיד. אם התנור נחוץ מאוד, יש לנקות היטב בחומר ניקוי כדי לפגום את החמץ הנותר בו, ליד המסילות או גופי החימום אם הם בולטים לתוך חלל התא.

יש לשים לב למקום חיבור צירי הדלתות ולנקותם היטב. לאחר הניקוי, יש להדליק את התנור על החום הגבוה ביותר ולהשאירו דלוק עד שישרף כל מה שבתוכו. לאחר מכן יש להמתין 24 שעות לפני השימוש לפסח.

אין אפשרות להכשיר תנור אפיה עם מניפה ("טורבו"), וכן תבניות אפיה של: מתכת, פיירקס, חרס או קרמיקה.

תנור המכשיר את עצמו (פירוליטי) – ישנם תנורים המיועדים לנקות את עצמם. החום גבוה בהם מאוד ושורף את כל מה שנבלע בתנור. אם ברור שהחום גבוה מאוד ושורף הכל, אפשר להשתמש בו לאחר הניקוי הזה.

4. פלטה של שבת

יש לנקות אותה היטב גם בצד התחתון ובמיוחד סביב הרגלים ומקום החיבור החשמלי. אי אפשר להכשירה בחימום, כי חום הפלטה אינו די חזק כדי לשרוף את כל הבלוע והדבוק בה. גם שפכת מים רותחים לא תועיל, כיוון שעלולה לגרום לקצר. על כן יש לעטפה בנייר כסף. אם הוא נקרע בחג, יש לעטפה מחדש.

5. מיחם מים חשמלי

אם המיחם נקי אין בו אבנית, ואין עליו כתמי שומן מאידי בשול, די לנקותו מבחוץ ומבפנים. אם יש עליו כתמי שומן מבחוץ יש לנקותו, ואם אפשר גם מבפנים עם מסיר אבן. לאחר מכן להרתיח בו מים עד שפתו, ולהכניס כף עם חומר ניקוי שיגרום למים לגלוש. יש להקפיד שלא לגרום לגלישת מים ממושכת כדי שהחלקים החשמליים לא יתרטבו. עדיף לכסות את המפסקים לפני הפעולה. את מכסה המיחם יש צורך להגעיל במקרה הנ"ל בנפרד בתוך כלי גדול יותר. (ע' בסעיף על הגעלת כלים ד' 3) אם אי אפשר לגרום למים לגלוש והוא מלוכלך, אין אפשרות להכשירו.

6. מיחם מים שעל הגז:

אם הוא נקי מבחוץ בדרך כלל בימות השנה דינו כמו מיחם חשמלי שצריך ניקוי בלבד. בדרך כלל כיוון שעומד על הגז הוא מלוכלך וצריך להגעילו. יש לנקותו מבפנים עם מסיר אבן, לפרק את הברז (כדאי להכין אטמים חדשים) ולהגעיל אותו ואת חלקיו כשהם מפורקים בכלי גדול יותר. את נקודות החיבור של הידיות והמכסה מבפנים יש לשרוף מעט עד כדי לבון קל. (ע' בסעיף על לבון קל ג' 2)

9. קומקום פלסטי

אם הוא נקי מבחוץ די בניקוי בלבד. אם הוא מלוכלך אין אפשרות להכשירו.

23. מכוניות

בעלי רכב צריכים כמובן לנקות את המכונית מחמץ (העיקר כמובן מבפנים) ולבדוק אותם בערב פסח. את המכונית יש לבדוק בפנס ולא בנר כיון שיש חשש שיגרום נזק, וממילא, אין מכניסים אותו לחורים וסדקים. גם אם בודק ביום, ישתמש בפנס, לאותם מקומות שאינם מוארים די. אין מברכים על בדיקת חמץ ברכב כיוון שאינו בית.

24. בתים חדשים

אדם שקיבל מפתח לדירה חדשה קנויה או שכורה, גם אם לא נכנס אליה לפסח, חייב בבדיקתה. גם אם הבית חדש ולא גרו בו קודם חייב לבדוק, כיוון שהפועלים אוכלים שם בדרך כלל. אדם שעבר דירה, ומפתח דירתו הישנה עדיין אצלו, חייב גם הוא לבדוק שם. בשני המקרים יכול הוא לכלול מקומות אלו במכירת חמץ לגוי ולסגור אותם לכל הפסח. במקרה שהוא כולל במכירת החמץ לגוי את כל הבית, ישאיר מקום אחד בו יבדוק ויבער את החמץ, כדי לקיים מצות 'תשביתו שאור מבתים'.

25. מטאטא - יש להחליף לפסח.

26. *קפוקי זכוכית ריקים - להוציא מהבית או לנקות אותם מפני שצולפים להיות בהם שאריות בירה וויסקי.*

27. *כפפות זומי או נייילון -*

אם יש בהן אפקה לבנה, אין להשתמש בהן ללא הכשר. פצאים שהאפקה צלולה צמילן, ויכולה להיות מן החטה.

ד. הכשרת כלים

אנו מכירים 3 צורות הכשרת כלים: לבון, הגעלה, השריה

1. לבון צריך לכלים אשר השתמשו בהם בחום רב ויבש כגון: תנורי אפיה, תבניות וכד'. הגעלה צריכה לרוב שאר הכלים אשר משתמשים בהם בבישול במים, או בכלי שולחן. השריה צריך לכלי זכוכית.
2. הליבון נעשה ע"י חימום בלהבה גלויה עד שהכלי המלובן יאדים וינתזו ממנו נצוצות. יש מקרים בהם מקילים בליבון קל. (עיי' בסעיף על כיריים של גז).
3. ההגעלה נעשית ע"י הרחת מים בכלי שעומד על גבי האש, לכתחילה צריך להשאיר את הכלים נקיים 24 שעות ללא שימוש. אם אין אפשרות, יש להכניס למים חומר ניקוי בשעה שהמים רותחים כדי שיתפשט החומר במים. כאשר המים מבעבעים מכניסים את הכלים כשהם נקיים לחלוטין לתוך המים לרגע אחד. לאחר מכן מכניסים את הכלי לתוך מים קרים. כלי זכוכית ופירקס אין להכניס למים קרים. ראוי לסדר הגעלת כלים מרכזית לכל הציבור, שכן לא כולם בקיאים בפרטי ההלכות ובשאלות העלולות להתעורר.
4. ההשריה נעשית 3 ימים קודם זמן שריפת החמץ, לאחר כל 24 שעות מחליפים את המים. יש להקפיד שבכל פעם יהיו הכלים לפחות 24 שעות שלמות במים. על כן רצוי להתחיל בכך יותר מ- 3 ימים לפני הזמן. אמנם היה נהוג בין הספרדים לשטוף כלים אלה ולא יותר, אבל כבר קבלו עליהם רובם לקבל מנהג זה של השריה.
5. כלי שמלבנים אותו כראוי, אין צורך לנקותו קודם לכן, כיוון שהאש שורפת את הכל.
- כלי העומד להגעלה או להשריה חייב להיות נקי לחלוטין אחרת אין אפשרות להכשירו. (לא פעם משפחות שולחות להגעלת כלים, כלים שאינם נקיים בידי ילדיהם, ואין זה ראוי, שאין הגבאים צריכים לנקותם, והילדים אינם יכולים לנקות בעצמם).
6. כלים שאי אפשר להגעילם

כלים שמשתמשים בהם לאפיה לטיגון, כלי לישה (לישת בצק) כלי נילון, פלסטיק דק, כלי עץ ובהם חריצים,

וחרסינה.

7. כלים שאין להגעים בלי שאלה

כלי פלסטיק קשה, כלים המורכבים מיותר מחלק אחד. כלים העשויים מחלק אחד אבל יש בשוליהם קיפול, בליטות או שקעים, אשר אי אפשר לנקותם. כלים שפיהם צר.

8. כלי אמאיל וכלים קרמיים

יש מחמירים שלא להגעים כיוון שהאמאיל הוא חומר שדינו ככלי חרס לדעתם, המצפה את המתכת, ומונע הכשרה כראוי. יש מקילים אבל גם לשיטתם יש להגעים 3 פעמים.

9. כלי דורלקס, ארקופל וקוראל

לאשכנזים – יש המחמירים שלא לאפשר להכשירם אבל המנהג להתירם בהגעלה (ויש שמחמירים להגעים 3 פעמים). אין להכניסם למים קרים אחרי ההגעלה.

לספרדים – דינם ככלי זכוכית. אם משתמשים בהם לבישול, גם למנהג הספרדים חייב להגעים. אם השתמשו בהם לאפיה, אין להכשירם כלל, כי אינם עומדים בליבון.

10. כלי טפלון אין להגעים.

ה. מכירת חמץ

מוצרי מזון שיש בהם תערובת חמץ בוודאי או שיש בהם חשש חמץ, וכן תרופות וחומרי קוסמטיקה שיש להם טעם שאינו פגום לאכילה צריך למכור לגוי. יש להניח אותם לפני זמן שריפת חמץ בארונות או ארגזים מיוחדים. אם יש אפשרות, יש להניחם מחוץ לבית.

אפשר להכניס מוצרים למכירת חמץ לאותם ארונות, גם לאחר החתימה על הטופס ובתנאי שיעשה זאת לפני זמן

שריפת חמץ. יש לסמן אותם במדבקה "חמץ של גוי", ולציין את מקום הארונות בטופס המכירה בזמן מכירת חמץ.

אלה היוצאים מביתם במשך הפסח יותר מיום ישאירו מפתח של הבית אצל שכנים, ויצינו זאת בטופס המכירה.

אפשר לאכול חמץ לפני שם ציף האינטרנט האתרים של רבנויות שונות אבל יש לצטט שאין אפשרות להקפיד שם על מספר פרטים האכתיים. שאפי חלק מהפוסקים יש להקפיד בהם.

בשילה ובישובי בנימין מסיימים מכירת חמץ יום אחד מוקדם יותר.

לכן המכירה האחרונה תהיה ביום ראשון יג' בניסן עד השעה 10:00 בבקר.

חג כשר ושמח, אלחנן בן נון