

מדריך כשרות לפסח תשפ"ו – הנחיות מערך כשרות צהר

לקראת חג הפסח מפרסם מערך כשרות צהר הנחיות מסודרות להכשרת מטבחים, כלי בישול ומכשירי חשמל, הן בבתי עסק והן במטבח הביתי, כדי לאפשר היערכות נכונה לחג תוך הקפדה על כללי ההלכה. ההכשרה לפסח דורשת תכנון מוקדם והבנה של אופן השימוש בכל כלי, שכן כל כלי מוכשר בהתאם לאופן שבו השתמשו בו במהלך השנה.

ארבעת השלבים בהכשרת המטבח לפסח

הכשרת מטבח לפסח כוללת ארבע פעולות מרכזיות:
בשלב הראשון יש להוציא מן המקום את כל מוצרי החמץ, ולוודא שלא נשארו חומרי גלם שאינם כשרים לפסח.
השלב השני הוא הכשרת המטבח וכלי הבישול, בהתאם לסוג השימוש בהם במהלך השנה.
בשלב השלישי יש לבדוק את כל המוצרים שנרכשו לחג ולוודא שיש להם כשרות מתאימה לפסח.
השלב הרביעי הוא ברירת קטניות מתערובת דגנים, כדי למנוע חשש חמץ כאשר משתמשים באורז, בעדשים וכדומה.

עקרון ההכשרה – "כבולענו כך פולטו"

הכלל המרכזי בהכשרת כלים לפסח הוא שהכלי מוכשר באותה דרך שבה השתמשו בו במהלך השנה.
כלים שבאו במגע ישיר עם אש צריכים ליבון בחום גבוה, כלים ששימשו לבישול בנוזלים מוכשרים בהגעלה במים רותחים, וכלים שהשתמשו בהם בצונן מנקים בצונן (לכתחילה מקובל להכשיר הכול בהגעלה).
לפני כל הכשרה יש לנקות היטב את הכלים, להימנע משימוש בהם במשך 24 שעות, ולפגום את מי ההגעלה באמצעות חומר ניקוי. כמו כן, הכלי שבו מבצעים את ההגעלה צריך להיות מוכשר תחילה.

כלים שאין להכשיר לפסח

ישנם כלים שלא ניתן להכשיר לפסח, ולכן יש להוציאם מן השימוש ולסמן אותם כחמץ. בכללם כלי חרס ופורצלן, כלים מצופים טפלון, קרשי חיתוך, תבניות אפייה וכלי אפייה שונים. גם מכשירים כגון טוסטר, גריל לחיצה, טוסטר מסוע, מכשיר ופל או תנורי אבן שאינם מגיעים לחום גבוה אינם ניתנים להכשרה.

הכשרת ציוד ומכשירים במטבח – כך מכשירים לפסח בבית ובמטבח מקצועי

כיריים גז יש לנקות היטב, להדליק את הלהבות למשך מספר דקות כדי לבצע ליבון, ואת החצובות יש לחמם, לעטוף בנייר כסף או לבצע להן ליבון קל.
כיריים חשמליות יש לנקות ולהדליק על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה. אינדוקציה יש לנקות היטב, לשפוף עליה מים רותחים מכלי ראשון, ולאחר מכן להפעיל עם סיר ריק למשך מספר דקות.

סירים ניתן להכשיר על ידי הגעלה, כלומר הכנסתם למים רותחים למשך כשלוש שניות. ניתן להגעיל את הסירים לחצאין ואם הסיר גדול אפשר להרתיח מים בתוכו עד שהם יגלשו. יש להקפיד על ניקוי יסודי ועל הפסקת שימוש של 24 שעות לפני ההכשרה. למחבתות מומלץ לבצע ליבון קל על האש או בתנור.

תנור אפייה יש לנקות היטב מכל שאריות מזון, כולל הדלת והמסילות, ולאחר מכן להפעיל בחום המרבי למשך כשעתיים. תבניות שאינן ניתנות להכשרה יש להחליף בתבניות מיוחדות לפסח.

מיקרוגל יש לנקות היטב, להמתין 24 שעות ללא שימוש, ולאחר מכן להרתיח בתוכו כוס מים עם מעט חומר ניקוי עד שהאדים ממלאים את החלל. את הצלחת יש להחליף או להכשיר בנפרד.

במדיח כלים יש לנקות היטב את המסננים והדפנות, ולאחר מכן להפעיל בתוכנית החמה ביותר עם חומר ניקוי.

גריל, מנגל ושיפודים צריכים ליבון בחום גבוה, משום שהם באים במגע ישיר עם אש. חלקים שאינם יכולים לעמוד בחום כזה אין להכשיר לפסח.

מטגנת יש לנקות היטב, להרתיח בה מים עד שיגלשו, ולהגעיל את הסלים במים רותחים.

משטחי עבודה ושיש יש לנקות היטב ולאחר מכן לשפוף עליהם מים רותחים מכלי ראשון. משטח שלא ניתן להכשיר יש לכסות היטב.

מיקסר ומעבד מזון עדיף לייחד לפסח, ואם מכשירים יש לפרק, לנקות היטב ולהגעיל את החלקים שבאים במגע עם מזון.

סכו"ם וסכינים יש לנקות היטב ולהגעיל במים רותחים לאחר 24 שעות ללא שימוש.

מכירת חמץ בבתי עסק

בתי עסק המחזיקים חמץ בכמות גדולה נדרשים לבצע מכירת חמץ מסודרת דרך גוף כשרות מוסמך.

במהלך המכירה נרשמים פרטי העסק ומיקום החמץ, ולאחר מכן מקבל בעל העסק אישור מכירה שאפשר להציג ללקוחות.

לאחר חג הפסח אפשר לחזור להשתמש בחמץ שנמכר רק לאחר הזמן שנקבע לכך על פי ההלכה.

מוצרי מזון שאינם צריכים הכשר מיוחד לפסח

ישנם מוצרי מזון בסיסיים שאינם זקוקים להכשר מיוחד לפסח, כמו ביצים טריות, בשר ועוף טרי או קפוא, למנהג אשכנז רוכשים כשל"פ דגים טריים, חלב, שמנת, חמאה ללא תוספות, ירקות, סוכר, שמן זית, שמן קנולה, דבש, תה וקפה ללא תוספות. עם זאת, במוצרים מעובדים יש לבדוק תמיד שיש כשרות לפסח.

קטניות בפסח

קטניות כגון אורז, שעועית, עדשים ותירס מותרות למי שנוהג לאוכלן, אך יש לברור אותן היטב לפני החג.

קינואה אינה נחשבת קטניות אך גם בה יש צורך בבדיקה.
במטבחים מוסדיים יש לציין בתפריט כאשר מנה מיועדת לאוכלי קטניות.

מוצרים שיש להוציא מן המטבח לפני פסח

יש להוציא מן המקום כל מוצר חמץ, כגון קמח, פסטה, דגני בוקר, מאפים, בירה, וויסקי,
פירורי לחם, רטבים ללא כשרות לפסח, תבלינים ושימורים ללא סימון מתאים, וכן כל מוצר
שיש בו חשש חמץ.

יש להקפיד על הפרדה מלאה בין אזורי חמץ לאזורי פסח עד לסיום ההכשרה.

חג פסח כשר ושמח!