

מדריך קצר להכשרת כלים וניקיון לפסח

כולל הלכות קטניות
ושיעורי מצה, ארבע כוסות ומרור

הרב יוסף און

(על בסיס השיעורים שאני מעביר כל יום בין מנחה וערבית)

תשפ"ד

A Concise Pesach Kashering & Cleaning Guide

Including Hilchot Kitniyot
and Halachic Quantities for Leil Haseder

2024

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

הרב יוסף אות
על בסיס השיעורים שאני מעביר בין מנחה וערבית

© יוסף אות, תשפ"ד

תוכן עניינים

Table of Contents

Kitchen Area	17	5	אזור המטבח
Kashering: A concise guide for "Home Kashering"	17		הכשרת כלים:
Metal Utensils	18	5	מדריך תמציתי להכשרה ביתית
Glass Utensils	18	5	כלי מתכת
Plastic Utensils	19	6	כלי זכוכית
Frying Pans	19	6	כלי פלסטיק
Grill Plates	19	6	מחבתות
Baking Pans	20	7	פלטת גריל
Electrical Appliances:			תבניות אפייה
Refrigerator and Freezer	20	7	מכשירי חשמל:
Ovens	20	7	מקרר ומקפיא
Microwave Oven	21	8	תנור בישול ואפייה
Electric / Gas Grill Barbecue	21	8	תנור מיקרוגל
Dishwashers	22	9	מנגל/גריל גז
Stainless Steel Kettle and Urn	22	9	מדיח כלים
Sinks	22	9	קומקום ומיחם מנירוסטה
Countertops and Workspace	23	9	הכיור
Furniture	24	10	משטחי שיש
Rooms, Books, Clothes & Purses	24	10	רהיטים
Medication and Vitamins	25	11	חדרים, ספרים, בגדים ותיקים
Toiletries	25	11	תרופות וויטמינים
Kitniyot	26	11	מוצרי טיפוח וקוסמטיקה
Tevilat Keilim	27	13	קטניות
Miscellaneous	28	13	טבילת כלים
Ta'anit Bechorot	28	13	שונות
Selling Chametz	29	14	תענית בכורות
Bedikat Chametz	29	14	מכירת חמץ
Biur Chametz	30	14	בדיקת חמץ
Important Times	30	14	סוף זמן ביעור חמץ
Shemura Matza	30	15	זמנים חשובים
Time to Finish Eating Afikoman	31	15	מצה שמורה
The Amounts for the Four Cups, Matza and Maror	32	16	סוף זמן אכילת אפיקומן
			שיעורי ארבע כוסות, מצה, ומרור

1. אזור המטבח

- א. המטבח הוא המקום החשוב ביותר לניקוי. מנקים היטב כד שלא יישארו פירורי חמץ (אפילו חמץ בגודל פחות מכזית).
- ב. כלים, מדפים ומגירות שלא ישמשו בהם בפסח יש לסגור אותם לאחר שווידאתם שאין בתוכם או עליהם חתיכות חמץ בגודל של כזית.
- ג. מיקסר, טוסטר וכ"י שלא משתמשים בהם בפסח יש לנקות היטב מפירורים ולאחסן במקום סגור.

הכשרת כלים

מדריך תמציתי להכשרה ביתית:

א. הכלל הראשון הוא בטיחות!

הכשרת כלים כרוכה בשריפת חומרים והרתחת מים, אז אנא זכרו להיזהר **ולנקוט באמצעי הזהירות הדרושים!**

ב. הכלל השני:

"**כבולעו, כך פולטו**", הכשרת הכלי באותה רמת חום בה השתמשו בכלי לבישול.

- הגעלה - טבילת הכלי במים רותחים (כגון כלי זכוכית וסירים ממתכת).
- ליבון קל - תהליך שריפת החמץ על ידי להבת אש, בחלק הפנימי של הכלי. (כגון מחבתות, אומנם, ישנן דעות המתירות הכשרת מחבתות על ידי הגעלה).
- ליבון חמור - כלים שצלו בהם חמץ ללא נוזלים (כגון פלטות גריל, תבניות) יש לשרוף את הכלי או להעבירו באש עד שאוכל מתקלף מהכלי. בדרך כלל בחום אש של בין 350-400 מעלות.

2. כלי מתכת (סירים וסכו"ם שהשתמשו בהם לדברים חמים) - הגעלה

- א. ראשית כל הכלי (או הסכו"ם) חייב להיות נקי ויבש לחלוטין.
- ב. אם הכלי שימש לבישול, הגשת אוכל או לאכילת חמץ, יש להמתין עשרים וארבע שעות לפני ההגעלה.
- ג. לאחר שחלפו עשרים וארבע שעות, יש לטבול את הכלי במלואו בסיר של מים רותחים שמבעבע באופן רצוף הנמצא על אש גלויה, (טוב להוסיף לכלי ההגעלה סבון כדי לפגום את הטעם של שאריות חלקיקי המזון מהכלים שמכשירים).

- ד.** ניתן להגעיל סיר או כלי גדול על ידי הכנסת חצי ממנו לכלי ההגעלה ואחר כך להפוך אותו ולהכניס את החצי השני.
- ה.** הסיר שאיתו משתמשים כדי להגעיל (סיר ההגעלה) צריך להיות רותח גם כאשר טובלים בתוכו כלים להכשרה.
- ו.** אם יש סיר "חמץ" שלא ייכנס לסיר ההגעלה, ניתן למלא אותו במים עד הסוף (עד שהמים יגלוש ממנו), מוסיפים לתוכו טיפת סבון ומרתיחים אותו. לאחר הרתיחה, יוצקים עוד מים חמים רותחים מקומקום של מים חמים רותחים לתוך הסיר עד שהמים עולים על גדותיה של הסיר.
- ז.** סכו"ם הנמצא בספק אם הוא כשר לפסח, ניתן להכשרה על ידי הכנסתו לסיר מים רותחים.
- ח.** סכו"ם העשוי משני חלקים (ידיית עץ או פלסטיק ולהב מתכת) קשה מאוד להכשרה מכיוון שמזון יכול להיתקע במקום בו שני החלקים מתחברים. עדיף לא להשתמש בו לפסח, אלא עדיף לקנות חדשים. (נא התקשרו אליי אם בכל זאת תירצו להכשיר אותם.)

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

ישנן שתי דעות:

- א.** לנקות היטב. יש אומרים כי ניקוי ושטיפת כלי זכוכית מספיקה כדי להכשיר אותו לפסח.
- ב.** אשכנזים רבים מחמירים, וטובלים כלי זכוכית במים רותחים (הגעלת כלים). החושש שכלי הזכוכית יתנפץ, יכול לסמוך על המקילים ולנקות טוב.
- ✓ **תזכורת:** זכוכית חמה המתקררת מיד יכולה להתנפץ בקלות רבה. נא להיזהר, ללבוש כפפות במידת הצורך, ולתת לזכוכית להתקרר בעצמה, ולא לטבול אותה במים קרים (אין צורך בכך).

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

- א.** אפשר להכשיר כלי פלסטיק לפסח אם הכלי שימש רק למזון קר, יש לנקות אותו היטב בסבון.
- ב.** אם הכניסו לתוכו אוכל חם, יש לשפוך על כל הכלי מים רותחים או להגעילו בסיר של מים רותחים.

5. מחבתות

- א.** לכתחילה יש להכשיר את המחבת על ידי ליבון קל (לפי הכלל "כבולעו כך פולטו" שכן כך משתמשים בה כל השנה).

- ב. במקרה הצורך ניתן להכשירה על ידי הגעלה (עיין פניני הלכה חלק פסח, י, ד).
- ג. אין להכשיר מחבת טפלון.

6. פלטת גריל

- א. כיוון שמשתמשים בה על האש וללא שמן יש להכשירה על ידי ליבון חמור.
- ב. בדרך כלל מאוד קשה להסיר את החמץ מהפלטה (במידה שנצלה בשר עם חמץ) עדיף לא להשתמש בה בפסח.

7. תבניות אפיה (ראה סעיף 8 למטה)

❖ מכשירי חשמל

8. מקרר ומקפיא

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

9. תנור בישול ואפייה

- א. נקו היטב לפני ההכשרה.
- ב. את המדפים יש לנקות היטב עם סבון או חומר ניקוי אחר המסיר שמנים.
- ג. **תבניות התנור**: עדיף להשתמש בתבניות המיוחדות לפסח, או להשתמש בתבניות חד פעמיות מאלומיניום. ובכל זאת, על סמך מה שלמדנו על פי מחקרים מדעיים, יש תבניות תנור שאולי אפשר להכשיר בהגעלה, אלא אם כן הן יתקלקלו **(לשאלות, נא ליצור איתי קשר).**

▪ **תנור חשמלי רגיל: לאחר הניקוי**

- א. יש להדליק את התנור בטמפרטורה הגבוהה ביותר למשך חצי שעה.
- ב. **כיריים (חצובות)**: יש לנקות היטב ולעבור עליהם קלות עם מבער גז או על ידי הדלקת האש של הכיריים עצמם למשך כ-20 דקות או לכסותם בנייר כסף.

▪ **תנור ניקוי עצמי (500 מעלות צלזיוס):**

- א. ניתן להכניס את המדפים בתנור במהלך הניקוי העצמי.
- ב. **כיריים (חצובות)**: ניתן לבצע את הכשרה בו בזמן עם הכשרת התנור על ידי הכנסת החלקים לתנור, במקום לנקות בנפרד.

▪ **כיריים חשמליות וקרמיות:**

- א. מנקים היטב, מייבשים, ושופכים עליהם מים רותחים שמבעבעים.
- ב. להדליק את כל המבערים למשך 20 דקות.

▪ **תנור אפייה אינדוקציה:**

- א. נקו היטב ויבשו.
- ב. מניחים סיר ריק (או סיר מלא במים) שלא נעשה בו שימוש ב-24 שעות האחרונות על הכיריים, ומחממים את הכיריים בטמפרטורה הגבוהה ביותר למשך 30 דקות.
- ד. יש לנקות היטב את הידיות בכל התנורים והכיריים.

10. תנור מיקרוגל

- א. נקו את המיקרוגל ביסודיות, ואין להשתמש בו במשך 24 שעות.
- ב. לאחר מכן יש להפעיל את המיקרוגל (בטמפרטורה הגבוהה ביותר) ולהרתיח בתוכו מים עד שהם מגיעים לרתיחה (במשך כ-4-3 דקות).
- אם נעשה שימוש במיקרוגל ב-24 השעות האחרונות, יש להכניס מעט סבון לכוס המים (כדי לפגום בטעם העלול להיות בלוע בדפנות).
- אין לקרר את הכוס במים קרים מיד לאחר מכן שמא זה יתנפץ. חכו עד שהוא יתקרר.
- ג. יש להחליף את צלחת הזכוכית של המיקרוגל (שהיא חמץ). לחלופין, ניתן לנקות אותה היטב ולאחר מכן לשפוך מים רותחים משני הצדדים, או להגעיל אותה.

11. מנגל/גריל גז

- א. יש לנקות היטב. להשתמש בחומר ממיס שומן (אם זה לא יהרוס את המנגל).
- ב. ללבן את הרשתות על ידי מבער אש בליבון חמור (כבולעו כד פולטו).
- ג. אם הליבון יהרוס את הרשתות, יש לנקותם בצורה טובה כדי להוריד את כל הלכלוך, **אם אי אפשר, יש להחליף את הרשתות.**
- ד. להדליק את המנגל (החום הגבוה) משך 15 דקות **במצב סגור** (ליבון חמור).
- יש תבניות? אם כן, זה תלוי באופן השימוש. אם השימוש הוא במים יש לבצע הגעלה לכלי, אם לא, יש צורך בליבון כמו הכשרת מחבת.

12. מדיח כלים

- א. אין להשתמש בו משך 24 שעות.
- ב. משתמשים במים וסבון כדי לנקות היטב את המדפים ו/ואת המגשים, הפילטרים, הממטרות, המסננת ואת החלק הפנימי של הדלת.
- ג. מפעילים את המדיח כאשר הוא ריק (ברמה הגבוהה ביותר) כשהמדפים והמסננים נמצאים בפנים.
- ד. מקפידים לשים מעט סבון בתא הראשי כמו גם באזור מגירת הסבון.

13. קומקום ומיחם מנירוסטה

אם משתמשים בהם רק למים, מנקים היטב ומייבשים. מנהג טוב למלא אותו במים ולהביא אותו לרתיחה.

14. הכיור

א. כיור פורצלן/חרסינה:

- לנקות היטב, ולהשתמש בתבנית כיור, שבתוכו מכניסים את כלי הפסח.
- ניתן להכניס את הכלים ישירות לכיור (לאחר ניקוי יסודי) **רק אם ידוע** שמשתמשים **רק** במים חמים בטמפרטורה של 44 מעלות צלזיוס ומטה. **(בדרך כלל משתמשים במים חמים בטמפרטורה גבוהה יותר, וכן פעמים רבות שופכים לתוכו מרק חם שהיד סולדת בו.)**

ב. כיור נירוסטה:

- מנקים את הכיור ביסודיות ומייבשים אותו.
- שופכים מים רותחים (שמבעבע) מקומקום/סיר שאינו חמץ על כל חלקי הכיור. המים שנשפכו חייבים לגעת בכל חלקי הכיור, הניקוז, והברז.

ג. כיור מגרניט:

- הכשרה כמו כיור נירוסטה כנ"ל.

15. משטחי שיש – לאחר ניקוי טוב וייבוש

- א. גרניט: הכשרה באמצעות מים רותחים על כל השיש (בעוד המים מבעבעים).
- ב. פורמייקה: לנקות ולכסות בחומר עמיד למים או ברדיד אלומיניום כבד.
- ג. אבן קיסר (קוורץ): ישנם סוגים רבים של משטחי אבן. חלקם לא יכולים לסבול חום, בעוד שאחרים יכולים. מנקים היטב והשתמשו בסבון או אקונומיקה כדי לנקות את כל הסדקים (אם יש).

- המקפיד לא לשים שום דבר חם על אבן הקיסר משך השנה אינו צריך לכסות את השיש (אבל יש לנקות היטב עם סבון).
- אשכנזים רבים מכסים את המשטח העשוי מאבן קיסר.
- לפי פסקי "צומת", מכיוון שהשימוש בשיש אינו "ככלי ראשון" (לא מבשלים עליו) ניתן להכשיר שיש מאבן קיסר (הסובל חום) על ידי שישפוך מים רותחים על כל המשטח מקומקום רותח.
- ד. **נירוסטה**: הכשרה באמצעות מים רותחים הנוגעים בכל המשטח (בעוד המים מבעבעים).

16. רהיטים

ספות או כיסאות בחדר האוכל ובסלון: מנקים היטב וזכרו לנקות בסדקים ובפינות. זו הזדמנות למצוא כל מיני חפצים שאבדו עם הזמן 😊 !

17. חדרים, ספרים, בגדים ותיקים

✓ **תזכורת: חמץ פחות משיעור כזית אינו חלק מאיסור חמץ בפסח.**

- חדרים שאליהם לא מכניסים חמץ**, בדרך כלל לא צריכים לעבור ניקוי יסודי, שכן הסיכוי למצוא חתיכת חמץ בגודל של כזית (בגודל של כ-3 ס"מ) אינו סביר. גם אם נמצא כזה, זהו גודל זניח. חמץ שהוא קטן מגודל של כזית אסור לאכילה כמובן, אך הוא אינו נכלל באיסור התורה "בל יראה...", במיוחד אם ביטלנו ו/או מכרנו את החמץ שלנו. בדרך כלל, רק חדרים שאליהם מכניסים סנדוויצ'ים, עוגיות או מאכלי חמץ עשויים להכיל חתיכות גדולות של חמץ.
- אין צורך לנקות ספרים שבדרך כלל לא מביאים לשולחן**. אם במקרה מוצאים פירורים בספרים בפסח, יש להיפטר מהם מיד.
- אין צורך לנקות בגדים, תיקים וארנקים, אלא אם ידוע** שחמץ עלול להימצא בכיסים ובארנקים.
- ארונות ללא מזון (למשל ארונות בגדים, ארונות חומרי ניקוי וכדומה) אינם צריכים ניקוי יסודי.
- יש לנקות את כל האזורים שלא יהיו לנו לשימוש בפסח כדי שלא נמצא שם חתיכות גדולות של חמץ.

😊 **(זכרו לא להשתגע!)**

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

- א.** לכתחילה, יש ליטול רק תרופות המופיעות במדריך התרופות לפסח. ✓ בדרך כלל קופות החולים מוציאות רשימות ומדריכים. אפשר לחפש באתרים שלהם. (אנסה לשלוח מדריך בנפרד כשה ייצא בלי נדר).
- ב.** **כשלא ניתן למצוא את התרופה ברשימה** (או שהרופא ממליץ לא להחליף תרופה):
- חולים החייבים ליטול תרופות מסוימות צריכים להמשיך ליטול אותן גם אם הן אינן מופיעות במדריך, בתנאי שאין לה טעם, שכן תחליפים יכולים לפעמים להשפיע על הטיפול. **מי שיש לו ספקות שייצור איתי קשר לפני פסח.**
- ג.** **ויטמינים** כוללים בדרך כלל חמץ, לכן **יש להימנע מנטילתם בפסח**. אם נטילת הויטמין היא בהוראת רופא, נא ליצור איתי קשר.

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

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

- מוצרי קוסמטיקה **אינם צריכים להיות כשרים לפסח**, שכן החמץ במוצרים אלה נחשב בלתי ראוי לצריכת בעלי חיים (כלומר, לא ראוי לאכילת כלב).
- ראשוניים רבים (דוגמת הרשב"א ורבנו תם), הכריעו שחג הפסח שונה מיום הכיפורים, ומותר לגוף ליהנות מתמרוקים ומשחות (כגון קרם ידיים ואלכוה'ל), שיש בהם חשש חמץ אך פסולים לאכילה.
- לכן, למרות שבפסח אסור להנות ולהפיק תועלת מחמץ, בכל אופן ניתן להשתמש במוצרים אלה משום שהחמץ בהם מאבד את מעמדו כחמץ עוד לפני תחילת חג הפסח. מכאן, שהם אינם צריכים כשרות מיוחדת לפסח.

20. קטניות

א. אשכנזים (וכמה מעדות המזרח) נוהגים לא לאכול קטניות בפסח.

• **קטניות הם:**

אורז, עדשים, דוחן, זרעי חילבה, גרעיני חמניות, אפונה, חומוס, כוסמת (לא להתבלבל עם כוסמין שהוא דגן האסור בפסח מדאורייתא), כמון, אפונה, סויה, שעועית, חרדל, פול, דורא, תורמוס, פרגין, קימל, קנבוס, שומשום, תירס, זרעי תילתן.

• **מוצרים העשויים מקטניות:**

פתיתי תירס, קמח תירס, פריכות אורז, כלולים גם הם במנהג.

○ זרעי פשתן אינם קטניות, אך המנהג הוא לאסור אותם משום שהם גדלים בשרביטים כמו קטניות.

(לרשימה מלאה יותר ניתן לעיין בפניני הלכה, פסח, פרק ט, הלכה ד).

ב. היתר שמן שהופק מקטניות: (עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 178)

כיום, פוסקים רבים מתירים לאשכנזים לאכול בפסח שמן שהופק מקטניות. מותר גם לכתחילה לרכוש מזון העשוי משמן קנולה וסוגי שמנים אחרים שלא היו חלק מגזרת הקטניות המקורית.

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

- **שוקולד**: כאשר כתוב על העטיפה לאוכלי קטניות בלבד, מותר (ראה שמן קטניות לעיל, וגם כי הקטניות נתערבו לפני הפסח, והן בטלות ברוב), כל עוד הוא אינו מכיל קטניות הנראה לעין כמו אורז.

- **מעדני חלב** (מתנובה או טרה) שכתוב עליהם לאוכלי קטניות, מותרים אם קונים אותם לפני החג ואינם מכילים קטניות הנראה לעין.
- **במבה** העשויה מתירס היא קטניות.

✓ לשאלות נוספות בנושא קטניות, אנא צרו איתי קשר.

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

מותר לאשכנזים לקנות תערובת מזון שיש בו קטניות, ובלבד שכמות הקטניות היא מינימלית והקטניות הן לא המרכיב העיקרי במאכל.

ד. אחסון ובישול קטניות למי שאוכל קטניות

- אשכנזים שאינם אוכלים קטניות, רשאים לאחסן קטניות בבית בפסח (וכן במקרה), ולבשל אותם בשביל אלו שאוכלים קטניות, **כל עוד יש איזושהי תזכורת** לכך שהוא לא מבשל לעצמו.

- אין בעיה עם הכלים ששימשו לבישול הקטניות.

- מותר לאשכנזי להאכיל קטניות לבעלי חיים.

ה. בית של ספרדי, בית מלון ומסעדות:

אשכנזי שלא אוכל קטניות רשאי לאכול בבית של ספרדי האוכל קטניות, להשתמש בכלים שם, כל עוד הוא אינו אוכל קטניות. כנ"ל לגבי אלה שנופשים בבתי מלון או אוכלים במסעדות.

21. טבילת כלים

א. סירים ומחבתות חדשים יש להטביל במקווה כשר (יש לזכור להוריד את המדבקות).

ב. קומקומים או מיחמים חדשים (שצורכים חשמל):

- יש להטביל במקווה.
- אם זה יהרוס את הכלי אפשר להסתמך על הקביעה שכלי כזה מוגדר כמחובר לקרקע (כי הוא צורך חשמל כדי לעבוד, ובלי חשמל הוא מאבד את מהותו ככלי) ופטור מטבילה.

22. שונות

א. לא לשכוח לנקות את המכונית.

ב. יש לנקות היטב שיניים תותבות ופלטות אורתודנטיות לפני פסח.

23. תענית בכורות – יום שני יד ניסן (22.04.23)

במקום לצום, בכור יכול ללמוד תורה ולקיים "סיום" בערב פסח. (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).

הלימוד שפוטר: (עיין הלכה בדקה, כרך ב, הלכות קלח-קלט עם 172-173)

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).

✓ **נא לא להשאיר זאת לשנייה האחרונה. זה לא צריך להיעשות במהירות. יש מספיק זמן בחודש הקרוב ללמוד כמו שצריך.**

ד. כמוצא אחרון, למי שאינו מסוגל ללמוד לבד, אעשה (בלי נדר) "סיום" בערב פסח, וכולם יכולים להצטרף.

ה. **נשים בכורות פטורות** מהצום למרות שגם הן ניצלו במכת בכורות. (בשו"ת יחיה דעת חלק ג סימן כה, פסק הרב עובדיה למעשה שאם יש לאישה בכורה אפשרות להגיע לסיום מסכת או לעשות סיום בעצמה בלי טרחה יתרה ויש לה זמן על אף כל ההכנות לפסח, ראוי שנשים בכורות ילמדו ויעשו "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-יד בניסן (יום שני, 22 באפריל) 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 לעשות זאת בעצמכם באינטרנט (אתרי הרבנות, צוהר, או כיפה).

25. בדיקת חמץ (האם מותר לבדוק בעזרת פנס?)

✓ בדיקת חמץ: ליל יום ראשון 21 באפריל (יד בניסן) לאחר השעה 19:40

א. 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.

ב. בדיקת חמץ לפני ליל י"ד בניסן (לפני יום ראשון, 21 באפריל), יבדוק ללא ברכה.

ג. המתכוון לשהות במלון במהלך פסח, ישאל את המשגיח אם בוצעה בחדרו בדיקה. אם נעשה רק "ניקיון שגרתי" של החדר, אך לא בדיקה, על האורח לבצע בדיקת חמץ בחדר עם ברכה.

ד. לע"ד, קיום מצוות בדיקת חמץ באמצעות פנס יעיל יותר מאשר שימוש בנר, כיוון שהוא מאיר יותר אור. אך יש משהו מיוחד ומרגש בקיום המצווה בנר. לכן, במידת האפשר, אני מציע לשלב בין שני המנהגים ולקיים את המצווה גם בעזרת נר וגם בעזרת פנס. (עיין הלכה בדקה, כרך ב, עמ' 170)

26. סוף זמן ביעור חמץ: שני בבוקר ה-22 באפריל (י"ד בניסן) בשעה 11:15.

27. זמנים חשובים בערב פסח:

- "בדיקת חמץ" - 21 באפריל, ליל ראשון, החל מהשעה 19:40.
- סוף זמן "מכירת חמץ" - 22 באפריל, יום שני מוקדם בבוקר.
- תענית בכורים - 22 באפריל, יום שני, כפי שרשום למעלה, מי שרוצה להיפטר מהתענית יעשה "סיום" (בדרך כלל אחרי תפילת שחרית).
- סוף זמן אכילת חמץ - 22 באפריל, יום שני - 09:53
- סוף זמן ביעור חמץ - 22 באפריל, יום שני - 11:15
- להימנע מקביעת סעודה - 22 באפריל, יום שני לאחר השעה 15:55
- הדלקת נרות יום טוב ראשון של פסח - 22 באפריל, יום שני 18:38

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. סוף זמן אכילת אפיקומן:

- חצות הלילה - 00:37
- מותר לשתות מים לאחר אכילת האפיקומן

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

לשאלות, נא לא להסס:

❖ להתקשר או לשלוח לי WhatsApp **052-603-9157**

❖ או לשלוח מייל בכל עת **haravote@gmail.com**

פסח כשר ושמח!

הרב יוסף אית

שיעורי ארבע כוסות ומצה ומרור 90 ml.

הרב יוסף אות



ארבע כוסות

עיין 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 בליל הסדר, בייחוד אם שתיית יין תגרום לנמנום ותגרע מהמצווה העיקרית של הלילה, שהיא סיפור יציאת מצרים (עיין 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) יש לאכול מצה בהסבה לצד שמאל.

שיעור זית מתוך מצת מכונה מרובעת?	חזון איש (ביצה בימינו)	תוספות (חצי ביצה בימינו)	הרמב"ם (קצת פחות משליש ביצה)
	מצה $\frac{2}{3}$	מצה $\frac{1}{3}$	מצה $\frac{1}{5}$
המנהג המקובל הוא לפי שיטת התוספות.	<ul style="list-style-type: none"> מצוות אכילת מצה - $\frac{2}{3}$ כורך $\frac{1}{3}$ (יחד עם כזית מרור על המצה – המדידה היא בעיניים) אפיקומן $\frac{1}{3}$ (יש שהחמירו לאכול $\frac{2}{3}$ זית זכר לפסח, וזית זכר למצה) 	<ul style="list-style-type: none"> מחמירים כשיטת החזון איש, דאורייתא לחומרא (שווה לשתי זיתים לפי התוספות – לברכת המוציא, ועל אכילת מצה) 	<ul style="list-style-type: none"> מחמירים כשיטת החזון איש, דאורייתא לחומרא (שווה לשתי זיתים לפי התוספות – לברכת המוציא, ועל אכילת מצה)
<p>מי שקשה לו לאכול מצה:</p> <p>יאכל במהלך כל ליל הסדר סה"כ קצת פחות מ $\frac{3}{4}$ של מצה שלימה.</p> <p>* אם קשה ניתן לפורר את המצה ואף להרטיב אותה בקצת מים כדי להקל על האכילה.</p>	<ul style="list-style-type: none"> אכילת מצה - $\frac{1}{3}$ (אם יכול לאכול $\frac{2}{3}$ תבוא עליו ברכה) כורך $\frac{1}{5}$ (כדעת הרמב"ם) אפיקומן $\frac{1}{5}$ (כדעת הרמב"ם) 		

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

The following is an English translation of the “Hebrew Pesach Guide” above.

1. Kitchen Area

- A. The kitchen is the most important place to clean. Clean well so that no chametz crumbs (even less than a k'zayit in size) remain.
- B. Dishes, shelves, and drawers that will not be used on Pesach may be sealed after you make sure there are no pieces of chametz the size of k'zayit in or on them.
- C. Toasters and mixers that won't be used for Pesach should be cleaned well and stored away.

Kashering

A concise guide for “Home Kashering”

- A. The first rule of kashering is safety! Kashering utensils involves burning hot materials and boiling water, so **please remember to be careful and take the necessary precautions!**
- B. Regarding kashering utensils, the general rule is “כבולעו, כך פולטו”, meaning that we kasher a utensil using the same level of heat with which the utensil is used to cook.
 - **Hag'ala** - immersing the utensil in boiling hot water (metal and glass utensils).
 - **Libun Kal** - applying a flame to the inside of the utensil (to kasher a frying pan for instance).
 - **Libun Chamur** – utensils used to roast Chametz without liquid (i.e. a grill plate) must be torched well until the food stuck to the utensil melts away. Usually with heat between 350-400°C.

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

- A. Before kashering, the utensils must be totally clean and dry.
- B. If the utensil was used for **cooking, serving** or **eating hot chametz**, wait twenty-four hours.
- C. After twenty-four hours have passed, the utensil should be fully immersed in a pot of continuously boiling water that has some detergent or soap added to it (to טעם the פוגם – to ruin the taste of the possible leftover food particles).
- D. A big pot or utensil does not have to all go in at the same time.
- E. The water in the pot used for kashering should be **continuously boiling while the utensils that are being kashered are immersed**.
- F. A “chametz” pot that seems too big to kasher because it will not fit into any other pot, must be filled with water until the brim with a drop of soap, and the water boiled. Once boiled, pour more boiling hot water from a kettle of boiling hot water into the pot until the water overflows onto the sides of the pot.
- 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 (a wooden or plastic handle and a metal blade, for example) is very difficult to kasher because food can get stuck where the two parts connect. It is preferable **not** to use them for Pesach, rather it is best to buy new ones. (Please call me if you would like to kasher them anyway.)

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

There are two opinions:

- A. Clean thoroughly. Some say that cleaning a glass utensil well is enough to consider it kosher for Pesach.

- B.** However, many Ahskenzim are more stringent and immerse a glass utensil in boiling water. (If putting it in boiling water might cause it shatter, it should just be clean well.)
- ✓ Keep in mind that hot glass that is cooled right away can shatter very easily. Please be careful, wear gloves if necessary, and let it cool by itself instead of cooling it with cold water.

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

- A.** Plastic containers can be kashered for Pesach. If the container was used for cold foods, simply wash it well with soap.
- B.** If it was used for hot foods, we must pour boiling water over the entire container or immerse the whole container in a pot of boiling water.

5. Frying Pans

- A.** A frying pan should be cleaned thoroughly and gone over lightly with a torch (Libun Kal, according to the rule "כך פולטו", see above, since this is how it is used all year round).
- B.** If necessary, it can be kashered through Hag'ala.
- C.** Do not kasher Teflon pans.

6. Grill Plates

- A.** Since grill plates are used with fire and a minimum amount of oil (liquids), they must be kashered with Libun Chamur (see above).
- B.** It is usually very difficult to remove chametz from a grill plate, hence it is better not to use it 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

- A. Clean well before kashering.
- B. The racks must be cleaned well with soap or a caustic type of oven cleaner.
- C. The oven pans: It is preferable to use different pans for Pesach or even aluminum disposable pans. Still, based on what we learned according to scientific research, there are certain pans that can be kashered by hag'ala (for any questions, please call me).
 - Regular electric non-self-cleaning oven: after cleaning
 - a. Turn the oven on to the highest temperature for half an hour.
 - b. The burners and grates should be thoroughly cleaned and gone over lightly with a torch or by turning the fire on for about 20 minutes, or just covered with foil.
 - For self-cleaning ovens (500 °C):
 - a. The metal racks can be put inside the oven during the cleaning.
 - b. Stove/Cooktop (burners and grates): For a self-cleaning oven the burners can be kashered simultaneously with the oven by putting the parts into the oven instead of cleaning separately.
 - Electric burners:
 - a. Clean well, dry and spill boiling water over them.

- b. Put all burners on for 20 minutes.
- **Induction stove:**
 - a. Clean well and dry.
 - b. Put an empty pot (or a pot filled with water) that has not been used for over 24 hours on top of the stove and heat the stove on the highest temperature for 30 minutes.
- D.** The knobs should be cleaned well on all ovens and stoves.

10. Microwave Oven:

- A.** Clean the microwave thoroughly and do not use for 24 hours.
- B.** Then boil a glass cup of water on the highest setting until the water boils, for about 3-4 minutes.
 - If the microwave was used in the past 24 hours put a bit of soap in the glass of water.
 - Do not attempt to cool the glass with cold water immediately after. It will shatter. Wait for it to cool down first.
- C.** The glass plate that is chametz should be replaced. Alternatively, it can be cleaned and then kashered by pouring boiling water on both sides (Hag'ala).

11. Electric / Gas Grill Barbecue

- A.** Clean thoroughly. Use a grease remover (as long as it does not ruin the barbecue).
- B.** Use a blow torch (Libun Kal) to clean the racks well (כבולעו כד פולטו).
- C.** If fire would destroy the racks, they cannot be burned. Instead, they should be replaced with new ones for Pesach.
- D.** Turn on the barbecue (to its highest heat) for 15 minutes in a closed position (Libun Chamur).

- Are there pans? If so, it depends on how they are used. If water is used, the pan should be immersed in water (Hag'ala), if not, a blow torch should be used (similar to a frying pan).

12. Dishwashers:

- A.** Do not operate the dishwasher for 24 hours. Then clean it.
- B.** Use soap and water to clean the racks, filters, sprinklers, strainers and/or trays and the inside of the door well.
- C.** Turn the dishwasher on an empty cycle (highest level) while the racks and strainers are inside.
- D.** Make sure to put a bit of soap in the main compartment as well as in the regular soap area.

13. Stainless Steel Kettle and Urn

If only used for water, clean well and dry. It is a good custom to fill it up with water and bring it to a boil.

14. Sinks:

A. China/Porcelain/Corian sinks:

- These sinks should be cleaned well. During Pesach use a sink insert or a dishpan that is placed inside the sink.
- Dishes may be placed directly in the sink (after it has been cleaned thoroughly) if in general the temperature of the water used is 45°C (113 Fahrenheit) or less. **(Keep in mind that in most cases, water that is hotter than that temperature is used to wash dishes and many times boiling hot soup or liquid is poured into the sink.)**

B. Stainless steel:

- Clean the sink thoroughly and dry it.
- Pour boiling hot water from a Pesach kettle or a non-chametz pot over **every part** of the stainless-steel sink. The poured water must touch every part of the sink including the drain and the spout of the water faucet.

C. Granite sinks

- Kasherred in the same manner as stainless-steel sinks.

15. Countertops and Workspace (after cleaning well):

A. **Granite countertops** may be kasherred using boiling water (while the water is bubbling).

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

C. **Caesar Stone (i.e Quartz)**: there are many types of Caesar Stone countertops. Some can't tolerate heat, while others can. Clean well and use soap or bleach to clean all the cracks and crevasses.

- If normally nothing hot is put on it, the counter need not be covered (but it must be cleaned well with soap).
- Many Ashkenazim cover their Caesar Stone countertop.
- According to "Tzomet" (Rav Rozen z"l), since counters are not "kli rishon" (directly cooked on) it is enough to kasher Caesar Stone by pouring boiling hot water on it from a kettle.

D. **Stainless steel**: may be kasherred using boiling water (while the water is bubbling).

16. Furniture

Sofas, couches or chairs in the dining room and living room: clean all the crevices. This is an opportunity to find all sorts of long-lost possessions! 😊

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

- ✓ **REMEMBER: Chametz in the amount of less than a k'zayit is not part of the prohibition.**
- A. Rooms into which chametz is not normally brought** need not be thoroughly cleaned, as the chance of finding a piece of chametz the size of a k'zayit (around 3 centimeters in size or a little over a square inch) is improbable. Even if such a piece is found, the amount is negligible. Chametz which is less than this size may not be eaten, of course, but it is not included in the Torah prohibition of “chametz may not be seen...”, especially if we nullified and/or sold our chametz. Usually, the only rooms that are likely to contain such big pieces of chametz are ones into which people bring sandwiches, cookies, and similar chametz products.
- B. No need to clean books that are usually not brought to the table.** If crumbs are found in our books during Pesach, we simply get rid of them and do not eat them.
- C. Clothes, bags, and purses do not need to be cleaned for chametz** unless we know that we stash chametz in our pockets and purses.
- D.** Cabinets without food need not be cleaned.
- E.** All areas that will not be used on Pesach should be cleaned well enough that big pieces of chametz will not be found there.
(Remember not to go crazy!) 😊

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

- A.** Lechatchila, only medications that appear on the Pesach medication guide should be taken.
- ✓ Usually the Kuppot Cholim put out their own “Kosher for Pesach” lists. They can be found online.
- B.** If your medication cannot be found on the “Kosher for Pesach” list (or your doctor recommends not switching medications):
- Those who are ill and must take specific medications should continue to do so, even if they do not appear in the guide, since substitutes can sometimes affect the treatment. If the medications contain flavor or if you are uncertain what to do, please contact me.
- C.** Vitamins are often made with chametz and therefore in most cases must be avoided. If taking the vitamins is doctor recommended, please contact me.

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

Toothpaste, soaps, algogel, creams, perfumes, and makeup):

Toiletries need not be kosher for Pesach since the chametz in these products is considered unfit for animal consumption.

(Many Rishonim (such as the Rashba and Rabbeinu Tam) ruled that Pesach is different from Yom Kippur, and that the body is allowed to enjoy cosmetics and ointments (such as hand cream and algogel), which might have inedible Chametz.)

Therefore, even though on Pesach one may not derive benefit from chametz, these products may be used because the chametz in them loses its chametz status even before Pesach begins.

20. Kitniyot:

A. Ashkenazim (and some Sephardim) do not eat kitniyot on Pesach.

- **Foods that are kitniyot** and are subsequently not eaten by those who keep this custom are: rice, lentils, millet, fenugreek seeds, sunflower seeds, peas, chickpeas, buckwheat (Kusemet, not to be confused with Kusmin – spelt – which is a forbidden cereal grain), 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:**
Corn flakes, corn flour, and rice cakes, for example – are also included in the custom.
 - Flaxseeds are not kitniyot, but the custom is to forbid them because they grow in pods like kitniyot.

(For a full list please see Peninei Halacha, Pesach).

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

Many poskim rule that Ashkenazim are permitted on Pesach to consume oil that was extracted from kitniyot.

- **Canola oil** and oil produced from rapeseed (liftit), are permissible for Ashkenazim on Pesach, as well as soy oil, cottonseed oil and peanut oil.
- **Peanuts**, quinoa.
- **Chocolate** that says **לאוכלי קטניות בלבד** is permitted, as long as it **DOES NOT contain visible kitniyot like rice.**
- **Puddings** that say **לאוכלי קטניות** (from Tenuva or Tara) are permitted if bought before the chag and **DO NOT contain visible kitniyot.**

- **Bamba** made from corn are kitniyot.

✓ For other questions regarding kitniyot please contact me.

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

It is permissible even lechatchila for Ashkenazim to buy a food mixture with kitniyot, provided that the amount of kitniyot is minimal and not the main ingredient.

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

- Ashkenazim who keep the custom of not eating kitniyot may store kitniyot in the house on Pesach (or in the fridge) and cook for those who do eat kitniyot. As long as there is some sort of a reminder that they are not cooking for themselves.
- No problem with utensils that have been used to cook kitniyot.
- Additionally, an Ashkenazi can feed his animal kitniyot.

E. An Ashkenazi in a Sephardi home, hotels, and restaurants:

One who is careful not to eat kitniyot may eat in a Sephardic household and use the utensils there, as long as he or she does not eat actual kitniyot. The same goes for those vacationing in hotels or eating at restaurants.

21. Tevilat Keilim

A. New pots and pans should be immersed in a kosher mikva. (Remember to take off the stickers.)

B. Regarding new kettles or urns (that are electric):

- They should be immersed in a mikva.
- If the appliance will get ruined in water, we may rely on the ruling that since it is connected to the ground (because it needs electricity to operate) it does not need to be immersed in a mikva.

22. Miscellaneous:

- A. Please remember to clean your car. ☺
- B. **Dentures** should be cleaned thoroughly before Pesach. The same goes for orthodontic retainers.

23. Ta'anit Bechorot: Monday April 22nd

Instead of fasting, a bechor (firstborn child) may choose to make a siyum on the learning of an important Torah book (see Rav Yitzchak Isaac Liebes, Shut Beit Avi, #2, siman 52 and Harav Yosef Mashash, Shut Mayim Chayim, 179).

For example (see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 172-173):

- A. **Gemara** – finishing a masechet
- B. **Mishna** – finishing a masechet (According to Rav Shlomo Zalman Auerbach in Halichot Shlomo 8:1 one may even do a siyum on Pirkei Avot.)
- C. **Tanach** – finishing a sefer (Igrot Moshe 1:157)
 - ✓ **Please do not leave this to the last second. This should not be done quickly. There is plenty of time to study properly.**
- 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 14th of Nisan (**Monday, April 22nd**) 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.

- I am available for questions. 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).

25. Bedikat Chametz (can we use a flashlight?)

✓ **Bedikat Chametz: Sunday night, April 21st after 7:40pm**

- 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 he or she owns.
- B. If bedikat chametz is performed before the 14th of Nisan at night (before Sunday night, April 21st), 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 14th of Nisan).
- D. In my opinion, performing the mitzva of **bedikat chametz with a flashlight** is more effective than using a candle since it shines more light. However, there is something very special about using a candle. Therefore, if possible, I propose to combine the two minhagim and perform the mitzva with both candle and flashlight ([see Halacha B'Daka, Vol. 2, p. 170](#)).

26. Biur Chametz: Monday morning, April 22nd by 11:23am.

27. Important Times

- **Bedikat Chametz** with a bracha April 21st, Sunday night from 19:40.
- **Mechirat Chametz** Monday morning, April 22nd.
- **Ta'anit Bechorim** Monday, April 22nd.
- **Sof zman achilat chametz** Monday, April 22nd. Chametz can be eaten until **09:53am**.
- **Sof zman Biur chametz** Monday April 22nd - Burn your chametz before **11:15am**.
- **Avoid scheduling a Seuda on Erev Pesach** after **3:55pm**.
- **Candle Lighting on Erev Pesach** is at **6:38pm**.

28. Shemura Matza

- A. For Seder night** it is required to eat Shemura Matza that has been watched from the moment of harvest (Mish'at Haketzira) in order to fulfill the mitzvah of Achilat Matzah, since today it is very easy to find this type of Shemura Matza.
- B. On the other days of Pesach**, it is permissible to eat regular kosher matzah for Pesach. Regular matzah is watched from the time the wheat was milled into flour (Shemura Mish'at Hatechina).
- C.** There is no difference today between machine-made matza and hand-made matza as long as they are well supervised. Today, many poskim prefer machine-made matza.

29. The Last Time to Eat the Afikoman

- **Midnight: 12:37am**
 - **Drinking water after the afikomen is allowed.**
- ✓ 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 mitzvah.
- ✓ If you have any questions, feel free to call, WhatsApp, SMS, or email me any time!

Chag Pesach Kasher V'sameach!

Rav Yosef Ote

Tel and WhatsApp: 052-603-9157

Email: haravote@gmail.com



Four cups, Matzah and Maror

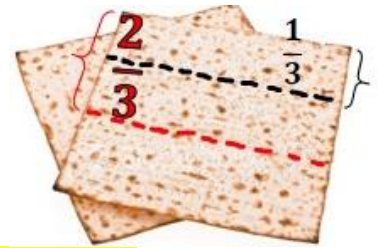
Rav Yosef Ote

	הרמב"ם (במציאות)	הגר"ח נאה	חזון איש
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).



Matzah: One must lean to the left side when eating the matzah.

How much is a zayit from a square machine-made matzah?	הרמב"ם (פחות משליש ביצה)	תוספות (חצי ביצה בימינו)	חזון איש (ביצה בימינו)
	מצה $\frac{1}{5}$	מצה $\frac{1}{3}$	מצה $\frac{2}{3}$
The accepted custom is to follow the Tosafot, BUT - we are machmir regarding the d'oraita mitzva of "achilat matzah."	<p>מצוות אכילת מצה - $\frac{2}{3}$</p> <p>• כורך $\frac{1}{3}$ (יחד עם כזית מרור על המצה – המדידה היא בעיניים) • אפיקומן $\frac{1}{3}$ (יש שהחמירו לאכול $\frac{2}{3}$ זית זכר לפסח, וזית זכר למצה)</p>		
When it is difficult to eat matzah, you can be yotzei this way: slightly less than $\frac{3}{4}$ of a whole piece of matzah in total. *If needed you can crumble the matzah into tiny pieces and even pour a small amount of water on it to make it softer.	<p>• אכילת מצה - $\frac{1}{3}$ (אם יכול לאכול $\frac{2}{3}$ תבוא עליו ברכה) • כורך $\frac{1}{5}$ (כדעת הרמב"ם) • אפיקומן $\frac{1}{5}$ (כדעת הרמב"ם)</p>		

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