

הכשרת מטבח ביתית – פסח תש"ף, שראל רוזנבלט

רוב מוחלט של דברים אפשר להגעיל בבית די בפשטות.

ראשית כל, צריך לנקוט במשנה זהירות.

הכשרת כלים נעשית ע"י חום ויש להרחיק את הילדים ולשמור היטב שלא יתקרבו.

כמו כן גם למבוגרים יש להישמר עד מאד!!

1. **הכשרת הכיריים** - כדאי לעשות את זה קודם. מה עושים? אם יש כיריים גז. מנקים היטב. מדליקים את הגז הכי חם לחצי שעה או שמכניסים את החצובות לתנור על חום גבוה לכארבעים דקות (מרגע הפעלת התנור. ואם התנור כבר רותח אפשר להסתפק בעשרים דק') רבים מהדרים לצפות את החצובות בנייר אלומיניום.
2. **סירים** -
 - א. צריך לדאוג שהסיר יהיה נקי לגמרי בלי שאריות לכלוך (ראיתי הרבה דברים בחיים שלי בעמדות של הגעלת כלים...)
 - ב. את הידיות - אם אפשר לפרק אותם בקלות ולנקות את הלכלוך שמצטבר שם הכי טוב. ואז מגעילים את הסיר בנפרד ואת הידיות בנפרד.
 - ג. אם לא, אפשר לנקות מסביב היטב בסבון והרבה מים. בדיעבד ניתן לסמוך על כך שמה שמצטבר שם נפסל מאכילת כלב.
3. **הגעלת הכלי הראשון** (וכן לשאר סירים גדולים שלא יכולים להיכנס בסיר אחר) - ממלאים מים עד הסוף ומרתיחים מים. אח"כ מוסיפים סבון (או כל חומר ניקוי אחר שפוגם את הטעם של המים – כאשר עושים את זה אין צורך לחכות 24 שעות מהשימוש האחרון בסיר). צריך לדאוג שהמים יגלשו על דפנות הסיר. איך? שמגיע לרתיחה מוסיפים סבון ובד"כ זה יגרום למים לגלוש. אם לא - מכניסים איזה סיר קטן שרתחו בו מים או שמערבבים עם תרוד ארוך (כדי לא לקבל כווייה) וכך המים גולשים - בום. כשר.
4. אחרי שעשיתם את זה, סיר קטן שיכול להיכנס לסיר גדול: כאשר המים רותחים ומבעבעים מכניסים ומוציאים ושוטפים במים קרים. סיר גדול – ראו סעיף קודם.
5. **כלל חשוב בהגעלת כלים** - בסה"כ צריך שכל חלק בכלי יהיה בתוך המים הרותחים אבל **לא צריך שזה יהיה בבת אחת** ולכן אם הכלי גדול אז אפשר להכניס חצי אחד ואח"כ את החצי השני.
6. כלל שני חשוב בהגעלת כלים – המים חייבים להיות רותחים. בין הגעלת כלים שונים יש לשים לב למצב המים ואם אכן המים נחו מרתיחתם יש לחכות עד שירתחו שוב.
7. **סכו"ם** – לנקות היטב את הסכום מכל לכלוך. להרתיח מים בסיר, לשים סבון או חומר "מפגל". כאשר המים רותחים מכניסים את הסכום ומוציאים. הכי טוב לשים את הסכום בתוך "כלי הסכום של המדיח" או בכל רשת אחרת (אפשר להשתמש ברשת של שק תפוז"א או מסננת אחרת שיש בבית) ואז עם פלאייר (או משהו כזה) מכניסים ומוציאים ושוטפים במים קרים. לפני כל נגלה כזאת צריך לדאוג שהמים חוזרים להיות רותחים.
8. **כלי זכוכית ופיירקס וכדו'** – רבים מהספרדים סוברים שהכשרתם בניקוי טוב ושטיפה בלבד (לתימנים, ש לדעת שהרב קפאח פסק שצריך הגעלה). רבים מהאשכנזים נוהגים שלא להכשיר אותם כלל. אולם יש מפוסקי אשכנז שסברו שניתן להכשיר ע"י הגעלה. למעשה, ינהג כל אחד לפי מסורת אבותיו. למי שאין מסורת ברורה בידו יכול לסמוך על הפוסקים שניתן להכשיר בהגעלה וכדלהלן:
9. **כלי פיירקס, קורל וכו' שאינם משמשים לאפיה** - במצב דיעבד שאין כלים אחרים (ולא רוצים לצאת לקנות בחוץ בגלל הקורונה) אפשר לסמוך על הפוסקים שסוברים שאפשר

להגעיל אותם. את הכלים האלו מכניסים ומוציאים מהמים הרתחים שלוש פעמים. **ולא לשים במים קרים** כי זה יתפוצץ לכם...

10. **תבניות פיירקס שמשמשות בד"כ לאפיה** (ללא נוזלים כגון צליית בשר, אפיית עוגות וכדו') – לכתחילה אין להכשיר אותם לפסח כיוון שזקוקות לליבון חמור ואין זה אפשרי.
11. **תנור** - לנקות מכתמים קשים ולחמם על החום הגבוה ביותר לארבעים דקות. בתנורים עם תכנית לניקוי עצמי (פרוליטי): זאת האפשרות הטובה ביותר.
12. **רשתות של התנור** - מספיק "ליבון קל" ולכן לנקות היטב ולשים בתנור על החום הכי גבוה למשך כארבעים דקות.
13. **תבניות של התנור** – לכתחילה הן זקוקות לליבון חמור. וכיוון שיתקלקלו בליבון חמור אין להכשיר אותן לפסח.
14. **מחבתות טפלון** (וכן סיר של ג'חנון, קוגל וכדו') - כיון שהרבה פעמים עושים עליהם חמץ בלי נוזלים (מלאווח, פנקייק וכו') אז המחבת צריכה ליבון חמור וכיוון שזה יהרוס את המחבת למעשה לא מכשירים את המחבת לפסח. (במידה ואין כל פתרון אחר ונתקעים בלי מחבתות לפסח, הרב מלמד בפניני הלכה סומך ב"שעת הדחק" על הסוברים שמספיק ליבון קל, והיינו ע"י חימומה על האש במשך רבע שעה. על הידית לאחר ניקיון יסודי גם בחריצים יש לערות מים רותחים).
15. **קומקום ומיחם** – נוהגים להכשיר ע"י ניקוי מאבנית + מילוי מים עד הסוף והרתחה ועירוי דרך הברז של המיחם / הפיה של הקומקום. במידה ואתם מחממים אוכל חמץ במהלך השנה על המיחם הוא צריך הכשרה רצינית יותר (נא להתקשר – 0506335544).
16. **פלטת** – יש לנקות היטב ולחמם לשעה וכן לעטוף היטב עם נייר כסף.
17. **שיש** – יש לנקות את השיש היטב ולשפוך מים רותחים מהקומקום. 1. יש לשפוך את המים מיד שהם רותחים. 2. יש לשפוך על השיש כאשר הוא יבש. 3. לכן בפועל אחרי שנגמרים המים כדאי לגרוף את המים לכיור ואח"כ להמשיך עם הכשרת השיש. **רבים מהדרים** ובנוסף לכך גם מכסים את השיש בשעוונות, ניילון או נייר אלומיניום.
18. **מנגל גז** – צריך ליבון חמור. לכתחילה היה ראוי ע"י 'ברנר' בהכשרת כלים המרכזית של המועצה הדתית. כאשר אי אפשר (או במציאות ימינו שלא רוצים לצאת עבור זה מהבית), ניתן להכשיר את המנגל בבית במידה והמנגל יכול להגיע לחום של כ-350 מעלות. לפני כן יש לנקות את המנגל מלכלוכים גסים שדבוקים בו ולהדליק אותו בעוצמה הגבוהה ביותר עד שמגיע למידת החום הנ"ל.
19. **מיקרוגל** – את הצלחת של המיקרוגל יש להכשיר בהגעלה כמו כלי פיירקס אחרים (כנ"ל). ולספרדים יכולים להסתפק בניקוי יסודי). מנקים היטב את דפנות המיקרוגל. מניחים צלוחית עם מים וסבון ומחממים לכעשר דקות. במהלך הפסח יש להקפיד לחמם מאכלים רק עם כיסוי.
20. **מדיח כלים** – יש לנקות את המסננת ולהפעיל את המדיח בתכנית עם החום הגבוה ביותר עם טבליה לניקוי.
21. **בלנדר** – שנועד לחיתוך מאכלים. יש להגעיל את החלקים השונים. אם יש חריצים יש לנקות שם היטב. אם ישנם מקומות שאי אפשר להגיע עם סקוצ' יש להשרות במים וסבון כדי לפגום את האוכל שיש שם מאכילת כלב.
22. **מיקסר** – הבעיה העיקרית במיקסר בימינו נמצאת בגוף המיקסר, שכן הוא מתמלא בפירורים של קמח ובצק שיכולים להיכנס בחריצים שונים וליפול חזרה לתערובת בפסח וקשה לנקותם לפסח. ולכן עדיף שלא להשתמש במיקסר. כאשר יש צורך גדול, יש לנקות היטב את אותם חריצים ואף לסתום אותם במידת האפשר. את הקערות ואת המערבל יש להגעיל.
23. **כלי חרס ופורצלן** – אם השתמשו בהם לאוכל חם אי אפשר להכשיר אותם לפסח. אם השתמשו רק בצונן יש לשטוף היטב.
24. **כלי אימייל ופלסטיק** – יש להגעיל (אא"כ בפלסטיק יש חריצים משמעותיים).