



La guida di Pessach

Pessach 5779 - 2019

B.H. Milano, Aprile 2019

Cari amici.

La festività di Pessach viene articolata come la più rigorosa e non solo simbolicamente. Tale considerazione viene attribuita in particolar modo alle preparazioni prefestive e alle numerose norme ed usanze legate ad esse.

Con il presente opuscolo, troverete una raccolta di alcune regole fondamentali ed attuali, nella speranza che sia un'iniziativa gradita ed utile.

È sottinteso, che le norme della Halachà e delle usanze riportate qui, sono generali e riguardano situazioni e condizioni regolari, mentre nelle situazioni o nelle condizioni particolari, è necessario consultarsi con il Rabbino per il caso specifico e per la relativa soluzione.

Per ogni eventuale domanda e chiarimento, resto sempre a Vostra piena disposizione nei seguenti recapiti:

Ufficio: 02.4151660

Mobile: 338.1206065

Casa: 02.4159752

Mail: ysimantov@hotmail.com

Con l'augurio di Chag Kasher ve'Samèach

Rav Yacov Siman Tov

Attenzione:
Questo opuscolo va
tenuto per la Ghenizà

Il Talmùd Torà ringrazia il Sig. Efri Levy & famiglia, per la consueta gentile offerta delle pile per la ricerca del Chamètz in memoria del caro zio Dani Levy Azizoff z.l..

Pulizia e Kasherizzazione

Uno degli elementi principali della preparazione di Pessach, è senz'altro la pulizia e la Kasherizzazione dei vari utensili ed elettrodomestici al fine di poterli utilizzare durante Pessach.

1. La norma Halachica preliminare è **“come ha assorbito, così lo distoglie”**. In base a tale regola si fa più facile la distinzione tra la pulizia, la kasherizzazione ed i vari suoi livelli.
2. La pulizia obbligatoria si effettua nei locali dove si ha la certezza che contengano chamètz oppure che di abitudine e di routine il chamètz viene introdotto in essi. Si usa comunque pulire attentamente anche le zone dove si ha la certezza che il chamètz non si è mai introdotto.
3. Di norma, i luoghi che hanno il contatto con il chamètz freddo ed asciutto (come dispense, vani, depositi ecc.), non necessitano alcuna kasherizzazione oltre ad una accurata pulizia. Alcuni usano comunque coprire scaffali e mensole per l'uso pasquale.
4. **Frigorifero e congelatore** » (contatto con chamètz freddo):
Pulizia accurata compreso mensole, binari e guarnizioni. Bisogna prestare attenzione allo svuotamento e alla pulizia del contenitore di scarico liquidi sul retro (se accessibile).
5. **Piano di lavoro** » (contatto con il chamètz versato caldo):
Dopo una pulizia del piano stesso, degli angoli ed eventuali guarnizioni, si versa acqua appena bollita direttamente dal bollitore su tutte le superfici, seguita da acqua fredda per rimuovere l'acqua della kasherizzazione.
Per i piani di lavoro di legno, con graffi profondi, spacchi ecc., la kasherizzazione non è applicabile, e quindi si usa coprire tali piani per tutto il periodo pasquale.
6. **Lavabo** » (contatto con il chamètz versato caldo):
Dopo la pulizia, si versa acqua bollente direttamente dal bollitore su tutte le superfici (orizzontali e verticali) con particolare attenzione al punto di scarico, seguito dal versamento di acqua fredda.
7. **Piano di cottura** » (contatto con il chamètz versato caldo):
Data la difficoltà tecnica di eseguire una kasherizzazione completa, si usa coprire la base del piano con qualche strato di carta di alluminio per tutto il periodo pasquale.
8. **Griglie delle piastre** » (contatto con il chamètz versato caldo e a fuoco vivo):
Dopo la pulizia ed il non utilizzo per 24 ore, si procede con la kasherizzazione a fuoco vivo appoggiando le griglie sulla base, accendendo il fuoco per qualche minuto e coprirlo con una piastra di metallo o pietra, per far di d'espandere il fuoco su tutti i rami della griglia.
9. **Piastre elettriche e gas** » (contatto con il chamètz versato caldo e a fuoco vivo):
Tenere acceso per qualche minuto (anche contemporaneamente con la kasherizzazione delle griglie) per eliminare ogni residuo versato.
10. **Forno** » (contatto con il chamètz caldo):
Si lascia fuori uso per 24 ore, quindi si prosegue con una pulizia accurata di tutti i componenti (compreso sportello, binari, ventola, guarnizioni ecc.) e per la kasherizzazione si lascia acceso a vuoto sulla temperatura massima per circa un'ora (per i forni dotati del sistema autopulente, tale funzione va attivata per 2-3 volte consecutive).
11. **Griglia del forno** » (contatto con il chamètz caldo):
Se di uso abituale gli alimenti non vengono appoggiati direttamente sulla griglia (rete appoggi teglie), il procedimento della kasherizzazione è uguale al forno stesso (anche contemporaneamente).
Se di uso frequente gli alimenti vengono appoggiati direttamente sulla griglia, la stessa va sostituita per il periodo pasquale.

12. **Teglie del forno** » (contatto con il chamètz caldo):
Avendo il contatto diretto con il chamètz caldo e non sempre liquido, (infornate varie), la kasherizzazione non è applicabile, quindi vanno sostituite per il periodo pasquale.
13. **Microonde** » (contatto con il chamètz caldo):
Dopo 24 ore di non utilizzo ed una pulizia accurata di tutti i componenti, si fa bollire ed evaporare un contenitore (preferibilmente di vetro) di acqua.
14. **Lavastoviglie** » (contatto con il chamètz caldo):
Non si usa per 24 ore, si smonta il filtro di scarico e si esegue una pulizia accurata di tutti i componenti, quindi viene messa in funzione per 1-2 volte a temperatura massima e a vuoto con il detersivo adatto alla pulizia della macchina. In fine si effettua la kasherizzazione, mettendo in funzione nuovamente a temperatura massima e a vuoto (senza il detersivo) per ancora 1-2 volte.
15. **Cestelli lavastoviglie** » (contatto con il chamètz caldo):
In quanto si graffiano nell'uso quotidiano, vanno sostituiti per il periodo pasquale.
16. **Elettrodomestici casalinghi** »
Il motore va pulito accuratamente (se i residui possono penetrare, è necessario smontare tali componenti per effettuare la pulizia). Mentre per i contenitori, se di metallo, si esegue la "hagh'ala" - l'immersione nell'acqua in stato di ribollimento seguito da una sciacquata fredda. Se invece di plastica vanno sostituiti per il periodo pasquale.
17. **Plata di Shabbàt** » (contatto con il chamètz caldo):
Dopo la pulizia, si versa acqua bollente direttamente dal bollitore su tutta la superficie.
18. **Pentole, coperchi e posate** » (contatto con il chamètz caldo):
Dopo 24 ore di non utilizzo, le maniglie vanno smontate, quindi si procede con la pulizia e lo sgrassamento completo, poi si esegue la "Hag'alà" - vedi quanto sopra.
Si fa attenzione per le pentole di teflon, in quanto se graffiate, vanno sostituite.
19. **Porcellana** »
Vanno sostituite in quanto il materiale non è adatto alla kasherizzazione.
20. **Vetro e cristallo** » (contatto con il chamètz caldo o freddo):
In quanto tendenzialmente non assorbe, si immerge nell'acqua fredda che va cambiata ogni 24 ore, per un totale di 72 ore.
21. **Ceramica e legno** » (contatto con il chamètz caldo o freddo):
Materiali non adatti alla kasherizzazione. Quindi vanno sostituiti per il periodo pasquale.
22. **Plastica** » (contatto con il chamètz caldo o freddo):
Essendo un materiale che si graffia nell'uso quotidiano, va sostituito per il periodo pasquale.
23. **Argenteria varia** » (contatto con il chamètz freddo):
È sufficiente una pulizia accurata. (nel caso avesse avuto il contatto con il chamètz a temperatura alta, si procede con la "Hag'alà" come sopra.

La vendita del chamètz

24. Per chi possiede alimenti chamètz che non si possono eliminare (di grande quantità o di valore), per i prodotti sui quali sorge un dubbio se contengono chamètz o meno, e per chi non ha provveduto alle pulizie dei luoghi di pertinenza e non intende comunque accedere nel periodo pasquale (seconda casa ecc.), la Halachà propone la soluzione della vendita del chamètz ad un non ebreo.
25. I luoghi dove viene depositato il chamètz da vendere (vani, dispense, sgabuzzini ecc.), vengono chiusi ed evidentemente segnalati.
26. Tali luoghi vengono affittati all'acquirente non ebreo e quindi gli si concede il permesso di accesso in ogni momento durante Pessach, mentre è vietato l'accesso agli altri.

27. Essendo una vendita reale, il procedimento implica varie norme di Halachà, pertanto viene lasciata al Rabbino una delega per il provvedimento di tutta la procedura dell'affitto dei luoghi e della vendita degli alimenti.
28. La delega va compilata in tutte le sue parti entro la vigilia di Pessach prima dell'ora in cui vige il divieto di chamètz, e deve comprendere il nome del proprietario e l'indirizzo dei luoghi interessati.

La ricerca del chamètz

29. Il giovedì 18.04.2019, la sera della vigilia di Pessach (dopo le ore 20.50), si effettua la ricerca per accertare che tutti i luoghi di appartenenza (casa, ufficio, box, auto ecc.) siano privi di chamètz.
30. La ricerca va eseguita mediante una candela con uno stoppino solo, oppure, con una torca elettrica, per migliorare la visibilità nei luoghi più ombreggiati.
31. Si recita la Berachà prima dell'avvio della ricerca.
32. Per i luoghi grandi, la ricerca può essere effettuata contemporaneamente da più persone maggiorenni (Bar/Bat Mitzvà) dividendo il luogo tra di loro. In tal caso, la Berachà viene recitata da uno dei ricercatori in presenza degli altri.
33. Essendo certi che i luoghi da controllare siano già privi di chamètz, si usa nascondere alcuni pezzi di chamètz (10) prima della ricerca.
34. I pezzi suddetti non vanno nascosti dai ricercatori, e per evitare perdita di briciole devono essere avvolte prima con la carta o con una pellicola di plastica (non è raccomandato l'uso della carta stagnola, in quanto al momento dell'eliminazione non si brucia).
35. Al termine della ricerca si dichiara l'annullamento di ogni tipo di chamètz non trovato ed i pezzi ritrovati vanno tenuti in un luogo separato e lontano dalla portata di bambini e animali.

Venerdì 19.04.2019 - la vigilia di Pessach

36. La vigilia di Pessach, è il giorno del digiuno dei primogeniti. Il quale inizia all'alba (ore 04.55) fino al Kiddùsh del Seder (dopo le ore 20.51).
37. Alcuni usano che il padre digiuna per conto del proprio figlio primogenito ancora minorenne.
38. Un'usanza molto diffusa è, esentarsi dal digiuno partecipando ad una Seudàt Mitzvà, come Siyùm Massechet (un ciclo di studio portato a termine).
39. I primogeniti partecipanti alla Seudàt Mitzvà, usano comunque non mangiare più chamètz.
40. È permesso mangiare chamètz entro le ore 10.15, mentre il termine per l'eliminazione e per provvedere alla vendita del chamètz residuo, è alle ore 11.35, entro la quale viene dichiarato l'annullamento di tutto il chamètz, trovato e non trovato.
41. Come di consuetudine, viene lasciato un apposito contenitore per bruciare il chamètz, presso il cortile Noam entro le ore 11.30.
42. Durante il giorno della vigilia non è permesso mangiare alcun componente del piatto del Seder.

I giorni del Chag

43. La Berachà di "She'hecheyànu" va recitata nell'accensione delle prime due sere.
44. L'accensione delle candele della seconda sera deve essere dopo l'orario dell'uscita Shabbàt (21.00).
45. Nell'accensione delle candele e nel Kiddùsh delle ultime due sere, non si recita la Berachà di "She'hecheyànu".
46. Il sabato 27.04.2019, l'ultimo giorno di Pessach, è vietata ogni riorganizzazione degli utensili di Pessach fino all'uscita del Chag - ore 21.11.
47. Inoltre, i depositi del chamètz venduto al non ebreo prima di Pessach, vanno riaperti circa un'ora dopo l'uscita del Chag, per permettere al Rabbino di riacquistarlo dall'acquirente.