



Eliyahu BaYona
Director

PREPARATIVOS PESAJ

Por: Eliyahu BaYonah
Director Shalom Haverim Org
New York

PESAJ - פסח

- Kasherizar la Casa y la Cocina
- Bedikat Jametz

Antes de proceder al Bedikat Jametz –limpieza del Jametz-, se debe proceder primero a la limpieza de la Casa y por supuesto a la Cocina que es el lugar primario donde una casa adquiere, por el uso a diario de alimentos, el caracter de No Apta para Pesaj, ya que se han preparado alimentos leudados y la levadura es prohibida para Pesaj.

Entonces, es necesario hacerle una rigurosa limpieza y dejarla lista para los siete días de la Fiesta o Yom Tov.

PESAJ - נוסף

- De manera que todo lo ha estado en contacto con el Jametz, debe tratarse adecuadamente para darles el estado de Kasher.
- Por eso, se debe estar seguro que no se halle una pizca de Jametz o pedacito pequeño de pan o galleta, guardado en alguno de los closets o armarios.
- Una mujer bajo stress no debe hacer mas de lo que la Halajá le requiere, dicen nuestros Rabinos.
- Lo anterior aplica a circunstancias especiales en donde la mujer se desarrolla o es compatible con su ambiente.

PESAJ - פסח

- Por eso, cuando se trata de aspectos relacionados con 'Avodat Hashem' –labores para Hashem-, que van mucho mas allá de la mira de la Halajá, nuestros Rabinos se basan en el dictado, "רַחֲמָנָא לִיבָא בַעֵי", *Rajmaná liba ba'ei — Hashem desea la sinceridad del corazón.*
- *Lo que van a ver nuestros hijos es lo que los marcará para siempre. Si ven a su madre con la sinceridad del corazón cumpliendo una mitzvá, entonces eso producirá en ellos "yirat hashámayim – Temor del Cielo-.*
- *Contrario se ve a aquellos que evitan limpiar el Jametz y prefieren irse a un hotel.*

PESAJ - נופ

- Cual es la implicación de no tener Jametz durante esos siete días?
- *El lograr adquirir el balance de comportarnos como verdaderos seres humanos el resto del año al sacrificar nuestro cuerpo de lo que contamina el alma y elevar nuestra alma para rendir mejor como seres humanos.*
- *Esa es la Gracia que adquirimos al celebrar Shabat que es una remembranza de la Salida de Egipto.*
- *De la misma manera, esos siete días nos dan la fuerza para mejorar nuestro carácter físico, al haber estado expuesto el cuerpo al lenguaje del alma.*

PESAJ - פסח

- Eso es lo que conocemos como 'Mesirat Nefesh' –Auto sacrificio- para apegarnos mas a la Torá.
- Y pueda parecer molesto el privar a nuestros niños de los placeres físicos de la comida leudada, pero estamos construyendo un mejor futuro para ellos.
- Porque todo lo que estamos haciendo, lo hacemos en aras de 'Ribonó Shel Olam' – el Amo del Universo-.
- Teniendo esto en mente procedemos entonces a elegir los utensilios que vamos a usar para Pesaj y darles el tratamiento de limpieza especial que necesitan.

PESAJ - נוסף

- Al utilizar una vasija grande que servirá para Kasherizar el resto de utensilios, debemos asegurarnos primero que dicha vasija ha sido previamente kasherizada, hervida con agua de manera que pueda servir de recipiente con agua hervida para kasherizar el resto de elementos.
- Cuando se ha asegurado de kasherizar un utensilio, se procede a colocarlo sobre una parrilla libre de Jametz, que a su vez se puede colocar sobre un pedazo de papel aluminio.

HAVERIM

Judaismo Ortodoxo Moderno

PESAJ - נִסּוּף

- Los countertops o mostradores en la cocina después de haberse limpiado y kasherizado con agua caliente se deben cubrir preferiblemente con papel aluminio para así usarlos sin problema durante los días de Pesaj.
- Ya sean estos fabricados de mármol, granito, metal o madera.
- En el caso de los hornos de cocina, estos deben ser limpiados previamente de todo Jametz y luego se procede a limpiarlos con limpiadores de soda caustica.
- Las parrillas, asimismo, deben ser limpiadas de la misma manera.

PESAJ - נוסף

- No debe olvidarse limpiar las perillas o los pomos que sirven para graduar el fuego o la temperatura.
- Una limpieza rigurosa también se sugiere para las rejillas de metal en donde se colocan las vasijas, así como para los quemadores de la estufa, y también para la bandeja que recibe las grasas y los residuos.
- Esta bandeja, una vez limpia, debe cubrirse con papel aluminio.
- Si durante Pesaj cualquier alimento entra en contacto con los quemadores o la bandeja, la comida debe ser descartada.

PESAJ - נוסף

- Los sink o fregadores de la cocina de acero inoxidable o granito deben ser kasherizados. Los de porcelana o Corian no deben ser kasherizados.
- Si se va a limpiar debajo del fregadero con amoníaco o bleach –blanqueador o cloro- se debe asegurar de no mezclarlos ya que su combinación produce un gas de cloro mortal.
- Se deben también kasherizar las llaves o manijas del agua en el fregadero.

HAVERING

Judaísmo Ortodoxo Moderno

PESAJ - נוסף

- Los elementos que se pretenden kasherizar se deben limpiar primero y dejar al menos 24 horas para la hagalá.
- Al sumergirlos, se deben dejar al menos entre 15 a 30 segundos dentro del agua hirviendo.
- Aunque no se exige sobre el plástico, si se recomienda sobre todo con las espátulas hechas para resistir altas temperaturas.
- Las cucharas de madera deben ser kasherizadas mediante hagalá –agua hervida-.

HAVERIM

Judaísmo Ortodoxo Moderno

PESAJ - נוס

- A veces, platos y cubiertos se convierten no-kosher través de accidentes todos los días inadvertidamente.
- Lo mismo ocurre con los cuchillos. Se ahorra tiempo si se hacen haciendo un montón a la vez.
- Los Cuchillos pueden casherizados a través de hag'alah, como con otros cubiertos, pero también se pueden casherizar de otra manera, por **ne'itzah**, bajo ciertas condiciones. Literalmente, ne'itzah significa "empujar". Usted empuja el cuchillo en cuestión en el suelo 10 veces, en 10 puntos diferentes (uno al lado del otro es aceptable). Si usted vive en un apartamento, una maceta llena de suciedad es aceptable también.

PESAJ - נוסף

- La idea es que la suciedad limpie eficazmente el cuchillo, y no será necesario hag'alah.
- Ne'itzah es un procedimiento especial que se utiliza cuando un cuchillo de cuchilla muy afilada se vuelve no-kosher en algunas circunstancias especificadas:
 - Si utiliza un cuchillo de lácteos para cortar carne fría o ligeramente caliente;
 - Si desea utilizar un cuchillo de carne para cortar pan parevé para una comida de productos lácteos;
 - Si sólo tiene un cuchillo no-kosher a la mano. Utilice ne'itzah para que pueda utilizarlo temporalmente;

PESAJ - נוסף

- Si, al cortar las verduras, sin darse cuenta, corta un gusano.
- Lo que las circunstancias que precedieron tienen en común es que los alimentos son fríos, o al menos por debajo de “*bo yad soledet*” [“cuando la mano se encoge por ella” a causa del calor - el punto en que la ley judía considera un líquido caliente].
- Los Cuchillos que se utilizan para el corte de la carne caliente, como aquellos que son parte de un juego de cubiertos, todavía necesitan ser casherizados a través hirviendo, hag'alah.

PESAJ - נוסף

- Un cuchillo de sierra, sin embargo, a causa de sus rincones, necesita el mayor calor de *libún* para kasherizar; es decir, el cuchillo tiene que ser calentado con un soplete hasta que esté bien caliente.
- Puede que tenga que obtener un nuevo juego de cuchillos. Muchos cuchillos grandes de cocina han atornillado mangos de plástico o de madera; pocos son una pieza continua, y existe la posibilidad real de que los alimentos no-kosher puedan quedarse atrapados entre las diversas grietas.

PESAJ - נִסּוּף

- Los gabinetes deben ser limpiados de todo Jametz. Después de haberse limpiado requieren Bedikat que debe hacerse en la noche antes de Pesaj.
- Los refrigeradores también deben limpiarse y sus bandejas cubrirse con papel aluminio.
- Las mesas para comer deben ser limpiadas. Aquellas que se pueden adicionar partes para hacerlas mas grandes, deben ser limpiadas rigurosamente en las juntas. Luego se cubren con un plástico bien fuerte.
- Las dishwasher –lavavajillas- por tener enamel –esmalte- y elementos de plástico no se kasherizan.

PESAJ - נוסף

- Los productos que no están casherizados para Pesaj deben ser guardados en un lugar inaccesible en Pesaj.
- Ellos deben estar guardados y asegurados y deben ser ocultados.
- Un armario con vajillas de porcelana con copas de Kidush de plata y bandejas también debe ser bloqueado o asegurado con cinta adhesiva.
- Los muebles de cocina con platos de jametz se deben sellar con cinta adhesiva. Algunos aconsejan que sean etiquetados "jametz".
- Las sillas para bebé también se deben limpiar.

PESAJ - נוסף

- Cómo se hace la hagaláh:
- [?] El utensilio debe primero limpiarse de cualquier materia extraña. Cualquier óxido debe ser removido, excepto el óxido que no es más que un cambio de color.
- [?] Todas las grietas se limpian de cualquier materia extraña.
- [?] Uno espera 24 horas después del último uso antes kasherizar un utensilio con hagaláh.
- [?] Después de que el utensilio se ha limpiado y han transcurrido 24 horas, uno llena una olla con agua y lleva a ebullición (el proceso puede ser acelerado por llenar la olla kasherizadora con agua caliente del grifo * y luego llevarlo a ebullición).

PESAJ - נוסף

- [?] Ya hemos señalado que cuando se kasheriza para Pesaj, es costumbre casherizar la olla kasherizadora de jametz antes de que se utilice para kasherizar. Si se utiliza una olla de Pesaj para kasherizar, es costumbre casherizar la olla después antes de usarla para alimentos de Pesaj. Es una inversión que vale la pena, comprar un pote grande de bajo costo que se utilizará cada año exclusivamente para kasherizar.
- [?] Si una olla jametz está siendo casherizada para su uso como una olla kasherizadora, no debería ser usada durante las últimas 24 horas.

PESAJ - נוס

- [?] El agua debe mantenerse a ebullición durante todo el proceso hagaláh.
- [?] Hagaláh puede hacerse sólo en el agua, no otros líquidos.
- [?] El utensilio debe estar seco antes de colocarlo en el agua hirviendo.
- [?] todas las superficies del utensilio deben entrar en contacto directo con el agua de ebullición (pero no necesariamente en el mismo tiempo).
- [?] Si el utensilio es demasiado grande para sumergir en el agua de una vez, se puede insertar una mitad del utensilio, retírelo, y luego inserte la otra mitad.

PESAJ - נוסף

- [?] Cuando kasherice muchos utensilios, uno debe esperar hasta que el agua vuelva a hervir antes de agregar utensilios adicionales a la olla kasherizadora.
- [?] Se debe tener el utensilio en el agua hirviendo durante un momento -15 – 30 seg.- y luego retírela de inmediato.
- [?] Inmediatamente después de kasherizar, el utensilio se enjuaga con agua fría.
- *. Se debe utilizar agua de un grifo de agua caliente que no se utilizó durante 24 horas.

HAVERIM

Judaísmo Ortodoxo Moderno

PESAJ - נוסף

- [?] Cuando kasheriza unos objetos pequeños (por ejemplo, platos y cubiertos), pueden ser casherizados en una olla pequeña con un mango. Después de kasherizar, se quita la olla del fuego, vierte el agua caliente, y llena la olla con agua fría.
- [?] Como alternativa, se puede colocar muchos utensilios en una cesta y bajar la cesta en una ebullición maceta kasherizadora más grande; después que kasherizar se haya completado, se quita la canasta y enjuague la cesta con los utensilios en agua fría. Utensilios de cocina, por ejemplo, bandejas copas de Kidush, no deben ser apilados en la cesta una encima de la otra, ya que su peso puede evitar que el agua llegue a todas las superficies.

PESAJ - נוסף

- [?] El que kasheriza un juego de cubiertos en una cesta puede poner todos los platos y cubiertos en la cesta antes de ponerlo en el agua hirviendo, y luego agitar la cesta mientras los cubiertos están sumergidos.
- [?] Un mango de la olla también debe ser casherizado, ya sea sumergiendo todo el bote con su mango en el agua hirviendo o por inmersión de la olla y luego el mango. Incluso un mango de plástico debe casherizado. Hay que limpiar a fondo las grietas entre el utensilio y el asa. Si el mango es fácilmente desmontable, es preferible retirar el mango y limpiar todas las grietas y ranuras.

PESAJ - נוס

- [?] Una olla grande cubierta se puede sumergir parte por parte, siempre que cada parte de la cubierta, incluso el centro, se encuentra inmerso en última instancia en el agua hirviendo.
- [?] Una olla grande también puede ser casherizada llenando el bote hasta el borde con agua y llevar el agua a ebullición. Una piedra caliente o ladrillo se pone luego en el bote mientras el agua está hirviendo para hacer que el agua hierva y fluya sobre el borde y casherizar olla.
- [?] Se acostumbra a enjuagar el utensilio en agua fría inmediatamente después de la hagaláh. Si el utensilio no se enjuagó después, la hagaláh es sin embargo válida.

PESAJ - נִּסְג

- [?] Una colección de una variedad de cucharas *non Bnei-Yoman*, cuchillos, y horquillas, un poco de carne, algunos productos lácteos, y algunos parvé, pueden ser casherizados juntos, ya sea en una carne o un pote de productos lácteos si es *non ben-yomo* –*no ha pasado las 24 horas*.
- [?] Aunque uno no puede kasherizar utensilios para cambiarlos de carne para el uso con productos lácteos, o al revés, cuando kasheriza un utensilio para Pesaj, se puede cambiar de un uso a otro, ya que no era el objetivo principal de la kasherización. *Mishná Berurá.



Eliyahu BaYona
Director

Fuentes: Torah, Talmud, Jewish Concepts, Wikipedia, Kabbalah Online, Zohar, Rambán, Rashí, Maimonides, Bereshit con Rashí, El Jumash.

Derechos Reservados Shalom Haverim Org

<http://www.shalomhaverim.org>

Director: -

ELIYAHU BAYONA BEN YOSEF

9 de Nisán 5775– 29 de Marzo, 2015- Monsey New York

Judaismo Ortodoxo Moderno