



חשמונאים (שעון חורף)

כניסת השבת: 17:32

יציאת השבת: 18:30

שבת קודש ויקרא מפטירים

"עם זו יצרת לי תהילתי יספרו"
(ישעיה מג' – כא')



פרסומים תורניים
בהלכה, הגות, אגדה ופרשת שבוע
ע"ש ששון בן שמחה לבית בוחניק ז"ל

מהלכות הגעלת כלים עפ"י שו"ע או"ז ופוסקים אזורנים

ס"רים - יש לשוטפם היטב ולהסיר את הלכלוך הדבוק בהם, ולהגיעלם בכלי ראשון. בסיר לחץ יש להגיעל גם את הגומי האוטם. סירים גדולים שלא ניתן להגיעלם בתוך סיר אחר, יש להרתיח בתוכם מים, ובשעת ההרתחה לזרוק לתוכם ברזל מלובן, שיגרום למים לגלוש אל מחוץ לדפנות הכלי.

צלחות כוסות, סכו"ם - יש לנקותם היטב ולהגיעלם בכלי ראשון או לערות עליהם מים חמים מכלי ראשון בהתאם לאופן הבליעה.

מטבחית בשר - מטחנה ידנית - את גוף המטחנה שדרכו מכניסים את הבשר וכן את הציר המוביל את הבשר יש להגיעל בכלי ראשון, ואת החלק המנוקב דרכו עובר הבשר הטחון יש לחרוך באש ויש נוהגים להגיעלו בכלי ראשון.

מטחנה חשמלית - בדרך כלל ראש המטחנה (החלק אשר בו מניחים את הבשר ובו נמצאים החלקים הטוחנים) ניתן לפירוק, יש להפריד את ראש המטחנה מהבסיס, לנקות היטב את הבסיס ולהגיעלו בכלי ראשון.

מיקום - מיחם הוא כלי בעל יכולת קיבול גדולה המשמש להרתחת מים לשבת, לאירועים וכדומה. כלי זה בדרך כלל ולפי רוב שימושו אינו בולע חמץ היות ומניחים בו מים בלבד, לכן מעיקר הדין מספיק לנקותו היטב. עם כל זאת מהיות טוב כדאי להגיעלו על ידי הסרת האבן שבו בעזרת חומרים ממיסי אבן, הרתחת מים כשהוא מלא על גדותיו והכנסת ברזל לווהט וכדומה שיגרום למים לגלוש החוצה.

אם משתמשים במכסה המיחם לחימום פיתות בורקס וכדומה ללא שימוש בבידוד ממשי, יש ללבנו, ואם יש חשש שיתעוות, יש להחליפו או להשתמש בכיסוי זמני.

הערה: מאכן שחשוב במשך השנה לא להניח על המכסה חמץ ללא בידוד ממשי. כלי פיירקס ודורלקס - לגבי הספרדים דינם ככלי זכוכית, למרות שמשתמשים בהם לבישול על גבי האש, בכלים אלו יש מהאשכנזים נוהגים להקל להגיעלם בכלי ראשון, זאת היות והם עוברים תהליכי חיסום והקשיה מיוחדים.

כלי פורצלן - כלים אלו עשויים מחרס, ומצופים בזכוכית, דינם ככלי חרס.

כלי אמיל - כלים מפח מצופה באמייל יש לנקותם היטב ולהגיעלם בכלי ראשון, מנהג טוב להגיעלם על ידי הכנסתם והוצאתם שלוש פעמים אחת אחרי השניה.

שיניים תותבות - די בשטיפתם וצחצוחם שאין אוכלים בחום שיד סולדת בו.

מדיח כלים - מדיח כלים חשמלי הפועל כך: הכלים מוכנסים למדיח כשהם מונחים בתוך מגשים או סלסלות, ואז מוזרמים מים חמים עם מי סבון, המסירים מהכלים את הלכלוך, ואחריהם מוזרמים מים נקיים השוטפים את הכלים משאריות הסבון. דעות שונות יש בין הפוסקים השונים ולעיתים השוני נובע מדרכי פעולה שונים של המדיחים. יש המתירים להגיעלו על ידי שטיפה בלבד, מפני שבעת הדחת הכלים משתמשים בסבון הנותן טעם לפגם. ויש מחמירים ומגיעלים באותו אופן, אך מחליפים את המגשים באחרים המיועדים לפסח להלכה ניתן לנהוג כדעה הראשונה.

כלי חרס - כלי חרס שהשתמשו בהם בצונן הגעלתם על ידי שרייתם במים שלוש ימים מלאים והחלפת המים כל 24 שעות. אם השתמשו בו בחמים, לא ניתן להגיעלו. (יש מצבים שאפשר להגיעל כלי חרס, לכן הרוצה להגיעל כלי חרס, יעשה שאלת רב).

אמרי בינה - מאמרי זוז"ל בשבוע המידות הטובות

לדעת בעל ה"אורחות צדיקים" שלושים דברים שעל האדם לזכור בכל יום פעמיים, ולהכניסם בעמקי הלב, כדי שעבודתו תהיה מקובלת לפני הקב"ה, ותשא חן וחסד לפניו. בגיליונות הקודמים הובאו תשעה עשר.

העשרים - שיזכור ויתבונן בין העליונים ובין התחתונים, ויבין שהוא קטן ושפל נגד דברי העליונים, ויבין שחלק לו הקדוש ברוך הוא חלק טוב, כי השליטו על כל העולם: על הבהמות, על החיות, על הדגים, על העופות, על הפירות, על העשבים, והודיעו סודות גדולתו וגבורותיו ונפלאותיו. וכמה הוא חייב להודות לו עבור כל זה, כמו עבד נבזה, שגידלו אדוניו ונשאו על כל שריו ועבדיו - קל וחומר שהגיע לידיעת בוראו, אשר הוא אדון האדונים, שהוא חייב להשפיל את עצמו לפניו ולשבחו באימה ובראה.

העשרים ואחת - שיזכור תמיד כל מצוות המלך, וירגיל עצמו לעשות הטוב, עד שיהא רגיל בו מאד, ואחר כך יוסיף יותר. וישאל מאלוקים עזר, שיעזרוהו ויודיעוהו חכמה ויחזק איבריו לסבול מצוותיו ולעלות מדרגה אחר מדרגה. (על פי אורחות צדיקים - שער הזכירה)

שולחן אוכל - שולחן שדרך כלל מכוסה במפה, די בניקוי השולחן ושיטיפתו. אם לא יש לנקות היטב ולערוט עליו מים חמים מכלי ראשון. אם יש חשש שהשולחן ייפגם כתוצאה מכך, יש לכסותו במפה חדשה או נקיה במשך הפסח.

כיסאות - יש לנקותם היטב, ובפרט כיסאות שקיים בהם חשש של חדירת פירורי חמץ בין חלקי הכסא או הריפוד.

מקרר - יש לנקותו היטב מחמץ שבעין, יש לתת דגש על אזור הגומיות ומתחת למדפים וכדומה ולנגבו בעזרת מטלית לחה. מקרר שבתא ההקפאה יש מדף, צפי שיהיו שם פירורי לחם וכדומה, לכן אם ניתן להרים את המדף, יש להרימו ולשוב משם את פירורי החמץ עד היכן שניתן ולחזור לסוגרו.

תנור - יש לנקותו היטב מחמץ שבעין ומשאריות הדבוקות בדפנות התנור, רצוי להיעזר בחומרים ממיסי שומנים. לאחר הניקוי, להפעילו בחום הגבוה ביותר למשך שעה או יותר. אף שאפשר לנהוג כך לכתחילה, יש מחמירים בהגעלת התנור ומצריכים פירוק הדלת כדי להסיר משם פירורי חמץ, והיות ופעולה זו מורכבת נמנעים הם מהגעלת התנור.

תנור עם ניקוי "פירולטי", הגעלתו בתבוצע ע"י הפעלת תהליך ניקוי ה"פירולטי". תבניות אפיה - תבניות האפיה מצריכות ליבון, היות והליבון עלול לפגוע בהם ולקלקלם, יש להשתמש בתבניות אחרות המיוחדות לפסח. מי שאין לו תבניות המיוחדות לפסח, יכול להשתמש בתבניות חד פעמיות חדשות.

פלטת של שבת - יש לנקותה היטב להסרת הלכלוך, לאחר הניקוי לערות עליה מים חמים מכלי ראשון.

יש נוהגים לאחר ניקוי הפלטה לכסותה בנייר אלומיניום, במקום עירוי מים מכלי ראשון מוחש לגרימת נזק חשמלי על ידי חדירת מים למערכת החשמל הפנימית. יש להדגיש כי אם נוהגים להניח ישירות על הפלטה לחם או חלות וכדומה להפשרה או חימום, הפלטה צריכה ליבון. הליבון מזיק לפלטה, ולכן אחרי הניקוי יש להפעיל את הפלטה למשך שעה קלה, וחובה לכסותה בנייר אלומיניום עבה.

חצובה וראש הלהבה - לנקותם היטב ולהגיעלם בכלי ראשון, כשקיים חשש שייזנקו מותר להכשירם על ידי עירוי מכלי ראשון. יש מחמירים ומצריכים ליבון. שיפודים ואסכלאות (רשת המשמשת לצליה) - יש לנקותם היטב וללבנם.

ש"ש - שיש מאבן, יש לנקותו היטב ולערוט עליהם מים רותחים מכלי ראשון. במקרה שמרדדים עליו בצק, יש לערוט את המים הרותחים על גבי מתכת לשהת המוחזקת סמוך לשיש. יש מחמירים לכסות השיש בנייר אלומיניום או שעוונית.

שיש העשוי מחומרים סינטטיים, רבים הפוסקים הסוברים כי לא ניתן להגיעלם, לכן יש לנקותם היטב ולכסותם בנייר אלומיניום או שעוונית.

קערת המטבח (כיר) - כיר העשוי ממתכת פשוט הדבר שהגעלתו על ידי שמנקים אותו היטב ומערים עליו מים רותחים מכלי ראשון.

כיר העשוי מחרס מצופה, היות וברוב שימושו בולע שאריות מאכל רויות בחומרי ניקוי, הגעלתו על ידי שמנקים אותו היטב ומערים עליו מים רותחים מכלי ראשון. יש מחמירים להניח בתוכו קערה אחרת, עם חור ניקוח.

מיקרוגל (עם גוף חימום לגריל והשחמה) - יש להגיעלו כפי שמגיעלים תנור.

מיקרוגל (ללא גוף חימום לגריל והשחמה) - במיקרוגל הבישול נעשה על ידי גלים קצרים הטעונים אנרגיה חשמלית, החודרים דרך דפנות הכלי ומחממים את האוכל. לשינוי זה בשיטת הבישול השלכות רבות ובכלל זה על אופן ההגעלה.

ישנן דעות שונות בפוסקים לגבי דרך הגעלת המיקרוגל.

א. יש הסוברים כי לא ניתן להגיעל מיקרוגל.

ב. יש הסוברים כי אין צורך להגיעל מיקרוגל.

ג. יש סוברים כי צריך להגיעל את המיקרוגל יש להימנעות משימוש 24 שעות לפני ההגעלה, הרתחת מים מעורבים במי סבון וכדומה והשארית במיקרוגל מספר דקות אחרי הרתחה.

הלכה למעשה אפשר לנהוג כדעה השלישית.

מחבת - אם השימוש בטיגון בשמן, הגעלתו כסיר בישול, אם השימוש ללא שמן או שמן דק, יש ללבנו ואם חושש לקלקול המחבת בליבון, לא מועילה לו הגעלה.