

## הכנות לפסח:

### לקראת החג:

א: בכל ימי הפסח אסור שיהיה חמץ בביתו או ברשותו של יהודי.

ב: איסור החמץ מתחיל **מיום שישי יד' ניסן** - ערב פסח - בשעה **11:29** בצהריים. (שעון קיץ).

ג: נוהגים לנקות, ומצווה לבדוק ולהוציא את החמץ מהבית לפני חג הפסח. ('תשביתו').

ד: ניתן למכור לגוי מוצרים שיש חשש שמעורב בהם חמץ (חשש תערובת חמץ), או אפילו חמץ גמור כשמדובר בכמות גדולה. עושים זאת באמצעות הרב, כמו שיתבאר בהמשך.

ה: אין איסור של 'בל יראה ובל ימצא' על חמץ שנמכר לגוי כהלכה, ומותר להשאיר אותו בבית. אבל צריך לסמן את החמץ שנמכר לגוי ולסגור אותו במקום מיוחד כל החג.

### מכירת חמץ:

א: מכירת חמץ מתבצעת באמצעות הרב. חותמים לפני ערב החג על הרשאה המייפה את כוחו לבצע עבורנו את המכירה. הרב מוכר את החמץ לגוי בערב פסח לפני זמן האיסור.

ב: למרות שאפשר למכור חמץ לגוי, כשאפשר - מומלץ לצרוך את כל החמץ שבבית עד פסח.

ג: מומלץ גם למי שלא משאיר חמץ בבית למכור את החמץ לגוי, בגלל מוצרים שיש בהם חשש תערובת חמץ, ומניות במפעלים שמייצרים חמץ. (בקרנות פנסיה...)

ד: במוצאי שבת פרשת אחרי מות קונים שוב את החמץ מהגוי, ואפשר אז לאכול ממנו. (יש מתירים לאכול ממנו כבר בליל שבת מוצאי שביעי של פסח כמו שיתבאר בהמשך).

חשוב: אחרי פסח אסור לאכול או ליהנות מחמץ של יהודי שלא נמכר לגוי, גם אם היה מכוסה ונעול. אין לקנות או לאכול חמץ אחרי החג אצל מי שלא מכר חמץ לפני החג!

חשוב: אפשר לחתום על ההרשאה כבר מראש חודש ניסן עוד לפני שסוגרים את החמץ לפסח. מי שלא יכול לחתום בעצמו, ימנה שליח שיחתום בשמו. כדאי לא לדחות את המכירה לרגע האחרון.

## מצרכים לפסח – כללי:

א: צריך להכשיר מקום להניח בו את המצרכים לפסח – בבית ובחנויות – עוד לפני הקניות לחג.

ב: מוצרים בתפזורת עלולים להתערבב עם חמץ, רצוי לקנות מוצרים ארוזים היטב.

ג: ההכשר לפסח יהיה מודפס על גבי האריזה (אפשרי במדפסת הזרקת דיו). מדבקה/חותמת עלולה להיות זיוף. כדאי להקפיד במיוחד בפסח על הכשרים מהודרים.

## מוצרים שחייבים הכשר לפסח:

א: פיצוחים קלויים, (נקלים בד"כ עם קמח!) תחליפי קפה וקפה נמס, תה נמס, אבקת מרק, אבקת פלאפל, אנשובי, בשר מעובד (נקניקים, נקניקות, שניצלים...) תחליפי בשר, דייסות, (ויש מחמירים גם בסודה) עלולים להכיל חמץ וחייבים הכשר לפסח. (אשכנזים לא אוכלים בפסח קטניות ופירות יבשים).

ב: קווקר = שיבולת שועל. מחמיץ במגע עם מים, אין להשתמש בו בפסח!  
ג: קמח לאפיית מצות חייב הכשר לפסח! תהליך הלתינה עלול להחמיץ את גרעיני החיטה.

ד: קמח רגיל (גם עם הכשר לפסח) מחמיץ במגע עם מים. משתמשים בכל ימי הפסח בקמח מצה בלבד! (למעט אפיית מצות).

ה: יינות ושתייה חריפה עלולים להכיל כוהל חמץ, וחייבים הכשר מיוחד לפסח.

ו: משקאות חריפים: בירה, כמה סוגי וודקה, וויסקי, טקילה, לתת ומאלט, מכילים חמץ!

ז: כפפות לטקס, מגבוני נייר, כלים חד פעמיים מקרטון עלולים להכיל עמילן ודבק חמץ.

## מזון לבעלי חיים

א: אסור להאכיל בעלי חיים בחמץ בפסח.

ב: מזון לבעלי חיים שאינו ראוי למאכל אדם ויש בו תערובת חמץ, מותר להשהות אותו בבית בפסח ולהאכיל בו את בעלי החיים. (אול"צ ח"ג פ"ח סי' ה').

## מוצרים שלא צריכים הכשר מיוחד לפסח:

א: חמץ שנפגם לפני פסח ולא ראוי למאכל כלב, אינו חמץ ומותר להשתמש בו בפסח. (ואסור באכילה)

ב: טבק הרחה, משחת נעלים, חומרי ניקיון: אבקות כביסה, מרככים, מלבינים, סבון כלים, סבון גוף, שמפו, מרככי שיער, קרם לחות, קרם גוף, תמרוקים (שלא נוגעים בפה), ומוצרי קוסמטיקה לנשים. אינם חמץ מפני שאינם ראויים לאכילת כלב, ולא צריכים הכשר לפסח.

ג: אודם, קרם ידיים ומשחת שניים, כדאי לקנות רק עם אישור מיוחד לפסח. ד: מוצרי ניילון: שקיות, מפות חד פעמיות, כפפות שקופות, תבניות אלומיניום, נייר פרגמנט לאפיה, מנז'טים לעוגיות וכלים חד פעמיים מחומר סינטטי לא צריכים הכשר לפסח.

ה: בשר בקר, צאן, עופות ודגים לא מעובדים, וללא תוספת פוספטים לא צריכים הכשר לפסח.

## קטניות:

א: קטניות (אורז, אפונים, שעועית, סויה, פול, עדשים, אפונה, חומס, תירס, בטנים, גרעינים...) אינם חמץ ומותר לאכול אותם בפסח, אשכנזים וחלק מהספרדים מחמירים ולא אוכלים אותם בפסח.

ב: המחמירים באכילת קטניות לא משתמשים גם בשמן המופק מהן.

ג: המחמירים בקטניות יכולים להשתמש בפסח בשמן 'קנולה'. (ויש מחמירים).

ד: אורז צריך הכשר לפסח, כדי לוודא שלא הבריקו אותו בעמילן חמץ.

ה: צריך לברור את הקטניות - לפני החג - שלש פעמים. גם כשכתוב על האריזה 'כשר לפסח'.

ו: גם המחמירים משתמשים בפסח בקטניות, (בכלים מיוחדים שלא משתמשים בהם למזון אחר), במקרים הבאים:

# לחולה, (הזקוק לכך) אף שאין חשש סכנה במחלתו. (מ"ב תנ"ג ס"ק ז)

# לתינוק שלא רגיל לאכול אחר.

ז: אשכנזייה נשואה לספרדי רשאית לבשל לבעלה קטניות, ויכולה לעשות התרת נדרים על מנהג אבותיה ולנהוג במנהגי בעלה. (חזון עובדיה).

ח: ספרדייה נשואה לאשכנזי, לא תבשל קטניות בביתה, אבל יכולה לאכול בבית הוריה.

ט: אין להגיש קטניות למי שמחמיר באכילתם. (ספרדי שמארח אשכנזי יכין אוכל שגם האורח יוכל לאכול), אבל מותר להגיש לו אוכל ללא קטניות שבושל בסיר נקי, שבשלו בו קודם לכן קטניות.

י: ספרדי שהחמיר בקטניות, יכול לעשות התרת נדרים כדי לאכול קטניות בחג. לאשכנזי לא מועילה התרת נדרים.

יא: ספרדי שאביו מחמיר בקטניות, רשאי כשהוא מתחתן לאכול קטניות בפסח גם ללא התרת נדרים.

### **חולים ותרופות בפסח:**

א: חלק מהתרופות מכילות חמץ. מי שנוטל תרופות יברר עוד לפני החג את כשרותן לפסח, (אצל רוקח או רב אפשר לבדוק גם באתר 'כללית'), ויבקש מהרוקח תחליף כשר. (גם מי שברר כבר בשנה שעברה).

ב: חולה שיש חשש סכנה לחייו, חייב להישמע להוראת רופא ולשתות את התרופות גם אם הן מכילות חמץ, ואין אפשרות להחמיר בזה.

ג: בסירופים יש מרכיב חמץ בחומרי-הטעם, ואין להשתמש בהם בחג ללא הכשר מיוחד לפסח.

ד: תרופה לא חיונית ללא תחליף כשר לפסח, צריך לשאול רב איך לנהוג.

ה: תרופות שלא נלקחות דרך הפה: (זריקות, משחות לשימוש חיצוני, טיפות עיניים, אוזניים, משאפים ותרסיסים, פתילות, תכשירי חוקן, חמרי חיטוי הנמרחים על העור, מדבקות לעור וסוגי יוד), מותרים לשימוש בפסח גם ללא הכשר מיוחד.

ו: תרופות הומיאופתיות עלולות להכיל כוהל חמץ וצריכות אישור לפסח.

ז: אפשר להשתמש בפסח בתרופה חמץ שנמכרה לגוי, אם זקוקים לה בפסח.

### **המטבח וכליו בפסח:**

#### **כלים חדשים:**

א: אסור להשתמש בכלי זכוכית ומתכת שיוצרו במפעל של גוי לפני שמטבילים אותם במקווה. צריך לזכור להטביל את הכלים החדשים שקונים לפסח.

ב: גם מי שהשתמש בהם כבר ללא טבילה, חייב להטביל אותם לפני המשך השימוש בהם.

ג: לפני שמטבילים את הכלים צריך לנקות אותם מאבק ולכלוך. ולהסיר מהם את המדבקות.

ד: לפני ההטבלה מברכים: '...וציוונו על טבילת כלים'. על כלי אחד: '...על טבילת כלי'.

ה: אי אפשר להטביל כלים על ידי ילדים לפני גיל בר מצוה.

### הכנת המטבח:

א: צריך לנקות ולהכשיר את המטבח ומכשיריו לפסח.

ניקיון = שטיפה יסודית של הכלים והמכשירים עד שלא ישאר בהם לכלוך.

הכשרה = פעולה הפולטת או שורפת את החמץ הבלוע בכלי.

ב: מי שעוזב את הבית לכל ימי החג, צריך לנקות את המטבח, אבל לא חייב להכשירו.

ג: כלי חמץ שלא מכשירים לפסח - צריך לנקות ולהניח במקום סגור.

ד: כלים שרוצים להכשיר מומלץ להכשיר בנקודות להכשרת כלים. (בגלל האמצעים והפיקוח ההלכתי).

### סוגי הכשרה ואופן ההכשרה:

יש 5 סוגי הכשרה: א: ליבון. ב: ליבון קל. ג: הגעלה. ד: עירווי רותחים. ה: ושטיפה והדחה.

איך עושים ליבון? שורפים את הכלי באש עד שיצאו ממנו ניצוצות או שתתקלף קליפתו העליונה.

איזה כלים צריכים ליבון? תבניות אפיה, סיר פלא, מחבת תפלון וכל הכלים שאופים או צולים בהם (סיכים וכד'). ליבון מעוות את הכלים, לכן צריך לקנות תבניות וכלים מיוחדים לפסח.

איך עושים ליבון קל? שורפים את הכלי באש עד שיישרף קש/נייר מעברו השני של הדופן.

לאיזה כלים עושים ליבון קל? ליבון קל שווה להגעלה. כלים שצריכים הגעלה ואי אפשר לנקותם בצורה מושלמת, עושים להם ליבון קל (כמו: מחבתות, סירי אלומיניום ישנים...)

**איך מגעילים כלים? להגעלת כלים כמה שלבים:**

# מנקים את הכלים ניקיון יסודי (חמץ לכלוך ומחלודה). ולא משתמשים בהם 24 שעות לפני ההכשרה.

# מרתיחים מים בכלי גדול ומטבילים אותם במים רותחים ומבעבעים.

# מוציאים אותם מהמים הרותחים ומטבילים אותם במים קרים. (למעט כלי זכוכית).

רצוי להוסיף מעט סבון למי ההגעלה. \* חייבים להגעיל גם את הידיות והמכסים של הכלים.

**איזה כלים צריכים הגעלה?** סירים, צלחות, כפות, מזלגות, מחבתות, (למעט מחבת טפלון שצריך ליבון), סכינים, בקבוקי מזון לתינוק (רצוי לקנות בקבוקים חדשים לפסח).

**איך מבצעים עירוי רותחים?**

# מנקים את הכלים או את המשטחים ניקיון יסודי מכל חמץ לכלוך וחלודה.

# שופכים על הכלים מים רותחים מהקומקום.

# האשכנזים שופכים את המים הרותחים על אבן או ברזל רותחים, שמונחים על המשטח המוכשר.

**מה צריך עירוי רותחים?**

משטחים שבלעו חמץ נוזלי ואי אפשר להכניסם לתוך מים רותחים. (שיש, פלטה של שבת...).

**מהי שטיפה והדחה?**

שוטפים יסודי עם מים וסבון מכל חמץ ולכלוך.

**ה צריך שטיפה והדחה?**

כלים ומכשירים שנגעו בחמץ קר ללא בישול. (מקרר...).

**הכשרת כלי זכוכית:**

**המשמשים לאוכל או נוזל קר בלבד:** שטיפה והדחה לכל המנהגים.

**המשמשים לבישול או לאוכל / שתייה חמה:**

לספרדים: שטיפה והדחה. אשכנזים וחלק מהספרדים: הגעלה. (יש מחמירים ולא מכשירים אותם לפסח).

כלים שאינם עמידים בהגעלה, משרים במים 72 שעות, ומחליפים את המים כל 24 שעות.

**מה הכללים של השריית כלי זכוכית?**

# כל הכלים חייבים להיות טבולים לגמרי במים. (גם חלקם הפנימי).

# אין להחליף את המים לפני שעברו 24 שעות.

# אם לא הוחלפו המים, אפילו היו הכלים במים כמה ימים, נחשב רק ליום אחד.

## כלים שאי אפשר להכשיר:

כלי חרסינה, פורצלן, סיר פלא, מלחיות, מגרדת (פומפייה), מסננות, מחבת טפלון (ללא שמן), סלסילות נצרים לאחסון חמץ, כלי לישה ואפיה ונפות קמח, וכלים שאי אפשר לנקות טוב.

## אופן הכשרת המטבח ומכשיריו:

**מקרר:** שטיפה והדחה. # לא לשכוח לנקות את הגומי שאוטם את הדלתות.

**מיקרוגל ללא השחמה:** (רצוי לא להשתמש בו בפסח).

ניקיון יסודי מכל לכלוך ושומן # להרתיח בתוכו כוס מים עם מעט סבון # לארוז את המזון שמכניסים לתוכו בפסח בקופסה סגורה היטב. **מיקרוגל עם השחמה** דינו כתנור רגיל.

**כיריים גז:** ניקיון יסודי של כל הכיריים כולל כפתורי ההפעלה והמכסה, ובנוסף:

**מכסה הכיריים:** לשפוך מים רותחים מהקומקום, רצוי לצפות בנייר אלומיניום.

**מבערים:** ניקיון יסודי, לשפוך עליהם מים רותחים, להדליק עד שיישרף החמץ שבחורים. (אפשר לקנות מבערים וחצובות מיוחדים לפסח).

**חצובות:** לשפוך עליהם מים רותחים # יש מצריכים ליבון קל # רצוי לצפות בנייר אלומיניום.

**כיריים הלוגן (משטח זכוכית):**

**לספרדים:** שטיפה והדחה.

**לאשכנזים:** # לנקות היטב. # לא להשתמש 24 שעות. # מדליקים את גופי החימום עד לטמפרטורה המרבית. # שופכים מים רותחים על המקומות שלא מתחממים בלהבת הכיריים. (רצוי שלוש פעמים).

**כיריים מצופות בפורצילן:**

מנקים היטב, מפעילים שעה, מכסים את הכיריים בטס מתכת, שמים את הסירים בפסח רק על הטס ולא על הכיריים עצמם.

**כיריים אינדוקציה:**

לנקות היטב. # לא להשתמש 24 שעות. # מניחים כלים ריקים על להבות הכיריים

(אחרי שהתייבשו לחלוטין) ומדליקים את גופי החימום עד לטמפרטורה המרבית. (אם ניתן רצוי לצפות אותם בנייר אלומיניום).

**תנור אפיה ומיקרוגל עם השחמה:** (רצוי לא להשתמש בהם בפסח, אשכנזים לא מכשירים אותם לפסח).

לא משתמשים בו 24 שעות לפני ההכשרה # מנקים ניקיון יסודי # מפעילים למשך שעה בחום הגבוה ביותר, בתנור עם ניקוי עצמי- מפעילים את תכנית הניקוי העצמי.

**קולט אדים:** לנקות היטב משומנים, לפרק אותו לחלקים (כשניתן) ולנקות אותו היטב מבפנים # לצפות בנייר אלומיניום כפול # אין להשתמש בו בפסח.

**מיתם:** אם שימש לחמץ כולל המכסה – ניקיון יסודי # הגעלה. (למלא מים ולהרתיח). צריך לנקות ולהגעיל גם את המכסה.

**מיקסר:** תלוי בסוג ובשימושים. יש לשאול רב בכל מקרה.

### **פלטה של שבת:**

ניקיון יסודי # שופכים עליה מים רותחים, מצפים בנייר אלומיניום. הפעלה רק אחרי ייבוש מוחלט!

**טוסטר:** לא ניתן להכשיר לפסח.

**כיור וברזים:** ניקיון יסודי # שופכים עליהם מים רותחים.

**שיש:** ניקיון יסודי # שופכים עליו מים רותחים. **ישן עם תורים:** ניקוי יסודי וציפוי בנייר אלומיניום.

**מכשיר לטחינת בשר:** הגעלה # החלק המנוקב, (הרשת): לשרוף באש.

### **שולחנות אכילה והכנה:**

ממתכת: ניקיון יסודי # שופכים עליהם מים רותחים.

מעץ, פורמייקה: לנקות היטב, ולצפות במפה או בנייר אלומיניום.

### **מפות שולחן:**

כיבוס במים חמים (לפחות 50 מעלות).

**מדיח כלים:** (רצוי לא להשתמש בו בפסח).

לא משתמשים בו לפחות 24 שעות לפני ההכשרה # ניקיון יסודי כולל רשתות הסינון, כולל מסיר אבנית # הפעלה בתכנית מלאה עם סבון בחום הגבוה ביותר.

### **מהלכות בדיקת חמץ:**

#### **הכנה לבדיקה:**

א: לקראת פסח עושים ניקוי יסודי לבית, לחצר ולמחסנים מחמץ ותערובת חמץ. צריך להתמקד בכיסי הבגדים, בתיקים ובמקומות שרגילים להניח בהם חמץ.

ב: בהכשרת הבית צריך להתמקד קודם בהכשרה לפסח וסילוק החמץ, ורק אחר כך לסדר ולנקות מלכלוך ואבק.

ג: צריך להקפיד לא לשפוך מים על המשקופים שיש בהם מזוזה, כדי שלא תפסל מהרטיבות.



ד: צריך להכשיר את הבית בשמחה. אין לכעוס, ואין לפגוע בבני הבית.  
ה: כל בני הבית צריכים להשתתף בשמחה בהכשרת הבית לפסח.

### בדיקת חמץ:

א: בודקים את החמץ עם נר **ביום חמישי ליל יד' ניסן בערב** מצאת הכוכבים  
(משעה 7:20).

ב: אפשר להתפלל ערבית קודם, אבל אין ללמוד או לאכול ארוחת ערב עד אחרי הבדיקה.

ג: מי שרעב וקשה לו לבדוק, יאכל פרי או פרוסת עוגה (עד שיעור כביצה - מקסימום 56 גרם) מותר גם לשתות קפה או שתייה קלה. מי שחייב לאכול ארוחה מלאה, ימנה שליח שיבדוק במקומו.

ד: רצוי שבני הבית (האישה והילדים הגדולים) ישתתפו בבדיקה, כדי שתהיה יסודית יותר.

ה: מי שלא בדק ביום חמישי בערב, יבדוק ביום **שישי** מיד כשיזכור עם נר וברכה. לא בדק עד כניסת החג, ישאל רב איך לנהוג.

ו: מי שמצא חמץ בחג, יכסה אותו במקום שהוא נמצא, וישרוף אותו במוצאי החג.

### חולה ודיירים משותפים:

א: חולה המאושפז בבית חולים, יבדוק את ארונו וסביבת מיטתו ללא ברכה.  
ב: חולה המאושפז בחדר פרטי ללא דיירים נוספים יבדוק את החדר ויברך על הבדיקה.

ג: קבוצת אנשים שגרים בחדר אחד, ימנו אחד כשליח, ויבדוק עבורם עם ברכה.

### נר הבדיקה:

א: בודקים עם נר רגיל, יש מהדרים לבדוק בנר שעווה. אין לבדוק בנר הבדלה קלוע.

ב: במקומות שמסוכן להדליק אש, (רכב, מחסן חומרים דליקים...) או כשאין נר, אפשר לבדוק עם פנס חשמלי בברכה. (חזון עובדיה), לא חייבים לכבות את אור החשמל בזמן הבדיקה.

## אופן הבדיקה:

א: לפני הבדיקה מברכים: 'ברוך אתה ה' אלוקינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וציוונו על ביעור חמץ' (בנוכחות כל הבודקים). עונים 'אמן' וכל אחד הולך למקום שצריך לבדוק. אין לדבר בין הברכה לבדיקה.

ב: צריך להתרכז בבדיקה. אין להתעסק או לדבר תוך כדי הבדיקה בדברים שלא קשורים לבדיקה. רצוי לנתק ולכבות בזמן הבדיקה את כל מכשירי הטלפון הקווי והסלולארי.

ג: צריך להתרכז במיוחד במקומות שמניחים בהם חמץ: תיקי האוכל, מקרר, מקפיא, מזווה, ארון משקאות, מכונית וכדומה. מקומות שלא מכניסים בהם חמץ כלל, לא צריך לבדוק.

ד: צריך לבדוק חמץ גם בבית הכנסת, במשרדים ובמקומות הלימוד. האחראים יכוונו בברכה שמברכים בבית גם על הבדיקה שיבדקו ביתר המקומות.

ה: חדרים שמרכזים בהם את החמץ שנמכר לגוי לא צריכים בדיקה, ויש המחמירים למכור את החמץ שבחדרים אלו לגוי לפני זמן בדיקת חמץ, כדי לפטור אותם מבדיקה לכל הדעות.

ו: יש נוהגים להסתיר בבית 10 חתיכות חמץ לפני הבדיקה, צריך להקפיד: א: שהחתיכות יהיו קטנות ועטופות בניילון. ב: לרשום היכן הוחבאו, כדי למנוע אפשרות שלא כולן תמצאנה.

ז: בק"ק תימן לא נהגו להחביא חתיכות חמץ לפני הבדיקה.

## אחרי הבדיקה:

א: בסוף הבדיקה, שומרים את החמץ במקום שמור שלא יתפזר.

ב: מבטלים אות החמץ בנוסח זה: "כל תמירא ותמיעא דאיתא ברשותי, דלא חזיתיה ודלא ביערתיה, יהא בטל כעפרא דארעא". (חמץ ושאר שברשותי, שלא ראיתי ושלא ביערתי, יהא בטל כעפר הארץ).

ג: מי שלא יכול לשרוף את החמץ ביום **שישי** בבוקר, ישרוף אותו ביום **חמישי** בלילה מיד אחרי הבדיקה, ואחר כך יאמר את נוסח הביטול של הבוקר.

## ערב פסח - יום שישי יד' ניסן

א: אסור לאכול בערב פסח מצה רגילה, (למעט ילדים קטנים שלא מבינים בסיפור יציאת מצרים). מותר לאכול מצה עשירה או מטוגנת עד שעה 15:50 (סוף שעה תשיעית) (אשכנזים וחלק מהספרדים לא אוכלים מצה עשירה בכל חג הפסח).

ב: בסוף הארוחה האחרונה של החמץ, צריך לטאטא את מקום האוכל מפירורי חמץ.

ג: צריך להימנע בערב חג מניתוחים, תרומת דם, בדיקות דם, וטיפול שיש בו הוצאת דם, למעט טיפולים דחופים של פיקוח נפש. בכל מקרה של ספק יש לשאול רב. (תס"ח ס"י).

ד: צריך להגעיל כלים עד סוף זמן איסור אכילת חמץ. (כשצריך להגעיל כלים בחול המועד צריך להתייעץ עם רב איך לעשות זאת).

### תענית בכורות:

א: בכורים זכרים מגיל בר מצווה, צמים ביום שישי ערב פסח, צום זה נקרא 'תענית בכורות'.

ב: בכור לפני בר מצווה: יש נוהגים שהאבא צם עבורו. ואם גם האבא בכור, צמה עבורו האימא.

ג: חולה אפילו שאין בו סכנה פטור מהצום, ורצוי שישתתף בסעודת מצוה.

ד: מי שמשתתף וטועם בסעודת מצווה (סיום מסכת וכדומה), פטור מהצום, וכך רצוי לעשות.

ה: יש קהילות שלא נהגו לצום תענית בכורות כלל בערב פסח. וכך נהגו מקצת ק"ק תימן.

### איסור מלאכה בערב פסח:


א: צריך להסתפר ולהתגלח (במכונה כשרה או במשחה) לכבוד החג, מותר להסתפר אצל ספר יהודי רק עד חצות היום. (12:42 שעות קיץ). אחרי חצות מותרת תספורת עצמית, או אצל ספר גוי.

ב: אסור לעבוד מחצות היום. (כביסה, תפירת בגדים חדשים וכד'). אבל מותר גם אחרי חצות לתקן בגד קרוע, לגהץ בגדים, לצחצח נעלים ולגזוז ציפורניים לכבוד החג.

ג: מותר לבעלי חנויות למכור גם אחרי חצות, מותר אחרי חצות לעשות מלאכות שמותרות בחול המועד, ומותר לעשות אז מלאכה על ידי גוי.

### פעולות חשובות בבוקרו של ערב החג:

לזודא שהחמץ נמכר לגוי, ולסיים את הכשרת המטבח והכלים. 

לארוז את כלי החמץ, ולהצניע אותם עד אחרי החג. 

לרכז את שאריות החמץ המיועדות לשריפה ולהתארגן לקראת שריפתם. 

לצחצה שיניים, להחליף את מברשות השיניים, לנקות ולצחצה שיניים תותבות. 

לפנות ולשטוף את פח האשפה הביתי, לשים בפח שקית ניילון חדשה. 

להחליף את המטאטא או לנקות אותו היטב מפירורי חמץ. 

להחליף את שקית האיסוף בשואב האבק, ולהשליך את המשומשת לאשפה. 

סוף זמן אכילת חמץ: (לפי שעון קיץ).

עד שעה **10:15** ויש מחמירים **9:48**

סוף זמן שריפת חמץ:

עד שעה **11:29** ויש מחמירים **11:00**

### שריפת החמץ:

א: לא מברכים על שריפת החמץ, צריך לסיים את השריפה עד סוף זמן שריפת חמץ.

ב: רצוי לבער את החמץ דווקא בשריפה. רצוי לפורר אותו כדי שיישרף לגמרי. הגיע סוף זמן שריפת חמץ ולא נשרף לגמרי, צריך לשפוך עליו נפט או חומר פוגם אחר.

### ביטול החמץ:

א: לפני סוף זמן השריפה, מבטלים את החמץ בנוסח הבא: 'כל חמירא וחמיעא דאיכא ברשותי דחזיתיה ודלא חזיתיה דביערתיה ודלא ביערתיה לבטיל ולהוי (יש מוסיפים – 'והפקר') כעפרא דארעא.'

ב: צריך להבין מה שאומרים. תרגום הביטול בעברית הוא: 'כל חמץ ושאר שברשותי שראיתיו ושלא ראיתיו שביערתיו ושלא ביערתיו יהא בטל ('והפקר') כעפר הארץ.'

ג: אם הבעל לא יכול לבטל את החמץ, תאמר האישה את נוסח הביטול.

## הלכות אפיית מצת מצוה

### כללי

- א: המצה שאוכלים בליל הסדר נקראת 'מצת מצוה'.
- ב: אפיית המצות היא עבודה אחראית מאוד המצריכה גם ידע מעשי וגם ידע הלכתי.
- ג: כל המתעסקים באפיה צריכים ללמוד את ההלכות הקשורות לאפיה.
- ד: בכל אפיה יהיה תלמיד חכם הבקיא בהלכות כדי לפסוק במקרים בעייתיים.
- ה: עוד לפני האפיה צריך להכין: מקום מתאים, 'מים שלנו', כלים, תנור, וצוות מקצועי ואחראי.

### מי מתאים לאפיית מצות מצוה?

- א: צריך להכין את "מצות המצווה" לשם מצוה.
- ב: צריך ללוש אותה על ידי יהודים גדולים ומנוסים מעל גיל מצוות. אי אפשר ללוש על ידי גויים.
- ג: יכולים ללוש ולהכין את המצות גם גברים וגם נשים.
- ד: בכל שלב של הכנת המצות צריך לומר "לשם מצת מצוה". ובדיעבד מועילה גם מחשבה.
- ה: הרבה נוהגים להשגיח בעצמם על אפיית המצות שלהם, או אפילו להכין אותם בעצמם.

### הכלים המתאימים ללישה

- א: הזמן שלוקח לבצק להחמיץ (כשהוא בכלי ללא לישה) הוא 18 דקות. לכן צריך לנקות את כל הכלים המשמשים ללישה באופן יסודי כל 18 דקות.
- ב: כל הכלים המשמשים לטיפול בבצק (שולחן העריכה והלישה, קערת הלישה, מערוך...) צריכים להיות חלקים ללא נקבים בליטות או סדקים, כדי שהניקיון שלהם יהיה מוחלט.
- ג: צריך לשמור את הכלים רחוק ממקור חום כדי שלא יתחממו ויחממו את העיסה, עיסה חמה מחמיצה מהר יותר. מאותה סיבה אין לשטוף את הכלים בין לישה אחת לשנייה במים חמים.

ד: צריך להקפיד שהכלים לא יהיו במגע עם הרצפה. כלי שהונח או נפל לרצפה חייב שטיפה וניקוי.

ה: המקל שמכניסים בו את הבצק לתנור צריך ניקיון בין מצה אחת לשנייה, מפני שנדבק בו בצק שמחמיץ מהר מחום התנור.

### הקמח למצת מצוה

א: הקמח למצות חייב להיות עם הכשר לפסח.

ב: צריך לשמור את הקמח במקום יבש. קמח שנרטב לפני הלישה - אסור להשתמש בו לאפיית מצות!

ג: אין לאפות מצות בקמח שנטחן באותו יום.

ד: צריך להניח את הקמח במקום קריר. אין לאחסן אותו בשמש או ליד תנור אפיה פעיל.

### המים ללישה

א: אין ללוש מצת מצוה במים רגילים מהברז, צריך ללוש אותה במים מיוחדים הנקראים 'מים שלנו'.

ב: פירוש המילה 'מים שלנו' (למד דגושה) - מים שנשאבו מאמש ועבר עליהם לילה.

ג: שואבים את המים מבאר/מעיין לפני השקיעה, שומרים אותם בכלי מכוסה, לשים בהם רק למחרת.

ד: עד הלישה שומרים את המים בבית רחוק ממקור חום.

### מקום הלישה

א: צריך ללוש את הבצק במקום מקורה, אי אפשר ללוש את הבצק תחת כיפת השמים גם לא ביום מעונן.

ב: אם יש חלון שדרכו נכנסת שמש צריך לשים וילון שיסתיר אותה.

ג: צריך ללוש במקום קריר, לכן מקום הלישה יהיה רחוק מהתנור שאופים בו את המצות.

ד: צריך להשתדל מאוד שלא לשחק בקמח בידיים שלא לצורך, מפני שהקמח מתחמם ממגע היד.

ה: צריך להרחיק את הקמח מהמים כדי שלא ייפול קמח למים במהלך הלישה וההכנות.

## הקמח והבצק

א: אין ללוש יותר מ- 1600 גרם קמח (1.6 קילו) כבצק אחד.

ב: אפשר ללוש כמות גדולה יותר רק אם יש את התנאים לכך:

שהבצק לא יהיה מונח רגע אחד ללא לישה, (זה אפשרי רק כשיש הרבה עובדים).

יש תנור גדול, שכל כמות המצות המוכנות תוכל להיכנס מיד לתנור.

ג: אין לפזר קמח על השולחן שלשים עליו, מפני שקמח זה נדבק במצות ולא נלוש, והוא עלול להחמיץ במגע עם מים.

ד: אין להוסיף קמח לעיסה! אם העיסה דלילה מידי, צריך ללוש במהירות עיסה אחרת יבשה יותר ולערב את שתי העיסות ביחד.

## הלישה והעריכה

א: צריך ללוש מהר כדי שמרגע הוספת המים לקמח ועד הכנסת המצה האחרונה לתנור לא יעברו יותר מ- 18 דקות.

ב: אין להניח את העיסה אפילו זמן קצר ביותר בלי ללוש אותו.

ג: צריך להקפיד מאוד שבגמר הלישה לא יישארו פרורי בצק על השולחן. ולנקות את הידיים היטב שלא יישאר בהן אפילו מעט בצק.

ד: מיד כשמסיימים לרדד את הבצק מנקבים אותו בזריזות. אין לעשות ציורים ודוגמאות בניקוב.

ה: זה שמכניס את המצות לתנור צריך להיות מקצועי וחרוז, שיזדרז להכניס את המצות, מפני שהחום הגבוה בפתח התנור יכול להחמיץ את הבצק אפילו בזמן מועט.

## התנור

התנור לאפיית המצות צריך להיות חם מאוד כדי שיוכל לאפות את שני צידי המצה בבת אחת, ולא יחמיץ הצד השני בזמן שהצד הראשון נאפה.

## האפייה

א: צריך שהמצה לא תתקפל בתנור, ושלא תגענה המצות אחת בשנייה בתנור, מפני שבמקום הנגיעה והקפל המצה נאפית יותר זמן ועלולה להחמיץ.

ב: אם מצה נכפלה או התנפחה במהלך האפייה צריך לשבור את המקום שנכפל או התנפח מהמצה.

ג: מצה נפוחה – היא מצה שהתנפחה באמצע העובי (כמו פיתה של פלאפל), והחלל הוא כשני ס"מ.

ד: אם התנפח רק קרום דק מהמצה המצה כשרה.

ה: אין להוציא את המצה מהתנור לפני סוף האפייה. המצה נקראת אפויה כשהותכים אותה ביד ולא נמשכים חוטי בצק.

ו: בכל ספק שמתעורר באפייה צריך לשאול משגיח הבקיא בהלכות.

### ליל הסדר:

בליל הסדר מקיימים כמה מצוות: אכילת מצה, אכילת מרור, סיפור הניסים של יציאת מצרים (קריאת ההגדה), ושתיית ארבע כוסות יין. כשיבנה בית המקדש נקיים גם את מצוות הקרבת קרבן פסח ואכילתו. בליל הסדר עורכים את השולחן בצורה מיוחדת, ושמים בו מצרכים מיוחדים.

### מצרכים לליל הסדר:

 **מצות שמורות עבודת יד.** (שלוש מצות לקערה + כמאה וחמישים גרם לכל משתתף/משתתפת).


 **מרור:** חסה נקייה מתולעים לספרדים. חזרת למנהג האשכנזים.

 **זרוע כבש צלויה או חתיכה קטנה ממנה.**

 **ביצה קשה, חרוסת טעימה, מי מלח או חומץ.**

 **כרפס: סלרי. לקהילות תימן: פטרוזיליה או עלי צנון.**

 **יין או מיץ ענבים** (בערך - בקבוק של 750 מ"ל לכל משתתף).

 **כוסות לכל המסובים** (רצוי כוסות קטנות המכילות כ-100 סמ"ק).

 **קערית עם מים לשטיפת הכוסות בין כוס לכוס.** (לנוהגים לשטוף).

 **צלחת שבורה או צלוחית חד פעמית עם עפר.** (לנוהגים לשפוך יין לעפר).

 **הגדות של פסח בנוסח זהה לכל המשתתפים בסדר.**

 **מקום ישיבה נוח עם כריות, כדי להסב עליהן כשאוכלים את**

**המצות ושותים את היין.**

### הכנות לליל הסדר

להכין כרפס ומרור מגידול ללא תולעים.

להכין: מי מלח לטיבול הכרפס, חרוסת, לצלות את הביצה והזרוע.

לנוח, ולדאוג שגם הילדים ינוחו כדי לקיים את מצוות ליל הסדר בשמחה ולא

**בעייפות.**

השנה ליל הסדר חל בליל שבת, צריך לסיים את כל ההכנות לפני כניסת שבת.



## הלכות כלליות לליל הסדר:

א: המצות לליל הסדר צריכות להיות עבודת יד מחיטה שמורה מהקצירה. (להרבה פוסקים).

ב: בליל הסדר צריך לאכול ארבע פעמים 'כזית' מצה. כזית = משקל של כ - 30 גרם, ולמנהג תימן אפשר להסתפק ב 18 גרם. כל 'כזית' צריך לאכול ב- 4 דקות. ובשעת הדחק ב- 9 דקות.

ג: סדר אכילת המצות: שתי חתיכות אחרי ברכת 'המוציא' ו-'על אכילת מצה', חתיכה אחת באכילת 'כורך' עם המרור, וחתיכה אחת לאפיקומן.

ד: שתיית ארבע כוסות ואכילת המצה חייבים להיות ב 'הסבה'. כשאינ אפשרות להסב, אפשר להישען על היושב משמאל.

## נשים וילדים:

א: נשים חייבות בכל מצוות ליל הסדר, צריך להמתין כשהן עסוקות בהכנה ובהגשה.

ב: לאשכנזים - הנשים לא מסבות באכילת המצה ובשתיית ארבע הכוסות.

ג: המצווה העיקרית בליל הסדר היא 'והגדת לבנך' – צריך לספר לילדים את סיפור יציאת מצרים בשפה קלה. צריך להתארגן לכך שהם יהיו ערניים בסדר. הם צריכים לנוח בערב חג, וכדאי לתת להם ממתקים והפתעות במהלך ליל הסדר.

## סדר ליל פסח

א: בחלק מק"ק תימן לא הקפידו על סדר כל שהוא בקערת ליל הסדר. רוב הקהילות מסדרות את הקערה בסדר המופיע בהגדות של פסח עפ"י האר"י ז"ל.

ב: הלילה נקרא 'ליל הסדר' מפני שיש בו סדר מיוחד, וחייבים להקפיד על הסדר.

ג: סימני הסדר הם: קדש, ורחץ, כרפס, יחץ, מגיד, רחצה, מוציא, מצה, מרור, כורך, שלחן עורך, צפון, ברך, הלל. נרצה. יש נוהגים לומר אותם בקול בתחילת הסדר.

## קדש:

א: ליל הסדר מתחיל בקידוש. אין לקדש לפני צאת הכוכבים, (7:25).

ב: כוס הקידוש היא הראשונה מארבע הכוסות, צריך למלא לכל משתתף כוס מלאה. (שמכילה לפחות 90cc).

ג: אחרי הקידוש כל המסובים שותים את כל היין שבכוסות בבת אחת 'בהסבה'. (כשנשענים על צד שמאל).

## ורחץ:

א: ממלאים 'נטלה' (ספל או כוס) במים, שופכים 3 פעמים על יד ימין, ו- 3 פעמים על יד שמאל, ללא ברכה. חלק מהתימנים מברכים על הנטילה!

ב: לא מדברים מהנטילה עד אחרי אכילת הכרפס.

## כרפס:

א: כל משתתף לוקח חתיכת 'סלרי' (ללא תולעים) קטנה. (מנהג תימן לקחת 'פטרודיליה' או עלי צנון).  
ב: מברכים 'בורא פרי האדמה', (ברכה זו פוטרת גם את המרור). טובלים אותה במי מלח או בחומץ, ואוכלים.

ג: כדאי לאכול פחות מ27 גר', לתימנים פחות מ18 גר'. (חלק מק"ק תימן אוכלים מהכרפס 'כזית').  
ד: לא צריך להסב באכילת הכרפס.

## יחץ:

א: עורך הסדר חוצה את המצה האמצעית משלושת המצות שבקערה.  
ב: את החלק הקטן מחזיר למקומה, ואת החלק הגדול יותר עוטף ושומר לאפיקומן.

## מגיד:

א: אחרי הוצאת האפיקומן מכסים את הקערה, ויש נוהגים לסלק אותה מהשולחן.  
ב: מוזגים יין לכוסות של המשתתפים בסדר, ומתחילים לקרוא בהגדה 'הא לחמא עניא'.  
ג: נותנים לילדים הקטנים לשאול: 'מה נשתנה...?' כשאינן ילדים, שואלים הגדולים.  
ד: כשאומרים 'דם ואש ותימרות עשן', 'דצ"ך עד"ש באח"ב' ואת עשרת המכות, שופך עורך הסדר מהיין שבכוסו לצלוחית ריקה, (מנהג תימן לצלוחית עם עפר שהוכנה מערב שבת) על כל מילה שהוא אומר.

ה: אחרי ברכת 'גאל ישראל' שותים את הכוס השניה בהסבה.  
ו: תימנים ואשכנזים מברכים לפני השתיה 'בורא פרי הגפן', ספרדים שותים בלי ברכה.

## רחצה:

א: ממלאים נטלה (ספל או כוס) במים, שופכים 3 פעמים על היד הימנית, 3 על היד השמאלית ומברכים 'על נטילת ידים'.

## מוציא:

א: עורך הסדר מחזיק את שתיים וחצי המצות שבקערה, ומברך: "המוציא".

## מצה:

א: עורך הסדר שומט את המצה התחתונה, ומברך על מצה וחצי: "על אכילת מצה".  
ב: בוצע מהמצה העליונה כזית ומחצי המצה שבידו כזית נוסף, ואוכל את שתיהן בהסבה.

ג: ואז מחלק לכל המסובים חתיכה קטנה מהמצה שלו וכל אחד משלים לכזית ממצה שמורה שליידו.

ד: המסובים אוכלים שתי חתיכות מצה שכל אחת כזית. (יש מקילים לאכול רק חתיכה אחת) 'בהסבה'.

## מרור:

א: אוכלים ירק מר לזכר המרירות של אבותינו במצרים. הספרדים אוכלים חסה, והאשכנזים שורש חזרת "חריין". (לספרדים כמות של 27 גרם. לתימנים – 18 גרם). לא מסבים באכילת המרור.

ב: טובלים את המרור בחרוסת ומנערים אותה מהמרור כך שטעם המרירות לא יפוג לגמרי. מברכים: "...אשר קדשנו במצוותיו וצונו על אכילת מרור". ('בורא פרי האדמה' בירכנו כבר לפני אכילת הכרפס).

## כורב:

א: אוכלים כריך מצה - בגודל כזית - כשבתוכו מרור, ואומרים: 'זכר למקדש כהלל הזקן... וכו' ואוכלים בהסבה, לא מברכים על אכילה זו.

## שולחן עורב:

א: אוכלים ארוחת חג חגיגית, נהוג לאכול בארוחה את הביצה שבקערה. (לא לשכוח להודות לאלו שהכינו!).

ב: תימנים אוכלים גם את הזרוע הצלויה, ספרדים ואשכנזים לא אוכלים צלי בליל פסח!

## צפון:

א: מוציאים את ה"אפיקומן", אותו החבאנו קודם, ומחלקים ממנו חתיכה קטנה לכל משתתף.

ב: כל משתתף מוסיף מצה שמורה משלו, ואוכל כמות של כזית בהסבה. (יש האוכלים כמות של שני זיתים).

ג: צריך להשתדל לאכול את האפיקומן עד חצות לילה. (12:42).

ד: אסור לאכול שום דבר אחרי האפיקומן, גם אחרי שהסתיים הסדר.

## ברב:

א: מוזגים כוס שלישית, מברכים ברכת המזון, מברכים 'הגפן' ושותים 'בהסבה'.

## הלל:

א: מוזגים כוס רביעית לכל המשתתפים, ומוזגים כוס נוספת ומניחים במרכז השלחן. כוס זו נקראת כוס של אליהו הנביא. (ק"ק תימן לא נהגו כוס זו).

ב: קורים את ההלל, 'נשמת' ו'ישתבח', אחרי ההלל שותים את הכוס הרביעית בהסבה.

ד: מנהג תימן ואשכנז לברך 'הגפן' לפני ששותים כוס רביעית, והספרדים לא מברכים.

ה: אחרי שתיית כוס רביעית מברכים 'על הגפן', ומוסיפים בברכה 'ושמחנו ביום חג המצות הזה'.

נרצה: אנחנו יודעים שליל הסדר שערכנו רצוי וחביב לפני הקדוש-ברוך הוא!

## הלכות כלליות לחג:

א: צריך לשמוח בחג בבשר ויין, לשמח את האישה במתנה, ואת הילדים בממתקים.

ב: חייבים להאכיל עניים יתומים ואלמנות בחג, ולתת 'קמחא דפסחא' בעין טובה.

ג: ביום שישי ערב חג ראשון מדליקים נרות ומברכים 'להדליק נר של שבת ויום טוב', צריך להקפיד להדליק את הנרות לפני כניסת שבת, ומנהג האשכנזים וחלק מהספרדים לברך גם 'שהחיינו'.

ד: אסור להדליק בחג: גפרור, מצית, מנורת חשמל או מכשיר חשמלי. אפשר להדליק נר או גפרור מנר דולק, צריך להדליק נר נשמה ביום חמישי ערב שביעי של פסח כדי להדליק ממנו נרות שבת.

ה: מפני שחג ראשון חל בשבת מבדילים במוצאי החג הראשון הבדלה רגילה כמו בכל מוצאי שבת.

## מוקצה בחג:

א: לספרדים - מוקצה בחג חמור יותר משבת, אסור לטלטל בחג עצמות ושיירי אוכל, ודברים המאוסים או מוצרי מזון המיועדים למכירה. כשהחג חל בשבת כל דיני מוקצה נוהגים בדיוק כמו בשבת.

ב: צריך להניח בצלחת המיועדת להשלכת הפסולת (כלבוניק), פרי או דבר המותר בטלטול לפני שמניחים בה פסולת, כדי שהפסולת לא תאסור את הצלחת בטלטול.

## עירוב תבשילין:

א: **ביום חמישי** - ערב שביעי של פסח - צריך לעשות בכל בית 'עירוב תבשילין' לפני כניסת החג.

ב: מי שלא עשה עירוב עד כניסת החג, יעשה אותו ללא ברכה עד **7:20** בערב. (13 דקות אחרי השקיעה).

ג: העירוב מאפשר לבשל ביום שישי - שביעי של פסח - לשבת, ולהדליק בחג - יום שישי - את נרות השבת.

ד: כשמבשלים את כל הבישולים לשבת כבר ביום חמישי ערב החג, עושים עירוב ללא ברכה. (כה"ח אות קיג)

ה: העירוב צריך להישאר עד סיום הבישול וההכנות לשבת, נוהגים לאכול אותו בשבת.

### אופן הכנת העירוב:

- מפרישים מאפה (מצה) ותבשיל (ביצה קשה, או מנה של בשר / דג).
- רצוי להניח בכלי ולסמן שזה ערוב. כדי שלא יאכל בטעות לפני שמבשלים לשבת.

• מברכים: ..'א.ק.ב.ו על מצות עירוב', ואומרים את הנוסח הבא:  
'בְּהֵדִין עִירוּבָא יְהָא שְׂרִי לְנָא לְאֶפְוִי וּלְבִשׁוּלִי וּלְאֶטְמוּנִי וּלְאֶדְלוּקִי שְׂרָגָא וּלְמַעְבַּד כָּל צְרָכְנָא מִיּוֹם טוֹב לְשַׁבָּת'. או בעברית: 'בזה העירוב יהא מותר לנו לאפות לבשל להטמין ולהדליק הנר ולעשות כל צרכינו מיום טוב לשבת'.

### שביעי של פסח – יום שישי

א: שביעי של פסח חל השנה ביום שישי.

ב: אסור להדביק בחג את הנרות לפמוטים, לכן צריך להדביק ביום חמישי - ערב שביעי של פסח - זוג נרות נוסף להדלקה בליל שבת. מי שלא הדביקה נרות מערב החג, תדליק בערב שבת נרות שמן או נרות חימום.

ד: חלק מק"ק תימן לא מברכים על הדלקת נרות בחג שחל ביום חול.  
ה: בליל שביעי של פסח לא מברכים 'שהחיינו' בהדלקת הנרות ובקידוש.

ו: במשך כל יום שישי - שביעי של פסח - אסור להוציא את החמץ מהמקום בו הוא שמור לכל הדעות.

ז: מי שמוציא חמץ שנמכר לגוי בשביעי של פסח, עובר על 'בל יראה ובל ימצא', והחמץ נאסר באכילה ובהנאה גם אחרי החג כמו כל חמץ שעבר עליו הפסח. (חזון עובדיה עמ' קכג)

## מוצאי שביעי של פסח, ליל שבת

### הבדלה במוצאי שביעי של פסח:

א: בליל שבת - מוצאי שביעי של פסח - מתפללים ומקדשים כמו בכל ליל שבת. לא מבדילים לא בתפילה ולא בקידוש. (רמב"ם שבת כ"ט, י"ח).

### אכילת חמץ בשבת פרשת אחרי מות:

א: שביעי של פסח חל השנה ביום שישי, והחג מסתיים בליל שבת פרשת 'אחרי מות'.

ב: שבת פרשת 'אחרי מות' כבר לא שייכת לחג הפסח, ולא קיים בשבת איסור אכילת חמץ.

ג: למרות זאת, יש אוסרים לאכול חמץ כל השבת. וכך נוהגים האשכנזים.

ד: יש פוסקים שמתירים לאכול חמץ במשך השבת. (חזו"ע עמ' קכג' דלא אמרינן מיגו דאיתקצאי במוקצה מחמת יום שעבר).

בכל מקרה, אי אפשר להוציא את מוצרי החמץ לפני שעה 7:50 בליל שבת!!!

ה: רצוי לא לאכול חמץ בשבת גם למתירים זאת, בגלל הקושי להפריד בין החמץ לכלי הפסח. לכן רצוי לאכול כל השבת מצות ואוכל 'כשר לפסח'.

### הברכה על המצה בשבת אחרי מות:

א: ספרדים מברכים על מצות במשך השנה 'מזונות' (חוץ מפסח – כדעת החיד"א) לכן יברכו 'המוציא' בשבת 'אחרי מות' על מצות רכות. כשאין מצות רכות, יברכו 'המוציא' גם על מצות קשות.

### אכילת קטניות ושרויה בשבת פרשת 'אחרי מות':

א: גם המחמירים שלא לאכול חמץ בשבת אחרי מות יכולים לאכול בשבת זו קטניות ומצה שרויה. (הרב טיקווינסקי)

ב: מי שלא אוכל קטניות בפסח, יכול לבשל קטניות בשביעי של פסח לשבת אחרי מות, ויש אוסרים (רע"א).

יהי רצון שכשם שנגאלו אבותינו בחודש ניסן נזכה בע"ה לגאולה שלימה ולביאת משיח צדקנו.

חג כשר ושמח!