Resumen de halajot para la semana antes de pesaj🌺/

Rabino Yoni Lavi

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

1 .La forma de presentar el tema: tenemos frente anosotros 2 preguntas basicas.

 a. queremos que estos dias nos sumen presion,nervios y discuciones con la familia,

 o los transformaremos en una vivencia familiar,educativa y llena de alegria.

 b. Estamos interesados que ademas de la limpieza y preparar la parte culinaria,

 deseamos tambien una preparacion espiritual para la fiesta de la libertad, y

 estudiar el tema en forma profunda.

 La eleccion correcta esta en nuestras manos.

2. Programar en forma correcta📅 los horarios y dividir los roles entre la familia, es

importante para que no queden detalles para ultimo momento, y quede tiempo libre

para dedicar a la familia, estudiar temas de pesaj y llegar descansado a la meta (la

noche del seder).

3. Limpieza de la casa: La norma basica: no hace falta buscar en forma obsesiva migas

de pan entre las baldosas. La prohibicion del jametz "no verlo y no encontrarlo"

se refiere a un pedazo que contenga un "kezait" (aceituna), como una caja de

fosforos chica. En una limpieza comun, con atencion , no quedara jametz en esta

cantidad

Por otra parte, en la cocina hace falta mucho mas cuidado, pues la prohibicion de

comer jametz en pesaj, se refiere incluso a una miguita. Para evitar inconvenientes

hay que limpiar esta zona con mas intensidad.

Por lo expuesto, no hace falta revisar todos los libros y "sacudir" las paginas, pues alli

no encontraremos un kezait de jametz. Solo quien durante el anio come mientras

lee o estudia, no debe traer en pesaj esos libros a la mesa mientras come.

Los cajones de juguetes de lon chicos, no hace falta "limpiarlos con lavandina".

Suficiente revisar que no hayan pedazos grandes de jametz.

4. Preparacion de la cocina para pesaj:

 La regla general es "ke bolo ken polto"

"de la forma que absorbe el jametz, asi lo elimina" o sea que de la misma forma que

se utiliza para jametz, se debe preparar para pesaj ( cubiertos,ollas, bandejas de

horno cada elemento de acuerdo a su uso, pues cada uno se utiliza con otro tipo

de calor).

Refrigerador: vaciarlo y limpiar bien con agua y jabon.No hace falta cubrir los

estantes.

Horno: limpiar con agua y jabon, activar el programa mas largo completamente

vacio.

Colocar en las bandejas incorporadas, (fijas) en el horno,papel de aluminio, y sobre

ellas utilizar solo bandejas descartables.

Lavaplatos: Limpiar el filtro que esta abajo, de todo resto de alimentos.Esperar 24

horas del ultimo uso, encender en el programa mas largo , vacio, con el material

detergente.

Microondas: Limpiar bien, esperar 24 horas del ultimo uso, poner adentro un vaso

con Agua caliente, hacerlo hervir hasta que se formen burbujas y el vapor se

expanda en todo el espacio.

 Sobre el plato de vidrio que da vueltas poner en pesaj un

elemento ( por ejemplo una tapa de plastico) que separe entre el alimento y la base

de vidrio.

Marmol de la cocina: Limpiar bien, volcar agua hirviendo en toda la superficie y

en las piletas y cubrir con papel de aluminio.

Hornallas: Limpiar todo prefectamente.El tripode (cubre hornallas) necesita libun

Liviano (libun,exponerlo al fuego) o cubrir con aluminio grueso. La superficie entre

las hornallas no hace falta cubrirla con aluminio, y durante todo el anio, comida que

se vuelca a esta superficie, no es kasher pues se usa para carne y leche y se tira.

Hornallas electricas o de induccion: Limpiar y prender en la maxima temperature

durante media hora.

Parrilla a gas: limpiar y prender mucho tiempo en maxima temperature, o cambiar la

parrilla donde se pone la carne.

Mesas: Si normalmente se usan sin mantel, limpiar y volcar agua hirviendo, o cubrir

con nylon grueso o mantel limpio durante pesaj.

Plata de shabat: Limpiar, encender 2 horas y cubrir con aluminio.

Sillas de bebes: Limpiar bien y llegar a todas las grietas.

Samobar: Limpiar bien, sacar en lo posible el material que se junta adentro por

 el uso (abnit). Hervir el agua.La tapa se debe hacer kasher tambien.

Pava electrica: LImpiar bien la superficie externa.

Protesis y aparatos ortodoncicos de plastico , se deben cepillar bien.

Armarios: Si pensamos que hay jametz en los bolsillos de las vestimentas, hay que

revisar bien.Manteles y toallas que se usaran en pesaj hay que lavarlas antes.

No olvidarse: Limpiar el auto , cochecito de bebes, portafolios de la escuela…

Que necesita certificado de kashrut para pesaj:

Materiales de limpieza, detergente, no necesitan kashrut especial. Tampoco

ell aluminio y los descartables, jabon y cosmeticos. Lapiz labial conviene con

certificado. Dentifricos necesitan kashrut especial para pesaj.

Remedios: Cremas, inyecciones y gotas que no se tragan, no necesitan certificado

para pesaj.Pastillas que se tragan pero no tienen gusto, no hace falta certificado.

Jarabes o caramelos dulces para la garganta ,tienen gusto y hace falta revisar en los

listados que publican las diferentes kupot jolim si tienen certificado.

Legumbres: No son jametz y para los Ashkenazim, que acostumbran a no comerlas

en pesaj, las pueden dejar en su casa y no hace falta venderlas con el jametz.

Es posible basarse en los rabanim poskim que permiten utilizar aceite de soja,

Canola y algodon. Tambien permiten alimentos que contienen "liftit" (otro elemento

que no todos los Ashkenazim permiten).

Chocolates y dulces: Tambien los paquetes que figura " solo para los que comen

legumbres" , estan permitidos para todo,' pues al prepararse antes de pesaj se

aplica la halaja "bitull berob" (la mayor parte anula al elemento minimo)

Un Ashkenazi puede comer en la casa de un sefaradi, y solo no debe comer las

legumbres.

Si un sefaradi visita un Ashkenazi, el duenio' puede preparer legumbres en sus

utensillos.Para volver a usarlos tiene que esperar 24 horas.

Todo lo dicho esta basado en la halaja.Toda persona que tiene sus costumbres y se

cuida mas en estos Requisitos, tendran su bendicion (tabo aleihem beraja).

\*\*\*\*\*\*\*\*

Les enviamos un cortometraje en hebreo con las principales halajot - https://bit.ly/2Ugw4oj

Otro obsequio: varios cortometrajes importantes, preparacion para pesaj - https://bit.ly/2uXK8nH

Tambien pueden recibir otros materiales directo a vuestro whatts up - https://milatova.org.il/lp/

 Para preguntas (hebreo - ingles) llamar 054-6702313 Rabino Yoni lavi

Pesaj kasher vesaj

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\*Resumen de halajot para la semana antes de pesaj🌺\*/

Rabino Yoni Lavi

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

1 .La forma de presentar el tema: tenemos frente anosotros 2 preguntas basicas.

 a. queremos que estos dias nos sumen presion,nervios y discuciones con la familia,

 o los transformaremos en una vivencia familiar,educativa y llena de alegria.

 b. Estamos interesados que ademas de la limpieza y preparar la parte culinaria,

 deseamos tambien una preparacion espiritual para la fiesta de la libertad, y

 estudiar el tema en forma profunda.

 La eleccion correcta esta en nuestras manos.

2. \*Programar en forma correcta\*📅 los horarios y dividir los roles entre la familia, es

importante para que no queden detalles para ultimo momento, y quede tiempo libre

para dedicar a la familia, estudiar temas de pesaj y llegar descansado a la meta (la

noche del seder).

3. \*Limpieza de la casa:\* La norma basica: no hace falta buscar en forma obsesiva migas

de pan entre las baldosas. La prohibicion del jametz "no verlo y no encontrarlo"

se refiere a un pedazo que contenga un "kezait" (aceituna), como una caja de

fosforos chica. En una limpieza comun, con atencion , no quedara jametz en esta

cantidad

Por otra parte, en la cocina hace falta mucho mas cuidado, pues la prohibicion de

comer jametz en pesaj, se refiere incluso a una miguita. Para evitar inconvenientes

hay que limpiar esta zona con mas intensidad.

Por lo expuesto, no hace falta revisar todos los libros y "sacudir" las paginas, pues alli

no encontraremos un kezait de jametz. Solo quien durante el anio come mientras

lee o estudia, no debe traer en pesaj esos libros a la mesa mientras come.

Los cajones de juguetes de lon chicos, no hace falta "limpiarlos con lavandina".

Suficiente revisar que no hayan pedazos grandes de jametz.

4. \*Preparacion de la cocina para pesaj:\*

 La regla general es "ke bolo ken polto"

"de la forma que absorbe el jametz, asi lo elimina" o sea que de la misma forma que

se utiliza para jametz, se debe preparar para pesaj ( cubiertos,ollas, bandejas de

horno cada elemento de acuerdo a su uso, pues cada uno se utiliza con otro tipo

de calor).

\*Refrigerador\*: vaciarlo y limpiar bien con agua y jabon.No hace falta cubrir los

estantes.

\*Horno:\* limpiar con agua y jabon, activar el programa mas largo completamente

vacio.

Colocar en las bandejas incorporadas, (fijas) en el horno,papel de aluminio, y sobre

ellas utilizar solo bandejas descartables.

\*Lavaplatos:\* Limpiar el filtro que esta abajo, de todo resto de alimentos.Esperar 24

horas del ultimo uso, encender en el programa mas largo , vacio, con el material

detergente.

\*Microondas:\* Limpiar bien, esperar 24 horas del ultimo uso, poner adentro un vaso

con Agua caliente, hacerlo hervir hasta que se formen burbujas y el vapor se

expanda en todo el espacio.

 Sobre el plato de vidrio que da vueltas poner en pesaj un

elemento ( por ejemplo una tapa de plastico) que separe entre el alimento y la base

de vidrio.

\*Marmol\* de la cocina: Limpiar bien, volcar agua hirviendo en toda la superficie y

en las piletas y cubrir con papel de aluminio.

\*Hornallas:\* Limpiar todo prefectamente.El tripode (cubre hornallas) necesita libun

Liviano (libun,exponerlo al fuego) o cubrir con aluminio grueso. La superficie entre

las hornallas no hace falta cubrirla con aluminio, y durante todo el anio, comida que

se vuelca a esta superficie, no es kasher pues se usa para carne y leche y se tira.

\*Hornallas electricas o de induccion:\* Limpiar y prender en la maxima temperature

durante media hora.

\*Parrilla a gas:\* limpiar y prender mucho tiempo en maxima temperature, o cambiar la

parrilla donde se pone la carne.

\*Mesas:\* Si normalmente se usan sin mantel, limpiar y volcar agua hirviendo, o cubrir

con nylon grueso o mantel limpio durante pesaj.

\*Plata de shabat:\* Limpiar, encender 2 horas y cubrir con aluminio.

\*Sillas de bebes:\* Limpiar bien y llegar a todas las grietas.

\*Samobar:\* Limpiar bien, sacar en lo posible el material que se junta adentro por

 el uso (abnit). Hervir el agua.La tapa se debe hacer kasher tambien.

\*Pava electrica:\* LImpiar bien la superficie externa.

\*Protesis\* y aparatos ortodoncicos de plastico , se deben cepillar bien.

\*Armarios:\* Si pensamos que hay jametz en los bolsillos de las vestimentas, hay que

revisar bien.Manteles y toallas que se usaran en pesaj hay que lavarlas antes.

\*No olvidarse:\* Limpiar el auto , cochecito de bebes, portafolios de la escuela…

\*Que necesita certificado\* de kashrut para pesaj:

Materiales de limpieza, detergente, no necesitan kashrut especial. Tampoco

ell aluminio y los descartables, jabon y cosmeticos. Lapiz labial conviene con

certificado. Dentifricos necesitan kashrut especial para pesaj.

\*Remedios:\* Cremas, inyecciones y gotas que no se tragan, no necesitan certificado

para pesaj.Pastillas que se tragan pero no tienen gusto, no hace falta certificado.

Jarabes o caramelos dulces para la garganta ,tienen gusto y hace falta revisar en los

listados que publican las diferentes kupot jolim si tienen certificado.

\*Legumbres:\* No son jametz y para los Ashkenazim, que acostumbran a no comerlas

en pesaj, las pueden dejar en su casa y no hace falta venderlas con el jametz.

Es posible basarse en los rabanim poskim que permiten utilizar aceite de soja,

Canola y algodon. Tambien permiten alimentos que contienen "liftit" (otro elemento

que no todos los Ashkenazim permiten).

\*Chocolates y dulces:\* Tambien los paquetes que figura " solo para los que comen

legumbres" , estan permitidos para todo,' pues al prepararse antes de pesaj se

aplica la halaja "bitull berob" (la mayor parte anula al elemento minimo)

Un Ashkenazi puede comer en la casa de un sefaradi, y solo no debe comer las

legumbres.

Si un sefaradi visita un Ashkenazi, el duenio' puede preparer legumbres en sus

utensillos.Para volver a usarlos tiene que esperar 24 horas.

Todo lo dicho esta basado en la halaja.Toda persona que tiene sus costumbres y se

cuida mas en estos Requisitos, tendran su bendicion (tabo aleihem beraja).

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Les enviamos un cortometraje en hebreo con las principales halajot - https://bit.ly/2Ugw4oj

Otro obsequio: varios cortometrajes importantes, preparacion para pesaj - https://bit.ly/2uXK8nH

Tambien pueden recibir otros materiales directo a vuestro whatts up - https://milatova.org.il/lp/

 Para preguntas (hebreo - ingles) llamar 054-6702313 Rabino Yoni lavi

Pesaj kasher vesaj