



exploringjudaism

powered by RABBINICAL ASSEMBLY ASAMBLEA RABINICA כנסת הרבנים USCJ Seek meaning together



MASORTI OLAMI

## Рабинська асамблея

תשפ"ה<sup>1</sup> פּוּטִיבְנִיק פּוֹ פֶּסַח

Підкомітет з питань кашруту Комітету з єврейського права та стандартів (CJLS)  
Вступне слово рабина Еліота Н. Дорффа, почесного голови CJLS

Історії відіграють ключову роль в ідентифікації релігії чи нації, особливо ті, що знаходяться в центрі історії та ритуалів спільноти, ті, (та) яких навчають членів спільноти з раннього віку і які часто повторюють дорослі в ритуалах і молитвах. Такі майстерні історії є зрозумілими та переконливими, що виражають розуміння громадою свого походження, своїх цінностей та цілей. Якщо порівняти погляди на життя і людину, закладені в основних історіях, наприклад, юдаїзму, християнства, ісламу, буддизму - а також США, Китаю та Ізраїлю - можна виявити глибокі відмінності в тому, як ці різні людські спільноти розуміють, ким вони є як особистості і як спільнота, що є важливим у житті і до чого вони повинні прагнути.

Головна історія юдаїзму - це Вихід з Єгипту, за яким слідує похід на гору Синай, а потім в Обітовану Землю Ізраїлю. Ми виходимо з Єгипту не як окремі люди, а як народ, і робимо це лише з Божою допомогою. Це дуже відрізняється від

Ми відтворюємо  
Вихід за допомогою  
розповіді,  
обговорення та  
пісень за столом  
седеру.

<sup>1</sup> Оновлений у березні 2025 року. Цей путівник по Песах був затверджений CJLS 10 січня 2012 року чотирнадцятьма голосами «за» (14-0-0). Ті, хто проголосував «за» були: Рабини Аарон Александер, Девід Бут, Міріам Берковіц, Барух Фрідман-Коль, Сьюзен Гроссман, Реувен Хаммер, Джеремі Кальмановські, Гейл Лабовіц, Джонатан Люблінер, Даніель Невінс, Павло Плоткін, Аврам Рейснер, Джей Стайн і Лоель Вайс.

Песах - це єврейське свято, яке вимагає найбільших зусиль для підготовки і є найскладнішим. Проте євреї прагнуть зробити все можливе, щоб дотриматися законів Песаха. Цей посібник Рабинської асамблеї з підготовки до Песаху є коротким викладом правил і процедур, що стосуються підготовки кошерної їжі до Песаху вдома. Якщо у вас виникнуть запитання, зверніться до місцевого консервативного рабина або місцевої релігійної влади.

У зв'язку з значними змінами в характері і способах виробництва кухонних виробів і продуктів харчування, потрібні нові правила, щоб зберегти кошерність кухні для Песаху. Існує також багато суттєвих розбіжностей серед рабинів щодо законів Песаха. Ми не можемо представити всі різноманітні підходи.

Цей посібник покликаний допомогти сім'ям підтримувати кошерність будинку на Песах відповідно до принципів консервативного юдаїзму і його розуміння єврейського Закону.

<sup>2</sup> Цей посібник був підготовлений підкомітетом з кашруту ЄОХК під головуванням рабина Павла Плоткіна і щорічно оновлюється рабином Аароном Александером і нинішнім складом підкомітету з кашруту ЄОХК. Ми висловлюємо особливу подяку доктору Джо Регенштейну за те, що він поділився з нами своїм досвідом у питаннях виробництва продуктів харчування.

непохитного індивідуалізму, що лежить в основі лібералізму, який сформував більшість західних країн. На горі Синай ми укладаємо Завіт з Богом, який встановлює основу наших стосунків з Богом - і обов'язки, що випливають з цих стосунків - для нас самих і всіх наших нащадків.

Це сприйняття самих себе, наших зв'язків один з одним і з Богом, а також нашої місії в житті пронизує більшу частину нашої літургії і багатьох наших свят, але саме Песах фокусує цю історію найбільш наочно. Як сказано в Агаді: «У кожному поколінні ми повинні бачити себе так, ніби ми особисто вийшли з Єгипту». Щоб знову відчувати себе частиною цієї історії, ми відтворюємо Вихід через розповіді, дискусії та пісні за столом Седеру, а також обмежуємо себе в їжі, щоб знову і знову нагадувати собі про єгипетське рабство і необхідність викупити себе та інших. Єврейське слово, що означає «Єгипет», *Мицраїм*, означає «протоки». Можливо, тому, що Ніл впадає в Середземне море не як одна річка, а через кілька проток. Єврейські тлумачі, однак, розуміли це слово метафорично, навчаючи нас, що в кожному поколінні ми повинні прагнути визволити себе та інших від життєвих труднощів - бідності, невігластва, упереджень, хвороб, безглуздості тощо. Це наша єврейська місія на все життя, обов'язок, який дав нам Бог і історія Песаху формулює це для нас наново щороку.

Цей посібник, підготовлений Підкомітетом з кашруту і схвалений Комітетом з єврейського права і стандартів, детально пояснює закони і звичаї, що стосуються харчових обмежень на Песах, правила, які щоразу нагадують нам про послання Песаху. Деякі з цих рекомендацій, відверто кажучи, досить технічні і навіть складні; це результат особливої суворості правил песаху в єврейському праві. Ми сподіваємося, що цей посібник допоможе євреям зрозуміти, що вони можуть їсти на Песах і як підготувати свою кухню до свята у зрозумілій і доступній формі. Ми не маємо наміру замінити цей Посібник порадами вашого рабина з цих питань; навпаки, з будь-якими питаннями про те, що тут написано, або про те, чого не вистачає, вам слід звертатися до вашого рабина.

І останнє, але важливе зауваження. Оскільки Песах передбачає більше дієтичних обмежень, ніж решта року, багато євреїв стають просто нав'язливими щодо правил свята. Ми повинні бути обережними, щоб не використовувати ці правила для того, щоб стверджувати свою вищу побожність над іншими, і пам'ятати, що святкування Песаху не повинно відбуватися за рахунок таких цінностей, як шанування батьків і повага до всіх людей. Песах справді важливий - це центральна риса того, що означає жити єврейським життям. Однак сам сенс Песаха повністю підривається, якщо дієтичні правила Песаха змушують людей ставитися один до одного з неповагою. Тому, пояснюючи нижче правила харчування на Песах, ми щиро сподіваємося, що вони будуть виконувати свою функцію, а саме - служити наочним нагадуванням протягом усього свята про важливі уроки Песаху, про необхідність звільнити себе і світ навколо нас від усіх фізичних, інтелектуальних, емоційних і суспільних обмежень, які обмежують нас і інших у житті, підному людей, створених за образом і подобою Божою. Нехай нам усім вдасться зробити так, щоб цей і кожний Песах стали для нас стимулом виправляти світ у такий спосіб кожен день нашого життя.

Ми обмежуємо  
свій раціон, щоб  
нагадати собі про  
єгипетське  
рабство.

## Кошерування кухні

Прийнято (і найпростіше) прибирати посуд і прилади, які використовуються протягом року, замінюючи їх або новим посудом, або посудом, який використовується з року в рік тільки на Песах. Зрозуміло, що це неможливо для основної побутової техніки і може бути навіть неможливо для посуду та кухонного приладдя.

Існує процес кошерування багатьох, але не всіх кухонних предметів, що робить їх кошерними для Песаху:

**Загальний принцип, який використовується в кошеруванні** полягає в тому, що те, як посуд поглинає їжу, є способом, яким він може бути очищений від цієї їжі, כבולעו כך פולטו (*Ke-vo'lo kach polto*). Цей принцип працює на основі якості або інтенсивності поглинання їжі предметами. Речі, які використовуються для холодної їжі, можуть проходити процес кошерування ополіскуванням, оскільки речовина не поглинається посудом або склом. Предмети, що використовуються на плиті, поглинають їжу і тому потребують сильнішої дії, а саме - викидання їжі в киплячу воду, під назвою הגעלה (*agala*). Найбільш інтенсивна форма використання - безпосередньо на вогні або в духовці, і цей посуд вимагає найбільш інтенсивного методу кошерності, ליבוון (*libuon*), яка спалює поглинуту їжу.

### Миття специфічних приладів та посуду

#### Металеві вироби

Для того, щоб відкошерувати каструлі, столове срібло та посуд з металу, що не використовується для випікання, треба ретельно очистити виріб за допомогою миючого засобу та води. А після суворого 24-годинного періоду очікування, протягом якого вони не використовуються, занурити виріб у воду, яка кипить (הגעלה – *agala*). У каструль і сковорідок ретельно очистіть ручки. Якщо ручку можна зняти, зробіть це для ще більш ретельного очищення. Для того, щоб виконати הגעלה (*agala*), предмет повинен повністю зануритися в окріп. Каструлі та сковорідки або занурюють у ще більшу каструлю з киплячою водою (можна по одній секції за раз), або наповнюють водою, доведеною до кипіння, а потім опускають у каструлю нагрітий камінь так, щоб окріп переливався і покривав стінки каструлі. Безпечною альтернативою може бути кип'ятіння води по краях каструлі. У випадку зі столовим сріблом кожна частина кожного виробу має бути піддана впливу води при киплячому окріпі. Після цього הגעלה (*agala*) кожен посуд споліскують у холодній воді.

**Металевий посуд для випікання на вогні або в духовці** спочатку потрібно ретельно вимити і очистити, а потім піддати прямому вогню або нагріти в духовці на максимальній потужності. Таким чином, використання паяльної лампи або поміщення в духовку під час самоочищення - це два способи здійснити це очищення (ליבוון – *libuon*). Це складна і потенційно небезпечна процедура, яка може призвести до зміни кольору або деформації металу, що очищується. Будьте обережні при виконанні ליבוון (*libuon*). Металеві форми та листи для випікання потребують ליבוון (*libuon*) при дуже високих температурах, які можуть

деформувати посудину. Це може призвести до того, що посудина не буде нагріватися до необхідної температури.<sup>2</sup>

<sup>3</sup>Звичайно, немає нічого поганого у використанні деформованої сковорідки на Песах. Побоювання полягає в тому, що можливість зіпсувати сковорідку призведе до того, що власник не буде піддавати її відповідному

**Металева кухонна мийка** може бути *кошерована* ретельно почистивши і поскребши раковину (особливо сміттєзбірник), почекавши 24 години, протягом яких використовується лише холодна вода, а потім обережно заливши окропом усі поверхні раковини, починаючи з дна і працюючи в напрямку до верху, включаючи кромку.<sup>3</sup> Порцелянову мийку не можна *кошерувати*, хоча і має бути ретельно вимита, то на Песах слід використовувати тазики для посуду і підставки для посуду, по одній для молочних і м'ясних страв.

## Скло

Зі скляним посудом, що використовується для вживання та подачі гарячих страв, слід поводитися як з будь-яким посудом, що використовується для вживання та подачі гарячих страв. Кошерування відбувається шляхом очищення та занурення в киплячу воду (**הַגְעֵלָה** *агала*).<sup>4</sup>

**Скляний кухонний посуд** обробляється як металевий горщик для *кошерування* (див. параграф про метал вище). Питання зі скляним посудом для випічки є більш складними. Деякі спільноти дозволяють його *кошерувати*, інші - ні.<sup>4</sup> Будь ласка, зверніться до свого рабина за порадою.

**Склянки для напоїв** або скляний посуд, що використовується лише для холодних страв, можна кошерувати простим ополіскуванням. Дехто дотримується звичаю замочувати їх на три дні.<sup>5</sup>

## Пластик

**Високоміцні пластмаси** включаючи посуд, столові прилади або предмети сервірування, а також контейнери - за умови, що вони можуть витримувати дуже гарячу воду і не залишають стійких плям - можуть бути *кошеровані методом הַגְעֵלָה* (*агала*). Якщо є сумніви щодо того, чи можна певні продукти вважати *кошерними*, проконсультуйтеся з рабином.

## Керамічний посуд

**Керамічний посуд (фаянс, керамограніт, фарфор, гончарні вироби тощо)** не може бути *кошерним*. Однак тонкий фарфор, який був складеним чистим і який не використовувався більше одного року за Єврейським календарем можна використовувати після ретельного миття в гарячій воді з

нагріванням, щоб здійснити кошерінг. Тому ми рекомендуємо просто придбати нову сковорідку спеціально для Песаху.

<sup>4</sup>Мийкою можна користуватися протягом 24-годинного періоду очікування за умови, що протягом цього часу не використовується гаряча вода.. Ця альтернатива можлива **лише** за умови, що вода, яка використовується, не буде достатньо гарячою, щоб викликати біль у руці (*яд саледет бд*).

<sup>5</sup>Комітет з єврейського права та стандартів ухвалив тешуву щодо скляного посуду, написану рабином Каселем Абельсоном, яка дозволяє кошерність такого посуду. Тешува доступна на сайті Рабинської Асамблеї.

<sup>6</sup> Там же.

<sup>7</sup>Більшість спільнот розглядають скляний посуд як непористу речовину і вимагають такого ж процесу кошерування, як і для іншого посуду чи кухонного приладдя.. Ці ж спільноти покладаються на принцип **רוב תשמישו** (*ров ташмішо* – множинного використання) для визначення статусу предмета. До прикладу, скляна чашка, яка використовується здебільшого для холодних напоїв, вимагає тільки **ערוי** (*іруй*) для кошерування. Тільки **חיי אדם** (*хасей адам*) (125:22) передбачає триденний ритуал замочування. Скляний посуд повністю занурюють у теплу воду на 72 години, змінюючи воду кожні 24 години.

миочим засобом. Тоді фарфор вважається парве і може бути призначений для м'ясного або молочного посуду.

## Прилади для приготування їжі

Для **духових шаф і плит**, кожна частина, яка контактує з їжею, має бути ретельно очищена. Це стосується стінок, а також верхньої та нижньої частини духовки. Потім духовку або плиту слід розігріти якомога сильніше. Духову шафу слід нагрівати на максимальному вогні протягом години; верхню частину духовки, поки елементи не стануть червоними і не почнуть світитися. Потім слід накрити частину верхньої панелі навколо елементів, які можна закрити (зазвичай алюмінієвою фольгою). Після загального та ретельного очищення самоочищувальні печі проходять повний цикл очищення в порожньому стані.<sup>6</sup> Після цього процесу піч слід ще раз почистити, щоб видалити попіл. Якщо піч від початку була дуже брудною, може знадобитися два цикли, щоб забезпечити ретельне очищення.

**Гладкі електричні варильні поверхні зі скляною поверхнею** вимагають методу кошерування לִיבוֹן (лібун) та עֲרֵי (іруй) – залити поверхню решітки окропом. Спочатку ретельно очистіть поверхню, і залиште на 24 години без змін. Потім увімкніть конфорки на максимальний рівень нагрівання, доки вони не розжаряться до червоного кольору. Вимкніть конфорки, а потім обережно залийте окропом поверхню над конфорками та навколо них. Тепер варильну поверхню можна використовувати для приготування їжі.

**Індукційні плити** генерують тепло лише тоді, коли на поверхню ставлять каструлю з відповідним складом металів, тому метод, який традиційно використовується для кошерування плит, потрібно дещо скоригувати.

Загартовану скляну поверхню індукційної плити слід мити в чотири етапи:

1. Ретельно очистіть поверхню. Не просто вологою губкою, а засобом для чищення, розробленим спеціально для чищення варильних поверхонь із загартованого скла. У разі необхідності слід дотримуватися інструкцій виробника щодо видалення залишків їжі, що прилипли до поверхні, за допомогою леза бритви.
2. Існує два типи індукційних плит:
  - а. **Для індукційних плит з окремими конфорками:** Повністю чисті каструлі хаец, які працюють на вашій індукційній плиті та максимально відповідають максимальному радіусу кожної конфорки. Залиште чисті каструлі та чисту індукційну плиту недоторканими на 24 години. Після закінчення 24 годин частково\* наповніть підготовлені каструлі водою і поставте на відповідні за розміром конфорки. Збільште температуру до максимуму на кожній конфорці, доки вода в кожній каструлі не закипить до сильного кипіння. При цьому буде вироблено достатньо тепла, щоб обсмажити кожну конфорку. Вимкніть кожну конфорку, коли вона досягне цієї максимальної температури.
  - б. **Для індукційних плит, у яких вся поверхня доступна як поверхня конфорки:** Повністю очистіть одну або кілька металевих квадратних або прямокутних форм для випікання, виготовлених з металу, який використовується на вашій індукційній плиті. Залиште чисті каструлі та чисту плиту на 24 години. Коли 24 години минуть, частково

наповніть деко водою. Уявіть, що поверхня вашої плити схожа на решітку. Поставте підготовлену каструлю/каструлі, починаючи з одного кута поверхні індукційної плити, і поверніть вгору температуру до максимуму, поки вода в кожній каструлі не закипить. Це створить достатньо тепла, щоб прожарити область під каструлю. Вимкніть плиту. Зачекайте, поки каструля/каструлі охолонуть. Перемістіть каструлю/каструлі на наступну сусідню ділянку решітки вашої плити і повторіть процес нагрівання до кипіння стільки разів, скільки потрібно, поки не обробите всю поверхню плити.

3. Коли охолоне, ретельно обдайте всю поверхню окропом, а потім витріть чистою ганчіркою.

\*Часткове заповнення каструлі водою захистить її від підгоряння при встановленні на індукційні конфорки. Якщо ви бажаєте зробити ці каструлі кошерними на Песах, просто наповніть їх до країв, доведіть до кипіння, як описано вище, і дайте окропу перелитися через край каструлі. Тепер каструлі і конфорки плити одночасно стають кошерними, однак цей метод не є дієвим для форми для випікання.

<sup>8</sup>Однак решітки залишаються в духовці під час повного циклу очищення.

**Мікрохвильові печі** які не мають функції конвекції, слід ретельно вимити. Потім помістіть всередину 8-унційну чашку з водою і ввімкніть духовку до тих пір, поки вода майже не зникне (принаймні 6 з 8-ми унцій зникне). Чашу слід перемістити в середині процесу, щоб область під чашею піддавалася впливу пари. Нагрівання до повного висихання може пошкодити піч. Мікрохвильову піч, яка має елемент для підрум'янювання, не можна *кошерувати*.

**Конвекційні печі** *проходять процес кошерування*, як і звичайні духові шафи. Переконайтеся, що під час чищення ви ретельно очистили все навколо вентилятора.

### Додаткова кухонна техніка

**Посудомийну машину** необхідно якомога ретельніше вимити, включаючи внутрішню частину навколо зливного отвору та фільтрів. Після 24 годин невикористання посудомийну машину знову запускають порожньою (зі встановленими полицями), з миючим засобом у дозаторі і ставлять на найвищу температуру для *кошерування*. Якщо стінки посудомийної машини зроблені з емалі або порцеляни, посудомийну машину не можна *кошерувати* на Песах.<sup>7</sup>

**Інші електроприлади** можуть бути *кошерованими*, якщо частини, які контактують з **חמץ** (*хамец*) металеві та знімні, і в цьому випадку вони можуть бути *кошеровані*, як і всі інші металеві кухонні приладдя. Якщо деталі не знімні, прилади не можуть бути *кошерованими*. Ми рекомендуємо, коли це можливо, використовувати невеликі прилади, такі як тостер, тільки на Песах, щоб уникнути труднощів з *кошерністю* цих приладів.

<sup>7</sup>Для отримання додаткової інформації про кошерні посудомийні машини, будь ласка, дивіться тут: "[On the Kashrut of Dishwashers](#)" Рабин Лоель М. Вайс.

## Робочі поверхні

**Столи, шафи та стільниці** які не можна *кошерувати*, повинні бути ретельно очищені і накриті на Песах. Поверхням може бути контактний папір, звичайний папір, фольга або тканина, яка не містить **חמץ** (*хамец*) (наприклад, накрохмалена). Зверніть увагу, що покривний матеріал повинен бути виготовлений з матеріалу, який не рветься.

Багато поверхонь стільниць можна зробити кошерованими, просто ретельно очистивши їх, почекавши 24 години і **ערוי** (*іруй* –залити їх окропом).

- Пластикові ламінати, вапняк, мильний камінь, граніт, мармур, скло, Corian, Staron, Ceasarstone, Swanstone, Surell і Avonite можна *кошерувати* за допомогою **ערוי** (*іруй*).
- Деревина без подряпин також проходить кошерування методом **ערוי** (*іруй*).
- Керамічні, цементні або порцелянові стільниці не можуть кошеруватися методом **ערוי** (*іруй*).

Потенційна ефективність **ערוי** (*іруй*) залежить від матеріалу, з якого виготовлена кухонна робоча поверхня. Повний список контрматеріалів, які можуть підлягати кошеруванню (згідно з їхніми рішеннями), можна знайти на сайті Чиказької рабинської ради (CRC).<sup>8</sup> Холодильники та морозильні камери слід ретельно чистити. Якщо є місця, де їжа може застрягти (наприклад, тріщини або важкодоступні кути), ці місця можна замазати.

## Продукти харчування

Тора забороняє використовувати **חמץ** (хамец) (а саме: борошно, їжу або напої, виготовлені із заборонених видів квасного зерна): пшениця, овес, ячмінь, жито або полба) під час Песаху.<sup>9</sup> В ідеалі ми спалюємо або вивозимо весь **חמץ** (хамец) з наших приміщень, що може бути здійснено шляхом пожертвування до місцевої продовольчої комори. Однак у деяких випадках це може призвести до непомірних фінансових втрат. У таких випадках ми домовляємося про продаж **חמץ** (хамец) несврею і його викуп після Песаха:

**מכירת חמץ** (*мехірат хамец - продаж хамец*) Для цього призначають агента, як правило, рабина, який займається продажем. Це має вважатися дійсною і законною передачею права власності, а тому продані речі мають бути відокремлені і зберігатися окремо від усіх інших продуктів і припасів. Це означає, що весь посуд, що не використовується на Песах каструлі, начиння та продукти харчування, які були продані в рамках продажу свого **חמץ** (хамец), повинні бути відокремлені, накриті або замкнені, щоб запобігти випадковому використанню. В кінці свята агент домовляється про викуп речей від імені власника, оскільки **חמץ** (хамец) в цей час знову дозволений. Потрібно зачекати, поки не буде впевненості, що викуп здійснено. Якщо право власності на **חמץ** (хамец) не було передано до свята, використання будь-якого такого **חמץ** (хамец) залишається забороненим і після свята (**עליו הפסח חמץ שבר** - хамец ше-авар алав га-Песах), і будь-які такі продукти повинні бути віддані до несвреїської продовольчої комори.

<sup>11</sup>Технічно одним із заборонених зерен стає **חמץ** (хамец), коли під час переробки воно контактує з розпушувачем більше 18 хвилин. Таким чином, маца, хоч і зроблена з пшениці, не є **חמץ** (хамец), оскільки в процесі приготування з нею не контактує жоден розпушувач довше, ніж визначений час до випікання. *Маца шмура виготовляється з пшениці, яка не контактувала з закваскою (це може бути вода) з моменту збору врожаю, а не просто з моменту її обробки.* (Додатковий догляд за пшеницею, щоб вона не містила розпушувачів з ферми, частково є причиною її вищої ціни).

## Заборонені продукти

Оскільки Тора забороняє їсти חמץ (хаміц) під час Песаху, і оскільки багато звичайних продуктів містять деяку кількість חמץ (хаміц), необхідно дотримуватися рекомендацій при покупках і підготовці до Песаху.

Заборонені продукти (חמץ - хамец) включають в себе наступне:

- печиво
- торти
- кава, що містить похідні зернових
- крекери
- квасний хліб
- макаронні вироби

Це продукти, які зазвичай виготовляються з пшениці, ячменю, вівса, полби або жита (зерна, які можуть стати חמץ (хамец)). Будь-яка їжа, що містить ці зерна або похідні цих зерен, повинна бути сертифікована як кошерна для Песаха. Ароматизатори в харчових продуктах часто отримують зі спирту, виробленого з одного з цих злаків, що робить цю їжу חמץ (хамец). Такі продукти також потребують нагляду в Песах. *Також важливо переконатися, що вся маца, придбана для використання на Песах, сертифікована КТІ.*

## קיטניות – Кітнійот

До осені 2015 року позиція CJLS щодо кітнійот (для ашкеназів) відповідала давньому ашкеназькому мінагу - утримуватися від їхнього вживання в їжу. Ці продукти включали: квасолу, кукурудзу, шпано, горох, рис, сою та деякі інші продукти рослинного походження, такі як гірчиця, гречка та кунжут. Єдиним винятком був схвалений дозвіл на арахіс і арахісову олію, за умови, що ці продукти мають відповідну цілорічну кошерну сертифікацію і не містять інгредієнтів хамец.<sup>12</sup>

Восени 2015 року ВСОЄ прийняв дві відповіді, які дозволяють споживання кітнійот для ашкеназі. Для повного розуміння їхніх позицій, які відрізняються аргументацією, будь ласка, дивіться:

- Давід Голінкін, "[Рис, квасоля і кітнійот на Песах - чи дійсно вони заборонені?](#)" ОН 453:1.2015a
- Емі Левін та Аврам Ізраель Рейснер, "[Тешува, що дозволяє ашкеназам їсти кітнійот на Песах](#)" 453:1.2015b

Цей дозвіл не обійшовся без кількох застережень, які з'являються в тексті документів. По-перше, ЦЄАС підтверджує, що ця нова позиція не є вказівкою споживати кітнійот під час Песаху, а скоріше галахічною основою і вказівкою для тих, хто вирішив це зробити. Ми визнаємо, що, хоча деякі люди, громади та релігійні об'єднання, а інституції будуть використовувати ці нові правила, інші можуть вирішити не робити цього. Обидва варіанти однаково легітимні, і дерех-ерец повинен бути керівною цінністю, з якою ми ведемо наші громадські та міжособистісні розмови на цю тему. Ми закликаємо всі сторони, що приймають рішення, бути прозорими у своїй політиці та меню, а також бути чутливими до духовних та дієтичних потреб інших людей. Для тих, хто скористається цією постановою, важливо звернути увагу на наступні конкретні вказівки, **Процитовано в пасук алаха у книзі [відповідь рабинів Емі Левін та Аврама Рейснера](#):**



- 1) Свіжу кукурудзу в качанах і свіжу квасолу (наприклад, лімську квасолу в стручках) можна купувати до і під час Песаху, тобто поводитися з ними, як з будь-якими іншими свіжими овочами.
- 2) Сушений *кітнійот* (бобові, рис і кукурудза) можна купувати в мішках або коробках, а потім просіяти або відсортувати перед Песахом. В ідеалі, їх не слід купувати оптом насипом через побоювання, що це могло раніше використовуватися для *хамец*, і кілька зерен хамец можуть бути домішані до нього.

12 Повне обговорення цих питань міститься в статті «Новий погляд на арахіс - з нуля» рабина Бен Зіона Бергмана, яка є офіційною позицією СКУ.

У будь-якому випадку, перед Песахом слід перевірити їх і викинути хамец. Якщо хтось не перевіряв рис або сушені боби перед Песахом, то на Песах слід викинути шматочки хамец, знайдені в упаковці, і викинути їх, а самі кітнійот залишаються дозволеними.

- 3) *Кітнійот* у бляшанках можна купувати лише з сертифікатом на Песах, оскільки процес консервування пов'язаний з певними проблемами хамец, і купувати його можна лише на Песах.
- 4) Заморожений сирій *кітнійот* (кукурудза, едамаме [соеві боби] тощо): Можна купити пакети замороженого нехешперованого *кітнійот* перед Песахом за умови, що можна або точно визначити, що не використовувалося спільне обладнання, або уважно оглянути вміст перед Песахом і викинути будь-які шматочки. (*חמץ* *хамец*). Навіть якщо людина не перевіряла овочі перед Песахом, якщо вона може видалити шматочки (*хамец*), знайдені в упаковці на Песах, то самі овочі дозволені.
- 5) Оброблені харчові продукти, включаючи тофу, хоча і не містять *хамец*, як і раніше, вимагають сертифікації на Песах через можливість домішок *хамец* під час виробництва.
- 6) Навіть ті, хто продовжує дотримуватися ашкеназького звичаю утримуватися від *кітнійот* під час Песаху, можуть їсти з пасхального посуду, начиння та посудин для приготування їжі, які контактували з *кітнійот* (*מי קטניות*) можуть споживати похідні *кітнійот* такі як нафта, які мають **КР** гекшер.

## Дозволені продукти харчування

Предмет, який є кошперним цілий рік, тобто виготовлений без *חמץ* (хамец), і обробляється на машинах, призначених тільки для цього продукту, і ніщо інше (наприклад, неароматизована чиста кава) не може бути використане без спеціального нагляду в Песах. У міру того, як ми дізнаємося більше про обробку продуктів та інгредієнти, які вони містять, покладатися на кашрут продукту для Песаху без пасхального *הכשר* (гекшер) може бути проблематично.<sup>10</sup> Там, де це можливо, оброблені продукти повинні мати позначку «*לפסח כשר*» («кашер леПесах») *הכשר* (гекшер) з надійного джерела. Однак, оскільки це не завжди можливо, наші вказівки відображають деякі альтернативи, які є прийнятними згідно з Галахою.

Будь-яка їжа, яку ви купуєте з позначкою «*לפסח כשר*» («кашер леПесах») *הכשר* (гекшер), повинна мати етикетку, яка є невід'ємною частиною упаковки, і на ній повинно бути ім'я впізнаваного, живого рабина, який здійснює нагляд, або, якщо можливо, авторитетного агентства з нагляду за кошперністю. Якщо етикетка не є невід'ємною частиною упаковки або якщо є питання щодо маркування, не слід використовувати товар без консультації з рабином.

<sup>13</sup> Повне обговорення цих питань міститься в документі «Нагляд за їжею Песах» рабина Паул Плоткін, який є офіційною позицією ЄОАС.

## Песах гекшер не потрібен

Продукти, які можна купувати без песах **הכשר** (гекшер) до або під час Песаху:

- харчова сода
- бікарбонат натрію, без добавок
- яйця
- свіжі фрукти та овочі (в тому числі попередньо вимиті, розфасовані)
- свіже або заморожене кошерне м'ясо (крім рубленого)
- Nestea (звичайна та без кофеїну)
- чисте листя чорного, зеленого або білого чаю
- неароматизовані пакетики чаю
- звичайна кава без ароматизаторів
- оливкова олія (та інші чисті олії)
- ціла або потрошена свіжа риба
- цілі або половинки горіхів пекан (не шматочки)
- цілі (немелені) спеції та горіхи
- Ізюм OU/Star-K
- Кошерне вино
- Неароматизована зельтерська вода, газувана вода (без добавок)
- Не йодована сіль

## Не потрібен гекшер Песаха, якщо придбано до Песаха

Продукти, які можна купувати тільки без дозволу Песах **הכשר** (гекшер) до Песах. Якщо ви купите їх під час Песах, вони вимагають «Песах **הכשר**» (гекшер):

- всі чисті фруктові соки
- рибне філе
- Прості сири (без додавання смакових добавок)<sup>11</sup>
- заморожені фрукти (без добавок)
- Сіль<sup>12</sup>
- Звичайне вершкове масло, солоне або несолоне
- чистий білий цукор (без добавок)
- нерафінований/сирий коричневий цукор
- фініковий цукор
- лобода (без домішок)\*
- біле молоко
- Заморожені овочі (перед приготуванням необхідно перевірити на наявність хамец)<sup>13</sup>
- Деякі продукти, які продає Equal Exchange Fair Trade Chocolate <sup>14</sup>
- Звичайне, неароматизоване мигдальне або кеш'ю молоко<sup>15</sup>
- Консервованій тунець з тунцем, водою або олією, сіллю та пірофосфатами.
- 100% кленовий сироп
- 100% Агава
- Мелена сіль і перець

<sup>14</sup> Зверніться до 1985 р. [тешува рабина Каселя Абельсона](#) для отримання додаткової інформації.

<sup>15</sup> Йодована сіль може бути оброблена кітнійот, тому це не повинно викликати занепокоєння у тих, хто споживає кітнійот на Песах.

<sup>16</sup> **Заморожені, сирі овочі** можуть оброблятися на спільному обладнанні, яке використовує **חמץ** (хамец). Для тих, хто хоче бути особливо обережним, бажано, коли це можливо, купувати те, що має позначку «**לפסח כשר**»

<sup>17</sup> Рабин Аарон Александер. Визначив, що продукти, перелічені на цьому веб-сайті, є прийнятними. <http://shop.equalexchange.coop/pesach>

<sup>18</sup> Для тих, хто вживає кітнійот: звичайне рисове молоко та соєве молоко також прийнятні.

- Інший спосіб потенційно знайти прийнятні продукти без спеціального позначення «кошерний для Песаху» під час закупівлі продуктів перед Песахом віддавати перевагу сертифікованій безглютенній продукції **(без вівса)** продукти.<sup>16</sup>
- Чистий мед
- Сухофрукти, чорнослив тільки без сорбату калію

\*Нам стало відомо, що існує ймовірність змішування зернових з лободою, якщо вона не пройшла контроль Песаху. Найкращий варіант - купувати кіноа з песаховим **הכשר (гекшер)**, якщо він є в наявності. Якщо такої немає, купіть перед Песахом болівійську або перуанську кіноа з позначкою «без глютену». Будь ласка, переконайтеся, що кіноа є єдиним інгредієнтом у кінцевій упаковці. 20

### **Песах Гекшер завжди обов'язковий**

Продукти, які потребують надійної сертифікації **כשר לפסח (кошерність)** (звичайного контролю кошерності недостатньо), незалежно від того, куплені вони до або під час Песаху:

<sup>19</sup> Щоб остаточно попередити споживачів про наявність пшеничного глютену в упакованих продуктах харчування, FDA вимагає, щоб будь-який продукт зі словами «без глютену», містив менше 20 частин на мільйон глютенів пшениці, полби, ячменю або жита. Це виключає можливість того, що упакована безглютенна їжа, яка містить 4 з 5 зерен, що походять з хмелю, в будь-якій кількості, буде життєздатною згідно з єврейським законодавством. Крім того, це усуває занепокоєння щодо будь-якого спільного обладнання, яке могло надати хмелю, оскільки кількість 20 частин на мільйон набагато суворіша, кількостях (1 частина на 60, приблизно 1,6% або менше від загального обсягу). Овес - єдиний злак, який не обов'язково повинен бути присутнім у безглютенній їжі. **наявність вівса, якщо ви робите покупки в магазині GF.**

<sup>20</sup> Провівши дослідження, ми прийняли рішення, виходячи з наступного розуміння: Кіноа не містить глютену і не є кітнійотом. Кіноа вирощується на висоті понад 12 000 футів у регіонах Болівії та Перу. Вирощується в дуже посушливих умовах, які не підтримують ріст **חמץ (хмелю)**, що виробляє зерно. Таким чином, немає можливості забруднення поля такими зернами. Крім того, FDA запропонувала стандарт для будь-якої упаковки з позначкою «без глютену», що додатково гарантуватиме, що продукт не містить зерен, які містять глютен. Якщо при відкритті упаковки ви виявите сторонні зерна, їх слід викинути, а лободу можна використовувати на Песах. Кіноа зі спеціями або будь-якими іншими інгредієнтами потребує сертифікації КР.

## Дитяче харчування

**Дитяче харчування** з Песах **כשר** (гекшер) іноді доступне. Звичайно, завжди можна приготувати дитяче харчування вдома, використовуючи **כשר לפסח** (кошер ле-Песах) посуд і кухонні предмети. Дитяче харчування, приготоване з чистих овочів, яке є **כשר** (кошерним) цілий рік, можна їсти на Песах. Для тих, хто не вживає **קטניות** (кітнійот), використання **קטניות** (кітнійот) для немовлят також прийнятне, з обережністю, щоб це дитяче харчування не змішувалося з їжею решти членів сім'ї. Рекомендується використовувати окремий посуд та приладдя. Більшість дитячих сумішей виготовляються з сої, і використання **קטניות** (кітнійот) не стосується немовлят. Таким чином, продукти дитячого харчування, **כשר** (кошерні) цілий рік, прийнятні для Песах. Як і у випадку з дитячим харчуванням, пляшечки, соски та суміші слід тримати подалі від загальної кухонної зони, а мити їх слід за межами кухонної зони (наприклад, у раковині у ванній кімнаті).

## Медикаменти

Дозволені всі ліки, які необхідні для лікування хвороб і станів, що включають можливі ситуації, які загрожують життю.

Ліки, які не пов'язані з ситуаціями, що загрожують життю, поділяються на дві категорії. Ці ліки, зокрема таблетки, які є відомими в медичній спільноті засобами і призначені для ковтання цілими, дозволені, оскільки їх слід розглядати як «спалений предмет», який втратив зв'язок зі своїм можливим некошерним походженням. Хоча їх можна ковтати, вони не вважаються ні їжею, ні (істивним) хамец.

Однак ліки від хвороб або медичних станів, які не несуть загрози для життя (включаючи вітаміни та харчові добавки), які були розроблені таким чином, щоб бути істивними або напівприємними для вживання, можуть бути проблематичними. Сюди входять м'які гелеві оболонки, які часто містять свинячий желатин, і рідкі лікарські засоби, які часто містять гліцерин та інші добавки (які можуть бути виготовлені з тварин). Рекомендується, щоб усі такі продукти, які продаються без рецепта, були придбані до Песаху з хашпахою (кошерним сертифікатом) і щоб на їхній упаковці було вказано, що вони не містять крохмалю. Якщо це неможливо, то краще придбати неароматизовані рідини і тверді капсули, також перед Песахом. Якщо нічого з цього немає, проконсультуйтеся з рабином.

**Всі рецептурні та безрецептурні препарати** у вигляді ліків для місцевого застосування, включаючи креми, лосьйони, мазі, піни, гелі, краплі, пластирі та інгалятори, а також не жувальні таблетки та ін'єкції, можна володіти, використовувати і вживати в Песах, навіть якщо вони містять **חמץ** (хамец) або **קטניות** (кітнійот) (для тих, хто дотримується цього звичаю), оскільки вони є неістивними. Це стосується більшості ліків, що використовуються дорослими. Всі ліки для немовлят можна використовувати.

## Корм для домашніх тварин

Заборона на חמץ (хамец) під час Песаху включає в себе заборону володіти, не бачити і не отримувати вигоду від חמץ (хамец). Тому нам не дозволяється володіти або використовувати חמץ (хамец) під час Песаху; навіть те, що призначене виключно для споживання нашими тваринами. Найбільш підходящий спосіб піклування про вашого домашнього улюбленця під час Песаху залежить від того, яка тварина/тварини у вас є. Ми пропонуємо три різні системи годування вашого улюбленця під час Песаху, в порядку зменшення бажаності.

- 1) Визначте і переведіть вашого улюбленця на дієту без חמץ (хамец) до Песаху (і, можливо, назавжди). Це особливо просте рішення для собак і котів. Останніми роками спостерігається тенденція до виключення глютену з кормів для собак і котів, оскільки їхній травний тракт від початку не був призначений для цієї їжі. Існує багато марок і сортів кормів, заморожених або охолоджених сирих, свіжих і консервованих кормів для собак і котів, в яких замість пшениці використовуються такі наповнювачі, як рис, сочевиця або боби. Ви все одно повинні уважно читати етикетки, оскільки овес може міститися як наповнювач у деяких з цих продуктів. **Змії та павуки** харчуються здобиччю, а не рослинами, тому вони חמץ (хамец) - цілий рік. Для інших тварин (**черепахи, піщанки та хом'яки, тхори, риби, жаби, ящірки та птахи**) існують безкоштовні варіанти חמץ (хамец), хоча їх може бути важче знайти та придбати. Проконсультуйтеся зі своїм ветеринаром щодо якісних חמץ (хамец) - безкоштовних кормів, які можуть підійти вашому улюбленцю, а також щодо найкращого способу переведення тварини на цей новий корм. Зверніть увагу, що навіть євреям ашкеназького походження, які вважають за краще дотримуватися більш суворого звичаю відмови від חמץ (хамец) (кітнійот) (бобових і рису) під час Песах, не забороняється мати кітнійот, бачити його або отримувати від нього користь. Кошерність для Песах не потребує гекшерного сертифікату на комерційно приготівані корми для ваших домашніх тварин, але ви несете відповідальність за уважне читання етикеток перед покупкою.
- 2) Якщо ваш великий домашній улюбленець має захворювання, що вимагає спеціальної дієти, яка повинна включати חמץ (хамец), або якщо у вас є маленькі і більш транспортабельні тварини, ви можете попросити друзів-євреїв прихистити вашу тварину на тиждень Песаху. Таким чином, вашому улюбленцю не доведеться пристосовуватися до нового раціону, а у вас все одно не буде חמץ (хамец).
- 3) Деякі органи влади дозволяють продавати домашню тварину разом з חמץ (хамец), і, оскільки тварина не належить єврейському власнику, вона харчується своєю звичайною їжею. Зверніть увагу, що в документі про купівлю-продаж має бути вказана домашня тварина, а також חמץ (хамец). Якщо у вас вдома є такі корми для домашніх тварин, будьте обережні, тримайте їх подалі від загальної кухонної зони. Миття посуду для домашніх тварин слід проводити поза зоною кухні (наприклад, у ванній кімнаті). Це найменш задовільний варіант і включений до цього Посібника як крайній випадок: На відміну від חמץ (хамец), який ви продаєте перед Песахом, і який потім зберігається подалі від очей і недоступний для вас під час Песаху (оскільки він вам не належить), цей останній варіант передбачає, що ви активно бачите цей חמץ (хамец) і поводитися з ним, принаймні, щодня.

## Непродовольчі товари

Будь-які миючі засоби, чистячі засоби тощо, які не є продуктами харчування і не вживаються в їжу, можуть бути використані для святкування Песаха без гекшерного нагляду. До них відносяться

- алюмінієві вироби
- аміак
- дитяче масло
- відбілювач
- свічки
- контактний папір
- вугілля
- кавові фільтри
- кондиціонер для білизни
- ізопропіловий спирт
- засіб для прання та миття посуду
- засіб для чищення духовки
- паперові пакети
- паперові тарілки (без крохмального покриття)
- пластикові столові прилади
- поліетиленова плівка
- полірування
- порошок і мазь
- дезінфікуючі засоби
- губки для чищення
- засіб для виведення плям
- вода без добавок
- парафінований папір

## Коли Ерев Песах припадає на шабат (адаптовано з книги «Спостережливе життя»)

Коли перша ніч Песаху припадає на суботу, у звичайних процедурах є ряд змін. Пошук хаец відбувається в четвер увечері, але замість того, щоб залишити стільки хаец, щоб спалити його наступного ранку, необхідно залишити достатньо для суботньої трапези (якщо ви дотримуетесь саме такого методу - див. нижче).

Офіційне спалення хаец відбувається в п'ятницю вранці. Загалом, п'ятниця повинна розглядатися як звичайний переддень Песаху щодо спалювання хаец і кашерності кухні, включаючи плиту. У випадку, якщо ви використовуєте в Шабат хали, зроблені з хаец, благословення коль **аміра**, яка читається для анулювання невидимого хаец, не слід, однак, вимовляти в цей час, щоб хаец, відкладений для Шабата, не був включений в нього. В іншому випадку, якщо ви використовуєте **маца ашіра** (див. нижче), дійсно слід анулювати хаец в п'ятницю вранці.

Щоб полегшити запалювання свічок для першого дня свята Песах в суботу ввечері, прийнято запалювати цілодобову свічку перед Шабатом, зазвичай у формі **йорцайт** або будь-якої іншої подібної цілодобової свічки. Таким чином, свічки можуть бути запалені від вже існуючого полум'я.

Їжу для Шабату, а також для першого седеру, слід готувати в п'ятницю в пасхальному посуді.

Що стосується хал, то на вечір п'ятниці і суботній обід дозволено використовувати спеціальний продукт, який називається «багата» маца (**маца ашіра**) (Цей продукт, який на івриті називається маца ашіра, іноді помилково називають яечною мацою, хоча він не містить яець). Вживання маца ашіра багатьма розглядається як привабливий варіант, оскільки вона не

є ні хамец, ні, принаймні технічно, мацою, яку заборонено їсти в Ерев Песах. Комітет з єврейських законів і стандартів постановив, що використання маца ашіра є кращим, коли переддень Песаху збігається з Шабатом (див. «Коли Песах починається в суботу ввечері» рабина Касселя Авраама). Існує менше шансів помилитися, а це, в свою чергу, забезпечує більш спокійний і менш напружений Шабат.

Для тих, хто бажає приготувати хали з хамец, дотримуйтеся наступної процедури: Одну тарілку з хамец слід відкласти для хали, який буде подаватися в п'ятницю ввечері. (Використовувати одноразову тарілку ще простіше.) Однак слід бути дуже обережним, щоб не допустити потрапляння крихт на пасхальний посуд. Використання одноразового паперового або пластикового посуду і пластикових столових приборів під час п'ятничної вечірньої та ранкової суботньої трапези є надзвичайно бажаним і вирішує цілу низку проблем.

Хамец не можна їсти в Шабат, як зазвичай напередодні Песаху, після першої третини світлового дня. Залишки хамец можна змити в унітаз або, наприклад, викинути в громадський смітник, але не можна викидати в сміттєві баки або інші смності на власній території. Скатертину слід витрусити на вулиці, а потім зберігати разом з іншим посудом для хамец. У цей час слід прочитати благословення коль аміра, що анулює будь-який пропущений хамец. Наступні суботні трапези не повинні включати ні халу, ні мацу.