

סלטים וכנ"ל. בפסח: הפלאפל הוא חמץ גמור בגלל הפיתה שהיא לחם שהוא חמץ בפסח. כדורי הפלאפל גם כן הם חמץ גמור היות וכאמור מכינים אותם בתוספת קמח חיטה. ועל כן בפסח אסור לאכול את הפלאפל ודינו ככל מאכל חמץ שחייבים לבערם לפני פסח.

פלפל אנגלי

רנט. הוא תבלין ידוע המשמש לתיבול מאכלים. בפסח: יש נוהגים (קהילות האשכנזים) שלא להשתמש בו בפסח, והספרדים נהגו בו היתר לאחר בדיקתו ככל תבלין אחר⁹³.

פלפל שחור או לבן

רס. פלפל שחור או לבן הוא תבלין ממשפחת הפלפלניים שפירות הבוסר שלו הם שחורים, וכשהם בשלים ללא ציפה הם לבנים, משמש לתיבול בבישולים שונים, בסלטים, ברטבים ועוד. השחור מתקבל מפלפל מיובש בשמש או באור וצורתו מצומקת בגוון שחור, הייבוש נעשה גם באופן מלאכותי, על גבי אש קלה ואיטית. הפלפל הלבן מתקבל מגרגירים מיובשים שאת קליפתם מקלפים ע"י שפשוף וע"י טחינת הפלפל המקולף והוא חריף פחות מהפלפל השחור. בפסח: פלפל שחור או לבן אם רוכשים אותם שלמים לא טחונים, לפני טחינתם לפסח, יש לבררם היטב שלא יהיו מעורבים בהם גרגרים מדגנים או קטניות. ואם קונים אותם טחונים, אין להשתמש בהם ללא הכשר והשגחה מיוחדים לפסח. כי יש המזייפים אותם ע"י הוספת חומרים זרים, או שלא בוררים אותם ויש חשש שמעורבים בהם גרגרי דגנים, קטניות או מרכיבים אחרים שיש חשש שהם חמץ בפסח. ויש נוהגים להשתמש בפסח בגרגרי פלפל שנקנו שלמים נבררו

אשר תחכמו

אשר תחכמו

⁹³ כך כתב בספר יד אהרן שמנהגם וכן מנהג האשכנזים בא"י שלא להשתמש בו כמו הצפורן. אבל הספרדים אע"ג שבצפורן יש נוהגים איסור אבל במין זה נוהגים בו היתר וכ"כ בערוך השלחן סי' תס"ז סע' י"ז.