

מבית לוי

פסקי ומנהגי מרן הגר"ש ואזנר זצ"ל
גאב"ד ור"מ זכרון מאיר ב"ב ובעל "שבט הלוי"
נערך ע"י הגאון רבי משה שטיין שליט"א

בס"ד

בס"ד ניסן תש"פ

פסקי הלכות לחג הפסח בעת חירום קורונה (ב)

פתיחה

כל מי שבצוק העת נאלץ לשנות ממנהגים טובים שנהג בהם בכל השנים, הורה מרן זצ"ל שאינו צריך לעשות התרת נדרים (וכמ"ש הדגול מרבבה יור"ד סי' רי"ד)

מכירת חמץ

א. לאנשים פרטיים הורה מרן זצ"ל שלא למכור חמץ גמור, בשנה זו שיש לאנשים הרבה חמץ שקנו לפני הפסח (מחשש שאחר הפסח לא יהיה מה לקנות) מותר למכור גם חמץ גמור וישתדלו לרשום כמות החמץ.

מרן זצ"ל כשנצרך אחר הפסח לחמץ שנמכר לאחר הפסח היה שולח לקנות אצל דודי הר"ר אהרן יחיאל הירש ז"ל ואמר לנכדיו זה הרי נמכר כדין שהרי מכר אצלי את החמץ.

ב. הקנין שעושה מוכר החמץ עם הרב כדי למנותו לשליח אינו מעכב, וע"כ בשנה זו שא"א למכור ישירות לרב ולעשות קנין, יכול למכור ע"י משלוח טופס בפקס וכדומה או בטלפון.

ראש ישיבת פונוביז' הגרא"מ שך זצ"ל היה מוכר את חמצו אצל מרן הגר"ש ואזנר זצ"ל בעל שבט הלוי. באחת השנים נתן לו הרב סודר לעשות קנין, והרב שך תמה מה זה שהרי מבואר ברמב"ם (פ"ה ממכירה ה' י"א) שליחות אינה צריכה קנין, וענה הרב ואזנר שזה רק לחזק השליחות כמ"ש הרמב"ם (שם הל' י"ג) להודיע שגמר בלבד.

וכן היה הרב ש"ך מוכר הרבה שנים בכל שנה שני בקבוקי ויסקי שהוא חמץ גמור והיו כותבים את ערך הבקבוקים.

הכשרת כלים

כלים חדשים ממתכת נוהגים להכשיר מחשש שהשומן שמורחים על הכלי נעשה מאיסורים ולא נפסל לאכילה ואינו שומן צמחי [כלים המצופים אמיאל, טפלון, וקרמי אין חשש של מריחה].

וכיון שאינו אלא חשש, היה מרן זצ"ל מיקל בזה ע"י הרתחת מים בכלי וגלישה על גדותיו, וכן ניתן להכשיר ע"י הנחת הכלי על הגז או בתנור עד שיתחמם היטיב. ובשעת הצורך היה מיקל גם ע"י עירווי מכלי ראשון רותח.

[מרן זצ"ל סיפר לי (בעת עריכת קובץ מבית לוי הראשון בשנת תשנ"ב) שבזמן שנתעוררה השאלה על מריחת השומן על הקדירות, נסע למפעל פלאום ברמת גן שייצר סידי אלומיניום, ביחד עם הגאון רבי פנחס עפשטיין זצ"ל ראב"ד העדה החרדית והגאון רבי יעקב לנדא זצ"ל רבה של בני ברק. ואמר לי אני יצאתי בהרגשה שהשומן פגום לאכילה, אבל כיון שהם יצאו בהנחה שהשומן ראוי לאכילה ע"כ אינני רוצה להקל, ואני מורה שיש להחמיר להכשירם. לאחר פטירת מרן זצ"ל פורסם ע"י ועד הכשרות של העדה החרדית מכתב שנכתב בנוגע לביקור של מרן זצ"ל והגר"פ עפשטיין זצ"ל בביקור במפעל פלאום].

בדיקת חמץ

לאנשים רבים נשאר חמץ במקום העבודה שנעזב בלי הכנה מוקדמת וכן למלמדים בתלמודי תורה ובתי ספר ויכולים לסמוך על מכירת החמץ.

כשרות המטבח

בשנים האחרונות התחדש טפט שניתן לשים לכיסוי על השיש ומותר להשתמש בו. ורצוי שקודם יכשיר את השיש ע"י עירווי מקומקום חשמלי, ואח"כ ישים את הטפט. כיריים אינדוקציה – יש לכסות עם משטח סילקון שמניחים ע"ג הזכוכית.

עת לעשות

משפחות רבות עושות השנה פסח בבית כפעם הראשונה, או אחרי שנים רבות שלא עשו בבית. והן נצרכות להוראות והנחיות בנושא הכשרת וטבילת כלים, וליל הסדר, ושאר הלכות הפסח. נשתדל אי"ה לשלוח את ההלכות בזמן הקרוב, וכן נשתדל להתייחס גם למצבים שקשה לעשות את כל ההידורים. כעת אנו שולחים הלכות הכשרת המטבח

הוראת מרן זצ"ל לכתחלה ולמהדרין

הכשרת המטבח לפסח

- א. **כיוורים – כיוורים מחרסינה צריך לנקות היטב, ולערוות עליהם מכלי ראשון, ולשים בתוכם קערה מיוחדת לפסח.**
כיוורים מגירוסטה יש להכשיר. ונוהגים לתת בתוכם קערה לאחר ההכשרה, וע"כ מספיק שיערה עליהם מים רותחים מכלי ראשון [בלי אבן מלובנת], ואח"כ לכתחילה לשים בהם קערה מיוחדת לפסח".
ומן הראוי שלא תהא הקערה מונחת על תחתית הכיור כדי שלא יהיה שום מגע בין הכיור לכלי הפסח ע"י מים חמים.
נוהגים שאין מכשירים כלי אא"כ הוא אינו בן יומו, היינו שעבר עליו מעת לעת מהשימוש האחרון, וע"כ לא ישתמש בכיור במים חמים כ"ד שעות קודם ההכשרה², ובאם השתמש בחמין, ישפוך חומרים חריפים במים רותחים (אקונומיקה וכדומה) כדי לפגום את הטעם שבקערה. במקום יציאת המים טוב לשפוך חומר חריף לפגום את החמץ שנמצא שם.
וטוב לפתוח את ברז המים החמים עד שיצאו מים חמים ממש, ובאותו הזמן לערוות גם מבחוץ מים רותחים מכ"ר על צינור יציאת המים ועל ברז המים החמים, וגם על ברז המים הקרים ולאחר הכשרת הברזים מותר להשתמש בפסח במים חמים מהברז הבאים מהדוד. ונוהגים לשים מסננת מבד ע"ג הברזים שמשתמשים בהם לצורך מאכל, ואת המסננות הקבועות בברז יש לפרק ולנקות היטב או להחליף בחדשות.
- ב. **שיש – יש לנקותו היטב ואת כל הפינות, ולאחר הפסקת השימוש בחמץ כ"ד שעות יכשירו ע"י עירוי מים רותחים מכלי ראשון של חמץ**

- א. כיוורים מחרסינה דינם ככ"ח ואין מועילה להם הגעלה, ולכן צריך לנקותם ולשים בתוכם קערה לפסח, אבל כיוורים גירוסטה צריך וניתן להכשירם ע"י עירוי מכ"ר על אבן מלובנת (כי י"א שע"י עירוי פעמים רבות נבלע בכולו, וכן יש חשש שנכבש שם חמץ במים כ"ד שעות וצריך הגעלה גמורה) והמנהג בכל אופן לשים קערה בתוך הכיור, ולכן אפשר להקל שיכשיר ע"י עירוי בלי אבן מלובנת.
- ב. שו"ע סי' תנ"ב ס"ב ברמ"א שכן נוהגים. וע"כ קודם ההכשרה כ"ד שעות לא ישתמש במים חמים כדי שיהא הטעם הבלוע פגום, עיין במ"ב סימן תנ"ב (סק"ב) ממג"א. ובשעה"צ (ס"ק כ"ה) הביא מח"י שדי במעל"ע מעת שנשתמש עליו חמץ. [וכ"כ בקש"ע סי' קט"ז סט"ז].
- ג. את הברזים יש להכשיר כי לפעמים נשפך חמץ רותח על הברז, וכן מחמת ההבל העולה מקדירות החמץ לברז.

שאינו בן יומו, [כגון קומקום חשמלי רותח], ונוהגים לכסות את השיש לאחר ההכשרה. (וכל הכיסויים כשרים פח או עץ, פי וי סי, פוליגל, טפט או נייר אלומיניום)^ד, וכיון שמכסה, מספיקה ההכשרה גם בלי אבן מלובנת. גם שיש גרניט יש להכשיר ע"י עירוי מכ"ר^ה. שיש גרניט חדש יש לנקותו היטב כי נמשח בשמן לאחר הייצור וההרכבה.

באם מכסה את השיש בנייר אלומיניום דק שנקרע בנקל, יש להכשיר את השיש כראוי באבן מלובנת.

הכשרה ע"י אבן מלובנת – כאשר מכשיר שיש ע"מ להשתמש על גביו בלי כיסוי, (או בכיסוי דק שעלול להקרע), [או כלי גדול שאין לו כלי גדול הימנו להכניסו בתוכו], צריך להניח את האבן המלובנת ע"ג השיש ולא להחזיקה באויר^י.

חרסינה / קרמיקה – שעל הקיר מעל השיש, כדאי לשפוך מים חמים מכ"ר על החרסינה, ולכסות אח"כ (בנייר אלומיניום וכדומה) עד גובה הסירים.

ג. כיריים של גז – החצובה דהיינו המסגרת שעליה עומדים הסירים עדיף לקחת חדשים. [ובאם א"א להחליפם טעונים ליבון, ולכסותם אח"כ]. גם לשימוש בכל השנה ראוי לייחד חצובה נפרדת לבישול חלב ולבישול בשר^ז.

מגש שתחת המבערים יכשירו בעירוי מכ"ר ויכסנו. ואם לא כיסה ונפל בפסח על המגש מאכל חם אף שהכשירו בעירוי יש מקום להחמיר שלא לאוכלו.

משטח מזכוכית – אינדוקציה – שמבשלים עליו אין להכשירו לפסח ולהשתמש על הזכוכית, אלא להשתמש עם כיסוי סיליקון שניתן להניח עליו^ח.

ד. אף אם הכיסוי מעביר חום ויתכן שיש מים מתחת לכיסוי, מ"מ יש להקל מכמה טעמים. דהייש בדרך כלל אינו רטוב וגם הוא נותן טעם לפגם, וגם שמוכשר ע"י עירוי, והרי תתאה גבר והוא קר, ואינו אוסר רק כדי קליפה והאלומיניום הוא כ"ק, וגם ספק אם שניהם חמים, ועוד דבחו"ד (סי' צ"ב סק"כ) כתב גבי ב' קדרות נוגעות זו בזו, דאין הבלוע יוצא מדופן לדופן בלא רוטב, דמעט רטיבות אינו נחשב רוטב כדי להוציאו.

ה. השיש הוא ככלי אבנים שנפסק בשו"ע סימן תנ"א ס"ח דהכשירו בהגעלה, ובאם אינו מכסהו צריך הגעלה גמורה ע"י עירוי מים רותחים על אבן מלובנת. ובשיש גרניט יש שחוששים להכשירו עם אבן מחשש שיתפוצץ. אבל עירוי בלבד אינו מזיק. וכשמכסה את השיש כנהוג מספיק להכשיר ע"י עירוי בלבד בלא אבן. ולגבי הפסקת השימוש עיין לעיל הערה ב'.

ו. שבט הלוי (ח"י סי' קצ"ב ב').

ז. הרמ"א בסימן תנ"א ס"ד כתב שחצובה צריכה ליבון, ובמ"ב (ס"ק ל"ד) מיקל בליבון קל, וכתב דמעיקר הדין א"צ ליבון כלל דשתי קדירות הנוגעות זו בזו אין יוצאת הבליעה מזו לזו, וגם יש לתלות שאף אם נשפך כבר נשרף כיוון שהיא כל שעה על האש, ורק משום חומרא דחמץ החמירו עכ"ד. אמנם בחצובות שלנו שהמסגרת גדולה ואינה על האש ממש הרי הטעם דמסתמא נשרף לא שייך, וא"כ נבלע בחצובה חמץ, ואם יגלוש בפסח מן הקדירה יאסר ולזה צריך ליבון גמור שזה לא שייך באלה שלנו היום, וע"כ עדיף ליקח חדשים. ומה"ט גם לגבי בשר וחלב יש מקום לחשוש יותר בזמנינו ולייחד חצובה נפרדת לבשר ולחלב. וע"כ אם אינו מחליף בחדשים ילבן ככל האפשר ויכסנו.

ח. ע' שבט הלוי (ח"ב סי' מ"ג וח"ו סי' קט"ו אות ז') דכלי זכוכית שמבשלים בהם גרע משאר כלי זכוכית, (שלדעת השו"ע ניתן להכשירם ולדעת הרמ"א אסור).

- מבערים – יש לנקות היטיב את הנקבים שמהם יוצאת האש ולהדליק עד שיתחמם היטב^ט. [החלק שעליו מונחים המבערים א"צ ליבון].
- ד. תנור אפיה – שיש בו חלקים מזכוכית וכדו' אין להכשירו לפסח. וגם תנור שהוא ממתכת בלבד קשה להכשיר כדין וע"כ יש להמנע מהכשרתו לפסח. [תבניות אפיה הטעונות הכשרה, א"א להכשיר כיון שטעונות מן הדין ליבון גמור, ובמציאות א"א לעשות ליבון גמור].
- תנור אפיה המתנקה מאיליו בחום של למעלה מ מעלות אין להכשיר לפסח^{יא}.
- מיקרו גל – אין להכשיר לפסח^{יב}.
- ה. פלטה של שבת – ידליקנה וכאשר נתחממה היטב [יוציא מהשקע] יערה עליה מים חמים, ויכסנה אח"כ בנייר אלומניום. [עבה או כפול שלא יקרע ע"י הקדירות].
- שכח להכשיר את הפלטה, ידליקנה בחול המועד כשעה ויכסה בנייר אלומניום כנ"ל.
- פח לכיסוי הלהבות בשבת – יש לקחת לפסח חדש, [מכיון שלרוב נשאר דבוק בו לכלוך וקשה לנקותו כראוי]. שכח לקנות פח חדש, ינקה היטב, יהפוך את הפח ואת הצד שעליו מניחים את הסירים יניח על המבערים לזמן ממושך, ואח"כ יכסנו בנייר אלומניום.
- ו. מקרר ומקפיא – יש לנקותם היטב, ונוהגים לצפותם בנייר אח"כ^{יג}.
- ארונות מטבח – לנקות היטב, ונוהגים לצפות בנייר את הארונות שבהם

- ט. את המגש יש להכשיר, מכיון שבלוע מחמץ, ואם ישפך מהתבשיל בפסח הרי יש חיבור לכל התבשיל ע"י הניצוק וההבל, (עיין בחק יעקב סימן תנ"א ס"ק ג' ובשו"ע הרב סי' תנ"א סעיף ג' דמה"ט יש שנוהגים שלא להשתמש בפסח בכלי שעירו ממנו להכשיר כלי החמץ). והמאכל שנשפך בפסח על המגש כשאינו מכוסה ראוי להחמיר שלא לאוכלו כיון שלא הוכשר הכשר גמור. [ועל המבערים נשפך חמץ במשך השנה, ויש חשש ניצוק במאכל שנשפך בפסח].
- י. עיין בתשובת מרן זצ"ל במדור מכתבי תורה (סי' ג'), דמעיך הדין מותר להכשיר את התנורים ע"י הסקה בחום גבוה, לאחר שניקו אותם מכל חשש חמץ בעין, בתנורים שמשמשים רק ע"י תבניות ואין החמץ נוגע בגוף התנור, ומ"מ למעשה יש להמנע מהכשרת תנורים, כי מ"מ יתכן שיש בליעה מחמץ ממש ואז אין הבליעה יוצאת אלא ע"י ליבון חמור כמבואר בר"ס תנ"א דהיינו עד שניצוצות ניתזין ממנו, וזה לא שייך בהדלקת התנור בדרגת החום הגבוהה ביותר, וגם קשה לנקותו היטב. ומצוי מאוד שיש חמץ בעין ממש בדלת התנור, כי במקום צירי הדלת יש חריצים הפתוחים לחלל שבין שכבות הדלת. [והעירו ד"ל דגם אם נפל אי פעם על גוף התנור מ"מ רוב תשמישו אינו כן, וא"כ בחמץ בכה"ג ממ"נ סגי בהגעלה או בליבון קל כמבואר בחי' רעק"א סי' תנ"א על מג"א סק"ו. אמנם עיין במג"א שם דדברי רעק"א אינם מוסכמים. גם שמעתי ד"ל דאין כאן דין רוב תשמישו כיון דאין זה דרך תשמישו הרגיל רק נוטף שם לפעמים וד"ק].
- ותבניות צריכות מדינא ליבון גמור כיוון שתשמישן ע"י האור. ובתבניות שבתנורים שבבית שעשויות עם ציפוי אמאיל אין שייך כלל ליבון. וגם בתבניות במאפיות שעשויות ממתכת, קשה מאוד להכשיר כדין.
- יא. אמנם בשאר ימות השנה דעת מרן זצ"ל שאפשר להשתמש בו לבשר ולחלב בזה אחר זה, כאשר אין חשש של שכחה להכשירו.
- יב. שמעתי ממרן זצ"ל. [גם את חלקי המתכת קשה להכשיר ממש, ויש גם חלקים מזכוכית ופלסטיק. ומלבד זאת מאחרי פתחי האוורור מתקבץ שיירי מאכלים].
- יג. האחרונים נחלקו בהקפאה ע"י קרח אם נחשב המאכל ע"ז לכבוש, עיין בפ"ת (יור"ד סימן ס"ט סק"ו), ובאחרונים רס"י ק"ה, דיש שס"ל שגם בקרוש הוה כבוש אבל בזמנינו שההקפאה יבשה, לכו"ע אין בזה משום כבוש ומספיק ניקוי בלבד. [וכיסוי אח"כ מצד המנהג].

מניחים את מאכלי הפסח.

- ז. מדיח כלים – קשה להכשירו כדין, וע"כ ראוי להמנע מהכשרתו, ובצורך גדול ישאל שאלת חכם"י.
- אין להשתמש במשך השנה במדיח כלים להדחת כלי בשר וחלב גם אם מחליף את המגשים"י.
- ח. מייבש כלים – ממתכת או פלסטיק, שתשמישו רק בצונן, מעיקר הדין מנקהו היטב, ודי בכך.
- ט. מיקסר – המשמש לעשיית בצק או להקצפה, מצוי מאוד שמתאסף חמץ בתוך גוף המכשיר, ולכן אם רוצים להשתמש בו בפסח, צריך לפתוח את המכשיר ולנקותו היטב.
- ולגבי חלקי המכשיר, חלקי פלסטיק אין להכשיר כלל. וחלקים ממתכת – במטחנה שטוחנים שם גם חמץ טעונים ליבון קל לכתחילה, והחלק שיש בו הרבה נקבים טעון ליבון. ושאר חלקי המתכת שאין בהם נקבים או חריצים טעונים הגעלה.
- בלנדר – קשה לנקות היטב את הסכינים וע"כ יחליפם בחדשים.
- כלי לישא – נוהגים שלא להשתמש כלל אפילו ע"י הגעלה"י.
- י. שלחנות – שלחן שאין אוכלים עליו כל השנה רק בכיסוי מפה, די לנקותו היטב ולהשתמש בפסח רק ע"י מפה.
- ושלחן שאוכלים עליו כל השנה בלא מפה יגעילנו לכתחילה בעירווי מכ"ר [כשארין חשש שיתקלקל] ויכסנו. וראוי בכל האופנים לכסות את השלחן בניילון או בנייר אלומיניום או קרטון עבה שאינו מעביר רטיבות"י.
- יא. מפות – שהשתמשו בהן במשך השנה אם אפשר לכבס ברותחים צריך לכבס בהרתחה. ומפות שא"א להרתיח כגון טרלין וכדומה ישתמשו רק עם כיסוי ניילון על גביהן.

יד. יש כמה סוגים של מדיחי כלים, יש שהמים מגיעים לרתיחה כ- 100 מעלות, ויש שאינם מגיעים לדרגת רתיחה, והמים החמים נחשבים ככ"ר כי גם הדפנות חמות וע"כ א"א להכשיר בעירווי, רק ע"י הפעלת המדיח עצמו שיתז מים חמים וקשה לכוין שהמים יגיעו לכל אותם המקומות שהם מגיעים בשעת שטיפה, גם את הפילטר וסביבתו קשה לנקות, ויש גם חריצים במקומות אחרים, ולזה צריך לשפוך שם חומרים חריפים לפגום את הנמצא שם. וגם קיימים חלקי זכוכית ופלסטיק שאותם יש צורך להחליף בחדשים, וכן את הפילטר, וע"כ יש להמנע מהכשרת מדיח כלים.

טו. שמעתי ממרן זצ"ל, כיון שפועל ע"י חום, ויש חששות בליעה של בשר בחלב.

טז. עיין סי' תנ"א סעיפים ט"ז ו"ח. ודין כלי לישא בסי"ז.

יז. הכשר השלחנות עיין בסי' תנ"א סעי' כ', וכשמשתמשים תמיד מכוסה א"צ עירווי כמו שכתב בכף החיים (ס"ק רל"ג). ועיין בתשובה במדור מכתבי תורה (סי' ג'), בשלחן שעושים עליו בצק, לשים הפסק מפה, ועוד הפסק כלי תחת הקדירה החמה.