

משה דוד הכהן, רב דק"ק מאלמ  
שוודיה

**Moshe David HaCohen**

Församlingsrabbin/ **Community Rabbi**

Judiska Församlingen i Malmö/Jewish Assembly in Malmö

email: rabbin.hacohen@jfm.se



## Kosher-riktlinjer inför Pesach 2022

Rabbi Moshe-David HaCohen

Kort introduktion	1
Vad är chametz	2
Städa bort chametz i bostaden	2
Leta efter chametz i bostaden	3
Sälja sin chametz	3
Bränna chametz	4
Göra hushållet kosher för Pesach	4
Kashra grytor och stekpannor	5
Att kashra sitt kök	5
Mat som är kosher för Pesach	5
Bilaga: Kashra inför Pesach, praktisk information	6

## Kort introduktion

Det finns särskilda matregler för Pesach som är unika för dessa åtta dagar. Helgen är kopplad till berättelsen om hur våra förfäder lämnade Egypten och slaveriet. Toran berättar om hur de skyndade sig ut ur Egypten, utan att ens ha tid för att låta brödet jäsa.

Toran befäller oss att vi inför denna helg måste göra oss av med allt syrat bröd, kallat chametz, och istället äta ett särskilt bröd som kallas för Matza och mat som är kosher för Pesach.

Att förbereda sitt hushåll för Pesach inkluderar tre stadier:

1. Se till att det inte finns någon chametz i bostaden och göra sig av med eller eller sälja all chametz som blir över.
2. Göra bostaden kosher för Pesach.
3. Inhandla mat som kosher för Pesach för helgens åtta dagar.

## Vad är chametz

**Chametz** är alla matprodukter som är gjorda på vete, korn, råg, havre eller spelt (dinkel) som har kommit i kontakt med vatten och som har tillåtits att jäsa och höja sig. I praktiken är allt som produceras av dessa grödor, utöver Pesach matza som kontrolleras noggrant att det inte jäser, att betraktas som chametz.

Det inkluderar bakverk, kakor, pasta, bröd och produkter som har chametz som en ingrediens, såsom malt, öl, whiskey och sojasås.

## Städa bort chametz i bostaden inför Pesach

Vi städar hushållet inför Pesach för att försäkra oss att det inte finns chametz någonstans i bostaden. I städningen ser vi till att det inte finns några större bitar chametz någonstans i bostaden. Torah förbjuder oss från att inneha eller se på chametz i hushållet under Pesach. Mängden chametz som är förbjuden kallas för *Shiur KeZayit* och väger runt 30 gram. Därför ska man försöka påminna sig var man kan ha lämnat en bit kex, bröd eller kaka liggande. Men vi behöver inte bry oss om mindre smulor i huset.

I köket måste vi dock vara noggranna med att städa bort även den minsta smula chametz, se [Kashra ditt kök](#).

## Leta efter chametz i bostaden



På kvällen den 14 Nissan, i år är det torsdag den 14 april 2022 efter kl. 20:51, börjar vi att leta runt i hela bostaden efter chametz. Det kallas för *Biur chametz*.

Seden är att leta med hjälp av ett stearinljus och en fjäder. Det är också en sed att placera ut tio bitar av den chametz som lämnats kvar runt om i huset. Det kan vara i köksskåp, garderober, kontorsrum, garage med mera. All chametz som

vi planerar att sälja och inte göra oss av med ska samlas ihop, märkas tydligt och låsas in.

Innan vi börjar letandet, säger vi följande välsignelse:

**Ba-ruch Ata Adonai**

**Eloheinu Melech Haolam**

**Asher Kid'shanu Bemitzvotav**

**Vetzivanu Al Biur chametz.**

**Välsignad är du, herren vår Gud, hela universums konung, som har välsignat oss med sina bud och befallt oss att ta bort chametz.**

Efter att vi avslutat letandet efter chametz, så deklarerar vi att vi frånsäger oss all möjlig chametz som vi kan ha glömt. Denna deklaration är extremt viktig. Det innebär att vi inte bryter mot Pesach-buden även om vi kan ha glömt chametz någonstans i bostaden. Vi deklarerar att all chametz som vi inte hittat eller glömt inte är vår och därför kan vi inte betraktas inneha chametz under Pesach.

Den traditionella deklarationen är på arameiska ('Kol Chamira'), Men orden kan sägas på vilket språk som helst som man förstår:

**Allt syrat och allt chametz, som jag har hos mig, som jag varken har sett eller avlägsnat och som jag inte känner till, må vara lika med ingenting och ägarlöst såsom stoft av jord.**

## Sälja sin chametz

Varje substantiell bit chametz (inte smulor) som du önskar göra dig av med, såsom paket med pasta eller en flaska Whisky, kan säljas till en icke-jude som har den i sin ägo under Pesach. Det innebär att när chametzen är såld, tillhör den inte dig och icke-juden kan efterfråga den under Pesach. Chametz som du säljer ska stå undanställd på ett specifikt ställe och vara tydligt märkt. Försäljningen och det legala kontraktet kan ordnas av rabbinen.

**Om du önskar sälja din chametz, kan du fylla i din fullmakt på följande sätt:**

- Fyll i vårt elektroniska formulär på intranätet

- Se bifogat dokument/eller ladda ned ett PDF-dokument med fullmakten från intranätet.

## Bränna chametz

Morgonen före sederkvällen, som i år infaller **fredag den 15 april**, avlägsnar vi det sista vi har av chametz. Du ska ha upphört att äta chametz vid **kl. 10.46**. Därefter bränner vi den chametz som återstår, inklusive de bitar som hittades i letandet efter chametz. Brännandet ska vara avslutat vid **kl. 11.57**.

När vi bränner chametz säger vi följande:

**Allt syrat och allt chametz, som jag har hos mig, vare sig jag har sett det eller ej, vare sig jag har avlägsnat det eller ej, må vara lika med ingenting och ägarlöst såsom stoft av jord.**

Vi har nu slutligen gjort oss av med all chametz, och vi har frånsagt oss allt som vi har glömt, vi är redo för en kosher Pesach!

## Göra hushållet kosher för Pesach

Vi bör tydligt skilja mellan att städa och att kashra. Som vi nämnde ovan, när vi städar bostaden, måste vi säkra att vi inte lämnar kvar några större kvantiteter av chametz. Vi bryr oss dock inte om smulor. Vi har också sålt och frånsagt oss ägandet av all chametz, så det är avklarat.

Dock är kashrandet en helt annan sak. Toran förbjuder oss att äta även den minsta mängden chametz. Allt vi äter ska vara kosher för Pesach och generellt kan vi inte använda våra köksredskap om de inte först blivit kashrade för Pesach. Kökets alla ytor, skåp, ugn, köksbord, matsalsrum, matbord, kylskåp, spishällar, ja allt som på något sätt kommer i kontakt med mat, måste städas noggrant.

För detaljerad information se bilagan: Kashra inför Pesach, praktiskt information (sid 6)

## Kashra grytor och stekpannor

Även om många har en särskild uppsättning köksutensilier, servis och bestick enbart för Pesach, så behövs egentligen inte detta för enbart åtta dagar. Nästan allt kan kashras genom en särskild process. Matsilver samt de flesta grytor och stekpannor kan kashras för Pesach. De flesta glas kan också kashras.

Om du har många frågor om detta, så kan du fråga rabbinen. Se "Fråga rabbinen" på sid 6

## Kashra ditt kök

Alla ytor som kommer att användas och som du kommer i kontakt med ska täckas med plast eller aluminiumfolie. Marmorytor kan göras rena genom att man häller kokande vatten direkt på marmorn.

Kylskåpet kan rengöras väl med tvål och vatten, se till att inga smulor finns kvar. Det är säkrast att ha all pesachmat i påsar i kylan, då har du inget att oroa dig över. Överdelen på gasspisar måste kashras för Pesach på ett särskilt sätt. Ugnen måste rengöras minutiöst, allra bäst är att använda en stark ugnsgörare som gör att allt den kommer i kontakt med blir oätligt. Ugnen ska hettas upp till maximalt gradantal efter rengöringen. De som har en självrengörande ugn kan sätta på självrengöringen och sedan sätta ugnen på maxvärme. Detta ska göras åtminstone en dag före Pesach. Diskmaskiner kan rengöras noggrant och köras tomma på maxtemperatur. För fler detaljer se: "Fråga rabbinen" på sid 6. (se även bilagan Kashra inför Pesach, praktisk information på sid 6.)

## Mat som är kosher för Pesach

Vi måste, som vi nämnt ovan, vara mycket försiktiga så att vi inte ens äter en smula chametz. Därför måste vi vara omsorgsfulla med vilken mat vi inhandlar, så att det inte på minsta lilla sätt kan finnas något spannmål i den. Generellt köper vi inte processad mat till Pesach, med undantag för de matvaror som är särskilt märkta med att de är kosher för Pesach.

För tillgång till en lista på de produkter som kan köpas i vanliga matvaruaffärer, se Kosherlistan för Pesach 2022.

Bilaga:

## Kashra inför Pesach, praktisk information

### Bänkytor, bänkskivor

För att göra bänkytor i köket kosher, krävs det att de noga rengörs med extra uppmärksamhet på skrymslen och vrår, för att se till att ingen chametz finns kvar. Om det är möjligt, och bänkytan inte tar skada, håll kokande vatten på ytan och täck med tjock folie eller vaxduk. Annars är det tillräckligt att täcka ytan med vaxduk eller tjock folie för att uppfylla kravet. Bänkytor som är porösa, som varma kastruller eller stekpannor aldrig placerats på, kan göras kosher genom noggrann rengöring och att man därefter häller kokande vatten över dem.

### Diskho

Diskhon måste vara helt torr, innan man häller kokande vatten över hela ytan, inklusive sidorna och runt om. Diskhon måste vara helt torr innan den kommer i kontakt med det kokande vattnet, för att vatten som är kvar i diskhon kan kyla det och därmed förta det kokande vattnets effekt. Därför börjar man med att göra diskhon kosher, och arbetar utifrån diskhons placering när man gör bänkytor kosher.

### Spisar och hällar

#### Gasspis:

Rengör spisen noggrant och sätt sedan lågan på den högsta nivån i en halvtimme. På grund av hur noga det är med att inte beröra chametz under Pesach bör gallret, som pannorna nuddar, kläs i folie.

#### Elektriska hällar:

Rengör noggrant och sätt på den högsta värmen i en halvtimme.

#### Keramiska hällar:

Måste vara hel utan sprickor. Görs kosher genom noggrann rengöring och att högsta värmen

sätts på i en halvtimme.

#### Induktionshällar:

Rengör noggrant. Använd inte på 24 timmar. Sätt på en ren kastrull, fylld med vatten till ca en tredjedel. Låt koka på högsta värmen. Om vatten börjar koka bort, fyll på med mer vatten. Observera att hällen måste vara torr under hela denna tid.

#### Ugnar

Självrengörande ugn: Om ni har en ugn med ett "självrengöringsprogram" och inte är orolig för att plåtarna ska förlora sin glans, kan dessa och ugnen köras genom självrengöringsprogrammet. Annars krävs noggrann rengöring av ugnen, samt att den sätts på den högsta temperaturen och bränns ut i en halvtimme.

Om inte självrengöringsprogrammet används (libun) ska ugnsplåtarna rengöras, sättas i ugnen en halvtimme på högsta temperatur och slutligen kläs med tjock aluminiumfolie (ugns-/grillfolie). Ett tips är att använda engångsplåtar i aluminium ovanpå ugnsplåten.

#### Shabbat hot plate (elektrisk värmeplatta)

Rengörs och värms i en timme, sedan kläs den i aluminiumfolie, för att separera plattan från kokkärlen som gjorts kosher för Pesach.

#### Vattenkokare, urnor, samovarer och tekannor

Rengörs noggrant, fyll sedan med vatten och koka upp vattnet, häll sedan ut vattnet ur den öppning som vanligtvis används. Om man lagt challabröd ovanpå något av objekten, för att hålla det varmt inför en shabbatmåltid, ska man göra objektet inklusive lock kosher genom hagala - som beskrivet i tidigare avsnitt.

#### Termos

Det räcker med att hälla kokande vatten i termosen och runt dess öppning.

#### Mikrovågsugnar

Det vanliga tillvägagångssättet för att göra en mikrovågsugn kosher är i tre steg:

1. Rengör mikrovågsugnen noggrant från alla typer av matrester som spillts eller avdunstat.
2. Vänta 24 timmar så att rengöringen absorberats och allt blivit oätligt.
3. Värm en vattenfylld behållare i tre minuter (välj behållaren noggrant då vissa inte tål att värmas upp till höga temperaturer i mikrovågsugn, t.ex. dricksglas)

#### Diskmaskiner

Diskmaskiner som används året runt bör inte användas för Pesach.

Om du ändå planerar att använda en diskmaskin som används året runt:

- Vänta 24 timmar efter senaste omgången (med chametz husgeråd)
- Rengör filtret noggrant, då det fastnar mycket rester där

- Kör därefter den tomma diskmaskinen en omgång på den varmaste temperaturen med diskmedel/diskmaskinsrengöring

#### Matbord

Ett bord som inte haft någon varm chametz mat på under hela året ska rengöras noggrant men det finns inget behov av att täcka det.

Annars ska bordet rengöras noggrant och täckas med plast eller papper för att skapa en barriär mellan bordet och köksgeråd som gjorts kosher för Pesach (och så klart, maten som äts under Pesach). Utöver detta bör man även täcka bordet med en bordsduk. Det är även en god idé att inte placera några varma kastruller eller pannor direkt på bordet.

#### Bordsdukar:

Det går bra att göra bordsdukar kosher för Pesach, enbart genom att tvätta dem som vanligt i tvättmaskin.

#### Kylskåp och frys

Eftersom kylskåp och frys används för kall mat, är smulor/rester av chametz det enda problemet. Därför görs kylskåpet och frysen kosher för Pesach genom rengöring. I svåråtkomliga utrymmen som chametzrester kan ha fastnat i måste man hälla såpvatten eller liknande i för att göra resterna oätliga för djur (se "Hundtestet").

#### Köksskåp

Köksskåp tillverkade av "riktigt" trä har ofta sprickor i sig som är svåra att rengöra och därmed kan innehålla spår av chametz. Om du har denna typ av köksskåp bör du täcka ytorna med papper, tyg eller aluminiumfolie innan de används under Pesach.

#### Hushållsmixer

Det finns två huvudsakliga problem gällande denna typ av hushållsmaskin

1. Chametz kan ha fastnat i springor och hål
2. Smaken av chametz kan ha absorberats i maskinens "väggar"

Maskiner som används året runt bör därför inte användas under Pesach.

Redskap som använts för att knåda deg kan inte göras kosher för Pesach.

#### Löständer

Löständer bör rengöras noggrant inför förbudet att förtära chametz. Löständerna behöver inte genomgå hagala, eftersom man vanligtvis inte för in kokande het mat eller vätska i munnen.



#### Föremål av silver och nysilver

Bör rengöras noggrant. Det kan även vara lämpligt att hälla kokande vatten över objektet.

#### Nappflaskor i plast

Om nappflaskan av någon anledning inte kan bytas ut, ska den rengöras noggrant och därefter hålls kokande vatten i och över hela nappflaskan.

#### Lergods

Möjligheten att göra köksgeråd i lergods, såsom porslin och keramik, kosher för Pesach beror på hur de använts under resten av året.

- Om de använts för mat eller dryck som varken var varm eller kryddstark räcker det med en noggrann rengöring av godset
- Om de använts för varm eller kryddstark mat eller dryck kan de inte användas under Pesach
- Om de använts för kall dryck, som är chametz, och drycken inte varit i behållaren i mer än 24 timmar så går det att göra godset kosher för Pesach genom att blötlägga det i vatten i tre dygn i sträck

#### Porslinsredskap

Ses som lergods, se ovan.

#### Glas

Glasföremål som, huvudsakligen, använts för kall mat eller dryck under året kan rengöras noggrant och därefter användas under Pesach.

Om glasföremålet huvudsakligen använts för varm mat eller dryck under året är det lämpligast att inte använda det under Pesach. Glas görs av sand och är enligt auktoriteter inom halacha att se som lergods.

Om det av någon anledning är absolut nödvändigt att använda glasföremålet under Pesach så går det att göra det kosher genom att hälla kokande vatten över det efter en grundlig rengöring.

#### Emaljerade redskap

Redskap med emalj bör inte användas under Pesach om de kommit i kontakt med varm mat eller dryck.

#### Plastredskap

Plastredskap som absorberat chametzsmak genom kokande vätska kan göras kosher för Pesach genom hagala, precis som redskap av metall.

#### Metall - redskap och kokkärl

Metallredskap, eller delar av dessa, som kommer i direktkontakt med eld utan vätska, kashras genom uppvärmning till rödglödning. Rekommenderas att införskaffa nya redskap till bakning även om dessa sällan används, eftersom det är näst intill omöjligt att rengöra dem.

#### Handtag

Handtag kashras genom att kokande vatten hälls över dem. Rekommenderas att ej kashra föremål med trä- eller plasthandtag. Om detta inte är möjligt, måste dessa noggrant rengöras i alla fogar och sedan nedsänkas i kokande vatten.

#### Kokkärl

Kärl helt i metall fylls med vätska (t ex grytor, stekpannor, kastruller, bakformar mm) och upphettas över eld eller i ugn. Redskapen skall först rengöras noggrant så att all smuts och rost elimineras. Alla hörn, hål eller sprickor skall rengöras och skrapas. Om det ej är möjligt att utföra denna rengöring manuellt, kan man i stället kashra redskapen med hjälp av eld genom en gasbrännare. Efter rengöringen skall redskapen fyllas med kokande vatten. Medan vattnet kokar doppas en bit rödglödgat järn eller kol ned i vattnet, så att det bubblar kraftigt och rinner över. Därefter hälls vattnet ut och kärlet diskas i kallt vatten. Man kan även nedsänka föremålen i kokande vatten i ett större kärl som är Kosher Le Pesach och doppa ett rödglödgat järn eller kol i vattnet. Lock kashras på samma sätt som kokkärlen.