



## Jewish Retirement Living, Your Way!

SHARE YOUR VALUES AND INTERESTS WITH A WARM  
AND FRIENDLY COMMUNITY OF SENIORS.

- Located in the heart of the Montreal Jewish community
- Delicious kosher meals with menu options
- Diverse leisure and recreational programs
- Retirement options to suit your lifestyle
- Prayer services three times daily and full time Rabbi on site

Call today for a personal tour!

RÉSEAU  
SÉLECTION

MANOIR  
MONTEFIORE <sup>MK</sup>

*Retirement home*

5885, boul. Cavendish,  
Côte-Saint-Luc, Québec H4W 3H4

**514-485-5994** [reseau-selection.com](http://reseau-selection.com)

*Cholov Israel • Mashgiach Temidi  
Pat Israel • Bishul Israel • Bodek*



published by the Jewish Community Council of Montreal

Tel.: (514) 739-6363 • (416) 848-6336 • Fax: (514) 739-7024 Website: www.mk.ca • email: info@mk.ca

*We take this opportunity of saluting our dedicated staff, without whom the tremendous growth we have experienced over the past few years would not have been possible.*

#### VAAD HARABBONIM

##### Rav Yehonosan Binyomin Weiss

Rabbi D. Banon, Rabbi B. Bell, Rabbi E. Cremisi, Rabbi J. Kaufman, Rabbi W.B. Lerner, Rabbi A. Posen, Rabbi Y. C. Wenger

#### OFFICERS of the PRAESIDIUM

##### CHAIRMAN OF THE BOARD:

Mr. Saul Deitcher

##### SECRETARY:

Mr. Chaim Fruchter

##### PAST PRESIDENT:

Rabbi Yochanan Kuhnreich

##### PRAESIDIUM:

Mr. Avi Drazin, Mr. Leiby Goldberger, Mr. Alan Katznelson, Mr. Martin Labow, Mr. Leonard Mintz, Mr. Juda Leib Pal, Mr. Fred Pfeiffer, Mr. Joel Weber

##### EXECUTIVE MEMBERS

Jerrold Aspler, Mr. Barry Bressler, Mr. Manuel Dalfen, Mr. Saul Deitcher, Mr. Mair Fried, Mr. Haim Fruchter, Mr. Lou Goldberger, Rabbi Yochanan Kuhnreich, Mr. Burry Kuntslinger, Mr. Fred Pfeiffer, Mr. Moshe Salzberg, Mr. Dovid Tzvi Schechter, Mr. Shmuli Wenger, Rabbi Yossie Treisser, Mr. Alex Wertzberger,

##### COUNCIL MEMBERS

Mr. Yossie Abramczyk, Mr. Steve Adler Professor Abe Brodt, Dr. Claude David Chomski, Mr. Nathan Elberg, Mr. Earl Engel, Mr. Melvyn Felsher, Mr. David Gandell, Mr. Max Haupt, Mr. Larry Kogut, Chazan Yitzchak Lebovics, Mr. Hymie London, Mr. C.M. Minkowitz, Mr. Joseph Ohayon, Mr. Ran Patel, Mr. Philippe Robret, Mr. Larry G. Rosenthal, Mr. Billy Rubin, Mr. Martin Sacksner, Mr. Aaron Spiro, Mr. Howard Steinberg, Mr. Richard Tozman,

##### ROVING INSPECTORS:

Mr. Duvud Adler, Mr. Nissan Anvar, Rabbi Shmuel Menachem Cohen, Rabbi Chaim Klein, Rabbi Dovid Lewin, Rabbi Yossi Reinitz, Mr. Moshe Riegler

##### KASHRUS CO-ORDINATOR:

Rabbi Peretz Jaffe

##### THE OFFICE STAFF:

Mrs. Chaya Eigner, Mrs. Rachel Elbaz, Mrs. Pearly Fuchs, Mrs. Estie Goldberger, Mrs. Ahuva Junger, Mrs. Chany Lunger, Mrs. Chana Ohayon, Mrs. Chani Perlmutter, Mrs. Yiddes Porges, Mrs. Tova Strausberg, Miss Goldie Zweig



##### CONTRIBUTING WRITERS:

Ms. Lori Cohen  
Mrs. Rachel Elbaz

##### FRENCH TRANSLATION:

Ms. Andrea Tremblay Leaman

##### LAYOUT & DESIGN:

Miss Goldie Zweig

DISTRIBUTION: Mr. Harvey Goldstein

# OUR VARIOUS DEPARTMENTS



## **(MK) CANADA'S KOSHER CERTIFIER**

The MK certifies over 720 companies worldwide, with over 35,000 products bearing the (MK) Kosher insignia. Canada's Kosher Certifier continues to certify companies across Canada, United States, Europe & even Cuba. Canadian companies continue to make the (MK) their Kosher certification of choice. The office fields hundreds of calls a day on the Kosher hotline as well as responding to many global emails pertaining to Kashrus.



## **BETH DIN**

The offices of the Beth Din services the community in mediation, religious divorces, Din Torah, arbitration, translation of documents, as well as Jewish Identity documentation. The Beth Din also answers questions of Halacha for the public regarding any topic. The Beth Din is comprised of Rabbonim who are able to assist members of the public in the language of their choice; English, French, Yiddish or Hebrew.



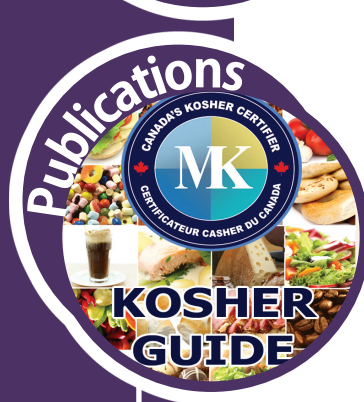
## **CONVERSIONS**

The Ruth Institute for Geirus/Jewish conversions is a branch of the Beth Din of Montreal. It is a world renowned program and recognized by the Israeli Rabbinate. The program boasts multilingual classes which take place each week. Members of the Beth Din for Geirus meet with candidates on a constant basis, assisting them in their journey to final conversion.



## **MEDICAL ETHICS**

The Chief Rabbi of the Beth Din of Montreal, Rabbi Benjamin Weiss, in his expertise regarding all Halachic medical issues, provides Halachic advice to hospitals & doctors also including end of life issues. Rabbi Weiss delivers in-depth lectures to doctors and professionals on many different topics. Members of the Vaad Harabbonim are always available to take questions from the public on a daily basis.



## **PUBLICATIONS**

The publications department disseminates information, both informative & educational to all sectors of the community. This includes Canada's only Kosher app—" (MK) Kosher", the Vaad News & Views newsletter, What is Kosher? as well as many other online information services. Recently, the "New Product Showcase" was launched at [www.mk.ca](http://www.mk.ca) to display newly certified (MK) products.

# table of contents

13

## **Kashering/Kashérisation**

Complete guide to Kashering for Passover. Français: pg. 36



52



## **Sefira Supplement**

Halachot of Sefira & Sefira Chart

56



## **Shopping Guide**

Informational guide for Passover shopping. Français: pg. 59

66



## **Medications/Médicaments**

Halachot of medications, cosmetics, toiletries.

## Diabetic Digest

Guidelines & information for Diabetics.

70



91



## Inspectors: Inside Look

A peek inside the daily lives of some of our inspectors across the globe. Français: pg. 98

106



## Recipes/Recettes

Delicious & Pesach friendly recipes that will keep your family begging for more.

116



## Kids Pages/Pages Enfant

Puzzles, Mazes, search games and more. Check out this year's contest.



PRIME MINISTER • PREMIER MINISTRE

*I am pleased to extend my warmest greetings to everyone observing Passover.*

*Passover is a celebration of both spiritual freedom and physical liberation, marking the Exodus of the People of Israel from Egypt and the anniversary of the birth of the Jewish nation. The next eight days will offer you a chance to reflect upon the history of your people, the enduring strength of Jewish faith and identity, and the many contributions Jewish Canadians have made to our society.*

*Please accept my best wishes for a joyous Passover. May the blessings of this holiday continue to touch your lives throughout the year.*

*The Rt. Hon. Stephen Harper, P.C., M.P.*

OTTAWA  
2014

## Rabbi Saul Emanuel

Executive Director

---

Dear Friend,

All of us at <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier are once again pleased to bring you this comprehensive edition of Canada's Passover Magazine. The bevy of information provided in our magazine continues to grow annually, and the positive feedback from you, the consumer and reader, only helps to enhance our future work.

In retrospect, much has been achieved in the realm of availability of kosher products for you, the consumer. Facilities across Canada continue to seek out <sup>Ⓜ</sup> certification, and we are pleased that we are able to service them by ensuring that the level of Kosher certification is of the highest standard. As our company grows, it is our goal to continue adhering to the same stringent Kosher rules for which the <sup>Ⓜ</sup> has become known.

Following the success of Gate Gourmet-Hamasbia airline catering kitchen in Toronto, a new Montreal airline kitchen was opened by Gate Gourmet in partnership with Food with a Conscience. The result is that all meals leaving Toronto and Montreal now bear the certification of the <sup>Ⓜ</sup>. When Chai Kosher Poultry closed in Toronto, Marvid Poultry in Montreal immediately swung into action, to ensure that the supply of chickens in Ontario and across Canada was not interrupted. With the help of Hashem, staple food items, such as meat, chicken and milk are all certified by ourselves. This is no small feat and without our esteemed Vaad Harabbonim guiding us continuously with their Halachic advice, we would not have gotten as far as we did.

Thousands of consumers across the world use our <sup>Ⓜ</sup> app and there are many planned exciting developments to make kashrus more accessible in the future. Fielding hundreds of calls and emails on a weekly basis, as well as running a highly efficient kashrus operation, our team of dedicated roving inspectors and Kashrus office personnel stand behind the <sup>Ⓜ</sup> symbol with pride. I personally pay tribute to them and appreciate all their efforts.

Each Yom Tov celebrates another milestone and reminder as to the various aspects of our daily lives which require strengthening. Sukkos reminds us of the trust we have in Hashem. We go outside our homes and into temporary dwellings, where we rely solely on the One above for His kindness. We also display that material things are not important and that we're satisfied with the minimum requirements. Shavuos reminds us of the receiving of the Torah and the need to improve in the study and adherence to the Torah and its values.

Pesach reminds us of the miracles that occurred to us during Yetzias Mitzrayim. For eight days we eat Matzo, a flat bread which doesn't rise. During Pesach, we cannot eat everything we may want to eat, which reminds us that we cannot have everything we want. The idea of *Cheirus*/Freedom, is that we wish to be free from frivolous desires and the pursuit of earthly luxuries. We learn to appreciate what we have and remind ourselves that the One above supplies us with all our daily needs. Chametz is also a clear reminder that our souls require cleansing. This means refining our Middos/character traits and enhancing our adherence to Torah observance. This Pesach, let's take away the lesson to constantly strive for perfection within ourselves.

Similar to the passage of *holachmo anya* at the beginning of the Haggadah where we invite all who want to participate at the Seder to join us, there are many unfortunate individuals among us who may need emotional or financial assistance. This Pesach, let's reach out to assist those in need, in the hope that the ending of the stanza *hoshato hocho leshana habah benei chorin* comes into effect. This year we are in exile, but next year, let all of us be free, together with the coming of Mashiach. We CAN do it!

Chag Sameach



Rabbi Saul Emanuel  
Executive Director



## the Arrival of Pesach

All of the Yomim Tovim / Jewish Holidays are a time to rejoice. Pesach, however, is a little different. The Rambam (Maimonides) points out that each of us as individuals, have experienced the physical & emotional redeeming from our bondage in Egypt. It is a miracle which we, as individuals, experienced, and show our appreciation (similar to one who has been through a miraculous recovery after having survived an accident or major operation) by demonstrating our freedom during each Seder of Pesach. There are many different signs of freedom, including reclining whilst we eat and showing through some of the customs which we follow, that we are a free nation. Besides appreciating the fact that we escaped from Egypt, it is also a time to reflect on our own miracles which we experience daily.

Leading up to Pesach, it is a great opportunity to have our children involved in the cleaning and the preparation for the Seder. This creates

an interest for them. Let us remember that the main theme of the Seder is for the children to ask questions and to be involved in the discussions pertaining to the Exodus of Egypt and the miracles that occurred. Encouraging the children to partake in the various preparations, they then feel part of this beautiful Chag (Festival) and joining the Seder, they are involved from the very outset. The memories of the Seder stays with children for the rest of their lives. It is a period of getting together, spending a few hours of meaningful conversation based on Torah, and discussions of what our nation is all about and how our nation came to be. This is especially true in the current world climate, where our adherence to Judaism and its laws is constantly threatened.

This year, Pesach commences on **Monday evening, April 14<sup>th</sup> 2014**, corresponding to the **14<sup>th</sup> evening of Nisan 5774**.





# Pesach cleaning

In olden times, cleaning was extremely hard work. Tables were made of raw wood, many had to be sanded and scrubbed, to ensure that no food was left in the cracks. Wooden floors were not like they make them today and had to be thoroughly cleaned and scrubbed. Cleaning ladies were not in great supply. Today, we are living in a world of plenty. Houses have large amounts of furniture, utensils and clothing. However, prior to Pesach, the housewife finds herself extremely busy ensuring that everything is cleaned, scrubbed and perfectly cleaned in honor of this great Holiday. However, unlike years gone by, the housewife feels the need to clean and scrub just as in olden times, even though the wood of the furniture is finally finished, the floors are acrylic, or marble-tiled making such detailed cleaning, perhaps unnecessary. There is no reason for housewives to feel pressured, resulting in them being stressed and not enjoying Pesach as they should. This is a Yom Tov that should be enjoyed like any other. It should be anticipated with joy and all those in the family should feel relaxed and alert at the Seder table in order to carry out the fulfillment of the Torah and the rabbinic obligations by following the Hagaddah with the rest of the family.



## doing away with Chametz

If during the year, Chametz is not brought into a place, this place does not require to be cleaned or checked for Chametz. Any article which is not used on Pesach, does not need to be checked for Chametz, provided it is put away properly and the Chametz in it, is sold. Examples of places which should be checked for Chametz:

- attics
- bar
- behind major appliances
- benching cards (store away till after the Festival)
- bird cages
- books
- briefcases
- attaché cases
- bookcases
- cabinets
- car (glove compartment, trunk and seats)
- cat baskets
- C.D.'s, tapes, etc.
- cosmetic boxes
- cookery books (clean & store)
- cribs
- cupboards
- desks
- drawers
- fish tanks
- garages
- garbage cans
- highchairs
- infant car seats
- kennels
- knapsacks
- lockers
- luggage
- lunch boxes
- medicine chests
- picnic baskets
- playpens
- pockets & cuffs of clothing
- porches
- purses & handbags
- school desks
- school bags
- shelves
- shopping baskets
- storage area for computer discs
- storage rooms
- strollers
- study
- toys and toy chests

## General Guidelines

### clothes closets

#### Clothes Closets

Should there be a significant possibility that these closets contains Chametz, they should be checked for edible Chametz and also for crumbs. Children's jackets and pants should be checked, especially for food items. People who travel from home and rent an apartment over the Pesach period should carry out Bedikas Chametz, at the apartment.

# Chametz:

Chametz includes leaven food, drinks and ingredients which are made from or contain wheat, rye, barley, oats or spelt. All grain products such as bread, cereals, breakfast foods, grains, alcohol, grain vinegar, and grain malts are therefore forbidden during Pesach.

There is another category of foods called **Kitniyos** such as beans, peas, corn, rice, alfalfa sprouts, mustard and the derivatives of these foods which are not eaten by Ashkenazi Jews due to their similarity of Chametz grains.

The following is a short list of Kitniyot products, which are prohibited on Pesach (for those who follow Ashkenazic traditions):

- 
- |  |                                   |                                |
|--|-----------------------------------|--------------------------------|
| Anise  | Erythorbic acid                   | Mustard                        |
| Ascorbic Acid<br>(may contain<br>chametz)  | Fennel Seed                       | Mustard Flour                  |
| Aspartame  | Fenugreek                         | Nutra Sweet                    |
| Beans  | Flavors (may be chametz)          | Peanuts                        |
| BHA (in corn oil)  | Flax Seeds                        | Peas                           |
| BHT (in corn oil)  | Glucose (may contain chametz)     | Polysorbates                   |
| Buckwheat  | Glucose Syrup                     | Popcorn                        |
| Calcium Ascorbate  | Green Beans                       | Poppy Seeds                    |
| Canola Oil   | Guar Gum                          | Rice                           |
| Caraway Seeds  | Hemp                              | Saffron                        |
| Castor Sugar   | H.V.P (possibly chametz)          | Sesame Seeds                   |
| Chick Peas   | Hydrolized Vegetable Protein      | Snow Peas                      |
| Citric Acid (may contain chametz)  | Icing Sugar (may contain chametz) | Sodium Citrate                 |
| Confectioners Sugar/Icing Sugar<br>(possibly chametz, possibly KFP-look<br>for KFP symbol) | Isolated Soy Protein              | Sodium Erythorbate             |
| Coriander  | Isomerized Syrup                  | Sorbitan                       |
| Corn   | Kasha                             | Sorbitol (may contain chametz) |
| Corn Syrup   | Kimmel                            | Soya Beans                     |
| Cumin  | Lecithin                          | Soya Products                  |
| Custard Powder   | Lentils                           | Stabilizers                    |
| Dextrose (may contain chametz)   | Licorice (may contain chametz)    | Starch (may contain chametz)   |
| Emulsifiers  | Lucerne sprouts                   | String Beans                   |
|  | Lupine                            | Sunflower Seeds                |
|  | Maltodextrin (possibly chametz)   | Tofu                           |
|  | Millet                            | Vitamin C                      |
|  | MSG (possibly chametz)            | Xanthan Gum                    |

There are different customs, followed by the Ashkenazic Jews, (Jews of European descent) and Sefardic Jews (Jews of Mediterranean, West-Asian, or Moroccan descent) and when it comes to the laws of Chametz, there is no exception. There are some Sefardim who have adopted the Ashkenazic custom of refraining from rice. However, there are others who do eat rice, which should be checked prior to Pesach to make absolutely sure that there are no kernels of Chametz in the rice.

One should not rely on the listed ingredients of a label to ascertain whether a product contains Kitniyos, likewise for some products which may contain undeclared Chametz which is not listed on the label. A Kosher for Pesach label or insignia is required on each product purchased for Pesach.



# Bedikat Chametz The Search for Chametz

**Sunday evening,  
April 13<sup>th</sup> 2014/ 13<sup>th</sup> Nisan 5774**

Every Jew is required to remove all Chametz from his home, property, and any premises under his jurisdiction, prior to the onset of Pesach. Even if one will not be on the premises during the Pesach period, provided one is there within 30 days of Pesach, one is obligated to remove all Chametz prior to Pesach. To facilitate removing all Chametz, each Jew is obligated to carry out a thorough search in all places where Chametz may have been kept or consumed during the preceding year.

The time for this year's search of Chametz is **Sunday evening, April 13<sup>th</sup> 2014**, corresponding to the night of the 14<sup>th</sup> of Nisan 5774 (approximately 45 minutes after sunset). It is traditional to use a feather and the light of a single candle during this search, as well as a wooden spoon. Should a candle be impractical or unsafe, a flashlight may be used.

Some have the custom to take 10 pieces of bread tightly wrapped and place them around the house, however a careful note should be kept where these pieces are placed in order that they should be found during this search for Chametz.

Before commencing the search for Chametz, the following Bracha is made:

**ברוך אתה ה' אלוקינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו על ביעור חמץ.**

One should not make any interruption from the time the Bracha is made until the Kol Chamira prayer is mentioned (below), unless the interruption has to do with the search itself.

Chametz which is found during the search should be placed in a receptacle, with the use of a feather. After the search, the following is said:

**כל חמירא וחמיעא דאכא ברשותי, דלא חמתה ודלא בערתה ודלא ידענא לה, לבטל ולהוי (הפקר) כעפרא דארעא.**

Any Chametz or Leaven that is in my possession, which I have not seen, have not removed, and do not know about, should be annulled and become ownerless like the dust of the earth.

The receptacle with the Chametz should be placed in a conspicuous spot, ready to be burned the next morning.

One may no longer eat any Chametz as of **Monday morning, April 14<sup>th</sup> 2014 - 14<sup>th</sup> of Nisan 5774** starting at 10:11 a.m.

## Fast of the Firstborn - Ta'anit Bechorim

On **Monday, April 14<sup>th</sup>** (Erev Pesach 5774) a fast day takes place for all Jewish firstborn males commemorating the 10<sup>th</sup> plague, which was the slaying of the firstborn male Egyptians and which resulted in the immediate exodus from Egypt. Many congregations have a special celebration called a "Siyum" (completion of a tractate), where firstborn males participate and are permitted to break their fast.

# Chametz Burning

## Burning of Chametz

Monday, April 14<sup>th</sup> 2014/14<sup>th</sup> Nisan 5774

The Chametz found during the search and not yet sold, must be burned by 11:32 a.m. Montreal time (for other cities, see page 25). This should be done without adding or pouring any lighting fluid over the Chametz, which would then make it inedible, and thus nullify the mitzvah of destroying the Chametz. At the time of the burning, the following declaration must be made:

כל חמירא וחמיעא דאכא ברשותי, דחזתא ודלא חזתא (דחמתה ודלא חמתה) דבערתה ודלא בערתה לבטל ולהוי (הפקר) כעפרא דארעא.

Any Chametz or Leaven that is in my possession, whether I have recognized it or not, whether I have seen it or not, whether I have removed it or not, should be annulled and become ownerless, like the dust of the earth.

### Selling of Chametz Service

The vaad is pleased to offer a service for those who wish to sell their Chametz

Please call our offices at  
Toll Free: (866) 739-6363  
Montreal: (514) 739-6363  
Toronto: (416) 848-6336

## Chametz Burning Schedule

throughout Canada

- CALGARY, ALBERTA
- House of Jacob Mikveh Israel Synagogue
- 1613 92nd Ave SW, Calgary
- 9:30 - 11:00 am
- MONTREAL, QUEBEC
- 3025 Bates (corner Darlington)
- HAMPSTEAD QUEBEC
- Montreal Torah Center
- 28 Cleve Road
- from 9:15 am until 11:30 am
- West (left) side parking lot
- DOLLARD-DES-ORMEAUX, QUEBEC
- Cong. Beth Tikvah
- 100 Roger Pilon - Driveway
- 10:00-11:00am only
- Or Shalom
- 96 Fredmir
- 10:30-11:30am only
- WESTMOUNT, QUEBEC
- Shaar Hashomayim Cong.
- in Garden on Metcalfe Avenue
- at 11:15 am
- SAINTE AGATHE-DES-MONTS, QUEBEC
- House of Israel
- Rabbi Carlebach home
- 33 Albert
- 11:00am
- TORONTO, ONTARIO
- the BAYT
- 613 Clarke Avenue
- South East corner of the parking lot.
- 8:45 am
- Only Chometz in paper bags is accepted & permissible. Plastic bags are not permitted because they are a fire hazard & pollutant

# Kashering for Pesach

## Hagala

The item is cleaned thoroughly and left out of use for 24 hours. All surfaces of the item are placed into a pot of water which is on the fire and at a rolling boil. Once the item is removed from the hot water, it is rinsed under cold water. There are those who have a dedicated 'Kashering pot' for this purpose, but one may also use an ordinary pot that has previously been used for Chametz, dairy or meat, provided the pot is spotlessly cleaned and has been left out of use for 24 hours and then Kashered. Hagalah is generally used on items such as pots, forks, spoons, metal, or wooden utensils which cannot be used directly on the fire.

Although it would be great to have everything totally separate for Pesach, this is sometimes difficult. The Halacha (Jewish law) therefore allows for the Kashering of most vessels and utensils.

## Milui v'Erui

Soaking in cold water for 3 days, whilst the water is changed every 24 hours.

## Tevilla

Immersing in the Mikvah any brand new items.

## Libun Gamur

The item being Kashered is heated with a blowtorch or hot coals until the item begins to glow red hot. It is not necessary to leave this item out of use for 24 hours prior to the Kasherization period. This method of Kasherization should be carried out only by those individuals who are specially trained in this area. Libun Gamur is used for items which are used directly on a fire for baking or broiling.

## Libun Kal

Libun Kal is the heating of utensils until such time as a thin splinter of wood or tissue shows marks of burning when they touch the item which is being Kashered. This process is usually used on items where Hagalah (purging) cannot be performed.

## Erui

The item is spotlessly cleaned and left out of use for 24 hours. Water is brought to a rolling boil in a pot on the fire and this water is then poured directly from the pot on all the surfaces of the item being Kashered.

*\*Extreme caution should be exercised during this method of Kashering to avoid anyone accidentally getting burned by the water.*



## CAN IT BE KASHERED?

ITEM	REQUIRES TEVILLAH?	FOR PESACH	YEAR-ROUND	METHOD OF KASHERING (WHERE APPLICABLE) & OTHER NOTES
<b>Aluminum (disposable)</b>	No, unless used more than once	NO	NO	Cannot be Kashered. New ones should be first washed with warm soapy water.
<b>Aluminum (not disposable)</b>	YES, see note	See note	See note	- If used with liquid, kasher via hagala - If used without liquids, cannot be Kashered.
<b>Baking sheet</b>	YES	NO	SEE NOTE	Consult your Rabbi
<b>Blech</b>	NO	NO	NO	<b>CONSULT YOUR RABBI</b>
<b>Bone China</b>	YES without a Bracha	NO	NO	
<b>Braces</b>	NO	NO	See note	Clean braces thoroughly paying special attention to hooks on braces. Some don't eat hot Chametz for 24 hours prior to the last permitted time for eating Chametz
<b>Candlesticks &amp; Candlesticks Tray</b>	NO	See Note	NO	Clean thoroughly and don't wash in a sink which is Kosher for Pesach.
<b>Cast Iron</b>	YES	YES	YES	- If used with liquid, kasher via hagala - If used without liquids, requires libun gamur.
<b>Ceramic (e.g. coffee mug)</b>	YES without Bracha	NO	NO	
<b>China</b>	YES without a Bracha	NO	NO	
<b>Coffee maker</b>	See note	See note	YES See note	There are many different types, therefore consult your Rabbi
<b>Colander (metal)</b>	YES	NO	NO	
<b>Corelle</b>	YES	NO	YES	
<b>Corningware</b>	See note	NO	NO	<b>CONSULT YOUR RABBI</b> - If manufactured before 1995, requires tevillah with a Bracha (as it is glass) - If manufactured after 1995, requires tevillah without a Bracha (as it is glazed ceramic).
<b>Crystal</b>	YES	NO	See note	<b>RINSE IN COLD WATER &amp; SOAP</b> If used cold ask your Rabbi
<b>Dentures (false teeth)</b>	NO	YES	Not required	For Pesach, kasher via irui kli rishon after waiting 24 hrs from eating hot Chametz.
<b>Dishwasher made of Porcelain</b>	NO	NO	NO	
<b>Dishwasher made of Stainless steel or plastic</b>	NO	NO	See note	Consult your Rabbi.
<b>Duralex</b>	YES	NO	YES	If used cold ask Rabbinic question.
<b>Food Processor</b>	YES, for the metal portions	NO	YES	For year-round, kasher all parts including those made of hard plastic via hagala.
<b>Frying pan, with Teflon coating</b>	YES without a Bracha	NO	NO	

## CAN IT BE KASHERED?

ITEM	REQUIRES TEVILLAH?	FOR PESACH	YEAR-ROUND	METHOD OF KASHERING (WHERE APPLICABLE) & OTHER NOTES
<b>Frying pan, without Teflon coating</b>	YES	Hagala	See note	- If used with generous amounts of oil or other grease, <i>kasher via hagala</i>
<b>Glass-topped range</b>	NO	NO	NO	
<b>Glasses used for drinking</b>	YES	See note	See Note	<b>RINSE IN COLD WATER</b> If used with hot beverages or washed in a dishwasher, they cannot be Kasherred for Pesach. All year round, these can be Kasherred with Hagala. Otherwise, fill the glasses with water and leave the water in the glasses for at least 24 hours. Repeat this procedure two additional times with fresh water.
<b>Highchairs-baby</b>	NO	YES See Note	YES	Spotlessly clean and do not use for 24 hours. Boiling water to be poured over the entire surface, then rinse with cold water and cover with contact paper over Pesach.
<b>Hot Plate</b>	NO	See Note	See Note	To <i>kasher</i> , clean and do not use for 24 hours, then leave on highest setting for half an hour, then cover with 2 layers of heavy duty aluminum foil.
<b>Ice Trays</b>	NO	NO	NO	
<b>Mixer &amp; Blender</b>	YES, metal or glass parts	NO See Note	Consult your Rabbi	For Pesach, purchase new blades and bowls. Clean base of machine thoroughly including nooks, crannies and crevices.
<b>Microwave oven</b>	YES, only glass plate	See Note	See Note	Consult your Rabbi
<b>Pot made of Metal</b>	YES	YES	YES	Hagala
<b>Pot made of Teflon-coated metal</b>	YES without a Bracha	NO	See note	Consult your Rabbi
<b>Plastic</b>	NO	See note	See note	Consult your Rabbi
<b>Pyrex</b>	YES	NO	See note	Ask your Rabbi
<b>Rubber</b>	NO	ASK	YES	<i>Hagala</i> , assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be <i>kasherred</i> (or used). For Pesach, ask your Rabbi
<b>Stainless steel</b>	YES	YES	YES	For <i>kashering</i> , see individual utensils (e.g. baking sheet, frying pan, pot).
<b>Stoneware</b>	YES without a Bracha	NO	NO	
<b>Urns &amp; Kettles</b>	YES	NO	YES, see note	Ask your Rabbi
<b>Wood</b>	NO	YES	YES	<i>Hagala</i> assuming there are no cracks where the food might get trapped. If there are cracks, it cannot be Kasherred (or used).

\*יש נוהגים שכלי פלסטיק צריכים טבילה בלי ברכה  
Some have the custom to toivel plastic without a Bracha

# Kashering: continued



## Self-cleaning oven

A complete self-clean cycle should be run with the racks inside the oven. The Oven may then be used for Pesach without covering the racks. This Kashering may be done even if the oven wasn't left out of use for 24 hours. Should the racks

not have been inside the oven during the Kashering process, they should then be Kashered separately. After the cleaning cycle, some line the glass window of the inside oven door with aluminum foil.

**Note: all oven cleaners are acceptable for year round use, including Pesach.**

## Continuous-cleaning - Regular oven

There are different opinions as to which method is indicated:

(1.) Libun Gamur or (2.) Libun Kal.

Consult with your Halachic authority as to which method is required.

### Libun Gamur

A torch must be passed over each part of the metal interior surface slowly enough so that each part begins to glow red. Thermostats should be removed before procedure. **WARNING:** In the hands of the inexperienced, this oftens leads to destroyed wiring, warped ovens and frayed nerves, therefore only the experienced should carry out this process.

### Libun Kal

Apply caustic oven cleaner liberally to all surfaces of the oven, including the door. Check the oven to see if all surfaces are clean, if not,

- this process must be repeated. The oven should
- remain unused for twenty-four hours. Thereafter,
- operate the oven at the highest temperature for
- at least one hour. The oven racks must be in the
- oven while the Kashering procedure takes place.

### Stove Tops-Electric

- Stove tops must be cleaned thoroughly as new.
- This includes the metal rim around the element,
- the enamel surface between burners, drip pans
- and the area under the drip pans if accessible.
- The stove knobs should be removed and cleaned
- or replaced. Electric elements are Kashered by
- turning them on the highest setting for 5 minutes.
- Enamel surfaces between burners, as well as drip
- pans beneath burners and the metal rim around
- the elements should be covered with aluminum
- foil. Be careful not to short circuit the stove with
- excess foil. Some have the custom of having
- special metal rims and drip pans for Passover.
- Use extreme caution when doing this. Do not
- leave the stove unattended. Do not Kasher all
- burners at the same time.

### Stove Tops-Gas

- Stove tops must be cleaned thoroughly as new.
- This includes the iron grid on which the pot rests,
- the enamel surface between burners, drip pans
- and the area under the drip pans if accessible.
- The stove knobs should be removed and cleaned
- or replaced. The iron grids which have been
- cleaned thoroughly, should be placed into a self-
- cleaning oven and left for an hour on the self-
- cleaning cycle. If this is not possible, the iron grid
- should remain on the stove top and each burner
- should be turned on to the highest temperature
- for fifteen minutes. It is preferable that for those
- fifteen minutes, the burner should be covered
- with a piece of metal such as a Blech. Kasher
- one burner at a time. Enamel surfaces between
- burners as well as drip pans beneath burners
- should be covered with aluminum foil. Use
- extreme caution when doing this. Do not leave
- stove unattended. Do not Kasher all burners at
- the same time.





## Hoods

The hoods over stoves are prone to being filled with food remnants. These should be cleaned well, and covered with aluminum foil. The filters must be cleaned as new or changed.

## Metal Sinks

### Step One

All sinks to be Kasherred must first be thoroughly cleaned like new, paying special attention to crevices and cracks. Additionally, the taps as well as the faucets must also be thoroughly cleaned.

### Step Two

After the cleaning, they must not be used for a minimum of 24 hours with hot water. Prior to Kashering, in order to ensure that no hot water is used, it is a good idea to turn off the hot water valve under the sink. Pour a very strong drain cleaner down and around the drain/s. The method of kashering the sink is with Erui. The entire sink surface must be dry prior to the pouring of the boiling water, so as not to cool down the water. Therefore it is recommended to Kasher the base of the sink first and then to Kasher the sides. Take a special Passover Kashering kettle and fill it up



with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be kasherred. Pour boiling water over every part of the sink, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water, it remains boiling hot. Some have the custom of pouring the boiling water onto a hot stone, and moving the stone around, while pouring the water. After the sink/s are Kasherred, pour cold water over them. Boiling hot water must also be poured over the faucet/s as well as the hot and cold water knobs. If the spout has a strainer, it must be changed for Passover. (Sink stoppers should also be changed) After

Kashering, some people have the custom of covering the sink/s with an insert.

### Enamel Sinks

Since the hot and cold water

taps, as well as the faucets are metal, these should be Kasherred with Erui as explained above (See Metal Sinks). Enamel sinks may not be Kasherred. These should be cleaned thoroughly as new. Pour a very strong drain cleaner down and around the drain. Thereafter, the sink should be covered with special Pesach inserts. Porcelain, enamel and fiberglass sinks cannot be kasherred.

### Counter Tops

There are various types of counter tops commonly in use and we list below those which are frequently questioned:

**Formica** - This cannot be Kasherred since it is plastic.

The counter should be spotlessly cleaned and covered with contact paper or an additional piece of Formica.

**Polished Marble, Stainless Steel Commercial Counter and Polished Granite**-These may be Kasherred.



## Step One

All surfaces to be Kashered must first be thoroughly cleaned as new.

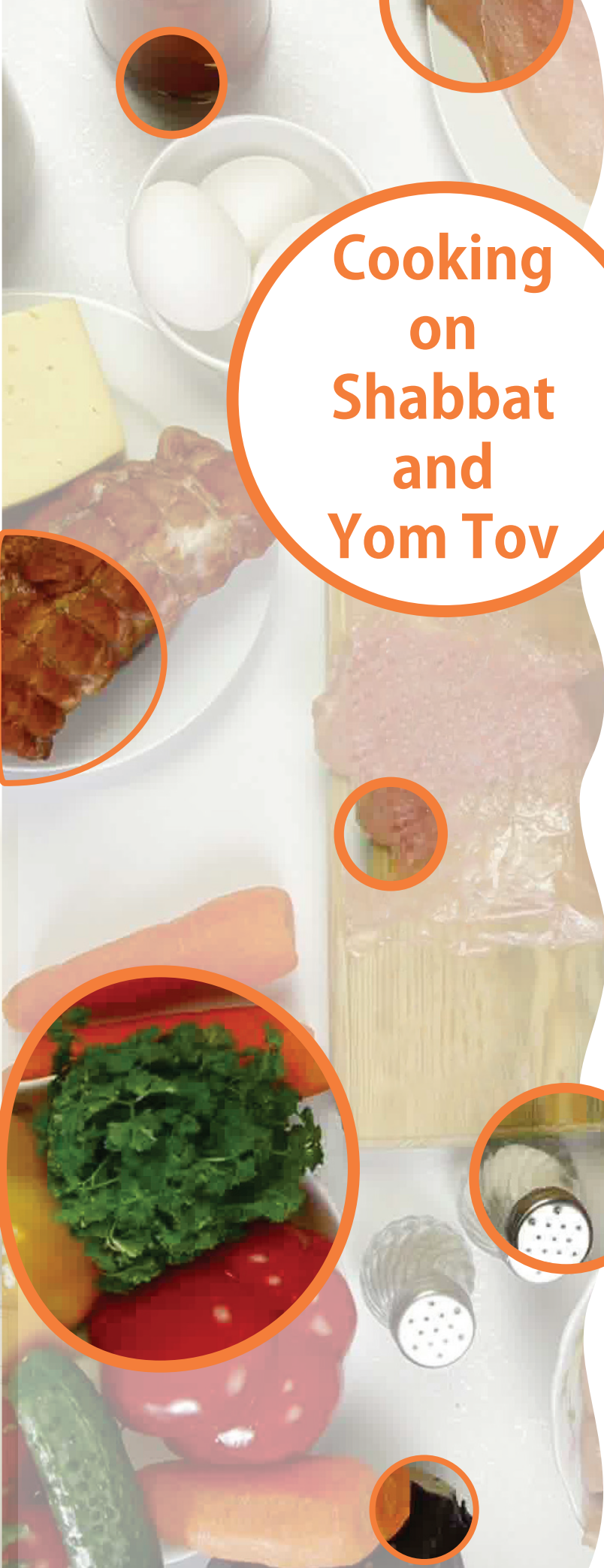
## Step Two

After the cleaning, they must not be used for a minimum of 24 hours for anything hot, prior to the Kashering. The entire surface must be dry prior to pouring the boiling water, so as not to cool it down. The method of Kashering this counter is with Erui. Take a special Passover Kashering kettle and fill it up with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be kashered. Pour boiling water over every part of these surfaces, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water it is boiling hot. After the counter is Kashered, pour cold water over them. After the Kashering, many have a custom of covering the surface. If the polished marble or granite is cracked, filled, or when installed, coated with a special sealant, please consult your Halachic authority, whether it can be Kashered.

## Tablecloths and Dish Towels

The usual method of cleaning e.g. dry cleaning, laundry by washing machine is sufficient. There are however those who prefer to have separate tablecloths and dish towels for Pesach. Make sure that STARCH is not used. Towels and tablecloths should be washed with detergent, with the machine at the hottest setting. Before doing this, temporarily set your hot water heater to its highest setting. (Don't forget to lower it afterwards to avoid scalding) New tablecloths may contain a starch which is not acceptable for Passover. Be sure to wash them before Pesach use. Plastic tablecloths previously used for Chametz should not be used on Pesach. New plastic table coverings need no special Pesach certificate or preparation.





## Cooking on Shabbat and Yom Tov

### Shabbat

On Shabbat we are prohibited from cooking, baking, frying, grilling, microwaving, warming, etc.

Consequently if one wishes to have hot food on Shabbat, the food must be pre-cooked and prepared before the onset of candle lighting time. The pre-cooked food is then placed on the stove, in the oven or the warmer, etc. before candle lighting time. The temperature control settings should be set before candle lighting time and may not be touched throughout the entire Shabbat.

The stove top burners should be covered with a 'blech' (a metal or foil cover). A new blech should be purchased for Pesach. When pots and pans have been removed from the fire on Shabbat they can only be replaced on the 'blech' under the following condition:

Either the pot has not been placed down on a surface or even if it has, someone was still holding on to it, and one must have intention of returning it to the Blech. This is only permitted for food that has been cooked completely.

Food that has been removed from the oven, cannot be put back into the oven, under any circumstances.



### Yom Tov

The laws of cooking on Yom Tov differ to those of cooking on Shabbat. One may cook on Yom Tov to prepare food or if the food will taste better by cooking it on Yom Tov, Halacha (Jewish Law) permits us to prepare and cook food on Yom Tov providing that one uses an existing flame. However, Halacha forbids us to prepare food on one day of Yom Tov especially for the next day.

The controls must be turned on, and set at the correct setting before the onset of Yom Tov. One may not reduce or increase the heat of an electrical stove top on Yom Tov. One may however, increase the heat of a gas stove on Yom Tov while food is on the fire. Regarding an oven, please consult your Halachic authority.

# Seder Requirements

The word Seder means “order” or “procedure” e.g. the order of events by which the night of Pesach is celebrated. Most of the preparations for the Seder should be completed before the onset of Yom Tov. You may set the table on Yom Tov but it is preferable if this is done before. The table should be beautifully laid out with ones best ‘pesachdika’ crockery, silverware and other beautiful vessels and utensils, in honour of the festival.



## Wine

All kinds of Kosher wine are acceptable for the four cups. It is preferable to use red wine (sweet, semi-dry or dry). Kosher sparkling wine is also acceptable for the four cups. Kosher grape juice for either mixing with wine or drinking undiluted for the four cups for those who are unable to drink wine is also acceptable. (All wines & grape juice for Pesach must have a reliable Hechsher).

## Matzah

One should purchase enough Matzah not only for the Sedarim but for the whole Festival. It is preferable that you use SHMURAH matza for the Sedarim. Some people have the custom of eating Shmurah Matzah the entire Festival of Pesach.



The custom is to roast the egg over a fire prior to the onset of Pesach.

## hard boiled egg

## Shank bone



The custom is to roast the shank bone over a fire prior to the onset of Pesach. Many use the neck of a chicken which should also be roasted.

Romaine Lettuce, Endives, (check for infestation or purchase with a reliable Kosher certification) Raw Horseradish.



## Maror

Salt water should be prepared prior to the onset of Yom Tov. This will be used for the dipping of Karpas



## salt water



This is a mixture of ground fruit, spices, wine & nuts.

## Charoset

## karpas

Parsley (check for infestation), potato, onion, celery, radish, etc.



## Additional Requirements



A Seder plate, Kiddush cups for all the members of the family. Haggadot for all members of the family (the Jewish book shops have a variety of Haggadot with excellent translations, explanations and pictures for a more meaningful Seder). Cushions for reclining.



# Setting up the Seder Plate

There are two opinions as to the order of placing the symbols on top of the Seder plate.

## The first is according to the ARIZA" L.

The Seder Plate is placed before the head of the household (the one who conducts the Seder).

- Three Matzot are placed in the three compartments of the Seder plate. The top Matzah represents the **Kohein**, the middle Matzah represents the **Levi** and the third Matzah represents the **Israel**. We now place the symbols on top of the Seder Plate.
- **Top right**, we place the **SHANK BONE**, which represents the Passover sacrifice.
- **Opposite top left**, we place the **HARD BOILED EGG** which represents the usual Festival sacrifice.
- **In the middle, just beneath the two top symbols**, we place the **MARROR (BITTER HERBS)**, which can have a combination of the various species of Bitter Herbs
- **To the right, just beneath the Bitter Herbs**, we put the **CHAROSET**.
- **Opposite left**, we place the **KARPAS (VEGETABLE)**.
- **In the middle at the bottom**, we place more **BITTER HERBS** (a combination of various species of Bitter Herbs can be used). This is to be used for Koreich in the Hillel Sandwich later on during the Seder.
- **SALT WATER** is placed on the table.



ACCORDING TO THE ARIZAL

## The second opinion is according to the RAMA" H.

The Seder Plate is placed before the head of the household (the one who conducts the Seder). We now place the symbols on top of the Seder Plate.



ACCORDING TO THE REMAH

- **Top right**, we place the **SHANK BONE**, which represents the Passover Sacrifice.
- **Opposite top left**, we place the **HARD BOILED EGG** which represents the usual Festival sacrifice.
- **Beneath the Shank Bone**, we place the **MARROR (BITTER HERBS)**, which can have a combination of various species of bitter herbs.
- **Underneath the Hard Boiled Egg**, we place the **CHAROSET**.
- **In the middle, beneath the Marror & Charoset**, we place the **THREE MATZOT**.
- **At the bottom, on the right**, we place the **KARPAS (VEGETABLE)**.
- **On the bottom, on the left**, we place the **SALT WATER**.

# Commencing the Seder

After davening Ma'ariv / the evening Service, one should make a special effort to start the Seder as soon as stars appear (nightfall), in order that the children will be awake to ask the Mah Nishtana and receive the answers to their questions. When fulfilling this, one is keeping the Mitzva of "and you shall tell your son on that day." Be sure not to make the Kiddush before nightfall.

The Seder table should be set with all the beautiful dishes as well as the silver which one possesses, representing royalty and freedom. A pillow or cushion should be prepared to recline on as a sign of freedom. Should you not have a cushion, or feel uncomfortable with a cushion, one should recline or lean to the left.

"Seder" means "order" which tells us that all the customs and rituals of this evening must be performed in a specific order. The order of the Seder which should be adhered to, can be found in the Haggadah.

The Rabbis ordained a special order for the Seder. Many Mitzvos should be performed on the night of the Seder, some of them are of Torah origin, some of them are Rabbinic and others are traditions or customs. As a rule, Mitzvot (positive commandments), should not be performed "in bundles", meaning that each Mitzvah should be performed separately, in its correct time and correct place and no two Mitzvot should be performed simultaneously-in one act. If one Mitzvah is to follow another, the sequence may not be switched. For all generations, our great Rabbis established a particular order for the Mitzvot of the night, which is how they should be kept, without deviating from the order even slightly.

The Rabbis also inserted numerous mystical illusions and hidden secrets into every act which we perform, each one in the right sequence. Therefore, whether a custom is due to a Rabbinical requirement or is just an adopted custom, we should follow this without variation or deviation of the customs which we have received.

There were fifteen steps leading up to the Beis Hamikdash (Temple) corresponding to the fifteen Shir Hamaalot found in Tehillim (Psalms). In a similar way the Seder follows a fourteen step process.



# Signs of the Seder



## Kadeish



קדש

## Make Kiddush

The Kiddush cup must have a minimum of 2.9 fl. oz. All Kiddush cups are now filled with wine, grape juice or a mixture thereof for the first cup. We begin the Seder with the reciting of the Kiddush which is sanctifying the Holy Day. After the Kiddush is recited everyone drinks the first of the four cups of wine and it is drunk in a reclining position. (we recline to the left). A minimum of more than half of the cup must be drunk to fulfill one's obligation. It is preferable to drink the whole cup therefore it is preferable to use a smaller cup (that contains a minimum of 2.9 fl. oz.) and drink the whole cup, than to have a larger cup and drink the majority. There are those who use a larger cup measuring 5.2 oz.

It is preferable that someone else pours the cup of wine on our behalf representing the freedom of the evening as though we were kings.

## Urchatz



ורחץ

## Ritual Washing of the Hands

We ritually wash our hands similar to before the eating of bread but we do not make the blessing of "AL N'TILAT YADAYIM". (We may talk between washing our hands and eating the vegetable). Some have the custom that only the one who conducts the Seder, washes his hands.

There are 2 reasons for washing hands after Kiddush in the beginning of the Seder.

1. To make a difference from one's normal practice and create interest for the children.
2. To accommodate those who hold of the opinion that one must wash their hands prior to dipping food into a liquid.

## Karpas



כרפס

## Vegetables

Dip a SMALL piece of the vegetable (less than the size of a kezayis) in salt water, recite the blessing "... BORAI P'RI HA'ADAMA" (Haggadah) having in mind the Marror to be eaten later on in the Seder. The word Karpas is made up of the Hebrew letters "ס' פרך" as a reminder of the slave labor of 600,000 Jews in Egypt. One should eat less than a kezayis of Karpas.

## Yachatz



יחץ

## Breaking the Middle Matzah

The Matzah is broken into 2 parts as it is described as the poor man's bread and poor people have to be content with pieces of bread, rather than whole loaves. A larger piece of the Matzah is hidden to arouse the curiosity of the children, encouraging them to ask questions about the unusual practices of the Seder and their meaning.

## Maggid



מגיד

## Reading the Hagaddah

When reciting the Hagadah one should bear in mind that one is keeping the Mitzva of “and you shall tell your son on that day saying”. Primarily, the Mitzva applies to children before Bar Mitzva age, even to those too young to ask. This Mitzva can be fulfilled by either telling the story oneself or by hearing it from others. This Mitzva applies to both men and women. One should therefore recite the Haggadah in a language that everyone can understand. We begin relating the story in the Haggadah. It should be read in the original Hebrew and then can be translated and explained in any language. Many people have the custom of reading the Hebrew together and then different individuals reading the translations and explanations. It is important for everyone present, and the children to understand the story. One should offer commentary and insights regarding our exodus from Egypt. Anyone who amplifies, discusses, or explains the story is praiseworthy. Before the four questions are recited, the second cup is filled. The Hagadot have instructions of the various procedures of when to lift the cup of wine and when to pour wine from the cup, etc.

## Rochzah



רחצה

## Ritual Washing of the Hands

It is customary, in order to show freedom and the celebration of freedom on this Pesach night that ones hands are washed by another individual, showing the freedom of the night and the majestic atmosphere which is being set.

We ritually wash our hands as we will be eating Matzah which has the same law as bread and we recite the blessing “...AL N'TILAT YADAYIM”. One may NOT talk between making the blessing and the completion of eating the Matzah.

## Motzi Matzah

מוציא



מצה

## Blessing the Matzah

Prior to washing, the head of the household should give out the correct amount of Matzah to each member of the family, adding to it from his own Matzah after he makes the Bracha. This avoids having a long interruption between the Bracha and eating the Matzah. The matzah that is used is matzah that has been baked within 18 minutes, to remember when the Jews had to rush out of mitzrayim. The word matzah is similar to the word mitzvah. One shouldn't delay and let the matzah rise and one should not delay in the performance of a mitzvah. We should grab onto the moment now.

The one conducting the Seder takes hold of all three Matzot and recites the blessing “...HAMOTZI” (Haggadah). He then leaves the bottom Matzah, holding the top whole one and the middle half and make the next blessing “...AL ACHILAT MATZAH”(Haggadah). From the top whole Matzah, pieces should be given to each member of the family and they should add additional Matzah to that. The minimum requirement of eating Matzah this first time is 7 x 6 1/4 inches of a square matzah. The time for eating this Matzah is between two and four minutes. The Matzah should be eaten while reclining in a left position.

## Marror



מרור

## Bitter Herbs

The one conducting the Seder takes the Marror from the Seder plate and everyone else takes Marror which is dipped in the Charoset and the following blessing is recited “...AL ACHILAT MARROR” (Haggadah). The Marror is NOT eaten in a reclining position.

The minimum amount of Marror to fulfill ones obligation is as follows. If you are using raw leaves the amount required is 8x10 inches. If you are using a stalk the amount required is 3x5 inches. If using horseradish the amount is 1.1 fl. oz. Only fresh horseradish is acceptable. Should you be using Romaine lettuce, please inspect each leaf to ensure that there are no insects.

The Haggadah states that in every generation they rise against us to wipe us out. Over the generations, many occurrences have happened where the nations of the world have attempted to break us both emotionally and physically. However, we, the Jewish nation have prevailed and we will go from bitterness of servitude to the celebration of freedom.

## Koreich



כורך

## The Hillel Sandwich of Matzah & Marror

The one conducting the Seder takes the bottom Matzah, breaks off two pieces and places the Marror (bitter herbs) in between the two pieces of Matzah. Everyone should also take two pieces of Matzah and place Bitter Herbs in between and say the relevant prayer. This too is eaten in a reclining position to the left. The minimum amount of matzah is a total of 7 x 4 inches, while the minimum amount of horseradish is .7 ounces. Should you be using lettuce, the same amount as above is required.





## Eating the Festival Meal

The table is now laid and the meal is served with a feeling of joy and freedom. Bear in mind the mitzvah of "you shall be joyful on your festival." One should be careful not to eat or drink too much, in order that we should have an appetite later on for the Mitzva of Afikoman. During the meal, one may continue to discuss words of Torah and the miracles that occurred in Egypt. It is also an opportunity to reflect on personal miracles that have occurred during our lifetime.

Only during the meal may additional wine be drunk other than the four cups.



## Afikoman

After the meal is completed, the hidden Afikoman is taken out. This Matzah called Afikoman is eaten in memory of the Pesach sacrifice that was served at the end of the meal. Everyone takes a piece of Matzah and adds on a piece of Afikoman. This should be eaten in a reclining position to the left. The minimum amount is 7 x 6 1/4 inches of a square Matzah. (On the first night the Afikoman should be eaten before 12:54 a.m.). After the afikoman, nothing else may be eaten.



## Grace after Meals

Following the Torah commandment of 'And you shall eat, and you shall be satisfied and you shall Bless', we now say the Grace after Meals after having eaten the Matzah, accompanied by the lavish meal.

The third of the four cups is filled and grace after meals is recited together. After grace, the third cup of wine is drunk in a reclining position.



## Hallel

At this point of the Seder we fill a special goblet in honour of Eliyahu the Prophet.

The fourth cup is filled and the balance of the Hagadah is recited commencing with the opening of the front door for Eliyahu the Prophet. At the end of the Hagadah we drink the fourth cup of wine in a reclining position to the left and we then sing all the beautiful Passover Hagadah songs. An after-blessing is said on the wine, which can be found in the Haggadah.



## Accepted

We have now celebrated the Seder and have no doubt that our Prayers have been answered, looking forward to a year of Freedom and the ultimate Redemption from this Exile. We pray for the Redemption speedily in our days with the coming of Moshiach. After having completed the whole Seder service accurately and conscientiously we are assured that it has been accepted by the Alm'ty and may the next year be in Jerusalem.

# Chol Hamoed - Intermediate Days of the Festival

Chol Hamoed, which means the weekday of the Holiday, refers to the intermediate days of the Festivals of Pesach and Sukkot. These days are the days between the first two days and the last two days of the Yom Tov outside of Eretz Yisrael. The word "Chol" means weekday, and 'Moed' means Holiday. We therefore have to find a balance between Holiday and weekday and our Rabbis have defined this balance. On the first and last two days of Pesach and Sukkot, we are prohibited from doing any creative work (melacha). However, on Chol Hamoed (excepting on Shabbat Chol Hamoed), we are allowed to carry out many of these activities, such as using electricity and driving a car. Nevertheless, as Chol Hamoed still has sanctity and is part of the Yom Tov, we are limited regarding doing laundry, writing and certain other activities. Chol Hamoed is a great time for family fun activities.

Activities which are allowed on Chol Hamoed (when it is not Shabbos) include:

- All preparation and cooking of food
- Anything required for medical purposes
- Non-strenuous work, which if not performed at the time, would cause a loss
- One should only engage in business if this will enable the individual to purchase items for the Holiday or if by not working, the person will lose out financially.
- One should only go shopping for items required for the Holiday, unless the item is currently on sale and will be more expensive after the Holiday or will not be available.
- Writing should be avoided when possible and if one is required to write, one should write in a different manner than usual.
- Washing laundry is permitted for small children.
- Engagements are permitted during Chol Hamoed.
- Weddings do not take place during Chol Hamoed.
- Cutting hair and shaving is prohibited.
- Fasting is prohibited.
- Mourning practices differ during Chol Hamoed and one should consult a Rabbi with any questions.

## Pesach Pets

One of the challenges we face on Pesach is finding pet food which is Halachically acceptable. One issue pertains to Pesach itself, ensuring that the product does not contain any Chametz and the other issue pertains to the rest of the year, where pet food may be comprised of milk and meat mixed together. The Torah states three times 'one may not cook a goat in its mother's milk'. From this we derive that it is forbidden to cook milk and meat together, it is forbidden to eat milk and meat together and it is forbidden to have benefit from milk and meat together.

Purchasing pet food on Pesach can be tricky and one cannot always rely on food ingredient panels. Look out for wheat, cracked flour, germ, gluten, groats, middlings, starch, barley, oats, pasta, rye, and brewers dried yeast. Should you not know the meaning of a certain ingredient, do not hesitate to contact your Rabbinic authority. Dog and cat food generally contain gravy or sauce which is Chametz.

Kitniyos, legumes such as rice and beans, may be given to animals even though these ingredients are not eaten by Ashkenazi Jews.

The following is a list of commonly found items on pet food ingredient panels which are allowed on Pesach:

Beans, Buckwheat, Brewers rice, Corn, Grain sorghum, Millet, Peanuts, Peas, Rice, Safflower, Sesame, Soybeans, Soyflower, Sunflower

It is forbidden to leave a pet with a non-Jew during Pesach if one knows that the non-Jew will feed the pet Chametz. Since there are many pet foods that do contain Chametz, one should not leave his pet at a kennel unless the kennel will supply the pet with non-Chametz food or the owner of the pet has stipulated which non-Chametz food the kennel may serve.

Where it necessitates, one may sell his animal to a non-Jew who will then take the pet into his own property and take care of it accordingly, as well as feed the pet whatever he chooses. This process should be done under the guidance of a Halachic authority.





# Pesach Timeline

## Schedule of Pesach Times across Canada

	Montreal	Ottawa	Toronto	Vancouver
LATEST TIME TO EAT CHAMETZ	10:39 a.m.	10:48 a.m.	11:08 a.m.	10:55 a.m.
LATEST TIME TO BURN CHAMETZ	11:46 a.m.	11:55 a.m.	12:10 p.m.	12:04 p.m.
CANDLELIGHTING Monday, April 14 <sup>th</sup>	7:20 p.m.	7:29 p.m.	7:41 p.m.	7:45 p.m.
CANDLELIGHTING Tuesday, April 15 <sup>th</sup> <i>(from pre-existing flame)</i>	after 8:26 p.m.	after 8:34 p.m.	after 8:45 p.m.	after 8:54 p.m.
YOM TOV ENDS Wednesday, April 16 <sup>th</sup>	8:27 p.m.	8:36 p.m.	8:46 p.m.	8:56 p.m.
EREV SHABBAT Friday, April 18 <sup>th</sup>	7:25 p.m.	7:34 p.m.	7:46 p.m.	7:51 p.m.
MOTZEI SHABBAT	8:32 p.m.	8:40 p.m.	8:50 p.m.	9:01 p.m.
CANDLELIGHTING Sunday, April 20 <sup>th</sup>	7:25 p.m.	7:36 p.m.	7:48 p.m.	7:54 p.m.
CANDLELIGHTING Monday, April 21 <sup>st</sup>	after 8:35 p.m.	after 8:43 p.m.	after 8:53 p.m.	after 9:05 p.m.
YOM TOV ENDS Tuesday, April 22 <sup>nd</sup>	8:36 p.m.	8:44 p.m.	8:54 p.m.	9:07 p.m.

CHAMETZ CAN BE EATEN & PURCHASED 1 HOUR AFTER YOM TOV ENDS

# PASSOVER SERVICE



Pharmacist

for  
Pharmaceutical  
**Mr. Steinfeld**

**Monday, April 7<sup>th</sup> 2014**  
from 1 p.m. - 4 p.m.

## KOSHERING SERVICE

**Wednesday April 9<sup>th</sup> 2014**  
**6825 Decarle Blvd, back parking lot**  
from 12:00 p.m.- 7:00 p.m.

The Vaad Ha'ir will be offering a Kashering service to the public. The operation will be overseen by the Vaad Ha'Rabbonim. Preparation for Kashering is very important, Be sure to thoroughly familiarize yourself with the necessary preparations.

Before coming to the Vaad Ha'ir the following preparations should take place. All areas of each item must be meticulously cleaned.

This includes:

- A.** Turned edges on pots and pans.
- B.** Joints, and especially the joints of pot handles, removable or non-removable.
- C.** Cracks and grooves.
- D.** Between the tines of the forks.
- E.** Any connecting points of two pieces (e.g. knives)
- F.** Engraved writing on flatware and silverware must be thoroughly cleaned.
- G.** Any silver with intricate designs or engravings must be thoroughly cleaned.

Do not use silver polish on silver prior to Kashering as the silver polish will get stuck in the grooves and invalidate the Kashering. The utensils or items to be Kashered may not be used for 24 hours prior to Kashering.

Doctor

for  
Medical needs  
**Dr. M. Zaklos**

**Tuesday, April 8<sup>th</sup> 2014**  
from 9:30 a.m.-1 p.m.

Phone

**PESACH  
HOTLINE**

**1-866-  
739-6363**

email

email  
your Passover  
queries for prompt  
response:

**passover@mk.ca**

for all your Halachic questions  
Rabbis of the Vaad Harabbonim

**Wednesday April 9<sup>th</sup>**  
**& Thursday, April 10<sup>th</sup> 2014**

Rabbis



PRIME MINISTER • PREMIER MINISTRE

*Je suis heureux de présenter mes salutations les plus chaleureuses à tous ceux et celles qui célèbrent la Pessah.*

*Cette célébration marque une libération spirituelle et matérielle, soit l'exode du peuple d'Israël hors d'Égypte et l'anniversaire de la naissance de la nation juive. Les huit prochains jours vous donneront l'occasion de vous remémorer l'histoire de votre peuple, la force pérenne de la confession et de l'identité juives, ainsi que les nombreuses contributions des Canadiens et des Canadiennes d'origine juive à notre société.*

*Je vous souhaite une heureuse célébration de la Pessah. Puissent les bénédictions de cette fête vous accompagner tout au long de l'année.*

*Le très honorable Stephen Harper, c.p., député*

OTTAWA  
2014

## Rabbin Saul Emanuel

Directeur Exécutif

Chers amis,

Une fois de plus, chacun d'entre nous chez <sup>®</sup>-Certificateur cacher du Canada est heureux de vous présenter cette magnifique édition du Magazine de Pessah du Canada. La foule de renseignements fournis dans ce magazine ne cesse de croître chaque année et la rétroaction positive que vous partagez avec nous, en tant que lecteur et consommateur, contribue constamment à l'amélioration de notre travail.

Un regard en arrière, nous permet de voir tout ce qui a été accompli pour vous, les consommateurs, dans le domaine de la disponibilité des produits cachers. Continuellement, à travers tout le Canada, des installations recherchent notre certification; et nous sommes heureux de pouvoir leur offrir nos services et de veiller à ce que le niveau de certification cachère soit de la plus haute qualité. À travers la croissance de notre entreprise, notre objectif demeure de continuer à répondre aux strictes normes de cacheroute pour lesquelles le <sup>®</sup> est reconnu.

Suite au succès de Gate Gourmet-Hamasbia, service de restauration pour les compagnies aériennes à Toronto, une nouvelle cuisine a été ouverte à Montréal par cette entreprise, en partenariat avec l'Aliment et sa conscience. Comme résultat, tous les repas quittant Toronto et Montréal portent maintenant la certification <sup>®</sup>. Avec la fermeture des fournisseurs de poulets cachers Chai à Toronto, l'entreprise Marvid de Montréal a redoublé d'efforts pour assurer que l'approvisionnement de poulets en Ontario et partout au Canada ne soit pas interrompu. Grâce à D.ieu, des aliments de base, tels que la viande, le poulet et le lait sont tous certifiés par nous. Ce n'est pas un mince exploit et sans nos estimés Vaad Harabbanim pour nous guider continuellement avec leurs conseils halakhiques, nous n'aurions pas aussi bien réussi.

Des milliers de consommateurs à travers le monde utilisent notre application <sup>®</sup> et beaucoup d'autres développements passionnants sont prévus pour assurer que la cacheroute soit plus accessible à l'avenir. Filtrant des centaines d'appels et de courriels sur une base hebdomadaire, tout en gérant la conduite des opérations de cacheroute, les membres de notre équipe dévouée d'inspecteurs itinérants spécialisés et personnel de bureau sont fiers de représenter notre marque. Je leur rends personnellement hommage et j'apprécie tous leurs efforts.

Chaque Yom Tov célèbre un nouveau jalon et nous offre un rappel concernant les différents aspects de notre vie quotidienne sur lesquels nous devons travailler plus fort. Souccot nous rappelle que nous avons confiance en Hachem; nous sortons de nos maisons pour passer du temps dans des habitations temporaires où nous nous fions uniquement à la bonté de D.ieu. Nous montrons ainsi que les choses matérielles ne sont pas importantes et que nous sommes satisfaits avec le minimum. Chavouot nous rappelle que nous avons reçu la Torah et que nous devons chercher à nous améliorer chaque jour par l'étude et le respect de la Torah et de ses valeurs.

Pessah nous rappelle les miracles que nous avons connus dans Yetziat Mitzrayim; et pendant huit jours, nous mangeons de la matsa, un pain plat sans levain. Nous ne pouvons pas manger tout ce que nous avons envie de manger pendant Pessah, et cela nous rappelle que nous ne pouvons pas avoir tout ce que nous voulons. Le principe de Cheirut/Liberté, implique notre libération de désirs frivoles et de la recherche des luxes terrestres. Nous apprenons à apprécier ce que nous avons et nous nous rappelons que notre D.ieu tout puissant répond à tous nos besoins quotidiens. Le 'Hamets nous rappelle clairement que notre âme a aussi besoin de purification. Cela signifie que nos Middotes (traits de caractère) et notre respect de la Torah doivent se raffiner et s'améliorer. Pendant ce Pessah, essayons d'apprendre à toujours nous efforcer d'atteindre la perfection en nous-mêmes.

Tout comme dans le passage de holachmo anya, au début de la Haggadah, où nous invitons tous ceux qui veulent participer au Sédère à se joindre à nous, il y a plusieurs malheureux parmi nous qui peuvent avoir besoin de soutien affectif et financier. Ce Pessah, tendons la main pour aider ceux qui sont dans le besoin; en espérant que la fin de la strophe hochato hoc'ho lechana habah benei c'horin entre en vigueur. Cette année, nous sommes en exil, mais l'an prochain, souhaitons tous être libres, ensemble, avec la venue de Machia'h. Nous POUVONS le faire!

'Hag Sameach



Rabbin Saul Emanuel  
Directeur Exécutif



## L'arivée de Pessa'h

Chaque génération, il nous incombe de nous percevoir comme si nous venions tout juste de sortir de Mitzrayim ». Pessa'h, comme tout autre Yom Tov, doit être célébré par tous les membres de la famille. Rambam (Māimomides) soulève que Pessa'h diffère des autres fêtes juives. Chacun de nous fut délivré physiquement et mentalement de l'esclavage en Mitzrayim; chacun de nous doit donc se percevoir comme les miraculés d'Hashem. Face à tous ces grands miracles, nous exprimons notre reconnaissance en fêtant notre liberté, nous mettant dans la peau d'une personne tout juste libérée de plusieurs années d'esclavage. En buvant les 4 coupes de vin et en mangeant en position inclinée, en discutant en famille des miracles de Pessa'h, surtout avec les enfants, nous démontrons notre reconnaissance envers les grands miracles qui se sont produits. Bien que Pessa'h soit un moment où l'on discute des miracles de Mitzrayim, chacun de nous expérimente quotidiennement plusieurs miracles. Ce Yom Tov nous donne l'opportunité de prendre un moment pour réfléchir aux miracles de notre propre vie et d'exprimer notre gratitude en conséquence.

Pessah est une excellente occasion pour faire participer nos enfants au nettoyage ainsi qu'aux autres

préparations pour le Seder. Cela crée un véritable intérêt pour eux. N'oublions pas que l'un des thèmes principaux du Seder, c'est de faire participer les enfants et de les encourager à poser des questions et de discuter avec eux les miracles de la sortie d'Egypte.

En encourageant nos enfants de collaborer aux divers préparatifs, nous les aidons à sentir l'enthousiasme de ce magnifique Hag (fête), et surtout de rentrer dans la fête et au Seder avec joie. Les souvenirs du Seder resteront dans les mémoires de nos enfants pour toute la vie. C'est un moment où l'on se réunit pour passer de précieuses heures ensemble, en famille, à avoir des discussions fondamentales, basées sur la Torah, sur la naissance de notre peuple et le but-même du Peuple Juif. Cela est particulièrement important dans le monde d'aujourd'hui, un monde où l'attachement au Judaïsme et sa Loi est constamment menacé.

Cette année, Pessa'h aura lieu **lundi soir 14<sup>ième</sup> avril 2014**, en concordance avec le **14<sup>ième</sup> soir de Nisan 5774**.



# Le ménage avant Pessa'h

Anciennement, le ménage était laborieux. Les tables étaient faites de bois brut et plusieurs devaient être sablées afin d'assurer qu'il n'y ait aucune trace de nourriture antérieure dans les crevasses. Les planchers de bois de l'époque n'étaient pas comme ceux d'aujourd'hui, on les frottait et nettoyait méticuleusement. Les femmes de ménage n'étaient pas faciles à trouver. Aujourd'hui, nous vivons dans un monde d'abondance. Les maisons sont remplies de nombreux meubles, ustensiles et vêtements. Avant Pessa'h, la ménagère se trouve intensément occupée à voir à ce que tout soit nettoyé, frotté et parfaitement propre en l'honneur de cette grande fête. Toutefois, contrairement au passé, la ménagère se sent obligée de tout nettoyer, même si un tel nettoyage est rendu inutile par le fait que le bois des meubles est fini et que le plancher est fait d'acrylique ou de marbre carrelé. Les ménagères n'ont pas à sentir une telle contrainte, ce qui a comme résultat de les stresser et de les empêcher d'apprécier Pessa'h comme il se doit. Ce Yom Tov doit être apprécié au même titre que les autres. Il doit être anticipé dans la joie et tous les membres de la famille doivent être reposés et prendre part à la table du Sédère afin de mettre en œuvre les commandements de la Torah et les obligations rabbiniques en participant à la Hagada avec le reste de la famille.



## Se Débarasser Du 'Hamets

Si pendant l'année, aucun 'hamets n'est introduit dans un lieu donné, ce même lieu ne nécessite ni ménage, ni vérification. Tout article non utilisé à Pessa'h n'a pas besoin d'être vérifié, tant qu'il reste à l'écart adéquatement et que le 'hamets qu'il contient soit vendu.

Exemples de lieux devant être vérifiés :

- Appareils ménagers (derrière)
- Aquarium
- Armoire à pharmacie
- Bar
- Boîte à lunch
- Boîtes
- Bureaux
- Cabinet
- Cabinet de travail
- Cages d'animaux
- Chaise haute
- Contenants de produits de beauté
- Desdisques compacts, decassettes,, etc.
- Espaces de rangement (variés)
- Étagères
- Étagères à livres
- Garage
- Grenier
- Jouets et boîte à jouets
- Lits d'enfants
- Livres
- Livres de prières (il vaut mieux les ranger jusqu'après la fête de pâque)
- Livres de recettes de cuisine (nettoyez et rangez)
- Niche pour le chien
- Panierdepique-Niques
- Panier pour le chat
- Parc d'enfant
- Placards
- Poches et revers de vêtements
- Poubelles
- Poussettes
- Sac à dos
- Sac de voyage
- Sacs à main et portemonnaie
- Sacs à provisions
- Sacs d'école
- Salle de séjour
- Serviettes/porte-documents
- Terrasse
- Tiroirs
- Voiture: sièges d'auto pour enfants, coffre à gants, sièges, tapis, coffre, etc.

Directive Générale

### Gardes-robis

Il y a de fortes chances que les garde-robis contiennent du 'hamets. Elles doivent donc être vérifiées, afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de 'hamets comestibles ou de miettes.

Ceux qui voyagent et qui doivent louer un appartement pendant Pessa'h doivent faire la Bédikat 'hamets à l'appartement.

Gardes-robis



# 'Hamets

Le 'hamets inclut la nourriture au levain, les boissons et les ingrédients faits de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou d'épeautre. Tous les produits céréaliers tels que le pain, les céréales, la nourriture déjeuner, l'alcool de céréales, le vinaigre de céréales et les malts de céréales sont, par conséquent, interdits pendant Pessa'h.

Une autre catégorie d'aliments appelés **Kitniyotes**, c'est-à-dire, les haricots, les pois, le maïs, le riz, les germes de luzerne, la moutarde ainsi que tout autre dérivé de ces aliments, ne sont pas consommés par les Juifs ashkénazes à cause de leur similarité avec les grains 'hamets.

Ci-dessous, sont brièvement listés les produits Kitniyotes qui sont tous interdits à Pessa'h (pour ceux qui suivent les traditions ashkénazes) :

Acide ascorbique  
(peut contenir du 'hamets)

Acide citrique (peut contenir du 'hamets)

Acide isoascorbique

Agents stabilisants

Amidon (peut contenir du 'hamets)

Anis

Arachides

Arlitane/sorbitan

Aromatisants (peut être 'hamets)

Ascorbate de calcium

Aspartame

B.H.A. (dans l'huile de maïs)

B.H.T. (dans l'huile de maïs)

Chanvre

Citrate de sodium

Cumin

Dextrose (peut contenir du 'hamets)

Édulcorant NutraSweet

Émulsifiants

Érythorbate de sodium

Farine de moutarde

Fenouil

Fenugrec

Fève de soya

Germes de luzerne

Glucose (peut contenir du 'hamets)

Glutamate de sodium (pourraient être 'hamets)

Gomme de guar

Graines de lin

Graines de pavot

Graines de tournesol

Haricots à parchemin

Haricots verts

Haricots

Sarrasin

Huile de canola

Graines de carvi

Kasha

Kimmel

Lécithine

Lentilles

Lupin

Maïs soufflé

Maïs

Coriandre

Maltodextrine (pourraient être 'hamets)

Millet

Moutarde

Pois

P.V.H. (pourraient être 'hamets)

Pois chiche

Pois mange-tout

Polysaccharide de type Xanthane/  
gomme Xanthan Polysorbates

Poudre à crème anglaise

Produits de soya

Protéine de soya

Protéines végétales hydrolysées

Réglisse (peut contenir du 'hamets)

Riz

Graines de sésame

Safran

Sirop de glucose

Sirop de glucose isomérisé

Sirop de maïs

Sorbitol (peut contenir du 'hamets)

Sucre à glacer (peut contenir du 'hamets)

Sucre glace (peut être 'hamets, mais on peut aussi trouver avec un symbole kasher lé Pessa'h)

Sucre-semoule

Tofu

Vitamine C / acide ascorbique

Différentes coutumes sont pratiquées par les Juifs ashkénazes, les Juifs de descendance européenne et les sépharades (Juif originaire de la méditerranée, de l'ouest de l'Asie ou de descendance marocaine); mais pour ce qui est des lois du 'hamets, il n'y a pas d'exception. Certains Sépharades partagent les coutumes ashkénazes et s'abstiennent de consommer du riz. Toutefois, d'autres en consomment, et cela devrait être considéré avant Pessa'h, de sorte à être parfaitement certain qu'il n'y a pas de traces de 'hamets dans le riz. Considérant le fait que certains produits peuvent contenir du 'hamets sans toutefois l'indiquer, il est inadéquat de se fier aux ingrédients listés sur l'étiquette d'un produit pour s'informer s'il contient des Kitniyotes. Une certification cachère particulière pour Pessa'h doit être présente sur chaque produit acheté.



# Bédikat 'Hamets

## Rechercher Le 'Hamets

**Dimanche Soir,  
13 avril 2014/ 13 Nisan 5774**

Avant Pessa'h, chaque Juif doit se débarrasser de tout le 'hamets présent dans sa maison, sa propriété et chaque lieu dont il est propriétaire. Même si celui-ci ne se trouve pas sur ces lieux pendant les festivités, s'il s'y est trouvé 30 jours avant Pessa'h, il doit quand même se débarrasser de tout le 'hamets présent. Pour se faciliter la tâche, tout au long de l'année qui précède, chaque Juif se doit d'examiner chaque place où du 'hamets aurait pu être gardé ou consommé.

Cette année, la recherche du 'hamets aura lieu le dimanche soir **13 avril 2014**, en concordance avec la 14e nuit de Nisan 5773 (environ 45 minutes après le coucher du soleil). La tradition veut que l'on utilise une plume, une cuillère de bois et que l'on s'éclaire avec la lumière d'une seule chandelle pendant la recherche. Comme une chandelle peut s'avérer peu pratique, voire même dangereuse, une lampe de poche peut faire l'affaire.

Certains ont comme coutume de prendre 10 morceaux de pain bien enveloppés dans des sacs de plastique, et de les placer tout autour dans la maison —, prenant soin de noter précisément leur emplacement, de sorte qu'ils soient tous retrouvés pendant la recherche.

Avant de commencer la recherche du 'hamets, la prière suivante est récitée :

**ברוך אתה ה' אלוקינו מלך העולם אשר  
קדשנו במצותיו וצונו על ביעור חמץ.**

Personne ne doit interrompre le déroulement des recherches, du début de la prière, jusqu'à ce que la prière Kol Chamira soit récitée, à moins que l'interruption ait trait avec la recherche du 'hamets.

Le 'hamets trouvé pendant la recherche doit être placé dans un réceptacle, à l'aide d'une plume. Ensuite, on déclare :

**כל חמירא וחמיעא דאכא ברשותי, דלא  
חמתה ודלא בערתה ודלא ידענא לה,  
לבטל ולהוי (הפקר) כעפרא דארעא.**

Que tout 'Hamets ou Levain se trouvant en ma possession, celui que je n'ai pas vu ou retiré et dont j'ignore l'existence, soit considéré comme la poussière de la terre.

Le 'hamets et le réceptacle dans lequel il repose doivent être placés dans un endroit bien en vue, prêt à être brûlé le matin suivant.

La consommation de 'hamets doit prendre fin **Lundi matin, 14 avril 2014** – le 14e jour de Nisan 5774 à **10 h 11**.

## Erev Pessa'h-Jeûne Due Première-Né

**Lundi, 14 avril** (Erev Pesach 5774), un jour de jeûne a lieu pour chaque premier-né mâle afin de commémorer la 10e plaie : le meurtre des premiers-nés mâles égyptiens qui mena à l'exode immédiat de l'Égypte. Plusieurs congrégations s'adonnent à une célébration spéciale appelée « Siyoum » / Achèvement d'une section du Talmud, à laquelle les premiers-nés mâles participent et où ils peuvent briser leur jeûne.

# BRÛLER LE 'HAMETS

## BRÛLER LE 'HAMETS Lundi, 14 avril 2014

Tout 'hamets non vendu trouvé lors de la recherche doit être brûlé avant 11 h 32 temps de Montreal ([pour d'autres villes, voir page](#)). Pour se faire, aucun fluide d'allumage ne devra être utilisé, ce qui le rendrait impropre à la consommation et par conséquent, empêcherait de procéder à la mitsva de la destruction du 'hamets. Lors de la combustion, la déclaration suivante est récitée :

כל חמירא וחמיעא דאכא ברשותי, דחזתא ודלא  
חזתא (דחמתה ודלא חמתה) דבערתה ודלא  
בערתה לבטל ולהוי (הפקר) כעפרא דארעא.

Que tout 'Hamets ou Levain se trouvant en ma possession, que je l'aie identifié ou non, que je l'aie vu ou non, que je l'aie retiré ou non, soit annulé, et qu'il devienne sand propriétaire comme la poussière de la terre.

Service de Vente  
de 'Hamets

Le vaad est heureux  
d'offrir le service de vente du 'hamets  
svp telephoner nos bureau a

**Toll Free: (866) 739-6363**

**Montreal: (514) 739-6363**

**Toronto: (416) 848-6336**

## calendrier du brûlement du

'Hamets dans et autour Canada

- **CALGARY, ALBERTA**
- House of Jacob Mikveh Israel
- Synagogue
- 1613 92nd Ave SW, Calgary
- 9:30 - 11:00 am
- 
- 
- **MONTREAL, QUEBEC**
- 3025 Bates (coin Darlington)
- 
- **HAMPSTEAD QUEBEC**
- Montreal Torah Center
- 28 Cleve Road
- from 9:15 am until 11:30 am
- West (left) side parking lot
- 
- **DOLLARD-DES-ORMEAUX, QUEBEC**
- Cong. Beth Tikvah
- 100 Roger Pilon - Driveway
- 10:00-11:00am seulement
- 
- Or Shalom
- 96 Fredmir
- 10:30-11:30am only
- 
- **WESTMOUNT, QUEBEC**
- Shaar Hashomayim Cong.
- dans jardin Metcalfe Avenue
- at 11:15 am
- 
- **SAINTE AGATHE-DES-MONTS, QUEBEC**
- House of Israel
- Rabbi Carlebach home
- 33 Albert
- 11:00am
- 
- **TORONTO, ONTARIO**
- the BAYT
- 613 Clarke Avenue
- South East corner of the parking lot.
- 8:45a.m.
- Only Chometz in paper bags is accepted & permissible. Plastic bags are not permitted because they are a fire hazard & pollutant

# Kashérisation pour Pessa'h

## Hagala

L'article est bien nettoyé et laissé hors d'utilisation pendant 24 h. Il est immergé dans l'eau bouillante. Une fois l'article retiré de l'eau chaude, on le rince à l'eau froide. Certaines personnes ont une marmite kasher qu'ils utilisent uniquement pour Pessa'h. Toutefois, il est aussi possible d'utiliser une marmite ordinaire ayant déjà été en contact avec du 'hamets, viandes ou produits laitiers, tant que celle-ci reste parfaitement propre, non utilisée pendant 24 h et ensuite kachérisée. Cette méthode de kachérisation est utilisée pour nettoyer des marmites, des fourchettes ou des cuillères en métal, ou encore, des ustensiles en bois incompatibles avec le feu.

Même s'il serait bien de tout séparer pour Pessa'h, il est parfois difficile de le faire. La Halac'ha (Loi juive) permet toutefois la kachérisation d'une grande partie de la vaisselle et des ustensiles.

## Milui v'Erui

On trempe dans l'eau froide pendant trois jours, en changeant l'eau toutes les 24 h.

## Tévilla

Immersion de tout article neuf dans le mikveh

## Libun Gamur

L'article kachérisé est chauffé avec une lampe à souder ou du charbon chaud jusqu'à ce qu'il devienne rouge. Il n'est pas nécessaire de laisser l'article hors d'usage pendant 24 h avant la période de kachérisation. Cette méthode de kachérisation devrait être utilisée seulement par des individus spécialement formés. On l'utilise pour les articles qui entrent directement en contact avec le feu.

## Libun Kal

Libun Kal est obtenu quand un article est chauffé jusqu'à ce que des marques de brûlures apparaissent sur un mince morceau de bois ou sur un mouchoir lorsqu'il entre en contact avec l'article que l'on kachérise. Ce procédé est habituellement utilisé sur des articles dont la Hagalah (la purge) ne peut être effectuée.

## Erui

Cet article est nettoyé en profondeur et laissé hors d'usage pendant 24 h. On remplit d'eau la marmite, on porte l'eau à ébullition et on la coule directement sur toutes les surfaces de l'article devant être kachérisé.

*\*Des précautions doivent être prises pendant ce processus de kachérisation afin que personne ne se brûle accidentellement.*

**\*\*\*LES COMMENTAIRES EN ROUGE S'ADRESSENT À CEUX QUI SUIVENT LES COUTUMES SÉPHARADES\*\*\***

## PEUT-ON LE KACHÉRISER?

ARTICLE	TÉVILLAH NÉCESSAIRE	POUR PESSA'H	TOUTE L'ANNÉE	MÉTHODE DE KACHÉRISATION (SI PERTINENT) ET AUTRES COMMENTAIRES
Acier Inoxydable	OUI	OUI	OUI	Pour kachériser, voir particularités s'appliquant à chaque ustensile (par exemple : plaque à pâtisserie, poêle à frire, marmite...).
Aluminium (jetable)	Non. À moins qu'on planifie de l'utiliser plus d'une fois.	Non	Non	Ne peut être kachérisé. Lorsqu'ils sont neufs, il faut d'abord les laver avec de l'eau chaude et du savon avant de les utiliser.
Aluminium (réutilisable)	OUI. Voir les commentaires.	Voir commentaires	Voir commentaires	Demandez à votre rabbin s'il faut faire une bénédiction lors de la kachérisation. — Si le contenant est utilisé avec un liquide, kachériser par Hagala. — Si le contenant est utilisé sans liquide, ne peut être kachérisé.
Appareils orthodontiques et appareils de rétention	NON	Voir commentaires	NON	Nettoyez les appareils méticuleusement, en portant une attention particulière aux crochets des appareils orthodontiques. Certaines personnes ne mangent pas de hamets chaud pendant les 24 heures <i>précédant</i> le temps limite après lequel on ne peut plus manger de hamets.
Appareil à café & bouilloire	OUI	NON	OUI. Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Bac à glace en plastique	NON*	Voir commentaires	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Bois	NON	OUI	OUI	Hagala, présupposant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut kachériser (ni utiliser).
Cafetière	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir commentaires	Il existe plusieurs variétés. Il faut donc consulter votre Rabbin.
Caoutchouc	NON	Voir commentaires	Voir commentaires	Hagala, présupposant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut kachériser (ni utiliser). Pour Pessa'h, consultez votre Rabbin.
Céramique (par exemple : tasse à café)	OUI, sans berac'ha	NON	NON	
Chaise haute - chaise de bébé	NON	OUI. Voir commentaires	OUI	Nettoyer méticuleusement et ne pas utiliser pendant 24 heures. Verser de l'eau bouillante sur toute la surface, rincer avec de l'eau froide et recouvrir de papier adhésif plastifié pendant Pessa'h.
Chandeller & plateau à bougeoirs	NON	Voir commentaires	NON	Nettoyez méticuleusement, mais ne lavez pas dans un évier qui a été kachérisé pour Pessa'h.
Corelle	OUI	NON	OUI	
Corningware	Voir commentaires	NON	NON	<b>CONSULTEZ VOTRE RABBIN</b> — Si fabriqué avant 1995, requiert <i>tévilah</i> avec une berac'ha (puisque c'est du verre) — Si fabriqué après 1995, requiert <i>tévilah</i> sans berac'ha (puisque c'est de la céramique émaillée).
Cristal	OUI	NON	Voir commentaires	<b>RINCER À L'EAU FROIDE AVEC DU SAVON</b> Si utilisé froid, consultez votre Rabbin
Cuisinière à surface de cuisson lisse	NON	NON	NON	
Duralux	OUI	NON	OUI	Si on les utilise uniquement à froid, consultez votre Rabbin
Fonte	OUI	OUI	OUI	— Si le contenant sera utilisé avec un liquide, kachériser par Hagala. — Si le contenant sera utilisé sans liquides, kachériser par Libun Gamur.

**\*\*\*LES COMMENTAIRES EN ROUGE S'ADRESSENT À CEUX QUI SUIVENT LES COUTUMES SÉPHARADES\*\*\***

## PEUT-ON LE KACHÉRISER?

ARTICLE	TÉVILLAH NÉCESSAIRE	POUR PESSA'H	TOUTE L'ANNÉE	MÉTHODE DE KACHÉRISATION (SI PERTINENT) ET AUTRES COMMENTAIRES
Fours à micro-ondes	OUI, seulement le plateau de verre	Voir commentaires	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Grès céramique	OUI, sans berac'ha	NON	NON	
Lave-vaisselle avec intérieur recouvert de porcelaine	NON	NON	NON	
Lave-vaisselle avec intérieur en acier inoxydable ou en plastique	NON	NON	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Marmite en métal (pour aluminium, voir plus haut)	OUI	OUI	OUI	Hagala
Marmite en métal à revêtement anti-adhésif	OUI, sans berac'ha	NON	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Mixeurs & Mélangeurs	OUI, pour les parties en métal ou en verre	OUI, Voir commentaires	Consultez votre Rabbin	Pour Pessa'h, il faut acheter de nouvelles lames et bols. Nettoyer méticuleusement la base de l'appareil – incluant les coins et recoins et les fentes.
Passoire (métal)	OUI	NON	NON	
Plaque chauffante	NON	Voir commentaires	Voir commentaires	Pour <i>kachériser</i> , nettoyer et ne pas utiliser pendant 24 heures. Allumer à la température la plus élevée pendant une demi-heure, puis couvrir de 2 épaisseurs de papier d'aluminium robuste.
Plaque de Chabbat/Yom Tov	NON	NON	NON	<b>CONSULTEZ VOTRE RABBIN</b>
Plaque à pâtisserie	OUI	NON	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plastique	NON*	Voir commentaires	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Poêle à frire avec un revêtement en Teflon	OUI, sans berac'ha	NON	NON	
Poêle à frire sans revêtement en Teflon	OUI	Hagala	Voir commentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Si la poêle est utilisée avec une grande quantité d'huile ou d'autres produits gras, <i>kachériser</i> par Hagala.</li> <li>– Si on utilise peu de gras (comme un aérosol de cuisson), consultez votre Rabbin</li> </ul>
Porcelaine	OUI, sans berac'ha	NON	NON	
Porcelaine phosphatique	OUI, sans berac'ha	NON	NON	
Prothèses dentaires	NON	OUI	Non requis	Pour Pessa'h, kachériser par lru kli rishon après être resté 24 sans manger de 'hamets chaud.
Pyrex	OUI	NON	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Robot culinaire	OUI, pour les éléments en métal	NON	OUI	Pour usage toute l'année, kachériser toutes les parties par Hagala, incluant celles qui sont faites de plastique dur.
Service de couverts	OUI	OUI	OUI	Devrait être nettoyé méticuleusement et kachérisé par Hagala.
Verres que l'on utilise pour boire	OUI	Voir commentaires	Voir commentaires	<b>RINCER À L'EAU FROIDE</b> S'ils ont été utilisés pour des boissons chaudes ou s'ils ont été lavés au lave-vaisselle, ils ne peuvent être kachérisés pour Pessa'h. Pour toute l'année, ils peuvent être kachérisés par Hagala. S'ils étaient utilisés pour des produits froids, remplissez les verres d'eau et laissez l'eau dans le verre pour au moins 24 heures. Répétez cette procédure deux fois de plus avec de l'eau fraîche.

\*יש נוהגים שכלי פלסטיק צריכים טבילה בלי ברכה

Certains respectent la coutume selon laquelle le plastique nécessite une Téவில்ח sans berac'ha.

# Kachérisation: continué



## Four autonettoyant

Un cycle d'autonettoyage complet devrait être effectué avec les grilles à l'intérieur du four. Le four peut alors être utilisé pour Pessa'h sans recouvrir les grilles (recouvrement). Cette kachérisation peut être effectuée même si le four n'a pas été utilisé pendant 24 h. Si les grilles ne se trouvaient pas à l'intérieur du four lors du processus de kachérisation, elles doivent être kachérisées

séparément. Après le cycle de nettoyage, certains recouvrent la face intérieure de la vitre de la porte du four avec du papier d'aluminium.

Note : En tout temps, incluant durant Pessa'h, tous les nettoyeurs à four sont acceptables.

## Four à nettoyage continu — Four régulier

Pour chaque méthode indiquée, les opinions diffèrent :

(1.) Libun Gamur ou (2.) Libun Kal.

Consultez votre autorité halac'hique afin de connaître la méthode requise.

### Libun Gamur

Ce procédé est exécuté en passant lentement une torche sur l'ensemble de la surface inférieure du four, de manière à ce que chaque partie rougeoie. Les thermostats doivent être retirés avant la procédure. ATTENTION : ce procédé ne devrait être exécuté que par un expert en la matière, autrement, des conduits endommagés, des déformations et de nombreuses frustrations peuvent résulter.

### Libun Kal

Appliquez un nettoyant caustique sur l'ensemble intérieur du four, incluant la porte. Après un nettoyage méticuleux, inspectez votre travail, de sorte que toutes les surfaces soient propres. S'il reste des traces, répétez l'opération. Le four ne doit pas être utilisé pendant vingt-quatre heures. Allumez

le four au plus haut degré pendant au moins une heure. Les grilles du four doivent rester à l'intérieur de celui-ci durant le processus de kachérisation.

## Cuisinière électrique

La cuisinière doit être nettoyée méticuleusement; ceci inclut la surface entre les éléments, le rebord métallique et la cuvette supportant l'élément (dans la mesure où elle est accessible). Les boutons de commandes doivent être enlevés et nettoyés ou sinon remplacés. Les éléments doivent être kachérisés en les faisant chauffer au maximum pendant 5 minutes. Une fois chacune de ces parties nettoyées à fond, il faut bien les couvrir individuellement avec du papier d'aluminium. Faire attention de ne pas faire court-circuiter le four en mettant trop de papier d'aluminium. Certains individus gardent des rebords métalliques et des cuvettes à éléments qu'ils utilisent expressément pour Pessa'h. Pendant cette procédure, par mesure de sécurité, il vaut mieux kachériser un seul élément à la fois et ne pas laisser la cuisinière sans surveillance.

## Cuisinière à gaz

Le dessus de la cuisinière doit être nettoyé méticuleusement; ceci inclut la grille de fer forgé sur laquelle les marmites sont déposées, la surface émaillée entre les brûleurs, la cuvette et l'espace sous la cuvette (si on y a accès). Les boutons du tableau de commande devraient être enlevés puis nettoyés, sinon, on peut les remplacer. Il faut mettre, pendant une heure dans un four autonettoyant, les grilles qui ont été enlevées et nettoyées. Si cela n'est pas possible, laissez-les sur la surface de cuisson, en allumant chacun des brûleurs au maximum pendant quinze minutes. Pendant cette période, il est préférable de couvrir le brûleur d'un couvercle de métal, un Blech par exemple. Kachériser un seul brûleur à la fois. La surface émaillée entre les brûleurs et la cuvette devrait être couverte avec du papier d'aluminium. Procédez avec extrêmes précautions; ne pas laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas kachériser tous les brûleurs en même temps.

## Hottes

Des résidus d'aliments ont tendance à s'accumuler dans les hottes qui sont situées au-dessus des cuisinières. Il faut donc aussi les nettoyer à fond et les recouvrir de papier d'aluminium. Les filtres doivent être nettoyés à neuf ou remplacés.

## Éviers en métal

### Première étape

Tous les éviers qui doivent être kachérisés doivent d'abord être nettoyés méticuleusement, en portant une attention particulière aux craquelures et aux fissures. De plus, les poignées de robinet ainsi que le robinet doivent être nettoyés méticuleusement.

### Deuxième étape

Après le nettoyage, il ne faut pas utiliser d'eau chaude sur ces parties pendant au moins 24 heures. Afin de s'assurer que l'eau chaude ne soit pas utilisée, il est préférable de fermer la valve d'eau chaude sous l'évier. Verser un produit puissant pour déboucher les tuyaux dans le drain et autour du drain. La kachérisation de l'évier fait partie de la catégorie Erui. Afin de ne pas faire refroidir l'eau, toute la surface de l'évier doit être sèche avant de verser l'eau bouillante. Il est donc recommandé de kachériser d'abord le fond de l'évier avant de kachériser les côtés. Prenez une bouilloire réservée pour la

Pâque et remplissez-la d'eau. Faites bouillir l'eau. Dès que l'eau a commencé à bouillir, elle doit immédiatement être versée sur la surface à kachériser. Versez de l'eau bouillante sur toutes les parties de l'évier, en procédant par petites sections, et en vous assurant que l'eau demeure bouillante durant toute la procédure. Certains ont la coutume de verser l'eau bouillante sur une pierre chaude, et de déplacer la pierre à mesure qu'ils versent l'eau. Une fois que l'évier est kachérisé, versez-y de l'eau froide. L'eau bouillante doit aussi être versée sur le robinet ainsi que sur les poignées d'eau chaude et d'eau froide. Si le bec du robinet est équipé d'un filtre, le filtre doit être changé pour la Pâque. (Les bouchons d'évier devraient aussi être changés) Après la kachérisation, certains ont la coutume de couvrir l'évier avec un récipient encastrable.

## Éviers finis émail

Étant donné que le robinet et les poignées d'eau chaude et d'eau froide sont en métal, tout le dispositif devrait être kachérisé par la méthode Erui tel qu'il a été expliqué plus haut (voir Éviers en métal). Les éviers finis en émail ne peuvent être kachérisés. Ils devraient être nettoyés à fond, pour qu'ils soient comme neufs. Dans le drain et autour du drain, versez un produit puissant pour déboucher les tuyaux. Par la suite, l'évier devrait être recouvert avec une insertion spéciale pour la Pâque. Les éviers en porcelaine, en émail, et en fibre de verre ne peuvent être kachérisés.

## Comptoirs

Une grande variété de matériaux peut être utilisée pour fabriquer les dessus de comptoirs. Nous présentons ci-dessous une liste des matériaux sur lesquels on nous pose des questions le plus fréquemment.

**Formica** – Ne peut être kachérisé puisque c'est un plastique. Le comptoir devrait être méticuleusement nettoyé et recouvert d'un plastique ou d'un





papier autocollant ou d'une pièce supplémentaire de Formica.  
Les comptoirs en marbre poli, en acier inoxydable, et en granit poli  
Ceux-ci peuvent être kachérisés :

#### Première étape

Toutes les surfaces à kachériser doivent d'abord être nettoyées méticuleusement — comme neuf.

#### Deuxième étape

Après le nettoyage, et avant de pouvoir procéder à la kachérisation, il ne faut pas que ces surfaces entrent en contact avec quelque chose de chaud pendant au moins 24 heures. Toute la surface doit être sèche avant d'y verser de l'eau bouillante afin que l'eau ne refroidisse pas en étant versée. La méthode utilisée pour kachériser ces surfaces est Erui. Prenez une bouilloire réservée pour la Pâque et remplissez-la d'eau. Faites bouillir l'eau. Dès que l'eau a commencé à bouillir, elle doit immédiatement être versée sur la surface à kachériser. Versez de l'eau bouillante sur toute la surface, en procédant par petites sections, et en vous assurant que l'eau demeure bouillante durant toute la procédure. Une fois que le comptoir est kachérisé, versez-y de l'eau froide. Plusieurs observent la coutume de recouvrir la surface une fois que le processus de kachérisation est terminé. Si le marbre ou le granit poli a des fissures, des crevasses qui ont été bouchées, ou si lors de l'installation on a enduit la surface d'un produit d'étanchéité spécial, consultez une personne compétente en Halac'ha pour savoir si la kachérisation est possible.

#### Nappes et torchons:

Les méthodes de lavage ordinaires pour ces articles sont suffisantes : nettoyage à sec ou machine à laver. Par contre, certaines personnes préfèrent réserver des nappes et des torchons spécialement pour Pessa'h. Assurez-vous de n'utiliser aucun empois. Les serviettes et nappes devraient être lavées avec un détergent à lessive en réglant la machine au cycle le plus chaud. Avant d'entamer cette procédure, réglez votre chauffe-eau à la température la plus élevée. (N'oubliez pas de descendre la température par la suite pour éviter des brûlures.) Les nouvelles nappes peuvent contenir de l'empois — cela n'est pas acceptable durant la Pâque. Assurez-vous de les laver avant de les utiliser pour Pessa'h. Des nappes de plastique qui ont préalablement été utilisées avec du 'hamets ne peuvent être utilisées durant Pessa'h. Un nouveau recouvrement de plastique pour la table ne requiert aucune préparation ou certification particulière.





## Préparation de la nourriture durant Chabbat et Yom Tov

### Chabat

Pendant le Chabat, il est interdit de cuire les aliments sur le feu, dans le four, au micro-onde, de les frire ou griller, de les réchauffer, etc. Conséquemment, pour de la nourriture chaude pendant Chabat, il faut préparer et cuire la nourriture avant l'allumage des bougies. Les aliments préparés peuvent être placés sur la cuisinière, dans le four ou le chauffe-plats, etc., en réglant les thermostats à la température désirée (ils ne peuvent être changés pendant tout le Chabat) avant d'allumer les bougies.

Les éléments chauffants de la cuisinière devraient être couverts d'un Blech (plaque de métal généralement en aluminium). Il est préférable de se procurer un nouveau Blech pour Pessa'h. Quand les poêles ou les marmites sont enlevées du feu pendant Chabat, il faut, pour pouvoir les remettre sur le Blech, satisfaire les conditions suivantes:

Il ne faut pas déposer complètement la marmite ou la poêle sans la tenir.

Il faut avoir l'intention, au moment où on l'enlève du feu, de l'y retourner.

La nourriture doit être absolument cuite et elle doit être absolument cuite et elle doit être encore chaude. Les aliments qui ont été sortis du four, ne peuvent y être remis sous aucune circonstance.



### Yom Tov

Les règles de cuisson des aliments pendant Yom Tov, diffèrent de celles de Chabat. Il est permis de cuisiner pendant Yom Tov. S'il n'y a pas assez de temps pour préparer la nourriture avant le début de la fête, ou si la nourriture aura meilleur goût en la préparant pendant Yom Tov, la Halacha (loi juive) permet de préparer et de cuire les aliments pendant la fête, à la condition que ce soit à partir d'un feu déjà existant. Et que le but soit de consommer une partie de la nourriture pendant cette journée. Par contre, il est entendu que les journées du calendrier juif commencent le soir, au coucher du soleil jusqu'au coucher du soleil suivant, 24 heures plus tard.

Les boutons de commande doivent être réglés à la température désirée avant le début de Yom Tov. Il est interdit d'augmenter ou de diminuer la température des éléments pendant la fête.

Par contre, tant qu'il y a une casserole sur le feu, il est permis d'augmenter l'intensité des brûleurs d'une cuisinière à gaz, pendant Yom Tov. Pour ce qui est des fours, veuillez consulter un Rabbin de votre communauté.

# Exigences Pour Le Sédère

Le mot Sédère signifie « ordre » ou « procédure »; par exemple, l'ordre des procédures par lesquelles on célèbre la fête de Pessa'h. La plupart des préparatifs du Sédère devraient avoir été complétés avant le début de Yom Tov. Vous pouvez préparer la table durant Yom Tov, mais il est préférable que ce soit fait préalablement. La table devrait être attrayante – on aura utilisé notre plus belle vaisselle, notre meilleure argenterie et nos récipients les plus raffinés – articles réservés spécialement en l'honneur des fêtes de Pessa'h.



## Vin

Toutes les sortes de vin kachères sont acceptables pour les quatre coupes. Il est préférable d'utiliser du vin rouge (doux, demi-sec, sec). Un vin mousseux kacher est aussi acceptable pour les quatre coupes. Ceux qui ne peuvent boire de vin peuvent utiliser un jus de raisin kacher, soit pour mélanger au vin, soit pour boire sans diluer. (Tous les vins et jus de raisins pour Pessa'h doivent afficher un hec'hcher fiable).

## Matsa



On devrait se procurer suffisamment de matsotes non seulement pour les Sédérims, mais aussi pour toute la durée du Festival. Il est préférable d'utiliser de la matsa chmoura pour les Sédérims. Certaines personnes respectent la coutume de ne consommer que de la matsa chmoura durant toute la période des fêtes.



## l'Épaule d'Agneau

La coutume prescrit de faire rôtir l'os sur un feu avant le début de la fête. Plusieurs personnes utilisent un cou de poulet pour cet usage; il devrait aussi être rôti.



L'eau salée qui sera utilisée pour plonger le Karpas devrait être préparée avant le début de Yom Tov.

## Eau salée



composé d'un mélange de fruits moulus, d'épices, de vin et de noix.

## 'Haroset



La coutume prescrit de faire rôtir l'œuf sur un feu avant le début de Pessa'h.

## Oeufs durs

Laitue romaine, endives inspectez pour infestation ou achetez avec un sceau kacher fiable), ou raifort cru.



## Maror

## Karpas

Persil inspectez pour infestation d'insectes), pomme de terre, oignon, céleri, radis, etc.



## Autres exigences



Un plat de Sédère, des coupes de Kidouche pour chacun des membres de la famille. Des Hagadotes pour toutes les personnes (les librairies juives recèlent de Hagadotes dont les traductions sont excellentes, et qui contiennent des explications et des illustrations qui contribuent à rendre un Sédère plus significatif). Des cousins pour s'accouder.

# Préparer le plat du Sédère

Il existe deux opinions quant à l'emplacement des symboles du plat du Sédère.



## La Première Présentation Nous Provient d'ARIZA" L.

Le plat du Sédère est placé devant le chef du ménage (l'ordonnateur du Sédère).

- Trois matsotes sont placées dans chacun des trois compartiments du plat du Sédère. La matsa du dessus représente le **Cohen**, celle du milieu représente le **Lévi**, et la troisième, le simple **Israélite**. Nous plaçons ensuite les objets symboliques sur le plat du Sédère.
- **En Haut, à droite**, nous plaçons **l'Épaule d'Agneau**, qui représente l'Offrande Pascale.
- **Du Côté opposé, à gauche**, on met un **Oeuf Dur**, qui représente les offrandes ordinaires du Festival.
- **Au centre, juste en dessous des deux premiers symboles**, nous plaçons le **Maror (Herbes Amères)**, qui peut être constitué d'une variété d'herbes amères.
- **Du Côté droit, juste sous les Herbes Amères**, on dépose le **'Harosset**.
- **Du Côté opposé, à droite**, on place le **Karpas (légumes)**.
- **Au centre, tout à fait en bas**, on dépose d'autres **Herbes Amères** (on peut utiliser une variété d'herbes amères). Celles-ci seront utilisées pour le Koreikh en préparant le sandwich de Hillel plus tard durant le Sédère.
- **De l'eau salée** est ensuite placée sur la table.



Provient d'ARIZA" L

## La Seconde Présentation Nous Provient de RAMA" H.

Le plat du Sédère est placé devant le chef du ménage (l'ordonnateur du Sédère). Et nous plaçons ensuite les objets symboliques sur le plat du Sédère.

- **En Haut, à droite**, nous plaçons **l'Épaule d'Agneau**, qui représente l'Offrande Pascale.
- **Du Côté opposé, à gauche**, on met un **Oeuf Dur**, qui représente les offrandes ordinaires du Festival.
- **Sous l'Épaule d'Agneau**, nous plaçons le **Maror (Herbes Amères)**, qui peut être constitué d'une variété d'herbes amères.
- **Sous l'Oeuf Dur**, nous plaçons le **'Harosset**.
- **Au centre, sous le Maror et le 'Harosset**, on place les **Trois Matsotes**.
- **En bas, du Côté droit** on place le **Karpas (légume)**.
- **En bas, du Côté gauche** on place **l'eau salée**.



Provient de RAMA" H.

# Le Debut Du Sédère

Il faut essayer de commencer le Sédère dès l'apparition des étoiles (à la tombée de la nuit), pour s'assurer que les enfants seront toujours assez éveillés pour réciter le Ma Nichtana et pour recevoir les réponses à leurs questions. C'est ainsi que vous accomplissez la mitsva : « Et en ce jour, vous raconterez à vos enfants. » Assurez-vous de ne pas prononcer le Kidouche avant la tombée de la nuit.

La table du Sédère devrait être arrangée avec la plus belle vaisselle et la plus fine argenterie que l'on possède. Des coussins devraient être préparés d'avance pour que l'on puisse s'y accouder pour démontrer que nous sommes libérés. Si vous ne disposez pas de coussins, ou si vous n'êtes pas confortables avec un coussin, vous devriez tout de même vous pencher ou vous appuyer du côté gauche.

Le mot Sédère signifie « ordre »; ce qui nous rappelle que tous les rituels et toutes les coutumes requis durant cette soirée doivent être exécutés dans un ordre précis. L'ordre du Sédère est trouvé dans la Hagada.

Les Rabbins ont décrété un ordre spécial pour l'exécution du Sédère. Plusieurs mitsvot devraient être accomplies le soir du Sédère; certaines sont originaires de la Torah, d'autres sont d'origine rabbinique, et d'autres encore sont nées de traditions ou de coutumes. En règle générale, les mitsvot (commandements positifs) ne devraient pas être exécutées « en séries »; c'est-à-dire, que chaque mitsva devrait être exécutée séparément, au moment et à l'endroit approprié, et l'on ne devrait jamais accomplir deux mitsvot de façon simultanée, en un même acte. Si une mitsva doit en suivre une autre, la séquence ne peut être inversée. Nos grands rabbins ont établi un ordre déterminé aux mitsvot du Sédère, et cela, pour toutes les générations. Cet ordre doit donc être suivi sans aucune modification, même la plus infime.

Les rabbins ont aussi inséré plusieurs secrets cachés et illusions mystiques dans chacun des actes que nous effectuons. Chacun d'eux selon une séquence précise. Ainsi, qu'une coutume tienne d'une obligation rabbinique ou qu'elle ait simplement été adoptée, nous devrions suivre l'ordre donné, sans variation ou écart par rapport aux coutumes que nous avons reçues.

Quinze marches conduisaient au Beit Hamikdache (Temple) – ce chiffre correspond au quinze Chir hamaalote que l'on trouve dans les Tehilim (Psaumes). De même, le Sédère suit un processus en quatorze étapes.



# Le Sédère en Bref



## On récite le Kidouche

La coupe de Kidouche doit contenir au moins 2,9 onces liquides (87 ml). Pour la première coupe, toutes les coupes de Kidouche doivent maintenant être remplies de vin, de jus de raisins, ou d'un mélange des deux. Le Sédère débute par la récitation du Kidouche qui sanctifie cette journée sainte. Une fois que le Kidouche est récité, chaque personne boit la première des quatre coupes de vin en s'accoudant vers la gauche. Chaque personne doit boire au moins plus que la moitié de la coupe pour avoir rempli son obligation. Comme il est préférable de boire tout le contenu de la coupe, il est aussi préférable d'utiliser des coupes plus petites (pourvu qu'elles contiennent le minimum requis de 2,9 onces liquides). Il est plus simple de boire toute la coupe que de devoir boire la plus grande partie d'une coupe plus grande. Certains utilisent des coupes plus larges de format de 5,2 onces liquide (156 ml). Il est préférable que quelqu'un d'autre verse notre vin pour nous, cela accentue encore plus l'effet de liberté, comme si nous faisons partie de la monarchie.

## Rituel de lavage des mains

On se lave les mains de façon rituelle, ainsi qu'on le fait avant de manger du pain, mais sans faire la bénédiction de « AL NÉTILATE YADAYIM ». (Il est permis de parler entre le lavage des mains et la consommation du légume) Selon certaines coutumes, seulement l'officiant du Sédère se lave les mains.

On peut nommer deux raisons de se laver les mains après le Kidouche au début du Sédère.

1. Pour accentuer la différence entre ce repas et ceux des autres jours, tout en stimulant l'intérêt des enfants.
2. Par considération pour ceux qui sont de l'opinion qu'il faut se laver les mains avant de tremper de la nourriture dans un liquide.

## Légumes

Trempez un PETIT morceau de légume (moins d'un kazayite) dans de l'eau salée et récitez la bénédiction : « BORE PERI ADAMAH » (que l'on trouve dans la Hagada), en pensant aussi au maror que l'on consommera plus tard durant le Sédère. Le mot Karpas, écrit en hébreu "ס' פרך" nous rappelle les 600 000 Juifs qui étaient esclaves en Égypte. Il faut manger moins d'un kazayite de karpas.

## Rompre la Matsa du milieu

La matsa est cassée en 2 parties parce que ce pain est appelé le pain de l'homme pauvre et que les gens qui souffrent de pauvreté doivent se contenter de morceaux de pain plutôt que de pain entier. Le morceau le plus large est caché dans la maison pour susciter la curiosité des enfants, et pour les encourager à poser des questions sur les usages inhabituels du Sédère et de leurs significations.

Kadèche



Our'hats



Karpas



Ya'hats



## Maguid



מגיד

## On récite la Hagada

En récitant la Hagada, il faut penser à la mitsva : « Et en ce jour, vous raconterez à vos enfants ». Surtout, la mitsva s'applique aux enfants qui ne sont pas encore à l'âge de la Bar Mitsva, même ceux qui sont trop jeunes pour poser des questions. Cette mitsva peut-être accomplie soit en racontant l'histoire par soi-même, ou en entendant d'autres personnes en faire le récit. Cette mitsva s'applique aux hommes comme aux femmes. Il faut donc réciter la Hagada dans une langue qui est comprise par tous. On commence ici à raconter l'histoire dans la Hagada. La Hagada devrait être lue dans la version originale hébreu, mais on peut ensuite la traduire et l'expliquer dans n'importe quelle langue. Plusieurs personnes observent la coutume de lire l'hébreu ensemble pour ensuite permettre à chacun de lire des traductions et des explications dans d'autres langues. Il est important que tous ceux qui sont présents, incluant les enfants, comprennent l'histoire. On peut offrir des commentaires et des réflexions au sujet de notre exode d'Égypte. Toute personne qui accentue des parties de l'histoire, discute ou donne des explications est digne d'éloges. Avant que les quatre questions ne soient récitées, la seconde coupe est remplie. Les Hagadotes donnent habituellement les instructions sur les procédures à suivre pour connaître le moment approprié de lever sa coupe de vin, et celui où il faut verser du vin dans sa coupe, etc.

## Ro'htsa



רחצה

## Lavage des mains

Puisque nous nous apprêtons à consommer de la matsa – sur laquelle s'appliquent les mêmes règles que sur le pain, il faut procéder au lavage rituel des mains et réciter la bénédiction : « AL NETILAT YADAYIM ». Il ne faut pas parler après la récitation de la prière jusqu'à ce qu'on ait fini de manger le morceau de matsa.

## Motsi Matsa



מצה

## Récitation de la bénédiction sur la matsa

Avant de se laver les mains, l'officiant devrait distribuer la quantité appropriée de matsa à chacun des membres de la famille et leur donner aussi un petit morceau de la sienne après avoir récité la prière sur celle-ci. Ceci évitera une interruption trop longue entre la prière et le moment de manger la matsa. La matsa utilisée ici doit avoir été cuite en dedans de 18 minutes, pour commémorer la rapidité avec laquelle les Juifs ont dû sortir de Mitzrayim. Le mot matsa est fort semblable au mot mitsva. Il ne faut pas s'attarder pour laisser la matsa lever, tout comme il ne faut pas retarder l'exécution d'une mitsva. Il faut saisir immédiatement les moments opportuns. L'ordonnateur du Sédère soulève les trois matsotes et récite la prière : « ... HAMOTSI... » (Hagada) Ensuite, en tenant la matsa du dessus, entière, et la moitié qui reste du milieu (laissant la matsa du dessous), il récite : « ... AL AK'HILAT MATSA... » (Hagada). À partir de la matsa du dessus, on distribue des morceaux à tous les participants du Sédère, tandis qu'ils ajoutent de la matsa à cette petite portion.

La quantité minimum à consommer pour cette première portion est de 7 x 6 pouces (14 cm x 12.5 cm) d'une matsa carrée. Le temps alloué pour consommer cette matsa est de deux à quatre minutes. La matsa devrait être consommée pendant qu'on est accoudé vers la gauche.

## Herbes amères

L'officiant, suivi de tous les participants, prend le maror du plat du Sédère et le trempe dans le 'harosset. On récite alors la prière suivante : « ... AL AK'HILAT MARROR » (Hagada).

Le maror n'est pas mangé en position penchée.

La quantité prescrite de maror est la suivante : Si vous utilisez des feuilles crues, il vous faut au moins 8 x 10 pouces (16 cm x 20 cm) de feuilles. Si vous utilisez des tiges, il vous faut au moins 3 x 5 pouces (6 cm x 10 cm). Si vous utilisez du raifort, il en faut 1.1 once liquide (33 ml). Seul le raifort frais est acceptable. Si vous utilisez de la laitue romaine, assurez-vous de bien inspecter chaque feuille, afin d'être certain qu'il n'y a pas d'insectes.

La Hagada relaie qu'en chaque génération se soulèvent des groupes ou des nations qui seront contre nous, qui essayeront de nous anéantir physiquement ou émotionnellement. À travers les générations, nous avons fait face à plusieurs circonstances où des nations de par le monde ont essayé de nous anéantir émotionnellement autant que physiquement. Mais nous, le Peuple juif, avons survécu et après avoir traversé l'amertume de la servitude et pouvons maintenant célébrer notre liberté.

## Maror



מרור

Koreich



כורך

## Le sandwich de Hillel fait de matsa et de maror

L'officiant prend la matsa du dessous pour la briser en deux. Il place entre les deux pièces un morceau de maror (herbes amères). Tous les assistants prennent aussi des herbes amères pour les mettre entre les matsotes avant de réciter la prière appropriée. Ceci aussi est mangé dans une position accoudée. La quantité minimale de matsa est de 7 x 4 pouces (14cm x8cm), et la quantité minimale d'herbes amères (raifort) est de 0.7 once (19.845 g). Si vous utilisez de la laitue, vous devriez utiliser la même quantité qui a été mentionnée précédemment.

Choulhan Orekh

שלחך



עורך

## On mange le repas de la fête

Maintenant, la table est prête et le repas est servi avec un sentiment de joie et de liberté. Il faut penser à la mitsva : « Vous célébrerez votre festival avec joie ». Il faut tout de même faire attention de ne pas trop manger ou boire afin d'être capable d'accomplir la mitsva de l'Afikoman. Il est permis, durant le repas seulement, de boire du vin en plus des quantités prescrites par les quatre coupes du Sédère.

Tsafoun



צפון

## On mange l'Afikoman

Une fois que le repas est complété, la moitié de la matsa que l'on avait cachée – l'Afikoman – est sortie. Cette matsa, appelée Afikoman, est mangée en mémoire du Sacrifice Pascal qui était servi à la fin du repas. Chacun prend un morceau de matsa et y ajoute un peu de l'Afikoman. Ceci aussi est mangé dans une position accoudée vers la gauche. La quantité minimale est de 7x6 pouces (14 cm c 12.5 cm) d'une matsa carrée. (Le premier soir, l'Afikoman devrait être mangé avant 00h57). Après l'Afikoman, il est interdit de manger autre chose.

Bareikh



ברך

## Bénédictio après le repas

La troisième des quatre coupes est remplie et l'on récite ensemble le Birkat Amazone. Après la prière, on boit le contenu de la troisième coupe de vin en se penchant vers la gauche.

Hallel



הלל

## Hallel

À ce moment du Sédère, nous remplissons une coupe spéciale en l'honneur du Prophète Élie. La quatrième coupe est remplie et dès qu'on a ouvert la porte de devant pour le Prophète Élie, on entame la fin de la Hagada. Une fois la récitation terminée, on boit la quatrième coupe de vin, en s'accoudant vers la gauche et en chantant de belles mélodies de Pessa'h que l'on trouve dans la Hagada. Une bénédiction est récitée après le vin. On peut trouver cette prière dans la Hagada.

Nirtsa



נרצה

## Acceptation de nos prières

Une fois le service du Sédère complété, consciencieusement et avec exactitude, nous sommes assurés qu'il est agréé par Le Tout Puissant avec tout espoir d'être l'an prochain à Jérusalem.



# Hol Hamoed - Journées De Demi-Fête Durant U Festival

'Hol Hamoed signifie les jours de la semaine durant un festival. C'est-à-dire les journées qui se situent entre les Yom Tovim à Pessa'h et à Souccot. Il s'agit des jours entre les deux premiers jours de Yom Tov et les deux derniers jours de Yom Tov, en dehors d'Eretz Yisraël. Le mot « 'Hol » signifie jour de la semaine, et « Moed » signifie fête. Il nous faut donc trouver un équilibre entre une journée de fête et une journée de semaine ordinaire. Nos Rabbins ont défini ces paramètres. Durant les premiers et deuxièmes jours de Pessa'h et de Souccot, il est interdit d'exécuter du travail de création (méla'ha). Par contre, durant 'Hol Hamoed (sauf durant le Chabbat qui tombe durant 'Hol Hamoed), il nous est permis d'exécuter plusieurs de ces activités, comme d'utiliser l'électricité et de conduire une voiture. Toutefois, comme la période de 'Hol Hamoed se rattache aux Yom Tovim et qu'elle possède un caractère sacré, nous respectons certaines restrictions concernant des travaux comme faire la lessive, écrire, etc.

'Hol Hamoed est une période fantastique pour faire des activités en famille.

Des activités qui sont permises durant 'Hol Hamoed (mais non à Chabbat) incluent :

- Toute préparation et cuisson de nourriture.
- Toute activité requise pour des raisons médicales.
- Un travail non exigeant, qui, s'il n'est pas exécuté à ce moment, entraînera une perte.
- On ne devrait s'affairer à son travail que si cela nous permet d'acheter un article qui sera utilisé pendant la fête, ou si en ne travaillant pas, la personne souffrirait une perte financière.
- On ne devrait aller faire des achats que si les articles à acheter sont requis pour la fête – à moins qu'il s'agisse d'articles qui sont couramment à rabais et que ces articles seront plus dispendieux après la fête ou qu'ils ne seront plus disponibles.
- Lorsque c'est possible, on devrait éviter d'écrire durant 'Hol Hamoed. S'il est nécessaire d'écrire, on devrait le faire d'une manière qui diffère de notre manière habituelle.
- Il est permis de laver les vêtements des jeunes enfants. Les fiançailles sont permises durant 'Hol Hamoed.
- Les mariages ne sont pas célébrés durant 'Hol Hamoed.
- Il est interdit de se faire couper les cheveux et de se raser durant 'Hol Hamoed.
- Il est interdit de jeûner durant 'Hol Hamoed.
- Les coutumes de deuil varient durant 'Hol Hamoed; il est donc préférable de consulter un Rabbin pour tout doute ou pour toute question.

## Animaux de Compagnie durant Pessa'h

Trouver de la nourriture pour animaux qui est acceptable selon la Halac'ha est un des défis auxquels nous devons faire face à Pessa'h. Une des questions à considérer est directement reliée à Pessa'h puisqu'il faut s'assurer que le produit ne contient aucun 'hamets. Une autre question importante se rapporte au reste de l'année, puisqu'il est possible que la nourriture pour animaux soit composée à la fois de lait et de viande. La Torah stipule à trois reprises : « Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère. » À partir de ce commandement, il découle qu'il est interdit de faire cuire du lait et de la viande ensemble, qu'il est interdit de consommer du lait et de la viande ensemble et qu'il est interdit de tirer parti de l'utilisation du lait et de la viande mélangés ensemble.

Acheter de la nourriture pour animaux pendant Pessa'h peut s'avérer être une tâche difficile et l'on ne peut toujours se fier aux listes d'ingrédients présentées sur les emballages. Portez particulièrement attention aux ingrédients suivant : blé, farine de grains concassés, germe de blé, gluten, gruau d'avoine, d'orge, de blé ou d'autre céréale; remoulage bis (sous-produits de la moulure), amidon, orge, avoine, pâte, seigle, levure desséchée de brasserie. Si vous ne connaissez pas la nature d'un ingrédient, n'hésitez pas à contacter votre Rabbin. Les aliments pour chiens et pour chats contiennent généralement des sauces ou des jus de viande qui sont 'hamets.

Des kitniyotes, c.-à-d. les légumineuses comme le riz et les haricots secs, peuvent être donnés aux animaux, même si ces aliments ne sont pas consommés par les Juifs ashkénazes.

Ce qui suit est une liste d'ingrédients que l'on rencontre fréquemment dans la nourriture pour animaux qui est permise à Pessa'h:

Fèves, Sarrasin, Brisures de riz, Maïs, Sorgho à graine, Millet, Arachides, Pois, Riz, Carthame, Sésame, Soya, Farine de soya, Tournesol

Il est interdit de laisser un animal avec un non-juif durant Pessa'h si l'on sait que cette personne donnera à l'animal de la nourriture qui contient du 'hamets. De plus, comme plusieurs sortes de nourritures pour animaux contiennent du 'hamets, il est préférable de ne pas laisser un animal à un chenil; à moins que le chenil puisse fournir de la nourriture qui ne contient aucun 'hamets, ou à moins que le propriétaire de l'animal puisse spécifier la sorte de nourriture sans 'hamets qu'il est permis de donner à son animal.

Si cela est nécessaire, il est permis de vendre son animal à un non-juif qui emmènera l'animal chez lui et qui en prendra soin à sa manière. Il pourra alors lui donner une nourriture pour animaux de son choix. Cette procédure devrait être exécutée sous la supervision d'une autorité en matière de Halac'ha.





# Calendrier du Pessa'h

	Montréal	Ottawa	Toronto	Vancouver
on peut de consommer du 'hamets jusqu'à	10:39 a.m.	10:48 a.m.	11:08 a.m.	10:55 a.m.
LE 'HAMETS DOIT AVOIR ÉTÉ BRÛLÉ À	11:46 a.m.	11:55 a.m.	12:10 p.m.	12:04 p.m.
ALLUMAGE DES BOUGIES lundi, 14 avril	7:20 p.m.	7:29 p.m.	7:41 p.m.	7:45 p.m.
ALLUMAGE DES BOUGIES mardi, 15 avril <i>(à partir d'une flamme existante)</i>	after 8:26 p.m.	after 8:34 p.m.	after 8:45 p.m.	after 8:54 p.m.
FIN DE YOM TOV mercredi, 16 avril	8:27 p.m.	8:36 p.m.	8:46 p.m.	8:56 p.m.
EREV CHABBAT vendredi, 18 avril	7:25 p.m.	7:34 p.m.	7:46 p.m.	7:51 p.m.
MOTZEI CHABBAT	8:32 p.m.	8:40 p.m.	8:50 p.m.	9:01 p.m.
ALLUMAGE DES BOUGIES dimanche, 20 avril	7:25 p.m.	7:36 p.m.	7:48 p.m.	7:54 p.m.
ALLUMAGE DES BOUGIES lundi, 21 avril	after 8:35 p.m.	after 8:43 p.m.	after 8:53 p.m.	after 9:05 p.m.
FIN DE YOM TOV mardi, 22 avril	8:36 p.m.	8:44 p.m.	8:54 p.m.	9:07 p.m.

LE 'HAMETS PEUT ÊTRE ACHETÉ ET MANGÉ UNE HEURE APRÈS LA FIN DE YOM TOV

# SERVICE de PESSA'CH



**Pharmacien**  
pour les besoins  
pharmaceutiques  
**Mr. Steinfeld**  
lundi le 7 avril 2014  
13:00 -16:00

**Médecin**  
pour toutes  
questions médicales  
**Dr. M. Zaklos**  
mardi le 8 avril 2014  
9:30 - 13:00

**tél**  
Assistance  
téléphonique  
1-866-  
739-6363

**courriel**  
Envoyez  
vos questions sur  
la Pâque juive par  
courriel  
[passover@mk.ca](mailto:passover@mk.ca)

## KOSHERING SERVICE

mercredi 9 avril 2014  
6825 Decarle Blvd,  
from 12:00 p.m.- 7:00 p.m.

Ainsi que par les années passées, le Vaad Ha'ir offrira au public un service de kachérisation.

La procédure sera supervisée par le Vaad Ha'Rabonim. La préparation avant la kachérisation est très importante; assurez-vous d'être bien informé du processus nécessaire. Veuillez consulter la liste suivante de préparatifs avant de vous présenter au Vaad Ha'ir. Toutes surfaces de chaque article doivent être méticuleusement nettoyées.

Incluant:


- A. Bords courbés des marmites et des casseroles.
- B. Joints d'articles faits de plus d'un matériau, surtout les poignées de casserole - amovibles ou non
- C. Crevasses et sinuosités.
- D. Entre les dents des fourchettes.
- E. Tout point de contact entre deux articles (des couteaux, par exemple)
- F. Toute écriture gravée sur des couverts et sur l'argenterie doit être nettoyée méticuleusement
- G. Tout article en argent avec motifs ou gravures complexes doit être nettoyé méticuleusement

N'utilisez pas de crème pour polir l'argenterie avant la kachérisation, celle-ci, en s'incrustant, invaliderait la kachérisation. Les articles à kachériser ne doivent pas être utilisés pendant 24 heures avant la kachérisation

pour toutes vos questions  
reliées à la Halac'ha  
**Rabbins du Vaad Harabbanim**  
Wednesday April 9<sup>th</sup>  
& Thursday, April 10<sup>th</sup> 2014



# the Sefira Supplement



The Sefirah period connects the Festival of Passover with the Festival of Shavuot. We begin counting the days of the Omer from the second night of the Festival of Passover which commemorates the exodus from Egypt when we were liberated from slavery and continue to count for forty-nine days. The 50<sup>th</sup> night commences the Festival of Shavuot when we re-live the giving and receiving of our Holy Torah. The purpose of counting or measuring any quantity is to ascertain the exact number or measure of a certain thing. The quantity of which is variable. A census of the population for example is taken from time to time since the population can either increase or decrease and we want to ascertain its progress. Similarly statistics are kept for various factors, conditions, etc. Were such factors stationary and unchangeable or were they uncontrollable, there would be no real purpose served in going over such statistics periodically. Time is something over which man has no control or influence on, time just marches on and we can neither slow its march nor speed it up. Nor can we make an hour last more or less than sixty minutes. From this point of view the idea of Sefirah would seem incomprehensible, moreover even where things of variable quantity are concerned, the idea of counting or measuring signifies importance. We were not merely satisfied with an estimate or general appraisal, but wish to establish the exact number of units.

We have said that unlike most other things which are changeable in quantity, time is unchangeable and beyond our control. But this is true only superficially, actually time holds out for our possibilities which do not exist in other things, for while man's influence over things under his control is limited, his influence over time is in a sense unlimited. Time is like a "vessel" which is highly elastic and with an infinite absorptive capacity. It has the power of expanding or contracting depending on how much or little we put into it. We can fill our time with unlimited content or waste it away and the very same unit of time may mean an infinity to one or shrink to nothingness for another. Its true measure varies in direct proportion to what is achieved in it.

Herein lies the special significance of Sefirah - of counting the days to the time of receiving the Torah on Sinai. For the Torah "whose measure is longer than the earth and broader than the ocean" containing the infinite wisdom of G-d was given to finite beings, men limited to a life-span of short duration of "three-score years and ten, or if in strength, four-score years" at most his days shall be one-hundred-and-twenty years. Can a being so limited in time do justice to such an unlimited gift? Can a finite being like man have any grasp of the infinite Torah?

That is why in preparation for receiving the Torah we are commanded to count the days to relay the importance and the significance of time. It is thereby emphasized that although we cannot alter the flow of time either by stretching it or by retracting it, this is only superficially. In reality each particle of time even a day gives us almost infinite possibilities therefore although human life is limited on this earth to a certain number of years, one is not limited in ones possibilities

of using them to accomplish as much as it would take others many, many years. Although formally, time is fixed and can only be measured but not influenced, nevertheless if it is measured in terms of its content and our accomplishments in the sphere of our infinite and eternal Torah and Mitzvot we are able not only to “stretch” time but even to turn it into infinity and eternity. In other words we can transfer and elevate our own time beyond and above time. This in essence is the significance of Sefirah, the counting of the days to the Festival Shavuot as a preparation for receiving our Holy Torah.

## THE LAWS OF COUNTING THE SEFIRA

- a. It is a mitzvah to COUNT the SEFIRAH each evening starting from the second night of Passover culminating forty-nine days later.
- b. Should one have missed out a twenty-four hour period without counting, one may continue to count the Sefirah each day but WITHOUT the Blessing.
- c. Should one have to count the Sefirah without a Blessing, he should request that someone who is still counting with the Bracha, make the Blessing out loud so that he can answer Amen and then count accordingly.
- d. Once one remembers before sunset the next day to count Sefira, one counts THAT day WITHOUT a Blessing and continues the following days WITH a Blessing.
- e. Should someone request which day of Sefirah is going to be counted that evening, one should respond by giving them the day of Sefira that was counted the day before (i.e. yesterday was 32). This would avoid him from having counted the Sefira by giving this information out.
- f. Should one hear someone make a Bracha on Sefiras Ha'Omer before one has counted, he may answer Amen. He should however have in mind that when he is answering Amen, he is not included in this Bracha of counting and may count later on with his own Bracha.

### Counting the Sefira Period

“The counting of Sefira which commences on the **2<sup>nd</sup> evening of Pesach (Tuesday evening, April 15<sup>th</sup>)**, takes place 7 complete weeks prior to Shavuot. The count takes place after nightfall for the following day. One recites the Bracha in the evening. Should one have forgotten to count in the evening, one may count all day without a Bracha. One then resumes counting the next evening with a Bracha. Should one have forgotten the entire day, one continues to count the correct number without a Bracha for the remainder of the Sefirat Ha'Omer.”

Pendant la Sefira, à partir du deuxième jour de Pessa'h, nous comptons les jours, pendant sept semaines jusqu'à Chavou'ot. Puisque les jours du calendrier juif débutent au coucher du soleil, et qu'il faut faire le compte tandis que le jour commence, le compte du Omer, cette année, débute le **deuxième soir de Pessa'h (mardi soir, le 15 avril)**. Si on a oublié de faire le compte un soir, on peut compter, au moment où on s'en souvient, mais sans faire la prière. On peut alors continuer le compte, avec la prière au cours de la prochaine soirée. Si par contre, on a oublié pendant une journée entière, on peut continuer le compte au nombre approprié de la journée où on se souvient, mais on ne peut faire la prière pour le reste de la période de Sefira.

### SOME LAWS CONCERNING THE SEFIRA PERIOD

Unfortunately the Sefirah period has become a semi-mourning period because 24,000 students of Rabbi Akiva died during this time. There are different opinions of exactly which dates are considered the mourning period. Please consult your local Rabbi for your particular custom.

We may not:

1. Shave and cut hair
2. Listen to music
3. Have weddings
4. Have Simchas with music
5. Some people have the custom not to purchase new garments

ברוך אתה ה' אלוקינו מלך העולם  
אשר קדשנו במצותיו וצונו על ספירת העומר

April 16 **1**  
א' לעומר

April 20 **5**  
ה' לעומר

April 21 **6**  
ו' לעומר

April 22 **7**  
ז' לעומר

April 23 **8**  
ח' לעומר

April 27 **12**  
י"ב לעומר

April 28 **13**  
י"ג לעומר

April 29 **14**  
י"ד לעומר

April 30 **15**  
ט"ו לעומר

May 4 **19**  
י"ט לעומר

May 5 **20**  
כ' לעומר

May 6 **21**  
כ"א לעומר

May 7 **22**  
כ"ב לעומר

May 11 **26**  
כ"ו לעומר

May 12 **27**  
כ"ז לעומר

May 13 **28**  
כ"ח לעומר

May 14 **29**  
כ"ט לעומר

May 18 **33**  
ל"ג לעומר

May 19 **34**  
ל"ד לעומר

May 20 **35**  
ל"ה לעומר

May 21 **36**  
ל"ו לעומר

May 25 **40**  
מ' לעומר

May 26 **41**  
מ"א לעומר

May 27 **42**  
מ"ב לעומר

May 28 **43**  
מ"ג לעומר

June 1 **47**  
מ"ז לעומר

June 2 **48**  
מ"ח לעומר

June 3 **49**  
מ"ט לעומר

# SEFIRA CHART



הרחמן הוא יחזיר לנו עבודת בית המקדש  
למקומה במהרה בימינו אמן סלה.

# THE SHOPPERS GUIDE

## GUIDE DU CONSOMMATEUR



**Acceptable without Passover Certification**  
**Acceptable sans certification de Pessa'h**



**Must bear Passover Certification**  
**L'emballage doit montrer preuve de certification de Pessa'h**



**Not acceptable for Passover Non acceptable pour Pessa'h**



**Kitniyot/ Kitniyote**

Food items in this section should preferably be purchased prior to Passover  
Il serait préférable que les aliments de cette section soient achetés avant le début de la Pâque juive.

Those who follow the Sefardic custom should contact their Rabbi regarding issues of kitniyot.  
Les Sépharades de vraient contacter leur Rabbin au sujet des Kitniyotees.



# The Shoppers Guide

Product	Status	Notes
Adhesive Bandages		
Air freshener		Liquid
		Solid
Alcohol		For Drinking
		Isopropyl Alcohol
Alfalfa		Kitniyot
Aluminum Products/Pans		Must be washed with soap and water
Amaranth		Amaranth is not Kitniyot but requires certification to be sure no other grains are mixed in
Ammonia		
Anise		Kitniyot
Apple Juice		Concentrate also requires Pesach certification
Apple Sauce		
Aspartame		Kitniyot
Baby Carrots		See "carrots"
Baby Food		Includes Jarred or Canned
Baby Formula*		When acceptable, bottles should be filled and cleaned separately from Pesach dishes since formula is Kitniyot.
Baby Oil		
Baby Ointment		
Baby Powder		See 'Halachos of Medicines, Cosmetics & Toiletries for Pesach'
Baby Wipes		Acceptable if they do not contain ethyl alcohol (ethanol)
Baking Powder		
Baking Soda		
Balloons		If powdered, wash inside before Pesach
Band-aids		
Beans		Kitniyot
Bean Sprouts		Kitniyot
Beverages		
Bicarbonate of Soda		
Bird Food		See Pet Food
Bleach		
Blush		
Body Wash		
Braces		Wax for braces is acceptable
Brewer's Yeast		Chametz
Buckwheat		Kitniyot
Buckwheat Pillow		One may own and derive benefit from Kitniyot

Product	Status	Notes
Butter		
Candles		
Candy		
Canned Fruit or Vegetables		
Canola Oil		Kitniyot
Caraway Seed		Kitniyot
Carrots		Raw (including baby carrots) are acceptable if additive free
		Canned or Cooked
Cat Food		See Pet Food
Charcoal (Wood)		
Cheese		
Cheese Spreads		
Chewable Pills		Refer to medication list
Chickpeas		Kitniyot
Cloves		Some have a custom not to use cloves for Pesach because they used to be soaked in alcohol
Cocoa Powder		Acceptable if 100% pure and not processed in Europe
Coconut (shredded)		
Coffee		Beans which are plain, unflavored and not decaffeinated do not require certification but the grinder must be clean.
		Instant, flavored or decaffeinated coffee requires certification
Coffee Filters		
Coffee Whitener		
Cologne		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Confectionary Sugar		
Contact Lens Solution		
Contact Paper		
Cooking Oil Spray		
Cooking Wine		
Coriander		Kitniyot
Corn & Corn Products (e.g. corn oil, corn syrup)		Kitniyot
Corn Remover		
Cosmetics		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Creams		

= Acceptable without Passover Certification    
 = Must bear Passover Certification    
 = Kitniyot    
 = Not acceptable for Passover

# The Shoppers Guide

Product	Status	Notes
Crock Pot Liner		
Cumin		Kitniyot
Cutlery (plastic)		
Dates		Glaze may be problematic
		Diced cannot be used.
Decaffeinated Coffee or Tea		
Dental Floss or Tape		Unflavored
Dentures		Must be Koshered
Deodorant		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Dessert Gels & Puddings		
Dishwashing Detergent		ONLY: Compliments, Dawn, Equality, Ivory, Joy, Life, Merite Selection, No Name, Palmolive, PC Clear, Sunlight
Dog Food		See Pet Food
Dried Fruit		
Edamame		Kitniyot
Eggs		Cooked or Liquid
		Whole and Raw
Ensure*		
Eye Drops		
Eye Liner		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Eye Shadow		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Fabric Protector		
Fabric Softener		
Fennel		Kitniyot
Fish		Fresh
		Canned, Frozen or Processed
Fish Food		See Pet Food
Flour		Chametz
Foil /Foil Pans		Must be washed with soap & water
Food Coloring		
Foot Powder		
Formula for Infants		See Baby Formula
Fruit		Canned, Cooked, Dried or Sweetened
		Fresh
Fruit Juice		Pure frozen concentrated Orange Juice
Fruit Preserves		
Furniture Polish		
Garlic		Fresh (according to custom)
		Peeled (in jars or cans)
Gloves (Disposable)		Powder Free
		with Powder

Product	Status	Notes
Glue		(not paste)
Grape Juice		
Grapefruit Juice		
Green Beans		Kitniyot
Hair Gel		
Hairspray		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Hemp		Kitniyot
Herbal Tea		
Honey		
Horseradish		Raw
		Prepared
Hydrogen Peroxide		
Ice (in bag)		Acceptable if plain & unflavored
Ice Cream		
Ices		
Infant Formula		See Baby Formula list
Ink		
Insecticide		Sprays
		Some traps may contain Chometz
Invert Sugar		
Isopropyl Alcohol		
Jam		
Jelly		
Juice (Fruit)		Pure frozen concentrated Orange Juice
Kasha		Kitniyot
Ketchup		
Kimmel		Kitniyot
Lactaid		Lactaid milk may be used if purchased before Pesach. Chewable Pills/ Non-chewable Pills (Consult with a Rabbi)
Latex Gloves		Powder Free
		with Powder
Laundry Detergent		
Lemon Juice		Concentrate also requires Pesach certification
Lentils		Kitniyot
Lip Products		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Lipstick		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Liqueur		
Liquid Medicines		See Medicine list
Liquor		
Lotions		
Makeup		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"

= Acceptable without Passover Certification    
 = Must bear Passover Certification    
 = Kitniyot    
 = Not acceptable for Passover

# The Shoppers Guide

Product	Status	Notes
Margarine		
Mascara		See "Halachos of Cosmetics Medicines & Toiletries on Pesach"
Matza		
Mayonnaise		
Meat / Poultry		Fresh or Frozen Raw Meat is acceptable for Pesach
Medicine		See list
Millet		Kitniyot
Mineral Oil		
Mousse (for hair)		
Mouthwash		See 'Halachos of Medicines, Cosmetics & Toiletries for Pesach'
Mushrooms		Canned or Dried
		Raw
Mustard		Kitniyot
Nail Polish		
Nail Polish Remover		
Napkins		
Non-Dairy Creamer		
Nutritional Supplements (Ensure)*		See list
Nuts		Nuts are acceptable (except peanuts) without certification if whole, free of BHA/BHT and not blanched or roasted Pecans needs supervision
Oil		
Ointments		
Olive Oil		Extra Virgin (unflavored)
		All other types, including extra light
Orange Juice		Pure Frozen Orange Juice Concentrate does not require Pesach certification
Oven Cleaner		
Paint		
Pam		
Paper Products		Paper plates should not be used for hot food
Parchment Paper		
Peanuts		Kitniyot
Peas		Kitniyot
Pecans (raw)		
Perfume		See list
Pet Food		See 'Pesach Pets'
Petroleum Jelly		See Vaseline
Pickles		
Pills		See Medicine list
Plastic Wrap		

Product	Status	Notes
Play Doh		May contain Chometz
Polish (furniture, shoe, silver)		
Popcorn		Kitniyot
Poppy Seeds		Kitniyot
Potato Chips		
Poultry		Raw, Fresh or Frozen Poultry is acceptable for Pesach
Powdered Dish Detergent		
Prunes		
Quinoa		According to some opinions, quinoa may be Kitniyot – please consult with a Rabbi
Raisins		
Rice, including Wild Rice		Kitniyot
		Rice Milk may contain Chometz
Saffron		Some have a custom not to use saffron for Pesach because it used to be dried with Chametz
Salads (bagged)		Requires Kosher for Pesach Hechsher
Salmon		Fresh
		Canned, Frozen or Processed
Salt		Acceptable without iodine or other additives
Sanitizers (e.g. Purell)		
Scouring Pads		Without soap
Seltzer		
Sesame Seeds		Kitniyot
Shampoo		Without oats or oatmeal
Shaving Lotion		See 'Halachos of Medicines, Cosmetics & Toiletries for Pesach'
Sherbet		
Shoe Polish		
Shortening		
Silver Polish		
Snow Peas		Kitniyot
Soaps		
Soda		
Sorbet		
Sorbitol		
Soup Mix		
Sour Tomatoes		
Soy Products		Kitniyot
		Soy Sauce & Soy Milk may contain Chometz
Splenda		
Stain Remover		
Stevia		



= Acceptable without Passover Certification



= Must bear Passover Certification



= Kitniyot



= Not acceptable for Passover

# The Shoppers Guide

Product	Status	Notes
Stick Deodorant		
String Beans		Kitniyot
Styrofoam		
Sugar Substitute		
Sunflower Seeds		Kitniyot
Syrups		
Tea		Pure Black, Green or White Tea leaves or Tea Bags are acceptable.
		Tea-flavoured, decaffeinated
Tissues		Not for hot food
Tofu		Kitniyot
Tomato-based Products		
Toothpaste		See 'Halachos of Medicines, Cosmetics & Toiletries for Pesach'
Toothpicks		Toothpicks are acceptable unless Flavored or Colored
Tums		Chewable antacids require Pesach certification and this brand is not

Product	Status	Notes
		certified for Pesach.
Tuna Fish (canned)		
Vaseline		
Vegetable Oil		
Vinegar		
Vitamins		
Water		Unflavored
Wax for Braces		
Wax Paper		
Whitener (for coffee)		
Wild Rice		Kitniyot
Wine		
Wrap (plastic)		
Yogurt		

**\*The following products are Kitniyos-based, are not certified for Passover (but may be used for babies). Please consult with a Rabbi for information regarding the use of these products.**

Ensure + HN Van  
 Ensure Hp Choc Mr  
 Ensure Hp Straw Mr  
 Ensure Hp Vanilla Mr  
 Ensure Mr Butter Pecan  
 Ensure Mr Choc  
 Ensure Mr Nog  
 Ensure Mr Org. Cream  
 Ensure Mr Straw  
 Ensure Mr Van  
 Ensure Mr Wildberry  
 Ensure Plus Butter Pecan  
 Ensure Plus Caf au Lait  
 Ensure Plus Mr Choc  
 Ensure Plus Mr Straw  
 Ensure Plus Mr Van  
 Ensure W/ Fibre Choc  
 Ensure W/ Fibre Van  
 Glucerna Korea  
 Glucerna MR Chocolate  
 Glucerna MR Strawberry  
 Glucerna MR Vanilla  
 Glucerna MR Wildberry  
 Glucerna SR Chocolate

Glucerna SR Strawberry  
 Glucerna SR Vanilla  
 Glucerna Vanilla  
 Glucose Water 5%  
 Isomil RTF  
 Isomil RTF with LCP  
 Jevity 1 Cal  
 Jevity Korea  
 Nepro FSMP  
 Nepro Vanilla  
 Osmolite  
 Osmolite HN  
 Osmolite HN Plus  
 Pediasure Choc  
 Pediasure Chocolate AI  
 Pediasure Straw  
 Pediasure Strawberry AI  
 Pediasure Van  
 Pediasure Vanilla AI  
 Promote  
 Pulmocare Japan  
 Pulmocare Vanilla  
 Similac Advance Low Iron RTF  
 Similac 24 w/ Iron

Similac 27 with Iron  
 Similac Advance GOS No Carrageenan RTF  
 Similac Advance GOS RTF  
 Similac Advance High Iron RTF  
 Similac Advance LCP  
 Similac Advance LCP HI  
 Similac Advance RTF  
 Similac High Energy  
 Similac LF RTF REG  
 Similac PM 60/40  
 Similac Spec Care 20 w/ Iron  
 Similac Spec Care 24  
 Similac Spec Care 24 w/ Iron  
 Similac Special Care 24 RTF LCP  
 Similac Special Care RTF HI  
 Similac Special Care with LCP RTF HI  
 Similac Spec Care 20  
 Sterilized Water  
 Suplena Vanilla  
 Suplena Vanilla FSMP  
 Twocal

Produit	Statut	Notes
Ail		Frais (selon les coutumes)
		Pelé (en bocal ou en boîte)
Alcool		
Alcool		Pour boire
		Alcool isopropylique
Alcool isopropylique		
Aluminium et contenant d'aluminium		Doivent être lavés avec de l'eau et du savon
Amarante		L'amarante n'est pas Kitniyote, mais requiert certification afin d'assurer qu'aucun autre grain n'y est mélangé
Ammoniac		
Anis		Kitniyote
Appareil orthodontique		La cire dentaire est acceptable
Arachides		Kitniyote
Aspartame		Kitniyote
Assainisseur (comme Purell)		
Assainisseur d'air		Liquide
		Solide
Ballons		S'ils ont été poudrés, lavez l'intérieur avant Pessa'h
Band-Aids		
Beurre		
Bicarbonate de sodium		
Bicarbonate de soude		
Blanchisseur à café		
Boisson		
Bonbon		
Bande à polir et soie dentaire		Non aromatisé
Bougies		
Café		Les grains qui sont nature, non aromatisés et non décaféinés ne nécessitent pas de certification, mais le broyeur à café doit être propre.
		Le café soluble, aromatisé ou décaféiné, nécessite la certification
Café ou thé décaféinés		
Carottes		Crues (incluant carottes miniatures) sont acceptables si elles ne contiennent aucun additif

Produit	Statut	Notes
		En boîte ou cuites
Carvi		Kitniyote
Champignons		En boîte ou séchés
		Crûs
Charbon (bois)		
Chanvre		Kitniyote
Cirage		
Cire (meubles, chaussures, argenterie)		
Cire pour meubles		
Cire dentaire		
Clou de girofle		Certains observent la coutume de ne pas utiliser des clous de girofle pendant Pessa'h, car on avait l'habitude de les faire tremper dans l'alcool
Colle		
Colorant à café		
Colorant alimentaire		
Comprimés		Voir la liste des médicaments
Comprimés à croquer		Voir la liste des médicaments
Confitures		
Contenant intérieur pour mijoteuse		
Coriandre		Kitniyote
coricide		
Crèmes		
Crème glacée		
Croustilles		
Cumin		Kitniyote
Cure-dents		Les cure-dents sont acceptables à moins qu'ils soient aromatisés ou colorés
Dates		Glaze may be problematic
		Diced cannot be used.
Désodorisant		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h.
Désodorisant en bâton		
Détergent à lessive		
Détergent à vaisselle en		

Produit	Statut	Notes
poudre		
Détergent pour vaisselle		SEULEMENT: Compliments, Dawn, Equality, Ivory, Joy, Life, Sélection Mérite, Sans nom, Palmolive, PC, Clear, Sunlight
Détachant		
Dissolvant de vernis à ongles		
Eau		Non aromatisé
Eau de Javel		
Eau de toilette		Voir les "Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h.
Edamame		Kitniyote
Édulcorant de synthèse		
Emballage de plastique		
Encre		
Ensure*		
Fard à joues		
Farine		'Hamets
Fenouil		Kitniyote
Film étirable		
Filtres à café		
Fixatif à cheveux		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h.
Fromage		
Fromage à tartiner		
Fruit ou légumes en conserve		
Fruits		En boîte, cuits, séchés ou sucrés
		Frais
Fruit sec		
Gants de latex		Sans poudre
		Avec poudre
Gants (jetables)		Sans poudre
		Avec poudre
Gelée et crèmes desserts		
Gelée de fruits		
Gelée		
Gels coiffant		

Produit	Statut	Notes
Glace en sac		Acceptable si nature & non aromatisée
Glaces		
Gouttes pour les yeux		
Graines de carvi		Kitniyote
Graines de pavot		Kitniyote
Germes de soja		Kitniyote
Graines de sésame		Kitniyote
Grains de tournesol		Kitniyote
Haricots		Kitniyote
Haricots à parchemin		Kitniyote
Haricots verts		Kitniyote
Huile		
Huile à friture		
Huile minérale		
Huile pour bébés		
Huile de colza		Kitniyote
Huile d'olive		Extra vierge (non aromatisée)
		Toutes les autres variétés, incluant extra légère
Huile végétale		
Insecticide		Vaporisateur
		Certains pièges peuvent contenir du 'Hamets
Jus d'orange		Le jus d'orange pur concentré et congelé ne requiert pas une certification pour Pessa'h
Jus de citron		Le jus concentré requiert aussi la certification de Pessa'h
Jus de fruits		Jus d'orange pur concentré et congelé
Jus (Fruit)		Jus d'orange pur concentré et congelé
Jus de pamplemousse		
Jus de pommes		Le jus concentré nécessite aussi la certification de la Pâque
Jus de raisins		
Kasha		Kitniyote
Ketchup		
Lactaid		Le lait Lactaid peut être utilisé s'il a été acheté avant Pessa'h. Pour les comprimés à croquer ou pilules ordinaires, consultez un rabbin

Produit	Statut	Notes
Lentilles		Kitniyote
Levure de bière		«Hamets
Lingettes pour bébés		Acceptables si elles ne contiennent aucun alcool éthylique (éthanol)
Ligneur pour les yeux		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Liqueur		
Lotions		
Lotion à raser		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Luzerne		Kitniyote
Maïs et produits du maïs (par exemple, huile de maïs, sirop de maïs)		Kitniyote
Maïs soufflé		Kitniyote
marinades		
maquillage		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Margarine		
Matza/Matsa		
Mayonnaise		
médicament		Consultez la liste
Médicament liquide		Voir la liste des médicaments
Miel		
Millet		Kitniyote
Mousse de polystyrène		
Mousse de polystyrène		
Mousse (pour les cheveux)		
Moutarde		Kitniyote
Nettoyant pour le four		
Noix		Certaines noix sont acceptables (à part les arachides) sans certification si elles sont entières, sans BHA/BHT et si elles ne sont pas blanchies ou grillées. Les pacanes nécessitent une supervision.
Noix de coco (rapé)		

Produit	Statut	Notes
Noix de pecan (cru)		
Nourriture pour animaux		Voir animaux durant Pessa'h
Nourriture pour bébés		En canne ou en boîte
Nourriture pour chat		Voir nourriture pour animaux
Nourriture pour chien		Voir nourriture pour animaux
Nourriture pour oiseaux		Voir nourriture pour animaux
Nourriture pour poisson		Voir nourriture pour animaux
Oeufs		Cuits ou liquide
		Entiers ou crus
Ombre à paupières		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Onguent		
Onguent pour bébés		
Oreiller de sarrasin		Il est permis d'avoir des Kitniyotes en sa possession et d'en tirer profit
Pam		
Pansements adhésifs		
Papier ciré		
Papier contact		
Papier mouchoirs		Pas pour les aliments chauds
Papier sulfurisé		
Parfum		Consultez la liste
Pâte dentifrice		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Peinture		
Pétrolatum		Voir Vaseline
Peroxyde d'hydrogène		
Play-Doh		Peut contenir du 'Hamets
Pois		Kitniyote
Pois chiche		Kitniyote
Pois mange-tout		Kitniyote
poisson		Frais
		En boîte, congelé ou transformé
Poudre à pâte		

Produit	Statut	Notes
Poudre pour bébés		Voir les «Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h».
Poudre de cacao		Acceptable si 100% pure et non traitée en Europe
Poudre pour les pieds		
Préparation pour nourrissons*		Lorsque cela est acceptable, les bouteilles devraient être remplies et nettoyées séparément de la vaisselle de Pessa'h, puisque la préparation est Kitniyote.
Préparation lactée pour nourrisson		Voir préparation pour nourrissons
Préparation pour nourrisson		Voir la liste de préparation pour nourrissons
Préparation pour potage		
Produits à base de tomate		
Produits ou contenant d'aluminium		Doit être lavé avec de l'eau et du savon
Produits cosmétiques		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Produits pour les lèvres		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Produit de nettoyage pour l'argent		
Produits de papier		Les assiettes en papier ne peuvent être utilisées pour des mets chauds.
Produits de soya		Kitniyote
		La sauce soya et le lait de soya peuvent contenir du 'Hamets
Produit assouplissant		
Protection à tissus		
Prothèses dentaires		Doivent être kachérisées
Purée de pommes		
Pruneaux		
Quinoa		Selon certaines opinions, le quinoa pourrait être considéré comme étant Kitniyote – veuillez consulter votre rabbin
Raifort		Crû
		Apprêté

Produit	Statut	Notes
Raisins secs		
Rimmel		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Rince-bouche		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Riz, incluant riz sauvage		Kitniyote
		Le lait de riz peut contenir du 'Hamets
Riz sauvage		Kitniyote
Rouge à lèvres		Voir les 'Halachote concernant les médicaments, les produits de beauté et articles de toilette durant Pessa'h'.
Safran		Certains ont pour coutume de ne pas utiliser le safran pendant Pessa'h, car on avait autrefois l'habitude de le sécher avec du 'Hamets
Salade (en sac)		Doit afficher la certification «Kacher pour la Pâque juive»
Sarrasin		Kitniyote
Saumon		Frais
		En boîte, congelé ou transformé
Savons		
Savon liquide pour le corps		
Sel		Acceptable sans iode ou autres additifs
Service de couverts (plastique)		
Serviettes de table		
Shampooing		Sans avoine ou farine d'avoine
Shortening		
sirops		
Soda		
Solution pour lentilles de contact		
Sorbet		
Sorbitol		
Splenda		
Stevia		
Sucre à glacer		
Sucre inverti		



Produit	Statut	Notes
Supplément nutritif (Ensure)*		Consultez la liste
Tampon à récurer		Sans savon
Thé		Les feuilles ou les sachets de thé noir, vert ou blanc purs sont acceptables.
		Aromatisé ou décaféiné
Thon en boîte		
Tisane		
Tofu		Kitniyote
Tomates acidulées		
Tomates acidulées		
Tums		Les comprimés croquables antiacides nécessitent une certification de Pessa'h et

Produit	Statut	Notes
		cette marque n'est pas certifiée pour Pessa'h.
Vaseline		
Vernis à ongles		
Viande/volaille		Les viandes fraîches ou congelées crues sont acceptables durant Pessa'h
Vin		
Vin de cuisine		
Vinaigre		
Vitamines		
Volaille		Toute volaille crue, fraîche ou congelée est acceptable pour Pessa'h
Yogourt		

**\*Les produits suivants sont à base de Kitniyotes, ne sont pas certifiés pour la Pâque juive (mais peuvent être utilisés pour les bébés). Assurez-vous de consulter votre Rabbin concernant l'utilisation de ces produits.**

Ensure + HN Van  
 Ensure Hp Choc Substitut Repas  
 Ensure Hp Fraise Sub. Rep  
 Ensure Hp Vanille Sub. Rep  
 Ensure Sub. Rep Pacanes au beurre  
 Ensure Sub. Rep Choc  
 Ensure Sub. Rep Nog  
 Ensure Sub. Rep Crème à l'orange  
 Ensure Sub. Rep Fraise  
 Ensure Sub. Rep Van  
 Ensure Sub. Rep Fruits sauvages  
 Ensure Plus Pacanes au beurre  
 Ensure Plus Caf au Lait  
 Ensure Plus Sub. Rep Choc  
 Ensure Plus Sub. Rep Fraise  
 Ensure Plus Sub. Rep Van  
 Ensure W/ Fibre Choc  
 Ensure W/ Fibre Van  
 Glucerna Korea  
 Glucerna Sub. Rep Chocolat  
 Glucerna Sub. Rep Fraise  
 Glucerna Sub. Rep Vanille  
 Glucerna Sub. Rep Fruits sauvages

Glucerna SR Chocolat  
 Glucerna SR Fraise  
 Glucerna SR Vanille  
 Glucerna Vanille  
 Glucose Water 5%  
 Isomil RTF  
 Isomil RTF avec LCP  
 Jevity 1 Cal  
 Jevity Korea  
 Nepro FSMP  
 Nepro Vanille  
 Osmolite  
 Osmolite HN  
 Osmolite HN Plus  
 Pediasure Choc  
 Pediasure Chocolat AI  
 Pediasure Fraise  
 Pediasure Fraise AI  
 Pediasure Van  
 Pediasure Vanille AI  
 Promote  
 Pulmocare Japan  
 Pulmocare Vanille  
 Similac Plus Faible en fer RTF

Similac 24 avec fer  
 Similac 27 avec fer  
 Similac Alimentum GOS sans carraghénine RTF  
 Similac Alimentum GOS RTF  
 Similac Alimentum Enrichie de fer RTF  
 Similac Alimentum LCP  
 Similac Alimentum LCP HI  
 Similac Alimentum RTF  
 Similac High Energy  
 Similac LF RTF REG  
 Similac PM 60/40  
 Similac Spec Care 20 w/ Iron  
 Similac Spec Care 24  
 Similac Spec Care 24 w/ Iron  
 Similac Special Care 24 RTF LCP  
 Similac Special Care RTF HI  
 Similac Special Care with LCP RTF HI  
 Similac Spec Care 20  
 Eau stérilisée  
 Suplena Vanille  
 Suplena Vanille FSMP  
 Twocal

# Halakhotes concernant les Médicaments, les produits de Beauté et les articles de Toilette pendant Pessa'h

## Médicaments:

- Il est permis de prendre un médicament sous forme de comprimé ou de pilule s'il a un goût amer ou insipide (lorsque l'on met la pilule sur la langue, elle a un goût amer ou insipide).
- Les vitamines et les compléments alimentaires n'entrent pas nécessairement dans cette catégorie. À ce sujet, chaque personne devrait consulter son Rabbin.
- Toutes gouttes médicamenteuses (pour les oreilles, pour les yeux ou pour le nez seulement), ainsi que des injections et des inhalateurs peuvent être utilisés.

**IMPORTANT : N'INTERROMPEZ PAS L'UTILISATION DE MÉDICAMENTS SANS D'ABORD CONSULTER VOTRE RABBIN ET VOTRE MÉDECIN**

- Toute autre sorte de médicament qui peut contenir du 'Hamets — sous forme de pilules, sous forme liquide, ou sous forme de comprimés à croquer — ne devrait être utilisé que sous les directives d'un Rabbin ou d'un médecin. Ces derniers sont à même de juger de la sévérité de la maladie et ils pourront évaluer la possibilité d'utiliser un médicament différent.
- Des médicaments sous forme liquide ou sous forme de comprimé à croquer qui contiennent des substances kitniyotes peuvent être consommés par une personne malade. Par contre, si une personne est en santé et qu'elle ressent un léger inconfort, elle ne devrait utiliser que des médicaments sous forme de comprimés sans 'Hamets.
- Produits de beauté et articles de toilette : Il est permis d'utiliser toutes les variétés de fard à joues, nettoyants corporels, crèmes, ombres à paupières, ligneurs, poudres pour le visage, poudres pour les pieds, lotions, mascaras, vernis à ongles, onguents, shampoings, bâtons déodorants, peinture, et encre durant la période de Pessa'h, peu importe les ingrédients dont ces produits sont composés.
- Plusieurs déodorants liquides, fixatifs, parfums, eaux de Cologne et produits de rasage contiennent de l'alcool dénaturé. Ils ne devraient donc pas être utilisés pendant Pessa'h à moins que l'on soit certain qu'ils ne contiennent aucun 'Hamets.
- Les bâtons de rouge à lèvres, les bains de bouche, et la pâte dentifrice ne devraient être utilisés que s'ils ne contiennent aucun 'Hamets.

Note : Lorsqu'il est évident que des articles contiennent du 'Hamets (produits à base de blé, par exemple : lotions, crèmes, savons, shampoings), il vaudrait mieux consulter un Rabbin pour connaître les consignes halakhiques au sujet de ces articles particuliers.

## Halachos of Medicines, Cosmetics & Toiletries for Pesach

### Medicines:

- All medications in pill or tablet form which are bitter or bland (when the pill is licked, its taste is either bitter or bland), that one swallows are permitted.

- Vitamins & food supplements do not necessarily fall into this category and for these, each person should consult with their Rabbi.

- All Medicated Drops (for ear, eye or nose only), injections and inhalers may be used.

**IMPORTANT: DO NOT DISCONTINUE USE OF ANY MEDICATION WITHOUT CONSULTING YOUR RABBI AND DOCTOR**

- Other pills, liquid and chewable medications that may contain Chametz, should only be used under the direction of a Rabbi and doctor, who will judge the severity of the illness, and the possibility of substituting the medication.

- Liquid and chewable medications that contain Kitniyos, may be consumed by someone who is ill. An otherwise healthy person who only has a slight discomfort, should only use medication in non Chametz tablet form.
- Cosmetics and Toiletries: All varieties of blush, body soap, creams, eye shadow, eye liner, face powder, foot powder, ink, lotions, mascara, nail polish, ointments, paint, shampoo, and stick deodorant are permitted for use on Pesach regardless of the ingredients contained within them.
- Many liquid deodorants, hairsprays, perfumes, colognes and shaving lotions contain denatured alcohol, and therefore should not be used on Pesach unless they are Chametz free.
- Lipsticks, mouthwash, and toothpaste should only be used if they are Chametz free.

Note: Items that clearly contain Chametz (wheat based lotions, creams, soaps, shampoos), one should consult a Rabbi for his Halachic guidance in this matter.

# les ingrédients 'Hamets dans les articles de Toilette

## Chometz Ingredients in Toiletries

Il est important de vérifier les ingrédients des produits alimentaires pour germes peuvent inconnue.

One should check for chometz ingredients such as wheat germ oil & be careful with regards to products which may contain alcohol, as the alcohol source is unknown.

- Alcohol
- Amino Peptide Complex
- Amp-Isostearoyl Hydrolyzed Wheat Protein
- Avena Sativa Flour
- Avena Sativa Kernel Protein
- Avena Sativa (Oat) Kernel Flour Cyclodextrin
- Aveeno
- Barley Extract
- Beta Glucan
- Dextrin Palmitate
- Disodium Wheatgermido Peg-2 Sulfosuccinate
- Ethosulfate Yeast Extract
- Hordeum Vulgare Extract
- Hydrolyzed Malt Extract
- Hydrolyzed Oat Flour
- Hydrolyzed Vegetable protein
- Hydrolyzed Wheat flour
- Hydrolyzed Wheat Gluten
- Hydrolyzed Wheat Protein
- Hydrolyzed Wheat Protein Pg-Propyl Silanetriol
- Hydrolyzed Wheat Protein/PVP Crosspolymer
- Hydrolyzed Wheat Starch
- Hydroxypropyl trimonium Hydrolyzed Wheat Protein
- Malt Extract
- Maltodextrin
- Oat Beta Glucan
- Oat Extract
- Oat Flour
- Phytosphingosine Extract
- Prolamine
- Protein Wheat Germ Amidopropyl Ethyldimonium
- (Rye) Seed Flour
- Secale
- Sodium Lauroyl Oat Amino Acids
- Sodium C8-16 Isoalkyl Succinyl Wheat Protein Sulfonate
- Sorbitol, Ethyl Alcohol Denatured
- Sphingolipids in Wheat Germ
- Stearyldimoniumhydroxypropyl Hydrolyzed Wheat Protein
- Triticum Vulgare
- Triticum Vulgare (Wheat) Flour Lipids
- Triticum Vulgare (Wheat) Germ Extract
- Triticum Vulgare (Wheat) Germ Oil
- Triticum Vulgare (Wheat) Gluten
- Triticum Vulgare (Wheat) starch
- Wheat Amino Acids
- Wheat Bran Extract
- Wheat Germ Extract
- Wheat Germ Glycerides
- Wheat Germamidopropalkonium Chloride
- Wheat Germamidopropyldimonium Hydroxypropyl Hydrolyzed Wheat Protein
- Wheat Germ Oil
- Wheat Protein





**ALLERGY  
& COLD RELIEF/  
SOULAGEMENT DU RHUME ET  
DES ALLERGIES**

**Advil** Cold & Flu  
**Advil** Cold & Sinus Plus  
**Advil** Cold & Sinus night  
**Advil** muscle & joint, tab, cap, xstr  
**Benadryl** cpl, Extra Strength Total Allergy Sinus, Night time caplets,  
**Benylin** Cold & Flu caplets, day & night caplets  
**Claritin** tab  
**Claritin** xstr  
**Coricidin** tabs  
**Dristan** Extra Strength tabs  
**Reactine** regular, extra strength tabs  
**Sinutab** Extra Strength Day & Night,  
**Sinutab** Sinus Allergy,  
**Sinutab** Extra Strength caplets  
**Sinutab** Regular Strength, Sinus & Allergy  
**Sudafed** Cough & Cold tablets  
**Sudafed** Decongestant 12 hour caplets & tablets  
**Sudafed** Extra Strength Head & Cold Sinus tablets  
**Sudafed** Sinus Advance tablets  
**Teva**-loperamide

**ALLERGY, COUGH & COLD/  
ALLERGIES, RHUME ET TOUX**  
**Allegra** D cpl, 12 & 24 hour tab  
**Eltor** 120  
**Visine** Red Eye, Dry Eye

**ANALGESICS & PAIN /  
ANALGESIQUE**

**Aleve** regular relief tablets & caplets  
**Anacin** AF xstr tab  
**Anacin** maximum strength  
**Anacin** tab  
**Anacin** xstr tab  
**Apo**-Acetaminophen 325, cpl, tabs  
**Apo**-200, 300, 400, 600 ml  
**Aspirin** 325 mg, 500 tablets  
**Aspirin** children size tab chewable 80mg  
**Aspirin** Arthritis 325 mg  
**Aspirin** daily low dose tab 81mg  
**Aspirin** Stomach Guard cpl  
**Aspirin** xstr Stomach Guard cpl  
**Atasol** 500mg tablets & caplets  
**Entrophen** 325mg cap & tab  
**Excedrin** extra strength tab, tension headache cap  
**Life** ASA, 81, 325, 500, 650, coated  
**Life** 325, 650 delay release  
**Life** Ibuprofen 200, 300  
**Life** muscle back pain analgesic muscle relaxant  
**Midol** Menstrual Complete  
**Midol** PMS complete cpl  
**Midol** Teen Complete  
**Motrin** 200mgtab  
**Motrin** IB tab, cpl, 300mg xstr, 400mg super strength  
**Novogesic** tablets 325, 500  
**Temptra** Syrup  
**Tylenol** 325 mg cpl/tab regular strength  
**Tylenol** 500 mg extra strength cap & tab

**Tylenol** Allergy Sinus tablets  
**Tylenol** Arthritis caplets  
**Tylenol** Children Fever from Cold or Flu Meltaways  
**Tylenol** Cough & Sinus cap  
**Tylenol** Muscle Ache & Body Pain caplets  
**Tylenol** Back Pain caplets  
**Tylenol** Nighttime Pain Sleep Aid  
**Tylenol** Regular Strength Tabs  
**Tylenol** Sinus tablets  
**Tylenol** Ultra Tough on Headache tabs  
**Tylenol** xstr cpl, tab  
**Tylenol** xstr Cold Daytime/ Nighttime cpl  
**Tylenol** Cough Tablets  
**Tylenol** Menstrual

**ANTACIDS / ANTIACIDE**

**Alka Seltzer** – Original  
**Gaviscon** tablets, liquid  
**Gelusil** tablets  
**Pepcid** tablets  
**Philip Milk of Magnesia** original  
**Zantac** 75, 150

**ANTI-DIARRHEA/ MEDICAMENT  
CONTRE LA DIARRHEE**

**Immodium** cpl  
**Pepto Bismol** tablets

**ANTIFUNGAL / ANTIFONGIQUE**

**Micatin** crm

**ANTI-NAUSEA / ANTI-NAUSEANT**

**Gravol** 50 mg  
**Gravol** 50 mg chewable  
**Gravol** liquid



# OVER THE COUNTER MEDICATIONS

**Gravol** quick dissolve chewable for children

**Gravol** natural source ginger film coated tabs

**Life** Anti-Nausea tab

## **AVEENO**

Contains oatmeal, which is Chametz

## **CALCIUM & IRON / FER & CALCIUM**

**APO-CAL** 250 & 500 mg tab

**APO-Ferrous Gluconate** 300 mg tab

**APO-Ferrous Sulfate** 300mg tab

## **COUGH & COLD / TOUX ET RHUME**

**Hydrasense** Nasal Care

**Life** Decongestant, nasal spray

**Salinex** nasal spray, drops

## **DENTURE CLEANER / NETTOYANT DE DENTIER**

**Efferdent**

**Polygrip**

**Polident**

## **ENEMAS / ENEMA**

**Fleet** enema - Fleet enema mineral

## **LAXATIVE LAXATIF**

**Apo-Bisacodyl** 10mg

**Life** Milk of Magnesia tab

**Metamucil** unflavoured

**Novo Musclax** plain

**Phillips** Milk of Magnesia tablets

**Senokot** S tab

**Senokot** tab

## **MISCELLANEOUS/ARTICLES DIVERS**

**A & D** Ointment

**Analgesic** balm

**Anbesol** Liquid Extra Strength

**Buckleys** white rub

**Canesten** combi-pak tab/crm

**Canesten** topical crm/liq

**Combatriin** - for worms

**Divol** - liquid - heartburn

**Dr. Scholl's** athletes foot crm

**Duoforte** wart remover

**Eldopaque** Topical crm

**Eldoquin** crm

**Epi-Lyt** crm

**Hyderm** .5% crm

**Hypotears** - artificial tears

**Hypotears** eye ointment

**Lubriderm** hand crm fragrance free

**Nix** - lice

**Nytol** sleeping aid reg, xstr, cpl, 25mg tab, 50mg tab

**Panoxyl** D 5% liq D Acne

**Solaquin** forte crm

**Trans** Plantar liq

**Trans** ver sal liq

**Unisom** Sleepaid 50 mg tabs

**Vanquin** - for worms

**Zincifax**

## **MOUTHWASH/ RINCE-BOUCHE**

**Colgate** - optic white, sensitive pro relief

**Listerine** - classic, zero, total care, total care zero, coolmint, freshburst

## **MUSCLE RELAXANT/ MYORELAXANT**

**Robaxacet** cpl, Extra Strength cap

**Robax** - platinum, cap

**Robaxin** tab

**Robaxisal** tab

**Robaxisal** xstr cap

## **TOOTHPASTE / DENTIFRICE**

**Aim**

**Aquafresh**-all

**Arm & Hammer** - supreme fresh, advanced clean, sensitive gel, enamel care, extra whitening, complete care, max fresh

**Close-Up**

**Colgate** - cavity protection, sensitive whitening, 2 in 1

**Crest**-all

**Fixadent**

**Pearl Drops** - triple whitening toothpaste and polish

**Pepident**

**Sensodyne**-all

## **TOPICAL ANALGESICS/ ANALGESIQUE TOPIQUE**

**Bactine** First Aid spr

**Bactroban** crm

**Myoflex** reg

**Myoflex** xstr

**Myoflex** ice plus

**Myoflex** ultra

## **TOPICAL FIRST AID CREAM/CRÈME POUR PREMIERS SOINS**

**Badgient** crm

**Bengay** no odour

**Bengay** preparations

**Ozonol** antibiotic crm

**Polysporin**

# THE DIABETIC'S DIGEST

## GUIDE POUR LES DIABÉTIQUES



**This Diabetic information section has been made possible thanks to the efforts and great work of Rabbi Hirsch Meisels of Jewish Friends With Diabetes International. We thank him for allowing us to reprint sections of his diabetic information booklet. His work has proved pivotal for those diabetics who require to be extremely rigid in the amount of matzah and wine which they consume.**

**Nous avons pu créer cette section informative pour les personnes diabétiques grâce aux efforts et au travail fantastique du Rabbin Hirsch Meisels de Jewish Friends With Diabetes International. Nous le remercions de nous avoir permis d'utiliser et d'imprimer des extraits de sa brochure d'information sur le diabète. Son travail s'est avéré un outil essentiel pour ceux qui sont atteints du diabète et qui doivent être extrêmement rigides par rapport aux quantités de matsa et de vin qu'ils consomment.**

## The K'zaisim (minimum required amount) for Matzah:

It is necessary for us to know how much matzah constitutes a k'zayis on Pesach, so that we can perform the following mitzvohs: Moitzi matzah, korech, afikomen, bentching.

### Introduction:

We have spent many long days on researching the correct shiur of a k'zayis. The work was particularly difficult because all the Shiurim are originally given in volume and we had to convert the amounts to weight, so that they could be used practically. (The only way the original measurements could be used is by crushing the Matzah and measuring its volume.) The weight measurements are especially useful, as we will need to know the matzah's weight anyways in order to calculate the amount of carbs it has (more on that later). This explains why we state the weight amounts in grams, and not in ounces; we count carbs in terms of grams.

Acquiring the shiur in measurements of weight wasn't an easy job, as we found different opinions regarding the formula for converting cc (a measure of

volume) to grams (the measure by weight). We therefore used the most stringent shiur, taken from the sefer "Middos Vshiuri Torah", which the author figured himself using special tools. Although certain factors, such as the wetness of the matzah, might influence its weight (If a matzah is baked for a few seconds more, it will weigh less.) the formula we used covers that margin too. When you follow our shiurim, you might eat more than needed, rather than less.

[Other sources that were used for the Shiurim are "Piskei

Tshuvos" from Rabbi Simchah Benzion Rabinovitz shlit"a, "The laws of Pesach" from Rabbi Blumenkrantz shlit"a, "Seder H'oroch", and "Halachas of K'Zayis" from Rabbi Yisroel Pinchos Bodner shlit"a. Rabbi Bodner also shared his vast knowledge with us over the phone.]

In addition to the precise shiur by weight, we have included each shiur in comparison to a whole matzah (i.e. third matzah, quarter matzah, etc.). You may notice that it is almost impossible to be exact using this method of measurement, but we've included it to give you an approximate idea of the size and shape of the portion under discussion.

Machine matzahs are generally uniform in size and thickness. Therefore, one shiur can be given which will be good for all machine matzahs. However, handmade matzahs, commonly referred to as shmurah matzahs, can vary significantly in weight, size and thickness. For this reason, it is impossible to assign a precise shiur as a standard k'zayis for all hand matzahs.

One can, however, get a close approximation of the shiur needed, by weighing the matzahs. Typically, thin matzahs weigh 51 grams; medium-sized matzahs weigh 58 grams; and thick matzahs weigh 72 grams. [Usually, one would get nine thin matzahs to a pound, 7 ½ medium matzahs to a pound, and 6 thick matzahs to a pound.]

The carb amounts we've used were supplied by the Manischewitz matzah manufacturing company.

**Serving size:** 1 Matzah (32 grams)

**Total carbohydrate:** 27 grams

**Dietary Fiber:** 1 gram

Based on the above information, matzah has a carb factor of 81%, or 0.81. (For instructions on using carb factors, refer to our Tu B'shevat article.) According to the matzah bakeries, the nutrition facts would be the same for shmourah matzah and for machine matzah. Although the amount of wetness in hand matzahs can vary, there is no way to have a more exact figure. Some matzah bakeries claim that their matzahs have more bran than others, which increases fiber content and reduces the effective carb content. However, we have not been able to get any nutritional data on that. (If you do use these matzahs, you may be advised to underestimate their carb content slightly.)

[Note: In previous articles, we stated that matzah has a carb factor of 70%. This was based on the nutrition facts of chametz'dige matzah. The carb factor for pesach matzah is 81%.]



## TO KEEP IN MIND

In the Poskim, we find that people who are sick (cholah) can use the smaller shiurim. A diabetic is not a sick person, but if one controls his/her carbohydrate intake due to a health reason such as diabetes, especially if his/her preferred option of treatment is a reduced carbohydrate diet, he/she would be permitted to use the smaller shiurim. (Of course, discuss this with your Rav who understands diabetes.)

The Zohar Hakodosh states that matzah is “Meichlah D’asvasah” (a food that heals). People mistakenly assume that eating matzah can’t cause harm because it is a healing food. However, we know that an overdose of medication may be very harmful, and the same is true with matzah. It will heal when consumed according to the correct dosage, but not when overdosed.

The Nodah B’Yehudah, who originated the most stringent shiurim, states that in the case where his new, larger shiur would result in a leniency, the smaller shiur should be used.

It is also well known that although the Brisker Rav zt”l was very stringent in all halachic matters, he was unusually lenient about the halachos of fasting on Yom Kippur. He explained that by being lenient with a mitzvah due to health reasons, he was indeed being stringent with the mitzvah of “vchai bahem” (and you shall live in them). The same could be true here: if one would act stringent and use larger shiurim at the risk of neglecting his personal health, it would be considered a leniency in the all-important mitzvah of “v’chai bahem”. Even the Nodah B’Yehudah did not approve use of the bigger shiurim where it would result in a leniency, as would be the case here.

It is also remarkable to note that the Chazon Ish, who is famous for advocating the largest shiurim, actually used the smaller shiur (17 grams of matzah) for himself.

## THE VARIOUS SHIURIM:

There are differing opinions about the correct measurement of a k’zayis. The Shulchan Oruch rules that a k’zayis is half of an egg, while the Rambam holds that the proper measurement is a third of an egg. There is further debate on exactly what amount constitutes the halachic measurement of an egg. The Chazon Ish held that an egg is 100 cc. Most follow this opinion once a year, for the first k’zayis of matzah on Pesach. The opinion of the Grach Naah is that an egg measure 57.6 cc, and the sefer “Halachos of K’zayis” uses the measurement of 55 cc for an egg.

We can sum up these opinions into three separate shiurim, all of which will be used in this article. They are:

- 1) A k’zayis is half of an egg, or 50 cc. [Chazon Ish zt”l]
- 2) A k’zayis is half of an egg, or 28.8 cc. [Grach Naah]
- 3) A k’zayis is a third of an egg (with the egg measuring 55 cc), or 18.3 cc. [Rambam]

[We have converted these shiurim to amounts in weight by using the formula of 100:55 meaning that 100 cc equals 55 weight grams.]

*Please note that there are smaller shiurim that we have not included in this article. If one needs to restrict carbs even further, the issue should be discussed with a Rav (and you can also give us a call for some more ideas).*

## Which one of the Shiurim should be used?





### MOITZI MATZAH:

The mitzvah to eat a k’zayis of matzah on the first night of Pesach is a d’oraysa (Torah commandment). Therefore, we are required to use a shiur that conforms to even the most stringent methods of calculating a k’zayis, so as to be sure of fulfilling the mitzvah. The first shiur mentioned above, that of the Chazon Ish, is the most stringent, and therefore the preferred measurement for motzi matzah on the first night of Pesach.

This shiur (27.5 grams) contains 22.3 grams of carbohydrate. (27.5 X 0.81 = 22.3)

Use the following guidelines:

**Table 1**  
*The largest shiur: (50 cc)*  
*27.5 grams of matzah (22.3 grams carbohydrate)*

IF ONE HAS...	HE SHOULD USE...
 54% <b>THIN MATZAH</b>	Slightly more than one half of a matzah
 47% <b>MEDIUM MATZAH</b>	Slightly less than a half of a matzah
 38% <b>THICK MATZAH</b>	More than one third of a matzah
 86% <b>MACHINE MATZAH</b>	Almost a whole matzah

The Shulchan Aruch states that initially (if it is not too difficult) one should eat two k’zaysim; one k’zayis from the top matzah of the ka’arah, and one k’zayis from the broken middle matzah. The poskim rule that this largest shiur (50 cc/ 27.5 g.) is technically twice as large as the smallest shiur of k’zayis (18.3 cc/ 10 g.). Therefore,



by taking half of this shiur from the top matzah and half of this shiur from the middle matzah, one will satisfy the Shulchan Aruch's requirement of taking two k'zaysim. (Although the two pieces would only add up to one k'zayis of the largest shiur, it would be two k'zaysim of the smallest shiur, and that is sufficient.) For more opinions on this issue refer to "Piskei Tshuvohs", page 262.

For example, if one uses thin matzahs, he would need a bit more than one half of a matzah for the largest shiur. He should break off a quarter of the top matzah and another piece that size from the middle matzah. By taking from both matzahs, he has fulfilled his midirabonon requirement to take a k'zayis from each matzah. By eating a total of a half matzah he has fulfilled the Torah requirement of eating a k'zayis matzah.

Some poskim specifically caution that one should not eat more matzah than required for Moitzi Matzah, because it is preferred to swallow the whole k'zayis at once. Also, if one overeats by Motzi Matzah, then his eating of the afikoman would constitute an achilah gasah (overstuffing).





**KORECH:**

The mitzvah to eat korech (a k'zayis of marror sandwiched between a k'zayis of the bottom matzah) is midirabonon. We may, therefore, use the second, more lenient shiur of 16 grams.

This shiur (16 grams) contains 13 grams of carbohydrate. (16 X 0.81 = 13)

Use the following guidelines:

**Table 2**  
*The middle shiur: (28.8 cc)*  
 16 grams of matzah (13 grams carbohydrate)





IF ONE HAS...	HE SHOULD USE...
 31% THIN MATZAH	Slightly less than a third of one matzah
 28% MEDIUM MATZAH	Slightly more than a quarter of a matzah
 22% THICK MATZAH	Slightly more than one fifth of a matzah
 50% MACHINE MATZAH	One half of a matzah

If one has difficulty with eating matzah, he may use the third, smaller shiur of 10 grams.

This shiur (10 grams) contains 8 grams of carbohydrate. (10 X 0.81 = 8)

Use the following guidelines:

**Table 3**  
*The smallest shiur: (18.3 cc)*  
 10 grams of matzah (8 grams carbohydrate)

IF ONE HAS...	HE SHOULD USE...
 20% THIN MATZAH	One fifth of a matzah
 17% MEDIUM MATZAH	One sixth of a matzah
 14% THICK MATZAH	One seventh of a matzah
 31% MACHINE MATZAH	Slightly less than a third of a matzah





**AFIKOMEN:**

The mitzvah to eat afikoman is midirabonon. The poskim state that preferably, it is better to eat two k'zaysim of matzah for afikoman (one k'zayis to commemorate the korban Pesach and one k'zayis to commemorate the matzah eaten with it). For these two k'zaysim, it is sufficient to use the smallest shiur of 10 grams, or a total of 20 grams of matzah.

This shiur (10 g. X 2= 20 g.) contains 16 grams of carbohydrate. (20 X 0.81 = 16)

Use the following guidelines:

**Table 4**  
*Two K'zaysim of the smaller shiur: (36.6 cc)*  
 20 grams of matzah (16 grams carbohydrate)

IF ONE HAS...	HE SHOULD USE...
 39% THIN MATZAH	Two fifths of a matzah
 34% MEDIUM MATZAH	Slightly more than a third of a matzah
 28% THICK MATZAH	Slightly less than a quarter of a matzah
 63% MACHINE MATZAH	Slightly less than two thirds of a matzah

If it is difficult to eat two k'zaysim, one can fulfill the mitzvah by eating one k'zayis of the middle shiur, or 16 grams of matzah. (This is the preferred shiur for korech and for bentching. See table above.)

If even this is difficult (e.g. he is ill), one may eat one k'zayis of the smallest shiur of 10 grams. (The same as the smaller shiur for korech. See table above.)

Some Poiskim note that one should add 2-3 grams to every shiur to compensate for the little matzah that is left between the teeth.

**BENTCHING:**

The shiur needed for bentching is 16 grams of matzah. (The same as the preferred shiur for korech. See table above.)

This amount would be used throughout Pesach whenever one washes and bentches.

*Please note: This article is meant only as a reference, and not to give any Psak Halacha. All issues should be discussed with your Rav or Posek.*

# The four cups:

## SHIUR (QUANTITY):

The shiur for the four cups is a reviyis. Rabbi Weismandl shlit" a wrote to us that one should use a cup that holds the amount of the largest shiur of 5.1 oz. (150 ml), but he need only drink according to the smallest shiur of 2.9 oz. (86 ml).

Since one is only required to drink roiv reviyis (the greater part of the reviyis), the total amount consumed would be 1.5 oz. (45 ml). Most Seder cups hold far more than the largest shiur. Make sure to buy a cup that is not too big.

[There are small measuring cups available, which measure up to 60 ml in 5 ml increments. These may come in very handy.]

Grape juice is high in carbs, and a very fast acting sugar (high on the glycemic index). Being stringent by using large shiurim and drinking the entire cup would result in unpredictable blood sugars. We have therefore researched the exact shiurim needed to fulfill the mitzvah of the four cups. If wine is preferred, one may use the larger shiurim and consume the entire cup. (Refer to the section "Type of Wine".)

For the last cup: If one wants to make a brachah acharonah (blessing after eating or drinking), one should drink an entire reviyis of 2.9 oz. (86 ml) of wine. Otherwise, one should not make the brachah acharonah.

## MIXING WINE & WATER

The topic of adding water to wine or grape juice is a complicated one. We have read that in the case of a wine that has no water or concentrate added by the manufacturer, one could add 60% water. However, many rabbanim have told us that one can never add more than 49% water, as one has to make sure that the taste of the wine remains. (Depending on their taste and strength, individual wines would differ in this respect.) We contacted Rabbi Yosef Moshe Greenwald (the Rav of Tzelim), who gives the hashgacha on the Kedem wines, and Mr. Michael Herzog of Kedem. By combining their halachic and professional backgrounds, they came up with the following guideline: a wine with a strong flavor can be mixed with 1/3 water, while all others can be mixed with only 1/4 water.

The following list was discussed with Mr. Herzog:

Sauvignon,  
Burgundy Royal,  
Chablis,  
Sauterne,  
Classic Red,  
Kedem Estates,  
Matuk

can have 1/3 water added.

All cream wines that contain 12% alcohol can be mixed with only 25% water. Other creams with not more than 15% water.

The dark grape juices can be mixed with 1/3 water, and this includes Concord, Concord Blush and the Sparkling series of grape juices. The white grape juice can only be mixed with 25% water. Adding water to the low carb Concord Grape juice is problematic, but in extreme circumstances a maximum of 10% can be added.

If you will be using a wine that is not specified above, please discuss it with a Rav.

There is an easy way to do this, without bothering to measure in middle of the Seder. For wines that can be mixed with 1/3 water, simply pour two cups of wine into an empty bottle, and then add one cup of water. For those wines to which one can add only 1/4 water, pour three cups of wine into the bottle, and add one cup of water. (The size of the cup you use for this purpose does not matter. Just make sure that you use the same cup for the water and the wine.)

If one follows these guidelines correctly, he will consume just 5.0 - 5.6 oz. of wine (or grape juice) throughout the entire Seder.

The following chart shows how much wine is consumed when diluted with 1/3 water. We have also included a column that lists the amount of carbs consumed when red grape juice is used (as this can be mixed with 1/3 water). The carbs in

## MIXING WINE OR GRAPE JUICE WITH 1/3 WATER

	AMT. TO DRINK	AMT., AFTER DILUTION	*CARBS IN RED GRAPE JUICE
1st cup	1.5 oz. (45 ml)	1.0 oz. (30 ml)	4.6
2nd cup	1.5 oz. (45 ml)	1.0 oz. (30 ml)	4.6
3rd cup	1.5 oz. (45 ml)	1.0 oz. (30 ml)	4.6
4th cup	2.9 oz. (86 ml)	2 oz. (59 ml)	9.2
<b>Total for all four cups</b>		<b>5 oz.</b>	<b>23 grams</b>

the example are based on Kedem's Red Concord grape juice, which has 18.5 grams of carbs in a serving size of 4 oz. (In other words, there are 4.6 grams of carb per oz.)

you, try to add some artificial sweetener. Liquid sweeteners are available with certifications for Pesach, or you can use saccharin tablets, dissolved in water.

These are only examples. Remember to test the specific wines that you are planning to use.

## MIXING WINE OR GRAPE JUICE WITH 1/4 WATER

	AMT. TO DRINK	AMT., AFTER DILUTION	**CARBS IN GOLD GRAPE JUICE
1st cup	1.5 oz. (45 ml)	1.2 oz. (34 ml)	4.2
2nd cup	1.5 oz. (45 ml)	1.2 oz. (34 ml)	4.2
3rd cup	1.5 oz. (45 ml)	1.2 oz. (34 ml)	4.2
4th cup	2.9 oz. (86 ml)	2.2 oz. (65 ml)	7.7
<b>Total for all four cups</b>		<b>5.6 oz.</b>	<b>19.5 grams</b>

*\*\*The chart uses Kedem's Gold grape juice (which can only be mixed with 1/4 water), which has 14 grams of carbs in a serving size of 4 oz. (In other words, there are 3.5 grams of carb per oz.)*

A tip to help you recognize how much 1.5 oz. is: Before Yom Tov, fill your Seder cup with water, and pour 1.5 oz. into a measuring cup. See how full your Seder cup looks, and train your eye to recognize it.

### TYPE OF WINE:

The best option would be a dry wine, which has almost no carbs. [Most dry wines contain approximately 4 grams of carbs per 8 oz cup.] If the sour taste bothers

The information presented here is not meant as a definitive halachic guide. As usual, each individual should ask his own Rav what to do.

Elite). Test a sample of the wine just as you would test a drop of blood on your meter. If the wine you are testing is not completely carb-free, your meter will give you a HI reading. If it is a real dry, low-carb wine, the meter will read "LO". Any other numbers you get are only a reference, as numbers that would be considered high for blood sugars are not high for wine. For example, if the meter reads 225 the wine is still relatively low in carbs. (Remember that a cup of regular soda contains 4,500 mg/dl of sugar, so keep those numbers in proper perspective.) Here are some examples of wines we tested for sugar/carb content on a glucose meter:

- \* Chardonnay = 225
- \* Cabernet Sauvignon = 87 (a red wine)
- \* Sauvignon Blanc = 27 (a white wine)

Because the law does not require manufacturers to print nutrition facts on wine bottles, it is often hard to know exactly how many carbs a glass of wine contains. If you prefer a wine that is carb free, you can use a glucose meter to test a sample. (We tried it with a

### IMPORTANT POINTS:

Because alcohol may drop your blood sugar, discuss with your doctor if you should take insulin to cover the carbs in the wine.

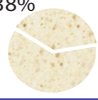
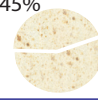
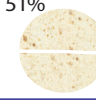

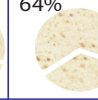



















- ▶ There is more of a chance that wine will cause a low blood sugar on an empty stomach. If you do drink wine for the first cup, make sure to follow the shiurim detailed above. Or, use grape juice for the first cup.
- ▶ If you drink grape juice, please note: the carbohydrate contents of the different grape juices are not identical, and they may even vary from year to year. The carbs may range from 27 to 37 grams per cup. Please make sure to check the label.

- ▶ Type 2 diabetics should discuss with their doctors if it is better to drink wine rather than grape juice. Although the juice has a higher sugar content, many of the type 2 medications are not compatible with alcohol. It

might therefore seem that grape juice would be preferable, but maybe we can assume that drinking just the required amounts of wine for the two Seder nights will not cause any harm.



## Matza Portions for The Seder

		HAND SHMURAH MATZA					MACHINE MATZA	
	SHIUR IN WT.	6 per lb.	7 per lb.	8 per lb.	9 per lb.	10 per lb.	14/15 per lb.	SHIUR IN WT.
MOTZI MATZA	29g	38% 	45% 	51% 	58% 	64% 	96%/1 MATZA 	31g
KORACH*	11.2g	15% 	17% 	20% 	22% 	25% 	37/40% 	12g
STRINGENT SHIUR FOR KORACH*	16.7g	22% 	26% 	29% 	33% 	37% 	55/59% 	17.9g
AFIKOMEN	21.9g	29% 	34% 	39% 	44% 	48% 	72/77% 	23.4g

\*Sefardim use this shiur for Motzi Matza.

## Carbohydrates in One Matza

MATZA TYPE	HAND SHMURAH MATZA					MACHINE MATZA
	6 per lb.	7 per lb.	8 per lb.	9 per lb.	10 per lb.	14/15 per lb.
WHITE WHEAT	60g	52g	45g	40g	36g	26/24g
WHOLE WHEAT	54-51g	46-44g	40-39g	36-34g	32-31g	19-18g
SPELT	50g	43g	36g	33g	30g	25/23g

## The Four Cups of Wine



### LARGEST SHIUR:

5.1 ounces

Drink most of this amount, or 2.7 ounces, for each cup.

### SMALLEST SHIUR:

2.9 ounces

Drink most of this amount, or 1.5 ounces, for each cup.



(The last of the four cups must be consumed in its entirety so that a *bracha acharona* may be recited.)

### MIXING WINE WITH WATER:

Strong-flavored wines (like Classic Red wine and dark grape juice) can be mixed with 1/3 water. Weaker-flavored wines (like Kedem Cream wines and light grape juice) may be mixed with 1/4 water.



Spring 5771 | 9 | **Going ForWarD**

© Copyright 2009 Friends with Diabetes International • (845) 352-7532 • [www.FriendsWithDiabetes.org](http://www.FriendsWithDiabetes.org)

## Les Kezayitims (quantités minimales requises) de matsa :

Afin de pouvoir exécuter les mitsvotés qui suivent durant Pessa'h, il nous est nécessaire de connaître quelle portion de matsa constitue un kezayite dans l'exécution des mitsvotés suivantes : motsi matsa, korec'h, afikomane, Barec'h — prière après le repas.

### INTRODUCTION

Nous avons passé plusieurs longues journées à effectuer des recherches pour établir ce qui constitue exactement un kezayite. Ce fut un travail particulièrement difficile étant donné que tous les shiourims ont originellement été donnés en volumes et qu'il nous a fallu convertir les quantités en poids afin de pouvoir les appliquer de façon pratique. (Les mesures originales ne pouvaient être utilisées qu'en écrasant de la matsa pour en mesurer le volume.) Les mesures de poids sont particulièrement utiles, puisque nous aurons besoin de connaître le poids de la matsa pour calculer les quantités de glucides qu'elle contient (nous y reviendrons plus tard). C'est pour quoi, nous énonçons les poids en grammes et non en onces; les glucides se calculent à partir de grammes.

Étant donné que plusieurs opinions diffèrent concernant les formules de conversion des cm<sup>3</sup> (une unité de volume) en grammes (une unité de poids), il n'a pas été facile d'obtenir des mesures de shiourims en poids. Nous avons donc utilisé les shiourims les plus stricts, tirés du séfère Middos Vshiuri Torah, où l'auteur a calculé ces mesures à l'aide d'outils spéciaux. Étant donné que certains facteurs, comme l'humidité contenue dans la matsa, peuvent influencer le poids (si une matsa cuit pendant quelques secondes de plus, elle sera plus légère), la formule que nous avons utilisée tient aussi compte de ce facteur. En suivant les shiourims que nous suggérons, vous mangerez sans doute plus de matsotés que la quantité requise, au lieu d'en manger moins.

(Autres sources utilisées :

« Piskei Tshuvos » de Rabbin Simchah Benzion Rabinovitz shlita, «The laws of Pesach» de Rabbin Blumenkrantz shlita, «Seder H'oroch» et Halachas of K'Zayis» de Rabbin Yisroel Pinchos Bodner shlita. De plus, Rabbin Bodner a partagé avec nous ses vastes connaissances lors de conversations téléphoniques.)

En plus de présenter le shiour précis en poids, nous avons inclus une comparaison par rapport à une matsa entière (c'est-à-dire, un tiers de matsa, un quart de matsa, etc.). Vous remarquerez peut-être qu'il est presque impossible d'être exact en utilisant cette méthode de mesure, mais nous l'avons incluse pour vous donner une idée approximative de la taille et de la forme de la portion dont nous discutons.

Les matsotés faites à la machine sont généralement uniformes quant à la taille et à l'épaisseur. Ainsi, on peut donner un shiour qui sera valable pour toutes les matsotés faites à la machine. Par contre, les matsotés faites à la main, que l'on appelle communément chmourah matsotés, peuvent varier énormément quant au poids, à la taille et à l'épaisseur. C'est pour cela qu'il est impossible d'assigner un shiour précis comme kezayite de norme pour toutes les matsotés faites à la main.

Il est par contre possible d'obtenir une approximation assez près du shiour nécessaire en pesant les matsotés. De façon générale, les matsotés minces pèsent 51 grammes; les matsotés moyennes pèsent 58 grammes; et les matsotés épaisses pèsent 72 grammes. (Normalement, une livre de matsotés donne 9 matsotés minces, 7 1/2 moyennes, et 6 matsotés épaisses.)

Les données concernant les glucides nous ont été fournies par le fabricant de matsotés Manischewitz.

**Portion déterminée : 1 matsa (32 g)**

**Quantité totale de glucides : 27 g**

**Fibre alimentaire : 1 g**

Selon les informations ci-dessus, la matsa a un indice glucidique de 81 % ou de 0.81. (Vous trouverez des instructions sur la façon d'utiliser les indices glucidiques dans notre article de Tou Bichevate. Selon les boulangeries de matsa, les informations nutritionnelles seraient les mêmes pour la chmourah matsa que pour la matsa faite à la machine. Même si la quantité d'humidité peut varier dans les matsotés faites à la main, il est impossible d'obtenir des chiffres plus précis.

Certains fabricants de matsotés prétendent que leurs matsotés contiennent plus de son que d'autres, ce qui augmente le contenu en fibre et réduit le contenu actuel en glucides. Par contre, nous n'avons pu obtenir aucune information nutritionnelle à ce sujet. Si vous utilisez ces matsotés, il est recommandé de sous-estimer légèrement leur contenu en glucides

(Remarque : Dans des articles précédents, nous avons



déclaré que la matsa a un indice glucidique de 70 %. Cette information était basée sur les informations nutritionnelles de 'hamets dik matsotes. L'indice glucidique de la matsa de Pessa'h est de 81 %.)

### Ne pas oublier

Dans les poskimes, nous apprenons que les gens qui sont malades ('holah) peuvent utiliser les shiourims les moins élevés. Une personne diabétique n'est pas considérée comme étant une personne malade, mais si quelqu'un gère sa consommation de glucides pour des raisons de santé, telles que le diabète, surtout si cette personne a choisi comme traitement de réduire les glucides dans son alimentation, il lui serait permis d'utiliser les shiourims les plus bas. (Il est entendu qu'il faut discuter ces questions avec un Rav qui comprend les besoins du diabète.)

Le Zohar Hakodosh déclare que la matsa est « Meic'hlah D'asvasah » (un aliment qui guérit). Les gens croient souvent par erreur que manger de la matsa ne peut faire de tort puisque c'est un aliment qui guérit. Tout de même, nous savons qu'une surdose de médicaments peut être très dommageable. Cette règle vaut aussi pour la matsa. Elle guérit lorsqu'elle est consommée dans les bonnes proportions, mais pas quand on en consomme un surplus.

Le Nodah B'Yehudah, qui est à l'origine des règles les plus strictes concernant les shiourims, déclare que dans le cas où les nouvelles règles qu'il a établies, où les shiourims sont plus élevés, provoquent un besoin d'indulgence, le shiour le moins élevé devrait être utilisé.

Il est aussi bien connu que même si le Rav Brisker זב"ל était très rigoureux sur toutes les questions halac'hiques, il était normalement indulgent quant aux questions sur les halac'hotes du jeûne de Yom Kippour. Il a expliqué qu'en étant indulgent par rapport à une mitsva pour des raisons de santé,

il était en fait rigoureux par rapport à la mitsva « véc'haïe bahem » (règles par lesquelles vous vivrez). Ce principe s'applique ici aussi : en utilisant la quantité la plus élevée dans le but d'agir rigoureusement, et ce, au risque de sa santé personnelle, on agit en fait avec indulgence envers l'importante mitsva « véc'haïe bahem ». Même le Nodah B'Yehudah n'approuvait pas l'utilisation des shiourims plus élevés lorsqu'en fin compte il en résultait de devoir agir avec indulgence — comme ce serait le cas ici.

Il est aussi notable que le Chazan Ish, reconnu pour préconiser l'utilisation de shiourims les plus élevés, utilisait en fait pour lui-même la quantité la moins élevée (17 g de matsa).

### Les différents shiourims :

Il existe plusieurs opinions différentes concernant la mesure appropriée d'un kezayite. Le Chulchan Aruc'h stipule que la moitié d'un oeuf constitue un kezayite, tandis que le Rambam prétend que la mesure exacte est le tiers d'un oeuf. De plus, les débats se poursuivent quant à connaître la quantité qui constitue la mesure halac'hique d'un oeuf. Le Chazan Ish prétendait qu'un oeuf mesurait 100 cm<sup>3</sup>. C'est la mesure généralement respectée pour mesurer un kezayite de matsa durant Pessa'h. Le Grach Naah avance qu'un oeuf mesure 57,6 cm<sup>3</sup>, et le séfèr « Halachos of K'zayis » se sert de 55 cm<sup>3</sup> comme mesure pour un oeuf.

Ces opinions constituent trois shiourims différents que nous utiliserons dans l'analyse présentée dans cet article. Ces shiourims sont :

- 1) Un kezayite est la moitié d'un oeuf, ou 50 cm<sup>3</sup>. [Chazon Ish זת"ל]
- 2) Un kezayite est

la moitié d'un oeuf, ou 28,8 cm<sup>3</sup>. [Grach Naah]

3) Un kezayite est le tiers d'un oeuf (l'oeuf mesurant 55 cm<sup>3</sup>) ou 18,3 cm<sup>3</sup>. [Rambam]

(Nous avons converti ces shiourims en quantités de poids, en utilisant une proportion de 100:55; c'est-à-dire, 100 cm<sup>3</sup> vaut 55 grammes.)

*Veillez prendre note qu'il existe des shiourims plus bas, mais nous ne les avons pas inclus dans cet article. Si l'on a besoin de réduire les glucides encore plus, il s'agit d'une question à discuter avec un Rav (vous pourriez aussi nous appeler pour en discuter plus avant).*





### Quel shiour vous faut-il utiliser ?

#### Motsi matsa :

La mitsva de consommer un kezayite de matsa le premier soir de Pessa'h est d'oraysa (un commandement de la Torah). C'est pourquoi, pour être certains d'avoir accompli la mitsva, nous devons utiliser un shiour dont la mesure est conforme aux méthodes de calcul les plus rigoureuses. Le premier shiour mentionné plus haut, celui de Chazan Ish, est le plus rigoureux. C'est donc la quantité favorisée pour faire motsi matsa le premier soir de Pessa'h.

Ce shiour (27.5 g) contient 22.3 g de glucides. (27.5 X 0.81 = 22.3)

Utilisez les indications suivantes :

Tableau 1		
Shiour le plus élevé : 27,5 g de matsa (22,3 g de glucides)		
Si vous avez...	Vous devriez utiliser...	
 54%	<b>Matsa mince</b>	Un peu plus de la moitié d'une matsa
 47%	<b>Matsa moyenne</b>	Un peu moins de la moitié d'une matsa
 38%	<b>Matsa épaisse</b>	Matsa épaisse Plus d'un tiers d'une matsa
 86%	<b>Matsa faite à la machine</b>	Un peu plus de deux tiers (2/3) d'une matsa

Le Choulc’hane Arouc’h stipule qu’initialement, si cela n’est pas trop difficile, une personne devrait manger deux kezayitims; un kezayite provenant de la matsa du dessus du ka’arah, et un kezayite provenant de la matsa brisée du centre. Les poskimes déclarent que ce shiour plus élevé (50 cm3/ 27,5 g) est techniquement deux fois plus gros que la plus petite mesure de kezayite (18,3 cm3/ 10 g). Donc, en prenant la moitié de ce shiour de la matsa du dessus, et la moitié de ce shiour de la matsa du milieu, l’individu aura répondu aux exigences du Choulc’hane Arouc’h qui demandent de prendre deux kezayitims. (Même si deux morceaux totalisent seulement un kezayite de la mesure la plus élevée, cela équivaut à deux kezayitims du shiour le plus bas — et cela est suffisant.) Pour connaître d’autres opinions sur ce sujet, consultez le « Piskei Tshouvohs », page 262.

Par exemple, si l’on utilise des matsotes minces, il faudra un peu plus de la moitié d’une matsa pour obtenir le shiour le plus élevé. Dans ce cas, la personne devrait casser un quart de la matsa du dessus et un autre morceau de la même taille à partir de la matsa du milieu. En prenant un morceau à partir de chacune des matsotes, on aura rempli l’obligation midirabanane qui prescrit de prendre un kezayite de chaque matsa. En mangeant un total d’une demi-matsa on aura rempli l’obligation prescrite dans la Torah de manger un kezayite de matsa.

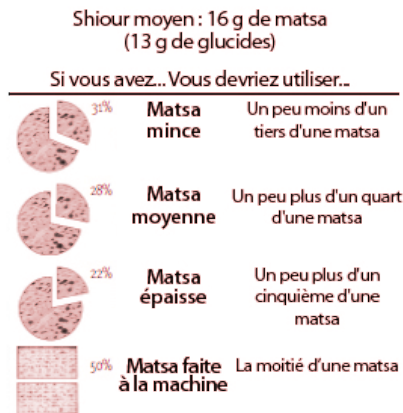
Certains poskim soulignent particulièrement que l’on ne devrait pas manger plus de matsa que ce qui est requis pour motsi matsa, étant donné qu’il est préférable d’avaler un kezayite entier en une fois. De plus, si l’on mange trop pour motsi matsa, alors consommer l’Afikomanne constitue un ac’hilat gasah (se bourrer).

### KOREC’H :

La mitsva de consommer le korec’h

(un kezayite de maror en sandwich entre un kezayite provenant de la matsa du dessous) est midirabanane. C’est pourquoi nous pouvons utiliser le second shiour plus indulgent, de 16 g. Ce shiour (10 g X 2 = 20 g) contient

Tableau 2



Lorsqu’il est difficile pour une personne de manger de la matsa, elle peut utiliser le troisième shiour, plus petit, de 10 g.

Ce shiour (10 g) contient 8 g

Tableau 3



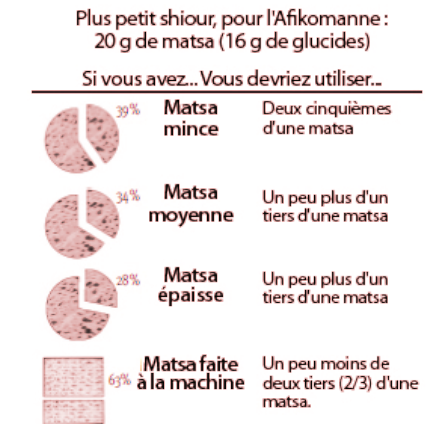
### AFIKOMANNE :

La mitsva de la consommation de l’Afikomanne est midirabanane. Les poskimes déclarent qu’il est préférable de manger deux kezayitims de matsa pour l’Afikomanne (un kezayite pour commémorer le korbanne Pessa’h et un kezayite pour commémorer la matsa qui est consommée avec le korbanne Pessa’h). Pour ces deux kezayitims,

il est suffisant de consommer le plus petit shiour de 10 g, soit un total de 20 g de matsa.

Ce shiour (10 g X 2 = 20 g) contient

Tableau 4



S’il est difficile pour une personne de manger deux kezayitims, elle peut accomplir la mitsva en mangeant un kezayite du shiour moyen, ou 16 g de matsa. (Ils’agit du shiour de préférence pour korec’h et pour barec’h. Voir tableau ci-dessus.)

Si cela est aussi difficile (par exemple, si la personne est malade), l’individu peut manger un kezayite du shiour le plus petit, soit 10 g de matsa. (Le même shiour que pour korec’h. Voir tableau ci-dessus.)

Certains poskimes remarquent que l’on devrait ajouter 2 ou 3 grammes à chaque shiour pour compenser la matsa qui demeure logée entre les dents.

### BAREC’H — BÉNÉDICTION

#### APRÈS LE REPAS :

Le shiour requis pour barec’h est 16 g de matsa. (Le même que le shiour de choix pour korec’h. Voir tableau ci-dessus.)

Cette quantité est celle que l’on utilisera pendant tout Pessa’h lorsque l’on prend de la nourriture où l’on se lave d’abord les mains et où l’on récite le Birkate Hamazone.

*Remarque : Le but de cet article est de servir de référence seulement; ce n’est pas d’offrir un Psak Halac’ha. Toutes*

# Les quatre coupes :

## SHIOUR (QUANTITÉ) :

Le shiour pour les quatre coupes est un réviyite. Le Rabbin Weismandl Shlita a écrit pour nous que l'on devrait utiliser une coupe qui contient la plus grande quantité, c'est-à-dire 150 ml (5,1 oz). Toutefois, il est seulement requis de boire la plus petite quantité, c'est-à-dire, 86 ml (2,9 oz). Étant donné qu'il est seulement requis de boire un rov réviyite (la majeure partie d'un réviyite); la quantité totale consommée devrait être de 45 ml (1,5 oz).

La plupart des coupes utilisées pour le Sédère peuvent contenir beaucoup plus que la plus grande quantité requise. Assurez-vous d'acheter une coupe qui n'est pas trop grande.

(On peut se procurer de petits pots verseurs gradués qui peuvent contenir jusqu'à 60 ml en incréments de 5 ml. Ils peuvent s'avérer être très utiles.)

Le jus de raisin contient une grande quantité de glucides, et un sucre à action rapide (d'un indice glycémique élevé). Essayer d'être rigoureux en utilisant de grandes quantités et en buvant tout le contenu de la coupe pourrait conduire à des taux de glycémie imprévisibles. Nous avons donc effectué des recherches afin d'établir les shiourim précis qui sont nécessaires afin d'accomplir la mitsva des quatre coupes. Si l'on préfère utiliser du vin, on peut alors consommer les plus grands shiourim et consommer tout le contenu de la coupe. (Référez-vous à la section « Variétés de vins ».)

La dernière coupe : Si l'on veut faire la berac'ha ac'haronah (bénédiction après avoir mangé ou bu), il faut boire tout un réviyite de 86 ml (2,9 oz) de vin. Sinon, on ne devrait pas réciter la berac'ha ac'haronah.

Le concept qui consiste à ajouter de l'eau au vin ou au jus de raisin complique un peu les choses. Nous avons lu que dans le cas de vin auquel aucune quantité d'eau ou de concentré n'a été ajoutée par le fabricant, on peut ajouter 60 % d'eau. Par contre, plusieurs rabbanim nous ont dit de ne jamais ajouter plus de 49 % d'eau, étant donné qu'il faut s'assurer que l'on préserve le goût du vin. (À cet égard, cela peut varier selon le goût et la concentration des différents vins). Nous avons contacté Rabbin Yosef Moshe Greenwald (le Rav de Tzelim), qui est responsable de la hachgac'ha des vins Kedem, et M Michael Herzog de l'entreprise Kedem. En unissant leurs expertises halac'hique et professionnelle, ils ont établi les directives suivantes : un vin au goût prononcé peut être mélangé avec 1/3 d'eau, tandis que tous les

autres peuvent être mélangés avec 1/4 d'eau.

La liste qui suit a été discutée avec M. Herzog: Il est permis de combiner 1/3 d'eau aux vins suivants:

Sauvignon,  
Burgundy Royale,  
Chablis,  
Sauterne,  
Classic Red,  
Kedem Estates  
Matuk.

Tous les vins Cream qui contiennent 12 % d'alcool peuvent être mélangés à seulement 25 % d'eau; et pas plus de 15 % d'eau pour les autres vins Cream. On peut ajouter 1/3 d'eau aux jus de raisins foncés, et cela inclut Concord, Concord Blush et la série des jus de raisins Sparkling. Les jus de raisins blancs peuvent seulement être mélangés à 25 % d'eau. Ajouter de l'eau au jus de raisins Concord à faible teneur en glucides peut s'avérer problématique, mais en cas de circonstances extrêmes, 10 % d'eau peut être ajouté.

Si vous utilisez un vin qui n'est pas mentionné ici, veuillez discuter de cette question avec un Rav.

Cette procédure peut facilement être exécutée sans être obligé de mesurer continuellement pendant le Sédère. Pour les vins qui peuvent être mélangés avec 1/3 d'eau, il suffit de verser deux coupes de vin dans une bouteille vide et d'y ajouter une coupe d'eau. Pour les vins qui peuvent être mélangés avec 1/4 d'eau, il suffit de verser trois coupes de vin dans une bouteille vide et d'y ajouter une coupe d'eau. (La taille de la coupe utilisée pour effectuer ce procédé n'est pas importante. Assurez-vous simplement d'utiliser la même coupe pour l'eau et pour le vin.)

Celui qui respecte ces directives correctement ne consommera que 148 à 166 ml (5 à 5,6 oz) à travers tout le Sédère.

Le tableau qui suit illustre la quantité de vin qui est

## MÉLANGE DU VIN OU DU JUS DE RAISIN AVEC 1/3 DE TASSE D'EAU

	QUANTITÉ À BOIRE	QUANTITÉ, APRÈS DILUTION	GLUCIDES JUS DE RAISIN ROUGE
1 coupe	45 ml (1.5 oz)	30 ml (1.0 oz)	4,6
2 coupe	45 ml (1.5 oz)	30 ml (1.0 oz)	4,6
3 coupe	45 ml (1.5 oz)	30 ml (1.0 oz)	4,6
4 coupe	86 ml (2.9 oz)	59 ml (2 oz)	9,2
<b>Total pour les quatre coupes</b>	<b>148 ml (5 oz)</b>		<b>23 g</b>



consommée lorsqu'il est dilué dans une proportion de 1/3 d'eau. Nous avons aussi inclus une colonne indiquant les quantités de glucides consommés lorsque l'on utilise du jus de raisin (étant donné qu'on peut aussi le mélanger avec 1/3 d'eau). L'exemple ci-dessous est basé

en aucun cas un guide halac'hique définitif. Comme d'habitude, chaque individu doit se référer à son propre Rav pour connaître les démarches qui lui sont pertinentes.

#### VARIÉTÉS DE VIN :

Le meilleur choix serait un vin sec à très faible teneur en glucides. (La plupart des vins secs contiennent environ 4 g de glucides pour 240 ml [8 oz.]) Si vous n'appréciez pas le goût amer, ajoutez-y un peu d'édulcorant. Des édulcorants liquides sont permis durant Pessa'h pourvu qu'ils soient certifiés pour la Pâque; il est aussi possible d'utiliser des comprimés de saccharine qui se dissolvent dans l'eau.

nous avons testé la teneur en glucides à l'aide d'un glucomètre :

- \* Chardonnay = 225
- \* Cabernet Sauvignon = 87 (vin rouge)
- \* Sauvignon blanc = 27

Ces vins ne sont que des exemples. Souvenez-vous de tester le vin que vous désirez utiliser.

#### POINT IMPORTANT :

L'alcool peut faire baisser votre glycémie; consultez donc votre médecin pour savoir si vous devriez prendre de l'insuline pour compenser la teneur en glucides du vin.

► Les risques que votre glycémie baisse en raison de l'alcool sont plus élevés si vous avez l'estomac vide. Si vous vous servez de vin pour la première coupe, assurez-vous de respecter les shiourim détaillés plus haut. Ou buvez du jus de raisin pour la première coupe.

► Si vous buvez du jus, veuillez prendre note que la teneur en glucides n'est pas identique entre les différentes sortes de jus de raisin, et peut même changer d'année en année. La teneur en glucides peut s'élever de 27 à 37 grammes par coupe. Veuillez vous assurer de vérifier les valeurs nutritives sur l'étiquette.

► Les personnes souffrant du diabète de type 2 devraient consulter leur médecin pour savoir s'il serait préférable, dans leur cas, de boire du vin ou du jus de raisin. Bien que le jus ait une teneur en glucides plus élevée que le vin,

beaucoup de médicaments pour cette maladie ne doivent pas être pris avec de l'alcool. Il semblerait donc que le jus de raisin soit préférable, mais nous supposons que boire seulement la quantité de vin nécessaire au cours des deux soirées du Sédère ne fera aucun mal.



## MÉLANGE DU VIN OU DU JUS DE RAISIN AVEC 1/4 D'EAU

	QUANTITÉ À BOIRE	QUANTITÉ, APRÈS DILUTION	GLUCIDES JUS DE RAISIN BLANC
1 coupe	45 ml (1.5 oz)	34 ml (1.2 oz)	4,2
2 coupe	45 ml (1.5 oz)	34 ml (1.2 oz)	4,2
3 coupe	45 ml (1.5 oz)	34 ml (1.2 oz)	4,2
4 coupe	86 ml (2.9 oz)	65 ml (2.2 oz)	7,7
<b>Total pour les quatre coupes</b>	<b>48 ml (5.6 oz)</b>	<b>34 ml (1.2 oz)</b>	<b>20.3 g</b>

sur le jus de raisin Concorde rouge Kedem. Chaque portion de 120 ml (4 oz) contenant 18,5 g de glucides (en d'autres mots, 4,6 g par 30 ml [1 oz]).

Mélange du vin ou du jus de raisin avec 1/3 de tasse d'eau  
Mélange du vin ou du jus de raisin avec 1/4 d'eau

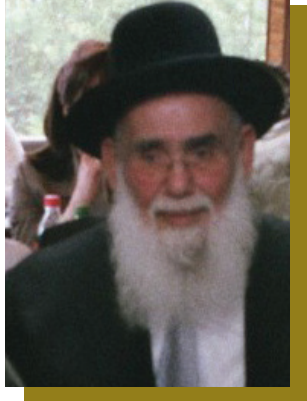
Les données du tableau suivant sont basées sur le jus de raisin blanc Concord Kedem, qui ne peut être mélangé qu'avec 1/4 d'eau. Il contient 14 g de glucides par portion de 4 oz (en d'autres mots, 3,5 g par 30 ml [1 oz]).

Un conseil pour vous aider à identifier une quantité de 1,5 oz dans votre coupe : avant le Yom Tov, remplissez votre coupe du Sédère avec de l'eau et versez-en 1,5 oz dans une tasse à mesurer. Observez le niveau du liquide dans votre coupe et exercez-vous à le reconnaître.

L'information présentée ici ne constitue

Les informations présentées ici n'ont pas pour but de servir comme guide halac'hique. Comme dans toutes circonstances, chaque personne devrait poser ses propres questions à son Rav.

Comme la loi n'oblige pas les fabricants à afficher les valeurs nutritives sur les bouteilles de vin, il est souvent difficile de savoir exactement quelle quantité de glucides une coupe de vin peut contenir. Si vous recherchez un vin sans glucose, vous pouvez utiliser un glucomètre pour tester des échantillons. (Nous avons utilisé un glucomètre Elite.) Testez un échantillon en versant une goutte sur votre glucomètre, comme vous le feriez pour une goutte de votre sang. Si le vin contient une forte teneur en glucides, le glucomètre affichera la mention « Élevé ». S'il s'agit d'un vin sec avec très peu de glucides, l'appareil affichera la mention « Faible ». Tous les autres numéros affichés ne sont que des références; un résultat élevé pour une goutte de sang n'est pas aussi élevé que pour une goutte de vin. Par exemple, si le compteur indique « 225 », c'est que le vin est relativement faible en glucides. (Rappelez-vous qu'un verre de boisson gazeuse contient 4 500 mg/dl de sucre, alors gardez ces proportions à l'esprit) Voici quelques exemples de vins dont



# פסח

## Seder ou charte des valeurs morales juives

Rabbin David Sabbah  
Grand Rabbin de Québec

La nuit de 15 Nissan, nuit de Pessah, est appelée 'nuit prédestinée par l'Et' שמורים prédestinée. En effet, parce que depuis la création elle a été mise en réserve de l'Histoire. Poursuivant les quatre rois qui avaient mené captif son neveu Loth, Abraham les combattit victorieusement la première moitié de la nuit du 15 Nissan. S'agissant de délivrer le peuple d'Israël d'Égypte, l'Et' intervient dans la deuxième moitié du 15 Nissan. Lorsqu'il s'agira de notre délivrance future et définitive, c'est encore a cette nuit que l'Et' aura recours. Nos maîtres זייל assurent avec force (T.B. Rosh Hashana. 'A Nissan ils ont été délivrés, à Nissan ils le seront également'. להיגאל בניסן בגאולו בניסן עתידים

Pessah ne se contente pas seulement de célébrer notre délivrance d'Égypte, il sera également le centre de gravité autour duquel s'agence et s'organise notre vie religieuse. Avec Pessah, s'accélère davantage la maturation du peuple d'Israël qui, libéré de l'esclavage physique, évolue vers la délivrance morale, établissant ainsi un Séder, un ordre, qui visera surtout la sanctification de la vie. לקדש החיים

Sans doute la nuit de Pessah est-elle appelée la nuit du Seder סדר en raison de l'Ordre précis rythmant tous les moments de cette célébration qui nous conduira sûrement à l'objectif souhaité, la קדושה ou Sainteté.

Ainsi pour le Rav Alcheikh Hakadosh, le Séder constitue une véritable charte de valeurs morales.

**קדש**:-sanctifie, L'exigence de sainteté, ne sera possible que si l'on s'interdit même ce qui est permis. Se maintenir dans la Sainteté ne va pas sans une Teshouva (repentir) constante et une purification. C'est pourquoi le Kaddech est suivi d'Ourhas ורחץ ...

**ורחץ**:-Lave-toi, fait référence au רחצו רחצו Rahatsou Hizakkou du Prophète Isaïe "Lavez vous, purifiez vous". La Techouva à elle seule est insuffisante. Elle

devrait être accompagnée de bienfaisance. Ainsi...

**כרפס**:-Celeri-ou par permutation כף Caf-Rash nous enseigne qu'il faut réduire ses propres dépenses (caf=cuiller, mesure) pour combler les pauvres רש (Rash=pauvre). Cela n'est pas en pure perte car...

**יחץ**:-Partage- Le partage avec le pauvre fait que la moitié que tu lui as allouée te permettra de garder l'autre moitié pour le monde à venir. Cette étape franchie fait que...

**רחצה**, **מגיד**-Récite et lave- Le récit de ton repentir s'érige en exemple pour les autres et les incite au repentir à leur tour. Cependant, la perfection n'est pas atteinte pour autant. Aussi...

**מוציא מצה**:-Rompre la Matsa- Dans le combat moral, fais triompher le טוב הטהוב, le bon penchant que symbolise la Matsa, pain azyme, sur le Yetser Haraâ, le mauvais penchant que symbolise le מרור, les herbes amères, en raison de l'amertume et les remords que laissent le Yetser Haraâ après la faute. Souvent il peut arriver que...

**כורך**:-Ensemble-Yetser Hatov et Yetser Haraâ soient nécessaire tous deux pour une conduite morale parfaite. Cette conduite mène finalement à...

**שולחן עורך**:-Table dressé- La récompense symbolisée par le shoulhan Orekh –table dressée- et...

**צפון**:-caché- Car en gardant secrètes tes bonnes actions, tu auras le mérite d'avoir le bonheur réservé dans le עולם הבא...

**ברך**, **הלל**, **נרצה**-Bénédictions et louanges agréées. Le privilège qui découle d'un tel comportement est de rendre grâce à l'Et' pour tout instant de la vie que l'homme utilise pour se parfaire et atteindre la Kédoucha.



# Pesach Reinforcing our Emunah Trust in Hashem

Gitta Bixenspanner n.d.

We all look forward to Pesach for a week of family togetherness and joining or being joined by children, grandchildren and family. Outings are planned for the intermediary days and it is all fun.

We spend a lot of time preparing the house so not a morsel of chometz should be found therein. The Gemorrah (Talmud) brings a Maamar (discourse), which states, "How great is dining, for it brings people closer together". People get into a more receptive mood when they dine together. Shabbos and Yomim Tovim are the perfect opportunity for giving our children the special attention they deserve and since we have more time, we enjoy meals in a more relaxed manner than all year. During the week, many families do not eat together, as each member has a different schedule, while oftentimes parents are hurried and harried with everyday concerns.

Giving pause to our weekday affairs affords us a great opportunity to pass on the Masorah i.e. our holy Torah traditions thus bringing us closer to our children. Especially on Pesach- as we sit together as a family discussing the wondrous miracles that took place at Yetzias Mizraim, and the children ask questions and share what knowledge was imparted to them at school-it is the perfect opportunity to inculcate into them

all the wonders of Hashem. That is the essence of this Yom Tov; retelling the story of our redemption from Egypt thanks to Hashem's miraculous wonders, and inculcating into them the basis of our belief, that Hashem is in charge of our lives and as a benevolent father all He does is for our benefit.

Notice how every Yom Tov is a celebration of food.

*Pesach*---- Chag HaAviv when the wheat is ripe we thank Hashem for giving us our basic food in abundance.

*Shavuos*----Chag Habikurim is when we bring in the first fruit and we thank Hashem for showering us with a delectable and colorful array of fruits.

*Sukkos*----Chag Ho'osif, when we harvest everything we planted, the wine and oil. At this point we thank Hashem numerous times for allowing us to have not only the essentials, but also certain luxuries.

Pesach is a most labour intensive Yom Tov. Just this word conjures up thoughts of hours and hours of work when we work on ridding our homes of every last vestige of crumbs in sight. Surely it is no easy task, but certainly it is lovingly accomplished year after year.

As of Chanukah, I have to constantly remind myself to

stop stocking the freezer, because Pesach is around the corner. I find it incredible how fast Pesach approaches and indeed the freezer is still quite full of foodstuff that needs to be consumed, along with all the Purim goodies that have piled up.

Once the work is completed and the house shines from top to bottom, most homemakers feel an incredible sense of pride. For women it is exhilarating to welcome the Yom Tov Pesach knowing we have fulfilled each commandment to the best of our ability.

As we clean our homes from chometz and other leavened food items our sages tell us we are ridding ourselves of the evil inclination, which tends to inflate our ego with feelings of superiority. Pesach we need to squash the evil inclination along with our ego, thus we are commanded to consume matza, a very flat unleavened bread made of flour and water only.

The holy Ari guarantees us that whoever is careful in ridding his dwelling of even the smallest trace of chometz, will not be tempted to sin the entire year. Not a shabby promise.

Then we start preparing for Yom Tov. It is amazing how much time we spend in the kitchen concocting the most delectable meals, hoping no one goes hungry during these eight days of restricted eating.

### *Pesach is about Restraint*

The truth, though, is that Pesach is about restraint. We are commanded to eat simply and limit our intake to as few basics as possible. Most foods we consume throughout the year are not permitted. No leavened fare, grains, legumes, and many try very hard to restrict their diets as much as possible during these eight days. We clean our pantries of all nosh; candies, cookies, wafers, coloured sodas and many items that in essence are harmful to our health.

With the rate of obesity so rampant nowadays, we would do ourselves a great service if we would ban these harmful substances all year.

Walking into a supermarket, before Pesach these days, one can hardly see anything missing from the year-round fare, as many companies have gone the extra mile to provide us with all types of food product like cookies, bagels and macaroni that are very similar to those we consume all year, all with excellent kosher for Pesach accreditation. Unfortunately, these articles tempt us, but in essence, we are defeating the spirit of this Yom Tov by indulging in foods that are so similar to the

fare we consume all year around. On Pesach, we need to control our intake just a little to show that we can restrain ourselves and we do not need everything just because it's available.

### *Pesach is about Choices*

In many homes, the Pesach menu entails a lot of frying. I envision many households where the frying starts bright and early with eggs in the morning, blintzes for lunch and fried chicken nuggets for supper.

During Pesach, many complain of the weight gain that seems inevitable. With endless quantities of potatoes and eggs being used in every dish, and with children being home and hungry all the time, we do tend to make more fattening foods. We feel compelled to serve lots of cakes and nosh to satisfy the hungry crowds.

For a more nutritious menu, try to minimize frying and use other methods instead, such as baking, broiling, stovetop cooking, steam frying etc. Avail yourself of fresh fruits and vegetables whenever possible. With a little ingenuity, we can easily create healthy meals which will help us avoid unnecessary weight gain. Do not neglect the vegetables that are abundant this time of year. Every meal should start with a fresh salad. There are a variety of vegetables that we use for Pesach that if cut up and left on the counter will invariably be consumed. Prepare a nice platter of peeled and cut up fruit; leave it on the table and watch it disappear.

### *Drink plenty of water*

With festive holiday meals in abundance, many people forget to stay adequately hydrated. It's

an easy thing to forget, especially waiting for Kiddush or meals to start.

Make sure to have a pitcher of water out on the counter so your family can serve themselves and stay hydrated. Water will also stave off hunger and you will eat less during meals. For a sweet treat, have a spritzer, made of water with a little bit of wine. There are plenty of ways to have fun and indulge in your favorite treats occasionally, without completely derailing your healthy habits.

### *Be mindful of portion control*

Of course, one of the best things about Yomim Tovim is enjoying all of the delicious food — but eating something before the meal will help keep you from being starved and then consuming everything in sight. Be selective in your choices of food and remember to keep portions in check.

Portion control is always important but when we are consuming eight days of full meals portion control is of the essence.

### *Make exercise a priority*

Yom Tov is usually not the time for regular exercise, but going for a walk every day at a set time can help you feel more energetic and less sluggish while making you feel refreshed. Make a point of going for a brisk walk, take along one of your children for some private time, or invite a guest for catching up on the recent past. If you are venturing out to shul, go an extra block. It's all too easy to skip exercise once you get caught up with other plans or houseguests, so try not to skip some exercise every day!



***Make smart choices!***

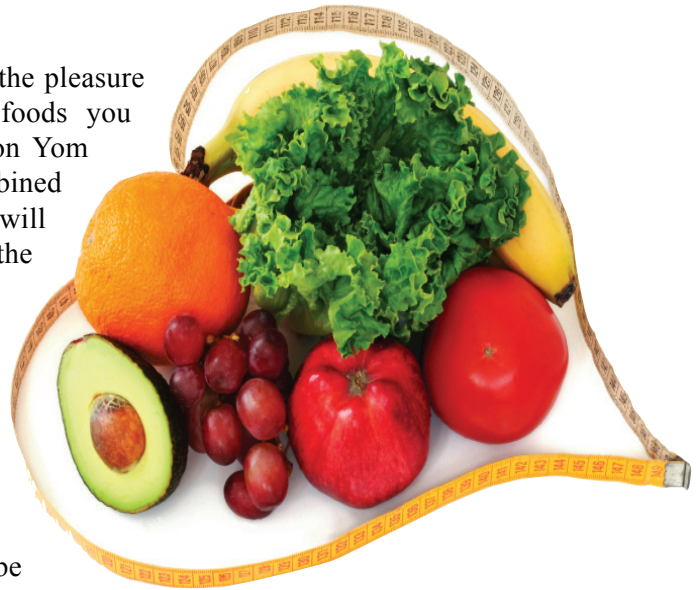
Indulging in your favorite foods over Yom Tov is part of the pleasure of going back home, as is preparing the traditional foods you grew up with. I would not skip my yearly fried latkes on Yom Tov! But I try not to eat too many of them; when combined with plenty of healthier fare this once a year indulgence will help you not feel deprived, while letting you pass on the tradition to the next generation!

Try to serve yourself once with all the goodies you decide to indulge in and refrain from going back for doubles.

Yom Tov is a time for enjoying a more leisurely pace and catching up with family members that join you for the festivities. Enjoy this week that passes by all too fast and make sure to make it memorable by creating a wonderful atmosphere for your family and guests that will be remembered for a long time!

Chag Sameiach!

Foods can heal or harm! Let food be thy medicine !



\*\*\*\*\*



# Having Difficulty Drinking Grape Juice or Wine? Chart of Shiurim for Wine








Type of Wine	Amount of Water to Add
Chablis, Sauterne, Sauvignon, Burgundy Royal, Classic Red, Kedem Estates, Matuk	can be diluted with <b>1/3 water</b>
Cream Wines with 12% Alcohol	can be diluted with <b>1/4 water</b>
Other Cream Wines	only up to <b>15% water.</b>
The Concord, Concord Blush and the Sparkling series of Grape Juices	can be diluted with <b>1/3 water</b>
White Grape Juice	can be diluted with <b>1/4 water</b>
Low Carb Concord Grape Juice	no water should be added. (In an extreme case it can be diluted up to 10%).

# Danone goes Greek

by: Lori Cohen

Last July, Danone's Oikos Greek Yogurt won the award for best new dairy product and best new Canadian product at the 19<sup>th</sup> Canadian Grand Prix New Product Awards. You might think an award-winning yogurt doesn't need to find new customers, but thanks to its partnership with the -Canada's Kosher Certifier of Montreal, kosher consumers can also enjoy the best Greek yogurt Canada has to offer.

Danone approached the -Canada's Kosher Certifier, wanting to expand into the kosher marketplace. However, granting certification to the Oikos line would not be simple, as Danone manufactures several different brands of non-kosher yogurt. A delegation from the  lead by executive director Rabbi Saul Emanuel, visited the plant and met with the Danone team to assess the company's willingness to comply with -Canada's Kosher Certifier kashrut standards in order to obtain hashgacha. Danone provided the  with flow charts explaining the manufacturing process, as well as other reports to assist the  in its certification process. Based on these reports, the  sent Rabbi Berel Bell, an overseeing member of the Vaad ha'Rabbanim kashrut division, and Rabbi Nisan Anvar, one of the 's roving mashgichim, to do a thorough inspection of the plant, the machines, and particularly the ingredients. Danone worked with the -Canada's Kosher Certifier in order to ensure that all standards were met and agreed to.

With the certification of the Oikos line, kosher consumers have more flavours and variety of yogurt to choose from than ever before. Danone 2% Oikos yogurt comes in seven flavours: plain, blueberry, strawberry, vanilla, honey, key lime, and raspberry/pomegranate. There is also 0% yogurt in cherry, peach/mango, and plain. Greek yogurt is the fastest-growing segment of the yogurt market, and is manufactured purely from milk and yogurt cultures, and strained through cheesecloth or other material to produce a thicker-textured yogurt with less fat and fewer carbohydrates. It has a consistency between yogurt and cheese, but still retains that distinctive yogurt taste. It is also high in protein; Danone Oikos yogurt has 8-10 grams of protein per 100 g serving. You also get a healthy dose of essential vitamins and minerals, including calcium, phosphorus, potassium, complex B vitamins, vitamin A, and vitamin D. Calcium and vitamin D work together to help prevent osteoporosis, making yogurt a good choice for those trying to increase or maintain bone density. A 175 gram serving of plain yogurt will give you 20% of your recommended daily allowance of calcium, with only 130 calories and 3.5 grams of fat. You can find Danone Oikos Greek Yogurt, with the  logo, in stores across Canada.



# High Flyers Go



by: Lori Cohen

For a number of years, The <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier has supervised the kosher meals supplied by Gate Gourmet at Toronto's Pearson International Airport. Now the <sup>Ⓜ</sup> is pleased to announce that meals by Gate Gourmet are also being provided from Montréal's Pierre Elliot Trudeau Airport. Gate Gourmet is the world's largest supplier of food services to airlines and railways, and promises to deliver the highest quality kosher food for the kosher traveller.

The new kitchen at Trudeau Airport has an <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier full-time *mashgiach* on-site at all times when the kitchen is in operation. The meat provided is *glatt* kosher, and all ingredients meet the highest standard of *Mehadrin* kashrut. While Gate Gourmet operates at the airport, it can cater to other clients, including synagogues, supermarkets, and specialty stores. Gate Gourmet already supplies over 30 different international airlines with their Kosher meals.

Overseeing the catering service is Food With A Conscience, a Montréal-based food quality assurance company. Food With A Conscience works with both food service providers, such as Gate Gourmet, and the airlines, to ensure high-quality, healthy, and nutritionally-balanced meals. By working together with food service provider and a quality and nutrition assurance company, the <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier hopes to bring the best kosher meals the travel industry has to offer. "It has been a pleasure to work with Gate Gourmet," said Rabbi Saul Emanuel, executive director of the <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier. "They worked cooperatively with both the <sup>Ⓜ</sup> and Food With A Conscience to develop a service at the highest standards of kashrut, quality, and healthy, well-balanced eating."

At a gala launch of the new kitchen, Doug Goeke, President and Managing Director of Gate Gourmet's North American operation, thanked both the <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier and Food With A Conscience for bringing the facility into being. The expansion into the Montreal kosher market has brought new growth and opportunities for Gate Gourmet, and Mr. Goeke believes that the three-way partnership between Gate Gourmet, Food With A Conscience, and the <sup>Ⓜ</sup>-Canada's Kosher Certifier has provided tremendous benefit to the company.



Guests at gala were treated to amazing gourmet food. The chef paired grilled chicken supreme with sweet potato latkes, charred tomato coulis, and crisp snow peas and baby carrots for traditional Jewish cuisine with a healthier, gourmet twist. Instead of regular pasta, guests sampled whole wheat pasta with herb roasted vegetables and a sundried tomato-basil sauce. A sommelier helped people choose the best wine to complement their chosen entrée, and desserts included lemon mousse and red velvet cupcakes. Some of the dishes at the event represented the best kosher meals served on board in first class. With a brand new, world-class kitchen at their disposal and a mandate to supply nutritious gourmet fare, the kosher traveller should look forward to a more enjoyable experience in air travel.



Chef David Tushingham, along with 2 executive chefs at the Gala opening of the Gate Gourmet Kosher kitchen at Trudeau airport

# Maniadakis - the perfect blend of organic & Kosher ice cider

by: Lori Cohen

Marketing consultant Mel Leitman is always on the look-out for a product he can endorse whole-heartedly. At a recent wine show, he sipped a pure, organically produced ice cider, and knew he'd found a product he could promote 100%. With apples as the only ingredient, it is also inherently kosher, and a natural fit for the  -Canada's Kosher Certifier. A preliminary visit by Rabbi Jaffe of the  to the Maniadakis organic orchard, producer of Eros Ice Cider and Still Cider, lead to

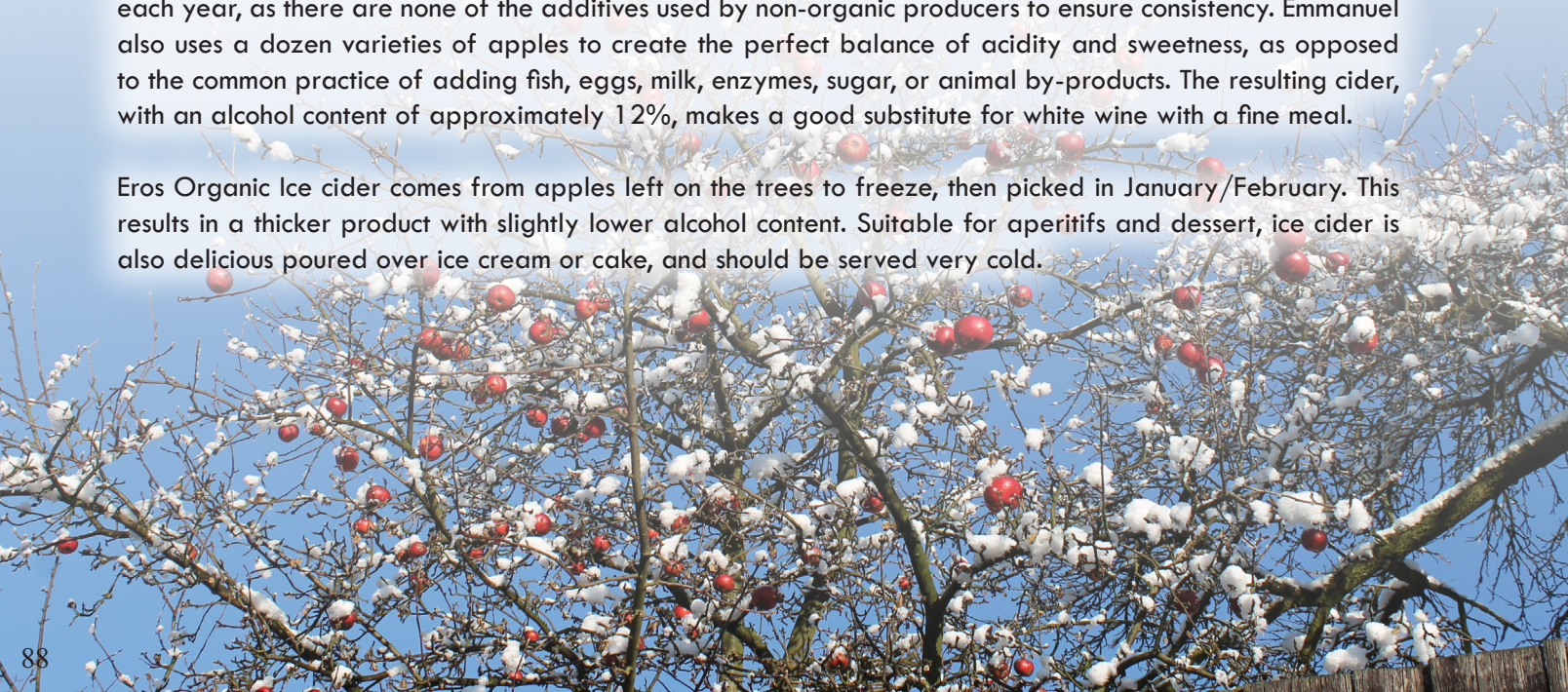
certification of the product, as a novel addition to kosher cuisine.

The road to cider purity was not easy. In 1991, Emmanuel Maniadakis bought a 160-acre apple orchard in Franklin Centre, near the U.S. border. For several years, others ran the farm for him; then, in the late '90s, he decided to farm full-time himself, and ran into an unexpected roadblock.

*"I developed severe allergic reactions to the crops, including nausea, vomiting, and skin rashes, from the pesticides, herbicides, and fungicides,"* said Emmanuel. *"I was ready to give up. Everyone said organic apple farming couldn't be done here in Quebec due to our heavy rainfalls, which cause fungus."* Maniadakis however, didn't give up. He uprooted the existing trees, disposing of them in an ecologically sound fashion. It took a further year to condition the soil and remove all traces of chemicals and pesticides. He then planted 13,000 new apple trees of over a dozen different varieties, using no chemicals, pesticides, fungicides, and only organic fertilizer. To prevent infestation, he uses Kaolin, a natural, inert, edible compound; it coats the apple skin, so insects cannot adhere to them. His farm is the only certified organic and biodynamic orchard in Quebec, and is the only producer of organic Ice Cider and Still Cider in the world, a product now available to the kosher consumer.

The apples for the first batch of apples for EROS Ice Cider came off the trees in 2009, and were available through the SAQ in 2013. Unlike non-organic processes, which introduce yeast and other additives to allow fermentation in as little as 60 days, Emmanuel allows his apple nectar to ferment for a full year in a low-temperature, slow-fermentation process in stainless steel tanks. After the first year the cider is "aired" and then resealed in another tank, where it naturally stabilises for another year. The alcohol content varies slightly each year, as there are none of the additives used by non-organic producers to ensure consistency. Emmanuel also uses a dozen varieties of apples to create the perfect balance of acidity and sweetness, as opposed to the common practice of adding fish, eggs, milk, enzymes, sugar, or animal by-products. The resulting cider, with an alcohol content of approximately 12%, makes a good substitute for white wine with a fine meal.

Eros Organic Ice cider comes from apples left on the trees to freeze, then picked in January/February. This results in a thicker product with slightly lower alcohol content. Suitable for aperitifs and dessert, ice cider is also delicious poured over ice cream or cake, and should be served very cold.







# Arm Yourself!

by: Rachel Elbaz

Pancakes dripping with syrup.

A bowl filled to the brim with your favourite cereal.

Hot and cheesy pizza, fresh out of the oven.

Ah, the joys of Pesach!

If you think that last line was a mistake, rest assured that it is not.

Owing to a surge in kosher consumerism, manufacturers have gotten creative in order to fill a growing demand for a wider variety of Kosher for Pesach foods. While coconut macaroons may have been good enough for your mother, they no longer make the cut for the average Pesach grocery list. We are a generation gifted with an abundance of everything. Even an economic downturn is not enough to stop a staggering 56% of Canadians from owning a smartphone or 1.74 million to purchase new cars last year. Simply put, we like stuff, and there's nothing we like more than the foods we are used to.

Wandering down the aisles of your local grocery store's Pesach section, you can now be treated to an extensive array of products such as Kosher for Pesach pastas, a greater selection of cakes and cookies than ever before and even bread and bagels (all leaven-free of course!). Your Pesach pantry can boast the well-stocked shelves it does all year round! Yet as tempting as that sounds, one could ask the question: it's 100% kosher, so why not?! Why should we restrict ourselves on Pesach when we now have the choice to do otherwise?

Gebrochts (matza touching water), mishing (eating in other people's homes or processed foods on Pesach), and kitniyot (rice, corn, millet and legumes) are only a few of the many chumrot (stringencies) that exist on Pesach. Some families will even confine themselves to using only oil they have made themselves (out of chicken fat).

In addition to food-related chumrot, many households keep other stringencies, such as using a different set of benchers, tablecloths, and dishtowels for Pesach, putting silver foil on handles and doorknobs, or even going as far as covering the mouthpieces on their phones. Some families will not use a piece of cutlery that fell on the floor on Pesach, reserving it instead for the subsequent year. Pesach is chumrot "territory", and there's a good reason why. The Radvaz (Rabbi David ben Zimra, 1479-1573) answers our question by asking his own: Why is it that even a tiny piece of chametz is assur (forbidden) on Pesach? Why is it that no other halacha is quite as stringent as this one where we have to search,

burn and annul any and all chametz? The Radvaz concludes that this is because chametz symbolizes the yetzer hara. Just as we are wise to use every weapon in our arsenal to fight the yetzer hara, Pesach is all about putting up the fences and barriers necessary to guard against the severity of the prohibition of chametz. During Pesach, we are in mortal combat with the yetzer hara, and as such, anything goes.

In addition to being handy ammunition, chumrot serve another lofty purpose, that of hiddur mitzvah. Every extra measure you take on before Pesach, be it no garlic, fish, peanuts, or borsht, or whether you only use vegetables that can be peeled and/or avoid those with seeds (think zucchinis, tomatoes and cucumbers), is considered adornments around your neck. Imagine if they were actual jewels, or extra money in your bank account! Would we approach the Chag of Pesach with a dreaded countdown, working tirelessly and complaining along the way about how we wish this would all be over? Picture a woman gaily singing as she scrubs her refrigerator clean, or a man whistling happily as he vacuums the interior of his minivan, both contemplating their ever-expanding fortunes. There is a point to Pesach, and winning the who's-the-most-tired-by-the-seder-night contest is not it.

If we can understand the reasoning behind what we do, and find a way to transmit that to our children in a positive and loving way, then chumrot will elevate our Pesach experience instead of destroy it. Our perceptions of the enormous task ahead of us will significantly alter our approach; and our change in attitude will bring us into the holiday invigorated rather than exhausted and drained of all enthusiasm. Rather than a holiday devoid of meaning, make it a Chag filled with purpose.

So, yes, you technically could eat that bagel-that-looks-just-like-the-real-thing or make that oh-my-gosh-I-can't-believe-it's-not-a-bona-fide-lasagna for chol hamoed lunch, but should you? What would happen if you tried to survive the eight days of Pesach sans Captain Crunch? Why not try schmoozing with your extended family around the table eating potato chips and ice-cold apple juice? Focus on what you do have and not what you can surely do without for a couple of days. Realize that whatever your minhag, chumrot are not there to punish you or make the Chag a burden. Chumrot are a vehicle to help propel you forward by sharpening your focus on what really counts during the holiday.

*May we merit the greatest reward, the redemption, speedily in our days.*

# Montreal Chasuna Mall

## Making Marriages More Affordable

By: Lori Cohen

In "downtown" Montreal (in the Chassidische sense of the word), at 5425 Casgrain, sits an unassuming warehouse. Inside the almost 4,000 square feet lies the Belz Chasunah Mall, a one-stop shop for the engaged couple. Modelled on similar concepts in New York, the "mall" contains everything newlyweds will need to start their new life, from jewellery and silver goods given as "choson/kallah" gifts to furniture for their new home.



The mall was set up by Jacob Spira, who wanted to save the Chassidic community (and couples from other communities who would like to take advantage of the service) expensive trips to New York to outfit their homes. *"We buy high-quality in bulk,"* said the manager, Rabbi Eckstein. *"If you went to buy each item individually, you would spend at least 20% more."* As the Canadian dollar has fallen, the savings have grown. One reason the savings are so great is that the mall is a non-profit venture. *"It's really more of a service we want to provide to the community,"* explained Rabbi Eckstein.

The procedure is simple. The bride and groom's families sign a contract with the mall, and pay a set sum. This is usually \$14,690 each, though sometime only one side signs up, or they choose a smaller package for less money. They are then free to choose from the mall's selection of jewelry, furniture, linens, and housewares. *"Nothing is individually priced,"* explained Rabbi Eckstein. *"Once you've paid the flat fee, you can choose any of the bracelets, earrings, bedroom sets, china, etc., that we offer."*

The mall offers half-a-dozen different bedrooms and dining room sets, over 40 linen patterns, as well as everything the newlyweds need for a complete kosher kitchen, from toaster ovens to dish towels and measuring cups. Each set comes with "standard" features, such as a two-leaf table and a four-door china cabinet; the couple and their families are free to pay a little extra should they want something bigger. Bookcases are likewise not included in the standard package, and range in price from \$850.00 to \$1,250.00. There is also a full selection of jewelry and *seforim* for the traditional choson/kallah gifts given in the Chassidic community. The large variety allows for the expression of individual taste and style, without the stress of examining price tags.

For more information, please call (514) 600-1135, or email [chasunamallmtl@gmail.com](mailto:chasunamallmtl@gmail.com).



# SPOTLIGHT

# Our Inspectors



*A peek inside the daily lives of some of our inspectors across the globe, who dedicate themselves and enable Kosher products to come to your table*



# Rabbi Dovid Lewin

## Quebec City region



Part of the challenge of keeping kosher is finding something you can grab when you get hungry on the road. One reliable source of energy while driving, available in most gas stations off the highways between Montreal, Toronto, and Ottawa, are Krispy Kernels products. Krispy Kernels is a company that produces a variety of pre-packaged nuts and trail mix combinations. This handy snack is kosher courtesy of the <sup>(MK)</sup>-Canada's Kosher Certifier, and their Quebec mashgiach, Rabbi Dovid Lewin.

Rabbi Lewin and his wife came to Quebec, eight years ago from Nice, France, as the Rabbi for the Jewish community for Congregation Beth Israel Ohev Shalom, as well as a shaliach for Chabad of Quebec City. His shlichut is benefitting Jews across Canada, as he is also the mashgiach for approximately 60 companies in and around Quebec for the <sup>(MK)</sup>-Canada's Kosher Certifier. The products range from maple syrup to fruits, jams, cereal, and dairy companies. Some, like the maple syrup companies, are easier to supervise; it is seasonal work that involves one pure, additive-free product that is inherently kosher. Others are more complicated. *"It's complex when the company produces both kosher and non-kosher items, when they have many ingredients in a product, or when the production process is complex. For example,*

*soy milk companies use sterilizers that have to be kashered under supervision,"* explained Rabbi Lewin.

*"Sometimes companies have to change a non-kosher ingredient for kosher ones, and are worried about how this will change the product. I work with the Vaad to find the closest kosher substitute available. It's such a big industry, there's usually a solution to be found, and the companies want the hechsher, so they are very co-operative."*

***Rabbi Lewin, who is bilingual, represents the <sup>(MK)</sup>- at many food shows. He regularly meets potential companies. His kind demeanor and communication skills make him very popular in the Quebec region area. Living in Quebec City and understanding the needs of Quebec companies, make him an important asset to the organization.***

Rabbi Lewin comes into Montreal once a week to meet with executive director Rabbi Saul Emanuel and Rabbi Peretz Jaffe, and says everyone is easy to work with. Best of all, he can always tell companies and

kosher consumers alike that they can rely on the <sup>(MK)</sup>-Canada's Kosher Certifier to provide the highest level of kashrut standards. A respected hashgacha is attractive to the companies looking to expand market share. The desire to increase sales, coupled with <sup>(MK)</sup>-Canada's Kosher Certifier's reputation and its network of mashgichim like Rabbi Lewin, ensures an ever-increasing number of goods available to the kosher consumer.

# Rabbi Leo Strenger

## Western Europe region



Born in Switzerland, Rabbi Leo Strenger has been living in Antwerp for 23 years. He is multi-lingual, speaking Yiddish, Hebrew, Flemish, English, and Italian. This ability with language put him in the perfect position to be the MK-Canada's Kosher Certifier's man in Milan.

Rabbi Strenger was brought to the MK-Canada's Kosher Certifier by Rabbi Kazensztein. Every two months, approximately six times a year,

Rabbi Strenger flies to Milan and drives out to the small town of Binasco, where he oversees the kashrut certification of food cultures produced by CSL. These cultures are composed of a number of components supplied by several different companies. Rabbi Strenger ensures that all these components bear a reliable hashgacha, and are kept separate from non-kosher additives. These various elements are blended together to create cultures which bear the label of the MK-Canada's Kosher Certifier, and are added to dairy products such as milk and yogurt.

Rabbi Strenger has been with the MK-Canada's Kosher Certifier for 9 years, and enjoys the variety the job brings into his life. He describes it as "interesting work, where you're always learning new things." As the MK-Canada's Kosher Certifier continues to expand its operation, there may be more work for Rabbi Strenger. An Italian gelato company in Milan is in talks with the MK-Canada's Kosher Certifier to supervise their products, which are exported across Europe. This would bring another company into the MK family, and a new and delicious kosher product to the European market.

# Rabbi Levi Banon

## Morocco region

Rabbi Levi Banon is far away from home—in fact, he's migrated back to his roots. Though Rabbi Banon was born in Montreal, his family hails from Morocco, and Rabbi Banon now lives in Casablanca working as a mashgiach for the MK-Canada's Kosher Certifier.

Rabbi Banon has been in Morocco for four years. He supervises a company called Arganisme, which produces olive and argan oil, one of the world's rarest forms of oil. Produced from the kernels of the argan tree and unique to Morocco, argan oil is highly touted for its health properties. A 2005 study showed it lowers cholesterol and triglyceride levels in the blood; other studies confirm its anti-oxidant properties. Moroccans have used argan oil as a cosmetic for centuries, as it helps reduce dry skin and add lustre to hair. The argan tree needs very specific conditions to grow and flourish, and has become increasingly rare. UNESCO has established a protected area dedicated to the continued growth of the argan tree. As its cosmetic and medical benefits become better known, it is increasingly important to Morocco's economy.

The MK-Canada's Kosher Certifier is currently looking at a possible company in Tunisia, which would also fall under Rabbi Banon's supervision.

Rabbi Banon enjoys working for the MK-Canada's Kosher Certifier. He describes Executive Director Rabbi Saul Emanuel as "an amazing person always ready to help."



# Rabbi Nechemia Shusterman

## Boston, Massachusetts region



Calling the <sup>MK</sup> “Canada’s Kosher Certifier” doesn’t tell the whole story. Down in Peabody, MA, is Zucker’s Bakery, run by former Montrealers, and supervised by Rabbi Nechemia Schusterman.

Peabody is one of several towns that lie north of Boston, and comprise part of the greater Boston area. Zucker’s is not the only kosher bakery, but it is the only one that is Pas Yisroel. It supplies not only Jewish customers in Peabody and surrounding municipalities, but up and down the eastern seaboard, as its challahs and breads are mass-produced and shipped to various supermarkets in Massachusetts and other states. This makes it a highly successful business, with a large customer base and service area.

*“It’s important to get a major certifier on products that go to so many places,”* said Rabbi Schusterman. *“I get calls from people in other communities and other states, wanting to know what the hechsher on these baked goods represents, and I can*

*tell them that the <sup>MK</sup>-Canada’s Kosher Supervisor is a large, well-known hashgachah with thousands of products and establishments, all held to the highest standards of kashrut.”*

Rabbi Schusterman’s “real job” is Chabad shaliach in Peabody. He lives around the corner from the bakery, which makes it easy to make regular visits at least twice a week. One of his

*... “I can tell them that the <sup>MK</sup>-Canada’s Kosher Certifier is a large, well-known hashgachah with thousands of products and establishments, all held to the highest standards of kashrut”*

responsibilities is to “take challah,” which he does at least twice a week. Like all good mashgichim, Rabbi Schusterman also makes surprise visits to the bakery part of his schedule. “It’s a pareve bakery, and it’s important to make sure that the employees are not bringing their own food into the production part of the bakery. And if the supplier of a specific ingredient needs to be changed, the <sup>MK</sup>

has a great database to find exactly what we need.”

Rabbi Schusterman says working with the <sup>MK</sup>-Canada’s Kosher Certifier has been a pleasure. “They are very quick and responsive to all issues as they arise. They ensure that all ingredients carry hashgacha recognized by the <sup>MK</sup>.” With so many Canadian travellers passing through the states serviced by Zucker’s bakery, it’s nice to know that, thanks to Rabbi Shusterman and Zucker’s Bakery, there is a little taste of kosher Montreal along the way. With the thousands of Challahs baked each week for supply in North America, Zuckers together with Rabbi Shusterman, have enabled the consumer to receive great tasting Challahs with the highest standards of certification.




Rabbi Nechemia Shusterman’s efficient and high work ethic, enables the <sup>MK</sup> to have an on-the-spot inspector in Boston, who is able to visit companies with a moment’s notice. Thanks to Rabbi Shusterman and the policy of the <sup>MK</sup>, all the products at Zuckers are Pas Yisroel, manufactured to the highest standard.



# Rabbi Yossi Reinitz


## Ontario region

Less than two decades ago, there was no *hechsher* on a bottle of Coke; we all just “knew” it was kosher. Today we have proof

of that knowledge, with the -Canada's Kosher Certifier symbol on many Coca-Cola products. And the hard-working man who makes this possible for the  and kosher consumers across Canada is Rabbi Yoseph Reinitz. As a young man, he learned in kollel with Rabbi Niznick (z”tl); when he moved to Toronto, Rabbi Niznik recommended him as a *mashgiach* to the Vaad Ha'ir's executive director Rabbi Saul Emanuel. He now supervises just under 20 companies in Ontario on behalf of the -Canada's Kosher Certifier. “Rabbi Emanuel and Rabbi Jaffe have been very good me, and very easy to work with,” he says.



Rabbi Reinitz's responsibilities are spread across southern Ontario, from Sarnia and Windsor to north of Toronto in cottage country. Coca-Cola was the first big company to come under his supervision. The company mixes the “secret ingredients” for the primary syrup in their plant in Atlanta, GA. This base syrup is shipped to plants across North America, and each individual plant requires supervision in order for the final product to be Kosher. In order to be Kosher for Passover, Coca-Cola alters its formula from corn syrup to cane sugar. Many people, including non-Jews, stock up on Passover Coke for this reason.

In addition to soft drinks, Coca-Cola also produces kosher juices, teas, and well-known speciality drinks like Powerade, Vitamin Water, and several flavours of Fuze. “I have to make sure the kosher flavours are produced separately from other flavours – the non-kosher ones are the last off the line, which makes it easier.”

Cott Beverages, a major soft drink producer for many private labels, is also under Rabbi Reinitz's supervision. In the case of Cott, the -Canada's Kosher Supervisor partners with the OU for the U.S. production.


While companies like Coca-Cola are huge multinationals, some are small, family-run affairs. There are two apple cider companies, and the new Silver Lake Vodka Company, which was featured in the Vaad's Chanukah newsletter. Rabbi Reinitz also oversees the production of flour for a non-processed “boutique mill” which produces unbleached, whole wheat flours. “*Part of what I do is educational,*” said Rabbi Reinitz. “*I had to explain to them about bugs in flour. They were quite surprised to learn that apparently clean flour can be infested. It's one of my challenges - not just doing hashgacha, but having to explain about what is and is not kosher, so they understand why some ingredients are not allowed.*”

Another challenge is when a company wants to become kosher, but produce dairy and pareve.

***Companies in Ontario continue to apply to the . Rabbi Reinitz, the s Ontario area representative is quite to attend to the company's needs, finding solutions to any challenges which they may have.***

Often they resist having a permanent *mashgiach* on premises because they can't afford it. In the case of a bakery, in the end they divide it in two, with sections that can be locked. According to Rabbi Reinitz, this is arrangement results in


“a very clean facility.”

Some of Rabbi Reinitz's work is seasonal and less complex; for example, he supervises canned and frozen vegetable companies that are open June-November, and produce only vegetables. All of Rabbi Reinitz's companies are subject to surprise visits. For Gate Gourmet, a company that produces airline meals that are shipped across country, there is a full-time *mashgiach* supervised by Rabbi Reinitz. With the -Canada's Kosher Certifier's continued growth, Rabbi Reinitz may have more companies to supervise in the years ahead.


# Rabbi David Adler

## Traveling Inspector



Rabbi David Adler is probably the most well-travelled Mashgiach in Quebec. His work for the -Canada's Kosher Certifier has taken him across nine of Canada's ten provinces, as well as more exotic locales such as Azerbaijan, Cuba, and Nunavut.

As Canada's newest territory and a frozen wasteland ten months of the year, Nunavut does not seem to be a likely place for food production in general, let alone kosher foods. Yet when we asked Rabbi Adler, "What on earth do they produce in Nunavut that requires a *hechsher*?", the answer was simple and obvious: Coca Cola.

As the -Canada's Kosher Certifier has the contract to certify all Coke products in Canada. For four or five years, Rabbi Adler made an annual trip out to Iqaluit to supervise the local Coca Cola bottling franchise. "The advantage to supervising a big company," said Rabbi Adler, "is that every detail, down to the soap used to clean the machine, is paid attention to, with every detail in all their plants."

Located on Frobisher Bay on Baffin Island, Iqaluit has a population of less than 7,000. Rabbi Adler described it as "a frozen desert," with only sparse grass in the summertime. "You can see where the treeline ends in Quebec as you fly over," he said. The flight takes close to four hours, in a plane carrying both passengers and cargo in the cabin. As the people who live there are paid high salaries to work in such an isolated place, you can find the occasional Jewish professional working as a doctor, teacher, or in environmental industries.

"The first time I went," Rabbi Adler told us, "I noticed the hotel had very thick curtains—

very unusual material. At around 1:00 a.m., I looked out the window, and saw people outside, kids in the parks. I went downstairs and asked if I had switched time zones. They laughed. 'No,' they told me. It's July. The sun doesn't set all summer!"

At the other extreme, Rabbi Adler also supervises an organic sugar plant in central Cuba, about three hours from Havana. Doing business in a communist country has its own set of issues. Rabbi Adler generally flies out Sunday morning, arriving in the afternoon. The next day he sets out for the factory in a company car, complete with air conditioning. The trip, however, is a full-day ordeal. The roads are very poor, with many holes, no painted lines to mark the lanes, and the driver goes slowly and makes frequent stops. On the way, they pass villages where the residents live in shacks that resemble outdoor garden sheds. Fortunately, the *hashgacha* at the plant goes smoothly; after an hour and a half Rabbi Adler is back in the car for the slow drive back to Havana.



Havana still has a small Jewish community, which gathers in a synagogue built in the late 1950s. Rabbi Adler once stayed in the



apartment complex built by an Israeli firm for the Pan-American Games. His only “close call” with the Communist authorities came one year on his way out of the country. A border guard demanded to know what book the rabbi had in his hand; it happened to be a Chumash, and Rabbi Adler preferred not to share this information. Finally, the guard asked, “*Is it a Bible?*” He told Rabbi Adler he recognized the Hebrew writing from something he had seen in a movie.

Though now an independent country, corruption still exists in the former Soviet republic of Azerbaijan. “*You can’t imagine what you’re dealing with in third-world countries. There’s such rampant corruption, it’s a very sad place to be,*” Rabbi Adler said. He remembered once handing a border official \$100.00 for his \$40.00 visa, and then having to argue for his change. Getting to the capital city, Baku, takes over 14 hours

and at least two flights. This, coupled with a nine-hour time difference, makes for an exhausting trip. Fortunately, these travels are now behind him, as the pomegranate juice factory he used to visit is no longer under supervision.

There are still approximately 18,000 Jews in Baku. In spite of the secular nature of the community, intermarriage is almost non-existent. There is a yeshiva of 20-25 *bochrim*, and over 400 children attend a U.S.-funded day school.

(Chabad-Lubavitch has its own school as well.) The schools provide children with lunch, which is a big incentive to parents in this impoverished country. Although



religious teaching of any kind in banned in Azerbaijan, the government, so far, has allowed these schools to function.

Rabbi Adler has also travelled across Canada, and he holds special affection for the Maritimes. He supervised a vegetable canning factory in St. John, NB, a fish plant on Cape Breton Island, and several different companies in Halifax, including the Saputo plant. “*It’s very sad to see how the communities there have died out,*” he said. Moncton and Halifax still have active communities, but St. John’s synagogue is now a museum, its Jewish community a relic of the past.

Rabbi Adler is particularly fond of Prince Edward Island, from the Confederation Bridge to the hills around Cavendish, where he supervised a large potato chip plant. “*The first time I was there,*” he said, “*I stayed at the Howard Johnson’s outside Charlottetown. I arrived after dark, in the middle of the winter. During the night I heard loud animal noises—it sounded like a lion, I had no idea what it could be. In the morning, I looked out my window and saw—cows! In a field, right next to the hotel!*”

Traveling around the world, Rabbi Adler gets to see many different people from many different backgrounds and cultures. All of them are treated with the same dignity and respect, creating a sanctification of G-d’s name. Companies compliment the kind demeanor of Rabbi Adler and the way in which he gets along so easily with them, thereby making Kosher certification all the more easy for these companies.



# Rabbin Dovid Lewin

## Ville de Québec et sa région



Pour les personnes qui respectent les règles de la Kasheroute, une partie du défi est de trouver quelque chose à manger quand vous êtes sur la route et que vous avez faim. Pendant la conduite, une source d'énergie fiable que l'on peut se procurer dans la plupart des stations services le long des routes entre Montréal, Toronto et Ottawa, sont les Krispy Kernels, produits par une entreprise de Québec qui offre une variété de noix et de mélanges montagnards préemballés. Cette collation pratique qui est certifiée par le <sup>Ⓜ</sup>— Certificateur Kasher du Canada et de leur machgia'h de Québec, le Rabbin Dovid Lewin.

Rabbin Lewin et son épouse sont venus de Nice au Québec il y a huit ans. Rabbin Lewin a depuis lors occupé le poste de rabbin pour la communauté juive en la Congrégation Beth Israël Ohev Shalom, ainsi que le rôle de Shaliah pour Chabad de la ville de Québec. Les Juifs de partout au Canada ainsi que de tout les coins du monde, profitent des ces services étant donné que le Rabbin Lewin habite Québec. En effet, il travaille pour une soixantaine d'entreprises dans la ville de Québec et dans les alentours sous l'effigie du <sup>Ⓜ</sup>- Certificateur Kasher du Canada. Les produits qui sont sous sa supervision vont du sirop d'érable aux fruits, aux confitures et céréales, ainsi qu'à des produits d'entreprises laitières. Certaines de ces entreprises, comme celles produisant du sirop d'érable, sont plus faciles à surveiller, c'est un travail saisonnier qui implique un produit pur, sans additifs, qui est intrinsèquement caché. D'autres industries sont plus compliquées. «C'est délicat quand l'entreprise produit des articles Kashers et d'autres non-Kashers, quand la production d'un produit nécessite plusieurs ingrédients, ou

lorsque le processus de production est complexe. Par exemple, les entreprises qui emballent des laits de soja, d'amandes et autre, utilisent des stérilisateur qui doivent être Kashérisés sous supervision» à expliqué le Rabbin Lewin. «Parfois, les entreprises doivent changer un ingrédient non-Kasher pour un autre qui est Kasher, et les producteurs s'inquiètent de la façon dont cela pourrait altérer la texture ou l'apparence du produit. Je travaille avec le <sup>Ⓜ</sup> pour trouver le substitut Kasher le plus proche. C'est une industrie tellement vaste qu'il y a toujours une solution possible.

Rabbi Lewin vient à Montréal une fois par semaine pour rencontrer le directeur général Rabbin Saul Emanuel et Rabbin Jaffe. Il rapporte qu'il est facile de travailler avec chaque membre du <sup>Ⓜ</sup>. Mais ce qu'il y a de mieux, c'est qu'il peut toujours dire aux entreprises autant qu'aux consommateurs Kashers qu'ils peuvent compter sur <sup>Ⓜ</sup> - Certificateur Kasher du Canada pour leur offrir les normes de Kasheroute les plus élevées. Une hachgac'ha (supervision Kasher) respectée est attrayante pour les entreprises qui cherchent à accroître leur part de marché. Le désir d'augmenter les ventes se joignant à la réputation du <sup>Ⓜ</sup> - Certificateur Kasher du Canada et son réseau de machgic'him, dont fait partie Rabbin Lewin, assure un nombre toujours croissant de produits offerts aux consommateurs Kasher.

**Rabbi Lewin étant bilingue, représente le <sup>Ⓜ</sup> dans de nombreux salons de l'alimentation. Il est responsable des rencontres avec les compagnies potentielles. Il est apprécié dans la région du Québec pour sa bonne nature et sa facilité à communiquer avec tout le monde. Résidant dans la ville du Québec et comprenant les besoins des compagnies de la région, font de lui un atout important pour notre organisation.**



## Rabbin Leo Strenger

### Région d'Europe de l'Ouest

Né en Suisse, le Rabbin Leo Strenger vit à Anvers depuis 23 ans. Il parle plusieurs langues incluant le yiddish, l'hébreu, le flamand, l'anglais, et l'italien. Cette facilité avec les langues l'a mis dans une position idéale pour représenter le <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada à Milan.

Rabbin Strenger a été introduit au <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada par le Rabbin Kazensztein. Tous les deux

mois, environ six fois par an, le Rabbin Strenger prend l'avion pour Milan et se rend à la petite ville de Binasco où il supervise la certification cachère des cultures alimentaires produites par CSL. Ces cultures sont composées d'un certain nombre de composantes fournies par plusieurs sociétés différentes. Rabbin Strenger assure que tous ces éléments portent une hachgac'ha fiable et qu'ils demeurent séparés des additifs non-cachers. Les divers éléments sont mélangés ensemble pour créer des cultures qui portent l'étiquette <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada, et sont ajoutés à des

produits laitiers tels que le lait et le yogourt.

Rabbin Strenger travaille avec le <sup>(MK)</sup> depuis 9 ans et jouit de la diversité que son travail apporte dans sa vie. Il le décrit comme «un travail intéressant où vous apprenez toujours de nouvelles choses.» Comme le <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada continue d'élargir ses activités, il pourrait y avoir encore plus de travail pour le Rabbin Strenger. Une société de gelato italienne à Milan est en pourparlers avec le <sup>(MK)</sup> concernant la surveillance de leurs produits qui sont exportés à travers l'Europe. Cela apporterait une autre entreprise dans la famille <sup>(MK)</sup>, et un nouveau et délicieux produit cacher pour le marché européen.

## Rabbin Levi Banon

### le Maroc

Rabbin Levi Banon est loin de la maison, en fait, il est retourné à ses racines. Bien que Rabbin Banon soit né à Montréal, sa famille est originaire du Maroc, et le Rabbin vit maintenant à Casablanca où il travaille comme machgia'h pour le <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada.

Rabbi Banon est au Maroc depuis quatre ans. Il supervise une société appelée Arganisme qui produit de l'huile d'olive et de l'huile d'argan <sup>3</sup>/<sub>4</sub> cette dernière représentant une des formes d'huiles les plus rares au monde. Produite à partir des noyaux de l'arganier et unique au Maroc, l'huile d'argan est très recherchée pour ses propriétés bénéfiques. Une étude effectuée en 2005 a montré que cette huile abaisse le taux de cholestérol et le taux de triglycéride dans le sang et d'autres études confirment ses propriétés antioxydantes. Les Marocains utilisent l'huile d'argan dans les produits cosmétiques depuis des siècles, car elle permet d'hydrater la peau sèche et d'ajouter de l'éclat aux cheveux. L'arganier a besoin de conditions très spécifiques pour grandir et s'épanouir, et il est devenu de plus en plus rare. L'UNESCO a mis en place une zone protégée dédiée à la croissance continue de l'arganier. Maintenant que ses avantages cosmétiques et médicaux sont mieux connus, il est d'une importance accrue pour l'économie du Maroc.

Le <sup>(MK)</sup> - Certicateur cacher du Canada étudie actuellement les possibilités de travailler avec une entreprise en Tunisie dont la supervision incomberait également au Rabbin Banon.

Rabbin Banon aime travailler pour le <sup>(MK)</sup> — Certicateur cacher du Canada. Il décrit le directeur général Rabbin Saul Emanuel comme «quelqu'un d'extraordinaire toujours prêt à aider.



# Rabbin Nechemia Shusterman

## Boston et sa région



Caractériser le <sup>(MK)</sup> de «Certificateur cacher du Canada» ne raconte pas toute l'histoire. À Peabody, au Massachusetts se trouve une boulangerie qui se nomme Zucker's Bakery. L'entreprise est gérée par d'anciens Montréalais et est supervisée Rabbin Nechemia Schusterman.

Peabody est une des villes qui se trouvent au nord de Boston et qui font partie de la grande région de Boston. Zucker's n'est pas de la seule boulangerie cachère, mais c'est la seule qui est Pas Yisraël. De plus, étant donné que ses challahs et ses pains sont produits en série et expédiés dans divers supermarchés à travers le Massachusetts et d'autres États, elle approvisionne non seulement les clients juifs de Peabody et des municipalités environnantes, mais aussi ceux qui proviennent du long de la côte est. C'est donc une entreprise très fructueuse, avec une clientèle importante et une vaste zone de service.

«Il est important d'obtenir un certificateur réputé pour des produits qui se rendent à tant d'endroits», a déclaré le Rabbin Schusterman. «Je reçois des appels de gens d'autres

*communautés et d'autres États qui veulent savoir ce que le hec'hcher sur ces produits de boulangerie représente; je peux leur dire que le <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada est une hachgachah reconnue et appliquée à des milliers de produits et d'établissements qui sont tenus de respecter les normes les plus élevées de cacheroute».*

Le «vrai travail» de Rabbin Schusterman est celui de

**«...je peux leur dire que le <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada est une hachgachah reconnue et appliquée à des milliers de produits et d'établissements qui sont tenus de respecter les normes les plus élevées de cacheroute»**

shaliah de Chabad à Peabody. Il vit à un coin de rue de la boulangerie, il lui est donc facile de faire des visites régulières au moins deux fois par semaine. Une de ses responsabilités consiste à «prendre la portion de challah»; ce qu'il fait au moins deux fois par semaine. Comme tout bon machgia'h, Rabbi Schusterman inclut aussi dans son horaire des visites-surprises de la boulangerie. «C'est une boulangerie parève et il est important de s'assurer

*que les employés n'apportent pas leur propre nourriture dans la zone de production de la boulangerie. Par ailleurs, si le fournisseur d'un ingrédient particulier doit être changé, le <sup>(MK)</sup> offre une magnifique base de données pour nous permettre de trouver exactement ce dont nous avons besoin».*

Rabbin Schusterman rapporte que travailler avec le <sup>(MK)</sup> - Certificateur cacher du Canada est un plaisir. «Ils réagissent rapidement devant tous les problèmes au fur et à mesure qu'ils surviennent. Ils veillent à ce que tous les ingrédients qui entrent dans la production portent une hachgachah reconnue par le <sup>(MK)</sup>.» Avec autant de voyageurs canadiens qui passent par les États desservis par Zucker's Bakery, il est bon de savoir que grâce à Rabbi Schusterman et à Zucker's Bakery, il y a un petit goût de la cacheroute de Montréal le long du chemin.

L'efficacité et l'éthique professionnelle du Rabbin Shusterman, permettent au <sup>(MK)</sup> de rendre des visites surprises pour l'inspection des compagnies à Boston. Grâce au Rabbin Shusterman et aux règles du <sup>(MK)</sup>, tous les produits provenant de chez Zuckers sont Pas Yisraël, et sont d'une qualité de production supérieure.



# Rabbin Yossi Reinitz

## Région de l'Ontario

Il y a moins de deux décennies, il n'y avait pas hec'hcher sur les boissons embouteillées au Canada; nous «savions tous»,

simplement, celles qui étaient cachères. Aujourd'hui, avec le symbole du <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada sur de nombreuses grandes marques de boissons gazeuses, nous avons la preuve de cette connaissance. Et l'homme qui rend cela possible par son travail ardu pour le <sup>(MK)</sup> et les consommateurs cachers à travers le Canada est Rabbin Yoseph Reinitz. Lorsqu'il était jeune homme, il a étudié au Kollel avec Rabbin Niznick (z'tl). Lorsque Rabbin Reinitz a déménagé à Toronto, le Rabbin Niznick l'a recommandé comme machgia'h au directeur général du Vaad Hair, Rabbin Saul Emanuel. Il supervise maintenant près de 20 entreprises de l'Ontario au nom du <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada. «Rabbin Emanuel et Rabbin Jaffe ont été très bons avec moi, et il est tellement agréable de travailler avec eux», dit-il.

Les responsabilités du Rabbin Reinitz sont réparties à travers le sud de l'Ontario: de Sarnia et Windsor, jusque dans la campagne, au nord de Toronto. Coca-Cola a été la première grande entreprise sous sa supervision. La société reçoit les divers ingrédients pour la production de leur boisson gazeuse en fonction de leur recette de renommée mondiale.

Comme toutes les entreprises certifiées par le <sup>(MK)</sup>, tous les centres de production de Coca-Cola à travers le Canada reçoivent la visite de Rabbin Reinitz sur une base régulière. Rabbin Reinitz vérifie tous les ingrédients et les procédés de production. Pour Pessah, Coca Cola exécute une production spéciale sous la supervision d'un machgia'h à temps plein. À travers tout le Canada, on peut voir qu'une étiquette spéciale est apposée, indiquant que le produit est cacher pour la Pâque juive.

En plus de boissons gazeuses, Coca-Cola produit également d'autres produits cachers, notamment, des jus de fruits, du thé, des boissons spécialisées bien connues comme Powerade, Glacéau-Vitamin Water, et plusieurs saveurs de Fuze. «Je dois m'assurer que les saveurs cachères sont produites une fois que les lignes de production ont été vérifiées pour l'authenticité cachère.» Cott Beverages, un

important producteur de boissons gazeuses pour de nombreuses marques maison, est également certifié par le <sup>(MK)</sup>. Parmi les nombreuses usines Cott situées à travers le Canada, l'établissement de l'Ontario est aussi visité par Rabbin Reinitz.

Alors que les entreprises comme Coca Cola sont de grandes multinationales, d'autres, parmi celles qui sont supervisées par Rabbin Reinitz, sont des entreprises familiales beaucoup plus petites. Il y a deux compagnies de cidre de pomme, et la nouvelle entreprise Silver Lake Vodka qui a été présentée dans le bulletin de Hanoukka du Vaad. Rabbin Reinitz supervise également la production de farine pour un «moulin spécialisé» produisant entre autres des farines de blé entier non blanchies. «Une partie de ce que je fais est de l'éducation», a déclaré Rabbin Reinitz. «J'ai dû leur expliquer qu'il pouvait y avoir des insectes dans la farine. Ils ont été très surpris d'apprendre qu'une farine apparemment propre pouvait être infestée. C'est un de mes défis — il ne s'agit pas seulement d'appliquer la hachgac'ha, je dois parfois expliquer ce qui est cacher et ce qui ne l'est pas pour qu'ils comprennent pourquoi certains ingrédients ne sont pas autorisés».

Un autre défi, c'est quand une entreprise qui fabrique des produits laitiers et des produits parèves veut devenir cachère. Souvent, ils résistent le fait d'avoir un machgia'h à temps plein sur les lieux parce qu'ils ne peuvent pas se le permettre. Dans le cas d'une boulangerie particulière, en fin de compte, ils ont divisé la place en deux, avec des sections qui peuvent être fermées à clé. Selon Rabbin Reinitz, cette sorte d'arrangement résulte en «un établissement très propre.»

Une partie du travail de Rabbin Reinitz est saisonnière et moins complexe, par exemple, il supervise des sociétés qui ne produisent que des légumes mis en conserves ou surgelés, qui ne sont produits qu'entre juin et novembre. Toutes les sociétés supervisées par Rabbin Reinitz sont soumises à des visites-surprises. Pour Gate Gourmet, une entreprise qui produit des repas pour les entreprises aériennes, ces repas étant expédiés à travers le pays, il y a un machgia'h à temps plein qui est supervisé par Rabbin Reinitz. Avec la croissance continue du <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada, Rabbin Reinitz pourra avoir plus de gens — et plus d'entreprises à superviser dans les années à venir.

# Rabbin David Adler

## Inspecteur Itinérant



Rabbin David Adler est probablement le machgia'h du Québec qui voyage le plus. Son travail pour <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada l'a conduit dans neuf des dix provinces du Canada, ainsi qu'à des endroits plus exotiques tels qu'Azerbaïdjan, Cuba, et Nunavut.

Nunavut, le plus récent territoire du Canada, un désert gelé dix mois de l'année, ne semble pas être un lieu probable de production alimentaire en général, et encore moins d'aliments cachers. Pourtant, lorsque nous avons demandé au Rabbin Adler: «*Qu'est-ce qu'ils peuvent bien produire au Nunavut qui nécessite un hec'hcher?*» la réponse était simple et évidente: Coca-Cola.

Étant donné que <sup>(MK)</sup>-Certificateur cacher du Canada détient le contrat de certification de tous les produits Coca-Cola au Canada, Rabbin Adler fait un voyage annuel vers Iqaluit pour superviser la franchise locale d'embouteillage de Coca-Cola depuis quatre ou cinq ans. «*L'avantage dans la supervision d'une grande entreprise*», a déclaré Rabbin Adler, «*c'est qu'on y prête attention à chaque détail, jusqu'au savon utilisé pour nettoyer la machine; et c'est ainsi avec tous les détails dans toutes leurs usines.*»

Situé dans la baie Frobisher, sur l'île de Baffin, Iqaluit a une population de moins de 7000 personnes. Rabbin Adler décrit l'endroit comme «un désert de glace» avec une verdure rare en été. «*Vous pouvez voir où se termine la limite des arbres au Québec lorsque vous survolez l'endroit*», a-t-il dit. Le vol dure près de quatre heures, dans un avion transportant des passagers et du fret dans la cabine. Comme les gens qui y vivent sont payés des salaires élevés pour travailler dans un endroit aussi isolé, vous trouvez occasionnellement des professionnels juifs qui occupent des postes de médecin ou d'enseignant, ou qui travaillent dans les industries de l'environnement.

«*La première fois que j'y suis allé*», Rabbin Adler nous a dit, «*j'ai remarqué que l'hôtel avait rideaux très épais, faits d'un matériel très inhabituel. Dans la nuit, vers 1 h, j'ai regardé par la fenêtre, et j'ai*

*vu des gens dehors, des enfants dans les parcs. Je suis descendu et j'ai demandé si j'avais changé de fuseau horaire. Ils ont ri. "Non, m'ont-ils dit. Nous sommes en juillet. Le soleil ne se couche pas pendant tout l'été!"*»

À l'autre extrême, Rabbin Adler supervise également une usine de sucre organique dans le centre de Cuba, à environ trois heures de La Havane. Faire des affaires dans un pays communiste comporte ses enjeux particuliers. Rabbin Adler prend généralement l'avion le dimanche matin et arrive à sa destination dans l'après-midi. Le lendemain, il se rend à l'usine dans une voiture avec air conditionné que la société qu'il vient visiter lui envoie. Le voyage, cependant, est une épreuve d'une journée entière. Les routes sont très mauvaises, avec de nombreux trous, pas de lignes peintes pour marquer les voies. Le chauffeur va lentement et fait des arrêts fréquents. Sur le chemin, ils passent

des villages où les habitants vivent dans des cabanes qui ressemblent à nos abris de jardin. Heureusement, la hachgac'ha à l'usine se passe bien, après une heure et demie, Rabbin Adler est de retour dans la voiture pour le lent retour à La Havane.

Il y a toujours à La Havane une petite communauté juive qui se rassemble dans une synagogue construite à la fin des années 1950. Un jour, Rabbin Adler a séjourné dans le complexe d'appartements construit par une firme israélienne pour les Jeux panaméricains.



La seule fois où il a eu un «échange intense» avec les autorités communistes s'est produite un jour alors qu'il quittait le pays. Un garde-frontière a exigé de savoir quel était ce livre que le rabbin avait dans sa main, qui s'avérait être un Houmach. Le Rabbin Adler a préféré ne pas partager cette information. Enfin, le garde a demandé: «Est-ce une Bible?» Il a dit au Rabbin Adler qu'il reconnaissait l'écriture hébraïque pour l'avoir vue dans un film.

Bien que maintenant un pays indépendant, la corruption existe encore dans l'ancienne république soviétique d'Azerbaïdjan. «Vous ne pouvez pas imaginer ce que vous pouvez rencontrer dans des pays du tiers-monde. Une corruption rampante est omniprésente, ce sont des endroits très tristes», a déclaré Rabbin Adler. Il se rappela avoir une fois remis un billet de 100 \$ à un agent des services frontaliers pour son visa qui devait coûter 40.00 \$. Il a dû ensuite avoir toute une discussion pour obtenir la différence. Se rendre à la capitale, Bakou, nécessite plus de 14 heures et au moins deux vols. Ceci, couplé avec une différence de temps de neuf heures, en fait un voyage épuisant. Heureusement,

ces voyages sont maintenant derrière lui, étant donné que l'usine de jus de grenade qu'il avait l'habitude de visiter n'est plus sous la supervision du <sup>(K)</sup>.

Il y a encore environ 18 000 Juifs à Bakou. En dépit de la nature laïque de la communauté, les mariages mixtes sont quasi inexistantes. Il y a une yeshiva de 20 à 25 bochrin, et plus de 400 enfants fréquentent une école de jour financée par les Américains. (Chabad-Loubavitch possède aussi sa propre école.) Les écoles offrent le déjeuner aux enfants; ce qui est un grand encouragement pour les parents

dans ce pays pauvre. Bien que l'enseignement religieux de toute nature soit interdit en Azerbaïdjan, le gouvernement, à ce jour, permet à ces écoles



d'exister.

Rabbin Adler a également voyagé à travers le Canada, et il porte une affection particulière aux Maritimes. Il a supervisé une usine de conserves de légumes à Saint John, au Nouveau-Brunswick, une usine de poisson sur l'île du Cap-Breton, et plusieurs sociétés différentes à Halifax, y compris l'usine de Saputo. «C'est très triste de voir comment les communautés là-bas disparaissent», dit-il. Moncton et Halifax ont encore des communautés actives, mais la synagogue de Saint John est maintenant un musée, sa communauté juive une relique du passé.

Rabbin Adler est particulièrement friand de l'Île-du-Prince-Édouard, du pont de la Confédération jusqu'aux collines près de Cavendish, où il a supervisé une grande usine de croustilles. «La première fois que j'étais là», a-t-il dit, «j'ai séjourné à l'hôtel Howard Johnson à l'extérieur de Charlottetown. Je suis arrivé à la nuit tombée, au milieu de l'hiver. Pendant la nuit, j'ai entendu de forts bruits d'animaux — on aurait dit des lions! Je n'avais aucune idée de ce que ça pouvait être. Dans la matinée, j'ai regardé par ma fenêtre et j'ai vu des vaches! Dans un champ, juste à côté de l'hôtel!»

En voyageant dans le monde entier, Rabbin Adler voit beaucoup de personnes différentes, d'origines diverses et de cultures variées. Tous sont traités avec la même dignité et le même respect, créant une sanctification du nom de D.ieu. Les entreprises complimentent la bonté du comportement de Rabbin Adler et la manière par laquelle il s'entend si facilement avec eux; ce qui rend la certification cachère d'autant plus facile pour ces entreprises.






# New Companies Proudly Certified

 **A&W Rootbeer**  
Canada  
Soft Drinks

**Gaton Foods**  
North York, Ontario  
Cholov Yisroel Milk

 **Mega Burger**  
Montreal, Quebec  
Meat Restaurant

 **BOD Chemicals**  
St-Hubert, Quebec  
Chemicals


 **Group Adonis**  
Scarborough, Ontario  
Pita Bread


**MegaBurger Mobile**  
Montreal, Quebec  
Mobile Meat Restaurant

 **Boulangrie Dumas**  
Quebec, Quebec  
Croissants

 **Hot Mamas Foods**  
Pefferlaw, Ontario  
Sauces and Condiments

 **Metsuyan Sushi**  
Ville St-Laurent, Quebec  
Sushi Restaurant

 **Bromont International**  
Longueuil, Quebec  
Mayonnaise

 **I Crave Natural Foods**  
Ottawa, Ontario  
Gluten Free Baked Goods

 **Miramichi Smokehouse Inc.**  
Doaktown, New Brunswick  
Smoked Salmon

 **Caesar's Tea**  
Montreal, Quebec  
Tea

 **Imperial Snacking**  
St-Eustache, Quebec  
Popcorn & Slush

 **Nutra Canada**  
Champlain, Quebec  
Fruit & Vegetable Extract

 **Creation Foods**  
Woodbridge, Ontario  
Baked Goods

 **Kama Salads**  
Cote St. Luc, Quebec  
Prepared salads, spreads

 **Silver Lake Vodka**  
Simcoe, Ontario  
Vodka

 **Dion Herbs and Spices**  
Saint-Jerome, Quebec  
Spices

 **Kii Naturals**  
Vaughan, Ontario  
Health Snacks

 **St-Lawrence Beans**  
Ste-Marthe, Quebec  
Soya Oil

 **Fromagerie l'Ancêtre**  
Becancour, Quebec  
Whey

 **L'espace Canal Ambroisie**  
Montreal, Quebec  
Reception Hall


 **Sun Source**  
Montreal, Quebec  
Nuts, Dried Fruit, Seeds

 **Gate Gourmet - Food with a Conscience**  
Trudeau Airport, Quebec  
Kosher Airline Kitchen

 **Location Gervais**  
Montreal, Quebec  
Rental Company

 **Vergers Biologique Maniadakis**  
Franklin, Quebec  
Apple & Ice Cider

**Maher Sales Limited**  
Concord, Ontario  
Mayonnaise

 **Yeh Yogurt Cavendish**  
Cote St. Luc, Quebec  
Frozen Yogurt Store





# ESTABLISHMENTS & PRODUCTS CERTIFIED FOR PASSOVER 2014

All Products must bear the  
Kosher for Passover sticker



## Airline Meals / Institutions

Ernie & Ellies  
Gate Gourmet/FWAC Montreal  
Hamasbia Canada-Toronto  
Renaissance

## Baked Goods

Eurocachere  
Home Made Kosher Bakery  
Kosher Montreal

## Commercial Products

Burnbrae: Liquid Eggs  
Cell Foods: Spices  
National Herring: Mayonnaise  
Premier Ingredients: Spices  
Pure Spice

## Dried fruits / Nuts

Amira: Dried fruits, nuts & spices  
Basse & Freres  
Paparico

## Fish

A-1 Fish  
IGA Cavendish-Fish counter  
National Herring  
R&Z Fish

## Ice Cream

Abe's: Parvene, Sorbetto & Ice Cream

## Institutions

Botei Avos  
Castel Royale  
Jewish Eldercare

## Jewish General Hospital (Kitniyot)

Jewish Rehab  
King David  
Lev Tov  
Maimonides  
Maison Shalom  
Miriam Homes  
Manoir Montefiore  
Mount Sinai  
Waldorf

## Juices

Mouts du POM-Sparkling Grape  
Juice

## Meat & Meat Products

Charcuterie Amsellem  
Chai Continental Kosher  
Glatt's Kosher  
Kosher Mehadrin  
Kosher Self Serve  
J & R Meat Market  
Mehadrin  
Paris Kosher  
Shalom Butcher

## Milk & Milk Products

Mehadrin  
Natures' Best

## Pickled Products

Mrs. Whytes: Dill Pickles

## Poultry

Marvid

## Prepared Foods

Adam the Caterer  
Cite Cachere-Van Horne  
Euro Cachere  
Gourmet Freeds  
Kosher Self Serve  
Homemade  
J & R  
Kosher Montreal  
Paradise Kosher  
Popular Products/Garden  
Gourmet  
Renaissance

## Restaurants

Ernie & Ellies

## Soft Drinks

Coke, Diet Coke (Kitniyot)

## Stores

Cite Cachere- Van Horne  
Euro Cachere  
Esposito  
IGA-Cavendish  
IGA-Cote St. Luc  
IGA-Van Horne  
Kosher Quality  
Loblaws-St. Jacques  
Loblaws-Pierrefonds  
Loblaws-St. Croix  
Metro-Queen Mary  
Montreal Kosher-Wilderton  
Paradise Kosher  
Pâtisserie Adar

## Sugar

Lantic Sugar

# Broccoli Spinach Soufflé

This light and tasty side dish goes well with both meat and fish.

Yield: 5

## Ingredients:

- 1 lb broccoli stems and florets (with a Hechsher)
- 1 lb spinach (with a Hechsher)
- 1 tbsp potato flakes
- 1 cup boiling water
- 1 small onion
- 1 clove fresh garlic
- 4 eggs
- 2 heaping Tbsp light mayonnaise
- 1¼ tsp Kosher salt
- 1 tsp white pepper
- ½ tsp ground rosemary (optional) -
- Matzah crumbs for topping

## Instructions:

1. Preheat oven to 375°F.
2. Place frozen broccoli & spinach in a strainer and let defrost. All excess water should be squeezed out.) Meanwhile, place potato flakes in a bowl and add boiling water. Cover with aluminum foil immediately and let stand for 10 minutes.
3. In a food processor fitted with the steel blade, pulse onions and garlic until fine. Add potato flakes, broccoli and spinach; process until fine. In another bowl, place eggs, mayonnaise, salt, pepper, and rosemary (optional); mix well. Add broccoli and spinach mixture and stir until combined.
4. Spoon into greased muffin tins. Bake for 35 to 40 minutes.



# Chocolate Almond Crinkle Cookies

## Ingredients:

1/2 cup ground almonds  
1/2 cup unsweetened Dutch-processed cocoa powder  
1/4 cup, softened unsalted butter or margarine  
1 tsp baking powder  
pinch salt  
2/3 cup packed brown sugar  
1 large egg  
1/2 tsp vanilla extract  
4 oz bittersweet chocolate, melted and slightly cooled  
1/4 cup granulated sugar  
1/4 cup icing sugar, sifted



## Instructions:

1. In a small bowl, combine the almonds, cocoa, baking powder and salt; set aside.
2. In the bowl of an electric mixer fitted with the paddle attachment, beat the butter with the brown sugar until light and fluffy. Beat in the egg and vanilla. Using a wooden spoon, stir in the cooled melted chocolate. Stir in the almond mixture. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for 15 minutes.
3. Preheat the oven to 350F. Line two cookie sheets with parchment paper.
4. Place the granulated sugar and the icing sugar in two separate shallow bowls.
5. Using a heaping tablespoon's worth, roll dough into balls. Coat with the granulated sugar and then the icing sugar. Arrange on the prepared cookie sheets, spacing them about 1-inch apart.
6. Bake one sheet at a time, in the middle of the preheated oven, for 12 to 14 minutes or until the cookies have flattened, and the tops have cracked a bit. The sides will be firm but the centers will still be soft. Place tray on rack to cool completely. (Cookies can be stored in an airtight container at room temperature for up to 7 days, or frozen separated by sheets of waxed paper for up to 2 months).

*All items must bear a reliable Kosher for Passover certification*



# Crembo

Yield: Yields 20 small

## Ingredients:

### **Base**

150 grams bittersweet chocolate

### **Meringue Filling**

1 1/4 cups sugar

1/4 cup water

4 egg whites

### **Chocolate Coating**

300 grams bittersweet chocolate

2 Tbsp oil



## Instructions:

Prepare parchment paper in a baking sheet. Melt chocolate in a double boiler and spread out onto parchment paper. Wait 3 minutes (until the sheen disappears from the chocolate). Using a cookie cutter or the rim of a glass, cut 3-cm (a bit more than 1 inch) circles out of the chocolate.

For the filling, place sugar and water into a small saucepan. Bring to a boil and continue boiling for 4 minutes. In a mixer, beat egg whites. Leaving the mixer running, slowly pour the sugar syrup into the mixer bowl in a swirling motion. Fill a piping bag fitted with a 1/2-inch (1-cm) round tip with the meringue mixture. Swirl the mixture onto the chocolate circles. Freeze for 1 hour.

For the coating, melt chocolate and oil in a double boiler. Place the frozen Crembos on a rack over a large pan and pour melted chocolate on top of each one. (The extra chocolate will drip into the pan underneath.) Keep frozen until serving.

## Variation

For a brownie base instead of the chocolate one above, preheat oven to 350°F (180°C). In a small saucepan, melt 4 1/4 oz (120 g) bittersweet chocolate with 3 Tbsp oil. Add 3/4 cup sugar, 1/4 cup potato starch, and 2 eggs. Mix well and pour into a 9x13-inch (23x33-cm) pan. Bake for 20 minutes. Cool and cut into 3 cm circles. Proceed as above.

**Note:** You can make larger circles if you prefer, but you'll end up with fewer Crembos.

*All items must bear a reliable Kosher for Passover certification*

# Mango Avocado Salad with Dill Dressing

## Ingredients:

- 1 lb. (500 g) mixed lettuces
- 1 mango, sliced thinly
- 12 strawberries (frozen only), sliced, or 1/3 cup of dried cranberries
- 1/2 red onion, sliced thinly
- 1/4 cup toasted pecans
- 1/4 cup toasted pine nuts
- 1 avocado, sliced
- Dill-Lime Dressing
- 1 cup mayonnaise
- 1/4 cup freshly squeezed lime juice
- 1 Tbsp apple cider vinegar
- 1/2 cup sugar
- 1/2 tsp salt
- 1/2 tsp black pepper
- 1/3 cup chopped dried dill



## Instructions:

### Salad

Place lettuces, mango, strawberries/cranberries, and red onion in a bowl. Right before serving, add nuts, avocado, and dressing. Toss lightly.

### Dressing

Pulse all in a food processor or use a hand blender for 30 seconds. Add up to 2 tablespoons water if it's too thick. (You can also make this in a bowl, using a whisk, if necessary.)

Note: Fruits and vegetables should be cleaned and checked for bugs. Whether or not strawberries can be free of infestation is a subject of dispute among contemporary authorities; consult your halachic authority for guidance.

# Mini Mango Mousse Trifles

## Ingredients:

### **Coconut Lady Fingers**

5 Tbsp dry coconut flakes  
2 large eggs, separated  
1/4 cup sugar  
1/2 tsp vanilla  
1/4 cup potato starch

### **Mango Gel and Mousse**

2 ripe mangoes, peeled and cut into chunks, plus another half of a mango to decorate  
1/4 cup boiling water  
1/4 cup sugar  
2 tsp plain, unflavored kosher gelatin powder  
1 cup pareve whipping cream  
1 passion fruit  
1/2 cup strawberry slices (frozen), to garnish



## Instructions:

### **Coconut Lady Fingers:**

1. Preheat the oven to 350°F. Line a cookie sheet with parchment paper and spread the coconut over it. Bake for 5–7 minutes or until golden. Allow to cool.
2. Line two cookie sheets with fresh parchment paper. Increase the oven temperature to 400°F.
3. Beat the egg whites on high speed until stiff. Then reduce the mixer's speed to low and add the sugar one tablespoon at a time. When it is all combined, turn up the speed to high for one minute.
4. Add the egg yolks, 4 tablespoons of the toasted coconut, vanilla and potato starch and mix to combine.
5. Using a pastry bag fitted with a round ¼-inch tip, pipe out at least 16 lady fingers, approximately three inches long and 1–1 1/2 inches wide, and also eight 2-inch circles. Use the remaining batter to make more cookies in any shape you like.

*All items must bear a reliable Kosher for Passover certification*

6. Sift half of the confectioner's sugar over the cookies and allow to sit for 5 minutes. Sift the remaining confectioner's sugar on top and bake for 12 minutes, or until the cookies are very lightly browned, switching between oven racks after 5 minutes.

7. When cool, peel the parchment paper away from the cookies. The cookies can be made two days in advance, and kept stored in an airtight container.

### **Mango Gel and Mousse:**

1. Place the mango chunks and hot water in the food processor and process until very smooth.

2. Strain the mango purée through a strainer into a small saucepan, pushing it down with a spoon to remove any chunks and then add the sugar. Cook on medium heat for about 2 minutes until the mixture bubbles, stirring often to dissolve the sugar. Whisk in the gelatin and transfer to a bowl.

3. Allow to cool for 15 minutes. Cover and place in the refrigerator for at least 3 hours or overnight, whisking occasionally.

4. Whip the cream until stiff. Add half of the chilled mango gel and mix on low speed to combine. Reserve the rest of the mango gel.

To assemble:

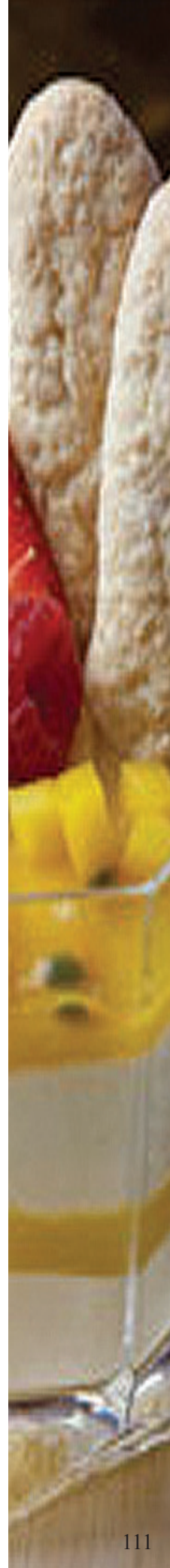
1. Place one cookie circle in the bottom of each cup. Add 1/4 cup of the mousse, spreading it as evenly as possible with a small spoon. Place the cups in the refrigerator for 15 minutes. (Keep the mousse and gel in the refrigerator between assembling the layers.)

2. Remove the cups from the refrigerator and spoon two tablespoons of the gel on top of the mousse in each cup, turning and tilting the cups so that the gel layer is even, and then return the cups to the refrigerator for another 15 minutes.

3. Add another 1/4 cup of the mousse into each cup and then chill for 15 minutes. Add another layer of the gel and chill again.

4. To decorate before serving, cut the passion fruit in half and use a spoon to scoop out a little juice and some seeds on top of the gel layer in each cup. Arrange two or more lady fingers in each cup. Garnish with the strawberry slices. Dice the remaining mango and spoon it on top of the dessert. Sprinkle the reserved toasted coconut over the mango, if desired.

Yield: 8



# Potato Nest Appetizers

## Ingredients:

- 1 large (about 10 oz) baking potato, peeled and very finely grated
- 1 egg
- 1 tbsp finely chopped dried parsley
- 1/4 tsp each salt and pepper
- 3 tbsp canola or olive oil
- 1/2 cup chopped cooked roast beef
- 1/4 cup finely chopped cucumber
- 2 tbsp finely chopped green onion
- 2 tbsp finely chopped fresh coriander (some have the custom not to use coriander over Pesach)
- 1 tbsp freshly squeezed lime juice
- 2 tbsp drained horseradish

## Instructions:

Preheat oven to 425F. Grease mini muffin tray with spray; set aside.

In bowl, stir together finely grated potato, egg, parsley, salt and pepper. Using very small amounts of the grated potato mixture, squeeze out any excess moisture. Press into the bottom of each prepared muffin hole, pressing up sides somewhat.; repeat with remaining potato mixture, making about 18 nests. Drizzle ½ teaspoon over every nest.

Bake in centre of preheated oven for 20 minutes or until golden and crispy. Cool for 5 minutes. Using small paring knife, carefully remove nests from pan. Let cool on paper towels. (nests can be kept at room temperature for up to 8 hours).

Meanwhile, in bowl, stir together roast beef, cucumber, green onion, coriander and lime juice. (Meat mixture can be covered with plastic wrap and refrigerated for up to 8 hours. Bring to room temperature before continuing).

Spoon a small amount of meat mixture into nests. Top with ¼ teaspoon of horseradish. Serve immediately.

Yield: 16-18





# Schnitzel Nuggets with Apricot Dipping Sauce

## Ingredients:

1 1/2 lbs chicken cutlets, cut into nuggets  
oil for frying

## **BATTER**

1 cup potato starch  
1 tsp salt  
1 Tbsp paprika  
1/2 cup water  
2 tsp oil  
2 eggs  
1 tsp baking powder



## **SAUCE**

1/2 cup apricot jam  
1/4 cup brown sugar  
1/4 cup ketchup  
1 Tbsp vinegar or lemon juice  
1 garlic clove , crushed  
pinch salt  
pinch coarse black pepper

## Instructions:

1. In a medium bowl, combine potato starch, salt, paprika, water, oil, eggs, and baking powder. Add chicken nuggets to batter.
2. Heat oil in a small saucepan over medium-high heat. When oil is hot, add chicken nuggets, a few at a time, and fry until golden, about 5-6 minutes.
3. Prepare the dipping sauce: In a small saucepan over medium heat, combine jam, brown sugar, ketchup, lemon juice, garlic, salt, and pepper. Cook, stirring occasionally, until sugar is dissolved.
4. Serve dipping sauce alongside chicken, or toss with chicken in a heated skillet. Alternatively, for softer nuggets, you can drizzle the sauce over the chicken and bake for 10 to 15 minutes.

# Veal Rib Steaks in White Wine Marinade

## Ingredients:

4 veal rib steaks

## **Marinade**

1/2 cup white wine

1/2 tsp black pepper

2 clove finely crushed garlic

1/2 tsp paprika

1/2 tsp salt

2 tsp oil



## Instructions:

1. Mix all marinade ingredients together.
2. Brush the steaks with the sauce and then place in a bowl that is deep enough and wide enough to submerge the steaks. Cover the bowl and refrigerate for minimum of three hours.
3. Preheat oven to broil. Right before you are ready to serve, broil the steaks for about 6 minutes, or until the edges start turning black. Alternatively, if you cannot reset your oven on Yom Tov to broil, you can heat up oil (it should be very hot) in a large skillet and sear the steaks for about 3 minutes on each side.

Tip: My favorite way of marinating is using a heavy duty zip top bag. Place the steaks and marinade into the bag and let out as much air as you can while sealing the bag. Try smearing the marinade to cover the meat as best as you can. The best part is that there is no bowl to wash!

Yield: 4

*All items must bear a reliable Kosher for Passover certification*

# Tart and Tangy Apple Kugel

## Ingredients:

9 Granny Smith apples, peeled  
1 12-oz (340g) jar apricot preserves  
cinnamon

## **BATTER**

1/2 cup sugar  
1/2 cup potato starch  
3 eggs  
3/4 cup oil  
1 tsp baking powder  
2 Tbsp vanilla sugar



## Instructions:

Preheat oven to 350°F (180°C).

Slice apples very thinly and place in a 9x13-inch pan. Spread apricot preserves over apples. (You may need to first heat preserves to soften.) Sprinkle generously with cinnamon.

Mix batter ingredients well by hand to form batter. Spread over preserves. Bake, uncovered, 1 1/4 hours, or until golden brown.



*While working as food editor in Binah Magazine for 4 years, Estee wrote 2 best selling kosher cookbooks, "Spice it Right" and "Cooking with Color". She currently works as editor of Mishpacha Magazines food editions called "Kosher Inspired".*

*Follow her on [www.kosherscoop.com](http://www.kosherscoop.com) where you can find hundreds of excellent recipes and articles by Estee and other leading authors in the industry. Sign up for the weekly e-newsletter to take full advantage of the sites constant giveaways and promotions.*

*All items must bear a reliable Kosher for Passover certification*



a silver cup, hagadah,  
wooden spoon, marror



*the afikoman, a pillow, a  
plush seder plate & a feather*



# SEDER

## Auntie Shoshana



Is a warm friendly woman and makes everyone feel at home. She therefore is seated **next to Karen** who is a widow, has no family, and loves company.

## Baby Miri



Caution! Will **not sit close to the lit candles**

## Uncle Jack



Can hear very well and asked to be seated, **close to Abba Daniel (within three seats)** so he can hear and follow Papa Daniel who runs the Seder. He asked decisively **not to sit opposite or next to any woman**

## Aunt Yana



Is superstitious and will therefore **not sit in the corners**. She always complains she is cold so she **doesn't sit by the entrance**. She **cannot sit opposite Savta** since she forgot to wear the brooch Savta bought her as a Yom Tov gift and the **Afikoman is not in her sight**

## Menashe



Always has the job of opening the door for Eliyahu Hanavi at the Seder. He is seated **by the entrance** so he doesn't have to go all around the table just to get to the door.

## Karen the Widow



**Will not sit next to Joe, the Bachelor**, as she doesn't want people to try and set them up. She is happy living alone.

## Tali



Has stolen the afikoman each year so far. Because she would like to give the other kids a chance this year, Mommy Dena made sure that Tali is seated **away from the Afikoman**.

## Pesach Guest



Is welcome to sit anywhere he wishes.



# SEATING

## Savta Esther



Loves meeting new people and learning about their stories. Therefore she only **sits next to guests who are not family members.**

## Uncle Nathan



Is on medication and is therefore seated **away from the wine.** Because he is sick and contagious, **none of the kids are seated next to him.**

## Zaidy Aryeh



**Cannot be seated at the head of the table** as his wheelchair won't fit. **No one sits to his right** to give him room for his Haggadah. He is **not seated near the Afikoman** so the kids won't trip over his wheelchair.

## Shloimie, the College Student



Has asked to **sit exactly opposite Adele**, who he met at College. He asked **not to be seated in the corner.** He also asked **not to be seated next to Aunt** as she likes to talk alot and he does not appreciate this.

## Mom Dena



**Puts Baby Miri next to her.** She likes to make sure the food doesn't burn so she **sits near the kitchen.** She cleverly sits **at least three seats apart from her mother in law, Esther.**

## Adele, the Baalas Yeshuva



is more of a reserved and shy girl, therefore she sits **away from Auntie Shoshana (at least three seats away)** to avoid conversation.

## Abba Daniel



**Sits at the head of the table**, as the host of the Seder. This year he kindly requested that **Uncle Nathan will sit next to someone else.**

## Joe, the Bachelor



An elderly gentleman, he **sits next to Adele**, so he can help guide her along the Seder process.



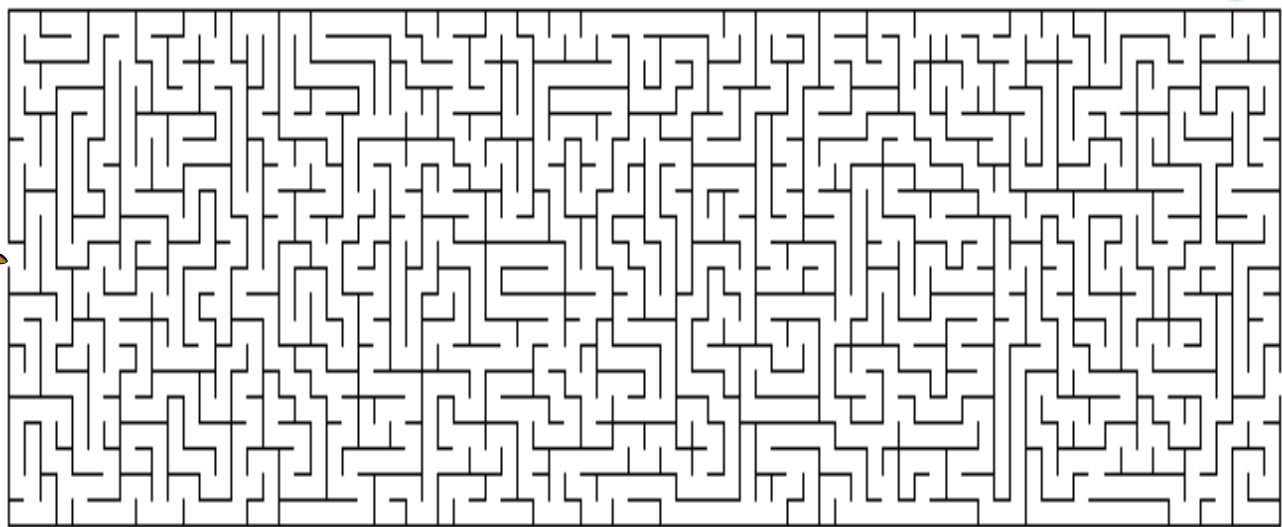
# WORD FIND

C S X F I E U H A Z T X C D N  
 H C U P S Z E T X S M P H N C  
 Y I R Z E D L I F C Z C A S C  
 Z W O V F A C N I Z A F S W H  
 B L R D I O A A L S I N R C A  
 B Q R H R M R W E K O G E N M  
 U W A O A E I P O I C U D K E  
 W P M D L R M M T F H X E D T  
 H C A J W N A S E X J R S P Z  
 A A Z S L N E Q V Y P F O U M  
 Z N Q M S U O T O Y I N T I K  
 T D O K Q O A L S R J D S P V  
 A L Z M H V V E G Y P T E H X  
 M E N I W W T E Z T F O P F L  
 R S W V T M L K R O G A Z U O

- AFIKOMAN
- CANDLES
- CHAMETZ
- CUPS
- EGYPT
- KITNIYOT
- MARROR
- MATZAH
- MIRACLE
- OMER
- PASSOVER
- PESACH
- QUESTIONS
- SEDER
- SEFIRA
- WINE





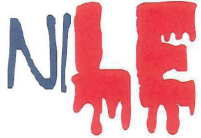

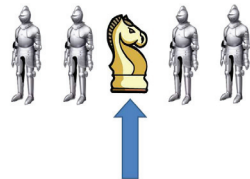

# Maze

Help Tzviki & his friends find the chametz





# WORD PUZZLES

	WHY? WHO? WHAT? WHEN?	
		MATZAH <b>MATZAH</b> MATZAH
		SIT! RUN! STAY! JUMP! COME! GO! WALK! STOP! HEEL! ROLL OVER!
	BASMOSESKET	

Answers: 4 Cups of Wine, Four Questions, Vegetables in Salt Water, Spitting the Red Sea, Matzah Ball, Breaking the Middle Matzah, Nile Turning to Blood, Burning Bush, Ten Commandments, Why is This Knight Different from all other Knights, Moses in a Basket, Four Sons

## PASSOVER MAGAZINE CONTEST

How many times the word "wine" appear in the magazine?

How many times does it say the word "Chameitz"?

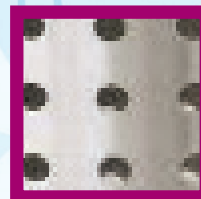
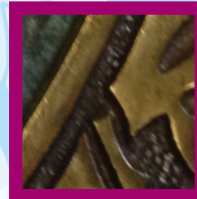
How many (MK) companies are listed throughout the magazine?

send your answers to: [info@mk.ca](mailto:info@mk.ca)

Winner will receive an iPod

## GUESS

The Item?



Answers (left to right): Fork, Seder plate, Roasted egg, Keparah, feather, Kashering pot

# A Ninth Day

In one of the suburb of Prague there once lived a wealthy Jew who had as his neighbor a Christian widow. She owned a bakery. She constantly created trouble with the Jewish community with her frequent quarrels and court cases against them.

This widow also had a son by the name of Perkopp who also worked in the bakery. Perkopp's attitude toward the Jews was quite the reverse of his anti-Semitic mother. His character was a soft one and his heart was troubled with every evil deed his mother inflicted on her Jewish neighbors.

As he continued to see the evil and bitterness his mother felt towards the Jews so he felt drawn toward the forlorn sweet faces of the Jewish children, and towards the Jewish people of Prague. At this time a certain incident occurred. On the first night of Pesach, Perkopp's mother came into the bakery, her face full of malice after a quarrel with her Jewish neighbor.

"Listen all of you," she cried. "Here is a wonderful opportunity to get rid of the whole bundle of Jews in this town. Since all the Jewish bakeries stop baking bread over their Passover, we will poison their bread and rid ourselves of them in one sweep."

Perkopp happened to be standing nearby and a shudder ran through him. "How can my mother do such a thing?" he asked himself. "From this bake house where I Perkopp, eat the same bread. Oh no, it will not happen!" he told himself. So the days passed towards the end of Pesach. The dough was almost ready for baking and stood close to the red hot ovens. Perkopp saw with horror how the bakers were preparing to poison the dough rejoicing in their deed and in merry moods anticipating what was going to happen to the hated Jews.

"Good health, Good health", they shouted laughing and jostling one another. As Perkopp saw all this, his heart pounded madly with terror at what was happening. He jumped up as if to do something to prevent them and looked anxiously at his mother. Then he ran out of the house and ran all the way to the house of the Harness.

# of Pesach (a true story)

"Listen to me", he pleaded. "I have an urgent message. My name is Perkopp, my mother owns the bakery. The Jews of Prague are in terrible danger. There is a plot to destroy all of them, but I cannot tell you anything about it until you agree to a certain condition. That is not to harm my mother whom I love very much." The Parness seeing the serious and urgent look on the boy's face realized that he was telling the truth.

"All right," he agreed. "We will not harm your mother; now tell me what is happening."

"My mother has poisoned the dough. Warn everybody not to eat the bread for they will surely die. I am not of your faith but I love your people. I could not stand by and allow such a thing to happen to you. Please, I beg you, do not harm my mother."

The Parness immediately informed the Rav of the town. When he heard this, he had to decide quickly what had to be done, without involving the mother of the youth. To have informed the [police would have meant the impossible hanging of the woman. It was then that he decided on a plan.

The following day, which was the last of Pesach, the Rav of Prague mounted the pulpit of the great Synagogue.

"Jews of Prague," he began. "We have made a terrible mistake. Due to an error in our calendar we began Pesach one day too early and therefore today is not the 8<sup>th</sup> day, but only the 7<sup>th</sup> day of Pesach. Warn every Jew in the town not to buy bread tomorrow."

The news spread like wildfire through the city. Being loyal to their faith they agreed at once to the request of the Rav. Two messengers were posted at the entrance of the bakery to inform any Jew who had not heard the news to refrain from buying bread on that day.

And so through the hands of a young non-Jewish youth, a great tragedy was averted, and the community was saved.

As time passed, Perkopp grew up and settled in Amsterdam, where he became a proselyte (a convert to the Jewish faith). The mother of Perkopp was protected by her Jewish neighbor who saw that no harm came to her and she eventually joined her son in Amsterdam.

# 4 QUESTIONS

*Hebrew*



- 1) She'bechol halaylot anu ochlim chametz o matza, halyla hazeh kulo maztah?
- 2) She'bechol halaylot ain anu matbilin afilu pa'am echat, halyla hazeh shtei pe'amim?
- 3) She'bechol halaylot anu ochlim she'ar yerakot, halyla hazeh maror?
- 4) She'bechol halaylot anu ochlim bain yoshvin bain mesubin, halyla hazeh kulanu mesubin?

 *English*

- 1) On all nights we eat chametz or matzah, and on this night only matzah.
- 2) On all nights we need not dip even once, on this night we do so twice!
- 3) On all nights we eat any kind of vegetables, and on this night maror!
- 4) On all nights we eat sitting upright or reclining, and on this night we all recline!

*French*

- 1) Toutes les nuits, nous mangeons du 'Hametz ou de la Matzah, cette nuit, seulement de la Matzah!
- 2) Toutes les nuits, nous ne sommes pas tenus de tremper même une seule fois, cette nuit nous le faisons deux fois!
- 3) Toutes les nuits, nous mangeons n'importe quel sorte de légumes, cette nuit, du Maror!
- 4) Toutes les nuits, nous mangeons assis ou accoudés, cette nuit, nous sommes tous accoudés!

*Yiddish* 

- 1) Di ershte kashe iz: Sheb'chol haleylot anu ochlin chameytz oy matzah, halayla hazeh kulo matzah. Ale necht fun a gants yor esn mir chomets ader matseh, ober di nakht fun peysakh, esn mir nor matseh.
- 2) Di tsveyte kashe iz: Sheb'chol haleylot eyn anu matbilin afilu pa'am echas, halayla hazeh sh'tey p'amim. Ale necht fun a gants yor tunken mir nisht ayn afileh eyn mol, ober di nacht fun peysach, tunken mir ayn tsvey mol -- ayn mol karpas in zaltz vasser, di tsveyte mol maror in charoses.
- 3) Di drite kashe iz: Sheb'chol haleylot anu ochlin sh'ar yerakos, halayla hazeh maror. Ale necht fun a gants yor esn mir alerlay grintsen, ober di nacht fun peysach, esn mir nor bitere grintsen.
- 4) Di ferte kashe iz: Sheb'chol haleylot onu ochlin beyn yoshvin uveyn m'subin, halayla hazeh kulanu m'subin. Ale necht fun a gants yor esn mir say zitsndikerheit un say ongeleynterheit, ober di nakht fun peysach, esn mir nor ongeleynterheit

# 8 LANGUAGES



## Spanish

- 1) En todas las noches comemos jametz o matzá, ¿en esta noche solamente matzá! ...shebejól haleilót
- 2) En todas las noches no precisamos sumergir ni siquiera una vez, ¿y en esta noche lo hacemos dos veces! ...shebejól haleilót éin ánu matbilín aflu paám eját, haláila hazé shtéi peamím?
- 3) En todas las noches comemos cualquier clase de verdura, ¿esta noche maror! ...shebejól haleilót ánu ojlin sheár ieracót, haláila hazé marór?
- 4) En todas las noches comemos sentados erguidos o reclinados, ¿esta noche todos nos reclinamos!

## Italian



- 1) Perché tutte le sere noi mangiamo chametz e matzá questa sera soltanto matzá?
- 2) Perché tutte le sere non intingiamo neppure una volta questa sera lo facciamo due volte?
- 3) Perché tutte le sere noi mangiamo e beviamo sia seduti e sia adagiati, ma questa sera siamo tutti adagiati?
- 4) Perché tutte le sere noi mangiamo e beviamo sia seduti e sia adagiati, ma questa sera siamo tutti adagiati?

## German



- 1) In allen anderen Nächten können wir Gesäuertes und Ungesäuertes essen, in dieser Nacht nur Ungesäuertes.
- 2) In allen anderen Nächten brauchen wir nicht ein einziges Mal einzutunken, in dieser Nacht zweimal.
- 3) In allen anderen Nächten brauchen wir nicht ein einziges Mal einzutunken, in dieser Nacht zweimal.
- 4) In allen anderen Nächten können wir freisitzend oder angelehnt essen, in dieser Nacht sitzen wir alle angelehnt.recline!

## Hungarian



- 1) Minden éjszaka eszünk chametz vagy matzah, és ez az éjszaka csak matzah.
- 2) Minden éjszaka nem kell még egyszer bemelegítő, e este kétszer is!
- 3) Minden éjszaka eszünk bármilyen zöldség-, és ezen az éjszakán maror!
- 4) Minden éjszaka eszünk ülő vagy álló helyzetben fekvő, és ebben fekszik minden este!

# The Four Questions

## Mah nishtanah halaylah hazeh mikol

**1** Why is this night

## 2 שבכל הלילות אנו אוכלין חמץ ומצה

sheb'chol halaylos onu ochleen chametz u'matzah

All other nights we eat bread and matzah

## הלילה הזה כולו מצה

halayloh hazeh kuloh matzah

but this night we eat only matzah

## 3 שבכל הלילות אנו אוכלין שאר ירקות

sheb'chol halaylos onu ochleen sha'ar yirakot

All other nights we eat all kinds of vegetables

## הלילה הזה מרור

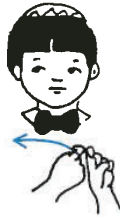
halayloh hazeh maror

but this night we eat bitter vegetables

# מה נשתנה הלילה הזה מכל הלילות? halaylos



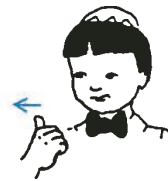
different



from



all



other



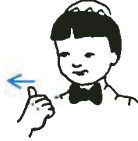
nights?

## 4 שבכל הלילות אין אנו מסביבין אפילו פעם אחת

sheb'chol halaylos onu misubeen afilu pa'am achas



All



other



nights



we



don't



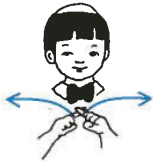
dip



once

## הלילה הזה שתי פעמים

halayloh hazeh sh'tay pa'amim



but



this



night



we



dip



twice

## 5 שבכל הלילות אנו אוכלין בין יושבין ובין מסובין

sheb'chol halaylos onu ochleen bayn yoshveen u'vayn misubeen



All



other



nights



we



sit



or



recline



to



eat

## הלילה הזה כולנו מסובין

halayloh hazeh kulonu misubeen



but



this



night



we



all



recline



# TORONTO: things to do on Chól Hamoed

**Niagara Falls Tourism:**  
(905) 356-6061/ (800) 563-2557

**Toronto Science Centre:**  
416-696-3127  
770 Don Mills Rd

**Bata Shoe Museum:**  
416-979-7799  
327 Bloor St West

**Royal Ontario Museum:**  
416-586-8000  
100-Queens Park

**Textile Museum**  
416-599-5321  
55 Centre Ave

**Gardiner Museum of  
Ceramic Art**  
416-586-8080  
111 Queens Park

**Redpath Sugar Museum:**  
416-933-8341  
95 Queens Quay East

**Police Museum:**  
416-808-7020  
40 College St

**Playdium:**  
905-273-9000  
99 Rathburn Rd West, Mississauga

**Putting Edge:**  
905-761-3343  
60 Interchange Way, Vaughan

**Reptilia:**  
905-761-6223  
2501 Rutherford Rd, Vaughan

**Old Fort York:**  
416-392-6907  
100 Garrison Rd,

**Casa Loma:**  
416-923-1171  
1 Austin Terrace

**Metro Zoo:**  
416-392-5929  
361 Old Finch Ave

**Bowmanville Zoo:**  
905-623-5655  
340 King Street East

**Jungle Cat World:**  
905-983-5016  
3667 Concession Road 6, Orono, Ont.

**Riverdale Farm:**  
416-392-6794  
201 Winchester Street

**Edward Gardens:**  
416-397-1340  
777 Lawrence Ave East

**Fantasy Fair, Indoor  
Amusement Park**  
500 Rexdale Blvd, Etobicoke  
416-674-5200

**Woodbine racetrack  
(horse racing):**  
416-675-7223  
555 Rexdale Blvd

**CN Tower**  
416-868-6937  
301 Front St

**Ripleys Aquarium - NEW**  
647-351-FISH (3474)  
288 Bremner Boulevard

**Go Karting:**  
905-459-1073  
79 Bramsteele Rd, Brampton  
37 Stoffel Drive  
416-614-6789

**E-zone  
bowling, laser tag, sports zone)**  
416-252-8300  
120 North Queen St

**Bowling: Bathurst Bowlerama:**  
416-782-1841  
2788 Bathurst St

**Playtime Bowl:**  
416-787-4533  
33 Samor Rd

**Lucky Strike:**  
905-760-9931  
1 Bass Pro Mills Drive, Vaughan

**Legoland**  
855-356-2150  
1 Bass Pro Mills Drive, Vaughan

**Indoor Playground & laser tag**  
905-303-8393  
2501 Rutherford Rd

**Peanut Club Indoor playground**  
416-782-8735  
2788 Bathurst St

**Hop Hop Jump Indoor  
playground (1-6 Years)**  
905-761-1101  
400 Spinnaker Way Unit #11--#12--

**Woodie Wood Chuck:**  
416-298-3555  
4466 Sheppard Ave East, Scarborough

**Chuck E Cheese:**  
416-497-8855  
2452 Sheppard Ave East

905-532-0241  
3255 Rutherford Rd, Vaughan

**Airbourne Trampoline:**  
905-850-8477  
171 Marycroft AVE, Unit#7

**Skyzone Trampoline Park:**  
905-306-9898  
3636 Hawkestone Rd, Mississauga

**Just Bounce Trampoline Club**  
416-635-0206  
3731 Chesswood Drive, Mississauga  
*All Trampoline locations need prebooking.*





# MONTREAL: things to do on Chol Hamoed

## **Angrignon Farm**

514 872 1400  
3400 Boul des Trinitaires

## **Arbraska**

Rigaud-450 451 5527  
Rawdon- 450 834 5500  
Mont. St. Gregoire-450 358 8999

## **Atrium le 1000**

514-395-0555  
1000 de la Gauchetière St. W

## **Biosphere**

514 283-5000  
160 Chemin Tour-de-l'Isle Montreal

## **Ceramic Cafe**

514 848 1119  
4338 Rue St.Denis.

## **Ceramic Cafe-Laval**

450 669 9399  
565 St.Martin O.

## **Botanical Gardens**

514-872-1400  
4101 Sherbrooke St. E.

## **Biodome**

514 868 3000  
4777 Pierre De Coubertin

## **Pio Centre D'Amusements**

450-448-0746  
950 boul. Curé-Poirier Est, Longueuil

## **D'Arbre en Arbre Parks**

**Trengo Mirabel**  
450-433-9773  
10423 montée Ste Marianne, Mirabel

## **Fundomondo Jungle Gyms**

514 697-5678  
245 St. Jean Blvd,Pointe-Claire,

## **Eco Museum**

514 457 9449  
21125 Chemin St. Mary, St.Anne De  
Bellevue

## **Acrosport Barani**

450 622 0077  
1365 Boul. Dagenais W.

## **Batting Cages**

450 688 2687  
3835 Cure Labelle Blvd.

## **Build A Bear Workshop**

450 682 5151  
3035 Blvd.Le Carrefour

## **Cosmodome**

450 978 3600  
2150 Autoroute des Laurentides

## **Exporail**

110 St. Pierre St., St. Constant  
450-632-2410

## **Funtropolis**

450 688 9222  
3925 Boul. Cure Labelle

## **Action 500 Karting/Paintball**

(514) 254-4244  
5592 Hochelaga

## **Kart O Mania**

514 725 0909  
5196 De La Savane

## **Laval Nature Center**

450 662 4942  
901 Park Avenue, Laval

## **Lazer Quest**

514 393 3000  
226 St.Catherine St. W.

## **Montreal Firefighters Museum**

514-872-3757  
5100 St. Laurent Blvd.

## **Children's Museum of Laval**

450 681 4333  
3805 Cure Labelle Blvd, Laval

## **Putting Edge-Laval**

450 681 3334  
2860 Pierre Peladeau,Laval

## **Putting Edge-Centre Ville**

(514) 507-8106  
1259 rue Guy

## **Recreotheque**

450 688 8880  
900 Blvd. Cure Labelle

## **Redpath Museum**

514-398-4086  
859 Sherbrooke St. W.

## **HorizonRoc**

514 899-5000  
2350 Dickson Street

## **Rose Bowl Bowling**

6510 Rue. St. Jean W.  
514 482 7200

## **Safari Loowak**

450 525-0072  
475, boulevard Horizon,Waterloo,

## **Zig Zag Zoo**

450 424 3244  
980 St. Charles,Vaudreuil-Dorion

## **Exotarium reptile farm**

450-472-1827  
846, Chemin Fresnière, St-Eustache

## **iSaute - NEW**

(514) 761-7373  
2045 Dagenais O, Laval

## **Recreofun - NEW**

450-723-8999  
1031, boul. St-Bruno,St-Bruno  
Monarville



# OTTAWA, WINNIPEG, EDMONTON, VANCOUVER

## things to do on Chol Hamoed

### **OTTAWA**

#### **Cosmic Adventures**

1373 Ogilvie Rd.  
613-742-8989

#### **Funhaven**

1050 Baxter Rd  
613 828-4386

#### **LazerQuest**

1800 St. Laurent Blvd  
613-526-4000

#### **Little Ray's Reptile Zoo**

5305 Bank St  
613-822-8924

#### **Midway Family Fun Park**

2477 Kaladar Ave  
613-526-0343

#### **Putting Edge**

Nepean 5 Roydon Place, Unit 1  
Nepean, Ontario  
613-224-4887

#### **Children's Museum**

800-555-5621  
100 Laurier Street

#### **Canadian Museum of Civilization**

819-776-7000 / 800-555-5621  
100 Laurier Street

#### **Valleyview Little Animals Farm**

(613) 591-1126  
4750 Fallowfield Road

#### **The Papanack Zoo**

613-673-PARK (7275)  
150, County Road 19, Wendover, ON

#### **RCMP Musical Ride Centre**

(613) 741-4285

### **WINNIPEG**

#### **Assiniboine Park Zoo**

204.927.6000  
54 Zoo Drive

#### **Academy Uptown Bowling Lanes**

204.488.0000  
394 Academy Road

#### **Children's Museum**

204.924.4000  
45 Forks Market Road

#### **Kid City**

204.772.9226  
801 Century Street

204.772.9000

550 Archibald Street

#### **Speedworld Indoor Kart Track**

204.774.5278  
575 Berry Street

#### **U-Puttz Black Light Miniature Golf**

204.582.2166  
423 McPhillips Street

### **EDMONTON**

#### **West Edmonton Mall**

(780) 444-5300  
87th Ave and 170 Street, Edmonton

#### **TELUS World of Science**

(780) 451-3344  
11211 – 142 Street, Edmonton

#### **Valley Zoo**

(780) 496-8787  
13315 Buena Vista Road, Edmonton

#### **Devonian Botanic Garden**

(780) 987-3054  
Located 30 minutes from downtown  
Edmonton. Hwy 60, 5 km north of  
Devon

#### **The Alberta Legislature**

(780)427-7362  
10800-97Avenue

#### **Fort Edmonton Park**

(780)496-8787  
Corner of Fox Dr. & Whitemud Drive

#### **Royal Alberta Museum**

(780)453-9100  
12845-102 Avenue

#### **Gateway Entertainment Centre**

(780)435-1922  
3414 Gateway Blvd.

#### **LaserQuest**

(780) 424-2111  
11271 170th Street NW

#### **Vertically Inclined**

780-496-9390  
8523 Argyll Road

### **VANCOUVER**

#### **VanDusen Botanical Garden**

604-878-9274  
5251 Oak Street

#### **Vancouver Maritime Museum**

604 257-8300  
1905 Ogden Avenue

#### **Vancouver Lookout at Harbour Centre Tower**

555 West Hastings Street

Stanley Park Train - Miniature Railway

Located in Stanley Park

#### **Stanley Park**

604.681.5115  
*Entrance is the east of Georgia Street past  
Denman Street*

#### **Grouse Mountain**

604-984-0661  
6400 Nancy Greene Way

#### **Science World**

604.443.7440  
1455 Quebec Street

#### **Granville Island**

604.666.5784

#### **Richmond Go Karts**

(604) 278-6184  
6631 Sidaway Rd, Richmond

TEL.: 735-1169

Proxim

PHARMATOV

H. FARKAS

PHARMACIEN - PHARMACIST

SERVING THE COMMUNITY SINCE 1980

6640 DARLINGTON, MONTREAL H3S 2J5

Closed Saturday / Open Sunday

CENTRE DE CONFÉRENCES  
**GELBER**  
CONFERENCE CENTRE

- Accommodates up to 1,000 guests
- Ideal choice for business/personal events
- State-of-the-art audiovisual equipment
- Fully equipped kitchen facilities (MK)
- Valet parking

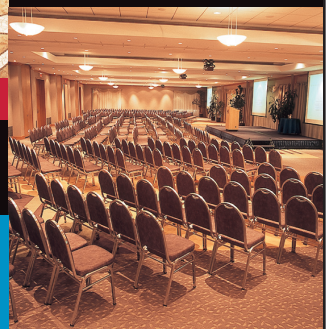
\* Now with upgraded sound system and HD projectors

- Peut accueillir jusqu'à 1 000 personnes
- Le choix idéal pour vos événements d'affaires et personnels
- Équipement audiovisuel de pointe
- Cuisine tout équipée (MK)
- Service voiturier

\* Maintenant avec système de son amélioré et projecteurs HD



Devora Neumark | V'al Ha'kol, 2000  
marble floor mosaics  
mosaïques de marbre au sol



2, Carré Cummings Square  
(5151, ch. de la Côte-Sainte-Catherine Road)  
Montréal (Québec) H3W 1M6

514. 345.6423

[www.gelbercentre.com](http://www.gelbercentre.com)



*Les Textiles Crown Textiles Inc.*  
 TEXTILES EN GROS WHOLESALE TEXTILES

WITH MAZEL & BROUCHA  
**Chaim Tzvi Tanny**

5605 De Gaspé  
 room #100  
 Montréal, QC H2T 2A4

Tél: (514) 271-7776  
 Fax: (514) 271-8458  
 1-800-646-7776



**IAN BELL**  
 514 823 1345  
 HOMOFF.CLEANING@GMAIL.COM



Tel.: 514-278-8360  
 Fax: 514-670-7821  
 Email: info@dgcar.ca  
 Website: www.dgcar.ca

Address: 5727 ave. du Parc,  
 Montreal, Qc. H2V 4H2

**BMO Nesbitt Burns**

**Barbara Schwartz-Zukor, CFA, B.Sc.**  
 Senior Vice-President  
 Portfolio Manager  
 Senior Investment Advisor

**BMO Nesbitt Burns Inc.**  
 1501 McGill College Avenue  
 Suite 3000  
 Montreal, QC H3A 3M8

Tel.: 514-282-5894  
 Fax: 514-282-5734  
 Toll Free: 1-800-363-6732  
 barbara.zukor@nbpcd.com  
 www.zukorgroup.com

**HEIMANN'S BUS**

Tov Travel and Bus Tours Inc.

**WE ARE ARRANGING BUS TRIPS**  
 FROM MONTREAL TO NEW YORK  
 AND  
 FROM NEW YORK TO MONTREAL  
**EVERY NIGHT**

For the best, reliable service  
 call  
**HEIMANN'S BUS**

We're Serving: Skver • Monsey • Kiryas Joel •  
 Williamsburg • Boro Park • Crown Heights

For information and reservations

	<b>MONTREAL:</b>	<b>514 -271 - 6627</b>
	<b>NEW YORK:</b>	<b>718 -387 -2114</b>
	<b>KIRYAS YOEL:</b>	<b>845 -783 - 8122</b>

Le vrai,  
 l'original... **unisoya** ... The true,  
 the original...

[www.unisoya.com](http://www.unisoya.com)

**M. Réal et Bernard Beaulieu Prop**

185 Boyer,  
 St-Isidore, Co. Lap.  
 Qc J0L 2A0  
 (450) 454-5123  
 Fax: (450) 454-5221

**Gilles Ranger**  
 Directeur ventes  
 et promotions



**Laboratoires Choisy Itée**  
**Choisy Laboratories Ltd.**  
 Louiseville (Québec) J5V 2L7  
 1 800 567-2157 • info@choisy.com

[www.choisy.com](http://www.choisy.com)



**STANLEY YETNIKOFF**

B. Com., L.I.A., C.M.C., CPA, Auditor, CA  
 DIPLOME EN MANAGEMENT - DIPLOMA IN MANAGEMENT  
 ADMINISTRATEUR AGRÉÉ - CERTIFIED MANAGEMENT CONSULTANT  
 COMPTABLE PROFESSIONNELS AGRÉÉ - CHARTERED PROFESSIONAL ACCOUNTANT

**LEVI, YETNIKOFF**

COMPTABLES PROFESSIONNELS AGRÉÉS - CHARTERED PROFESSIONAL ACCOUNTANTS

4480 COTE-DE-LIESSE, SUITE 207  
 MONT-ROYAL, QUEBEC, CANADA  
 H4N 2R1

TEL.: (514) 866-3355  
 FAX: (514) 866-3358  
 CELLULAR: (514) 951-4900

Compliments of



**AERO**  
TRADING

125 Gagnon St.,  
Suite #200  
Ville St. Laurent,  
Quebec, Canada  
H4N 1T1

Tel.: **514.738.8771**  
Fax.: 514.227.5537

info@aero-trade.com  
[www.aero-trade.com](http://www.aero-trade.com)



**H. W. Hollinger (Canada) Inc.**

CABINET EN ASSURANCE DE DOMMAGES - FIRM IN DAMAGE INSURANCE

**ASSURANCE DE DOMMAGES  
DAMAGE INSURANCE**

TEL (514) 842-8421  
FAX (514) 842-9251  
info@hwhollinger.com

550, RUE SHERBROOKE O., SUITE 2070, TOUR OUEST  
MONTRÉAL, QUÉBEC H3A 1B9



RUBY  
FOO'S  
HOTEL

*New*  
**Kosher facilities!**

*From Bar Mitzvahs to Shabbat week-ends,  
and everything in-between.*

*Choose your MK caterer and we will do the rest.*



[www.hotelrubyfoos.com](http://www.hotelrubyfoos.com)  
Tel: (514) 731-7701 · 7655 Decarie Blvd.



**BOUCHERIE ET CHARCUTERIE KASCHER  
KOSHER MEAT & DELICATESSEN INC.**

**Sidney Nemes**

*Choice Quality Kosher Meats & Delicatessen  
Full Line of Take Out Foods*      *Les Meilleures Produits Kascher  
de Charcuterie et Viande  
Plats Cuisinés Prêts à Emporter*

5800 BLVD. CAVENDISH, COTE ST. LUC, QUEBEC, H4W 2T5  
TEL: (514) 369-2727 · GLATT · FAX: (514) 369-8885

[www.jrkosher.com](http://www.jrkosher.com)  
[www.facebook.com/jandrkosher](https://www.facebook.com/jandrkosher)  
[www.twitter.com/jrkosher](https://www.twitter.com/jrkosher)



'Because your family  
deserves the Best'

Wishing all our customers  
a Happy & Kosher Passover!

**חג כשר ושמח!**



Always Fresh Finest Quality Always Fresh Finest Quality Always Fresh

Happy and Kosher  
Passover



SINCE 1949 / DEPUIS 1949

514.274.9477



blitz creations 514.996.1558



Wishing all our customers  
a Happy & Kosher Passover!  
חג כשר ושמח



• SINCE 1951 •

514.522.1196

**Continental**  
Glatt Kosher כשר גלטי

*Passover* **5774**  
**WE ARE READY**

**We will cut your Chicken any way you want**

Legs, Deboned Capons, Skinned, Cubed, Minced,  
Breasts, Cutlets, Halved Cutlets, Deboned, Nuggets, Minced.

המקדקים בכשרות  
ביטע רופט אריין פאר  
אן אפוינטמענט צו  
אליין כשר מאכן אייער  
פלייש

230 Fairmount  
Montreal, Quebec  
Fax: 514.276.8818  
Phone: 514.274.5491

**PAPARICO**  
L'ENTREPRISE 623

**QUALITY CHOICE SERVICE**

255 Rue Dunbar Suite 5, Ville Mont Royal  
**733-6688**

*Bakery • Take-out • Catering*

*Kosher Quality* (MK) *Qualité Cachet*

5855 VICTORIA, MONTRÉAL, QUÉBEC H3W 2R6  
TÉL.: (514) 731-7883 FAX: (514) 731-0205  
kosherquality@gmail.com

**TLP COMMUNICATIONS Inc.** *Système de sécurité et de téléphone*

Industriel • Commercial • Résidentiel

**Tony Plescia - Président**

7236, rue Hamilton  
Montréal (Québec) H4E 3E1

Tél.: 514.761.0585 Sans Frais 1.888.TLPCOMM  
Fax: 514.761.3177 (888.857.2666)

tony@tipcommunications.ca

**ALARMS • TÉLÉPHONES • VOIP • CAMERAS**

בשר חלק בית יוסף

*Boucherie Charcuterie*  
Artisan Charcutier  
**A**  
Depuis 1928  
*Amsellem*

GLATT KOSHER  
MK  
1928

5450 Westminster, Côte St-Luc, Qc H4X 2A5  
T: 514-481-0003 • F: 514-481-9540  
charcuterieamsellem@bellnet.ca

With  
Compliments

The Zucker Family

**Kosher at the tapp** בס"ד  
of your finger

FREE DOWNLOAD

Canada's Kosher app from Canada's Kosher Certifier

ANDROID APP ON Google play Available on the App Store







**SANI MARC**

## The Experts in Sanitation Solutions

Effective Systems, Methods and Solutions  
Adapted to the Food & Beverage Industry

Subsidiary of Sani Marc Group  
Food & Beverage Division

1 888 749-9699  
sanimarc.com



**Cable, DSL and FIBE Internet  
Traditional or VoIP Phone Lines & Systems  
... and a lot more !**

# Charitel

TELECOMMUNICATIONS

The best prices, for the best solutions

[www.charitel.ca](http://www.charitel.ca)  
[info@charitel.ca](mailto:info@charitel.ca)

Or call Mr. Shlomo Appel at : 514.808.3587

# VILLENEUVE



**Proudly serving Canada and  
the USA**

**Our team has served the  
transportation industry for  
over 50 years.**

**TANK / FREIGHT DIVISIONS**

**850 Education Road  
Cornwall, ON K6H 6B8**

**Tel:(877)932-TANK(8265) Fax:(613)933-4598**



**Hundreds of recipes  
by the authors you trust.**

# Kasher Scoop

.com

*an interactive website for the  
latest and greatest in kosher cooking*

HEALTHY HABITS • COOKING QUEST • WHATS FOR DINNER • PAULA'S PASTRIES  
BEST OF SEASON • COOKIE OF THE WEEK • THE RABBI WRITES • NUTRITION NOTES  
COOKBOOK SCOOP • KITCHEN ART • ENTERTAINING TIPS • GLUTEN-FREE • SCHOOL SNACKS  
SHABBAT AND HOLIDAY RECIPES • SLOW COOKER RECIPES • HELP! MY KID'S ALLERGIC • SIP IT  
BEHIND THE SCENES • WHATS FOR DINNER • PAULA'S PASTRIES • RECIPE CONTEST • MORE!



*Proud to be part of your events and SMAHOT and  
happy to be part of your family Seders*

*Inquire about our Seder boxes*

*Contact us at (514) 385-0000*

*Or by email: [info@traiteurrenaissance.com](mailto:info@traiteurrenaissance.com)*

*Fière d'être partenaire de vos SMAHOT,  
de vous servir tout au long de l'année et  
prêt à participer pour vos repas de fêtes en famille*

*Informez-vous sur notre menu du Seder*

*Communiquez avec nous au 514 731-1862  
Ou par courriel à [info@traiteurrenaissance.com](mailto:info@traiteurrenaissance.com)*

UNE MERCEDES-BENZ  
DE SILVER STAR EST  
PLUS ABORDABLE  
QUE VOUS NE LE CROYEZ

A MERCEDES-BENZ  
FROM SILVER STAR IS  
MORE AFFORDABLE  
THAN YOU THINK



*Silver Star*  
MONTRÉAL

7800 DÉCARIE

514 735.9048

SILVERSTAR.CA



#SILVERSTARMTL

Michel Brasseur  
Président

**BRASSEUR**



**TRANSPORT**

EN ROUTE POUR VOUS DEPUIS 1953

1250, rue Industrielle,  
La Prairie, Québec, J5R 5G4

1 450.444.7079 1 800 363.8323  
www.brasseurtransport.com



## MECANERGIE INC.

7032 ch. Côte-des-Neiges  
Montréal QC H3S 2C1

# 514-739-2451

frankfried@mecanergie.com

**SPÉCIALISTE EN:** PLOMBERIE  
CHAUFFAGE • CLIMATISATION  
VENTILATION • GAZ NATUREL ET HUILE



**FRANK FRIED**  
Président

**URGENCE 24 HRS.**



**永興隆麵廠**  
NOUILLES WING LTÉE  
WING NOODLES LTD

Jim Lee  
Director of Sales

1009 RUE COTE MTL QC H2Z 1L1  
TEL.: 514 861 5818 FAX: 514 861 4996  
TOLL FREE: 1 800 861 5818  
EMAIL: wingnoodles@aol.com



160 Chemin Bates #201  
T.M.R. Quebec H3S 1A3

Chocolats Belges Surfins  
**EXCELLENCE**

Pralines Artisanales  
Fraîches et Naturelles

T: 514.366.5535  
F: 514.366.4949  
E: osirischocolatbelge@yahoo.ca



TEL: (514) 393-8122  
FAX: (514) 393-8120

*Fred Pfeiffer, C.A.*

CHARTERED ACCOUNTANT  
COMPTABLE AGRÉÉ

DR. JULIUS PFEIFFER & SONS  
CHARTERED ACCOUNTANT  
6927 PARK AVE., SUITE 200  
MONTREAL, QUEBEC H3N 1X7

*Chag Kosher  
V'Sameach  
to all our friends  
Mr. & Mrs. Fred Pfeiffer*



**LES VIANDES  
JACQUES  
FORGET**  
LTÉE

TÉL. : (450) 477-1002  
CELL. : (514) 949-9908  
FAX : (450) 477-6841  
SANS FRAIS : 1-800-268-1002

**JACQUES FORGET**  
Président  
Courriel : aba33@qc.aira.com

2215, CHEMIN COMTOIS, TERREBONNE, QUÉBEC J6X 4H4

**Boucherie**

**"Le Shalom"**



**Butchers**

**SPÉCIALITÉS ORIENTALES/SPECIALIZES IN ORIENTAL  
STRICTEMENT GLATT KOSHER/STRICTLY GLATT KOSHER**

4693 Van Horne  
Montreal, Que. H3W 1H8  
Tel.: (514) 341-5815/342-0087

**ACTION TANK LINES INC.**

**Darrell Killam**  
President

210 Route 905  
Forest Glen  
NB E4Z 6C3  
Tel: 506.756.2289  
Fax: 506.756.2181  
Cell: 506.756.0603

service@actiontanklines.ca

Fabrication de:  
**Feuille de BRICK**  
Crispydought



BÉTÉAVONE  
2100, PLACÉ BEAUDET  
VSL-QC-H4M 1J4

Tél : (514) 920-0848  
Cell : (514) 927-0672  
Fax : (514) 789-1971  
E-mail : beteavone@hotmail.com





## De notre famille à la vôtre!

Nous sommes un fier fournisseur des marchés canadiens de détail, de services alimentaires et de services industriels. Nous offrons des produits d'œufs surgelés, d'œufs liquides, d'œufs cuits durs et d'œufs en coquilles innovateurs et de première qualité.

Nos œufs en coquilles et nos produits des œufs de marque Fermes Burnbrae et Natureœuf sont offerts partout au Canada.



For more information,  
contact us at: 1 800 666-5979

Pour de plus amples informations,  
contactez-nous au 1 800 666-5979  
www.burnbraefarms.com

## From our family to yours

We're a proud supplier to the Canadian retail, food service and industrial markets with premium quality and innovative shell, liquid, hard cooked and frozen egg products.

Our Burnbrae Farms Naturegg brand shell eggs and egg products are available throughout Canada.



## Jean-Benoit Gauthier

300, avenue Sainte-Croix  
Ville Saint-Laurent  
Québec H4N 3K4

(514) 747-0606

(514) 747-6493

@ lql8387d@provigo.ca



**PROVIGO**  
MEMBRE DU GROUPE LOBLAWS



## Passover Menu Specials

### MENU SPECIAL #1

Chopped Liver  
Gefilte Fish  
Chicken Soup / Matzo balls  
Garlic Coleslaw  
Romanian Eggplant  
Potato Knishes  
BBQ Chicken  
Beef Brisket w/ gravy  
Stir-Fry Veggies  
Roasted potatoes  
Matzo Farfel

**Plus - Chocolate Loaf Cake**  
**Special \$39.99 / person\***

\*Multiples of 4

### MENU SPECIAL #2

Moroccan Salmon w/ tomato sauce  
Cooked olives  
Chicken soup / Matzo balls  
Salade Cuite  
Avocado Mango salad  
Babaganoush  
Chicken Chopped Liver  
Lemon Chicken  
Roast Beef with gravy  
Stir-fry veggies  
Roasted potatoes

**Plus - Chocolate Loaf Cake**  
**Special \$39.99 / person\***

\*Multiples of 4

## Chag Kasher V'Sameach

11608 blvd. De Salaberry, D.D.O., QC, H9B 2R8  
Tel: (514) 421-0421 Fax: (514) 421-2421

Delivery Available

*Come to your "real" Passover warehouse and compare.  
Where you will find Kosher foods for the Holiday  
imported from all over the world.*

*Want a nice Roast Beef or Veal, Turkey, Duck,  
Lamb or Chicken, or one of our famous Pickled Brisket  
or Pickled Tongue or any offals you wish.*

*Come to our friendly Esposito store  
where you will find a mashgiach and butchers  
on the premises to serve you.*

*We also have the largest selection of quality fruits  
and vegetables for the Holidays and everyday.  
Also a large selection of fresh fish.*

*Wishing everyone a Happy Passover  
from the Esposito Family,  
management and staff.*



**ESPOSITO FARMS**

**340 Marcel Laurin**

**Tél.: 744-4942**

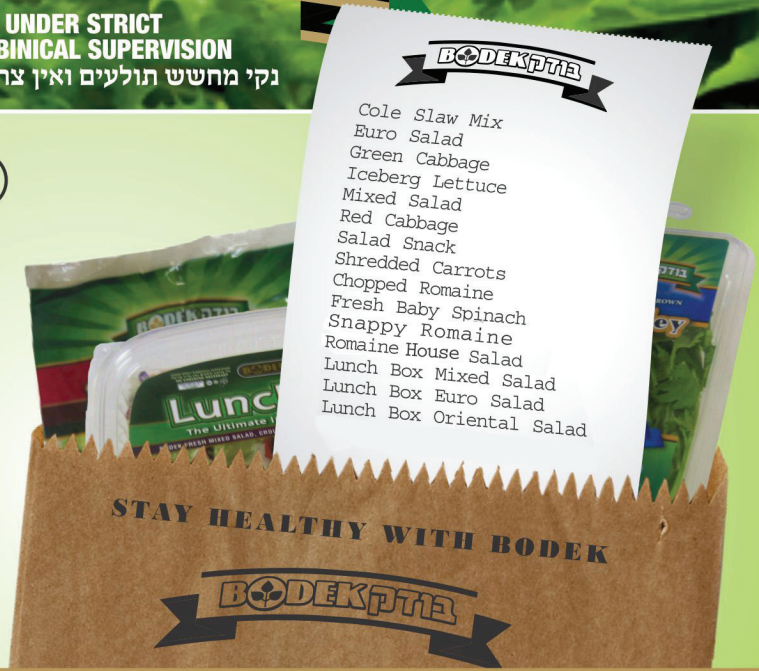
**[www.espositofoods.com](http://www.espositofoods.com)**

# BODEK בודק

UNDER STRICT  
RABBINICAL SUPERVISION  
נקי מחשש תולעים ואין צורך בדיקה



## Enjoy the full line of Bodek



CONSIDERING THE MANY ISSURIM INVOLVED CONSUMING BUT ONE INSECT, ONE MUST BE EXTREMELY SELECTIVE WHEN CHOOSING A VEGETABLES WASHING COMPANY

רעכענענדיג זיך מיט די פול איסורים וואס זענען ביים עסן אפילו בלויז א שרץ, דארף מען זיין זייער פארזיכטיג ביים אויסוועלן א גרינצייג וואשן פירמע.



נקי מחשש תולעים - אחר הרחיצה  
NO CHECKING NECESSARY - AFTER RINSING

## Whole Head Romaine Lettuce GREENHOUSE GROWN

GROWN IN OUR OWN STATE OF THE ART GREENHOUSES,  
UNDER STRICT SUPERVISION FROM GROWING TO PACKAGING,  
BY LEADING RABANIM AND EXPERTS.

ברכתו בורא פרי האדמה

UNDER STRICT RABBINICAL SUPERVISION



"Rinse well" under cold running water to remove possible flies otherwise - No checking necessary

Available in all Kosher supermarkets

# You've Got The Very Best!

*The Marvid brand known as  
North America's best tasting poultry,  
prepared with the highest  
standard of Kashrus.*

Wishing You  
A Happy Passover!



We ship nationwide. For wholesale, call 1800-361-1140

[marvid.com](http://marvid.com)





# Feig Financial

**CREATE**

**Security**

**PROTECT**

**You & Your Family**

**GROW**

**Your Investments**

**PRESERVE**

**Your Assets**

**Thank you to the Jewish Community Council for your confidence and for giving us the opportunity to be of service.**

**Wishing All Our Clients a Happy & Kosher Passover**

**JUDITH FEIG**

614 St Jacques St. suite 400 Montreal, QC H3C 1E2 Tel : 514-393-3264, Fax : 514-866-6916

[jfeig@feigfinancial.com](mailto:jfeig@feigfinancial.com)

[www.Feigfinancial.com](http://www.Feigfinancial.com)

Your Brand Your Taste  
We have it All!



**KOSHER**  
**NO\$NO\$**  
**\$uper Center**

Opening Date  
Wed Feb. 27, 2013

**YOUR #1 PESACH CENTER**  
For **ALL** your pesach needs!

6795 HUTCHISON

CORNER BEAUMONT & PARC  
NEXT TO ABC OFFICE EQUIP.

T: 514.273.7274

F: 514.273.6977



**Happy  
Passover**

Kosher for Passover Coca-Cola®  
available at participating locations.



**Our finest tea collection, ideal for Passover**  
**Notre collection de thés les plus fins, idéale pour Pâque**

**Ariel® Tea** has been pursuing the world over for the finest and most exotic teas and then **passionately hand blending** them with herbs, spices and natural fruit ingredients in Montreal for **over 30 years**.

**Thé Ariel®** recherche constamment les thés exotiques les plus fins au monde. Depuis **plus de 30 ans**, notre entreprise montréalaise s'engage passionnément à créer des **mélanges innovateurs de thés artisanaux**.

Shop our teas online at:  
**www.arielteas.ca**

Achetez nos thés en ligne sur:  
**www.thesariel.ca**



TERRA COFFEE AND TEA LTD. / TERRA CAFÉ ET THÉ LTÉE 290 Port-Royal O., Montréal, Québec H3L 2B4

**NovoTaste**

**Adding flavour to your success.**

With over 40,000 flavours and 200 essential oils, we have a flavour solution for your application.



Novotaste Corporation Inc. • 3650 Matte Blvd., Suite D-2, Brossard, QC, J4Y 2Z2 •  
 Tel: (450) 444-2850 • Toll-Free: 1-866-650-NOVO (6686) • Fax: (450) 444-4746 •  
 info@novotaste.com • www.novotaste.com

# Hag Cachère Vesame'ah!



## SPECIAL

Monday~Tuesday~Wednesday

- 1 Large Pie
- 2 French Fries
- 2 Soft Drinks

**\$25** (tax included)

Cavendish Mall Food Court  
514.488.4444



### Moving - Storage Residential Commercial

Call now to  
get your  
**FREE**  
quote now!



Every Move  
Includes

2 people + truck = \$75/h

3 people + truck = \$95/h

4 people + truck = \$110/h



**FULLY  
LICENSED  
&  
INSURED**

Montreal Van Lines was founded to provide people with dependable, affordable and excellent moving services, whether you are moving across the street or to another country. There are many things that make a successful move and at Montreal Van Lines the most important one is our customers' satisfaction. Wherever, whenever, whatever the job or the budget we will make it happen, guaranteed!

\*All our hourly and flat rates are all inclusive, no hidden fees, what you see is what you pay.

CALL TODAY



514-758-9777

1-800-370-0120

E-MAIL: [INFO@MONTREALVANLINES.COM](mailto:INFO@MONTREALVANLINES.COM)  
WEB: [MONTREALVANLINES.COM](http://MONTREALVANLINES.COM)

Available at  
your local pharmacy  
Disponible en pharmacie

# Enjoy Dairy Products to the Max! Goûtez aux produits laitiers au Max!

# LactoMax<sup>TM\*</sup> MC

Makes dairy products  
more digestible.

- Less expensive than the leading brand
- Ultra Strength has 25% more tablets than the leading brand
- Listed on the Quebec Formulary (RAMQ)
- No sugar added • Gluten free • Certified Kosher

Rend les produits laitiers  
plus digestes.

- Moins cher que la marque vedette
- Ultra Fort contient 25% plus de comprimés que la marque vedette
- Inscrits à la Liste de médicaments de la RAMQ
- Sans sucre ajouté • Sans gluten • Certifié casher



\*formerly Dairyfree<sup>®</sup>  
anciennement

**STERIMAX** INC.  
Mississauga, ON L4W 4X3  
1-800-881-3550  
www.sterimaxinc.com

## Happy Passover • Joyeux Pessah



SERVICES DE NETTOYAGE ET PLUS!

# SCENTRAL

CLEANING SERVICES & MORE!

We'll Beat  
Any Competitor's  
Written Quote!

## FREE ESTIMATE

We specialize in Passover cleaning

**Cleaning of carpets, area rug, furniture, windows, walls, air ducts and general clean-ups.**

Painting and all types of renovations (Big or small)

# \$20

## GIFT CERTIFICATE

Valid on purchase  
of \$100 or more  
(avant taxes/before taxes)

Cannot be combined with any other offer  
Un coupon par client / One coupon per customer

[WWW.SCENTRAL.CA](http://WWW.SCENTRAL.CA)



[info@scentral.ca](mailto:info@scentral.ca)

**(514) 739-6633**

# חג כשר ושמח! Mehadrin



CHOLOV  
YISROEL

Mehadrin's wide selection is under superior Kashrus for Passover



creative design by: BRANDIEY info@brandify.ca



Wishing our valued clients along with Klal Yisroel  
a Kosher and Happy Passover!

# WORLÉE®

seit 1851

Natural Products  
Produits Naturels

Vegetables / Légumes

Spices / Épices

Herbs / Herbes

Custom Blends / Mélanges sur mesure

Dehydrated / Déshydraté

Freeze Dried / Lyophilisé

Organic / Biologique



Worlée International Inc.

[www.worlee.net](http://www.worlee.net)

750 Rue Gougeon, Ville St Laurent, Québec, H4T 4L5 Tel: (514) 332-6455 Fax: (514) 332-65475

בס"ד

## Best Compliments

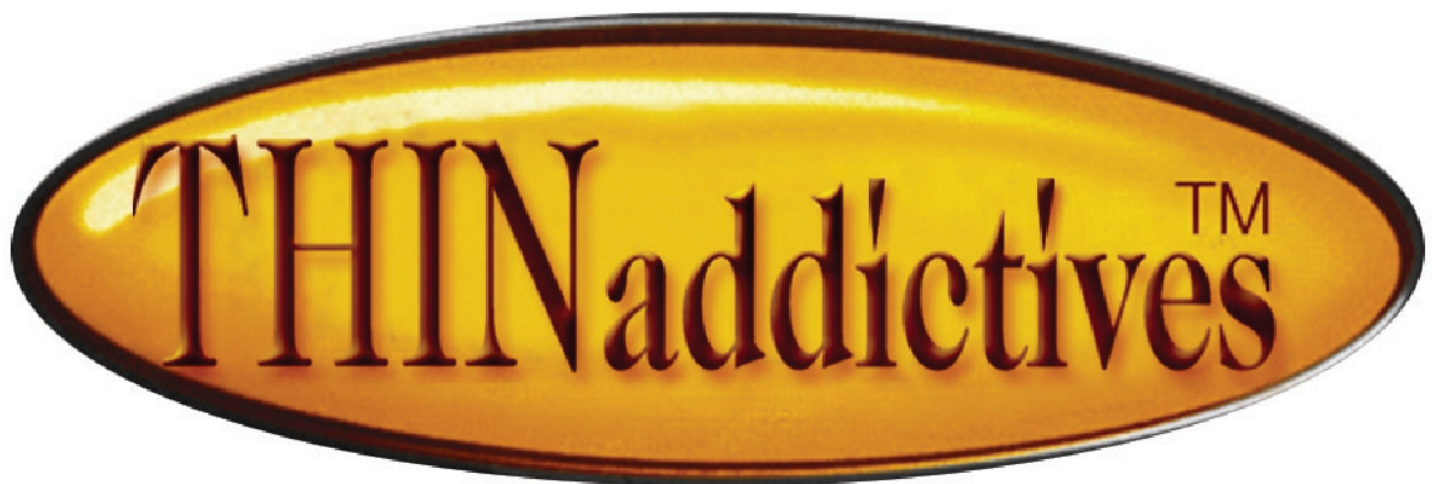


מערכת הכשרות  
Ma'areches Hakashrus

D'Khal Machazikei Hadas D'Chasidei Belz Montreal

# א כשר'ן אין פריייליכן פסח

*Compliments  
of*





*"Passion leading to Perfection"*

*Danielle Medina*



Learn more about our:

- Products & Programs
- Brand & Mission
- Team & Clients
- **NEW** Kosher Kitchen



[www.foodwithaconscience.com](http://www.foodwithaconscience.com) • 514.282.0088 • [danielle@foodwithaconscience.com](mailto:danielle@foodwithaconscience.com)



DIGITALKOSHER



Wishing Rabbi Emanuel, Rabbi Jaffe and all the Staff at the MK a Kosher and Freilichen Pesach. We are honored to work with all of you, and hope that the Kcert and DigitalKosher Systems have helped contribute to your successes and will continue to do so in the years to come.

KCert 4.0

POWERED BY  
**KASHRUS**.com  
KOSHER SOLUTIONS PROVIDER

All the best,  
The Kashrus.com &  
DigitalKosher.com Teams

קריסטל	טען מבילה	לא	ראה הערה	<b>לשטוף במים קרים וסבון</b> אם השתמשו קר יש לשאול רב
שיניים תותבות	לא	כן (ראה הערה)	לא	לפסח יש להכשירם ע"י עירוי מכלי ראשון לאחר המתנה 24 שעות מאכילת חמץ חם
מדיח כלים עשוי מפורצלן	לא	לא	לא	
מדיח כלים עשוי מפלדה או פלסטיק	לא	לא	ראה הערה	לשאול רב
דורלקס	טען מבילה	לא	כן	
מעבד מזון	חלקי מתכת מעונים מבילה	לא	כן	לכל השנה יש להגעיל כל החלקים כולל אלה העשויים מפלסטיק
מחבת (עם כיסויי טפלון)	טען מבילה בלי ברכה	לא	לא	
מחבת (בלי טפלון)	טען מבילה	הגעלה	ראה הערה	אם השתמשו בהרבה שמן טעון הגעלה אם השתמשו עם מעט שמן לשאול רב
כיריים (עם כיסויי זכוכית)	לא	לא	לא	
כוסות שתיה	טען מבילה	ראה הערה	ראה הערה	<b>לשטוף במים קרים</b> אם השתמשו במשקאות חמים או שרחצו אותם במדיח כלים, אין להכשירם לפסח.  לכל השנה יכולים להכשירם בהגעלה. אם השתמשו רק בצונן, יש למלאותם במים קרים 24 שעות, ויש לחזור על כך עוד 2 פעמים עם מים אחרים.
כסא תינוק	לא	כן ראה הערה	כן	יש לנקות המגש ולא להשתמש בו 24 שעות, אח"כ לערות על כל המשטח מים רותחים ולשטוף במים קרים, ולכסות בנייר דבק.
פלטה חשמלית	לא	ראה הערה	ראה הערה	כדי להכשירו יש לנקותו ולא להשתמש 24 שעות, להדליק על החום הכי גבוה לחצי שעה ואח"כ לכסותו בשתי שכבות נייר אלומיניום עבה.
מגשי קרח	לא *	ראה הערה	ראה הערה	לשאול רב
מערבל מזון (מיקסר, בלנדר)	חלקי מתכת או זכוכית מעונים מבילה	לא, ראה הערה	לשאול רב	לפסח לקנות סכינים וקערות חדשים, לנקות הבסיס היטב כולל החריצים והפינות.

## סוגי הכלים – לטבילה ולהכשרה

הכלי	טעון טבילה ?	הכשרה לפסח	הכשרה לכל השנה	אופן ההכשרה אם נדרש
כלי אלומיניום (חד פעמיים)	לא, (אם משתמשים יותר מפעם אחת טעון טבילה)	לא	לא	אי אפשר להכשירם, חדשים יש לשתוף עם מים פושרים וסבון
כלי אלומיניום (רב פעמיים)	כן, ראה הערה	ראה הערה	ראה הערה	יש לשאול רב אם צריך ברכה על הטבילה -אם השתמשו עם נוזלים צריך הגעלה -אם השתמשו בלי נוזלים אי אפשר להכשיר
תבנית / משטח אפיה	צריך טבילה	לא	ראה הערה	לשאול רב
פח (שעל הכיריים)	לא	לא	לא	לשאול רב
חרסינה	טובל בלי ברכה	לא	לא	
גשר או פלטה (לשיניים)	לא	ראה הערה	לא	יש לנקותם היטב בשים לב לווים שעל הגשר, יש שלא אוכלים חמץ חם 24 שעות לפני סוף זמן אכילת חמץ
פמוטים ומגש	לא	ראה הערה	לא	לנקות היטב וליזהר שלא לשתפם בכיור הכשר לפסח
ברזל יצוק	צריך טבילה	כן	כן	- אם השתמשו עם נוזלים צריך הגעלה - אם השתמשו בלי נוזלים צריך ליבון גמור
קרמיקה (כמו ספל לקפה)	לטבול בלי ברכה	לא	לא	
מכונת קפה	ראה הערה	ראה הערה	ראה הערה	מכיון שישנם סוגים שונים יש לשאול רב
מסננת (מתכת)	צריך טבילה	לא	לא	
כלי קורל	צריך טבילה	לא	כן	
קורנינגוור Corningware	ראה הערה	לא	לא	הגעלה מייצור שלפני 1995 טעון טבילה בברכה (מכיון שזה זכוכית) מייצור שלאחר 1995 טעון טבילה בלי ברכה (מכיון שהוא חרסינה)

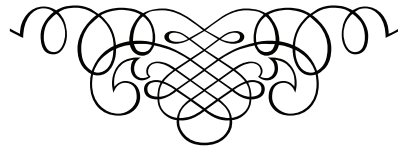
## המתפלל מעריב בימות השנה קודם לילה אם צריך לחזור ולקרוא פרשת ציצית. כו

הערן השולחן בסי' רל"ה סעיף ח' פסק ג"כ דצריך לחזור ולקרוא כל הג' פרשיות, וז"ל "יקרא עמהם קריאת שמע עם ברכותיה ויתפלל, ואח"כ בלילה יקרא עוד פעם קריאת שמע כל הג' פרשיות בלא ברכות".

בליל פסח שיש מצוה של סיפור יציאת מצרים אם הזכיר יציאת מצרים בין השמשות כתב המנחת חינוך במצוה כ"א אות ה' דלא יצא רק מספק דאפשר הוא יום. והקשה מתלמידי ר' יונה דיוצא כל השנה מפלג המנחה ולמעלה, ותירץ דבליל פסח החיוב לספר ביציאת מצרים הוי בשעה שמצה מונחין לפניך ואם בין השמשות הוי יום אז אין חיוב במצה לפיכך צריך לקיים המצוה של סיפור יציאת מצרים כשודאי לילה הוא.

של ק"ש אחר צאת הכוכבים. המשנ"ב אינו מכריע ההלכה בסי' רל"ה. בסי' רל"ט על מה שכתב המחבר "קורא על מטתו פרשה ראשונה של שמע" כתב המשנ"ב בסק"א וז"ל "ואם התפלל ערבית מבעוד יום צריך לקרוא כל הפרשיות", כאן מכריע המשנ"ב כהשאגת אריה, ועיי"ש בשער הציון סק"ב.

**מצאתי** בשו"ע הרב בהל' פסח סי' תפ"א סעיף ב' שפסק ג"כ דצריך לחזור ולקרוא כל הג' פרשיות, וז"ל "מ"מ אם כשקרא קריאת שמע בבית הכנסת לא היה עדיין לילה ממש צריך לחזור ולקרוא כל הג' פרשיות על מטתו".



**מצינו** עוד הלכה בהלכות חנוכה, המחבר בסי' תרע"ב סעיף א' כתב "ויש מי שאומר שאם הוא טרוד יכול להקדים מפלג המנחה ולמעלה ובלבד שיתן בה שמן עד שתכלה רגל מן השוק". מה הפשט דיכול להדליק מפלג המנחה ולמעלה, לכאורה צריך לפרש דאחר פלג המנחה הוי תחילת יום הבא, ואנו עושין אותו כלילה. כן משמע מלשון שער הציון סק"ז בסי' תרע"ט אם מדליק תיכף אחר פלג המנחה גם יכול עוד להתפלל מנחה עיי"ש, וז"ל "נראה קצת כתרתי דסתי דהא מכיון שמדליקין בעוד היום גדול ע"כ סומך על הקולא דמפלג המנחה נוכל לעשותו כמו לילה וא"כ איך יתפלל אח"כ מנחה".

**נחזור** לתלמידי ר' יונה דאחר פלג המנחה הוי זמן לקיים מצות זכירת יציאת מצרים כלילה דהוי התחלת יום הבא וכיון שהלימוד רק מריבוי "כל" ואינו כתיב בפירוש "לילה" יכול לקיים המצוה מפלג המנחה ואילך.

**לחלבה** מה הזמן של זכירת יציאת מצרים כלילה, איך נקטינן, כתלמידי ר' יונה דהזמן הוא מפלג המנחה, עביד כמר עביד, או כהשאגת אריה שחולק על תלמידי ר' יונה, והזמן הוא לילה ממש?

**כתב** המחבר בסי' רל"ה סעיף א' "אם הציבור מקדימים לקרות ק"ש מבעוד יום (אחר פלג המנחה) יקרא ק"ש עמהם וברכותיה ויתפלל עמהם וכשיגיע זמן קורא קריאת שמע בלא ברכות". כמה פרשיות שני פרשיות ראשונות בלבד או גם פרשת ציצית.

**כתב** המג"א שם סק"ב, די שיקרא שתי פרשיות הראשונות ואין צריך לחזור לומר פרשת ציצית כיון שהזכיר יציאת מצרים בבית הכנסת. והביא הלכה זו מתלמידי ר' יונה דפי הרי"ף א. ד"ה אלא, וז"ל תלמידי ר' יונה "כיון שהזכיר יציאת מצרים בברכות בשעה שקורא אותה בבית הכנסת לא מצרכינן ליה להזכירה פעם אחרת", וזהו שיטת התלמידי ר' יונה דזכירת יציאת מצרים כלילות יכול לצאת מפלג המנחה ולמעלה. ופסק המג"א כתלמידי ר' יונה דרק שתי פרשיות הראשונות של קריאת שמע צריך לחזור לקרות, דקריאת שמע צריך לילה ממש דכתיב ובשכבך דצריך זמן שכיבה והזמן רק כלילה ממש, אבל פרשת ציצית אין צריך לחזור ולקרות.

**המשנ"ב** בסי' רל"ה ס"ק י"א הביא המג"א בשם תר"י דדי שיקרא רק שתי פרשיות הראשונות כיון שהזכיר יציאת מצרים בבית הכנסת ואחר זה הביא השאגת אריה שמסיק דירא שמים יש לו ליהור לקרות כל השלש פרשיות

והיסוד עביד כמר עביד הוי הלכה מיוחדת שיכול לסמוך על הוראת דמר ודמר בתור הכרעה. עיי"ש בקהילות יעקב דמפרש שיטת הרא"ש ג"כ כהבעל העיטור, דלא הוי מדין ספק לקולא.

**אם** אנו נפרש תלמידי ר' יונה בשיטת הבעל העיטור אז אין קושית השאגת אריה קשיא, אפילו אם תמצא לומר שמצוות זכירת יציאת מצרים כלילות הוי מן התורה יכול לפסוק כר' יהודה לא רק לתפילת ערבית ה"ה לזכירת יציאת מצרים ג"כ, אע"ג דהוי חיוב מן התורה, הוי הלכה מיוחדת שיכול לסמוך או על ר' יהודה או רבנן.

**השאגת** אריה כמובן הולך בשיטת שאר ראשונים, המאירי ועוד שלומדים דעביד כמר עביד דעביד כמר עביד הוי מטעם ספק דרבנן לקולא, עי' רע"א על תוס' ברכות ב. ד"ה מאימתי דלומד ג"כ מדין ספק דרבנן לקולא, וכן בקובץ על הרמב"ם הלכות ק"ש פרק א הלכה ג.

**כתבנו** לעיל קושיא אחרת משאגת אריה על תלמידי ר' יונה מה הדמיון לתפילת ערבית, תפילת ערבית תלוי בקרבנות. לכאורה יש לפרש יסוד בתלמידי ר' יונה, דאחר פלג המנחה חשיב תחילת יום הבא לכל עניינים אפילו בדינים שאין בהם הלכה של תוספות יום, חוץ מאם כתב בפירוש לילה אז הזמן לילה ממש. ויש כמה ראיות ליסוד זה.

**המחבר** בהלכות פורים סי' תרצ"ב סעיף ד' כתב "מי שהוא אנוס קצת... וקשה לו לישב בתענית כ"כ יכול לשמוע קריאתה מבעוד יום מפלג המנחה ולמעלה", עיי"ש במשנ"ב ס"ק י"ג "דכיון דחשבינן ליה לילה לענין תפילת ערבית שיכול להתפלל בזמן ההוא חשבינן ליה לילה גם לענין הזה". מכאן רואים דקריאת מגילה יכול לצאת מפלג המנחה ולמה? אלא צריך לפרש דאחר פלג המנחה חשבינן ליה לילה, דחשיב תחילת יום הבא.

**הפרי** חדש הובא שם בכיבור הלכה ד"ה מפלג המנחה, חולק על המחבר, דהגמ' מגילה ד. לומד מפסוק בתהלים פרק כד, ג "אלוקי אקרא יומם ולא תענה, ולילה ולא דומיה ליי" חיוב קריאת מגילה כלילה, כתב הפרי חדש כיון שכתב "לילה" צריך לילה ממש ואינו יכול לצאת מפלג המנחה ואילך וחולק על המחבר. הפרי חדש מובן, שאינו חולק על יסוד של המחבר שתחילת יום הבא הוי מפלג המנחה, רק כאן כתב בפירוש לילה ואז הזמן הוי לילה ממש.

## המתפלל מעריב בימות השנה קודם לילה אם צריך לחזור ולקרוא פרשת ציצית \_\_\_\_\_ בה

**קושיא** אחרונה של השאגת אריה דהוי ספק דאורייתא ואיך פסקינן דזמן זכירת יציאת מצרים תלוי בזמן ערבית ואי עביד כר' יהודה אפשר לא יצא וספק לחומרא, יכול לתרץ דתלמידי ר' יונה סובר דחיוב זכירת יציאת מצרים בלילה הוי חיוב דרבנן ואז הוי דומה לתפילת מעריב שספק לקולא ואי עביד כר' יהודה שפיר דמי.

**באמת** יכול לתרץ התלמידי ר' יונה אפילו אם סובר דהוי חיוב דאורייתא, ותלוי איך ללמוד הגמ' ברכות כז. "דעבד כמר עבד דעבד כמר עבד". מצינו מחלוקת ראשונים איך לפרש הפסק של הגמ' דעבד כמר עבד וכו'.

**המאירי** בדף כז. ד"ה מה שכתבנו, מפרש הגמ' דבשל סופרים הלך אחר המיקל והוא ע"פ הכלל דספק דרבנן לקולא וז"ל המאירי בא"ד "אלא ביום אחד אין ראוי לו להתפלל בו מנחה וערבית (מפלג המנחה) אבל מיום ליום אין לחוש כלל ואין כאן משום תרתי דסתרן אהדדי דברבנן לא חיישי, והרי זה כשני שבילים (טהרות פ"ה מ"ה) אחד טמא ואחד טהור שהלכו שני בני אדם זה באחת וזה באחרת שאם באו לישאל בבת אחת שניהם טמאים, ובזה אחר זה שניהם טהורים".

**הקהילות** יעקב עמ"ס ברכות ס"א ד"ה והשתא, מפרש דמיון של המאירי לשני שבילים, דומה לשני שבילין שספיקו טהור ולא איכפת לן אי לאחר זה נוהג היתר לצד השני דשני הצדדין הם ספק והספק רחמנא שריה, וה"נ בספק דרבנן דאת הספק התירו חכמים.

**לפי** המאירי היסוד של דעבד כמר עבד עבד כמר עבד הוי מטעם ספק דרבנן לקולא או הקושיא של השאגת אריה במקומו עומדת, אם סובר דזכירת יציאת מצרים בלילה הוי חיובו מן התורה אז א"א לדמות זמן זכירת יציאת מצרים בלילה לזמן תפילת מעריב, דמעריב הוי דרבנן, והוי מטעם ספק דרבנן לקולא דיכול להתפלל מפלג המנחה אבל זכירת יציאת מצרים בלילה הוי מן התורה ולפיכך צריך להחמיר מספק, דספק דאורייתא לחומרא, וזמן הזכירה הוי רק בלילה ממש.

**שיטה** אחרת מצינו בבעל העיטור (עשרת הדברות סוף מאמר ט) בשם ר' נחשון גאון, דבששה מקומות בש"ס אמרו שודא דדייני, דהיינו שיעשה כמו שירצה, וקחשיב אחד מהם האי דברכות כז. 'דעביד כמר עביד דעביד כמר עביד'. הגאון ר' חיים קנייבסקי שליט"א (מובא שם בקהילות יעקב) הבין הפשט שהוא מעין ענין פסק דין, דאי מטעם ספק דרבנן לקולא אינו ענין כלל וכלל לדין שודא דדייני,

ויש להתבונן אם מה שכתב המחבר שזמן ק"ש בלילה היינו כל פרשיות ק"ש שצריך לקרותם אחר צאת הכוכבים, או רק שתי פרשיות הראשונות, אבל פרשת ציצית שאומרים בלילה מפני זכירת יציאת מצרים יכול לומר אפילו קודם צאת הכוכבים, ויהיה תלוי בזמן מעריב. ומצינו מחלוקת בדבר:

**כתבו** תלמידי רבינו יונה (א: מדפה"ר, באמצע ד"ה אלא) וז"ל, "וברכת גאל ישראל נמי אף על פי שהתקינו לאומרה בלילה כנגד יציאת מצרים שהיתה בלילה אפ"ה כיון שלא למדנו זכירת יציאת מצרים בלילה אלא מרבוי דכל ימי חיך ואין כתיב שם לילה בפירוש אלא מייתור כל בלבד דרשינן ליה לא חיישינן אם אין אנו אומרים אותה בלילה ממש דכיון שלילה הוא לענין תפלת ערבית לילה הוי להזכיר יציאת מצרים". שיטת התלמידי ר' יונה דזמן זכירת יציאת מצרים בלילה תלוי בזמן מעריב.

**השאגת אריה** בס"ח' הקשה כמה קושיות על תלמידי ר' יונה. הקשה מה בכך שלא כתיב לילה בפירוש, כיון דכתיב כל ימי חיך ורבי משם מיתורא בתיבה 'כל' לרבות הלילות כאילו כתיב בהדיא בקרא לילה, ועוד הקשה מה הדמיון לתפילת ערבית, תפילת ערבית שאני, שתקנו חכמים כנגד אברים ופדרים וכיון דלר' יהודה אין זמן הקרבת התמיד של בין הערבים אלא עד פלג המנחה ותפילת מנחה תיקנו כנגדו, כיון שכלה זמן מנחה עייל זמן מעריב ולפיכך לר' יהודה זמן מעריב כפלג המנחה ואילך, אבל זכירת יציאת מצרים צריך לילה ממש.

**השאגת אריה** לשיטתו שסובר דזכירת יציאת מצרים בלילה הוי חיוב מן התורה הקשה עוד קושיא: אפילו להניח שזמן זכירת יציאת מצרים בלילה תלוי בזמן מעריב, להלכה יש ספק אם הלכה כר' יהודה דזמן מעריב מפלג המנחה ואילך, או הלכה כרבנן בזמן מעריב בלילה, כדאיתא בגמ' ברכות כז. "השתא דלא איתמר הלכתא לא כמר ולא כמר, דעבד כמר עבד ודעבד כמר עבד", מה שנוגע לזמן מעריב הקילו חכמים דעבד כמר עבד דעבד כמר עבד דתפילת ערבית דרבנן ואם התפלל מעריב מפלג המנחה ואילך כר' יהודה שפיר דמי אבל זכירת יציאת מצרים בלילה הוי מן התורה ה"ל ספיקא דאורייתא לחומרא וצריך להחמיר כרבנן.

**מבח** כל הקושיות חולק השאגת אריה על התלמידי ר' יונה, וספיקא דאורייתא לחומרא וזמן זכירת יציאת מצרים בלילה הוי לילה ממש.

הרב אריה אליעזר פאזען  
חבר הבר"ץ מאנטריאל יע"א  
מורה הוראה כולל כתר תורה

## המתפלל מעריב בימות השנה קודם לילה אם צריך לחזור ולקרוא פרשת ציצית

דהרי"ף והרא"ש לא הוצרכו להביא חיוב זה של זכירת ציצית מצרים בלילות כיון שהביאו מימרא דרב דף יב. "דכל שלא אמר אמת ואמונה ערבית לא יצא ידי חובתן".

**הפמ"ג** בפתיחה להלכות ק"ש אות ב', וכן בסי' ס"ז א"א סק"א נסתפק אי זכירת ציצית מצרים בלילות הוא חיוב מן התורה או דרבנן. וכתב, דמהרמב"ם בהלכות ק"ש משמע דהוי חיוב מן התורה, אבל א"כ הקשה למה לא מנאה הרמב"ם מצוה זו למצות עשה. והנה קושיית הפמ"ג קשה לכאורה ג"כ על מצות זכירת ציצית מצרים ביום, דג"כ לא מנאה הרמב"ם למצות עשה בפני עצמה. והוי משמע דהרמב"ם סובר דמצות זכירת ציצית מצרים ביום ובלילה הוי חיוב מדרבנן ולא מן התורה.

**הפרי** חדש בסי' נ"ח סוף ד"ה ואיכא, מפרש הרמב"ם דפוסק כבן זומא דהוי חיוב דרבנן והדרשה של כל ימי חייך הלילות לא הוי דרשה גמורה רק רמז בעלמא.

**השאגת** אריה בסי' ח' סובר דזכירת ציצית מצרים בלילה הוי חיוב מן התורה, ונ"מ בין השיטות אי הוי מן התורה או מדרבנן בספיקות, אי הוי מן התורה ספיקא לחומרא ואי הוי דרבנן ספק דרבנן לקולא.

**המשנ"ב** בסי' ס"ז סק"ג הביא דברי הפמ"ג שמסתפק אם זכירת ציצית מצרים בלילה הוי דאורייתא או דרבנן והביא גם השאגת אריה שכתב בהדיא דהוא דאורייתא וכתב המשנ"ב דמהרמב"ם בהלכות ק"ש משמע דהוא דאורייתא. משמע מדברי המשנ"ב שהוא פוסק כהשאגת אריה דזכירת ציצית מצרים בלילה הוי דאורייתא דהביא ראייה לדבריו מהרמב"ם.

**מצינו** מחלוקת בזה שמחוייב להזכיר ציצית מצרים בלילה אם הזמן בשעה שיוכל להתפלל מעריב או צריך לילה ממש - צאת הכוכבים.

זמן מעריב תלוי במחלוקת ר' יהודה ורבנן, לר' יהודה מפלג המנחה ואילך הוי זמן מעריב, ולרבנן רק מלילה. זמן קריאת שמע הוי בלילה, כמו שפסק המחבר בסי' רל"ה סעיף א', "זמן ק"ש בלילה משעת ציצית שלשה כוכבים קטנים". והטעם דכתב ובשכבך, וקודם לילה לאו זמן שכיבה הוא.

**איתא** במשנה ברכות יב: מזכירין ציצית מצרים בלילות, ומפרש רש"י שם ד"ה מזכירין ציצית מצרים בלילות, "פרשת ציצית בק"ש ואע"פ שאין לילה זמן ציצית דכתב וראיתם אותו וזכרתם אותם בלילה מפני ציצית מצרים שבה". המשנה ממשיכה, א"ר אלעזר בן עזריה הרי אני כבן שבעים שנה ולא זכיתי שתאמר ציצית מצרים בלילות עד שדרשה בן זומא שנאמר למען תזכור את יום צאתך מארץ מצרים כל ימי חייך, ימי חייך הימים כל ימי חייך הלילות וחכ"א ימי חייך העוה"ז כל להביא לימות המשיח.

**איך** פסקינן להלכה, כבן זומא ומחוייב בכל לילה כל ימות השנה להזכיר ציצית מצרים, או פסקינן כחכמים שאין חיוב בכל לילה להזכיר ציצית מצרים?

**הרמב"ם** בהלכות ק"ש פרק א' הלכה ג' פוסק כבן זומא, וז"ל, "ומצוה להזכיר ציצית מצרים ביום ובלילה שנאמר למען תזכור את יום צאתך מארץ מצרים כל ימי חייך". הרי"ף והרא"ש השמיטו המשנה, ולא הזכירו הלכה של מזכירין ציצית מצרים בלילות לא לחיוב ולא לפטור.

**הצל"ח** בברכות יג: ד"ה וכל זה ניחא, בא לתרץ שיטת הרי"ף והרא"ש על פי שיטת הראב"ד במשנה. הרשב"א (יב: ד"ה אמר) הביא שיטת הראב"ד, וז"ל, "תמה אני בתחלה שלא היו מזכירים ציצית מצרים בלילות נמצא שלא היו אומרים לא פרשת ציצית ולא אמת ואמונה אם כן שתים לאחריה היכא משכחת לה, ונראה לי כי מה שאמר ולא זכיתי שתאמר מן התורה קאמר ולעולם היו קורים פרשת ציצית ואמת ואמונה מדברי חכמים".

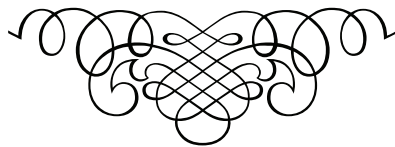
**הצל"ח** שם מפרש דברי הראב"ד, דהמחלוקת בהמשנה בין בן זומא וחכמים אם חייבים מן התורה להזכיר ציצית מצרים בלילות, אבל כולי עלמא מודי דמדרבנן חייב להזכיר ציצית מצרים. ומפרש הטעם שהרי"ף והרא"ש השמיטו המשנה, דלהלכה כו"ע מודי דיש חיוב להזכיר ציצית מצרים בלילות. וכתב הצל"ח

ולפי דברינו אפ"ל דכל שלומד תורה באופן שעצם הלימוד הוא נגד הלכה הרי אין לך בז לדבר יותר מזה, דהרי אמרו בגמ' (קדושין דף מ ועוד מקומות) תלמוד גדול שהתלמוד מביא לידי מעשה, והרי לימודו בסתירה להלכה בודאי אינו מביא לידי מעשה, וע"כ בודאי לא יצליח, וא"כ כל שכן בלומד עם חברו בין גברא לגברא דחוי ממה שהוא נגד הלכה הרי מקיל בכבוד התורה ממש ואיך יצליח באותו לימוד, ומי יודע אם לא יחבל לו בעיקר קנין התורה, ר"ל.

ובזה יש לפרש דברי ה"ויכוח" בהפטרות שבת הגדול שבני ישראל שואלים "במה קבענוך" ו"במה נדברנו", ואם השאלה לא היתה בתמימות בודאי לא היה הנביא מתיחס עליה, והדבר מאד תמוה איך לא הרגישו בני ישראל בכל חטאים שהזכיר הנביא, אמרתם שוא עבד א-להים ומה בצע כי שמרנו משמרתו וכי הלכנו קדרנית מפני ה' צב-אות. ועתה אנחנו מאשרים זדים גם נבנו עשי רשעה גם בחנו א-להים וימלטו. ולדברינו י"ל דבני ישראל עשו מצות לפי הבנתם ד"מ [לפי מושגים שלנו] ללמוד בשעת חזרת הש"ץ וקריה"ת ובין גברא לגברא והנביא מלמדנו שאין בזה "עבדו" באמת, אבל דברים אלו קשה לקבלם אם לא על ידי "שבתם וראיתם" וכל מכשולות אלו נכללות בהעדר "ליראי ה' ולחשבי שמו", כלומר, שצריכים להיות מחשיבים שמו ית' באמת.

עמדם וכן אמרו חכמינו ז"ל מימי משה ועד רבן גמליאל היו למדין מעומד, עכ"ל. ואמרו במס' סוטה (דף מט) משמת ר"ג הזקן בטל כבוד התורה, ופירש"י, במסכת מגילה (דף כא) אמר שעד שמת הוא היה בריאות בעולם ולא היו למדין תורה אלא מעומד משמת הוא ירד חולי לעולם והוצרכו ללמוד תורה מיושב. והיינו דעמידה בשעת הלימוד והקריאה הוא מדין כבוד התורה. ואף דכל זה קאי על עמידה ממש, בפשטות הענין גם השתיקה היא משום כבוד התורה. וא"כ מי שאינו מקיים ההלכה הרי פוגע בכבוד התורה, ח"ו, ונכלל במה שכתוב בז' לדבר יחבל לו.

ובזה יש ליתן יתר ביאור לדברי מרן הגר"ח קניבסקי שליט"א בספר טעמא דקרא (פר' בלק ד"ה בכמדב"ר), דהביא המדרש (כב - ו) שנו רבותינו שני חכמים עמדו בעולם אחד מישראל ואחד מעובדי כוכבים אחיתופל מישראל ובלעם מאומות העולם ושניהם נאבדו מן העולם ... למה שלא היה מתנתן מן הקב"ה אלא חוטפין אותה להם, עכ"ל המדרש. והעיר איך שייך לחטוף החכמה והלא כתיב כי ה' יתן חכמה וביאר שאמרו יגעתי ולא מצאתי אל תאמין אבל אם אין לומד בדרך שהקב"ה רוצה כגון הלומד בט' באב ובימי אבלות או בליל שבת לאור הנר ... או במקומות האסורין בהרהור או באמצע התפלה וחזרת הש"ץ וקדיש שכל זה אסור ע"פ דין וכה"ג נקראים שחטפו החכמה לעצמן ולא מהקב"ה ולכך החכמה כזו לא תצליח, עכ"ל.





מדהוצרכו לאסרו. [ובעוה"ר כבר הוכיח הנסיון כמה צדקו דבריו בזה].

**ועוד** קשה לי על דברי הרב ב"ח ז"ל שהרי הר"י ז"ל הוכיח מן הש"ס דאסור וא"כ הו"ל להרב ב"ח ז"ל לסתור הוכחתו ולא לכתוב היפך דבריו בלי טעם וראיה. הן אמת דיש מקום לומר דאין דיוקו של הר"י ז"ל מכריע שהרי האי משנתפח ס"ת לאו דוקא וכמ"ש מרן ז"ל אלא ר"ל משהתחיל הקורא לקרות, וכדמוכח מדברי הרמב"ם ז"ל וכל פסק הש"ע כאן, וא"כ אין הדבר תלוי במה שהס"ת פתוח לומר שהו"ל לש"ס לומר כל זמן שהוא פתוח שהרי אין הדבר תלוי אלא בקריאה, ולכך אמרו משנתפח דר"ל משהתחילו והאי משנתפח לשון התחלה הוא, וכן משמע ברש"י. וי"ל דאף אם נפרש משנתפח דר"ל משהתחילו לקרות מ"מ דיוקו של הר"י ז"ל במקומו עומד, דמדקאמר כיון שנפתח ס"ת ור"ל כיון שהתחילו לקרות אסור לספר וכו' משמע דמשהתחילו אסור ואין היתר ביני ביני, דאל"כ הו"ל למימר כל זמן שקורין. אלא דהר"י ז"ל דייק בו מדלא קאמר כל זמן שהוא פתוח. ונראה שהוא ז"ל מפרש משנתפח כפשטיה דאעפ"י שלא התחילו עדיין לקרות אסור ומרן ז"ל לא פסק כן בזה אבל מ"מ בין גברא לגברא ס"ל כוותיה דאסור משום דאף אם נפרש דלאו דוקא משנתפח וכו' מ"מ שמעינן דאין היתר ביני ביני וכדכתיבנא כנ"ל, עכ"ל המאמר מרדכי.

**היוצא** מכל זה שיש מחלוקת הפוסקים דאף דרבנו יונה והשו"ע [והרמ"א והא"ר והלחם חמודות ובאר שבע ומאמר מרדכי] פסקו לאסור הב"ח ודעימיה התירו לדבר בין גברא לגברא ולא חששו שימשיך בתוך הקריאה. והאמת דכל מי שעניו פתוחות יודה שלפ"ז אין מקום כלל להתיר למי שממשיך לדבר מפעם לפעם וכ"ש אם נכשל כסדר. והערוך השלחן (קמו - ג) כתב, ויש מתירין בין גברא לגברא ובפרט האידנא שמאריכין במי שבירך. ובאמת גם כוונת רבינו הבי"ה הוא מטעם דאתי לאמשוכי, ולכן ענין קצר מותר, עכ"ל. ולפי דבריו נראה פשוט דאף הוא מסכים לחומרא בענין ארוך ולאלו הממשיכים כסדר.

**והנה** המשנה ברורה (סק"ו) כתב אפילו בין גברא לגברא - שמא ימשך הלמוד בעת הקריאה והב"ח מיקל בלמוד בין גברא לגברא ובא"ר מצדד דעם אחרים אין להקל שמא ימשך [ובבינו לבין עצמו המיקל ללמוד אז אין למחות בידו] אך להורות אז הוראה לפי שעה אין להחמיר דלא שכיח כ"כ בזה שמא ימשך.

**ובספר** קצור שו"ע (כג - ה) כתב, כיון שהתחיל הקורא לקרות אסור לכל הקהל לדבר אפלו בדברי תורה ואפלו בין גברא לגברא. וכן בספר חיי אדם (לא - ב) כתב אסור לצאת בשעה שקורין בתורה אלא בין גברא לגברא אם צריך הרבה. אבל לדבר אסור אפי' בין גברא לגברא. ואפי' להורות או לפרש איזה דבר, אסור. ואפי' בשעת קריאת ההפטרה, אסור, דכתיב ובפתחו עמדו כל העם, ר"ל ששתקו.

**והיוצא** מכל הנ"ל דמוסכם בפוסקים אחרונים דאסור מדינא ואף להמקילים כהב"ח בודאי אסור אם רואה שנכשל לדבר בשעת העלי"י הבאה וכנ"ל. וראוי לסיים בדברי קודש של השל"ה [שהובאו בכאר היטב (סק"ג) אחר שהזכיר דברי הב"ח], שכתב אם אסור לספר אפילו בין גברא לגברא אף שהספר סגור וא"כ מה יענו ליום הדין הגדול והנורא אותן שמספרין בשעת הקריאה אוי להם ולנפשותם והזוהר האריך מאד בענשים, ע"ש.

**והנה** מרן הגר"א קוטלר זצ"ל (משנת רבי אהרן ח"א מאמר כבודה של תורה בסוף המאמר אות ב') הראה עד כמה צריכים לזוהר בכבוד התורה וכל פגיעה בכבודה אפילו בחשבונות של מצוה או חסידות פועלת שלא יועיל לו התורה שלומד, דאיתא בברכות (דף סב) ויקם דוד ויכרת את כנף המעיל אשר לשאול בלט, אמר אמר רבי יוסי ברבי חנינא כל המבזה את הבגדים סוף אינו נהנה מהם שנאמר והמלך דוד זקן בא בימים ויכסהו בבגדים ולא יחס לו, והנה דוד המלך כרת המעיל של שאול בכדי להראות לו שכוונתו לשלום כמו שאמר לו (שמואל א כד - יא) ואבי ראה גם ראה את כנף מעילך בידי כי בכרתי את כנף מעילך ולא הרגתיך דע וראה כי אין בידי רעה ופשע ולא חטאתי לך ואתה צדה את נפשי לקחתה, ובאמת היה מותר לדוד להרגו שאול היה רודף אחריו להמיתו שלא כדין ועם כל זה גרמה לו כריתת כנף המעיל שלא הועילו לו הבגדים, דכך היא המציאות בעצם, דהמבזה את הדבר אינו יכול ליהנות ממנו. ואם כך הוא הדבר בדברי חולין על אחת כמה וכמה בדבר קדושה ועל אחת כמה וכמה בתורה גופה שהיא מקור כל הקדושות איך תועיל לו התורה אם אינו מכבדה כראוי, עכת"ד.

**ובל** דברינו באיסור דיבור בשעת הקריאה ובין גברא לגברא סובבים על ענין כבוד התורה דבגמרא למדו מהפסוק (נחמיה ח - ה) ויפתח עזרא הספר לעיני כל העם כי מעל כל העם היה וכפתחו עמדו כל העם, ופירש האבן עזרא שם, העמידה בדיבור ופירושו שתקו והחרישו ... ויתכן שעמדו על רגליהם לכבוד התורה והעד ויקומו על

הרב יואל חנן ונגר  
חבר הברד"ץ מאנטריאל יע"א  
רב ביהמ"ד עץ חיים

## בענין לספר בד"ת בין גברא לגברא

**אבל** באליהו רבה (סק"ד) האריך בזה וז"ל, [אסור לספר אפילו בד"ת, אפי"ן בין גברא לגברא וכו'. כן כתב רבינו יונה, והב"ח חולק ומתיר אפילו בקול רם ללמוד כיון דבין גברא לגברא אין שם שומע למנוע. ולא ירדתי לסוף דעתו דהא החשש שמא ימשוך הלימוד אף בשעה שקורין ... ובספר באר שבע הקשה מהא דמתירין כשנפתח הספר תורה קודם שהתחיל לקרות, ולא קשה מידי דאם נתיר בין כל גברא וגברא יהא להרגל הלשון להמשיך אף בשעה שקורין, מה שאין כן קודם שהתחיל לבד יודע שמפסיק בשעה שקורין, וכן משמע בבית יוסף וכן כתב לחם חמודות שם, גם הוא עצמו סתם דנכון לחוש לרבינו יונה ושכן הוא נהג. ומיהו בינו לבין עצמו כתב בסדר היום דמותר ללמוד בין גברא לגברא, ונראה דהוא הדין להורות הוראה לפי שעה דלא שייך בזה לומר שיהא להרגיל הלשון להמשיך. ומשמע בבית יוסף דמותר לקרות שנים מקרא ואחד תרגום לכולי עלמא בין גברא לגברא, אבל בלחם חמודות שם חוכך ליהזר דאף בזה יתבלבל ... ומכל מקום אין נראה להקל אלא מי שתורתו אומנתו, ובהנהיג תורתו אומנתו אף לדידן כן נראה לי, עכ"ל.

**והמאמר** מרדכי (סק"ד) כתב, אפילו בין גברא לגברא. כ"כ הר"י ז"ל ולמד כן מדקאמר כיון שנפתח ס"ת אסור וכו' ולא קאמר כל זמן שיהיה פתוח וכמ"ש בההיא דסעיף א' אלמא דאין היתר משעה שנפתח עד גמר הקריאה ופירש מרן ז"ל הטעם דחיישינן דילמא ימשך הדיבור אף בשעה שקורין ע"ש. והרב ב"ח ז"ל תמה על הר"י ז"ל ... ותימא לתמיהתו דאיך לא השגיח בדברי מרן ז"ל שכתב הטעם דילמא ימשך הדיבור וא"כ גם לפירש"י ז"ל י"ל שפיר דגזרינן דילמא ימשך הדיבור בקול רם גם בשעת קריאה דכמו שנאמר לכל הפירושים לכל חד וחד לפום שיטתיה דגם בין גברא לגברא אסור דילמא ימשך הדיבור גם נאמר לפירש"י לפי שיטתו שאינו אסור אלא בקול רם דהכי נמי חיישינן אם יבוא ללמוד בקול רם בין גברא לגברא דילמא ימשך הדיבור בקול רם כמו שהתחיל, ודוחק לומר דלא חיישינן שילמוד בקול רם בשעה שקורין דהא עיקרא דהאי מימרא דאסור לספר בשעה שקורין אינו אלא בקול רם לפי שיטה זו וא"כ אינו רחוק כ"כ

**הטור** (או"ח קמו) כתב, גרסינן בפ"ק דברכות ועוזבי ה' יכלו זה המניח ספר תורה כשהוא פתוח ויוצא ואפילו בין פסוק לפסוק אסור לצאת אבל בין גברא לגברא שפיר דמי, גרסינן בפרק ואלו נאמרין כיון שנפתח ס"ת אסור לספר אפי"ן בד"ת שנאמר [נחמיה (ה - ה)], ויפתח עזרא הספר לעיני כל העם כי מעל כל העם היה [וכפתחו עמדו כל העם, ואין עמידה אלא שתיקה שנאמר כי עמדו ולא ענו עוד, והא דאיתא, בפ"ק דברכות, רב ששת מהדר אפיה וגריס, פ"י בשעת קריאת התורה, רש"י גורס בלחש דהא דאמרין שאסור לספר היינו דווקא בקול רם לפי שמונע האחרים מלשמוע אבל בלחש שרי, ובה"ג פירש ה"מ דאסור לספר בדליכא י' דצייתי לס"ת אבל אי איכא י' דצייתי שפיר דמי, ורי"ף פ"י דווקא רב ששת שתורתו אומנתו אבל אינש אחרינא אסור.

**ובשו"ע** (סעיף ב) כתב, כיון שהתחיל הקורא לקרות בס"ת, אסור לספר אפילו בד"ת, אפי"ן בין גברא לגברא, ואפילו אם השלים הוא הפרשה, ויש מתירים לגרוס (פ"י ללמוד) בלחש, וי"א שאם יש י' דצייתי (פ"י המשימין לבם) לס"ת, מותר לספר (בד"ת) (כ"י בשם מהרי"א), ויש מתירים למי שתורתו אומנתו, ויש מתירים למי שקודם שנפתח ס"ת מחזיר פניו ומראה עצמו שאינו רוצה לשמוע ס"ת אלא לקרות, ומתחיל לקרות ... והנכון שבכל הפרשיות ראוי למדקדק בדבריו לכוין דעתו ולשומעם מפי הקורא.

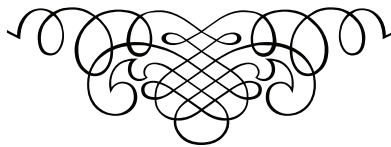
**והמגן** אברהם (סק"ג) כתב, כיון שהתחיל, זהו דעת הרמב"ם ופשט הגמ' והפוסקים משמע דמשנפתח ס"ת אסור, וב"ח פסק דבין גברא לגברא מותר ובפרט האידנא שמאריכין במי שבירך. והמחצית השקל כתב על זה, דהב"ח לא חשש לחששות הב"י שמא ימשך. וכן כתב הפרי חדש, וז"ל, ומיהו מאי דמשמע לפי שיטת רש"י דבין גברא לגברא שרי לספר ואפי"ן בדברי חול יש להקל בדבר דהא ר' אבואה נפיק בין גברא לגברא ומשמע דה"ה לדבר בבית הכנסת להפסיק בין גברא לגברא דשרי. [ונראה בדעת השו"ע דמדלא חילק הטור בדיבור כמו שחילק לענין יציאה משמע דבדיבור אסור].

שלא לסתום בחזרה.

והשי"ת השומר ישראל ישמור שארית ישראל שלא יכשלו ח"ו בלא יודעים.

עוד ענינים שונים שצריכים זהירות:

- ג. לא לדרוך ברגליו על קליפי ביצים. עיין פסחים קי"ב ושוע הרב הל' שמירות הגוף ונפש סעיף ט'.
- יד. אחרי אכילת דגים לא לשתות מים משום סכנה. עיין מו"ק י"א ע"א בתוס' ובהגהות רע"א יו"ד סי' קט"ז ס"ה. ובערוך השלחן שם ס"ו.
- טו. מזוזה לא יתן בשפופרת של ברזל שהברזל מקצר והמזוזה הוא להאריך ימים. עיין דעת קדושים סי' רפ"ט בשם הבעש"ט הק' זי"ע.
- טז. השוכר בית מחבירו כשהוא יוצא לא יטול המזוזות מהדירה שהוא סכנה להשוכר השני וגם סכנה להאדם היוצא מהדירה. אפילו כשרוצה לקבוע המזוזות מיד בבית אחר רק השוכר השני הנכנס להדירה הוא מוריד המזוזות וקובע מיד מזוזות שלו עיין ב"מ ק"ב וביו"ד סי' רצ"א ס"ב.
- יז. ואם שוכרו מעכו"ם או ששכרו לעכו"ם או למחלל שבת יטול המזוזות שלא לבא לידי בזיון.
- יח. לא לאכול בשר ודגים עיין או"ח קע"ג ס"ב יו"ד קט"ז ס"ב אבל מותר לבשל לכתחילה בשר בכלי שמבשלים שם דגים כשהוא נקי עיין שו"ת ח"ס יו"ד סי' ק"א וז"ל אנו נוהגים להקל לאכול בשר בכלי דגים בני יומן.
- יט. אלו שמקפידים לא לאכול דגים עם גבינה הקפידא הוא על גבינה או חלב אבל חמאה ושומן היוצא מהחלב ע"ז אין להקפיד עיין יו"ד סימן פ"ז פתחי תשובה סק"ט.
- כ. שום בצל וביצה שעבר עליהם הלילה בלי קליפה אין לאכלו בשום ובצל סגי אפי' רק השער בראשם.
- כא. אבקת שום נוהגים להקל אף שהוא בלי קליפה. עיין באחרונים.
- כב. אוכלים ומשקים שהי' תחת המטה הורה ר"ש מקאמינקא זי"ע לטבול אותם במקוה ג"פ ואפשר לטבול אפילו כשהוא בתוך שקית וכדומה.
- כג. נגע באוכלים לפני נט"י שחרית עיין במ"ב סי' ד' ס"ק י"ד בדיעבד ידיחנו ג"פ.
- כד. לכתחילה יש ליטול ידי הקטנים משעה שמתחילים לנגוע באוכלים אבל בדיעבד קטן לפני י"ג וקטנה לפני י"ב יש להקל עיין שו"ת קרן לדוד סי' א'.
- כה. כמו כו יש ליזהר לא לנגוע באוכלים קודם נט"י של ביהכ"ס עיין כף החיים סי' ד' ס"ק כ'.



הרב וואלף בער לערנער  
חבר הבר"ץ מאנטריאל יע"א  
דומ"ץ דקהל מחזיקי הדת בעלזא

ענינים נחוצים שצריך כל אחד לדעת, והיות שיש דיעות שונות בענינים אלו באתי רק לעורר, וכל אחד ואחד ישאל לרב שלו היאך ינהג למעשה

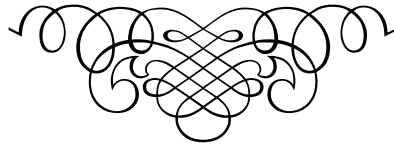
## ענינים שצריכים לשמור מהם – וחמירא סכנתא מאיסורא

בפרשת משפטים כתיב הנה אנכי שולח מלאך לפניך לשמרך בדרך וגו' ואיתא בחינוך במצוה תקמ"ו במצות עשה של ועשית מעקה לגגך וז"ל אף שאמרו חז"ל אין אדם נוקף אצבעו למטה אא"כ מכריזין עליו מלמעלה אעפ"כ צריך האדם לשמור עצמו מן המקרים כי השי"ת ברא עולמו ובנאו על יסודות עמודי הטבע ע"כ ובספר ראשית חכמה פרק דרך ארץ שער ג' מביא בשם המדרש בא וראה שהקב"ה אוהב לישראל מכל העמים והזהיר אותם שישמרו את נפשם עיי"ש ולכן אבאר עכשיו קצת מהענינים הידועים וגם דברים שאינו ידוע כ"כ.

- א. בצוואות ר"י החסיד אות כ' לא יסתום אדם חלון או פתח לגמרי שלא יזיקו השדים כי דרכן לצאת בו אלא ינקוב בו נקב וכן הוא בספר חסידים אות תתשמ"ו ולא כתב שיעור גודל הנקב.
- ב. ואם מורידים כל הכתלים ובונים מחדש צריכים לשאול שאלה אם צריך לכיין לעשות החלונות והפתחים במקום שהי' מקודם או לא.
- ג. ושמעתי שאפשר לכסות הנקב באיזהו כיסוי אפילו באופן תמידי וא"צ שישאר פתוח כי מאחר שיכולין להסיר הכיסוי לא מיקרי סתום לגמרי.
- ד. ורבים השואלים אם הי' נקב בכותל כגון שהי' שם ערקאנדישן (מזגן) בנוי בתוך הכותל ולקחו המזגן ונשאר נקב האם מותר לסתום הנקב לגמרי. התשובה על זה: דאין לנו להוסיף יותר על מה שכתב ר"י החסיד ושם כתב חלון או פתח. ולכן מותר לסתום הנקב לגמרי.
- ה. אם ישראל קנה בנין וסתם שם חלון ושכרו לעכו"ם אם יש חשש סכנה בזה עיין בספר שמירת הגוף ונפש סי' רי"ט אות י' ולמטה הערה י"ג דעיקר הסכנה הוא על האדם שסתם אותו ולכן אין חילוק אם שכרו אח"כ לעכו"ם או לישראל ומספר חסידים אות תס"א משמע שחוף מה שיש סכנה למי שסתמו יש ג"כ סכנה להאדם שדר שם וכן כתב בשו"ת חקל יצחק סי' מ"ו.
- ו. מקום מוצא העשן של התנור האם מותר לסתמו או לא עיין בספר טעמי המהגים עמוד תקכ"ג בליקוטים אות ע"ד בקונטרס אחרון שם בשם הרה"ק מנעשכ"ז וצ"ל שהי' שהי' מקפיד שלא לסתום המקום שהי' העשן יוצא אלא להשאיר שם פתח וכן אנחנו נוהגים כך.
- ז. רבים שואלים אם הי' דירה שלא נזהרו באחד מאזהרות הנ"ל וגרו שם בני אדם זמן רב ולא ניזיקו אם יש עוד לחשוש לפתחו או לא?.
- ח. תשובה: עיין בספר שמירת הגוף ונפש סי' רי"ט אות י' ובהערות שם סוס"ק י"ד מביא רא"י ממש"כ באור החמה על הזוה"ק פר' תזריע בשם הרמ"ק ז"ל שאפשר שהרוח הטמא מתעורר רק מזמן לזמן ולכן שומר נפשו ירחק מהם.
- ט. אם עשו חלון או פתח רק זמני לפי שעה לתשמיש ארעי יש לי בזה ספק אם מותר לסתמו או לא.
- י. שמעתי בשם שר שלום מבעלזא זי"ע שאם הגוי סתם חלונו כשהי' תחת בעלות שלו ואח"כ קנה ישראל הדירה מהגוי אין צריך לפתחו.
- יא. וכמובן שאם נפתח אח"כ כשהי' ברשות הישראל אז אסור לסגרו בחזרה.
- יב. ולכן באתי לעורר דאם מוסרים הבית לקאנטראקטער לשפץ הדירה ולפעמים הוא מפרק וחוזר ובונה בחזרה ולכן צריכין לעמוד על המשמר לפני שבונה בחזרה אם יש שם איזהו חלון או פתח או מקום מוצא העשן שפתחו הגוי

- יז. סכינים כפות ומזלגות ינקה אותן טוב ויגעילם בכלי ראשון.
- יח. שולחן מטבח יגעלנו ע"י עירוי מכלי ראשון, ושולחן אכילה שאוכלים עליו כשהוא מכוסה אין צריך הכשר אלא שינקה אותו היטב ודיו.
- יט. הכיור של המטבח וכן אבן השיש יערה עליהם רותחים מכלי ראשון.
- כ. הפלטה שמשהין עליה חמין לשבת ינקה אותה יפה בחומר כימי ויערה עליה רותחין מכלי ראשון שעל האש.
- כא. הכריים, תחלה ינקה אותן על כל חלקיו ניקוי יפה ובחומר כימי שמכלה את כל הממשות, את השלד והטס שבתוכו עומדים המבעירים יש להגעילם על ידי עירוי מכלי ראשון שעל האש, הברזלים שעליהם עומדת הקדרה יש להכשירם בכלי ראשון שעל האש, והמבער עצמו ידליק אותו וישאר בווער במשך שעה ואחר כך יגעיל אותו ברותחין בכלי ראשון.
- כב. תנור אפיה ינקה אותו ניקוי יפה עד שלא ישאר שום ממשות חמץ. וטוב שאחר כך ינקה אותו בחומר כימי ואחר כך יבעיר בו את החשמל או הגאז במשך שעה לכל הפחות. והתבניות ילבן אותם ליבון גמור עד שיהיו ניצוצות ניתזים מהם, ואם אי אפשר ללבן אותם באופן הזה אין להם תקנה.
- כג. כלי שתיה כגון כוסות של זכוכית ינקה אותם טוב על ידי חומר מנקה וישטוף אותם במים צוננים ודי להם. ויש מחמירים ומצריכים מילוי ועירוי שלש פעמים מעת לעת.
- כד. המקרר ינקה אותו היטב מבפנים וטוב שינקה אותו בחומר מנקה.
- כה. כלים שמשתיים בהם ביבש ובצונן כגון קופסאות וכגון ממלחה אינם צריכים אלא ניקוי בעלמא.
- כו. שניים תותבות ישפשף אותן היטב וטוב להמנע מלאכול בהם חמץ כ"ד שעות מלפני הפסח וטוב לערות עליהן רותחין.

כל הנ"ל לפי הפסקים של הרה"ג יצחק חזן זצ"ל חבר בית הדין הגדול ירושת"ו לפי מנהג הספרדים.



הרב דוד רפאל באנון  
חבר הבר"ץ מאנטריאל יע"א  
רב קהילה הספרדית לאוואל יע"א

## דיני הגעלה והבשרת כלים

- למנהג הספרדים -

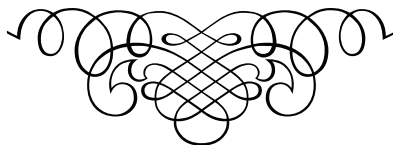
- א. כלים של חמץ אפילו אם הם של חרס ואפילו שדרך להשתמש בהם חמץ ממש כגון דייסא וכדומה אם אינו רוצה להשתמש בהם בפסח אינם צריכים שום הכשר, אבל משפשפם היטב בענין שלא יהא חמץ ניכר בהם ומצניעים במקום צנוע שאינו רגיל לילך שם בפסח. וטוב לסוגרם בחדר או בארון ולהצניע המפתח. (שו"ע סי' תנ"א ס' א'). ואם אין מפתח לחדר או לארון יקשור את הדלת בחוט לסימן או יכתוב על נייר "כאן כלים אסורים לפסח". ומדינא סגי לשים אותם במקום שאינו רגיל לילך שם.
- ב. כלים שנשתמש בהם חמץ ורוצה להשתמש בהם בפסח צריך להגעילם, ויגעיל אותם קודם זמן איסור חמץ והוא סוף שעה רביעית ביום י"ד ניסן, ויש להגעיל יום אחד קודם חג הפסח, (שו"ע סי' תנ"ב מ"ב ובאה"ט).
- ג. הכלים שרוצה להגעיל צריך לנקות אותם היטב קודם הגעלה, ואם יש בהם חלודה ישפשפם במשחות וכדומה להעביר אותם מהם.
- ד. כלים שיש להם ידיות שאינן מגוף הכלי צריך לנקות מקום חיבורן עם הכלי שלא יהיה שם ממשות החמץ בעין ואינו יוצא בהגעלה, וכן אם יש בהם סדקים או גומות או חריטות ינקה אותם יפה לפני ההגעלה, ויש לנקות על ידי חומר מנקה שמכלה את הממשות, ואם גם זה לא הועיל ועדיין נשאר ממשות לכלוך שאינו יכול לנקותו ילבן מקום הלכלוך עד שישורף (שו"ע תנ"א).
- ה. המים שמגעילים בהם ירתיחם הרבה עד שיעלו בועות ובעוד המים על האש ולא זחו מרתיחתן יכניס בהם הכלי, ולא ישהה את הכלי בתוך המים יותר מדאי ומיד שיוציאונו ישטוף אותו מיד במים קרים.
- ו. כלי חרס אין הגעלה מועילה להם, ואפילו שהם מצופים בזכוכית או בחומר אחר.
- ז. כלים העשויים מפלסטיק מהני להם הגעלה (חזו"ע להגר"ע יוסף), ויש אומרים דלא מהני להו הגעלה (אגרות משה) ויש להימנע מזה היכא דאפשר.
- ח. כל כלי מתכות כולל זהב כסף נחשת ברזל בדיל ועופרת, וכן פלדה ונירוסטה, וכן כלי עץ ועצם וכלי אבן דינם להכשירם בהגעלה.
- ט. כלי אלומניום מהני להו הגעלה.
- י. כלי אימאיל (מתכת מצופה בחומר קשה לבן או צבעוני) אפשר להכשירם בהגעלה (חזו"ע להגר"ע יוסף), ויש להגעילם ג' פעמים, ויש מחמירים שלא להגעילם וטוב לחוש לדבריהם היכא דאפשר בכלים אחרים, ובכלים חדשים של אימאיל יש להקל.
- יא. קדרות וסירים ינקה אותם יפה ויגעיל אותם בכלי ראשון שעל האש, וגם הידות יגעיל בכ"ר.
- יב. סיר עוגה אינו מועיל לו הגעלה וצריך ליבון גמור שיהיו ניצוצות ניתזין ממנו וטוב לקנות חדש.
- יג. מחבת יגעיל אותה עם הידית שלה בכלי ראשון, מחבת היא כלי שמטגנין בו חמץ בשמן או בשומן, וחשיב תשמישו על ידי משקה ולא על ידי האור, כך פסק השו"ע סי' תנ"א ס"א וכן כתב המשנה ברורה שם. אמנם הרמ"א כתב שם דנוהגים ללבנה.
- יד. דוד שמחממים בו מים לשבת ינקה אותו היטב בחומר כימי שלא ישאר בו כלום מהשכבה הקשה המתהווה בשוליו ויבדוק את הברז מבית ומחוץ עד כמה שאפשר לבדוק ויגעיל אותו בכלי ראשון.
- טו. הקומקום שמשמשים בו לצורך התה ינקה אותו היטב בחומר כימי וכן יבדוק הקנה וינקה אותו ויגעיל אותו בכלי ראשון.
- טז. צלחות וקערות אם הם של מתכת צריכים הגעלה בכלי ראשון, ואם הם של זכוכית אין צריך הגעלה ורק בשטיפה בעלמא סגי להו. הוא הדין אם הם של פיירקס ודורלקס כן פסק המחבר סי' תנ"א. ואם הם מפורצליין דינם ככלי חרס ולא מהני להו הגעלה.

הכנסת הרחוקה זה רק אם הוא אינו צריך ממש לעבור לפני הבית הכנסת הקרובה אז יותר טוב שילך לבית הכנסת הרחוקה כדי שיקבל שכר פסיעות, אבל זה לא מוכרח מכל הפוסקים בשו"ע והמג"א בתוכם ולכן הדרא קושיא לדוכתא שאין מעבירין על המצות, אבל לפי דברינו שכשעוסקין רק במצוה אחת לא חל הדין שאמעה"מ אין לנו שום חיוב ללכת אל הבית הכנסת הקרובה כיון שבהליכתו הוא עסוק באותה מצוה, ולכן דעת כל הפוסקים שיותר טוב שילך לבית הכנסת הרחוקה כדי לקבל שכר פסיעות ואין כאן שום שאלה של אין מעבירין על המצות.

**ומעתה**, בעריכת הסדר, שמדובר במצוה אחת, ואז כפי שפוסקים בבציעת הפת בליל שבת שיכול לבצוע הפת התחתונה, כמו כן כאן אין לחוש כלל לאין מעבירין על המצות.

**ומצאתי** סיוע לדבריי בדעת הרב זרע יעקב שמביא השדי חמד במערכת א' סק"ג דלא אמרינן אין מעבירין עה"מ אלא בדבר המוכן ומתוקן שאין צריך שום תיקון מחדש וכו', אבל דבר שצריך הכנה ותיקון כל שלא הוכן עדיין ליכא משום אמעה"מ. ומנא ליה הא שאם המצוה צריכה תיקון והכנה אז לא אמרינן אמעה"מ? אלא לפי דברינו אם הטעם שאמעה"מ הוא משום ביזוי מצוה אז כשצריכין תיקון גדול לא מסתייעא ולא מוכח הביזוי.

**ואחרי** כל מה שביררנו בענין של אמעה"מ מצאתי הלכה למעשה דעת המג"א באורח חיים סימן צ' ס"ק כ"ב "אם יש ב' בתי כנסיות מצוה לילך להרחוקה דשכר פסיעות יש", כמבואר במסכת ב"מ דף ק"ז ובסוטה כ"ב. ויש מפקפקים על דין זה הלא אין מעבירין על המצות ולמה לא יתפלל בבית הכנסת הקרובה אף שיש לו שכר פסיעות. ויש שרוצים לתרץ שדעת המג"א לילך לבית



ועבשיו בהיר לנו המחלוקת בפירושו של רש"י ותוספות ביומא וגם השינוי בגירסת הגמרא מנחות ששם יש מי שגרס בשפיכת שיוירי הדם ביסוד מערבי מטעם אין מעבירים על המצות ולכן יש לנו ראייה מפורשת שאף במצות אחת שייך הדין שאין מעבירין על המצות אבל היש מפרשים שהתוספות מביאים בודאי כולל דעת רש"י כמו שהראנו ולכן גורסים בגמרא מנחות שצריך מקרא מפורש לשפיכת השירים ביסוד המערבי.

הלכה למעשה, החיי אדם פוסק בכלל י"ג שצריך להיזהר שלא יפגע תחילה בתפילין תחילה קודם שבא הטלית לידו שאז יצטרך להניח את התפילין קודם שמניח את הטלית, ועיין בנשמת אדם שם שסובר שהלכה כן מפני שזה מדאורייתא שאין מעבירין על המצות מדכתיב ושמרתם את המצות מצוה שבאה לידך אל תחמיצנה, ודרשה גמורה היא ולא אסמכתא כדמוכח ביומא דף ל"ג. וזה באמת מבורר מהרש"י שהבאנו ממסכת מגילה דף ו' ולפענ"ד צריכים להבין לדעת המפרשים שמחלקין בין מצוה אחת לשתי מצות וסוברים שבמצוה אחת עם כמה חלקים לא חל הדין שאין מעבירין על המצות, לדברי המכילתא זה תלוי בהאזהרה שלא לחמץ את המצות זאת אומרת שלא להשהות עשיית המצוה, מה לי במצוה אחת מה לי בשתי מצות? וגם צריך להבין למה מניח החידושי הר"ן במו"ק לימוד המכילתא מהכתוב בתורה ושמרתם את המצות ומביא ראייה מדברי קבלה בספר משלי?

ואפשר לומר שהר"ן מביא עוד לימוד כדי לחזק את דעת רש"י שמחלק בין מצוה אחת לשתי מצוה בחלות הדין שאין מעבירין, לדעתו האיסור שאין מעבירין לא משום שהיית המצוה אלא משום ביזוי המצוה שעוזבים בשביל האחרת, ולכן במצוה אחת לא איכפת לי באיזה חלק מן המצוה אשר הוא עוסק בה הוא מתחיל לקיים. ולכאורה אין זה מוכח מן המכילתא שמדברי המכילתא לא ברור לנו שיכולים לומר שאין מעבירין חל במצוה אחת שלא להשהות בעשיית המצוה, אבל מדברי הר"ן מוחזקים דעת היש מפרשים ושיטת רש"י מפסוק אורח חיים פן תפלס שאף שיש מקור בתורה לדין שאין מעבירין הטעם הוא משום ביזוי המצוה, וזה חל רק כשעוסקין בשתי מצות. וזה מוכח בלשונו של הר"ן אל תניח מצוה הקטנה לעשות הגדולה, שלא תעזוב מצוה אחת לעשות חברתה, וזה באמת המחלוקת שהתוספות מביא במגילה ובזבחים שהיסוד של הדין שאין מעבירין הוא משום ביזוי מצוה או משום שיהוי מצוה והנפקא מינא אי חל במצוה אחת או רק בשתי מצוות.

התוספות. אבל רש"י לא גרס בגמרא מפני שאין מעבירין על המצות ולא ההוא דפגע ביה ברישא ויש לו גירסה אחרת מפני מה צריך לשפוך את שירי הדם אל יסוד המערבי מפני שהתורה אמרה אל פתח אהל מועד ואיזה יסוד הוא כנגד פתח אהל מועד זה יסוד המערבי, וא"כ הדרא קושיא לדוכתא למה צריכים לימוד מפסוק בתורה שצריך לשפוך את השירים ליסוד המערבי ולמה לנו קרא הלא יש דין של אין מעבירין על המצות.

ועל קושיא זו על גירסת רש"י במסכת זבחים מתרצים התוספות במגילה "ויש מפרשים דלא שייך למימר אין מעבירין על המצות אלא היכא שיש לפנינו שתי מצות שיש לו לעשות אותה דפגע ברישא וזה אינו דהכא ליכא אלא מצוה אחת". רואים אנו מדברי התוספות שיש שתי שיטות בדין אין מעבירין על המצות, שלפי דעת רש"י כפי גרסתו במסכת זבחים דף נ"א לא חל הדין של אין מעבירין על המצות במצוה אחר כמו במצות שפיכת הדם במקדש, ולפי הגירסא שם ששופכים את הדם ביסוד מערבי שזה היסוד שמגיע בראשונה ומטעם של אין מעבירין על המצות הוא צריך לשפוך על יסוד מערבי, יש ראייה עצומה שאפילו במצוה אחת שייך הדין שאין מעבירין על המצות.

עבשיו אפשר לנו לתרץ את הקושיא בתוספות במסכת יומא דף ל"ג ע"ב מימרא דרבא "עבורא דרעא אטוטפתא אסור" על רש"י שמפרש שאסור להניח תפילין של ראש לפני השל יד משום אין מעבירין על המצוות, הלא בגמרא מנחות מלמדת הגמרא שזה מפני שכתוב בתורה וקשרתם לאות על ירך והדר לטוטפות בין עיניך, ונלע"ד שהמחלוקת הרמב"ם והשאלות והבה"ג אי מונים מצות תפילין כשתי מצות או כמצוה אחת מקורו לפי דעת רש"י השתי סוגיות במסכתות יומא ומנחות שהגמרא מנחות סוברת שמצות הנחת תפילין של יד ושל ראש זה מצוה אחת ולפי היש מפרשים שמביא התוספות במסכת מגילה "ויש מפרשים דלא שייך למימר אין מעבירין על המצות אלא היכא שיש בפנינו שתי מצות", לכן צריכים ללמוד ממה שכתוב בתורה קדימת השל יד לשל ראש אבל לא מכח שאין מעבירין על המצות שזה לא שייך לפי דעת רש"י במצוה אחת, והגמרא ביומא בהסוגיא שלנו סוברים כפי דעת הרמב"ם בספר המצות שיש שני מצות בהנחת תפילין ולכן צדקו דברי רש"י שמפרש שרבא סבר שלכן צריכים להקדים השל יד לפני השל ראש כמאמר ריש לקיש שאין מעבירין על המצות.



הרב יהושע העשיל קריפמאן  
חבר הבר"ץ מאנטריאל י"א  
רב דקהל 'יאנג איזראעל'

## אין מעבירין על המצוות

וגם התוספות הביאו פירוש שני מרבינו אליהו שהגמרא שלנו מדברת לגבי משמוש התפילין שצריך למשמש את של יד קודם שממשמש ומנשק את התפילין של ראש. ראשית הלא זה פליאה עצומה על רש"י מגמרא מפורשת שנית לפי דברי התוספות שמפרשים מימרא דרבא בענין הנחת התפילין בתיק או אפילו בענין משמוש התפילין, מה הלשון "אסור" שייך בדבר שאין בעצם המצוה של הנחת תפילין רק הנחה בתיק, וזה באמת עיצה טובה שלא להיכשל ובצדק היה לאמר אין מניחין את התפילין בתיק באופן שלא להקדים את תפילין של ראש לפני תפילין של יד.

ונלע"ד שאפשר לתרץ ולישר דברי רש"י בדרך זה: יש מחלוקת בין הראשונים במנין המצוות אם מצות הנחת תפילין נחשבת למצוה אחת או לשתי מצוות, והנה הרמב"ם בספר המצוות מונה מצוות תפילין לשתי מצוות - מצוה ע"ט ופ', ועיין יד החזקה הלכות תפילין פ"ד ה"ד וז"ל מפני שהם שתי מצוות זו לעצמה וזו לעצמה. וגם כן הטור והבית יוסף פוסקים שבמצוות הנחת תפילין יש שתי מצוות. מאידך הבה"ג ושאלתא דרב אחאי גאון מונים במצוות תפילין רק מצוה אחת, עיין שאלתא מ"ה ועיין עמק הלכה להנצי"ב.

והנה בהדין שאין מעבירין על המצוות מקורו לפי דברי רש"י במסכת מגילה דף ו' ד"ה אין מעבירין דהכא תניא במכילתא ושמרתם את המצוות אם באת מצוה לידך אל תחמיצנה". לפי דעת רש"י המקור של הדין שאין מעבירין על המצוות הוא שלא להחמיץ את עשיית המצוה כשבת לידך. דעת הר"ן בחידושו למסכת מועד קטן דף ט' הלימוד הוא מהפסוק במשלי (ה', ו') אורח חיים פן תפלו, אל תניח מצוה הקטנה לעשות הגדולה שלא תעזוב מצוה אחת לעשות חברתה.

התוספות במסכת מגילה דף ו' ע"ב ותוספות ביומא דף ל"ג ע"א, מקשים קושיא על הדין שאין מעבירין על המצוות ממסכת זבחים דף נ"א גבי שיירי הדם היה שופך על יסוד מערבי אמרה הגמרא טעמא דאמר קרא יסוד מזבח העולה אשר פתח אהל מועד הוא דפגע בי ברישא, ומשמע משום שאין מעבירין על המצוות כך גירסת

בלמדנו הסוגיא של אין מעבירין על המצוות (יומא לב.) עלתה השאלה כשעורכין הסדר בליל פסח עושין יחץ עם המצה השניה ומעבירין על המצה העליונה, הלא אין מעבירין על המצוות.

ומצאתי שבעל ערוך השולחן בהלכות שבת (סימן רע"ד סעיף ו') בענין בציעת הפת, שנהוג בכל תפוצות ישראל שלוקחים שתי חלות והמנהג בליל שבת לבצוע החלה התחתונה וביום השבת העליונה, ומקשה, בלילה שבוצעים את התחתונה היאך עושים זאת, הלא אין מעבירין על המצוות. ומביא שאכן הב"ח סובר שבכל פעם - ביום ובלילה - פורסים את החלה העליונה משום שאין מעבירין.

ואמרתי לברר וללבן הלכתא דא, מדברי הש"ס והפוסקים.

איתא במסכת יומא דף ל"ג דאמר ריש לקיש אין מעבירין על המצוות וכו' אמר רבא שמע מינה מדריש לקיש עבורי דרעא אוטופתא אסור ופירוש שם רש"י לאחר תפילין שבזרוע בשביל תפילין שבראש אסור דהא בזרוע פגע תחילה עכ"ל.

זאת אומרת שאסור להניח תפילין של ראש קודם שמניח תפילין של יד משום דין דריש לקיש דאין מעבירין על המצוות. ועל פירוש זה במימרא דרבא מקשה התוספות קשיא עצומה מהגמרא מנחות פרק הקובץ רבה (דף ל"ו) ששם הגמרא מלמדת כשהוא מניח (את התפילין) מניח של יד תחילה ואחר כך השל ראש דכתוב בתורה וקשרתם לאות על ירך והדר לטוטפות בין עיניך. מכאן אנו למידים שצריך בהנחת תפילין להקדים להניח את השל יד קודם להנחת תפילין של ראש. ולכן התוספות דוחים את פירושו של רש"י ומביאים את פירושו של רבינו תם בשם רב האי גאון שרבא אינו מדבר בקיום מצוות הנחת תפילין אלא איירי בהנחת התפילין בתיק אחר חליצת התפילין שלא יעבור של יד על של ראש ויניח בתיק את השל ראש שכשיבוא להניחם יפגע בשל ראש תחילה ויצטרך להעביר על המצוות משום דשל יד צריך להניח תחילה.

ולא פטר את הזית, וכמו"כ בופה"א על דשאים נשאר  
בפה"א ומ"מ יוצא, וא"כ הו"ל מעין ברכותיו.

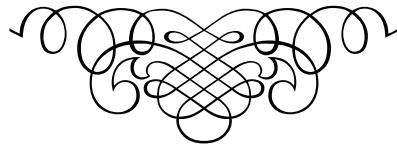


**ואסיים** בדברי הרבי ר' ישראל מטשארטקוב זי"ע על הגמ'  
(ברכות לה.) כל הנהנה מעוה"ז בלא ברכה כאילו  
גוזל הקב"ה מה תקנתיה ילך אצל חכם וילמוד הלכות  
ברכות, ומקשה דמשמע שזה שנהנה בלא ברכה מפני שלא  
רצה לברך וא"כ מה יועיל לזה חכם שילמדנו איך לברך?  
ומבאר דיש שני סוגי בני אדם - יש אדם שמתאוה לאכול  
אלא דא"א לאכול בלי ברכה, ומאידך גיסא יש אדם  
שרוצה לברך את ד' אבל לזה צריך מאכל לברך עליו  
לקיים דרישתו לשבח את ד'.

וזוהו הכוונה כל הנהנה מעוה"ז בלא ברכה היינו מלבד  
הנאת הברכה יש לו עוד הנאה גשמית זה כאילו גוזל  
הקב"ה מה תקנתיה ילך אצל חכם וילמד ממנו כיצד  
אוכלים ואיך להגיע לשלימות האדם.

ולא יפטרנו בברכה אחרת בתורת טפילה... מ"מ כיון  
שהעיקר והטפל אין ברכותיהן שוות ואם יברך על העיקר  
תחילה לא יברך כלל על הטפל ואם יברך על הטפל תחילה  
יחזור ויברך על העיקר אז טוב יותר לעשות כן להרבות  
בברכות כי לעולם ירבה האדם בברכות הצריכות וימעט  
בשאינן צריכות וזוהי ברכה הצריכה שהרי היא מיוחדת  
להטפל ולא להעיקר וגם בברכת העיקר אינו מיוחדת אל  
הטפל אלא כוללת גם את הטפל ולא צוו למעט אלא  
כשיכול לפטור בברכה אחת המיוחדת לשניהם.

**ועפ"ז** יש לומר עוד תי' לקושיית השפ"א למה לא נקטינן  
כר"י לומר בורא מיני דשאים די"ל דאפילו ר"י יודה  
דבדיעבד יוצאים כשמברך בורא פרי האדמה על דשאים.  
ויש לדמות למה דאיתא (ברכות מא.) בירך בפה"א על הזית  
יצא אבל בירך על הצנן לא פטר את הזית. וביאר מו"ר  
ז"ל דבירך על הזית בפה"א מתפרשת ברכתו כבפה"ע  
(דעיקר אילן ארעא היא) משא"כ על הצנן נשאר בפה"א



הרב מרדכי צבי אקס  
מרא דאתרא קהילת תורת אמת  
אב"ד בית דין צדק טאראנטא

## ברכות הצריכות

הימים מברך ברוך עושה מעשה בראשית, ור"י איירי רק בים אוקיינוס, ומוסיף הגר"א דר"י לשיטתו דתן לו מעין ברכותיו. ולכאורה צ"ע מאי שנא מהך דירקות דלא פסקינן כר"י לומר בורא מיני דשאים, וכאן פסק הרמב"ם (ברכות י"ט"ו) והשו"ע כר' יהודה. וצ"ל לפי דברי המאירי והמכתם דברכת הנהנין הנאה אחת לכולן סגי בברכה אחת אבל בברכת השבח על כל סוג שבח צריך ברכה המיוחדת לו וכמו ברכות המצוות.

**א"כ** מצאנו איזו אופנים שירבה בברכות הצריכות, עיין תוס' חולין (דף פז. ד"ה ומכסי) דחקרו מה הדין בסח בין שחיטה לשחיטה אי צריך לברך, והנה בתפילין סח בין תפילה לתפילה מברך שתים, ובסעודה מסיחין בסעודה (כשבת הבליעה פנוי) ושמעתי ההסבר ממור"ר הגרי"ד סולוביצקי וצ"ל דבמצוה הברכה קאי אכל חלקי המצוה ובסח הוי הפסק וצריך לברך ברכה נוספת על השל ראש, משא"כ בסעודה ברכת המוציא חלה על אכילתו הראשונה והשאר פטור מברכה, ובשחיטה ודאי הברכה הראשונה צריך ליקאי אכל שלפניו לשחוט אבל אינו מוכרח לשחוט הכל ויכול לפרוש (כמו בסעודה שאינו מוכרח לאכול הכל שלפניו) א"כ הספק מאי מחייב ברכה חדשה הפסק (דיבור) או היסח הדעת, ולפיכך פסק בשו"ע לא לדבר ביניהם וצריך ליהזר שלא לגרום ברכה שאינה צריכה.

**וע'** תוס' (ברכות יא:): דמנהגנו לכוין בלישב בסוכה מסעודה לסעודה משא"כ תורה יוצאים בברכת התורה דשחר אשר בחר בנו וגו' אכל היום, דשאני תורה שאינו מייאש דעתו דכל שעה אדם מחויב ללמוד. ומור"ר הסביר ע"פ הרמב"ן בספר המצוות בנוספות דיש מצות זכירת מעמד הר סיני ולפיכך אינו מייאש דעתו מתורה.

**עוד** יש לצרף לכאן דברי הרב וצ"ל בשו"ע שלו בדיני עיקר וטפל (רי"ב ח' ט"י) וז"ל טפל ועיקר יחד מברך רק על העיקר... אבל כל טפל שאין אכילתו טפלה אל העיקר אלא כשאוכל שניהם יחד... וכשאוכלו קודם העיקר אין אכילתו טפלה אליו כלל... צריך לברך עליה ברכה המיוחדת לה... לפיכך טוב שיאכל ממנו מעט קודם ברכת המליח או המשקה כדי שיברך עליו ברכה המיוחדת לו

**כתב** הרמב"ם (פי"א מהל' ברכות הל' ט"ז) לעולם יזהר אדם בברכה שאינה צריכה וירבה בברכות הצריכות וכן דוד אמר בכל יום אברכך. מה שאומר יזהר בברכה שאינה צריכה מקורו בגמ' (ברכות לג.) כל המברך ברכה שא"צ עובר משום לא תשא. אבל יש לעיין מה כוונתו ב"וירבה בברכות הצריכות", (ועי' שו"ע או"ח סי' רט"ו ס"ד במג"א סק"ב).

**איתא** בגמ' (סוכה מו.) ת"ר היו לפניו מצות הרבה ואמר ברוך אשר קדשנו במצותיו וצונו על המצוות, ר"י אומר מברך על כל אחת ואחת בפני עצמה, א"ר זירא ואיתימא ר' חנינא בר פפא מ"ט דר"י דכתיב ברוך ד' יום יום, בכל יום ויום תן לו מעין ברכותיו ה"נ בכל דבר ודבר תן לו מעין ברכותיו. וברש"י: של שבת מעין של שבת של חול (ורש"י גרס של ר"ח)... של יו"ט מעין של י"ט. ובגמ' אסיק אר"ז הלכה כרבי יהודה.

ומקשה בשפ"א דבברכות (מ.) פליגי נמי ת"ק ור"י במשנה אי מברכין על ירקות בורא מיני דשאים, ושם אר"ז דאין הלכה כר"י אף דר"י יש לו אותו הטעם ברוך ד' יום יום כל מין ומין תן לו מעין ברכותיו.

**ובאמת** כבר עמד בזה המאירי למה אין הולכין אחר טעם זה שם? ומתרג' דפירות הארץ וירקות כעין דבר אחד הם ודי להם ברכה אחת, אבל מצות אלו כל אחת ואחת מצוה היא בפני עצמה וצריכה ברכה לכל אחת ואחת. וקרוב לזה אמר גם בספר המכתם וז"ל וטעמא דמלתא דהתם הנאה אחת לכולן וסגי בברכה אחת לכולן, אבל הכא כל חדא וחדא מצוה באפי נפשה היא.

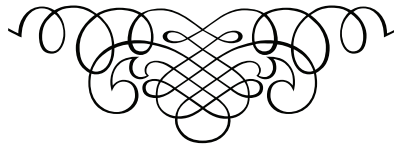
**זאת** אומרת שמחלקין בין ברכות הנהנין דהנאה אחת לכולן וברכות המצוות דכל אחת חשובה לעצמה, כן הביא גם בספר רשימות שעורים להגרי"ד"ס וצ"ל דהזכרת קדושת היום בתפלה אינו שבח בעלמא אלא קיום דקדוש דמקדשין היום בתפלה ולכן מזכירין כל יום ויום לעצמו.

**ובספר** פאר יוסף (לר' יוסף שרבינטו) הביא מהגהת הגר"א (או"ח רכה) על מתניתין (ברכות נד) ר' יהודה אומר הרואה את הים הגדול מברך שעשה את הים הגדול, ובשם תשובות הרא"ש (כלל ד ה"ד) דלא פליג את"ק שאמר על

מצוה או לא, דגם לדעת הא"ר אין לברך לפני הטיבול  
 אא"כ הוי מצוה להטביל בחרוסת, אבל אי כל הטיבול  
 בחרוסת הוא רק משום קפא פשוט שאין הטיבול אלא  
 הכשר המאכל לאכילה וממילא הוי הפסק בין הברכה  
 לאכילה ויש להטביל לפני הברכה ודו"ק.

מצוה והכלל דעובר לעשייתן מחייב להסמיך את הברכה  
 לעצם המצוה והכשר המצוה נחשב כהפסק ולכן הכריעו  
 כדברי המג"א לברך אחר הטיבול ודו"ק.

עב"פ יהיה זה עוד נ"מ בין הת"ק לראב"צ אי הוי חרוסת



אך לפי מה שנתבאר לעיל דלא נוהגין לשקעו כולו בתוכו היה מקום להסתפק בכלי הקטן לצורך הטיבול, ומ"מ כשיש מסובים רבים ויתכן שהכלי הקטן לא יספיק גם לטיבול קל בודאי נכון להתנהג כן בכל גוונא.

יב. טיבול בחרוסת לפני הברכה או לאחריה

**כתב בשו"ע** [סימן תע"ג סעיף ו'] ומטבלו [לכרפס] בחומץ ומברך בורא פרי האדמה ואוכל עיי"ש, משמע דמטבל לפני הברכה, ובלבוש [סעיף ו'] כתב מברך ומטבל, ובמגן אברהם [שם ס"ק י"ט] הביא ממהרי"ל דמברך בפ"ה א קודם הטיבול כדי שיהא עובר לעשייתן וה"ה במרור, וקשה דהא הברכה לא קאי רק על האכילה דמברך בפ"ה א וה"ה גבי מרור וצ"ע עיי"ש, ובאליה רבה [שם אות כ"ה] כתב ליישב קושיית המג"א ולענ"ד כיון דטיבול עצמו מצוה הוא כמ"ש במהרי"ל [שם], היה ראוי לברך על הטיבול, אלא דנכלל בברכת בורא פרי האדמה, וכן במרור, דוגמא לדבר חרוסת בסימן תע"ה ס"ס א', א"כ הוי עובר לעשייתן קודם טיבול עיי"ש.

**וברעת** המג"א כתב גם בחק יעקב [סימן תע"ה ס"ק ח] וכפשטות לשון השו"ע לגבי הכרפס, ודלא כמהרי"ל, וכ"כ בשו"ע [שם סעיף י"ב] אחר שטבלו בחרוסת יברך אשר קדשנו במצותיו וצונו על אכילת מרור ולא יברך קודם הטיבול לפי שיש לתכופ הברכה לעשיית המצוה דהיינו האכילה בכל מה שאפשר עיי"ש, וכן הביא בהליכות שלמה [פ"ט בערות 318] שכן נהג הגרשז"א ז"ל להלכה.

**ומה** שנראה להמתיק על שמיאנו לתרץ כמ"ש האליה רבה דמברכין על עצם הטיבול, דהתינוח על ברכת המרור שהיא ברכת המצות שפיר ניתן לומר דכולל גם ענין הטיבול שהוא טפל לעיקר מצות האכילה, אבל מה יענה בברכת בורא פרי האדמה שעל הכרפס, שגם בזה נדחק המג"א דהטיבול הוי הפסק בין הברכה לאכילה ולא הוי עובר לעשייתן, איך ניתן לומר שמברכין גם על הטיבול והיכן מצינו שברכת הנהנין נאמרת גם על הכשרת המאכל לאכילה וז"פ.

**וגם** על ראייתו מהברכה על החרוסת, נראה דאין הנדון דומה לראיה, דהרי ברמב"ם בפיהמ"ש מבואר דהברכה על החרוסת היה צ"ל על אכילת חרוסת, דהיינו שהמצוה היא האכילה ולא הטיבול, וע"ז תירצו המפרשים דהא שהכריע הרמב"ם בספר היד שלא לברך הוא משום דהוא טפל לאכילת המרור, אבל לא עלה על הדעת שיברכו על הטיבול גופא, ובפשטות דהטיבול הוא רק בגדר הכשר

והרא"ש השמיטוהו אבל הרוקח [סי' רפג - ד] והמרדכי הביאו ולכן כתבו רבינו [הטור] עיי"ש, והעתיקו בשו"ע שישקענו כולו בחרוסת.

**ובפרי** חדש כתב אנו לא נהגנו לשקעו כולו בחרוסת ע"פ שיטת הרי"ף והרמב"ם שהשמיטוהו ועוד שקפא זה אינו מצוי בינינו ומה שאנו מביאים חרוסת על השולחן משום דקיי"ל כר"א בר צדוק דהוי משום מצוה עיי"ש, וכ"כ בשולחן ערוך הרב [שם סעיף י"א] כתב ועכשיו אין נוהגין לשקעו כולו אלא בטיבול מקצתו ויש שמיישבין המנהג לפי שקפא זה אינו מצוי בינינו ואין מטבילין בחרוסת אלא משום מצוה שהוא זכר לטיט עיי"ש, גם במשנה ברורה [שם ס"ק י"ג] כתב יש מקומות שאין נוהגין לשקע כולו אלא בטיבול מקצתו, וצייין בשעה"צ כדחויא דש"ס דבריח חרוסת סגי להמית הארס ואינו אלא משום מצוה, זכר לתפוח עיי"ש.

**ולפי"ז** יצא לנו עוד נ"מ להלכה במחלוקת בין הת"ק דהוי משום קפא ולראב"צ דהוי מצוה, דלהטעם של מצוה סגי בטיבול קל אבל אי משום קפא יש לשקעו כולו לרב פפא ודו"ק.

יא. איך להטביל חרוסת מפוררת

**ראיתי** בספר ויגד משה [עמ' רי"א] שהביא מספר משמרת שלום [סימן ל"ה סעיף ב'] שהתפלא איך אפשר לשקעו לחריין מפורר בתוך החרוסת, כי בשקעו בחרוסת יתפורר כל החריין ואיך יקחנו אח"כ וינער החרוסת, ומזה נראה שצריך לקחת חריין שאינו מפורר ואז יוכל לשקעו כולו בתוך החרוסת ולנערו אח"כ, והניח בצ"ע עיי"ש, ובשו"ת מהרי"א [סימן קל"ט] כתב דשפיר יכולין לקחת למרור חריין שחוק דגם אם אין יכולין להטביל בו יפה כמו בעלין או הקלח לית לן בה, דרק לזכר הוא הטיבול בחרוסת עיי"ש, וכוונתו מבוארת דכיון שאין נוהגין לשקעו כולו וכנ"ל [אות י'] וסגי בטיבול כל שהוא אם כן אין מניעה מלעשותו בחריין מפורר ודו"ק.

**וראיתי** שהביא בעל ויגד משה [שם] מנהג זקנו שהיה לו קערה גדולה של חרוסת המונח על השולחן לצורך הטיבול לבד מכלי קטן של חרוסת שמונח על הקערה שעל המצות, ולפני אכילת המרור היה מנער הכלי לתוך הקערה טבל בו, וכן נהג בעל ויגד יעקב מפאפא, והסביר שורש המנהג משום הצורך לשקעו כולו בתוך החרוסת וזה לא שייך בכלי הקטן וכדי לטבל גם בחרוסת שעל הקערה ובבחינת הואיל ואיתעבד בה חדא מצוה וכו' עירו גם חרוסת זו לתוך הקערה הגדולה עיי"ש.

## ה. הוספת יין או חומץ

הנה כבר הבאנו דברי הגמ' אמר אבבי הלכך צריך לקהוייה וצריך לסמוכיה, לקהוייה זכר לתפוח וצריך לסמוכיה זכר לטיט, ובתוספות [שם ד"ה צריך] הביאו דברי הירושלמי אית דעבדי זכר לדם ומשום הכי קרי ליה טיבולו במשקה וכן עמא דבר לסמוכי ובשעת אכילה מקלשין אותו ביין וחומץ עיי"ש, הנה לא נתברר מתי צריך להוסיף היין, ומלשון בשעת אכילה אפשר לרזן אם הכוונה לתחילת הסדר או רק כשמגיע למרור יש להוסיף בו יין, ומלשון הגהות מיימוניות [שם] בשם רבינו יחיאל שכתב "דהא והא איתא בתחלה עושין אותו עב בשעת עשייתו וכשעת טבול מקלשין אותן ביין או בחומץ ועושין אותו דק כמין דם" עיי"ש, מבואר להדיא דרק לפני הטיבול יש להוסיף היין.

ועל יסוד זה כתב הרמ"א [סימן תע"ג סעיף ה'] וחרוסת יעשה עב זכר לטיט ואח"כ נותנין בו מעט חומץ או יין אדום זכר לדם עיי"ש, וישנם כמה פירושים על איזה דם בא לרמוז, דלענין יין אדום לר' כוסות כתב בט"ז [סימן תע"ב סק"ט] רמז לדם שהיה פרעה שוחט בני ישראל עיי"ש, וכ"כ בשוע"ה [שם סעיף כ"ו] אולם בפרי מגדים [שם] כתב שהוא זכר למכת דם שבא על המצרים עיי"ש, ובפני משה [ירושלמי פסחים פ"ה ה"ג] כתב כן על החרוסת עיי"ש.

## ז. כשחל פסח בשבת

כתב במהרי"ל [מנהגים סדר ההגדה] וכשחל פסח בשבת יהא נזהר כל אדם לקלש ולערב החרוסת קודם בשבת דאסור לערבו בשבת משום לש דאב מלאכה היא, אכן אם עירב קצת מבעוד יום מותר להוסיף משחשיכה עיי"ש, וכע"ז הביא במגן אברהם [שם סק"ט"ז] בשם האגודה דאם חל בשבת יתן בו המשקה מערב שבת, ואם שכחו להכינו מבעו"י מותר לתת המשקה בשבת ע"י שינוי, דהיינו שיתן המשקה תחלה ואח"כ יניח לתוכו החרוסת עיי"ש.

## י. אופן הטיבול בחרוסת

פסחים קט"ו ע"א אמר רבי אלעזר אמר רב אושעיא כל שטיבולו במשקה צריך נטילת ידים אמר רב פפא שמע מינה האי חסא צריך לשקועיה בחרוסת משום קפא, דאי סלקא דעתך לא צריך לשקועיה נטילת ידים למה לי הא לא נגע, ודילמא לעולם אימא לך לא צריך לשקועיה וקפא מריחא מיית אלא למה לי נטילת ידים דילמא משקעו ליה עיי"ש, מבואר דלמסקנת הסוגיא אין צורך לשקועיה בחרוסת, וכן העיר בבית יוסף [סימן תע"ה] דלמסקנא לא קימא לן כרב פפא ולכן הרי"ף והרמב"ם

נראה מזה שישנם מנהגים חלוקים בדבר זה אם לשוחקו ואפ"ה כיון שאין נידוכין היטב ש"ד או שאין לדוכן כלל, וראיתי בספר ויגד משה [עמ' ל"ב] שחילק בזה בין קנמון לזנגביל, דהזנגביל אינו נידך היטב ונשאר בו חתיכות קטנות ארוכות אבל הצימרינג נדך היטב כקמח, ואולי מחמת שמראיתו דומה לעפרורית על כן נותנים אותו לתוכו מהודך כי היכי שיהא דומה לטיט עיי"ש.

## ו. הוספת שתיקת חרס לתוך החרוסת

כתב רש"י [קט"ו ע"א ד"ה תבלין] ירקות שמטילין בחרוסת זכר לתבן וחרוסת שכותשים בו הדק זכר לטיט עיי"ש, אולם ברשב"ם [שם] וחרס שכותשין בו הדק זכר לטיט עיי"ש, ובברכי יוסף [סימן תע"ג אות י"ב] הביא מספר שבלי הלקט [סי' ס"ד] כתב ויש משימין בו מעט חומר או גרירת לבנה, זכר לטיט, וכתב בגיליון הרב המקובל מהר"ם די לונזאנו זלה"ה בכ"י ממש נבהלתי מראות שגעון כזה, אולי גם בפורים יוציאו מהם דם זכר לגזרת ההריגה, והלא צריכין להפך היגון לששון והרע בטוב, ויצא שבוש זה מט"ס שנפל בפירוש רשב"ם ופירוש רש"י פרק ערבי פסחים [קט"ו ע"א] שכתוב וחרס שכותשין בו הדק זכר לטיט ואני בדקתי בפירוש כ"י ישן נושן וכתוב בו וחרוסת שכותשין בו הטב זכר טיט, והוא מוכרח שהוא פירוש על מ"ש שם חרוסת זכר לטיט, עכ"ל ופירוש רש"י בנסחא שלפני כתוב נמי וחרוסת, שכותשין וכו'.

אך הרב בית דוד [סי' ה"ג] הביא משם רש"י ורשב"ם חרס שכותשין, ותמה על הרמב"ם וסמ"ג והטור שלא כתבו כן, וכתב דבשלוניקי העידו זקנים שהיו נותנין בחרוסת אבן קיילירימיני כתוש ע"ש באורך ומאי דסמין אמאי דכתיב בפירוש רש"י ורשב"ם, כבר העיד הר"מ די לונזו שבנסחת כ"י ליתיה, ונראית נסחה נכונה ומנהג איזה קהילות שבשלוניקי אפשר שנתפשט על פי נסחת רש"י ורשב"ם או על פי שבלי הלקט, אבל כמדומה שברוב העיירות לא נהגו מנהג זה עיי"ש.

## ז. במעם שנקרא חרוסת

וכתב באליה רבא [שם] חרוסת בירושלמי מלשון חרסים, לבינה מחרס עיי"ש, וכן הוא בירושלמי שהביא המרדכי בסדר ההגדה למה נקרא שמו חרוסת, זכר ללבנה שהיא מעשה חרסית, מבואר נגלה בפשוטו שחרוסת הוא מלשון חרס עיי"ש, אולם ברש"י [פסחים ל' ע"ב ד"ה בית] פ"י בית חרוסת, כלי שנותנין בו חומץ וכל דבר שיש לו קיהוי וכו' ולשון חרוסת קיהוי עיי"ש, ולפי"ז יש סמך למ"ש הפוסקים שיש להוסיף חומץ לתוך החרוסת.

יתחברו זה עם זה עיי"ש, ובכ"ח תירץ קושיית בעל המנהיג דאפשר לומר דכוונתנו להורות בטיבול זה שהוציאנו מעבדות שהוא מטיט שהחרוסת זכר לו לחירות שהמצה זכר לו עיי"ש, ולכאורה תלוי זה בפלוגתת ר' לוי ור' יוחנן, דלטעם משום התפוח שפיר מרמז גם החרוסת על חירות, ורק לר' יוחנן דהוא משום טיט שייך קושיית בעל המנהיג, עכ"פ היוצא מדבריהם שהרמז של חרוסת הוא שונה משאר רמזי הלילה דבו באו רמזי השיעבוד והגאולה גם יחד ודו"ק.

#### ד. סוגי הפירות שמהם נעשה החרוסת

**בסוגי הפירות נזכרו בראשונים הרבה מינים, ובתוספות** [פסחים קט"ז ע"א ד"ה צריך] הביא מתשובת הגאונים דמפרש לעשות חרוסת בפירות שנדמה לכנסת ישראל בשיר השירים, תחת התפוח עוררתך, כפלה הרמון, התאנה חנטה, אמרתי אעלה בתמר, אגוז אל גנת אגוז, ושקדים על שם ששקד הקדוש ברוך הוא על הקץ עיי"ש. **ובתב** הרמ"א [סימן תע"ג סעיף ה'] ועושין החרוסת מפירות שנמשלו בהם ישראל כגון תפוחים תאנים אגוזים רימונים שקדים ונותנין עליו תבלין כגון קנמון וזנגביל הדומים לתבן שהיו מגבלין בו הטיט עיי"ש.

**ובלקט** יושר כתב ורוב בני ארצינו נהגו ליטול תפוחים ואגוזים ואגסים דהני שכחי להו, ובפרי מגדים [שם א"א ס"ק י"ז] הביא בשם אליה רבה [אות י"ט] בשם מעגלי צדק [דיני פסח, דין חרוסת] סימן [שמות לה, לג] בחרושת אב"ן וחרושת ע"ץ, [ראשי תיבות] אפיל בירן נוסין עינגבר צימרינד עיי"ש, וכ"כ בכתבי האריז"ל, ומובא גם בדרך פקודיך [מצוה י' חלק הדיבור אות ו'] סימן חרוסת אב"ן וחרושת ע"ץ ר"ת אינגבור בארין ניס, עפיל צימרינג עיי"ש.

#### ה. אופן הוספת התבלינים

**הבאנו** את לשון הרמ"א "נותנין עליו תבלין כגון קנמון וזנגביל הדומים לתבן", משמע מזה שלא יהיו טחונים הדק היטב כי רק אז דומה לתבן, וכן משמע ברמב"ם [שם הי"א] כיצד עושין אותה לוקחין תמרים או גרוגרות או צמוקין וכיוצא בהן ודורסין אותן וכו', ומתבלין אותן בתבלין כמו טיט בתבן עיי"ש, דרך הפירות דורסין ולא התבלין, וכן מדוייק מלשון המעגלי צדק שכתב "ונוהגים לעשותו מתפוחים ואגסים ואגוזים ופורשים עליו חיתוכי קידה וקנמון זכר לתבן" עיי"ש, וכתב במגן אברהם [שם ס"ק י"ז] הדומין לתבן שאין נידוכין היטב והן ארוכים (ב"י רוקח) ומהרי"ל כ' שלא ידוך אותם ויהיו ארוכים עיי"ש, ודברי המג"א הובאו גם במשנה ברורה [שם ס"ק ג'] ובשער הציון [ס"ק ס"ח] עיי"ש.

**ולפימ"ש** להלן [סוף אות י', וסוף אות י"ב] יש עוד נ"מ בין הטעמים אי בעינן שישקעו להמרור כולו בתוך החרוסת או שסגי בטיבול מעט לזכר ודו"ק.

#### ב. על מה רומז החרוסת

**ובהמשך** הגמ' [שם] רבי אלעזר ברבי צדוק אומר מצוה וכו' מאי מצוה, רבי לוי אומר זכר לתפוח, פי' רש"י זכר לתפוח, שהיו יולדות בניהן שם בלא עצב שלא יכירו בהן מצריים דכתיב תחת התפוח עוררתך עיי"ש, והוסיף במהרש"א [ח"א שם] היינו דיש לזכור הנס דכל עוד שמררו חייהם היו יולדות בריוח כמ"ש תחת התפוח וגו' כדאמרינן במסכת סוטה ולקיים מ"ש פן ירבה כן ירבה עיי"ש.

**ובגמ'** [שם] ר' יוחנן אומר זכר לטיט, אמר אביי הלכך צריך לקהוייה וצריך לסמוכיה, לקהוייה זכר לתפוח וצריך לסמוכיה זכר לטיט, תניא כוותיה דרבי יוחנן תבלין זכר לתבן חרוסת זכר לטיט, אמר רבי אלעזר ברבי צדוק כך היו אומרים תגרי חרך שבירושלים בואו וטלו לכם תבלין למצוה עיי"ש, וברשב"ם תבלין, בשמים שמטילין בחרוסת זכר לתבן עיי"ש, והוסיף במהרש"א וזכר לתבן שהוסיפו בעבודתם ותבן לא ינתן לכם ויפץ העם וגו' לקושש קש לתבן עיי"ש, ובפרי חדש [סימן תע"ג סוף סעיף ה'] דלדידן שני הטעמים אמת דהוא משום מצוה וגם צריך לשקועיה משום קפא, די"ל שאביי אמר שניהם אליבא דר' יוחנן דגם לדידיה צריך לקהוייה משום קפא עיי"ש.

**ובזה** מוכנים מה שחז"ל נקטו ענין הקהוי שמשמעו חמיצות קלה, דאם הטעם רק משום התפוחים דילמא איירי בתפוחים מתוקים שלא מורגש בהם חמיצות, ואולי הכוונה שכל תפוחים יש בהם קצת קהוי, אולם ראיתי בשבולי הלקט [סדר פסח סימן ר"ח] שכתב "וצריך לקהוייה [במיני קיהוי כגון תפוחים חמוצים] עיי"ש, ופלא שלא הובאו דבריו בדברי הפוסקים, אך לדברי הפרי חדש מובן היטב כי הקהוי אינו נדרש בגלל הצורך בתפוחים אלא משום קפא ולזה באמת נדרש פרי חמוץ כדי לבטל התולעת או הארס, ואפשר שתלוי בשני הפירושים של קפא, דלטעם של ארס דילמא מהני גם תפוחים שאין בהם חמיצות אך לטעם של הריגת התולעת בעינן דוקא חמוץ ודו"ק.

#### ג. טבילת המצה בחרוסת

**הנה** בטור [שם] הביא מה שכתב רב עמרם ויברך המוציא ויטבל בחרוסת ויאכל וכ"כ הרמב"ם ז"ל ואיני יודע טיבול זה בחרוסת למה וכו' ועוד הקשה בעל המנהיג לדבריהם שמצה היא זכר לחירות וחרוסת זכר לטיט והאריך

# מאמרים

הרב יהונתן בנימין ווייס  
רב אב"ד דק"ק מאנטריאל יע"א

## חרוסת

מלולב שאין מברכין על ארבעת המינים אעפ"י שהם כולם מה"ת כלולב מפני שהם טפלים לו וכולם נקראים על שמו והוא עיקר ועליו מברכין וה"ה כאן עיי"ש.

**עוד** נ"מ אי הוי מצוה או לא, היכא שאכל את המרור בלי טיבול בחרוסת, דלטעם של מצוה כיון שלא קיים המצוה עליו לאכול שוב אולם להטעם של סכנה לא יועיל אם יאכל שוב עם חרוסת, וראיתי בשו"ת אבן ישראל [ח"ט סימן ס"ג בהערות על המש"ב סי' תע"ה סקי"ג] שהסתפק בזה ובעיקר דן אי יצא ידי אכילת מרור אבל לא נכנס בעיקר המצוה של אכילת החרוסת, ואפשר דס"ל דעיקר המצוה הוא להעלותו על השולחן וממילא יצא ידי חובת המצוה אף בלי אכילה בפועל, אולם לא משמע כן בדברי הרמב"ם בפיהמ"ש דכתב שיש לברך "על אכילת חרוסת" מבואר דהמצוה הוא עצם האכילה וצ"ע.

**נ"מ** נוספת יהיה במי שאינו אוכל מרור מחמת שאין לו או מסיבה בריאותית אם עדיין עליו לאכול חרוסת, דאי הוי מצוה חייב לאכול עכ"פ החרוסת אבל משום קפא פשוט דלא שייך אא"כ אוכל הוא מרור, ובזה דן בשו"ת התעוררות תשובה [ח"א סימן רנ"ד] דלפי מה שהכריעו הפוסקים כראב"צ דמשום מצוה א"כ היה צריך לאוכלו גם בלי המרור, ואפ"ה כתב דאין לברך על החרוסת, דאף שטעם דאין מברכין הוא משום דהוי טפל למרור ולפי"ז כשאוכלו בפני עצמו היה מקום לברך מ"מ כיון דעיקר התקנה היתה לאוכלו יחד עם המרור ולא תקנו לו ברכה בפני עצמו אף אם יארע לפעמים שאוכלו בפני עצמו לא יברך עליה כלל.

**והוסיף** שם דנראה שאין צריך לאכול כזית ממנו, כיון שאינו אלא לרמוז זכר בעלמא, ועוד שהרי עיקר תיקונו היה רק לטבול המרור בתוכו ובזה לא שייך לאכול כזית מן החרוסת שלא לבטל טעם המרור, וכיון שבעיקר מצותו שתקנו חכמים לא יכול ליטול ממנו כזית ולאכול, ה"ה אם אוכלו לפעמים בפני עצמו לא חמיר מקום עיקר מצותו עיי"ש.

**אמחז"ל** במשנה [פסחים ק"ד ע"א] הביאו לפניו מצה וחרוסת וחרוסת ושני תבשילין אף על פי שאין חרוסת מצוה רבי אליעזר ברבי צדוק אומר מצוה, ובגמ' [שם קט"ז ע"א] ואי לא מצוה משום מאי מייתי לה אמר רבי אמי משום קפא, ופי' רש"י משום קפא, שרף החזרת קשה ויש בו ארס עיי"ש, וברשב"ם ותוספות [שם קט"ו ע"ב] הביאו פי' ר"ח תולעת כדתניא התולעת שבעיקרי זיתים ושבעיקרי גפנים והקפא שבירק והיבחושיין שביין וחומץ הרי אלו מותרים עיי"ש.

**א.** מה הנ"מ אי משום מצוה או לא

**ולבאורה** צריך ביאור מה הנ"מ אי הוי משום מצוה או רק משום קפא, דהרי לשניהם יש חיוב לקחת חרוסת, ובפי' המשניות להרמב"ם [פסחים פ"י משנה ג'] ור' אליעזר ברבי צדוק שאומר חרוסת מצוה חייב לדעתו לברך אשר קדשנו במצותיו וצונו על אכילת חרוסת ואינה הלכה עיי"ש, משמע דנחלקו אי מברכין על החרוסת ברכה מיוחדת, ולהלכה כיון שאין מברכין עליו מבואר דאין הלכה כראב"צ, אולם בספר היד [חור"מ פרק ד' הלכה י"א] כתב "החרוסת מצוה מדברי סופרים זכר לטיט שהיו עובדין בו במצרים" עיי"ש, נראה דחזר בו וס"ל כראב"צ דהוי מצוה ואפ"ה אין מברכין עליו, וכבר נדחק בזה בב"ח [סימן תע"ה ד"ה ומ"ש ואינו יודע] במאי קמיפלגי דכיון דהכל מודים דצריך להביא חרוסת מאי נפקא מינה אם הוא מצוה אם לאו דהא ודאי דאף לרבי אליעזר בר צדוק אין מברכין על החרוסת אף על פי שהוא מצוה וכו' עיי"ש.

**ובמעם** הדבר שאין מברכין עליו דאף הוי משום מצוה, כתבו הפוסקים משום דאין אוכלין החרוסת בפני עצמו אלא ע"י טיבול והוי טפל למרור ונפטר בברכת המרור, וכן הבינו מלשון הטור [סימן תע"ה] שכתב "ואין מברכין על החרוסת אף על פי שהיא מצוה לפי שהוא טפל למרור" עיי"ש, וכ"כ בפי' רבינו מנוח [שם] והביא ראייה



להשאירו לליל הסדר של יו"ט שני<sup>טו</sup>, ובלילה אינו יכול לאכול משום שאין אוכלין צלי בליל הסדר<sup>טז</sup>.  
 יג. והביצה גם כן יכול לצלותו בליל יו"ט וג"כ צריך לאוכלו ביו"ט ראשון, אבל יכול אף לאכול בליל הסדר<sup>טז</sup>.  
 יד. החרוסת יש להכין בערב יו"ט, ואם שכח יכול לעשותו בליל יו"ט בשינוי<sup>טז</sup>.  
 טו. ולערבו ולהכינו יכול כדרכו<sup>טז</sup>. אך אין לעשות הרבה דאסור לעשות לצורך מחר.  
 טז. יעשה המי מלח לצורך הסדר. ואם שכח י"א דצריך לעשות בשינוי שיתן קודם את המים ואח"כ את המלח<sup>טז</sup>, וי"א דאפשר אף בלא שינוי<sup>טז</sup>.  
 יז. החרין עבור מרור, יש לרסקו ולפררו מערב יו"ט, וצריך לכסותם היטב שלא תפוג מהם חריפותם. ואם שכח יפררו בשינוי מעט.  
 יח. החסה וכדו' עבור המרור, יבדוק מתולעים מבעוד יום, וגם אלו בלי תולעים יש לשטוף היטב, ויניחו במקרה, שלא יכמוש.  
 יט. יכין הנרות עבור יו"ט שני, ויהבהב את הפתילות.  
 כ. יש לפתוח את הבקבוקים שסגורים באופן שאסור לפתחם בשבת ויו"ט.  
 כא. וכן יש להכין את שאר צורכי ליל הסדר כדי שיוכל להתחיל בעריכת הסדר מיד כשיבא לביתו אחר התפלה<sup>טז</sup>.

🕯 מקורות וצינונים 🕯

- סו. משום שאסור לעשות אף מלאכת אוכל נפש מיו"ט א' ליו"ט ב', ופשוט.
- סז. עיי"ש.
- סח. דאין איסור צלי בדגים וביצים, עי' שו"ע סי' תע"ו ס"ב ובמשנ"ב שם סק"ט.
- סט. קנה בשם (פסח) פרק י' אות ד'.
- ע. משנ"ב סי' תע"ג ס"ק מ"ז.
- עא. קיצור שו"ע סי' קי"ח ס"ד, ועיי"ש מעדני שמואל ס"ק י"ג.
- עב. קנה בשם (פסח) שם אות ג', ע"פ משנ"ב סי' תע"ג ס"ק כ"א דרך בשבת צריך לעשות בשינוי.
- עג. עי' שו"ע סי' תע"ב ס"א.

**זמנים לער"פ**

<b>י"ד ניסן - ערב פסח - תשע"ד</b>	
סוף זמן אכילת חמץ	10:11.....
סוף זמן שר"פז חמץ	11:32.....
חצות	12:55.....

**שיעורי המצוות**

מקובץ "מבית לוי"

לחומר א - 30 gm	כזית מצה דאורייתא
אפשר להקל כ- 20 gm	כזית מרור דרבנן
לשיעור חז"א 150 cc לשיעור ר"ח נאה 86 cc	רביעית יין
לכתחילה עד 2 מינוט ולכל היותר עד 4 מינוט *	זמן אכילת מצה בכדי אכילת פרס

\* ואם אינו יכול בשיעור זה ישתדל לאכול עד תשע דקות, כמו שכתב בשו"ת חת"ס ח"ו סי' ט"ז.

את ביתו על ידי שימכור את הבית לנכרי, לא יעשה כן, דאע"פ שאינו עובר בבל יראה ובל ימצא, מ"מ מפקיע עצמו בזה מחיוב בדיקה.  
אכן אם נכנס לבית אחר שיהיה מחוייב לבדוק שם, או שמשאיר חדר שלא ימכרנו כלל, דאזי יקיים שם מצות בדיקה כהלכתה, יכול למכור כל השאר.<sup>21</sup>

## דיני ערב פסח

- א. בערב פסח משכימים להתפלל, כדי להזדרז לאכול ולבער החמץ קודם זמן איסורו.<sup>22</sup>  
ב. בפסוקי דזמרה אין אומרים 'מזמור לתודה', וכן אין אומרים 'אל ארך אפים' ו'למנצח'.<sup>23</sup>

### תענית בכורים

- ג. הבכורים מתענים בערב פסח.<sup>24</sup> והמנהג במדינתנו להקל בתענית זה ולאכול בסעודת סיום מסכת.<sup>25</sup>  
ד. מי שיש לו בן בכור נוהגים שהאב מתענה עבורו כשעדיין קטן עד שיהיה בנו בר מצוה.<sup>26</sup>, או שיפטור עצמו על ידי סעודת סיום.

### שריפת חמץ וביעורו

- ה. שורפים את החמץ עד סוף שעה חמישית.<sup>27</sup>  
ו. אחר ששרף החמץ, יבטלו ויאמר 'כל חמירא וכו'', וצריך להבין כוונת הדברים מה שהוא אומר.<sup>28</sup>  
ז. אין לבטל החמץ אלא לאחר ששרף, כדי לקיים מצות שריפת חמץ בחמץ שלו.<sup>29</sup>  
ח. יש להזהר לנקות הפה והשניים קודם סוף זמן אכילת חמץ.  
ט. אסור לעשות מלאכה בערב פסח מחצות ולמעלה.<sup>30</sup>, וכן להסתפר מותר רק עד חצות.<sup>31</sup>, וכן ליטול הצפרניים יש ליטול קודם חצות.<sup>32</sup>

### הכנות לליל החג והסדר

- י. יש לזכור להפריש חלה מן המצות אם נתחייבו בחלה, ואם לא הפריש יעשה שאלת חכם.  
יא. צליית הזרוע והביצה להקערה, יש לצלותו מערב יו"ט.<sup>33</sup>  
יב. ואם שכח לצלות הזרוע, יכול לצלותו ביו"ט, אבל בתנאי שיאכל אותו למחר ביו"ט ראשון ביום, ואינו יכול

### מקורות וציטוטים

- נג. עיי"ש בשו"ע וברמ"א, ועיי"ש במשנ"ב ס"ק ל"ב.  
נד. משנ"ב סי' תכ"ט ס"ק י"ג בשם מהרי"ל (הלי' ערב פסח אות א').  
נה. רמ"א שם ס"ב.  
נו. שו"ע סי' ת"ע ס"א.  
נז. משנ"ב שם סק"י, ועי' מנחת יצחק ח"ב סי' צ"ג אות ד'.  
נח. רמ"א שם ס"ב.  
נט. משנ"ב סי' תל"ד ס"ק י"ב, וסי' תמ"ה סק"ז.  
ס. וכנ"ל לגבי הביטול שלאחר בדיקת חמץ.  
סא. רמ"א סי' תל"ד ס"ב.  
סב. שו"ע סי' תס"ח ס"א, מפני שהוא זמן שחיטת הפסח שכל אחד מישראל חייב בו, משנ"ב שם סק"א.  
סג. עיי"ש משנ"ב סק"ה, ואם שכח יש להקל אחר חצות ע"י גוי, שם.  
סד. ואם שכח יש להקל אפילו ע"י עצמו, שם.  
סה. עי' מג"א סי' תע"ג סק"ח, ומשנ"ב שם ס"ק ל"ב.

כא. וכן חייבים לבדוק בחנות ובמשרד ('אפיס'), וכן הרכב ('קאר') כיון שהדרך להכניס שם חמץ, ואפילו אם אינו חושב להשתמש במקומות אלו בפסח, חייבים בבדיקה כיון שהם ברשותו, אם אינו מוכרם לגוי.  
 כב. גם בתי כנסיות ובתי מדרשות צריכים בבדיקה, מפני שהתינוקות מכניסים בהם חמץ<sup>מ</sup>.  
 כג. ויש אומרים דאף מברכים על בדיקה זו<sup>מ</sup>, וי"א דאין לבדוק בברכה, ולכן יעצו שהשמשים יברכו בביתם ויכונו לצאת גם בדיקת בית הכנסת, וכשיסיימו לבדוק בביתם יבדקו בביה"כ<sup>מ</sup>.

### הביטול

כד. אחרי הבדיקה מבטל את החמץ שלא מצא בבדיקתו באמירת 'כל חמירא' וכו'<sup>מ</sup>, אבל את החמץ שמצא אינו מבטלו כדי לקיים מצות שריפה בחמץ שלו<sup>מ</sup>. ויצניע את החמץ שמצא כדי לשורפו למחר<sup>מ</sup>.  
 כה. כשמבטל את החמץ באמירת 'כל חמירא', צריך שיבין מה שהוא אומר, ואם אינו יודע ביאורי המילים בלשון תרגום, יאמר הביטול בלשון שהוא מבין<sup>מ</sup>.  
 כו. וכן החמץ שצריך לאכילת הלילה, ולצורך מחר, יניח במקום שמור, שלא יתפזר ע"י קטנים או בעלי חיים<sup>מ</sup>. (וכמובן שיש להזהר מעתה לאכול חמץ רק במקום מיוחד, ובמקום שיהיה בקל לנקות).

## מכירת חמץ

א. דירה, חדר, או ארון, שמוכרים לנכרי ביום י"ד, אינם חייבים בבדיקה, אף שבשעת חיוב בדיקת חמץ עדיין לא מכר את החדר<sup>מ</sup>.  
 ויש מחמירים בזה<sup>ג</sup>, וע"כ יש הנוהגים<sup>מ</sup> למכור ביום י"ג קודם שקיעת החמה, את הארונות והמקומות שמניח בהם את כלי החמץ, דאז לכו"ע פטור מלבדוק שם.  
 ב. וצריך להשאיר מקום אחד החייב בבדיקה שאינו מוכרו כלל, כדי שיוכל לקיים מצות בדיקת חמץ כדין<sup>מ</sup>.

### נוסע מביתו

ג. וכן ההולך מביתו לכל ימי הפסח, כגון שהולך או נוסע לבית הוריו או חמיו, ורוצה לפטור עצמו מלבדוק

### מקורות וצינונים

- מא. שו"ע שם ס"י.  
 מב. משנ"ב שם ס"ק מ"ג.  
 מג. דעת תורה שם באורך.  
 מד. שו"ע סי' תל"ד ס"א.  
 מה. משנ"ב סי' תל"ד סק"ז.  
 מו. ט"ז שם סק"א.  
 מז. רמ"א שם ס"ב.  
 מח. שו"ע שם ס"א.  
 מט. כ"ה דעת החת"ס בשו"ת או"ח סי' קל"א, דכיון דבסופו להכנס גוי לתוכו אע"פ שעתה עדיין לא נכנס אין מוטל על הבית הזה שום חיוב בבדיקה, והו"ד במשנ"ב סי' תל"ו ס"ק ל"ב.  
 נ. כ"ה דעת המקור חיים והחיי אדם, הובא במשנ"ב שם, ועי' שו"ת שבט הלוי ח"ה סי' קי"ג.  
 נא. ז"ל המשנ"ב שם "ומ"מ אף דאין למחות ביד המקילין, המוכר ביום י"ג שפיר עדיף טפ"י". אכן מנהג העולם לסמוך על מכירת י"ד, ובקנה בשם (הל' פסח) פ"א הערה ל"ח מביא דכך המנהג בירושלים מקדמת דנא למכור החמץ ביום י"ד ערב פסח ולא עשו כלל מכירה לפני כן.  
 נב. חת"ס שם, דחייב איכא אקרקפתא לבדוק חמץ, ולכן צריך שיהיה לו מקום שחייב לבדוק שם, עי' שו"ע שם סעיף ג' ומשנ"ב ס"ק כ"ז.

- ט. אסור להפסיק כלל בין הברכה לתחלת הבדיקה, ולכתחילה יזהר שלא ידבר כלל אפילו דברים שהם לצורך הבדיקה, אלא א"כ שאינו יכול להתחיל לבדוק אם לא ישיח<sup>13</sup>, ואם שח בדברים שאינם לצורך הבדיקה, אף בדיעבד צריך לחזור ולברך<sup>13</sup>.
- י. טוב שלא ידבר בדברים שאינם צורך הבדיקה עד שיגמור כל הבדיקה<sup>13</sup>, ודברים שהם לצורך הבדיקה מותר אף לכתחילה<sup>13</sup>.
- יא. אם נצרך לנקביו באמצע הבדיקה יכול לברך אשר יצר אחר שנטל ידיו, ואין בזה משום הפסק?<sup>2</sup>
- יב. אם התחיל לבדוק בלא ברכה יברך כל זמן שלא סיים בדיקתו<sup>14</sup>.

#### בדיקה לאור הנר

- יג. הבדיקה תהא לאור נר יחידי<sup>15</sup>, ואם בדק באבוקה לא יצא ידי חובת בדיקה וצריך לחזור ולבדוק לאור נר יחידי<sup>17</sup>.
- יד. אור של החדר אינו מספיק לבדיקה כיון שאינו מגיע לחורים ולסדקים ולכל פינות הבית, ודינו כאור היום<sup>17</sup>.
- טו. במקום שאין נר, או שחושש לבדוק בנר מחשש דליקה בודק בפנס (flashlight) ומברך עליו<sup>17</sup>.
- טז. וכן אם חסר לטיב הבדיקה אור האלקטרי, משתמשים בו, כי העיקר לבדוק כדת וכהלכה ואור הנר הוא רק מכשיר למצוה<sup>17</sup>.
- יז. והמנהג ליטול נוצות ולנקות עמהם את החורים והסדקים שיש בהם חשש חמץ<sup>17</sup>.

#### המקומות החייבים בבדיקה

- יח. כל המקומות והחורים והסדקים שיתכן שהכניסו שם חמץ, אף שאין רגילים להשתמש שם עם חמץ כל השנה אלא באקראי בעלמא, יש בהם חיוב בדיקה<sup>17</sup>.
- יט. במקום שיש ילדים קטנים אזי כל הבית, במקום שיד הקטנים מגיע, נחשב למקום שמכניסים בו חמץ, וצריך בדיקה<sup>17</sup>.
- כ. אותם המקומות שקשה לבדקם בליל בדיקת חמץ, כגון ארונות המטבח, פריג'ידר וכדו', שכבר הם מלאים כמה ימים לפני הפסח במאכלי פסח, ראוי ונכון שיבדקם לאחר שגמר לנקותם, בלילה לאור הנר, ובלי ברכה<sup>18</sup>.

#### מקורות וצינונים

- כו. שו"ע סי' תל"ב ס"א, ובשוע"ה ס"ו.
- כז. מג"א שם סק"ג, ומשנ"ב סק"ה.
- כח. שו"ע שם.
- כט. כ"ה משמעות הדברים בשו"ע ובשוע"ה שם. וכ"כ בכף החיים ס"ק ט"ז.
- ל. קובץ מבית לוי (פסח) הלי' בדיקת חמץ סעיף ה' ובהערה שם אות י'.
- לא. רמ"א שם, דעדיין מקרי עובר לעשייתו, משנ"ב שם סק"ד. ואם סיים כבר יעו"ש.
- לב. שו"ע סי' תל"ג ס"ב.
- לג. מג"א שם סק"ה, ומשנ"ב סק"י.
- לד. עי' משנ"ב שם סק"א.
- לה. הוראת הגר"ש ואונר שליט"א, בקובץ מבית לוי (פסח), בהלי' בדיקת חמץ אות ד'. וכ"כ בספר שערים המצוינים בהלכה סימן קי"א סק"ד שא"צ נר אלא אור. וכן מביאים בשם החזון איש שהורה כן להלכה ולמעשה.
- לו. שו"ת שבט הלוי ח"א סימן קל"ו.
- לז. משנ"ב שם ס"ק מ"ו.
- לח. שו"ע סי' תל"ג סעיף ג', ומשנ"ב ס"ק י"ג.
- לט. כף החיים שם סק"ל.
- מ. קנה בשם (פסח) פ"א סעי' כ"ח, מבית לוי (פסח) שם אות י"א.

- ה. נוהגים לומר ההגדה אחר מנחה בשבת הגדול<sup>ט</sup>, ויש שאין נוהגין לאמרה.<sup>י</sup>  
ו. בתפלת ערבית במוצאי שבת הגדול, אין אומרים 'יהי נועם' ואתה קדוש', אבל אומרים 'ויתן לך'<sup>יא</sup>.

### בדיקת חמץ

- א. ביום א' יש לסיים ולכבד את הבית לפני בדיקת חמץ<sup>יב</sup>.  
ב. ביום א' בערב, אור ליום שני י"ד ניסן אחרי תפילת מעריב בודקים את החמץ.

#### דינים הנוהגים קודם הבדיקה

- ג. מחצי שעה קודם שהגיע זמן הבדיקה אסור להתחיל בשום מלאכה או להתחיל לאכול סעודה<sup>יג</sup>, ואפילו ללמוד יש פוסקים שאוסרים תוך החצי שעה<sup>יד</sup>.  
וטעימה בעלמא מותר בתוך החצי שעה<sup>טו</sup>.  
ד. כשהגיע זמן הבדיקה, דהיינו מצאת הכוכבים צריך להפסיק לגמרי את כל העיסוקים בין מלאכה ובין לימוד התורה, אפילו אם התחיל בהיתר<sup>טז</sup>, ואפילו טעימה בעלמא אסור<sup>יז</sup>, ויתפלל מעריב ויבדוק מיד.  
ה. נוהגים שאחד מבני הבית יניח במקומות שהבודק מחפש שם, עשרה פתיתי חמץ<sup>יח</sup> קטנים.  
ויש נוהגים שהבודק בעצמו מניח את הפתיתים<sup>יט</sup>.  
ו. נכון שיהיו הפתיתים פחות מכזית<sup>כ</sup> ובין כולם יהיה כזית<sup>כא</sup>.  
ז. ויניח חמץ קשה שלא יתפרר ויתפזרו הפרורים<sup>כב</sup>, וכהיום נוהגים לעוטפם בניילון ('פלעסטיק') וכדו'.  
ויניחם במקום שאין תינוקות או עכברים עלולים ליטלם משם<sup>כג</sup>.

#### הברכה

- ז. קודם שמתחיל לבדוק טוב שיטול ידיו<sup>כד</sup>.  
ח. מברכים על הבדיקה 'על ביעור חמץ'<sup>כה</sup>.

#### מקורות וצייונים

- ט. רמ"א סי' ת"ל ס"א.  
י. עי' ביה"ל שם ד"ה במנחה, בשם הגר"א שלא היה נוהג לאומרו, וכן מנהג זידיטשוב ועוד.  
יא. רמ"א סי' רצ"ה ס"א.  
יב. עי' רמ"א סי' תל"ג סעיף י"א ובמשנ"ב שם ס"ק מ"ו.  
יג. שו"ע סי' תל"א ס"ב.  
יד. עיי"ש משנ"ב סק"ז שהביא שתי דעות בזה.  
טו. היינו פת עד כביצה ופירות אפילו הרבה, משנ"ב סק"ו.  
טז. רמ"א שם, ועיי"ש משנ"ב ס"ק י"א וי"ב.  
יז. עי' קנה בשם (הלכות פסח) פרק א' סעי' ו' ובהערה ז'.  
יח. רמ"א סי' תל"ב ס"ב כדי שלא יהא ברכתו לבטלה, ועי' משנ"ב שם ס"ק י"ג בשם האריז"ל דוקא עשרה.  
יט. הגדת דברי יואל סי' ק"ח שכך נהג הגה"ק מסאטמר זצ"ל.  
כ. שע"ת שם סק"ז.  
כא. ארחות חיים (ספינקא) שם סק"ח בשם ספר מנחת פתים, משום דפחות מכזית לכמה פוסקים אינו חייב בביעור כלל.  
כב. משנ"ב שם ס"ק י"ב.  
כג. שם.  
כד. משנ"ב שם סק"ב.  
כה. ואין מברכין "על בדיקת חמץ" דאין זה סוף מצותו, וגם אין מברכין "על ביטול חמץ" כיון דעיקר הביטול תלוי בלב ואין מברכין על דברים שבלב, משנ"ב שם סק"ג.

# פסקי הלכות

## חודש ניסן

א. בכל חודש ניסן אין אומרים בו תחנון, וכן צדקתך בשבת במנחה, ואין מספידין בו ואין מתעניין בו.<sup>א</sup>

### ברכת האילנות

- ב. היוצא בימי ניסן וראה אילנות שמוציאין פרח, מברך 'בא"י אמ"ה שלא חיסר בעולמו כלום<sup>ב</sup> וברא בו בריות טובות ואילנות טובות ליהנות בהם בני אדם'.<sup>ג</sup>
- ג. י"א ד'בימי ניסן' הוא לאו דווקא ואפשר גם בחודש אחר כשרואה האילן מוציא פרח לראשונה<sup>ד</sup>, וי"א דע"פ קבלה יש לברך דווקא בימי ניסן.<sup>ה</sup>
- ועכ"פ עד סוף חודש ניסן דתקופה יש סוברים שהוא בכלל חודש ניסן לענין זה, ועד אז אפשר לברך<sup>ו</sup>, (ובשנה זו - שנת תשע"ד - חלה תקופת ניסן ביום ח' ניסן, ממילא יום האחרון של 'ניסן דתקופה' הוא ביום ז' אייר - יום רביעי פרשת בהר').

### שבת פרשת 'אחרי' - שבת הגדול

- ד. נוהגין לדרוש בשבת הגדול להורות לעם דרכי ה', ללמד המעשה אשר יעשו, דהיינו דיני הגעלה וביעור חמץ ואפיית המצה ושאר הלכות פסח.<sup>ז</sup>

## 🕯 מקורות וצינונים 🕯

- א. שו"ע סי' תכ"ט ס"ב.
- ב. כן הוא בגמ' (ברכות מ"ג ע"ב) ובראשונים ובטוש"ע ובאחרונים. ולא כפי שנדפס בכמה סידורים 'שלא חיסר בעולמו דבר', עי' בשו"ת מנחת יצחק (ח"י סי' ט"ז בסופו) שהביא שהתרעם על כך בפתח הדביר (סי' רכ"ו אות ה') "הכי הותרה הרצועה ביד כל אדם לשנות מטבע שטבעו חכמים יעו"ש, וראה עוד בקובץ אור ישראל (גליון נ"ה ניסן תשס"ט עמ' רמ"ז) שנוסח זה מקורו מר' זלמן הענא ומהמשכיל יצחק סטנוב שעשו בסידור כבתוך שלהם. [וע"ע אור ישראל (גליון כ"ד עמ' קס"ה) מזה].
- ג. שו"ע סי' רכ"ו.
- ד. כ"כ בשו"ת השיב משה סי' ח', ובמשנ"ב שם סק"א, ומפורש הוא כן גם בריטב"א ר"ה דף י"א ע"א. ובערוך השולחן שם ס"א כתב "ובמדינתנו אינו בניסן אלא באייר או תחלת סיון ואז אנו מברכין".
- ה. כ"כ בברכי יוסף שם סק"ב, "ואני שמעתי דברכה זו על דרך האמת שייכא דוקא לימי ניסן", (וכן בעבודת הקודש מורה באצבע סי' ז' אות קצ"ח, "ישתדל לברך ברכת אילנות בימי ניסן, והמדקקים מקפידים שיהיה בניסן"), וראה באורך בשד"ח מע' ברכות סי' ב' אות א'.
- ו. כ"כ בהגהות חת"ס סי' רכ"ו בשם רבו רבי נתן אדלר זצ"ל, ובמגיד תעלומה להבני יששכר (עמ' רע"ב) דהיינו אף לדברי קבלה, והובא בלקוטי מהרי"ח סדר ברכת הראיה, ועי' שו"ת מנחת יצחק ח"י סי' ט"ז.
- ז. לענין ברכת האילנות ב'שבת', עי' כף החיים סי' רכ"ו אות ד' שמביא מספר מועד לכל חי (להגר"ח פלאגי, סי' א' אות ח') דאין לברך בשבת ויו"ט, עיי"ש הטעם, ועי' בשו"ת לב חיים (להגאון הנ"ל, ח"ב סי' מ"ד) שם כתב להיות, ובספרו זכירה לחיים (ח"ב על מדרש בר"ר פרי' כ"ט) חוזר להדיא ממש"כ במועד לכל חי. ועי' שו"ת תשובות והנהגות (ח"א סי' קצ"א) שכתב שע"י שאין מברכים בשבת גורמים מכשול שמעביר על מצוה הבאה לידו ואסור, יעו"ש.
- ועי' נפש דוד (בסופו אות י"ט) שהגאון האדר"ת היה מהדר לברכה בשבת כדי למלאות החסר למאה ברכות, ועי' שו"ת משנת יוסף (ח"א סי' ס"א) בסוף התשובה.
- ח. עי' משנ"ב סי' תכ"ט סק"ב.



# הלכות ומאמרים



## ✧ התוכן ✧

- א..... פסקי הלכות
- זמנים ושיעורי מצוות..... 1

## ✧ מאמרים ✧

- ז..... הרב יהונתן בנימין ווייס..... חרוסת
- ב..... הרב מרדכי צבי אקס..... ברכות הצריכות
- ד..... הרב יהושע העשיל קויפמאן..... אין מעבירין על המצוות
- ז..... הרב דוד רפאל באנון..... הרב יהושע העשיל קויפמאן - דיני הגעלה והכשרת כלים - למנהג הספרדים -
- ט..... הרב וואלף בער לערנער..... ענינים שצריכים לשמור מהם - וחמירא סכנתא מאיסורא
- כ..... הרב יואל חנן ונגר..... הרב וואלף בער לערנער - בענין לספר בד"ת בין גברא לגברא
- כד..... הרב אריה אליעזר פאזען..... המתפלל מעריב בימות השנה קודם לילה אם צריך לחזור ולקרות פרשת ציצית
- כח..... סוגי הכלים - לטבילה ולהכשרה - (טבלה)..... הרב אריה אליעזר פאזען
- נא לשמור על קדושת הגליון -