

MALÝ PRŮVODCE NA PESACH 5767

VE KTERÉM, JAK DOUFÁME, NALEZNETE:

- Ⓞ vysvětlení neobvyklých výrazů
- Ⓞ základní halachu
- Ⓞ návod k postupu při pesachovém úklidu a přípravě sederu
- Ⓞ seznamy zakázaných i povolených potravin a jiných výrobků
- Ⓞ další užitečné informace.

Vážení čtenáři!

Vítáme vás na stránkách třetího vydání našeho malého průvodce na Pesach.

První vydání vzniklo před Pesachem roku 5761. Vloni, na Pesach 5766, i letos jsme průvodce aktualizovali a doplnili. V roce 5761 připadl erev Pesach na šabat, a tak všechny přípravy sederu, ničení chamecu, půst prvorozených apod. bylo nutné různě přesouvat a měnit. Vloni na šabat připadl *moca'ej chag*, tj. den následující hned po prvních dvou pesachových dnech, což vyžadovalo zvláštní postup při přípravách šabatu, vytvoření tzv. *eruv tavšilin*. Letošní Pesach žádný zvláštní postup nevyžaduje, šabat připadá na třetí den *chol hamo'ed*. Upřesnili jsme ale např. informace o prodeji chamecu, doplnili jsme odstavec o používání macesové moučky (*maca šruja*) apod., téměř vše na základě knihy *Pninej Halacha* rabi Eliezera Melameda, která vyšla loňský rok v Izraeli.

V průvodci naleznete základní přehled důležité halachy, stručný nástin příprav na Pesach nebo seznam košer potravin na Pesach dostupných na českém trhu.

Dovolte nám, abychom vám popřáli příjemné prožití Pesachu 5767.

Pesach kašer ve-sameach!

Vrchní zemský a pražský rabinát

1. PESACH

Co je Pesach?

Pesach je jedním z nejdůležitějších židovských svátků. Je svátkem nejstarším (příkaz k jeho dodržování byl jako jeden z mála dán ještě před darováním Tóry na Sinaji), bohatým svou historií i poselstvím. Má velký výchovný význam - pesachový seder je mj. velkou slavností, při které důležitou roli hrají děti.

Náleží mezi jeden ze tří poutních svátků, slaví se sedm dnů v Erec Jisrael a osm dnů v diaspoře. Připomíná odchod *Bnej Jisrael* z egyptského otroctví a vyznačuje se mnoha zvláštními příkazy a zvyky, které z něj činí nejsložitější svátek vůbec.

Jak vypadá Pesach v synagoze?

Mimo Erec Jisrael trvá Pesach osm dní, z toho první dva a poslední dva jsou *jomtov* („svátek“, kdy platí podobné zákazy jako na šabat – hlavní rozdíl spočívá v tom, že na *jomtov* je povoleno vykonávat některé činnosti potřebné k přípravě jídla) a prostřední čtyři jsou *chol ha-mo'ed* (polosvední dny uprostřed svátku; v tyto dny je většina věcí povolena, platí jen několik zákazů týkajících se úcty k těmto polosvátečním dnům). Hlavním rozdílem proti všedním dnům je každodenní *musaf*, první den Pesachu také modlitba za rosu — *tefilat tal*, dále recitace či zpěv Halelu (celého i polovičního; poloviční se říká na *chol ha-mo'ed* a poslední dva dny Pesachu), čtení Písně písni (*Šir ha-širim*) na šabat *chol ha-mo'ed* nebo na šabat, který připadne na některý ze dvou posledních dnů (*minhag aškenaz*), začátek počítání *omeru* (druhý večer) a *mazkir* (*hazkarat nešamot*) poslední den.

Pojmenování Pesachu

- *chag ha-pesach*: připomínka toho, že B-h se slitoval a „přeskočil“ (hebr. *pasach*) židovské domy, když udeřil na egyptské prvorozené (Ex 12:23-27); a především pesachové oběti (*korban pesach*) při východu z Egypta a později v

Chrámu (Ex 12; 34:25; Dt 16:1-8);

- *chag ha-aviv* („svátek jara“): spojuje Pesach s přírodním a zemědělským cyklem v Erec Jisrael (Ex 13:4); se zemědělským cyklem je spojen i další příkaz: *počítání omeru* (snop obilí — ječmene, který byl rolník povinen odvádět do Chrámu z každé úrody) — počínaje druhým pesachovým sederem a konče Sukot (tj. sedm týdnů).
- *chag ha-macot* („svátek nekvašených chlebů“): hlavním příkazem je jíst macesy (Ex 12:8; 15-20; 39);
- *chag ha-cherut* („svátek svobody“): vznik izraelského národa, mezník dějin lidstva. Východ z Egypta je po celý rok každodenně několikrát připomínanou událostí. Je připomínán mj. např. v požehnání po jídle, ve Šma Jisrael nebo v šabatovém kiduši.

2. MACA (MACES) A CHAMEC

Maca je křehký, rovný, nekvašený chléb, vyrobený z mouky a vody, který musí být upečen dřív, než začne kvasit (do 18 minut od zadělání těsta). Jde o jediný typ „chleba“, který během Pesachu smíme jíst a který musí být zhotoven speciálně kvůli Pesachu za odborného dozoru. Konzumace macesu na Pesach připomíná nekvašený chléb, který jedli Židé při východu z Egypta, protože neměli čas, aby ho nechali vykynout. Vztah mezi macesem a chamecem na Pesach lze chápat na různých rovinách; jedna interpretace například srovnává maces s příkazy Boha (*micvot*, psáno stejně jako *macot*, macesy) a chamec s lidskou pýchou, která stejně jako kynoucí těsto chce být i tam, kde není její místo.

Maca šmura

Zvláštní druh macesu, který se užívá na pesachový seder. Bývá připraven pod zvláštním dozorem ze zrní, na něž se pečlivě dohlíželo už od doby žní. Tento maces je třeba připravit s intencí splnit *micvu*. tj. aby byl sněžen o sederovém večeru.

Maca ašira a maca šruja

Maca ašira je maces vyrobený smícháním mouky a ovocné šťávy, vína, medu, mléka nebo vajec místo vody. Takové těsto lze teoreticky na Pesach připravit a nechat třeba i ležet, protože ovocné šťávy, víno

atd. nezpůsobují totéž kvašení jako voda. A tím se řídí sefardská tradice. Podle aškenázské tradice **se ale maca ašira na Pesach připravovat nesmí**, protože by se mohlo stát, že do tekutiny, která nahrazuje vodu, bude nějaká voda bez našeho vědomí přimíchána. Tento maces se proto užívá jen pro osoby staré či nemocné nebo pro děti, které nemůžou strávit normální maces. Pro všechny je ale maca ašira vhodnou náhradou chleba na erev Pesach, který připadá na šabat. Na erev Pesach odpoledne totiž není dovoleno jíst obvyklý chléb, protože už platí zákaz chamecu, ale není dovoleno jíst ani macesy, abychom se více těšili na jejich konzumaci při sederu; přitom jsme ale na šabat povinni splnit příkaz jezení chleba, nad kterým lze říct požehnání *ha-moci a birkat ha-mazon*.

Maca šruja, dosl. namočená maca, je maces nebo macesová moučka (Matzo Meal) namočené do vody. Maca šruja je na Pesach povolená, protože platí pravidlo, že „po pečení není kvašení“, tzn.: jakmile je těsto na macesy jednou dostatečně upečeno, už nikdy se z něj nemůže stát chamec. Můžeme proto volně používat macesovou moučku (drcené macesy) k pečení a vaření, namáčet macesy do polévky nebo do vody apod.

Upozornění:

- macesem namočeným do vody nelze splnit micvu po jídání macesu!
- výrobky z macesové moučky, které nejsou označeny *košer le-pesach*, nejsou košer na Pesach!

Alergie na macesy

Někteří lidé jsou alergičtí na pšeničné výrobky a mají předepsanou bezlepkovou dietu. Jestliže lékař povolí konzumovat alespoň nutné množství macesů, je to v pořádku (povinnost jíst macesy se vztahuje jen na seder). V opačném případě je nutné se poradit s rabínem.

CHAMEC

Chamec je cokoliv z pěti druhů obilnin (pšenice, ječmen, oves, žito, špalda), co přišlo do styku s vodou alespoň na osmnáct minut. Obsahuje-li voda některé příměsi nebo je-li teplá, ke kvašení dochází dříve nebo ihned. Naopak hnětíme-li těsto, ke kvašení nedochází, a osmnáct minut se počítá až od okamžiku, kdy těsto necháme ležet.

Vše, co některou z těchto obilnin v nějaké podobě obsahuje jako

jednu ze složek v jakémkoli poměru (třeba i 1:1000), se nazývá *ta'arovet chamec*, chamecová směs, a je to zakázáno konzumovat, vlastnit a jakkoli využívat stejně jako čistý chamec (s výjimkou odpoledne 14. nisanu, kdy je zakázána jen taková směs chamecu, ve které je chamec v poměru alespoň 1:60).

Chamecem nemusí být jen potraviny, ale i nápoje (např. whisky a pivo), léky, kosmetika atd.

A jak jsme již zmínili, chamec (a jeho směsi) nesmí: a) být konzumován b) být vlastněn; c) poskytovat jiný užitek (*hana'a*).

Co dělat v případě omylu

Zákaz chamecu na Pesach je velmi přísný (úmyslná konzumace chamecu je trestána *karetem*). Kdyby došlo například k nechtěnému přimíchání chamecu do jídla (např. drobků) nebo kdyby byla k vaření na Pesach omylem použita nádoba, která není košer na Pesach, je nutné se poradit s rabínem.

Označení košer le-pesach, „košer na Pesach“

Na Pesach je dovoleno jíst jen takové potraviny, které samy o sobě nikdy neobsahují žádný chamec, nebo takové, které chamec teoreticky obsahovat mohou (jako záměrnou součást nebo neúmyslnou příměs), a jejich výroba proto musí probíhat pod zvláštním (rabínským) dozorem tak, aby chamec zaručeně neobsahovaly. Do první skupiny patří např. čerstvé ovoce, jehož konzumace na Pesach nevyžaduje kromě umytí žádný zvláštní přístup. Naopak potraviny z druhé skupiny musí být označeny *košer le-pesach* (viz oddíl 4).

Nádobí

Na Pesach se užívá buďto zvláštního pesachového nádobí, určeného výhradně na Pesach, nebo nádobí vykošerovaného (proces košerování viz oddíl 10; co s chamecovým nádobím viz oddíl 4).

Jak se chamecu zbavit?

Vzhledem k tomu, že na Pesach je zakázáno chamec nejen konzumovat a využívat, ale i vlastnit, je nutné nespotřebované chamec včas zničit (likvidace chamecu viz oddíly 13-14 a 16) nebo prodat nežidovi prostřednictvím rabína (viz oddíl 15).

Čistění domu na Pesach

Jak bylo řečeno výše, chamec je zakázáno nejen konzumovat, ale i

držet v domácnosti (respektive ve vlastnictví). Proto musí být celá domácnost (nejenom kuchyně) před Pesachem vyčištěna. Chamec, který je určen k prodeji, musí být bezpečně uzavřen na zvláštním místě, na které během Pesachu nikdo (kromě nového majitele chamecu, viz oddíl 15) nebude chodit. Chamec, který v domácnosti zůstane omylem, je anulován *bitulem* (viz *bitul chamec*, oddíl 13), a je-li potom později nalezen, musí se zničit.

3. KITNIJOT

Kintijot (sg.: *kitnit*) jsou veškeré luštěniny jako např. fazole, čočka, hrášek nebo sója, a další plodiny jako např. kukuřice a rýže. V aškenázské tradici je konzumace těchto potravin zakázána, i když nejsou chamec, protože se chamecu podobají a mohlo by dojít k omylu. Na rozdíl od chamecu je však dovoleno kitnijot o Pesachu vlastnit a mít z nich prospěch (viz oddíl 4). Jemenští a sefardští Židé naproti tomu až na výjimky (např. maročtí Židé nejí rýži) kitnijot na Pesach konzumují.

Když je potřeba jíst kitnijot ze zdravotních důvodů, je nutno poradit se s rabínem.

4. POTRAVINY A DALŠÍ VĚCI, KTERÉ SE NA PESACH NESMÍ POUŽÍVAT, ALE SMÍ BÝT DRŽENY V DOMĚ

Potraviny

Určité potraviny se na Pesach nesmí konzumovat, ale mohou se ponechat v domě; je však nutno je jasně označit a dobře uskladnit (nejlépe v nějaké označené krabici na skrytém místě, v komoře, ve skříni apod.), aby nebyly omylem konzumovány.

Jde zejména o:

- a) kitnijot a výrobky obsahující kitnijot (viz 3).
- b) jídlo, které sice neobsahuje chamec, ale bylo vařeno před Pesachem v chamecovém nádobí
- c) jídlo, které není chamec, vyžaduje však označení *košer le-pesach*, a nemá ho: např. sušené ovoce (švestky, datle, fíky, rozinky, křížaly a meruňky), ovocné konzervy a kompoty, rybí konzervy, džem, med, čokolády, sladkosti a jiné čokoládové a kakaové výrobky, čaj, instantní a mletá káva atd.

- d) zcela zvláštní skupinu představuje jídlo, které chamec obsahuje, ale bylo před Pesachem prodáno. Zvláštní skupina je to proto, že toto jídlo může být sice fyzicky přítomno v domě, ve vlastnictví ale být drženo nesmí. Prodaný chamec, i když je fyzicky ukryt v krabici u původního majitele, je i s místem úkrytu vlastnictvím majitele nového. K tomu více viz oddíl 16.

Ostatní

- a) nádobí, které není košer na Pesach. Takové nádobí před Pesachem řádně vyčistíme od zbytků chamecu a ukryjeme tak, abychom je na Pesach omylem nepoužili (např. vyhradíme pro ně část kuchyňské linky, kterou pak zalepíme lepící páskou a jasně označíme, např. nápisem „chamec!“)
- b) vše, co obsahuje chamec, ale není to k jídlu - kosmetické a toaletní předměty apod. (viz oddíl 5 a 6).

5. LÉČIVA

Jestliže někdo užívá léky, o kterých ví, že obsahují chamec (např. alkohol, obilné složky), které ale nutně užívat nepotřebuje, ať se poradí s rabínem. Pokud neví, jestli obsahují chamec, může je používat i bez porady s rabínem (pokud je potřebuje a pokud nejsou sladké). Hlavním pravidlem je: neužívat sladké a chutné léky, které obsahují chamec, pokud to není nutné, např. vitaminové tablety, sirupy apod.. Nepotřebné léky obsahující chamec by měly být stejně jako ostatní nepesachové věci uloženy na odděleném místě (pokud jsou hořké, nedobré) nebo prodány (pokud jsou sladké a chutné).

6. KOSMETIKA, TOALETNÍ A ČISTICÍ PROSTŘEDKY

Co si počít s čisticími prostředky, kosmetikou a parfémami, které možná obsahují chamec (třeba alkohol)?

Podle většiny halachických autorit je potřeba hlídat jen složení **zubní pasty a ústní vody**, protože jsou požitelné a někdy i chutné.

Co se týče **čisticích prostředků**, jejich složení je naopak zcela lhostejné (dokonce i jar na nádobí), protože mají odpornou chuť a jakákoli jejich i neúmyslná konzumace je vyloučena.

Ostatní výrobky rovněž nejsou požitelné, a není proto nutné se jejich složením –podle většiny názorů– příliš zabývat; mnozí přesto

kosmetiku a toaletní potřeby používají jen pokud jsou *košer le-pesach*, protože se natírají na tělo, a existuje názor, že natírání je v něčem podobné pití nejen na Jom Kipur, ale i u ostatních zákazů.

7. DĚTSKÁ JÍDLA

Během Pesachu není dovoleno dávat jídlo, které obsahuje chamec, ani dětem. To platí i pro dětské suchary, cereálie a krupičnou kaši apod. Tato jídla nutno nahradit potravinami povolenými na Pesach: můžeme např. ve vykošerované troubě upéct suchary z macesové moučky, cereálie je možné nahradit smícháním macesové moučky nebo bramborového škrobu s mlékem, případně doplnit je vejcem nebo dochutit šťávou z čerstvého ovoce nebo čistým ovocným džusem. Dále je možno dětem nabídnout ovocné pyré (kupované výrobky ovšem musí být košer na Pesach), šťávu z čerstvého ovoce, zeleniny apod.

8. RŮZNÉ

Ovoce a zelenina

Jak jsme již předeslali (v oddíle 2), je veškeré čerstvé ovoce a zelenina (kromě kitnijot, viz oddíl 3) na Pesach povoleno bez zvláštního dozoru. Mražená zelenina je povolená, pokud samozřejmě neobsahuje doplňky jako těstoviny, mléčné přísady atd. Sušené ovoce není povoleno, pokud není vyloženo *košer le-pesach*.

Ubrusy

Ubrusy a utěrky by neměly být naškrobeny obilným škrobem posledních 30 dnů před Pesachem.

Nepoživatelné produkty (*nifsal me-achilat kelev*, „nevhodné i pro psa“)

Výrobky, které obsahují chamec, ale nejsou požitelné, např. inkoust, barvy, laky či vosk, mohou být během Pesachu vlastněny i používány (patří sem například i výše zmíněné čisticí prostředky).

Krmení zvířat

Potraviny, které obsahují chamec, je během Pesachu zakázáno použít i jako krmivo pro zvířata (viz výše, *hana'a* – užitek z chamecu je zakázán stejně jako jeho konzumace či vlastnění). Je nutno hledat

náhradní zdroje obživy (kůže, šrot, starý papír...).

9. DOPORUČOVANÝ UKLÍZECÍ PROGRAM

Je potřeba prohlédnout celou domácnost (od ložnice a obývacího pokoje přes chodbu až po koupelnu a toalety). Hlavní pozornost by se měla ovšem soustředit na místnosti, kde se konzumuje nebo uchovává jídlo, tj. kuchyně, jídelna, komora a všechna další místa, kde by se mohl chamec vyskytovat.

Lékárnička

Lékárničku před Pesachem vyčistíme a odstraníme všechny léky, které obsahují chamec (alkohol, obilné složky, želatina). K lékům viz oddíl 5.

Oděvy

Oblečení, které chceme nosit na Pesach, řádně prohlédneme (jestli v kapsách nezůstal chamec) a vypereme.

A co děti, nebudou se u toho nudit?

Děti se mohou uklízení rovněž účastnit – úklidem ve svých vlastních pokojích, čišťením hraček, knížek apod.

10. KOŠEROVÁNÍ NA PESACH (úvod)

Co je to košerování?

Košerování je proces, při kterém se z nádobí a dalšího kuchyňského vybavení odstraní chamec a „chuť“ chamecu, absorbované do nich před Pesachem (např. plotny, nádobí, trouba, kuchyňské zařízení atd.), a učiní se tak použitelnými na Pesach. Pravidla košerování mohou být někdy složitá, a je proto lepší mít zvláštní pesachové nádobí a na košerování nespolehat. V problematické situaci je lépe se obrátit na rabína nebo jinou spolehlivou osobu, která pravidla košerování dobře ovládá.

Co lze košerovat na Pesach?

Nádobí z kovu, dřeva, hliníku a kamene lze vykošerovat, pokud je celá nádoba z jednoho druhu materiálu (nelze košerovat např. hrnec či rendlík s umělohmotnými úchytkami).

Které věci nemůžeme košerovat?

Ne všechno se dá vykošerovat, následující předměty nelze

košerovat:

- výrobky z hlíny, čínský porcelán, smaltové nádoby, keramiku a porcelán a jakýkoliv další materiál, který by se mohl zničit ponořením do horké vody
- ohnivzdorné a teplovzdorné sklo
- jakákoliv věc, kterou nelze zcela vyčistit (např. plech na pečení, potřeby na zadělávání těsta, válečky či síto),
- teflonové nádoby
- některé plasty nelze košerovat, některé lze (je třeba se poradit s rabínem).

Doba pro košerování

Košerování by mělo probíhat maximálně do doby posledního času pro konzumaci chamecu na erev Pesach (ne na šabat!). Nádoby určené ke košerování nesmí být používáno 24 hodin před procesem košerování.

Přípravy před košerováním

Předstupněm košerování je dokonale vyčištěné nádoby, prosté všeho chamecu, nečistot a rzi. Je nutno brát zřetel na spojovací části, šroubky a jiné, které musí být vyčištěny velmi důkladně.

Druhy košerování

Jsou dva základní způsoby košerování: *hag'ala* a *libun* (*libun* může být *kal* nebo *chamur*, lehký nebo těžký). První je košerování vroucí vodou, druhé je košerování ohněm. Když rozhodujeme, který způsob použít, řídíme se pravidlem „jak dovnitř, tak ven“, což velice zjednodušeně řečeno znamená: nádoby používané na vaření košerujeme *hag'ala*, nádoby používané na suché smažení a pečení košerujeme *libunem*.

Košerování ve vroucí vodě (*hag'ala*)

V samotném procesu košerování se čisté nádoby ponoří do vroucí a bublající vody na dobu přibližně jedné minuty. Velká nádoba (košerovaný předmět musí být úplně ponořen!), ve které se vaří voda, by měla být buď nová nebo určena speciálně jenom na Pesach (tzv. *pesachdik*). Lze užít nádobu, která byla sama vykošerována nebo nebyla užívána 24 hodin. Tato nádoba se pak buď odstraní nebo vykošeruje.

Košerování ohněm (*libun*): pánve na smažení, pekáče atd.

Pánve používané na smažení na oleji by měly být vykošerovány alespoň lehkým *libunem* (pozor: teflonovou pánev nelze vykošerovat!) Je to poněkud náročný způsob košerování. Na pánev položíme papír, umístíme ji nad otevřený oheň a necháme rozpálit tak, až papír začne hnědnout. Pánev se při *libunu* může poškodit - doporučuje se proto mít na Pesach speciální pánev (*pesachdik*). Pánev na smažení bez oleje, pekáč na pečení, rošty apod. je potřeba košerovat těžkým *libunem*, který je ještě náročnější – košerovaný předmět musí být rozpálen do červena (nebo: dotkneme-li se jej kovovým předmětem, odletují od něj jiskry).

Poznámka: Existuje i menšinový názor – věrný pravidlu „jak dovnitř, tak ven“, že pekáče a rošty, používané jen v troubě např. na 300 stupňů, stačí košerovat v téže troubě teplotou 300 stupňů, přestože při takové teplotě nádoba zdaleka není rozžhavená do červena ani z ní neodletují jiskry. Halacha je ovšem taková, že vše, co bylo chamecem znečištěno při teplotě přesahující asi 45 stupňů, nutno košerovat *libunem*. V případě nouze, a jsou-li přítomny další důvody pro ulehčení, lze ulehčit a řídit se tímto menšinovým názorem.

Hlavní rozdíl mezi *hag'ala* a *libunem* spočívá v tom, že *hag'ala* chamec obsažený v nádobě vytahuje ven, zatímco *libun* jej spaluje.

Sklo

I tady platí, že je lepší mít skleněné nádoby zvlášť na Pesach. Pokud zvláštní nádoby nemáme, tak si běžně užívané sklo (tepluvzdorné nikoliv), které používáme na studené nápoje, můžeme vykošerovat. Skleničky na víno, které se užívají jenom na košer víno, můžou být také košerovány.

Když je košerováno skleněné nádoby, proces začíná nejpozději 72 hodin před *erev Pesach*. Sklo musí být vyčištěno a úplně ponořeno do vaničky nebo vědra studené (ne horké!) vody. Tak se nechá odstát 24 hodin. Po 24 hodinách se voda vymění za čerstvou studenou vodu a nechá se odstát dalších 24 hodin. Po skončení druhého 24-hodinového stání je voda opět vyměněna za stejných podmínek za čerstvou studenou vodu na poslední, třetí 24-hodinové stání. Vanička nebo vědro, do kterých se bude sklo namáčet, by měly být nové nebo určeny na Pesach (*pesachdik*); jsou-li používané, měly by být též vykošerovány nebo alespoň nepoužívány po 24 hodin.

11. KOŠEROVÁNÍ KUCHYNĚ

Sporák: plotny nebo plynové hořáky

Všechny elektrické plotny nebo držáky na plynové hořáky se musí vyčistit silným chemickým přípravkem a drátěnkou. Poté se zapnou plotny, resp. hořáky, na nejvyšší stupeň a nechají se hřát přibližně půl hodiny. Nakonec se obalí alobalem tak, aby žádná část nebyla během Pesachu odkryta.

Trouba

Postup jako u košerování plotny: rošty se vytáhnou a vyčistí zvlášť. Nakonec se zapne trouba na nejvyšší stupeň a nechá se hřát přibližně 1 a 1/2 hod. Vyčištěné rošty se vypalují 10-15 minut nad otevřeným ohněm do ruda (viz *libun*).

Gril

Grilovací část trouby, stejně jako grilovací pánev, se nedá košerovat, a proto se nesmí používat na Pesach. Doporučuje se vnější grilovací část odstranit a přesunout a pokud to nejde, musí se všechna místa grilu (i spodní část) kompletně vyčistit a obalit alobalem.

Mikrovlnná trouba

Postup jako u sporáku (raději bez drátěnky), poté se odstraní všechny snímatelné součástky, které se vyčistí zvlášť. Dále se ponechá vyčištěná mikrovlnná trouba stát bez používání 24 hodin, pak se do ní vloží nádoba s vodou a zapne se na 10 minut. Nakonec se vrátí všechny součástky.

Myčka nádobí

K vyřešení této otázky v tomto základním průvodci není prostor. Některé myčky lze košerovat, jiné ne. Je třeba se poradit s rabínem.

Mixéry

Vnitřek a kryt se uvolní a kompletně vyčistí, nádoba a všechny mixovací součástky se vymění za nové.

Ruční mixéry

Nelze vykošerovat.

Chladničky a mrazáky

Postup košerování je: odmrazit, vyčistit a setřít horkou vodou. Není nutné pokrývat mřížky papírem.

12. ZBYTEK KUCHYNĚ

Dřez

Nerezový dřez se kompletně vyčistí, 24 hodin se na něj nesmí pokládat horký chamec a pak se polije vroucí vodou. Další druhy dřezů se musí vyčistit a pokrýt silným alobalem nebo zvláštní plastikovou vložkou. Velkou pozornost je třeba věnovat také odkapávačům a výlevkám. Pro jistotu je lepší během Pesachu do dřezu nelít vroucí vodu.

Pracovní plocha

U pracovní plochy z nerezů je postup stejný jako u dřezu, mramor řádně vyčistíme a polijeme vroucí vodou, popřípadě pokryjeme folií či alobalem. U ostatních druhů (dřevěná, plastová): vyčistit, přelít vroucí vodou a pokrýt silnou folií, alobalem nebo plastovým ubrusem.

Kredenc a regály

Vyčistit všechna místa a police, pak stačí pokrýt papírovým obalem.

13. HLEDÁNÍ CHAMECU (*BDIKAT CHAMEC*)

Doba pro hledání chamecu

Po vyčištění domácnosti je nutné provést formální hledání chamecu v noci před erev Pesach (14. nisanu, což letos znamená 1. dubna po 20. hodině; v případě zameškání je možné provést *bdikat chamec* na erev Pesach).

Metoda hledání

Bdikat chamec provádí hlava rodiny, jeho manželka, příp. jiný člen rodiny starší *bar micva* (nad 13 let). Hledající prochází s jednou svíčkou všechna místa potenciálního výskytu chamecu (kouty, skříně, komory a pod.). Před prováděním hledání se říká speciální požehnání viz *Nová pražské pesachová hagada*, str. 8).

Chamec nalezený během hledání

Nalezený chamec je nutné opatrně odnést a uložit do speciální nádoby nebo tašky, určené na ukládání chamecu ke spálení, stejně jako jídlo, které bude ještě konzumováno následující ráno.

Anulování chamecu (*bitul chamec*)

Po ukončení hledání chamecu hlava domácnosti učiní krátké

vyhlášení anulování chamecu (*Kol chamira* atd.), ve kterém deklaruje, že jakýkoliv chamec v jeho vlastnictví, který nenalezl, nemá pro něj žádnou cenu ani hodnotu. Tato deklarace je původně napsána v aramejštině, ale v tomto případě nejde o modlitbu, takže je možné pronést tuto deklaraci i v jiném jazyce (předepsaný text možno nalézt v příloze na str. 8-9 *Nové pražské pesachové hagady*).

14. ELIMINACE CHAMECU (*BIUR CHAMEC*)

Spálení chamecu

Na druhý den ráno do 11:39 (údaj platný pro rok 5767) se musí veškerý chamec spálit (chamec lze eliminovat i jinými způsoby, ale pálení je nejvhodnější; další možnost je např. rozdrobit chamec do řeky).

Druhé anulování chamecu

Po spálení je chamec opět anulován.

15. PRODEJ CHAMECU (*MECHIRAT CHAMEC*)

Vzhledem k tomu, že Žid nesmí během Pesachu vlastnit chamec, rozšířil se zvyk větší množství chamecu před Pesachem prodat nežidovské osobě a po Pesachu zase vykoupit zpět. Původně proto, aby tak obchodníci a výrobci zabránili velkým ztrátám zboží nebo trhu, později i kvůli malým ztrátám domácností. Prodat je tak možné i malé množství chamecu, ale této možnosti by se nemělo zneužívat – lepší je chamec před Pesachem spotřebovat nebo zničit. Rovněž je lepší prodávat jen potraviny, které chamec obsahují jen jako jednu z vedlejších složek, které ale nejsou čistý chamec. Zcela nevhodné je pak prodávat např. chamec absorbovaný do nádobí nebo přilepený na nádobí. To by nikdo nekoupil, a obchodní transakce by tak mohla působit dojmem, že není myšlena vážně.

Přestože každý může svůj chamec prodat sám, je přijatým zvykem pověřit tím rabinát, který zajistí, aby prodej splňoval všechny oficiální požadavky a nebyl jen divadlem. Kdyby totiž prodej neproběhl doopravdy, jeho majitel by tak zaprvé porušil přímé zákazy Tóry, zadruhé by chamec musel po Pesachu stejně vyhodit. Ačkoliv je dnes obecně rozšířeným zvykem prodeje chamecu využívat, mnozí se proti němu v minulosti stavěli. Např. Gaon z Vilna odmítal chamec, který

prošel prodejem a zpětným výkupem na Pesach, jíst.

Rabín by měl mít jako prodejce chamecu k prodeji zplnomocnění majitele domácnosti (nebo alespoň jeho podpis), navíc by mu měly být předány seznamy a ceny všech položek, které mají být předmětem prodeje. To však není nevyhnutelně nutné – stačí napsat např. „prodávám veškerý chamec uložený na tom a tom místě na té a té adrese“. Místo a adresa se uvádí proto, aby se předešlo komplikacím s přemísťováním chamecu do domu nežidovské osoby, která jej kupuje - rabinát uspořádá transakci tak, že se chamec nechá na místě a do prodeje je zahrnuto i toto místo. V praxi to znamená, že chamec uložíme do místnosti, skříně nebo krabice, které řádně uzavřeme a označíme např. nápisem „prodáný chamec“, a tuto místnost či krabici i s chamecem prodáme. Jedinou osobou, která z těchto míst může během Pesachu něco vzít, by tak měl být nežid, který si je koupil.

Kdo má zájem o **prodej chamecu**, může se **ve dnech 28.-30.3.2007** obrátit na p. rabína Karola E. Sidona.

16. EREV PESACH: 14. adar, pondělí 2. dubna 2007

Půst prvorozených (*Ta'anit bechorim*)

Erev Pesach je dnem půstu pro všechny prvorozené mužského pohlaví (*bechorim*). Pokud je prvorozený mladší třinácti let, postí se za něj otec..

- **Odpoledne (cca od 13. hod) je zakázáno vykonávat jakoukoli práci**, která není přímo spojená s přípravami na Pesach nebo s plněním jiné micvy, protože tato doba má už podobný status jako *jomtov* samotný.

- **Chamec můžeme jíst do páté hodiny denní, tzn. do 10:13**. Spálit jej musíme do **11:39**. Od desáté hodiny denní (tzn. přibližně od 17:15) nejíme *pat* („chléb“), tzn. nic, po čem se může říct požeňání *birkat ha-mazon*. Týká se to především „bohatého macesu“ (*maca ašira*, viz oddíl 2). Obyčejný maces je zakázáno jíst celý den. Smysl obou zákazů spočívá v tom, abychom se těšili na macesy sederové a na seder vůbec.

17. SEDER

Sederová večeře

Rituální „banket“, ve kterém se první a druhý večer Pesachu znovu uskutečňuje událost odchodu z Egypta. Skládá se z předčítání pesachové Hagady popisující mj. tyto události, spolu s pitím čtyř pohárů vína, jezením speciálně připraveného macesu (*maca šmura*) a hořkých bylin (*maror*). Čtyři poháry vína připomínají vykoupení židovského lidu, význam svátku a události zachycené v Hagadě. Seder je tradiční rodinnou událostí a představuje vlastně jakousi domácí bohoslužbu.

Sederový stůl

Seznam věcí předepsaných na sederový stůl (další informace viz. také *Nová pražská pesachová hagada*, s. 10-13):

- 1) tři zakryté macesy (zvané Kohen, Levi a Jisrael)
- 2) pesachová hagada (*hagada šel pesach*)
- 3) víno (dostatečné množství pro čtyři poháry, které musí vypít během sederu vypít každý účastník; tzv. *arba kosot*)
- 4) sederový talíř (tzv. *ke'ara*, sestávající z maroru, karpasu, zroa, charosetu, vejce, slané vody)
- 5) kidušový pohár
- 6) talířek (pro pokropení vínem při vyjmenovávání egyptských ran)
- 7) doplňkový maces (nemusí být u stolu)
- 8) Elijášův pohár (*kos šel elijahu*)
- 9) slaná voda (*majim*)
- 10) doplňkový maror (také nemusí být u stolu)
- 11) polštář
- 12) kitl (bílé roucho)

Příkazy, které plníme při sederu

Jsou čtyři *micvot*, příkazy, které jsme povinni při každém sederu splnit (podle pořadí hagady):

- 1) konzumace macesů
- 2) předčítání Hagady a Halelu
- 3) vypití čtyř pohárů vína (*arba kosot*)
- 4) konzumace maroru

18. PŘÍPRAVA SEDERU

Hlavními požadavky pro seder jsou

- tři speciální *macot šmurot* (viz oddíl 2)
- čtyři poháry vína pro každého účastníka, navíc pohár pro proroka Elijaše, tzv. Elijášův pohár
- dostatečně množství maroru pro každého,
- sváteční svíčky, Hagada pro každého a podušky

Sederový talíř

Sederový talíř obsahuje následující položky:

- *zroa* (opečená kost, obvykle kuřecí křídlo)
- *bejca* (opečeně vejce)
- *maror* (hořké byliny, např. salát, křen)
- *karpas* (zelenina, např. ředkvička, brambor, cibule)
- *majim* (slaná voda)
- *charošet* (směs strouhaných jablek, oříšků, mandlí, skořice, zázvoru a červeného vína)

19. NALEZENÍ CHAMECU O PESACHU

Pokud během Pesachu v domácnosti nalezneme chamec, musí být opatrně odstraněn z bytu a spálen. Když k tomu dojde na šabat nebo ve svátek (*jomtov*), musí se přikrýt a ve všední den (nebo na *chol hamoed*) odstranit a spálit.

20. ERUV TAVŠILIN

Nová pražská pesachová Hagada, str. 9-10: „Pokud připadne erev Pesach, tj. 14. nisan, na středu, takže po obou prvních svátečních dnech bezprostředně následuje šabat, komplikuje se pochopitelně příprava šabatových jídel, protože ani ve sváteční den, kdy je manipulace s ohněm dovolena, nesmíme vařit na den následující po svátku. Přípravu teplých šabatových pokrmů v pátek (nikoli ale ve čtvrtek) nám umožňuje tzv. *eruv tavšilin*, doslova smíšení pokrmů (pro svátek a šabat). Ve středu vezmeme tedy z jídel připravených pro pesachové dny kousek masa a jeden maces a po následujícím požehnání a prohlášení je odložíme na šabat, kdy teprve budou snědeny.“

22. CHAMEC PO PESACHU

Je povoleno kupovat a užívat chamec bezprostředně po závěru Pesachu, pokud byl tento chamec během Pesachu prokazatelně ve vlastnictví nežida. Chamec, který byl prodán nežidovi, lze začít používat v okamžiku, kdy lze předpokládat, že jej rabinát už stihnul vykoupit zpět; ale v případě nutné potřeby i dříve.

PRODUKTY POVOLENÉ NA PESACH

(seznam vyžaduje neustálou aktualizaci – viz informace rabinátu na konci seznamu)

I. Následující jídla nevyžadují označení *košer le-pesach*:

- čerstvé ovoce a zelenina (vyjma kitnijot), vejce, čerstvé a mražené ryby a čerstvé maso;

II. Následující jídla nevyžadují označení *košer le-pesach*, pokud byla získána před Pesachem:

- cukr, čistá káva (bez cereálních aditiv), čistý čaj (ne bylinkový), sůl (ne jodizovaná), pepř, přirozené celé kořeni, 100% ovocné džusy (bez chemické konzervace), zmrazená zelenina a ovoce (nepřevařená a bez kitnijot), mléko, máslo, soda bikarbona, voda bez bublinek, bílý živý jogurt (bez přísad), čistý olivový olej, celé datle.

III. Následující jídla vyžadují označení *košer le-Pesach*, i pokud byla získána před Pesachem:

- veškeré macesové pečivo (macesy, koláče, macesová mouka a moučka, farfel a jiné produkty obsahující macu), konzervované nebo zavařené ovocné džusy, víno, ocet, likér, olej, sušené ovoce, med, čokoládové mléko, jogurt.

Alkohol: isopropyl

Cigarety: bez aroma

Kakao: čistě kakao, např. Nestlé, holandské kakao

Káva: čistá bez aroma; v české obchodní síti je možno zakoupit izraelskou kávu Bashkewitz; Kávové filtry: bez omezení

Konzervy pro zvířata: Friskies Led

Macesy: v prodeji na PŽO

Olej: panenský olivový olej (např. Borges)

Ovoce (mražené): bez omezení (bez cukru a jiných přísad)

Plastikové nádoby: bez omezení

Soda bikarbona: čistý bikarbonát (ne prášek do pečiva!)

Svíčky: čisté bez aroma

Zelenina (mražená): bez omezení (kromě směsi s kitnijot a chamec ingrediencemi)

Seznam košer „ěček“ povolených na Pesach (*košer le-pesach*):

- barviva: E 100, 102, 104, 107, 110, 122-124, 127-129, 131-133, 142, 151, 154-155, 160b-f, 161, 161b, d-f, 162, 166, 170-180;
- konzervační látky: E 200-203, 210-213, 216-233, 236-252, 280-283, 297, 338-344, 355-357, 370, 375, 385;
- emulgátory a stabilizátory: E 406-407, 413-414, 416-417, 450-452, 461-466, 500-504;
- antioxidanty: E 507-518, 520-521, 523, 525-530, 535-536, 538-541, 544-545, 550-556, 558-559, 900-903, 905-907, 914, 924-927, 938-939, 941-942, 947-948, 952, 954, 957, 959, 966 (pozor: mléčné!), 999, 1201-1202.

Potravinový seznam košer na Pesach pro rok 2007

Celé kořeni (hřebíček, pepř, skořice, nové kořeni, bobkový list apod.)

Cukr krystal

Čaj černý

Čokoláda: Lindt všechny druhy, které mají 65 nebo více procent kaka (jsou bez lecitinu)

Čerstvá zelenina a ovoce

Džusy - 100 % jablečný, pomerančový

Instantní káva jen s hečšerem na Pesach

Kakao čisté bez lecitinu, např. Holandské kakao

Káva čistá

Kuře, krůtí a hovězí maso

Margarín jen s hečšerem na Pesach

Máslo (kvalitní, bez barviv)

Med 100 %

Mléko (koupit před Pesachem)

Mražená zelenina (bez kitnijot a dalších přísad)

Olivový olej panenský

Ryby mražené (Nowaco) i čerstvé

Smetana (pozor na “ěčka”)

Soda bikarbona

Sůl

Tuňák - ve vlastní šťávě nebo v olivovém oleji

Uzený losos

Voda perlivá, neperlivá

OBSAH:

1. Pesach.....	3
2. maca - chamec.....	4
3. kitnijot.....	7
4. co se nesmí používat, ale smí se ponechat v domě.....	7
5. léčiva.....	8
6. drogistické potřeby.....	8
7. dětská jídla.....	9
8. různé.....	9
9.. doporučený uklízací program.....	10
10. košerování na Pesach – úvod.....	10
11. košerování kuchyně.....	13
12. zbytek kuchyně.....	14
13. hledání chamecu - bdikat chamec.....	14
14. spálení chamecu – biur chamec.....	15
15. prodání chamecu – mechirat chamec.....	15
16. erev Pesach.....	16
17. seder.....	17
18. příprava sederu.....	18
19. nalazení chamecu během Pesachu.....	18
20. eruv tavšilin.....	18
21. chamec po Pesachu.....	19
22. seznamy.....	19

ŠULCHAN ARUCH 429, 1: „TŘICET DNÍ PŘED PESACHEM SE PTÁME NA PESACHOVOU HALACHU. **Mišna Berura:** ... To platí pro všechny jomtovy. Ale s halachou na Šavuot stačí podle GRA začít až prvního sivanu. Ale někteří tvrdí, že povinnost třiceti dní platí jen pro Pesach, protože halacha na Pesach je složitá – např. příprava macot, čištění nádobí, ničení chamecu apod. To jsou věci, které, pokud je nenachystáme předem, nestihneme potom napravit; což u ostatních jomtovů neplatí...“
