

# Procesos de Kasherización

En principio es alabada la persona que utiliza utensilios especiales para la fiesta de Pesaj.

#### **HAGALÁ**

Es un procedimiento de kasherización en el que se sumerge el utensilio en agua hirviente a punto de ebullición.

Los materiales que son aptos para hacerles Hagalá son: metales, plásticos, madera (siempre y cuando no tenga huecos ni rajaduras, y no tenga barniz aplicado) y piedra (mármol, granito, etc).

Para realizar la Hagalá se necesita una olla que tenga la capacidad suficiente para que el utensilio que se desea kasherizar se pueda introducir.

La olla donde se quiere hacer la hagalá no necesita hacérsele hagalá y tampoco es necesario que sea Kasher le Pesaj para poder usarla para este fin.

Tanto la olla a utilizar como los utensilios deben estar limpios y sin haber sido utilizados por al menos 24 horas. Se debe quitar la suciedad de óxido y lo que se acumula en los pliegues y agarraderos de la olla y de la tapa.

Se debe llenar la olla con agua a la que se le agregue algún jabón o similar con sabor fuerte para así no tener que cambiar el agua cada vez que se sumerja un artículo nuevo. Se deja hervir el agua hasta su ebullición. Luego se sumerge el utensilio volteándolo hasta que toda la pieza haya estado en contacto con el agua hirviente por al menos dos segundos. Es importante realizar este proceso con dos pinzas (no con la mano), una para meter y otra para sacar si no quiere tener que soltarlo en la olla. Para finalizar se pasa el utensilio por agua fría.

Si desea hacerle Hagalá a una olla que no cabe en otra más grande, deberá llenarla de agua hasta el tope para que al momento que el agua este hirviendo ella se desborde (se puede echar una piedra hirviendo adentro para esto) y moje la olla por fuera. Luego se enjuaga en agua fría.

# **LIBÚN JAMUR**

Consiste en quemar los utensilios con fuego, a tal punto que saque chispas (al rojo vivo).

# LIBÚN KAL

Consiste en quemar los utensilios con fuego a una temperatura tal que se queme una paja al otro lado del utensilio.

# Detalles por tipo de Artículo

#### □ LIMPIAR

Paredes, ventanas, piso, mesas, sillas, basureros, mallas, cortinas, persianas, aires, abanicos, intercom, teléfono, lámparas y demás mobiliario presente en la cocina.



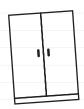
#### ☐ CLOSETS Y CAJONES

Sacar todos los utensilios de los closets y cajones. Limpiarlos por dentro y por fuera y luego devolver los utensilios lavados. Sellar con tape los que no se van a abrir en Pesaj.



#### ☐ DESPENSA

Sacar toda la comida de la despensa. Retirar lo que contenga Jametz, o no sea Kasher le Pesaj. Tampoco deberá usar algún artículo que sea Kasher le Pesaj pero que esté abierto y usado en una cocina no Kasher Le Pesaj Limpiar la despensa por dentro y por fuera. Hay quienes le ponen papel aluminio o encerado a las tablillas.



# ☐ SOBRE DE COCINA

Se debe limpiar muy bien poniendo atención en los bordes. Todas las hendiduras o huecos que puedan tener por los bordes en donde posiblemente haya caído Jametz es bueno sellarlas con silicón. Si no tiene alcance para limpiarlas bien, se le echa algún producto que les dé mal sabor (clorox o easy off, etc.) y luego se sella con silicón.



Si es de algún material de piedra tipo granito, se le debe echar agua hirviendo de una tetera a toda la superficie.

Hay quienes la forran luego del proceso. Si el sobre es de formica no se le echa agua caliente porque se puede levantar, simplemente se forra bien.

# ■ MICROONDAS

Se debe limpiar muy bien por dentro y por fuera. Dejar 24 horas sin usar. Sellar las rejillas por donde salen los rayos y luego tomar una cafetera llena de agua hirviendo para regar el agua por todas las partes de dentro del microondas. Es necesario acostarlo para esto.



El plato de adentro de vidrio debe ser Kasher le Pesaj, si no consigue debe procurar no poner la comida directamente sobre él en Pesaj.

#### **□** HORNO

Sacar las parrillas y partes desarmables. Aplicar Easy-Off (o cualquier otro químico similar) y limpiar muy bien el horno y todas sus partes por todos lados, la puerta en su parte externa e interna. Si el horno no es empotrado, se debe mover para quitar todos los residuos. Se devuelven todas las partes y se deja sin uso por 24 horas.

Se debe prender el horno en su máxima temperatura por 2 horas. Se debe forrar todas las parrillas con aluminio grueso o tener nuevas para Pesaj.

Si no lo va a utilizar en Pesaj, lo cierra, lo identifica como Jametz y vende el jametz con el resto de la casa.

# ☐ HORNO CON OPCIÓN SELF-CLEAN

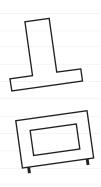
Luego del proceso anterior se debe poner a funcionar la opción de Self-Clean del horno (siguiendo las indicaciones de su horno).

#### ■ ESTUFA

Se debe sacar las parrillas, quemadores y todas las partes desarmables. Limpiar muy bien con algún químico. Devolver todas las partes y dejar 24 horas sin usar.

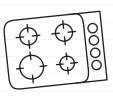
Se debe encender los fogones a fuego máximo por al menos 5 minutos. Luego forrar con aluminio grueso las piezas en donde se reposan las ollas (parrillas). Si se le dificulta la forrada de las parrillas podría colocar en donde hará contacto la olla con la parrilla una placa de aluminio grueso.

Si desea puede forrar la superficie de la estufa con papel aluminio grueso.









#### ☐ EXTRACTOR DE COCINA

Desmontar las partes que se puedan sacar y limpiar muy bien. Si esta muy viejo y caen trozos de arriba, tapar con un aluminio.



#### **□ NEVERA Y FREEZER**

Sacar toda la comida, tablillas y gavetas. Limpiar todo con detergente. Mover la nevera y freezer para sacar todo lo que pudo haber caído por debajo. Limpiar muy bien todo el área de la nevera y freezer (dentro, fuera, arriba y abajo) poniendo atención también en el caucho de cierre de la puerta ya que en su interior se puede haber depositado restos de comida.



Hay quienes colocan papel encerado o aluminio a las tablillas y gavetas. Si las gavetas poseen rejillas es importante abrirle huecos para que el aire pueda circular y el aparato no se vaya a dañar.

# LAVAPLATOS

Se sacan las bandejas de plástico se limpian bien y se regresan a su lugar. Se deja de usar por 24 horas y se deja operar vacío por un ciclo completo. Luego se echa por toda la parte interna agua hirviendo directo de la cafetera.



# ☐ FREGADOR

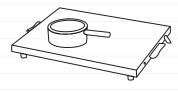
Se limpia profundamente. Se le vierte agua hirviendo sobre cada una de las partes: fregador, desagües y llaves si son metálicos.



Es recomendable colocar en la base del fregador alguna parrilla o pad plástico.

# □ PLANCHA DE SHABAT

Limpiar muy bien. Dejar 24 horas sin usar, luego conectar por 2 horas y forrar con doble capa de papel aluminio grueso. Hay quienes recomiendan usar una nueva para Pesaj.



### ☐ PARRILLA Y TAPA DE BBQ

O cualquier tipo de utensilios que tienen contacto directo con el fuego, es necesario Libún Jamur para su kasherización. Se recomienda forrarlos con papel aluminio.



#### ■ BATIDORA

No se puede usar la de todo el año, se debe tener una especial para Pesaj.



#### ☐ PROCESADOR DE ALIMENTOS

Si solo se ha utilizado para procesar vegetales, solamente debe lavarlo muy bien. Si se han preparado con ella masas, no se puede utilizar para Pesaj.



#### ☐ LICUADORA

Limpiar bien todo el aparato desarmando todas las partes posibles. Se debe hacer Hagalá a la cuchilla, tapa, base y caucho. Si la jarra es de vidrio solo hay que limpiarla y lavarla bien, si es plástica se le hace Hagalá. Si las partes plásticas están deterioradas se debe tener de uso exclusivo de Pesaj.



# ☐ TOSTADORA

No se puede utilizar la de todo el año, se debe tener una exclusiva de uso de Pesaj.



# ☐ CUCHILLO ELÉCTRICO

Se sacan las cuchillas, se limpian muy bien y se pueden utilizar. Si se han utilizado con comida caliente, se le debe hacer Hagalá.



# □ VAJILLAS DE PORCELANA, UTENSILIOS DE BARRO, OLLAS CON TEFLÓN, OLLAS DE PRESIÓN, MOLDES PARA DULCES Y BANDEJAS DE HORNEAR

Si se han usado durante el año, no se pueden kasherizar para Pesaj por lo que no se podrán utilizar.



#### ■ BANDEJAS DE PLATA

Si las bandejas de plata se usan con comida caliente pero nunca se meten al horno ni se ponen encima del fuego o en la plancha de Shabat, entonces se deben limpiar muy bien y luego verterles agua hirviente por toda su superficie. Esto es en el caso que las bandejas sean lisas. Si en alguna parte de la bandeja hay algún calado, diseño o ranura que no se pueden limpiar, entonces se le debe hacer Libún Kal a esa parte.



#### ■ UTENSILIOS DE VIDRIO TRANSPARENTE

Limpiar y lavar bien los utensilios de vidrio transparente y de color claro para poder utilizarlos en Pesaj. Si los artículos de vidrio tienen color opaco o esmalte de alguna clase deberá preguntar a un rabino ya que cada caso puede variar.



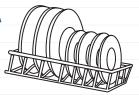
#### □ PYREX

Se recomienda tener especiales para Pesaj. En caso de necesidad, se recomienda a los sefaradim usarlos después de hacer Libún Kal. Ashkenazim no pueden kasherizarlos. Si los Pyrex están muy rayados no se pueden kasherizar.



# ☐ ESCURRIDOR DE PLATOS Y TOALLAS DE COCINA

Se recomienda tener de Pesaj, si desea usar los de uso regular deberá limpiarlos muy bien.



# ☐ LIMPIONES, ESPONJAS, BRILLOS, ENVASES PARA FREGAR Y AGARRADORES DE OLLA

Hay que usar exclusivos para Pesaj.



Se recomienda tener nuevos para Pesaj, pero si desea usar los que ha utilizado durante el año deberá limpiarlos muy bien.



# ☐ BOLSAS Y FILTROS DE ASPIRADORAS

Se debe limpiar muy bien la aspiradora. Recordar sacar el jametz que quedó dentro ya sea cambiando o limpiando la bolsa o el filtro.



#### ☐ LIBROS DE BIRKAT HAMAZON

Es preferible tener nuevos para Pesaj, sino limpiarlos bien.

#### ■ LIBROS DE RECETA

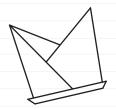
No se pueden usar en Pesaj los libros de receta que se han utilizado durante el año pues pueden tener restos de comida.



#### ■ MANTELES Y SERVILLETAS DE TELA

Se deben lavar muy bien los de uso regular. Al momento de plancharlos no se les debe poner almidón ya que puede tener algún componente que sea Jametz.

Trancar el closet donde esta guardado el Jametz y firmar contrato de venta.



# A disputar de este proceso

Este manual ha sido elaborado con mucha dedicacion y cariño por nuestros queridos Rabinos, Rab David Perets y Rab Abraham Silvera para que sirva como guía en el proceso de Kasherizar nuestra cocina para Pesaj.



Que lo disfruten y les sea de mucho provecho.

Pesaj Kasher ve Sameaj!!!

# Notas importantes

