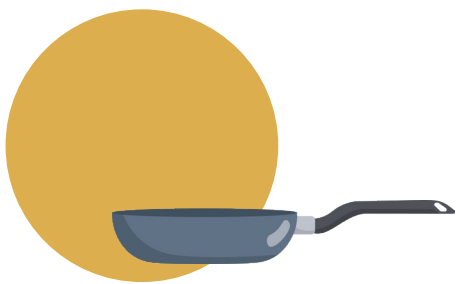


"נכון להעמיד אצל הגעלה בעל תורה הבקי
בדיני הגעלה" (משנ"ב תנב, ס"ק ח).
זהו המצב הנכון והרצוי, אך לאור המצב שבו מחד
משפחות רבות שוהות בחג לראשונה בבית, ומנגד
ישנו קושי בהגעלות ציבוריות, מוגש להלן תקציר
הלכות הגעלה ביתית. ההגעלה מועילה
אך ורק אם מקפידים על כל התנאים דלהלן.

תכשירים כלים בבית

תנאים להכשרה

- נקיון על הכלי להיות נקי לחלוטין, בחורים, בסדקים ובחיבורים.**
- חומר הכלי** אין אפשרות להגעיל כלי חרס, קרמיקה, חרסיה ופורצלן. למנהג האשכנזים אין אפשרות להגעיל כלי זכוכית. יש מקילים בזכוכית חסנית חום (פיירקס וכדומה)
- שימוש אחרון** אין להשתמש בכלי 24 שעות לפני ההגעלה.



מחבת*

פרקו את ידיעות המחבת ונקו היטב. לא מצליחים לפרק? גרדו עם קיסם, והתיזו מסיר שומנים על החיבורים.

הניחו את המחבת על להבה בגובה מקסימלי, והמתינו רבע שעה.

* ספרדים רשאים להכשיר מחבת כמו סירים ** במידה ורוב השימוש במחבת היה במוצרים יבשים (מלאווח, לחוח, פיתות) היא זקוקה לליבון חמור שקשה לבצע בבית.



סירים³

פרקו את ידיעות הסירים ונקו היטב. לא מצליחים לפרק? גרדו עם קיסם, והתיזו מסיר שומנים על החיבורים⁴.

מלאו את הסיר על גדולו והרתיחו בו מים עד שיגלשו. לשם כך כדאי להוסיף סבון או מים מקומקום רותח

הכניסו את מכסה הסיר אל המים המבעבעים. הפכו והכניסו את חציו השני.

הכניסו את הכלי למים קרים. (כלי זכוכית עלולים להתפוצץ ויש להמנע מכך)

הרתיחו מים בסיר גדול. המתינו שהמים יבעבעו, ושמרו עליהם מבעבעים במהלך כל ההגעלה. רצוי להוסיף מעט סבון.

הכניסו למים בכל פעם כמות קטנה של כלים.

הפכו את הכלי והכניסו את החלק שבו אחזתם אל המים.

הכניסו בנפרד את מכסה הסיר אל המים.

הכניסו את הכלי למים קרים. (כלי זכוכית עלולים להתפוצץ ויש להמנע מכך)

3 סירים שהכינו בהם פסטה, איטריות או קובנה יש להכשיר כמו מחבת. המעוניינים רשאים להכשיר כל סיר כמו מחבת.

4 במידה וישנו כפל בשולי הכלי שבו נאגר לכלוך, יש אומרים להעביר עליו אש, ויש מסתפקים בהתזת מסיר שומנים לתוך הכפל.



סכו"ם¹

מרתיחים מים (בסיר, קומקום או מיחם)². רצוי להוסיף מעט סבון.

המתינו שהמים יבעבעו, ושמרו עליהם מבעבעים במהלך כל ההגעלה. (בקומקום - פתחו את המכסה לפני שהמתג קופץ).

הכניסו למים בכל פעם כמות קטנה של כלים.

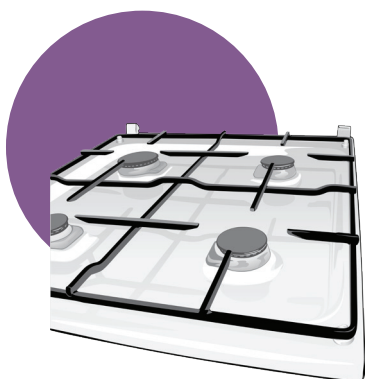
הפכו את הכלי והכניסו את החלק שבו אחזתם אל המים.

הכניסו את הכלי למים קרים.

1 חשוב לבדוק את נקיון הכלים, בפרט בחריצי המזלגות ובחיבור לכת הכלי. במידת הצורך אפשר להעביר על להבת הגז ולשרוף את הנתר.

לדעת האשכנזים תרוד או כלים המשמשים לטיגון יש להכשיר על ידי ליבון קל: חימום בלהבת הגז (כשיש כת פלסטיק אפשר להגעיל אותה בנפרד במים רותחים) או הכנסה לתנור בחום המקסימלי למשך חצי שעה.

2 אפשר גם בכלי חמץ בתנאי שלא היה בו שימוש ב-24 השעות האחרונות.



חצובות

לנקות היטב עד שמגיעים לנקיון מוחלט.

להסיר את הגומיות שבקצה החצובה ולהניח בתנור למשך שעה בחום המקסימלי.

מומלץ לעטוף את החצובה בנייר כסף עבה לצורך השימוש בפסח.

* ספרדים יכולים להגעיל חצובות במים רותחים בראש הדף.



קערות, צלחות וכוסות

אם חיממו בהם חמץ בתנור או במיקרוגל - יש להכשיר אותם כמו סיר.

אם רק העבירו לתוכם מאכלי חמץ - לאשכנזים יש להכשירם כמו סיר. לספרדים - הרתיחו מים בקומקום ושפכו עליהם.

* בכפוף לחומרים שאפשר להכשיר, כמו באב בראש הדף.



תבניות ורשתות

אם מכינים עליהן חמץ באופן ישיר (חלות, פיצה וכדומה) - צריך ללבן באש וקשה לעשות זאת בבית

אם השימוש בהן אך ורק באמצעות הנחת תבניות קטנות וכלים עליהן - נקו אותן היטב בחורים ובסדקים

הכניסו את התבניות והרשתות לתנור לחום המקסימלי למשך שעה.