

Průvodce svátkem Pesach v České republice

VE KTERÉM NALEZNETE

VYSVĚTLENÍ NEOBVYKLÝCH VÝRAZŮ

ZÁKLADNÍ HALACHU

NÁVOD K PESACHOVÉMU ÚKLIDU

NÁVOD, JAK PŘIPRAVIT SEDER

**SEZNAMY ZAKÁZANÝCH A POVOLENÝCH POTRAVIN A JINÝCH VÝROBKŮ PRO ROK
5779**

DALŠÍ UŽITEČNÉ INFORMACE

Pesach kašer ve-sameach

Vám přeje

Vrchní pražský rabinát

5779 - 2019

OBSAH

1.	Pesach.....	5
	Co je Pesach?.....	5
	Jak vypadá Pesach v synagoze?.....	5
	Pojmenování Pesachu	5
2.	Maca (maces) a chamec.....	5
	Maca šmura.....	6
	Maca šruja a maca ašira	6
	Alergie na mouku a celiakie	6
	Chamec.....	7
	Co dělat v případě omylu	7
	Označení kašer le-Pesach (košer na Pesach)	7
	Nádobí.....	7
	Jak se chamecu zbavit?	7
	Čištění domu na Pesach	7
3.	Kitnijot.....	8
	Seznam kitnijot.....	8
4.	Potravin y a věci, které se na Pesach nesmí používat, ale mohou být drženy v domácnosti.....	9
	Ostatní.....	9
5.	Léčiva.....	9
6.	Kosmetika, toaletní a čisticí prostředky.....	9
	Chamec v kosmetice.....	9
	Čisticí prostředky.....	9
7.	Dětská jídla.....	10
8.	Různé.....	10
	Ovoce a zelenina	10
	Ubrusy	10
	Nepoživatelné produkty.....	10
	Krmení zvířat	10
9.	Doporučený uklí zecí program	11
	Lékárnička	11
	Oděvy	11
	Zapojení dětí do úklidu.....	11
	Babské rady jak vyčistit kuchyň.....	11
10.	Košerování na Pesach.....	11
	Co je košerování	11

Co lze košerovat na Pesach?	12
Které věci nemůžeme košerovat na Pesach	12
Doba pro košerování	12
Přípravy před košerováním	12
Druhy košerování	12
Sklo	13
11. Košerování kuchyně	13
Sporák – plotny nebo plynové hořáky	13
Trouba	13
Gril	13
Mikrovlňná trouba	13
Myčka nádobí	14
Mixéry	14
Ruční mixery	14
Chladničky a mrazáky	14
12. Zbytek kuchyně	14
Dřez	14
Pracovní plocha	14
Kredenc a regály	14
13. Hledání chamecu	15
Doba pro hledání chamecu	15
Metoda hledání	15
Chamec nalezený během hledání	15
Anulování chamecu (biur chamec)	15
14. Eliminace chamecu (biur chamec)	15
Pálení chamecu	15
Druhé anulování chamecu	15
15. Prodej chamecu (mechirat chamec)	15
16. Erev Pesach (14. nisan, pátek 19.4.2019)	16
17. Seder	16
Sederová večeře	16
Sederový stůl	16
Příkazy, které plníme při sederu	17
18. Příprava sederu	17
19. Nalezení chamecu během Pesachu	18
20. Eruv tavšilin	18
21. Chamec po Pesachu	18

22.	Produkty povolené na Pesach.....	18
23.	Seznam potravin košer na Pesach 5779	19
24.	Seznam produktů obsahující kitnijot povolené rabinátem ŽOP na Pesach 5779 pro nemocné a malé děti	20

Všechny uvedené obrázky jsou pouze ilustrativního charakteru.

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 *jom tov* („svátek“, kdy platí podobné zákazy jako na šabat – hlavní rozdíl spočívá v tom, že na *jom tov* je povoleno vykonávat některé činnosti potřebné k přípravě jídla) a prostřední čtyři jsou *chol ha-mo'ed* (polovšední 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 modlitba *musaf*, v první den Pesachu také modlitba za rosu – *tfilat tal*, dále recitace či zpěv *halelu* (celého i polovičního; poloviční se říká na *chol ha-mo'ed* a poslední dva dny Pesachu), čtení Písně písní (*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, že Bůh 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 předpis: počítání *omeru* (snop obilí - ječmene, který byl rolník povinen odvádět do Chrámu z každé úrody) - počínaje druhým pesachovým sederem a konce svátkem Sukot (tj. sedm týdnů).

CHAG HA-MACOT („SVÁTEK NEKVAŠENÝCH CHLEBŮ“): hlavním předpisem 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 např. v požehnání po jídle, v modlitbě *Šma Jisrael* nebo v šabatovém *kiduši*.

2. MACA (MACES) A CHAMEC

Maces 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 Božími příkazy (*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

MACA ŠRUJA je 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 sněden o sederovém večeru.

MACA ŠRUJA A MACA AŠIRA

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 ještě dovoleno jíst macesy, abychom se více těšili na jejich konzumaci při sederu. Zároveň je ale povinností jíst chléb na šabat, nad kterým lze říci požehnání *ha-moci* a *birkat ha-mazon*.

MACA ŠRUJA (GEBROCHTS), dosl. namočená maca, je maces nebo macesová moučka (Matzo meal) namočená do vody. *Maca šruja* je na Pesach povolena, 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 POJÍDÁNÍ MACESU!**
- **VÝROBKY Z MACESOVÉ MOUČKY, KTERÉ NEJSOU OZNAČENY KOŠER LE-PESACH, NEJSOU KOŠER NA PESACH!**

ALERGIE NA MOUKU A CELIAKIE

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

Na trhu jsou již dostupné bezlepkové macesy.



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 hněteme-li těsto, ke kvašení nedochází, osmnáct minut se počítá až od okamžiku, kdy těsto necháme ležet.

Vše, co některou z těchto obilovin 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 zastoupen v poměru alespoň 1:60).

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

A jak jsme již zmínili, chamec (a jeho směsi) nesmí:

- a) **BÝT KONZUMOVÁN**
- b) **BÝT VLASTNĚN**
- c) **POSKYTOVAT NĚKOMU DALŠÍ MOŽNÝ 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 KAŠER 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 *kašer 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 nespotřebovaný chamec včas zničit (likvidace chamecu viz oddíly 13-14 a 16) nebo prodat nežidovi prostřednictvím rabína (viz oddíl 15).

ČIŠTĚNÍ DOMU NA PESACH

Jak bylo řečeno výše, chamec je zakázáno nejen konzumovat, ale i držet v domácnosti (respektive vlastnictví). Proto musí být celá domácnost (nejen kuchyně) před Pesachem vyčištěna. Chamec, který je určen k prodeji, musí být bezpečně uzavřen na zvláštním místě (viz oddíl 15). Chamec, který zůstane v domácnosti omylem, je anulován *bitulem* (viz bitul chamec, oddíl 13), a je-li později nalezen, musí se zničit.

3. KITNIJOT

KITNIJOT jsou na základě zvyku od středověku zakázané jíst. Známe tři hlavní důvody, proč došlo k zákazu kitnijot :

- Vaří se v tekutině jako obiloviny (kaše,...).
- Mohou být smíchané s obilovinami (buď jsou přepravované ve stejných nádobách jako obiloviny nebo rostou v symbióze s planými obilovinami a je těžké je rozlišit a odstranit).
- Mele se z nich mouka jako z obilovin.

Základní určující znaky pro kitnijot jsou:

- Plod země (požehnání „pri ha-adama“)
- Plod roste v lusku (podobnost klasu)

Pozn.: Plody stromů nejsou nikdy do kitnijot zahrnuty.

Primárně se tento zvyk vztahuje na plodiny, které byly známé a používaly se ve středověku. Nové plodiny, známé po objevení Ameriky, byly většinou zahrnuty do kitnijot, ale je hodně výjimek závislých na zvyku daného místa a rozhodnutí místního rabína.

Na rozdíl od chamecu je 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 nejedí rýži) *kitnijot* na Pesach konzumují. Když je potřeba jíst *kitnijot* ze zdravotních důvodů, je nutno poradit se s rabínem.

Pokud se z plodiny, která se ve své původní podobě považuje za kitnijot (semínka) vyrobí např. olej nebo margarín (tzn. dojde ke změně podoby) – daný produkt se podle jednoho rabínského názoru za kitnijot nepovažuje, podle jiného ano. V Praze máme zvyk používat během pesachu čistý jednodruhový řepkový olej.

SEZNAM KITNIJOT

ARAŠÍDY

CIZRNA

FAZOLE

HRÁCH

ČOČKA

SÓJA

ZELENÉ FAZOLKY

JÁHLY (PROSO)

KUKUŘICE

RÝŽE

POHANKA

VLČÍ BOB (LUPINA)

FENYKL

HOŘČICE

KMÍN

ŘÍMSKÝ KMÍN

LÉKOŘICE

PÍSKAVICE

VOJTĚŠKA (ALFALFA)

MÁK

LNĚNÉ SEMÍNKO

SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKO

SEZAMOVÁ SEMÍNKO

VIKEV



4. POTRAVINY A VĚCI, KTERÉ SE NA PESACH NESMÍ POUŽÍVAT, ALE MOHOU BÝT DRŽENY V DOMÁCNOSTI

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 oddíl 3)
- b) Jídlo, které sice neobsahuje chamec, ale bylo vařeno před Pesachem v chamecovém nádobí.
- c) Jídlo, které není chamec, vyžaduje však označení *kašer le-Pesach*, a nemá ho např.: sušené ovoce (švestky, datle, fíky, rozinky, křížaly a meruňky), ovocné konzervy a kompoty, džem, sladkosti a jiné čokoládové a kakaové výrobky, 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, ale nesmí být drženo ve vlastnictví. 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 15.

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 lepicí 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, nechť 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 a nedobré) nebo prodány (pokud jsou sladké a chutné).

6. KOSMETIKA, TOALETNÍ A ČISTICÍ PROSTŘEDKY

CHAMEC V KOSMETICE

Mnoho čisticích prostředků, kosmetiky a parfémů může obsahovat chamec (např. alkohol). Pleťové krémy, pleťová voda často obsahují extrakty z pšeničných klíčků nebo prášek z ovsa. Podle většiny halachických autorit je potřeba hlídat jen složení **ZUBNÍ PASTY**, **ÚSTNÍ VODY** a také **RTĚNKY** či **BALZÁMU NA RTY**.

ČISTICÍ PROSTŘEDKY

Co se týká **ČISTICÍCH PROSTŘEDKŮ**, jejich složení je naopak zcela lhostejné (dokonce i jar na nádobí), protože mají odpornou chuť a jakákoliv 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 *kašer 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 je nutno nahradit potravinami povolenými na Pesach: můžeme např. ve vykošerované troubě upéct suchary z 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), veškeré čerstvé ovoce a zelenina (kromě *kitnijot*; viz oddíl 3) jsou povoleny na Pesach bez zvláštního dozoru. Mražená zelenina je povolená, pokud neobsahuje nějaké doplňky jako těstoviny, mléčné přísady atd. Sušené ovoce není povoleno na Pesach bez speciálního dozoru (tedy s označením *košer le-pesach*).

UBRUSY

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

NEPOŽIVATELNÉ PRODUKTY

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 i výše zmíněné čisticí prostředky).

KRMENÍ ZVÍŘAT

Není dovoleno krmit zvířata potravinami, které obsahují chamec (viz výše *hana'a* - užitek z chamecu je zakázán stejně jako konzumace či vlastnění). Kočky a psi mohou jíst ryby nebo maso a pít mléko a vodu. Králíci, myši a křečci se krmí zeleninou, macesy (je také možné začít jejich dietu už pár dní před Pesachem). Ptákům se doporučuje podávat slunečnicové semínka, proso, zelenina a kousky macesu. Akvariijní rybičky se můžou krmit mraženými sušenými červy.



9. DOPORUČENÝ 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 chamec mohl vyskytovat.

LÉKÁRNIČKA

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

ODĚVY

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

ZAPOJENÍ DĚTÍ DO ÚKLIDU

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

BABSKÉ RADY JAK VYČISTIT KUCHYŇ

- **ČIŠTĚNÍ TROUBY:**
 - V keramické nebo nerezové misce smíchejte jeden díl jedlé sody, jeden díl vody a jeden díl octa. Vzniklou směs naneste houbičkou na vnitřek trouby. Zbytek směsi v misce položte na rošt. Troubu zaplněte na 100°C na 45 minut. Ještě za tepla špínu z trouby setřete.
 - Smíchejte hrnek jedlé sody, půl hrnku soli, tři lžíce octa a horkou vodu tak, aby vznikla pasta. Tu pak naneste na vnitřek trouby a nechte působit půl hodiny.
- **ČIŠTĚNÍ MŘÍŽEK A VÍK PLYNOVÉHO SPORÁKU:**
 - Mřížku a víka plynového sporáku dejte do uzavratelného sáčku, do sáčku nastříkejte čpavkovou vodu. Zavřete a nechejte působit přes noc. Následně součástky otřete houbičkou.
- **ČIŠTĚNÍ RYCHLOVARNÉ KONVICE:**
 - Konvici naplníme vodou a přidáme lžici kyseliny citronové, necháme projít varem.
 - Do konvice nalijeme vodu a ocet v poměru 1:1 a necháme projít varem.
- **ODMAŠTĚNÍ DIGESTOŘE:**
 - Do velké nádoby nalijte horkou vodu a přidejte do ní celý balíček jedlé sody. Mřížku/filtr digestoře namočte do lázně a nechte chvíli působit.
 - Do velkého hrnce nalijte vodu a přidejte sůl a kyselinu citrónovou (na 1l vody 4 polévkové lžíce soli a 3 čajové lžičky kyseliny citronové). Filtr nechte v roztoku vyvařit, pak očištěte.
 - Na velmi špinavý filtr smíchejte 3,5 litru horké vody a ½ šálku amoniaku. Do roztoku vložte filtr. Při použití této metody doporučujeme otevřít okno, jelikož amoniak silně zapáchá.

10. KOŠEROVÁNÍ NA PESACH

CO JE KOŠEROVÁNÍ

Košerování je proces, při kterém se z nádobí a dalšího kuchyňského vybavení odstraní chamec a „chuť“ chamecu absorbovaná do nich před Pesachem (např. plotny, nádobí, trouba, kuchyňské zařízení atd.), a učiní se tak použitelným na Pesach. Předpisy košerování mohou být někdy složité, a

je proto lepší mít zvláštní pesachové nádoby. V problematice situaci je lépe se obrátit na rabína nebo jinou spolehlivou osobu, která zná podrobně předpisy košerování.

CO LZE KOŠEROVAT NA PESACH?

Nádoby 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 NA PESACH

Ne všechno se dá vykošerovat. Následující předměty nelze košerovat:

- a) Výrobky z hlíny, čínský porcelán, smaltované nádoby, keramiku a porcelán a jakýkoliv materiál, který by se mohl zničit ponořením do horké vody (sklo viz dále)
- b) Ohnivzdorné a teplovzdorné sklo
- c) Jakákoliv věc, kterou nelze zcela vyčistit (např. plech na pečení, potřeby na zadělávání těsta, válečky či síto)
- d) Teflonové nádoby
- e) Nože s dřevěnou, umělohmotnou nebo kostěnou rukojetí
- f) Některé plasty nelze košerovat, některé ano (je třeba poradit se 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 nemá 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 pomocí vroucí vody, druhé je košerování ohněm. Když se rozhodujeme, který způsob použít, řídíme se pravidlem „jak dovnitř, tak ven“, což velice zjednodušeně řečeno znamená: nádoby používané na vaření košerujeme *hag'alou*, 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 půl minuty. Velká nádoba (**PRAVIDLO JE, ŽE KOŠEROVANÝ PŘEDMĚT MUSÍ BÝT ÚPLNĚ PONOŘEN!**), ve které se vaří voda, by měla být buď nová, nebo určená speciálně jen 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. Pánve se při *libunu* může poškodit, doporučujeme proto mít na Pesach speciální pánev (*pesachdik*). Pánve na smažení bez oleje, pekáč na pečení, rošty apod. je potřeba košerovat těžkým *libunem*, který je ještě

náročnější, protože košerovaný předmět musí být rozpálen dočervena (nebo: dotkneme-li se jej kovovým předmětem, odletují od něj jiskry).

Poznámka: Existuje i menšinový názor věrný pravidlu „jak dovnitř, tak ven“, který říká, 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 nádobí vytahuje ven, zatímco *libun* jej spaluje.

SKLO

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

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

11. KOŠEROVÁNÍ KUCHYNĚ

JE PRAVIDLEM POKAŽDÉ, POKUD VZNIKNE NEJASNOST V KOŠEROVÁNÍ KUCHYNĚ, VZNĚST DOTAZ NA RABÍNA (NE GOOGLE RAV).

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 vypalovat přibližně hodinu. Nakonec se po vychladnutí obalí alobalem tak, aby žádná část nebyla odkryta během Pesachu.

TROUBA

Postup je stejný 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. Pokud to nejde, tak musí být všechna místa grilu (i spodní část) kompletně vyčištěna a obalena alobalem.

MIKROVLNNÁ TROUBA

Postup je stejný jako u košerování sporáku (raději bez drátěnky). Odstraní se všechny snímatelné součástky, které se vyčistí zvlášť. Dále se ponechá vyčištěná mikrovlnná trouba stát bez používání 24 hodin. Poté se do ní vloží nádoba s vodou a zapne se na 10 minut, a nakonec se vrátí všechny součástky.

MYČKA NÁDOBÍ

K vyřešení této otázky není v tomto malém průvodci 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 MIXERY

Nelze vykošerovat na Pesach.

CHLADNIČKY A MRAZÁKY

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

12. ZBYTEK KUCHYNĚ

DŘEZ

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

PRACOVNÍ PLOCHA

U pracovní plochy z nerezů je postup stejný jako u dřezu. Mramorovou plochu řádně vyčistíme a polijeme vroucí vodou, popřípadě pokryjeme fólií či alobalem. U ostatních druhů (dřevěná, plastová atd.) je nutné plochu vyčistit, přelit vroucí vodou a pokrýt silnou fólií nebo plastovým ubrusem.

KREDENC A REGÁLY

Vyčistit všechna místa a police a poté pokrýt papírovým obalem.



13. HLEDÁNÍ CHAMECU

DOBA PRO HLEDÁNÍ CHAMECU

Po vyčištění domácnosti je nutné provést formální hledání chamecu v noci před erev Pesachem (což letos připadá na **čtvrtek 18.4.2019** při východu hvězd; 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 apod.). Před prováděním hledání se říká speciální požehnání (viz Nová pražská pesachová hagada, str. 8).

CHAMEC NALEZENÝ BĚHEM HLEDÁNÍ

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

ANULOVÁNÍ CHAMECU (BIUR 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, proto je možné pronést tuto deklaraci i v jiném jazyce (předepsaný text možno nalézt v Nové pražské pesachové hagadě na str. 8-9).

14. ELIMINACE CHAMECU (BIUR CHAMEC)

PÁLENÍ CHAMECU

Na druhý den ráno (**19.4.2019**) **DO 11:51 (ÚDAJ PLATNÝ PRO ROK 5779)** se musí veškerý chamec spálit (chamec lze eliminovat i jinými způsoby, ale pálení je nejvhodnější; další možností 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 se prodávají potraviny, které chamec obsahují jen jako jednu z vedlejších složek a neobsahují jen 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 halachické 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 prodej chamecu

využívat, mnozí se proti němu v minulosti stavěli. Např. Gaon z Vilna odmítal jíst chamec, který prošel prodejem a zpětným výkupem, ale on sám prodával potraviny, o nichž nebylo jasné, jestli obsahují obilný komponent, viz jeruzalémský zvyk.

Rabín by měl mít jako prodejce chamecu k prodeji zplnomocnění (harša'a) 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 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 nápisem, např. „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 PŘES RABINÁT ŽOP, MŮŽE SE OBRÁTIT NA RABINÁT V TÝDNU PŘED PESACHEM.

16. EREV PESACH (14. NISAN, PÁTEK 19.4.2019)

PŮST PRVOROZENÝCH (*ta'anit bechorim*) připadá na **PÁTEK 19.4.2019 OD 4:11 DO 20:28**. Půst je pro všechny prvorozené mužského pohlaví (*bechorim*). Pokud je prvorozený mladší třinácti let, postí se za něj otec. Je zvykem přerušit půst účastí na *sijumu*. **SIJUM MASECHET PRO PRVOROZENÉ OD 9:30 VE VYSOKÉ SYNAGOZE.**

BDIKAT CHAMEC – kontrola chamecu se provádí tento rok **VE ČTVRTEK 18.4.2019** hned po večerní modlitbě. Poté se pronese **BITUL CHAMEC** – anulování chamecu.

BIUR CHAMEC - spálení chamecu připadá na **PÁTEK 19.4. 2019 DO 11:39**. **CHAMEC SE MUSÍ PŘESTAT JÍST (ISUR ACHILAT CHAMEC) TEN SAMÝ DEN OD 10:17**. Zbytky chamecu je potřeba zlikvidovat. Kdo už nechce jíst chamec může ho nahradit *macou aširou* (viz bod 2). V průběhu dne nejíme macesy, kterými se plní micva na seder. Smysl zákazu spočívá v tom, abychom se těšili na macesy a na seder samotný.

17. SEDER

SEDEROVÁ VEČEŘE

Rituální „banket“, ve kterém se první a druhý večer Pesachu znovu připomíná událost odchodu z Egypta. Skládá se z předčítání pesachové *Hagady* popisující tyto události, spolu s pitím čtyř pohárů vína, jedením 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 domácí Bohoslužbu.

SEDEROVÝ STŮL

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

- Tři zakryté macesy (zvané Kohen, Levi a Jisrael)
- Pesachová *Hagada* (*Hagada šel Pesach*)
- Víno (dostatečné množství pro čtyři poháry, které musí každý účastník sederu vypít, tzv. *arba kosot*)
- Sederový talíř (tzv. *ke'ara*, sestávající se z *maroru*, *karpasu*, *zro'a*, *charosetu*, vejce, a slané vody)
- Kidušový pohár
- Talířek (pro odkapávání vína při vyjmenovávání egyptských ran)
- Doplňkový maces (nemusí být u stolu)

- h) Eliášův pohár (*kos šel Elijahu*)
- i) Slaná voda (*majim*)
- j) Doplnkový *maror* (nemusí být u stolu)
- k) Polštář
- l) *Kitl* (bílé roucho)

PŘÍKAZY, KTERÉ PLNÍME PŘI SEDERU

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

- a) Konzumace macesů
- b) Předčítání *Hagady* a *Halelu*
- c) Vypití čtyř pohárů vína (*arba kosot*)
- d) Konzumace *maroru*

18. PŘÍPRAVA SEDERU

Hlavními požadavky sederu jsou:

- a) Tři speciální *macot šmurot* nebo normální macesy (viz oddíl 2)
- b) Čtyři poháry vína pro každého účastníka plus pátý pohár pro proroka Eliáše tzv. Eliášův pohár
- c) Dostatečné množství *maroru* pro každého
- d) Sváteční svíčky
- e) *Hagada* pro každého
- f) Podušky

SEDEROVÝ TALÍŘ

Sederový talíř obsahuje následující položky:

- a) **ZRO'A** (opečená kost, obvykle kuřecí křídlo)
- b) **BEJCA** (opečené vejce)
- c) **MAROR** (hořké byliny, např. salát, křen)
- d) **KARPAS** (zelenina, např. ředkvička, brambor, cibule)
- e) **MAJIM** (slaná voda)
- f) **CHAROSET** (směs strouhaných jablek, oříšků, mandlí, skořice, zázvoru a červeného vína)



19. NALEZENÍ CHAMECU BĚHEM PESACHU

Pokud během Pesachu v domácnosti nalezneme chamec, musí být opatrně odstraněn z bytu a spálen. Když k tomu dojde na šabat nebo o svátku (*jom tov*), musí se přikrýt a ve všední den (*chol hamo'ed*) odstranit a spálit.

20. ERUV TAVŠILIN

Nová pražská pesachová Hagada, str. 9-10: „Pokud případně 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 povolena, 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.“

21. 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 stihl vykoupit zpět; ale v případě nutné potřeby i dříve.

22. PRODUKTY POVOLENÉ NA PESACH

- a) **NÁSLEDUJÍCÍ JÍDLA NEVYŽADUJÍ OZNAČENÍ KOŠER LE-PESACH:** čerstvé ovoce a zelenina (vyjma *kitnijot*), vejce, čerstvé a mražené košer ryby a čerstvé a mražené košer maso.
- b) **NÁSLEDUJÍCÍ JÍDLA NEVYŽADUJÍ OZNAČENÍ KOŠER LE-PESACH, POKUD BYLA ZÍSKÁNA PŘED PESACHEM:** cukr, čistá káva (bez cereálních aditiv), čistý čaj, sůl, pepř, přirozené celé koření (s výjimkou viz „*kitnijot*“), 100% ovocné džusy (bez chemické konzervace), zmražená zelenina a ovoce (nepředvařená a bez *kitnijot*), mléko, máslo, soda bikarbona, živý bílý jogurt, voda perlivá i voda neperlivá, olivový olej panenský
- c) **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), víno, ocet, likér, margarín, sušené ovoce, ochucené mléko a sýry

SEZNAM KOŠER „ĚČEK“ POVOLENÝCH NA PESACH:

- a) **BARVIVA:** E 100, 102, 104, 107, 110, 122-124, 127-129, 131-133, 142, 151, 154-155, 160b-f, 161, 161b, 161d-f, 162, 166, 170-180;
- b) **KONZERVAČNÍ LÁTKY:** E 200-203, 210-213, 216-233, 236-252, 280-283, 297, 330, 338-344, 355-357, 370, 375, 385;
- c) **EMULGÁTORY A STABILIZÁTORY:** E 406-407, 413-414, 416-417, 450-452, 461-466, 500-504;
- d) **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.

23. SEZNAM POTRAVIN KOŠER NA PESACH 5779

Bramborový škrob: Naturamyl, Solamyl
Celé koření (hřebíček, pepř, skořice, nové koření, bobkový list atd. – pouze to, co není „kitnijot“)
Chia semínka
Cukr krystal
Čaj černý bez příchutí
Čaj bylinkový jednodruhový bez příchutí
Čokoláda: Lindt všechny druhy, které mají 70 nebo více procent kakaa a jsou bez lecitinu
Čerstvá zelenina a ovoce
Džusy: 100 % jablečný, pomerančový aj. (ne multivitamínový)
Instantní káva jen s hečšerem na Pesach (kašer le-Pesach)
Kakao čisté bez lecitinu, např. přírodní kakao, holandské kakao
Káva čistá, kávové filtry jsou bez omezení
Kuře, krůtí a hovězí maso z košer obchodu
Máslo (čerstvé, bez barviv)
Med 100 % (v nové, neotevřené sklenici)
Mléko
Mražená zelenina a ovoce (bez kitnijot) od firmy Agrimex Vestec a AGRO Jesenice
Quinoa/canihua (odrůdy merlíku, pražský rabinát ji nezařazuje do kitnijot – nová plodina)
Olivový olej extrapanenský
Řepkový olej Lukana (Glencore Agriculture Czech s.r.o.)
Ryby čerstvé nebo mražené od firmy Nowaco
Slivovice a ovocné destiláty (nad 50 % alkoholu), které nejsou smíchány s ethanolem
Smetana (pozor na zakázaná ěčka)
Živý bílý jogurt
Soda bikarbona (ne prášek do pečiva!)
Sůl
Sýry pouze s hečšerem kašer le-Pesach
Tuňák ve vlastní šťávě nebo v olivovém oleji
Tvaroh od firmy Mlékárna Olešnice: Olešnický tvaroh tvrdý, měkký, jemný a premium; tvaroh
Tatra z mlékárny Hlinsko
OLMA – Tradiční pomazánkové natural, Sýr GRANDE bílý
Olomoucké tvarůžky (Loštice) – tradiční druhy bez přidaného koření aj.
Losos uzený studeným kouřem (pozor na zakázaná ěčka)
Voda perlivá i neperlivá bez příchuti

POTRAVINY POVOLENÉ NA PESACH, KTERÉ NEMAJÍ HEČŠER KOŠER LE-PESACH JE TŘEBA NAKOUPIT PŘED ZAČÁTKEM SVÁTKU. PŘI NÁKUPU PESACHOVÉHO ZBOŽÍ V KOŠER OBCHODEĎ DEJTE PROSÍM POZOR, ABY DANÁ POTRAVINA NEOBSAHOVALA KITNIJOT, PAKLIŽE DODRŽUJETE AŠKENÁZSKÉ ZVYKLOSTI.

24. SEZNAM PRODUKTŮ OBSAHUJÍCÍ KITNIJOT POVOLENÉ RABINÁTEM ŽOP NA PESACH 5779 PRO NEMOCNÉ A MALÉ DĚTI

Rabinát ŽOP povoluje na Pesach 5779 následující potraviny obsahující kitnijot. Tyto produkty, zdůrazňujeme, jsou povolené **POUZE** pro **NEMOCNÉ** a **MALÉ DĚTI**:

ALPRO SOYA ORIGINAL

ALPRO SOYA VANILLA

HAMÉ OVOCNÉ DĚTSKÉ VÝŽIVY podle Košer seznamu 2019, které neobsahují mléčnou složku. Používaný škrob je kukuřičného nebo rýžové původu, fruktózový sirup je kukuřičného původu.

EXTRUDO – křehké plátky Crispins BIO kaštanový, Crispins BIO amarantový, Crispins tyčka amarantová delicates, Crispins BIO tyčka kukuřičná