

Manuel de Cachérisation pour Pessah



Publication

HEVRAT PINTO
OR HAIM VE MOCHE

32, rue du Plateau - 75019 Paris - www.hevratpinto.org

PRÉFACE

Par Rabbi David Hanania Pinto Chlita
(Guide spirituel des Institutions Pinto à travers le monde)

Nous sommes heureux de vous présenter cette brochure qui traite des halakhoth relatives à Pessa'h. Elle a été réalisée par les Avrèkchim de notre Kollel, “Ohr ‘Haïm VéMoché”, situé à Paris et dirigé par Rav Noam LOUSKY. Ces Avre'him, qui étudient la Torah jour et nuit, prévoient de publier plusieurs brochures consacrées aux halakhoth indispensables à la vie quotidienne d'un Ben Israël.

Je leur adresse mes félicitations pour ce projet courageux et leur donne ma bénédiction. Je prie pour que cette entreprise soit menée à bien et que le mérite de mes Saints Ancêtres les accompagne tout au long de sa réalisation.

La Torah nous enseigne que tout homme, même le plus érudit, doit étudier les hilkhoth Pessa'h pendant les 30 jours qui précèdent la fête, et cela, chaque année.

Quel besoin a-t-on de revoir ces halakhoth tous les ans, surtout si on les a déjà étudiées en détail auparavant ? Quel est donc le sens de cette Mitzva ?

Avant de répondre à ces deux interrogations, il est indispensable d'aborder la fête de Pessa'h du point de vue de la liberté qu'elle a apportée au peuple juif.

Pessa'h est également appelé “’Hag ha’hérouth” (fête de la liberté). Cette liberté est à l'origine de l'installation du peuple juif en Eretz Israël et a été obtenue après qu'Hachem ait fait preuve de sa toute-puissance aux yeux du monde entier.

Une des Mitzvot qu'Hachem a données au Klal Israël concernant la fête de Pessa'h est celle de manger de la Matsa. Cette Mitzva est assortie de l'interdiction de consommer du ‘Hamets pendant les 7 jours de fête.

Cette précision modifie le profil de la Mitzva. En effet, il ne s'agit plus simplement de manger de la Matsa mais aussi de ne pas consommer de ‘Hamets. Cette interdiction génère l'obligation de se débarrasser de tout le ‘Hamets que l'on possède en le vendant, en le brûlant, en nettoyant la maison jusque dans le moindre recoin et à procéder à une ultime vérification la veille de Pessa'h.

Les nombreuses précautions que nous devons prendre pour faire disparaître le ‘Hamets doivent être accompagnées d'un sérieux examen de conscience.

Les Tossfoth (Pessa'him 2a) nous enseignent que l'obligation de se débarrasser du ‘Hamets découle directement du risque d'en consommer sans s'en apercevoir.

Imaginons que l'on conserve du ‘Hamets chez soi pendant Pessa'h, il est fort probable que la force de l'habitude nous pousse à l'utiliser sans même en avoir conscience. Ce geste sera, à force d'être répété au quotidien, devenu naturel, instinctif même. Par conséquent, seule une éradication totale du ‘Hamets nous préviendra contre le risque de consommer du ‘Hamets par inadvertance.

Ce risque sera encore minimisé si l'on consacre du temps et de l'énergie à supprimer le ‘Hamets.

REMERCIEMENTS

Nous remercions l'Eternel Tout Puissant de tous les bienfaits dont Il nous comble. Nous Lui sommes infiniment reconnaissants de nous avoir donné le mérite d'étudier et de diffuser les merveilles de la Torah et prions pour qu'Il gratifie le peuple d'Israël tout entier de cette chance et de cet honneur.

Nous adressons nos plus sincères remerciements à notre Maître

Rabbi David Hanania Pinto Chlita

pour les efforts considérables qu'il fournit et pour les sacrifices qu'il fait en faveur de tous les juifs à travers le monde. Il voyage inlassablement pour répandre la parole d'Hachem et dispense des cours où sont abordées avec profondeur et sagesse les valeurs fondamentales de la Torah.

Rabbi David Chalita ne s'accorde aucune trêve, aucun repos. Son dynamisme et son enthousiasme fascinent les milliers d'auditeurs qui se pressent pour avoir le privilège d'assister à ses conférences. Son infinie patience et sa grandeur d'âme ont fait retrouver à de très nombreux juifs le chemin de la Torah. Il donne sans hésiter de son temps précieux pour reconforter et aider les personnes qui le sollicitent.

Rabbi David Chalita a également mis son inépuisable énergie au service de l'étude de la Torah en créant de nombreuses institutions aux quatre coins du monde. Le Kollel "Ohr Haïm VéMoché" dont nous faisons partie est une de ses réalisations. Ce Centre d'Etudes bénéficie de ses conseils avisés et de ses immenses connaissances en Torah. Chacun de ses discours y est attendu avec impatience et les Avre'him, eux-mêmes érudits confirmés, boivent chacune de ses paroles avec une infinie reconnaissance.

Nous espérons, que la publication de cette brochure sera une source de joie et de satisfaction pour notre Maître et qu'il y verra la concrétisation de ses efforts et l'assiduité que nous mettons tous à le satisfaire en nous élevant chaque jour un peu plus dans l'étude de la Torah et la pratique des Mitsvoth.

Nous prions qu'Hachem fasse brûler longtemps encore, cette flamme qui l'anime et qui éclaire le monde de son éclatante lumière. Puisse le mérite de ses illustres ancêtres et en particulier celui de son père, le Tsadik Rabbi Moché Aharon Pinto Zatsal (de mémoire bénie), l'accompagner et le protéger, lui et sa Famille. Amen.

Puissions nous assister très bientôt à la venue du Machia'h.

Rav Noam Lousky

INTRODUCTION

Cette brochure fait partie du “manuel de la cacherout” que nous publions, avec l’aide d’Hachem, dans le cadre du Kollél “Ohr ‘Haïm VéMoché” sous l’égide de Rabbi David ‘Hanania Pinto Chlita.

Vous y trouverez les halakhoth concernant la cachérisation de la vaisselle pour Pessa’h, basées sur les réponses de nos plus grands décisionnaires ainsi que sur les coutumes en vigueur. Nous ne nous sommes pas contentés de vous citer les halakhoth les plus connues, nous avons également rapporté les décisions des Rabbanims contemporains.

La structure de cette brochure la rend accessible à tous et comme nous sommes tous un jour ou l’autre confrontés aux problèmes de cachérisation pendant Pessa’h, elle nous permettra de les résoudre.

Cette brochure concerne les personnes qui passent Pessa’h chez elle et qui doivent cachériser leur cuisine et leur vaisselle mais aussi celles qui n’ont que quelques ustensiles à cachériser. Les personnes responsables d’une cuisine collective (hôtel, hôpital, restaurant) y trouveront des réponses aux questions bien spécifiques qui se posent dans ce genre d’établissement.

Nous y abordons également les problèmes relatifs aux appareils sophistiqués et ultra-modernes.

Nous sommes certains que ce manuel sera d’une grande utilité car comme il est dit dans le Peri Meguadim (Ora’h ‘Haïm, chap.452 au nom du Maharshal dans Massekhet ‘Houlin) “ ...ceux qui les connaissent (les halakhoth de Pessa’h) sont peu nombreux mais ceux qui les enseignent sont nombreux ”.

Celui qui dispose d’une vaisselle spécialement réservée pour Pessa’h peut considérer cela comme un privilège.

La Guemara (Pessa’him 30-B) raconte que Ravina interrogea Rav Achi sur la manière de cachériser la vaisselle pour Pessa’h. Ravina lui répondit qu’il faisait fabriquer de la vaisselle spécialement pour Pessa’h. Rav Achi rétorqua :

“ Vous le faites car vous en avez les moyens, mais que doivent faire ceux qui ne les ont pas ? ”

Le peuple juif a toujours mis un soin extrême à respecter les halakhoth de Pessa’h en allant même au delà de la halakha.

Le Arizal y fait allusion lorsqu’il dit : “ Celui qui respecte scrupuleusement les lois relatives au ‘hamets est assuré de ne commettre aucune faute pendant toute l’année ”. Cette affirmation se rapporte aux personnes qui s’interdisent même ce que la halakha autorise (Arougat habossème- Ora’h ‘Haïm chap 138).

Nos Sages nous enseignent que cette mitsva est la première que les Bné Israël aient eu à observer après leur sortie d’Egypte. Ils l’ont donc accomplie dans la joie en respectant scrupuleusement chaque détail. Toute personne qui consacre du temps à l’accomplissement minutieux de cette mitsva méritera de vivre longtemps.

Nous savons que l’interdiction de consommer ou de posséder du ‘hamets s’applique même à une quantité infinitésimale. et on ne peut en aucun cas lui appliquer la règle de “ batel ”. Dans Massekhet Pessa’him (30-A) il est dit que “ le ‘hamets est interdit (lorsque l’interdiction de consommer du ‘hamets est en vigueur) même dans une quantité très minime. ”

Celui qui consommerait, ‘has vechalom, du ‘hamets pendant Pessa’h ou qui en tirerait profit est puni de “ Kareth ” (il sera retranché du peuple). Cette punition extrêmement grave doit nous inciter à nous débarrasser totalement du ‘hamets pendant Pessa’h.

Nos Sages nous enseignent que nous devons faire disparaître même le ‘hamets qui est présent dans les parois de notre vaisselle. Au moment de la cuisson d’un aliment, les ustensiles utilisés absorbent, sous l’effet de la chaleur, des particules de ‘hamets ou d’aliments interdits. Ces particules sont, sous l’effet de la chaleur, restituées et mélangées aux aliments lors d’une nouvelle cuisson. Si l’on ne cachérisait pas ces ustensiles, on risquerait donc de consommer du ‘hamets pendant Pessa’h, ou des nourritures interdites.

Cette brochure a pour objectif d’établir clairement quels sont les matériaux qui absorbent le ‘hamets et quels sont ceux qui le rejettent. Nous établissons également dans quelles conditions se font cette absorption et cette restitution. Nous vous signalons les ustensiles qui, par leur structure, leur composition et leur utilisation, ne sont pas cachérisables ainsi que le mode de cachérisation prévu pour les diverses pièces de vaisselle.

Nous avons divisé cet ouvrage de façon à en rendre l’accès facile pour le lecteur : les différents ustensiles sont répertoriés par ordre alphabétique, les termes halakhiques et techniques y sont également énoncés clairement.

Les conditions de cachérisation de ces ustensiles sont abordées selon les coutumes et les réponses des grands décisionnaires. Tous les cas de figure sont abordés et résolus (à priori et à posteriori) en souhaitant que nous ayons tous la possibilité de pratiquer les mitsvoth dans les meilleures conditions.

On raconte que Rav Levi Yits’hak miBarditchov, que l’on appelait aussi “ le défenseur d’Israël ” entra, la veille de Pessa’h, chez un commerçant russe et lui demanda de lui fournir de la soie que le gouvernement interdisait de vendre. Le marchand refusa :

- Vous voulez que je vous vende de la soie ? Mais où pourrais-je trouver une telle marchandise ? Vous savez bien que les contrebandiers risquent plusieurs années de détention en Sibérie ! Ah non ! Je ne touche pas à ça, moi !

Son attitude changea radicalement lorsque Rav Levi Yits’hak lui présenta une liasse de billets :

- Bon, si vous y tenez. Vous la voulez de quelle couleur votre soie?

Rav Levi Yits’hak quitta le magasin sans rien acheter et se dirigea vers une épicerie tenue par un juif. Il salua le commerçant et le pria de lui vendre un produit à base de céréales. Le commerçant regarda son Rav avec étonnement et lui dit :

- Cela fait déjà plusieurs heures que je me suis débarrassé de mon ‘hamets ! Pessa’h est bientôt là !

Rav Levi Yits’hak leva les bras au ciel et s’adressa à l’Eternel :

“ Maître de l’univers, vois-tu comment tes enfants respectent Tes commandements? Ils n’ont aucun besoin de police et de répression pour obéir à Ta loi ! Seul l’amour qu’ils Te portent les pousse à agir ainsi. Je T’implore, Toi, qui es tout-puissant, que Tu mettes fin à cet exil et que Tu envoies rapidement le Machia’h. ”

Nos ancêtres ont été libérés d’Egypte après avoir observé la mitsva de se débarrasser du ‘hamets, souhaitons que les mérites de cette mitsva nous apporte à nous aussi une délivrance proche et complète. Amen ”.

CHAPITRE I

LA VAISSELLE PENDANT PESSAH

PRINCIPES GENERAUX

A. L'interdiction formelle d'utiliser toute vaisselle qui aurait absorbé du 'Hametz.

1. Tout ustensile ayant été durant le courant de l'année, de façon certaine ou même présumée, en contact avec du 'Hametz ne pourra être utilisé pendant Pessa'h et cela même s'il a été utilisé exclusivement à froid. Cependant différents modes et conditions de cachérisation sont prévus par la Halakha et traités dans le chapitre II. Ce n'est qu'après avoir subi cette cachérisation que certains ustensiles utilisés pendant l'année pourront l'être également pendant Pessa'h.

2. Tout ustensile ne faisant pas partie de la batterie de cuisine mais qui aurait absorbé du 'Hametz pourra être utilisé pendant Pessa'h à condition de l'exclure de toute utilisation liée à la nourriture.

Exemple : un vase qui aurait servi de bain-marie à un biberon contenant de la bouillie de céréales. Ce vase ayant absorbé du 'Hametz pourra donc être utilisé pendant Pessa'h pour y mettre des fleurs mais ne pourra plus servir de bain-marie à un biberon.

3. L'interdiction d'utiliser des ustensiles non « cacher lePessa'h » prend effet en même temps que l'interdiction de consommer du 'Hametz.

4. A partir de ce moment, on évitera de donner ou de prêter un ustensile non « cacher lePessa'h » à tout juif qui serait susceptible de l'utiliser pendant la fête.

B. Les ustensiles non « cacher lePessa'h » qui ne seront pas utilisés pendant la fête.

1. La vaisselle non « cacher lePessa'h » que l'on n'a pas l'intention d'utiliser pendant la fête ne nécessite aucune cachérisation. Il conviendra cependant de la débarrasser de tout résidu de 'Hametz et de la ranger dans un endroit difficile d'accès (placard fermé à clef, situé en hauteur...) afin d'éviter tout oubli qui pourrait nous amener à utiliser cette vaisselle pendant la fête.

2. La coutume veut que l'on range ces ustensiles dans une pièce dont on cachera la clef. Cette précaution permet, pendant que l'on recherche la

clef, de se souvenir de l'interdit d'utiliser cette vaisselle pendant Pessa'h. D'autre part, on évitera ainsi à toute personne étrangère à la maison (invité...) de l'utiliser.

3. Des ustensiles non « cacher lePessa'h » qui n'auraient pas été nettoyés avant Pessa'h le seront pendant 'hol hamède (à l'extérieur de la maison). Si cela n'a pas été fait, il conviendra de le faire après la fête.

4. D'après la halakha, rien ne justifie d'inclure la vaisselle 'Hametz dans la liste des produits qui feront l'objet de la « vente du 'Hametz ». Il est cependant conseillé de vendre le 'Hametz collé et difficilement détachable (résidus de pâte dans un pétrin, un mixeur, un rouleau à pâtisserie...) sans vendre l'ustensile lui-même. Selon certains décisionnaires, la vente de ces ustensiles à un non-juif nous obligerait, après Pessa'h, à leur faire subir de nouveau une « Tevilat Kelim ».

C. La possibilité d'utiliser un ustensile non « cacher lePessa'h » pendant la fête, dans un cas de force majeure ou temporairement.

1. L'usage temporaire non prévu est permis à condition que l'utilisation se fasse à froid (moins de 40° C) et que l'ustensile soit frotté et rincé pour éliminer toute trace de 'Hametz de façon certaine.

Exemple : Une telle situation peut se produire si l'on est invité chez une personne qui ne respecte pas les lois de Pessa'h ou même si on manque de vaisselle cacher pendant la fête.

2. Cette utilisation temporaire ne pourra se faire que dans les conditions suivantes :

a. Ne pas laisser reposer dans cet ustensile un liquide « cacher lePessa'h » (lait, sauce...) pendant plus de 24 heures.

b. Ne pas y déposer, même pour très peu de temps, une nourriture piquante (harissa, moutarde, sauce à base de produits piquants...)

c. S'il s'agit d'un couteau, il ne faudra en aucun cas l'utiliser pour couper des aliments piquants (raiforts, radis, poireaux, oignons, ail...).

Les ustensiles suivants ne pourront en aucun cas être utilisés pendant la fête :

* Ustensiles réservés à la fabrication de la pâte à pain

* Salières, poivriers, huiliers (à cause du vinaigrier) qui ont donc eu un contact épicié avec le 'Hametz.

* Ustensiles en grès qui auraient absorbé du 'Hametz à chaud

* Ustensiles impossibles à cachériser (voir chap. II).

Il conviendra de veiller à ce que les ustensiles utilisés de façon temporaire portent un signe qui les distinguera du reste de la vaisselle de Pessa'h et qui évitera de les utiliser de façon régulière pendant la fête et par la suite de les emballer avec la vaisselle de Pessa'h à la fin de la fête.

D. La vaisselle réservée pour Pessa'h.

1. Il est bon que chaque famille possède une vaisselle réservée exclusivement pour Pessa'h. Bien entendu, il ne sera pas nécessaire de lui faire subir une cachérisation avant la fête. Cependant, si l'on ne dispose pas d'une telle vaisselle, on procédera à la cachérisation de sa vaisselle habituelle selon les halakoth explicitées dans les chapitres suivants, comme l'ont fait avant nous de nombreux Sages, qui n'étaient pas assez fortunés pour s'offrir une vaisselle réservée exclusivement pour Pessah.

2. Une bonne coutume veut que l'on échelonne ses achats de vaisselle de Pessa'h durant toute l'année et que l'on y inscrive lors de l'achat : « réservé pour la fête de Pessa'h ».

3. Les ustensiles neufs n'ont pas à subir de cachérisation pour Pessa'h, à l'exception de ceux que l'on trouve chez les brocanteurs, antiquaires, magasins de troc... Il restera cependant à procéder à la Tevilat Kelim avant toute utilisation.

4. Si l'on achète chez un particulier un ustensile sans avoir la certitude qu'il n'a jamais été utilisé, il conviendra de distinguer deux catégories de vendeurs :

* vendeur juif : si cette personne est digne de confiance et qu'elle affirme que l'objet est neuf, il ne sera pas nécessaire de procéder à la cachérisation.

* vendeur non-juif : même s'il affirme que l'objet est neuf, il faudra le cachériser. Son témoignage n'est pas recevable car un non-juif ne mesure pas la gravité et l'importance du problème.

5. Les ustensiles neufs, en métal ou en verre fabriqués dans une usine dont le propriétaire n'est

pas juif mais vendus dans un magasin dirigé par un juif ou inversement (fabriqués par un juif et vendus par un non-juif, comme la vaisselle fabriquée en Israël puis exportée vers la France) doivent dans tous les cas (Pessa'h ou reste de l'année) subir la Tevilat Kelim. La cachérisation d'un ustensile pour Pessa'h ne le dispense en aucun cas de la Tevilat Kelim.

6. Après la fête, on rangera soigneusement la vaisselle « cacher lePessa'h » dans un endroit réservé à cet effet afin de lui éviter tout contact ou tout mélange avec de la vaisselle « non cacher lePessa'h » qui rendrait une nouvelle cachérisation obligatoire.

7. Cette vaisselle « réservée pour Pessa'h » ne devient pas « Mouqtsé » et pourra donc être utilisée pendant Chabbat dans le courant de l'année si on en a besoin.

8. Si l'on a fait cuire pendant Pessa'h dans un ustensile « cacher lePessa'h » ou « non cacher lePessa'h », une quantité même minime de 'Hametz ou un aliment susceptible d'en contenir, on rincera soigneusement cet ustensile pendant 'hol hamoède et on le mettra de côté pour après Pessa'h. Il sera permis de l'utiliser après la fête si son utilisation avec le 'Hametz pendant Pessa'h date de plus de 24 heures.

Cependant si cet ustensile a été utilisé par erreur pour y faire cuire une nourriture « cacher lePessa'h », les aliments seront interdits à la consommation :

* Pour les Ashkenazim : dans tous les cas

* Pour les Sefaradim : si l'ustensile a été utilisé pour cuire du 'Hametz dans les 24 heures qui ont précédé la cuisson pendant Pessa'h.

9. Un couteau « cacher lePessa'h » avec lequel on aurait coupé un aliment dit « piquant » (radis, raifort, oignon...), alors que cet aliment avait été au préalable coupé par un couteau non « cacher lePessa'h », deviendrait à son tour non « cacher lePessa'h ». Cependant si la coupure effectuée avec le couteau « cacher lePessa'h » se trouve distante de plus de deux centimètres de celle effectuée avec le couteau non « cacher lePessa'h » le couteau reste « cacher lePessa'h ». La partie de l'aliment qui aura été en contact avec le couteau « non-cacher lePessa'h » sera interdite jusqu'à deux centimètres minimum. Le reste de l'aliment sera, lui, autorisé. Certains démissionnaires interdisent tout l'aliment.

10. Un ustensile « cacher lePessa'h » qui aurait été lavé dans une bassine non « cacher lePessa'h »

aura le même statut halakhique que si l'on y avait fait cuire du 'Hametz.

- Si le lavage a été effectué dans une bassine « Keli richone » (qui vient d'être retirée du feu), l'ustensile ne sera plus considéré comme étant « cacher lePessa'h ».

- Si le lavage a été effectué dans une bassine « Keli chéni », l'usage de l'ustensile lavé sera exceptionnellement autorisé si :

a. le manque de cet objet va altérer la joie de la fête.

b. la bassine n'a pas été utilisée avec du 'Hametz dans les 24 heures précédant le lavage

- Si le lavage a été effectué dans un «Keli chelichi » ou dans une eau dont la température n'atteindrait pas « Yad solédèth bo », l'usage de l'ustensile sera autorisé sans aucune restriction.

11. Un aliment chaud (plus de 40°C) cuit dans un ustensile «cacher lePessa'h » ne peut être transvasé dans un ustensile « non-cacher lePessa'h » même par l'intermédiaire d'une louche « cacher lePessa'h ». Si l'on a, par erreur, effectué cette opération l'ustensile reste autorisé. Cependant, on pourra réaliser ce transfert de nourriture, après Pessa'h, sans aucune conséquence pour les ustensiles.

12. Si un mélange de vaisselle non « cacher lePessa'h » avec de la vaisselle « cacher lePessa'h » se produit pendant Pessa'h, toute la vaisselle devient impropre à l'utilisation pendant la fête. Si un tel mélange se produit même avant Pessa'h, la vaisselle sera considérée comme non « cacher lePessa'h ».

L'utilisation de cette vaisselle sera autorisée dans les conditions suivantes il faut :

- que l'ustensile non « cacher lePessa'h » n'ait pas été utilisé dans les 24 heures précédant le mélange.

- que l'ustensile ne soit pas en mesure de supporter la Ag'ala ou qu'il soit en grès et que son absence altérerait la joie de la fête

- que l'ustensile non « cacher lePessa'h » n'ait absorbé lors de son utilisation avec du 'hamets qu'une quantité infinitésimale de 'hamets.

Dans tous les cas, l'utilisation de cette vaisselle ne sera autorisée que lorsque l'on aura retiré un ustensile au hasard. Cependant cette précaution n'a pas été prise et qu'un ustensile faisant partie d'un tel mélange, a été utilisé pour la préparation d'un plat, les aliments seront autorisés à la consommation.

Important

Tous les décisionnaires (même les Ashkenazim qui interdisent toute Ag'ala pendant Pessa'h) s'accordent pour autoriser la cachérisation de cette vaisselle pendant la fête. Cette cachérisation devra toutefois être effectuée sur chaque ustensile séparément et ne sera pas valable si tous les ustensiles sont cachérisés en une seule fois.

13. La 'houmra sur les légumineuses (Kitniot), matsa chemoura, matsa trempée (cherouya).

Les Ashkenazim qui ne consomment pas de légumineuses (riz, fèves...) peuvent manger un plat cuit dans un ustensile ayant servi auparavant à la préparation d'un plat à base de légumineuses. Cette autorisation reste valable même si la casserole dans laquelle le plat a été préparé avait servi à cuire un plat composé de légumineuses pendant les 24 heures précédentes (ben yomo).

Une personne qui ne consomme pas de légumineuses n'a pas l'obligation, lorsqu'elle est invitée chez une personne qui en consomme, de demander à son hôte si la vaisselle dans laquelle le repas a été préparé a servi précédemment à la cuisson de légumineuses ou si un intervalle de 24 heures sépare les deux utilisations.

Une personne qui ne consomme que de la « matsa chemoura » pourra consommer un plat cuit dans un ustensile qui aurait précédemment servi à préparer un plat comprenant de la matsa « non chemoura ».

Les personnes qui ne consomment pas de « matsa trempée » pendant Pessa'h peuvent néanmoins utiliser des ustensiles dans lesquels de la « matsa trempée » a été cuite. Certaines personnes plus rigoureuses se l'interdisent.

CHAPITRE II

DIFFERENTS MODES DE CACHERISATION

A. Grandes règles de Cachérisation

Le principe général de la cachérisation est basé sur la halakha qui veut que l'on extrait un résidu absorbé par le même moyen, par lequel il a été absorbé : « Kebol'o kakh polto ».

Il est évident que l'on peut faire subir à l'ustensile une chaleur d'extraction supérieure à la chaleur d'absorption.

Un ustensile le plus souvent utilisé en contact indirect avec la flamme et se trouvant de temps en temps en contact direct avec la source de chaleur (une fourchette qui aura également servi à retourner un morceau de viande ou de pain à même le feu) sera cachérisé de la façon suivante :

- Selon les Ashkenazim : la cachérisation la plus rigoureuse sera exigée (liboune dans ce cas précis)

- Selon les Sefaradim : la cachérisation qui découle de l'utilisation courante sera suffisante à condition que l'objet n'ait pas été utilisé dans les 24 heures précédant la cachérisation (Agala dans l'eau bouillante).

Cependant, à posteriori, la cachérisation qui découle de l'utilisation courante est valable pour les Ashkenazim.

Les Ashkenazim qui exigent la cachérisation la plus rigoureuse, autorisent dans le cas de Liboune une méthode plus légère appelée Liboune kal.

Lorsqu'il existe un doute quant au mode d'utilisation de l'ustensile, on se dirigera toujours vers la cachérisation la plus rigoureuse. Il n'est toutefois pas nécessaire de prêter à un ustensile une utilisation inhabituelle ou peu probable qui justifierait une cachérisation plus rigoureuse que celle qu'il devrait normalement subir.

Exemple : une cuillère que l'on aurait utilisée pour retourner une tranche de pain à même le feu. Dans cette situation, la cuillère est détournée de son utilisation initiale et nécessite simplement, même d'après les Ashkenazim, une cachérisation liée à l'utilisation courante.

B. Les différents modes de cachérisation

1. La portée à incandescence : Liboune

Le liboune s'applique à tout ustensile utilisé à sec ou enduit d'une couche d'huile avec un aliment. Contrairement à la Agala, le liboune peut être réalisé avec un ustensile immédiatement après son utilisation.

La procédure de liboune profond (chaleur extrême)

On posera l'ustensile à même la flamme ou l'on déposera sur ses parois des braises encore rouges et cela jusqu'à ce que des étincelles jaillissent du métal ou que la première couche de son revêtement se détache.

Il va de soi qu'un tel procédé ne peut être effectué que sur des ustensiles qui pourraient le supporter, sans pour autant se détériorer.

Un ustensile qui ne peut supporter une telle cachérisation sans se détériorer, n'est pas cachérisable et cela même si l'on accepte de voir l'objet abîmé et si l'on réduit son utilisation aux aliments à base de liquides.

Exemple : un moule à gâteaux habituellement utilisé à sec, que l'on utiliserait en tant que casserole. La raison en est simple : puisque l'on craint de voir son ustensile se détériorer, on ne pourra effectuer un liboune aussi profond que nécessaire.

Il est possible d'effectuer le Liboune en plusieurs étapes.

Si l'on a fait subir un liboune superficiel ou une Ag'ala à un ustensile qui aurait nécessité un liboune profond (Bédi A'vade):

- la consommation des aliments que l'on y aurait cuits, serait interdite si l'ustensile a été utilisé dans les 24 heures précédant la cachérisation (ben yomo)

- la consommation des aliments est autorisée s'il n'a pas été utilisé dans les 24 heures précédant la cachérisation, si son absence altère la joie de la fête ou s'il s'agit d'un cas de force majeure.

Cependant, si un ustensile qui nécessitait un liboune profond n'a subi aucun procédé de cachérisation :

- la consommation des aliments que l'on y aurait grillés ou cuits sera formellement interdite.

- si l'ustensile n'a pas été utilisé avec du 'Hametz dans les 24 heures précédant la cuisson d'aliments « cacher lePessa'h », ces aliments grillés ou cuits seront autorisés à la consommation pour les Séfaradim.

Le liboune superficiel

Il ne faut pas confondre le liboune superficiel et le liboune profond.

Le liboune superficiel peut remplacer ou compléter la Ag'ala.

Exemple : un ustensile qui aurait subi un liboune superficiel n'a plus besoin de Ag'ala.

Certains endroits difficiles à nettoyer seront cachérisés par un liboune superficiel avant de procéder à la Ag'ala de l'ustensile.

Ce mode de cachérisation consiste à faire chauffer un ustensile à une température telle qu'une brindille s'enflammerait si on la posait de l'autre côté de la paroi de l'ustensile, face à la flamme..

Si l'on n'est pas certain du mode de cachérisation à appliquer à certains ustensiles (liboune superficiel ou liboune profond), il faudra s'en tenir aux principes suivants :

- si l'on se pose la question avant de procéder à la cachérisation, on effectuera un liboune profond.

- si l'on se pose la question après avoir effectué un liboune superficiel, on s'en contentera.

2. Kéli Richone

Définition : le keli richone est un ustensile dans lequel on a cuit du 'Hametz dans un liquide (sauce ou eau) par l'intermédiaire d'une source de chaleur qui a porté le tout à ébullition (four à gaz, four électrique). Si un autre ustensile a été plongé dans le mélange pré-cité (une louche, une cuillère...), il acquiert le statut de keli richone. La cachérisation de ces deux ustensiles se fera avec la Ag'ala. Cette opération consiste à plonger les ustensiles à cachériser dans une eau portée à ébullition constante. Cette immersion provoquera, sous l'effet de la chaleur, un dégorgeement des résidus contenus dans les parois des ustensiles.

Cependant si l'absorption du 'Hametz s'est produite sous l'effet d'une chaleur supérieure à celle de l'eau bouillante (100°C), cette température sera suffisante pour faire dégorger les résidus des parois et l'ustensile sera considéré comme cachérisé. Ainsi, toute cuisson d'un aliment contenant du 'hametz et réalisée par le moyen d'une haute pression ou dans un bain d'huile bouillante (180°C) ne nécessitera pas une température de cachérisation supérieure à 100°C. Si lors de la cuisson d'un aliment contenant du 'hametz, une certaine quantité de sauce a été collée aux parois de la casserole jusqu'à se dessécher sous l'effet de la chaleur, on ne considérera pas qu'il s'agit d'un processus de cuisson comparable à celui du four (contact avec le feu sans l'intermédiaire d'un liquide) et on procédera à la Ag'ala pour cachériser cet ustensile.

Attention !

La cachérisation par Ag'ala n'a d'effet que sur le fer, le bois, l'os et la pierre.

Pour les Séfaradim, le verre ne nécessite pas une cachérisation par Ag'ala.

Pour certains ashkénazim, le verre n'est pas cachérisable.

Pour d'autres ashkénazim, les ustensiles en verre qui n'ont eu qu'un contact à froid avec du 'hametz, seront cachérisés par trempage dans de l'eau froide pendant trois jours en changeant l'eau toutes les 24 heures.

Pour les ustensiles qui ont eu contact à chaud avec le 'hametz, ces derniers exigent une cachérisation par trois Ag'alot successives.

La ag'ala n'a aucune action sur le grès, la porcelaine. Ces derniers matériaux ayant la particularité de ne pas restituer tout ce qu'ils ont absorbé.

CONCLUSION

Utilisation avec le Hametz	Mode de Cachérisation	Température de Cachérisation
A même le feu sans eau ou autre liquide (plaque du four, moule à gâteaux, grille...)	LIBOUNE PROFOND	telle que des étincelles jaillissent, ou que la première couche de son revêtement se détache.
A même le feu avec l'eau ou d'autres liquides présentant de la rouille ou d'autres rugosités	LIBOUNE SUPERFICIEL	telle qu'une brindille de paille s'enflamme au contact de la paroi externe de l'ustensile face à la flamme.
A même le feu avec l'eau ou d'autres liquides mais sans trace de rouille ni rugosité	AG'ALA ou LIBOUNE SUPERFICIEL	telle qu'une brindille de paille s'enflamme au contact de l'ustensile.

De même, un ustensile en plastique ou en ivoire qui se détériorerait sous l'effet de la chaleur n'est pas cachérisable.

Un ustensile utilisé comme keli richone (100°C) ne sera pas considéré comme cachérisé si l'on se contente de l'asperger d'un jet d'eau bouillante provenant d'un keli richone quand bien même ce dernier serait en contact avec le feu au moment de l'opération. Aucun nettoyage même extrêmement méticuleux, aucun limage, rabotage ou ponçage ne remplaceront la Ag'ala. On peut cependant effectuer un mode de cachérisation plus rigoureux sur un ustensile nécessitant une Ag'ala. Ainsi, il est possible de faire subir un liboune superficiel à une casserole ou mieux un liboune profond. Il est également possible de cumuler deux modes de cachérisation sur un même ustensile (Ag'ala pour la casserole, liboune pour les anses).

Un ustensile qui aurait été utilisé avec du 'Hamèts, uniquement à basse température (moins de 40° C), nécessitera quand même une Agala dans un Kéli Richone. Cependant si la Ag'ala n'a pas été effectuée, les aliments cuits dans un tel ustensile restent autorisés à la consommation pendant Pessa'h.

Un ustensile utilisé dans un keli richone hors du feu (louche) se suffira d'une cachérisation dans un keli richone retiré du feu mais dont la température reste cependant celle de l'ébullition (100°C).

Les ustensiles suivants, bien que n'ayant pas été utilisés en tant que keli richone, ne seront cachérisables que par immersion dans un keli richone posé à même le feu :

- un ustensile dans lequel on a conservé, même à froid, un aliment 'hamets pendant plus de 24 heures
- un ustensile ayant contenu, même pour un court instant, un aliment 'hamets salé ou vinaigré
- un couteau ayant tranché à froid une tranche de pain tartinée d'un aliment épicé
- une bassine dans laquelle on a laissé fermenter de la pâte à pain

Cependant si ces ustensiles n'ont subi qu'une Ag'ala dans un keli richone retiré du feu, ils seront considérés comme « cacher lePessa'h ». On pourra également les cachériser en les faisant tremper dans de l'eau froide pendant trois jours en changeant l'eau toutes les 24 heures.

Si on a lavé un ustensile dans un Kéli Richone, il faudra le cachériser par Ag'ala dans un Kéli Richone.

3. Jet d'eau bouillante provenant d'un Kéli Richone

Un ustensile contenant du 'hamets et sur lequel on verse de l'eau chaude provenant d'un keli richone nécessitera une cachérisation par un jet d'eau bouillante provenant d'un keli richone. Selon le principe fondamental de « Kebol'o kach polto », les résidus de nourriture se trouvant dans les parois ne ressortent que sous l'influence d'un effet de chaleur identique à celui qui les y a fait pénétrer.

Le jet d'eau bouillante devra être versé directement de l'ustensile qui se trouve sur le feu : keli richone. Il ne pourra en aucun cas être versé à l'aide d'un autre ustensile: louche, tasse...

Cependant si une pierre ou un fer rougi au feu a été au préalable posé sur l'ustensile à cachériser, on pourra se contenter de verser l'eau par l'intermédiaire d'une louche. La perte de chaleur occasionnée lors du passage de l'eau dans la louche est compensée par la chaleur de la pierre qui sera rediffusée à l'eau que l'on versera dessus.

Note : Lorsque l'eau bouillante arrive par l'intermédiaire d'un tuyau du keli richone vers l'ustensile à cachériser, la perte de chaleur provoquée par le passage de l'eau dans le tuyau est comparable à celle occasionnée par une louche. De ce fait, ce mode de cachérisation ne peut être considéré comme valable.

Il conviendra de veiller à ce que le jet d'eau bouillante soit ininterrompu de façon à établir une continuité entre le keli richone et l'objet à cachériser. Il est cependant possible de réaliser la cachérisation en procédant par étapes sur la surface de l'objet à cachériser.

On approchera au maximum l'ustensile verseur et l'on provoquera un jet rapide mais non saccadé.

Si l'ustensile à cachériser est long et étiré sur un plan incliné, on commencera par verser l'eau bouillante sur la partie basse puis on se dirigera progressivement vers la partie haute.

Conclusion

Les ustensiles cités plus haut ne seront considérés comme cachérisés qu'après avoir subi une Ag'ala à l'aide d'un jet d'eau provenant d'un keli richone même si cette eau n'est pas bouillante mais « yad soledet bo ». L'immersion dans un bain d'eau chaude qui est keli cheni, même si cette eau est « yad soledet bo », ne sera pas considérée comme valable.

4. Kéli Chéni

Définition : Le keli cheni est un ustensile dans lequel on a versé un aliment provenant directement d'un keli richone posé à même le feu. Cette définition s'applique également aux couverts que l'on utilise pour manger, à condition qu'ils ne soient pas intervenus lors de la préparation des mets à même le feu, leur cachérisation consistera à être immergés dans un ustensile d'eau bouillante provenant d'un keli richone ou directement dans le Kéli Richone.

Cependant, s'ils ont été utilisés lors de la préparation du repas alors qu'il se trouvait sur le feu, ils devront subir une Ag'ala directement dans un keli richone. Cette règle s'applique également à des couverts qui auront été en contact avec un corps compact se trouvant dans un keli chéni (ex : un couteau qui aurait servi à couper une pomme de terre bouillante, morceau de pizza chaude) et à un Kéli Chéni qui aurait contenu un liquide 'hamets pendant plus de 24 heures.

Les ustensiles ayant été utilisés dans le cadre des trois cas ci-dessus ne seront considérés comme cachérisés que s'ils ont subi une Ag'ala dans un keli richone.

Si la chaleur d'utilisation n'a jamais dépassé les 40°C, elle est halakhiquement considérée comme une utilisation à froid.

Si l'on a, par erreur, utilisé pendant Pessa'h un ustensile dont la règle de cachérisation était keli chéni mais qui n'a pas été cachérisé, les aliments qui y auraient été cuits sont autorisés si :

* l'ustensile ne comporte aucune trace de 'hamets

* l'ustensile n'a pas été utilisé avec du 'hamets dans les 24 heures précédant la cuisson. Cette règle est valable même si l'ustensile en question est en grès et à condition qu'il s'agisse d'un cas de force majeure ou si l'absence de ce plat altérerait la joie de la fête.

5. Kéli Chelichi

Définition : Un ustensile est considéré comme keli chelichi s'il a contenu un aliment provenant de la marmite se trouvant sur le feu (keli richone) directement ou par l'intermédiaire d'une louche dans un second ustensile (keli chéni) puis reversé dans un troisième (keli chelichi).

Pour cachériser un ustensile de cette catégorie, il faudra le plonger dans un bain d'eau bouillante (keli chelichi) provenant d'un keli chéni que l'on aura rempli à l'aide d'eau provenant d'un keli richone qui se trouve sur le feu. on pourra bien évidemment, effectuer une cachérisation dans un Kéli Chéni ou dans un Kéli Richone.

Si l'on a par erreur utilisé pendant Pessa'h un ustensile dont la règle de cachérisation était keli chelichi mais qui n'a pas été cachérisé, la consommation des aliments qui y auraient été cuits est autorisée sans aucune restriction, même s'il s'agit d'ustensiles en porcelaine ou en grès. Cette règle s'applique même à un ustensile «ben yomo» (bédi 'avade).

6. Contact à froid

Un ustensile qui s'est trouvé en contact avec du 'Hamets à froid ou à une température inférieure à 40°C nécessite une cachérisation par un rinçage qui permettra d'éliminer toute trace visible de 'hamets.

Si on a utilisé un tel ustensile pendant pessah sans l'avoir rincé spécialement pour pessah, la nourriture que l'on y aura préparée reste autorisée.

Les ustensiles ayant subi cette cachérisation seront utilisables pendant Pessa'h même à chaud.

7. Contact avec diverses températures

Si un ustensile s'est trouvé en contact avec du 'hamets de deux ou plusieurs manières énoncées plus haut, il conviendra de le cachériser à un degré de chaleur supérieur à son utilisation la plus courante.

Selon les Ashkenazim, la cachérisation la plus rigoureuse s'impose. Selon les Sefaradim, la cachérisation, correspondant à son utilisation la plus courante, est suffisante.

Si un ustensile a été le plus souvent utilisé comme keli richone et s'est trouvé plus rarement en contact avec du 'hamets sans l'intermédiaire de liquide, on se contentera d'un liboune superficiel et non d'un liboune profond et ceci, même d'après les Ashkenazim.

Si un ustensile a été le plus souvent utilisé à froid et plus rarement à chaud, les Ashkenazim le cachériseront en l'immergeant dans un bain d'eau froide pendant trois journées successives (trois fois vingt quatre heures) en changeant l'eau toutes les vingt quatre heures.

Pour les Séfaradim, un tel ustensile nécessite uniquement un rinçage.

Principe Général

Si un doute subsiste quant à la cachérisation adéquate, on choisira toujours le mode de cachérisation le plus rigoureux. Si un objet a été utilisé de façon irrégulière ou inappropriée, il sera cachérisé selon le mode de cachérisation requis par son utilisation la plus courante.

III DETAIL DES TECHNIQUES DE CACHERISATION

A. Préparation des ustensiles à cachériser

1. La cachérisation a pour conséquence unique de faire dégorger le ‘hamets qui aurait été absorbé dans l’épaisseur de la paroi. De ce fait, il est indispensable de débarrasser l’ustensile du ‘hamets qui pourrait se trouver sur sa partie interne ou externe, sur les anses, les bouchons de couvercles...

Il arrive parfois qu’un ustensile soit recouvert d’une pellicule de rouille qui, en fonction de son épaisseur, peut masquer des particules de ‘hamets. Il faudra donc soigneusement gratter cette rouille jusqu’à obtention d’une surface parfaitement lisse débarrassée de toute rugosité. Si malgré le ponçage, l’ustensile garde un aspect brun ou rougeâtre parfaitement lisse, on pourra malgré tout effectuer la Ag’ala.

Note

Si un ustensile recouvert de rouille nécessite une cachérisation par liboune, même superficiel, il sera inutile de le poncer pour éliminer les traces de rouille. La cachérisation par le feu désintègrera elle-même toutes les particules de ‘hamets.

Si l’on constate que la rouille est réapparue sur un ustensile que l’on avait poncé et cachérisé, il ne sera pas nécessaire de le poncer à nouveau si cet ustensile n’a pas été, dans l’intervalle, utilisé avec du ‘hamets.

Un ustensile dont l’embouchure est trop étroite pour permettre d’en nettoyer convenablement l’intérieur n’est pas cachérisable par Ag’ala. Cela ne sera possible que dans le cas où le contact avec le ‘hamets ne s’est produit que sur la partie externe de l’ustensile. Cependant, la cachérisation par liboune superficiel sera efficace dans ce cas si l’ustensile est à même de supporter le processus de cachérisation sans se détériorer.

Important

A chaque fois qu’il est impossible de débarrasser complètement un ustensile de taches de rouille ou d’une quelconque rugosité, il sera toujours possible de le cachériser par un liboune superficiel à cet endroit précis puis de poursuivre le processus

de cachérisation par Ag’ala. Il sera même possible d’effectuer d’abord la Ag’ala sur les parties lisses ou faciles d’accès et de procéder ensuite au liboune.

Si le liboune, même partiel, risque de détériorer l’objet, il ne sera pas considéré comme un mode de cachérisation valable. Il restera cependant possible de décaper l’ustensile avec des produits chimiques abrasifs (soude, eau de Javel) qui désintègreront les particules de ‘hamets. On procédera ensuite à la Ag’ala.

Si ces recommandations n’ont pas été suivies et que l’ustensile n’a subi qu’une Ag’ala, là où il aurait dû subir un nettoyage avec des produits abrasifs et un liboune, les aliments que l’on y aura fait cuire seront interdits à la consommation.

Cependant, dans le cas où la quantité de nourriture cuite représente un volume soixante fois supérieur à la masse volumique de l’ustensile, la nourriture sera autorisée uniquement si on a cuit cette nourriture la veille de Pessah.

Il faudra soigneusement nettoyer les fissures ainsi que le contour des poignées, les points de jonctions entre les poignées et l’ustensile. Pour une cachérisation parfaite, on effectuera un liboune superficiel.

Lorsque l’on a colmaté un trou dans la paroi d’un ustensile en y apposant une plaque de métal, il sera indispensable de retirer cette plaque avant de procéder à la Ag’ala. En effet, il y a de fortes chances que des résidus de ‘hamets soient coincés entre la plaque et l’ustensile et la Ag’ala ne suffit pas à les en déloger.

Cependant, si le trou a été réparé par une soudure, la Ag’ala suffira à la cachérisation car la soudure a obligatoirement désintégré les particules de ‘hamets qui pouvaient s’y trouver.

2. 24 heures d’intervalle entre la dernière utilisation et la cachérisation.

La Ag’ala ne peut être effectuée que sur des ustensiles n’ayant pas été utilisés dans les 24 heures précédant la cachérisation. Certains laissent même 24 heures d’intervalle entre le nettoyage de l’ustensile et sa cachérisation.

Cet intervalle ne doit être respecté que pour les ustensiles devant subir la Ag'ala ou l'aspersion d'un jet d'eau bouillante.

Le liboune peut, quant à lui, s'effectuer immédiatement après l'utilisation de l'ustensile avec du 'hamets.

S'il s'avère impossible d'attendre 24 heures entre la dernière utilisation de l'ustensile et sa cachérisation, il conviendra d'ajouter au bain d'eau bouillante de la Ag'ala, de la soude ou de la javel en quantité suffisante pour altérer le goût du 'hamets qui dégorgera des parois.

Les avis sont partagés quant à la conduite à tenir dans le cas où l'on aurait oublié d'ajouter de la soude ou de la javel, à l'eau de la Ag'ala :

- selon les Sefaradim, la Ag'ala sera considérée comme valable

- selon les Ashkenazim, la Ag'ala n'est pas considérée comme valable à moins que :

- * l'ustensile dans lequel on a fait bouillir l'eau de la Ag'ala n'ait pas été utilisé dans les 24 heures précédant la cachérisation

- * le volume d'eau bouillante soit soixante fois supérieur au volume des parois de l'ustensile à cachériser.

Si l'on ne dispose pas de soude ou de javel au moment de la Ag'ala et que l'on a absolument besoin de cet ustensile, il conviendra de procéder à la cachérisation en tenant compte des deux conditions mentionnées ci-dessus.

3. Ustensiles se détériorant sous l'effet de la Ag'ala.

Certains ustensiles qui risquent d'être partiellement ou totalement endommagés par la Ag'ala ou l'aspersion d'un jet d'eau bouillante sont considérés comme impossibles à cachériser. Toutefois, si l'on a effectué la Ag'ala sur un tel ustensile, son utilisation ne sera pas autorisée.

Cependant, si une Ag'ala a été effectuée et que l'on a cuit de la nourriture dans ces ustensiles, cette dernière reste permise car l'ustensile a subi le processus normal de cachérisation.

Cette règle, valable pour la Ag'ala, ne s'applique pas au liboune. Ainsi, si l'on a fait subir le liboune à ces ustensiles et que l'on y a, par la suite, fait cuire des aliments, ces derniers seront interdits à la consommation.

Un ustensile composé de plusieurs parties n'a pas besoin d'être démonté avant la Ag'ala. Il suffira de s'assurer que les intervalles entre les différentes parties sont absolument propres et lisses.

Un ustensile qui doit subir la Tevilat kelim et la cachérisation (exemple: un ustensile neuf acquis chez un particulier non-juif) devra d'abord être cachérisé puis trempé dans le mikvé. Si l'on a par erreur effectué la tevila avant la cachérisation, l'ustensile sera malgré tout considéré comme « cacher lePessa'h ».

Selon certains décisionnaires, il faudra refaire la Tévilate Kélim.

B. Le calendrier de la Ag'ala

1. La Ag'ala avant Pessa'h

Afin que la cachérisation des ustensiles se déroule dans de bonnes conditions, il conviendra de l'effectuer avant la fête. En ce qui concerne la Ag'ala, elle doit être impérativement réalisée la veille de Pessa'h avant 'hatsot. Le liboune quant à lui, bien qu'il soit préférable de l'effectuer dans les mêmes conditions que la Ag'ala, pourra être réalisé même quelques minutes avant le début de la fête.

Si la Ag'ala se déroule la veille de Pessa'h après 'hatsot, on devra tenir compte des précisions suivantes dans le processus de cachérisation : - l'ustensile qui contient le bain d'eau bouillante doit lui-même subir la Ag'ala. De plus si l'on veut utiliser cet ustensile pendant Pessa'h, on devra de nouveau le cachériser par Ag'ala après qu'il ait servi pour cachériser les autres ustensiles. - les ustensiles à cachériser ne peuvent en aucun cas avoir été en contact avec du 'hamets dans les 24 heures précédant la cachérisation. De plus, le bain d'eau bouillante doit être additionné de soude ou de javel.

- le volume d'eau bouillante doit toujours être soixante fois supérieure au volume des parois de l'ustensile à cachériser.

- on cachérisera d'abord les ustensiles qui ont absorbé peu de 'hamets (keli chéni) puis ceux qui en ont absorbé plus (keli richone)

- les ustensiles ne pourront être immergés qu'à partir de l'apparition des bulles à la surface de l'eau. Un simple frémissement ne suffit pas, l'eau doit être en ébullition effective

- l'ustensile ne doit pas rester immergé trop longtemps dans l'eau bouillante

- l'ustensile ne doit être immergé qu'une seule fois

- on veillera à ce que l'ébullition ne soit pas interrompue pendant toute l'immersion jusqu'au moment où l'ustensile sera retiré de l'eau

2. La cachérisation pendant Pessa'h

a. Pendant Yom tov

La halakha interdit de cachériser un ustensile par Ag'ala pendant la fête. Ce mode de cachérisation s'apparente à l'action de finition qui consiste à transformer, par une manipulation quelconque, un objet inutilisable en un ustensile utile. La tevilat kelim pendant Chabbat ou Yom Tov relève de cette même halakha.

b. La cachérisation par jet d'eau bouillante sera également interdite. La cachérisation par trempe à froid reste cependant autorisée.

c. Pendant 'Hol hamo'ède

Le liboune profond ou superficiel est autorisé sans restriction par les Sefaradim et les Ashkenazim.

La Ag'ala est autorisée par les Sefaradim dans les mêmes conditions que si elle était réalisée la veille de Pessa'h après 'hatsot (voir B-1) mais reste interdite par les Ashkenazim. Cependant, on pourra effectuer un liboune superficiel à la place de la Ag'ala.

C. Qui peut réaliser la Ag'ala ?

La Ag'ala peut être effectuée par une femme, un enfant de moins de 13 ans et même un non-juif à condition que ces personnes soient compétentes et rigoureuses. Cependant, si elles ont simplement assisté à la cachérisation faite par une autre personne, leur témoignage certifiant que l'ustensile est cachérisé n'est pas recevable. Cette halakha a comme origine une loi qui ne remet pas en compte l'authenticité de la déclaration mais récuse les témoignages de personnes non-juives ou n'étant pas de sexe masculin.

Certains ustensiles composés de plusieurs parties ou difficiles à cachériser doivent être confiés à une autorité compétente qui procèdera à la cachérisation.

D. L'eau de la Ag'ala

1. Les différentes sortes de bains

Pour être valable, la Ag'ala ne peut être effectuée que dans de l'eau. Aucun autre liquide ne

pourra être utilisé (lait, vin, bière...). Cependant, la halakha autorise et recommande l'ajout de produits chimiques (soude, javel) qui participeront à la destruction du goût des aliments contenus dans les parois de l'ustensile à cachériser. L'immersion de plusieurs ustensiles à la fois est autorisée à condition que l'eau reste en état d'ébullition constante. Il faudra veiller à la qualité de l'eau qui doit toujours rester limpide. Si à la longue l'eau perd de sa fluidité jusqu'à ressembler à une sauce ou à une soupe, il faudra impérativement la changer. Les ustensiles qui auraient été cachérisés dans une telle eau ne seront pas considérés comme « cachérisés pendant Pessa'h » et devront subir une nouvelle Ag'ala.

2. La quantité d'eau minimum nécessaire à la Ag'ala

La quantité d'eau utilisée pendant la Ag'ala dépend du genre d'Ag'ala que l'on effectue. - lors d'une Ag'ala par immersion : le volume d'eau doit être soixante fois supérieur au volume des parois de l'ustensile à cachériser.

- lors d'une Ag'ala par aspersion d'eau bouillante : le volume du jet d'eau doit être égal à soixante fois le volume de la pellicule recouvrant l'ustensile à cachériser. Il faudra néanmoins veiller à ce que toute la surface de l'ustensile soit uniformément aspergée d'eau bouillante.

- lors d'une Ag'ala par immersion d'un ustensile qui n'est pas « ben yomo » : le volume d'eau doit être soixante fois supérieur au volume de la pellicule recouvrant l'ustensile à cachériser.

L'ustensile dans lequel on immergera la vaisselle à cachériser doit contenir suffisamment d'eau pour que cette vaisselle soit totalement et facilement immergeable. Il ne sera toutefois pas nécessaire de remplir l'ustensile jusqu'à ras bord si les pièces à cachériser sont de petite taille et ne nécessitent qu'une petite quantité d'eau.

Dans tous les cas de Ag'ala il faudra veiller à ce que l'eau soit toujours parfaitement limpide. Il conviendra de la renouveler dès qu'elle s'épaissit des rejets des ustensiles.

3. La température de l'eau de la Ag'ala

L'eau de la Ag'ala doit être en ébullition constante. Cette ébullition se manifeste par les bulles qui se forment à la surface de l'eau. Les ustensiles n'étant pas considérés comme cachérisés s'ils sont immergés dans une eau seulement frémissante, on ne pourra les plonger dans l'eau que lorsqu'elle

aura réellement bouilli. L'immersion d'un ustensile dans de l'eau bouillante la refroidit et selon la masse de l'ustensile à cachériser, fait disparaître temporairement les bulles qui marquent l'ébullition. Pour accélérer le processus de cachérisation, il est recommandé de bien sécher les ustensiles à cachériser avant de les immerger. Cette précaution évitera un trop grand refroidissement de l'eau et permettra de cachériser rapidement un grand nombre d'ustensiles.

Si l'on ne dispose que de peu de temps pour cachériser plusieurs ustensiles, on pourra en immerger plusieurs à la fois en veillant, cependant, à ce que l'état d'ébullition reprenne avant l'immersion de chaque ustensile.

Si l'on a immergé un ustensile nécessitant la Ag'ala dans un keli richone dans une eau qui n'était pas en état d'ébullition, la Ag'ala ne sera pas considérée comme valable. Toutefois, si un repas a été cuit dans un tel ustensile il sera autorisé à la consommation si l'ustensile n'a pas été utilisé avec du 'hamets dans les 24 heures précédant sa cachérisation.

Il n'est pas obligatoire que l'eau de la Ag'ala par aspersion d'un jet d'eau provenant d'un keli richone conserve cette température pendant la cachérisation. La cachérisation ne sera cependant valable que si la température de l'eau n'est pas descendue au dessous de 40°C.

4. Les moyens de chauffer l'eau de la Ag'ala

Tous les moyens permettant de porter de l'eau à ébullition sont bons pour faire bouillir l'eau de la Ag'ala :

- le gaz
- les braises
- l'électricité
- la cocotte-minute
- la bouilloire électrique

Important

Une eau chauffée au micro-ondes ne pourra être utilisée pour la Ag'ala.

Une bouilloire dont la résistance est en contact direct avec l'eau peut être utilisée comme keli richone. De l'eau portée à ébullition dans une bouilloire dont la résistance est dissimulée dans un double fond peut servir pour la cachérisation par aspersion d'un jet d'eau bouillante mais ne peut pas être utilisée comme keli richone.

Cette halakha tient compte du fait que la chaleur doit atteindre l'eau et le récipient qui la contient. Tel n'est pas le cas lorsque l'on chauffe de l'eau dans un four micro-ondes ou dans une bouilloire à double fond.

Dès lors qu'un ustensile utilisé pour porter de l'eau à ébullition est retiré du feu, il ne peut plus servir à la cachérisation d'un keli richone, même si l'eau est encore bouillante. Toutefois, cette eau peut être utilisée pour cachériser un keli chéni ou un ustensile ayant contenu des liquides 'hamets froids pendant moins de 24 heures.

5. Les eaux usées de la Ag'ala

L'eau utilisée pour la Ag'ala ne peut pas être réutilisée pour laver de la vaisselle ou même rincer du linge et cela même si on y a rajouté des produits chimiques.

Si cette eau a été utilisée par erreur, la décision halakhique dépendra des ustensiles que l'on y a immergés pour les cachériser : - si les ustensiles cachérisés dans cette eau étaient ben yomo, la vaisselle qui a été lavée sera interdite pour Pessa'h - si les ustensiles n'étaient pas ben yomo, la vaisselle lavée dans cette eau restera autorisée.

Certains décisionnaires interdisent d'utiliser pendant Pessa'h les ustensiles lavés dans l'eau de la Ag'ala. Cependant, s'il s'agit d'un cas de force majeure et seulement lorsque les ustensiles cachérisés dans cette eau n'étaient pas ben yomo, la vaisselle restera autorisée.

E. La Ag'ala en pratique

On choisira une marmite assez grande d'une profondeur et d'un diamètre suffisants pour immerger facilement les différents ustensiles à cachériser.

Avant de servir pour la Ag'ala, cette marmite doit elle-même être cachérisée. Pour ce faire, on la remplira d'eau que l'on portera à ébullition, puis on y jettera une pierre ou un morceau de métal rougis au feu de façon à faire déborder l'eau sur les parois externes de la marmite. On jettera cette eau et on rincera la marmite à l'eau froide.

La cachérisation de cette marmite est nécessaire si elle a été utilisée à chaud avec du 'hamets. Si tel n'est pas le cas, il suffira de la rincer puis de la remplir d'eau que l'on portera à ébullition. Si la marmite dans laquelle on veut immerger les ustensiles à cachériser est déjà « cachériser le Pessa'h », il ne sera pas nécessaire de la cachériser une nouvelle fois.

L'ébullition de l'eau de la Ag'ala doit être constante. Un ustensile immergé ne peut être retiré de l'eau que lorsque les bulles réapparaissent à la surface. Les ustensiles à cachériser ne doivent pas rester immergés trop longtemps.

On immergera les ustensiles par le fond pour éviter la formation de poches d'air.

Les ustensiles pourront être retirés de l'eau dès qu'ils sont recouverts de l'eau bouillante. Il n'est pas nécessaire de les plonger jusqu'au fond de la marmite.

Il n'y a aucune bénédiction à dire avant de procéder à la Ag'ala.

Même si un ustensile n'a été en contact avec du 'hamets qu'à un seul endroit, il faudra le cachériser entièrement.

Exemple : une fourchette qui n'a été en contact avec le 'hamets qu'à son extrémité ou une casserole qui n'a contenu du 'hamets qu'à mi-hauteur nécessiteront malgré tout une Ag'ala de tout l'ustensile.

Les poignées et les manches qui tiennent à l'aide de vis devront être retirés et cachérisés séparément. S'il est impossible de les retirer, on effectuera un liboune superficiel au point de contact avec l'ustensile à cachériser. Si ce liboune risque de détériorer l'ustensile, ce dernier sera considéré comme impossible à cachériser. Si les poignées font corps avec le récipient (anses moulées), elles devront elles aussi être cachérisées par immersion dans de l'eau bouillante. Si la taille de l'ustensile le rend impossible à immerger en une seule fois, on procédera en deux étapes. Si même cela est impossible, on dirigera un jet d'eau bouillante sur les poignées.

Un ustensile dont les poignées n'ont pas été cachérisées ne sera pas considéré comme « cacher lePessa'h ». Un repas cuit dans un tel ustensile sera autorisé à la consommation si l'on est certain que les poignées n'ont jamais eu un contact à chaud avec du 'hamets. Si l'on n'en est pas certain, les aliments resteront autorisés si un intervalle de 24 heures s'est écoulé depuis la dernière utilisation de l'ustensile avec du 'hamets. Le repas cuit dans un tel ustensile sera interdit si l'on est certain que les poignées ont eu un contact à chaud avec du 'hamets.

Le liboune superficiel pour la cachérisation des poignées et des manches peut être réalisé en plusieurs étapes qui ne seront pas obligatoirement consécutives.

Si la Ag'ala n'est pas réalisable en une seule

immersion, on fera pivoter l'ustensile de manière à en recouvrir toute la surface d'eau bouillante. Si malgré cette manipulation, l'eau ne parvient pas à atteindre certains endroits, on y effectuera un liboune superficiel.

Si l'ustensile à cachériser est trop grand pour pénétrer dans la marmite de la Ag'ala, on procédera à sa cachérisation comme on l'a fait pour la marmite de la Ag'ala (voir 5 : la Ag'ala en pratique).

Cette cachérisation sera valable à condition que :

- seules les parois internes de l'ustensile ait été en contact avec le 'hamets

- l'on ait impérativement jeté une pierre ou un morceau de métal porté à incandescence dans l'eau bouillante.

Si cette dernière condition n'a pas été respectée et que l'on a cuisiné un plat dans cet ustensile, les aliments seront :

- Selon les Sefaradim : autorisés à la consommation si l'ustensile n'était pas ben yomo. Dans le cas contraire, ils seront interdits.

- Selon les Ashkenazim : formellement interdits à la consommation.

Si les parois externes de l'ustensile ont également été en contact avec le 'hamets (par débordement ou par des vapeurs bouillantes), il faudra veiller pendant la cachérisation à ce que l'eau de la Ag'ala déborde et gicle sur les parois externes.

Pour obtenir cet effet, il faudra que l'ustensile à cachériser soit rempli d'eau jusqu'à ras bord. Il sera également possible de cachériser les parois externes en les aspergeant d'un jet d'eau bouillante provenant d'un keli richone.

S'il s'agit d'une marmite ou d'un couvercle qui se sont trouvés en contact direct à plus de 40°C avec le 'hamets, il faudra procéder à un liboune superficiel.

Les surfaces qu'il est impossible d'introduire dans une marmite (évier...) seront cachérisées en y promenant une pierre ou un morceau de métal rougis au feu sur lequel on versera l'eau bouillante en provenance d'un keli richone.

L'eau devra impérativement atteindre toute la surface à cachériser même s'il n'est pas possible d'y faire passer la pierre ou le métal.

On pourra également jeter la pierre ou le morceau de métal directement dans la marmite d'eau bouil-

lante. On évitera ainsi à avoir à les promener sur toute la surface à cachériser.

Pour cachériser un ustensile muni d'un robinet, on le remplira d'eau que l'on fera bouillir puis on ouvrira le robinet pour y faire circuler de l'eau bouillante.

Lorsque l'on cachérise des couverts ou des petits ustensiles, on pourra les déposer dans une passoire ou un filet, que l'on plongera dans l'eau. Il faudra toutefois veiller à ce que l'eau bout réellement autour de chaque ustensile. Il ne faudra toutefois pas trop remplir la passoire et la secouer régulièrement à l'intérieur de la marmite.

Les ustensiles à cachériser pour Pessah peuvent être de différentes natures :

- ustensiles devenus non cacher à la suite d'un contact avec un ustensile ou un aliment non cacher
- ustensiles cacher mais 'hamets que l'on souhaite rendre « cacher lePessa'h »
- ustensiles « lait » et ustensiles « viande »
- ustensiles « lait » que l'on souhaite cachériser pour les rendre «viande » et inversement.

Ces ustensiles peuvent être cachérisés simultanément à condition que:

- le bain de cachérisation soit additionné d'un produit abrasif
- les ustensiles n'aient pas été utilisés dans les 24 heures précédant leur cachérisation.

F. Après la cachérisation

Après la cachérisation, on rincera les ustensiles cachérisés à l'eau froide.

Lorsque l'on cachérise un ustensile en deux étapes, il faudra le rincer entre les passages dans l'eau bouillante.

Si ces précautions n'ont pas été prises, l'ustensile est malgré tout considéré comme « cacher lePessa'h ».

Le rinçage après cachérisation ne s'applique que dans le cas de la Ag'ala. Il ne sera pas nécessaire de rincer les ustensiles qui auront subi un Liboune.

Il est interdit d'utiliser l'eau de rinçage pendant Pessa'h.

IV CACHERISATION DES USTENSILES ET APPAREILS MENAGERS

1. *Le robot et ses accessoires*

Ces appareils étant fréquemment utilisés pour pétrir de la pâte à pain ou à gâteaux, il est fort probable que des résidus de 'hamets se soient introduits à l'intérieur. Il existe donc un risque réel de voir ces particules s'échapper des endroits inaccessibles et se mélanger à la nourriture « cacher lePessa'h ».

Si l'on tient absolument à utiliser ces appareils pendant Pessa'h, il faudra procéder à une cachérisation minutieuse. On commencera par démonter le robot puis on nettoiera scrupuleusement chacune des parties selon les indications suivantes :

a- le pétrin : s'il est en métal, il sera cachérisable par Ag'ala directement dans un keli richone car la pâte a fermenté dedans. La Ag'ala ne pourra être effectuée qu'après un nettoyage rigoureux du pétrin.

b- le mixer : s'il est utilisé exclusivement à froid sans aliment dit « piquant » (citron, moutarde etc.), il suffira de le nettoyer soigneusement. S'il a été utilisé également à chaud, on le cachérisera par Ag'ala. Si le mixer est en verre, on agira en fonction de la ma'hlokète Rama-Beth Yossef.

c- râpe : si elle n'est utilisée que pour râper des crudités, il suffira de la nettoyer soigneusement. Si elle a servi pour râper des légumes dits « piquants » (radis, poireaux, oignons), on la cachérisera par Ag'ala.

d- centrifugeuse : la règle est la même que pour la râpe. Si on l'a utilisée pour presser des fruits dits « piquants » (citrons), on la cachérisera par Ag'ala.

e- hâchoir : on le démontera et on le cachérisera par Ag'ala. Le Rama considère que dans ce cas, un liboune kal est nécessaire. La grille par laquelle s'écoule la viande subira un liboune kal (selon tous les décisionnaires).

f- corps du robot (contenant le moteur) : on le nettoiera scrupuleusement.

2. *Le four*

La cachérisation du four se fait par un nettoyage très soigneux pour se débarrasser de tous les aliments ou résidus. Lorsqu'il est très propre, on le chauffera pendant une à deux heures. Les fours à

pyrolyse permettent une cachérisation optimale. Les plaques du four nécessitent un liboune qu'elles ne peuvent supporter sans se détériorer. Il conviendra donc d'utiliser des plaques spécialement réservées pour Pessa'h.

3. *Le chauffe plat (plata de chabbat)*

La cachérisation de ces plaques se fait en les nettoyant soigneusement puis en y versant de l'eau bouillante provenant d'un keli richone.

4. *Les fours à micro-ondes*

Leur cachérisation se fait en les nettoyant soigneusement puis en y plaçant un verre d'eau qu'on laissera bouillir pendant un certain temps. Il est recommandé d'ajouter un produit chimique à cette eau. Si ce four dispose d'une fonction grill, il conviendra de le cachériser comme un four classique (voir IV-2)

5. *le barbecue*

La cachérisation des broches et les grilles qui auront été utilisées pour cuire exclusivement de la viande se fait par Ag'ala. Si elles se sont trouvées en contact direct avec du 'hamets, on effectuera un liboune.

6. *Les plaques électriques de la cuisinière*

Leur cachérisation se fait en les nettoyant soigneusement puis en les laissant chauffer pendant une heure. On versera ensuite sur les contours de l'eau bouillante provenant d'un keli richone.

7. *La hotte aspirante*

La hotte se trouvant en contact permanent avec la vapeur du Haméts, il est certain que des résidus de haméts se soient introduits à l'intérieur. Il sera donc préférable de ne pas l'utiliser pendant Pessah. Toutefois, on la nettoiera soigneusement, on changera le filtre et on la recouvrira de papier aluminium.

Si on tient absolument à l'utiliser, il faudra la nettoyer scrupuleusement, changer le filtre et faire Ag'ala de la grille dans un Kéli Richone.

8. *Les plaques vitro-céramique*

Leur cachérisation se fait en les nettoyant soigneusement avec un produit fort (soude, javel...).

On laissera s'écouler 24 heures avant d'y verser de l'eau bouillante provenant d'un keli richone. On nettoiera ensuite les contours métalliques. Les Ashkenazim considèrent que de telles plaques ne sont pas cachérisables.

9. Les plans de travail

- en marbre : certains considèrent que ces surfaces ne sont pas cachérisables et les recouvrent après les avoir soigneusement nettoyées. Selon certains décisionnaires, on peut également les cachériser en y versant de l'eau bouillante provenant d'un keli richone. Le meilleur moyen de cachériser ces surfaces est d'y promener une pierre fortement chauffée en y versant simultanément de l'eau bouillante provenant d'un keli richone.

- carrelage : les interstices existant entre les carreaux favorisent les dépôts de 'hamets. Ces surfaces sont donc impossibles à cachériser. Pour les utiliser pendant Pessa'h, il faudra les nettoyer soigneusement puis les recouvrir.

- bois : si la surface risque de se détériorer lorsqu'on y verse de l'eau bouillante provenant d'un keli richone, on la nettoiera soigneusement avant de la recouvrir.

10. Le lave-vaisselle

Sa cachérisation se fait en trois étapes :

a- on nettoiera scrupuleusement toutes les parties visibles ainsi que le filtre avec un produit chimique puissant (javel...).

b- on le laissera 24 heures sans l'utiliser

c- au bout des 24 heures, on le fera fonctionner à la température maximale avec le détergent habituel.

Les paniers seront nettoyés soigneusement, en particulier dans les fentes, puis on y versera de l'eau bouillante provenant d'un keli richone. On peut également les cachériser en les plaçant dans le lave-vaisselle au moment de sa cachérisation.

11. Le lave-linge

Il ne nécessite aucune cachérisation. Certaines personnes prennent néanmoins la précaution de vider le filtre afin de le débarrasser de tout 'hamets éventuel.

12. Les râpes et hâchoirs à ail

Leur cachérisation se fait par Ag'ala. La grille qu'il est difficile de nettoyer devra subir un liboune kal.

13. Le chauffe-biberon

S'il n'a été utilisé que pour réchauffer du lait on le nettoiera puis on y versera de l'eau bouillante. Si le lait réchauffé contenait des céréales ou de la bouillie, la cachérisation sera plus stricte. Il conviendra de démonter le chauffe-biberon et d'effectuer une Ag'ala dans un keli richone. Si ce procédé risque de détériorer l'appareil, on y versera de l'eau bouillante puis on le fera chauffer à sa température maximale. On y jettera ensuite une pierre brûlante jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface de l'eau et qu'elle déborde du récipient.

14. La bouilloire électrique

Sa structure électrique ne lui permettant pas d'être immergée dans un keli richone rempli d'eau bouillante, il conviendra de la remplir, jusqu'à ras bord, d'eau que l'on portera ensuite à ébullition. Lorsque l'eau aura bouilli, on y jettera une pierre rougie au feu dans le but de faire déborder l'eau sur les parois de la bouilloire. Si cette bouilloire comporte un robinet, on l'ouvrira pour y faire circuler l'eau bouillante.

15. Les verres de kiddouch en argent

Les verres de kiddouch comportent très souvent des motifs en relief ou des gravures qui favorisent l'incrustation de miettes de 'hamets, souvent difficiles à déloger. Pour cette raison, un nettoyage extrêmement minutieux s'impose si l'on souhaite utiliser ces verres pendant Pessa'h. Dans la mesure du possible, il est préférable d'utiliser un verre de kiddouch réservé exclusivement pour Pessa'h.

16. Le réfrigérateur

Le réfrigérateur ne nécessite qu'un nettoyage minutieux. Cependant, il faudra veiller à bien nettoyer les joints de caoutchouc placés sur tout le contour de la porte.

17. Le congélateur

Sa cachérisation est la même que celle du réfrigérateur. Il faudra toutefois le dégivrer avant le nettoyage pour se débarrasser de toute la glace qui pourrait contenir des résidus de 'hamets.

18. L'évier de cuisine

Inox : on le nettoiera très soigneusement, y compris les robinets et le trou d'évacuation de l'eau. Lorsque l'évier est parfaitement propre, on y versera de l'eau bouillante provenant d'un keli richone.

Grès : les avis sont partagés quant au mode de cachérisation de ce matériau.

Selon les Sefaradim, la cachérisation d'un évier en grès est identique à celle de l'évier en inox en ajoutant à la Ag'ala un pierre rougie au feu que l'on promènera sur toute la surface de l'évier lorsque l'on y versera l'eau bouillante.

Selon les Ashkenazim, aucune cachérisation n'est possible. Ils préconisent l'utilisation d'une bassine percée d'un ou plusieurs trous qui assureront l'évacuation de l'eau. Il faudra, cependant, veiller attentivement à un éventuel engorgement qui ferait refluer l'eau vers la bassine.

Les lavabos de salle de bains ne nécessitent aucune cachérisation.

19. La cocotte-minute

Avant de procéder à la Ag'ala, il faudra démonter toutes les pièces mobiles de la cocotte et de son couvercle, y compris le joint en caoutchouc et la petite cheminée d'où s'échappe la vapeur.

20. La cafetière électrique

On la nettoiera soigneusement, puis on l'allumera pour y faire circuler de l'eau bouillante. Pour les cafetières expresso, on devra en plus faire subir la Ag'ala aux récipients qui contiennent le café en poudre.

21. L'ouvre-boîte

Les ouvre-boîtes, électriques ou manuels, ne nécessitent qu'un nettoyage soigneux.

22. Le couteau électrique

Sa cachérisation dépendra de l'usage que l'on en fait. S'il a servi à trancher du pain, il sera préférable de ne pas l'utiliser pendant Pessa'h. Si l'on en a vraiment besoin, il conviendra de le démonter et de le nettoyer méticuleusement pour retirer toutes les miettes de pain. On fera ensuite Ag'ala de la lame.

S'il n'a servi qu'à trancher de la viande, on se contentera de faire Ag'ala de la lame.

23. L'aspirateur

Il suffira de changer le sac contenant les poussières aspirées avant la fête.

24. La balance de cuisine

Les balances de cuisine étant régulièrement utilisées pour peser des aliments 'hamets, on devra procéder à un nettoyage très soigneux avant de l'utiliser pendant Pessa'h.

25. Les gants

Il faut distinguer deux sortes de gants utilisés dans une cuisine : les gants en caoutchouc que l'on utilise pour la vaisselle et les gants en tissu ou les maniques que l'on utilise pour retirer les plats du four.

- les gants en caoutchouc : ils se détériorent sous l'effet de la chaleur. Leur cachérisation est donc impossible ; on utilisera donc des gants neufs pour Pessa'h. Cette règle s'applique également aux tétines de biberons et aux autres ustensiles du même matériau.

- les gants en tissu : il suffira de les laver. Cette règle s'applique également aux tabliers de cuisine.

26. La planche à découper (les légumes ou la viande)

Ces planches comportent la plupart du temps des interstices ou des fentes où le 'hamets peut facilement se loger. Pour cette raison, on les poncera au papier de verre avant de procéder à la Ag'ala. La Ag'ala est nécessaire car il arrive fréquemment que l'on pose sur ces planches des aliments chauds.

LEXIQUE

A

Aiguille (utilisée pour recoudre une volaille) :

Si elle a été utilisée à chaud, on lui fera subir la 'Agala et on effectuera un liboune superficiel pour le chas de l'aiguille.

Allume-gaz :

Bien laver le manche pour éliminer les résidus de 'hamets et effectuer un liboune superficiel sur l'électrode.

Aluminium :

Un ustensile en aluminium sera cachérisé selon son utilisation (liboune superficiel seulement, 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélichî) cependant il ne pourra être cachérisé par un Liboune profond.

Il faudra impérativement effectuer un Liboune dans les trous causés par l'usure.

Un rouleau de papier aluminium ne pourra être cachérisé.

Amiante :

Les gants en amiante devront être lavés avec du savon. Cependant, pour un ustensile en amiante sur lequel on a posé un ustensile juste retiré du feu, on devra effectuer un liboune superficiel s'il n'endommage pas l'ustensile.

Amidon (serviettes ou nappes amidonnées) :

Laver au savon. Ne pas mettre le côté amidonné au contact de la nourriture.

Anses :

Il faudra démonter les anses et manches des ustensiles avant la cachérisation de l'ustensile, il seront cachérisés à part. Ils seront cachérisés selon leur utilisation (Liboune superficiel seulement, 'Agala, Irouï Mikeli Richone)

Si cela est trop difficile ou impossible, effectuer un liboune superficiel.

Appareils ménagers (voir chap.IV) :

Les ustensiles qui comportent de nombreux trous ou fissures où le 'hamets peut s'agglutiner ne pourront être cachérisés.

Après avoir démonté au maximum l'appareil on pourra effectuer une 'Agala à condition qu'il n'y ait plus de risque de présence de 'hamets visible.

Argent - Argenterie :

S'il n'a été utilisé qu'à froid il sera rincé et lavé à l'eau froide.

S'il a été utilisé à chaud, on pourra effectuer une 'Agala à condition qu'il n'y ait plus de risque de 'hamets visible, cependant il ne pourra être cachérisé par un Liboune

N.B. vérifier les gravures et motifs en relief.

Argile :

Voir grès.

Armoire :

Retirer tout le 'hamets visible.

Si l'on a posé un objet juste retiré du feu sur une des étagères, on effectuera un Irouï d'un Keli Richone sur toute la surface de cette étagère.

Asphalte :

Voir grès.

Aspirateur :

Bien nettoyer les tuyaux, le filtre et changer le sac.

Assiette (tout dépend du matériau de l'assiette) :

Exemple : les assiettes en verre

- Selon les Sefaradim : elles devront être lavées et rincées.

- Selon les Ashkenazim : elles devront être trempées dans l'eau froide pendant 3 jours et on changera l'eau toutes les 24 heures, cependant

même si l'assiette n'a été utilisée qu'une fois en guise de couvercle sur un keli richone, on devra effectuer une 'Agala.

Automobile (voiture) :

On devra la nettoyer soigneusement, surtout le coffre, si l'on veut l'utiliser pendant 'hol hamède. Si elle n'a pas été nettoyée, il est préférable de l'inclure dans la "vente du 'hamets", il sera alors interdit de l'utiliser.

B

Bague :

Bien nettoyer avec une brosse à dents et ne la porter qu'après le biour 'hamets.

Baignoire :

Si on y a lavé de la vaisselle à l'eau froide, on rincera et on lavera même à l'eau froide.

Si on y a lavé de la vaisselle à l'eau chaude, on effectuera un Irouï d'un Keli Richone.

Bain-marie :

Il sera cachérisé selon son utilisation (liboune, 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Kéli chéni, kéli chélich).

Il faudra impérativement effectuer un Liboune là où il y a des trous.

Bakélite :

(voir plastique)

Balai :

Le laver au savon. Toutefois, il est préférable d'en acheter un neuf.

Balance :

Si l'on y a pesé de la pâte, voir pétrin.

Banc :

(voir chaise)

Beurrier :

On le rincera et on le lavera.

Biberon en verre :

- Selon les Sefaradim : ils devront être lavés et rincés.

- Selon les Ashkenazim : ils devront être trempés dans l'eau froide pendant 3 jours en changeant l'eau toutes les 24 heures.

Cependant, les tétines devront subir la 'Agala.

Bibliothèque (livres ou birkonim) :

Nettoyer la bibliothèque, secouer les livres, laver les birkonim plastifiés.

Bitume :

Voir grès.

Bocal :

(voir bouteille)

Bois ou aggloméré :

S'il a été utilisé uniquement à froid, on le nettoiera puis on le lavera. S'il y a des fissures, poncer au papier de verre.

S'il a été utilisé à chaud, on effectuera une Ag'ala ou un Irouï mikeli richone ou mikeli chéni ou mikeli chélich. La cachérisation dépendra de l'utilisation.

Boîte à pain :

Puisque son utilisation se fait en contact direct avec le 'hamets, il vaut mieux le mettre de côté pendant la fête. Si l'on veut absolument l'utiliser pendant la fête, il faudra procéder à un nettoyage minutieux puis on la lavera.

Boîte hermétique : (en plastique)

Si elle n'a pas été utilisée avec du 'hamets, on la lavera puis on la rincera.

Si elle a été utilisée avec du 'hamets, il sera impossible de la cachériser.

Bougeoir (voir argent ou métal selon les cas) :

S'ils ont été posés sur la table du repas, bien vérifier les gravures et motifs en relief puis rincer et nettoyer.

Bouchon :

Les bouchons en liège qui ont été utilisés sur des bouteilles contenant du 'hamets sont impossibles à cachériser. Les bouchons d'une autre nature seront cachérisés en fonction de leur utilisation.

Bouilloire (voir chap. IV) :

Bouilloire électrique : on y fera bouillir de l'eau puis on y jettera une pierre chauffée à

blanc (si cela n'endommage pas la bouilloire). On aspergera ensuite les parois d'eau bouillante provenant d'un keli richone.

Brique :

Voir grès.

Briquet :

Voir allume-gaz.

Broche :

Si elles ont été utilisées avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

Si elles n'ont pas été utilisées avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

C

Canif :

Après avoir bien nettoyé les fissures et seulement si on ne peut pas effectuer un liboune superficiel, on lui fera subir une Ag'ala dans un keli richone.

Caoutchouc :

La cachérisation dépend du mode d'utilisation (excepté le liboune).

Le joint d'une Cocotte-Minute doit être retiré et subir Ag'ala dans un keli richone.

Cartable :

Éliminer le 'hamets.

Carton :

S'il a été utilisé à froid, nettoyer.

S'il a été utilisé à chaud, la cachérisation est impossible.

Casse-noix :

Bien vérifier les fissures, nettoyer et rincer.

Casserole en métal : (voir chap IV)

Aux endroits que l'eau bouillante ne peut pas atteindre, ou, là où il y a de la rouille, effectuer un liboune superficiel.

Si la casserole est grande, on y jettera une pierre chauffée à blanc et on fera déborder l'eau sur les parois externes. On démontera le manche avant la cachérisation

Cendrier :

Nettoyage et rinçage.

Centrifugeuse : (voir chap. IV)

Après l'avoir démontée au maximum et à condition de n'y avoir pressé que des fruits ou des légumes non piquants à froid, on la nettoiera puis on la rincera.

Si on l'a utilisée avec des aliments piquants ou à chaud, on lui fera subir une Ag'ala mikeli richone.

Céramique :

(voir grès)

Chaise :

Bien nettoyer, notamment les chaises en paille.

Chambre froide :

Éliminer tout le 'hamets visible puis rincer.

Chariot de cuisine :

Si on l'a utilisé exclusivement à froid, il suffira de le nettoyer et de le rincer.

Si on l'a utilisé à chaud, on effectuera un Irouï mikeli richone en promenant une pierre chauffée à blanc sur toute la surface.

Chaudron :

(voir marmite)

Ciment :

Cachérisation impossible.

Cire :

Après avoir vérifié la cachérisation de la cire, il suffira de la nettoyer et de la rincer car elle n'absorbe pas.

Ciseaux de cuisine :

Si on les a utilisés à froid : nettoyage et rinçage.

Si on les a utilisés à chaud : Ag'ala.

Clés de maison :

Nettoyage et rinçage.

Cocotte-minute :

(Voir casserole en métal). Démontez la cocotte au maximum et ne pas oublier de démonter et cachériser séparément la soupape.

Comptoir :

(voir plan de travail).

Congélateur :

Décongélation impérative. Eliminer tout le 'hamets visible puis nettoyer et rincer.

Coupe :

(voir verre).

Coupe-légumes : (voir chap.IV).

Si on l'a utilisé avec des aliments piquants ou à chaud : Ag'ala.

Si on l'a utilisé à froid et avec des aliments non piquants, il suffira de le nettoyer et de le rincer.

Couteau :

S'il est entièrement en métal :Ag'ala.

S' il est composé de deux parties assemblées par des clous ou des vis : cachérisation impossible à moins que l'on puisse le démonter.

Si les deux parties sont emboîtées, après avoir bien nettoyé le point de jonction, on effectuera une Ag'ala.

Couvercle :

Il a la même cachérisation que la marmite.

Couverts :

Lorsque les manches sont en bois ou en plastique : cachérisation impossible.

S'ils sont composés d'un seul bloc :

- Selon les Sefaradim : Ag'ala dans un keli chéni

- Selon les Ashkenazim : si on les a utilisés, ne serait-ce qu'une fois dans un keli richone : Ag'ala dans un keli richone.

Crémère :

Rincer et nettoyer.

Si elle a contenu des fromages forts : Ag'ala.

Cristal : (voir verre).

Bien vérifier les gravures et motifs en relief.

Cruche en grès :

Cachérisation impossible

Cruche en verre :

(voir verre)

Cuillère :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala.

Cuir :

Si utilisation à froid : nettoyage et rinçage.

Si utilisation à chaud : on pourra effectuer une Ag'ala.

Cuivre :

Si utilisation à froid : nettoyage et rinçage.

Si utilisation à chaud : on pourra effectuer une Ag'ala mais en aucun cas on ne procédera au liboune.

Cuve :

La cachérisation dépend du matériau dont lequel elle a été fabriquée.

Cuvette :

(voir lavabo)

D**Décapsuleur :**

Nettoyer et rincer

Dénoyauteur :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala.

Dents - Dentiers :

Si l'on ne peut les retirer ou s'il s'agit d'un plomb ou d'un bridge, éviter de manger du 'hamets chaud 24 heures avant l'entrée en vigueur de l'interdiction de consommer du 'hamets.

Si l'on peut les retirer : Ag'ala dans un keli chéni.

Draps :

Lavage au savon et rinçage.

Duralex :

Selon les Sefaradim : rincer et laver. Certains s'imposent la Ag'ala.

Selon les Ashkenazim : 3 fois Ag'ala.

E***Elastique de cuisine :***

Si utilisation à chaud : Ag'ala dans un keli chéni ou chelichi.

Electrique :

(voir chap.IV). Si on ne peut pas démonter l'appareil et qu'il y a eu contact à chaud ou avec des aliments piquants, la cachérisation est impossible. Cependant, si cela n'endommage pas l'ustensile, on lui fera subir une Ag'ala.

Entonnoir :

Si utilisation à froid : nettoyage et rinçage.

Si utilisation à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala.

Eplucheur :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala..

Eponge de cuisine :

Cachérisation impossible.

Etagères :

Si on y a posé une casserole juste retirée du feu : Irouï mikeli richone.

Si utilisation exclusivement à froid : nettoyer et rincer.

Etain :

Cachérisable par Ag'ala (en aucun cas, il ne pourra subir de liboune).

Si l'ustensile comporte des fissures : cachérisation impossible.

Evier : (voir chap. IV).

Métal : Irouï mikeli richone en promenant une pierre chauffée à blanc sur toute la surface.

Grès ou faïence : il est préférable de le recouvrir.

Expresso :

Le mettre en marche à vide, Les serveurs seront Cachérisable par Ag'ala.

F***Fer :***

Un ustensile en fer sera cachérisé selon son utilisation (liboune , 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélich)

Il faudra impérativement effectuer un Liboune dans les trous causés par l'usure, ou, là où il y a de la rouille.

Feu (électrique ou gaz) :

On effectuera un Irouï d'un Kéli Richone sur les parois et un Liboune superficiel sur les brûleurs du gaz et on allumera les feux électrique au maximum pendant 30 à 45 minutes.

Fibre de verre :

Un ustensile en Fibre de verre sera cachérisé selon son utilisation (liboune superficiel seulement, 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélich) cependant il ne pourra être cachérisé par un Liboune profond.

Fil à plomb (beurre) :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala..

Flacon :

(voir bouteille)

Fonte :

Un ustensile en fonte sera cachérisé selon son utilisation (liboune , 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélich)

Il faudra impérativement effectuer un Liboune dans les trous causés par l'usure, ou, là où il y a de la rouille.

Formica

Si on y a posé une casserole juste retirée du feu : Irouï mikeli richone.

Si utilisation exclusivement à froid : nettoyer et rincer.

Four (voir chap IV) :

Pour les plaques du four, voir plaques

Fourneau :

Pour les plaques du fourneau, voir plaques

Frigidaire :

Eliminer tout le ‘hamets visible puis nettoyer et rincer.

Bien nettoyer les étagères (surtout les fentes)

G**Glacière :**

Eliminer tout le ‘hamets visible puis nettoyer et rincer.

Glaise :

Cachérisation impossible.

Gomme :

Cachérisation selon utilisation.

Cachérisable par Ag’ala (en aucun cas, il ne pourra subir de liboune).

Si l’ustensile comporte des fissures : cachérisation impossible.

Goudron :

Cachérisation impossible.

Gourde :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Si utilisation à chaud ou avec des aliments piquants : Ag’ala

Selon les Ashkenazim, si elle a été utilisée, ne serait-ce qu’une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag’ala..

Grès :

Cachérisation impossible.

Gril:

Si ils ont été utilisés avec du ‘hamets, effectuer un liboune profond.

Si ils n’ont pas été utilisés avec du ‘hamets, effectuer soit une Ag’ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Grille :

Du four : Si elles ont été utilisées avec du ‘hamets, effectuer un liboune profond.

Si elles n’ont pas été utilisées avec du ‘hamets, effectuer soit une Ag’ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Du réfrigérateur : Bien nettoyer les grilles (surtout les fentes).

Grille du gaz :

(voir chap IV)

Effectuer un liboune profond.

Grille-pain :

Cachérisation impossible.

H**Habits :**

Lavage au savon et rinçage.

Hachoir :

Il sera cachérisé selon son utilisation (liboune, ‘Agala, Irouï Mikeli Richone, Kéli chéni, kéli chélich).

Il faudra impérativement effectuer un Liboune superficiel là où il y a des trous et des couteaux..

I**Inox :**

Un ustensile en inox sera cachérisé selon son utilisation (liboune, ‘Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélich)

Il faudra impérativement effectuer un Liboune dans les trous causés par l’usure, ou, là où il y a de la rouille.

J**Jouets :**

Eliminer tout le ‘hamets visible puis rincer.

K**Keli (pour Netila) :**

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s’il a été utilisé, ne serait-ce qu’une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag’ala..

L**Laminoir :**

Cachérisation impossible.

Lavabo :

Si on y a lavé de la vaisselle à l'eau froide, on rincera et on lavera même à l'eau froide.

Si on y a lavé de la vaisselle à l'eau chaude, on effectuera un Irouï d'un Keli Richone.

Linge :

Lavage au savon et rinçage.

Livre (Birkonim) :

Secouer les livres, laver les birkonim plastifiés.

Louche :

Lorsque le manche est en bois ou en plastique : cachérisation impossible.

Si elle est composée d'un seul bloc :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile (Keli Richone).

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois directement sur le feu, sans liquide, on effectuera un Liboune superficiel.

M**Machine à laver ou à sécher le linge :**

Éliminer tout le 'hamets visible des filtres.

Machine à laver la vaisselle :

(Pour les bacs voir chap IV)

Éliminer tout le 'hamets visible puis mettre en marche à vide avec du savon.

Machine à trancher le pain :

Après l'avoir démontée au maximum et à condition qu'il n'y est plus de 'hamets visible, on lui fera subir une Ag'ala mikeli richone.

Marmite : (voir chap IV)

Aux endroits que l'eau bouillante ne peut pas atteindre, ou, là où il y a de la rouille, effectuer un liboune superficiel.

Si la marmite est grande, on y jettera une pierre chauffée à blanc et on fera déborder l'eau sur les parois externes.

On démontera les anses avant la cachérisation

Marteau (de cuisine) :

S'il a été utilisé avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

S'il n'a pas été utilisé avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Mélangeur :

Si on l'a utilisé avec des aliments piquants ou à chaud : Ag'ala.

Si on l'a utilisé à froid et avec des aliments non piquants, il suffira de le nettoyer et de le rincer.

Mortier :

Voir terre

Moule à gâteaux :

Voir plaques du four

Murs (de cuisine) :

Lavage au savon et rinçage.

N**Nappe :**

Laver au savon. Ne pas mettre le côté amidonné au contact de la nourriture

Nylon :

Tissus : Voir nappe

Ustensile : Voir plastique

O**Or :**

S'il n'a été utilisé qu'à froid il sera rincé et lavé à l'eau froide.

S'il a été utilisé à chaud, on pourra effectuer une 'Agala à condition qu'il n'y ait plus de risque de 'hamets visible, cependant il ne pourra être cachérisé par un Liboune.

N.B. vérifier les gravures et motifs en relief.

Os :

Cachérisation selon utilisation.

Cachérisable par Ag'ala (en aucun cas, il ne pourra subir de liboune).

S'il craint de l'abîmer avec la Ag'ala il ne pourra le cachériser.

Si l'ustensile comporte des fissures : cachérisation impossible.

Osier :

S'il a été utilisé uniquement à froid, on le nettoiera puis on le lavera. S'il y a des fissures, poncer au papier de verre.

S'il a été utilisé à chaud, on effectuera une Ag'ala ou un Irouï mikeli richone o u mikeli chéni ou mikeli chelichi. La cachérisation dépendra de l'utilisation.

Ouvre-boîtes :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala..

P

Papier :

S'il a été utilisé à froid, nettoyer.

S'il a été utilisé à chaud, la cachérisation est impossible.

Passoire :

Cachérisation impossible.

Pelle :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala.

Pétrin (voir chap IV):

Cachérisation impossible.

Pierre :

Un ustensile ou une surface en pierre:

S'il a été fabriqué d'une seule pierre, il sera cachérisé selon son utilisation (liboune , 'Agala, Irouï Mikeli Richone, Keli chéni, Keli chélich)

Il faudra impérativement effectuer un Liboune dans les trous causés par l'usure, ou, là où il y a de la rouille.

S'il a été fabriqué de plusieurs pierres sa cachérisation est impossible.

Pilon :

S'il a été utilisé avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

S'il n'a pas été utilisé avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Pince à gâteaux :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala.

Pince à sucre :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala.

Pinceau (de cuisine) :

Cachérisation impossible.

Plan de travail : (voir chap IV):

Si on y a posé une casserole juste retirée du feu : Irouï mikeli richone.

Si utilisation exclusivement à froid : nettoyer et rincer.

Plaques (du four)

(Voir chap VI)

Si elles ont été utilisées avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

Si elles n'ont pas été utilisées avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Plastique :

S'il n'a pas été utilisé avec du 'hamets, on le lavera puis on le rincera.

S'il a été utilisé avec du 'hamets,

- S'il y a des fissures il sera impossible de le cachériser

- S'il n'a pas de fissure et si on ne craint pas de l'abîmer avec la Ag'ala, on pourra le cachériser.

Plateau : (tout dépend du matériau) :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile (Keli Chéni).

Selon les Ashkenazim : : même si le plateau n'a été utilisé qu'une fois en guise de couvercle sur un keli richone on devra effectuer une 'Agala, **cependant s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois directement sur le feu, sans liquide, on effectuera un Liboune superficiel**

Plomb :

Cachérisation selon utilisation.

Cachérisable par Ag'ala (en aucun cas, il ne pourra subir de liboune).

S'il craint de l'abîmer avec la Ag'ala il ne pourra le cachériser.

Si l'ustensile comporte des fissures : cachérisation impossible.

Poêle :

Si elle a été utilisée avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

Si elle n'a pas été utilisée avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Poignées :

Des ustensiles : Voir Anses

Des portes ou des éléments de cuisine : On les rincera et on les lavera.

Poids :

Si l'on y a pesé de la pâte à proximité, voir pétrin.

Si ils n'ont pas été utilisés avec du 'hamets, on les rincera et on les lavera.

Porcelaine :

Cachérisation impossible.

Poubelle :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala.

Poussette :

On devra la nettoyer soigneusement, si on veut l'utiliser pendant 'hol hamède. Si elle n'a pas été nettoyée, il est préférable de l'inclure dans la " vente du 'hamets ", et de ne pas l'utiliser pendant Pessah.

Présentoir :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile (Keli Chéni).

Selon les Ashkenazim : : même si le présentoir n'a été utilisé qu'une fois en guise de couvercle sur un keli richone on devra effectuer une 'Agala, **cependant s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois directement sur le feu, sans liquide, on effectuera un Liboune superficiel**

Presse fruits: (voir chap. IV)

Après l'avoir démonté au maximum et à condition de n'y avoir pressé que des fruits ou des légumes non piquants à froid, on le nettoiera puis on la rincera.

Si on l'a utilisé avec des aliments piquants (citron) ou à chaud, on lui fera subir une Ag'ala mikeli richone.

Pyrex :

Selon les Sefaradim : rincer et laver. Certains s'imposent la Ag'ala.

Selon les Ashkenazim : 3 fois Ag'ala. Pour certains la cachérisation est impossible.

R

Raclette :

Si elles ont été utilisées avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

Si elles n'ont pas été utilisées avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Râpe :

Si on l'a utilisé avec des aliments piquants ou à chaud : Ag'ala.

Si on l'a utilisé à froid et avec des aliments non piquants, il suffira de la nettoyer et de la rincer.

Réfrigérateur :

Éliminer tout le 'hamets visible puis nettoyer et rincer.

Bien nettoyer les étagères (surtout les fentes)

Robinet :

Métal : Irouï mikeli richone

Robot : (voir chap.IV).

Si on l'a utilisé avec des aliments piquants ou à chaud : Ag'ala.

Si on l'a utilisé à froid et avec des aliments non piquants, il suffira de le nettoyer et de le rincer

Si on l'a utilisé pour pétrir de la pâte : voir pétrin

Rouleau à pâtisserie :

Cachérisation impossible.

Roulette à pâtisserie :

Si elles ont été utilisées avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

Si elles n'ont pas été utilisées avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

S**Sac :**

En plastique : Cachérisation impossible.

En tissus : voir tissus

Seringue :

Si elles ont été utilisées avec du 'hamets, cachérisation impossible.

Si elles n'ont pas été utilisées avec du 'hamets, effectuer une Ag'ala dans un keli richone

Soupière : (tout dépend du matériau) :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile (Keli Chéni).

Selon les Ashkenazim : : même si elle n'a été utilisée qu'une fois en guise de couvercle sur un keli richone on devra effectuer une 'Agala, **cependant si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois directement sur le feu, sans liquide, on effectuera un Liboune superficiel**

Spatule :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile.

Selon les Ashkenazim : si elle a été utilisée, ne serait-ce qu'une fois à chaud: Ag'ala

T**Table :**

Si on y a posé une casserole juste retirée du feu : Irouï mikeli richone.

Si utilisation exclusivement à froid : nettoyer et rincer.

Tamis :

Cachérisation impossible.

Tapis :

d'un évier : voir évier

de sol : voir tissus

Tasse :

voir verres

Téflon (ustensile):

S'il a été utilisé avec du 'hamets, effectuer un liboune profond.

S'il n'a pas été utilisé avec du 'hamets, effectuer soit une Ag'ala dans un keli richone soit un liboune superficiel.

Terre :

Si l'ustensile a été séché au soleil il devra subir une Ag'ala .

Si l'ustensile a été séché dans un four son cachérisation est impossible.

Tétine :

les tétines devront subir la 'Agala

Théière : (tout dépend du matériau) :

Selon les Sefaradim : la cachérisation dépendra de l'utilisation la plus courante de l'ustensile (Keli Chéni).

Selon les Ashkenazim : : même si elle n'a été utilisée qu'une fois en guise de couvercle sur un keli richone on devra effectuer une 'Agala,

Thermos : Cachérisation selon utilisation.

Cachérisable par Ag'ala (en aucun cas, il ne pourra subir de liboune).

S'il craint de l'abîmer avec la Ag'ala il ne pourra le cachériser.

Si l'ustensile comporte des fissures : cachérisation impossible.

Tire-bouchon :

Si utilisation à froid : nettoyer et rincer

Selon les Ashkenazim, s'il a été utilisé, ne serait-ce qu'une fois, à chaud ou avec des aliments piquants : Ag'ala..

Tiroir :

Si on y a posé une casserole juste retirée du feu : Irouï mikeli richone.

Si utilisation exclusivement à froid : nettoyer et rincer.

Toaster :

Cachérisation impossible.

Tôle :

Voir fer

Tonneau :

en grès : Cachérisation impossible

en verre : voir verre

en bois : voir bois

Torchon :

Voir tissus

V***Vase :***

en verre : Voir verres

Verre :

- Selon les Sefaradim : ils devra être lavé et rincé.

- Selon les Ashkenazim : ils devra être trempé dans l'eau froide pendant 3 jours en changeant l'eau toutes les 24 heures.

Voiture :

On devra la nettoyer soigneusement, surtout le coffre, si l'on veut l'utiliser pendant 'hol hamède. Si elle n'a pas été nettoyée, il est préférable de l'inclure dans la " vente du 'hamets ", il sera alors interdit de l'utiliser.