

Guía de Limpieza Para la Cocina Durante Pesaj:

A medida que Pesaj se acerca, también el desafío de preparar la cocina para Pesaj. Aunque salir de vacaciones en Pesaj suena muy atractivo, tales lujos a menudo no son posibles y definitivamente no están dentro del espíritu de Pesaj. Entre las mitzvot básicas de este jag está la mitzvá de "Tashitu seor mi batejem", liberar nuestro hogar y nuestras posesiones de Jametz. Sin embargo, si vamos a utilizar utensilios o artículos de cocina que ya se encuentran en el lugar, no solo basta con simplemente limpiarlos. Está prohibido usar estos artículos a menos que hayan sido especialmente limpiados y preparados para Pesaj. Este proceso de preparación se conoce como kasherización.

La Torá nos instruye que el método de kasherización, adecuado utilizado para eliminar jametz dentro de un utensilio, depende del método original por el cual el utensilio absorbió el jametz.

Los métodos de Kasherización se pueden dividir en cuatro categorías:

Libbun - Incinerando

Hagála - Purga

Eruy Rotjim - Purga a través de un chorro de agua caliente

Milui Veiruy - Remojo

Cuando sea posible, es preferible que una persona conocedora de las leyes de kasherización esté presente durante este proceso. La preparación de utensilios debe estar terminada antes del último momento para quemar el jametz. Si no se hizo la kasherización antes de este tiempo, debe consultar a su rabino.

LIBBUN

Libbun se divide en dos categorías:

Libbun Gamur: calentando metal a un resplandor

Libbun Kal: Calentando metal para que un pedazo de papel se queme por el otro lado del utensilio calentado.

Los utensilios de metal utilizados en el horno para hornear deben calentarse hasta que brillen, si se van a usar durante Pesaj.

La estufa también debe ser kasherizada si se va a usar durante Pesaj. Esto incluye el horno, la estufa y el asador. Ninguna parte de la estufa puede considerarse preparada

para Pesaj a menos que esté completamente limpia y libre de cualquier alimento o grasa horneada.

Los Hornos:

Horno convencional

En un horno convencional, ya sea de gas o eléctrico, un limpiador de hornos puede ser necesario para eliminar la grasa horneada. Asegúrese de revisar las áreas ocultas, incluyendo las esquinas, los bordes de las puertas, el área detrás de los quemadores de llama y las ranuras. Si se utilizó un limpiador de horno tipo cáustico (como Easy-Off) para limpiar el horno, y después de una segunda aplicación se mantuvieron algunas manchas difíciles con resultados similares, las manchas restantes pueden ignorarse. Una vez que todo el horno fue limpiado, debe ser kasherizado por libbun kal. El requisito de libbun kal se satisface prendiendo el horno a asar, o la configuración más alta, durante una hora. En un horno de gas, la configuración de asar permitirá que la llama se quemé continuamente. En un horno eléctrico convencional, la configuración más alta 285 ° C (550 ° F) limpia el horno. Únicamente se requiere libbun kal para los estantes del horno, ya que es habitual cocinar los alimentos en un utensilio y no directamente en los mismos.

Horno de limpieza continua

En un horno de limpieza continua, no se puede suponer que dicho horno está limpio basándose en la opinión del fabricante; se requiere una inspección visual. Como los limpiadores de horno cáusticos o abrasivos (por ejemplo, Easy Off) no

se pueden usar sin destruir las propiedades de limpieza continua del horno, se debe usar un limpiador no abrasivo y no cáustico para limpiar el horno. Las manchas de grasa generalmente desaparecerán si la capa superior de grasa se limpia con Fantastik y un cepillo de nylon. El horno debe encenderse a 230 °C (450 ° F) por una hora para que el mecanismo de limpieza continua pueda funcionar. Si las manchas no desaparecen, el horno debe dejarse encendido durante unas horas para permitir que el mecanismo de limpieza continua se limpie en profundidad; de lo contrario, las manchas deben eliminarse con un limpiador de horno o lana de acero. Si las manchas son oscuras y se desmoronan cuando se rayan, pueden descartarse. En todos los casos anteriores, el horno debe ser kasherizado al encenderlo a la configuración de 285 ° C (550 ° F) durante una hora.

Horno con auto-limpieza

En un horno con auto-limpieza, antes de usar el ciclo de auto-limpieza, se debe limpiar la cara interior de la puerta del horno y el borde exterior opuesto del horno fuera de la junta, ya que estas áreas no se limpian necesariamente durante el ciclo. Uno debe asegurarse de que la junta misma esté limpia en el área fuera del sello del horno. **(Nota: la junta es sensible a la abrasión.)** Posteriormente el ciclo de auto-limpieza limpiará y kasherizará el horno simultáneamente.

Precaución: Existe un riesgo potencial de incendio durante el proceso de auto-limpieza, especialmente si hay acumulación de grasa en el fondo del horno. Se recomienda que aplique Easy Off, hecho especialmente para hornos con auto-limpieza, para levantar y quitar la grasa. El horno no debe dejarse desatendido mientras está en el modo de auto-limpieza.

Debido a los informes de posibles incendios, uno no debe dejar desatendidos otros aparatos de calefacción en funcionamiento (es decir, secadores, tostadores, cafeteras, hornos tostadores, hornos de microondas o lavavajillas). Los tostadores y hornos de microondas deben desenchufarse cuando no estén en uso.

La mayoría de los fabricantes de hornos instruyen al consumidor para que retire las rejillas del horno antes de la auto-limpieza para que no se decoloren. Sin

embargo, uno puede auto-limpiar el horno con los bastidores adentro, aunque se decoloren. Después del ciclo de auto limpieza, uno debe usar un poco de aceite en el costado de los bastidores para deslizarlos fácilmente dentro y fuera del horno. Hay algunos fabricantes que también requieren la eliminación de los bastidores antes de que pueda comenzar el ciclo de auto-limpieza. En este caso, uno debe sacar los bastidores, limpiarlos muy bien, y luego ponerlos en el horno a la temperatura más alta (por lo general 285° C (550 ° F) durante una hora. Este procedimiento kasheriza los estantes.

Algunos hornos vienen con una función de convección. Esta característica permite una distribución de calor más uniforme al usar un ventilador para hacer circular el calor. Si el horno de convección tiene la función de auto-limpieza, será suficiente kasherizar el ventilador con el método de limpieza automático mencionado anteriormente. Si no hay una función de auto-limpieza, todo el horno, incluido el ventilador, mientras está circulando, debe rociarse con un limpiador cáustico y limpiarse bien. Luego, debe encender el horno a 285° C (550 ° F) durante una hora.

Tenga en cuenta que actualmente muchos hornos tienen "Aqualift" o Steam Clean en lugar de una función de auto-limpieza convencional. Ni Aqualift ni Steam Clean se calientan lo suficiente como para kasherizar el horno. En su lugar, use el método de kasherización para el "horno convencional".

Estufas:

Estufa de gas

En una estufa de gas convencional, las rejillas de hierro fundido o metal, sobre las que se ponen los utensilios, pueden ser insertados en el horno después de que se hayan limpiado a fondo. Las rejillas pueden ser kasherizadas simultáneamente con el horno. (En el caso de kasherización con un ciclo de auto-limpieza, no es necesario limpiar las rejillas primero. Sin embargo, es aconsejable consultar con el

fabricante si las parrillas podrían resistir un ciclo de auto-limpieza. Algunas parrillas tienen pies de goma y pueden dañarse por el calor del horno.) **Nota: El ciclo de auto-limpieza puede eliminar el acabado de la pintura si la parrilla no está fabricada para resistir el ciclo de auto-limpieza.**

El resto de la estufa (no el vidrio) debe limpiarse y cubrirse con una doble capa de papel aluminio resistente, que debe permanecer en la estufa a lo largo de Pesaj.

Tenga en cuenta: Se debe tener extrema precaución para no cubrir el respiradero a fin de permitir que escape el calor del horno. Las bandejas de goteo deben limpiarse minuciosamente y no necesitan ser talladas. Los quemadores no requieren kasherización o ser cubiertos, pero deben limpiarse.

Estufa eléctrica

En una estufa eléctrica convencional, se requiere limpiar a fondo los quemadores y luego encenderlos a una temperatura alta hasta que estén calientes. (Esto generalmente toma solo varios minutos.) Las bandejas de goteo deben limpiarse a fondo y no necesitan ser kasherizadas. Las áreas restantes de la estufa deben limpiarse y cubrirse. Las perillas con las que se enciende el gas o la electricidad deben limpiarse. Ningún otro proceso es necesario para cambiar las perillas.

Nota: Todos los hornos ventilan el vapor caliente durante la cocción. En el pasado, el vapor caliente se ventilaba a través de la parte posterior del horno. Hoy en día,

muchos rangos ya no ventilan de esta manera. El vapor del horno se ventila a través de uno de los quemadores de la estufa trasera. Durante el uso del horno, si el quemador ventilado atrás se apaga y se cubre con una olla o hervidor de agua, el vapor caliente se condensará en el quemador y los utensilios. Esto podría crear condensado que puede causar problemas graves de kasherut con el utensilio si la comida cocinada en el horno es un producto de carne y la olla en el quemador es láctea o pareve, o viceversa. Se debe tener cuidado con el quemador ventilado para mantenerlo limpio durante el uso del horno.

Precaución: Cuando coloque papel de aluminio sobre la placa para salpicaduras del horno, tenga cuidado de no atrapar el calor que proviene de la ventilación del horno entre la lámina y el protector contra salpicaduras; hacerlo puede derretir la placa protectora si el horno sale por la parte trasera.

Kasherizar una estufa de vitrocerámica para el uso de Pesaj es un poco complejo. Para kasherizar el área del quemador, uno debe limpiarlo bien y encender los elementos hasta que brillen después, el área del quemador se considerará kosher para Pesaj. Sin embargo, el área restante que no se calienta no es considerada kosher para Pesaj. Los fabricantes no sugieren cubrir esta área ya que puede romper el vidrio. La kosherización real se puede lograr sosteniendo un soplete sobre el vidrio hasta que esté lo suficientemente caliente como para quemar un pedazo de periódico al contacto con el vidrio. Sin embargo, esto puede hacer que el vidrio se rompa y no se recomienda.

Como el área entre los quemadores prácticamente no puede ser kosher para Pesaj, sería conveniente colocar una base en el área del vidrio abierto para que las ollas puedan ser transferidas. Además, para usar una olla grande que es más grande a el área de cocción designada, se debe colocar un disco de metal de aproximadamente 1/8 pulgadas de grosor en el área del quemador para colocar las ollas de Pesaj por encima del resto de la superficie de vidrio. **(Precaución: Este disco no debe extenderse más allá del área de cocción designada)** Esto también ayudará en caso de que una olla pequeña hierva de más, enviando un chorrito de líquido caliente que serviría como un conector de la olla de Pesaj a la estufa que no sea de Pesaj. **(Nota: la eficiencia de cocción puede verse comprometida cuando se utiliza un disco de metal)**

Para estufas de gas con una superficie de vidrio, se pueden cambiar las parrillas colocándolas en el horno con libbun kal 285°C (550 ° F) por una hora. En la mayoría de estos modelos, las rejillas cubren toda la parte superior de la estufa y no debería haber problemas para ajustar las ollas en la estufa. La comida que cae

a través de las rejillas y toca la superficie de vidrio no debe ingerida durante Pesaj.

Para aquellos modelos en los que las rejillas no cubren toda la superficie de la cubierta, sería aconsejable colocar un soporte en el área de vidrio abierto para que las ollas puedan transferirse. Ningún alimento o ollas pueden entrar en contacto directo con la superficie de vidrio no kasherizada.

Algunas estufas de gas tienen un área de calentamiento eléctrico en el cristal. Con el fin de kasherizar esta área, tendría que estar al rojo vivo cuando se enciende. Muchas de estas áreas de calentamiento no se calientan lo suficiente para ser preparadas para Pesaj y no pueden ser utilizadas en Pesaj.

El asador

La bandeja de asar no se puede ser kasherizada con simplemente encender el gas o la electricidad. Como la comida se asa o se asa directamente en la bandeja de asar, la bandeja se debe calentar para que se use durante el Pesaj. Esto se puede hacer utilizando un soplete (que solo debe ser manejado por personas calificadas y con experiencia). Un método alternativo es reemplazar la bandeja. La cavidad de la parrillera vacía debe ser kasherizada, limpiando y poniéndola a asar durante una hora.

Otros insertos, como las parrillas, que entran en contacto directo con los alimentos, se tratan de la misma manera que las bandejas para asar. Por lo tanto, también requerirían la aplicación de calor directo hasta que la superficie se vuelva roja. De lo contrario, la inserción debe limpiarse y no utilizarse durante Pesaj.

Parrillas para BBQ

Una parrilla no puede ser kasherizada con simplemente encender el gas o la electricidad. Dado que los alimentos se tuestan directamente en la parrilla, se deben calentar hasta que brillen para poder usarlos. Esto se puede hacer utilizando un soplete (que debe ser manipulado únicamente por personas

calificadas y experimentadas) o intercalando las parrillas entre las briquetas de carbón y

prendiéndoles fuego. Un método alternativo es reemplazar las rejillas de la parrilla. La parte de la cavidad de la parrilla que está nivelada con la parrilla también debe ser kasherizada calentándola hasta que brille. Esto se debe a la probabilidad de que la comida haya tocado esa área. La cavidad de la parrilla de gas vacía debe ser limpiada y puesta a la configuración más alta durante una hora, cerrando la campana. En el caso de una parrilla regular, la cavidad debe llenarse con briquetas de carbón que deben prenderse al fuego.

Otros insertos que entran en contacto directo con los alimentos deben pasar por el mismo proceso que una parrilla y, por lo tanto, también requieren la aplicación de calor directo hasta que la superficie se ilumine en rojo. De lo contrario, la inserción debe limpiarse y no utilizarse durante Pesaj. Si la parrilla tiene quemadores laterales, se les debe tratar como rejillas para cocinar, suponiendo que no se les haya puesto comida directamente.

Consejo práctico: es más fácil determinar si el metal se ha iluminado en una habitación oscura.

Cajones calentadores

los cajones que se calientan no pueden kasherizar porque el ajuste de calor no alcanza lo suficiente como para constituir libbun. El cajón calentador debe limpiarse, sellarse y no usarse durante Pesaj.

Campanas del horno y ventiladores de escape

las campanas y los filtros del ventilador de extracción deben limpiarse y no deben tener residuos de comida.

Microondas

cuando se usan microondas, no necesariamente absorben jametz. El microondas debe probarse para ver si las paredes se calientan durante el uso. Para hacer esto,

uno debe cocinar una papa abierta en el microondas hasta que este humeante durante unos minutos. Inmediatamente después de que la papa ha sido cocinada, uno debe colocar su mano en el techo del microondas para ver si está demasiado caliente para tocarla. Si uno no puede mantener su mano allí por 15 segundos, suponemos que el microondas ha absorbido jametz. Si este es el caso, el microondas debe limpiarse y sellarse para Pesaj. Si no ha absorbido jametz (es decir, uno puede mantener su mano

allí por 15 segundos), el microondas solo necesita ser limpiado bien. Se recomienda que uno espere 24 horas antes de usar el microondas en Pesaj. El plato giratorio debe reemplazarse porque ha entrado en contacto con alimentos calientes y no pasaría la prueba manual. Uno puede reemplazar la mesa giratoria con una placa de espuma de poliestireno de ¼ ".

Los hornos de microondas que tienen una característica de convección deben ser kasherizados usando el modo de convección. El método de kasherización utilizado sería libbun kal. La convección de microondas primero debe limpiarse bien. Si el área del ventilador no se puede limpiar correctamente, se debe rociar con un limpiador cáustico (por ejemplo, Easy Off) mientras el ventilador está encendido, y enjuagar antes de kasherizar. Uno debería probar el microondas de convección para ver si alcanza el calor requerido para libbun kal al ponerlo en su configuración más alta durante una hora. Luego, se debe sostener un pedazo de papel contra la pared interior para ver si se quema. Si el papel se quema, el microondas de convección se ha calentado lo suficiente para libbun kal y puede considerarse preparado para Pesaj. Muchos modelos no pasan la prueba debido a que su configuración no permite que el microondas se caliente lo suficiente como para realizar el proceso. Si este es el caso, el microondas debe limpiarse, sellarse y no usarse durante Pesaj.

HAGÁLAH

(Nota: siga estos pasos con cuidado)

Los utensilios de metal (es decir, acero inoxidable, hierro fundido, aluminio, etc.) que se han utilizado para cocinar, servir o comer jametz caliente pueden ser

kasherizados. Esto se puede hacer limpiando los utensilios minuciosamente y esperando 24 horas antes de sumergirlos, uno por uno, en una olla, kosher para Pesaj, de agua calentado a punto de ebullición; se debe mantener un hervor constante cuando el utensilio está siendo sumergido.

El utensilio debe sumergirse en agua hirviendo durante 15 a 45 segundos, según opiniones. Los utensilios que se someten al proceso de kasherización pueden no tocarse entre sí. En otras palabras, si se pretende kasherizar un juego de cubiertos para Pesaj, uno no puede tomar todos los cuchillos, tenedores y cucharas y ponerlos juntos en el agua hirviendo. Cada uno de estos utensilios debe colocarse en el agua hirviendo por separado.

Consejo de kasherización: Enrede los utensilios en una cuerda, dejando tres pulgadas entre cada pieza, y sumerja la cadena de cubiertos lentamente, asegurándose de que el agua siga hirviendo.

El proceso se finaliza enjuagando los artículos kasherizados en agua fría. Si se usan tenazas para agarrar los utensilios durante el proceso, el utensilio deberá sumergirse por segunda vez con las pinzas en una posición diferente para que el agua hirviendo toque el área inicialmente agarrada.

A diferencia de tebilat kelim, el utensilio entero no tiene que sumergirse en el agua hirviendo de una sola vez; puede estar inmerso por partes.

También se puede utilizar una olla no kosher para Pesaj, de acuerdo a la Halaja, con el propósito de kasherizar, si está limpio y no se ha usado durante 24 horas. Sin embargo, es costumbre que la olla sea kosher para Pesaj antes de usarlo para el proceso de kasherización. Esto se logra limpiando la olla, tanto por dentro como por fuera, y dejándola inactiva durante 24 horas. Luego, la olla debe llenarse completamente con agua y dejar que hierva. Usando un par de tenazas, uno debe tirar una piedra o ladrillo caliente en una olla que ha sido calentada en otro quemador. La roca caliente hará que el agua burbujee con más furia y recorra la parte superior de la olla por todos lados a la vez. **(Se debe tener precaución, ya que el agua caliente puede salpicar en todas las direcciones.)** El

proceso de kasherización se finaliza enjuagando la olla en agua fría. La olla puede ahora ser rellena, llevada a ebullición y utilizada para el proceso de kasherización de todos los utensilios.

Bonificación extra: después de que se haya llevado a cabo este proceso de kasherización, el estado de estos utensilios recientemente cambiados puede cambiarse de leche a carne, viceversa o pareve.

ERUY ROTJIM:

Los lavabos generalmente están hechos de acero inoxidable, porcelana, esmalte de porcelana, acero u otros materiales hechos por el hombre como Corian.

Los lavabos de acero inoxidable se pueden tallar usando el siguiente método

Limpie el fregadero a fondo. No se debe usar agua caliente ni verterla en el fregadero durante 24 horas antes de ser kasherizado. Se recomienda que se cierre el agua caliente del lavabo. El lavabo debe estar seco antes de ser kasherizado. Después, se vierte agua caliente hirviendo de una olla de Pesaj sobre cada parte del lavabo de acero inoxidable.

No es suficiente echar agua en un punto y dejar que corra por el fregadero. El agua vertida debe tocar cada parte del fregadero, incluido el desagüe y el grifo del agua. Después, el fregadero debe enjuagarse con agua fría. Si se usó accidentalmente agua caliente en el fregadero durante el período de inactividad de 24 horas, y no hay tiempo suficiente antes de Pesaj para dejar el lavabo inactivo durante 24 horas adicionales, se debe consultar con su rabino.

Los lavabos de porcelana

no pueden ser kasherizados. Estos fregaderos deben limpiarse, no usarse durante 24 horas, y deben estar completamente forrados con papel de contacto o papel

de aluminio. Los platos que deben lavarse no deben colocarse directamente en el fregadero. Deben lavarse en una bandeja especialmente para Pesaj. Es necesario tener bandejas separadas para platos de leche y de carne.

Los lavabos de esmalte de porcelana y corian

también deben considerarse similares a un fregadero de porcelana, ya que existe una controversia sobre si estos materiales pueden ser kosherizados.

Repisas

Las repisas de Silestone, Esmalte de Porcelana, Corian, Cuarzo, Plástico / Formica y Granito no pueden ser kasherizadas; deben ser limpiadas y cubiertos. Para colocar alimentos y utensilios calientes sobre estas repisas, se debe usar cartón o almohadillas gruesas para cubrir el mostrador. Corian es también una forma de plástico que no puede ser kasherizada. Sin embargo, como el jametz penetra solo en una capa delgada del mostrador, se puede lijar para quitar una capa de Corian (el grosor de una hoja de papel). Entonces se considera Kosher para Pesaj.

El granito puro (no el compuesto de granito), el mármol, el acero inoxidable o el metal se pueden tallar a través de eruy rotjim. La madera también puede pasarse a través de eruy rotjim si tiene una superficie lisa.

MELUI VEIRUY

(Únicamente para Ashkenazim)

En Europa antes de la guerra, donde el vidrio era costoso y difícil de conseguir, se acostumbraba a kasherizar vasos para beber sumergiéndolos en agua fría durante tres períodos de 24 horas. Esto se logra sumergiendo los vasos durante un período de 24 horas. Después, el agua se debe vaciar, rellenar y dejar reposar durante otras 24 horas. El procedimiento debe repetirse una tercera vez, durante un total de 72 horas. Este método de sumergir no se puede usar para Pyrex o vidrio que se usó directamente en

el fuego o en el horno. En general, kasherizar vasos se recomiendan solo en casos de dificultad, es preferible usar vasos especiales para Pesaj. Arcoroc y Corelle deben tratarse de forma similar al vidrio para fines de kasherizacion. Es importante notar que donde libbun kal ayuda, ciertamente libbun gamur es bueno; donde la hagala ayuda, seguramente libbun kal es bueno; donde eruy ayuda, ciertamente hagala y libbun ayudan.

One Kosher te desea
Pesaj Kasher Ve'Sameaj