



РУКОВОДСТВО К ПРАЗДНИКУ ПЕСАХ

Московской Еврейской Религиозной Общины

5780/2020





Содержание

Часть I. Кашерование посуды	3
Часть II. Виды материалов	4
Глина	4
Стекло	4
Закаленное стекло	4
Фарфор (неэмалированный)	4
Эмалированная посуда	4
Керамика	4
Тефлон	4
Резина, силикон, каучук	4
Часть III. Кашерование кухни	5
Электрическая духовка	5
Решетки и противни	5
Стеклокерамическая плита	5
Газовая плита	5
Индукционная печь	5
Шаббатная плата	5
Микроволновая печь	5
Электрический бойлер (титан)	5
Кулер	5
Посудомойка	6
Раковина	6
Кран в раковине	6
Керамическая столешница	6
Гранитная столешница	6
Поверхность стены, прилегающая к столешнице	6
Холодильник, морозильник, полка для хранения продуктов и шкаф для хранения продуктов	6
Стол	6
Детский стул	6
Киддушный бокал	6
Мусорное ведро и веник\щетка	6
Игрушки	6
Часть IV. Продукты на Песах	7
Список Отдела кашрута	7
Список KLBD на Песах 2020	8
Дополнительный «коронавирусный» список	8
Китнийот	9
Детское питание	9
Часть V. Законы и порядок пасхального Седера	10



При содействии рава Ицхака Лифшица (главы Отдела кашрута при раввинате Москвы), организаций OU (Нью-Йорк), KLBD (Лондон), рава Йоханана Боргера (Иерусалим).

Автор: Элиэзер Райхман
Дизайн и верстка: Герман Дворкович

Благодарим Анатолия Клеймёнова, поддержавшего издание этого руководства на благо московского еврейства.

Часть I.

Кашерование посуды



НЕСКОЛЬКО ВВОДНЫХ ПУНКТОВ И ПРЕДИСЛОВИЕ:

1 Нет необходимости кашеровать новую посуду к Песаху, несмотря на то, что есть опасение, что она была смазана некашерными материалами, особенно в последнее время, когда в основном используются синтетические материалы (Циц Элиэзер 2:55, специалисты по кашруту). Есть устрожение Бадац Эйда а-Харедит – заполнить новую посуду водой (изнутри) и вскипятить, без необходимости целиком окунать ее в кипяток.

2 Сковороды, кастрюли, формы для выпечки и пр., сделанные из тефлона\керамики или покрытые эмалью, не нуждаются в ошпаривании кипятком даже по устрожающему мнению (руководство кашрута от Бадац Эйда а-Харедит).

Конечно, покупка полных новых наборов посуды решает все проблемы и избавляет от необходимости кашеровать посуду к празднику. Однако в условиях карантина, закрытых магазинов и экономического кризиса не у всех есть возможность обновить кухню к Песаху. Наши предки издревле кашеровали посуду не только со всего года на Песах, но иногда даже с мясного на молочное и наоборот. Как минимум поэтому мы представляем здесь краткие законы кашерования посуды и кухни к празднику.

ВСЮ КАШЕРОВАНИЕ КУХНИ НА ПЕСАХ СЛЕДУЕТ ЗАВЕРШИТЬ ДО 10:15 УТРА 8 АПРЕЛЯ 2020 ГОДА.

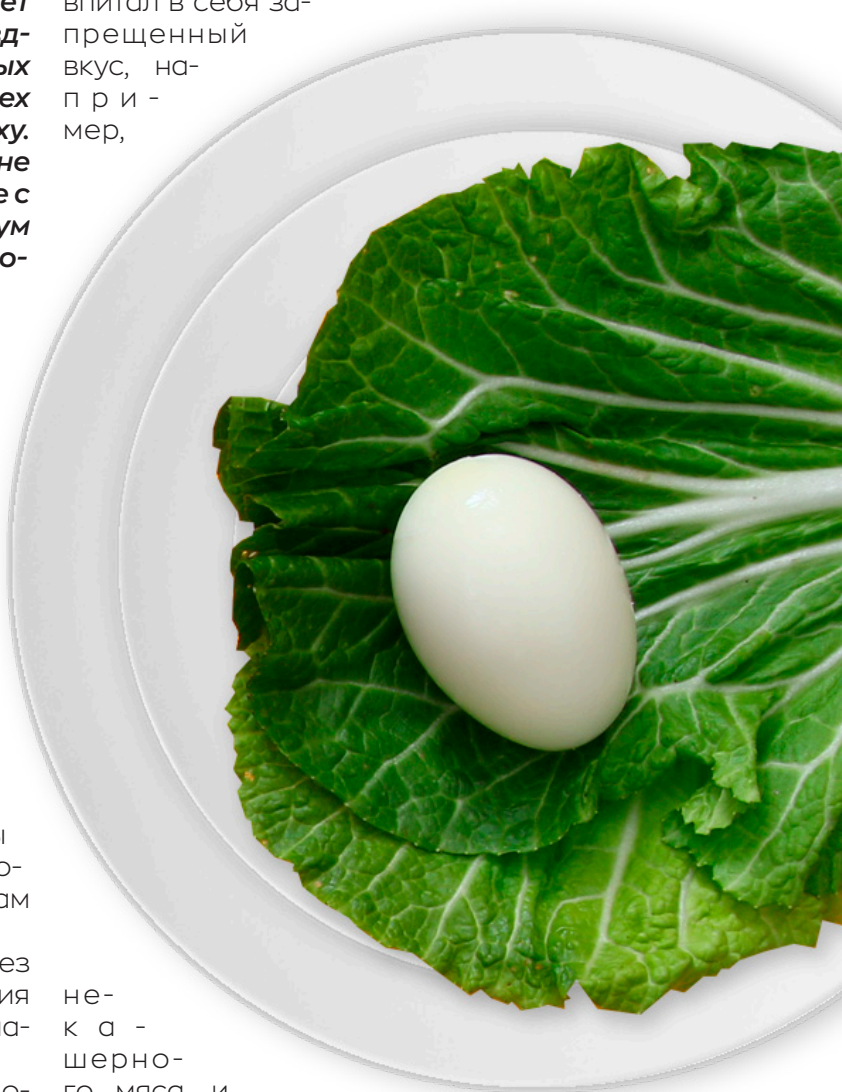
Общее правило: как посудой пользуются, так она и кашеруется. Так, если горячий контакт с квасным происходил непосредственно в посуде, стоящей на огне\источнике тепла (или стоявшей, но снятой с него) – в «первом сосуде», то и кашерование происходит посредством окунания в «первый сосуд», т. е. в кипящую воду, стоящую на огне. Если горячий контакт происходил во втором сосуде, то и кашерование тоже (Шулхан Арух ОХ 451:5). Можно также применить «легкое прокаливание», разогрев посуды огнем до температуры, когда соломинка, приложенная к ее внешней стенке, сгорает (Рамо там же, 5).

Если горячий контакт обычно происходит через огонь без участия жидкости, то для кашерования нужно применить «тяжелое прокаливание», нагрев до искр.

Если в процессе прокаливании была достигнута температура 375 градусов по Цельсию, это считается «тяжелым прокаливанием» (Рав Мойше Файнштейн). Это относится к случаям,

когда предмет посуды впитал в себя за-
прещенный
вкус, на-
п р и -
мер,

не-
к а -
шерно-
го мяса, и
человек хочет
откашеровать этот
предмет. Однако если посуда впитала разрешен-



ный вкус, например мяса или молока, и человек желает откашеровать его для противоположного использования, например избавиться от вкуса мяса и пользоваться этой кастрюлей для молока, то достаточно окунания в кипяток (Мишна Брура 451:19). За исключением редких случаев вкус квасного считается запрещенным, несмотря на то, что до Песаха он разрешен.

В остальных запретах (кроме квасного): согласно закону Торы, посуда, имевшая горячий контакт некашерной едой в течение последних 24 часов, должна быть откашерована для дальнейшего использования. Если же горячий контакт произошел раньше, то кашеровка имеет статус обязанности от мудрецов. В чем разница? В ситуации, когда кашерная еда уже (постфактум) имела горячий контакт с посудой (например, была сварена в кастрюле, в которой до этого готовили некашерное). Если кашеровка была необходима по закону Торы (контакт в течение 24 часов после предыдущего), то еда не является кашерной. Если же кашерование было необходимо по законам мудрецов, то еду можно есть, если уже так случилось.

Квасное перед Песахом: согласно мнению Рамо, квасное имеет особый статус и посуда, имевшая горячий контакт с ним, должна быть откашерована по закону Торы, даже если прошло больше 24 часов после последнего контакта с квасным (а если в ней уже приготовили еду на Песах, ее нельзя будет есть). Другими словами, «устаревание» вкуса в течение суток не действует в квасном. Однако согласно Шулхан Аруху (457:10), в этом вопросе квасное не отличается от остальных запретов Торы.

ЧАСТЬ II. ВИДЫ МАТЕРИАЛОВ:

1 Глина: посуда из глины, имевшая горячий контакт с запрещенным или квасным, не кашеруется (Шулхан Арух 451:1). Если контакт производился во втором сосуде, т. е. не в том, что стоял на огне (например, некашерные пельмени, сваренные в кастрюле и переложенные в глиняный горшочек), то Шулхан Арух разрешает кашеровать его кипятком, а Рамо запрещает. В этом вопросе даже у сефардских евреев есть обычай следовать мнению Рамо и не пользоваться такой посудой в Песах.

2 Стекло. Обычай ашкеназских евреев: считать стеклянную посуду равной по статусу глиня-

ной и, соответственно, не поддающейся кашерованию (в экстраординарных случаях следует обратиться к раввину) Есть облегчающие мнения, что стекло можно откашеровать окунанием в кипяток. Обычай сефардских евреев: пользоваться в Песах непасхальной стеклянной посудой после тщательной чистки (Шулхан Арух 451:26, Ор ле-Цион 3:10:12). Некоторые сефардские евреи устрожают в этом вопросе и используют дополнительные способы кашерования.

3 Закаленное стекло (например, компаний Дуралекс, Пирекс). При обычных обстоятельствах имеет тот же статус, что и обычное стекло и не кашеруется ашкеназами. Однако есть авторитеты,

считающие, что закаленное стекло имеет более легкий статус, нежели обычное и в стесненных обстоятельствах его можно откашеровать, окунув в кипяток три раза (Ар Цви, Циц Элизер, Минхат Ицхак).

4 Фарфор (неэмалированный): равен по статусу глине и не кашеруется.

5 Эмалированная посуда (покрытия из глины, стекла, эмали). Существует пасхальный обычай не кашеровать такую посуду.

6 Керамика. Большую часть керамических изделий в наше время на производстве покрывают тонким слоем глазури, состоящей из стекла. Иногда в покрытие добавляется синтетическая краска. В первом случае такая посуда имеет статус стеклянной и будет зависеть от вышеупомянутого спора – сефардские евреи могут ее откашеровать, ашкеназские – нет (или положиться на облегчающее мнение). В случае наличия краски посуда имеет статус глиняной и не кашеруется по всем мнениям.

7 Существует большое разногласие среди крупнейших авторитетов, возможно ли откашеровать пластик. На практике это зависит от указаний вашего раввина. По облегчающему мнению, кашерование проходит следующим образом: посуда не должна иметь горячего контакта с квасным в течение 24 часов, после чего ее можно окунуть в кипящую воду три раза.

8 Тефлон. Не кашеруется на Песах.

9 Резина, силикон, каучук. Зависит от точного состава изделия, обратитесь к раввину.



Часть III.

Кашерование кухни

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА:

Самоочищающаяся (пиролитическая) духовка – нужно удалить видимые остатки пищи. Вставьте решетки и включите полный процесс самоочистки. Резиновые части лучше заменить на новые, или, как минимум, ошпарить старые кипятком 3 раза. Таков основной закон, однако распространен обычай покупать новые решетки и противни на Песах.

Обычная духовка – нужно тщательно очистить все поверхности (стенки, низ, дверцу, решетки), используя моющее средство. Особенно внимательно очистите термостат, окошко духовки и края духовой камеры. Черные пятна, не выступающие над поверхностью духовки, удалять не требуется. Духовкой не следует пользоваться в течение 24 часов. Установите решетки в духовку и включите ее на максимальный режим на 60 минут. Этот способ работает даже если дверца духовки сделана из стекла. В Песах нельзя использовать противни и другие предметы, которые непосредственно контактируют с пищей. Рав Элияшив и рав Карелиц все же рекомендуют или простелить внутреннюю часть печи слоем фольги, или заворачивать в фольгу все, что ставится в печь. Добавим, что рав Ойербах и рав Вознер обещали отдельное благословение тому, кто предназначит отдельную духовку для готовки в Песах.

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ:

Как правило, их сложно раскалить до необходимых 375 градусов, поэтому следует приобрести новые решетки и противни на Песах. Если же их удастся довести до вышеупомянутой температуры, например, если их возможно оставить внутри пиролитической печи на время цикла самоочистки, это

считается либун хамур и ими можно пользоваться на Песах. Таков основной закон, однако распространен обычай покупать новые решетки и противни на Песах.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА:

Сама плита не подлежит кашеровке, однако ее можно использовать следующим образом: поверхность плиты должна быть хорошо вымыта и не использоваться в течение 24 часов. В течение Песаха нельзя ставить кастрюли непосредственно на поверхность плиты, необходимо подкладывать алюминиевый (либо металлический) диск или решетку непосредственно под кастрюлю. Нельзя закрывать всю стеклокерамическую поверхность таким образом, чтобы это привело к перегреву и трещинам плиты.

ГАЗОВАЯ ПЛИТА:

Тщательно очистить решетки, поверхность и регуляторы с помощью бытовой химии, не использовать 24 часа, после чего оставить газ гореть на полчаса. С а м и конфорки нет необходимости кашеровать, достаточно их тщательно очистить. Есть обычай оборачивать их фольгой в связи со строгостью законов Песаха.

ИНДУКЦИОННАЯ ПЕЧЬ:

Не стоит кашеровать на Песах по нескольким причинам. Однако если положить специальные магнитные присадки

или силиконовое покрытие между кастрюлей и печью (чтобы кастрюля не соприкасалась с поверхностью печи), то можно пользоваться индукционной печью в Песах (после тщательной очистки и прохождения 24 часов без горячего контакта).

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ (для тех, кто кошерует пластик):

Микроволновку следует очистить и не использовать в течение 24 часов. Стекланную подставку нужно заменить новой, кошерной на Песах. Необходимо прокипятить в микроволновке воду в пластиковом стакане в течение 10 минут. Затем заменить стакан с водой и повторить процедуру. На время Песаха стекло необходимо проклеить водонепроницаемой бумагой.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БОЙЛЕР

(титан):

Кашерование зависит от образа использования, стоит обратиться к раввину.

КУЛЕР:

Поставьте новую бутылку с водой. Откройте кран с горячей

водой и дайте воде стечь в течение 10 секунд. Облейте кипятком снаружи кран с горячей водой.

ПОСУДОМОЙКА:

Кашерование посудомойки – сложный процесс, здесь тоже лучше получить личную консультацию у раввина.

РАКОВИНА:

Если раковина сделана из материала, который можно откашеровать (например, из нержавеющей стали), необходимо тщательно очистить ее с использованием химии, не использовать раковину для горячего 24 часа, после чего обдать кипятком из первого сосуда (в котором вода вскипела). Следует заменить фильтрующее ситечко. Если это сложно, то можно использовать непасхальное при условии, что отверстия в ситечке достаточно большие для того, чтобы их можно было полностью очистить.

Если раковина из материала, который нельзя откашеровать (например, керамика), то чистую и сухую раковину следует полностью покрыть листами фольги или водостойкой бумаги. Идеальный вариант – временная вставная раковина.

КРАН В РАКОВИНЕ (в том числе для горячей воды):

Снять все фильтры и насадки. Обдать кипятком весь кран, включая регуляторы температуры воды (ручки). Хорошо, если во время обдавания кипятком из крана будет течь горячая вода, чтобы кашерование происходило одновременно изнутри и снаружи.

КЕРАМИЧЕСКАЯ СТОЛЕШНИЦА:

Невозможно откашеровать, поэтому необходимо тщательно очистить и покрыть толстым слоем фольги.

ГРАНИТНАЯ СТОЛЕШНИЦА:

Если столешница сделана из качественного гранита, то, по мнению рава Ойербаха, ее можно откашеровать

(после тщательной очистки и вытирания насухо) поливанием всей поверхности кипящей водой (именно из той кастрюли\чайника, где она вскипела и пока вода еще кипит). Существует обычай даже в этом случае покрывать столешницу.

Однако стоит помнить, что некоторые виды столешниц не выдерживают такого испытания, проконсультируйтесь со специалистом.

ПОВЕРХНОСТЬ СТЕНЫ, ПРИЛЕГАЮЩАЯ К СТОЛЕШНИЦЕ:

Бывает, что на нее попадают брызги горячей еды (в том числе квасного) и пар, идущий от кастрюль. Поэтому ее также стоит обдать кипящей водой.

ХОЛОДИЛЬНИК, МОРОЗИЛЬНИК, ПОЛКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

И ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ:

Поверхности должны быть тщательно очищены. Обратите особое внимание на углы, куда могут забиться крошки. Затем поверхности должны быть покрыты бумагой, фольгой или пластиком.

Примечание: холодильник и морозильник будут работать более эффективно, если в покрывающих материалах сделать отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха.

СТОЛ:

Тщательно очистить и покрыть.

ДЕТСКИЙ СТУЛ:

Вымыть мыльной тряпкой, часть, имеющую контакт с едой, покрыть самоклеющейся бумагой или обернуть фольгой.

КИДУШНЫЙ БОКАЛ:

Достаточно тщательной очистки. В случае, если бокал мыли в посудомойке, его нужно окунуть в кипящую воду.

МУСОРНОЕ ВЕДРО И ВЕНИК\ЩЕТКА:

Хорошо помыть с использованием бытовой химии, правильнее купить новый веник\щетку на Песах.

ИГРУШКИ:

Если на них прилеплен хамец, пригодный в пищу, его нужно убрать. Если это затруднительно, хамец просто нужно сделать непригодным в пищу, например, обдав игрушки мыльной водой.



Часть III. Продукты на Песах



ЧТО С ЕДОЙ?

Одна из основных проблем в том, что мы совершенно не полагаемся на состав, указанный на упаковке. Многие ингредиенты являются производными кислого, например, глюкоза.

Некоторые составляющие вообще не пишут на этикетке. В течение всего года мы относимся к некоторым запрещенным ингредиентам как к ничтожным, но не в Песах, т. к. Тора запрещает кислое в любых количествах и даже как сторонний элемент, не дающий вкуса. Поэтому список еды промышленной обработки, пригодной к употреблению в Песах, очень короткий, а крупные организации кашрута проводят специальную сертификацию пищевых производств на Песах.

К сожалению, в России сложно найти такие продукты, поэтому мы ограничиваемся необработанными продуктами и кашерным импортом.

В этом году, в связи с коронавирусом, даже эта возможность сильно ограничена. Поэтому в дополнение к обычному списку от Отдела кашрута мы публикуем «экстренный» список от лондонского раввинского суда KLBD, действующий только в одноразовом порядке на Песах 2020.

СПИСОК ОТДЕЛА КАШРУТА

Рыба - любая кошерного вида, не подвергавшаяся обработке

Яйца - любые, лучше без печати (или смыть печать до Песаха)

Соль поваренная (не йодированная) или морская

Белый сахар-песок (коричневый сахар должен иметь эхшер на Песах)

Орехи в скорлупе сырые

Вода бутилированная питьевая

Изюм Калифорнийский и Золотой «Champion» с эхшером OU (только изюм)

Замороженные фрукты

Немолотые специи (перец горошек, гвоздика и т.п.)

Оливковое масло любое категории «Extra virgin olive oil» со знаком OU

Растворимый кофе «Nescafe Taster's Choice Regular Coffee» (пр-ва США) в банках любого объема

Цельнозерновой и молотый кофе (без ароматизаторов и не бескофеиновый)

Чай без вкусовых добавок и ароматизаторов (черный, зеленый, белый) – разрешен

Какао-порошок «Hershey's» (с эхшером OU), кроме Special Dark

Газированные питьевые воды: «Аква Минерале» и «Ессентуки», производства PepsiCo; газирован-



ная питьевая вода «БонАква» производства компании Coca-cola. Кошерны на Песах ТОЛЬКО указанные продукты, вся остальная продукция этих компаний требует эхшера на Песах

Молоко - если не имеется возможности приобрести молоко с экшером, то разрешено молоко (халавстам) (не витаминизированное, без добавок и не длительного хранения). Его следует приобрести до Песаха.

Алкогольные напитки разрешено приобретать только с экшером на Песах

Мясо и куры - только со штампом «Кошер леПесах» (можно приобрести в Хоральной синагоге) В крайнем случае, можно помыть не пасхальное мясо или кур теплой водой перед Песахом.

Молотые специи должны иметь экшер «Кошер леПесах»

Сухофрукты - запрещены (их часто обрабатывают маслом, производимым из китнийот)



По указанию главного раввина Москвы Пинхаса Гольдшмидта мы публикуем дополнительный «коронавирусный» список на Песах 2020 (действителен только в этом году):

«Разрешено» означает возможность использовать продукт без специальной сертификации на Песах

Разрыхлитель - временно разрешен только чистый бикарбонат натрия, без добавления кукурузной муки или мальтодекстрина

Какао-порошок - временно разрешен чистый какао-порошок, не порошок для приготовления горячего шоколада

Жаренный молотый кофе (не декофеинизированный, т. е. без кофеина) - временно разрешен

Декофеинизированный кофе - запрещен (производится с использованием этилацетата, получаемого из хамца или китнийот)

Растворимый кофе - запрещен (производится с использованием мальтодекстрина, получаемого из хамца или китнийот)

Высушенный кокос - временно разрешен

Рапсовое (канола) масло - большой вопрос, является ли рапс китнийот, в случае необходимости можно разрешить

Кокосовое масло extra virgin - разрешено (со знаком OU - можно найти в Москве)

Оливковое масло extra virgin - разрешено (со знаком OU - можно найти в Москве, если это затруднительно, можно пользоваться любым 100% оливковым маслом extra virgin)

Соки (кроме яблочного) - временно разрешены чистые фруктовые соки без антиоксидантов, указанных в составе. Яблочный сок не следует употреблять из-за частого наличия в нем лимонной или аскорбиновой кислоты (часто производится из квасного или китнийот)

Газированные и прочие напитки - запрещены

Мед - чистый мед от уважаемых брендов разрешен

Варенья, джемы - запрещены (из-за частого наличия глюкозы, лимонной кислоты, цитрата натрия)

Цельные орехи - разрешены только сырые

Оливки, маслины - запрещены

Картофельный крахмал - разрешен

Чернослив - запрещен (обычно используется проблематичный сорбат калия в качестве консерванта)

Киноа - большой вопрос, является ли киноа китнийот, в случае необходимости можно разрешить. Зернышки киноа следует тщательно проверить на наличие посторонних примесей перед употреблением.



КИТНИЙОТ:

Следующие продукты считаются китнийот и их в Песах не едят ашкеназские евреи:

Фасоль, гречка, тмин, кардамон, кукуруза, фенхель, пажитник (уцхо-сунели), чечевица, просо, горчица, горох, мак, рис, кунжут, соя, нут, ростки бобовых, подсолнечник, амарант, арахис

Следующие продукты, не считаются китнийот, но могут требовать специальную проверку:

Анис, бобы рожкового дерева, кориандр, хлопок, кумин, гуаровая смола, лен, камедь бобов рожкового дерева, шафран

Цикорий:

Согласно раву Зуше Блеху, одному из видных специалистов мирового уровня по кашруту, чистый (без добавок) цикорий можно употреблять в Песах

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Во время Песаха маленьким детям трудно обойтись без привычных им продуктов, поэтому для них разрешается готовить продукты, имеющие статус «китнийот».

Однако следует быть осторожным и выделять (мыть и хранить) отдельную посуду, в которой будет готовиться эта еда, чтобы случайно не перепутать и не приготовить в ней еду для остальных членов семьи.

ПО МНЕНИЮ ГЛАВНОГО РАВВИНАТА НИДЕРЛАНДОВ СЛЕДУЮЩИЕ ДЕТСКИЕ СМЕСИ РАЗРЕШЕНЫ НА ПЕСАХ:

**Similac производства
Гренада, Испания (авкат
Халав нохри):**

- Similac total comfort (s386, s848)
- Gain total comfort (s395, s849)
- Gain plus total comfort (s397, s851)
- Similac neosure (m820, p960)
- Similac spit-up relief (s430)
- Alitraq (s589, s904)
- Nepro (s488, s489)
- Similac If (s223)

Mead Johnson:

- Enfamil AR 1 & 2
- Nutramigen LLG 1 & 2
- Pregestimil LIPIL.

Nutrilon:

- Nenatal 1
- Nenatal BMF
- Nenatal Protein Fortifier
- Nenatal Start
- H.A. 1
- Nutrilon Forte 1* & 2
- Omneo 1 & 2
- Standard 1* & 2
- Standard 1* & 2*



Часть V. Законы и порядок пасхального Седера:



Важно прочитать до Седера. Это руководство не является заменой пасхальной Агады, а, скорее, дополнение к ней.

Огромное значение имеет подготовка к пасхальному Седеру. Это не еще одна праздничная трапеза, это не пассивные посиделки. Седер нужно провести, совершить, а для этого важно подготовить и теоретическую, и практическую часть.

Что вы расскажете во время Седера? Какие открытия, истории, вопросы? Это будет интересно всем присутствующим? Заинтересует ли это засыпающих детей? Уставшую жену? Пусть пасхальный Седер станет запоминающейся феерией, а не вымученным бормотанием непонятных текстов под хруст мацы.

Седер – особое время. Это не просто праздничная трапеза или символичная церемония, это значит для нас гораздо больше. Седер – это время, когда мы, заново переживая исход из Египта, переосмысливаем свое еврейство, свое место в этом мире и местонахождение относительно Б-га.

Жесткий порядок, пятнадцать ступеней, Агада – все это призвано научить нас ценить то, что мы имеем. Ведь свобода – это, наверное, наименее ценимое благо, которое разумеется само собой. И даже его мы должны оценить заново, тем более остальные блага, которыми мы располагаем.

В этом году мы проводим Седеры самостоятельно, без шумных и веселых сборищ. Это большой подарок, хорошая возможность провести его вдумчиво. Во время пасхального Седера особенно важна спокойная, радостная атмосфера за столом. Терпение к детям, любовь к женам и мужьям – только так Исход может произойти.

В этот вечер на каждого возлагаются четыре обязанности: есть мацу, рассказывать об исходе из Египта, пить четыре бокала вина и есть марор. Все эти обязанности должны выполнять как мужчины, так и женщины: следовательно, читать «Агаду» обязаны все, а кто не может читать, должен слушать и не отвлекаться.

Следует подготовиться заранее, чтобы по возвращении из синагоги можно было сразу начать Седер. Важная цель седера – чтобы дети не уснули, важно показать и рассказать детям об освобождении еврейского народа из Египта.

ЧТО НЕОБХОДИМО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СЕДЕРА?

- три целых и кашерных мацы;

- киддушный бокал вместимостью минимум 86 гр. (примерно 89 мл вина);

- вино\виноградный сок (далее – просто вино) в достаточном количестве для выпивания 4 бокалов каждым из присутствующих взрослых. Желательно чтобы вино было красным;

- кеара – блюдо, на котором лежат:

1 Зроа – кусок мяса с костью (обычно куриное крылышко), пропеченный на огне\жаренный не в глубоком масле. Он символизирует Пасхальное жертвоприношение;

2 Яйцо, сваренное вкрутую. Оно символизирует другое праздничное жертвоприношение;

3 Марор – Для исполнения заповеди «есть горькую зелень» (марор):

- салат «романо» (ромэн)
- корень хрена;
- кресс-салат;
- листовой салат (хаса, не китайский салат)
- эндивий (салатный цикорий).

4 Харосет – смесь из тертых яблок и молотых орехов, перемешанных с красным вином (в память о крови) до консистенции, схожей с глиной – в па-



мять о кирпичах из глины, которые евреи изготавливали в Египте. В принципе, харосет делается из любых плодов, которым уподобляется еврейский народ: яблоки, инжир, орехи, гранат, миндаль;

5 Карпас – вареный картофель;

6 Хазерет – растертый хрен;

- отдельная емкость с соленой водой или уксусом

- пасхальная Агада (все, что непонятно на иврите, читаем на русском на протяжении всего Седера);

- и, конечно, вкусная еда – ее не может отменить даже коронавирус!



Теперь 15 ступеней Седера:

1 КАДЕШ

Ополаскиваем кидушный бокал водой из-под крана. Наливаем (каждому, кто пьет четыре бокала) первый из четырех бокалов вина и сидя делаем на него праздничный Кидуш (текст см. в Агаде) (кидушный бокал и есть первый из четырех). Если есть возможность, хозяин дома не наливает сам себе, пусть кто-то из домочадцев нальет ему. После Кидуша произносится благословение Шеехияну (если забыл, можно благословить Шеехияну в течение всего праздника). Женщины могут ответить «амен» на это благословение.

После этого всем нужно выпить первый бокал, наклонив туловище минимум на 45 градусов влево (не назад, не вперед и не вправо) (это относится и к левшам). Это называется «асеба». Неудобная «асеба» не засчитывается. У ашкеназских евреев наклоняются только мужчины. Между первым и вторым бокалом лучше не пить вино. Можно пить безалкогольные напитки.

После первого бокала не произносят благословение «меейн шалаш».

Сколько вина нужно выпить?

Ревиит. Существует большой спор, сколько это, общее правило таково: для выполнения заповедей Торы берем больший объем, для заповедей мудрецов – меньший.

Согласно мнению р. Хаим Наэ, необходимое количество составляет 86 граммов вина, согласно Хазон Ишу – 150 гр.

Для выполнения заповеди выпивания 4 бокалов нужно выпить минимум большую часть каждого ревиита – хотя бы 44 гр. По первому мнению и 76 – по второму. Однако бокал должен вмещать целый ревиит вина (86 или 150 гр.).

Это означает, что на практике достаточно иметь бокал, вмещающий 86 гр. вина для выполнения заповеди 4 бокалов, т.к. это заповедь от мудрецов. Однако ведущий Седер должен иметь в виду, что первый бокал – это и бокал Кидуша одновременно, а вечерний кидуш является заповедью Торы, поэтому хорошо, если у него первый бокал будет вмещать 150 граммов по Хазон Ишу (это устроение). Данное устроение не относится к остальным участникам Седера.

Вино\сок должны пить и женщины с детьми (с возраста «хинуха», примерно 5-6 лет).



2 У-РХАЦ

Перед съеданием твердой пищи, окунаемой в жидкость («карпас» в нашем случае, см. ступень 3), нужно омыть руки, поэтому мы моем руки как это обычно делается в начале трапезы, только без благословения.

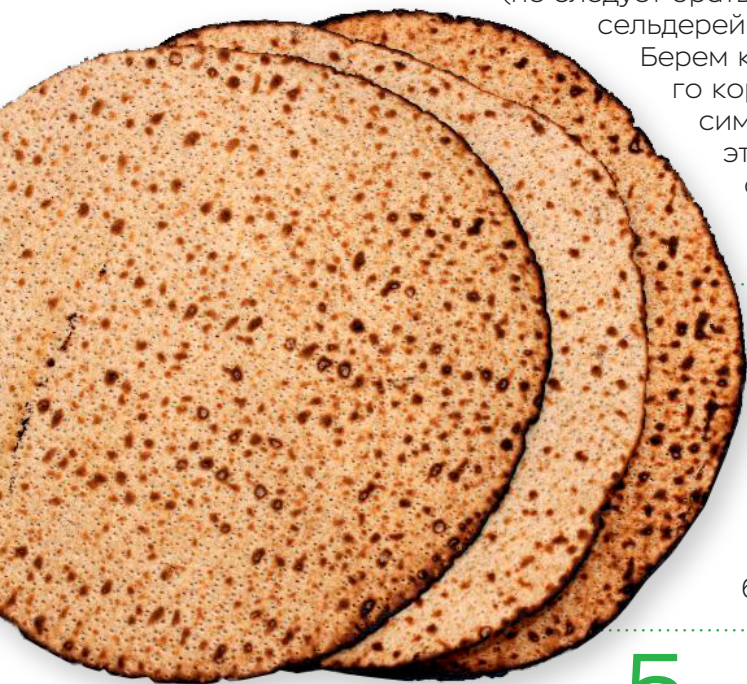
Тот, кто случайно, автоматически, сказал благословение «аль нетилат ядаим», не освобождается от дальнейшего омовения рук перед съеданием мацы с благословением.

3 КАРПАС

Карпас – определенный вид овоща, который был выбран из-за его названия на Святом языке, **קרפס**, с конца в начало читается как «шишим парех», «60 изнурялись», т.е. 60 десятков тысяч (шестьсот тысяч, на Святом языке есть отдельное числительное – «рибо», десять тысяч) работали «изнуряющей работой». Смысл карпаса – вызвать удивление у детей, не привыкших к странным манипуляциям перед трапезой и побудить их задавать вопросы. Вообще, пасхальная ночь – время вопросов, потому что право задавать вопросы – прерогатива свободного человека. Впрочем, если детей нет, это никак не влияет на порядок Седера.

Можно использовать любой овощ, на который благословляем «боре при а-адама», чтобы благословение сработало также и для марора, который мы едим позже. Многие берут картофель (не следует брать один из пяти видов марора), некоторые используют сельдерей или редис.

Берем карпас объемом менее «ке-заит» (меньше спичечного коробка), окунаем в соленую воду или уксус, произносим благословение «боре при а-адама» (имея в виду, что это благословение засчитывается и для последующего съедания марора) и съедаем карпас, наклоняться не обязательно. Не произносим благословение «боре нефашот».



4 ЯХАЦ

Берем среднюю из трех листов мацы, разламываем на две неравные части, большая прячется на потом в качестве «афикомана» (см. далее), меньшая возвращается на свое законное место между двумя целыми листами мацы.

Поднимаем поднос с мацой и произносим «вот хлеб бедности...» и далее по Агаде.

5 МАГИД

Рассказывать о выходе из Египта ночью 15-ого нисана – заповедь Торы. Время этой заповеди – после того, как стемнеет и до полуночи (в ночь на 9 апреля – 00:30). Чем больше рассказывать, тем лучше, это один из двух основных элементов ночи Седера.

Очень важно понятно рассказывать Агаду на понятном для всех языке и стиле изложения, побуждать присутствующих всех возрастов к дискуссии, обсуждению.

В рамках Магида необходимо, среди прочего, упомянуть три вещи: Песах, мацу и марор (см. Агаду).

Женщины также обязаны в заповеди Магид, обычно они слушают то, что рассказывает муж\отец (что является причиной хорошо подготовиться к пасхальной ночи). Если это затруднительно, например, из-за необходимости ухода за ребенком, женщина должна хотя бы: 1) послушать Кидуш и 2) отрывок из Агады со слов «рабан Гамлиэль говорит: каждый, кто не сказал три вещи...» и до выпивания второго бокала. Хорошо также услышать перечисление десяти египетских казней.

Если мужчина не в состоянии рассказать Агаду, и другого мужчины нет, женщина может сделать это для него (это не относится к биркат а-мazon, его мужчина должен произнести самостоятельно).

Второй бокал – наливаем перед «ма ништана» (см. Агаду). Читаем Агаду и после благословения «гааль исраэль» выпиваем второй бокал, наклонившись влево. Ашкеназы благословляют «боре при а-гефен» и на второй из четырех бокалов, сефарды – нет. После этого бокала уже можно пить.



6 РАХЦА

Моем руки перед трапезой, с благословением «аль нетилат ядаим».

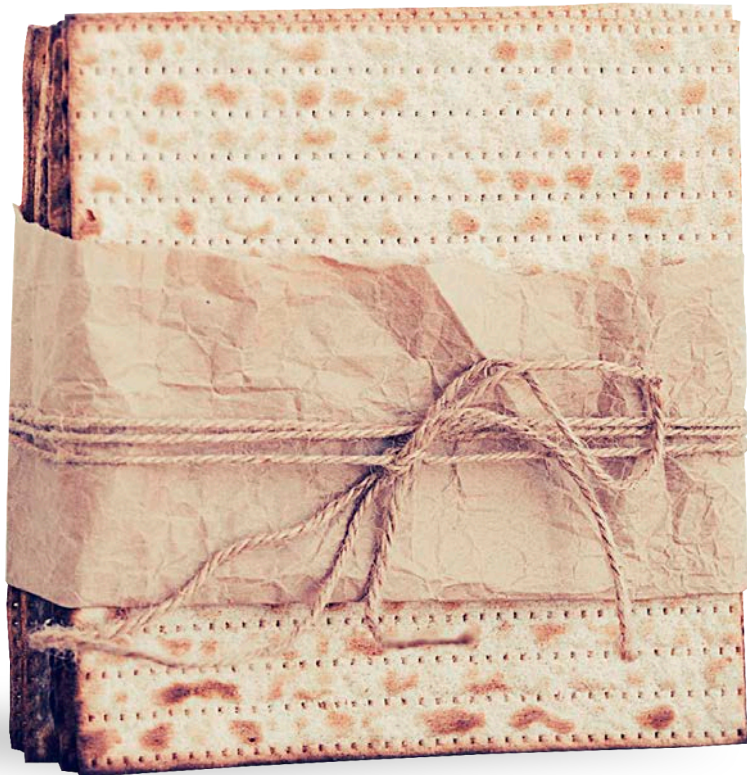
7 МОЦИ; 8 МАЦА

Очень важно съесть в эту ночь ке-заит мацы, как сказано в Торе «14-ого вечером ешьте мацу». Во время съедания мацы нужно думать о выполнении этой заповеди. Время – до полуночи (в ночь на 9 апреля – 00:30).

Сколько мацы нужно съесть?

Согласно устражающему мнению, для выполнения заповеди Торы необходимо съесть 50 кубических сантиметров (приблизительно 30 граммов), т.е. примерно 2/3 одного листа машинной (квадратной) мацы или половину одного листа круглой (ручной) мацы.

Съесть это количество лучше в течение 2 минут, если это сложно, то можно в течение четырех. Это относится к первому Седеру. Во время второй пасхальной ночи в этот момент Седера достаточно съесть 33.5 куб. сантиметра мацы (примерно 20 граммов).



Что касается афикомана (кусочек мацы, съедаемый в конце Седера), облегчаем еще сильнее – достаточно съесть 20 куб. сантиметров или 15 граммов мацы.

Тот, кому сложно съесть так много мацы, может изначально положиться на облегчающие мнения, приведенные выше. Если нет возможности съесть даже вышеупомянутые объемы, можно съесть объем мацы, равный современной маслине (и в течение 9 минут, а не четырех). Тот, кто не может съесть даже это, пусть съест сколько может, но уже без благословения на мацу (только «а-моци»).

Не обязательно, чтобы перед каждым лежало три мацы, достаточно того, что они есть у ведущего. После благословения ведущий дает немного от своей мацы каждому присутствующему (так, чтобы ему удалось съесть 150 гр. из двух верхних листов), а остальной необходимый объем все «добирают» из другой мацы.

Ведущий берет все три мацы в руки, благословляет «а-моци», отпускает нижнюю мацу, благословляет «аль ахилат

маца». Ашкеназские евреи не макают мацу в соль.

Едим, тщательно пережевывая, необходимый объем, не отвлекаясь, наклонившись на левый бок.

Ведущий седе́р съедает необходимое кол-во мацы (см. ранее) от двух листов мацы: верхней и средней, остальные – только от верхней (если перед каждым лежат 3 листа) или из любой другой (кашерной на Песах, разумеется).

Если из-за мацы человек может заболеть, можно не есть мацу даже в первую ночь.

9 МАРОР

Трудно оценить свободу, нужно с чем-то сравнивать, поэтому горечь марора нам в помощь. Произносим благословение «аль ахилат марор» и съедаем 20 куб. см. марора (желательно в течение 4 минут) в память о горечи порабощения (на марор принято брать листья салата, можно хрен). Не наклоняемся на левую сторону. Время – до полуночи. Больной, которому может стать хуже от марора, может не есть его.

10 КОРЕХ

Берем кусок третьей мацы, заворачиваем ее в марор и окунаем в харосет (см. ранее). Произносим «в память о Храме, как делал Илель» и съедаем «бутерброд», наклонившись влево. Делаем это в память о Храме, когда жертву Песах ели с мацой и марором.



11 ШУЛХАН ОРЕХ

Наконец-то! Еда!

Едим праздничную трапезу. Не переедаем – даже те, кто обычно объедаются и засыпают за столом, должны помнить, что впереди маячит тень афикомана (спрятанного куска средней мацы), которую еще предстоит выкупать за велосипед у ловких детей, укравших его, пока вы ходили мыть руки. Афикоман нужно есть хотя бы с каким-то аппетитом. По этой же причине не стоит пить лишней алкоголь во время Седера, так можно не дожить до афикомана.

Лучше есть всю трапезу, наклонившись влево. Не получается, не страшно.

Радует, поем песни (их тоже стоит подучить заранее).

Принято не есть никакого жаренного мяса в обе первые пасхальные ночи. Это не относится к другой жаренной пище – например, к рыбе или яйцам. Можно съесть яйцо с кеары (см. ранее).



12 ЦАФУН

После завершения трапезы едим (наклонившись на левый бок) ке-заит мацы от спрятанной заранее с начала Седера – афикоман («десерт» на древнегреческом, «выносите блюдо!» на арамейском). Это делается в память о жертве Песах, которую ели, уже будучи сытыми. На афикоман не благословляют. Если есть возможность, съедаем два ке-заита: в память о жертве Песах и в память о маце, которую ели с ним. Время – до полуночи. Опоздали – едим и после. Женщины тоже едят афикоман. Важно есть его в одном месте, не перемещаясь по комнате.

После афикомана нельзя ничего есть до утра, вкус мацы должен остаться во рту у человека. Если забылся и что-либо съел, нужно есть афикоман заново. Нельзя также пить какие-либо напитки (не считая двух оставшихся бокалов), кроме воды или чая/кофе без сахара.

В крайнем случае можно пить и другие напитки, но не алкоголь.

13 БАРЕХ

Говорим биркат а-мazon. Не забываем праздничную вставку Яале ве-Яво. Принято, чтобы хозяин дома, ведущий седер, сам делал зимун (если есть трое взрослых евреев).

Третий бокал. Ополаскиваем бокал, наливаем вино в третий раз. После биркат а-мazon пьем его, наклонившись на левую сторону. Наливаем четвертый бокал (не нужно ополаскивать между третьим и четвертым).



14 АЛЕЛЬ

Говорим Алеэль, стараемся закончить его до полуночи (00:30 в этом году). После Алеэля пьем 4-ый бокал, наклонившись на левую сторону.

Ашкеназы благословляют «боре при а-гефен» и на этот бокал, сефарды – нет.

15 НИРЦА

Есть обычай произносить (петь) пиюты, специальные тексты для пасхальной ночи.

Как продолжается правильная пасхальная ночь? Мудрецы говорят: рассказываем о выходе из Египта, пока «схватит сон». Изучение законов Песаха тоже приветствуется.

Из «Шма» перед сном читаем только первый отрывок «Шма» и благословение «а-ма-пиль».



ХАГ САМЕАХ! В СЛЕДУЮЩЕМ ГОДУ – В ИЕРУСАЛИМЕ БЕЗ КОРОНАВИРУСА!