



Manual de Pésaj para el consumidor Kosher

Pesaj 2025-5785

Estimados amigos:

Estamos próximos a la festividad de Pésaj, en la cual la Torá permite únicamente el consumo de cereales no leudados, quedando prohibido el jametz. Están incluidos en esta categoría los panes, galletas y demás productos que contengan trigo, cebada y los otros cereales especificados en la Torá. Adicionalmente la Torá nos encomienda no tener el jametz en nuestra posesión durante Pésaj.

Si hace algunos años era muy simple saber qué producto contiene jametz y cuál no, con el desarrollo y los avances de los últimos años de la industria alimenticia, y con el uso de cada vez más ingredientes en la elaboración de productos para el consumo humano, se requiere de un gran conocimiento de procesos e ingredientes para poder garantizar que no contienen jametz, incluso en ocasiones teniendo que visitar e inspeccionar la planta de producción para poder asegurar al consumidor Kosher que el producto que llega a su mesa durante Pésaj es 100% libre de jametz.

Por ello en los últimos años el Comité de Kashrut se ha esforzado en realizar las inspecciones e investigaciones necesarias, e incluso producciones especiales cuando el caso lo amerita, para así poder ofrecer a nuestra Comunidad una gama completa de productos para Pésaj, desarrollándose así la tradicional venta anual de Pésaj que se realiza en las tiendas Súper Emet, así como en Super Prime.

Como complemento a nuestra venta de productos para Pésaj, ofrecemos a los miembros de nuestra Comunidad este Manual de Pésaj para el Consumidor Kosher, elaborado originalmente por R. Isaac Sitt.

Este Manual incluye un listado de productos comunes con su estatus para Pésaj, así como las leyes básicas de Tebilá y Hejsher Kelim, las cuales son muy prácticas en la temporada de Pésaj. Esperamos que este manual sea de ayuda para quienes lo consulten, y agradecemos cualquier sugerencia que pueda incluirse en ediciones posteriores

VAAD HARABANIM

KASHRUT MAGUEN DAVID

Horarios de Pésaj 5785-2025

Para la Ciudad de México

Este año que la víspera de Pésaj recae en shabat (12 de Abril), se acostumbra quemar y vender el jametz, el viernes (11 de Abril), antes de las 10:54 AM, aun así podemos comer jametz en Shabat (12 de Abril) hasta las 9:43 AM

Jueves 10 de Abril

Ayuno de Primogénitos

Bedikat Jametz, en la noche búsqueda del Jametz

Viernes 11 de Abril

Fin de quemar el Jametz 10:54 PM

Shabat 12 de Abril - Erev Pésaj

Fin de comer Jametz: 9:43 AM

Encendido de Velas: 7:39 PM - RT. 8:06

Jatzot (comer aficomán): 12:38 AM

Domingo 13 de Abril 1 día Pésaj - Yom Tob

Encendido de Velas: 7:39 PM

Lunes 14 de Abril 2 día Pésaj – Yom Tob

Fin de Yom Tov: 7:40 PM * otras opiniones 5 minutos antes

Rabenu Tam: 8:07 PM

Viernes 18 de Abril 6 día Pésaj Víspera Shabat – Yom Tob

Encendido de Velas: 6:37 PM

Sábado 19 de Abril 7 día Pésaj - Yom Tob

Encendido de Velas: 7:41 PM - RT. 8:08

Domingo 20 de Abril 8 día Pésaj – Yom Tob

Fin de Yom Tob: 7:41 PM * otras opiniones 5 minutos antes

Rabenu Tam: 8:08 PM

Hejsher Kelim:

Para poder utilizar en Pésaj los platos, utensilios, aparatos de cocina y objetos que estuvieron en contacto con alimentos jametz durante el año, es necesario que pasen por el proceso de "Hejsher kelim", (procedimiento por el cual pasa un utensilio para hacerse kosher le Pésaj). Aunque estas leyes permiten el uso de dichos utensilios para Pésaj, los rabinos recomiendan tener instrumentos de cocina designados exclusivamente para los días de Pésaj siempre que sea posible.

A continuación, se describirán las normas de Hejsher de los diferentes tipos de utensilios.

Ollas, parrillas, platos y cubiertos

El Hejsher Kelim dependerá del material del cuál esté hecho éste para definir si puede o no pasar por el proceso de Hejsher.

Materiales

| Material | ¿Se le puede hacer Hejsher? | Comentario |
|----------|-----------------------------|---|
| Acrílico | Si | |
| Barro | No | |
| Cerámica | No | |
| Comales | No | |
| Corel | Ver comentario | Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin hejsher. Los ashkenazim no los utilizan, aunque se les haga hejsher. |

| Material | ¿Se le puede hacer Hejsher? | Comentario |
|-----------|-----------------------------|--|
| Cristal | Ver comentario | Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin hejsher. Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga hejsher. |
| Cuarzo | Si | |
| Formica | Si | |
| Granito | Si | |
| Mármol | Si | Ollas , Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. Sartenes si la mayoría de su uso se utilizan sin liquido (con aceite en spray o poco aceite) no se le puede hacer hejsher. Si su uso es con abundante líquido, Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. |
| Madera | Si | Si la madera esta agrietada, no se le puede hacer hejsher. |
| Melamina | Si | |
| Metal | Si | |
| Peltre | No | En caso de necesidad, consultar con su Rabino |
| Plástico | Si | Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. |
| Porcelana | No | |
| Pyrex | Si | Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. Los ashkenazim no los utilizan, aún con el proceso de hejsher |

| Material | ¿Se le puede hacer Hejsher? | Comentario |
|----------|-----------------------------|--|
| Teflón | Si | <p>Ollas, Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.</p> <p>Sartenes si la mayoría de su uso se utilizan sin liquido (con aceite en spray o poco aceite) no se le puede hacer hejsher.</p> <p>Si su uso es con abundante líquido, Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.</p> |

Cuando un utensilio se usó en caliente con un alimento sólido (sin líquidos) el proceso de Hejsher es por medio de libún jamur, el cual consiste en calentar el utensilio al rojo vivo. Al ser este proceso difícil de llevar a cabo, no se deben usar estos utensilios en Pésaj. Algunos de ellos con estas características son las ollas, parrillas o planchas para asar, sandwichera, pizza maker o el sartén que se usa con el aceite en aerosol (Pam).

Hagala

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente se realizará Hejsher de la siguiente forma:

Suspender su uso de jametz por 24 horas

- 1) Utensilios limpios por completo incluyendo el lugar donde se atornilla el mango, el cual se debe desarmar para poder limpiarlo por completo.
- 2) Introducirlos en agua hirviendo y dejarlos hasta que vuelva a hervir el agua.
- 3) Sumergirlos en agua a temperatura ambiente.

Iruy

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente, pero no directamente sobre el fuego (vertiendo el alimento de un utensilio que se calentó sobre el fuego) se realizará Hejsher de la siguiente forma:

Suspender su uso de jametz por 24 horas

- 1) Utensilios limpios por completo incluyendo el lugar donde se atornilla el mango, el cual se debe desarmar para poder limpiarlo por completo.
- 2) Verter agua hirviendo
- 3) Verter en agua temperatura ambiente.

Una alternativa es hacer Libun Kal

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente se realizará Hejsher de la siguiente forma:

- 1) Utensilios limpios por completo incluyendo el lugar donde se atornilla el mango, el cual se debe desarmar para poder limpiarlo por completo.
- 2) Opción 1. Meter el utensilio por una hora al horno
- 3) Opción 2. Poner el utensilio encima de la estufa al revés, dejar que se caliente y verificar con una servilleta si al tocar con esta el papel se hace de color café esto debe ser de forma inmediata en caso que tarde hay que dejarlo mas tiempo sobre el fuego,
- 4) En utensilios que tienen mango de plástico no es recomendable hacer este proceso ya que se puede quemar el plástico

Hornos

Suspender su uso de jametz por 24 horas.

- 1) Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida con un limpiador abrasivo (por ejemplo, Easy-Off), especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta. No es necesario remover las decoloraciones negras que aparecen en las paredes del horno.
- 2) Una vez que el horno esté limpio hay que dejarlo prendido a una temperatura de 300 grados centígrados por dos horas.

Como las rejillas del horno se utilizan durante el año con jametz, para poder usarlas en Pésaj se debe poner una charola de Pésaj entre la rejilla y el recipiente con el alimento a hornearse.

Hay opiniones rabínicas que no aceptan el Hejsher antes mencionado y condicionan el uso del horno a que los alimentos sean introducidos en una caja de metal herméticamente cerrada, en este caso es necesario limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida con un limpiador abrasivo (por ejemplo, Easy-Off), especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta. No es necesario remover las decoloraciones negras que aparecen en las paredes del horno. Aunque es meritorio seguir esta opinión, la otra opción está autorizada.

El que quiere seguir la opinión estricta y no puede conseguir la caja de metal, puede introducir a comida al horno bien tapada después de haber realizado el Hejsher antes mencionado.

Estufas

Suspender el uso de jametz por 24 horas.

- 1) Rejillas: prender la flama durante 20 ó 30 minutos y poner un comal sobre ellas para que se expanda el calor.

- 2) Quemadores: sólo es necesario limpiarlos.
- 3) Parte baja de la estufa (donde están los quemadores): echarle agua hirviendo después de haberla limpiado por completo.
- 4) Verter agua fría sobre la estufa.

Estufas eléctricas

- 1) Estufas eléctricas o de convección que tienen cubierta de vidrio para Sefaradim se permite utilizarlas, de preferencia hay que prenderlas de 20 a 30 minutos.
- 2) Para Ashkenazim hay opiniones que permiten utilizarlas usando un aro de metal que se pone en la parte de abajo separando el vidrio de las ollas.
- 3) Para Ashkenazim hay opiniones que permiten utilizarlas usando un aro de metal que se pone en la parte de abajo separando el vidrio de las ollas.

Horno de microondas

De preferencia no usarlo o tener uno especial para Pésaj

En caso que necesario suspender el uso de jametz por 24 horas.

- 1) Limpiarlo completamente.
- 2) Introducir un vaso de agua con jabón y calentarlo por un lapso de 5 a 10 minutos.
- 3) Toda la comida que sea introducida durante Pésaj deberá tener doble cobertura (por ejemplo, dos bolsas de plástico).

Fregadero

Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.

- 1) Secarlo completamente.
- 2) Verter en él agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.
- 3) Verter agua fría sobre el fregadero Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Lavavajilla

No se puede hacer hejsher

Molino de carne

Si el molino es utilizado solamente para carne no requiere Hejsher. Si éste es utilizado con trigo u otros ingredientes que pueden contener jametz, se le debe hacer Hejsher de la siguiente manera:

- Verificar que esté completamente limpio, desarmándolo por completo y quemando por medio de un soplete los residuos que no se puedan desprender. (por motivos de seguridad se recomienda no utilizar el soplete en su hogar).
- Otra opción para la eliminación de aquellos residuos es desarmarlo y limpiarlo lo mejor que se pueda y después poner el molino dentro de un horno prendiéndolo a su máxima temperatura por dos horas.

En caso que se haya usado con cebolla o chile:

- En caso que se haya usado con cebolla o chile:

- Si los residuos de los alimentos se eliminaron por medio de un soplete, se deberá hervir agua en una olla e introducir el molino, esperar hasta que vuelva el agua a hervir y retirar el molino para sumergirlo en agua fría.
- Si el molino fue quemado por completo por medio del soplete o si se introdujo dentro de un horno, no es necesario su inmersión en agua hirviendo.

Otras opciones son, mandar a hacer una cubierta de vidrio o de madera a la medida y ponerla encima.

Cubierta de cocina

Si no se ha utilizado para apoyar cosas calientes, es suficiente un lavado con agua y jabón.

Si se utiliza para apoyar cosas calientes se deberá seguir el siguiente proceso:

- 1) Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.
- 2) Limpiarla por completo.
- 3) Asegurarse de que esté seca.
- 4) Verter sobre ella agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.

Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Si se teme que el agua pudiera dañar la cubierta, existe la opción de cubrirla completamente con plástico grueso (que no se rompa con facilidad), asegurándose de que no quede ningún líquido entre el plástico y la misma.

Mesas

Si éstas son de vidrio, no requieren Hejsher, según la tradición sefaradí. Si son de otro material, se deben utilizar poniendo un mantel de plástico para que la comida no llegue a estar en contacto directo con la mesa. Lo mismo aplica en las mesas de vidrio según la tradición asquenazí.

Mesas de madera, mármol, plástico, metal u otro material se les puede hacer hagalá vertiendo agua hirviendo sobre la mesa y después verter agua fría, en caso de mesas de madera que tienen grietas que se pueden limpiar bien, o algún material que se pueda afectar con el agua caliente, se debe utilizar un mantel de plástico exclusivo para Pésaj, para que la comida no llegue a estar en contacto con la mesa

Manteles, toallas y trapos de cocina

- Tela: Se pueden utilizar los que se utilizan para el año. Solo hay que lavarlos con agua caliente y jabón.
- Manteles de plástico: No se permite utilizar el que se utiliza para todo el año, se debe de cambiarlo por uno nuevo.

Plata de Shabat

- Si en esta no ponen a calentar pan directo se puede utilizar, hay que dejarla sin usar 24 horas, calentarla por 1 hora, para utilizarla debe cubrirla con dos capas de aluminio grueso o 3 capas de aluminios delgado.
- En caso que se utilice para calentar pan directamente sobre la plata, de preferencia no hay que utilizarla, Bediabad si la quiere utilizar, hay que dejarla sin usar 24 horas, calentarla por 1 hora,

para utilizarla debe cubrirla con 2 capas de aluminio grueso o 3 capas de aluminios delgado.

Otros utensilios de cocina

| Utencilio | Forma de hacerle hejsher |
|---------------------------|--|
| Asador de carne | Poner carbón encendido por la parte de arriba y abajo y subir la temperatura mínimo a 450 grados centígrados, en caso que la parrilla sea delgada se puede cambiar por una parrilla nueva poner unas piedras para alzar la parrilla para que la comida no toque las paredes, o cubrirlas con doble papel aluminio grueso |
| Abrelatas | Solo limpiarlo |
| Botellas de bebes | No Autorizado Cambiar por botellas nuevas |
| Cafetera | En caso que pusieron a calentar pan sobre la cafetera es necesario hacer hagala a la cafetrra y a la tapa |
| Charolas para hacer hielo | Solo limpiarlas |
| Coladera | No autorizada |
| Charolas para servir | En cao que se utilicen para cosas calientes se puede hacer con iruy |
| Cuchara de helado | Solo Limpiarlas |
| Exprimidor | Limpiarlo bien y hacer iruy |
| Jarras de plástico | Limpiarlas bien |
| Licuadora | Aspas hay que limpiarlas bien y hacerles iruy, en caso que no se puedan limpiar bien hay que dejar remojando en cloro 5 minutos y luego hacer iruy. Vaso de cristal no es necesario hacer nada, aunque hay costumbres que no lo utilizan. Vaso de plástico hacer iruy Base Limpiarla bien |

| Utencilio | Forma de hacerle hejsher |
|---|---|
| Procesador de comida | Limpiarlo bien y hacer iruy |
| Pelador de papas | Limpiarlo bien |
| Rayador | No autorizado |
| Refrigerador y congelador | Limpiarlo bien |
| Sacacorchos | Limpiarlo bien |
| Tetera eléctrica | Limpiarlo bien en caso de haber usado con jametz es necesario hacer hagalá |
| Thermomix | Aspas hay que limpiarlas bien y hacerles hagalá, en caso que no se puedan limpiar bien hay que dejar remojando en cloro 5 minutos y luego hacer hágala. Vaso y tapa hacer hagalá Base hay que limpiarla bien |
| Cucharones y utensilios de cocina de plastico | Hacer Hagala |

Utensilios no aptos para Hejsher

- Los utensilios que se pudieran arruinar con el Hejsher no deben pasar por el mismo, ya que el temor a que eso ocurra puede ocasionar que este proceso no se haga debidamente.
- Aquellos utensilios y aparatos que no puedan limpiarse por completo ya que puede quedar jametz acumulado. Ejemplo de esto son las botellas con cuello estrecho o la tapadera de la olla exprés.
- Utencilios que se utilizan en caliente en seco

| | | |
|-------------------|-------------|----------------------|
| Batidora | Pizza maker | Tostador de pan |
| Charolas de Horno | Paninera | Vajilla de porcelana |
| Comal | Sandwichera | |
| Crook Poot | Sartenes | |

Tebilat Kelim

Con motivo de Pésaj muchas personas compran nuevos utensilios para la cocina, por lo que creemos oportuno ofrecer en este espacio algunos lineamientos generales acerca de la mitzvá de Tebilat Kelim; si desea mayores detalles, consulte con su rabino.

La mitzvá consiste en sumergir un utensilio en una tebilá o en el mar (no en un lago o río) antes de ser utilizado. El utensilio deberá estar limpio de cualquier residuo (incluyendo etiquetas del fabricante y residuos del pegamento).

Los utensilios de metal y vidrio requieren tebilá con su respectiva berajá (bendición), los de porcelana y cerámica requieren tebilá sin decir la bendición, los utensilios de madera, plástico, piedra y barro no requieren tebilá. El abrelatas y el destapador no requieren ser sumergidos en la tebilá.

Antes de sumergir los utensilios es necesario mojarse la mano con agua de la Tebilá y sostenerlos de manera que el agua entre en contacto con todo el utensilio

La bendición para los utensilios es la siguiente:

בְּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ עַל טְבִילַת כְּלִים

“Baruj atá Ad--nai Eloh-enu Mélej Haolam asher kideshanu bemitzvotav vetzivanu al Tebilat Kelim”

Preguntas frecuentes sobre Tebilat Kelim

¿Qué utensilios necesitan ser sumergidos en una Tebilá?

Todos aquellos que entran en contacto con la comida.

¿Qué materiales son los que requieren Tebilá?

| Material | Necesita Tebilá | Berajá |
|--|-----------------|--------|
| Corel | Si | Si |
| Cristal | Si | Si |
| Hueso | No | |
| Madera | No | |
| Melamina | No | |
| Metal | Si | Si |
| Ollas de mármol o granito | Si | No |
| Piedra | No | |
| Plástico | No | |
| Porcelana | Si | No |
| Teflón (utensilios de metal cubiertos de teflón) | Si | No |

¿Si el dueño de la fábrica es judío necesitan Tebilá sus productos?

No, en este caso no necesitan a menos de que un no judío lo haya adquirido y se le compre a él en cuyo caso requeriría Tebilá sin berajá. Sin embargo, si el dueño de la tienda es judío, pero no el fabricante, sí necesitan ser sumergidos con berajá.

¿Puedo utilizar una vez los utensilios antes de sumergirlos en la Tebilá?

No, incluso una sola vez está prohibido utilizarlos antes de ser sumergidos.

¿Es necesario remover todas las etiquetas adheridas a los utensilios antes de ser sumergidos?

Sí es necesario, si ya hizo Tebilá y quedo adherida una etiqueta que no piensa quitar posteriormente y que normalmente no se remueve sirvió la Tebilá.

¿El teflón necesita Tebilá?

En este caso a pesar de que está hecho de metal debido a que está cubierto con teflón requiere Tebilá sin berajá.

¿Es necesario que un judío sumerja los utensilios? ¿Puede ser un niño?

Pueden realizarlo niños o gentiles si están en presencia de un judío adulto (mayor de 13 años de edad) para asegurar que los sumergieron. En el caso del niño, él puede decir la berajá, en el caso del gentil no se recita la berajá por lo que es recomendable que sumerja el dueño un utensilio primero, recite la berajá y que tenga pensamiento que sirva para los demás utensilios también.

¿En el caso de una botella se le puede hacer Tebilá mientras ésta está cerrada?

En el caso de botellas o parecido es necesario abrir la botella y permitir que se llene de agua completamente, esto es una ley general para todos los utensilios que el agua debe de tocar todas sus partes.

¿Si tengo un utensilio muy grande puedo hacer Tebilá a la mitad y después a la otra mitad?

Para Tebilat kelim a diferencia de Hagalá, es necesario que todo el utensilio este sumergido al mismo tiempo. De no hacerlo así, no sirvió la Tebilá.

¿Si rento una vajilla de un gentil, es necesario hacerle Tebilá?

En este caso no es necesario ya que el dueño sigue siendo el no judío. En este caso es necesario asegurarse que no existe ningún problema con los utensilios en cuanto a que se hayan utilizado con comida no kosher, o que se han de un material que no absorbe p.e. cristal para los Sefaradim. Es recomendable rentar

solamente utensilios que se usan en frio. En el caso de los cubiertos, se les puede hacer hagalá si se usaron en caliente con alimentos no Kosher.

¿Si compré café que viene en un recipiente de cristal es necesario vaciarlo?

No es necesario, aunque sea de metal. En el caso que la persona quiera volver a usarlo, si el frasco es de metal si requiere Tebilá y si es de cristal no es estrictamente necesario, pero es recomendable sumergirlo.

¿Se puede hacer Tebilá en el mar?

En el mar si se puede hacer Tebilá, en el caso de ríos y lagos es necesario consultar a un rabino especialista en el tema.

¿Si no hay Tebilá y necesito utilizar un utensilio qué hago?

En el caso de que no tenga Tebilá y tenga necesidad de usar el utensilio se debe de regalar el utensilio al gentil por un tiempo definido y que él se lo preste.

¿Si estoy invitado en una casa que no sumergieron sus platos, puedo comer ahí?

No.

¿Si olvidé recitar la berajá, la Tebilá sirve?

Si, a pesar de haber olvidado la berajá es válida la tevila.

Lista de utensilios que generan duda

| Utencilio | Requiere Tebilá |
|--|---|
| Abrelatas, destapador, destapa corchos | No |
| Aparatos digitales | Consulte a su Rabino. |
| Cafetera eléctrica | Requiere Tebilá sin berajá |
| Charolas de servir | No, exceptuando en los casos que se coloque comida directamente en la charola o con un papelito. |
| Charolas de aluminio desechable | No |
| Hornillas | Si se pone comida directamente se requiere Tebilá sin berajá |
| Hornito | Sólo requieren Tebilá las charolas |
| Licuada | Sólo requiere Tebilá las aspás y el vaso |
| Moldes de aluminio desechables | No |
| Molino de kipe | Requieren Tebilá sólo las partes que se desarman (en caso de usarlo sólo con comida cruda, la Tebilá es sin berajá) |
| Rompenueces | No |

| Utencilio | Requiere Tebilá |
|----------------------------|--|
| Parrilla de shabat o comal | Requiere Tebilá sólo en caso de que se coloque comida directamente |
| Pizza Maker | Requiere Tebilá sin berajá |
| Sandwichera | Requiere Tebilá sin berajá |

Nota. - Los aparatos eléctricos conviene dejarlos secar un tiempo para que se sequen antes de usarlos.

Aparatos digitales: consulte a su Rabino.

Vino hecho en casa...

una tradición que perdura

Nuestra comunidad se caracteriza por la comida casera, y una de las costumbres más arraigadas es el vino hecho en casa. Su origen se remonta a las primeras generaciones que llegaron a México y que, a falta de vino kosher, empezaron a hacer vino. Hoy en día a pesar de la variedad de vinos que se pueden conseguir fácilmente, la costumbre de hacerlo en casa sigue transmitiéndose de madre a hija llenando nuestros hogares con ese toque único (y económico), por lo cual quisiéramos aprovechar esta oportunidad para analizar las implicaciones halájicas que presenta el proceso de hacer vino.

El vitrolero

Normalmente se utiliza un vitrolero de vidrio, ya que conserva mejor el sabor de la uva. Éste, como el resto de los utensilios de vidrio, necesita ser sumergido en la Tebilá. Sin embargo, no es necesario recitar la berajá.¹

Presencia de gusanos

En el caso del vino, la presencia de gusanos no es un tema que deba preocuparnos, ya que las uvas no vienen agusanadas; solamente se encuentran pequeñas telarañas (u otro tipo de insectos) adheridas a ellas, las cuales deben ser removidas antes de meter las uvas al vitrolero. Durante el tiempo que se hallan las uvas en el vitrolero, éste normalmente se encuentra tapado, e incluso, en el caso que pudiera encontrarse algún insecto no es relevante, ya que el vino se cuele antes de ser servido y el insecto no llega a la botella.

Setam Yenam

En la época de la Guemará, los Jajamim prohibieron sacar provecho de un vino que tuvo contacto con un no judío debido a que la práctica común en esa época era verter el vino en altares para servir a sus dioses.² Por ello, cuando se hace vino, debemos tener cuidado para que éste no entre en contacto con un no judío, salvo en los siguientes casos:

Vino Mevushal (hervido)

El vino que había pasado por un hervor no era considerado propicio para sus altares, por lo cual los Jajamim no extendieron la prohibición para este vino.

Para que un vino se considere mevushal (hervido) tiene que alcanzar todo el vino³ el punto de hervor⁴. Por eso, muchas familias acostumbran hervirlo para no tener que preocuparse que alguien lo toque.

Nota: En los vinos kosher que se comercializan existen dos variedades: unos que son mevushal⁵ y otros que no lo son; esto está indicado en la etiqueta del vino.

Vino Dulce

El vino que tenía miel o azúcar tampoco era propicio para el altar, por lo cual la prohibición de *Setam Yenam* no aplica en estos casos⁶. Para que un vino se considere dulce, necesita tener una cantidad de azúcar en una proporción de 1 kg. de uva por ½ kg. de azúcar⁷.

Nota: El azúcar que se utiliza para fermentar la uva no se toma en cuenta para considerar el vino como dulce⁸. Ésta tiene que ser agregada después de haber fermentado la uva y de convertirla en vino.

Para asegurarse que una botella de vino que no es mevushal ni dulce no entre en contacto con un no judío, es necesario tomar ciertas precauciones cuando uno no se encuentra dentro de su hogar, y que no puede supervisar que el vino no haya sido tocado:

En el caso de que la botella o vitrolero estén abiertos o cerrados de manera que no se notara si los abrieran, es necesario poner dos señales, por ejemplo: cinta adhesiva pegada en la tapa de la botella escrita en la unión de la cinta adhesiva con dos letras. Con esto nos podemos asegurar que no fue abierta, ya que es muy difícil que las letras queden exactamente en el mismo lugar que se escribieron. También se puede guardar bajo llave⁹.

Beraja

La berajá del vino es Baruj atá Ad-nai Eloh-nu Mélej Haolam Boré Perí Haguefen. Si se le agrega agua para rebajarlo mientras la cantidad de ésta siga siendo menor que el vino (49%), se pronuncia la misma berajá¹⁰. Si se agrega más agua, existe discusión entre los Jajamim, según la costumbre sefaradí la berajá será Baruj atá Ad- nai Eloh-nu mélej haolam shehacol nihiya bidbaró.

Nota: En caso de que sí se dejó la botella sin haber tomado las precauciones, o que el no judío tocó la botella de vino, consultar con su rabino.

Síntesis:

Lineamientos a seguir para la elaboración de vino kosher en casa:

- Sumergir el vitrolero en una tebilá.
- Limpiar las uvas y colar el vino antes de servirlo.
- Hervir el vino en su totalidad y en el caso de que no desee hacer- lo guardarlo bajo llave o cerrarlo con cinta adhesiva y escribir en la unión dos letras, para asegurarse que el no judío no ha abierto la botella.
- No aumentar más del 49% de agua para que su berajá siga siendo boré perí Haguefen.

¿Como Kitniot?

Al hacer nuestras compras de Pésaj todos hemos visto productos marcados con la leyenda 'kitniot', pero ¿qué es exactamente 'kitniot'?

La Torá al expresarse sobre los granos que están prohibidos durante Pésaj se refiere a la expresión 'Jimutz' que quiere decir 'fermentar'. Este proceso solo se da en cinco granos que son: trigo, cebada, espelta, avena y centeno, por lo que estos cinco son los que están prohibidos por la Torá.

Kitniot (comúnmente referidos como legumbres) son granos que su proceso de fermentación es parecido a los cinco granos prohibidos, pero al no ser una fermentación como tal no fueron prohibidos por la Torá. Existen diferentes costumbres con respecto al consumo de Kitniot durante Pésaj; aunque la costumbre ashkenzí y de algunas comunidades sefaraditas es abstenerse de consumirlos, la costumbre de otras comunidades sefaraditas (provenientes de Siria, Líbano, Egipto, etc.) es sí consumirlos, y como medida precautoria se acostumbra revisar el arroz tres veces.

En el libro Mishná Berurá se citan diferentes razones para esta prohibición, una de ellas es que debido a que la siembra de estos granos y los de jametz se hace en lugares cercanos, existe la probabilidad que se mezclen. En la actualidad, a pesar de que sí existen campos separados para los diferentes granos, esta mezcla se puede dar en el momento del almacenamiento en los silos. Otra razón es que la gente puede confundirse entre que granos que están permitidos y aquellos que no, por lo cual se acostumbró no consumirlos.

Es importante notar que incluso según los que no acostumbran consumirlos no se les aplica las mismas leyes que el jametz, por lo cual es permitido mantenerlos en la casa e incluso utilizarlos para otros usos (p.e. prender las velas con un aceite de kitniot).

No comas de más...

¿Cuánto comer en el séder de Pésaj?

| | Medida | Medida Preferente |
|--------------------------|---------------|------------------------------|
| Matzá | 20 gramos | |
| Maror (tallo de lechuga) | 40 gramos | |
| Maror (hojas de lechuga) | 30 gramos | |
| Vino | 86 ml | 150 ml |

Es recomendable agregar 2 gramos en la medida de Matzá por la Matzá que se llega a quedar en la boca al momento de comerla, hay quien acostumbra 30 gramos.

Tips para cocina de Pésaj

- 29 gr. de chocolate= 3 cucharadas de azúcar + 1 cucharada de aceite o margarina.
- 1 vaso de azúcar glass =1 vasode azúcar + 1 cuchara de fécula de papa
- 1 vaso de harina blanca = $\frac{1}{2}$ vaso de matzá para pastel + • $\frac{1}{4}$ a • $\frac{1}{3}$ de fécula de papa
- 1 cucharada de harina blanca = $\frac{1}{2}$ cucharada de fécula de papa
- 1 cucharada de harina de maíz = $\frac{7}{8}$ de vaso de fécula de papa
- 1 vaso de miel = $1 \frac{1}{4}$ de azúcar + $\frac{1}{4}$ de vaso de agua
- 1 vaso de miel de maíz = $1 \frac{1}{4}$ de azúcar + $\frac{1}{4}$ de vaso de agua
- 1 cuchara de crema tartara = $1 \frac{1}{2}$ cuchara de jugo de limón o $1 \frac{1}{2}$ cuchara de vinagre
- 1 vaso de leche = $\frac{1}{2}$ vaso de jugo de fruta + $\frac{1}{2}$ vaso de agua.

Lista de productos 2025-5785

En Pésaj son comunes las confusiones en las que el público se ve envuelto con respecto a los productos que necesitan supervisión. Por ello se decidió elaborar una lista con la mayoría de los productos que normalmente se encuentran en una casa y con sus respectivas especificaciones. La lista se divide en cuatro puntos:

1. **Productos que no requieren supervisión.** - Que debido a sus ingredientes o porque no son propicios ni para consumo canino no se consideran jametz.
2. **Productos que requieren supervisión.** - Que debido a que sus ingredientes pueden contener jametz es necesario venderlos y adquirir para Pésaj sólo aquellos que cuenten con supervisión.
3. **Problemas de Kashrut.** - Las razones por las cuales un producto necesita supervisión son variadas; sin embargo se podrían clasificar en dos:
 - Que alguno de sus ingredientes sea jametz
 - Que el producto o alguno de sus ingredientes sean elaborados en los mismos equipos de manufacturación que otros productos jametz.

En la lista explicamos algunas de las complicaciones que pueden encontrarse en los diferentes productos, por falta de espacio no se detallarán todos los problemas que puede haber en cada producto.

Notas - En esta columna se enlistaron diferentes observaciones, así como las marcas permitidas de algunos productos que pueden ser comprados en cualquier supermercado, los demás productos Kosher Le Pésaj estarán disponibles en la venta de Pésaj.

EL COMITÉ DE KASHRUT LES DESEA UN
PÉS AJ KASHER VESAMEAJ

Lista de Productos

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|------------------------------|---------------------------------------|---|--|--|
| Aceite de Aguacate | | ● | | Producto autorizado: Aceite puro de aguacate de la marca Chosen Foods con logo OU (excepto orgánico) |
| Aceite de coco | | ● | | Productos autorizados: Aceite de coco orgánico virgen marca Kirkland hecho en Filipinas Solo con logo Star-K, Aceite comestible puro de coco orgánico marca Prasada solo con logo KLBD, Aceite de coco extra virgen orgánico marca Kirkland solo con logo KLBD |
| Aceite de oliva | | ● | No es necesario venderlo con el jametz. Autorizado para prender velas | Marcas autorizadas para consumo de aceite extra virgen con logo OU: Bertolli, Filippo Berio, Borges, Roland. Excepto aceite en spray o saborizados |
| Aceite vegetal de maíz, etc. | | ● | Contiene aditivos que pueden ser jametz | Marcas autorizadas como kitniot: 123, Corona, Monarca, Pirámide, Kolsa y Coral. |
| Agua mineral (sin sabor) | | ● | El gas puede ser derivado de la fermentación de grano | Marcas autorizadas: Peñafiel Perrier hecha en Francia |
| Agua purificada | ● | | | |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|--|---------------------------------------|---|---|---|
| Almendras y nueces | | ● | | <p>Productos Autorizados</p> <ul style="list-style-type: none"> -Almendras sin aditivos marca Kirkland con sello OU -Nueces de castilla marca Kirkland con sello OU -Nueces pecanas, enteras y en mitades hechas en México marca Kirkland con sello OU <p>No Autorizado: Nuez en pedazos marca Kirkland</p> |
| Arroz | | ● | Pueden ser empacados en equipos que procesan jametz o adyacentes a los mismos | <p>Marcas autorizadas como Kitniot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -San Diego, Onis con sello KMD -Arroz Jazmín Thai Hom Mali Kirkland con logo Star-K. -Calrose Sun West sin aditivos con logo OU <p>Es necesario revisarlos 3 veces</p> |
| Atún enlatado | | ● | | <p>Es necesario revisarlos 3 veces</p> <p>Productos autorizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Atún Herdez producción especial KMD Atún Marina Azul (agua) producción especial con logo KMD Excepto de aceite Atún Tuny – Shuky Kosher producción especial KMD con sello KMD: <ul style="list-style-type: none"> -Premium Kitniot <ul style="list-style-type: none"> Lote “KMD P-KIT 73” -Gourmet sin Kitniot <ul style="list-style-type: none"> Lote “KMD P-KIT 73” <p>aun portando la leyenda KMD P-KIT sobre la lata e atun</p> |
| Avellanas, macadamias, pistaches, cacahuates, nuez de la India y pepitas entera y picada (no molidas, tostadas o fritas) | ● | | | <p>Los cacahuates y las pepitas son kitniot. En caso de comprar en una tienda que también maneja jametz, tener precaución que no esté junto al jametz, y que no utilicen la misma cuchara para servir los productos</p> |
| Azúcar | ● | | | Solo estándar y refinada |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|--------------------------------|---------------------------------------|---|--|--|
| Azúcar mascabado | | ● | Puede contener saborizantes u otros aditivos | |
| Bicarbonato de sodio puro | ● | | | |
| Brandy | | ● | | |
| Café instantáneo | | ● | Muchas compañías le adicionan maltodextrina que puede ser jametz | Marcas autorizadas: Folgers, Café Amor, Taster's Choice excepto descafeinado y saborizado |
| Café de grano, molido o turco | ● | | | Sólo empacado y de venta en autoservicios. No descafeinado |
| Carne cruda | | ● | | Es preferible solo comprar carne Kasher Lepésaj. En el caso de carne molida o preparada puede haber riesgos de Jametz o de kelim |
| Cátsup | | ● | | |
| Chiles enteros secos y molidos | | ● | En algunas ocasiones se le agrega aceite y sabores artificiales | |
| Cocoa | | ● | | Marca autorizada: Hershey's Solo elaborada en Estados Unidos |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|
| Coconut Chips | | ● | | |
| Coco Deshidratado | | ● | Puede contener almidones que contienen Jametz | |
| Colorantes de alimentos | | ● | | |
| Comida de bebé | | ● | Puede tener aditivos o estar hecha a partir de jametz | Haga click aquí para informacion |
| Comida para mascotas | | ● | | |
| Comida para mascotas del zoológico | | ● | | No se debe comprar |
| Crema batida (whip) | | ● | | |
| Cajeta | | ● | Puede contener aditivos no permitidos | Producción especial La Hacienda con sello kasher lepésaj Kitmiot Los Aljibes con sello kasher lepésaj |
| Dátil | | ● | | Producto Autorizado Dátil natural Datilera del Desierto excepto prensado o relleno |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|---|---------------------------------------|---|---|---|
| Ensaladas empacadas | | ● | | |
| Esppecies | | ● | Pueden contener aceites y agentes que evitan que se hagan grumos, que pueden ser jametz | |
| Fórmula de bebé | | ● | | Kitniot Marcas autorizadas: Isomil y Similac (hechas en Irlanda u Holanda) Haga click aquí para informacion |
| Frijol natural | | ● | Pueden abrillantarlo con glicerina | Kitniot Marca autorizada Verde Valle Es necesario revisar de Tolaim |
| Frijoles refritos (enlatados) | | ● | | Produccion Especial Marca La Morena Clave: KMDBIPÉSAJ25KIT Kitniot |
| Fruta congelada (que no tenga aditivos) | ● | | | |
| Fruta en almíbar | | ● | Puede contener conservadores que son derivados de jametz | |
| Fruta fresca precortada en bolsa | | ● | Puede tener antioxidantes que pueden ser jametz | |
| Fruta seca | | ● | Es común que le rocién con harina de trigo o avena para evitar que se pegue | |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|---------------------------|---------------------------------------|---|---|---|
| Gefilte fish (congelado) | | ● | | |
| Harina de maíz | | ● | | |
| Hielo | ● | | | |
| Huevos | ● | | | Es bueno comprarlos antes de Pésaj y limpiarlos. Por riesgo de salmonelosis, es bueno lavarlos con agua y jabón |
| Globos | | ● | | Pueden contener polvo con riesgo de jametz. Para permitir su uso, lavar por dentro y por fuera antes de Pésaj para eliminar el polvo. |
| Jamaica | | ● | Puede contener conservadores que son derivados de jametz | |
| Jugos envasados | | ● | Pueden contener saborizantes, enzimas y agentes clarificantes que pueden ser jametz | |
| Leche y productos lácteos | | ● | Pueden tener aditivos o ser procesados en equipo que se utilizó para productos que contienen jametz | <p>Leche Al Día (partida especial Jalab Israel) Leche Entera, Semidescremada, Light.</p> <p>Alpura (lácteo no jalab Israel) de preferencia comprar antes de Pésaj : Tetra top Semi y Clásica Leche fresca Alpura Semi y Clásica</p> |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|---|---------------------------------------|---|----------------------|---|
| Leche de soya, almendra, arroz, coco etc. | | ● | | |
| Lenteja | ● | | | Kitniot |
| Lipstick para labios secos | | ● | | Se autoriza si no tiene sabor |
| Maíz palomero | ● | | | Kitniot. No está autorizado el que es para microondas |
| Mayonesa | | ● | | |
| Medicinas que no tienen sabor | ● | | | Checar las halajot de medicinas en el hotline de PéSAJ Haga click aquí |
| Medicinas que tienen sabor agradable | | ● | | Checar las halajot de medicinas en el hotline de PéSAJ Haga click aquí |
| Mezcal | | ● | | Marca autorizada La Majadera |
| Mezclas para pastel | | ● | | |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|---|---------------------------------------|---|---|--|
| Miel de abeja | | ● | Puede compartir equipo con otros productos jametz | |
| Mostaza | | ● | | |
| Papas fritas | | ● | | Sabritas solo producción especial Kitniot |
| Pescado congelado | | ● | Puede tener aditivos que sean jametz | Tilapia marcas: Kirkland , logo KMD The Best Fish con logo KMD Kasher Le pésaj |
| Pescado fresco | ● | | | Ver artículo que aparece en nuestra página web “En el mar la vida es más sabrosa” |
| Plastilina Play Doh | | ● | Contiene harina que es jametz | |
| Polvo para hornear | | ● | | |
| Pozole | | ● | Puede cocinarse en equipos que procesan jametz | |
| Productos de pescado (salmón ahumado, surimi, etc.) | | ● | Pueden contener aditivos que sean jametz o harina de trigo. | El salmón fresco y/o congelado se permite para sefaradim, tallándolo antes de usar |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|----------------------|---------------------------------------|---|---|--|
| Quínoa | | ● | Puede transportarse en saco de harina y puede tener otros granos entremezclados | La quinoa certificada para pésaj se considera Kitniot |
| Refresco | | ● | Contiene ácido cítrico y saborizantes que pueden ser derivado de jametz | Ver agua mineral |
| Saborizantes | | ● | | Puede contener ingredientes derivados de trigo |
| Sal | | ● | | Se autoriza la sal nacional como kitniot, excepto sal light y saborizada |
| Salsa de soya | | ● | | |
| Salsas picantes | | ● | Puede contener harina | |
| Sotol | | ● | | La Majadera |
| Splenda y Nutrasweet | ● | | | Kitniot Autorizadas sólo si tienen el símbolo OU |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|----------------------|---------------------------------------|---|--|---|
| Té | | ● | | Marcas autorizadas: La Pastora (manzanilla, hierbabuena, negro, limón, y siete azahares). Lagg's (manzanilla, limón, verde y hierbabuena). Lipton (manzanilla y yellow label en bolsitas) |
| Tijne | | ● | Requiere supervisión especial Puede tener aditivos no permitidos | Marcas autorizadas: Dipasa y Naguila sólo con sello kasher lepésaj Kitniot |
| Tequila | | ● | Contiene insumos que pueden ser jametz | Producto autorizado: Tequila Blanco de la marca Hacienda de Oro partida especial con logo KMD |
| Tortilla | | ● | | Producto Autorizado: Producción Especial Kasher lepésaj Kitniot marca Guerrero con Sello KMD PéSAj |
| Tostadas | | ● | | |
| Vainilla | | ● | Puede contener ingredientes derivados de jametz | |
| Vegetales congelados | | ● | Pueden ser procesados en el mismo equipo que pasta | Producto autorizado Member's Mark Chícharo y chícharo con zanahoria congelado con logo EK Kitniot De venta en Sam's Club |
| Verduras peladas | | ● | Pueden contener antioxidantes que pueden ser jametz | |
| Verdura sin pelar | ● | | | |

| PRODUCTOS | NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN | REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ | PROBLEMAS DE KASHRUT | NOTAS |
|-----------|---------------------------------------|---|---|--|
| Vinagre | | ● | | <p>Marca autorizada: La Extra (vinagre blanco)</p> |
| Vino | | ● | | |
| Vodka | | ● | <p>Puede ser elaborado a base de jametz</p> | |

Aviso

Se pide verificar los productos en las diferentes tiendas que vengan con la etiqueta de Kasher Lepésaj o se pide verificar los productos en las diferentes tiendas que vengan con la etiqueta de Kasher Lepésaj o impreso en el empaque en cada producto, esto es debido que en las tiendas se venden productos Kasher Lepésaj y productos normales, tanto para productos nacionales o de importación.

Kasher Lepésaj y productos normales, tanto para productos nacionales o de importación. Los siguientes productos se pueden verificar si son de la partida Kasher Lepésaj por medio de la clave o número de lote que aparecen en el empaque.

| Producto | Marca | Clave | Status |
|----------------------------|-----------------------|--|---|
| Atún | Herdez | Producción Especial KMD | Kasher Lepésaj |
| Atún | Tuny Shuky Kosher | Producción especial KMD con sello KMD - Premium Kitniot Lote “KMD P-KIT 73” - Gourmet sin Kitniot Lote “KMD P-KIT 73” aun portando | Premium Kasher Lepésaj Kitniot Gourmet Kasher Lepésaj |
| Atún | Marina Azul | Solo con logo KMD excepto de aceite | Kasher Lepésaj |
| Champiñón en lata | Monte Blanco | KMD PÉSAJ85 | Kasher Lepésaj |
| Frijoles bayos refritos | La Morena | KMDBIPÉSAJ25KIT | Kasher Lepésaj Kitniot |
| Granos de elote | Herdez | pendiente | Kasher Lepésaj Kitniot |
| Jugo de naranja | Único Fresco Jumex | K-PESAJ 85 | Kasher Lepésaj |
| Leche | Al Día | Producción Especial Lote: KMDJI | Kasher Lepésaj Jalab Israel |

| Producto | Marca | Clave | Status |
|-----------------------------------|------------|------------------|------------------------|
| Papas Fritas (Original) y Ruffles | Sabritas | KMD PESAJ KIT 85 | Kasher Lepésaj Kitniot |
| Tomates molidos | Del Fuerte | Pendiente | Kasher Lepésaj |
| Tostitos | Sabritas | KMD PESAJ KIT 85 | Kasher Lepésaj Kitniot |

PÉSAJ
KASHER
VESAMEAJ!!