

# *Perle di Pèsach*

*Come kasherizzare le stoviglie per Pèsach*



*-Manuel Piazza © Sed-*

בס"ד

# Perle di Pèsach

Come kasherizzare le stoviglie  
per Pèsach

ערכתי וחיברתי בחסד ה' עלי  
**Manuel Piazza O Sed**

פה עיר הקדש ירושלים תובב"א  
אדר התשע"ח

Pèrle di Pesach

**Manuel Piazza O Sed**

Per opinioni e domande:

**00972-52-7116408**

**imanuel.piazza@gmail.com**

Lettera di presentazione di Rabbi **Benayahu Dayan** שליט"א  
autore del responso alachico "Divrei Benayahu" (26 volumi)

**BENAYAHU DAYAN**  
CHIEF JUSTICE OF "DARCHEI HORAAH"  
WRITER "DIVREI BENAYAHU"  
RABBINIC LITERATURE JERUSALEM

**בניהו דיין**  
ראש כולל יאסר – רבני הוראה  
מח"ס שו"ת דברי בניהו בני הלכות  
רב מרכז פניה"ק ירושלים מחבר

בס"ד ו' אדר תשע"ח

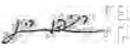
**דברי ברכה**

הנני לברך את האברך המצוין השוקד באהלה של תורה לילה כיום יאיר כחשיכה כאורה ועדיו לתפארה הרה"ג **עמנואל פיאצא** שליט"א שאיוותה נפשו לכתוב חוברת בענייני הכשרת כלים לפסח וכל ההלכות הקשורות בנושא בשפה האיטלקית כדי לדעת מה יעשה ישראל. מדברי הפוסקים עד אחרוני זמנינו.

איישר חיליה לאורייתא להמשיך הלאה לעשות חיבורים יפים כאלה למען תרבה הדעת ולזכות את עם בני ישראל לידע איך להכשיר הכלים לחג הפסח.

ויהי רצון שלא תצא תקלה מתחת ידו. ויהי כעץ שתול על פלגי מים אשר פרוו יתן בעיתו ועלהו לא יבול וכל אשר יעשה יצליח לעבודת ה' אמן כן יהי רצון.

ועל זה באתי על החתום  
בניהו דיין



Morenu VeRabbenu, Posek ha-dor

**ha-Rav Ovadia ben Gorgia Yosef zz"l**

Morenu VeRabbenu, Posek ha-dor

**ha-Rav Shmuel ha-Levi ben Rachel Vozner zz"l**

Il Rabbino Capo emerito della comunità ebraica di Roma

**ha-Rav Elio ben ha-Rav Shabtay Toaff zz"l**

Maran Rosh ha-yeshiva

**ha-Rav Aharon Yehudà Leib Shteinman**

**ben ha-Rav Noach Zvi zz"l**



**Lello Shmuel ben Ester Piazza O Sed z"l**

**Fatina bat Fiorina Sed Piazza z"l**

**Moshe ben Ester Aserin z"l**

**Celeste bat Camilla z"l**

**Avraham ben Cammuna Fella z"l**

**Eliahu ben Sara Fella z"l**

**Eliahu (Elia) ben Noemi Fella z"l**



È bene sottolineare che per ciò che riguarda le *halakhòt* della *kasherizzazione* delle stoviglie, ci sono molti particolari da conoscere, per questo è bene che ogni persona si consigli con un Rav esperto di *halakhà*. Inoltre è giusto ribadire che questo libricino non so stituisce il Rav.

## ***Come kasherizzare le stoviglie per Pèsach***

### **1. Il motivo per cui si devono kasherizzare le stoviglie:**

Dal momento che, durante il resto dell'anno, le stoviglie vengono utilizzate per alimenti *chamètz*, il *chamètz* è "assorbito" da questi recipienti. Pertanto, non possono essere utilizzati durante Pèsach, a meno che non venga eliminato il *chamètz* in essi incluso.

### **2. Servizio di Pèsach:**

Chi ha la possibilità di comprare un servizio di stoviglie soltanto per Pèsach, è degno di benedizione.

### **3. La fonte dalla Torà:**

Quando il popolo d'Israele ritornò dalla guerra contro Midian, prese con sé un ricco bottino, oggetti in oro e argento. Allora il Signore comandò di *kasherizzare* le stoviglie di Midian prima di utilizzarle, per eliminare il cibo non *kashèr* che era assorbito in esse, come è scritto<sup>1</sup>: *"Il Sacerdote Elazàr disse ai soldati che erano andati in battaglia: Questa è la legge sulla purificazione degli oggetti....ogni cosa che venga messa sul fuoco utilizzandola per cuocere, voi dovrete passarla sul fuoco e*

---

<sup>1</sup> Bemidbàr 31, 21-23.

*sarà pura... Invece ogni oggetto che non venga messo sul fuoco, basterà immergerlo nell'acqua rituale".*

In questi versi la Torà ci insegna che ogni stoviglia che abbia assorbito un cibo non *kashèr* (o *chamètz*), per essere *kasherizzato* e fare in modo che tutto ciò che è assorbito in esso sia eliminato, debba essere *kasherizzato* nello stesso modo in cui ha assorbito il cibo non *kashèr*.

#### 4. **Libbùn:**

Ogni stoviglia utilizzata attraverso un contatto diretto con il fuoco, come ad esempio lo spiedo, dal momento che ha assorbito il *chamètz* attraverso il fuoco, anche l'eliminazione del *chamètz* da esso dovrà essere effettuato tramite il fuoco.

Mi spiego meglio: bisogna prendere lo spiedo e infiammarlo fino a che emetta delle scintille incandescenti. Questo tipo di *kasherizzazione* si chiama "*libbùn*"<sup>2</sup>.

#### 5. **Hagalà (bollitura):**

Ogni tipo di stoviglia che viene utilizzata per scaldare un liquido, come ad esempio la pentola della minestra, dal

---

<sup>2</sup> **Shulchàn Aruch**, Orach Chaiim 451:4.

momento che questo tipo di stoviglia assorbe il *chamètz* tramite un liquido, anche l'eliminazione del *chamètz* sarà effettuata attraverso un liquido: l'acqua bollente<sup>3</sup>. Questa operazione viene definita nell'*halakhà*: "*Hagalà*". Ossia, si fa bollire l'acqua in un recipiente (già *kashèr* per Pèsach o nuovo), e mentre l'acqua bolle, s'immerge completamente in essa tutta la stoviglia da *kasherizzare*, compresi i suoi manici. La stessa operazione va compiuta per il suo coperchio. Facendo ciò la stoviglia eliminerà il *chamètz* che era assorbito in essa.

Le stoviglie devono rimanere inutilizzate per 24 ore prima di poter compiere la *hagalà*<sup>4</sup>. Nel caso in cui non si sono potute aspettare le 24 ore, per poter compiere la *hagalà*, si deve aggiungere del detersivo o simili nell'acqua della *hagalà*<sup>5</sup>.

Prima di immergere la stoviglia bisogna pulirla bene con il detersivo, togliendo completamente tutta la sua

---

<sup>3</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:5.

<sup>4</sup> **Shulchan Aruch** e **Ramà**, Orach Chaiim 452:2; Yore Deà 121:2. Vedi anche nel libro **Alichot Olam** vol. 1 pag. 285.

<sup>5</sup> **Shulchan Aruch**, Yore Deà 95:4. Vedi anche nel libro **HaKasherut** pag. 91 *halakhà* 26. Vedi anche nel libro **Ashre haYish**, Moadim, pag. 350 a nome del Posek hador haRav Y. S. Eliashiv ztz"l.

sporcizia e la ruggine. Inoltre, bisogna pulire anche nei punti in cui ci sono le viti.<sup>6</sup>

Bisogna fare attenzione a immergere completamente la stoviglia, compreso il punto servito per afferrare l'utensile, in modo che tutta la sua superficie sia bagnata<sup>7</sup>. Per esempio, se si afferra una pentola con una pinza, si deve far sì che anche la parte della pentola che si trova sotto la pinza si bagni, quindi durante l'immersione si dovrà afferrare la pentola prima da una parte e poi da un'altra.

## 6. **Libbùn o hagalà?**

Tuttavia, ci sono dei casi in cui si può entrare nel dubbio: *Libbùn* o *hagalà*? Per questo motivo, riporteremo qui una regola generale: "per ogni stoviglia bisogna far caso al suo maggiore utilizzo", ovvero:

Se, ad esempio, si tratta di una stoviglia che la "maggior parte delle volte" è utilizzata per cuocere un cibo liquido, come la zuppa, anche se alcune volte è usata per una cottura senza liquidi, questa stoviglia dovrà essere *kasherizzata* con la *hagalà* (bollitura).

---

<sup>6</sup> Chazon Ovadia, Pèsach, pag. 134-136.

<sup>7</sup> Ben Yish Chai, anno I parashat Tzav halakhà 12.

Questo vale anche nel caso contrario: se si tratta di una stoviglia che la "maggior parte delle volte" è adoperata per cuocere un cibo completamente solido (che non è cucinato insieme a nessun liquido), anche se alcune volte è usata per cuocere un cibo anche liquido, questa stoviglia dovrà essere *kasherizzata* con il *libbùn*<sup>8</sup>.

### 7. Una stoviglia troppo grande:

Nel caso in cui la stoviglia non entri nel recipiente della bollitura, come ad esempio nel caso in cui si desideri *kasherizzare* una pentola molto grande, è possibile compiere la *hagalà* in più fasi, immergendo prima una parte di essa e poi le altre parti, facendo attenzione che tutte le parti della stoviglia siano immerse<sup>9</sup>.

Oppure si faccia bollire l'acqua dentro la pentola "grande" in questione, e dopo che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione, s'immerga lentamente un metallo (o una pietra) ardente, in modo che l'acqua che bolle fuoriesca e bagni anche il bordo della stoviglia<sup>10</sup>.

Quest'ultima possibilità è valida esclusivamente nel caso in cui si tratti di una stoviglia che viene a contatto con il

---

<sup>8</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:6.

<sup>9</sup> **Ben Yish Chai**, anno I parashat Tzav halakhà 12.

<sup>10</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 452:6.

*chamètz* soltanto al suo interno, e non al suo esterno, come ad esempio una pentola. Infatti, nel caso di un utensile (troppo grande) che solitamente viene inserito nel *chamètz*, come ad esempio un ramaiolo, con il quale si versa la minestra dalla pentola al piatto, dal momento che assorbe il *chamètz* sia al suo interno che al suo esterno, per *kasherizzarlo* è necessario trovare un recipiente della *hagalà* (bollitura) così grande nel quale si possa inserirlo completamente<sup>11</sup>, oppure si può usare un recipiente più piccolo, immergendo la stoviglia grande in più fasi.

### 8. **Dopo la bollitura:**

Dopo aver bollito una stoviglia, si usa sciacquare questa immediatamente con l'acqua fredda, in ricordo di ciò che usavano fare nel *Bet HaMiqdash* (Santuario di Gerusalemme); infatti la consuetudine un tempo era di mettere le stoviglie nell'acqua fredda dopo aver compiuto la *hagalà*<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> **Mishnà Berurà**, lì, seif katan 31.

<sup>12</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 452:7.

### 9. Quando compiere la *hagalà*:

È bene fare la *hagalà* (bollitura) prima che arrivi il tempo in cui è proibito mangiare il *chamètz*. Infatti, se si posticipa la *hagalà* dopo il suddetto tempo, bisognerà fare attenzione ad altre *halakhòt* che non sono state riportate in questo libricino<sup>13</sup>.

### 10. Pentole:



La maggior parte del tempo sono utilizzate per cuocere alimenti liquidi, per questo motivo, anche se alcune volte sono usate per cuocere un alimento completamente solido (che non è cucinato insieme a nessun liquido), dovranno essere *kasherizzate* con la *hagalà* (bollitura). Oltre alla pentola, bisogna bollire anche i manici e il coperchio<sup>14</sup>.

Prima della *hagalà* bisogna fare attenzione a togliere tutte le incrostazioni che si trovano sul fondo della pentola. Tuttavia, nel caso in cui non si riesca a raschiare completamente la pentola, e rimangano dei segni neri senza spessore, è comunque possibile compiere la

---

<sup>13</sup> Chazon Ovadia, Pèsach, pag. 162.

<sup>14</sup> Shulchan Aruch, Orach Chaiim 451:5,12,14.

*hagalà*<sup>15</sup>.

### **11. Cucchiaini, cucchiaini e forchette:**



La loro *kasherizzazione* è meno complicata di quella delle pentole,

ovvero:

Per ciò che riguarda la *kasherizzazione* di queste stoviglie, non si è obbligati a immergerle direttamente nel recipiente d'acqua che si trova sul fuoco, bensì ci si può comportare in altri due modi differenti:

- a)** Si può prendere l'acqua che bolle sul fuoco, e versarla in un altro recipiente, e quando l'acqua è ancora molto calda (almeno 45 °C), immergere lì le stoviglie.
- b)** Si può versare su di esse l'acqua bollente.

Tuttavia, gli Ashkenaziti sono rigorosi riguardo a ciò, e usano *kasherizzare* anche le posate immergendole direttamente nel recipiente d'acqua che si trova sul fuoco<sup>16</sup>.

---

<sup>15</sup> Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 136.

<sup>16</sup> Shulchan Aruch, Orach Chaiim 451:5,6;  
Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 144.

## 12. Coltelli:



Per prima cosa, devono essere puliti bene, in particolare nel punto in cui sono attaccati al manico.

La loro *kasherizzazione* viene effettuata con la *hagalà* (bollitura). Tuttavia, per ciò che riguarda i coltelli, si può essere facilitanti e immergerli nel recipiente della *hagalà* anche se già non si trova sul fuoco, fino a che l'acqua è ancora molto calda (almeno 45 °C<sup>17</sup>)<sup>18</sup>.

## 13. Ramaiolo:



Bisogna *kasherizzarlo* con la *hagalà* (bollitura)<sup>19</sup>.

## 14. Padella:



Sia che si tratti di una padella nella quale la cottura avviene a contatto con grandi quantità di olio (fettine panate, patatine fritte ecc...) sia che si tratti di una padella nella quale la cottura avviene a contatto con una minima quantità d'olio (frittata), la *kasherizzazione* potrà essere fatta con la *hagalà* (bollitura)<sup>20</sup>.

---

<sup>17</sup> **Badè haShulchan**, Yorè Deà 105 seif katan 3.

<sup>18</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:3; **Chazon Ovadià**, Pèsach pag. 137.

<sup>19</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:5.

<sup>20</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:11; **Mishnà Berurà** in loco, seif katan 63.

### **15. Forno:**



Bisogna pulirlo accuratamente con il detersivo (e simili), facendo attenzione anche a pulire tutti gli angoli in cui si sono accumulati i resti di cibo.

Dopo aver fatto tutto ciò, bisogna accenderlo per un'ora, al massimo livello di calore. Tuttavia, prima di eseguire quest'ultima fase è bene aspettare che siano passate 24 ore dall'ultima volta in cui il forno è stato adoperato<sup>21</sup>.

### **16. Teglia da forno:**



È importante sapere che per ciò che riguarda la teglia da forno, la *kasherizzazione* è differente da quella del forno stesso. Per Pèsach, non è permesso utilizzare la teglia che è stata usata per il *chamètz*: è necessario comprare una teglia nuova soltanto per Pèsach.

### **17. Forno a microonde:**



Per prima cosa bisogna pulirlo accuratamente da ogni rimanenza di cibo che è ancora attaccato a esso. Nella fase successiva, bisogna mettere al suo interno un recipiente d'acqua con un po' di

---

<sup>21</sup> Chazon Ovadia, Pèsach, pag. 132.

sapone, e accendere il microonde per 5 o 6 minuti<sup>22</sup>.

Se si tratta di un forno combinato microonde e classico bisogna comportarsi secondo quanto spiegato riguardo al forno classico.

### **18. Plata dello shabbat:**



Bisogna pulirla accuratamente da ogni rimanenza di *chamètz* ancora attaccata a essa, e poi bisogna versare su di essa dell'acqua bollente direttamente da un recipiente d'acqua che ha bollito sul fuoco<sup>23</sup>.

Nel caso in cui usualmente durante lo *Shabbàt* si mette il pane a riscaldare a diretto contatto con la plata, non basta comportarsi come scritto nelle righe precedenti, bensì, affinché la plata sia *kashèr* per Pèsach, è necessario anche ricoprirla completamente con la carta argentata.

---

<sup>22</sup> **Yalkut Yosef**, volume quinto, pag. 361.

<sup>23</sup> **Chazon Ovdia**, Pèsach, pag. 138.

### **19. La macchina del Gas e le sue parti<sup>24</sup>:**



*Griglia (pezzo di ferro della macchina del gas, sulla quale si poggia la pentola), bruciatori e piattelli spartifiamma:*

Per prima cosa bisogna pulire accuratamente ogni griglia con il detersivo, e poi fare la *hagalà*.

Tuttavia, nel caso in cui non sia fatta la *hagalà* alle griglie, bensì si abbia versato l'acqua bollente direttamente da un recipiente che ha bollito sul fuoco, ad ogni modo sono *kashèr* per Pèsach.

Alcuni sono rigorosi e usano anche ricoprirle con la carta argentata.

*Superficie della macchina del gas:*

Per prima cosa bisogna pulirla accuratamente con il detersivo e poi bisogna versare su di essa dell'acqua bollente direttamente da un recipiente che ha bollito sul fuoco.

### **20. La lavastoviglie:**



La si pulisca accuratamente con il detersivo, inoltre bisogna fare un lavaggio a vuoto, con l'acqua bollente e il detersivo<sup>25</sup>.

---

<sup>24</sup> Chazon Ovadia, Pèsach, pag. 137.

**21. Il marmo della cucina:**

Lo si sciacqui e si puliscano accuratamente tutte le sue parti (compresi gli angoli), e poi bisogna versare su di esso dell'acqua bollente direttamente da un recipiente che ha bollito sul fuoco.

Nel caso in cui si teme che il marmo, versando su di esso l'acqua calda, si possa rovinare, è sufficiente ricoprirlo con carta argentata o con una tovaglia, dopo che è stato pulito accuratamente, come spiegato precedentemente<sup>26</sup>

**22. Il lavandino:**

Lo si pulisca accuratamente, e poi bisogna versare su di esso dell'acqua bollente direttamente da un recipiente che ha bollito sul fuoco. Si faccia la stessa cosa anche con il filtro (smontandolo in tutte le sue parti) che si trova dentro il lavello.

**23. Il lavandino di porcellana:**

Lo si pulisca accuratamente, e poi si versi su di esso dell'acqua bollente direttamente da un recipiente che ha bollito sul fuoco, per tre volte.<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> **Yalkut Yosef**, volume quinto, pag. 360

<sup>26</sup> **Chazon Ovadia**, Pèsach, pag. 160.

<sup>27</sup> **Chazon Ovadia**, Pèsach, pag. 151.

## 24. Lo spiedo e la griglia:



Con cui è stato cotto il *chamètz* alla brace (ad esempio se è stato cotto con essi una polpetta di carne mischiata con il pangrattato), per renderli adatti per Pèsach bisogna fare il *libbùn*, cioè bisogna prendere lo spiedo/griglia e metterlo nel fuoco fino a che emette delle scintille incandescenti.

Nel caso in cui si tratti di uno spiedo/griglia con il quale si abbia arrostito della carne, e non pensa che essa era mischiata con del *chamètz*, è sufficiente fare la *hagalà* (bollitura), e sarà adatto per essere utilizzato per Pèsach.<sup>28</sup>

## 25. Stoviglie varie:

*Stoviglie di plastica, di legno, di pietra, e di ferro smaltato:* Devono essere *kasherizzate* come le stoviglie di metallo,<sup>29</sup> ossia "per ogni stoviglia bisogna far caso al suo maggiore utilizzo" come spiegato nel paragrafo 6. In caso si debba fare la *hagalà* alle stoviglie in ferro smaltato, la si deve compiere per tre volte.

---

<sup>28</sup> Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 126.

<sup>29</sup> Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 151 e 157.

## **26. Recipienti di vetro:**

*Introduzione:* abbiamo studiato nel libro "Avòt" di Rabbì Natan: "il vetro non assorbe e non espelle ", ossia la proprietà del vetro è che, anche se viene a contatto con un cibo caldo, non ne assorbe il sapore e quindi nemmeno ha bisogno a sua volta di espellerlo.

*L'uso Sefardita e Ashkenazita:*<sup>30</sup> Detto ciò, l'uso Sefardita è che non è necessario *kasherizzare* per Pèsach un recipiente di vetro, bensì basta sciacquarlo e pulirlo accuratamente.

L'uso Ashkenazita è più rigoroso, infatti ogni recipiente di vetro che è venuto a contatto diretto con del *chamètz* caldo, non può essere utilizzato per Pèsach.

## **27. Vetro Pirex e Durelex:**

Tuttavia, per ciò che riguarda gli oggetti di vetro pirex e durelex, che vengono utilizzati per cucinare direttamente a contatto con il fuoco, anche secondo l'uso Ashkenazita si può facilitare immergendo per tre volte nell'acqua bollente. In questo caso dopo la *hagalà* (bollitura) non c'è bisogno di sciacquare tali recipienti con l'acqua fredda, come si è soliti fare dopo aver compiuto la

---

<sup>30</sup> **Shulchan Aruch e Ramà**, Orach Chaiim 451:26.

*hagalà*, poiché si teme che possano andare in frantumi. Invece i Sefarditi sono più facilitanti, e permettono di utilizzare le stoviglie fatte di questi materiali, dopo averle solamente sciacquate e pulite accuratamente.<sup>31</sup>

## **28. Stoviglie di porcellana e coccio:**

Se queste stoviglie sono entrate in contatto con bevande o cibi caldi, non possono essere *kasherizzate* per Pèsach, dal momento che la Torà ci insegna che questo materiale non ha la qualità di espellere il sapore del cibo che ha assorbito. Per questo le lavi accuratamente da ogni residuo di *chamètz*, e le riponga in un posto separato, e non le utilizzi durante Pèsach.<sup>32</sup>

Tuttavia se si tratta di stoviglie di porcellana o coccio che sono venute a contatto con bevande *chamètz* fredde e non calde, come ad esempio un recipiente di porcellana in cui è stata messa della birra, e la bevanda è rimasta lì per almeno 24 ore, il recipiente può essere *kasherizzato* per Pèsach facendo la *hagalà* (bollitura). Oppure, questi utensili possono essere *kasherizzati* riempiendoli d'acqua fredda per la durata di 24 ore, in seguito bisogna

---

<sup>31</sup> Chazon Ovadia, Pèsach, pag. 155.

<sup>32</sup> Shulchan Aruch, Orach Chaiim 451:1.

svuotarli e riempirli d'acqua per altre 24 ore, e infine bisogna nuovamente svuotarli e riempirli d'acqua per altre 24 ore. Così facendo, questo recipiente potrà essere utilizzato per versarci il vino *kashèr* per Pèsach.<sup>33</sup>

**29. Stoviglie che hanno un contatto a freddo con il *chamètz*:**

Stoviglie il cui utilizzo consiste perlopiù nel contatto a freddo, come ad esempio il bicchiere del *Kiddùsh*, o i bicchieri d'argento e simili, con cui si bevono bevande *chamètz*, come la birra e il whiskey, e la bevanda non è rimasta lì per almeno 24 ore, possono essere *kasherizzate* per Pèsach mediante un accurato lavaggio e risciacquo. Questo a condizione che le stoviglie non siano entrate in contatto nelle ultime 24 ore con qualcosa di caldo.

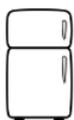
Tuttavia l'uso Ashkenazita è di fare la *hagalà* (bollitura) anche a questo tipo di stoviglie.<sup>34</sup>

---

<sup>33</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:21; **Chazon Ovadia**, Pèsach, pag. 149.

<sup>34</sup> **Shulchan Aruch**, Orach Chaiim 451:6; **Chazon Ovadia**, Pèsach, pag. 147.

### 30. Frigorifero:



Bisogna pulirlo accuratamente, in particolare bisogna fare attenzione alle parti di gomma che si trovano sulla porta, e ai fori.<sup>35</sup>

### 31. Tavolo:



Se durante l'anno si mangia sul tavolo senza la tovaglia, si usa *kasherizzarlo* versando su di esso l'acqua bollente. Tuttavia, se si teme che si possa rovinare, basta pulirlo e ricoprirlo tutti i giorni di Pèsach con una tovaglia pulita.<sup>36</sup>

### 32. Dentiera:

Bisogna lavarla accuratamente, ed è bene versare su di essa dell'acqua bollente.<sup>37</sup>

### 33. Giocattoli:



Bisogna sciacquare e pulire accuratamente tutti i giocattoli dei bambini.

---

<sup>35</sup> Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 148.

<sup>36</sup> Shulchan Aruch, Orach Chaiim 451:6; vedi anche nel **Kaf haChaiim** seif katan 233; Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 159.

<sup>37</sup> Chazon Ovdia, Pèsach, pag. 63 e 145.

Libri pubblicati finora:

---



**Le SELICHOT**  
halacha e racconti



**Perle di Mussà**  
derashot, racconti e allegorie



**Perle di Rosh ha-shanà**  
Il Seder tra halachà e racconti



**Perle di Torà**  
Parashòt e Chaghim