

ד"ר

GUIDE PRATIQUE DE LA CASHERISATION DES USTENSILES ET OUTILS DE CUISINE POUR PESSA'H

(INDEX PAR ORDRE ALPHABETIQUE)

En conformité avec l'opinion de **MARAN** (*notre Maître*)

RABBI YOSSEF KARO *Z.Ts. Vek.L*

Auteur du *Shoul'han Arou'h*

Et selon l'opinion de notre Maître, *Couronne et Gloire de notre
génération,*

le Rishon Letsion, et Président du *Moetset 'Ha'hmé Hatorah*
(*Conseil des Sages de la Torah*)

RAV OVADIA YOSSEF *Shalita,*

ainsi que selon l'opinion des Grands Décisionnaires Séfarades

Rédigé et adapté par David A.PITOUN

Lyon - France

Mars 2006

et réédité en Avril 2008

sheelot@free.fr

www.halahayomit.blogspot.com

INDICATIONS IMPORTANTES

Tout d'abord, nous tenons à préciser que nous sommes à votre disposition, afin de répondre à vos questions, dans la limite de nos compétences.
Ecrivez nous à cette adresse sheelot@free.fr.

Cette liste ne concerne que les ustensiles ou les outils de cuisine dont on se sert toute l'année, et dont on veut se servir à Pessa'h.

Avant toute casherisation par *Hag'ala* (immersion) ou *'Irouï* (déversement), l'objet à casheriser doit être minutieusement nettoyé, et doit resté inutilisé pendant 24 heures.

TERMES TECHNIQUES

Afin de mieux comprendre ce guide pratique, nous vous proposons d'expliquer quelques termes fréquemment employés dans le domaine Hala'ha de la Casherisation.

Kéli Rishon = ustensile qui se trouve directement sur le feu.

Kéli Shéni = ustensile dans lequel on transvide le contenu du Kéli Rishon après la cuisson.

Kéli Shelishi = ustensile dans lequel on transvide le contenu du Kéli Shéni.

Bishoul = cuisson d'un aliment sur une source de chaleur, au moyen d'un liquide.

Tseli = cuisson d'un aliment sur une source de chaleur, de façon directe et sans aucun liquide.

Afiya = cuisson d'un aliment dans un four.

Hag'ala = Casherisation d'un ustensile par son immersion dans de l'eau bouillante.

'Irouï = deversement d'eau bouillante sur l'ustensile à casheriser.

Liboun = Casherisation d'un ustensile par son passage à la flamme.

QUELQUES REGLES ESSENTIELLES DANS LES LOIS DE LA CASHERISATION

1. Dans la Hala'ha, la chaleur significative correspond à une température minimale de 44 °, surnommée « *Yad Soledet Bo* ».

2. Un ustensile absorbe le goût alimentaire, et le rejette par le même procédé. Ce procédé se nomme « **Kébol'o, Kakh Polto** ».
 - Si l'ustensile a absorbé le 'Hamets par une cuisson de type **Bishoul** (*aliment qui cuit dans un ustensile accompagné d'un liquide*), il le rejettera de la même manière, c'est-à-dire, en étant immergé dans de l'eau bouillante.
 - Si l'ustensile a absorbé le 'Hamets par une cuisson de type **Tseli** (*aliment qui cuit directement au contact du feu, sans la présence d'aucun liquide*), il le rejettera de la même manière, c'est-à-dire, en étant passé à la flamme.

3. Le procédé de casherisation correspond toujours au mode d'utilisation de l'ustensile. Ce principe se nomme « **Kétashmisho, Kakh Hekhshero** ».
 - Si l'ustensile a contenu le 'Hamets en tant que **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile dans lequel on cuit l'aliment sur le feu*), sa casherisation se fera par **Hag'ala** (*immersion*) dans un **Kéli Rishon**.
 - Si l'ustensile a contenu le 'Hamets dans un **Kéli Shéni** (*Kéli Shéni = ustensile dans lequel on transvide le contenu du Kéli Rishon*), sa casherisation se fera par '**Irouï** (*déversement d'eau chaude*) d'un **Kéli Rishon** sur toute la surface de l'ustensile à casheriser (*et à fortiori, par immersion dans un Kéli Rishon*).
 - S'il on a uniquement déversé le contenu 'Hamets d'un **Kéli Shéni** vers l'ustensile à casheriser, sa casherisation se fera par '**Irouï** (*déversement d'eau chaude*) sur toute sa surface (*et à fortiori, par immersion dans un Kéli Rishon ou Shéni*).

INDEX DE DIVERS USTENSILES **ET OUTILS DE CUISINES** *Avec leur mode casherisation*

A

ALUMINIUM (ustensiles en)

Le procédé de casherisation pour les ustensiles en aluminium est le même que celui pour tous les ustensiles en métal (voir **métal**)

ANSES D'USTENSILE

Leur mode de casherisation dépend de la matière de l'ustensile lui-même.

ARGENT (ustensiles en)

Voir **Métal**

ASSIETTE EN METAL

- Si on y sert la nourriture directement du *Kéli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile dans lequel on cuit l'aliment sur le feu), sa cashérisation se fera par 'Irouï' (déversement) d'eau chaude du *Kéli Rishon*).
- Si on y sert la nourriture du *Kéli Shéni* (*Kéli Shéni* = ustensile dans lequel on transvide le contenu du *Kéli Rishon*), sa cashérisation se fera par 'Irouï' du *Kéli Shéni*, ou par *Hag'ala* (immersion) dans un *Kéli Shéni*, et à fortiori, dans un *Kéli Rishon*.

ASSIETTE EN PORCELAINE

Voir *Porcelaine*

ASSIETTE EN VERRE

Voir *Verre*

B

BALAIE

Le nettoyer minutieusement.

BALANCE DE CUISINE

Elle ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage.

BIBERON

1. En plastic :

- A chaud :
S'il contient **fréquemment** du 'Hamets à chaud, sa cashérisation se fera en déversant de l'eau chaude à l'intérieur.
S'il ne contient que des aliments *non-'Hamets* (ex : lait ou autre...), il suffira de le nettoyer.
- A froid :
Il ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage.

2. En verre :

Voir *Verre*

BOUILLOIRE

- S'il on y a fait bouillir des aliments 'Hamets, sa cashérisation se fera par *Hag'ala* dans un *Kéli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile sur le feu).
- S'il on est certain de n'y avoir fait bouillir (ou de n'y d'avoir fait reposer sur son couvercle) aucun aliment 'Hamets, il suffira de la nettoyer.

BOIS (ustensiles en)

Voir *Métal*

BROCHE (de rôtissoire)

Si l'on y fait rôtir de la viande ou des grillade, **accompagnés de morceaux de pain**, sa cashérisation se fera par *Liboun* (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

BROSSE A DENTS

Elle ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage.
Il est bon d'utiliser une brosse à dents réservée à Pessa'h.

BRULEURS (feux de cuisinière)

Hag'ala (*immersion*) dans un *Kéli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

Certains Ashkénazim les cashérisent par *Liboun* (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

Par mesure de piété, certains les recouvrent d'aluminium après les avoirs cashériser.

C

CAOUTCHOUC (ustensiles en)

Le procédé de cashérisation pour les ustensiles en caoutchouc est le même que celui pour les ustensiles en métal (voir *métal*).

CASSE NOIX

Nettoyage.

CASSEROLE

Voir *Marmite*

CERAMIQUE = TERRE

Voir *Terre*

COCOTE MINUTE

Toutes ses parties (*cocote, couvercle, joint, etc...*) doivent être cashérisés par *Hag'ala* (*immersion*) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu*).

COUTEAUX

Hag'ala (*immersion*) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu*).

COUVERCLE

Les couvercles ont le même procédé de cashérisation que l'ustensile auquel ils se rattachent.

COUVERTS

Voir *Fourchettes*

CRISTAL

Voir *Verre*

CUILLERE ELECTRIQUE

Sa cashérisation se fera en l'utilisant une fois pour remuer de l'eau.
La chaleur électrique constitue sa cashérisation.

D

DENTIER

Nettoyage minutieux.

Il est bon d'y verser de l'eau chaude du **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile sur le feu*).

E

EMAIL (vaisselle en)

Hag'ala (immersion) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu*).

Il est préférable de les immerger **3 fois**.

EVIER

La cashérisation de tout évier - **y compris en email ou en grès** - se fait par **déversement ('Iroui)** d'eau bouillante du **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu*).

Certains ont l'habitude de le recouvrir et d'y placer des bassines en plastique après sa cashérisation, **par mesure de piété**.

F

FER (ustensiles en)

Le procédé de Cashérisation pour les ustensiles en fer est le même que celui pour tous les ustensiles en métal (voir *métal*).

FOUR

La cashérisation d'un four - **quelque soit sa catégorie** - (*pyrolyse, catalyse ou à gaz ...*), se fait en :

1. le nettoyant minutieusement
2. le laissant au repos pendant 24 heures
3. le faisant tourner à vide à la chaleur maximale, pendant 1 heure ou 2.

Rappel

Plateaux de four

Liboun (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

Cette cashérisation entraîne inévitablement la détérioration des plateaux.

Par conséquent, il faut se procurer des plateaux réservés à Pessa'h.

Moule à pain ou à gâteau

Liboun (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

Cette cashérisation entraîne inévitablement la détérioration des moules.

Par conséquent, il faut se procurer des moules réservés à Pessa'h.

FOUR A MICRO ONDES

Il est préférable de se procurer un four à micro ondes réservé à Pessa'h.

FOURCHETTE, CUILLERE A SOUPE, CUILLERE A CAFE

Hag'ala (*immersion*) dans un **Kéli Shéni** (*Kéli Shéni = ustensile dans lequel on transvide l'eau bouillante contenue dans le Kéli Rishon*), et à *fortiori*, dans un **Kéli Rishon**.

FRIGIDAIRE, CONGELATEUR

Nettoyage minutieux en lavant ses diverses parties à l'eau et au détergent.

G

GRES (ustensiles en)

Voir *Terre*

GRILLE DE LA CUISINIÈRE

Hag'ala (*immersion*) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu*). Si c'est nécessaire, nous pouvons immerger la grille **en deux fois**.

Certains Ashkénazim la casherisent par **Liboun** (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

Par mesure de piété, certains la recouvrent d'aluminium après l'avoir casherisé.

GRILLE DU FOUR

Liboun (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*)

J

JOUETS

Nettoyage à l'eau.

S'ils possèdent **des trous ou des fentes**, il ne faut pas s'en servir à Pessa'h.

K

KOUMKOUM

Voir *bouilloire*

L

LAVE - VAISSELLE

Sa cashérisation se fait en :

1. le nettoyant minutieusement
2. le laissant au repos pendant 24 heures
3. le faisant tourner à vide, pendant un programme complet.

LIVRES

Certains ont l'habitude de les vérifier et de les nettoyer avant Pessa'h.

Certains ont l'habitude de s'autoriser à s'en servir sans vérification.

Selon la stricte *Halaha* (la loi), il est autorisé de s'en servir sans vérification.

Cependant, les livres que l'on a l'habitude d'amener à table (*Birkat Amazon, Chant de Shabbat...*), ne doivent pas être utilisés pendant Pessa'h.

LOUCHE

Hag'ala dans *Keli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

M

MARBRE (ustensiles en)

Voir *Pierre*

MARBRE DE CUISINE

'*Irouï* (déversement) d'eau chaude du **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

S'il on craint de le détériorer, il suffira de le nettoyer minutieusement et de le recouvrir d'aluminium.

MARMITE EN METAL

Hag'ala (*immersion*) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

MARMITE EN VERRE

Voir **Verre**

MÉTAL (ustensiles en)

Or, argent, cuivre, fer, bronze etc....

- Si l'ustensile a été utilisé comme **Kéli Rishon** (Kéli Rishon = ustensile servant à cuire l'aliment sur le feu), sa cashérisation se fera par **immersion dans un Kéli Rishon** contenant de l'eau bouillante sur le feu (*Hag'ala*)
- Si l'on a **déversé le 'Hamets du Kéli Rishon dans cet ustensile** (*'Iroui MiKéli Rishon*), sa cashérisation se fera aussi par **déversement d'eau chaude d'un Kéli Rishon sur toute sa surface.**
- Si l'ustensile a **contenu le 'Hamets en tant que Kéli Shéni** (*Kéli Shéni = ustensile dans lequel on sert l'aliment directement du Kéli Rishon*), sa cashérisation se fera par **immersion dans un Kéli Shéni** (*qui contient simplement de l'eau bouillante provenant du Kéli Rishon*).
- Si l'ustensile a été utilisé **à froid**, sa cashérisation se fera par lavage et nettoyage à froid.
- Si l'ustensile a contenu le **'Hamets à froid pendant 24 heures consécutives, et plus**, sa cashérisation se fera en remplissant l'ustensile **d'eau froide, pendant 3 fois 24 heures, en changeant l'eau toutes les 24 heures.**

MIXER

Il faut démonter ses différentes parties, et les nettoyer avec de l'eau chaude et du détergent.

Les accessoires devront être cashérisés selon leur matière (*voir Verre ou Métal*) et selon leur mode d'utilisation (*à chaud ou à froid*).

MOULE A PAIN OU A GATEAU

Liboun (*rougir à la flamme jusqu'à étincelles*).

Cette cashérisation entraîne inévitablement la détérioration des moules.

Par conséquent, il faut se procurer des moules réservés à Pessa'h.

MOULIN A CAFE OU A EPICES

Si on ne l'a utilisé que pour moudre du café ou des épices, sans mélange de *'Hamets*, il suffira de le nettoyer minutieusement.

Si l'on craint d'y avoir moulu du *'Hamets* :

- les lames doivent être immergées dans **Hag'ala** du **Kéli Rishon** (Kéli Rishon = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu)
- la cashérisation du moulin lui-même dépendra de sa matière ; (*voir Verre ou Métal*)

N

NAPPE

Lavage à l'eau chaude.

NYLON (ustensiles en)

Voir *Métal*

O

OR (ustensiles en)

Le procédé de cashérisation pour les ustensiles en or est le même que celui pour tous les ustensiles en métal (*voir métal*)

Os (ustensiles en)

Voir *Métal*

OUVRE - BOUTEILLE, OUVRE - BOITE

Les nettoyer minutieusement.

P

PANIERE

Nettoyage à l'eau froide.

PASSOIRE

Il est préférable de se procurer une passoire réservée à Pessa'h.

PETRIN

S'il possède des interstices (*trous ou fentes*), **il n'est pas cashérisable pour Pessa'h.**

S'il est en bon état, il suffira de le nettoyer minutieusement.

PIERRE

Le procédé de Cashérisation pour les ustensiles en pierre est le même que celui pour les ustensiles en métal (voir ustensiles en *métal*)

PLACARD A PROVISION

Nettoyage minutieux.

PLAQUE DE SHABBAT

'Iroui (déversement) d'eau chaude du **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).
(En veillant à ce qu'elle soit complètement sèche avant de s'en servir à nouveau, car elle risque de ne plus fonctionner !)

PLATEAUX DE FOUR

Liboun (rougir à la flamme jusqu'à étincelles).

Cette cashérisation entraîne inévitablement la détérioration des plateaux. Par conséquent, il faut se procurer des plateaux réservés à Pessa'h.

PLATS

Voir *assiette*

POELE A FRIRE

Hag'ala (immersion) dans un **Kéli Rishon** (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

PORCELAINE

Voir *Terre*

POUBELLE

Nettoyage à l'eau froide.

S

SALIERE

La nettoyer minutieusement.

T

TABLE

- S'il l'on a mangé dessus sans nappe, sa cashérisation se fera par '*Irouï* (déversement) d'eau chaude du **Kéli Rishon** ((*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).
- Si l'on y a mangé uniquement lors ce qu'elle était recouverte d'une nappe, il n'est pas nécessaire d'y déverser de l'eau chaude. Il suffira de la recouvrir d'une nappe réservée à Pessa'h.

TAMIS

- Selon la tradition *Séfarade*, il suffit de le nettoyer de toute trace de farine.
- Selon la tradition *Ashkenaze*, il faut se procurer un tamis réservé à Pessa'h.

TEFLON

Voir *Terre*

TERRE (ustensiles en)

- A chaud.
Aucune cashérisation n'est possible pour un ustensile en terre qui a contenu du '*Hamets* à chaud.
Il est donc inutilisable à Pessa'h.
Il faudra l'enfermer, pendant toute la durée de la fête.
- A froid.
Si l'ustensile a été utilisé à froid, il suffira de le laver.
- Si l'ustensile a contenu du '*Hamets* à froid pendant **24 heures consécutives et plus**.
Sa cashérisation se fera en remplissant (ou en immergent) l'ustensile d'eau froide, pendant **3 fois 24 heures**, en changeant l'eau toutes les **24 heures**.

THERMOS

S'il a contenu **fréquemment** du '*Hamets* à chaud (ex : des pâtes), sa cashérisation se fera en déversant de l'eau chaude à l'intérieur.

S'il on s'en sert uniquement pour y conserver des aliments *non-''Hamets* (ex : café ou eau chaude...), il suffira de le nettoyer.

TOILE CIREE

On l'a nettoie et on y verse de l'eau chaude du *Kéli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).

V

VERRE (ustensiles en)

SELON LA TRADITION SEFARADE

Si l'ustensile est en verre, il ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage minutieux, et cela, quelque soit son mode d'utilisation (chaud ou froid).

SELON LA TRADITION ASHKENAZE

- A chaud :
S'il a contenu du *'Hamets* à chaud sa cashérisation se fera par *Hag'ala* (immersion) dans un *Kéli Rishon* (*Kéli Rishon* = ustensile remplie d'eau bouillante, encore sur le feu).
- A froid
Il ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage à l'eau froide, même selon la tradition *Ashkénaze*.
- A froid pendant 24 heures consécutives et plus :
Sa cashérisation se fera en remplissant l'ustensile d'eau froide, pendant 3 fois 24 heures, en changeant l'eau toutes les 24 heures.

VERRE DE KIDDOUSH

Il ne nécessite aucune cashérisation, si ce n'est qu'un lavage.

Pour toutes vos questions, écrivez nous à sheelot@free.fr.

Nous y répondrons dans la limite de nos compétences.

Vous pouvez aussi consulter notre Blog en cliquant sur ce lien www.halahayomit.blogspot.com.

Pessa'h Casher Vessamea'h