

## הכשרת מטבח האירוח בחצי שעה

**ברוכים הבאים לדירת האירוח, בדירה זו מתארחים כל סוגי האנשים, כך שאין אפשרות לשמור על כשרות הכלים. אם תרצו להשתמש בכלי מסוים תוכלו להכשירו במהירות ובקלות.**

**מתחילים בכיריים** - לראות שהמסגרת שעליה מניחים את הסירים נקיה לגמרי, ואין בה שאריות של אוכל שנדבקו בה. לפני שמשתמשים כדאי להדליק את האש 5 דקות ללא סירים ובזה תהיה הכשרה לכיריים. כך גם בכיריים חשמליות.

**סירים** - ממלאים אותם במים עד שפתם העליונה ומכסים אותם במכסה הסיר. מניח אותם על הכיריים, ומתחילים להרתיח. כעבור דקות אחרות המים בסיר רותחים ומבעבעים, ואז המים עולים על גדות הסיר וגולשים על הדפנות. בכך הסיר נהיה כשר. (שו"ע או"ח תנ"ב ס"ו).

**תנור אפיה** - בינתיים, בעוד המים מתחממים בסיר על הכיריים, אנחנו מדליקים את התנור על החום הגבוה ביותר. כעבור 20 דקות התנור יהיה כשר. את תבניות התנור קשה להכשיר. לכן לאחר הכשרת התנור אופים בו רק בתוך מגשי אלומיניום חד-פעמיים שמניחים על הרשת של התנור. (הכשרה זו אינה מהודרת, לכן עדיף שלא להשתמש בתנור). אותו הדבר בטוסטר-אובן.

אם לא מוצאים רשת להניח עליה את התבנית החד פעמית אפשר בשעת הצורך לאחר הכשרת התבנית הרגילה יחד עם התנור, להניח עליה את התבנית חד פעמי.

לפעמים נגלה במטבח תנור "פירוליטי" שמנקה עצמו לאחר האפיה בחום 500 מעלות. תנורים אלה כשרים מלכתחילה לפי כל הפוסקים, כי החום הזה הוא כדין "ליבון". בתנורים מסוג זה אפשר להשתמש גם בתבניות ובמדפי הרשת שלהם.

**למיקרוגל** - שוטפים היטב את הצלחת המסתובבת, מחזירים אותה לתוך המיקרוגל, ושמים עליה כוס מלאה מים. מדליקים את המיקרוגל לזמן ממושך. כאשר החלל הפנימי של המיקרוגל יתמלא אדים, המיקרוגל מוכשר ואפשר לכבותו. בד"כ זה נמשך בין 5 ל-10 דקות. לאחר מכן יש להגעיל את הצלחת המסתובבת או להניח אוכל רק על צלחת נוספת בתוך המיקרוגל.

**סכום** - להדליק שוב את האש תחת הסיר שהכשרנו זה עתה, וכאשר המים ירתחו שוב, מטילים את הסכום לתוך הסיר (זה נקרא "הגעלה"). עדיף להשליך פנימה כלי אחר כלי בנפרד, ולא את כולם יחדיו. כי כאשר כלים נוגעים זה בזה, המגע ביניהם יוצר "חציצה". סכום ניתן להגעיל גם בתוך הקומקום חשמלי.

**מנגל** - מי שרוצים להשתמש גם במתקן המנגל בחצר הצימר, צריכים תחילה ללבן באש את רשת המנגל, ורק כעבור כחמש דקות להניח עליה את הבשר הכשר שלנו.

**כלי זכוכית** – עדיף להשתמש בחד פעמי. אם צריכים להשתמש בכוסות: במים לא חמים אפשר, רק להקפיד שהכוס תהיה נקיה. אם רוצים להשתמש במים חמים הספרדים מקילים שמספיק רק להדיח אותם היטב עם מים וסבון כלים. האשכנזים מעדיפים לעשות "עירוי" גם לצלחות זכוכית, ולשפוך עליהם מים רותחים. בקבוצת כלי הזכוכית נכללים גם צלחות וכוסות דורלקס, קורנינג, פיירקס וקוראל.

**צלחות** עשויות מקרס ומחרסינה לכתחילה יש להחמיר שאין להם הכשר, בשעת הצורך אפשר לעשות להם הגעלה ולהשתמש בהם, מכניסים את הצלחת לתוך סיר עם מים רותחים, אפשר גם חצי צלחת בכל פעם, והצלחות כשרות.

**כלי פלסטיק** אפשר לעשות להם הגעלה.

**מחבת** – יש להניחה על האש עד שיהיה כל הכלי רותח.

לגבי טבילת כלים, אם הבעלים יהודי, הרבה פוסקים אוסרים להשתמש ללא טבילה.