



# Manual de Pésaj para el consumidor Kosher

## Pesaj 2026-5786

## 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 el Comité de Kashrut se esfuerza 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.

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, listado de producciones especiales para pesaj con sus lotes y/o distintivos correspondientes, 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 5786-2026

## Para la Ciudad de México

### **Martes 31 de Marzo**

Bedikat Jametz, en la noche búsqueda del Jametz

### **Miércoles 1 de Abril – Erev Pesaj – Ayuno de Primogénitos**

Fin de comer Jametz: 9:48 AM  
Fin de quemar y venta del Jametz 10:58 AM  
Encendido de Velas: 6:32 PM - RT. 8:06  
Jatzot (comer afikoman): 12:41 AM

### **Jueves 2 de Abril 1 día Pésaj - Yom Tob**

Encendido de Velas: 7:36 PM

### **Viernes 3 de Abril 2 día de Pésaj – Yom tob – Víspera de Shabat**

Encendido de Velas 6:33 PM

### **Sábado 4 de Abril 3 día Pésaj – Shabat**

Fin de Shabat: 7:37 PM \* otras opiniones 5 minutos antes  
Rabenu Tam: 8:04 PM

### **Martes 7 de Abril 6 día vPésaj Víspera de Yom Tob**

Encendido de Velas: 6:34 PM

### **Miércoles 8 de Abril 7 día Pésaj - Yom Tob**

Encendido de Velas: 7:38 PM - RT. 8:05

### **Jueves 9 de Abril 8 día Pésaj – Yom Tob**

Fin de Yom Tob: 7:38 PM \* otras opiniones 5 minutos antes  
Rabenu Tam: 8:05 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	<b>Ollas</b> , Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. <b>Sartenes</b> 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><b>Ollas</b>, Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.</p> <p><b>Sartenes</b> 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 más 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 cafetera 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	<b>Aspas</b> 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. <b>Vaso de cristal</b> no es necesario hacer nada, aunque hay costumbres que no lo utilizan. <b>Vaso de plástico</b> hacer iruy <b>Base</b> 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	<b>Aspas</b> 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. <b>Vaso y tapa</b> hacer hagalá <b>Base</b> hay que limpiarla bien
Cucharones y utensilios de cocina de plástico	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.
- Utensilios que se utilizan en caliente en seco

Batidora	Pizza maker	Tostador de pan
Charolas de Horno	Paninera	Vajilla de porcelana
Comal	Sandwichera	
Crock-Pot	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 tebila.

## 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
Licuadora	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.

### 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. 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 vino<sup>3</sup> el punto de hervor. 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 mevushal<sup>5</sup> 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 casos<sup>6</sup>. 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 azúcar<sup>7</sup>.

*Nota: El azúcar que se utiliza para fermentar la uva no se toma en cuenta para considerar el vino como dulce<sup>8</sup>. 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 llave<sup>9</sup>.

## 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 berajá<sup>10</sup>. 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 Perú 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?

	<b>Medida</b>	<b>Medida Preferente</b>
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 tártara = $1 \frac{1}{2}$  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 2026-5786

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 que son de producción especial aparecen más adelante en un listado específico.

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 <b>Kirkland</b> hecho en Filipinas Solo con logo Star-K, Aceite comestible puro de coco orgánico marca <b>Prasada</b> solo con logo KLBD, Aceite de coco extra virgen orgánico marca <b>Kirkland</b> 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, Gloria, Kolsa y Coral.
Agua mineral (sin sabor)		●	El gas puede ser derivado de la fermentación de grano	Marcas autorizadas: <b>Peñafiel</b> <b>Perrier</b> hecha en Francia
Agua purificada	●			

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Almendras y nueces		●		<p>Productos Autorizados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Almendras sin aditivos marca Kirkland con sello OU</li> <li>-Nueces de castilla marca Kirkland con sello OU</li> <li>-Nueces pecanas, enteras y en mitades hechas en México marca Kirkland con sello OU</li> </ul> <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"> <li>-<b>San Diego, Onis</b> con sello KMD</li> <li>-Arroz Jazmín <b>Thai Hom Mali Kirkland</b> con logo Star-K.</li> <li>-<b>Calrose Sun West</b> sin aditivos con <b>logo OU</b></li> </ul> <p>Es necesario revisarlos 3 veces</p>
Atún enlatado		●		<p>Productos autorizados:</p> <p><b>Atún Marina Azul (agua)</b> producción especial con logo KMD Excepto de aceite</p> <p><b>Atún Tunny – Shuky Kosher</b> producción especial KMD con sello KMD:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Premium</b> Kitniot Lote “KMD P-KIT 73”</li> <li>-<b>Gourmet</b> sin Kitniot Lote “KMD P-KIT 73”</li> </ul> <p>aun portando la leyenda KMD P-KIT sobre la lata e atún</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>

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Azúcar	●			Solo estándar y refinada
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: <b>Folgers, Café Amor, Taster's Choice</b> excepto descafeinado y saborizado
Café de grano, molido o turco	●			Sólo empacado 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	

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Cocoa		●		Marca autorizada: <b>Hershey's</b> Solo elaborada en Estados Unidos
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	<a href="#">Haga click aquí para información</a>
Comida para mascotas		●		
Comida para mascotas del zoológico		●		No se debe comprar
Crema batida (whip)		●		
Cajeta		●	Puede contener aditivos no permitidos	Producción especial <b>La Hacienda</b> con sello kasher lepésaj Kitniot <b>Los Aljibes</b> con sello kasher lepésaj

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Dátil		●		Producto Autorizado: Dátil natural <b>Datilera del Desierto</b> excepto prensado o relleno
Ensaladas empacadas		●		
Especias		●	Pueden contener aceites y agentes que evitan que se hagan grumos, que pueden ser jametz	
Fórmula de bebé		●		<b>Kitniot</b> Marcas autorizadas: <b>Isomil y Similac</b> (hechas en Irlanda u Holanda) <a href="#">Haga click aquí para información</a>
Frijol natural		●	Pueden abrillantarlo con glicerina	<b>Kitniot</b> Marca autorizada <b>Verde Valle</b> Es necesario revisar de Tolaim
Frijoles refritos (enlatados)		●		producción Especial <b>Marca La Morena</b> Clave: KMDBIPÉSAJ25KIT <b>Kitniot</b>
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	



PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Fruta seca		●	Es común que le rocíen con harina de trigo o avena para evitar que se pegue	
Gefilte fish (congelado)		●		
Harina de maíz		●		
Hielo	●			
Huevos	●			Es bueno comprarlos antes de Pésoj 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 Pésoj 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	

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Leche y productos lácteos		●	Pueden tener aditivos o ser procesados en equipo que se utilizó para productos que contienen jametz	<b>Alpura</b> (lácteo no jalab Israel) de preferencia comprar antes de PéSAj : Tetra top Semi y Clásica Leche fresca Alpura Semi y Clásica
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	●			Checkar las halajot de medicinas en la lista de medicamentos de Pesaj <a href="#">Haga click aquí</a>
Medicinas que tienen sabor agradable		●		Checkar las halajot de medicinas en la lista de medicamentos de Pesaj <a href="#">Haga click aquí</a>

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Mezcal		●		Marcas autorizadas:  <b>Sierpe Negra</b> en sus 3 variedades <b>Creyente</b> únicamente Blanco <b>Sinai</b> únicamente Blanco <b>Amantes del mezcal</b> únicamente Blancos <b>Koch</b> Únicamente blanco
Mezclas para pastel		●		
Miel de abeja		●	Puede compartir equipo con otros productos jametz	
Mostaza		●		
Papas fritas		●		<b>Sabritas</b> solo producción especial KMD Pesaj Kitniot
Pescado congelado		●	Puede tener aditivos que sean jametz	Tilapia marcas: <b>Regal Spring</b> , logo KMD <b>The Best Fish</b> con logo KMD Kasher Le Pesaj
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	

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
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
Quinoa		●	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	

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Sotol		●		
Splenda y Nutrasweet	●			Kitniot Autorizadas sólo si tienen el símbolo OU
Té		●		Marcas autorizadas: <b>La Pastora</b> (manzanilla, hierbabuena, negro, limón, y siete azahares). <b>Lagg's</b> (manzanilla, limón, verde y hierbabuena). <b>Lipton</b> (manzanilla y yellow label en bolsitas)
Tjine		●	Requiere supervisión especial Puede tener aditivos no permitidos	Marcas autorizadas: <b>Dipasa y Naguila</b> 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 <b>Member's Mark</b> Chícharo y chícharo con zanahoria congelado con logo EK <b>Kitniot</b> De venta en Sam's Club

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ, NO REQUIERE SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Verduras peladas		●	Pueden contener antioxidantes que pueden ser jametz	
Verdura sin pelar	●			
Vinagre		●		Marca autorizada: <b>La Extra</b> (vinagre blanco)
Vino		●		Vino Jerusalem Solo con logo KMD Pesaj
Vodka		●	Puede ser elaborado a base de jametz	

# 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	Tuny Shuky Kosher	Producción especial KMD con sello KMD  - <b>Premium</b> Kitniot Lote “KMD P-KIT 73” “KMD P-KIT”  - <b>Gourmet</b> sin Kitniot Lote “KMD P-KIT 73” “KMD P-KIT”	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 Frijoles negros	La Morena	KMDBIPÉSAJ25KIT PESAJBIKITNIOT KMDNITISHRE	Kasher Lepésaj Kitniot
Granos de elote	Herdez	KMD-P KIT 86	Kasher Lepésaj Kitniot

Producto	Marca	Clave	Status
Jugo de naranja	Único Fresco Jumex	KMD PESAJ 5786	Kasher Lepésaj
Leche	Sello Rojo	Producción Especial Lote: KMD JI PESAJ	Kasher Lepésaj Jalab Israel
Leche	Granja Morelos	Lote KMD-P JI SHEBAT	Kasher Lepésaj Jalab Israel
Mazapán de cacahuete	Cerezo	KMD-P	Kasher Lepésaj Kitniot con sello KMD
Palmitos	La Cima	KMD KOSHER LE PESAJ	Kasher Lepésaj
Papas Fritas (Original) y Ruffles	Sabritas	KMD PESAJ KIT 86	Kasher Lepésaj Kitniot
Tomates molidos	Del Fuerte	KMD-P 86	Kasher Lepésaj
Tostitos	Sabritas	KMD PESAJ KIT 86	Kasher Lepésaj Kitniot

PÉS AJ  
KASHER  
VESAMEAJ!!