

ליל הסדר בחמשה צעדים

חברים יקרים,

אני יודע, סדר פסח נשמע כמו משהו ערטילאי, יש תחושה שבשביל לערוך את סדר פסח צריך להיות מומחה. אנשים ונשים אמרו לי בשנה שעברה שלא ממש ערכו את הסדר כי זה היה מלחיץ או קשה או מפחיד. הרגשתי שהם פחדו שלא יעשו את זה מספיק טוב.

אני בא היום כדי לומר לכם שזה הרבה יותר פשוט ממה שזה נראה. נכון, שווה להתכונן, כדאי ללמוד, אני ממליץ להצטרף ל'סדר לדוגמא' שאני (או כל רב אחר) נערוך ב'זום', אבל גם אם לא, עדיין זה לא מסובך. סדר פסח השנה יוצא 27 למרץ עם צאת השבת - חשוב לא להתחיל לפני צאת השבת. את ההכנות נעשה ביום שישי.

נקודת מבט מעניינת: כשיליל הסדר הוא במוצאי שבת, אנו מרוויחים ערב פסח שקט, כי את כל העבודה עשינו כבר ביום שישי.

זה פסח כבר ולמחר,

הרב זלמן וישצקי



5



4



3



2



1

4 הסיפור - כשיצאו בני ישראל ממצרים ציווה אותם ה' לספר את הסיפור הזה הלאה לדורות הבאים, זו המשימה החשובה הערב, לספר לעצמנו ולילדנו את סיפור יציאת מצרים. הסיפור של יציאת מצרים מתחיל מיד אחרי 'מה נשתנה' ומסתיים לפני אכילת המצה.

1 ארבע כוסות - הכינו מספיק יין או מיץ ענבים לארבע תחנות שתיה במהלך הסדר.

5 הקערה - קערת הסדר מורכבת ממוטיבים שאנו צריכים לאורך הסדר. שימו לב כמה פשוט לארגן אותה, יש בה בסך הכל ששה מוצרים:

2 מצות - הכינו לכם שלוש מצות לסדר, עדיף שיהיו עבודת יד - אין לכם, צרו קשר, נשלח לכם.

ביצה - ביצה קשה.
זרוע - עצם של עוף או בשר צלוייה קלות.
מרור וחזרת - לשניהם אני משתמש באותו מוצר, חסה רומית/ערבית ובתוכה כדור קטן של חזרת מגורדת. עצה: 250 גרם של חזרת יספיקו לכם, קלפו אותה, התכו למקלות בעובי של 2 סנטימטר והכניסו להקפאה. בערב פסח טחנו את המקלות הקפואים במעבד מזון, זה יבטיח לכם פחות דמעות בהכנה.

3 הגדה - חוברת נפלאה שממש עושה לנו סדר בעניינים (אין לכם הגדה, צרו קשר, נשלח לכם אחת בדואר). פנו לכם חצי שעה ביומן בימים שלפני פסח, פתחו אותה, דפדפו בה, מאוד מהר תראו שהיא ידידותית למשתמש. סמנו לכם ציוני דרך, כמו איפה 'קידוש', מתי אוכלים 'כרפס', איפה חוצים את המצה האמצעית ובאיזה עמוד ממוקם 'מה נשתנה' וכן הלאה. האמינו לי, זה באמת הרבה יותר פשוט מאשר אתם חושבים.

חרוסת - תפוח ואגוז טחונים יחדיו עם מעט יין יוצרים סלט חרוסת נפלא. יש מי שמוסיף גם אגסים. עצה: עשו קצת יותר ממש שצריך, זה טעים ומגיע לכם ליהנות.
כרפס - ירק חי כמו בצל או צנון, כמו גם תפוח אדמה מבושל יספיקו. ברגע המתאים טבלו אותו במי מלח שהכנתם מראש.