



PESACH

Passover
in your pocket

Pessah
en poche

2025
תשפ"ה

passoverinfo.com
infopessah.com



Prime in Kashrus

Prime in Quality

For the finest range of:
Poultry & Delicatessen

1.800.361.1140
514.321.8376



Shomer
Shabbos
Plant



Over 60 years
of service to
the Canadian
Kosher
Community



Certified by
all the Largest
Organizations
in the
U.S. & Canada



Shochtim &
Mashgichim
with over
20 yrs of
Experience



100%
Quality &
Reliability

Dr. Sidney Konigsberg DDS MS
Orthodontist - Orthodontiste

Dr. Jeremie Abikhzer DMD MSc. FRCD(c)
Orthodontist - Orthodontiste



**Montreal's Trusted
Source for
Orthodontic Care**



• Clear Braces • Classic Braces

• Broches Transparentes • Broches en Métal



DIAMOND+
TOP 1%
INVISALIGN
PROVIDER

514-731-3269

**3845 Jean-Talon Ouest,
Montréal, QC H3R 2G4**

www.kaortho.com



SUPER SUNDAY

KASHERING SERVICE

overseen by the Vaad HaRabbonim



Sheimos/Geniza*
drop off

Shatnez checking*



Challah Burning

Pesach Questions
MK Rabbanim on Site



ח' ניסן

APRIL

6

10:00 AM
to 5:00 PM



6819 DECARIE BACK PARKING LOT

*PLEASE NOTE: THESE SERVICES ARE INDEPENDENT OF THE JCC



MEHADRIN

KOSHER • CACHÈRE



"BECAUSE YOUR FAMILY
DESERVES THE BEST"

Wishing all our customers
a Happy & Kosher Passover!

חג פסח שמח וקasher!



GLATT KOSHER
MEAT | VIANDE
CACHÈRE GLATT

Always Fresh Finest Quality Always Fresh Finest Quality Always Fresh

WE ARE SO PROUD TO SUPPORT THE COMMUNITY

WISHING EVERYONE
A VERY HAPPY PASSOVER



Shaul Kochba
STORE OWNER



Jennifer Bland
STORE OWNER

**BATHURST &
RUTHERFORD**

9200 Bathurst St.
Thornhill

**BATHURST
& STEELES**

800 Steeles Ave W,
Thornhill

Visit the stores for great prices on fresh produce, household essentials and pantry items you use everyday. Plus check out our wide assortment of Kosher groceries, meat, and fish.

LOWER KOSHER PRICES NOW AT

FRESH CO

Lowering food prices

@freshcoRutherford

@freshcoBathurstSteeles

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA



RAMENONS LE GROS
BON SENS CHEZ NOUS

COMMON SENSE.
LET'S BRING IT HOME.

Conservateur



Conservative

VOTEZ / VOTE

**NEIL
OBERMAN**

MONT ROYAL-MOUNT ROYAL

 (514) 606-5310

 neiloberman@neiloberman.com



HAPPY PASSOVER

Chag Sameach!



CONSERVATIVE

PARTY OF BRITISH COLUMBIA

» Table of Contents

39

Kashering
Cashériser

99

Groceries
Épicerie

127

Baby Products
Produits Bébé

131

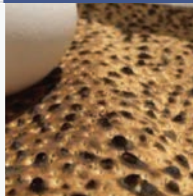
Household
Maison

**143**

Pharmaceutical
Pharmaceutique

**159**

Makeup, Cosmetics
& Personal Care
Maquillage,
cosmétiques et
Soins Personnels



Dear friend,

It is our pleasure to bring you the latest Pesach guide for 2025, תשפ"ה
 It has been a challenging year for all of us around the world, especially for those families whose loved ones were and are being kept captive. The last few weeks have given us a glimmer of hope as some of the hostages start to be freed. This will truly be their זמן חרותיננו, their time of freedom. It is also a time for us to reflect on those who lost their lives during this terrible period.

Pesach this year will commence on Motzei Shabbat and much preparation will be needed to ensure that everything we do is according to the Halachic requirements. However, this is an incredible blessing. As Shabbos comes in all of the work and preparation for Pesach would already have to have been completed. Shabbos gives us the extra time to reflect, plan, and appreciate the Chag which is about to commence.

We should not forget those who are less fortunate and who may need assistance and perhaps a seat at the table. We are an עם קדוש, a holy nation, a nation united as one. It is incumbent upon us to reach out and help every single one of our sisters and brothers by doing acts of Chesed, loving-kindness, especially during this time.

When we left Egypt, we left as one nation and we crossed the ים סוף as one nation. By remaining bonded together as one united entity we have no doubt that Hashem will bring Mashiach, who will lead us all as one nation out of this exile.

Wishing you a meaningful Pesach together will all your dear ones.



Rabbi Saul Emanuel

Chers amis,

Nous sommes fiers de vous présenter le dernier guide de Pessah pour 2025, תשפ"ה. Ce fut une année difficile pour les communautés juives à travers le monde, en particulier pour les familles de ceux dont les proches ont été et sont encore tenus en otage. Les dernières semaines nous ont donné une lueur d'espoir, car certains otages commencent à être libérés. Ce sera véritablement leur זמן חרותיננו, leur moment de liberté. C'est aussi un moment pour nous de rendre hommage à ceux qui ont perdu la vie pendant cette période épouvantable.

Cette année, la fête de Pessah débutera à la sortie de Shabbat, et il conviendra de bien se préparer pour s'assurer que tout est conforme aux exigences halakhiques. Cependant, il s'agit d'un moment propice à une incroyable bénédiction. Lorsque nous allons allumer les bougies de Shabbat, tout le travail et la préparation pour Pessah seront terminés. Shabbat nous offre un moment de réflexion supplémentaire et nous permet de planifier et apprécier la fête de Pessah qui sera sur le point de commencer.

Nous ne devons pas non plus oublier les personnes plus démunies dans notre communauté qui ont besoin d'aide et peut-être même une place à votre table. Nous sommes une nation sainte, עם קדוש, une nation unifiée. Il est de notre devoir de nous efforcer de faire du hessed et d'aider chacun de nos frères et sœurs, surtout dans ces moments difficiles.

Lorsque nous avons quitté l'Égypte ainsi que lorsque nous avons traversé le ים סוף, nous étions unis. Si nous restons unis, il n'y a aucun doute qu'Hashem nous enverra le Mashiah, qui nous délivra tous de cet exil en tant que nation unifiée.

Nous souhaitons à vous et vos proches une magnifique fête de Pessah.



Rabbin Saul Emanuel

Pesach Timeline

Zmanim	Montreal	Ottawa	Toronto
LATEST BURNING OF CHAMETZ Friday, April 11 th	11:33 am	11:45 am	12:00 pm
CANDLE LIGHTING Friday, April 11 th	7:18 pm	7:26 pm	7:38 pm
LATEST EATING OF CHAMETZ Saturday April 12 th	10:12 am	10:26 am	10:41 am
SHABBOS ENDS Saturday, April 12 th	8:24 pm ר"ת 8:50 pm	8:32 pm ר"ת 8:58 pm	8:43 pm ר"ת 9:10 pm
CANDLE LIGHTING Motzei Shabbos, April 12 th	After 8:24 pm	After 8:33 pm	After 8:43 pm
LIGHT CANDLES Sunday, April 13 th	After 8:25 pm	After 8:34 pm	After 8:44 pm
YOM TOV ENDS Monday, April 14 th	8:27 pm ר"ת 8:53 pm	8:35 pm ר"ת 9:00 pm	8:46 pm ר"ת 9:13 pm
CANDLE LIGHTING Friday, April 18 th	7:27 pm	7:35 pm	7:47 pm
SHABBOS ENDS Shabbos, April, 19 th	8:34 pm ר"ת 8:59 pm	8:42 pm ר"ת 9:07 pm	8:52 pm ר"ת 9:19 pm
CANDLE LIGHTING Shabbos, April, 19 th	After 8:34 pm	After 8:43 pm	After 8:53 pm
YOM TOV ENDS Shabbos, April, 20 th	8:36 pm ר"ת 9:02 pm	8:44 pm ר"ת 9:07 pm	8:53 pm ר"ת 9:20 pm

Calendrier de Pessa'h

Vancouver	Edmonton	Calgary	Halifax	Winnipeg
11:54 am	12:14 pm	12:17 pm	11:57 am	12:10 pm
7:41 pm	8:10 pm	8:08 pm	7:36 pm	7:58 pm
10:33 am	10:52 am	10:56 am	10:56 am	10:49 pm
8:52 pm ר"ת 9:14 pm	9:27 pm ר"ת 9:43 pm	9:21 pm ר"ת 9:41 pm	8:42 pm ר"ת 9:08 pm	9:10 pm ר"ת 9:31 pm
After 8:53 pm	After 9:28 pm	After 9:22 pm	After 8:43 pm	After 9:11 pm
After 8:54 pm	After 9:29 pm	After 9:23 pm	After 8:44 pm	After 9:12 pm
8:55 pm ר"ת 9:17 pm	9:30 pm ר"ת 9:46 pm	9:24 pm ר"ת 9:43 pm	8:45 pm ר"ת 9:11 pm	9:13 pm ר"ת 9:34 pm
7:52 pm	8:23 pm	8:19 pm	7:45 pm	8:09 pm
9:04 pm ר"ת 9:24 pm	9:42 pm ר"ת 9:56 pm	9:34 pm ר"ת 9:52 pm	8:52 pm ר"ת 9:17 pm	9:22 pm ר"ת 9:42 pm
After 9:05 pm	After 9:43 pm	After 9:35 pm	After 8:53 pm	After 9:23 pm
9:06 pm ר"ת 9:26 pm	9:44 pm ר"ת 9:58 pm	9:36 pm ר"ת 9:54 pm	8:54 pm ר"ת 9:19 pm	9:24 pm ר"ת 9:44 pm

ערב פסח שחל להיות בשבת

Regulations For Erev Pesach On Shabbos

When Erev Pesach and Shabbos coincide there are a number of specific rules to be observed.

- 1) The Firstborn Fast (תענית בכורות) is on Thursday, 12 Nissan, April 10th. As in every year, those wishing not to fast may participate in a Siyum.
- 2) Bedikas Chometz takes place on Thursday evening 13 Nissan, April 10th. The Bracha is said before the Bedikas Chometz and Kol Chamira is said afterwards.
- 3) Chometz food, which is needed for Thursday night, Friday, Friday night and Shabbos morning, should be kept securely in one place and out of reach of children. It is advisable to keep it in the same room where the Chometz meals will be served, special care must be taken that none of this food is carried into any other room.
- 4) On Friday morning מזמור לתודה (Mizmor Lisodah) and למנצח (Laminatzeach) are said in the Morning Prayer.

- 5) On Friday morning as on a regular Erev Pesach, some Chometz should be burnt before the end of the 5th hour - 11:33 a.m. (in Montreal, see Pesach Timeline for other cities) Kol Chamira **is not** said afterwards.
- 6) One is allowed to carry out regular work the entire day including cutting hair, nails, etc.
- 7) Make sure to open all wine, grape juice bottles and matza boxes before Shabbos.
- 8) Those people who share a common courtyard are required by Halacha (living in an area without a city Eruv) to make ערובי חצירות if one wishes to carry items in the shared area. ערובי חצירות should be made prior to the onset of Shabbos with Kosher for Passover matzos.
- 9) There are those that are of the opinion that the Matzos to be used for the Seder are Muktzah on Shabbos.
- 10) Since the Seder should commence immediately after Maariv on the 1st night of Pesach, it is recommended that all preparations for the Seder take place before Shabbos, as it is forbidden to prepare on Shabbos for after Shabbos. This includes the זרוע (Shank bone) ביצה (Egg), מרור (Bitter herbs), חרוסת (Haroseth) and salt water. It is preferable to use pre-checked lettuce with reliable rabbinical supervision. Should you wish to check your own lettuce, the lettuce must be checked for infestation prior to Shabbos and should not be left in soaking water over Shabbos. Someone who wishes to prepare the ground horseradish on the eve of Pesach



De la part de toute l'équipe Eden

חג פסח כשר ושמח

From our family to yours



itself, as they wish the horseradish to have the maximum strength should grind the horseradish with a change from the regular way that it would be ground (i.e. using a hand grater and letting the pieces of ground horseradish fall directly on the table surface or on an overturned plate or on a piece of paper or aluminum foil). One may only grind enough horseradish for the first night and on the second night, once again grind what is necessary for the second night with the same rules as above.

- If one did not prepare the זרוע (Shank bone) and ביצה (Egg) before Shabbos, it may be prepared on the first night of Pesach after nightfall. In this situation the Halacha requires that it be eaten on Sunday by day, and another one would have to be prepared on the second night of Pesach, after nightfall. This should be eaten on Monday by day. The reason for having to eat these items on that day, is that food prepared on Yom Tov must be eaten on that day.
- 11) All closets, shelves, storage areas, etc., which contain either Chometz or Chometz dishes and will be sold over the Pesach period, must be sealed or locked prior to the onset of Shabbos except for one closet in order to be able to put in the Chometz tablecloth (see number 14).
 - 12) The candlesticks with the candles to be lit on Friday before shabbos, April 11th should not be placed on a tablecloth where Chometz will be used as the Chometz tablecloth will have to be removed and one may not move candlesticks on Shabbos.



KOSHER CANADIAN QUINTA QUINOA



QUINTA.CA

Shabbos Meals:

- 13) The kitchen should be made ready on Friday as if it were actually Erev Pesach. No Chometz dishes may be brought into the Pesach kitchen and of course the food, which was cooked for Shabbos in the Pesach pots, and utensils may not contain any Chometz. It is preferable that all foods eaten Friday, Friday night and Shabbos be cooked in the Pesach kitchen.

**When preparing for the Shabbos meals, make sure to set aside the minimum amount of Chometz thereby ensuring that this will be consumed and not left over.
Ensure not to give small children any Chometz.**

- 14) Since there is a Mitzvah to wash for the Shabbos meals and to eat bread, this causes a dilemma on Shabbos which is Erev Pesach, since all the utensils, dishes and table surfaces in the kitchen are all Pesachdik. The Halacha states that one should not eat Matzo on Erev Pesach and many others have a custom not to eat Matzo even from an earlier period. There are many options of how one should eat the Shabbos meals. We recommend one of the following two options. These options apply to Friday night, Shabbos morning and Seuda Shlishis meals:
- A) The meal can be eaten at the dining room table which is well covered with plastic, on which one places the Kiddush wine and two Challos. The Challos should be placed in a bag, and closed tightly. Kiddush can be made using a Pesachdik cup,



**Montreal's
Hottest
kosher
spot!**



NÖAM
MONTREAL



**100%
Homeade**
(everything from
our pasta to
dessert)



**Book
your
table!**



**6647
Decarie
514 564 6626**

order online
Noamrestaurant.com



provided there is no Chometz on the table except for the Challah in the closed bag and that the Challos are not near the Kiddush cup. After Kiddush the Pesachdik cup is removed from the table. The Challos can then be removed from the bag. A suggested substitute for Challah may be the use of pita, which avoids crumbs.

Every person eating Challah should place a tissue under the Challah to collect the crumbs. On finishing the required amount of Challah necessary (2 oz) the crumbs should be gathered carefully in the tissue and discarded in the toilet. The plastic tablecloth should then be carefully removed and shaken out into the bathtub where after the bathtub should be rinsed out. The plastic tablecloth should be placed together with the Chometz dishes in a closet which has been sold. One should then wash ones hands and mouth in the bathroom (not in the Pesach kitchen) and sit down for a regular Pesach meal at the dining room table with Pesach food, dishes and utensils.

- B) Set aside one table as far away as possible from your prepared Pesach table for eating your Chometz on Friday night and Shabbos morning e.g. put Chometz table in the hallway, a different room or in the same room as the Pesach table but in a separate area, place the Kiddush wine and two Challos on the Chometz table. The Challos should be placed in a bag and closed tightly. Kiddush can be made using a Pesachdik cup, provided there is no Chometz on the table except for the Challah in the closed bag and that the Challos



חג כשר ושמח

HAPPY PASSOVER



PIERRE POILIEVRE

Leader of the Conservative
Party of Canada



Authorized by the Official Agent for the Conservative Party of Canada



are not near the Kiddush cup. After Kiddush the Pesachdik cup is removed from the table. The Challos can then be removed from the bag.

If the two tables are in the same room one can bentsh at either of the two tables however, if the two tables are in separate rooms, after finishing the meal at the Pesachdik table one should go back to the table where the Challah was eaten, and bentsh there.

- 15) The floor of the room where the Chometz was eaten must be carefully cleaned of all crumbs, paying special attention to the areas under the table. To avoid complications when cleaning up the Chometz, it is advisable to eat the Chometz in an uncarpeted area, which is easier to clean
- 16) Passover egg matzah (with reliable rabbinical supervision) are permitted to be eaten on Friday night and Shabbos morning, until the end of the 4th hour – 10:12 a.m. For someone who does not wish to have any Chometz in their house on this Shabbos, egg matzah would be a good substitute for Challahs. One can use 2 egg matzos for lechem mishneh, provided one eats 1 ½ egg matzahs during the meal. The Bracha on egg matzah is Mezonos (מזונות). However, if one eats at least 1 ½ egg matzahs, as a bread substitute, with a full meal, the Bracha is Hamotzi (המוציא). In this case, washing hands (Netilas Yadayim-נטילת ידיים) is required and the bracha of Al Netilas Yadayim is recited. Birchas Hamazon (ברכת המזון) is also recited after the meal.

- 17) Shacharis on Shabbos begins as early as possible. Every unnecessary delay in the davening is to be avoided to enable everyone to eat two meals, each with bread, prior to the time limit of eating Chometz thereby fulfilling the Mitzvah of Shalosh Seudos. After having bentched the first time, one should wait half an hour or take a short walk outside the house and then wash for the second meal. If it has become too late for this second meal, then the Seuda Shlishis can be eaten in the afternoon in the form of food for which one does not have to wash, for example fish or fruit. On this Shabbos like every Erev Pesach one is not permitted to eat matzo or baked goods made with matzo meal. However matzo balls (cooked) may be eaten until the end of the 9th hour, 4:15 p.m.. for those who eat gebrokt.
- 18) On Shabbos morning one is allowed to eat Chometz up to the end of the 4th hour - 10:12 a.m.
- 19) One should clean one's mouth and one's teeth from the Chametz. A dried clean chametz toothbrush may be used. Then rinse out your mouth with an approved for pesach mouthwash in non pesachdik sink and put away the toothbrush in a Chametz closet. People with braces or dentures should ensure that there are no remnants of Chometz adhering to them.
- 20) One should ensure that absolutely no Chometz whatsoever is left over after 11:33 a.m. Any Chometz that is found and cannot be eaten before this time must be disposed of in the toilet

- 21) After all the Chometz has been disposed of, one recites Kol Chamira as on every Erev Pesach and thereby disclaims any possession of Chometz.
- 22) It is customary to daven at Mincha Gedola at 1:29 p.m. and to then eat a meal consisting of pesach food without matza. One should not eat a large amount of food after the end of the 9th hour, 4:15 p.m. thereby ensuring to eat the matzo on the night of Pesach with an appetite.
- 23) No preparation, including setting the table or washing dishes, etc. may be made on Shabbos for Yom Tov. Before lighting candles on Motzei Shabbos or before any work is done which is permitted on Yom Tov, one must say ברוך המבדיל בין קודש לקודש.

PESACH QUESTIONS?
WE HAVE YOU COVERED!
Search our extensive Pesach database
PASSOVERINFO.COM



Règlements pour Erev Pessach qui tombe Shabbat

Lorsque Erev Pessach et Shabbat coïncident, il y a un certain nombre de règles précises à respecter.

- 1) Le jeûne du premier-né a lieu le jeudi 10 avril, 12 Nissan. Comme d'habitude, ceux qui ne désirent pas jeûner peuvent participer à un siyoum.
- 2) Bedikat Hametz aura lieu le jeudi 10 avril, 13 Nissan. Il est important de réciter la bracha avant bedikat Hametz et Kol Hamira après.
- 3) La nourriture Hametz dont vous avez besoin pour jeudi soir, vendredi et Shabbat matin doit être conservée en toute sécurité dans un seul endroit, hors de la portée des enfants. Il est conseillé de la conserver dans la pièce où les repas Hametz seront servis, en veillant particulièrement à ce qu'aucun de ces aliments ne soit transporté dans une autre pièce.
- 4) Vendredi matin, nous récitons מזמור לתודה (Mizmor LeTodah) et למנצח (Laminatzeach) dans la prière du matin.
- 5) Le vendredi matin, comme lors d'une veille de Pessach normale, un peu de Hametz devrait être brûlé avant la fin de la 5^e heure, soit 11 h 33. Kol Chamira **ne doit pas** être récité par la suite.
- 6) Il est permis d'effectuer un travail régulier au courant de la journée, y compris se couper les ongles, les cheveux, etc.

- 7) Assurez-vous d'ouvrir toutes les bouteilles de vin et de jus de raisin ainsi que les boîtes de matza avant Shabbat.
- 8) Les personnes qui partagent une cour commune sont tenues par la Halacha (vivant dans un endroit sans Erouv) de faire ערובי חצירות s'ils souhaitent transporter des objets dans l'espace partagé. Le ערובי חצירות doit être fait avant Shabbat avec des matzot qui sont cachères pour Pessach
- 9) Certains sont d'avis que les Matzot à utiliser pour le Seder ont le statut de Mouktzé pendant Shabbat.
- 10) Étant donné que le Seder doit commencer immédiatement après Arvit, le premier soir de Pessach, il est recommandé que toutes les préparations pour le Seder aient lieu avant Shabbat, car il est interdit de se préparer pendant Shabbat pour après Shabbat. Cela inclut le זרוע (os de jarret), la ביצה (œuf), le מרור (herbes amères), le חרסת (haroseth) et l'eau salée. Il est préférable d'utiliser la laitue préalablement vérifiée ayant une certification cachère fiable. Si vous souhaitez laver et vérifier vous-même votre laitue, celle-ci doit être nettoyée et vérifiée pour toute infestation avant Shabbat et ne doit pas être laissée à tremper dans l'eau pendant Shabbat. Toute personne qui souhaite préparer le raifort moulu la veille de Pessah elle-même, pour qu'il soit le plus fort possible, doit le moudre d'une manière différente que la manière habituelle (c'est-à-dire en utilisant une râpe à main et en laissant les morceaux de raifort moulu tomber directement sur la surface de la table ou sur une assiette renversée ou sur un morceau de papier ou de papier d'aluminium). On ne peut moudre que la quantité de raifort



חג פסח כשר ושמח

HAPPY

PASSOVER

MELISSA LANTSMAN MP
THORNHILL

THORNHILL CONSTITUENCY OFFICE:
1118 CENTRE STREET, UNIT 23
THORNHILL, ONTARIO
L4J 7R9

905-886-9911
MELISSALANTSMANMP.CA
MELISSA.LANTSMAN@PARL.GC.CA
f @ @MELISSALANTSMAN

nécessaire pour le premier soir. Pour le deuxième soir, on moule à nouveau ce qui est nécessaire pour le seder, selon les mêmes dispositions énoncées ci-dessus.

Si l'on n'a pas préparé le זרוע (os de jarret) et la ביצה (œuf) avant Shabbat, ceux-ci peuvent être préparés lors du premier soir de Pessach après la tombée de la nuit. Dans cette situation, la Halacha exige qu'ils soient consommés le dimanche en journée, et qu'un autre soit préparé le deuxième soir de Pessach, après la tombée de la nuit. Celui-ci devrait être consommé le lundi en journée. La raison pour laquelle ces produits doivent être consommés ce jour-là est que la nourriture préparée à Yom Tov doit être consommée le même jour.

- 11) Tous les placards, étagères, espaces de rangement, etc., qui contiennent de la vaisselle ou de la nourriture Hametz et qui seront vendus pendant la période de Pessach, doivent être scellés ou verrouillés avant le début de Shabbat, à l'exception d'un placard pour pouvoir y mettre la nappe Hametz (voir numéro 14).
- 12) Les chandeliers et bougeoirs pour l'allumage des bougies du vendredi soir 11 avril avant Shabbat ne doivent pas être placés sur une nappe où le Hametz sera utilisé, car cette nappe devra être enlevée et l'on ne pourra pas déplacer les chandeliers et bougeoirs pendant Shabbat.



**SHUV
MAJUMDAR**

MEMBER OF PARLIAMENT
CALGARY HERITAGE

SHUV.CA



SCAN FOR
VIDEO

Repas de Shabbat:

- 13) La cuisine devrait être prête le vendredi comme s'il s'agissait en fait d'Erev Pesach. Aucun plat de Hametz ne peut être apporté dans la cuisine de Pessach. Tout aliment préparé pour Shabbat doit être cuit dans des marmites de Pessah et tout ustensile utilisé ne doit contenir aucun Hametz. Il est préférable que tous les aliments consommés le vendredi en journée, le vendredi soir et le Shabbat soient cuits dans la cuisine de Pessah.

Lorsque vous préparez les repas du Shabbat, veillez à mettre de côté la quantité minimale de Hametz, afin de vous assurer qu'elle sera consommée et qu'il n'y aura pas de restes. Veillez à ne pas donner de Hametz aux jeunes enfants.

- 14) Comme il y a une Mitzvah de se laver les mains et de manger du pain pour les repas de Shabbat, cela provoque un dilemme lors du Shabbat qui coïncide avec Erev Pesach, puisque tous les ustensiles, la vaisselle, les services de table et les surfaces de tables dans la cuisine sont tous de Pessach. La Halacha stipule que l'on ne doit pas manger de la Matza la veille Pesach et beaucoup d'autres ont la coutume de ne pas manger de Matza, même avant ça. Il existe de nombreuses options quant à la manière de manger les repas du Shabbat. Nous recommandons l'une des deux options suivantes. Ces options s'appliquent aux repas du vendredi soir, du Shabbat du matin et de Seouda Shlishit :

A) Le repas peut être servi à la table de la salle à manger à condition qu'elle soit bien recouverte de plastique et sur laquelle on place le vin du Kiddouch et deux challot. Les challot doivent être placés dans un sac, et fermés hermétiquement. Le Kiddouch peut être récité avec une coupe de Pessach, à condition qu'il n'y ait pas de Hametz sur la table, sauf la challah dans le sac fermé et que les challot ne soient pas à proximité du verre de Kiddouch. Après le Kiddouch, on retire le verre de Kiddouch de la table. Les challot peuvent alors être retirés du sac. Il est suggéré de remplacer les challot par de la pita, ce qui évite les miettes et les dégâts.

Toute personne qui mange de la challah devrait avoir une serviette en papier sous la challah pour ramasser les miettes. Une fois la quantité de challah nécessaire (2 onces) terminée, les miettes doivent être soigneusement ramassées dans la serviette en papier et jetées dans les toilettes. La nappe en plastique doit ensuite être retirée avec précaution et secouée dans la baignoire, puis la baignoire doit être rincée par la suite. La nappe en plastique doit être placée avec la vaisselle Hametz dans un placard qui a été vendu. Il faut ensuite se laver les mains et la bouche dans la salle de bain (pas dans la cuisine de Pessach) et s'asseoir à la table de la salle à manger pour un repas régulier de Pessach avec de la nourriture, de la vaisselle et des ustensiles de Pessach.

- B) Prévoyez une table aussi éloignée que possible de votre table de Pessach pour manger votre Hametz vendredi soir et Shabbat matin. Par exemple, mettez la table de Hametz dans le couloir, dans une autre pièce ou dans la même pièce que la table de Pessach mais dans un endroit séparé. Placez le vin pour le Kiddouch et les deux challot sur la table désignée pour le Hametz. Les challot doivent être placés dans un sac qui se ferme hermétiquement . Le Kiddouch peut être fait avec un gobelet de Pessach, à condition qu'il n'y ait pas de Hametz sur la table, sauf la challah dans le sac fermé et que les challot ne soient pas à proximité du verre de Kiddouch. Après le Kiddouch, le verre de Pessach est retiré de la table. Les Challot peuvent alors être retirés du sac. Chaque personne qui mange de la Challah doit avoir une serviette en papier sous le pain pour ramasser les miettes. Une fois la quantité de challah nécessaire (de la taille d'un œuf) terminée, les miettes doivent être soigneusement ramassées dans la serviette en papier et jetées dans les toilettes. La nappe en plastique doit ensuite être retirée avec précaution et secouée dans la baignoire, après quoi la baignoire doit être rincée. La nappe en plastique doit être placée avec les plats de Hametz dans un placard qui a été vendu. Il faut ensuite se laver les mains et la bouche dans la salle de bain (pas dans la cuisine de Pessach) et s'asseoir à la table de la salle à manger pour un repas régulier de Pessach avec la nourriture, la vaisselle et les ustensiles de Pessach. Si les deux tables sont dans la même pièce, on peut réciter Birkat HaMazon à l'une des deux tables ; cependant, si les deux tables sont dans des pièces séparées, après avoir terminé le repas à la table de Pessach, on doit retourner à la table où la challah a été mangée, et réciter Birkat HaMazon à cette table.



חג כשר שמח

Happy
Passover!

**THE HONOURABLE
LEO HOUSAKOS**

- 15) Le plancher de la pièce où le Hametz a été consommé doit être soigneusement nettoyé de toutes les miettes, en accordant une attention particulière aux zones situées sous la table. Pour éviter les complications lors du nettoyage du Hametz, il est conseillé de manger le Chametz dans une zone non recouverte de tapis, ce qui est plus facile à nettoyer.
- 16) Les matzot aux œufs (avec supervision rabbinique fiable) sont permises le vendredi soir et Shabbat matin, jusqu'à la fin de la 4^e heure (10 h 12). Pour quelqu'un qui souhaite n'avoir aucun Hametz dans sa maison lors de ce Shabbat, la matzah aux œufs serait un bon remplacement pour les challot. On peut utiliser deux (2) matzot aux œufs pour Lechem Mishneh, à condition de manger une matzah et demi (1½) pendant le repas. Le Bracha sur les matzot aux œufs est Mezonot (מזונות). Cependant, si l'on mange au moins une matzah et demi (1½) aux œufs, en remplacement du pain, avec un repas complet, la Bracha est Hamotzi (המוציא). Dans ce cas, il faut se laver les mains (Netilat –Yadayim נטילת ידיים) et on récite la bracha de Al Netilat Yadayim – Birkat Hamazon-ברכת המזון est également récité après le repas.
- 17) La prière de Shacharit de Shabbat doit commencer le plus tôt possible. Il faut éviter tout retard inutile dans la prière afin de permettre à tout le monde de faire deux repas, chacun avec du pain, avant la limite de temps pour manger du Hametz et ainsi accomplir la Mitzvah de Shalosh Seoudot. Après avoir pris le premier repas, il faut attendre une demi-heure ou faire une petite promenade à l'extérieur de la maison et ensuite se laver les mains pour le deuxième repas. S'il est trop tard pour ce second repas, la Seouda Shlishit



4645 ave Van Horne
Tel: 514-735-4208
Email: info@a1.fish
Website: a1.fish

A1 Fish Market

The biggest and freshest selection of Kosher
fish and groceries at the lowest prices.



Hag Kasher Samayach!



peut être consommée dans l'après-midi sous forme de nourriture pour laquelle il n'est pas nécessaire de se laver les mains, par exemple du poisson ou des fruits. Lors de ce Shabbat, comme à chaque Erev Pesach, il est interdit de manger de la matzah ou des pâtisseries à base de farine de matzah. Toutefois, les boulettes de matzah (cuites) peuvent être consommées jusqu'à la fin de la 9^e heure soit 16 h 15, pour ceux qui mangent du gebrocht.

- 18) Shabbat matin, il est permis de manger le Hametz jusqu'à la 4^e heure, soit 10 h 12.
- 19) Il faut se nettoyer la bouche et les dents du Hametz. On peut utiliser une brosse à dents propre et sèche. Il faut ensuite se rincer la bouche avec un rince-bouche approuvé pour Pessah dans un évier qui n'est pas cachérisé pour Pessah et ranger la brosse à dents dans un placard de Hametz qui sera verrouillé pendant la fête. Les personnes portant des appareils orthodontiques ou des prothèses dentaires doivent s'assurer qu'aucun reste de Hametz n'y adhère.
- 20) Il faut veiller à ce qu'il ne reste absolument aucun Hametz après 11 h 33. Tout Hametz qui est trouvé et qui ne peut être consommé avant cette heure doit être jeté dans les toilettes.
- 21) Les personnes portant un appareil orthodontique ou un dentier doivent s'assurer qu'aucun reste de Hametz n'y adhère.
- 22) Après avoir disposé de tout le Hametz, on récite Kol Chamira comme à chaque Erev Pesach et on renonce ainsi à toute possession de Hametz.

all your
pesach
shopping
in one
incredible
place.

Promenade Mall
olivebranchthornhill.ca
[@olivebranchthornhill](https://www.instagram.com/olivebranchthornhill)



olive
BRANCH

COR

23) Il est d'usage de prier Mincha Gedola à 13 h 29 et de manger ensuite un repas composé d'aliments de Pessah sans matzah. On ne doit pas manger une grande quantité de nourriture après la fin de la 9^e heure, soit 16 h 15, ce qui permet de manger le matzah pendant le seder de Pessah avec appétit.

24) Aucune préparation, y compris mettre la table ou faire la vaisselle, etc. ne peut être faite pendant Shabbat pour Yom Tov. Avant d'allumer des bougies lors de Motzaei Shabat ou avant d'effectuer tout travail autorisé pour Yom Tov, il faut dire ברוך המבדיל בין קודש לקודש - Barouch Hamavdil Ben Kodesh LeKodesh (Béni soit celui qui distingue un temps saint à un autre temps saint).

Pour **VENDRE** ou **ACHETER**
je suis avec **VOUS** jusqu'au **BOUT!**

Appelez-moi pour une
estimation gratuite de
votre propriété

514•577•0650

JOEL LALLOUZ
Courtier Immobilier

Groupe - Sutton Excellence
Agence immobilière





A Magical Experience

High Tea. Catering. Airline Meals. Hospital Meals. Via Rail Meals



RITZ-CARLTON
Montréal

under strict kosher
supervision



514.282.0088

danielle@foodwithaconscience.com



Kashering Cashériser

KASHERING FOR PESACH

Although it would be great to have everything totally separate for Pesach, this is sometimes difficult. The Halacha (Jewish law) therefore allows for the Kashering of most vessels and utensils.

Methods for Kashering

HAGALAH The item is cleaned thoroughly and left out of use for 24 hours. All surfaces of the item are placed into a pot of water* which is on the fire and at a rolling boil. Once the item is removed from the hot water, it is rinsed under cold water. There are those who have a dedicated 'Kashering pot' for this purpose, but one may also use an ordinary pot that has previously been used for Chametz, dairy or meat, provided the pot is spotlessly cleaned and has been left out of use for 24 hours and then Kashered. Hagalah is generally used on items such as pots, forks, spoons, metal, or wooden utensils which cannot be used directly on the fire.

ERUI The item is spotlessly cleaned and left out of use for 24 hours. Water is brought to a rolling boil in a pot or a kettle* on the fire and this water is then poured directly from the pot on all the surfaces of the item being Kashered. *Extreme caution should be exercised during this method of Kashering to avoid anyone accidentally getting burned by the water.*

**preferably one should use a separate Passover pot or kettle for Kashering. Should you want to use this pot on Passover, please consult your Rabbi.*

LIBUN GAMUR: The item being Koshered is heated with a blowtorch or hot coals until the item begins to glow red hot. It is not necessary to leave this item out of use for 24 hours prior to the Kosherization period. This method of Kosherization should be carried out only by those individuals who are specially trained in this area. Libun Gamur is used for items which are used directly on a fire for baking or broiling.

LIBUN KAL: Libun Kal is the heating of utensils until such time as a thin splinter of wood or tissue shows marks of burning when they touch the item which is being Kashered. This process is usually used on items where Hagalah (purging) cannot be performed.

MILUI V'ERUI: Soaking in cold water for 3 days, whilst the water is changed every 24 hours.

TEVILLA: Immersing any brand new items in the Mikvah.

QUESTIONS WHILE SHOPPING?



SHOP LIKE A PRO

PASSOVERINFO.COM

אנו מטבילים

WE DIP!



SELF-CLEANING OVEN

A complete self-clean cycle should be run with the racks inside the oven. The oven may then be used for Pesach without covering the racks. This Kashering may be done even if the oven wasn't left out of use for 24 hours. Should the racks not have been inside the oven during the Kashering process, they should then be Kasherred separately. After the cleaning cycle, some line the glass window of the inside oven door with aluminum foil.

Note: all oven cleaners are acceptable for year round use, including Pesach.

CONTINUOUS-CLEANING - REGULAR OVEN

There are different opinions as to which method is indicated:

(1.) Libun Gamur or (2.) Libun Kal.

Consult with your Halachic authority as to which method is required.

Libun Gamur

A torch must be passed over each part of the metal interior surface slowly enough so that each part begins to glow red. Thermostats should be removed before this procedure. WARNING: In the hands of the inexperienced, this oftens leads to destroyed wiring, warped ovens and frayed nerves, therefore only the experienced should carry out this process.

Libun Kal

Apply caustic oven cleaner liberally to all surfaces of the oven, including the door. Check the oven to see if all surfaces are clean, if not, this process must be repeated. The oven should remain out of use for twenty-four hours. Thereafter, operate the oven at the highest temperature for at least one hour. The oven racks must be in the oven while the Kashering procedure takes place.

STOVE TOPS - ELECTRIC

Stove tops must be cleaned thoroughly as new. This includes the metal rim around the element, the enamel surface between burners, drip pans and the area under the drip pans if accessible. The stove knobs should be removed and cleaned or replaced. Electric elements are Kasher by turning them on the highest setting for 5 minutes. Enamel surfaces between burners, as well as drip pans beneath burners and the metal rim around the elements should be covered with aluminum foil. Be careful not to short circuit the stove with excess foil. Some have the custom of having special metal rims and drip pans for Passover. Use extreme caution when doing this. Do not leave the stove unattended. Do not Kasher all burners at the same time.

STOVE TOPS - GAS

Stove tops must be cleaned thoroughly as new. This includes the iron grid on which the pot rests, the enamel surface between burners, drip pans and the area under the drip pans if accessible. The stove knobs should be removed and cleaned or replaced. The iron grids which have been cleaned thoroughly, should be placed into a self-cleaning oven and left for an hour on the self-cleaning cycle. If this is not possible, the iron grid should remain on the stove top and each burner should be turned on to the highest temperature for fifteen minutes. It is preferable that for those fifteen minutes, the burner should be covered with a piece of metal such as a Blech. Kasher one burner at a time. Enamel surfaces between burners as well as drip pans beneath burners should be covered with aluminum foil. Use extreme caution when doing this. Do not leave stove unattended. Do not Kasher all burners at the same time.

HOODS

The hoods over stoves are prone to being filled with food remnants. These should be cleaned well, and covered with aluminum foil. The filters must be cleaned as new or changed.

METAL SINKS

Step One

All sinks to be Kashered must first be thoroughly cleaned like new, paying special attention to crevices and cracks. Additionally, the taps as well as the faucets must also be thoroughly cleaned.

Step Two

After the cleaning, they must not be used for a minimum of 24 hours with hot water. Prior to Kashering, in order to ensure that no hot water is used, it is a good idea to turn off the hot water valve under the sink. Pour a very strong drain cleaner down and around the drain/s. The method of Kashering the sink is with Erui. The entire sink surface must be dry prior to the pouring of the boiling water, so as not to cool down the water. Therefore it is recommended to Kasher the base of the sink first and then to Kasher the sides. Take a special Passover Kashering kettle and fill it up with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be Kashered. Pour boiling water over every part of the sink, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water, it remains boiling hot. Some have the custom of pouring the boiling water onto a hot stone, and moving the stone around, while pouring the water. After the sink/s are Kashered, pour cold water over them. Boiling hot water must also be poured over the faucet/s as well as the hot and cold water knobs. If the spout has a strainer, it must be changed for Passover. (Sink stoppers should also be changed). After Kashering, some people have the custom of covering the sink/s with an insert.

ENAMEL, PORCELAIN, CORIAN, FIBERGLASS, & GRANITE COMPOSITE SINKS

These sinks can not be Kasherred. They should be cleaned thoroughly as new. Pour a very strong drain cleaner down and around the drain. Thereafter, the sink should be covered with special Pesach inserts.

Since the hot and cold water taps, as well as the faucets are metal, these should be Kasherred with Erui as explained above (See Metal Sinks). If the spout has a strainer, it must be changed for Passover. (Sink stoppers should also be changed).

COUNTER TOPS

There are various types of counter tops commonly in use and we list below those which are frequently questioned:

FORMICA, CORIAN, SURRELL, QUARTZ, RESIN, GRANITE COMPOSITE - These cannot be Kasherred.

The counter should be spotlessly cleaned and covered with contact paper or an additional piece of Formica.

FRIDGE & FREEZERS:

Refrigerators and freezers must be washed well with soap and water. It is not necessary to line shelves, since these are used for cold food. Lining the shelf improperly may also impair the operation of the machine

KITCHEN CUPBOARDS:

Kitchen cupboards must be thoroughly cleaned. Most people have the custom to line their shelves.



Canada's largest online book and Judaica store

Pardes.ca



ENJOY FREE SHIPPING ON ORDERS
OF \$99+ IN QUEBEC AND ONTARIO.



GET IT WITHIN 24 HOURS
ON BUSINESS DAYS.



NEW BOOKS AND JUDAICA ITEMS
ARE UPLOADED EVERY DAY!

SHOP NOW

EXPLORE OVER 20,000 BOOKS AND JUDAICA ITEMS!



POLISHED MARBLE, STAINLESS STEEL COMMERCIAL COUNTER AND POLISHED GRANITE -These may be Kashered.

Step One: All surfaces to be Kashered must first be thoroughly cleaned as new.

Step Two: After the cleaning, they must not be used for a minimum of 24 hours for anything hot, prior to the Kashering. The entire surface must be dry prior to pouring the boiling water, so as not to cool it down. The method of Kashering this counter is with Erui. Take a special Passover Kashering kettle and fill it up with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be Kashered. Pour boiling water over every part of these surfaces, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water it is boiling hot. After the counter is Kashered, pour cold water over it. After the Kashering, many have a custom of covering the surface. If the polished marble or granite is cracked, filled, or when installed, coated with a special sealant, please consult your Halachic authority, whether it can be Kashered.



CHAG SAMEACH!

**HAPPY PASSOVER FROM THE
FONTAINE SANTÉ FAMILY TO YOURS**

Proudly part of the MK Family



Trusted experts
in hygiene
for the food and
beverage industry



SANI MARC

sanimarc.com

Happy Passover
Chag Pesach Sameach

TABLECLOTHS & DISH TOWELS

The usual method of cleaning e.g. dry cleaning, laundry by washing machine is sufficient. There are however those who prefer to have separate tablecloths and dishtowels for Pesach. Make sure that STARCH is not used. Towels and tablecloths should be washed with detergent, with the machine at the hottest setting. New tablecloths may contain a starch which is not acceptable for Passover. Be sure to wash them before Pesach use. Plastic tablecloths previously used for Chametz should not be used on Pesach. New plastic table coverings need no special Pesach certificate or preparation.

KASHERING ACCORDING TO ASHKENAZ CUSTOM

KASHERING GUIDE

ITEM	FOR PESACH	YEAR-ROUND	METHOD OF KASHERING (WHERE APPLICABLE) & OTHER NOTES
Aluminum (disposable)	✗	✗	Cannot be Kasherred. New ones should be first washed with warm soapy water.
Aluminum (not disposable)	See note	See note	- If used with liquid, kasher via hagala - If used without liquids, cannot be Kasherred. -For Tevillah, consult your Rabbi if a Bracha is required.
Baking Tray	✗	See note	CONSULT YOUR RABBI
Blech	✗	See note	CONSULT YOUR RABBI
Bone China	✗	✗	
Braces	See note	not Required	Clean braces thoroughly paying special attention to hooks on braces. Some don't eat hot Chametz for 24 hours prior to the last permitted time for eating Chametz
Candlesticks & Candlesticks Tray	See Note	✗	Clean thoroughly and don't wash in a sink which is Kosher for Pesach. Some place something between the candlesticks and the Pesach tablecloths
Cast Iron	✓	✓	- If used with liquid, kasher via hagala - If used without liquids, requires libun gamur.
Ceramic (e.g. coffee mug)	✗	✗	
China	✗	✗	
Coffee maker	See note	See note	There are many different types, therefore CONSULT YOUR RABBI
Colander(metal)	✗	✗	
Corelle	✗	✓	

KASHERING ACCORDING TO ASHKENAZ CUSTOM

Corningware	X	X	
Crystal	X	See note	CONSULT YOUR RABBI
Dentures (false teeth)	See note	Not required	For Pesach, kosher via irui kli rishon after waiting 24 hours from eating hot Chametz.
Dishwasher made of Porcelain	X	X	
Dishwasher made of Stainless steel or plastic	X	See note	Consult your Rabbi.
Duralex	X	See note	CONSULT YOUR RABBI
Enamel Crockpot	X	X	
Enamel Pot	X	X	
Food Processor	X	See note	For year-round, kosher all parts including those made of hard plastic via hagala.
Frying pan, with Teflon coating	X	See note	CONSULT YOUR RABBI
Frying pan, without Teflon coating	See note	See note	- If used with generous amounts of oil or other grease, kosher via hagala - If used with insignificant amounts of oil (e.g. cooking spray) CONSULT YOUR RABBI
Glass-topped range	X	See note	CONSULT YOUR RABBI
Glasses used for drinking	See note	See note	RINSE IN COLD WATER If used with hot beverages or washed in a dishwasher, they cannot be Kasherred for Pesach. All year round, these can be Kasherred with Hagala. If used for cold, then fill the glasses with water and leave the water in the glasses for at least 24 hours. Repeat this procedure two additional times with fresh water.

KASHERING ACCORDING TO ASHKENAZ CUSTOM

Highchair trays	See note	✓	Clean spotlessly and do not use for 24 hours. Pour boiling water over the entire surface, then rinse with cold water and cover with contact paper over Pesach.
Hot Plate	See Note	See Note	To kasher, clean and do not use for 24 hours, then leave on highest setting for half an hour, then cover with 2 layers of heavy duty aluminum foil.
Ice Trays-ice buckets	✗	✗	
Mixer & Blender	See Note	CONSULT YOUR RABBI	It's preferable to purchase separate mixers/blenders for Pesach. If not possible then use the following method: For Pesach, purchase new blades and bowls. Clean base of machine thoroughly including nooks, crannies and crevices.
Microwave oven	✗	see note	CONSULT YOUR RABBI
Pot made of Metal	✓	✓	Hagala
Pot made of Teflon-coated metal	✗	See note	CONSULT YOUR RABBI
Plastic	✗	See note	CONSULT YOUR RABBI
Pyrex	✗	See note	CONSULT YOUR RABBI
Rubber	✗	YES	Hagala, assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be kashered (or used).
Waiter Tray	✓	✓	Eruv
Stainless Steel	✓	✓	For Kashering, see individual utensils (e.g. baking sheet, frying pan, pot).
Stoneware	✗	✗	
Urns & Kettles	✗	see note	CONSULT YOUR RABBI

TEVILLA GUIDE

ITEM	REQUIRES TEVILLAH?	NOTES
Aluminum (disposable)	No, unless used more than once	
Aluminum (not disposable)	YES, see note	consult your Rabbi if a Bracha is required.
Baking Tray	✓	
Blech	✗	
Bone China	YES without a Bracha	
Candlesticks & Candlesticks Tray	✗	
Cast Iron	✓	
Ceramic (e.g. coffee mug)	YES without a Bracha	
China	YES without a Bracha	
Coffee maker	See note	There are many different types, therefore CONSULT YOUR RABBI
Colander (metal)	✓	
Corelle	✓	
Corningware	YES without a Bracha	
Crystal	✓	
Duralex	✓	
Enamel Crockpot	YES without a Bracha	
Enamel Pot	YES without a Bracha	

Food Processor	YES, for the metal parts	
Frying pan, with Teflon coating	YES without a Bracha	
Frying pan, without Teflon coating	✓	
Glasses used for drinking	✓	
Highchair Tray	✗	
Hot Plate	✗	
Ice Trays-ice buckets	✗	
Mixer & Blender	YES, metal or glass parts	
Microwave oven	YES, only glass plate	
Pot made of Metal	✓	
Pot made of Teflon-coated metal	YES without a Bracha	
Plastic	✗	
Pyrex	✓	
Rubber	✗	
Waiter Tray	✗	These are for trays that food doesn't touch directly
Stainless Steel	✓	
Stoneware	YES without a Bracha	
Urns & Kettles	✓	
Wood	✗	

Flowers

by



514-400-6188
shalombuyit.ca



חג כשר ושמח

LOLLYPOP

📍 6590 Parc Ave
☎ 514.277.4700

📱 lollypop.montreal
🕒 514.277.4700

📅 Sun-Thur: Friday:
🕒 10:00-5:00 10:00-1:00



**CACHÈRISATION DE LA CUISINE
SELON LE RITE SÉPHARADE**

**KASHERING ACCORDING TO
SEFARDIC CUSTOM**

pages 58-97



KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

KASHERING FOR PESACH

Although it would be great to have everything totally separate for Pesach, this is sometimes difficult. The Halacha (Jewish law) therefore allows for the Kashering of most vessels and utensils.

Methods for Kashering

HAGALAH The item is cleaned thoroughly and left out of use for 24 hours. All surfaces of the item are placed into a pot of water* which is on the fire and at a rolling boil. Once the item is removed from the hot water, it is rinsed under cold water. There are those who have a dedicated 'Kashering pot' for this purpose, but one may also use an ordinary pot that has previously been used for Chametz, dairy or meat, provided the pot is spotlessly cleaned and has been left out of use for 24 hours and then Kashered. Hagalah is generally used on items such as pots, forks, spoons, metal, or wooden utensils which cannot be used directly on the fire.

ERUI The item is spotlessly cleaned and left out of use for 24 hours. Water is brought to a rolling boil in a pot or a kettle* on the fire and this water is then poured directly from the pot on all the surfaces of the item being Kashered. *Extreme caution should be exercised during this method of Kashering to avoid anyone accidentally getting burned by the water.*

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

LIBUN GAMUR: The item being Koshered is heated with a blowtorch or hot coals until the item begins to glow red hot. It is not necessary to leave this item out of use for 24 hours prior to the Kosherization period. This method of Kosherization should be carried out only by those individuals who are specially trained in this area. Libun Gamur is used for items which are used directly on a fire for baking or broiling.

LIBUN KAL: Libun Kal is the heating of utensils until such time as a thin splinter of wood or tissue shows marks of burning when they touch the item which is being Koshered. This process is usually used on items where Hagalah (purging) cannot be performed.

MILUI V'ERUI: Soaking in cold water for 3 days, whilst the water is changed every 24 hours.

TEVILLA: Immersing any brand new items in the Mikvah.



THIS PESACH SEASON....

✓ **SHOP LIKE A PRO**

Search our extensive Pesach database

PASSOVERINFO.COM

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

OVENS

SELF-CLEANING OVEN

A complete self-clean cycle should be run with the racks inside the oven. The the oven may then be used for Pesach without needing to cover the racks. Being that self-clean has a status of libun gamur, this method may be done even if the oven was used in the 24 hours prior and does not require the application of a cleaning agent prior running the cycle.

Note: If the racks were not present inside the oven during the koshering process, they should be koshered separately.

REGULAR (NON-SELF-CLEANING) OVEN

For regular ovens with no self-clean option, deep clean the oven using a cleaning agent such as easy off. Be sure to wipe off as much grease as possible. The oven should remain out of use for twenty-four hours prior to koshering. Thereafter, operate the oven at the highest possible temperature for a minimum of one hour.

Note: This method does not work to kosher the oven racks; they should be placed into a self-cleaning oven and left for an hour on the self-cleaning cycle. If this is not feasible, please contact your Rabbi. If one is not accustomed to placing food on the grills, it would be enough to heat it with the rest of the oven.

OVEN DOOR

After running the cleaning cycle, it is not necessary for Sefaradim to line the glass window inside the oven door.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

STOVE TOPS

ELECTRIC STOVE TOPS

Electric stove tops must be cleaned thoroughly to resemble a like-new state. This includes the metal rim around the element, the enamel surface between burners, the drip pans, and the area under the drip pans if accessible. Stove knobs should be removed, cleaned, covered or replaced.

After waiting twenty-four hours from its last use, the enamel surface of the stove top should be koshered through irui kli rishon. Even according to Sefardic custom, some cover the enamel surface following koshering. Element borders and drip pans require irui kli rishon or hagalah. If neither of these options are possible, one should double-wrap the borders very well. Electric elements should then be koshered by turning them on the highest setting for 5 minutes.

Caution: Do not leave the stove unattended. Do not kosher all burners at the same time.

GLASS STOVE TOPS

Glass stove tops are primarily composed of a material known as glass-ceramic, a combination of glass fortified with ceramic elements. This composition enhances their durability, heat resistance, and ability to withstand thermal shocks. Due to their smooth texture, nonporous properties, and predominantly glass-like nature, some Halachic authorities classify these stove tops as glass. Others, however, consider the ceramic component significant enough to attribute them the Halachic status of ceramic. Consult your Rav for guidance.

Glass: If one considers it to have the Halachic status of glass, Sefaradim may kosher it. To kosher the stove top, first thoroughly clean the entire surface with a suitable cleaning agent, ensuring all areas are addressed, including the knobs, buttons, sides, and corners. It is recommended to either change the knobs or cover them. After refraining from using the stove top for twenty-four hours, pour boiling water over the surface. Finally, turn on each heating element for 15 minutes.

Ceramic: If one considers it to have the Halachic status of ceramic, it cannot be fully koshered. To kosher the burners, turn them on for 15 minutes. However, the areas surrounding the burners cannot be koshered. It is advisable to place a trivet between the burners and any pots, ladles, or food, or to avoid placing items directly on those areas.

Caution: Do not leave the stove unattended. Do not kosher all the burners at the same time.

AT CHAI LIFELINE CANADA,

Do you know a family with a child or parent that is living with a life-threatening or chronic illness?

For 18 years, Chai Lifeline Canada has been providing unique and critical services to meet the social, emotional, and practical needs of children, families, and communities impacted by illness, trauma, or loss.



chailifelinecanada.org

cageneral@chailifeline.ca

WE FIGHT ILLNESS WITH LOVE.



FOR SICK CHILDREN

Hospital Visits, Big Siblings, After-School Programs, Tutoring, Therapy, Medically-Supervised Summer Camp, Toys and Care-Packages



FOR SIBLINGS OF SICK CHILDREN

After-School Programs, Big Siblings, Therapy



FOR PARENTS

Meals, Respite Support, Counselling & Peer Support, Volunteer Assistance, Cleaning Help, Family Events and Experiences



FOR THE COMMUNITY

Crisis support providing immediate assistance to individuals, families, and groups affected by a crisis or tragic event.

Montreal: 514.667.7041

Toronto: 647.430.5933



THE DONALD BERMAN
Chai Lifeline
CANADA

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

INDUCTION STOVE TOPS

Induction stove tops present additional challenges compared to conventional glass stove tops. Unlike conventional stoves, the coil beneath the surface does not generate heat. Instead, it creates a magnetic field that induces electric currents in the metal of the pot or pan. These currents generate heat directly in the cookware rather than in the stove itself. The heat generated in the cookware is then transferred to the food inside, cooking it.

Since the heat is not emitted from the coils, merely turning them on does not qualify as Libun.

Glass: For those who consider glass stove tops to have the Halachic status of glass can follow the above mentioned steps for koshering glass stove tops. It is not necessary to, turn on each heating element for 15 minutes.

Ceramic: For those who consider the surface as ceramic, the stove top cannot be used without covering the surface. It is advisable to use induction disks on the coils and a trivet between the burners. Care should also be taken to avoid placing pots, ladles, or food directly on the stove top.

GAS STOVE TOPS

Gas stove tops must be cleaned thoroughly to resemble a like-new state. This includes the iron grid on which the pot rests, the enamel surface between burners, drip pans, and the area under the drip pans if they are accessible. The stove knobs should be removed, cleaned, covered or replaced. The iron grids which have been cleaned thoroughly, should be placed into a self-cleaning oven and left for an hour on the self-cleaning cycle. If this is not feasible, the iron grid should remain on the stove top, and

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

each burner should be turned on to the highest temperature for fifteen minutes. It is preferable that for those 15 minutes, the burner should be covered with a piece of metal such as a Blech. Kosher one burner at a time. After letting it sit for twenty-four hours, the enamel surface of the stove top should be koshered through irui kli rishon. Even according to Sefardic custom, some nonetheless have the custom to cover the enamel surface after koshering. Element borders and drip pans require irui kli rishon or hagalah. If neither of these options are possible, one can double wrap the borders very well and use them. Do not leave the stove unattended.

OVEN HOODS

Being that the oven hood retains food remnants and absorbed Chametz vapor, it is required to be cleaned well and koshered for Pesach. One should clean the hood surface with a cleaning agent, leave it idle for twenty-four hours, and then boil water so the steam koshers the hood. Alternatively, one can carefully clean the hood surface with a cleaning agent and cover the hood with aluminum. The filter should be washed well or changed.

MICROWAVES

Ideally, one should not kosher a Microwave. In the event that one needs to use the microwave during Pesach the following steps should be followed: Remove the glass dish and carefully clean the entire surface of the microwave and glass dish. After leaving the microwave idle for 24 hours, put the glass plate back into the microwave and heat a cup of water mixed with dishwashing soap until the water evaporates (approximately 10 min). One should then move the cup to another area and boil a second cup of water, this time without soap. Even after the koshering process, one should still double wrap food heated in the microwave during Pesach.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

If one is accustomed to placing foods directly on a hot plate, it cannot be koshered. The only solution is to clean the hot plate well, turn it on for 1 hour, and then carefully double wrap it with heavy duty aluminum foil. If one is accustomed to only placing foods on the hot plate in a pan, it can be koshered. The hot plate must be cleaned well. After letting it sit idle for 24 hours, pour boiling hot water from a kli rishon over the entire surface. Even after this process, ideally, one should wrap the entire surface with aluminum foil.

MIXERS AND GRINDERS

Mixers, grinders and food processors that were used throughout the year for Non-Chametz can be koshered. All removable parts should be removed and koshered using hagalah. Parts that cannot be removed and are easily accessible should be wiped down very well. If the parts cannot be removed and are not easily accessible to clean, it cannot be koshered. **Note: Bread mixers, or machines that were used to grind Chametz at any time throughout the year cannot be koshered.**

HOT WATER URNS

If bread was not heated on top of the urn, clean the urn well and attempt to remove all the calcium buildup in the urn. Fill the urn to the top with water and let it boil. Although if bread was heated on top of the urn, the entire urn must be koshered. For a metal urn, perform libun kal. If not feasible, perform hagalah. For plastic urns, perform hagalah.

Applesnax™

au naturel



applesnax.com



KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

DISHWASHERS

According to many Sefardic Poskim, the interior of a dishwasher can be koshered, regardless if it is made of metal or plastic. To kosher, clean the washer well, remove and pay special attention to the food trap and the filtration system, and clean out all food remnants. (If one cannot properly remove all food remnants, consult your Rabbi). After letting it sit idle for 24 hours, run an empty cycle using soap on the hottest setting. Some run a second cycle with water only. Ideally, one should change the baskets. If not feasible, wash them well. Note: For porcelain dishwashers, consult your Rabbi.

SINKS

According to all Poskim, metal sinks can be koshered. According to many Sefardic Poskim, all sinks, no matter the material, can be koshered (consult your Rabbi.)

The sink must be thoroughly cleaned to a like-new state, paying special attention to cracks and crevices. Additionally, the taps as well as the faucets must be cleaned thoroughly. After cleaning, the sinks must not be used with hot water for a minimum of 24 hours. Prior to koshering, in order to ensure that no hot water is used, it is advisable to shut the hot water valve beneath the sink. Pour a very strong cleaner down and around the drain/s.

The method of Koshering is a irui kli rishon. The entire sink surface must be dry prior to the pouring of the boiling water so as not to cool down the water. Therefore, it is recommended to kosher the base of the sink first and then the sides. Take a special Passover koshering kettle

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

and fill it with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be koshered. Pour boiling water over every part of the sink, concentrating on small areas at a time, ensuring that as the water is poured, it remains boiling hot. Following koshering, pour cold water over the sinks. Boiling hot water must also be poured over the faucet/s as well as the hot and cold-water knobs. If the spout has a strainer, it must be changed for Passover. Sink stoppers should also be changed. Note: Some have the custom to perform irui three times for porcelain sinks.

COUNTER TOPS

According to Sefaradim, all countertop materials can be koshered with the following process

The surface to be koshered must first be thoroughly cleaned to a like-new state. After cleaning and prior to koshering, the countertops must not be used with anything hot for a minimum of 24 hours. The entire surface of the countertop must be dry prior to pouring the boiling water. Then, kosher the counter through irui: Take a special Passover koshering kettle and fill it up with water. Bring the kettle to a boil. Immediately after the water boils, it should be poured over the surface to be koshered. Pour boiling water over every part of these surfaces, concentrating on small areas at a time, ensuring that as you pour the water it remains boiling hot. After the counter is koshered, pour cold water over it. After the koshering, some have a custom to cover the surface. If polished marble or granite is cracked, filled, or when installed, coated with a special sealant, please consult your Halachic authority as to whether it can be koshered or not.

PRODUCT OF ITALY
TUSCANINI



A NON-ALCOHOLIC
SPARKLING MOSCATO
GRAPE JUICE WITH HINTS
OF APPLE, PEACH, PEAR,
AND A GENTLE SPRITZ
OF ITALIAN
PIZZAZZ.



KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

TABLES

If one is accustomed to eating with a tablecloth all year-round, it suffices to meticulously wipe down the table. If one is accustomed to eating without a tablecloth, one should kosher the table using irui kli rishon. According to Sefardic custom, a glass table can be used in all cases if meticulously wiped down.

FRIDGES & FREEZERS

Refrigerators and freezers must be washed well with soap and water. It is not necessary to line shelves, since they are only used for cold food. Lining the shelf improperly may also impair the operation of the machine.

KITCHEN CUPBOARDS

Kitchen cupboards must be thoroughly cleaned. Most people have the custom to line their shelves.

TABLECLOTHS & DISH TOWELS

The usual method of cleaning (e.g. dry cleaning) or laundering via washing machine is sufficient. There are those who prefer to have separate tablecloths and dish towels for Pesach. Make sure that starch is not used. Towels and tablecloths should be washed with detergent, with the machine set to the hottest setting it will go. New tablecloths may contain a starch, which is not acceptable for Passover. Be sure to wash them before Pesach use. Plastic tablecloths previously used for Chametz should not be used on Pesach.



Les Textiles Crown Textiles Inc.
TEXTILES EN GROS WHOLESALE TEXTILES

Chaim Tzvi Tanny

5605 De Gaspé
room #100
Montréal, QC H2T 2A4

Tél: (514) 271-7776
Fax: (514) 271-8458
1-800-646-7776

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

ITEM	FOR PESACH	YEAR-ROUND	METHOD OF KASHERING (WHERE APPLICABLE) & OTHER NOTES
Aluminum (disposable)	✗	✗	Cannot be Koshered. New ones should be first washed with warm soapy water.
Aluminum (not disposable)	See note	See note	-If used with liquid, kosher via hagala -If used without liquids, cannot be Koshered. -For Tevillah, consult your Rabbi if a Bracha is required.
Baking Tray	✗	See note	Consult your Rabbi.
Blech	✗	See note	Consult your Rabbi.
Bone China	✗	✗	
Braces	See note	Not Required	Clean braces thoroughly paying special attention to hooks on braces. Some don't eat hot Chametz for 24 hours prior to the last permitted time for eating Chametz
Candlesticks & Candlesticks Tray	See note	✗	Clean thoroughly and don't wash in a sink which is Kosher for Pesach. Some place something between the candlesticks and the Pesach tablecloths
Cast Iron	✓	✓	-If used with liquid, kosher via hagala -If used without liquids, requires libun gamur.
Ceramic (e.g. coffee mug)	✗	✗	
China	✗	✗	
Coffee maker	See note	See note	There are many different types, therefore Consult your Rabbi.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Colander (metal)	✗	✗	
Corelle	See note	✓	Consult your Rabbi.
Corningware	✗	✗	
Crystal	✓	✓	Rinse well with cold water
Dentures (false teeth)	See note	Not required	For Pesach, kosher via irui kli rishon after waiting 24 hours from eating hot Chametz.
Dishwasher made of Porcelain	See note	See note	Consult your Rabbi.
Dishwasher made of Stainless steel or plastic	See note	See note	See Koshering guide for Sefaradim
Duralex	✓	✓	Rinse in cold water. Some Poskim discourage using them as Kli Rishon. Consult your Rabbi.
Enamel Pot	See note	See note	Consult your Rabbi.
Food Processor	See note	See note	It is preferable to purchase a separate one for Pesach. If not possible, see koshering guide for Sefaradim for details.
Frying pan, with Teflon	✗	See note	Consult your Rabbi.
Frying pan, without Teflon coating	See note	See note	-If used with generous amounts of oil or other grease, Kosher via hagala -If used with insignificant amounts of oil (e.g. cooking spray) Consult your Rabbi.

KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Glass-topped range	✓	✓	See Koshering guide for Sefaradim
Glasses used for drinking	✓	✓	Glass crystal, pyrex and duralex cups can be rinsed in cold water and used for Pesach. Other materials require Hagalah. Stoneware such as ceramic and china cannot be used.
Highchair trays	✓	✓	Clean spotlessly and do not use for 24 hours. Pour boiling water over the entire surface, then rinse with cold water. It is recommended to cover during Pesach.
Hot Plate	See note	See Note	See Koshering guide for Sefaradim
Ice Trays-ice buckets	✓	✓	Depends on material. Follow guidelines for plastic, glass metal or ceramic
Mixer & Blender	See note	Consult your Rabbi	It's preferable to purchase separate mixers and blenders for Pesach. If not possible see koshering guide for Sefaradim for details.
Microwave oven	See note	See note	See Koshering guide for Sefaradim and consult your Rabbi.
Pot made of Metal	✓	✓	Hagala
Pot made of Teflon coated metal	✗	See note	Consult your Rabbi.

Good for YOU!



KASHERING ACCORDING TO SEFARDIC CUSTOM

Plastic	✓	✓	For hard plastic that can accept hot water only. Clean well and do Hagala, assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be koshered (or used). If plastic retains smell of food consult your Rabbi.
Pyrex	✓	✓	Rinse in cold water. Some Poskim discourage using them as Kli Rishon. Consult your rabbi.
Rubber	✓	✓	Hagala, assuming there are no cracks where food might get trapped. If there are cracks, it cannot be Koshered (or used).
Serving Tray	✓	✓	Irui
Stainless Steel	✓	✓	For Koshering, see individual utensils (e.g. baking sheet, frying pan, pot).
Stoneware	✗	✗	
Urns & Kettles	✓	✓	See Hot water urn in Sefardic Koshing guide.
Wood	✓	✓	Hagala assuming there are no cracks where the food might get trapped. If there are cracks, it cannot be Koshered (or used).

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

CACHÈRISATION POUR PESSA'H

Même s'il serait meilleur d'avoir tout séparer pour Pessa'h, il est parfois difficile de le faire. La Halac'ha (Loi juive) permet toutefois la cachèrisation d'une grande partie de la vaisselle et des ustensiles.

MÉTHODE DE CACHÈRISATION

LIBUN GAMUR: L'article cachèrisé est chauffé avec une lampe à souder ou du charbon chaud jusqu'à ce qu'il devienne rouge. Il n'est pas nécessaire de laisser l'article hors d'usage pendant 24 h avant la période de cachèrisation. Cette méthode de cachèrisation devrait être utilisée seulement par des individus spécialement formés. On l'utilise pour les articles qui entrent directement en contact avec le feu.

LIBUN KAL: Libun Kal est obtenu quand un article est chauffé jusqu'à ce que des marques de brûlures apparaissent sur un mince morceau de bois ou sur un mouchoir lorsqu'il entre en contact avec l'article que l'on cachèrèse. Ce procédé est habituellement utilisé sur des articles dont la Hagalah (la purge) ne peut être effectuée.

MILUI V'ERUI: On trempe dans l'eau froide pendant trois jours, en changeant l'eau toutes les 24 h.

TEVILLA: Immersion de tout article neuf dans le mikveh



Happy Joyeux
Passover Pessah

חג שמח



316-4770 avenue de Kent



anthony.housefather@parl.gc.ca



514 283-0171



anthonyhousefather.libparl.ca

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

HAGALAH: L'article est bien nettoyé et laissé hors d'utilisation pendant 24 h. Il est immergé dans l'eau bouillante. Une fois l'article retiré de l'eau chaude, on le rince à l'eau froide. Certaines personnes ont une marmite kasher qu'ils utilisent uniquement pour Pessa'h. Toutefois, il est aussi possible d'utiliser une marmite ordinaire ayant déjà été en contact avec du hamets, viandes ou produits laitiers, tant que celle-ci reste parfaitement propre, non utilisée pendant 24 h et ensuite cachèrisée. Cette méthode de cachèrisation est utilisée pour nettoyer des marmites, des fourchettes ou des cuillères en métal, ou encore, des ustensiles en bois incompatibles avec le feu.

ERUI: Cet article est nettoyé en profondeur et laissé hors d'usage pendant 24 h. On remplit d'eau la marmite, on porte l'eau à ébullition ou une bouilloire* et on la coule directement sur toutes les surfaces de l'article devant être cachèrisé.

*Des précautions doivent être prises pendant ce processus de cachèrisation afin que personne ne se brûle accidentellement.

**Il est préférable d'utiliser une casserole ou une bouilloire de Pesach pour la cashèrisation. Si vous desirez utiliser une casserole qui est utilisée à l'année longue, veuillez obtenir l'autorisation de votre Rav.*

PESACH QUESTIONS?
WE HAVE YOU COVERED!
Search our extensive Pesach database
PASSOVERINFO.COM

A smartphone is shown on the right side of the banner. The screen displays a search bar at the top with the text "Search our extensive pesach database". Below the search bar, the text "Passover answered." is visible. At the bottom of the screen, there is a partial view of a golden, round object, likely a matzah ball.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

FOURS

FOUR AUTONETTOYANT

Il faut effectuer un cycle complet d'autonettoyage avec les grilles du four à l'intérieur, afin de pouvoir l'utiliser pendant Pessah et sans avoir à recouvrir les grilles. Puisque la méthode autonettoyage est considérée comme une cachérisation «Liboun Gamour», il n'est donc pas nécessaire de laisser reposer le four pendant 24 heures ou d'appliquer des produits nettoyants au préalable de l'autonettoyage. Attention : Si les grilles ne se trouvaient pas dans le four pendant le cycle complet d'autonettoyage, il faudra les cachériser séparément.

FOUR ORDINAIRE (SANS FONCTION AUTONETTOYAGE)

Pour les fours conventionnels sans la fonction autonettoyage, un nettoyage en profondeur avec produits ménagers sera requis. Soyez vigilants et retirez toutes traces de graisse. Une fois propre et après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, Il faudra par la suite allumer le four à la température la plus élevée et le laisser chauffer pendant au moins une heure. Note : Cette méthode ne convient pas pour cachériser les grilles du four. Celles-ci doivent être mises dans un four autonettoyant et laissées pendant une heure pendant le cycle d'autonettoyage. Si cela n'est pas possible, veuillez contacter votre rabbin. Si l'on n'a pas l'habitude de placer des aliments directement sur les grilles, il suffira de les chauffer/cachériser avec le reste du four.

PORTE DE FOUR

Après un cycle autonettoyant, il n'est pas nécessaire pour les Sépharadim de recouvrir la vitre à l'intérieur du four.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

CUISINIÈRES

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Elles doivent être nettoyées soigneusement comme à l'état neuf. Cela comprend les pourtours en métal de chaque élément, la surface en émail entre les brûleurs, les cuvettes d'égouttement et la partie en dessous des cuvettes d'égouttement si accessible. Les boutons de contrôle doivent être retirés, nettoyés et recouverts ou remplacés. Après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, la surface en émail de la cuisinière doit être cachérisée avec un «Iruï Keli Rishon». Néanmoins même selon les coutumes Sépharades, certains ont l'habitude de recouvrir la surface en émail par la suite. Les éléments en bordure ainsi que les cuvettes d'égouttement nécessitent un «Iruï Keli Rishon» ou bien une «Hagala». Si cela est impossible, il faudra les emballer doublement et de façon méticuleuse. Les éléments électriques doivent ensuite être cachérisés en les allumant à la plus haute température pendant 5 minutes. Attention : Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas cachériser tous les brûleurs en même temps.

CUISINIÈRE EN VITROCÉRAMIQUE

Les cuisinières en verre sont faites d'un matériau en vitrocéramique. Comme son nom l'indique, et grâce à ses propriétés non poreuses, ces cuisinières ont le statut «halakhique» du verre. Pour les Sépharades, les cuisinières en vitrocéramiques peuvent être cachérisées. Pour ce faire, il faut nettoyer la surface avec des produits prévus à cet effet. Ceci inclut le nettoyage des boutons de contrôle, des côtés

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

et des recoins. Il est recommandé de changer ou de recouvrir les boutons. Une fois nettoyée et après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation il faut ensuite verser de l'eau bouillante sur toute la surface. Allumer chaque élément chauffant au maximum pendant 15 minutes. Attention : Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance. Ne pas cachériser tous les éléments chauffants en même temps.

CUISINIÈRE À INDUCTION

Suivre les mêmes étapes que la cuisinière en vitrocéramique. Pour cachériser les éléments chauffants, utilisez une marmite qui est « hametz » et qui n'a pas été utilisée pendant 24 heures et faites chauffer l'élément chauffant à température maximale pendant 15 minutes.

CUISINIÈRE À GAZ

Les cuisinières à gaz doivent être nettoyées soigneusement comme à l'état neuf. Ceci comprend les grilles en métal ou l'on pose les marmites, la surface en émail entre les brûleurs, les cuvettes d'égouttement ainsi que la partie en dessous si accessible. Les boutons de contrôle doivent être enlevés, nettoyés, recouverts ou remplacés. Les grilles en métal qui ont été préalablement nettoyées doivent être placées dans un four autonettoyant avec un cycle d'autonettoyage pendant une heure. Si cela n'est pas possible, la grille de métal doit rester sur la cuisinière et chaque brûleur doit être allumé à la plus haute température pendant 15 minutes. Il est préférable que pendant ces 15 minutes, le brûleur soit recouvert

The management and
staff of Sobeys Clark &
Hilda wish you a
Happy Passover

The largest selection of kosher
products for Passover in one store.



Sobeys

441 Clark Ave W, Thornhill, ON

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

d'une plaque en métal. Cachériser un brûleur à la fois. Après avoir attendu 24 heures depuis la dernière utilisation, la surface en émail entre les brûleurs doit être cachérisée avec un «Iruï Keli Rishon». Même selon les coutumes Sépharades, beaucoup ont l'habitude de couvrir la surface en émail par la suite. Les éléments en bordure ainsi que les cuvettes d'égouttement nécessitent un «Iruï Keli Rishon» ou bien une «Hagala». On peut également les ajouter dans un cycle d'autonettoyage, si cela est impossible, il faudra les emballés doublement et de façon méticuleuse et on pourra les utiliser. Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance durant les étapes de cachérisation.

HOTTE

La hotte de la cuisinière retient des particules de nourriture et absorbe de la vapeur «hametz», il faut donc bien la nettoyer et la cachériser pour Pessah. Il est recommandé de nettoyer la surface de la hotte avec des produits d'entretien. Une fois propre, la cuisinière ne doit pas être utilisée pendant 24 heures. Faire bouillir une marmite d'eau afin que la vapeur cachérise la hotte. Les filtres doivent être bien nettoyés ou idéalement changés. Il est également possible de bien recouvrir la hotte avec du papier aluminium.

MICRO-ONDES

Idéalement, il est préférable de ne pas cachériser un micro-ondes. Si une personne a vraiment besoin d'utiliser un micro-ondes pendant Pessah, il faudra suivre les étapes suivantes. Enlever l'assiette en

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

verre et nettoyer de façon méticuleuse toute la surface du micro-ondes ainsi que l'assiette en verre.

Après 24 heures sans avoir utilisé le micro-ondes, remettre l'assiette en verre en place et chauffer un verre d'eau avec du liquide à vaisselle à l'intérieur jusqu'à ce que l'eau s'évapore (environ 10 minutes). Il faudra par la suite faire bouillir un deuxième verre d'eau sans liquide à vaisselle cette fois-ci. Même après le processus de cachérisation, il faudra emballer doublement la nourriture pendant Pessah.

PLATA/PLAQUE CHAUFFANTE

Si l'on a l'habitude de placer la nourriture directement sur une plaque chauffante, comme du pain par exemple, celle-ci ne peut pas être cachérisée. La seule solution est de la nettoyer, de l'allumer pendant 1 heure et la couvrir doublement de papier aluminium. Si l'on a l'habitude d'y placer la nourriture dans une marmite, la plaque peut être cachérisée. La plaque chauffante doit être bien nettoyée. Après 24 heures, versez de l'eau bouillante d'un « Keli Rishon » sur toute la surface. Cependant il est préférable de recouvrir toute la surface avec du papier aluminium.

MÉLANGEUR ET HACHOIR

Les mélangeurs, les hachoirs et les robots culinaires qui ont été utilisés pendant l'année pour des aliments non-hametz uniquement peuvent être cachérisés. Toutes les pièces amovibles doivent être enlevées et suivre le processus de « Hagala ». Les pièces qui ne peuvent pas être retirées et qui sont facilement accessibles doivent

Revitalize Your Wellness Journey with Schon's Natural

Discover Vibrant
Health Today!



Delivering all
AcrossCanada


Schon's
Natural

1004 Saint Viateur
514.418.6360 ☎

orders@schonsnatural.com
www.schonsnatural.ca

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

être très bien nettoyées. Si les pièces ne peuvent pas être retirées et ne sont pas facilement accessibles pour être nettoyées, ils ne peuvent pas être cachérisés. **Veillez noter que les machines à pain ou les mélangeurs dans lesquels du « hametz » a été mélangé pendant l'année, ne peuvent pas être cachérisés.**

PERCOLATEUR (DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE)

Si du pain n'a pas été réchauffé sur le dessus du percolateur, vous pouvez donc bien nettoyer le percolateur. Essayez d'enlever tout le calcaire qui s'est formé à l'intérieur. Remplissez-le jusqu'en haut et portez à ébullition. Cependant, si du pain a été réchauffé au-dessus du percolateur, tout le percolateur doit être cachérisé. Pour un percolateur en métal il faudra procéder au « Liboun Kal », si cela est impossible il faudra faire une « Hagala ». Pour un percolateur en plastique, faire la « Hagala ».

LAVE-VAISSELLE

Que l'intérieur du lave-vaisselle soit en métal ou en plastique, il peut être cachérisé uniquement pour les Sépharades. Pour le cachériser, bien le nettoyer, enlever et vérifier soigneusement les filtres et retirer tous les restants de nourriture. (S'il est impossible d'enlever tous les restants de nourritures, consulter votre rabbin.) Après 24 heures à la suite de la dernière utilisation, faire un cycle de nettoyage à vide avec du savon sur le réglage le plus chaud. Certains font un deuxième cycle avec de l'eau seulement. Idéalement, il faudrait changer les paniers, mais si cela n'est pas possible, simplement bien les nettoyer. Note : Pour les lave-vaisselles en porcelaine, veuillez consulter votre rabbin.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

ÉVIERS

Les éviers en métal peuvent être cachérisés conformément à tous les avis. Selon de nombreux «Poskim» Sépharades, tous les éviers peuvent être cachérisés et ce, peu importe la matière. Veuillez consulter votre rabbin.

L'évier doit être nettoyé comme neuf, en accordant une attention particulière aux fissures et aux crevasses. Le robinet ainsi que les poignées doivent aussi être méticuleusement nettoyés.

Une fois les éviers propres, on ne pourra pas utiliser l'eau chaude pendant 24 heures. Avant de cachériser, il est conseillé de fermer la valve d'eau chaude sous l'évier, pour éviter que l'eau chaude soit utilisée. Versez un nettoyeur pour drain très puissant à l'intérieur et autour du drain. La méthode de cachérisation de l'évier est le «Erui». Toute la surface de l'évier doit être sèche avant de verser l'eau bouillante, afin que l'eau ne puisse pas se refroidir.

Il est recommandé de cachériser la base de l'évier en premier et ensuite cachériser les côtés. Utilisez une bouilloire spécialement réservée pour la cachérisation de Pessah et la remplir avec de l'eau. Porter à ébullition. Immédiatement après l'ébullition, l'eau doit être versée sur la surface pour que l'évier soit cachérisé. Versez de l'eau bouillante sur chaque partie de l'évier, en vous concentrant sur de petites surfaces à la fois, en veillant à ce que l'eau reste bouillante au fur et à mesure que vous la versez. Une fois l'évier cachérisé, versez de l'eau froide sur toute sa surface. L'eau bouillante doit également être versée sur les robinets et les poignées. Si le bec du robinet possède un filtre, il faut le changer ou le retirer pour

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Pessah. (Le bouchon de l'évier devrait également être changé).
Note : Certains ont l'habitude de faire «Erui» trois fois pour des éviers en porcelaine.

COMPTOIR

Selon les Sépharades, tous les comptoirs peuvent être cachérisés grâce aux étapes suivantes. Afin d'être cachérisées, les surfaces doivent être nettoyées méticuleusement comme à neuf. Une fois propre, et après que rien de chaud a été posé sur ces surfaces pendant 24 heures. La surface au complet doit être sèche avant d'y verser de l'eau bouillante, afin de ne pas refroidir l'eau bouillante. La méthode utilisée pour cachériser le comptoir est «Erui». Utiliser une bouilloire spécialement réservée pour la cachérisation de Pessah et la remplir avec de l'eau. Porter à ébullition. Immédiatement après l'ébullition, l'eau doit être versée sur toute la surface pour qu'elle soit cachérisée. Versez de l'eau bouillante sur chaque partie du comptoir, en vous concentrant sur de petites surfaces à la fois, en veillant à ce que l'eau reste bouillante au fur et à mesure que vous la versez. Une fois le comptoir cachérisé, versez de l'eau froide dessus. Après la cachérisation, beaucoup ont tout de même l'habitude de recouvrir les surfaces. Si le marbre est poli ou le granite est fissuré, rempli, ou lors de l'installation, enduit d'un scellant spécial, veuillez consulter votre rabbin.

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

TABLES

Si l'on a l'habitude de manger toute l'année avec une nappe, il sera suffisant de nettoyer méticuleusement la table. Si au contraire, nous avons l'habitude de manger sans nappe, la table devra être cachérisée avec un «Iruï Keli Rishon». Pour les Sepharades, une table en verre peut être utilisée si méticuleusement nettoyée.

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

Les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être bien nettoyés avec de l'eau et du savon. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les surfaces, puisque celles-ci ont été utilisées pour de la nourriture froide. Si l'on recouvre mal les étagères, cela pourrait affecter l'efficacité de l'appareil.

PLACARDS DE CUISINE

Les placards de cuisine doivent être bien nettoyés. La plupart des gens ont la coutume de recouvrir les étagères.

NAPPES ET TORCHONS

La méthode habituelle de nettoyage, par exemple le nettoyage à sec ou le lavage en machine, est suffisante. Certains préfèrent cependant avoir des nappes et des torchons séparés pour Pessah. Les serviettes et les nappes doivent être lavées avec du savon à lessive, sur la température la plus élevée. Les nappes neuves peuvent contenir un amidon qui n'est pas acceptable pour Pessah. Assurez-vous de les laver avant de les utiliser pour Pessah. Les nappes en plastique qui ont été déjà utilisées pour du «hametz» ne devraient pas être utilisées pendant Pessah.



(MK) Glatt

E V E N T S

For your next Simcha,
choose from 3 Reception Halls

Le Loft

E V E N T S

Le Romema

E V E N T S

Le Living Room

E V E N T S

For more Information Call
Tzvi - 514-651-5271 | Chaim - 514 651 5281

Quick Online Catering
www.LeLivingRoom.ca

For Shabbos
Sheva Brachos:

Private shul available upon request

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

ARTICLE	POUR PESSA'H	TOUTE L'ANNÉE	MÉTHODE DE KACHÉRISATION (SI PERTINENT) ET AUTRES COMMENTAIRES
Acier inoxydable	✓	✓	Pour cachériser, voir particularités s'appliquant à chaque ustensile (par exemple : plaque à pâtisserie, poêle à frire, marmite...).
Aluminium (jetable)	×	×	Ne peut être cachériser.
Aluminium (réutilisable)	Voir commentaires	Voir commentaires	Lorsqu'ils sont neufs, il faut d'abord les laver avec de l'eau chaude et du savon avant de les utiliser. Demandez à votre rabbin s'il faut faire une bénédiction lors de la Tevila. - Si le contenant est utilisé avec un liquide, Cachériser par Hagala. - Si le contenant est utilisé sans liquide, ne peut être Cachérisé.
Appareils orthodontiques et appareils de rétention	Voir commentaires	×	Nettoyez les appareils méticuleusement, en portant une attention particulière aux crochets des appareils orthodontiques. Certaines personnes ne mangent pas de 'hamets chaud pendant les 24 heures précédant le temps limite après lequel on ne peut plus manger de 'hamets.
Appareil à café & bouilloire	Voir commentaires	Voir commentaires	Il y'a plusieurs sortes, veuillez consulter votre Rabbin
Bac à glace en plastique	✓	✓	Dépend du matériel. Suivez les lignes directives pour le plastique, le verre, le métal ou la céramique

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Bois	✓	✓	Hagala, présumant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut Cachériser (ni utiliser).
Cafetière	Voir commentaires	Voir commentaires	Il existe plusieurs variétés. Il faut donc consulter votre Rabbin.
Caoutchouc	✓	✓	Hagala, présumant qu'il n'y a aucune fissure où la nourriture aurait pu se loger. S'il y a des fentes, on ne peut Cachériser (ni utiliser) pour Pessa'h.
Céramique (par exemple : tasse à café)	✗	✗	
Tablette de chaise bébé	✓	✓	Nettoyer méticuleusement et ne pas utiliser pendant 24 heures. Verser de l'eau bouillante sur toute la surface, rincer avec de l'eau froide. c'est recommandé de le recouvrir pendant Pessa'h.
Chandelier & plateau à bougeoirs	Voir commentaires	✗	Nettoyez méticuleusement, mais ne lavez pas dans un évier qui a été Cachérisé pour Pessa'h. Certains ont la coutume de poser quelque chose entre le chandelier et la table.
Corelle	Voir commentaires	✓	Consultez votre Rabbin
Corningware	✗	✗	
Cristal	✓	✓	Bien rincer à l'eau froide.

זמן חרותנו

RISK FREE

Get back your premiums and more
in case you didn't need the insurance.

100% winner results!



Akiwa Karniol

FINANCIAL SECURITIES

Insurance & Investment Services

akiwa@financialsecurities.ca

438.403.2931

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Cuisinière à surface de cuisson lisse	✓	✓	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Duralex	✓	✓	Rincer à l'eau froide. Certains Poskim découragent de les utiliser comme Kli Rishon. Consultez votre Rabbin.
Fonte	✓	✓	-Si le contenant sera utilisé avec un liquide, Cachériser par Hagala. -Si le contenant sera utilisé sans liquides, Cachériser par Libun Gamur.
Fours à micro-ondes	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades et consultez votre Rabbin.
Grès	✗	✗	
Lave-vaisselle avec intérieur recouvert de porcelaine	Voir commentaires	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Lave-vaisselle avec intérieur en acier inoxydable ou en plastique	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades
Marmite en métal	✓	✓	Hagala
Marmite en métal à revêtement anti-adhésif	✗	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin
Mijoteuse (Crockpot)	✗	✗	

GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES

Mixeurs & Mélangeurs	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin	Il est préférable d'acheter des mixeurs et des mélangeurs qui sont réservés pour Pessa'h. Si ce n'est pas possible, Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Passoire (métal)	✗	✗	
Plaque chauffante	Voir commentaires	Voir commentaires	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades
Plaque de Chabbat/Yom Tov (Blech)	✗	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plaque à pâtisserie	✗	Voir commentaires	Consultez votre rabbin
Plastique	✓	✓	Si le plastic est dur et peut accepter l'eau chaude. Nettoyez bien et faites Hagala, en supposant qu'il n'y a pas de fissures où la nourriture pourrait se coincer. S'il y a des fissures, il ne peut pas être Cachérisé (ou utilisé). Si le plastique conserve l'odeur de la nourriture, Consultez votre Rabbin.
Poêle à frire avec un revêtement en Teflon	✗	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin

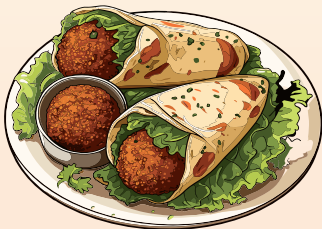
GUIDE DE CASHERIZATION POUR LES SEPHARADES


Poêle à frire sans revêtement en Teflon	Voir commentaires	Voir commentaires	-Si la poêle est utilisée avec une grande quantité d'huile ou d'autres produits gras, Cachériser par Hagala. -Si on utilise peu de gras (comme un aérosol de cuisson), consultez votre Rabbin
Porcelaine	✗	✗	
Porcelaine phosphatique	✗	✗	
Prothèses dentaires	Voir commentaires	Non requis	Pour Pessa'h, Cachériser par Irui kli rishon après être resté 24h sans manger de 'hamets chaud. Rincer à l'eau froide. Certains Poskim découragent de les utiliser comme Kli Rishon. Consultez votre Rabbin.
Pyrex	✓	✓	Il est préférable d'acheter des mixeurs et des mélangeurs qui sont réservés pour Pessa'h. Si ce n'est pas possible, Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Robot culinaire	Voir commentaires	Consultez votre Rabbin	Devrait être nettoyé méticuleusement et Cachérisé par Hagala.
Service de couverts	✓	✓	Voir le guide de Cachérisation pour les Sépharades.
Urne à eau chaude/ bouilloire	✓	✓	
Verres que l'on utilise pour boire	Voir commentaires	Voir commentaires	Les gobelets en verre, cristal pyrex et duralex peuvent être rincés à l'eau froide et utilisés pour Pessah. D'autres matériaux nécessitent Hagalah. Le céramique, et la porcelaine ne peuvent pas être utilisés.





Le Falafel Plus

AU-DELÀ DES FALAFEL, AU-DELÀ DU DÉLICIEUX
BEYOND FALAFEL, BEYOND DELICIOUS

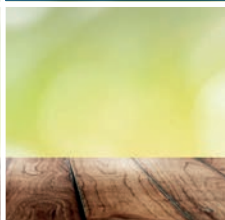
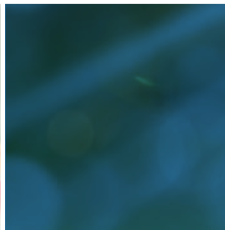


 (514) 731-1221

 lefalafelplus@gmail.com

 6245 Decarie Blvd, Montreal, QC H3W3E1

FALAFEL + FRITES + SABICH + SALADES + SHAWARMA + SCHNITZEL ET PLUS
FALAFEL + FRITES + SABICH + SALADS + SHAWARMA + SCHNITZEL & MORE



Groceries

Épicerie

/ SECTION RELATIVE AUX ALIMENTS

Acceptable without Passover Certification
 Acceptable sans certification de Pessah

Must bear Passover Certification
 L'emballage doit avoir une certification de Pessah

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Alcohol- <i>Alcool</i>	●	For drinking
Alfalfa- <i>Luzerne</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Amaranth- <i>Amarante</i>	●	Amaranth is not Kitniyot but requires certification to be sure no other grains are mixed in. <i>L'amarante n'est pas Kitniyoth, mais requiert une certification afin d'assurer qu'aucun autre grain n'y est mélange.</i>
Anise-Fresh	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only
Apple Cider- <i>Cidre</i>	●	
Apple Juice- <i>Jus de Pomme</i>	●	
Apple Sauce <i>Compotes de pommes</i>	●	
Aspartame	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification

FOOD SECTION

●
Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing
Passover Certification Kitniyote

●
Not Acceptable for Passover
Nest pas acceptable pour Pessah

PRODUCT <i>PRODUIT</i>	STATUS <i>STATUS</i>	NOTES <i>NOTES</i>
Baby Carrots- <i>Carottes miniatures</i>	●	
Baby Formula* - <i>Préparations pour nourrissons*</i>		See list in baby section-page 103 <i>voir la liste dans la section de produits pour bébé-page 103</i>
Baking Powder <i>Poudre à pâte</i>	●	
Baking Soda <i>Bicarbonate de soude</i>	●	
Beans - dry <i>Haricots seche</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot. (Best to avoid brands that produce chulent mix)
Beans - canned <i>Haricots en conserves</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Bean Sprouts <i>Germes de soja</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Beverages <i>-Boissons</i>	●	
Bicarbonate of Soda <i>Bicarbonate de sodium</i>	●	One should buy a new box
Brewer's Yeast <i>Levure de bière</i>	●	
Brown Sugar- <i>cassonade</i>	●	
Buckwheat - <i>Sarrasin</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Butter - <i>Beurre</i>	●	
Cake- <i>Gateaux</i>	●	
Candy - <i>Bonbons</i>	●	
Canned Fruit or Vegetables <i>Fruit - légumes en conserve</i>	●	
Canola Oil <i>Huile de Canola</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification

חגים
וזמנים
לששון



PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Caraway Seed <i>Graines de carvi</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Carrots raw <i>Carottes crues</i>	●	Acceptable if additive free <i>Acceptables si elles ne contiennent aucun additif</i>
Carrots canned, frozen or cooked <i>Carottes en conserves, congelées ou cuites</i>	●	
Cheese- <i>Fromage</i>	●	
Cheese Spreads <i>Fromage à tartiner</i>	●	



TEL: (514) 866-3355
FAX: (514) 866-3358
EMAIL: info@yetnikoff.ca



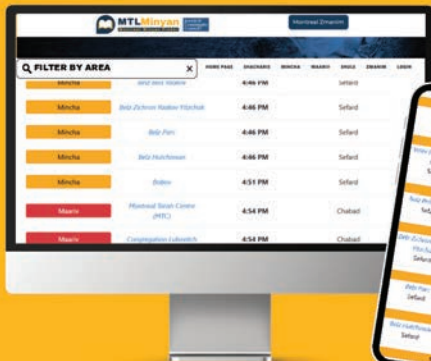
207-4480 CH. DE LA CÔTE-DE-LIESSE
MONT-ROYAL, QUÉBEC
CANADA
H4N 2R1

Stanley Yetnikoff CPA Auditor
Leon Yetnikoff CPA Auditor

LEVI, YETNIKOFF S.ENC.

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Chicken	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="410 159 436 191">● <li data-bbox="410 461 436 493">● 	<p data-bbox="470 159 945 319">All  raw, fresh or frozen Poultry in original packaging is acceptable for Pesach without Pesach certification.</p> <p data-bbox="470 323 945 439"><i>Toute volaille  crue, fraîche ou congelée, est autorisée sans certification pour Pessa'h.</i></p> <p data-bbox="470 461 945 577">Processed chicken and/or poultry requires Kosher for Pesach certification.</p> <p data-bbox="470 580 945 696"><i>Les produits à base de poulet transformés nécessite une certification cachère le Pessa'h</i></p>
Chickpeas -Dry <i>Pois Chiche seche</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Chickpeas -canned <i>Pois Chiche canned</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Cloves - <i>Clou de girofle</i>		Some have a custom not to use cloves

UPDATED SITE! FIND YOUR MINYAN!



MONTREALMINYAN.COM

YOU CAN HELP!










KNOW OF A MINYAN WE DON'T HAVE ON THE SITE?

KNOW OF A MINYAN TIME CHANGE?

EMAIL: MINYAN@JCCMONTREAL.ORG

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Cocoa Powder <i>Poudre de cacao</i>		Acceptable if 100% pure and not processed in Europe. <i>Acceptable si 100% pur et non traitée en Europe</i>
Coconut Shredded (unsweetened) <i>Noix de coco rapée</i>	●	
Coffee Beans <i>Graines de café</i>	●	Beans which are plain, unflavored and not decaffeinated do not require certification. The grinder must be clean. <i>Les graines naturel, non aromatisées et non décaféinées sont permises sans certification. Le broyeur à café doit être propre.</i>
Coffee Instant <i>Café soluble</i>	●	Plain, flavored or decaffeinated coffee, other than those below, requires certification. <i>Nécessite une certification, qu'il soit nature, aromatisé ou décaféiné</i>
Taster's Choice Regular Instant Folger's Regular & Decaf Instant	● ●	Do not need a certification for Passover. <i>Ne requiert pas de certification pour Pessa'h.</i>

PRODUCT <i>PRODUIT</i>	STATUS <i>STATUS</i>	NOTES <i>NOTES</i>
Coffee Whitener <i>Blanchisseur de café</i>	●	
Coca-Cola	●	
Confectionary Sugar <i>Sucre glace</i>	●	
Cookies - <i>Biscuits</i>	●	
Cooking Oil Spray <i>Huile à friture</i>	●	
Cooking Wine <i>vin de Cuisine</i>	●	
Coriander – <i>Coriandre</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Corn-Fresh <i>Maïs-Frais</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Corn-canned <i>maïs en boîte</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification

PRODUCT <i>PRODUIT</i>	STATUS <i>STATUS</i>	NOTES <i>NOTES</i>
Cumin		Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Dates Dry <i>Dattes sèches</i>		
Dates Fresh <i>Dattes fraîches</i>		
Dates Chopped <i>Dattes coupées</i>		
Dessert Gels & Puddings <i>Gelée et crèmes desserts</i>		
Diet Coke - <i>Coke diète</i>		Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Dried Fruit – <i>Fruits secs</i>		
Edamame		Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Eggs Cooked or Liquid - <i>Oeufs cuits ou liquides</i>		

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Eggs Whole & Raw <i>Oeufs entiers ou crus</i>	●	
Fennel Seeds <i>Graines de fenouil</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Fish/Poisson	●	Fresh
Fish <i>Poisson</i>	●	Canned, Frozen or Processed <i>en boîte, congelé ou transformé</i>
Flavoured Seltzer <i>Seltzer aromatisé</i>	●	
Flavoured Water <i>Eau aromatisé</i>	●	
Flaxseed	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Flour – <i>Farine</i>	●	
Food Coloring <i>Colorant alimentaire</i>	●	

John &
Danielle's



270 WILSON AVENUE, NORTH YORK

WON'T BE BEAT!
FOR ALL YOUR
PASSOVER NEEDS

OPEN EVERYDAY
8:00 AM to 9:00 PM



@JohnandDaniellesNF



@JohnandDaniellesNoFrills

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Frozen Dinners <i>Repas surgelés</i>	●	
Frozen Vegetables <i>Légumes surgelés</i>	●	
Fruit Juice <i>Jus de fruit</i>	●	
Fruits	●	Canned, Cooked, Dried or Sweetened <i>En boîte, cuits, séchés ou sucrés</i>
Fruits Fresh <i>Fruits Frais</i>	●	
Fruit Preserves <i>Fruits en conserve</i>	●	
Garlic Fresh <i>Ail Frais</i>	●	According to custom <i>Selon les Coutumes</i>
Garlic Peeled <i>Ail épluché</i>	●	In jars or cans <i>En bocal ou en boîte</i>
Grape Juice <i>Jus de raisin</i>	●	

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Green Beans- fresh <i>Haricots verts- frais</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Green Beans- frozen <i>Haricots verts- surgeles</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification.
Gum - <i>Gomme</i>	●	
Hemp - <i>Chanvre</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Herbal Tea- <i>Tisane</i>	●	
Honey – <i>Miel</i>	●	
Horseradish raw <i>Raifort cru</i>	●	

QUESTIONS WHILE SHOPPING?



SHOP LIKE A PRO

PASSOVERINFO.COM

TEL: (514) 866-3355
FAX: (514) 866-3358
EMAIL: info@yetnikoff.c



207-4480 CH. DE LA COTE-DE-LIESSE
MONT-ROYAL, QUÉBEC
CANADA
H4N 2R1

Stanley Yetnikoff CPA Auditor
Leon Yetnikoff CPA Auditor

LEVI ,YETNIKOFF S.E.N.C.



549, 3^e RANG, STE-HÉLÈNE, QC JOH 1M0
(450) 791-2122
transportpetit.ca

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Horseradish Prepared - <i>Préparation de raifort</i>	●	
Ice (bagged) <i>Glace en sac</i>	●	
Ice Cream <i>Crème glacée</i>	●	
Ices – <i>Glaces</i>	●	
Invert Sugar <i>Sucre inversé</i>	●	
Jam – <i>Confitures</i>	●	
Jelly – <i>Gelée</i>	●	
Juice (Fruit) – <i>Jus (fruit)</i>	●	All flavors
K-cups		Unflavored and not decaffeinated K-cups bearing OU, do not require special Passover certification. <i>Les K-cups sans saveur et non décaféiné qui porte le logo OU ne nécessite pas de certification cashère le Pessa'h.</i>

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Kasha	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Ketchup	●	
Kimmel – <i>Carvi</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certificator
Lactaid	●	Lactaid milk should be purchased before Passover. Chewable Pills / Non-chewable Pills: Consult with a Rabbi <i>Le lait Lactaid peut être utilisé s'il a été acheté avant Pessa'h. Pour les comprimés à croquer ou pilules ordinaires, consultez un rabbin</i>
Lemon/Lime Juice <i>Jus de citron/ lime</i>	●	RealLemon & RealLime brand don't require special Passover Certification
Lentils dry - <i>Lentilles secs</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot
Lentils canned - <i>Lentilles en boîte</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Liquor- <i>Liqueurs</i>	●	

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Maple Syrup - <i>Sirop d'érable</i>	●	
Margarine	●	
Mayonnaise	●	
Matza – <i>Matsa</i>	●	
Meat - <i>Viande</i>	●	All (MK) raw, fresh or frozen meat in original packaging is acceptable for Pesach without a Pesach certification. <i>Toute viande (MK) crue, fraîche ou congelée, est autorisée sans certification pour Pessa'h.</i>
Meat – <i>Viande</i>	●	Cooked or repacked <i>Cuite ou emballée</i>
Millet	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Milk-Lait	●	Preferably with a Passover certification. If not available, then milk should be purchased before Pesach. <i>Doit être certifié cachère lePessa'h. Si du lait cachère lePessa'h n'est pas disponible, le lait doit être acheté avant Pessa'h.</i>

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Mushrooms <i>Champignons</i>	●	Canned or dry <i>en boîte ou séchés</i>
Mushrooms raw <i>Champignons crus</i>	●	
Mustard- <i>Moutarde</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Non-Dairy Creamer <i>Succédané de crème non laitier</i>	●	
Nuts - <i>Noix</i> ● Peanuts are kitniyot.	●	Nuts are acceptable without certification if whole, free of BHA- BHT and not blanched or roasted, except for pecans which are not whole. <i>Les noix sont autorisées sans certification à condition qu'elles soient entières, non blanchies, non grillées, et sans BHA-BHT, sauf pour les pacane qui ne sont entiers.</i>

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Olive Oil Extra Virgin <i>Huile d'olive Extra Vierge</i>	●	
Oil - <i>Huile</i>	●	All oils, except for extra virgin olive oil, require special Pesach certification. <i>Y compris tout autre type d'huile d'olive, et toutes autres huiles.</i>
Orange Juice <i>Jus d'orange</i>	●	
Orange Concentrate Juice Pure frozen <i>Concentré de jus d'orange pur, surgelé.</i>	●	
Pam	●	
Peas - <i>Pois</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Pickles- <i>Cornichons</i>	●	

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Poppy Seeds <i>Graines de pavot</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Popcorn Seeds raw	●	Suitable for Ochlei Kitniyot when there is no added ingredients
Potato Chips <i>Croustilles</i>	●	
Preserves- <i>Conserves</i>	●	
Prunes- <i>Pruneaux</i>	●	
Pumpkin Seeds <i>Graines de citrouille</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Quinoa	●	<p>According to some opinions, quinoa may be Kitniyot and according to those who permit it-it must bear a Kosher for Passover certification - please consult with a Rabbi.</p> <p><i>Selon certains avis, le quinoa pourrait être considéré comme étant Kitniyote – et selon les opinions qui le permette, il doit être certifié cachère lepeassa'h - veuillez consulter votre rabbin.</i></p>

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Raisins - Raisins secs	●	
Rice - Riz (including Basmati, brown, jasmine, wild)	● ●	Suitable for Ochlei Kitniyot White Rice & all Enriched rice requires Passover Certification
Rice Milk Lait de riz	●	May contain chametz Peut contenir du 'hametz
Saffron - Safran	●	According to custom Selon les coutumes
Salads (bagged) Salade (en sac)	●	
Salmon - Saumon	● ●	Fresh - Frais Canned, Frozen or Processed Saumon en boîte, congelé ou transformé

Pfeiffer CPA

689 Jean Talon West Montreal, QC H3N-1S1

Phone: 514-393-8122 Fax: 514-393-8120

mail@pfeiffer-mtl.com

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUT	NOTES NOTES
Salt – Sel		Acceptable without iodine or other additives <i>Acceptable sans iode ou autres additifs</i>
Seltzer - Club Soda	●	UNFLAVORED ONLY
Sesame Seeds <i>Graines de sésame</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Sherbet -Sorbet	●	
Shortening <i>Matières grasses</i>	●	
Snow Peas <i>Pois mange-tout</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Soda	●	
Soda Stream	●	Regular unflavored CO2 with the OU certification <i>sans saveur avec la certification OU</i>
Sorbitol	●	
Sorghum- <i>Sorgho</i>	●	

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Soup Mix <i>Préparation pour potage</i>	●	
Sour Tomatoes <i>Tomates acidulées</i>	●	
Soy Products <i>Produits de soja</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Soy Sauce & Soy Milk <i>Sauce de soja & lait de soja</i>	●	May contain chametz <i>Peuvent contenir du 'hamèts</i>
Spices - Épices	●	
Sweeteners <i>Édulcorants</i>	●	
Sugar - sucre	●	
Sugar Substitute <i>Édulcorants</i>	●	
Sunflower Seeds <i>Graines de tournesol</i>	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Syrups - sirops	●	
Tea - Thé	●	Pure Black, Green or White Tea leaves or Tea Bags are acceptable. <i>Les feuilles ou les sachets de thé noir, vert ou blanc purs sont acceptables.</i>
Tea	●	Flavoured (herbal), decaffeinated <i>Aromatisé ou décaféiné</i>
Tofu	●	Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification
Tomato based Products - <i>Produits à base de tomate</i>	●	
Tuna Fish (canned) <i>Thon en boîte</i>	●	
Turkey	●	<i>Processed turkey requires Kosher for Pesach certification. Les produits à base de dinde transformés nécessite une certification cachère lepessa'h</i>
Vanilla Extract	●	
Vanilla Sugar	●	
Vegetables (canned)	●	

PRODUCT PRODUIT	STATUS STATUS	NOTES NOTES
Vegetables (frozen)	●	
Vegetable Oil <i>Huile végétale</i>	●	
Vinegar- <i>Vinaigre</i>	●	
Vegetable Wash <i>Nettoyant pour légumes</i>	●	
Vitamins-Vitamines	●	
Water - <i>Eau</i>	●	Unflavored - <i>Non aromatisé</i>
Wild Rice - <i>Riz sauvage</i>	●	(see rice)
Wine - <i>Vin</i>	●	
Yogurt-Yogourt	●	

QUESTIONS WHILE SHOPPING?

 **SHOP LIKE A PRO**

PASSOVERINFO.COM

CHAG PESACH SAMEACH!

From my family to yours, my best wishes for a very happy and healthy Passover.

**RACHEL
BENDAYAN**

Member of Parliament for Outremont



Contact MP Rachel Bendayan

📞 514-736-2727

✉️ Rachel.Bendayan@parl.gc.ca

**Text us your
kosher questions**

438 800 3379



Baby Food

Produits Bébé

BABY FORMULA & NUTRITIONAL PRODUCTS*

PRÉPARATION POUR NOURRISSONS ET COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES*

When acceptable, bottles should be filled and cleaned separately from Pesach dishes since formula is Kitniyot.

Les biberons dans lesquels on met ces préparations ne doivent pas être remplis et nettoyés avec la vaisselle de Pessa'h, car ils contiennent des Kitniyoth.

PEDIATRIC SUPPLEMENTS

- Pediasure Peptide
- Pediasure Shakes

PEDIATRIC ELECTROLYTES:

- Pedialyte (all flavors)

INFANT FORMULAS:

- Enfamil
- Enfapro
- Similac

MILK SUBSTITUTES (KITNIYOT)

only in shelf-stable containers

- Almond Breeze Original
- Rice Dream Classic Original
- Soy Dream Original Enriched

ACTION TANK LINES INC.

Darrell Killam
President

210 Route 905
Forest Glen
NB E4Z 6C3

Tel: 506.756.2289
Fax: 506.756.2181
Cell: 506.756.0603

service@actiontanklines.ca

BOUCHERIE
BUTCHER SHOP


«LE SHALOM»


STRICTEMENT GLATT KOSHER
STRICTLY GLATT KOSHER

4637, Van horne
Montréal, Qc H3W 1H8

514 342-0087



The product brands, food supplements and baby formula listed are not certified kosher for Passover. Nonetheless the  has identified these products as Halachically acceptable for infants and those who are ill.

Les marques des produits énumérés ci-dessous – à savoir, les compléments alimentaires et les préparations pour nourrissons – ne sont pas certifiées casher pour Pessa'h. Néanmoins, le  considère ces produits comme étant halakhiquement autorisés aux nourrissons et aux malades.

MEDICAL NUTRITIONAL SUPPLEMENTS:

- Boost High Protein
- Boost Nutritional Pudding
- Boost Plus
- Ensure Compact
- Ensure Complete Nutrition Shake
- Ensure High Protein Shake
- Ensure Plus
- Glucerna 1.0
- Jevity 1.0
- Jevity 1.2
- Jevity 1.5
- Nepro Vanilla
- Vital

PRODUCT NAME

NOTES

Baby Oil & Ointment -
Huile et Onguent pour bébés

All acceptable except Aveeno

Baby Powder -
Poudre pour bébés

Johnson's Baby Powder Original

Contains Corn Starch, therefore one must wash one's hands in the washroom after using.

Contient de l'amidon de maïs. Il faut donc se laver les mains à la salle de bain après l'avoir utilisé.

Baby Wipes –
Lingettes pour bébés

Baby wipes are acceptable if they do not contain ethyl alcohol (ethanol).

Acceptables si elles ne contiennent aucun alcool éthylique (éthanol).



We Present you Altius Spices and Seasonings: Altius Spices and Seasonings is a full service spice house specializing in Retail, Food service and Industrial spices and seasonings.

SQF certified facility is located in Montreal, Canada, with Full US distribution capabilities through our distribution facility in Edison, NJ.

Significant expertise in Product and Recipe development, capabilities of supplying retail private label customers with NBE quality product in a multitude of packaging designs (plastic, glass, re-sealable bags, pouches). Facility is Kosher certified.

Purchasing and Manufacturing efficiencies ensuring the highest quality Spices and Seasonings coupled with competitive pricing.

For further information:
Altius Spices and Seasonings Inc.

1-855-457-2200

www.altiusspice.com

Laurence Bloom

Director- Ext 335
Strategic Customer Relationships

altius
spices & seasonings



Household Maison

MISCELLANEOUS / ARTICLES DIVERS

 **Acceptable without** Passover Certification
Acceptable sans certification de Pessah






 **Must bear Passover Certification**
Lemballage doit avoir une certification de Pessah

PRODUCT	STATUS	NOTES
Adhesive Bandages <i>Pansements adhésifs</i>		
Air freshener:Liquid, Solid, Spray <i>Assainisseur d'air Liquide, Solide, vaporisateur</i>		
All Purpose Cleaner <i>Nettoyant tout usage</i>		
Alcohol Isopropyl <i>Alcool isopropylique</i>		
Aluminum Products or Pans <i>Produits ou contenants d'aluminium</i>		Aluminum pans must be washed with soap and water. Les contenants d'aluminium doivent être lavés avec de l'eau et du savon.
Ammonia - <i>Ammoniac</i>		

MISCELLANEOUS / ARTICLES DIVERS

 Suitable for Ochlei Kitniyot only when bearing Passover Certification Kitniyote

 Not Acceptable for Passover
Nest pas acceptable pour Pessah

PRODUCT	STATUS	NOTES
Balloons - <i>Ballons</i>		If powdered do not use. Ne pas utiliser s'ils ont été poudrés.
Band-aids		
Bags - <i>Sacs</i>		
Bleach - <i>Eau de Javel</i>		
Braces		Clean braces thoroughly paying attention to the hooks. Some do not eat hot chametz for 24 hours prior to the last permitted time for eating chametz. Elastics must be washed.
<i>Appareil orthodontique</i>		Bien nettoyer l'appareil en faisant attention aux crochets. Certains ne mangent pas de 'hamèts chaud pendant les 24 heures qui précèdent l'heure limite pour manger le 'hamèts. Les élastiques doivent être lavés

PRODUCT	STATUS	NOTES
Buckwheat Pillow	●	One may own, derive and benefit from kitniyot.
Candles – <i>Bougies</i>	●	
Carpet Cleaner <i>Nettoyeur de tapis</i>	●	
Charcoal (Wood) <i>Charbon (bois)</i>	●	
Coffee Filters <i>Filtres à café</i>	●	
Contact Lens Solution- <i>Solution pour lentilles de contact</i>	●	
Contact Paper <i>Papier Contact</i>	●	
Corn Remover - <i>Coricide</i>	●	
Crock Pot Liner <i>Contenant intérieur pour mijoteuse</i>	●	

PRODUCT	STATUS	NOTES
Cups-plastic/ styrofoam <i>Gobelets</i> <i>-plastique/mousse</i>	●	
Cupcake Liner - <i>Moules à pâtisserie</i>	●	
Cutlery - plastic <i>Service de couverts</i> <i>plastique</i>	●	
Dental Floss or Tape <i>Bande à polir et soie</i> <i>dentaire</i>	●	Unflavored (including waxed) Non aromatisé (y compris ciré)
Dentures <i>Prothèses dentaires</i>	●	Must be Koshered / Doivent être Cachèreisées
Dishwashing Detergent <i>Détergent pour</i> <i>vaisselle</i>	●	ONLY: Compliments, Dawn, Equality, Ivory, Joy, Life, Merit Selection, No Name, Palmolive, PC Clear, Sunlight SEULEMENT: Compliments, Dawn, Equality, Ivory, Joy, Life, Sélection Mérite, Sans nom, Palmolive, PC, Clear, Sunlight

PRODUCT	STATUS	NOTES
Eye Drops <i>Gouttes pour les yeux</i>	●	
Fabric Protector <i>Protection à tissus</i>	●	
Fabric Softener <i>Produit assouplissant</i>	●	
Floor Cleaner <i>Nettoyant pour plancher</i>	●	
Furniture Polish <i>Cire pour meubles</i>	●	
Glass Cleaner <i>Nettoyant à vitres</i>	●	
Gloves (Disposable) <i>Gants (jetables)</i>	●	Powder Free Only / Sans poudre seulement
Glue – Colle	●	not paste
Hand Sanitizer <i>Désinfectant pour les mains</i>	●	
Hydrogen Peroxide <i>Peroxyde d'hydrogène</i>	●	

PRODUCT	STATUS	NOTES
Ink - <i>Encre</i>	●	
Insecticide	●	Sprays / Vaporisateur
Insecticide	●	Some mouse traps may contain Chometz - <i>Certains pièges peuvent contenir du 'Hamets'</i>
Jewellery Polish <i>Nettoyant pour bijoux</i>	●	
Latex Gloves <i>Gants de latex</i>	●	Powder Free Sans poudre
Latex Gloves <i>Gants de latex</i>	●	With Powder Avec poudre
Laundry Detergent <i>Détergent à lessive</i>	●	
Mineral Oil <i>Huile minérale</i>	●	
Murphy's Oil	●	
Nail Polish - <i>Vernis à ongle</i>	●	



TAKE CONTROL

**OF YOUR OWN
FINANCIAL FUTURE.**

***WISHING ALL OUR CLIENTS A HAPPY PASSOVER
THANK YOU TO THE JEWISH COMMUNITY COUNCIL
OF MONTREAL FOR BEING A VALUED CLIENT.***

46 SULTANA AVE
TORONTO, ONTARIO, M6A1T1

6100 TRANS-CANADA HWY #110
POINT-CLAIRE, QUEBEC, H9R 1B9

514.393.3264

JFEIG@FEIGFINANCIAL.COM

PRODUCT	STATUS	NOTES
Nail Polish Remover <i>Produit pour enlever le vernis à ongles</i>	●	
Napkins <i>Serviettes de table</i>	●	
Oven Cleaner <i>Nettoyant pour le four</i>	●	
Paint – Peinture	●	
Paper Products <i>Produits en papier</i>	●	Paper plates should not be used for hot food. Ne pas utiliser les assiettes en papier avec des aliments chauds.
Paper Towel <i>Serviettes en papier</i>	●	Bounty and Kirkland Brand are acceptable. The first three sheets must be discarded as they may contain glue. Les marques 'Bounty' et 'Kirkland' sont autorisées. Les trois premières serviettes ne doivent pas être utilisées, car elles peuvent contenir de la colle.

PRODUCT	STATUS	NOTES
Paraffin - <i>Paraffine</i>	●	
Parchment Paper <i>Papier sulfurisé</i>	●	
Plastic Products <i>Produits en plastique</i>	●	Including plates, cups, bowls, bags, etc. Y compris les assiettes, les gobelets, les bols, les sacs, etc.
Plastic Wrap <i>Emballage de plastique</i>	●	
Plates - <i>Assiettes</i>	●	
Play-Doh	●	
Polish - <i>Cire</i>	●	furniture, shoe, silver meubles, chaussures argenterie
Powdered Dish Detergent - <i>Détergent à vaisselle en poudre</i>	●	
Sanitizers- <i>Assainisseurs</i>	●	e.g. Purell, comme Purell

PRODUCT	STATUS	NOTES
Scouring Pads <i>Tampon à récurer</i>	● ●	with soap - avec savon without soap – sans savon
Shaving Lotion - <i>Crème à raser</i>	●	
Shoe Polish – <i>Cirage</i>	●	
Silver Polish - <i>Produit de nettoyage pour l'argent</i>	●	
Soaps – <i>Savon</i>	●	
Stain Remover-	●	
Styrofoam <i>Mousse de polystyrène</i>	●	
Tissues-Mouchoirs	●	
Toothpicks - <i>Cure-dents</i>	●	Plain. Not flavored or colored. Ordinaires, non aromatisés & non colorés.
Vaseline - Petroleum Jelly - <i>Gelée de pétrole</i>	●	

PRODUCT	STATUS	NOTES
Wax for braces - <i>Cire pour appareil dentaire</i>	●	
Wax Paper – <i>Papier ciré</i>	●	
Wipes - <i>Lingettes</i>	●	
Wrap (plastic) <i>Film étirable</i>	●	
Wood Chips <i>Copeaux de bois</i>	●	





Pharmaceutical Pharmaceutique

*Come to your "real" Passover warehouse and compare.
Where you will find Kosher foods for the Holiday
imported from all over the world.*

*Want a nice Roast Beef or Veal, Turkey, Duck,
Lamb or Chicken, or one of our famous Pickled Brisket
or Pickled Tongue or any offals you wish.*

*Come to the newly renovated Esposito
where you will find a mashgiach and butchers
on the premises to serve you.*

*We also have the largest selection of quality fruits
and vegetables for the Holidays and everyday.
Also a large selection of fresh fish.*

*Wishing everyone a Happy Passover
from the Esposito Family,
management and staff.*



ESPOSITO FARMS
340 Marcel Laurin
Tél.: 744-4942



HALACHOT - LAWS OF MEDICINES, COSMETICS & TOILETRIES

This list does not verify the general kashrut of medications, lipsticks or personal care products.

It only relates to its non-chametz status.

Items must be purchased in the exact form they are named.

Cette liste ne certifie pas la cachrout générale des médicaments, des rouges à lèvres ou des produits de soins corporels. Elle se rapporte uniquement au statut non 'hamèts des produits qui y sont mentionnés.

Ces articles doivent être achetés selon la formulation précise par laquelle ils ont été nommés.

SAVE THE DATE

APRIL 8 AVRIL

**doctor
médecin**

10:00_{am}-1:00_{pm}

APRIL 8 AVRIL

**pharmacist
pharmacien**

1:00_{pm}-3:00_{pm}

APRIL 8 & 9 AVRIL

**Rabbis
Rabbins**

10:00_{am}-5:00_{pm}

PASSOVER HOTLINE

1-866-739-6363



All medications for a heart condition, diabetes, abnormal blood pressure, stroke, kidney disease, lung disease, depression, the immune system (transplant anti-rejection) and cancer treatment (including precautionary) must be taken on Pesach. No one should refrain from taking any required medication, even if it contains chometz, without first consulting his or her physician and Rabbi.

*All medications in pill or tablet form which are swallowed and which taste bitter or bland (when the pill is licked) are permitted.

*All medicated drops for ear, eye or nose only, including injections, ointments, powders (talc and cornstarch), foot powders, and inhalers may be used. If products contain cornstarch one should wash ones hands before touching food.

*See list for vitamins and food supplements.

*Over the counter pills, liquid and chewable medications that may contain Chametz should only be used under the direction of a Rabbi together with a doctor who will determine the severity of an illness and the possibility of substituting medication.

*Liquid and chewable medications that may contain Kitniyot may be taken by someone who is ill. An otherwise healthy person who only has a slight discomfort should only use medication in non-chometz tablet form.

Tout médicament relatif aux maladies cardiaques, au diabète, à une tension artérielle anormale, à une attaque d'apoplexie, à une maladie des reins ou des poumons, à la dépression, au système immunitaire (pour prévenir le rejet d'une greffe) et au cancer (même à titre préventif), est autorisé à Pessa'h. Personne ne doit s'abstenir de prendre un médicament requis - même si ce dernier contient du 'hamèts - sans avoir consulté au préalable son médecin et son rabbin.

*Tout médicament sous forme de pilule ou de comprimé que l'on avale ou qui a un goût amer ou fade lorsqu'on le suce, est autorisé.

*Toutes les gouttes médicamenteuses utilisées uniquement pour les oreilles, les yeux, ou le nez, les injections, les pommades, les poudres – talc, amidon de maïs, poudres pour pieds, etc. - et les inhalateurs, sont permis à Pessa'h. Si ces produits contiennent de l'amidon de maïs, on devra se laver les mains avant de toucher un aliment quelconque.

*Les vitamines et suppléments alimentaires ne sont pas forcément classés dans cette catégorie de médicaments. De ce fait, il convient de consulter son rabbin.

*Les comprimés vendus sans prescription et les médicaments à boire ou à mâcher qui pourraient contenir du 'hamèts, ne doivent être utilisés qu'avec l'autorisation d'un rabbin et d'un médecin qui, eux, évalueront la gravité de la maladie en question et la possibilité de remplacer ces médicaments par d'autres qui ne contiennent pas de 'hamèts.

*Les médicaments à boire ou à mâcher qui pourraient contenir des Kitniyot (légumineuses) peuvent être pris par un(e) malade. Toutefois, une personne qui est en bonne santé et qui n'éprouve qu'un léger malaise, pourra prendre uniquement un médicament sans 'hamèts, sous forme de comprimé.

LIST OF OVER THE COUNTER PRODUCTS WHICH ARE ACCEPTABLE FOR PESACH

DO NOT DISCONTINUE USE OF ANY MEDICATION
WITHOUT CONSULTING A RABBI OR DOCTOR
Ne pas interrompre l'usage d'un médicament
sans consulter un rabbin ou un médecin

ACID REDUCER

- **Alka-Seltzer** Original Eff. Tab
- **Eno** Powder
- **Gaviscon** Extra Strength Chew. Tablet
- **Gaviscon** MAX RELIEF Chew. Tablet
- **Gaviscon** Regular Strength Chew. Tablet
- **Gaviscon** Soothing Liquid All Flavors Liquid
- **Olex** Tablet
- **Pepcid** AC Tablet
- **Pepcid** Maximum Strength Tablet
- **Tums** Ultra-Strength *(assorted berries & peppermint only)*
- **Tums** Extra Strength *(assorted berries & peppermint only)*
- **Tums** Regular
- **Zantac** Max. Strength Tab
- **Zantac** Reg Strength Tab

ALLERGY

- **Aerius** Dual Action Tablet
- **Aerius** Regular Tablet
- **Allegra** 12h Caplet
- **Allegra** 24h Caplet
- **Allegra** D Caplet
- **Atoma** Diphenhydramine Cap
- **Benadryl** Exilir
- **Benadryl** Extra-Strength Nighttime Cap
- **Benadryl** Extra-Strength

למען תספר...



From Generation
to Generation

MADE IN USA

- Total Allergy & Sinus Cap
- **Benadryl** Itch Relief Cream
- **Benadryl** Regular Cap
- **Biomedic** Regular Strength Allergy Caplet
- **Biomedic** Desloratadine Allergy Control Tablets
- **Biomedic** Extra-Strength Allergy Relief Tablets
- **Biomedic** Allergy Remedy Tablets
- **Claritin** Allergy Tablet
- **Claritin** Allergy + Sinus Extra Strength Tablet
- **Claritin** Allergy+Sinus Tab
- **Claritin** Kids Syrup
- **Cortate** Cream
- **Dristan** Tablet & Dristan Extra Strength Caplet
- **Reactine** Allergy & Sinus
- **Reactine** Extra Strength Tab
- **Reactine** Regular Tablet
- **Sinutab** Allergy & Sinus Cap
- **Sinutab** Allergy & Sinus Extra Strength Caplet
- **Sinutab** Nighttime Extra Strength
- **Sinutab** Sinus Non Drowsy Extra Strength Cap
- **Tylenol** Allergy Tablet

ANALGESIC- PAIN RELIEF

- **Advil** Extra Strength Cap
- **Advil** Children Suspension [All Flavors], Infants' Drops
- **Advil** Junior Strength Swallow Tablets (NOT Chewables)
- **Advil** Muscle & Joint Caplet
- **Advil** 12 hours
- **Aleve** Regular Caplet
- **Aleve** Tablets

- **Anacin** Regular Tablet
- **Aspirin** 81 Coated Tablet
- **Aspirin** Arthritis Tablet
- **Aspirin** Arthritis Extra Strength Tablet
- **Aspirin** Extra Strength Tab
- **Aspirin** Regular Tab
- **Aspirin** Regular Strength Cap
- **Aspirin** Stomach Guard Extra Strength
- **Aspirin** Stomach Guard Regular Strength
- **Atasol** Forte Caplet
- **Biomedic** AAS 81 Tab
- **Biomedic** Naproxen Cap
- **Entrophen** Chew Tab
- **Entrophen** Enteric Coated Tablet
- **Entrophen** Regular Cap
- **Entrophen** Regular Tab
- **Midol** Extra-Strength Tab
- **Midol** Menstrual Extra-Strength Tablet
- **Midol** Menstrual Complete
- **Midol** PMS Extra-Strength Tablet
- **Midol** Teen Tablet
- **Motrin** IB
- **Motrin** Extra Strength Tab
- **Motrin** Muscle and Body
- **Motrin** Regular Tab
- **Motrin** Super Strength Tab
- **Motrin** Suspensions & Concentrated Drops
- **Tempra** Children Syrup Liq
- **Tempra** Infant Drops Liquid

ANBER
MOVING & STORAGE / ENTREPOSAGE & DÉMÉNAGEMENT

GRAHAM ANBER
6282 DE VIMY, MONTREAL
QUEBEC, H3S2R3
514.735.8148

FLORIDA - USA

ANBER
MOVING & STORAGE

MONTREAL
OTTAWA
WINNIPEG
CALGARY
VANCOUVER
BOSTON
NEW YORK
FLORIDA
CALIFORNIA
USA

ANBERMOVERS.COM

TRADITIONAL MARROR MEETS INNOVATIVE CLEANLINESS.



We're meticulous in ensuring our leaves are kept clean and pure. We keep to the highest standards so you can have the best quality. Enhance your seder table and any meal with Bodek!

נקי מוחשש תולעים
ואין צורך בדיוקה



כשר למסח
KOSHER FOR PASSOVER

MADE IN THE USA

- **Tylenol** Arthritis Pain Cap
- **Tylenol** Back Pain Cap
- **Tylenol** Extra Strength Cap
- **Tylenol** Extra Strength Tab
- **Tylenol** Muscle Aches & Body Pain Caplet
- **Tylenol** Muscle and Body
- **Tylenol** Nighttime Cap
- **Tylenol** Regular Caplet
- **Tylenol** Regular Tablet
- **Tylenol** Ultra Tough on Headaches Tablet
- **Tylenol** Ultra Relief

ANTIBIOTIC

- **Bactroban** Cream
- **Bactroban** Ointment
- **Ozonol** Ointment
- **Polysporin** Kids Cream
- **Polysporin** Original Ointment
- **Polysporin** Original Cream

- **Polysporin** Triple Ointment
- **Taro-mupirocin**

ANTI-DIARRHEA

- **Atoma** Loperamide Cap
- **Imodium** Caplets
- **Pepto-Bismol** Cherry Liq
- **Pepto-Bismol** Extra Liq
- **Pepto-Bismol** Original Liq
- **Pepto-Bismol** Original Extra Strength Liquid

ANTIFUNGAL

- **Canesten** Topical Cream
- **Tinactin** Tinactin Cream

ANTI-NAUSEA

- **Atoma** Dimenhydrinate Tab
- **Biomedic** Regular Tab(**NOT** ginger)
- **Gravol** Children's Chewable Tab
- **Gravol** Easy to Swallow Tab
- **Gravol** Quick Dissolve

- Chew. Tablet
- **Gravol** Ginger
- **Gravol** Immediate Release Long Lasting Tablets

ANTI-WORM

- **Combtrin** Tablet
- **Vermox** (*on prescription only*)

COLD RELIEF

- **Advil** Cold & Flu Caplet
- **Advil** Cold & Sinus Caplet
- **Advil** Cold & Sinus Plus Cap
- **Advil** Cold & Sinus Nighttime
- **Benylin** All-in-One Cold & Flu Caplet
- **Benylin** All-in-One Cold & Flu Night Cap
- **Benylin** Cold & Sinus Plus Caplet
- **Benylin** Cold & Sinus Plus/Benylin Cold & Sinus Night
- **Benylin** Mucus & Phlegm Plus Caplet
- **Coricidin** Cold & Flu Tab
- **Coricidin** Cold & Flu Extra Strength Tablet
- **Coricidin** Cough & Cold Tab
- **Eltor** Caplet
- **Hydrasense** All Formats Spray
- **Reactine** Sinus+Allergy Tab
- **Salinex** All Formats Spray
- **Sudafed** 12 Hour Decongestant Caplet
- **Sudafed** Cold & Cough Cap
- **Sudafed** Decongestant Cap
- **Sudafed** Head Cold & Sinus Caplet
- **Sudafed** Sinus Advance Cap
- **Tylenol** Cold Tablet
- **Tylenol** Complete Cold Cough & Flu Cap

- **Tylenol** Cough Cap
- **Tylenol** Flu Tablet
- **Tylenol** Sinus Tablet
- **Tylenol** Extra Strength Cold
- **Tylenol** Extra Strength Flu
- **Tylenol** Extra Strength Cold & Sinus
- **Poligrip** Denture Adhesive Powder
- **Poligrip** 5 minutes (effervescent tablet)
- **Poligrip** Free Cream
- **Poligrip** Overnight (effervescent tablet)
- **Poligrip** Partial (effervescent tablet)
- **Poligrip** Retainer Cleanser (effervescent tab)

DENTURE ADHESIVE

- **Fixodent** All Flavors Cream
- **Fixodent** Complete Denture Adhesive Cream
- **Fixodent** Extra Hold Powder-Free Gel
- **Fixodent** Original Denture Adhesive Cream
- **Poligrip** Advanced Care Cream
- **Poligrip** Comfort Strips
- **Poligrip** Daily Care (effervescent tablet)

DENTURE CLEANER

- **Polident** 3 Minutes Antibacterial, Triple Mint
- **Polident** 5 Minutes Eff. Tab
- **Polident** Daily Care Eff. Tab

- **Polident** Overnight Whitening Eff. Tablet
- **Polident** Partial Anti-bacterial Eff. Tablet
- **Polident** Retainer Cleanser Eff. Tablet
- **Polident** Whitening Eff. Tab

GAS RELIEF

- **Ovol** Baby Drops Liquid

IRON REPLACEMENT

- **Feramax** 150 Capsule
- **Polyride** Fe

LAXATIVE

- **Apotex** Bisacodyl Tab
- **Benefibre** Original Powder
- **Colyte/Peglyte** Regular - Unflavored
- **Dulcolax** For Women Tab

- **Dulcolax** Regular Tab
- **Ex-Lax** Regular Strength Tablets
- **Ex-Lax** Maximum Strength Tablets
- **Lax-a-day** Powder (all)
- **Metamucil** Original Texture
Unflavored Powder (*non-kitniyot*)
- **MetaMucil** 4 in 1 Unflavored
- **Relaxa** all powders
- **RestoraLAX** Powder (all)
- **Phillips** Milk of Magnesia Liq
- **Phillips** Milk of Magnesia Tab
- **Senokot** Tablet
- **Senokot-S** Tablet

LICE

- **Nix** After-Shampoo
- **Nyda** Shampoo
- **R&C** Shampoo
- **Resultz** After-Shampoo

MOUTHWASH

- **Crest** - all alcohol free varieties
- **Gum Paroex** Oral Rinse (*on prescription only*)
- **Listerine** Original Liquid
- **Listerine** Total Care Zero Liquid (*with no alcohol*)
- **Listerine** Zero Liquid (*with no alcohol*)
- **Personnelle** alcohol free Moisturizing Mouthwash
- **Sensodyne** Mouthwash Fresh Mint

MUSCLE RELAXANT

- **Robax** Platinum Caplet
- **Robaxacet** Caplet
- **Robaxacet** Extra Strength Cap
- **Robaxin** Caplet
- **Robax** Robaxisal Extra Strength Caplet
- **Robaxisal** Extra Strength

OTHER

- **Abreva** Cream
- **Cortate** Cream
- **Cortoderm** Ointment
- **Hyderm** Cream
- **Refresh** All Formats Drops
- **Systane** All Formats Drops
- **Zincofax** All Formats Ointment

PRENATALVITAMINS

- **PregVit**
- **PregVit** Folic 5

REHYDRATION

- **Biomedic** Electrolyte Powder Original

SLEEPING AID

- **Biomedic** Extra Strength Cap
- **Nytol** Caplet
- **Nytol** Tablet
- **Unisom** Extra Strength Tab

TOPICALANALGESIC

- **A535** All Formats
- **Bengay** All Formats
- **Myoflex** All Formats
- **Ozonol** Ozonol Ointment
- **Voltaren** Extra-Strength Gel
- **Voltaren** Original Gel

VITAMIN

- **Refresh** Drops all formats (*eye drops*)
- **Systane** Drops all formats (*eye drops*)
- **Vitalux** Advanced Tablet
- **Vitalux** Eye Health Tab
- **Vitalux-S** AREDS Tablet

PHARMATOV H. FARKAS

PHARMACIEN - PHARMACIST

SERVING THE COMMUNITY SINCE 1980

6640 DARLINGTON, MONTREAL H3S 2J5

Closed Saturday / Open Sunday



Makeup, Cosmetics & Personal Care

Maquillage, cosmétiques et Soins Personnels

Makeup and Cosmetic Guidelines

At MK, we've simplified our cosmetic guide! Instead of listing brands and statuses, we've broken it down into clear, easy-to-follow points.

Alcohol derived from chametz and that pose a challenge for Pesach may be labeled as:

- Ethyl Alcohol
- Ethanol
- Denatured Alcohol
- Alcohol Denat.
- SD Alcohol
- SDA or SDA Alcohol
- Alcohol

The following alcohols are not sourced from chametz:

- Benzyl Alcohol
- Cetyl Alcohol
- Isopropyl Alcohol
- Methanol
- Stearyl Alcohol

- **Blush:** All are recommended
- **Body Wash:** All are recommended unless it contains oats i.e. Aveeno
- **Bronzers:** All are recommended
- **Cleansers:** All are recommended
- **Cologne:** Check that it doesn't contain an alcohol with Chametz (see sidebar)
- **Creams:** All are recommended
- **Deodorant:**
 - Spray - Check that it doesn't contain an alcohol with Chametz (see sidebar) - Gel- All are recommended
- **Foundations:** All are recommended
- **Hair Foam:** All are recommended
- **Hair Gel:** All are recommended
- **Hairspray:** Check that it doesn't contain an alcohol with Chametz (see sidebar)
- **Hand Soap:** All are recommended unless it contains oats i.e. Aveeno
- **Lip Care:** All BLISTEX products are approved **except the following:**
 - Blistex five star lip protection
 - Blistex medicated lip ointment
 - Blistex ultra rich hydration dual layer lip protectant
 - ChapStick Skin Protectant Classic Original
 - Chapstick Active
 - Chapstick Moisturizer
 - Lip Balm Assorted



Metzelei
מטזלעי

Because you
deserve the

Best **Beef**



Featuring our
Beloved Brands



LIPSTICKS

BARE MINERALS LIPS: • Loud & Clear Lipsheer
• Marvelous Moxie - Live Large • Marvelous Moxie -
Raise the Bar • Marvelous Moxie Lipgloss
• Marvelous Moxie Lipgloss - Hypnotist • Marvelous
Moxie Lipstick - Break Away • Marvelous Moxie
Lipstick in Take Charge • Modern Pop Marvelous
Moxie Lipstick in Dream Big • Pop of Passion
Lip Oil – Balm

BURBERRY BEAUTY: • Lip Charm Natural Lip Gloss
• Lip Cover Soft Satin Lipstick • Lip Glow Natural Lip
Gloss • Lip Mist Natural Sheer

CLARINS: • Lipliner Pencil Crayon Levres • Joli Rouge
Long Wearing Moisturizing Lipstick • Joli Rouge
Brilliant Perfect Shine Sheer Lipstick Transparent
• Rouge Eclat Satin Finish Lipstick Age Defying

COVERGIRL: • Colorlicious Jumbo Gloss Balm Creams
• Lip Perfection Jumbo Gloss Balm • Outlast All-Day
Lipcolor • Outlast Longwear Lipstick • Outlast
Moisturizing Topcoat Lipcolor • Colorlicious Lip Gloss

LANCÔME LIPS: • Baume In Love • Color Design Jason Wu Collection Lip Color • Color Design Limited Edition • Color Design Matte Lip Color • Color Design Matte Lip Crayon • Color Design Sensational Effects • L'absolu Nu • L'absolu Rouge Advanced Replenishing & Reshaping Lipcolor Pro-Xylane • L'absolu Rouge Definition • L'absolu Rouge Long-Wear Advanced Replenishing & Reshaping Lipcolor • L'absolu Velours • Rouge In Love • Shine Lover

LISE WATIER: • Bicolour Lipstick • Haute Lumiere High Shine Lip Gloss • Rouge Gourmand Velours Lipstick • Rouge Sheer & Shine Lipstick

L'OREAL: • Colour Riche Le Gloss • Colour Riche Collection Exclusive lipstick (lip colour) • Colour Riche Glossy Balm • Colour Riche Le Matte Lipstick • Extraordinaire Colour Riche Lipstick • Infallible 2-Step Lipstick (Lipcolour) • Infallible Pro-Matte Lip Gloss

MAC: • Giambattista Valli Lipstick • Huggable Lipcolor • Retro Matte Lipstick

MARCELLE: • Lux Gloss Natural • Lux Gloss Creme
• 2 in 1 Retractable Plumping Lip Liner • Lip Loving
Colour & Caring Oil-in-Stick Lipstick • Velvet
Gel Waterproof Lipliner • Universal Anti-Feathering
Lipliner Clear • Lux Gloss • Waterproof Lip Definition
Crayon • Velvet Liquid Lip Color

MAX FACTOR: • Colour Elixir Lipstick Pashmina
• Lipfinity Lasting Lip Tint • Max Effect Gloss Cube
• Max Effect Lip Gloss • Vibrant Curve Effect Lip Gloss

MAYBELLINE: Baby Lips Balm • New York Baby Lips
Lip Gloss • New York Color Sensational Lipcolor
• New York Color sensational The Buffs • New York
Color Sensational Creamy Matte Lipstick • New York
Colour Elixir By Color Sensational Lipcolor Iridescent
• New York Colour Sensational Rebel Bloom
Lipcolor • New York Lip Studio Color Blur Pencil
• Superstay 14HR Lipstick • Superstay 24HR 2-Step
Lipcolor

NYC NEW YORK COLOR: • Liquid Lipshine
• Ultra Last Lipwear • Ultra Last Lipwear

REVLON: • ColorBurst Balm Stain • ColorBurst Lacquer Lip Balm • ColorBurst Matte Lip Balm • ColorStay Lipliner • ColorStay Ultimate Suede Lipstick • ColorStay Ultimate Liquid Lipstick • Super Lustrous Lipgloss • Super Lustrous Lipstick • Ultra HD Lip Lacquer • Ultra HD Lipstick

RIMMEL: • London Exaggerate Automatic Liner • Show Off Lip Lacque

- **Lotions:** All are recommended
- **Makeup:** All are recommended
- **Mascara:** All are recommended
- **Moisturizers:** All are recommended
- **Mousse:** Check that it doesn't contain an alcohol with Chametz (see sidebar)
- **Nail polish:** All are recommended
- **Ointments:** All are recommended
- **Perfume:** Check that it doesn't contain an alcohol with Chametz (see sidebar)
- **Shampoos & Conditioners:** All are recommended unless it contains oats i.e. Aveeno
- **Sunscreen:** All are recommended



IAN BELL

514 823 1345

HOMOFF.CLEANING@GMAIL.COM

TOOTHPASTE

ARM & HAMMER: Complete Care Toothpaste

COLGATE: Sensitive Pro-Relief Whitening

CREST: Cavity Protection Cool Mint Gel • Cavity Protection Regular • Kids Cavity Protection Toothpaste • Pro-Health Advanced Smooth Mint • Pro-Health Multi Protection CPC Antigingivitis / Antiplaque Oral Rinse

SENSODYNE: • Complete Protection Sensitivity with Fluoride, Extra Fresh • Complete Protection Sensitivity with Cavity & Gingivitis Protection • ProNamel Gentle Whitening for Sensitive Teeth • Tartar Control + Whitening for Sensitive Teeth and Cavity Prevention • Toothpaste for Sensitive Teeth & Cavity Protection, Repair & Protect • ProNamel Daily anti Cavity Toothpaste for Children

APPROVED TOOTHPASTE PESACH LIST 2025





CONTINENTAL
MEAT & DELI

MEAT DELI AND CATERING

- Fresh Cuts
- Large Selection
- Affordable Pricing
- Full Deli Department
- Full Shabbos Menu
- Full Catering Service

Montreal's freshest and finest cuts

**Convenient
ways to order!**

5619 PARK AVE
Montreal, QC H2V 4S8

CALL • TEXT
514.274.5491

EMAIL
orders@continentalmeat.ca

TOMS OF MAINE: Children's Gentle Cleaning, Great Taste – Silly Strawberry • Natural Cavity Protection Spearmint Fluoride • Fluoride-Free Natural Children's Silly Strawberry • Natural Clean & Fresh Fennel Fluoride-Free • Natural Clean & Fresh Spearmint Fluoride-Free • Maximum Strength Sensitive Soothing Mint Fluoride • Simply White Peppermint Fluoride-Free • Whole Care Peppermint Fluoride • Wicked Cool! Mild Mint Fluoride-Free

www.mosaicflavors.com

SAVEURS

MOSAIC



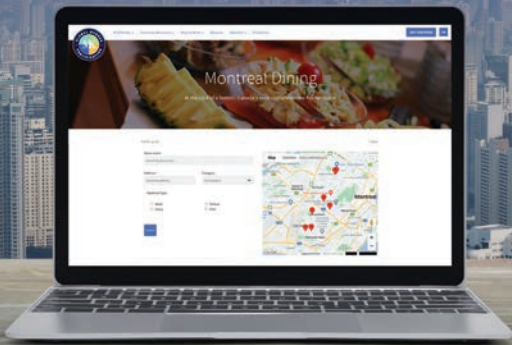
FLAVORS

514-684-0000

Montreal's Kosher Agency:
certifying over **150 establishments**
across the island.

**SEARCH MONTREAL'S
KOSHER DINING GUIDE
MK.CA/MONTREAL**

Bon appetit, Beteavone.



#KosherMontreal #YourKosherCertifier

Frites • Pizza • Poutine • Pâtes • Panini • Plats • Salade • Soupe

בסט



Yanky's
PIZZA

Dishes • Fries • Pizza • Poutine • Pasta • Panini • Salad • Soup



NOUVEAU
NEW

Le Petit Déjeuner
Breakfast

Location 1



514-279-3663 Ext 1



yankyspizamtl@gmail.com



6680 Park Ave, Montréal, QC

Location 2

438-818-PIZA (7492)

yankyspizacs@gmail.com

5816 Ave. Westminster, Côte Saint-Luc, QC



PLAZA

BANQUETS - CONGRÈS - TRAITEUR

PLAZAPMG.COM



MAZEL TOV • L'CHAIM

• ALL KOSHER CATERERS WELCOME •

Plaza Volare
SALA DE RECEPTION • CENTRO DE CONGRÈS

6600 Ch. de la Côte-de-Liesse
Saint-Laurent

514.735.5150

CENTRE
EMBASSY
PLAZA

1003 boul. Curé-Labelle
Laval

450.781.0606


PLAZA
CENTRE-VILLE

777 boul. Robert-Bourassa
Montreal

514.879.0718

 **Challenge**
CONFÉRENCES & RÉCEPTIONS

2525 rue des Nations
Saint-Laurent

514.337.7160

PLAZA
RIVE-SUD


500 ave Du Golf
La Prairie

450.877.5525

INFO@PLAZAPMG.COM

IGA

for PASSOVER

- **IGA Côte Saint-Luc Shopping Center**
- **IGA Cavendish**
- **IGA Van Horne**
- The largest assortment of Kosher products
- Produce and deli meats
- Dairy products
- Fresh bakery products



IGA
7151, Côte Saint-Luc Road
Côte Saint-Luc, H4V 1J2
514-486-3254

IGA
5800, Cavendish Blvd.
Côte Saint-Luc, H4W 2T5
514-482-4710

IGA
4885, Van Horne Ave.
Montreal, H3W 1J2
514-731-8336