

מה מכינים ל"סדר" פסח?

עורכים שולחן "סדר" פסח בהידור, בכלי יקר נאים
כפי מה שחננו אותנו ה' יתברך, ומקבלים את חג הפסח כבני מלכים במלבושים יפים, בשמחה ובקדושה, והכל כדי להראות לכל את שמחת לבנו בתסדיו הגדולים של הקדוש ברוך הוא, אשר בחר בנו מכל העמים וקידשנו במצוותיו.

יין (עדיף מיץ ענבים) - שיספיק לארבע כוסות לכל המסובין.
יש להכין כוסות לכל המסובין. הכוס צריכה להכיל רביעית, (=84 גרם) ולשטוף את הכוסות היטב לפני שמוזגים בהם.

מצות - מצה שמורה (יד או מכונה), שיספיקו לכל המסובין
לשלושה "כזית" ("כזית" = 27 גרם).

יש מצות-יד שונות, יש גם עבות וגדולות המכילות כמה "כזית".
מצת מכונה אחת שוקלת 30 גרם ומכילה "כזית" אחד. המצה שיוצאים בה ידי חובה בליל ה"סדר", צריכה להיות שמורה משעת הקציר, ורצוי שתהיה של עבודת יד (ובשעת הדחק יוצאים במצה הגילה - השמורה משעת הלישה).

קערת הפסח - להכין ולסדר מראש, ראה התמונה של הקערה בעמוד 5.

מרור - חסה (צריך להשתמש בחסה מגידול לל' א תולעים, וכשאי אפשר להשתמש בקלח המרכזי שבכ"ל עלה לאחר שנוקה היטב).

זרוע - צלוי, זכר לקורבן הפסח... ובזרוע נטויה (זרוע כבש, או כנף תרנגול).

ביצה קשה - ביצים קשות, רצוי כמספר הסועדים.

