

כשרות המזון
הלכות
בשר בחלב



כשרות המזון

הלכות

בשר בחלב

הרב משה ויא

הלכה למעשה
לכל העדות

המכון להנחלת ההלכה
ירושלים תשפ"ד

כל הזכויות שמורות © All Rights Reserved
לרב משה ויא והמכון להנחלת ההלכה
ת.ד. 57510 ירושלים
vayemoshe@gmail.com

אין לשכפל ללא רשות מפורשת בכתב



ניתן להאזין ולצפות בשיעורי הרב משה ויא שליט"א
ב"קול הלשון" טל' 03-6171039
www.kolhalashon.com
בנושאי בדיקת המזון, כשרות, פסח, תרו"מ ועוד.
עדכונים שוטפים בקו העדכונים 073-2951387

לעילוי נשמת

ידידי ורעי
הגאון הגדול

הרב יעקב הורוביץ זצ"ל

ראש ישיבת אופקים
מחבר ספרי דולה ומשקה

הערה

לאורך כל הספר, המספור המופיע משמאל למילה (כגון: בשרי²), מפנה את הלומד לעיין בפרק המקביל ב"מקורות והוספות" שבחלקו השני של הספר.

תוכן הענינים

11 _____ הסכמות ומכתבי ברכה

23 _____ הקדמה

25 _____ **פרק ראשון:** איסור בשר בחלב מן התורה ומדרבנן
האיסור מדאורייתא ■ האיסור מדרבנן

31 _____ **פרק שני:** הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב
בעין ■ טעם כעיקר ■ טעם בלוע בכלי ■ הבלעת טעם
ופליטת טעם ■ כלי בן יומו (ב"י) ■ כלי שאינו בן יומו
(אב"י) ■ יד סולדת ■ כבוש כמבושל ■ זיעה ■ אדים חמים
■ חם מקצתו חם כולו ■ כלי ראשון, שני, שלישי ■ ביטול
בשישים ■ לכתחילה ובדיעבד ■ בשעת הדחק

37 _____ **פרק שלישי:** הלכות תערובות – טעם בשר וטעם חלב שהתערבו
מגע מאכל בכלי ■ מגע מאכל במאכל

42 _____ **פרק רביעי:** בליעת טעם בכלי ובמאכל
בישול: נ"ט, נ"ט בר נ"ט, נטל"פ ■ כבישה ■ חריפות ■
בשר "בעין" או חלב "בעין" ■ סיכום אופני בישול אסורים

49 _____ **טבלת סיכום:** דיני בליעת טעם ופליטת טעם

50 _____ **פרק חמישי:** דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף
דינו של סכין ■ השימוש בסכין ■ מאכל שנחתך בסכין
נקיה ■ מאכל שנחתך בסכין שאינה נקיה ■ מאכל שנחתך
בסכין של איסור ■ חיתוך מאכל חריף

58 _____ **טבלת סיכום:** דיני חיתוך מאכל חריף

61 _____ **נספח:** שאלת חכם

פרק שישי:

62 בישול מאכל פרווה בכלי בשרי או חלבי

בכלי שאינו בן יומו ■ בכלי בן יומו: אכילתו עם המין השני ■ אכילתו לפני או אחרי המין השני ■ אכילתו עם מאכל שהתבשל בכלי מהמין השני ■ עירוי בעודו חם לכלי מהמין השני ■ עירוי לכלי פרווה ■ חימומו בכלי מהמין השני ■ בישול מאכל פרווה חריף

68 ◀ נספח: "פרווה בחזקת בשרי"

69 ◀ טבלת סיכום: דיני בישול מאכל פרווה

פרק שביעי:

71 הפרדה בין בשרי לחלבי במטבח

הפרדה בין כלי בשר לכלי חלב ■ הדחת כלי בשר וכלי חלב ■ מגבות כלים ■ אחסון בנפרד ■ הקפדה בזמן העבודה במטבח

פרק שמיני:

77 אביזרי המטבח

כיורים: מכשולים מצויים בשימוש בכיור יחיד ■ סדר עדיפות בבחירת הכיורים ומיקומם הראוי ■ אופן השימוש בכיור יחיד ■ הכשרת הכיור ■ **משטחי עבודה:** עדיפות ראשונה: שני משטחים נפרדים ■ עדיפות שנייה: משטח אחד בלבד ■ הכשרת משטח העבודה ■ **כיריים:** כיריים של גז ■ כירה חשמלית ■ כירה קרמית ■ כירת אינדוקציה

פרק תשיעי:

92 מכשירי החשמל במטבח

תנור אפיה: רכישת תנור אפיה - סדר עדיפות ■ אפיית פרווה בתא בשרי או חלבי ■ הכשרת תנור חלבי עבור אפיה בשרית ■ תנור פירוליטי ■ **מכשיר מיקרוגל:** אופן פעולת המיקרוגל ■ חששות לתערובת בשר וחלב במיקרוגל ■ השימוש הראוי במיקרוגל ■ הכשרת מיקרוגל ■ **טוסטר אובן** ■ **טוסטר סנדוויץ'** ■ **מצנן** ■ **מיקסר** ■ **אביזרים לעיבוד בצק** ■ **אופה לחם** ■ **מדיח כלים** ■ **מקרר** ■ **מקפיא** ■ **מחמם בקבוקים חשמלי**

- פרק עשירי:** הפרדה בין בשרי לחלבי בעת הבישול _____ 115
- בישול בו זמני של בשרי וחלבי על אותה כירה ■ גלישת
תבשילים על משטח הכירה ■ מגע בין סירים ■ צליית
כבד על כיריים של גז ■ כירה בין השיש החלבי לבשרי ■
פלטת שבת ■ אדים ■ ניצוק
- פרק אחד עשר:** הפרדה בין בשרי לחלבי על שולחן האכילה _____ 127
- שולחן האכילה ■ מאכלים המשמשים לבשרי ולחלבי
■ אכילת בשר וחלב בשולחן אחד ■ מאכלים הדומים
לבשר ולחלב
- פרק שנים עשר:** אכילת מאכלי חלב אחרי בשר _____ 139
- המתנה לאחר אכילת בשר ■ זמן ההמתנה ■ ממתי מונים
■ זמני ההמתנה לילדים ■ המתנה במצבים מיוחדים ■
טעימת מאכל ■ טעות ■ ספק ■ תבשיל פרווה בכלי בשרי
- 142 **"שעון"** הממחיש את זמני ההמתנה לילדים
- פרק שלושה עשר:** אכילת בשר אחרי מאכלי חלב _____ 148
- הפסק לאחר אכילת מאכלי חלב: משקה חלבי ■ מוצרי
חלב רכים ■ גבינה קשה ■ אכילת בשר לאחר חלב
בסעודה אחת
- פרק ארבעה עשר:** אכילת דגים עם בשר או עם חלב _____ 155
- דגים עם בשר ■ דגים עם חלב ■ ג'לטין
- פרק חמשה עשר:** לחם ומאפים חלביים או בשריים _____ 160
- אפיית לחם בשרי או חלבי: אופן האיסור ■ האופנים
המותרים ■ מאפים: מאפה פרווה שרגילים לאכול עם
בשר או חלב ■ מאפה בשרי או חלבי

פרק ששה עשר: הכשרת כלים _____ 163

מקור הדין ■ אופן ההכשרה ■ החומר ממנו עשוי הכלי
 ■ החומרים המצויים כיום ■ אופני הכשרת כלים ■ כלי
 מתכת חדשים ■ הכשרה בהכוונת תלמיד חכם ■ שימוש
 בכלי שנאסר ■ העברת כלים מבשרי לחלבי ולהיפך

פרק שבעה עשר: כשרות והשגחה _____ 170

הכשרות בימינו ■ חומרי גלם ■ ריבוי הכשרים ■ כשרות
 במקומות אירוח ■ רכישת מזון

מקורות והוספות _____ 177

תשובות הגאון רבי משה טובי' דינקל שליט"א _____ 251

הסכמות
ומכתבי ברכה

ספרי בדיקת המזון כהלכה

מאת המחבר

זכו להסכמתם של רבותינו הגאונים:

רבי יוסף שלום אלישיב זצ"ל
רבי שמואל הלוי וואזנר זצ"ל
רבי בן ציון אבא שאול זצ"ל
רבי חיים פינחס שיינברג זצ"ל
רבי זלמן נחמיה גולדברג זצ"ל
רבי ניסים קרליץ זצ"ל
רבי חיים קנייבסקי זצ"ל
רבי שלמה זלמן אולמן זצ"ל

ולהבחל"ח

רבי ישראל גנס שליט"א
רבי נתן הכהן קופשיץ שליט"א
רבי יהודה סילמן שליט"א
רבי חיים יהודה כהן שליט"א
רבי שלמה אליהו מילר שליט"א
רבי יצחק ברקוביץ שליט"א

ועוד רבנים חשובים

BETH DIN ZEDEK
of all the
ASHKENAZIC CONGREGATION
JERUSALEM

TEL. 6246345 6252808
FAX 6221317

ב"ה
בית דין צדק
לכל מקהלות האשכנזים
הערה החרדית
פעייה"ק ירושלים תובב"א

ת.ד. 5006
טל' 6246345, 6252808
פקס 6221317

יום כ"ו לחודש אדר שנת תשנ"ח

הספר "בדיקת המזון כהלכה" שחיברו הרה"ג חו"ב מוה"ר משה
ויהא שליט"א הוא ספר חשוב מאוד לעורר לבות עם בני ישראל
הקדושים איך להזהר שלא להכשל באיסור אכילת תולעים רח"ל.
וזכות הרבים תלוי בו.

והננו לברכו להצליח במשימתו למנוע מכל מכשול ח"ו.

הביד"צ דפעייה"ק ת"ו



נאום

הגאון רבי משה שטרנבוך שליט"א

נאום

הגאון רבי משה הלברשטאם שליט"א

נאום

הגאון רבי מאיר בראנדסדארפער שליט"א

נאום

הגאון רבי ישראל יעקב פישר שליט"א

נאום

הגאון רבי בנימין ראבינאוויטץ שליט"א

נאום

הגאון רבי אברהם דוד הורוביץ שליט"א

הנני מצטרף לדברי הגאונים הצדיקים הביד"צ שליט"א.

הגאון רבי ישראל משה דושנסקי שליט"א, הגאב"ד



הסכמה זו ניתנה לספרנו "בדיקת המזון כהלכה" והועתקה כאן בהסכמת פוסק הדור
הגאון רבי משה שטרנבוך שליט"א

הג"ר עזריאל אויערבך שליט"א

בס"ד

Rabbi Ezriel Auerbach

Bayit Vegan, Jerusalem

הרב עזריאל אויערבך

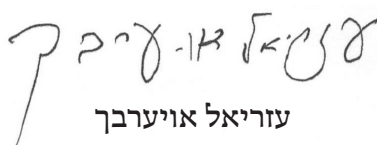
בית וגן, ירושלים ת"ו

יום עשירי לחדש הרחמים והסליחות תשפ"ב

הנה הרב הגאון רבי משה ויא שמפורסם בזיכוי הרבים בהל' איסור והיתר וידוע ופקיע שמ' להורות לרבים באיסור החמור של תולעים את הדרך ילכו בה, רחש לבו לזכות ולהביא לצבור פרטי הלכות בשר וחלב הנוגע למעשה בהנהגת מטבח הבית, ספר ערוך ומסודר בטו"ט ודעת דבר דבור על אופניו בשמירת ההלכה. ובברכה למע"כ שליט"א שיזכה מתוך הרחבת הדעת בריאות איתנה להמשך זיכוי הרבים בכהנה וכהנה.

בברכת כתיבה וחתימה טובה

לחיים ארוכים ומאושרים.



עזריאל אויערבך

למע"כ הרב המחבר שליט"א בפרק י"ג עמ' 153 שמותר לאכול באותה סעודה וכו'. יש להעיר שנוהגין כהשל"ה להפסיק גם בסעודה שניה וגם כחצי שעה, ובספר אז נדברו מהגר"ב זילבר שרק בשבועות הקלו באותה סעודה (ויתכן משום שתי הלחם). ע.א.

נ.ב. ציינו את הערת הגר"ע אויערבך שליט"א בפרק י"ג ב"מקורות והוספות" הערות 20 ו-21א.

הג"ר אביגדור נבנצל שליט"א

HaRav Avigdor Nebenzahl

הרב אביגדור יחזקאל נבנצל

רב בירושלים העתיקה תובב"א
מח"ס ביצחק יקרא
מציון מכלל יופי
שיחות לחמישה חומשי תורה ומועדים

בס"ד

ברצוני להיות נטפל לעושי מצוה, להצטרף לברכתו ולעידודו של הגאון ר' עזריאל אויערבך, למאן דפקעי שמי' הגאון ר' משה ויא שליט"א, מזכה הרבים בפרסומיו ובכתביו, ולאן לדידי הוא צריך, לא נצרכה אלא לברכה שימשך להגדיל תורה ולהאדירה בקרב בית ישראל, ויזכה לרוב נחת וברכה מפי עליון, ובמהרה יקבל פני משיח צדקנו.

כעתירת מכבדו ומוקירו,

אביגדור

הג"ר שלמה ידידיה זעפראני שליט"א

Shlomo Yedidya Zahafrani

Rav of Kehilot Ameley HaTorah

Rosh-Kollel & Av Beit Din Keter Torah

שלמה ידידיה זעפראני

נשיא קהילות "עמלי התורה"

ר"כ ואב"ד "כתר תורה"

בס"ד יום השישי י' מנחם אב תשפ"ג

מכתב ברכה

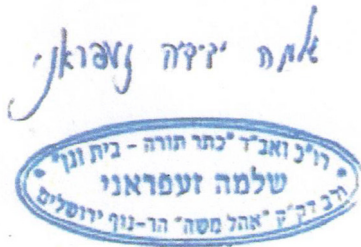
הבה ונחזיק טיבותא למעלת הרב הגדול מעוז ומגדול הגאון הרב **משה ויא שליט"א** שהינו תלמיד חכם בר אוריין וידיו רב לו הן בלימוד התורה והן בהוצאתה מן הכוח אל הפועל בלימוד ההלכות לאלפים משך רבות בשנים. ואשר פקע שמה בספריו המופלאים בדיני תרומות ומעשרות וכשרות המזון ובפרט בדיני תולעים, וזכה ליצוק מים על ידי מרן הגריש"א זצוק"ל ועוד גדולי החכמים, וכבר איתמחי גברא ואיתמחי קמיע, ותורתו והדרכותיו מרחשן בקרב אחינו בית ישראל.

ועתה איוותה נפשו דבר טוב להוציא לאורה זו תורה בהלכות **"כשרות המזון הלכות בשר בחלב"** הלכה למעשה לכל העדות. אשר בו העלה בירורי הלכות בדיני בשר בחלב, תערובות, והכשרת כלים. ואשר הם מהוים אבן יסוד לבית היהודי.

והנה החיבור הנוכחי שזוכה הגאון המחבר להגישו לפני כלל ישראל כקודמיו ערוך בטוב טעם ודעת בשפה ברורה, דבר דבור על אפניו, ובהמחשה נגישה לגדולים ולקטנים, לאנשים ולנשים, וההלכות הכתובות בו הינם שוים לכל נפש, ומתאימות לכל עדת ישראל קדושים.

ואמינא לפועליה ישר וחפץ השם בידו יצלח להגדיל תורה ולהאדירה מתוך בריות גופא ונהורא מעליא ועל ידי חיבור זה נזכה להתחזק בקיום ההלכות הללו אכ"ה.

אמר י"ד זעפראני



ה"כ ואב"ד "כתר תורה - בית וגן"
שלמה זעפראני
ר"כ ד"ר "אהל משה" הר-נוף ירושלים

הג"ר שריאל רוזנברג שליט"א

שריאל רוזנברג

אב"ד בית דין צדק – בני ברק
רב שכונת רמת דוד (פרדס ברמן)
בני ברק

בס"ה, ה' מרחשון תשפ"ד

הנה הרב הגאון המפו"ר משה ויא שליט"א הראני חיבור שכתב על הלכות בשר בחלב, והוא תמצית מה שלימד עשרות בשנים לבנות ישראל הלכות אלו, וערך את הספר בצורה ברורה וקלה ובתוספת ציורים, שכל א' וא' יכול ללמוד הלכות סבוכות אלו, ולהבין ולדעת. והוא דבר גדול להגיש הדברים בצורה כה ברורה, ונחוץ מאד לכל מי שלא זכה ללמוד הלכות אלו בעיון בביהמ"ד.

והרה"ג המחבר שליט"א כבר פקיע שמי' בספרים שהוציא בענין בדיקת המזון מתולעים, ורבים ההסכמות שתחי', וגם לחיבור זה יש בידו הסכמות מרבנים גדולי תורה, וכסניף אני מצרף גם את ברכתי ברכת הדיוט, ואת הסכמתי, ויהא רעוא שיתקבל הספר בציבור, ולא תצא ח"ו תקלה מתח"י, ותהא זכות הרבים תלוי' במחבר שליט"א.

ובאעה"ח

לוי יצחק



הג"ר נפתלי נוסבוים שליט"א

RABBI NAFTALI NUSBOIM

Chief Rabbi of North Jerusalem
Av Beth Din Ahavas Shalom
Gaon Av Beth Din Meishiv Kahalacha
and Rosh Yeshivas Chayey Moshe Jerusalem

נפתלי נוסבוים

רב ואב"ד צפון ירושלים עיה"ק תוכב"א
אב"ד כבד"צ אהבת שלום
גאון בד"צ משיב כהלכה
וראש ישיבת חיי משה ירושלים

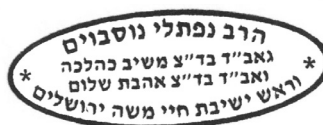
ב"ה א"ז פ"ה

הנני בזה בשבח המגיע לכתבים אודות הספר החשוב והנחוץ והנעלה הנקרא "כשרות המזון" בענייני בשר בחלב אשר חיבר וערך ואסף איש טהור ה"ה הרה"ג וכו' הרב משה ויא שליט"א, אשר איתמחי גברא ואיתמחי קמיעא בכמה ספרים שחיבר בענייני כשרות המאכלים למיניהם, כמו תרומות ומעשרות וזהירות מתולעים וכו' ועתה הניף ידו שנית בספר הנ"ל על ענייני בשר בחלב. והגדיל לעשות אשר מלבד ההלכות וההנהגה בדיני בשר בחלב, הוסיף תמונות והמחשות להקל על המעיינים ולהורות לעם ד' דבר ד' זו הלכה, ומשמיא קזכו לי' בבחינת מגלגלים זכות וכו'.

והנני לברכו מקרב לב שיזכה להוציא לאור את ספרו החשוב העולה על שולחן מלכים מאן מלכי רבנן, ולהרבות בזיכוי הרבים בעוד ספרים חשובים ויזכה להגדיל תורה ולהאדירה כשאיתנו הטהורה אבי"ר.

הכר' לכב' התורה ולכב' המחבר שליט"א

שתי 13 ק"מ



הג"ר משה טובי' דינקל שליט"א

Rabbi Moshe Tuvia Dinkel
 Rav & Moreh Tzedek Bait Umnucha
 Kirya Hacharedit, Bet Shemesh
 11, Bet Yisrael St. P.O.B. 8237
 Tel. 02-9910474

משה טובי' דינקל
 י"ב ומר"צ שכונת בית ומנוחה
 הקריה החרדית, בית שמש
 רח' בית ישראל 11 ת.ד. 8237
 טל. 02-9910474

ר"ח מנח"א תשפ"ג לפ"ק

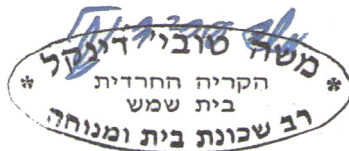
בס"ד

מכתב ברכה

נתבקשתי מאת הרה"ג המפורסם הרב ר' משה ויא שליט"א לכתוב איזה דברים לקראת הוצאת ספרו על הלכות בב"ח ותערובות, והנה, באמת שאינו צריך לדידי ולדכותי, וגם איני ראוי לבוא בהסכמה לגברא רבה דכותי, באשר הרה"ג ר' משה שליט"א הינו ת"ח מפואר וירא שמים מרבים ומגדולי מזכי הרבים שבדורינו, וסמכו ידיהם עליו גדולי הדור האחרון שהפליגו בשבח פעילותו בכתב ובעל פה לכל שכבות הציבור לעורר על הזהירות הנצרכת שלא ליכשל באיסור אכילה מתולעים שבמאכלים, ועמל ויגע טובא וגילה לרבים המציאות שאינה ידועה, וזכויות גדולות נפלו בחלקו על שמישב רבים מעוון, ואיתמחי גברא בזה מאוד.

זאת ועוד זוכה ומזכה את הרבים בשיעוריו הבהירים, בחינת כה תאמר לבית יעקב, בהם מבאר ומסדר היטב הזהירויות וההקפדות הנצרכות במטבח כדי שלא ליכשל באיסור תערובת בב"ח או איסור והיתר, וכעת בא בכתובים גם בהלכות אלו, וניכר רב עמלו ויגיעתו בזה. וכמה יש להתפעל איך שיוורד לפרטים ומדגים וממחיש האופנים שעלולים ליכשל ובאיזה אופן של העמדת הנהגות של זהירות תציל מכל מכשול. פירוט נפלא שכזה הוא תועלת במיוחד עבור נשים הנמצאות במטבח והם העוסקות בתדירות במאכלים וכלי המטבח, שעיי"ז הדברים מסודרים ומובנים להן היטב.

והנני בזה בברכה שיזכה שיתקבל הספר הנוכחי באהבה דוגמת ספריו הקודמים שנתקבלו בחיבה בחרם בית ישראל, ובודאי שרבים יהנו ויתענגו לאורו ויפיקו הרבה תועלת מהספר. ויזכה תמיד לזכות את הרבים מתוך שלווה והרחבת הדעת כאות נפשו, כ"ד המברך בכל לב



הג"ר ראובן אלבז שליט"א

בס"ד

Rabbi Reuven Elbaz

Chief Rabbi of "Beit Israel" district
1 Ezra Street.
Jerusalem 91054, Israel
Tel 02-5000455 Fax 02-5000502

הרב ראובן אלבז

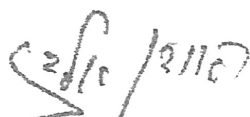
רב ומו"צ שכונת בית ישראל והסביבה
וראש ישיבת "אור החיים"
רח' עזרא 1, ירושלים 91054
טל 02-5000455, פקס 02-5000502

בס"ד

למפורסמות אין צריכים ראיות. ראיתי את ספריו הנפלאים של הרב הגאון המפורסם בספריו הנפלאים שהתקבלו באהדה רבה בעולם התורה ומסייעים לכל מורה הוראה, כבוד הרב משה ויא שליט"א.

ועתה הביא לנו מנחה חדשה הלכות בשר בחלב בכל הצורות הטכנולוגיות המסייעות גם למתחילים והננו לברכו להמשיך במשנה כוחות להביא ברכה רבה לעם ישראל בספריו הנפלאים "כשרות המטבח".

בברכה לכל טוב, מעריכו ומכבדו



הקדמה

ישתבח הבורא ויתברך היוצר אשר זיכני לערוך חיבור זה על הלכות בשר בחלב.

הלכות בשר בחלב הן מאבני היסוד של המטבח הכשר, וידיעת הלכות אלו הכרחית לשמירת כשרות המאכלים המוגשים בבית היהודי.

זכה דורנו בספרים רבים היוצאים לאור בכל מקצועות התורה, עם זאת מורגשת נחיצות בספר ייעודי שיבהיר הלכות אלו שהן מרובות ומורכבות, בשפה ברורה ומובנת לכל: עקרות בית, תלמידים, יהודים המתקרבים ליהדות ואף אברכים.

התפתחות הטכנולוגיה וריבוי כלי העזר במטבח המודרני עוררו את הצורך בבירור הלכתי נוסף לפי הנתונים המתחדשים.

לאחר התייעצות עם גדולי תורה, שעודדו אותנו לחבר ספר זה, ניגשנו למשימה – בהנגשת ההלכה למעשה, בשילוב דוגמאות מעשיות ובליווי תמונות ואיורים להמחשת ההלכה.

זכינו להציג שאלות רבות להכרעתם של גדולי הפוסקים, ובספרנו זה הבאנו פסקי הלכה רבים בשמם.

הקו המנחה בספרנו הוא להדריך את המעיין בו כיצד לנהוג לכתחילה. עם זאת, ציינו גם מה מותר בדיעבד, ומתי דרושה הכרעה של מורה הוראה וכיצד להציג את השאלה לרב.

כאשר ישנם הבדלי מנהגים בהלכות מסויימות, בין העדות השונות, ציינו זאת כך שהספר מתאים לכל העדות.

את המקורות והדיונים ההלכתיים הבאנו בחלקו השני של הספר כדי לא להכביד על המעיין.

נסיים בהבעת תודה והוקרה לבני ולחתני היקרים שליט"א, ולכל התלמידי חכמים שליט"א שעברו על הספר והעירו את הערותיהם החשובות והמועילות.

תודה והוקרה מיוחדת לסמינר מרכז בית יעקב בהנהלת הרב ישעיהו ליברמן שליט"א ובנו הרב ישראל ליברמן שליט"א, שזכיתי בס"ד ללמד בין כתליו הלכות אלו במשך שנים רבות ומתוך שיעורים אלו קרם ספר זה עור וגידים.

ואסיים בתפילה אותה כתב בעל ה"בית יוסף" כשסיים את פירושו על הטור:

"אברך ד' אשר יעצני, ועד כה ברכני להחל ולגמור הספר המפואר הזה, אוחילה לא-ל אחלה פניו יזכני שיתפשט בכל ישראל למען אהיה בכלל מצדיקי הרבים, ויזכני לחבר עוד ספרים הרבה לזכות הרבים, ולמען רחמיו וחסדיו לא תפסוק תורה מזרעי כדכתיב (ישעיה נט, כא): 'לא ימושו מפיך ומפי זרעך ומפי זרע זרעך אָמר ד' מַעֲתָה וְעַד עוֹלָם'" (הובא בסוף חלק חושן משפט).

פרק ראשון

איסור בשר בחלב

מן התורה ומדרבנן

איסור בשר בחלב שונה במהותו משאר איסורי האכילה, כגון: שרצים, נבלות וטריפות – האסורים מצד עצמם – לעומת הבשר והחלב – שכל אחד מהם מותר ורק ביכולם יחד אסור מדאורייתא.*
בשר וחלב מצויים במטבח, עומדים לשימוש אף בו זמנית, ועלולים להוות מכשול. לכן גזרו חכמים הרחקות וגדרים כדי להרחיק את האדם מן העבירה.

האיסור מדאורייתא

מקור האיסור

1. איסור בשר בחלב הינו מן התורה, שנאמר: "לא תבשל גדי בחלב אמו".¹
2. הפסוק: "לא תבשל גדי בחלב אמו" נשנה בתורה שלוש פעמים. לומדים מכך שלושה איסורים שונים בתערובת בשר וחלב:
 - איסור בישול
 - איסור אכילה
 - איסור הנאה
3. מהמילים "גדי בחלב אמו" לומדים על איזה בשר ואיזה חלב חלים שלושת האיסורים הנ"ל:

אסור לבשל בשר בהמה טהורה (כרמזו במילה "גדי" שהוא בהמה טהורה), בחלב בהמה טהורה (כרמזו במילים "בחלב אמו" שגם היא בהמה טהורה), וכן אסור לאכול תבשיל זה וליהנות ממנו כפי שיפורט להלן.

* כעין זה מצאנו באיסור כלאיים (שעטנז) – הצמר והפשתן מותרים בפני עצמם, אך חיבורם יחד בבגד אחד – אסורם בלבשה.

■ איסור בישול

א. הגדרת האיסור:

אסור מן התורה לבשל בשר בהמה טהורה בחלב בהמה טהורה.^{8*}

ב. פרטי האיסור:

1. כל אופני הכנת המאכל על ידי חום כלולים באיסור הבישול:⁴ בישול,

אפיה, טיגון, צליה^{**}, עישון.^{**}

2. איסור הבישול מתייחס לכל אמצעי החימום: גז, חשמל,⁵ גחלים, מיקרוגל,⁶ קיטור,⁷ אינדוקציה.

3. אסור להדליק אש תחת קדירה שיש בה בשר וחלב של בהמה טהורה^{8א}, אף עבור גוי, ואסור לחממה בכל אמצעי חימום.

לדוגמא: 1. אסור לטבח יהודי, העובד בבית מלון של גוים, לבשל

בשר עגל בחלב פרה עבור אורחים שאינם יהודים.

2. אסור לבשל שומן בקר עם יוגורט העשוי מחלב פרה כדי לייצר סבון מיוחד.

4. ראוי שלא לבשל תבשיל בקדירה השייכת לגוי (אפילו עבור הגוי), מחשש שמא בלוע בדפנות הקדירה טעם בשר וחלב מבהמות טהורות.⁹

5. אין לתת לגוי בשר וחלב של בהמה טהורה, ולומר לו לבשלם יחד אפילו לעצמו. וכן אין לתת לו בשר בהמה טהורה, ולומר לו לבשל אותו בסיר שבלוע בו טעם חלב^{9א} של בהמה טהורה.

6. אסור לבשל בשר בחלב גם כשהתבשיל נועד לאיבוד.¹⁰

לדוגמא: אסור לשרוף בשריפת חמץ שאריות של מאכלי בשר בקר

(כגון: קציצות בשר בקר) עם שאריות של מאכלי חלב,

(כגון: שאריות פיצה).^{***}

7. איסור בישול בשר בחלב כולל גם תוספת בישול: הגברת חום הבישול, הגסת התבשיל בעודו מתבשל או כיסויו במכסה.

* וכן אסור לבשל בשר בהמה טהורה שלא נשחטה כדין (נבלה או טריפה) בחלב של בהמה טהורה.

** נחלקו הפוסקים בענין צליה ועישון של בשר וחלב יחד אם איסורם מהתורה או מדרבנן. כבישה ומליחה של בשר וחלב יחד אסורים מדרבנן.

*** ישנם בניני מגורים בהם קיימת מערכת לשריפת אשפה. הפעלת המערכת היא על ידי לחיצת כפתור. ראוי להמנע מללחוץ על כפתור זה מחשש שמא יש באשפה בשר וחלב.¹¹

לדוגמא: אסור ליהודי, המשתתף בקורס בישול אצל גוי, להגביה את הלהבה תחת הסיר בו מתבשל בשר בקר בחלב,¹² או לכסותו במכסה, משום שעל ידי כך הוא מזרז ומוסיף בישול.¹³

■ איסור אכילה

הגדרת האיסור

אסור מן התורה לאכול בשר בהמה טהורה שהתבשל בחלב של בהמה טהורה.² **לדוגמא:** אסור מדאורייתא לאכול בשר בקר שהתבשל בחמאה.

■ איסור הנאה

הגדרת האיסור

אסור מן התורה להנות מבשר בהמה טהורה שהתבשל עם חלב של בהמה טהורה.

איסור ההנאה כולל:

- **הנאת הגוף,** כגון: תמרוקים.¹⁷
- **רווח כספי,** כגון: מכירה.¹⁸
- **תועלת,** כגון: דישון צמחים.
- **הנאת נתינה,** כגון: מתנה לגוי.¹⁹
- **האכלת בעלי חיים,** גם בעלי חיים שאינם בבעלותו, כגון: האכלת חתולי רחוב.²⁰

איסור ההנאה חל גם במקרים הבאים:

- כאשר התבשיל התבשל בשוגג.²¹
- כאשר התבשיל התבשל על ידי גוי.²²
- כאשר הבשר שבתבשיל הוא **טריפה** או **נבילה** של בהמה טהורה.²³

לדוגמא: 1. חלב פרה שנשפך בשוגג לתוך סיר, בו מתבשל בשר בקר, אסור לתת את התבשיל לגוי או לכלב, אלא צריך להשמידו באופן שלא יהנו ממנו, כגון: השלכתו בתוך מיכל סגור למתקן איסוף אשפה או שפיכתו למערכת הביוב.¹⁴

2. אסור למרוח על הגוף קרם, העשוי משומן בהמה טהורה
שהתבשל בחלב של בהמה טהורה. לכן טוב להימנע
 משימוש בתמרוקים המכילים חלב מחשש שיוצרו
 משומן של בהמה טהורה. (תמונה 1)
3. אסור להאכיל בעלי חיים במזון המכיל בשר בהמה
 טהורה, **שהתבשל בחלב של בהמה טהורה**.*
- (תמונות 2, 3)

האיסור מדרבנן

1. **אכילת תבשיל עוף או בשר חיה בחלב**
 אכילת עוף או בשר חיה שהתבשל בחלב אינה אסורה מדאורייתא, אך
 חכמינו גזרו על כך איסור, מחשש שמא יטעו ויבואו לידי אכילת בשר בהמה
 שהתבשל בחלב,¹⁶ האסור מדאורייתא.
 לכן אכילת עוף או בשר חיה טהורה (כגון: צבי, אייל) שהתבשל בחלב
 אסורה מדרבנן.²
- לדוגמא:** אסור מדרבנן לאכול טוסט מרוח בחמאה, ובו פסטרמה
 מבשר הודו שחוממו יחד.
2. **תערובת לא מבושלת של בשר וחלב**
 אכילת תערובת של בשר בהמה, חיה או עוף עם חלב, **שלא התבשלו יחד**,
 אינה אסורה מדאורייתא, אך חכמינו גזרו איסור על אכילת תערובת זו אף
 ללא בישולם יחד.¹⁵
 לכן אכילת תערובת לא מבושלת של בשר בהמה, חיה או עוף עם חלב
 אסורה מדרבנן.^{12א}
- לדוגמא:** אסור מדרבנן לאכול כריך, שלא חומם, ובו פרוסת גבינה
 צהובה קרה וקציצת המבורגר קרה העשויה מבשר בקר.

* מזון מוכן לכלבים ולחתולים הנמכר ברשתות השיווק, מיוצר משאריות של מפעלי מזון שונים,
 ועלול להכיל חלב פרה ובשר בקר שהתבשלו יחד.
 הפורמולה המיוחדת, שבה מאכילים "עגלי חלב", מכילה בדרך כלל שומן מן החי וחלב. אם
 השומן הוא של בהמה טהורה, אסור לחממה ולהגישו לעגלים. קיימת פורמולה המיוצרת על
 בסיס שומן צמחי, שהיא מותרת.
 פורמולה המיוצרת על בסיס שומן בהמה טמאה, מותר לחממה ולהאכיל בה את העגלים.



2א. פורמולה להאכלת עגלי חלב.



1. רחיצה בסבון המכיל חלב עלולה להיות אסורה מחשש איסור הנאה.



2א. יתכן שקיים איסור בישול בשר בחלב בחימום הפורמולה.



2ב. בין הרכיבים: חלב ושומן מן החי.



3. מזון לכלבים המכיל בשר וחלב. השימוש בו עלול להיות כרוך באיסור הנאה מתבשיל בשר בחלב.



2ד. האכלת עגלי חלב.

תערובת לא מבושלת זו מותרת בהנאה גם אם הבשר הוא של בהמה טהורה.²⁴

לדוגמא: בשר בקר טחון קר שנשפך עליו חלב קר ונספג בו, אסור באכילה מדרבנן אך מותר להאכיל בו חתולים.

3. בישול בשר חיה או עוף בחלב והנאה מהתבשיל

מותר לבשל תערובת של בשר חיה או עוף עם חלב ומותר להנות מהתערובת שהתבשלה, על אף שאכילת התבשיל אסורה מדרבנן, אך הבישול וההנאה ממנו – ללא אכילה – מותרים.²⁵

לדוגמא: כנפי עוף שטוגנו בטעות בחמאה, אסורים באכילה מדרבנן, וגם המחבת בה טוגנו, אסורה בשימוש למרות שהמטגן לא עבר על איסור בישול. כנפיים אלו מותרות בהנאה ולכן מותר לתתם לגוי או לחתול.

4. בישול בשר בחלב של בהמה טמאה

מותר לבשל תערובת של בשר בחלב, כשאחד מהם או שניהם מבהמה טמאה.* וגם מותר להנות מאותו תבשיל, אך כמובן שאסור מדאורייתא לאוכלה, היות שהבשר (או החלב) טמא ואסור באכילה.
לדוגמא: מותר ליהודי לחמם עבור פועל גוי בשר חזיר בחלב, בסיר חד פעמי.

* דין זה חל גם על חיה טמאה ועוף טמא.

פרק שני

הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב

הכרת המושגים דלהלן חיונית לעצם הבנת ההלכה ולצורך הצגת שאלה בפני הרב – באופן הנכון.

א. בעין

בשר או חלב, שיש בהם ממשות אף בכמות מזערית, ונראים לעין, נקראים בעין – "בשר בעין", "חלב בעין".

ב. טעם כעיקר

איסור בשר בחלב חל גם על תערובת של טעמי בשר וחלב שכן טעם של בשר או טעם של חלב בתבשיל או במאפה, נחשבים כעיקר (בעין), אף שאין בהם ממשות של בשר ושל חלב.¹

לדוגמא: 1. בצק העלים העוטף את הגבינה בבורקס – הינו חלבי, אף

שאינו עליו גבינה "בעין".

2. גזר שהתבשל במרק עוף – הינו בשרי.

3. ביצה שהתבשלה בחמין בשרי – הינה בשרית.

4. תפוח אדמה שהתבשל במרק חלבי מוקרם – הינו חלבי.

ג. טעם בלוע בכלי

כשם שטעם בשר או טעם חלב נבלע בתבשיל או במאפה, כך הוא נבלע בדפנות הכלי בו התבשל או נאפה המאכל.^{2א}

לדוגמא: 1. סיר שבישלו בו מרק עוף – הינו בשרי.

2. תבנית אפיה שאפו בה עוגת גבינה – הינה חלבית.

ד. הבלעת טעם ופליטת טעם

■ הבלעת הטעם במאכל או בכלי ופליטתו ממאכל או מכלי, תתרחש רק באמצעות נוזלים שבמאכל או בכלי, המעבירים את הטעם באחד מחמשת הגורמים הבאים:

- **חימום הנוזלים**, כגון: בישול מרק.
- **אדים חמים** (שהם נוזלים שהתאדו), כגון: אדים חמים בתנור אפיה.
- **חריפות הנוזלים**, כגון: רסק פלפלים חריפים.
- **מליחות הנוזלים**, כגון: ציר של הכשרת בשר במלח.
- **כבישה בנוזלים במשך 24 שעות**, כגון: בקבוק פלסטיק בו משקה חלב.

■ מגע יבש אינו גורם לבליעת טעם ולא לפליטת טעם.⁸

לדוגמא: 1. סיר בשרי חם, נקי ויבש בצדו החיצוני, שנגע בסיר חלבי

חם נקי ויבש בצדו החיצוני – לא נגרמה בליעת טעם ולא פליטת טעם מאחד לשני ושניהם מותרים, כולל תכולתם.

2. כפית בשרית נקיה ויבשה שהושארה בתוך אבקת פורמולה חלבית במשך יומיים, אינה בולעת טעם חלבי ואינה פולטת טעם בשרי, והכל מותר.

ה. כלי בן יומו (ב"י)

כאמור לעיל, טעמו של תבשיל נבלע בדפנות הכלי בו הוא מתבשל. **בטרם חלפו 24 שעות** מגמר הבישול – הטעם טרי, ויש בכוחו להשפיע על מאכל שני שיתבשל בו בהמשך, גם אחר ריקון הכלי מהתבשיל הראשון והדחתו. כלי זה נקרא "כלי בן יומו".

לדוגמא: סיר שבישלו בו בשר, ניקו אותו, וכעבור שתיים בישלו בו

פסטה, הפסטה בולעת טעם בשר טרי מהסיר, שהוא כלי בן יומו.

ו. כלי שאינו בן יומו (אב"י)

לאחר שעברו 24 שעות מהבישול, מתיישן הטעם הבלוע בדפנות הכלי ונפגם.⁹

כלי זה נקרא "כלי שאינו בן יומו".

לדוגמא: סיר שבישלו בו דייסה חלבית, ניקו אותו, וכעבור 30 שעות

בישלו בו ביצה, הביצה בלעה טעם חלב פגום מהסיר, שהוא כלי שאינו בן יומו.

ז. יד סולדת

דרגת החום שבכוחה לבשל נקראת "יד סולדת", שפירושו*: "חום שהיד הנוגעת בו נמשכת לאחוריה מדאגה שלא תיכווה".²
נחלקו פוסקי זמננו בקביעת הטמפרטורה של "יד סולדת":³

- לדעת החזון איש: מ- 40°C (104°F)⁴ ומעלה.
- לדעת הגר"מ פיינשטיין: מ- 43°C (110°F)⁵ ומעלה.
- לדעת הגרש"ז אויערבך: מ- 45°C (113°F)⁶ ומעלה.**

ח. כבוש כמבושל

מאכל או כלי שהיה שרוי בנוזלים קרים במשך 24 שעות – נקרא כבוש, ונחשב כמבושל באותם נוזלים.
במצב זה המאכל והנוזלים (או הכלי והנוזלים) בולעים טעם ופולטים טעם אלה לאלה.¹²

לדוגמא: 1. מרק עוף שהתקרר, הועבר למיכל איחסון, ונשאר במיכל במשך 24 שעות – המיכל בולע טעם בשר ונהיה בשרי, ויש בכוחו לפלוט טעם בשר למרק פרווה חם שיאוחסן בו לאחר מכן.
2. קישוא, שהיה במגירת המקרר, שלתוכה נשפך חלב, ונשאר שרוי בחלב 24 שעות – הינו חלבי, גם לאחר שטיפתו מהחלב, ואף לאחר קילופו.

ט. זיעה

טיפות שנוצרו מאדים שעלו מתבשיל, נקראות בלשון ההלכה "זיעה".
טיפות אלו, אף משנתקררו, דינם כדין התבשיל, והינן בשריות כשעלו מתבשיל בשרי, או חלביות כשעלו מתבשיל חלבי, למרות היותן שקופות כמים.¹³

לדוגמא: טיפות שהצטברו על צדו הפנימי של מכסה סיר בשרי בו מתבשל מרק עוף, הינן בשריות.

* כלשון רש"י.

** להמחשת דרגת החום של "יד סולדת", ניתן להשוותה לדרגת חום של מים חמים בשימוש ביתי, כגון:

טמפרטורה של אמבטיה לתינוק: 37.5°C (99.5°F).

טמפרטורה של אמבטיה למבוגר: 38°C – 41°C (100.4°F – 105.8°F).

טמפרטורה של מי ברז חמים לשטיפת כלים: 42°C – 45°C (108°F – 113°F).



4. אדים חמים העולים מתבשיל נבלעים בכלים התלויים בגובה נמוך מעל הכיריים.

י. אדים חמים

אדים חמים, בדרגת חום של יד סולדת, העולים מתבשיל שבכלי ראשון, מבליעים את טעם התבשיל בכלי או במאכל בהם הם פוגעים בעודם חמים – למרות שאין בהם ממשות התבשיל ממנו הם עולים.¹⁰

לדוגמא: אדים חמים העולים מסיר לחץ בו מתבשל עוף – ישירות

על מצקת התלויה מעל הכיריים – מבליעים בה טעם בשרי.

(תמונה 4)

יא. חם מקצתו חם כולו

תבשיל חם שנגע בחלק מכלי, מבליע את טעמו בכלי כולו. טעם התבשיל חודר ומתפשט בכל הכלי,⁷ אף שהכלי גדול מימדים.

לדוגמא: טוסטר סנדוויץ כפול אינו יכול לשמש בצדו האחד לבשרי,

ובצדו השני לחלבי. (תמונה 43)

יב. כלי ראשון, שני ושלישי

■ כלי ראשון

הכלי שהתבשיל התבשל בו נקרא "כלי ראשון".

בכוחו של תבשיל בכלי ראשון לבשל, לבלוע טעם ולפלוט טעם, כל עוד

חומו בדרגת "יד סולדת", אף אם הכלי הוסר ממקור החום.¹¹

לדוגמא: 1. מים שרתחו בקומקום שכבה, ועודם בקומקום – בחום

שהיד סולדת בו – דינם כמים בכלי ראשון, שבכוחם לבשל.

2. סיר בו התבשל אורז, שהורד מהאש והונח על השיש,

דין האורז כתבשיל שבכלי ראשון כל עוד הוא חם כדי יד סולדת.

■ כלי שני

הכלי אליו הועבר התבשיל מהכלי הראשון נקרא "כלי שני". אין בכוחו של תבשיל בכלי שני לבשל, גם כשדרגת חומו בשיעור יד סולדת.*

אך נחלקו הפוסקים אם יש בכוחו לבלוע טעם ולפלוט טעם.¹⁴ **לדוגמא:** מים שהועברו לכד, מקומקום שרתח, דינם כתבשיל בכלי שני אף בעודם חמים בחום של יד סולדת.

■ כלי שלישי

הכלי אליו הועבר התבשיל מהכלי השני נקרא "כלי שלישי". אין בכוחו של תבשיל בכלי שלישי לבשל ואף לא לבלוע או לפלוט טעם.¹⁵ **לדוגמא:** מים חמים שנמזגו לכוס מהכד הנ"ל, דינם כמים בכלי שלישי, אף בעודם חמים. (תמונה 5)



5. כלי ראשון, כלי שני, כלי שלישי

* ישנם מאכלים המוגדרים "קלי הבישול" המתבשלים אף בכלי שני. דין זה משמעותי לגבי איסור בישול בשבת.

יג. ביטול בשישים

מאכל ממין אחד שהתערבה בו – ללא כוונה – כמות קטנה מהמין השני, בכמות פחותה מאחד מששים מהמאכל הראשון, יתכן שהמאכל מותר מדין "ביטול בשישים", ויש לעשות שאלת חכם.

לדוגמא: סיר ובו מרק עוף שניתז לתוכו ללא כוונה מעט חלב – יש לשאול רב אם המרק מותר.

יד. לכתחילה ובדיעבד

דבר שאסור לעשותו לכתחילה אך כאשר כבר נעשה – בטעות או בשוגג – יתכן שהתוצאה מותרת בדיעבד.

לדוגמא: סיר בישול שנטרף לפני למעלה מיממה וטעון הגעלה, אסור לכתחילה לבשל בו.

אם טעו ובישלו בו מאכל – בדיעבד המאכל מותר.

טו. בשעת הדחק

במצבים מיוחדים, כאשר יש הכרח או קושי גדול, התירו חכמים – ביחס להלכות מסוימות – לנהוג באופן שלא הותר בזמנים כתיקונם.

לדוגמא: אדם הנמצא במקום שאין אפשרות להשיג פת ישראל, התירו לו חכמים לאכול פת שנאפתה במאפייה של גוים (בתנאי שאין בה רכיבים לא כשרים), כיוון שמצב זה נחשב כשעת הדחק.

פרק שלישי

הלכות תערובות

טעם בשר וטעם חלב שהתערבו

בשר וחלב שהתערבו או מאכל כשר שהתערב במאכל שאינו כשר – נקבע דינם על פי כללי הלכות תערובות. פרטי הלכות אלו רבים ודורשים בקיאות מקיפה ומעמיקה בספרי ההלכה. עם זאת, ידיעה בסיסית של כללי הלכות אלו חיונית וחשובה לניהול מושכל של מטבח כשר ולמניעת מקרים של תערובות אסורות וכן לזיהוי מצבים הדורשים שאלה למורה הוראה, תוך הצגת השאלה כראוי. לימוד ההלכות ימנע גם תגובה בהולה של השלכת מזון לאשפה לשוא בטרם נשאלה שאלת חכם, שהרי יתכן שהוא מותר באכילה.

מגע מאכל בכלי

א. מגע חם

כאשר מאכל חם* בא במגע עם כלי חם,¹ נבלע טעמו של המאכל בדפנות הכלי, וכן ייפלט אליו הטעם הבלוע בדפנות – ממאכלים קודמים.**
מגע כזה, בין בשרי לחלבי או בין מאכל כשר לשאינו כשר מעורר שאלה על כשרות המאכל וכשרות הכלי.***

* חום של יד סולדת גורם לבליעת ופליטת טעם. ראה פרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

** ראה פרק ד: "בליעת טעם בכלי ובמאכל".

*** הצורך להפנות את השאלה לחכם, הוא בין שהמגע עם הכלי היה בצדו החיצוני של הכלי ובין שהיה בצדו הפנימי.

דוגמאות למקרים המעוררים שאלת כשרות:

- מאכל חם שנגע בכלי קר מהמין השני.
לדוגמא: סיר בשרי קר שניתז עליו שמן מהטיגון החם של לביבות חלביות.
- מאכל קר שנגע בכלי חם מהמין השני.²
לדוגמא: קציצת עוף קרה שנפלה על תבנית חלבית חמה.
- מאכל כשר חם שנגע בכלי קר שאינו כשר.
לדוגמא: קציצת עוף חמה שנפלה על רשת קרה להכשרת בשר.*
- מאכל כשר קר שנגע בכלי חם שאינו כשר.
לדוגמא: פרוסת לחם קרה שהונחה בטוסטר חם (לא כשר) של עובד זר.
- כלי בשר וכלי חלב שהודחו יחד במים חמים.
לדוגמא: כפית חלבית שהיתה מונחת בכיור בעת הדחת כלים בשריים במים חמים.**
- מאכל לא כשר שנגע בכלי כשר חם.
לדוגמא: טוסטר בשרי בו חימם פועל נכרי כריך ובו בשר לא כשר.

ב. מגע קר

מגע מאכל קר*** ללא נוזלים בכלי קר נקי ויבש – מהמין השני – אינו אוסר את המאכל ואת הכלי. עם זאת, אין להשתמש בכלי ממין אחד עבור מאכל מהמין השני, אף כששניהם קרים, אף באופן ארעי ואף אם מתכוונים לנקות את הכלי לאחר השימוש.⁴

* רשת זו אינה כשרה.

** אם מצאו כפית חלבית במגירת הסכו"ם הבשרי, היא לא נאסרת, ואין צורך לפנות לשאלת חכם.

*** "קר" פירושו: דבר מאכל או כלי שחומו פחות מיד סולדת, ראה פרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

שימוש כזה באופן קבוע – כגון שימוש קבוע בכלי חלבי קר עבור בשר קר – אסור משתי סיבות:

- א. חשש שמא תישאר על הכלי החלבי ממשות בשרית העלולה לעבור למאכל החלבי שיונח בו בהמשך, ובכך עלולה להיווצר תערוכת בשר וחלב.³
- ב. חשש שמא מחמת ההרגל ישתמשו בכלי החלבי עבור מאכל בשרי חם ויכשלו באיסור בשר בחלב.⁵

לדוגמא: 1. אין להעזר בכף גלירה חלבית כדי ליצור עיגולי סלט

כבד, ובוודאי שאסור לעשות זאת באופן קבוע.*

2. אסור להשתמש בקביעות באותו בקבוק תינוק לדייסה

חלבית ולמחית ירקות בשרית, אף כשהבקבוק נקי והמאכלים אינם חמים.

בשעת הדחק מותר לעשות זאת באופן חד פעמי.*

בדיעבד

1. מגע קר ויבש

מאכל קר ויבש, שנגע בכלי קר נקי ויבש מהמין השני, אף זמן ממושך – הכלי והמאכל מותרים.

מאכל שאינו כשר, קר ויבש, שנגע בכלי כשר, קר ויבש, אף זמן ממושך – הכלי לא נאסר.**

לדוגמא: 1. כפית בשרית שנשכחה במשך יומיים בתוך קופסת

אבקת חלב – הכפית והאבקה כשרות.⁶

2. "חלה" שהופרשה מעיסה,** ונשכחה יומיים בצלוחית,

הצלוחית לא נאסרה.***

2. מגע קר ונוזלי***

א. מגע הנמשך פחות מ-24 שעות

מאכל קר ונוזלי ממין אחד שנגע בכלי קר ונקי מהמין השני, במשך פחות מ-24

* אם נעשה שימוש כזה – יש לשטוף את הכלי במים קרים ולא במים חמים.

** החלה המופרשת אסורה באכילה בימינו.

*** יש לרוקן ולהדיח את הכלי במים קרים דווקא ולא במים חמים.

**** בספרי ההלכה מאכל נוזלי מכונה "לח", והכוונה למאכל נוזלי ממש כגון: חלב, וגם למאכל השרוי בנוזלים, כגון: ירקות במרק, ולמאכל שניתן לשופכו, כגון: קטשופ.

בשפה המדוברת, המושג "לח" מתייחס לדבר שיש בו לחות, אך לא לנוזלים. לכן נכתבה כאן המילה "נוזלי" במקום המילה "לח", כדי שההלכה תובן כראוי.

מאכל שיש בו לחות אך אינו נשפך כנוזל, אין לו דין של "מאכל נוזלי", לדוגמא: גלירה, בצק שמרים, פירה תפוחי אדמה, רסק תפוחי עץ.

שעות, יש לנקות היטב את הכלי במים קרים – לאחר ריקונו מהמאכל – המאכל והכלי מותרים.

לדוגמא: כפית בשרית שבטעות אכלו בה יוגורט – יש להדיחה היטב במים קרים והיא מותרת.⁶

כמו כן מאכל שאינו כשר, קר ונוזלי שנגע בכלי כשר קר, במשך פחות מ-24 שעות, הכלי נשאר כשר ויש לנקותו במים קרים.

לדוגמא: קופסת איחסון ששהה בה עוף לא מוכשר המגיר דם של איסור במשך 10 שעות, יש לנקות את הקופסא היטב – במים קרים, והיא כשרה.⁷

ב. מגע הנמשך יותר מ-24 שעות

מאכל קר ונוזלי, ששהה יותר מ-24 שעות בכלי – נחשב ככבוש בכלי*, ודינו כדין מאכל חם שנגע בכלי חם.⁸

לכן יש לברר מה דינם של הכלים והמאכלים במקרים הבאים:

- מאכל קר נוזלי ממין אחד, ששהה יותר מ-24 שעות בכלי מהמין השני.
- מאכל קר נוזלי שאינו כשר, ששהה יותר מ-24 שעות בכלי כשר.
- מאכל קר נוזלי כשר, ששהה יותר מ-24 שעות בכלי שאינו כשר.

לדוגמא: 1. חלב ששהה בכלי בשרי במקרר במשך יומיים, יש לשאול שאלת חכם על כשרות החלב והכלי.

2. מרק בשרי קר – שנאסר משום שנשפך לתוכו כמות גדולה של חלב – ונשאר 30 שעות בסיר לאחר שנאסר, יש לשאול שאלת חכם על כשרות הסיר.

* ראה "כבוש כמבושל" בפרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

מגע מאכל במאכל

א. דינו של מאכל ממין אחד שנגע במאכל מהמין השני, או מאכל כשר שנגע במאכל אסור, משתנה בהתאם לאופן המגע: מגע יבש, לח, חם, קר, שומני, מגע קצר או ארוך, מאכל מלוח או חריף, מוצק, סדוק או סופג.

- ב. • ישנם מקרים שהמאכלים נאסרים.
 - ישנם מקרים שדי בקילוף המאכלים.
 - ישנם מקרים שדי בשטיפת המאכלים.
 - ישנם מקרים שהמאכלים כשרים כפי שהם.
- לכן, במקרה של מגע מאכל במאכל יש לברר מה דינם.

ג. נציין דוגמאות שונות של מגע מאכל במאכל:

1. **מגע יבש**, לדוגמא: שוקולד חלבי שנגע בבשר קפוא.
2. **מגע רטוב**, לדוגמא: שניצל בשרי שהונח על פרוסה מרוחה בגבינה.
3. **מגע שומני**, לדוגמא: חמאה קרה שנגעה בנקניק בשרי קר.
4. **מאכל מוצק**, לדוגמא: גזר חי שנפל לתוך רוטב.
5. **מאכל סדוק**, לדוגמא: פילה דג כשר שהונח על פילה דג לא כשר.
6. **מאכל סופג**, לדוגמא: עוגת טורט חלבית עליה נשפך מרק עוף קר.
7. **מאכלים חמים**, לדוגמא: שניצל בשרי חם שנגע בפיצה חמה.
8. **כבוש בנוזלים**, לדוגמא: כנף עוף ששהה יותר מיממה במגירת המקרר אליה נשפך חלב.
9. **מאכל מלוח**, לדוגמא: גבינה מלוחה (בטעם מלוח חזק) שנגעה בבשר.
10. **מאכל חריף**, לדוגמא: מלפפון חמוץ בצנצנת לתוכה נשפך יוגורט.

פרק רביעי

בליעת טעם בכלי ובמאכל

טעם בשרי או חלבי* של מאכל יכול להבלע בכלי או במאכל אחר על ידי אחד משלושת הגורמים:
א. בישול ב. כבישה ג. חריפות.

א. בישול

■ טעם ראשוני

"נותן טעם" (נ"ט)

טעם המאכל המתבשל בכלי נבלע בדפנות הכלי ונותן בהם טעם.

הגדרתו: "נותן טעם" (נ"ט).

הטעם הבלוע נחשב טעם טרי כל עוד לא עברו עליו 24 שעות.

לדוגמא: מרק עוף המתבשל בקדרה, מבליע את טעמו בדפנות

הקדרה ומחדיר בה טעם בשרי המוגדר כטעם טרי – במשך

24 שעות (נ"ט).

■ טעם משני

1. "נותן טעם בר נותן טעם" (נ"ט בר נ"ט)

כלי שהתבשל בו מאכל ונוקה – ובתוך 24 שעות בושל בו מאכל שני, טעם

הבישול הראשון (נ"ט) נפלט מהכלי אל המאכל השני, ונותן בו טעם משני.

הגדרתו: "נותן טעם בר נותן טעם" (נ"ט בר נ"ט).

לדוגמא: גזר המתבשל בקדרה נקיה, שבושל בה בשר – שתיים

קודם – מקבל מדפנות הקדרה טעם משני של בשר (נ"ט בר

נ"ט).**

* ראה פרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

** הגזר נותר פרווה, וראה בפרק ו: "בישול מאכל פרווה בכלי בשרי או חלבי" אם מותר לאוכלו או

לבשלו עם מאכל חלבי.

2. "נ"ט בר נ"ט דהיתירא ודאיסורא

דין "נ"ט בר נ"ט נחלק לשני נידונים:

- "נ"ט בר נ"ט דהיתירא
- "נ"ט בר נ"ט דאיסורא

• "נ"ט בר נ"ט דהיתירא"

כאשר מבשלים מאכל פרווה בכלי נקי בו בישלו בשר או חלב ב-24 השעות האחרונות – נפלט טעם בשר או חלב משני ("נ"ט בר נ"ט") מדפנות הכלי אל המאכל הפרווה.

טעם זה הוא טעם של היתר, היות שאין בו תערובת אסורה של בשר וחלב. המאכל הפרווה אינו הופך לבשרי או לחלבי בהיות הטעם משני.*

הגדרתו: "נ"ט בר נ"ט דהיתירא"¹

לדוגמא: גזר שהתבשל בסיר בשרי נקי, בו בישלו עוף באותו יום, הינו פרווה.*

• "נ"ט בר נ"ט דאיסורא"

כאשר מבשלים מאכל ממין אחד (כגון: חלבי), מנקים את כלי הבישול, ולאחר מכן – תוך פחות מ-24 שעות – מבשלים באותו כלי מאכל מהמין ההפכי (כגון: בשרי), דפנות הכלי פולטות את טעמו של התבשיל הראשון (החלבי) אל התבשיל מהמין ההפכי (הבשרי) ואוסרות אותו, למרות שהטעם הנפלט הוא טעם משני, אך הוא טעם של איסור (בשר בחלב).**

הגדרתו: "נ"ט בר נ"ט דאיסורא"²

לדוגמא: שוקו חם שהתבשל בסיר בשרי נקי – בו בישלו עוף באותו יום – נאסר.**

* ראה בפרק ו: "בישול מאכל פרווה בכלי בשרי או חלבי" אם מותר לאוכלו או לבשלו עם מאכל מהמין ההפכי.

** גם כלי הבישול נאסר.

3. "נותן טעם לפגם" (נטל"פ)

כאמור לעיל, טעם המאכל נבלע בדפנות כלי הבישול ונשאר בהן גם לאחר שירוקנו וינקו את הכלי.

כעבור 24 שעות מגמר הבישול, מתיישן הטעם הבלוע בדפנות הכלי ונפגם. אין בכוחו של טעם פגום זה לאסור או לשנות את מהותו של המאכל השני שיתבשל בו.

הגדרתו: "נותן טעם לפגם" – נטל"פ.

לדוגמא: גזר המתבשל בקדרה נקיה, בה בישלו בשר יומיים קודם –

מקבל מדפנותיה טעם בשר פגום (נטל"פ) ונשאר פרווה.*

בישול מאכל ממין אחד בכלי מהמין השני שאינו בן יומו (אב"י)

חז"ל אסרו לבשל מאכל חלבי בכלי בשרי (או להיפך) גם כשהכלי אינו בן יומו, שמא יטעו ויבשלו כשהכלי עדיין בן יומו.⁴

בדיעבד, כשבישלו בטעות** מאכל חלבי בכלי בשרי נקי שאינו בן יומו (או להיפך) אין הטעם הפגום אוסר את המאכל⁵ אך הכלי נאסר, כיון שבלוע בו טעם בשר וגם טעם חלב.⁷***

לדוגמא: אם בישלו קציצות עוף בטעות בסיר חלבי נקי, שלפני שבוע בישלו בו דייסת סולת חלבית, הקציצות מותרות, אך הסיר נאסר.

* דין בישול ואכילת גזר זה עם חלב יתבאר בפרק ו: "בישול מאכל פרווה בכלי בשרי או חלבי".

** אם בישלו במזיד (בכוונה תחילה) מאכל חלבי בכלי בשרי (או להיפך), אף שהכלי אינו בן יומו, גם המאכל נאסר מגזרת חז"ל.⁵

*** כלי בישול ביתי שזמן שימושו האחרון אינו ידוע, נחשב ככלי שאינו בן יומו. אך כלי בישול במסעדה וכדומה ששימושו תדיר נחשב תמיד כבן יומו.⁹

ב. כבישה

1. מאכל ששהה בכלי עם נוזלים במשך 24 שעות נקרא "כבוש", ודינו כדין מאכל שהתבשל בכלי: טעם המאכל הכבוש נבלע בדפנות הכלי וכן הטעם הבלוע בדפנות ממאכל קודם נפלט אל המאכל, אף כאשר המאכל והנוזלים קרים.

הגדרתו: "כבוש כמבושל".¹⁰

לדוגמא: מרק עוף קר שאוחסן במשך 30 שעות בכלי איחסון נקי בו שהה קודם משקה חלבי קר במשך יומיים, יש לשאול שאלת חכם על כשרות המרק והכלי.¹¹

2. מאכל יבש המונח בכלי ללא נוזלים, אינו נחשב "כבוש", אינו פולט ואינו בולע טעם מהכלי, אף אם שהה בו יותר מ-24 שעות. כמו כן כלי המונח במאכל יבש אינו נחשב "כבוש".

לדוגמא: כפית בשרית נקיה ויבשה ששהתה יומיים בתוך קופסת פורמולה חלבית, לא נבלע בה טעם חלב והיא מותרת בשימוש בשרי.* גם אבקת הפורמולה מותרת.

3. מאכל קפוא דינו כִּיבש, אינו בולע ואינו פולט טעם, גם כששוהה בכלי יותר מ-24 שעות.¹²

לדוגמא: קופסת פלסטיק המכילה גלידה חלבית קפואה שלא הפשירה מאז ייצורה במפעל, הקופסא פרווה.*

4. לשהיה בנוזלים יש דין כבישה רק כשיש רציפות של 24 שעות. לכן מאכל שהיה שרוי בכלי עם נוזלים פחות מ-24 שעות, ולאחר הפסקה שהה בו שוב פחות מ-24 שעות – אינו נחשב "כבוש".¹³

לדוגמא: משקה חלבי קר ששהה בקנקן פרווה במשך 20 שעות, הועבר לכלי הגשה אחר ולאחר מכן הוחזר לאותו קנקן ועמד בו במשך 22 שעות נוספות – הקנקן נשאר פרווה.*

* לאחר הדחתה במים קרים.

ג. חריפות

1. מאכל חריף עם נוזלים קרים

מאכל חריף קר, המונח בכלי עם נוזלים קרים, מבליע את טעמו אל דפנות הכלי תוך זמן קצר.¹⁴ **

כמו כן, חריפות המאכל מחדשת ומשביחה את הטעם שהיה בלוע בדפנות הכלי – גם כאשר הטעם היה פגום (בכלי שאינו בן יומו). בהשפעת החריפות, הטעם המחודש נפלט כטעם טרי – אל המאכל – תוך זמן קצר.¹⁵

לדוגמא: א. פלפלים חריפים בתחמיץ ("שיפקה") ששהו בכלי הגשה חלבי שאינו בן יומו במשך שעה, בלעו ממנו טעם חלב. לכן אין להעבירם לכלי בשרי ואין לאוכלם עם מאכל בשרי.¹⁶
ב. "סחוג" ששהתה בו כפית בשרית, אין לאוכלו עם מוצרי חלב.

2. מאכל חריף יבש וקר

מאכל חריף יבש וקר ששהה בכלי נקי, אינו בולע טעם מהכלי ואינו פולט טעם אל הכלי.¹⁹

לדוגמא: מלח יבש ששהה במשך יומיים בצלוחית בשרית יבשה ונקיה, נשאר פרווה.

3. בליעת טעם בבישול מאכל חריף

כלי בו בישלו מאכל ממין אחד (כגון: חלבי), ניקו אותו וכעבור למעלה מ-24 שעות – כשכבר אינו בן יומו – מבשלים בו מאכל חריף מהמין ההפכי (כגון: בשרי), חריפות המאכל מחדשת את הטעם הבלוע בדפנות הכלי – שהיה טעם פגום – והופכת אותו לטעם טרי. בכך נאסרים המאכל והכלי, שבלעו טעם טרי של בשר וחלב.²⁰

לדוגמא: צלי בקר ברוטב חריף שהתבשל בסיר חלבי נקי שלא היה בשימוש שבוע, שניהם נאסרו: הצלי והסיר.

מאותה סיבה מאכל פרווה חריף שהתבשל בכלי בשרי או חלבי נקי שאינו בן יומו הופך לבשרי או לחלבי ואסור לאוכלו עם המין השני.²¹
לדוגמא: פלפל חריף שבושל בכלי בשרי נקי שלא היה בשימוש יומיים, אסור לאוכלו עם גבינה.

* משך שהות המאכל החריף בכלי עשויה להשתנות לפי פרטי המקרה בין 6 דקות ל-18 דקות. לכן בכל מקרה של שהיית מאכל חריף קר עם נוזלים ממין אחד בכלי מהמין השני במשך יותר מחמש דקות – יש לעשות שאלת חכם.¹⁷

בשר "בעין" או חלב "בעין"

פרק זה עוסק בדיני טעם בשר או חלב הבלוע בכלי. טעם זה נפגם כעבור 24 שעות מהבישול.

דין בשר או חלב בעין שונה: ממשות של בשר או חלב שנותרה בכלי, אינה נפגמת גם לאחר 24 שעות מהבישול.

- מאכל חלבי שהתבשל בכלי שנותרה בו ממשות של בשר, יש לשאול שאלת חכם על כשרות המאכל, אף כשהבשר התבשל בכלי לפני יותר מיממה.

- מאכל פרווה שהתבשל בכלי שנותרה בו ממשות של בשר או של חלב – יש לשאול רב אם המאכל נשאר פרווה, וזאת אף כשהבשר או החלב התבשלו בכלי לפני יותר מ-24 שעות.

לדוגמא: תפוחי אדמה שבושלו ביום שני בסיר שנותרו

בו שאריות בשריות מחמין השבת הבשרי, יש

לשאול רב אם תפוחי האדמה הם פרווה.

סיכום אופני בישול אסורים

1. בישול מאכל ממין אחד בכלי בן יומו מהמין השני

אסור לבשל מאכל ממין אחד בכלי בן יומו מהמין השני, היות שבכך ייבלעו בכלי ובמאכל טעם בשר וטעם חלב טריים. גם כאשר נעשה הדבר בשוגג, נאסרים הכלי והמאכל. **לדוגמא:** מרק עוף שבושל בערב בשוגג בסיר חלבי נקי בו בישלו דייסה חלבית באותו בוקר – הסיר ומרק העוף נאסרים.

2. בישול מאכל ממין אחד בכלי שאינו בן יומו מהמין השני

חז"ל אסרו לבשל חלבי בכלי בשרי (או להיפך) גם כשהכלי אינו בן יומו והוא נקי, שמא יטעו ויבשלו כשהכלי עדיין בן יומו.⁴ בדיעבד כשבישלו בטעות* מאכל חלבי בכלי בשרי נקי שאינו בן יומו (או להיפך) אין הטעם הפגום אוסר את המאכל,⁵ אך הכלי נאסר, כיון שבלוע בו טעם בשר וגם טעם חלב.⁷ **לדוגמא:** קציצות עוף שבושלו בטעות בסיר חלבי נקי, בו בישלו דייסה חלבית שבוע קודם, הקציצות מותרות, אך הסיר נאסר.

3. בישול מאכל בכלי בן יומו שבלע טעם איסור

מאכל שהתבשל בכלי בן יומו שבלע טעם איסור – כגון כלי שבלע טעם בשר וטעם חלב או טעם טריפה – המאכל נאסר. **לדוגמא:** גזר שבושל בסיר בשרי – שנאסר לפני 20 שעות כאשר בישלו בו בטעות שוקו חלבי – הגזר נאסר.

* אם בישלו במזיד (בכוונה תחילה) מאכל חלבי בכלי בשרי (או להיפך), כשהכלי אינו בן יומו, גם המאכל נאסר – מגזירת חז"ל.⁵

סיכום דיני בליעת טעם ופליטת טעם

האיורים באים להמחיש את ההלכה באופן כללי. יש ללמוד את פרטי ההלכות מתוך הספר.

1. פְּעִין (ממשות)



2. נוֹתֵן טַעַם (טעם טרי) - נ"ט ונ"ט בר נ"ט



3. נוֹתֵן טַעַם לפגם (טעם שהתיישן) - נטל"פ



מאכל חלבי המתבשל בכלי זה, לא נאסר (אם בושל בשוגג) אך **הכלי נאסר**

כלי עם ממשות בשרית		נאסר	✗ מקרא:
כלי שנבלע בו טעם בשר		✓ מותר - בשרי	✓ מותר - חלבי
כלי שנבלע בו טעם בשר וחלב		✓ מותר - בשרי	✓ מותר - חלבי
כלי שהטעם הנבלע בו נפגם		✓ מותר - בשרי	✓ מותר - חלבי

* ראה פרק ו' אם מותר לאוכלו עם חלב.

פרק חמישי

דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף

חכמינו החמירו בדינו של סכין
לעומת שאר כלי המטבח, בגלל שלושה נתונים:
• שמנונית הסכין • מבנה להב הסכין • דחיקת הסכין

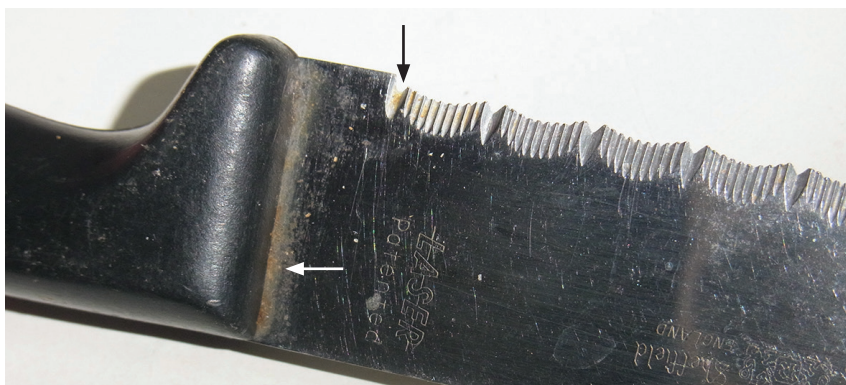
דינו של סכין

• שמנונית הסכין

מובא בספרי ההלכה שעל סכין המטבח מצטברת שמנונית, וזאת בגלל שבזמן רבותינו לא נהגו לנקות את הסכין לאחר כל חיתוך מאכל.*

• מבנה להב הסכין

להב הסכין מתאפיין בשיניים וחריצים המקשים על ניקויו.² (תמונה 6)



6. סכין שבחריציו נצמדו שירי מזון

* בשונה משאר כלי המטבח עליהם הקפידו על כך.

• דחיקת הסכין

דחיקת הסכין במאכל בעת חיתוכו, מצמידה אליו את שמנונית הסכין.⁵ (תמונה 7)



7. דחיקת הסכין בחיתוך

לאור כל זאת, מאכל שנחתך בסכין בשרית, נידון בהלכה כבלוע שמנונית בשרית ממשית.

בזמננו רגילים לנקות את הסכין לאחר השימוש, לכן סכין שנלקחה ממגירת הסכו"ם וכדומה, נחשבת נקיה. אך אם נלקחה ממשטח עליו הכינו מאכלים – היא מוגדרת כ"לא נקיה", ויש לחוש לשמנוניתה.⁴

■ כלים שדינם כסכין

חומרת הסכין כוללת כלים נוספים שפעולתם תואמת לפעולת הסכין:

חיתוך, כגון: מקלף, מספריים.

טחינה, כגון: בלנדר, מטחנה, כותש שום, מדוכה.⁵

קציצה, כגון: קוצץ ירקות, מגרדת,⁶ "סליסר".

נעיצה, כגון: מזלג,⁷ שיפור.

סחיטה, כגון: מסחטת הדרים.⁸

השימוש בסכין

לכתחילה

מנהג ישראל לייחד סכין לכל מין ומין,⁹ על אף שבימינו רגילים לנקות את

הסכינים לאחר השימוש:⁴

סכין בשרית – לחיתוך מאכלי בשר

סכין חלבית – לחיתוך מאכלי חלב

סכין פרווה – לחיתוך לחם^{10*}

* טוב לייחד סכין ומשטח חיתוך פרווה עבור חיתוך מאכלים הנאכלים לעתים עם בשר ולעתים עם חלב, בפרט כשהם חריפים, כגון בצל ושום.

כל זה בחיתוך מאכל קר ולא חריף, אך חיתוך מאכל חם או חריף חייב מעיקר הדין להיעשות בסכין ממין המאכל, כפי שיבואר להלן.

בדיעבד

א. מאכל שנחתך בסכין נקיה

■ מאכל פרווה

מאכל פרווה קר ולא חריף שנחתך בסכין בשרית או חלבית נקיה – מותר לאוכלו ולבשלו עם מאכלי חלב או בשר.¹¹
לדוגמא: מותר לבשל במרק עוף גזר שנחתך בסכין חלבית נקיה.

■ מאכל בשרי או חלבי שנחתך בסכין מהמין השני

• דין המאכל

מאכל בשרי או חלבי, קר ולא חריף, שנחתך בסכין נקיה מהמין השני* – מותר לאוכלו.
 במידת האפשר – טוב להדיח את מקום החיתוך במים קרים.¹²

• דין הסכין

הסכין עצמה טעונה הדחה במים קרים,** ונכון לשפשפה בעזרת כרית קירצוף.
 כאשר המאכל הנחתך הינו שומני – חובה לשפשף את הסכין,¹³ רצוי בעזרת כרית קירצוף ונוזל לניקוי כלים ולשוטפה במים קרים.
לדוגמא: 1. עוגת טורט חלבית (שהיא מאכל קר, לא מוצק ולא שומני) שנחתכה בסכין בשרית נקיה – העוגה מותרת באכילה והסכין טעונה הדחה במים קרים.
 2. פרוסת נקניק בשרי (שהוא מאכל שומני, מוצק וקר) שנחתכה בסכין חלבית נקיה – הנקניק מותר באכילה וראוי להדיח את מקום החיתוך במים קרים. הסכין טעונה שיפשוף, רצוי בעזרת כרית קירצוף וסבון כלים, ושטיפה במים קרים.

* וכן הדין אם חתכו מאכל כשר בסכין נקיה של איסור.

** במים קרים דווקא ולא במים חמים.

ב. מאכל שנחתך בסכין שאינה נקיה

סכין בשרית או חלבית שלא נוקתה לאחר שימושה, עלולה להותיר את שמנוניתה במאכל אחר שיחתך בה. רושם המאכל הנחתך עשוי אף הוא להישאר על להב הסכין.

דיני הסכין והמאכל תלויים בפרטים דלהלן:

■ מאכל פרווה

• מאכל מוצק

כאשר המאכל הנחתך מוצק, קר ולא חריף – די להדיחו במים קרים תוך כדי שפשוף מקום החתך, והוא נשאר פרווה. במידה שהיתה על הסכין שמנונית ודאית, נכון להסיר מהמאכל שכבה דקה במקום החתך.

לדוגמא: תפוח אדמה קר, לא מבושל, שנחתך בסכין חלבית, שלא נוקתה אחרי חיתוך מאכל חלבי לא שומני – יש להדיחו במים קרים תוך כדי שפשוף מקום החתך. ומותר לבשלו במרק עוף.

• מאכל שאינו מוצק

כאשר המאכל הנחתך אינו מוצק, יש להסיר בסכין פרווה שכבה דקה ("כדי קליפה")^{*} משני צידי החתך, ויתר המאכל נשאר פרווה.¹⁴ **לדוגמא:** עגבניה שנחתכה בסכין בשרית לא נקיה, יש להסיר בסכין פרווה או חלבית שכבה דקה משני צידי החתך. את יתרת העגבניה מותר לאכול עם גבינה.

■ מאכל חלבי או בשרי

מאכל בשרי או חלבי קר ולא חריף שנחתך בסכין לא נקיה מהמין השני, דינו כדלהלן:

• דין המאכל

מאכל מוצק: מעיקר הדין די בהדחתו במים. טוב להסיר שכבה דקה ("כדי קליפה") משני צידי החתך, בעזרת סכין ממין המאכל.^{15*}

* "כדי קליפה" פירושו: שכבה דקה בעובי הנחתך כיחידה אחת, כמו קליפה של פרי.

מאכל שאינו מוצק: שלא ניתן להדיחו במים, יש להסיר שכבה דקה ("כדי קליפה") משני צדי החתך, בעזרת סכין ממין המאכל.

• דין הסכין

יש להדיחה היטב במים קרים.

לדוגמא: 1. גבינה צהובה* שנחתכה בסכין בשרית לא נקיה, מותרת

באכילה לאחר הדחתה במים קרים, וטוב יותר להסיר שיכבה דקה משני צדי החתך. הסכין מותרת לשימוש לאחר הדחה יסודית במים קרים.

2. קציצת עוף קרה שנחתכה בסכין חלבית לא נקיה – יש להסיר בסכין בשרית שיכבה דקה משני צידי החתך ויתרת הקציצה מותרת.

הסכין החלבית מותרת לשימוש לאחר הדחה יסודית במים קרים.

■ מאכל קשה מאוד

מאכל קשה מאוד ממין אחד שנחתך בסכין לא נקיה מהמין השני (כגון בשר קפוא שנחתך בסכין חלבית לא נקיה, או גבינה קשה מאוד שנחתכה בסכין בשרית לא נקיה), דינם כדלהלן:

• דין המאכל

טעון הסרת שכבה דקה במקום החתך, בסכין ממין המאכל.

• דין הסכין

טעונה הכשרה באחד האופנים:

- נועצים אותה עשר נעיצות שונות באדמה קשה.
- מנקים אותה היטב בכרית קירצוף, ולאחר מכן מערים עליה מים רותחים מכלי ראשון.¹⁷

■ מאכל חם

כאשר מאכל חם ממין אחד נחתך בסכין** קרה מהמין השני או שמאכל קר

* דין גבינה קשה מאוד יתבאר להלן.

** ראה לעיל אלו כלים דינם כסכין.

ממין אחד נחתך בסכין חמה מהמין השני או ששניהם חמים – יש לעשות שאלת חכם.

ג. מאכל שנחתך בסכין של איסור

1. ניקוי וחיתוך דגים

בקניית דגים כשרים בחנות המוכרת גם דגים שאינם כשרים, כמצוי בחו"ל וכן בחנויות ללא הכשר בארץ ישראל, יש להיזהר מניקוי וחיתוך הדגים הכשרים בסכין המשמשת לשאר הדגים.* במקום כזה חובה להדיח במים קרים את הסכין ומשטח החיתוך, לפני חיתוך הדג הכשר. לחילופין, ניתן להביא לחנות סכין ומשטח פרטיים כשרים לצורך ניקוי הדגים הכשרים.^{15א}

2. טחינת דגים

אין לטחון דגים כשרים במטחנה בה טוחנים דגים שאינם כשרים.

3. חיתוך בשר ודגים קפואים במסור חשמלי

לכתחילה אין לחתוך באותו מסור חשמלי בשר ודגים קפואים. על הלקוח לשים לב לכך בחנות לממכר סוגי קפואים שונים.

4. פירות וירקות חתוכים

ראוי להימנע מרכישת פירות או ירקות חתוכים (כגון חצי אבטיח או פרוסות דלעת) אצל גוי, מחשש שהסכין שימשה לחיתוך מאכל שאינו כשר. בדיעבד הפירות מותרים בהסתמך על ההשערה שהסכין כבר היתה בשימוש לחיתוך פירות קודמים, ובכך הוסרה מהסכין השמנונית האסורה.¹⁶

* אף שהדג קר ולא חריף.

חיתוך מאכל חריף

■ הגדרת מאכל חריף

מאכל שטעמו חריף, חמוץ או מלוח – עד כי רוב בני אדם לא יאכלוהו בפני עצמו – מוגדר בהלכה כ"דבר חריף".

לדוגמא:

ירקות: צנון¹⁸, בצל¹⁹, * בצל ירוק²⁰, שום¹⁹, כרישה²¹ (לוף), חזרת²², פלפל חריף²³.

פירות: לימון²⁴ וקליפתו²⁵, אתרוג²⁶.

מלוחים: דג מלוח²⁷.

כבושים: מלפפון חמוץ²⁸, זיתים²⁹.

תבלינים: ** מלח³⁰, פלפל שחור²⁵, פפריקה חריפה²³, שורש זנגוויל¹⁹.

משקאות: משקאות חריפים³², מיץ לימון³⁵, חומץ⁴⁸.

■ בליעת טעם בחיתוך מאכל חריף קר

מאכל חריף שנחתך בסכין*** בולע טעם מהסכין ופולט אליה את טעמו גם כששניהם קרים, וזאת כתוצאה משני גורמים:

א. דוחקא דסכינא: פעולת דחיקת הסכין במאכל בעת החיתוך, מחדירה במאכל את הטעם הבלוע בסכין ואת טעם המאכל החריף לסכין.

ב. חריפות המאכל: החריפות מרעננת את הטעם הפגום הבלוע בסכין משימוש קודם, אפילו שאינו בן יומו, והופכת אותו לטעם משובח, כך שהמאכל הנחתך בולע טעם משובח מהסכין, והסכין בולעת טעם משובח מהמאכל, אף ששניהם קרים.³³

1. חיתוך מאכל פרווה חריף בסכין בשרית או חלבית נקיה

מאכל פרווה חריף, שנחתך בסכין בשרית או חלבית נקיה – בולע את הטעם הבשרי או החלבי הבלוע בסכין, אף כשהמאכל קר.

* בצל חי דינו: "מאכל חריף". בצל מבושל או מטוגן מאבד את חריפותו אחרי בישולו או טיגונו

בשמן ודינו "מאכל שאינו חריף".⁴⁷

** מאכל שמעורבים בו מעט תבלינים חריפים, אינו נחשב חריף.³⁴

*** ראה לעיל איזה כלים דינם כסכין.

בדינו של המאכל שנחתך נחלקו פוסקי אשכנז וספרד:

בני אשכנז

לדעת פוסקי אשכנז, הטעם הבשרי או החלבי שהיה בלוע בסכין חודר אל כל המאכל החריף וכולו נעשה בשרי או חלבי.³⁶ תחיבה נוספת של סכין מהמין השני במאכל – תאסור אותו ותתעורר שאלה על כשרות הסכין.³⁷

לדוגמא: בצל שחתכו חלק ממנו בסכין בשרית, נעשה כולו בשרי, (איור א).

אם לאחר מכן יחתכו את אותו בצל בסכין חלבית – הבצל ייאסר, (איור ב) ותידרש שאלת חכם על כשרות הסכין.

בני ספרד

לדעת פוסקי ספרד ותימן, הטעם הבשרי או החלבי שהיה בלוע בסכין חודר במאכל החריף לעומק של שנים וחצי סנטימטרים*³⁸ בלבד³⁹ (מה שמכונה "עובי אצבע"**) – ("כדי נטילה"). (איור ג)

משמעות הדבר (לבני ספרד ותימן)

- הטעם הבלוע בסכין, לדוגמא: טעם בשרי – חודר למאכל בעומק של "עובי אצבע" משני עברי מקום החתך, כך ששתי שכבות ב"עובי אצבע" הסמוכות לחתך משני עבריו הינן בשריות. יתר המאכל נותר פרווה. (איור ג)
- כדי להשתמש בחלקו הפרוה של אותו מאכל, יש לחתוך בסכין פרווה, במרחק מעט יותר מ"עובי אצבע" מהחתך הבשרי.⁴⁰ (איור ד)
- אין להשתמש בסכין חלבית לחיתוך באיזורים הבשריים הנ"ל, כיון שחיתוך זה יערב בהם טעם בשרי וחלבי (איור ה) ויאסרם. על כשרות הסכין החלבית, יש לשאול שאלת חכם.
- כשהחתך החלבי רחוק יותר מ"עובי אצבע" מהחתך הבשרי, החלק שבין שני החתכים נאסר. החלק שמעבר לחתך החלבי הינו חלבי (איור ו), והסכין החלבית נשארת כשרה.

* כרוחב שלוש שורות של דף דפדפת, ולפי הדעות המקילות שני סנטימטרים.³⁹

** אצבע אגודל.⁴⁶

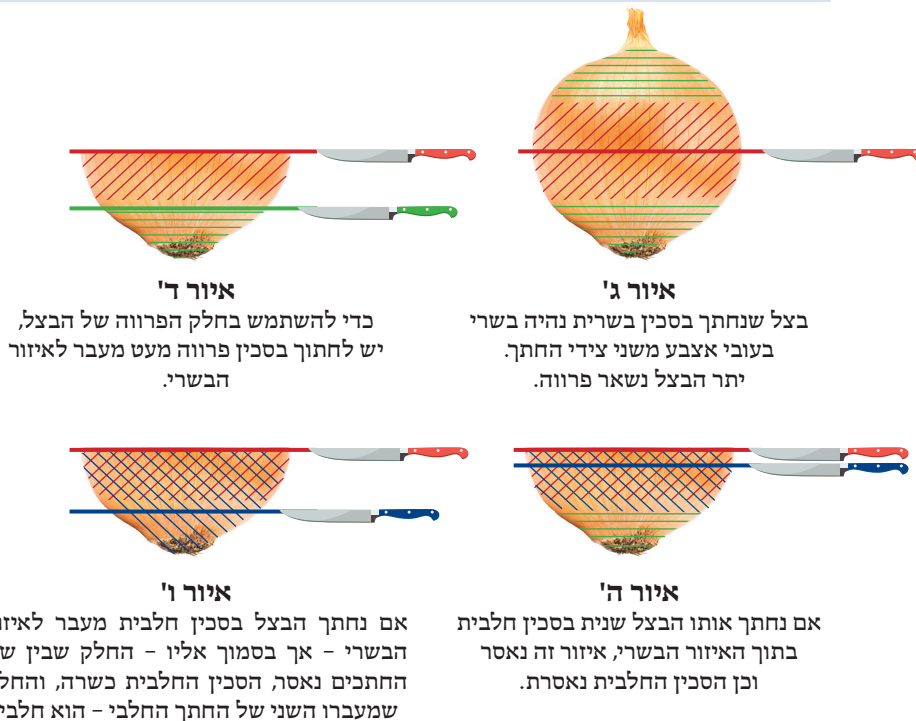
סיכום דיני חיתוך מאכל חריף

האיורים באים להמחיש את ההלכה באופן כללי. יש ללמוד את פרטי ההלכות מתוך הספר.

לפי בני אשכנז



לפי בני ספרד



2. עירוב מאכל פרווה חריף שנחתך בסכין ממין אחד במאכל מהמין השני

מאכל פרווה חריף שלאחר חיתוכו בסכין ממין אחד התערב או התבשל עם מאכל מהמין השני, יש לשאול שאלת חכם על כשרות התערובת.⁴¹

לדוגמא: פיצה חלבית עליה הונחו פרוסות בצל שנפרסו בסכין בשרית ונאפתה כך, יש לשאול שאלת חכם אם מותר לאוכלה ומה דין הכלי והתנור.

3. חיתוך בסכין פרווה לאחר חיתוך בסכין בשרית או חלבית

אין לחתוך בסכין פרווה מאכל חריף שנחתך בסכין בשרית או חלבית. בדיעבד כשנעשה הדבר, יש לשאול שאלת חכם אם הסכין עודנה פרווה.⁴²

לדוגמא: 1. אין לקצוץ בצל שנחתך בסכין חלבית בסלייסר פרווה. אם הדבר נעשה, יש לשאול שאלת חכם אם הסלייסר נשאר פרווה.

2. אין לרסק בבלנדר פרווה חזרת שנחתכה בסכין בשרית. אם הדבר נעשה, יש לשאול שאלת חכם אם הבלנדר נותר פרווה.

4. משטח החיתוך

- יש להקפיד על שימוש במשטח חיתוך תואם לסכין ולמאכל הנחתך: משטח חלבי לסכין ולמאכל חלבי, משטח בשרי לבשרי ומשטח פרווה לפרווה.⁴⁹
- מאכל פרווה קר וחריף, שנחתך בסכין פרווה על משטח בשרי או חלבי, אין לאוכלו עם מאכל מהמין השני. הסכין נשארת פרווה.⁵⁰
- לדוגמא:** צנזון חריף שנפרס בסכין פרווה על משטח בשרי – אין לאוכלו עם גבינה, אך הסכין נשארת פרווה.
- מאכל פרווה קר וחריף, שנחתך בסכין בשרית על משטח חלבי (או להיפך), יש לשאול שאלת חכם מה דינם של המאכל, הסכין והמשטח.⁴³
- לדוגמא:** בצל שנקצץ בסכין בשרית על משטח חלבי – יש לשאול שאלת חכם על כשרות הבצל, הסכין והמשטח.

5. המתנה לאחר אכילת מאכל פרווה חריף שנחתך בסכין בשרית

מותר לאכול מאכל חלבי מיד לאחר אכילת מאכל פרווה חריף, שנחתך בסכין בשרית נקיה, ללא צורך בהמתנה או הדחה וקינוח הפה.^{44*}
לדוגמא: מותר לשתות קפה עם חלב מיד לאחר אכילת סלט המכיל בצל שנקצץ בסכין בשרית.

6. מאכל פרווה חריף שנחתך בסכין חלבית

מותר לאכול מאכל פרווה חריף שנחתך בסכין חלבית נקיה, מיד לאחר אכילת בשר, ללא צורך בהמתנה או הדחה וקינוח הפה.^{45*}
לדוגמא: מותר לשתות תה עם פרוסת לימון שנחתכה בסכין חלבית, בסוף סעודה בשרית.

* והוא הדין במאכל פרווה חריף שהתבשל בכלי בשרי או חלבי.

נספח

שאלת חכם

אין לחכם אלא מה שאוזניו שומעות, לכן בכל פניה למורה הוראה, יש להציג את השאלה באופן הנכון, כדי לקבל תשובה נכונה.

הפרטים החשובים להצגת השאלה:

1. אופן השימוש בכלי

האם השתמשו בכלי לבישול, צליה, אפיה, טיגון, הגשה, חיתוך או איחסון עם או בלי נוזלים, שְהִיָּה קצרה או ממושכת, קר או חם; כלי ראשון או שני, בן יומו או שאינו בן יומו.

2. מגע מאכל בכלי

האם המאכל היה חם או קר; יבש או נוזלי; מוצק או סופג; שומני או לא שומני; חריף או לא חריף; וכן האם הכלי היה חם או קר, נקי או לא נקי.



3. מקום המגע בכלי

האם המגע היה בצדו הפנימי או החיצוני של הכלי; כנגד התבשיל שבו או שלא כנגד התבשיל. (תמונה 10א)

10א. כנגד התבשיל ושלא כנגד התבשיל

4. מבנה הכלי

האם יש לכלי ידידות, מכסה פשוט או מכסה מורכב מחלקים, כגון סיר לחץ עם שסתום.

5. החומר ממנו עשוי הכלי

מתכת, זכוכית, פלסטיק, חרס, עץ, אמאיל, מתכת מצופה טפלון, שיש או קרמי.

על פי תשובת הרב יוכרע:

- א. דין המאכל: מותר, טעון קילוף או הדחה במים קרים או נאסר.
- ב. דין הכלי: מותר או טעון הדחה במים קרים או הכשרה על ידי: ליבון, הגעלה או נעיצה.

פרק שישי

בישול מאכל פרווה בכלי בשרי או חלבי

דיני מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי, ואכילתו עם מאכל מהמין ההפכי.

מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי

א. בכלי שאינו בן יומו*

מאכל פרווה שהתבשל בכלי שאינו בן יומו ממין אחד כדי לאוכלו עם המין השני דינו כדלהלן:

בני ספרד

מותרים לכתחילה לבשלו על מנת לאוכלו עם המין השני ומותרים לאוכלם יחד.¹

בני אשכנז

נוהגים שלא לתכנן זאת לכתחילה.² אך אם בישלו את המאכל בכלי שאינו בן יומו ממין אחד על דעת לאוכלו בפני עצמו או עם מאכל מאותו מין, ושלא כמתוכנן רוצים לאוכלו עם המין השני – הדבר מותר.³

לדוגמא: 1. בני ספרד – מותרים לכתחילה לטגן צ'יפס בסיר טיגון חלבי נקי, בו טוגנו סופגניות חלביות שבוע קודם, על מנת לאוכלו עם בשר.

* ראה ביאור בפרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

בני אשכנז – נוהגים שלא לטגן את הצ'יפס בסיר החלבי הנ"ל על דעת לאוכלו עם בשר.
 בדיעבד, אם לא תיכננו לאוכלו עם בשר, וכבר טיגנו אותו, מותר לאוכלם יחד.
2. בני ספרד – מותרים לכתחילה לבשל ביצים בכלי חלבי נקי, בו הרתיחו חלב יומיים קודם, כדי לצרפן לחמין בשרי.
בני אשכנז – אין לעשות זאת. בדיעבד אם כבר נעשה מותר לאכול את הביצים ואת החמין.

ב. בכלי בן יומו*

1. אכילתו עם המין השני

לכתחילה

אין לבשל מאכל פרווה בכלי חלבי או בשרי בן יומו כדי לאוכלו עם המין השני.⁴
לדוגמא: 1. אין לחמם מרגרינה בסיר נקי, בו הורתח חלב באותה יממה, עבור עיסה של חלות שתאכלנה עם בשר.⁵
 2. אין לבשל תפוחי אדמה בכלי נקי, שהתבשל בו מרק עוף באותה יממה, כדי להכין מהם פירה עם חמאה.⁶

בדיעבד

מאכל פרווה שהתבשל בסיר בשרי או חלבי בן יומו, ולאחר בישולו רוצים לאוכלו עם מאכל מהמין השני, כאשר לא תיכננו זאת מראש:

בני ספרד

מותרים לאוכלם יחד ואף לערבם יחד, אם לא תוכנן כך מראש.⁷

בני אשכנז

אסורים לערבם או לאוכלם יחד, אך אם כבר התערבו – מותר לאוכלם.⁸
לדוגמא: 1. פסטה שבושלה בסיר נקי, בו התבשל באותו בוקר בשר, מתוך כוונה לאוכלה עם קטשופ, אך לאחר הבישול הוחלט לאוכלה עם גבינה:

* ראה ביאור בפרק ב: "הגדרות ומושגים בהלכות בשר בחלב".

בני ספרד – מותרים לאוכלם יחד, ואף לערבם יחד.
בני אשכנז – אסורים לאוכלה עם גבינה, אך אם כבר
 התערבו – מותרים לאוכלם יחד.
 2. ביצים שבושלו לארוחה חלבית בסיר נקי, בו בישלו
 באותו בוקר דייסה חלבית, ולאחר הארוחה רוצים לערב
 את הביצים שנותרו עם כבד:
בני ספרד – מותרים לערבם ולאוכלם יחד.
בני אשכנז – אסורים לערבם אך כשארע והתערבו,
 התערובת מותרת באכילה.

2. אכילתו לפני או אחרי המין השני

מותר לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי בן יומו כדי לאוכלו לפני מאכל חלבי, גם
 כשהמאכל הפרווה חריף.⁹
 כמו כן מותר לבשל מאכל פרווה בכלי חלבי בן יומו כדי לאוכלו מיד לאחר
 מאכל בשרי,⁹ גם כשהמאכל הפרווה חריף.^{10*}
לדוגמא: 1. מותר לכתחילה לטגן חביתה במחבת נקיה בה טיגנו
 קודם לכן שניצל בשרי, כשמתוכנן לשתות קפה עם חלב
 לאחר אכילתה, ומותר גם כשהחביתה חריפה.
 2. מותר לכתחילה לבשל ליפתן תפוחים בסיר נקי, בו
 בישלו באותו בוקר דייסה חלבית, כדי לאוכלו כמנה
 אחרונה בסעודה בשרית.

3. אכילתו עם מאכל שהתבשל בכלי מהמין השני

מותר לכתחילה לבשל מאכל פרווה בסיר בשרי נקי בן יומו על מנת לאוכלו
 עם מאכל פרווה שהתבשל בכלי חלבי נקי בן יומו, ומותר אף לערב את שני
 המאכלים יחד.
לדוגמא: מותר לכתחילה לבשל פסטה בסיר בשרי נקי בו בישלו עוף
 באותו יום, על דעת לאוכלה עם ירקות פרווה שבושלו בסיר
 חלבי נקי בו הרתיחו חלב באותו בוקר.

* ראה להלן "בישול מאכל פרווה חריף".

4. עירוי חם לכלי מהמין השני

א. עירוי לכלי בן יומו

1. בישול על מנת לערותו

אין לבשל מאכל פרווה בכלי נקי - בשרי או חלבי - בן יומו, על מנת לערותו בעודו חם לכלי נקי בן יומו מהמין השני.

2. בושל שלא על מנת לערותו

• העברתו באמצעות כלי אחר

אם לאחר בישולו התעורר צורך להעבירו בעודו חם לכלי בן יומו מהמין השני - מותר לעשות זאת באמצעות כלי אחר, כגון - מצקת ממין כלי הבישול שאינה בת יומה, או מצקת פרווה.¹²

לדוגמא: מרק ירקות פרווה שבושל בסיר בשרי נקי בן יומו, על

דעת לאוכלו בצלחת בשרית, אך - שלא כמתוכנן יש צורך

להעבירו בעודו חם לכלי נקי בו חומם מרק חלבי באותו

בוקר - מותר לעשות זאת באמצעות מצקת בשרית נקיה

שאינה בת יומה או באמצעות מצקת פרווה.

• עירוי ישיר מכלי לכלי

אם לאחר בישולו התעורר צורך להעבירו בעודו חם לכלי נקי בן יומו מהמין ההפכי, ורוצים לעשות זאת בעירוי ישיר:

בני ספרד

מותרים לעשות זאת.

בני אשכנז

אסורים לעשות זאת.¹³

לדוגמא: מרק פרווה שהתבשל בכלי בשרי נקי בו בושל בשר לפני כן,

על דעת לאכול את המרק בצלחת בשרית, ושלא כמתוכנן,

רוצים לערותו בעודו חם ישירות לקדרה חלבית נקיה בה

חיממו מאכל חלבי באותו בוקר.

בני ספרד - מותרים לעשות זאת.

בני אשכנז - אסורים לעשות זאת.

ב. עירוי לכלי שאינו בן יומו

מותר לכתחילה לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי נקי בן יומו, על דעת לערוטו ישירות, בעודו חם, לכלי חלבי נקי שאינו בן יומו¹⁴ (וכן להיפך מחלבי לבשרי).
לדוגמא: מותר לטגן צ'יפס בסיר טיגון בשרי נקי, בו טיגנו קודם לכן קציצות בשר, על דעת לערוט את הצ'יפס בעודו חם לצלחת חלבית שאינה בת יומה.

5. עירוי לכלי פרווה

מותר לערוט מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי נקי בן יומו – בעודו חם – ישירות אל כלי פרווה. הכלי נשאר פרווה.
לדוגמא: 1. מותר לערוט מרק פרווה שהתבשל בסיר בשרי נקי בו בישלו שעתיים קודם מרק עוף – בעודו חם – ישירות למיכל פרווה. המיכל נשאר פרווה.
 2. מותר לערוט אורז שהתבשל בסיר חלבי נקי בו בישלו באותו בוקר דייסה חלבית – בעודו חם – ישירות לכלי פרווה. הכלי נשאר פרווה.

6. חימומו בכלי מהמין השני

מאכל פרווה שהתבשל בכלי בן יומו, מותר לחממו בכלי שאינו בן יומו מהמין ההפכי¹⁵.
לדוגמא: אורז שהתבשל בסיר נקי בו בישלו בשר שעתיים לפני כן, מותר לחממו בסיר חלבי נקי בו לא התבשל תבשיל חלבי ביממה האחרונה.

* ראה פירוט בפרק ד': "בליעת טעם בכלי ובמאכל".

ג. בישול מאכל פרווה חריף

מאכל פרווה חריף המתבשל בכלי חלבי או בשרי, נפלט אליו הטעם הבלוע בדפנות הכלי, באופן שונה ממאכל שאינו חריף המתבשל בו:

- כל מאכל המתבשל בכלי נותן את טעמו אל דפנות הכלי. טעם זה מוגדר: "טעם ראשון" (נ"ט).
 - אם תוך 24 שעות מבישול זה – כאשר הכלי הוא בן יומו – יבשלו בו מאכל אחר, לא חריף, המאכל השני יקבל מדפנות הכלי טעם משני (נ"ט בר נ"ט) שהוא עדיין טעם משובח.
 - אם הבישול השני של מאכל שאינו חריף יתרחש כעבור יותר מ-24 שעות מהבישול הראשון – כאשר הכלי אינו בן יומו – דפנות הכלי יתנו במאכל טעם לפגם (נטל"פ) שכבר אינו משפיע עליו.*
 - אם המאכל השני הוא פרווה וחריף, והמאכל הראשון שהתבשל בכלי היה חלבי או בשרי, חריפות המאכל השני מחדשת את הטעם החלבי או הבשרי הבלוע בדפנות הכלי והופכת אותו לטעם ראשון טרי, שנפלט אל המאכל החריף.¹⁶
 - אין זה משנה אם הכלי הוא בן יומו או אינו בן יומו. בכל אופן, המאכל הפרווה מקבל דין של בשרי או חלבי ממש, ואסור לאוכלו עם המין השני.^{17**}
- לדוגמא:** מטבוחה שבושלה עם פלפלים חריפים בכלי בשרי נקי שלא היה בשימוש יומיים – היא בשרית ואסור לאוכלה עם מאכלים חלביים.

* ראה פירוט בפרק ד': "בליעת טעם בכלי ובמאכל".

** לאחר אכילתו אין צורך להמתין 6 שעות.¹⁰

נספח "פרווה בחזקת בשרי"

המושג "פרווה בחזקת בשרי" אינו מוזכר בספרות ההלכתית. בימינו משתמשים במושג זה כהגדרה למצבים שונים:

1. מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי, ללא כל תערובת בשרית.
לדוגמא: פסטה שהתבשלה בכלי בשרי נקי.

2. תבשיל פרווה שעלול להיות בו כמות מועטת של מאכל בשרי.
תופעה זו שכיחה במיוחד במסעדה, קיטרינג, מטבח מוסדי וכדומה.
לדוגמא: א. תבשיל ירקות פרווה, בו הוכנסה מצקת ששימשה קודם למרק עוף, ולא נוקתה.
ב. אורז מבושל פרווה, שנטף עליו רוטב בשרי.
ג. צ'יפס שטוגן בשמן בו טיגנו לפני כן שניצל בשרי.

3. מאכל פרווה ומאכל בשרי ברוטב שנאפו יחד באותו תא אפיה.
לדוגמא: תבנית קוגל תפוחי אדמה ותבנית עם עוף ברוטב שחוממו בו זמנית באותו מכשיר מיקרוגל.

4. מאכל פרווה שהתבשל עם מאכל בשרי.
לדוגמא: תפוח אדמה שהתבשל בתוך חמין בשרי.

דין מאכלים אלו תלוי בפרטי כל מקרה:

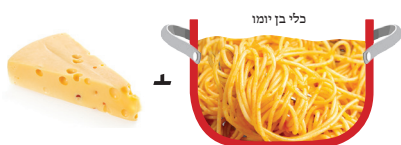
- יתכן שהמאכל נשאר פרווה ומותר לאוכלו עם מאכל חלבי.
- יתכן שהמאכל פרווה אך אין לאוכלו עם מאכל חלבי.
- יתכן שהמאכל נעשה בשרי ממש.

לכן אין לסמוך על ההגדרה "פרווה בחזקת בשרי" - אלא יש לברר מה דינו של המאכל בהתאם לנתונים ולאור ההלכה.

סיכום דיני בישול מאכל פרווה

האיורים באים להמחיש את ההלכה באופן כללי. יש ללמוד את פרטי ההלכות מתוך הספר.

1. מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי על דעת לאוכלו עם המין השני

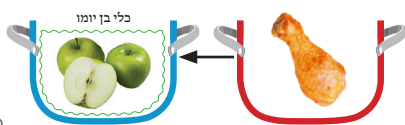


אין לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי נקי בן יומו על דעת לאוכלו עם מאכל חלבי (או להיפך).
בדיעבד אם התבשל על דעת בן – בני ספרד – מותרים לאוכלם יחד.
בני אשכנז – אסורים לאוכלם יחד.

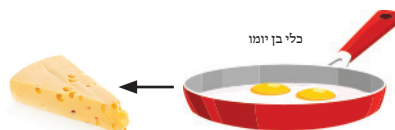


בישול מאכל פרווה בכלי חלבי נקי שאינו בן יומו על דעת לאוכלו עם מאכל בשרי (או להיפך) – לבני ספרד – מותר לכתחילה.
לבני אשכנז – לכתחילה אסור. בדיעבד לאחר שהתבשל – מותר לאוכלם יחד.

2. אכילת מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי לפני או אחרי אכילת מאכל בשרי או חלבי

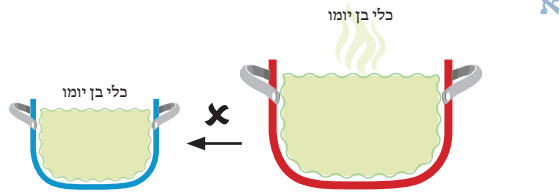


מותר לאכול מאכל פרווה שהתבשל בכלי חלבי נקי בן יומו, לאחר אכילת מאכל בשרי.

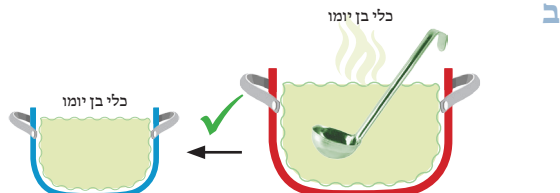


מותר לאכול מאכל חלבי לאחר אכילת מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי נקי בן יומו.

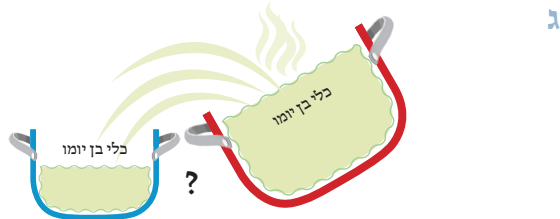
3. העברת מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי בן יומו לכלי חלבי בן יומו



אין לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי בן יומו על דעת להעבירו בעודו חם לכלי חלבי בן יומו (או להיפך).

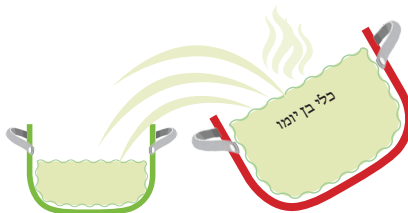


בדיעבד - לאחר שהתבשל כך - מותר להעבירו בעודו חם באמצעות כלי אחר - בשרי או פרווה.



בדיעבד - לאחר שהתבשל כך:
עירוי ישיר של מאכל פרווה חם מכלי ראשון בשרי בן יומו לכלי חלבי בן יומו -
לבני ספרד - מותר
לבני אשכנז - אסור

4. דינו של מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי או חלבי



מותר לערות מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי (או חלבי), נקי בן יומו, בעודו חם, ישירות לכלי פרווה. הכלי והמאכל נשארים פרווה.



דינו של מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי (או חלבי), נקי בן יומו, נשאר פרווה.

פרק שביעי

הפרדה בין בשרי לחלבי במטבח

המטבח הינו המקום הפעיל ביותר בבית. בני הבית ואורחים העושים בו שימוש, עלולים ליצור תערובות אסורות במאכלים ובכלים. הפרדה מושכלת בין בשרי לחלבי תשפר את רמת כשרות המטבח ותוסיף קדושה בבית.

א: הפרדה בין כלי בשר לכלי חלב

1. כלי בישול וכלי אכילה למאכלים חמים

כאשר מאכל מתבשל בכלי או מונח בכלי בעודו חם, טעמו נבלע בדפנות הכלי ונפלט מהם אל מאכל חם אחר שיונח בו או שיתבשל בו לאחר מכן. לכן נהגו ישראל לייחד מערכות כלים נפרדות לבשרי ולחלבי, כדי למנוע תערובות אסורות בכלים ובתבשילים כגון: בישול חלב בכלי בשרי, או הנחת מאכל בשרי חם בכלי שהונח בו לפני כן מאכל חלבי חם.

2. כלי אכילה למאכלים צוננים

כלים המיועדים לשימוש בצונן בלבד, יש לייחד אף אותם לבשרי ולחלבי מפני רשמי מאכל שעלולים להישאר עליהם.¹ *

לדוגמא: יש ליחד בקבוקים נפרדים להאכלת תינוק, אחד עבור

פורמולה חלבית ואחד עבור מחית בשרית, למרות שאין

מאכילים תינוק מאכל חם בחום של יד סולדת.^{**}

* ראה פרק ג: "הלכות תערובות, בשר וחלב שהתערבו".

** בהלכות הנוגעות לכשרות המזון אין הבדל בין תינוק למבוגר, מלבד המתנה בין בשר לחלב.

3. כלי זכוכית

בני אשכנז

מייחדים כלי זכוכית נפרדים לבשרי ולחלבי.²

בני ספרד

פוסקי ספרד מחשיבים את הזכוכית כחומר שאינו בולע טעם ולכן מתירים להשתמש באותם כלי זכוכית לבשר ולחלב, אך זאת בתנאי שהדרך להשתמש בהם היא כשהם מודחים היטב.³

יש מבני ספרד המחמירים בזה, מחשש שהכלי אינו מודח היטב, וכן מנהג בני תימן.⁴

4. כלים פרווה

טוב לייחד כלים בסיסיים, כגון: סכין ומשטח לחיתוך ירקות, עבור מאכלים פרווה* – וכך יוכלו לצרף מאכלים שהוכנו בכלים פרווה – למאכלי בשר או חלב – לפי הצורך.

שימוש בסכין ומשטח חיתוך פרווה חשוב במיוחד לגבי מאכל חריף, כגון: בצל, שאם נחתך בסכין בשרית, דינו כבשרי,** ואסור באכילה ובישול עם מאכלי חלב ולהיפך.

יש לשמור את כלי הפרווה מופרדים מכלים ומאכלים חלביים ובשריים.

5. סימון הכלים

מנהג ישראל להבדיל בין כלי החלב לכלי הבשר על ידי סימוןם.*** שינוי ניכר בדגם או בצבע נחשב סימון, כגון: סכינים עם ידיות בצבעים שונים עבור בשרי, חלבי ופרווה.



8. סכינים בצבעים שונים, לשימוש חלבי, בשרי ופרווה

(תמונה 8)

* ראה פירוש בפרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

** כולו או בחלקו, לפי המנהגים, כפי שמבואר בפרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

*** קיימות מדבקות עמידות לסימון בשרי, חלבי ופרווה, שניתן להצמיד אל הכלים. המדבקות מומלצות במיוחד עבור כלים דומים כגון: מכסים, חלקי מיקסר, מצקות וכדומה, ולסימון ארונות מטבח וכדומה. המדבקות חשובות במיוחד עבור כלים המשמשים לעתים רחוקות, כגון: כלי פסח (תמונה 9).

מומלץ לא לייעד כלים מדגמים זהים עבור בשרי לכל ימות השנה ועבור חלבי לפסח, וכן להיפך.



9. מכשירי סלייסר מסומנים במדבקות אדומות וירוקות (בשרי ופרווה) בכל חלקיהם

כאשר שתי מערכות הכלים (בשרי וחלבי) זהות (כגון במטבח מוסדי), נהוג בעם ישראל לסמן את כלי החלב.*5

ב. הדחת כלי בשר וכלי חלב

1. הדחת כלים בכיור**

יש להדיח את הכלים החלביים לחוד והבשריים לחוד, כך גם כלי הפרווה. הדחה משותפת במים חמים עשויה להבליע טעם שבכלי ממין אחד אל כלי מהמין השני ולאוסרם. גם הדחה במים קרים, עלולה להצמיד רשמי שומן ושאריות מזון ממין אחד לכלי המין השני. גם הנחת כלים חלביים ובשריים באותו כיור עלולה להוות מכשול: הכלים השרויים יחד במי הכיור הצוננים במשך 24 שעות, בולעים טעם בשר וחלב אלה מאלה ונאסרים***.

* המנהג לסמן את כלי החלב דווקא - באמצעות חריץ, נקב וכדומה - התקבל על פי הנרמז בפסוק:

"ואת חריצי החלב" (שמואל א' יז-יח).5א

** סדר העדיפות של כיורים, ראה פרק ח: "אביזרי המטבח".

*** מדין "כבוש כמבושל".

פרטים מעשיים נוספים

- יש לייחד כלי קרצוף (ספוג, "סקוטש ברייט", ננס, כפפות גומי וכדומה) נפרדים לחלבי, לבשרי ולפרווה.*
- טוב לייחד גם מיכלי סבון נפרדים עבור בשרי וחלבי.
- נוהגים להדיח את הכלים בחומרי ניקוי כשרים.⁶
- רצוי לייחד מתקנים נפרדים לייבוש הכלים.
- טוב לייחד מגבי שיש נפרדים – בצבעים שונים – לבשרי ולחלבי.
- יש להנחות את עוזרת הבית בהוראות ברורות, לשמירת הכשרות בהדחת הכלים. דבר זה חשוב במיוחד כשיש עוזרת גויה.

2. ההדחה במדיח כלים

אין להשתמש באותו מדיח כלים עבור כלים בשריים וחלביים, גם כשכל מין מודח בפני עצמו – היות שדפנות המכונה, הרשתות ושאר חלקיה בולעים טעם כלי מין אחד מחמת חום מי ההדחה ושבים ופולטים אותו אל כלי המין השני. בנוסף, שאריות מאכלים משני המינים נצמדות לפילטרים ולפינות נסתרות ולא ניתן לנקותם.⁷ (תמונה 10)



10. מדיח כלים

השימוש במדיח כלים לכתחילה

אם הדבר אפשרי, טוב להתקין שני מדיחי כלים, האחד עבור כלי בשר והשני עבור כלי חלב, כשכלי הפרווה מודחים ידנית. לחילופין ניתן לייעד את המדיח היחיד – לכלים בשריים, ואת הכלים החלביים להדיח ידנית או להיפך.

* כאשר יש במטבח רק כירה אחת משותפת לבישול בשר וחלב, משטח הכירה עליו נשפכים מאכלים משני המינים אינו כשר ויש לנקותו בכלי קירצוף מיוחדים לכך או במטלית חד פעמית.

הערות נחוצות

- השוכר דירה ובה מדיח כלים, עליו לברר את אופן שימוש בעבר.
- הכשרת מדיח הכלים לפסח תעשה רק על פי מורה הוראה.
- השימוש במדיח כלים בשבת ובחג, כולל פתיחת וסגירת דלת המכשיר, דורש בירור הלכתי.^{7א}

ג. מגבות כלים

מגבת כלים משמשת לניגוב משטחים וכלים ולאחיזת סירים חמים, כך שרשמים בשריים וחלביים בעין עלולים להצמד אליה, ולעבור למשטח ולכלים מהמין השני.

לכן יש ליחד מגבות כלים נפרדות לשימוש חלבי ובשרי – בצבעים שונים או בסימן היכר אחר.

מותר לכבס יחד את המגבות השונות, אף במים חמים, ואין בכך משום בישול בשר בחלב.^{8*}

ד. אחסון בנפרד

מן הראוי לאחסן כלים ואביזרים בשריים וחלביים במקומות נפרדים למניעת החלפה ביניהם.

ה. הקפדה בזמן העבודה במטבח

1. רחיצת ידיים

בין הכנת מאכל בשרי לחלבי יש לרחוץ את הידיים.¹¹

* כאשר על המגבות ישנן בוודאות שאריות חלביות בעין ושאריות של בשר בהמה, ראוי לכבסן בנפרד או בטמפרטורה נמוכה מ-40°C, ויש מקילים.¹⁰

2. טבעות

ראוי להסיר טבעות לפני לישא ידנית של עיסה חלבית או בשר טחון. לחילופין ניתן לנקותן היטב לאחר הלישה.*

3. כפפות לאחיזת סירים חמים

יש להשתמש בכפפות שונות לאחיזת תבניות אפיה וסירים חמים – עבור בשרי, חלבי ופרווה – כיון שהן באות במגע עם המאכלים החמים.

4. תחתיות לסירים

יש לייחד תחתיות נפרדות – מדגמים שונים – להנחת סירים חמים בשריים וחלביים, כיון שהתחתית עלולה לבלוע נטפים וגלישות מסיר חם ממין אחד ולהצמידם לסיר חם מהמין השני – שיונח עליה לאחר מכן. בנוסף, גלישות אלו מבליעות טעם בשר או חלב אל התחתית, וטעם זה עלול להיבלע בסיר חם ורטוב מהמין השני שיונח עליה – אף לאחר ניקויה.¹⁹

5. קרם ידיים

ישנם סוגי קרם ידיים המכילים גליצרין וחומרים נוספים שכשרותם טעונה בירור. ראוי להימנע ממריחת קרם ידיים שכשרותו לא ידועה, סמוך למגע ידני במאכלים.

6. פח אשפה

מותר להשתמש באותו פח אשפה עבור פסולת בשרית וחלבית. אך אין לשפוך שאריות תבשיל בקר חם (כגון חמין), מבלי ראשון לתוך פח שבו מונחות שאריות חלביות (כגון גביע יוגורט), מחשש איסור בישול בשר בחלב.¹⁸

7. מטבח מוסדי**

במטבח מוסדי ראוי לכתחילה לתכנן שני מטבחים נפרדים, אחד בשרי ואחד חלבי. דבר זה ימנע מכשולים של תערובות אסורות.

* לקראת פסח יש לנקות טבעת משובצת שנענדה בשעת לישת בצק, ולהצניעה בין שאר כלי החמץ.¹²

טבעת שמקפידים להסירה בזמן לישת חמץ וכן טבעות ללא חריצים ושיבוצים – יש לנקותה וניתן לעונדה בפסח.¹³

** כגון: בתי מלון, בתי חולים, מסעדות, ישיבות.

פרק שמיני

אביזרי המטבח

לקראת שיפוץ או קניית דירה, יש לבחון ולתכנן את מבנה המטבח לאור ההלכה: מיקום הכיורים, משטחי העבודה, הכיריים והתנורים בהפרדה מקסימלית בין בשר לחלב, כשמירה מעולה על כשרות המזון והכלים. גם כאשר שוכרים דירה, ראוי לתת את הדעת על מבנה המטבח ואביזריו והתאמתם לכללי ההלכה.

כיורים

כיורים נפרדים לבשרי ולחלבי מוסיפים נוחות רבה בעבודות המטבח הכשר, ואף מונעים תקלות רבות ושאלות של תערובות בשר וחלב. לעומת זאת, במטבח בעל כיור יחיד, עלולות להתעורר שאלות של תערובות אסורות.

מכשולים מצויים בשימוש בכיור יחיד

א. הדחת כלים במים חמים

מים הזורמים מהברז בדרגת חום של יד סולדת – דינם כמים חמים מבלי ראשון. הם מבליעים טעם משאריות שבכלי מין אחד אל דפנות הכיור, ומהדפנות לכלי המין השני שיודחו לאחר מכן, דבר המעורר שאלה על כשרותם.¹

ב. שפיכת מאכל חם לכיור

כלי ממין אחד המונח בכיור אליו יִשְׁפֹךְ תבשיל חם מהמין השני – ייאסר.

לדוגמא: כאשר שופכים את עודף השומן הצף על פני מרק עוף חם –

ישירות מסיר הבישול לכיור בו מונחת כוס חלבית – הכוס

תיאסר.

ג. הנחת כלי חם בכיור

הנחת כלי חם בכיור המשותף לבשרי ולחלבי עלולה לעורר שאלות כשרות.

ד. חשש לבישול בשר בחלב

אם נותרו בכיור שאריות בשר בהמה לצד שאריות מאכל חלבי, פתיחת ברז המים החמים, עלולה להחשב כבישול בשר בחלב, שהוא איסור דאורייתא גם כשנעשה ללא כוונה.

ה. כבישת בשר בחלב

כלים משני המינים המונחים יחד בכיור, מעל 24 שעות, עלולים להיאסר, מדין "כבוש כמבושל".

סדר העדיפות בבחירת הכיורים ומיקומם הראוי

■ עדיפות ראשונה: כיורים המרוחקים זה מזה



11. שני כיורים מרוחקים זה מזה

הפיתרון האידיאלי הוא הצבת שני כיורים² מרוחקים זה מזה, מערכת ניקוז נפרדת לכל כיור* ואביזרי כיור נפרדים.**

(תמונה 11)

להפרדה מושלמת – טוב להקצות כיור קטן נוסף עבור הדחת כלי פרווה.***

- * היתרון הוא בכך שאם תתרחש סתימה במערכת הניקוז של אחד הכיורים, הכיור השני לא יוצף במים שבלעו טעם של המין הנגדי. (תמונה 12)
- ** כגון: מסננות ניקוז, משולש לפסולת, פקקים, מאריכי ברז. כיוון שגם אביזרים אלו עלולים לבלוע ולפלוט טעם. טוב לבחור אביזרים בצבעים או דגמים שונים לבל יוחלפו.
- *** באין כיור פרווה, ראוי להקפיד על הדחת כלי פרווה במים קרים. כמו כן מומלץ שלא להשאיר את כלי הפרווה בכיור בשרי או חלבי, לבל יהפכו לבשריים או לחלביים.

■ עדיפות שניה: כיורים המופרדים על ידי מחיצה

כאשר שני הכיורים סמוכים זה לזה וברזיהם נפרדים, יש להתקין ביניהם מחיצה. (תמונה 13)

המחיצה נועדה למניעת התזה מכיור לכיור. לכן רצוי שהמחיצה תהיה בגובה 25 ס"מ לפחות. (תמונה 14)

רצוי להתקין מערכת ניקוז נפרדת לכל כיור. (תמונה 12)

■ אפשרות שלישית: שני כיורים הצמודים זה לזה ללא מחיצה וברז משותף ביניהם

אם הברז המשותף מונע התקנת מחיצה בין שני הכיורים, יש למנוע התזה מכיור לכיור, בכיסוי הכיור שאינו בשימוש בחומר עמיד נגד מים, כגון ב"פוליגל".^{א2}

יש להדיח את הברז טרם הפניתו משימוש בכיור האחד אל הכיור השני.³

(תמונה 15)

■ אפשרות רביעית: כיור נירוסטה אחד המחולק לשני חלקים

כיור זה, חלקו האחד נועד לשימוש חלבי והחלק השני – לשימוש בשרי. כיור מסוג זה אינו מומלץ לכתחילה מחמת החשש ששימוש בחמים בחלקו האחד, מבליע טעם גם בחלקו השני.⁴ (תמונה 16)

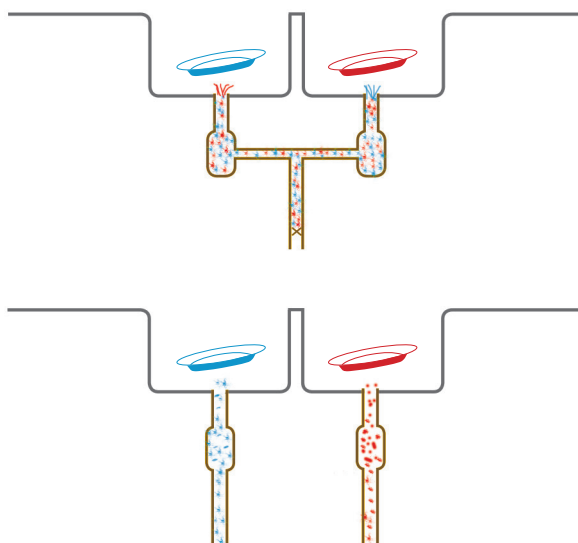
בדיעבד, כשיש רק כיור כזה, יש לבדוק על ידי שפיכת מים חמים* מכלי ראשון בחלקו האחד של הכיור: אם חלקו השני מתחמם מאד [בשיעור יד סולדת], במקרה זה ניתן להשתמש בכיור רק בצונן. במידה וחלקו השני של הכיור אינו מגיע לחום של יד סולדת, מותר להשתמש בשני החלקים אף בחמים, אחד עבור חלבי והשני עבור בשרי, בכיסוי החלק שאינו בשימוש.**

■ ברירה חמישית: כיור יחיד

כיור אחד המשותף לבשרי ולחלבי, אינו כשר, אף אם ינקוהו בין שימוש של בשר לשימוש של חלב – מחמת בליעה ופליטה של טעמי בשר וחלב על ידי חום וכבישה, כמבואר לעיל.

* כמות משמעותית כגון קומקום מלא מים רותחים.

** אם הכיור המחולק עשוי מחרס מותר לכתחילה להשתמש בחלקו האחד עבור בשרי ובחלקו השני עבור חלבי, ואפילו בחמים, ולכסות את החלק שאינו בשימוש כנ"ל.



12. למעלה: מערכת ניקוז משותפת. למטה: מערכת ניקוז נפרדת. אם תתרחש סתימה, הכיור לא יוצף בשאריות מאכל מהמין השני.



14. מחיצה נמוכה שאינה יעילה דיה למניעת התזה מכיור לכיור



13. מחיצת זכוכית בגובה הראוי בין הכיורים



16. כיור אחד המחולק לשניים



15. כיסוי דקורטיבי המונע התזה לכיור הנגדי

אופן השימוש בכיור יחיד

אפשרות ראשונה: עם קערות נפרדות

רוכשים שתי קערות תואמות למידת הכיור הניתלות על שוליו, ומניחים לסירוגין קערה אחת להדחת כלי חלב והשנייה להדחת כלי בשר.* אם הקערות קטנות ממידת הכיור ומונחות בתוכו, יש להגביהן מעט⁵ מתחתית הכיור באמצעות חפץ כלשהו. באופן זה מותר להשתמש במים חמים ישירות מהברז. יש לנקות את הכיור עצמו בין השימוש בקערה הבשרית לשימוש בקערה החלבית.

אפשרות שנייה: ללא קערות

באין קערות, מדיחים את הכלים במים קרים או פושרים בחום פחות מיד סולדת.** כלי הבשר והחלב יודחו בנפרד כשביניהם ינוקה הכיור היטב. אין להניח כלי חם בתוך הכיור, ואין להעמיד בו כלים בתוך מים במשך 24 שעות.

הכשרת הכיור***

הכשרת הכיור נדרשת במקרה של בליעות אסורות כגון חלב חם שנשפך לכיור בשרי. או מספק, כגון: דירה שכורה שלא ידוע איזה כיור בשרי ואיזה חלבי, או כשקיים חשש שהדיירים הקודמים השתמשו בכיור למאכלי טריפה.

אופן ההכשרה לפי מנהג בני ספרד

כיור חרס או נירוסטה

- מנקים את הכיור היטב.
- לא משתמשים בו בשימוש חם במשך 24 שעות.
- יוצקים מים רותחים המעלים בועות מחמת הרתיחה, ישירות מקומקום חשמלי על כל שטח הכיור, כולל דפנות ושוליים.⁸

* כדוגמת הקערות המשווקות לפסח, עם סימן היכר המבדיל בין הבשרית לחלבית.

** יש מקילים שמספיק להניח רשת בתחתית הכיור (רשת בשרית לבשרי, חלבית לחלבי ופרווה

לכלי פרווה), ובאופן זה מתירים לשטוף את הכלים במים חמים.⁶

*** אופן הכשרת הכיור לפסח ראה בקונטרס "פסח כשר ושמח" מאת המחבר.

אופן ההכשרה לפי מנהג בני אשכנז

1. כיור חרס

יש לעשות שאלת חכם אם וכיצד ניתן להכשירו.⁷

2. כיור נירוסטה

- מנקים את הכיור היטב.
- לא משתמשים בו בשימוש חם במשך 24 שעות.
- יוצקים מים רותחים המעלים בועות מחמת הרתיחה – ישירות מקומקום חשמלי על כל שטח הכיור, כולל דפנות ושוליים.⁸

הכשרת הברז

- לא משתמשים במים חמים מהברז במשך 24 שעות.
- מנקים את הברז היטב מצידו החיצוני.
- מזרימים דרכו מים חמים בחום מקסימלי, ויוצקים מים רותחים המעלים בועות מקומקום חשמלי רותח על הברז, תוך כדי זרימת המים החמים מהברז.⁹

משטחי עבודה

- יש לייחד משטחי עבודה (שיש או פורמייקה) נפרדים לבשרי ולחלבי כדי למנוע תערובות אסורות העלולות להתרחש בשימוש באותו משטח עבור שני המינים, כגון:
- הצבת מחבת חלבית חמה על שיש שנשאר רטוב מבשר שהופשר עליו.
 - הנחת סיר בשרי חם על משטח שעליו טפטופי חלב.

■ עדיפות ראשונה: שני משטחים נפרדים

מייחדים משטחי עבודה נפרדים לבשרי ולחלבי ונוזהרים מהנחת כלי או מאכל בשרי על המשטח החלבי או להיפך, בפרט כשהם חמים.*
טוב לייחד משטח עבודה נוסף לפרווה. (תמונה 11)

* כלי נקי ויבש שהונח על משטח נקי ויבש מהמיץ השני, אינו נאסר בדיעבד, גם כאשר הכלי חם.

■ עדיפות שניה: משטח אחד בלבד

כאשר ישנו משטח עבודה אחד בלבד, מייחדים אותו למין אחד (בשרי או חלבי – לפי הרצוי), וכאשר רוצים להשתמש בו במין השני – מנקים את המשטח, ומניחים עליו כיסוי עבה – שהחום והנוזלים אינם עוברים דרכו*, המכסה את כל המשטח.

הכשרת משטח העבודה

הכשרת המשטח נדרשת בשכירת דירה, שלא ידוע אופן שימוש דייריה הקודמים באותו משטח.

אופן ההכשרה**

- מנקים היטב את המשטח בכל הפינות והחריצים.
- לא משתמשים במשטח בשימוש חם במשך 24 שעות.
- שופכים מים רותחים המעלים בועות, ישירות מקומקום חשמלי, על כל משטח העבודה.¹⁰

כיריים

שימוש בכירה משותפת לבישולים בשריים וחלביים עלול לעורר שאלות רבות בכשרות הכלים, החצובות ומשטחי הכיריים, כגון:

- גלישת תבשיל חם ממין אחד אל סיר מהמין השני
- פגיעת נתזי טיגון ממין אחד בשני
- נחלקו הפוסקים בכשרות החצובות של כירה משותפות לבשרי ולחלבי:
- יש הסוברים שאש הכירה שורפת את הנוטף ונבלע בחצובות, ולכן ניתן להשתמש באותן חצובות לבשר ולחלב, בתנאי שהחצובות אכן יבשות ונקיות משאריות מאכלים והסירים המונחים עליהן נקיים ויבשים אף הם.¹¹
- יש הסוברים שדין זה נכון ביחס לכיריים בעבר, שהיו דומות

* כגון: שעוונית או "פוליגל".

** הכשרת משטח העבודה לפסח, ראה קונטרס "פסח כשר ושמח" מאת המחבר.

למנגל פחמים של ימינו, בהם הגחלים שבערו תחת כל שטח החצובות בחום גבוה ליבנו אותן באופן הראוי. (תמונה 17)
לעומת זאת, בכירת גז של ימינו, האש מתרכזת במרכז החצובה בלבד, אינה מגיעה לכל שטח החצובות ואינה מכשירה אותן. לכן, יש להשתמש בחצובות נפרדות לבשרי ולחלבי.¹² (תמונה 18)



17. הכיריים שהיו בשימוש בעבר נראו כעין זה: האש בכל שטח החצובה.
18. בימינו האש שבכיריים ממוקמת במרכז החצובה בלבד.

א. כיריים של גז

■ עדיפות ראשונה: שתי כיריים נפרדות

הפתרון האידיאלי הוא התקנת כיריים נפרדות, אחת לבישול בשרי ואחת לבישול חלבי. התקנת כיריים באופן זה מונעת תקלות רבות.



במטבח בעל כירה אחת בלבד, ניתן ליחד אותה לבישול בשרי ולהשתמש עבור בישול חלבי בכירה חשמלית קטנה, בעלת מבער אחד או שניים, הניתנת לאיחסון בארון – אשר תוצב בעת הצורך על השיש החלבי. (תמונה 19)

19. שלושה סוגי כיריים קומפקטיות נידות, בעלות שני מבערים:
1. כירה קרמית; 2. כירת אינדוקציה; 3. כירה חשמלית.

■ אפשרות שניה: כירה אחת וחצובות נפרדות

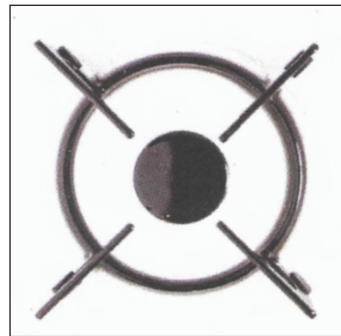
באין כיריים נפרדות, יש להשתמש לכתחילה בחצובות נפרדות אחת לבשרי ואחת לחלבי.*
 כאשר שתי החצובות זהות, יש לסמן אחת מהן בסימן היכר, לבל תתחלף בחצובה השניה.**
 בבית בו רוב הבישולים הם בשריים, ניתן להשתמש בשתי החצובות לבישול בשרי ולרכוש חצובה שלישית חלופית עבור בישול חלבי.***
 לפני הנחת החצובה החלבית על משטח הכירה, יש לוודא את ניקיונו משאריות בשריות.

■ אפשרות שלישית: הוספת חצובה קטנה על החצובה העיקרית

משתמשים בשתי החצובות הקבועות לבישול בשרי, ורוכשים בנוסף חצובה קטנה**** לצורך בישול חלבי. החצובה הקטנה תונח על החצובה הבשרית כששתייהן נקיות והסיר החלבי יונח על החצובה הקטנה.
 באופן זה אין הסיר החלבי נוגע בחצובה הבשרית, אך יש להזהר שלא יגלוש ממנו אל החצובה הבשרית.



21. חצובה קטנה המונחת על חצובה גדולה.



20. חצובה אוניברסלית המתאימה לכל סוגי כיריים של גז.

* באופן זה משטח הכירה עליו מונחות החצובות אינו כשר.

** לדוגמא: ניתן להצמיד טבעת מתכת לחצובה החלבית.

*** ניתנת לרכישה בחנויות לחלפים. קיימות חצובות קטנות, אוניברסליות, המתאימות לכל סוגי הכיריים.¹³ (תמונה 20)

**** חצובה קטנה מיועדת להעמדת סירים קטנים מעל חצובה גדולה, ונמכרת בחנויות לכלי בית. (תמונה 21)

■ אפשרות רביעית: שימוש באותה חצובה לבשרי ולחלבי

כאמור לעיל, יש פוסקים המתירים להשתמש באותה החצובה לבשרי ולחלבי, בתנאי שהחצובה והסיר נקיים ויבשים.^{14*} יש להזהר שלא להניח על החצובה המשותפת, את מכסה הסיר כשהוא חם ורטוב.^{**} בקליית מאכל על האש כגון חציל, אין להניחו ישירות על גבי החצובה המשותפת אלא על גבי רשת המונחת על החצובה.

ב. כירה חשמלית

כירה חשמלית פשוטה, שבה הסיר מונח ישירות על גוף חימום לוחט – מותרת לשימוש לבשרי ולחלבי בזה אחר זה, בתנאי שמקום הנחת הסיר נקי משיירי מזון, וגם הסיר נקי ויבש בצידו החיצוני. יש עדיפות לכירה בעלת מבער בולט, דבר המונע מגע הסיר במשטח הכירה. (תמונה 22)

בכירה בעלת שני מבערים, אין לבשל בו זמנית בשרי וחלבי, מחשש התזות, גלישות ואדים חמים משני המינים העלולים להתערב אלו באלו.^{15*} בעת הצורך העמדת רדיד אלומיניום בגובה מתאים החוצץ בין הסירים תמנע ביעילות את התערובות האסורות. (תמונה 54)



22. כירה חשמלית בה בולטים המבערים מעל משטח הכירה.

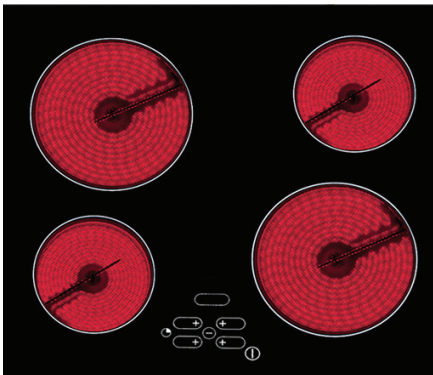
* טוב להנהיג כהרגל קבוע, במטבח בעל כירה אחת, לנגב את תחתית הסיר לפני הנחתו על הכירה.
 ** כירת גז בעלת מצית אלקטרוני (המייצר ניצוצות בעת לחיצת כפתור הגז), מותרת בבישול ביום טוב לאחר ניתוקה מהחשמל, והדלקתה מאש קיימת.^{13א} [כדאי לבדוק לפני יו"ט אם ניתן להדליק את הגז ללא המצית].

ג. כירה קרמית

כיצד בנויה ופועלת כירה קרמית

משטח הכירה הקרמית עשוי מחומר יחודי חֶלֶק המורכב מזכוכית וחומרים נוספים.^{15*} המשטח עובר תהליך חיסום מיוחד המבטיח את עמידותו בחום גבוה. תחת המשטח יצוקים גופי חימום, המסוגלים להגיע לדרגת חום גבוהה. מקומות גופי החימום מסומנים, ועליהם מונחים סירי הבישול. המשטח שסביב גופי החימום אינו מתחמם, הודות לסגולת החומר. (תמונה 23)

ישנו דיון הלכתי האם חום גופי החימום מלבן ומכשיר את המקום המסומן שמעליהם, אך לכל הדעות אין גוף החימום מכשיר את המשטח שסביב גופי החימום הנותר קר, ובולע טעם מתבשילים חמים שגולשים, נשפכים או נוטפים עליו. (תמונה 24)



24. בהפעלת כירה קרמית, המשטח שסביב המבער נשאר קר.



23. כירה קרמית

חשש לתערובת בשר וחלב בכירה בקרמית

- בישול של תבשיל בשרי ותבשיל חלבי בשני צדי הכירה בו-זמנית וכן שימוש באותה כירה לבשר ולחלב אף בזה אחר זה עלול לגרום לכמה מכשולות:
- מאכלים המתבשלים על הכירה עלולים להתז, לגלוש ולהצמד אל סיר חם מהמין השני, או אל המשטח הקר - עליו יונח סיר לאחר מכן, או אל סיר רחב ממדים שיבלוט מעבר לשטח החימום.¹⁷ (תמונה 25)
 - המשטח הקר בולע טעם מתבשילים חמים - משני המינים - הניתזים או

* תחמוצות מעובדות של מתכות שונות.¹⁴א

גולשים עליו, דבר המעורר שאלת כשרות המשטח גם לאחר ניקיו.

- תבשיל חלבי שירתח ויגלוש אל המשטח, עליו גלש קודם תבשיל בשר בהמה ולא נוקה – עלול לגרום לבישול בשר בחלב, דבר האסור מדאורייתא.
- בניגוד לכירת הגז, בה מונחים הסירים רק על המסגרת הדקה של החצובה, בכירה קרמית הם מונחים על המשטח עצמו, ובאים במגע ישיר עם גלישות ובליעות מהמין השני.¹⁷ (תמונה 26)

חששות אלו קיימים גם כאשר מייחדים חלק אחד מהמשטח לחלבי וחלקו השני לבשרי, שהרי אפשרות הגלישה, הזחילה וההתזה מצדו האחד לצדו השני של המשטח עדיין קיימת.



באיכות בשר

25. גלישת תבשיל רותח על משטח הכירה.



26. כירה קרמית:
סיר הבישול מונח ישירות
על המשטח ולא על חצובה כמו
בכירת גז (וכן בכירת אינדוקציה)

■ בישול בכירה קרמית - לכתחילה

ראוי להתקין שתי כיריים נפרדות אחת לבשרי ואחת לחלבי. במטבח בעל כירה קרמית אחת, ניתן להוסיף כירה קרמית קטנה שאינה דורשת התקנה, וממדיה הקומפקטיים* מאפשרים את אחסונה בארון כשאינה בשימוש. ניתן לייחד את הגדולה לבישול בשרי ופרווה והקטנה לחלבי, או להיפך בהתאם לצרכי הבית. ^{16**} (תמונה 19)

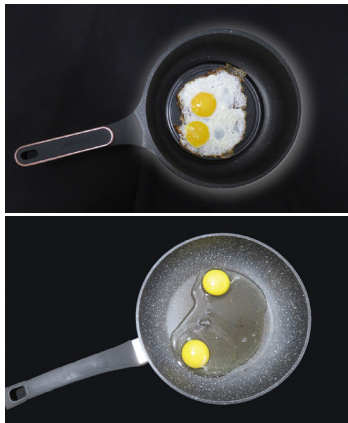
לבישול פרווה מותר להניח את הסיר כשהוא נקי ויבש ישירות על הכירה, כשהיא יבשה ונקיה משיירים בשריים או חלביים.¹⁸

■ הכשרת כיריים קרמיות

כאשר יש צורך בהכשרת הכיריים, כגון במקרה שנשפך חלב חם על כירה בשרית, או דיירים הנכנסים לדירה שכורה, בה הכיריים היו בשימוש בשרי וחלבי או טרף, יש להתייעץ עם מורה הוראה כיצד ניתן להכשירה.¹⁸

ד. כירת אינדוקציה

כיצד פועלת כירת האינדוקציה



27. למעלה: מחבת העשויה מחומר מותאם לאינדוקציה, מתחממת ומטגנת את הביצים.
למטה: מחבת העשויה מחומר שאינו מותאם לאינדוקציה, אינה מתחממת.

כירת אינדוקציה מגנטית דומה חיצונית לכירה קרמית בכך שאף היא בנויה ממשטח חלק המורכב מזכוכית וחומרים נוספים, אך פועלתה שונה מהותית: על משטח האינדוקציה מסומנים המקומות המיועדים לבישול, וכאשר מונח עליהם סיר - העשוי מחומר מותאם - נוצרת השראה אלקטרומגנטית הגורמת לחימום הסיר בלבד, וחום הסיר הוא המבשל את המאכל שבו. המקום המסומן שבמשטח מתחמם מחמת חום הסיר המונח עליו. יתר המשטח אינו מתחמם כלל. (תמונה 27)

* קיים דגם המיועד לסיר אחד ודגם המיועד לשני סירים.

** הנחת רדיד אלומיניום על שטח הכירה, עלול לגרום נזק לכיריים (לדעת טכנאים מוסמכים).¹⁶

חשש לתערובות אסורות על כירת האינדוקציה

קיים חשש לגלישת נוזלים ומאכלים חמים מכלי ראשון אל משטח הכירה והם עלולים להיבלע בבישול הבא בסירים מהמין השני.*

■ עדיפות ראשונה: כיריים נפרדות

ראוי להתקין שתי כיריים נפרדות, כירה אחת לבשרי ואחת לחלבי. קיימת כירת אינדוקציה קטנה שאינה דורשת התקנה ומימדיה הקטנים מאפשרים את איחסונה בארון כשאינה בשימוש. ניתן לייחד את הכירה הקטנה לחלבי ואת הגדולה לבשרי או להיפך, בהתאם לצרכי הבית. (תמונה 19)

לבישול פרווה מותר להניח את הסיר כשהוא נקי ויבש ישירות על הכירה, כשהיא יבשה ונקיה משיירים בשריים או חלביים.¹⁸

■ אפשרות שניה: כירה אחת בתוספת כיסוי

מייחדים את הכירה לשימוש במין אחד, כגון – בשרי. לצורך בישול חלבי, מנקים את משטח הכירה כולו, ומכסים אותו כשהוא יבש ונקי במשטח נוסף – העשוי מחומר שאינו משבש את פעולת ההשראה המגנטית – כפי שיפורט בהמשך – עליו יונח הסיר החלבי, כנגד מקום האינדוקציה.

פתרונות אפשריים לכיסוי הכירה

1. יריעת סליקון

ניתן לכסות את הכירה ביריעת סליקון¹⁹ בעובי מקסימלי של 5 מ"מ. ** קיימת יריעת סליקון יעודית למטרה זו, המכסה את כל שטח הכירה באופן מושלם, כך שהמשטח הבשרי מכוסה כולו בעת בישול חלבי. (תמונה 28)



28. כיסוי כירת אינדוקציה ביריעת סליקון.



באדיבות סיליטנס

* ראה פירוט לעיל: "כיריים קרמיות".

** פתרון זה יעיל גם עבור פסח: ניתן לכסות את כל שטח הכירה – לאחר ניקויה – ביריעת סליקון.

קיימת יריעת סיליקון המכסה רק מחצית הכירה, ששוליה המוגבהים מונעים זליגת תבשיל חלבי לצדה הבשרי של הכירה. כיסוי חלקי זה אינו מונע התזות למשטח הבשרי בעת טיגון מאכל חלבי. (תמונה 29)

2. תחתית עץ דקה¹⁹

פיתרון נוסף הוא לכסות את מקום האינדוקציה בפלטת עץ דקה – כדוגמת התחתיות המיועדות להנחת סירים חמים על שולחן האכילה. מניחים את תחתית העץ על משטח האינדוקציה הבשרית ועליה מניחים את הסיר החלבי. יש להיזהר שלא יגלוש מהמאכל החלבי למשטח הבשרי. צלחת עץ חד פעמית גם מתאימה למטרה זו.

3. "תואם אינדוקציה"²⁰

תואם אינדוקציה* הינו כלי יעודי – דמוי מחבת חסרת שוליים, שבסיס המתכת שבתחתיתו מותאם לפעילות האינדוקציה. (תמונה 30)
לצורך בישול חלבי, מניחים את התואם על מקום האינדוקציה ועליו מציבים את הסיר החלבי.

- יש להזהר שלא יגלוש או יתזו מהמאכל החלבי למשטח הבשרי.¹⁷
- תואם האינדוקציה ייוחד לשימוש חלבי.
- יש להקפיד שהמשטח והתואם בצדו התחתון – יהיו נקיים ויבשים.



30. תואם אינדוקציה.



29. כיסוי חצי משטח הכירה – אינו מונע התזה על חציו השני.

* כלי זה נועד מלכתחילה לאפשר בישול על כירת אינדוקציה בסירים רגילים שאין בהם תחתית מותאמת לפעולת האינדוקציה.

• **חשש לבישול עכו"ם** – הגבהת סיר וניתוקו ממקום האינדוקציה או הסטתו הצידה לאזור בו לא מופעלת האינדוקציה, מפסיקה אוטומטית את פעולת הבישול. החזרת הסיר למקום האינדוקציה מחדשת את פעולת הבישול. יש לשים לב לכך במטבח בו מצויים גוים כגון: בבית בו מעסיקים עוזרת גויה או עובד זר סיעודי, במסעדה ובמפעלים, שלולא כן עלול התבשיל להיאסר משום בישול עכו"ם.²¹

• **חשש חילול שבת ויום טוב** – השימוש בכירת אינדוקציה או בכירה קרמית בשבת לשמירת תבשילים חמים או לבישול ביום טוב, עלול להיות כרוך באיסורים שונים, ויש לברר את ההלכות בעניין זה.²²

פרק תשיעי

מכשירי החשמל במטבח

תנור אפיה

תנורי האפיה שבימינו שונים מהותית מהתנור הנידון בספרי ההלכה. בימיהם התנור היה דומה ל"טאבון": בערו בו גחלים והם שרפו את שיירי המזון והשומן שנצמדו אל דפנותיו. חזית התנור היתה פתוחה ואדי האפיה נפלטו דרך ארובתו. לא כן תנור האפיה המצוי בימינו: פתח התנור נאטם היטב ואין בו אש גלויה – כך שאדי המאפים רוויי הטעם נבלעים בדפנותיו והשומן הניתז מהם אינו נשרף. בנוסף לכך חלקיקי המאפה מתפזרים בכל שטח התנור, באמצעות מאוורר הטורבו.

תערובות בשר בחלב בתנור אפיה – כיצד

אפיית בשרי וחלבי בו זמנית או בזה אחר זה, באותו תא, עלולה להוות תערובת בשר וחלב.

התערובת נגרמת בשלוש דרכים:

- "זיעה" – אדים חמים.
- "ריחא" – ארומת המאפים.
- **מגע** – עם שיירי מאפים קודמים.

א. **זיעה** – העברת טעם בשרי או חלבי ממאכל למאכל באמצעות אדים חמים.¹ מאפה – המכיל נוזלים – מעלה אדים חמים לחלל תא האפיה במהלך אפיתו. אדים אלה נבלעים בדפנות התא, וגם גורמים לפליטת טעם המאפה הקודם הבלוע בדפנות התא אל המאפה הנוכחי. כאשר האפיה הקודמת היתה חלבית, והנוכחית בשרית (או להיפך), נוצרת תערובת בשר וחלב המעוררת שאלת כשרות על התנור והמאפה. (תמונה 31)



31. פנים תא אפיה עם מאוורר טורבו.

אפיה בו-זמנית של מאפים **בשריים וחלביים** לחים – מעבירה ומבליעה אדים ישירות מזה לזה ובכך נאסרים שני המאפים, וכשרות התנור דורשת בירור הלכתי של מורה הוראה.

מאכל פרווה שנאפה בתא אחד עם מאכל בשרי או חלבי לח או תוך 24 שעות מאפית מאפה כזה – בולע את טעמו של המאפה, ואכילת המאכל הפרווה עם המין ההפכי דורשת בירור הלכתי.²

לדוגמא: 1. כאשר אופים פשטידת ירק לחה בתנור בו נאפה עוף

ברוטב שעתיים קודם, בולעת הפשטידה את טעם העוף הנפלט מדפנות התנור – ומתעוררת שאלה אם מותר לאוכלה עם מאכלי חלב.

2. פיצה חלבית עם רוטב עגבניות, שנאפתה בתנור בו אפו באותו יום פשטידה בשרית לחה, בולעת טעם בשר מדפנות התנור ומבליעה בהם טעם חלבי, ומתעוררת שאלה על כשרות הפיצה והתנור.

3. לזניה חלבית שעליה רוטב, שנאפית בו זמנית, באותו התנור, עם פשטידה פרווה – הופכת את הפשטידה לחלבית.

ב. ריחא – העברת טעם בשרי או חלבי של המאפה באמצעות הארומה.³ מאפה יבש (כגון: כעכים), פולט את ניחוחו במהלך אפיתו, אף שאינו מעלה אדים. ניחוח זה נבלע במאכלים אחרים הנמצאים בתנור באותה העת. לכן אפיה בו זמנית, של שני מאפים יבשים – אחד חלבי ואחד בשרי, באותו תא אפיה – יוצרת מצב של תערובת בשר וחלב על ידי "ריחא".

לדוגמא: עוגיות יבשות שנילושו בחמאה, הנאפות בו זמנית עם

לחמניות, טעם החמאה נבלע בלחמניות, ואין לאוכלם עם

מאכלי בשר.⁴

ג. מגע – העברת טעם בשר או חלב דרך מגע. תא האפיה עלול להכיל שאריות ממשיות מאפיה קודמת: פירורים, חלקיקים שנצמדו לדפנות, נטפי נוזלים ונתזי שומן. שאריות אלו יש בהם ממשות ("בעין"). כשהאפיה הקודמת היתה בשרית, והמאפה הנוכחי הינו פרווה, עלול מגע חם עם השאריות הבשריות להבליע את טעמן במאפה הפרווה שיהפוך לבשרי. מאפה חלבי שיגע בשאריות הבשריות שבתנור, יצור תערובת אסורה של בשר וחלב.

לדוגמא: 1. עוגה שבמהלך אפייתה בתנור בשרי נגעה בדפנות

שעליהן רשמי שומן עוף מאפיה קודמת, הינה בשרית.

2. עוגת גבינה שתפחה באפייתה, עד שחלקה העליון

נצמד לתיקרת תא האפיה וכעבור זמן נאפתה בו

פשטידת ירקות פרווה שנגעה בעודה חמה בתיקרת

התא – הפשטידה נעשתה חלבית.

רכישת תנור אפיה – סדר עדיפות

ברכישת תנור אפיה נלקחים בחשבון הנתונים הייחודיים של כל בית: הרגלי האפיה, צרכי המשפחה, אפשרויות שטח, תקציב ועוד. בנוסף יש לבחון את רמת כשרותו ולהעדיף דגם המונע מראש שאלות הלכתיות.

■ עדיפות ראשונה: תנורים נפרדים

הבחירה האידיאלית היא התקנת שלושה תנורי אפיה נפרדים לגמרי: האחד לפרווה, השני לבשרי, והשלישי לחלבי.* (תמונה 32)
באין אפשרות לשלושה תנורים, ניתן להשתמש בתנור אפיה אחד בלבד לאפיה העיקרית כגון עבור פרווה, ובנוסף בשני מכשירי "טוסטר אובן" (TOASTER OVEN), לבשרי ולחלבי לפי הרגלי וצורכי המשפחה.⁶



32. מטבח עם שלושה תאי אפיה נפרדים: פרווה, בשרי וחלבי.

* מותר להתקין תנורים בנויים (BUILT-IN) זה מעל זה או זה לצד זה, ולייחד כל אחד מהם לבשרי, חלבי או פרווה. ומותר לאפות בהם בו זמנית, גם אם תנור אחד מתחמם מהתנור השני.⁷

■ עדיפות שניה: תנור דו-תאי "מהדרין"

תנור אחד בעל שני תאי אפיה נפרדים - בהפרדה הלכתית - באישור גוף כשרות מוסמך.

מהי הפרדה הלכתית

תאי תנור בעל "הפרדה הלכתית" נפרדים באופן מובנה ומוקפד המבטיח הפרדה בין בשרי לחלבי ברמה שאינה קיימת בתנור אפיה דו תאי רגיל. איכות ההפרדה נובעת מפרטי מבנה התנור כדלהלן:

א. תאים נפרדים הלכתית

שלדי שני התאים מיוצרים כיחידות נפרדות, ללא חלקים משותפים. לכל תא מסגרת נפרדת. גם ריצפת התא העליון ותקרת התא התחתון הן שתי יחידות נפרדות.*⁸ (תמונה 33)



באדיבות ב"ץ הער"ח

33. תנור עם הפרדה הלכתית: שני תאי האפיה בנויים כשתי יחידות נפרדות (צולם במפעל בעת הרכבת התנור).

* בתנור זה אין בו שאלה של תערובת בשר וחלב אף אם התאים מתחממים זה מזה.

ב. ארובות נפרדות

אדי האפיה החמים יוצאים דרך שתי ארובות נפרדות – ארובה לכל תא. הקפדה זו מונעת תערובת אדי בשר וחלב חמים. פתחי יציאת האדים מכוונים אל צידי התנור או אל אחוריו ולא אל משטח הכיריים עליהם מעמידים סירי בישול. (תמונה 34, 35)

ג. איטום

קיים איטום המונע עליית אדים מהתא התחתון אל התא העליון, וזליגת נוזלים מהעליון אל התחתון במשך האפיה. גומיות איכותיות המותקנות בפתחי התנור אוטמות לחלוטין את דלתות התאים לאורך כל האפיה.

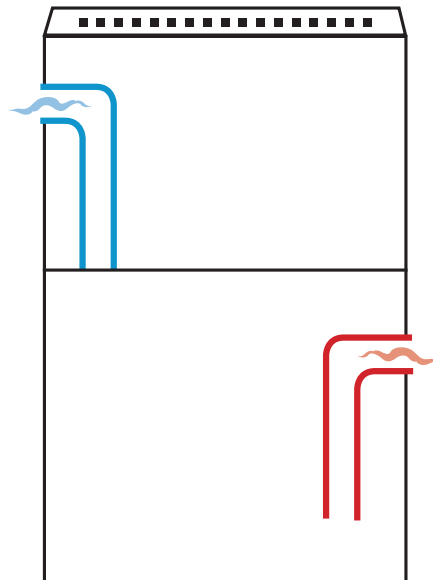
ד. הדלתות

בין דלתות התאים מותקן פס מתכת האוטם ומונע עליית אדים חמים מהתא התחתון אל העליון, וזליגת נוזלים מהתא העליון אל התחתון בעת פתיחת הדלתות. (תמונה 36)



באדיבות בדי"ץ העיר"ח

35. שתי ארובות נפרדות לשני התאים, ופתחיהן מכוונים לצדו האחורי של התנור. (המכסה האחורי של התנור נפתח לצורך תצוגת הארובות).



34. בתנור עם הפרדה הלכתית, אדי האפיה נפלטים דרך שתי ארובות נפרדות שפתחיהן מכוונים לשני צדי התנור.



36. פס מתכת המונע עליית אדים מתא אחד לתא השני.

לתשומת לב:

- הפרדה הלכתית קיימת בדגמי תנורים שונים. חשוב לוודא שאישור הכשרות אכן ניתן לדגם הרלוונטי ולהיצמד להוראות נותן אישור הכשרות.
- ישנה הפרדה המתירה אפיה בו-זמנית בשרית וחלבית בשני התאים, וישנה המתירה רק אפיה בזה אחר זה.
- יש הדורשת חימום מוקדם של התא הרצוי כעת, והכל בהתאם להוראות נותן הכשרות.
- ישנה הפרדה העלולה להפגם בשימוש ממושך, ונדרש מעקב אחר תקינות האטימות.
- במידה שהתבניות והרשתות של שני התאים זהות, יש לסמן אותן באופן ברור כדי להבדיל בין בשרי לחלבי או פרווה.*

■ עדיפות שלישית: תנור דו-תאי רגיל (ללא הכשר)

בתנור אפיה מסוג זה, ההפרדה בין התאים אינה מספקת – מצד ההלכה. השימוש בשני התאים ייעשה באחת משתי האפשרויות:

אפשרות א: הקצאת תא אפיה אחד לחלבי ואחד לבשרי¹¹

האפיה בשני התאים תיעשה בזה אחר זה¹² ולא בשניהם בו זמנית, באחד מהאופנים הבאים:

האופן הראשון

ממתינים 24 שעות מתום אפיה בשרית בתא הבשרי, ואז מותר לאפות חלבי בתא החלבי (או להיפך).¹⁵

* מותר לאפות דגים בתא הבשרי על תבנית בשרית נקיה, וכן מותר בתא החלבי.⁹ מי שאין ברשותו תנור פרווה, ורוצה לאפות עוגה פרווה, עדיף לאפות אותה בתנור חלבי ולא בתנור בשרי,¹⁰ כיון שאין רגילות לאכול עוגה יחד עם בשר.

האופן השני

אם רוצים לאפות מאפה חלבי בתא החלבי בטרם חלפו 24 שעות מהאפיה הבשרית בתא הבשרי (או להיפך), מחממים את התא החלבי שבו רוצים להשתמש כעת, בחום מקסימלי במשך חצי שעה, ואז מותר לאפות בו חלבי.

אפשרות ב: הקצאת תא אפיה אחד לפרווה ואחד לבשרי (או לחלבי)

בחלוקה זו מותר לאפות בשני התאים ללא הכשרה או המתנה ואף מותר לאפות בשני התאים בו זמנית.¹⁴

הערות נחוצות:

- יש לסמן את התבניות והרשתות בסימן ברור: בשרי, חלבי ופרווה.
 - בתנור ללא הפרדה הלכתית יתכן שאדים חמים העולים מתא האפיה נפלטים דרך פתחים המצויים בצדה האחורי של הכירה (תמונה 37). כאשר אופים מאפה ממין אחד, אין להעמיד סיר מהמין ההפכי קרוב לפתחי האוורור.
 - בתנורי אפיה ללא אישור הלכתי, בעלי אופצית "פלטה לשבת" (על ידי הסבת כפתור ההפעלה לסימן "ש"). יש לוודא עם טכנאי אמין שהטרמוסטט מנוטרל במצב זה. (תמונה 38)
- אם לא ניתן לבטל את הטרמוסטט במצב שבת, אסור להשתמש בתנור בתור "פלטה שבת".



37. תנור אפיה בו פתחי יציאת אדי הארובות ממוקמים בקצה משטח הכירה, אדים חמים העולים מאפייט מין אחד עלולים לפגוע בסיר מהמין השני העומד על הכירה. מימין: פתחי הארובה בהגדלה.



38. האות "ש" על לוח ההפעלה מציין שהתנור במצב "שבת".

■ עדיפות רביעית: תנור בעל תא אפיה אחד

כאשר התנור הוא בעל תא אפיה יחיד, יש לייחדו למין אחד. אין לאפות בו משני המינים אף לא בזמנים שונים או בתבניות נפרדות, ואף לא לאחר המתנה של 24 שעות בין מין אחד לשני.¹⁵

1. אפיית פרווה בתא בשרי או חלבי

מותר לאפות בתנור חלבי מאפה פרווה המיועד לאכילה עם בשר ובתנור בשרי מאפה פרווה המיועד לאכילה עם מאכלי חלב בתנאים דלהלן:^{16, 17}

א. תנור ותבנית שאינם בני יומם

• התנור

אם חלפו 24 שעות מתום אפיית מין אחד (כגון החלבי) – מותר לאפות מאפה פרווה בתנור על מנת לאוכלו עם המין השני (כגון עם בשר).¹⁸

• תבנית האפיה

בני ספרד

מותרים לאפות מאפה פרווה בתבנית בשרית או חלבית נקיה, ולאוכלו עם המין ההפכי.*¹⁹

בני אשכנז

צריכים להשתמש בתבנית פרווה²⁰ או חד פעמית.

* ראה פירוט בפרק ו: "בישול פרווה בכלי בשרי או חלבי".

ב. תנור ותבנית בני יומם**• התנור**

אם לא חלפו 24 שעות מאפית מין אחד, יש לחמם את התנור,²¹ בחום המקסימלי במשך חצי שעה,²² ואז מותר לאפות בתנור מאפה פרווה המיועד לאכילה עם המין השני.¹⁷ אם השתמשו ברשת להנחת תבניות האפיה, יש לחמם את התנור כנ"ל כשהרשת בתוכו.

• התבנית

יש להשתמש בתבנית פרווה או חד פעמית, ומותר להניח את התבנית על הרשת.

2. הכשרת תנור חלבי עבור אפיה בשרית (או להיפך)**בני אשכנז**

דעת רוב פוסקי זמננו שלכתחילה אין להכשיר תנור בשרי עבור אפיה חלבית (או להיפך). בשעת הדחק יש להתייעץ על כך עם מורה הוראה.²³

בני ספרד

מעיקר הדין מותר להכשיר תנור בשרי עבור אפיה חלבית או להיפך,²⁵ ויש להשתמש בתבניות אפיה נפרדות לחלבי ולבשרי.²⁵ יש מפוסקי זמננו המתירים זאת רק בדרך עראי (יוצא דופן), ולא בהעברות תדירות מבשרי לחלבי ולהיפך.^{24, 31}

אופן ההכשרה לדעות המקילות

- ממתינים 24 שעות מגמר האפיה²⁶ האחרונה.
- מנקים את התנור משיירי מאפים.²⁷ *
- מחממים את התנור והרשתות בחום מקסימלי למשך חצי שעה.^{25, 22}
- את הגריל יש להכשיר ע"י הפעלתו במשך 20 דקות.

* אין צורך להוריד כתמים שאינם יורדים על ידי קירצוף בחומרי ניקוי.

■ תנור פירוליטי – עם ניקוי עצמי (SELF-CLEANING)*

בתהליך הניקוי העצמי חום התנור אמור להגיע לטמפרטורת 500°C , הנחשבת ל"ליבון חמור", שמכשיר את התנור לכל הדעות, ללא צורך בניקוי והמתנת 24 שעות.²⁸ פרטי דיני הכשרת תנור זה מובאים ב"מקורות והוספות" הערה 28. למרות יעילות פעולת הליבון,²⁹ אין לאפות באופן קבוע פעם בשני ופעם חלבי, אך מותר לעשות זאת באופן עראי.

לתשומת לב:

כל הנידון בפרק זה מתייחס להכשרת התנור לימות השנה, אך לא לפסח. בשעת צורך גדול בהכשרת תנור לפסח יש להתייעץ עם מורה הוראה כיצד לנהוג.

MICROWAVE – מכשיר מיקרוגל

אופן פעולת המיקרוגל

מכשיר מיקרוגל פועל באופן הפוך מתנור אפיה, ויש לכך השלכות הלכתיות משמעותיות.

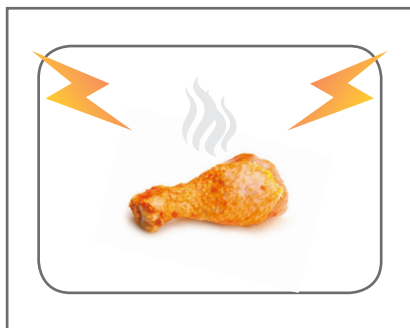
תנור אפיה פועל באמצעות גופי חימום המחממים את חלל התנור, הדפנות, התבניות והמאכלים. חום התנור משפיע תחילה על צידו החיצוני של המאפה,^{**} ומשם חודר פנימה אל תוכו. רוב אדי האפיה מתייבשים, וזיעתם המצטברת על הדפנות נשרפת מעוצמת גופי החימום. (תמונה 39)

מיקרוגל – לעומת זאת – אין בו גופי חימום, והוא נשאר קר לכל אורך פעולתו. גלי מיקרו שאינם חמים חודרים אל חלקו הפנימי הלח של המאכל, וגורמים להתחממותו ולהתפשטות החום אל חלקו החיצוני.^{***} אדים חמים עולים מהמאכל, מתפזרים בחלל המיקרוגל, והופכים לזיעה המצטברת על הדפנות הקרות ואינה נשרפת. (תמונות 40, 41)

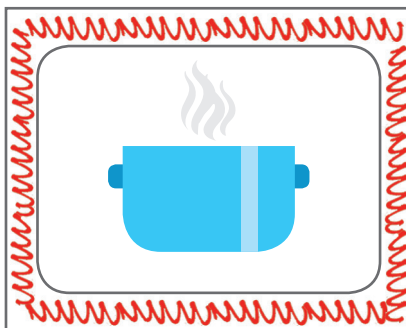
* בתנור עם תהליך ניקוי מתמשך (CONTINUOUS CLEANING) אין מערכת החימום יעילה להכשרת התנור.

** מסיבה זו, לחם הנאפה בתנור רגיל – פניו משחימות.

*** מסיבה זו, לחם שנאפה במיקרוגל – פניו חיוורת.



40. בתנור מיקרוגל, גלי המיקרו חודרים למאכל ומחממים אותו, אך התנור נותר קר.



39. בתנור אפיה רגיל, גופי החימום הלוהטים מחממים את חלל התנור והמאפה.



41. מבנה פנימי של מיקרוגל:

1. צלחת המיקרוגל.
2. תאורה.
3. נקבי האוורור.
4. גוף חימום משחים.

חששות לתערובת בשר וחלב במיקרוגל

• אדים

חימום מאכל במיקרוגל, מעלה ממנו אדים חמים המצטברים בחלל המכשיר ואינם מתכלים.*²⁹

* לעומת זאת, בתנור אפיה, חום גופי החימום מייבש את רוב האדים, שורף את הזיעה וחלקיקי המאכל הנצמדים לדפנות התנור.³⁰

• בליעת טעם

האדים החמים פוגעים בעודם חמים בדפנות המכשיר הקרות ובתיקרתו ומבליעים בהם את טעמם. אם יחממו בזה אחר זה מאכלי בשר ומאכלי חלב, תיווצר בליעה אסורה של בשר וחלב.

• זיעה

האדים שפגעו בדפנות המיקרוגל ובתקרתו מצטברים כזיעה הנצמדת אליהם. אם יחממו באותו מכשיר מאכלי בשר וחלב אפילו בזה אחר זה, תיווצר תערובת זיעת בשר וחלב שבהופכם לטיפות תחדורנה אל המאכלים המתחממים במיקרוגל.*

• בעין

מאכל שעובר חימום יתר או מאכל שומני עלול להתיז טיפות וחלקיקים – שיש בהם ממשות – אל הדפנות והתקרה ולחדור בעד נקבי הדפנות אל חלקו הפנימי מבלי להישרף. ניקויים קשה לביצוע, בפרט במקומות שאין אליהם גישה.

השימוש הראוי במיקרוגל

■ שימוש בשרי בלבד או חלבי בלבד

יש לייחד את מכשיר המיקרוגל לחימום מין אחד בלבד: בשרי או חלבי. אין לחמם באותו מכשיר את שני המינים, אף לא זה אחר זה.³¹ **

■ חימום מאכל פרווה במיקרוגל בשרי או חלבי

מותר לחמם מאכל פרווה הסגור היטב בעטיפה אטומה במיקרוגל בשרי או חלבי על דעת לאוכלו עם המין השני.³² כעבור 24 שעות מחימום מאכל בשרי או חלבי, מותר לחמם את המאכל הפרווה גם ללא עטיפה אטומה ולאוכלו עם המין השני בתנאי שהמכשיר והצלחת שבמרכזו נקיים משאריות מזון "בעין".³³

* לעומת זאת, בתנור אפיה, חום גופי החימום מייבש את רוב האדים, שורף את הזיעה וחלקיקי המאכל הנצמדים לדפנות התנור.³⁰

** מורי הוראה רבים מעידים, שכמעט מדי יום מגיעים אליהם שאלות סבוכות על תערובת של בשר וחלב במיקרוגל. יצויין שמכשיר המיקרוגל נחשב למכשיר יקר, והכשרתו – במקרה שנאסר בגלל תערובת בשר וחלב – לא תמיד אפשרית, על כן דרושה זהירות רבה שלא להגיע לשאלות כשרות ולהפסד ממון.³⁴

■ חימום מאכל מהמין ההפכי

במקום צורך ובאופן עראי, מותר להשתמש במיקרוגל ממין אחד לחימום מאכל מהמין השני, בתנאים הבאים:

- א. המכשיר אינו בן יומו.
- ב. המכשיר נקי משאריות קודמות.
- ג. המאכל סגור היטב במיכל אטום.*
- ד. המאכל אינו עשוי להגיע לרתיחה, גלישה, טפטוף, התזה או התפרצות אדים חמים.³⁶

היתר זה הוא לשעת הדחק בלבד וכשהדבר נעשה באופן עראי. גם הקפדה על כיסוי המאכל בשני כיסויים אינה מתירה את הדבר באופן רגיל.**

■ מיקרוגל ציבורי המיועד לשומרי מצוות

מיקרוגל ציבורי המיועד לחימום מאכלים כשרים (במשרד, כולל אברכים, חדר מורות וכדומה), יש ליחדו לשימוש אחד: חלבי, בשרי או פרווה בלבד. מותר לחמם במיקרוגל בשרי או חלבי, מאכל פרווה הסגור באריזה אטומה, על מנת לאוכלו עם המין השני.³²

■ מיקרוגל המיועד לשימוש ציבור כללי

מיקרוגל הנמצא במקומות ציבוריים כגון מפעלים, בתי חולים וכדומה, הוא בחזקת איסור, היות ובלוע בו טעם בשר וחלב ואף טריפות. לכתחילה אין להשתמש בו. בשעת הדחק (כגון מלווים של חולה המאושפז בבית חולים), מותר לחמם אוכל עטוף (כגון בקופסה סגורה היטב שאינה עלולה להיפתח). במידת האפשר טוב לסווגו בכיסוי נוסף.^{35, 38 ***}

* טוב להדר על סגירה בשתי עטיפות אטומות.³⁵

** בפרט בהתחשב בעובדה שהמיקרוגל עומד לשימושם של כל בני הבית, כולל הבעל, הילדים והאורחים ולא רק לשימוש עקרת הבית.³⁷

*** במהלך טיסה מחממים דיילי המטוס את מגשי הארוחות הכשרות בתנור רגיל (ולא במיקרוגל), בעודם סגורים בשתי עטיפות, כשלצידם המגשים עם המאכלים הטרפים. (תמונה 42) מותר לאכול את המאכל הכשר המחומם באופן זה, אך יש להזהר לנקות את הידיים לאחר פתיחת האריזה החיצונית, היות שעלול להידבק בה זיעה ממאכל לא כשר. אין לפתוח את האריזה החיצונית באמצעות סכין או מזלג, בהם ישתמשו לאחר מכן לאכילת המאכל הכשר. יש להיזהר שלא תגיע הלחמניה באריזה החיצונית.³⁹



42. ארוחה חמה כשרה המוגשת במטוס - עטופה בשתי עטיפות כדין.

■ הכשרת מיקרוגל

אין להכשיר מיקרוגל חלבי כדי לייעדו לבשרי (ולהיפך).⁴⁰ אמנם במקרה של טעות כגון: כשחיממו בטעות מאכל חלבי שאינו מכוסה במיקרוגל בשרי, ההכשרה מותרת.

אופן ההכשרה

א. מיקרוגל רגיל [ללא פונקציית השחמה]

1. חלל המיקרוגל

- מנקים את פנים המיקרוגל משאריות מזון.
- ממתינים 24 שעות ללא הפעלת המכשיר.⁴¹
- מניחים בתוכו קערה שטוחה שבתוכה כחצי ליטר מים* (2.5 כוסות) ומפעילים את המכשיר בעוצמה מירבית עד שהמים מתאדים, כמו בעת בישול עם נוזלים⁴³ (כעשרים דקות), כך שהמכשיר התמלא כולו באדים חמים.⁴²

2. צלחת המיקרוגל

צלחת זכוכית**

בני אשכנז

מכשירים על ידי הגעלתה במים רותחים.

בני ספרד

די בניקוי הצלחת.

* יש המוסיפים למים מעט חומר פוגם, כגון - סבון.⁴³
 ** לגבי צלחת מחומרים אחרים ראה פרק טז: "הכשרת כלים".

ב. הכשרת מיקרוגל עם פונקציית השחמה

הכשרת מכשיר הכולל גם גוף חימום להשחמת המזון – דורשת שלב נוסף:

הפעלת גוף החימום לדרגת החום המקסימלית במשך עשרים דקות.⁴³

ג. הכשרת מיקרוגל לפסח

נוהגים שלא להכשיר מיקרוגל לפסח.⁴⁴

טוסטר אובן

"טוסטר אובן" (תנור אפיה קטן) יש לייחדו למין אחד בלבד: בשרי, חלבי או פרווה.⁴⁵ *

"טוסטר סנדוויץ"

"טוסטר סנדוויץ" יש לייחדו למין אחד בלבד: בשרי, חלבי או פרווה.⁴⁶ **
(תמונה 43)

מצנם

מצנם יש לייחדו לפרווה, כך שהצנימים יהיו ראויים לאכילה עם מאכלי חלב או עם מאכלי בשר, כדין לחם. (תמונה 44)



44. מצנם.



43. טוסטר סנדוויץ.

* בתנור קטן קיים חשש שמא יגע המאפה בדפנות, או יידבק משהו בדפנות, יותר מאשר בתנור אפיה גדול ממדים. לכן אין להשתמש בטוסטר אובן פעם לבשרי ופעם לחלבי, אפילו לדעת המתירים זאת בתנור גדול לאחר הכשרתו.

** ציפוי משטח החימום של הטוסטר בניר אפיה אינו מועיל למניעת בליעות של בשר וחלב.

מיקסר

א. גוף המיקסר

גוף המיקסר בו נמצא המנוע אינו בא במגע ישיר עם המזון, ויכול לשמש לבשרי, חלבי ופרווה לפי הצורך.*

ב. המקצף, מערבב הצק והקערה

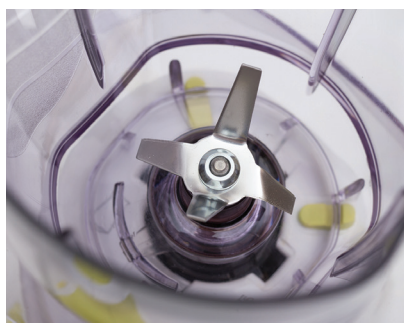
מותר להשתמש באותם האביזרים לעיבוד בצק פרווה וחלבי, בתנאי שהשימוש בהם קר, ומנקים אותם במים קרים וסבון בין חלבי לפרווה.⁴⁸ עם זאת יש עדיפות בהקצאת אביזרים וקערה נפרדים ומסומנים לפרווה ולחלבי.

ג. הבלנדר

אין להשתמש באותו בלנדר לחלבי, בשרי ופרווה מהסיבות דלהלן:

- להבי הבלנדר, דינם כדין סכין חיתוך.**
- קיים קושי לנקות את הלהבים ותחתית הבלנדר באופן יסודי. (תמונה 45)
- חום החיכוך הנוצר בזמן ההפעלה עלול להבליע את טעם המאכל בכלי.

בשימוש בבלנדר המיוחד לפרווה, יש לחתוך את הירקות המיועדים לטחינה בסכין פרווה על משטח פרווה – בפרט ירקות חריפים – כגון בצל ושום.



45. פנים הבלנדר: קשה לנקות את איזור להבי הריסוק באופן יסודי.
46. בלנדר מוט.

* אחרי שימוש במין אחד ולפני שימוש במין השני, ראוי לנקותו במטלית לחה וכדומה משיירי מזון שניתזו עליו או שדבקו בו.⁴⁷

** במקרה שמרסקים מאכל בשרי (או חלבי) חם או חריף, נבלע טעמו של המאכל בלהבים וכן נפלט מהם למאכל אחר שירסקוהו לאחר מכן. ראה פרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

ניתן לרכוש בלנדר חלופי המותאם למיקסר, או "בלנדר מוט" נפרד עבור בשרי או חלבי. (תמונה 46)

ד. קוצץ הירקות*

הירקות המעובדים בקוצץ הירקות מיועדים לשימוש עם מאכלי בשר או חלב, כך שחשוב שכל החלקים יישארו פרווה. יש להקפיד שחיתוך הירקות לפני קיצוצם – ובפרט הבצל והשום, ייעשה בסכין פרווה על גבי משטח פרווה.** לאחר השימוש, יש להדיח את חלקי הקוצץ בנפרד מכלים בשריים או חלביים, ואין להשהותם בכיור חלבי או בשרי.***

ה. מסחטת ההדרים

מסחטת ההדרים מיועדת גם לסחיטת לימון, שדינו – "דבר חריף". יש לשומרה פרווה, כדי שמיץ הלימון יוכל לשמש למאכלי בשר או חלב. חיתוך הלימון לפני סחיטתו, ייעשה בסכין פרווה, על משטח פרווה.**

ו. מטחנת הבשר

מותר לטחון דגים במטחנת בשר,⁴⁹ בתנאי שכל חלקי המטחנה נקיים משאריות בשר וינוקו היטב לאחר טחינת הדגים.****

אביזרים לעיבוד בצק

רצוי שהכלים לעיבוד בצק כגון: מערוך, משטח לעריכת בצק, קורצנים וכדומה – יישמרו פרווה, ולהשתמש באביזרים אחרים לעיבוד בצק חלבי.

* וכן קוצץ ידני כגון "סליסר". (תמונה 9)

** ראה פרטים נוספים בפרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

*** שמא ישפך עליהם מאכל חלבי או בשרי חם, או שמא ישהו שם 24 שעות בתוך נוזלים.

**** טחינת דגים עם בצל במטחנת בשר, ראה פרק יד: "אכילת דגים עם בשר או חלב".

אופה לחם

מחמת איסור אפיית לחם בשרי או חלבי,* יש לשמור את אופה הלחם פרווה, כדי שהלחם שייאפה בו יהיה פרווה.⁵⁰ (תמונה 47)



47. אופה לחם.

מדיח כלים

יש לייחד את מדיח הכלים לשימוש במין כלים אחד: בשרי, חלבי או פרווה.** (תמונה 10)

* ראה פירוש בפרק טו: "לחם ומאפים חלביים או בשריים".
 ** ראה פירוש בפרק ז: "הפרדה בין בשרי לחלבי במטבח".

מקרר

מקרר משמש למאכלים קרים בלבד, כך שאין חשש למגע חם בין בשר לחלב. עם זאת קיים חשש למגע ישיר של מאכלי בשר במאכלי חלב, ולשפיכה או טפטוף של נוזלים משני המינים זה על זה – או על מאכלים פרווה שיאכלו עם המין ההפכי.

המקרר המשפחתי נגיש וזמין עבור כל בני הבית – כולל ילדים ואורחים – ובדחיפה קלה עלולה להתרחש תקלה חמורה.

דוגמאות לתקלות מצויות:

- טריקת דלת המקרר או הזזתו לצורך ניקוי, עלולה לגרום להתזת חלב, משקית פתוחה העומדת בדלת, אל מגירת הירקות. ירקות ששהו בתוך שלולית החלב יותר מ-24 שעות – יהיו חלביים ואסורים בבישול עם בשר.
- סיר ובו מרק עוף, עלול לגלוש – כתוצאה מדחיפה לא זהירה על פיצה המונחת על המדף שמתחתיו, והיא תיאסר.
- גביע יוגורט שנסדק לאורכו עלול לטפטף אל תוך קופסה פתוחה של מלפפון חמוץ שעל המדף מתחתיו, ובכך תיאסר אכילת המלפפונים עם מאכלי בשר.
- סיר עם תבשיל בשרי שגלש בעת הבישול, הוכנס למקרר והותיר שאריות בשריות על המדף. סיר חלבי שיונח בהמשך במקום זה, עלול להתלכלך מהשאריות הבשריות ובכך ייאסרו הסיר והתבשיל החלבי שיתבשל בו בהמשך.

תא ההקפאה

המאכלים שבתא ההקפאה קפואים, ואינם נוזלים זה על זה. למרות זאת, ראוי להקפיד על אריזתם וסימונם (חלבי, בשרי או פרווה), כדי למנוע טעויות ותקלות.

רכישת מקרר*

■ עדיפות ראשונה: מקרר בעל דלתות כפולות (SIDE BY SIDE)

יתרונו של מקרר זה בכך שצדו האחד יכול לשמש לבשרי והשני לחלבי, בהפרדה מלאה, כולל תאי הקפאה (תמונה 48). לחילופין ניתן לרכוש מקרר רגיל ולייחדו לבשרי ופרווה, ולרכוש מקרר קטן נוסף (כגון מקרר משרדי) עבור מוצרי חלב. (תמונה 49)



49. מקרר משרדי קטן.



48. מקרר בעל דלתות כפולות ושני תאי הקפאה נפרדים.

* השימוש במקרר ובמקפיא בשבת עלול להיות כרוך בפעולות אסורות ויש לברר מהו אופן השימוש המותר.

■ עדיפות שניה: מקרר אחר – מדפים נפרדים

במקרר יחיד המשמש לבשרי ולחלבי ראוי להקצות מדפים נפרדים לבשרי ולחלבי.⁵¹ את מוצרי החלב הנוטים להישפך, מומלץ להניח על מגש או במגירה המיועדת לכך. יש להקפיד על כיסוי סירים וקופסאות איחסון* ולוודא את יציבות המיכלים. אין להניח במקרר כלי פתוח, עם משקה חלבי או בשרי מחשש שיתהפך. יש יתרון במקרר עם מגירות במקום מדפים. (תמונה 50)

מקפיא

במקפיא יכולות להתרחש אותן התקלות כמו בתא ההקפאה במקרר. ישנה עדיפות למקפיא בעל מגירות לעומת מקפיא עם מדפים. (תמונה 51) ראוי לסמן את המאכלים המאוחסנים במקפיא: בשרי, חלבי או פרווה.



51. מקפיא בעל מגירות.



50. מקרר עם מגירות המונעות נזילות.

* קופסת איחסון בה שהה מאכל נוזלי חלבי (או בשרי) במשך יותר מ-24 שעות, דינה כחלבית (או כבשרית).⁵² ראה פרק ד: "בליעת טעם בכלי ובמאכל".

מתקנים לחימום מי שתייה

"מיני בר" ביתי, קומקום חשמלי, מיחם מים חשמלי או מיחם לשבת המונח על הפלטה או הכיריים, יש לשומרם פרווה כדי שהמים החמים שבהם ישמשו לחלבי ולבשרי לפי הצורך.⁵⁴*

מחמם בקבוקים חשמלי

מכשיר המיועד לחימום בקבוק תינוק, שמחמם את הבקבוק עד טמפרטורה של 37°C מעלות, ולא יותר, מותר לחמם בו בזה אחר זה, בקבוק עם מאכל חלבי ובקבוק עם מאכל בשרי, בתנאי שהבקבוקים נקיים בצידם החיצוני. (תמונה 52)

הערה: מותר לחמם בקבוק תינוק במים חמים שנמזגו מכלי ראשון (כגון קומקום חשמלי) אל כלי שני (כגון: נטלה), ומותר להשתמש באותו כלי לסירוגין פעם לחימום בקבוק עם פורמולה חלבית ופעם עם מרק בשרי.⁵⁵



52. מכשיר לחימום בקבוק תינוק.

* ראה פרטים בפרק י: "הפרדה בין בשרי לחלבי בעת הבישול".

פרק עשירי

הפרדה בין בשרי לחלבי בעת הבישול

הקפדה ראויה בעת השימוש בכלים ובאביזרי המטבח החלביים והבשריים מונעת מכשולים של תערובות בשר וחלב.

א. בישול בו זמני של בשרי וחלבי על אותה כירה*

ראוי להימנע מלבשל על אותה כירה בו זמנית מאכלי חלב ומאכלי בשר¹ מחשש שהתבשילים והכלים יפגעו אלה באלה באופנים הבאים:

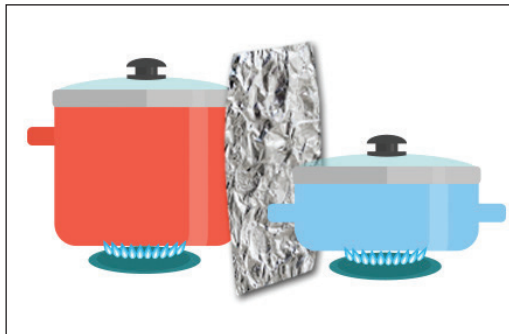
- אדים חמים העולים מתבשיל ממין אחד עלולים לפגוע בסיר שבו תבשיל מהמין השני.
 - טיפות חמות הניתזות במהלך טיגון, בחישה או מזיגה, עלולות להנתז על סיר מהמין השני.
 - מאכל ממין אחד הגולש במהלך הבישול או הבחישה עלול להגיע אל סיר מהמין השני.
- תקלות אלו עלולות לאסור מאכלים וכלים ואף לגרום לאיסור בישול בשר בחלב.

לדוגמא: אם יטגנו שניצל בשרי בסמיכות לסיר שבו מתבשל תבשיל חלבי, עלולים להינתז טיפי שמן מהמחבת על הסיר החלבי. כמו כן התבשיל החלבי עלול לגלוש ולפגוע במחבת הבשרית.

* ראה פרק ח: "אביזרי המטבח" - סדר העדיפות בשימוש בכיריים.

כללי זהירות:

- כאשר מסירים מבסה מעל סיר רותח, יש להיזהר שלא יטפטף ממנו על כלי מהמין השני העומד בסמוך.
- אין להניח בסמיכות לכירה כלים ממין אחד בזמן שמבשלים או מטגנים עליה מאכל מהמין השני.²
- כאשר נאלצים לבשל משני המינים בו זמנית על אותה כירה, כגון: כשבעיצומו של בישול בשרי לכבוד שבת, נוצר צורך לחמם תבשיל חלבי – טוב להעמיד מחיצה בין הסירים, כגון: רדיד אלומיניום בגובה מתאים. (תמונה 53)
- אין לחמם מאכל ישירות על חצובה המשמשת לבשרי ולחלבי, כגון קליית חציל על האש.³*



53. רדיד אלומיניום המשמש כמחיצת הגנה בין סירים משני המינים.

ב. גלישת תבשילים על משטח הכירה

בישול בסיר ממין אחד על כירה שעל משטחה גלש תבשיל מהמין השני, עלול לגרום לתקלות דלהלן:

1. אדים חמים העולים מן המשטח

אש המבערים מחממת את התבשיל שגלש על המשטח, ועלולה להעלות את אדיהם אל סיר מהמין השני המתבשל על הכירה.

לדוגמא: כאשר נשפך חלב על משטח הכירה, ולא נוקה, ויבשלו על

אותה כירה תבשיל בשרי, קיים חשש שחום הלהבה יעלה

אדים חלביים חמים אל הסיר הבשרי המתבשל, ותתעורר

שאלת כשרות על הסיר הבשרי.

* אפשר להניח את המאכל על גבי רשת נוספת, אשר תונח על גבי החצובה.

2. תבשיל בשרי ותבשיל חלבי שנשפכו שניהם על הכירה

כשתבשיל בשרי – המכיל בשר בהמה – נשפך על משטח הכירה ולא נוקה, ולאחר מכן גלש על אותו משטח תבשיל חלבי, קיים חשש שכאשר ידליקו את האש יתבשלו יחד הבשר והחלב מחום האש, ובכך יעברו על איסור בישול בשר בחלב.^{א3}

איסור הבישול קיים גם כאשר נעשה שלא במתכוון ושלא לצורך אכילה.

3. מאכל חם שנפל על משטח הכירה

מאכל חם שנפל על משטח הכירה החם, דינו כדלקמן:

א. אם לא בישלו על הכירה מאכלי בשר ומאכלי חלב ביממה שחלפה (24 שעות אחרונות), והמשטח נקי משאריות בשר וחלב – המאכל מותר באכילה, בין שהוא לח ובין שהוא יבש.

ב. בכל מקרה אחר* – יש לעשות שאלת חכם.**⁵

ג. מגע בין סירים**א. מגע בין שני סירים חמים, נקיים ויבשים חיצוניים.**

1. מגע בין סיר פרווה לסיר בשרי או חלבי

סיר פרווה חם, נקי ויבש בצידו החיצוני – מותר לכתחילה במגע עם סיר בשרי או חלבי חם, נקי ויבש בצידו החיצוני.⁶

לדוגמא: סיר בו מתבשל חמין בשרי, והוא נקי ויבש בצידו החיצוני, סגור היטב במכסה ולא מעלה אדים חמים, מותר להניחו על פלטת השבת צמוד למיחם הפרווה, שגם הוא יבש בצדו החיצוני, ומותר להשתמש במים החמים להכנת משקה חלבי.

2. מגע בין סיר חלבי לסיר בשרי

לכתחילה יש למנוע מגע בין סיר חלבי לסיר בשרי כשהם חמים, אף כשהם נקיים ויבשים. בדיעבד אם נגעו זה בזה כשהם נקיים ויבשים בצדם החיצוני – הם אינם נאסרים,⁷ אף אם הם חמים.

לדוגמא: לכתחילה אין לחמם פיצה המונחת בכלי חלבי נקי ויבש

* כגון שהכירה בת יומה או שיש עליה שאריות מאכלים.

** ראה פירוש ב"מקורות והוספות" הערה 5.

על מכסה חם של סיר עם חמין בשרי, נקי ויבש, סגור היטב, המונח על פלטת השבת.
בדיעבד אם נעשה הדבר, המאכלים והכלים אינם נאסרים.

ב. מגע בין סיר חם ורטוב ממין אחד לכלי מהמין השני

סיר בשרי חם ורטוב בצדו החיצוני שנגע בכלי חלבי – אף אם הכלי החלבי קר – וכן להיפך, יש לשאול שאלת חכם על כשרות הסיר והכלי.⁸
לדוגמא: סיר בשרי שעל צדו החיצוני גלש מרק בשרי והוא בא במגע בעודו חם ורטוב עם סיר חלבי – יש לשאול שאלת חכם על כשרות שני הסירים.

ג. מגע בין סיר בשרי או סיר חלבי חם ורטוב לכלי פרווה

סיר בשרי או חלבי חם ורטוב בצדו החיצוני שנגע בכלי פרווה, יש לשאול שאלת חכם לגבי הכלי הפרווה, שמא נהיה בשרי או חלבי.
לדוגמא: סיר חלבי חם ורטוב בתחתיתו – שהונח על תבנית אפיה פרווה, יש לשאול שאלת חכם אם התבנית נעשתה חלבית.

ד. הנחת מכסה ממין אחד על סיר חם מהמין השני

סיר ובו תבשיל חלבי חם שכוסה במכסה בשרי, או להיפך, יש לשאול שאלת חכם על כשרות הסיר, המכסה והתבשיל.

ה. הנחת כלי ממין אחד על גבי סיר לא מכוסה מהמין השני

כלי ממין אחד שהונח על סיר ללא מכסה ובו תבשיל חם מהמין השני או על גבי מכסה חם ורטוב מהמין השני – יש לשאול שאלת חכם על כשרות הכלים והתבשיל.

ו. הנחת כלי בשרי או כלי חלבי על מכסה סגור היטב של סיר פרווה

מותר לכתחילה להניח כלי בשרי או חלבי – נקי ויבש חיצוני – על מכסה סיר פרווה חם, נקי ויבש. הסיר הפרווה והתבשיל שבו אינם הופכים לבשריים או לחלביים.⁶

לדוגמא: שניצל עוף שרוצים לחממו בשבת – מותר להניחו בתוך כלי בשרי נקי ויבש בצדו החיצוני – על מכסה המיחם הפרווה כשהוא סגור ויבש חיצוני, ומותר להשתמש במים החמים שבמיחם להכנת משקה חלבי.*

* טוב להניח ביניהם רידר אלומיניום.⁶

ז. הנחת כלי בשרי או כלי חלבי על גבי סיר פרווה לא מכוסה

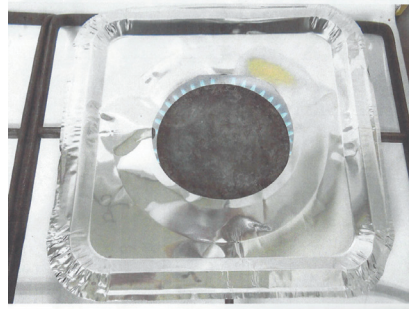
אין להניח כלי חלבי או בשרי על סיר פרווה לא מכוסה – בו מתבשל מאכל פרווה. אם נעשה הדבר, יש לשאול שאלת חכם אם הסיר והמאכל עודם פרווה. **לדוגמא:** אם הסירו את מכסה המיחם והניחו כלי בשרי נקי ובו מאכל בשרי ישירות על גבי מיחם המים החם, יש לעשות שאלת חכם אם מותר להשתמש במים החמים להכנת משקה עם חלב ואם המיחם עודנו פרווה.

ה. צליית כבד על כיריים של גז

כאשר מכשירים כבד על ידי צלייתו על אש הכירה, ראוי לצפות – לפני הצליה – את החצובה ואת משטח הכירה ברדיד אלומיניום*, כדי למנוע טפטוף דם הכבד (האסור באכילה) על החצובה החמה ומשטח הכירה.**



55. מנגל חשמלי המיועד להכשרת כבד.



54. מגן אלומיניום לכיסוי החצובה. המבער והלהבה נשארים גלויים.

* ניתן לרכוש מגן אלומיניום חד פעמי המיועד לכיסוי החצובה, העשוי כעין ריבוע שבמרכזו חור עגור הלהבה. (תמונה 54)

** ניתן להכשיר כבד בצליה על גבי מנגל חשמלי שאותו ייחדו להכשרת כבד בלבד. (תמונה 55)

ה. כירה בין השיש החלבי לבשרי

כאשר מטגנים מאכל בשרי על כירה המותקנת בין השיש הבשרי לחלבי, יש לבסות את השיש החלבי – מחשש התזה מהמאכל הבשרי החם אל השיש החלבי ואת השיש הבשרי כאשר מטגנים מאכל חלבי. (תמונה 56)



56. כירה המוצבת במרכז משטח העבודה.

ו. פלטת שבת

- פלטת השבת* – מסוגלת לבשל, ועל כן יש להיזהר בחימום סירים בשריים וחלביים עליה, בדומה לבישול בכיריים, וכמפורט להלן:
- פלטה שרגילים להניח עליה תבשילים בשריים – נחשבת בשרית, מחמת גלישת תבשילים בשריים עליה.
 - מותר להניח מיחם פרווה ישירות על הפלטה הבשרית כאשר מקום הנחתו נקי משאריות בשריות, ומותר לשתות את המים החמים עם חלב.⁹
 - לאחר הנחת המיחם הפרווה על הפלטה הנקיה – מותר להניח לצדו סיר מכוסה ובו תבשיל בשרי ויש להזהר שלא יגלוש מהתבשיל החם אל תחתית המיחם.
- אם גלש – יש לעשות שאלת חכם האם מותר לשתות את המים שבמיחם, עם חלב.¹⁰

* פלטה חשמלית או פח ("בלעך") המכסה את כירת הגז.

- כאשר קיים חשש שהתבשיל הבשרי יגלוש במשך השבת, טוב להניח רדיד אלומיניום תחת המיחם וסביבו כדי להגן עליו ממגע עם הרוטב הבשרי.^{10א}
- לצורך הנחת מאכל או סיר חלבי – בערב שבת – על גבי הפלטה הבשרית – יש לנקות את הפלטה, ולצפותה ברדיד אלומיניום (עדיף בשתי שכבות). לאחר מכן מותר להניח עליה את הסיר החלבי, ואף את המאכל החלבי עצמו, וכן מאכל פרווה הנועד לאכילה עם מאכלי חלב.

ז. אדים

אדים חמים העולים מתבשיל ופוגעים במאכל או בכלי, מבליעים טעם מן התבשיל אל המאכל או אל הכלי.¹¹

1. אדים העולים מתבשיל בשרי ופוגעים במאכל פרווה

אדים חמים בדרגת חום של "יד סולדת" העולים מסיר בו מתבשל תבשיל בשרי – הינם בשריים, ובכוחם להבליע טעם בשר למאכל בו הם פוגעים. לכן מאכל פרווה שהונח על גבי סיר בשרי מכוסה, באופן שהאדים עולים מצדי המכסה ופוגעים בו – המאכל יהיה בשרי.¹²

לדוגמא: חלה קפואה שהופשרה על מכסה של סיר בו מתבשל חמין בשרי, ומצד המכסה עלו עליה אדים חמים – החלה בשרית ואסור לאוכלה עם גבינה.*

2. אדים העולים מתבשיל ממין אחד ופוגעים בכלי מהמין השני

יש לשמור מרחק בין סיר מעלה אדים בו מתבשל תבשיל ממין אחד לבין כלי מהמין השני, כיון שהאדים החמים עלולים להבליע טעם התבשיל בכלי העומד בטווח פגיעתם. כאשר פגעו אדים חמים ממין אחד בכלי מהמין השני, יש לשאול שאלת חכם.

לדוגמא: כאשר מבשלים תבשיל חלבי על כירה שמעליה תלויה מערכת כלים בשרית (כגון: מצקת, כף הגשה), האדים החלביים העולים מהתבשיל עלולים לפגוע בעודם חמים בכלים הבשריים, ולעורר שאלה על כשרותם.*¹³ (תמונה 4)

* אם המכסה נקי, יבש וסגור באופן שלא עולים ממנו אדים כלל ויש רדיד אלומיניום בין החלה למכסה, החלה נשארת פרווה.¹²

** לכתחילה ראוי למנוע מגע בין אדים ממין אחד לכלים ממין שני, גם כשהאדים אינם בחום של "יד סולדת".¹³



57. קולט אדים המותקן קרוב מדי לכירה.

3. הצטברות אדים מעל הכירה

כאשר מותקן מדף או ארון מעל הכירה, עלולים אדי הבישול שעלו והצטברו בצדו התחתון, לטפסף אל סירי הבישול.^{14*} כאשר הכירה משותפת לבישול בשרי וחלבי – יש לנגב הצטברות של טיפות אלו טרם בישול המין השני.^{15**} אם נטפו הטיפות לתוך תבשיל מהמין השני – יש לעשות שאלת חכם.^{***}

4. הוספת תבלינים ומאכלים לתבשיל חם

- טוב ליחד מיכלי תבלינים ומלח נפרדים לבשרי, לפרווה ולחלבי.^{***} כאשר משתמשים בתבלינים ובמלח מאותו מיכל, פעם לבשרי ופעם לחלבי, ראוי להמנע מלבזקם ישירות מהמיכל על תבשיל חם המעלה אדים, העלולים לחדור אל מיכל התבלין.¹⁴
- אין לשפוך קטניות היישר מהאריזה אל תבשיל חם בשרי או חלבי, המעלה אדים חמים העלולים לחדור אל האריזה ולהבליע טעם התבשיל ביתר הקטניות.
- ירקות שקצצו אותם על גבי משטח פרווה על מנת להשתמש – חציים עבור תבשיל בשרי וחציים עבור תבשיל חלבי – אין להעביר מחציתם ישירות מהמשטח הפרווה אל תוך הסיר הבשרי המעלה אדים חמים, דבר העלול להפוך את המשטח ואת הירקות הנותרים לבשריים. גם אם כל הירקות נועדו לבשרי – המשטח יהפוך לבשרי.

* מכשול זה עלול להיות גם בקולט אדים, בפרט אם הוא מותקן נמוך מעל הכירה.¹⁵ (תמונה 57)

** כאשר מרימים מכסה רטוב של תבשיל חם, יש להזהר לבל יגע במדף שמעל הכירה המשותפת – בו בלוע טעם בשרי וחלבי מאדים חמים שעלו עליו מבישולים קודמים.

*** בפסח ראוי לכסות משטח זה ברדיד אלומיניום.

**** בבית שבו הילדים רגילים להכין טוסטים חלביים (וכדומה), ולתבלם בעצמם, חשוב במיוחד לייחד מיכלי תבלינים נפרדים ולסמנם בהתאם.

5. הוספת מים חמים לתבשיל בשבת

כאשר נדרשת - באמצע השבת - הוספת מים חמים ישירות מהמיחם הפרווה אל תבשיל בשרי המעלה אדים [כגון - סיר חמין המונח על הפלטה] - יש להיזהר בזמן המזיגה שלא יעלו אדים חמים מהתבשיל אל ברו המיחם.^{19*}

האופן הראוי:

- א. מורידים את הסיר מהפלטה, על דעת להחזירו אליה, מבלי לעזוב את האחיזה בסיר.
- ב. מסירים את מכסה הסיר, וממתינים מעט כדי לתת לאדים החמים לצאת.
- ג. אחרי שיצאו רוב האדים החמים, מחזיקים את הסיר נמוך ככל האפשר מברז המיחם.
- ד. פותחים את הברז.

6. מתקן לשתייה חמה

א. "מיני בר" ביתי ומיחם מים (תמונה 58)



58. מכשיר מיני בר.

"מיני בר" ביתי, מיחם מים חשמלי או מיחם שבת המונח על הפלטה, יש לשומרם פרווה כדי שהמים החמים יוכלו לשמש לחלבי ולבשרי לפי הצורך.^{**}

לכן לכתחילה כאשר מוזגים מהם לכוס להכנת קפה עם חלב, בקבוק לתינוק או כתוספת לתבשיל בשרי, יש לעשות זאת לפני הוספת החלב או הפורמולה החלבית. לחילופין ניתן

* ראה ב"מקורות והוספות" פירוט השיטות השונות בענין הוספת מים לתבשיל בשבת.¹⁶

** לגבי השימוש ב"מיני בר" בשבת, יש להשתמש רק במכשיר הנושא כשרות מהודרת ולנהוג בהתאם להוראות.

למזוג את המים החמים לכוס ריקה (חלבית, בשרית או חד פעמית) וממנה אל החלב, הפורמולה החלבית או המרק הבשרי. בדיעבד אם נמזגו מים חמים ישירות מהמיחם למשקה חלבי או בשרי חם, המיחם נשאר פרווה, כל עוד לא עלו אדים חמים מאוד ממרחק קצר אל הברז ובתנאי שלא הותז על ברז המיחם מהמשקה החלבי או הבשרי החם.²⁴

ב. מתקן לשתייה חמה במקומות ציבוריים

במקומות ציבוריים רבים, כגון: בתי חולים, תחנות דלק, משרדים וכדומה, קיים מתקן לשתייה חמה העומד לרשות הציבור. בדרך כלל אין כל פיקוח על אופן השימוש במתקן, ועל כן נכרים, או יהודים שאינם שומרי תורה ומצוות, עשויים לערות ממנו מים חמים ישירות על גבי מאכל שאינו כשר, אדים חמים עלולים לעלות ממנו אל הברז, ולעורר שאלה על כשרות מי המתקן. מעיקר הדין אין המים החמים נאסרים בכך, לכן מותר להשתמש בהם במקום צורך, כגון עבור חולה ומשמשיו. לכתחילה, באין צורך גדול, טוב להמנע מלהשתמש במי המתקן.¹⁷

ג. מתקן ציבורי לשתייה חמה – למשתמשים שומרי תורה ומצוות

מתקן מים חמים הנועד לציבור שומר תורה ומצוות, כגון: בית כנסת, חדר מורות וכדומה, הינו בחזקת פרווה למרות האפשרות שמימיו נמזגו על חלב או בשר.¹⁸

7. עירוי מים חמים מקומקום פרווה

- א. לכתחילה – אין לערות מים חמים מקומקום פרווה ישירות על חלב או על מאכל בשרי.^{20*}
- ב. בדיעבד – אם הערו מים חמים ישירות מהקומקום על מאכל חלבי או בשרי צונן – הקומקום נשאר פרווה.^{24**}

* טוב להחזיק במטבח שני קומקומים חשמליים. אחד לשימוש חלבי והשני פרווה לשימוש כללי, הדבר נחוץ במיוחד בבית בו הילדים מכינים בעצמם משקאות חלביים חמים. (תמונה 59)

** אם הערו מים חמים מקומקום ישירות וממרחק קצר על תבשיל בשרי או חלבי בכלי ראשון, המעלה אדים חמים, יש לעשות שאלת חכם אם הקומקום נשאר פרווה.



59. שני קומקומים נפרדים - בצבעים שונים - לפרווה ולחלבי.

- לדוגמא:** 1. לכתחילה, כאשר מכינים בקבוק לתינוק, יש לערות את המים החמים מהקומקום הפרווה לבקבוק הריק, ולאחר מכן להוסיף חלב או פורמולה חלבית. בדיעבד אם מזגו את המים החמים על הפורמולה החלבית, הקומקום עדיין פרווה.
2. לכתחילה, כאשר מכינים מרק בשרי בכוס, יש לערות את המים החמים מהקומקום הפרווה לכוס ריקה ולאחר מכן להוסיף את אבקת המרק הבשרית. בדיעבד אם מזגו את המים החמים על האבקה, הקומקום עדיין פרווה.

ח. ניצוק

- כאשר מערים נוזלים מכלי אחד אל תוך נוזלים שבכלי אחר, החיבור שביניהם נקרא "ניצוק".
1. כאשר מוסיפים מים קרים מכלי, כגון: מקנקן לתוך סיר בו מתבשל מרק בשרי - נוצר חיבור בין המרק החם שבסיר למים הצוננים שבקנקן.²¹ אם לא עלו אדים מהמאכל הבשרי למים, וגם לא ניתז מהמאכל הבשרי לתוך הקנקן - הקנקן ומימיו לא הפכו לבשריים, והינם מותרים בשימוש עם חלב.*

* יש מחמירים שלא לעשות זאת לכתחילה.²³

2. אם המאכל המתבשל בסיר אינו כשר – המים שנותרו בקנקן נאסרים.*
3. כאשר תוך כדי טיגון שניצל בשרי מוסיפים למחבת שעל האש שמן – ישירות מהבקבוק – השמן הנותר בבקבוק נשאר פרווה, ויוכלו לטגן בו לביבות חלביות.**

* וכן מחמירים לגבי חמץ בפסח.²²

** יש המחמירים לכתחילה שלא לערות שמן למחבת בעת טיגון מאכל בשרי או חלבי – ישירות מבקבוק השמן – אלא באמצעות כף או כוס ממין המאכל.

פרק אחד עשר

הפרדה בין בשרי לחלבי על שולחן האכילה

חכמינו קבעו גדרי הפרדה בין בשר לחלב בשעת האכילה, כדי למנוע עירובם.

א. שולחן האכילה

1. מנהג ישראל לייחד משטחי אכילה נפרדים – עבור בשר וחלב, ולא להשתמש במשטח משותף, אף אם ינוקה בין אכילה בשרית לחלבית.¹
2. נוהגים שלא להניח על אותו משטח כלים ומאכלים בשריים וחלביים זה בצד זה ואף לא זה לאחר זה.²
3. אין לחלק את משטח שולחן האכילה – מחציתו לבשרי ומחציתו לחלבי,³ אלא יש לייחד את המשטח כולו לשימוש מין אחד בלבד, ולייחד משטח אחר עבור המין השני.
4. ניתן לייעד את משטח השולחן עצמו עבור מין אחד, ולכסותו – כשהוא נקי – בכיסוי אטום (כגון: שעוונית או מפת ניילון עבה) עבור המין השני. לחילופין, ניתן לכסות את השולחן בקביעות בזמן האכילה, מפה אחת לאכילה בשרית, ומפה שונה לאכילה חלבית.⁴
5. במקום מפה המכסה את כל השולחן – ניתן להשתמש במשטחים פלסטיים אישיים ("פלייסמט"), ולייחד דגם אחד לבשרי ודגם שונה לחלבי, בתנאי שהמאכלים והכלים מונחים על משטח הפלסטיק ולא ישירות על השולחן.

6. יש לייחד מגשים נפרדים – לבשרי ולחלבי – להגשת אוכל, כגון לחולה הרתוק למיטה וכדומה.
7. במטבח מוסדי ניתן לצפות את השולחנות במשטח נייד דו-צדדי, המצופה פורמאיקה משני עבריו, בשני דגמים שונים ולייחד את צדו האחד עבור בשרי, ואת הצד ההפוך עבור חלבי.⁹
8. ברכישת כסא תינוק, יש להעדיף דגם בעל שני מגשי אכילה מתחלפים ולייחד אחד לאכילה חלבית, ושני לבשרית.⁸ (תמונה 60)
- השימוש במגש יחיד מותר אם מקפידים על ניקויו בין בשרי לחלבי.*⁷
9. סינרי סיליקון לילדים, בעלי כיס לתוכו נופלים מאכלים – מן הראוי לייחדם לבשרי ולחלבי בנפרד. (תמונה 61)



61. סינר סיליקון עם כיס.



60. כסא תינוק עם שני מגשי אכילה.

* כיון שאין הדרך להניח עליו מאכלים חמים בדרגת חום שהיד סולדת בו.⁷

ב. מאכלים המשמשים לבשרי ולחלבי

נקבע בשולחן ערוך שיש לייחד מלח ולחם עבור בשרי וחלבי בנפרד.
ישנם מוצרים נוספים המשמשים בקביעות למאכלי בשר וחלב (כגון: סוכר, תבלינים, קטשופ, חמוצים) שגם אותם ראוי לייחד לשימוש כל מין בנפרד, כפי שיבואר בהמשך.

1. מלח

אין להשתמש באותה מלחיה בארוחה הבשרית והחלבית.¹⁰

א. מלחיה פתוחה

הלכה זו מתייחסת למלחיה פתוחה מחשש נגיעות בשריות וחלביות במלח, כגון:

- טפטוף רוטב לתוכה בהגשת תבשיל בשרי
- נטילת קורט מלח באצבעות שעליהן רשמים של גבינה לבנה
- שימוש בקצה סכין בה חתכו בשר, לנטילת מלח¹⁰

ב. מלחיה סגורה

גם במלחיה סגורה קיים חשש לתערובות אסורות, כגון:

- כשבזקים מלח לתבשיל בשרי חם המעלה אדים, עלולים האדים הבשריים לחדור למלח דרך נקבי המלחיה.
- רשמי גבינה עלולים לדבוק בתחתית המלחיה ועל צידיה, ולעבור למאכלים כאשר ישתמשו באותה מלחיה בארוחה בשרית.¹¹

ג. אריזת מלח

טרם נטילת חופן מלח מתוך אריזתו, יש לוודא את ניקיון הידיים. לחילופין ניתן להעזר בכף נקיה ויבשה (כגון – כף חד פעמית), כדי שהמלח ישאר פרווה.*

* ראוי לייחד אריזת מלח נפרדת להכשרת בשר.¹²

2. לחם

כמזונו העיקרי של האדם מהווה הלחם את בסיס הסעודה הבשרית כחלבית. המנות השונות המוגשות בארוחה נחשבות כ"באות ללפת את הפת". לכן תיקנו חכמינו ז"ל גדרים ביחס ללחם, כדי למנוע תערובות בשר וחלב.

א. הקפדה בעת קניית לחם

לחם שאינו ארוז (כגון – חלות), אין לשאתו עם מוצרי בשר או חלב באותה שקית, ואין להניחו בעגלת הקניות על מוצרי בשר או חלב, או ישירות על הדלפק, שמא נותרו עליו רשמים של בשר או חלב.¹³ (תמונה 62)

ב. סכין לחם

מנהג ישראל לייחד סכין פרווה לחיתוך הלחם.¹⁴ פריסת לחם בסכין בשרית או חלבית עלולה לדחוק שיירי שומן מהסכין אל הלחם, העשוי להאכל עם המין ההפכי.¹⁵



62. לחם וחלב הנוגעים זה בזה על הדלפק או באותה שקית.

ג. שימוש באותו לחם לבשרי ולחלבי

1. לחם שאכלו ממנו בסעודה בשרית – אין לאוכלו בארוחה חלבית – או להיפך¹⁶ – אלא אם כן יתקיימו שלושה תנאים:
 - הלחם נחתך בסכין פרווה
 - הונח במקום נקי
 - נגעו בו בידיים נקיות¹⁷
2. לחם שהיה בהישג ידם של ילדים שאכלו בשרי או חלבי הינו בחזקת בשרי או חלבי.

עצה מעשית:

כאשר מברכים על "לחם משנה" בתחילת סעודת שבת בשרית, ובוצעים רק חלה אחת, כדאי להניח את החלה השניה ואת כלי החיתוך הפרווה במקום צדדי, וכאשר יצטרכו פרוסות נוספות, יפרסו ממנה בידיים נקיות במקום נקי, כך שהנותר ישאר פרווה.

ד. סלסלות לפרוסות לחם

ראוי לייחד סלסלות לפרוסות לחם נפרדות ושונות עבור ארוחה בשרית ועבור חלבית. הדבר נחוץ במיוחד בחדרי אוכל מוסדיים.

ה. שאריות לחם בשריות וחלביות

ניתן לנצל שאריות לחם במגוון אפשרויות. יש לשמור בנפרד את שאריות הלחם החלביות והבשריות, לסמן ולהשתמש בהן בהתאם.

לדוגמא: 1. אין להכין לחם מטוגן חלבי (French Toast) מפרוסות

לחם שנותרו מסעודה בשרית.

2. אין לצפות שניצל עוף בפרורים שמקורם בשאריות לחם

מסעודה חלבית.

ו. הפשרת חלה קפואה בשבת

ניתן להפשיר בשבת חלה קפואה בהנחתה על מכסה סגור של מיחם פרווה או על גבי תבנית הפוכה המונחת על הפלטה.¹⁸*

* בענין חימום מאכל בשבת על גבי תבנית הפוכה המונחת על הפלטה, ישנן דעות שונות בהלכה, ראה "מקורות והוספות", הערה 18.

הפשרת חלה על מכסה סיר שבו מתבשל תבשיל בשרי, אפשרית רק לאחר ציפוי המכסה הנקי והיבש ברדיד אלומיניום כאשר הסיר סגור היטב ואינו מעלה אדים. באופן זה תשאר החלה פרווה.^{41*}

ז. חשיבות הלחם

- כבוד הפת וחשיבותה מחייב משנה זהירות מהפסדה.¹⁹
- פרורים ושאריות לחם** הראויים לאכילה, שאין צורך בהם, מותר להשליכם לאשפה כשהם עטופים בשקית סגורה.***
 - שאריות שאינן ראויות לאכילה, כגון – פיסות לחם מאוסות, מותר לזרוק ישירות לאשפה, וטוב לעוטפן.
 - פרורי לחם שהתפזרו על הריצפה – יש לטאטא ולהשליך לפח האשפה לבל ידרכו עליהם.^{20****}
 - יש להמנע מהעברת כוס משקה, צלחת מרק וכדומה מעל לחם, שמא יירטב הלחם ויהיה מאוס.²¹

3. סוכר

א. סוכר לשימוש חלבי

רצוי לייחד כלי הגשה לסוכר המיועד לשימוש חלבי, מחשש שכפית רטובה בחלב, או טפטוף לתוך הכלי, יבליע חלב בסוכר. אמנם, סוכר שהונח על שולחן חלבי נשאר פרווה, כל עוד לא ניכרות בו שאריות חלביות "בעין".²²

ב. סוכר לשימוש פרווה

הסוכר המשמש לאפיה או לבישול כללי צריך לשומרו פרווה. תה המיועד לסעודה בשרית, יש להמתיקו בסוכר פרווה. עם זאת, אין איסור להמתיקו בסוכר המוצב בפינת קפה במקום ציבורי, כל עוד לא ניכרת ממשות של חלב בסוכר.²²

* חלה שהופשרה על מכסה שלא צופה, ראה ב"מקורות והוספות", הערה 41, מה דינה.

** אף בגודל כזית.²⁴

*** את שקית שאריות הלחם יש להכניס לתוך מתקן האשפה. תלית השקית בצד המתקן גורמת לפיזור הלחם ובזיונו.²³

**** משום "קשה לעניות".

4. סלטים ומטבלים לא חריפים

מאכל שאינו חריף (כגון: סלט, רוטב, מיונו, ממרח), ששהה על שולחן סעודה בשרית, אין להגישו עם מאכל חלבי,* וכן להיפך.²⁵ בדיעבד, מותר לאוכלו עם מאכלי חלב, כל עוד לא נדבקה בו ממשות בשרית, וכן להיפך.

לדוגמא: 1. אין לתבל שניצל בשרי ברוטב שהיה בשימוש בארוחה חלבית.

2. מיכל קטשופ שגבינה לבנה נצמדה לפיית המיכל, אסור להוסיפו למאכלי בשר.

5. חמוצים ומטבלים חריפים

אין לאכול בארוחה חלבית מאכל חריף (כגון: חמוצים, סחוג, חרדל, חזרת ["חריין"] וכדומה), שהיה מונח על שולחן סעודה בשרית,*²⁶ גם אם אין בו ממשות בשר וכן להיפך.^{27***}

לדוגמא: מיכל סחוג שאכלו ממנו בארוחה חלבית אין להגישו בסעודה בשרית.

ניתן להגיש את המאכל החריף בכלי מאותו מין בכמות הנצרכת לאותה סעודה וכך המאכל שבכלי המקורי נותר פרווה.

* מחשש שנתערב בהם מאכל בשרי, או שהוכנסה בהם כף עם שאריות בשריות.

** ראה פרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

*** מחשש שננעץ בו מזלג או נחתך בסכין בשרית אפילו נקיה, או שהושארה בו כפית בשרית. במקרים מסויימים הדבר אסור אף מעיקר הדין.²⁷

ג. אכילת בשר וחלב בשולחן אחד

דרכו של סועד ליטול מכל המונח לפניו על השולחן. חששו חכמינו ז"ל שהאוכל בשר יאכל גם ממאכלי חלב שעל אותו שולחן וקבעו תקנות למנוע מכשול.³

א. אנשים המכירים זה את זה

האופן האסור

אסור לשני אנשים, המכירים זה את זה, לאכול על אותו שולחן, זה בשרי וזה חלבי, שמא יטעמו זה ממאכלו של זה.²⁸

לדוגמא: 1. לא ישבו שני אברכים לאכול ארוחת צהרים ב"כולל"

על אותו שולחן, כאשר האחד אוכל פשטידה בשרית, והשני – מנת פיצה חלבית.

2. חברות שיצאו לטיול בחורשה שיש בה ספסלים ושולחנות, וכל אחת מביאה את ארוחתה מהבית, אסורות לאכול סביב אותו שולחן פיקניק – אלו בשרי ואלו חלבי.²⁹

האופנים המותרים

■ מפות נפרדות

כאשר כל סועד אוכל על מפה נפרדת, מותר להם לאכול בשרי וחלבי על אותו שולחן, למרות שמכירים זה את זה.²⁹

לדוגמא: שני תלמידים הסועדים בכיתה ארוחת צהרים, זה לצד זה, האחד בשרי, והשני – חלבי, מותרים לאכול על אותו שולחן, כאשר כל אחד הניח את מאכליו על מפית משלו.

■ אכילה ללא שולחן

שני מכרים היושבים ללא שולחן זה לצד זה כשכל סועד אוהז את מאכלו בידו, מותר להם לאכול האחד בשרי והשני חלבי.³⁰

לדוגמא: מותר לשתי מורות היושבות זו לצד זו ברכב ההסעה למקום עבודתן, לאכול האחת טוסט חלבי והשניה לחמניה עם נקניק בשרי.

■ שולחנות נפרדים

שני אנשים המכירים זה את זה מותרים לאכול זה בשרי וזה חלבי, בשני שולחנות נפרדים, גם כשהם סמוכים זה לזה.³¹
לדוגמא: מותר לשני ידידים היושבים במטוס זה לצד זה, לאכול את ארוחתם על שולחנם האישי, האחד חלבי והשני בשרי.

■ שולחן ארוך

מותר לשני סועדים המכירים זה את זה, לאכול – האחד חלבי והשני בשרי, על שולחן אחד ארוך, באופן שאין האחד יכול להגיע למאכל חבירו בהושטת יד.^{31א}

■ סימן היכר

מותר לשני סועדים, המכירים זה את זה, לאכול על אותו שולחן – זה חלבי וזה בשרי, בתנאי שיניחו ביניהם חפץ – שאין מקומו על שולחן האכילה – כסימן היכר שיש להישמר ממאכלי הסועד השני.³²
 על החפץ לבלוט בגובהו, כדי שיהיה ניכר להם.^{33*}

■ לחם ושתייה משותפים

שני סועדים האוכלים זה בשרי וזה חלבי באופן המותר, אסורים לאכול מאותה כיכר לחם או לשתות ישירות מאותו כלי (כגון: פחית שתיה). אך מותר להם למזוג מקנקן משותף לכוסות אישיים.³⁴

ב. סועדים הזרים זה לזה

שני אנשים, שאין היכרות ביניהם ולכן לא סביר שיטעמו אחד ממאכלי זולתו, מותרים לאכול על אותו שולחן, זה בשרי וזה חלבי.³⁵
לדוגמא: מותר לשני נוסעי רכבת, שאינם מכירים זה את זה, לאכול על שולחן הקרון, זה בשרי וזה חלבי.

* כגון צעצוע.

ג. יהודי ואינו יהודי

אם הסועד השני הינו נוכרי, ומאכלו מזון טריפה מובהק – מותר למכרו היהודי לאכול על אותו שולחן את ארוחתו הכשרה, כי אין חשש שיטעם ממאכלי הנוכרי.³⁶

לדוגמא: מותר לפועל יהודי לסעוד את ארוחתו על שולחן חדר האוכל של המפעל כשלצדו עמיתו הגוי אוכל מאכלי טריפה.

ד. אחד אוכל והשני סיים לאכול

מותר למי שסיים ארוחה בשרית להסב בשולחן עם מכרו הסועד מאכל חלבי.^{37*}

ה. אכילת מאכל בשרי לצד מאכל חלבי

אסור לאכול מאכל בשרי בשולחן עליו מונח מאכל חלבי או להיפך. הדבר אסור לסועד בודד ואף לסועדים רבים.^{38**}

ו. מאכלי חלב לצד מאכלי בשר שלא בזמן האכילה

מנהג ישראל שלא להניח מאכלי בשר וחלב על אותו שולחן גם שלא בזמן הארוחה או על אותו מדף גם כשאינם נוגעים אלה באלה.⁴⁰

ז. הכנת מאכל חלבי לאחר אכילת בשר

מי שאכל בשר ועדיין לא עבר עליו זמן ההמתנה לאכילה חלבית, מותר לו להכין מאכל חלבי, ואין חוששים שישכח ויטעם מהמאכל החלבי.^{48***}

* מאחר ואינו עוסק כעת באכילה, אין חשש שיאכל מאכלי החלב בהיסח הדעת.

** יש מתירים בהנחת סימן היכר על השולחן.³⁹

*** כמו כן, מותר להכין בקבוק חלב לתינוק בעיצומה של ארוחה בשרית.⁴²

ד. מאכלים הדומים לבשר ולחלב

א. אכילת מאכל הדומה לבשר בארוחה חלבית (או להיפך)

1. מותר לאכול בארוחה חלבית מאכל פרווה הדומה לבשר, ולשתות בארוחה בשרית משקה פרווה הדומה לחלב, כאשר ישנו סימן היכר המעיד שהמאכל או המשקה אכן פרווה.^{43*}

לדוגמא: בטרם שתיית חלב שקדים, או אכילת גבינת טופו (פרווה) בסעודה בשרית, יש להניח בסביבה הקרובה את אריות המוצר או סימן מובהק באופן גלוי.^{44**} (תמונות 63, 64)

2. מאכלים הדומים לבשר או לחלב, הידועים ומפורסמים שהם פרווה, אינם מחייבים סימן היכר באכילתם עם בשר או חלב.^{45***}

לדוגמא: 1. מותר לטגן צלי בקר במרגרינה (למרות שמרגרינה דומה לחמאה) מבלי להניח את אריותה בסביבת המחבת.⁴⁵

2. במקומות שרגילים באכילת נקניקיות פרווה או שניצל סויה (כגון בארץ ישראל), מותרים לאוכלם בארוחה חלבית ללא סימן היכר.⁴⁶ (תמונות 65, 66)

ב. אכילת מאכל הנראה כחלבי לאחר ארוחה בשרית או להיפך

מוצר פרווה הנראה כחלבי, מותר באכילה - ללא סימן היכר - לאחר אכילת בשר,⁴⁷ וכן להיפך.

לדוגמא: 1. מותר לאכול גלידה פרווה - הנראית כחלבית - בתום סעודה בשרית, ללא צורך בסימן היכר. (תמונה 67)

2. לאחר סעודה בשרית מותר לשתות קפה בתוספת מלבין פרווה ללא כל סימן היכר. (תמונה 68)

* משום מראית עין.

** כגון: להניח שקדים ליד חלב השקדים.

*** ויש המקפידים.³⁹



64. גבינת טופו.



63. חלב שקדים.



66. שניצל פרווה.



65. נקניקיות פרווה.



68. מלבין קפה פרווה.



67. גלידה פרווה הרומה לגלידה חלבית.

פרק שנים עשר

אכילת מאכלי חלב אחרי בשר

איסור אכילת בשר וחלב יחד קיים גם בכמויות זעירות, על כן תיקנו חז"ל דיני המתנה בין אכילת בשר לחלב כדי למנוע מכשול באכילתם יחד.

המתנה לאחר אכילת בשר

1. טעם דין ההמתנה

אסור לאכול מאכלי חלב מיד לאחר אכילת מאכלי בשר – גם כשביניהם שטפו את הפה, ואף ברכו ברכה אחרונה, מחשש שכמות מזערית מהמאכל הבשרי שנותרה בפה, תיאכל יחד עם המאכל החלבי שייאכל מיד אחרי המאכל הבשרי.

2. מה נחשב מאכל בשרי

מאכל בשרי הינו מאכל המכיל בשר בהמה, חיה או עוף, וכן כל תבשיל, רוטב או מרק שהתבשל עם בשר.

3. לאלו שאריות חוששים

ב"שולחן ערוך" מובאות שתי דעות בהגדרת שאריות הבשר הנותרות בפה: דעה א: חוששים משאריות בשר ממשיות החודרות בין השיניים ועלולות להישאר שם לאורך זמן.¹

דעה ב: חוששים משומן הבשר, הנצמד לחיך וללוע, ונותר בהם זמן רב.² להלכה נוקטים כשתי הדעות, ונפסק שיש להמתין אחרי אכילת מאכל בשרי עד שטעם הבשר יפוג.^{א2}

4. זמן ההמתנה

א. המנהג המקובל

זמן ההמתנה בין אכילת בשר לחלב – שהתקבל ברוב קהילות ישראל – הוא 6 שעות³ שלימות.^{4*}

ב. מנהגים אחרים

בקהילות גרמניה – נהגו להמתין רק 3 שעות.⁷
בקהילות הולנד – שעה אחת בלבד.⁸

כתבו הפוסקים ש"כל מי שיש בו ריח תורה", צריך לנהוג לפי שיעור ההמתנה של שש שעות, וכך פשט המנהג ואין להקל.⁵

5. שינוי מנהג

א. מי שקיבל מאבותיו להמתין 6 שעות בין אכילת בשר לחלב, אסור לו לשנות ולהמתין פחות.⁹
ב. אשה נשואה, שמנהג בעלה שונה ממנהג בית אביה, תעשה שאלת חכם כיצד לנהוג.¹⁰

6. ממתי מונים

את שעות ההמתנה מונים מסיום אכילת מאכלי הבשר עד תחילת אכילת מאכלי החלב, גם אם אחרי אכילת מאכלי הבשר המשיכו את הסעודה עם מאכלי פרווה, או שהסעודה החלבית נפתחה במאכלי פרווה – תמיד מונים את ששת השעות מסיום האכילה הבשרית עד תחילת האכילה החלבית.¹¹
לדוגמא: בסעודת יום השבת סיימו לאכול את החמין הבשרי בשעה 11:00, המשיכו את הסעודה בזמירות, דברי תורה ואכילת פירות ומגדנות עד השעה 12:00 וברכו ברכת המזון. בשעה 16:00 החלה סעודה שלישית במאכלי פרווה. בשעה 17:00 מותר לאכול גלידה חלבית, היות שעברו 6 שעות מגמר האכילה הבשרית עד תחילת האכילה החלבית.

* לפי בני ספרד ובני תימן, החיוב מעיקר הדין,⁵ ולפי בני אשכנז החיוב מצד המנהג.⁶
בענין השלמת השעה הששית ראה "מקורות והוספות" 4.

7. אכילה בשרית וחלבית בסעודה אחת

אסור לאכול מאכל חלבי לאחר אכילת מאכל בשרי באותה סעודה – גם כשביניהם עברו 6 שעות, כל עוד לא ברכו ברכה אחרונה [ברכת המזון, ברכה מעין שלוש או בורא נפשות]¹².

לדוגמא: בסעודת נישואין הנמשכת שעות רבות, אין להגיש קפה עם חלב כל עוד לא ברכו ברכת המזון, אף אם עברו 6 שעות מסיום אכילת מאכלי הבשר.

8. זמני ההמתנה לילדים

יש לחנך את הילדים בהתאם להבנתם והתפתחותם – בהדרגה – עד שיתרגלו להמתין 6 שעות כדין.¹³ חז"ל לא קבעו את זמן ההמתנה הראוי לקטנים, ונחלקו הפוסקים בשיעורו. להלן פרקי הזמן המוסכמים על רוב הפוסקים, בחלוקה קלה לזיכרון.¹⁴ במידת הצורך (כגון: עבור ילד חלש), יש מקום להקל.*

א. תינוק

פעוט עד גיל שלוש אינו צריך להמתין כלל^{16*} בין אכילת בשר לחלב. כאשר נותרו על ידיו ופיו שאריות מאכלי בשר, יש לנקותם לפני האכלתו במוצרי חלב.^{***}

ב. ילד קטן

ילד מגיל 3 עד גיל חינוך (6 או 7 שנים בהתאם לרמת הבנתו), ראוי שימתין שעה אחת.¹⁶

ג. ילד בינוני

ילד מגיל חינוך (6-7) עד גיל 9. ראוי שימתין 3 שעות.^{18***}

ד. ילד גדול

ילד מגיל 9 עד הגיעו לגיל מצוות, טוב שימתין 6 שעות.¹⁹

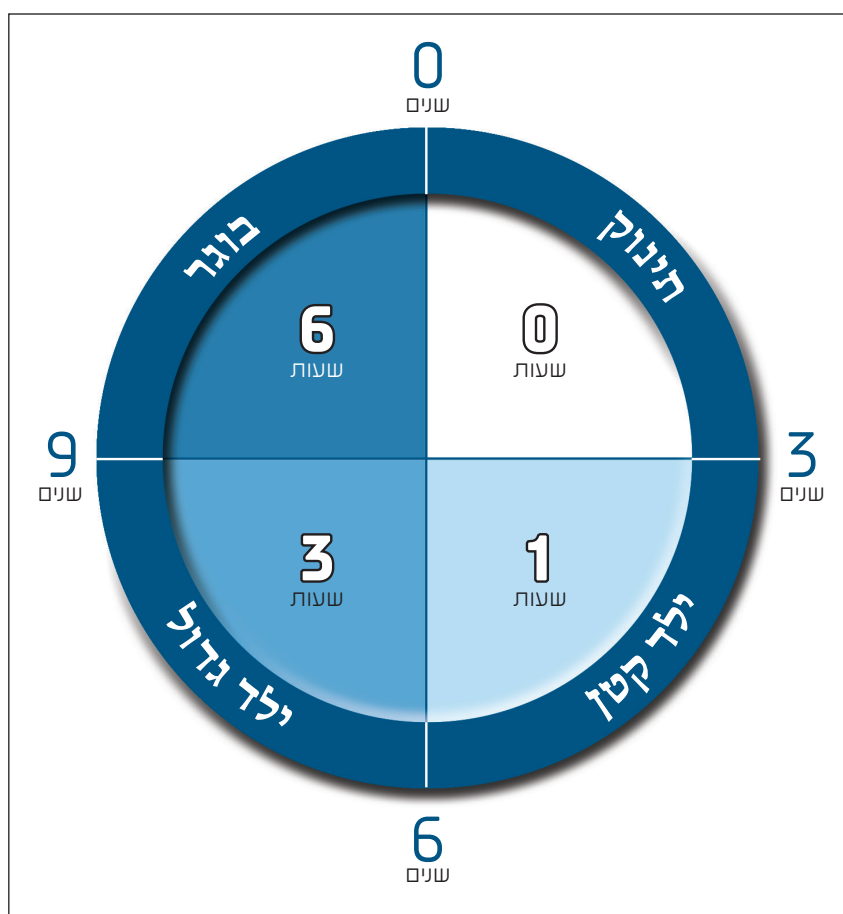
* ראה "מקורות והוספות" 14.

** לפי מנהג בני תימן, גם קטנים מעל גיל שנתיים, מקפידים להמתין 6 שעות. 17.

*** חלב אם אינו חלבי אלא פרווה.

**** ילד הזקוק לחלב להרגעתו, כגון הרגיל להירדם עם שתיית חלב, מותר לתת לו לאחר המתנה של שעה אחת, 27 ואפילו פחות מכך אם יש צורך. 29.

איור "השעון" ממחיש באופן הקל לזכרון את משך ההמתנה בהתאם לגיל הילד. (תמונה 69)



69. "שעון" הממחיש את זמני ההמתנה בין אכילה בשרית לחלבית הנהוגה אצל ילדים.

9. המתנה במצבים מיוחדים**א. חולה**

חולה הזקוק לחלב לשם בריאותו דיו בהמתנת שעה אחת,²⁰ ובלבד שיבחר ברכה אחרונה על האכילה הבשרית, וינקה את פיו משיירי המאכל הבשרי.²¹ יש מהפוסקים שהצריכו גם קינוח והדחה.²²*

ב. מעוברת - ממתנה 6 שעות כאדם בריא.²⁴**

ג. יולדת - דינה כחולה תוך שלושים יום מהלידה.²³

ד. מינקת - הזקוקה לחלב לצורך הנקת התינוק יכולה להקל ולהמתין שעה אחת.²³

10. מצא בשר בפיו

המוצא בשר בין שיניו לאחר 6 שעות מאכילתו, יוציא את הבשר מפיו, ידיח ויקנח את הפה,* ואז מותר לו לאכול מאכלי חלב.²⁵ אף אם בלע את הבשר שמצא בפיו - מדיח ומקנח את פיו כנ"ל, ומותר באכילת מאכלי חלב.²⁶***

11. שיניים תותבות ועזרי שיניים

בעלי שיניים תותבות, פלטה ליישור שיניים, קוביות, סתימות וכדומה, ימתינו אף הם 6 שעות בין אכילה בשרית לחלבית.³²*** המוצא בשר לאחר 6 שעות בין השיניים התותבות או הקוביות וכדומה, דינו כדין המוצא בשר בין שיניו הטבעיות³³ (כנ"ל סעיף 10).

12. טעימת מאכל בשרי**א. בליעה**

הבולע מאכל בשרי, אפילו כמות קטנה,²⁸ ללא לעיסה, חייב בהמתנה כדין, לפני אכילת מאכל חלבי. לדוגמא: הטועם בערב שבת מרק עוף זך ובלעו, עליו להמתין כדין טרם אכילת מאכל חלבי.

* ראה פרק יג: "אכילת בשר אחרי מאכלי חלב", פירוט דיני קינוח והדחה.

** ראה "מקורות והוספות" שיש מקילים.

*** כיון שכבר פג טעמו של הבשר.

אכל בשר והקיא, ממתין 6 שעות משעת האכילה.²⁶א

*** בענין ניקוי שיניים לפסח, ראה קונטרס "פסח בשר ושמח" מאת המחבר.

ב. לעיסה

הלועס מאכל בשרי ופולט אותו מפיו מבלי לבולעו, חייב בהמתנה כדין לפני אכילת מאכל חלבי.³⁰

לדוגמא: טבח הטועם צלי בקר, לועסו ופולטו, עליו להמתין כדין לפני שתיית קפה עם חלב.

ג. טעימה

הטועם מאכל בשרי, לא לועס ולא בולע ופולט אותו מפיו, מותר באכילת מאכל חלבי, לאחר קינוח והדחת הפה, ללא המתנה.³¹
לדוגמא: הטועם ופולט בערב שבת ממאכלי השבת הבשריים כדי לתקן את תיבולם, מבלי ללועסם, מותר בשתיית קפה חלבי לאחר קינוח והדחת פיו.*

13. אכל חלבי בטעות

טעה והחל לאכול חלבי בתוך 6 שעות מאכילת מאכל בשרי – יפסיק מיד, ידיח ויקנח* את פיו, וישלים את ההמתנה.³⁴

14. בירך על מאכל חלבי

טעה ובירך על מאכל חלבי בתוך 6 שעות מאכילת מאכל בשרי, ויש לפניו מאכל פרווה או בשרי שברכתו כברכת המאכל החלבי, יאכל אותו. באין מאכל כזה – אם חלפה שעה מאכילת הבשר – יקנח וידיח את פיו* ויטעם מעט מהמאכל החלבי, כדי שברכתו לא תהא לבטלה, וישלים את ההמתנה כדין.³⁵ אם טרם חלפה שעה – לא יטעם כלל ויאמר: "ברוך שם כבוד מלכותו לעולם ועד".

15. ספק

המסופק אם אכל מאכל בשרי, (כגון: אכל נקניקיה, ואינו יודע אם היתה בשרית או פרווה), וכן המסופק אם עברו 6 שעות מאכילת הבשר, (כגון: שאינו זוכר מתי סיים לאכול את הבשר שבסעודה) – לא יאכל חלבי עד שיתברר לו שעברו 6 שעות.³⁶

כשברור לו שעברו יותר מ-5 שעות, ומסופק רק אם עברו 6 שעות שלמות – יכול להקל.³⁷

* ראה פרק יג: "אכילת בשר אחרי מאכלי חלב", פירוט דיני קינוח והדחה.

16. תבשיל שדינו בשרי

מאכל פרווה שהתבשל עם בשר – דינו כבשר, והאוכלו – ללא הבשר – צריך להמתין 6 שעות לפני אכילה חלבית.³⁸

לדוגמא: 1. האוכל ביצה שהתבשלה בחמין בשרי, עליו להמתין

כדין לפני אכילה חלבית, למרות שלא אכל בשר.

2. צ'יפס שטוגן בשמן בו טוגן קודם שניצל עוף, הינו בשרי,

וצריך להמתין אחריו כדין, לפני אכילה חלבית.

17. תבשיל שדינו חלבי

תבשיל פרווה שהתבשל בחלב, דינו חלבי ואין לאוכלו לאחר אכילת בשר או תבשיל שהתבשל עם בשר.³⁹

לדוגמא: אין לאכול תפוחי אדמה שהתבשלו בחלב לאחר אכילת גזר

שהתבשל במרק עוף.

18. נגיעה בשרית במאכל פרווה

אין להכניס למאכל פרווה כף הגשה בה הוגש מאכל בשרי ונשארו עליה רשמים מאותו מאכל. בדיעבד המאכל נשאר פרווה, כל עוד לא מעורבת בו כמות משמעותית של המאכל הבשרי, ומותר לאכול מאכלי חלב לאחר אכילתו.⁴⁰

לדוגמא: בחנויות לממכר מזון מוכן ראוי להמנע משימוש במצקת

בה הוציאו מרק בשרי, עבור תבשיל ירקות פרווה. בדיעבד,

מותר לאכול מאכל חלבי לאחר אכילת הירקות. (תמונה 70)

19. אדי בשר

א. תבשיל פרווה שהתבשל באדי בשר דחוסים וכן הנאפה בתנור מלא

אדי בשר – דינו בשרי, ויש להמתין אחריו כדין, לפני אכילה חלבית.^{41*}

לדוגמא: 1. קוסקוס שהתבשל באדים בסיר מנוקב, המונח על גבי

סיר בו מתבשלים בשר וירקות, הינו בשרי.

2. קוגל תפוחי אדמה ועוף ברוטב מעלה אדים, שנאפו בו

זמנית בתא אחד – הקוגל בשרי.⁴³

ב. תבשיל פרווה, שספג אדים קלים (לא דחוסים) ממאכל בשרי חם

שלצדו או תחתיו – אין לאוכלו עם חלב, ומותר לאכול מאכל חלבי

אחריו ללא המתנה.⁴⁴

* ויש מקילים.⁴²



70. מטבח מוסדי: בכל סוג מאכל יש כף הגשה המיוחדת לו.

לדוגמא: מגשית אלומיניום בעלת חלוקה פנימית, שחוממה כשהיא מכוסה – כאשר בחלקה האחד תפוחי אדמה פרווה, ובשני שניצל בשרי, אין לאכול את תפוחי האדמה עם חמאה, אך מותר לשתות קפה עם חלב לאחר אכילתם.

- ג. תבשיל פרווה בכלי סגור, שהתבשל בתוך תבשיל בשרי, וכן מאכל פרווה המונח בכלי סגור שחומם בתנור עם תבשיל בשרי מעלה אדים – אסור לאוכלם עם חלב, ומותר לאכול חלבי אחריהם ללא המתנה.⁴⁵
- לדוגמא:** 1. אורז בשקית אטומה הסגורה היטב, שהתבשל בתוך חמין בשרי – אסור לאוכלו עם חלב, ומותר לאכול גלידה חלבית מיד לאחר אכילתו.
2. תפוחי אדמה במיכל סגור היטב, שחוממו במיקרוגל בו זמנית עם עוף ברוטב בתבנית פתוחה, אסור לאוכלם עם חלב, אבל מותר לשתות חלב לאחר אכילתם.

20. תבשיל פרווה בכלי בשרי בן יומו

א. מאכל פרווה שהתבשל בכלי בשרי נקי*, בן יומו – מותר לאכול מאכלי חלב לאחר אכילתו, ללא המתנה.⁴⁶

ב. מאכל פרווה שהונח על מכסה סגור של סיר בו מתבשל בשר – אין לאוכלו עם חלב. אך מותר לשתות חלב מיד לאחר אכילתו.⁴⁷
כשהסיר הבשרי מכוסה בכיסוי נוסף – מותר לאכול את המאכל הפרווה עם חלב.**

לדוגמא: חלה קפואה שחוממה על גבי מכסה סגור של סיר החמין הבשרי שעל פלטת השבת, אין לאוכלה עם מאכלי חלב, אך אין צורך להמתין לאחר אכילת החלה.
כשמכסה הסיר כוסה ברדיד אלומיניום, מותר לאכול את החלה עם מאכלי חלב.

21. ג'לטין

אין צורך להמתין 6 שעות לאחר אכילת מאכל או נטילת תרופה המכילים ג'לטין, גם כאשר הג'לטין מופק מעורות ועצמות בקר.***⁴⁸

* אם הכלי לא נוקה, יש לעשות שאלת חכם.
** ראה פירוט בפרק י: "הפרדה בין בשרי לחלבי בעת הבישול", מקורות והוספות 12.
*** לגבי צריכת ג'לטין ללא כשרות יש לברר כל מקרה לגופו.

פרק שלושה עשר

אכילת בשר אחרי מאכלי חלב

שתיית חלב או אכילת מאכלי חלב רכים – מעצם טבעם – אינה גורמת להצמדת שאריות בין השיניים, טעמם אינו חזק והשומן שבהם אינו נצמד לחיך זמן רב כמאכלי בשר. לכן קבעו חז"ל שאכילת מאכלי בשר אחרי שתיית חלב או אחרי אכילת מאכלי חלב רכים, אינה מצריכה אלא הפסקה מועטת. לעומת זאת טבעה של גבינה קשה שונה: באכילתה היא עלולה להשאיר בין השיניים, טעמה חזק והשומן שבה נצמד לחיך, לכן דינה שונה.

הפסק לאחר אכילת מאכלי חלב

ההפסק שלאחר אכילת מאכלי חלב מתחלק לשלושה סוגים:

א. משקה חלבי

ב. מוצרי חלב רכים

ג. גבינה קשה

א. משקה חלבי*

לאחר שתיית משקה חלבי – מספיקה הדחת הפה או שתיית משקה פרווה, כדי להתיר מיידית אכילת בשר.^{1**} יש הנוהגים² לברך ברכה אחרונה³ ולהמתין חצי שעה*** טרם אכילת מאכל בשרי.

* כגון: חלב, שוקו, קפה או תה עם חלב.

** וכן כל מזון המכיל בשר בקר או עוף.⁹

*** ויש המחמירים שעה שלימה.²

ב. מוצרי חלב רכים

לאחר אכילת מוצרי חלב רכים (כגון: יוגורט, קוטג', אף אם הם שומניים) (כגון: שמנת, חמאה) או מוצקים (כגון: עוגת גבינה, שוקולד חלבי), יש לסלק את שיירי מאכלי החלב ולהחליף מפה וכלים. * בנוסף, יש לעשות הפסק, באחד האופנים:

- אופן ראשון: קינוח והדחה
- אופן שני: הפסק זמן

האופן הראשון: קינוח והדחה כולל שלושה שלבים:

1. קינוח הפה – אכילת מזון מוצק המנקה את הפה⁴ (כגון: לחם, תפוח**).
2. הדחת הפה⁵ – שטיפת הפה במים או שתיית משקה פרווה (כגון: מים, מיץ, יין***)⁶.
3. רחיצת ידיים – כאשר המוצר החלבי נאחז בידיים,⁸ יש לשטוף את ארבעת האצבעות – עד סוף הפרק השני, ואת הפרק הראשון של האגודל.¹¹

האופן השני: הפסק זמן

נוהגים להמתין המתנה של חצי שעה בין אכילת מוצרי חלב רכים לאכילת בשר.¹⁷

יש הנוהגים להמתין ביניהם שעה שלימה.¹⁶

לאחר ההמתנה של שעה אין צורך בקינוח והדחה.¹⁹

יש מקילים שאף בהמתנת חצי שעה אין צורך בקינוח והדחה.¹⁸

* לפי מנהג בני תימן, עושים הפסק רק לפני אכילת בשר בהמה, אבל לפני אכילת בשר עוף אין צורך בהפסק.⁷

** מזון רך כגון תמר או ירק מבושל, נדבק לחניכיים ואינו מנקה את הפה.⁴

*** לאחר הקינוח וההדחה אין צורך בהמתנת זמן¹³ ויש מחמירים.¹²

ג. גבינה קשה

1. הגדרת ההלכתית

גבינה מקבלת דין של גבינה קשה, כאשר מתקיימים בה שלושה תנאים, כפי שהובאו בפוסקים:

- גיבון הגבינה נמשך מעל ששה חודשים.²⁴
- הגבינה שומנית, טעמה חזק ורישומה נשאר בפה זמן רב.²⁵
- העמידו אותה בקיבת עגל.^{26*}

2. ההבדל בין גבינה רכה לקשה

גבינה לבנה רכה משווקת כמוצר חלב טרי. החלק הנוזלי שבה רב מן המוצק, טעמה חלש, ורישומה נשאר למשך זמן קצר. (תמונות 71, 72, 73)

לעומתה, הגבינה הקשה עוברת תהליך התיישנות במהלכו מתאדה החומר הנוזלי והחומר המוצק מתקשה. עם ההתקשות עולים אחוזי החלבון, השומן, הלקטוז והמינרלים, טעם הגבינה מתחזק, ורישומה נשאר לאורך זמן. (תמונות 74, 75)

גבינה מלוחה – מסוג "בולגרית" או "צפתית", מבשילה במשך כחודש, ואינה רכה כגבינה לבנה. לדעת חלק מפוסקי זמננו דינה כגבינה קשה.²⁹

אופן יצור גבינה לבנה



73. שלב ג. הגבינה הלבנה המוכנה.



72. שלב ב. סינון החומר המוצק ממי הגבינה והפרדתו.



71. שלב א. העמדת החלב להחמצה במטרה להפריד בין החומר המוצק ("קאזאין") לבין מי הגבינה.

תהליך התיישנות גבינה קשה



75. החומר הנוזלי נפרד מהגבינה ומצטבר בשקע שעל המדף.



74. גבינות קשות מתיישנות במרתפים על מדפים מיוחדים.

* גיבון הגבינות הקשות נעשה באמצעות אגוזים, המופק מקיבת עגלים ("לאאב" או "רענעט"). בימינו משתמשים גם בחומר סינטטי, המחקה את פעולת האגוזים הטבעי, ודינו שווה לו.

3. תהליך יצור גבינות קשות

קיימים סוגים שונים של גבינות קשות המתיישנות במרתפים מיוחדים במשך חודשים ואף שנים,* (תמונות 76, 77)

לדוגמא: • גבינה איטלקית מסוג פרמזן (PARMESAN) או צ'דר

(CHEDDAR), מתיישנת במשך שנה, שנתיים ואף יותר.

• גבינה שוויצרית מזן אמנטל (EMMENTAL), מתיישנת

במשך 6 חודשים עד שנה.**

• גבינה הולנדית מסוג אדם (EDAM) או גאודה***

(GOUDA), מבשילה במפעל במשך כחודשיים, וממשיכה

להבשיל בתקופת השיווק, שהיא כ-4 חודשים נוספים,

כך שתהליך הבשלתה יכול להמשך כ-6 חודשים, ודינה

כגבינה העומדת 6 חודשים. (תמונות 78, 79)

• גבינת קצ'קוול (מחלב צאן), מבשילה במשך כ-6

חודשים.

4. המתנה לאחר גבינה קשה

בני ספרד ובני תימן

ממתינים או עושים הפסק כמו לאחר מאכלי חלב רכים.³²

בני אשכנז

א. לאחר גבינה קשה שעמדה ששה חודשים

ממתינים 6 שעות לפני אכילת מאכלי בשר.²⁷

ב. לאחר גבינה קשה שלא עמדה ששה חודשים

• לדעת רבים מפוסקי זמננו יש להמתין 6 שעות לאחר אכילת גבינה

קשה מכל סוג שהוא.²⁹

• יש המקילים שגבינות קשות שהבשלתן פחותה מ-6 חודשים דינן

כגבינות רכות.^{30***}

* ראה תיאור מפורט של תהליך יצור הגבינות ב"מקורות והוספות" – הערה 29.

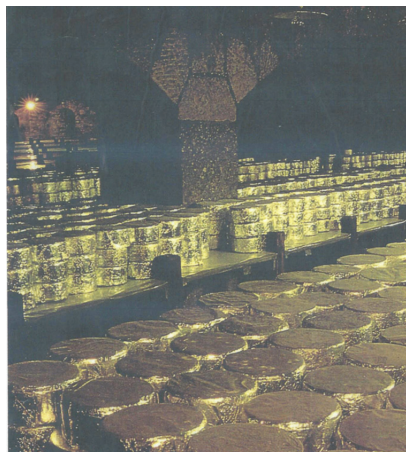
** גבינה קשה ובה נקבים גדולים עגולים.

*** גבינות אלו משווקות בארץ תחת שמות מסחריים שונים, כגון: "עמק", "נעם". תהליך יצורן של גבינות בעלות אחוז שומן גבוה (28%) זהה לתהליך יצורן של גבינות מופחתות שומן (9%).

**** כך נהוג בהרבה קהילות בארה"ב.³¹



77. גבינות שהתיישנו.



76. גבינות המתיישנות במרתפים מיוחדים.



79. המדבקה בהגדלה.



78. גוש של גבינת "עמק", שהוצאה לשיווק בתאריך 27.3.22 – לאחר תהליך הבשלה במפעל שנמשך כחודשיים. חיי המדף של הגבינה הם ארבעה חודשים נוספים – עד לתאריך 26.7.22 (כפי שמצוין במדבקה), בסה"כ כששה חודשים.

5. גבינה קשה מבושלת או אפוייה

המתנת 6 השעות שלאחר אכילת גבינה קשה נדרשת גם כאשר הגבינה עברה תהליך בישול או אפיה, ויש מקילים.³³

6. גבינה מותכת*

גבינה מותכת עשויה מגבינה קשה מבושלת, ודינה כמותה.³⁴ (תמונה 80)

* גבינה מותכת משווקת בדרך כלל בצורת משולשים, הארוזים בעטיפת אלומיניום ומונחים יחד בקופסה עגולה. גבינה זו מיוצרת מגבינות "בשלות", דהיינו – גבינות קשות ישנות, אותן מבשלים ומתיכים בתוספת חמאה ומלחים.



81. תחליף גבינה צהובה.



80. גבינה מותכת.

7. לעיסת גבינה קשה

הלועס גבינה קשה ופולט אותה מפיו – ימתין 6 שעות טרם אכילת מאכלי בשר,³⁶ ויש מקילים.³⁷

8. תחליפי גבינה צהובה

- תחליפי גבינה צהובה המכילים חלב ללא תהליך גיבון וללא אנזימים, דינם כמוצרי חלב רכים ואין צורך להמתין 6 שעות לאחר אכילתם.^{38*} (תמונה 81)
- תחליפים המכילים גבינה, דינם כדין הגבינה אותה הם מכילים.
- גבינת טופו המיוצרת על בסיס סויה הינה פרווה. (תמונה 64)

אכילת בשר לאחר חלב בסעודה אחת

א. לאחר מאכלי חלב רכים

יש המתירים לאכול באותה סעודה מאכלי חלב רכים, ולאחריהם מאכלי בשר.²⁰ אך צריך לסלק שיירי החלב, להחליף מפה וכלים ולהפסיק ביניהם על ידי קינוח והדחה או המתנת זמן, כמבואר לעיל.

* תחליף גבינה צהובה המכיל חלב מורכב בדרך כלל מחלבוני חלב (קאזאינול), סויה, שומן צמחי, חומרי התכה, מלחים, תבלינים ועוד, ואינו מכיל גבינה, לכן דינו כמוצרי חלב רכים.

יש מחמירים, על פי הזוהר, שלא לאכול מאכלי חלב ובשר באותה סעודה.²¹ לפי שיטה זו – בנוסף להפסק – יש לברך ברכה אחרונה או ברכת המזון, ורק אז לאכול מאכלי בשר.

לדוגמא: רבים נוהגים לאכול מאכלי חלב רכים בליל שבועות

בתחילת הסעודה, ובהמשכה מאכלים בשריים.^{21א}

הדבר מותר לאחר החלפת מפה, כלים והפסק כדין.

יש מחמירים לברך ברכת המזון, ורק אז לאכול את הסעודה הבשרית.

ב. לאחר גבינה קשה

אין אוכלים באותה ארוחה **גבינה קשה** ומאכלי בשר, אף אם חלפו 6 שעות מגמר אכילת הגבינה.* בנוסף, צריך לברך ברכה אחרונה לפני האכילה הבשרית.³⁵

ג. ילדים

על ההורים להרגיל את ילדיהם מגיל חינוך** לקינוח והדחת הפה בין אכילת מוצרי חלב רכים למאכלי בשר, וכן לנקות ידיים לפי הצורך. מי שמנהגו להמתין חצי שעה, ירגיל גם את ילדיו לנהוג כן.²²

ד. חולה

חולה, שמנהגו להמתין מחצית השעה בין חלב לבשר, יכול להקל לפי הצורך, ומותר לו לאכול בשר מיד לאחר מאכלי חלב רכים, ובלבד שיקנח וידיח את פיו.^{23***}

* לנוהגים להמתין 6 שעות לאחר אכילת גבינה קשה.

** מגיל 6-7.

*** אם אכל בידיים – יש לשטוף את האצבעות.

פרק ארבעה עשר

אכילת דגים עם בשר או עם חלב

א. דגים עם בשר

1. אכילתם יחד

דגים הינם פרווה ואין איסור בעירובם עם בשר, אך חז"ל הזהירו שישנה סכנה באכילתם עם בשר.* לכן נקבע בשולחן ערוך שיש להיזהר מלאוכלם יחד.¹

2. הפסק

מותר לאכול דגים ובשר – בזה אחר זה – באותה סעודה² אך יש להפסיק ביניהם על ידי:

- א. קינוח – אכילת מזון מוצק המנקה את הפה, כגון: לחם, תפוח וכדומה.**
- ב. הדחה – שטיפת הפה במים, או שתיית משקה, כגון: יין, מיץ פירות וכדומה.***³

בני ספרד

נוהגים להפסיק בשניהם – קינוח וגם הדחה.⁷

בני אשכנז

נוהגים להפסיק על ידי הדחה בלבד.⁶
יש מבני אשכנז הנוהגים להפסיק בשניהם – קינוח וגם הדחה.⁸

ג. החלפת כלי אכילה

בין אכילת בשר לדגים יש להחליף או להדיח את הכלים.⁹

* כל סוגי הבשר כלולים בהלכה זו, כגון: בקר, כבש, עוף, הודו.^{1א}

** מזון רך כגון תמר או ירק מבושל נדבק לחניכיים ואינו מנקה את הפה.

*** מובא בפוסקים שאין לשתות מים לאחר אכילת דג, משום סכנה⁴, לכן הרוצה להפסיק בין אכילת דגים לאכילת בשר על ידי שתייה, ישתה יין, מיץ פירות, או כל משקה ממותק,⁵ אך לא מים. הרוצה לאכול דגים לאחר אכילת בשר יכול להפסיק על ידי שתיית כל משקה, כולל מים.

ד. רחיצת ידיים**בני ספרד**

נוהגים לרחוץ ידיים בין אכילת דגים לבשר.¹⁰

בני אשכנז

אינם מקפידים על רחיצת ידיים,¹¹ ויש הנוהגים לרחוץ.¹²

3. שני סועדים

מותר לשני אנשים – מכרים או זרים – לאכול על אותו שולחן, זה בשר וזה דגים.*

לדוגמא: מותר לאורח לאכול כבד על שולחן המארחים האוכלים

דגים.¹³

4. בליעת טעם בכלי

א. מותר לבשל דגים בכלי בשרי נקי בן יומו,¹⁴ וכן מותר לבשל בשר בכלי נקי בו בישלו דגים באותו יום.

יש הנמנעים מכך** ומייחדים כלי לבישול דגים.***¹⁵ ויש המקפידים על כך רק כשהדגים מתבשלים בתיבול חריף.¹⁷

ב. מאכל פרווה, שהתבשל בסיר בשרי נקי בן יומו, מותר לאכלו עם דגים, ואין בכך חשש סכנה.¹⁸***

כמו כן מותר לאכול עם בשר מאכל פרווה שהתבשל בסיר נקי בו התבשלו דגים באותו יום.

לדוגמא: אורז שהתבשל בכלי נקי בו בישלו דגים שעתיים לפני כן –

מותר לאוכלו עם בשר.

* בשונה מדין אכילת בשר וחלב, הקובע שאסור לשני אנשים המכירים זה את זה לאכול באותו שולחן, זה בשר וזה חלב, ראה פרק יא: "הפרדה בין בשרי לחלבי על שולחן האכילה".

** משום ספק סכנה.

*** הדבר מומלץ במיוחד במטבח מוסדי כגון מסעדה, בו מבשלים או מטגנים הרבה.¹⁶

**** הדבר מותר גם למחמירים שלא לבשל דגים בכלי בשר.

5. אותו לחם עם בשר ועם דגים

לחם שנאכל בחלקו עם דגים, מותר לאכול את השאר עם בשר.*
לדוגמא: חלה שבתחילת סעודת השבת אכלו ממנה עם הדגים, מותר לאוכלה עם בשר בהמשך הסעודה.

6. תערובת בשר ודג

דגים שהתערבו או התבשלו עם מאכלי בשר, יש לשאול שאלת חכם על כשרות המאכלים ועל כשרות הכלים.²⁰
לדוגמא: 1. דג שתובל בטעות באבקת מרק בשרית – יש לשאול חכם על כשרות הדג וכלי הבישול.
 2. עוף שנשפך עליו רוטב דגים, יש לשאול חכם אם מותר לאוכלו.
 3. דג שטוגן בטעות בשמן בו טוגן קודם לכן שניצל בשרי, יש לשאול שאלת חכם על כשרות הדגים והכלים.¹⁹

7. בישול דגים ובשר בו זמנית

א. יש להזהר מלבשל דגים בסיר העומד ליד סיר בשר, כאשר הסירים אינם מכוסים, מחשש שינתזו טיפות מאחד לשני.²²
לדוגמא: אין לטגן בו זמנית על אותה כירה דגים ושניצל בשרי, כאשר שתי המחבתות סמוכות זו לזו.

ב. אין לאפות או לצלות בתא אפיה אחד תבנית דגים ותבנית בשר פתוחות, גם כשאין בהם רוטב.²¹
 כאשר אחת התבניות מכוסה היטב – מותר.

- ג. • מאכל פרווה שהתבשל עם בשר – אין לאוכלו עם דגים. וכן להיפך – מאכל פרווה שהתבשל עם דגים, אין לאוכלו עם בשר.²³
- מאכל פרווה שנאפה בתא אחד עם בשר ברוטב המעלה אדים, אין לאוכלו עם דגים וכן להיפך.
- כאשר אין רוטב, או כשתבנית הבשר מכוסה היטב כך שאינה מעלה אדים – מותר לאכול את המאכל הפרווה עם דגים, וכן להיפך.²⁴

* בשונה מדין אכילת בשר וחלב, הקובע שאסור לשני אנשים המכירים זה את זה לאכול באותו שולחן, זה בשר וזה חלב, ראה פרק יא: "הפרדה בין בשרי לחלבי על שולחן האכילה".

לדוגמא: 1. תפוחי אדמה שהתבשלו עם בשר באותו סיר, אין

לאוכלם עם דגים.

2. חלה שנאפתה בו זמנית עם תבנית דגים ברוטב,

המכוסה היטב, מותר לאוכלה עם בשר.

8. טחינת בשר ודגים באותה מטחנה

א. מותר לטחון דגים במטחנת בשר הנקיה לגמרי משאריות הבשר.²⁵

ב. יש מחמירים שלא לטחון במטחנה בשרית דגים עם בצל חי* (או כל

דבר חריף) אף אם המטחנה נקיה.²⁶

אך אם הבצל מבושל, מותר לכל הדעות.**

הערה: מותר לחתוך בצל או כל דבר חריף המיועד לדגים בסכין בשרית, ויש

המחמירים להשתמש בסכין פרווה על משטח פרווה.²⁷

ב. דגים עם חלב

1. המנהגים

בני ספרד

נוהגים שלא לאכול דגים עם חלב – גם כשלא התבשלו יחד – משום סכנה.³¹

בני אשכנז

נוהגים לאכול דגים עם חלב ולבשלם יחד.²⁸

יש מבני אשכנז שמקפידים לא לאוכלם יחד.³⁰

לדוגמא: מותר לבני אשכנז לאכול כריך עם קוטג' וטונה, וכן פיצה

שנאפתה עם גבינה צהובה ורצועות דג מעושן. בני ספרד

נמנעים מלאוכלם.

2. דגים עם חמאה

רבים מבני ספרד מקילים באכילת דגים עם חמאה.³⁴

לדוגמא: לחמניה המרוחה בחמאה ובתוכה סרדינים, מותרת

באכילה אף לדעת רוב בני ספרד.

* בצל חי דינו – מאכל חריף, ראה פרק ה: "דיני חיתוך בסכין ודיני מאכל חריף".

** בצל מבושל, אינו נחשב כמאכל חריף.

3. הפסק

הנוהגים שלא לאכול דגים עם חלב, מפסיקים ביניהם כמו בין אכילת דגים לבשר: קינוח והדחת הפה, החלפת כלים ורחיצת ידיים.³⁵

ג. ג'לטין*

1. מותר לאכול דגים עם מאכל המכיל ג'לטין ממקור בשרי,³⁶ וכן מותר לאכול בשר עם מאכל המכיל ג'לטין המופק מדגים.
 2. הנוהגים שלא לאכול דגים עם חלב – מותר להם לאכול מאכל חלבי המכיל ג'לטין המופק מדגים.³⁷
- לדוגמא:** מותר לבני ספרד לאכול מעדן חלבי, המכיל ג'לטין* שמקורו מדגים.

* כל סוגי הג'לטין טעונים הכשר.

פרק חמשה עשר

לחם ומאפים חלביים או בשריים

א. אפיית לחם בשרי או חלבי

■ האופן האסור

- אסור לאפות לחם בצורתו הרגילה כשעיסתו מכילה בשר או חלב, מחשש שייאכל עם מאכל הפכי.
- לחם זה, שנאפה באיסור, נאסר באכילה גם בפני עצמו.^{1*}
- לדוגמא:** 1. חלה שעיסתה נילושה בחמאה.
2. לחם שנאפה בתבנית משוחה בשומן בשרי.
3. חלה שנאפתה בו זמנית עם עוף המעלה אדים.²

■ האופנים המותרים

אופן ראשון: שינוי צורה או סימון

1. צורה שונה.

מותר לאפות לחם חלבי או בשרי שצורתו שונה מהרגיל, כגון – בצורת משולש. השינוי מסמן את יחודיות המאפה הדורשת בירור אם הוא בשרי או חלבי.⁴

השינוי צריך להעשות בלחם עצמו טרם אפייתו. חיתוכו בצורה מיוחדת לאחר אפייתו, לא יועיל.⁵

2. סימן היכר.

א. מותר לאפות לחם או מאפה חלבי או בשרי כשעליו סימן היכר ברור כגון מדבקה המוצמדת עליו עם הכיתוב "בשרי" או "חלבי".⁶ את המדבקה יש להצמיד ללחם לפני אפיתו.

* כשלא נאפה באחד האופנים המותרים כדלהלן.

- מדבקה שהוצמדה לאחר האפיה אינה מועילה.
- שילוט בחנות או כיתוב על האריזה – אף הם אינם מועילים.¹²

ב. מותר לאפות מאפה או לחם כשעליו תוספת חלבית או בשרית הניכרת בבירור, כגון: פיצה.
באופן זה אין צורך במדבקה.

אופן שני: כמות מועטת

1. מותר לאפות לחם חלבי או בשרי – ללא כל שינוי או סימון – אם אפו ממנו כמות מועטת הנאכלת תוך זמן קצר, כך שהלחם יכלה מהר ואין חשש שיאכל עם המין ההפכי.

2. מה נחשב לכמות מועטת

מנהג בני ספרד

כמות מועטת היא כזו האמורה להאכל באותה סעודה בהתאם למספר הסועדים המסבים בה.⁷

לדוגמא: אפיית חלות חלביות בכמות שתספיק למפגש משפחתי - חלבי - בחנוכה.

מנהג בני אשכנז ובני תימן

כמות מועטת היא כזו האמורה להאכל על ידי מספר הסועדים ביום אחד.⁸
לדוגמא: אפיית חלות לסעודות בשריות של שבת שבע ברכות, בתנור בו נאפה באותו זמן עוף ברוטב.

3. אפיית כמות לחם גדולה מהמותר – תאסור את כל הלחם. גם חלוקתו לאנשים אחרים לא תועיל.⁹

■ הוספת בשר או חלב ללחם

מותר להוסיף ללחם בשר או חלב לאחר אפיתו.³

1. **לדוגמא:** מותר למרוח חמאה על פרוסת לחם.
2. מותר לטגן פרוסות לחם בחלב וביצה.
3. מותר לחמם לחמניה שבתוכה נקניקיה בשרית.*

* בטוסטר בשרי.

ב. מאפים

1. מאפה פרווה שרגילים לאוכלו עם בשר או עם חלב

כשם שאסור לאפות לחם בשרי או חלבי, כך יש להקפיד שמאפה שנועד להיאכל עם מאכלי בשר ומאכלי חלב, יהיה פרווה. דין זה כולל מיני מזונות כגון: לחמניות קטנות, בורקס פרווה, קרקרים וכדומה.¹⁰

2. מאפה בשרי או חלבי

א. מותר לאפות – עם בשר או חלב – מאפה שצורתו שונה באופן ברור ממאפה פרווה מאותו סוג.

לדוגמא: במאפיות "מהדריין" בארץ ישראל מקובל לאפות בורקס גבינה בצורת משולש גדול, ובורקס תפוחי אדמה פרווה בצורת מלבן קטן.

ב. מותר לאפות עם חלב מאפה שאינו מיועד לאכילה עם בשר, כגון – עוגת טורט חלבית – ומעיקר הדין אין חיוב לסמנו.¹¹ עם זאת, ראוי לעשות סימן היכר לבל ייאכל כקינוח בתום סעודה בשרית.

לדוגמא: קונדיטוריות "מהדריין" מסמנות סופגניות חלביות בסימון מיוחד. (תמונה 82)



82. סופגניות חלביות מסומנות בפסים לבנים.

פרק ששה עשר

הכשרת כלים

1. מקור הדין

כתוב בתורה שהשלל שהביאו צבאות ישראל בשובם ממלחמת מדין, כלל כלי בישול ואכילה, בהם השתמשו המדיינים למאכלות אסורות. בני ישראל נצטוו להכשיר את הכלים, ככתוב:

"וַיֹּאמֶר אֱלֹעֶזֶר הַכֹּהֵן אֶל אֲנָשֵׁי הַצֵּבָא הַבָּאִים לְמַלְחָמָה זֹאת חֻקַּת הַתּוֹרָה אֲשֶׁר צִוָּה ה' אֶת מֹשֶׁה: אִךְ אֶת הַזֹּהָב וְאֶת הַכֶּסֶף אֶת הַנְּחֹשֶׁת אֶת הַבְּרֹזֶל אֶת הַבְּדִיל וְאֶת הָעֹפֶרֶת: כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ וְטָהַר אִךְ בְּמִי נָדָה יִתְחַטָּא וְכָל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַּמַּיִם" (במדבר לא, כא-כג).

2. אופן ההכשרה

מפסוקים אלה לומדים את אופן פעולת ההכשרה.

הכלל הקובע הוא:

"כבולעו כך פולטו" – כלומר, בדרך בה בלע הכלי את טעם המאכל, באותה דרך ישוב ויפלוט אותו.

לפיכך, כלי שבלע טעם באמצעות נוזלים חמים (כגון: סיר בו התבשל מרק), יפלוט את הטעם שנבלע בו על ידי מים רותחים – דהיינו "הגעלה". לעומת זאת כלי שבלע טעם ישירות מחום האש ללא נוזלים (כגון: רשת מנגל) – הכשרתה ע"י אש גלויה – דהיינו "ליבון".

3. החומר ממנו עשוי הכלי

אופן הכשרת הכלי תלוי גם בחומר ממנו הוא עשוי, כנאמר:

"וּכְלֵי חָרָשׁ אֲשֶׁר תִּבְשַׁל בּוֹ יִשְׁבֵּר וְאִם בְּכֵלִי נְחֹשֶׁת בְּשֻׁלָּה וּמִרְק וְשֵׁטָף בַּמַּיִם" (ויקרא ו, כא).

מפסוק זה לומדים שלא ניתן להכשיר כלי חרס בהיותו עשוי מחומר נקבובי ביותר, כך שטעם המאכל חודר לעובי דפנות הכלי ואין בכח ההכשרה לגרום לפליטת הטעם. לעומתו כלי מתכת ניתן להכשרה בהתאם לאופן בליעת הטעם.

4. החומרים המצויים כיום

א. חומרים הניתנים להכשרה:

מתכת*, אבן, שיש**, עץ.

ב. חומר שאינו ניתן להכשרה:

חרס ללא ציפוי.¹¹

ג. חומר שאינו טעון הכשרה:

זכוכית – למנהג רוב בני ספרד.³

ד. חומרים הניתנים להכשרה במקרים מסויימים על פי הוראת חכם:

זכוכית (למנהג בני אשכנז⁴), זכוכית חסינת אש⁵, פלסטיק⁶, סיליקון⁷,

חרסינה***, פורצלן, קרמיקה.¹⁰ מתכת בציפוי: טפלון, אמיל⁹, קרמי⁸

או שיש.

5. אופני הכשרת כלים

א. הגעלה

• מהי הגעלה

הכשרת כלי בהגעלה מתבצעת על ידי הכנסתו לסיר העומד על האש ובו מים רותחים ומבעבעים.

(תמונה 83)



83. מים רותחים ומבעבעים בדוד - עבור הגעלת כלים.

* כגון: פלדה, כסף, נחושת, אלומיניום, נירוסטה.¹

** הכשרת שיש "קיסר" טעונה שאלת חכם.²

*** חרס מצופה זכוכית.

• כיצד מכשירה ההגעלה

הטעם שנבלע בדפנות הכלי נפלט על ידי הכנסת הכלי למים רותחים.

• באלו מקרים מועילה ההגעלה

ההגעלה מועילה להכשרת כלי שנבלע בו טעם בשימוש בנזולים חמים.*
לדוגמא: סיר חלבי שבישלו בו בטעות מרק עוף, יוכשר על ידי הגעלה במים רותחים, שיגרמו לפליטת טעם האיסור הבלוע בדפנות הסיר.

• אופן ההכשרה על ידי הגעלה

1. מסירים מהכלי כל חציצה:

 - כלי חדש: מסירים ממנו מדבקות, שאריות דבק וכדומה.¹²
 - כלי משומש: מנקים היטב מרשמי שומן, חלודה וכל לכלוך, בפרט בחריצים וסביב הידיות וכדומה.

2. נמנעים משימוש חם בכלי 24 שעות לפני הגעתו [כך שיש לכלי דין של כלי שאינו בן יומן].¹³
3. מעמידים על האש כלי שאינו בן יומן, המכיל מים בכמות מתאימה לגודל הכלי שרוצים להכשיר, ומחממים עד שהמים רותחים ומעלים בועות.¹⁴
4. מכניסים את הכלי אותו רוצים להכשיר לתוך המים הרותחים.
5. על המים לרתוח ולהעלות בועות כל משך זמן ההגעלה.¹⁶
6. די בשהיה קצרה במים המבעבעים.¹⁷
7. כלי ארוך (כגון: מצקת) שאינו נכנס כולו לתוך המים, ניתן להכשיר את שני חצאיו לסירוגין בזה אחר זה, ובלבד שכל חלקיו יוכנסו למים המבעבעים.¹⁵
8. כלים קטנים (כגון סכו"ם) – ניתן להגעיל כשהם נתונים בתוך סל רשת וכדומה, אותו מונענעים במים המבעבעים באופן שהמים הרותחים יגיעו אל כל הכלים מכל צידיהם. (תמונה 84)
9. עם הוצאת הכלי ממי ההגעלה מדיחים אותו מיידית מכל צידיו במים קרים. ניתן להדיחו במי ברז זורמים או בתוך כלי ובו מים קרים.

* גם בליעה באמצעות אדים חמים מאוד (כגון בסיר לחץ שהטמפרטורה יכולה להגיע ל-300°C), מכשירים במים רותחים 100°C.¹¹⁷



84. הגעלת כלים קטנים - באמצעות רשת.

ב. ליבון קשה

- מהו ליבון קשה

הכשרת כלי בליבון קשה מתבצעת על ידי הנחתו על אש גלויה עד שיאדים.*

- כיצד מכשיר הליבון הקשה

הליבון שורף ומבטל את טעם האיסור שנבלע בכלי.

- באלו מקרים מועיל ליבון קשה

ליבון קשה מועיל להכשרת כלי שנבלע בו טעם בשימושו ללא נוזלים ישירות על האש.

לדוגמא: שפוד שצלו בו בשר טריפה על האש.¹⁸

- אופן ההכשרה על ידי ליבון קשה

1. מותר ללבן את הכלי על ידי ליבון קשה בעודו בן יומו.¹⁹
2. אין צורך לנקותו טרם הליבון.²⁰
3. מניחים את הכלי על האש עד שיאדים.²⁰
4. ניתן ללבן את הכלי לחצאין ובלבד שכל חלקיו ילובנו.²¹

* בחום של 350°C-400°C.²⁴

ג. ליבון קל**• מהו ליבון קל**

הכשרת כלי בליבון קל מתבצעת על ידי הנחתו על אש גלויה עד שיתחמם מאוד.*

• כיצד מכשיר הליבון הקל

הטעם שנבלע בכלי נפלט ממנו ונשרף על ידי האש.

• עבור מה מועיל ליבון קל

ליבון קל מועיל להכשרת כלי שניתן להכשירו גם על ידי הגעלה.^{22**}
לדוגמא: כלי פרווה שבשילו בו בשר בטעות ורוצים להחזירו לשימוש פרווה.

• אופן ההכשרה על ידי ליבון קל

1. מותר להכשיר כלי בליבון קל בעודו בן יומו.²³
2. אין צורך לנקותו לפני הליבון.²⁴
3. מניחים את הכלי ישירות על האש עד שיתחמם בדרגת חום כזו שקש שיונח עליו ישרף.^{25*}
- לחילופין, ניתן לעבור על פני כל הכלי באמצעות 'ברנר' (אקדח אש).
 (תמונה 85)
4. מותר ללבן את הכלי לחצאין ובלבד שכל חלקיו יעברו ליבון.
5. ניתן לשלב ליבון קל עם הגעלה: בנוסף להגעלת הכלי במים רותחים, מכשירים בליבון קל (כגון בהעברת אקדח אש) במקומות שלא ניתן לנקותם היטב (כגון סביב הידיות או סדקים עמוקים).

6. כלי מתכת חדשים

בתהליך יצור כלי אלומיניום, נירוסטה וכסף – משתמשים בחומרים שונים לשם הגמשת המתכת והברקתה.

* חום של 200°C-250°C.²⁵

** בתנאי שאין בכלי בליעת איסור, כגון תערובת בשר וחלב.



באדיבות שארית ישראל

85. ליבון קל.

קיים חשש שחומרים אלה מכילים שומן לא כשר, כך שיתכן שהכלים טעונים הכשרה.²⁶

בין פוסקי ההלכה יש המחייבים הכשרה ויש הפוטרים מהכשרה.²⁷ כלים חדשים המצופים טפולון, נשיש או ציפוי קרמי אינם טעונים הגעלה לכל הדעות.^{28*}

תבניות ורדידי אלומיניום הנושאים הכשר מוסמך – קיים פיקוח על כשרות החומרים מהם יוצרו.

7. הכשרה בהכוונת תלמיד חכם

הכשרת כלים תלויה בפרטים רבים לפיהם נקבע אופן ההכשרה. על כן ראוי לקבל הדרכה מפורטת על אופן ההכשרה הנדרשת לכל כלי, בהתייעצות עם מורה הוראה. וטוב שההכשרה תבצע לעיני תלמיד חכם הבקי בהלכות אלו, בפרט הכשרת כלים ציבורית, כדי להנצל ממכשולים, כפי שמעוררים על כך גדולי הפוסקים.²⁹

* היות שהציפוי נעשה באמצעות חום גבוה המכשיר את הכלי.

8. שימוש בכלי שנאסר

אין להשתמש בכלי שנאסר ואין לבשל בו שום תבשיל – אף כשאינו בן יומו – עד לאחר הכשרתו.* אך מותר להניח בו פירות צוננים וכדומה וגם זאת באופן עראי.³⁰

9. העברת כלים מבשרי לחלבי ולהיפך

למנהג בני ספרד ובני תימן

מותר לכתחילה להכשיר כלים כדי להעבירם משימוש בשרי לשימוש חלבי או להיפך.

למנהג בני אשכנז

אין להכשיר כלים כדי להעבירם מבשרי לחלבי או להיפך,** מחשש לעירוב כלים משני המינים.³² אמנם במידה שקיימת סיבה נוספת להכשרת הכלי או בנסיבות מיוחדות, באופן שלא יגרום הדבר לעירוב הכלים משני המינים, מותר גם לבני אשכנז להכשיר כלי מבשרי לחלבי (או להיפך).

מהי 'סיבה נוספת':

1. כשהכלי חייב הכשרה בגלל בליעת טעם איסור.^{33א}
2. כלי חמץ שמכשירים אותו לפסח.³³
3. בעקבות שינוי בעלות הכלי (כגון כלי משומש שהתקבל במתנה).³⁴
4. כלי שלא השתמשו בו שנה שלימה.³⁵
5. כלי שנשכח יעודו (אם לבשר או לחלב).³⁶
6. בשעת הדחק – כשאין כלי אחר – מותר לבני אשכנז להכשיר כלי בשרי ולהשתמש בו כחלבי, או להיפך.³⁸
7. אם קרה שהגעילו כלי ממין אחד והעבירו אותו לשימוש במין השני, לאחר מעשה הכלי מותר בשימוש החדש.³⁹

* משום שהמאכל יבלע טעם איסור הבלוע בדפנות הכלי, והדבר אסור על אף שטעם זה פגום (נטל"פ).

** אם ההכשרה היא על ידי ליבון, מותר גם לבני אשכנז.

פרק שבעה עשר

כשרות והשגחה

הכשרות בימינו

מצב הכשרות בימינו שונה ממצב הכשרות בעבר. עקרות הבית הכינו אז את המאכלים במטבחהן מחומרי גלם טבעיים, פשוטים ומקומיים. לא כן בימינו. תעשיית המזון עברה למפעלים ענקיים בהם משתמשים בחומרי גלם מגוונים המגיעים מכל קצווי תבל. חומרים אלה עשויים להכיל מרכיבים שונים, שכל אחד מהם מיוצר בקצה אחר של העולם. **לדוגמא:** עוגת שמרים פשוטה עשויה להכיל 56 חומרים שונים.

(תמונה 86).

צ'יפס פשוט עלול להכיל 19 מרכיבים (תמונה 87).



86. הרכיבים של עוגת שמרים פשוטה: 56 חומרים.

חשיפה לא נעימה
הצ'יפס המוכן הקנוי
מכיל 19 מרכיבים



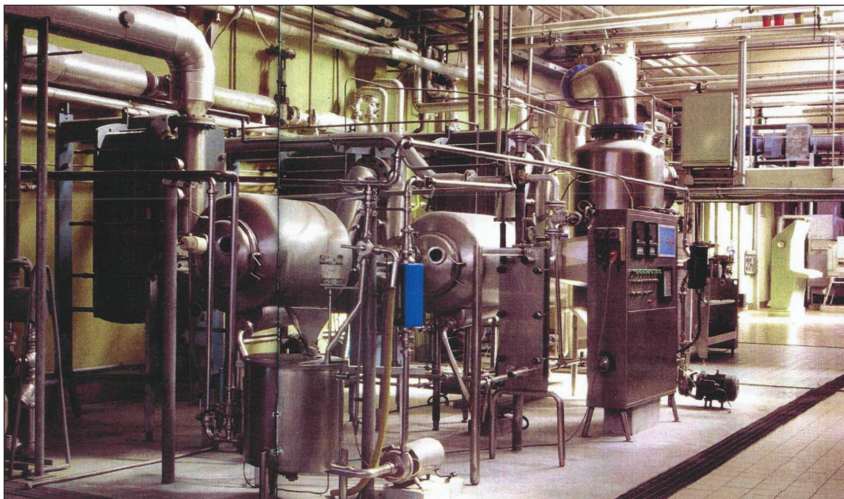
ממה עשוי צ'יפס?
 צרכנים שקונים צ'יפס מוכן ברשתות מזון מהיר, מבינים שלא מדובר במזון בהכנה ביתית - אך אינם מעלים על דעתם עד כמה רשת מזון מהיר הגדולה בעולם, חשפה לראשונה את המרכיבים המשמשים להכנת הצ'יפס שלה - 19 מרכיבים שכוללים בין היתר סיליקון וכימיקל המופק מדלק.

במטרה להשיג יחסי ציבור, הרשת פתחה את מפעל הצ'יפס שלה בארזה'ב לביקורת של עיתונאי שעקב אחרי כל שלבי הייצור של הצ'יפס. החברה פירסמה את הסרטון שצולם במהלך הביקור, וזאת בניסיון להפריך את הביקורת לגבי איכות המזון המוגש בסניפיה. המטרה וזאת להראות שהצ'יפס מורכב מתפוחי אדמה, ואולם, קשה להניח שהציבור ימחר לתת אימון לאחר שרכיבי הצ'יפס נחשפו.

בין המרכיבים: 12 כימיקלים, כולל חומר משמר בשם TBHQ (טראס בוטיל-הידרוקינון) - כימיקל המופק מדלק ומשמש לשימור מזוני מזון. הצ'יפס מקבל צוץ זהוב תודות לחומר אחר, דקסטרוז, המורסט על הצ'יפס. חומר נוסף, סודיום פירופוספט, מוסיף לצ'יפס כדי למנוע את השחרות תפוחי האדמה החתוכים. ים. חומרים נוספים הם מגוון רחב של שמנים - ביניהם שמן סויה מוקשה, חומרי טעם, קמח, חליטה מויבשת וכמובן מלח. כמו כן, הסרטון מראה כי הצ'יפס למעשה מטוגן פעמיים - פעם אחת במפעל ופעם שנייה במסעדה.

87. צ'יפס המכיל 19 מרכיבים.

וועדי כשרות נדרשים לקיים קשר הדוק עם מומחי כימיה וטכנולוגיית מזון, ולרכוש ידע טכני של תהליך הייצור ותפעול המכונות דרכן עוברים חומרי גלם שונים, ועל המשגיח לדעת איזה חומר עובר בכל צינור. (תמונה 88)



88. פינה במפעל ליצור ג'לטין: על המשגיח לדעת מה עובר בכל צינור.

חומרי גלם

כמעט כל מוצר תעשייתי מכיל תמציות, צבעי מאכל, משפרי טעם, שמנים אתריים, חומרי טעם וריח, מתחלבים (אמולסיפייר), חומר משמר, ג'לטין ועוד, ובכל אחד עלולה להתעורר שאלת כשרות.

לדוגמא: 1. תמציות

המשקה הבינלאומי "קוקה קולה" מיוצר ומשווק בכל רחבי העולם בטעם שווה לפי נוסחה זהה, אלא שאותם חומרים – בהגדרתם ובטעמם – ניתנים להפקה ממקורות שונים. לדוגמא, הגליצרין (חומר מסמיך הנמנה על מרכיבי המשקה) ניתן להפקה מהדומם או מהצומח או מהחי – בהתאם לזמינות החומר בארץ היצור. גם את הקרמל – המעניק למשקה את צבעו הכהה וטעמו המתוק – ניתן להפיק מדגנים או מחלב, כשלגבי שניהם יתכן חשש כשרות.

2. צבע מאכל

לצבע מאכל תפקיד נרחב בתעשיית המזון, עד כי נדירים המוצרים המוגדרים "ללא צבע מאכל". לאחרונה קיימת נטיה להעדיף צבעי מאכל טבעיים המופקים – לעתים – ממקורות שכשרותם בספק. הצבע האדום הכהה עלול להיות מופק מקליפות ענבים שמקורם מפסולת יקבי יין גוים ('סתם יינם'). הצבע האדום העז – Carmine (E-120), המשמש לצביעת מוצרים רבים, מופק מחרקי Cochineal. (תמונה 89)



89. חרקי "קושיניל" הגדלים על קקטוס באמריקה המרכזית.

3. מלח

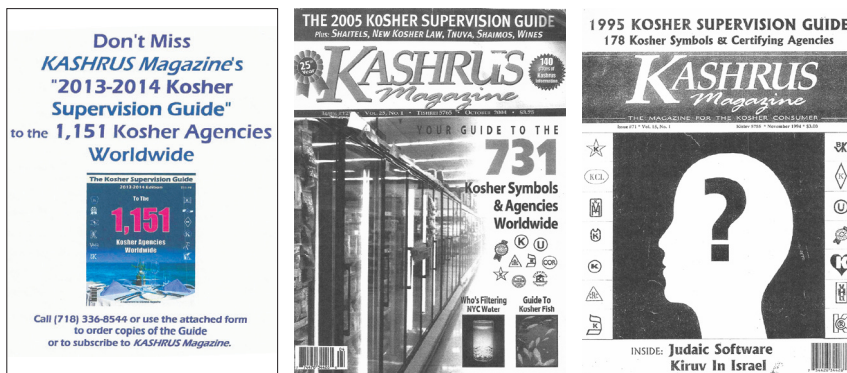
גם במאכל בסיסי כמו מלח עלולה להיות שאלת כשרות. המלח המשווק מכיל – בדרך כלל – חומר נוגד התגבשות, העשוי להיות כשר (קלציום סיטראט), או להיות מופק מהחי (מגנזיום סיטראט) – שאינו כשר.

4. ג'לטין

הג'לטין משמש כחומר מסמך, מייצב, מצמיג ומצליל משקאות. הוא נמצא בשימוש בממתקים, מעדני חלב, גלידות, רטבים וכדומה. את הג'לטין ניתן להפיק מעורות ועצמות של נבילות וטריפות, ולחילופין מעורות של דגים כשרים.

ריבוי הכשרים

מערכות הכשרות התפתחו לעין ערוך בעשרות השנים האחרונות, בהתאם להתרחבותו של ציבור דורשי המזון הכשר, ובמקביל להתקדמות תעשיית המזון. מצד אחד גדל מבחר המזון הכשר, ומצד שני הדרישה העצומה למוצרים כשרים הביאה לריבוי הכשרים, הניתנים על ידי גופים שונים שלא תמיד בקיאים דיים במורכבות הכשרות בתעשיית המזון. "מגזין הכשרות" ("Kashrus Magazine") הידוע, היוצא לאור בארה"ב, ערך סקר על מספר ההכשרים הקיימים בעולם כולו ומצא בשנת 1995 סך 178 הכשרים. כעבור עשר שנים נערך סקר חדש שהגיע ל-731 הכשרים, וכעבור עשר שנים נוספות – תועדו 1151 הכשרים! (תמונה 90)



90. המגזין "כשרות" - בשנת 1995 דיווח על 178 הכשרים בכל העולם. בשנת 2005 - 731 הכשרים, ובשנת 2014 - 1,151 הכשרים.

כשרות במקומות אירוח

בימינו מלאכת ההשגחה במקומות ציבוריים מורכבת ביותר, ועל הצרכן לוודא שהסמכות העומדת מאחורי ההכשר תואמת את רמת הכשרות המקובלת עליו. יש להתייחס בזהירות לפרסומים בנוסח "משגיח צמוד" או "כל המוצרים מהשגחה פלונית", כאשר בפועל הכשרות נותרת באחריות בעל המקום או המארגנים, שעם כל רצונם הטוב יתכן שאינם מודעים לכל המכשולים האפשריים. (תמונה 91)

לדוגמא: להלן שתי דוגמאות של מצב בו עלולים להכשל באיסור

בישול עכו"ם:

במטבח מלון המעסיק שף שאינו יהודי, קיים חשש סביר לאיסור בישול עכו"ם בהפעלת תנור האפיה, כיון שכל פתיחת דלת התנור מפסיקה באופן אוטומטי את פעולת התנור, וסגירתה מפעילה את התנור מחדש. כמו כן בבישול על כירת אינדוקציה – כל הגבהת סיר בישול מעל הכירה מפסיקה את פעולת הבישול, והנחתו עליה מחדשת שוב את הבישול.



91. חותמת "כשרות אנונימית".

רכישת מזון

בעידן של מזון מתועש, עלול גם המאכל הפשוט ביותר להכיל חומרי גלם שונים הטעונים הכשר. לכן גם המאכל הפשוט ביותר טעון בירור על כשרותו.

בתעשית מוצרי מזון עלול להיווצר מכשול חמור כאשר בבעלות אותה חברה ישנם מפעלים שונים המייצרים מוצרים שונים תחת אותו מותג, אחד באישור כשרות מוסמך ומשנהו שאינו כשר כלל! ויש לתת תשומת לב לכך.

לדוגמא: ישנן מחיות פירות וירקות של חברת גרבר - Gerber

המיוצרות תחת כשרות מוסמכת כמודפס על גבי האריזה.

אך תחת אותו מותג באריזה דומה, מיוצרת במפעל אחר

מחית המכילה בשר טרף! (תמונות 92, 93)



93. מחית גרבר על בסיס בשר טרף ("דבר אחר").



92. מחית גרבר על בסיס פירות.

מקורות והוספות

מקורות והוספות

פרק ראשון

1. שמות (כג-יט), שמות (לד-כו), דברים (יד-כא).
2. חולין (קיג.), שו"ע יו"ד (פז-א).
- 2א. שו"ע (פז-א, פח-א).
- 2ב. שו"ע (פז-ג).
3. בישול בשר של בהמה טמאה בחלב, וכן חלב אם עם בשר, אסור לכתחילה משום מראית עין, רמ"א (פז-ד), חכמת אדם (כלל מ דין ד). בישול חלב עם עוף הרמ"א (שם) מתיר. הש"ך (שם ס"ק ח), הט"ז (שם סק"ה) והחכ"א (שם) אוסרים. למעשה יש שהורו להיתר, ראה בב"ח (פ"א הערה קפ), ועי' מ"ב סי' רסד-יד.
4. לגבי איסור בישול דאורייתא, מפשטות הסוגיא בסנהדרין ד: ע"פ פירוש רש"י ותוס', נראה שהגדרת הבישול היא רק כאשר מתבשל בדרך בישול שהוא בשר בתוך רוטב חלב צלול בסיר, ואילו מיני הבישול הנוספים ששמים משתנה בעקבות צורתם, כמו: טיגון, צליה ועישון, אינם דרך בישול ואסור רק מדרבנן, אולם בירושלמי (נדרים פ"ו ה"א) הסתפק בדין איסור בישול – לגבי בשר בחלב ואיסורי שבת – אם הם רק דרך בישול או אם הגדרת הבישול כוללת את כל אמצעי הבישול, כמו: טיגון, צליה ואפייה, ומאידך בירושלמי (שבת פ"ז ה"ב) איתא: הצולה והמטגן השולק והמעשן כולהון משום מבשל. שיטת הפר"ח (פז-ב) שהספק נפשט לענין שבת וה"ה לבשר בחלב, שהכל אסור מדאורייתא, וכן שיטת הגר"א (פז-א, פז-יג) שכל בישול שע"י האור חשיב בישול האסור מה"ת, ורק דרך כבישה ומליחה מותר. וכן פסק בחכמ"א (מ-א). מאידך בחו"ד (פז ביאורים סק"א, סק"ה) חולק על הפר"ח וסובר דאפילו צלי אינו בישול מה"ת, וכן כתב בפמ"ג (פתיחה לבב"ח בשם המנחת יעקב ומהר"ם שיף) ובכרו"פ (פ"ז יב). וכן הוא שיטת המאירי (חולין קח.). צלי קדר שהוא בקדירה ללא רוטב נחשב כצליה. ולענין אפייה אי חשיב כבישול או כטיגון עי' פתחי מגדים עמ' נו [ובתחילת האפייה, כשהם עדיין לחים, לכאורה הוא בישול ממש].
5. אחיעזר (ח"ג-ס), חזו"א (או"ח נ-ט) ד"ה מן, שו"ת בית יצחק (קכ-ד).
6. אגרו"מ (או"ח ח"ג נב), הגרי"ש אלישיב (שבות יצחק ח"ו פ"ה), דמאחר שהבישול נעשה בכח אש, נחשב בישול מדאורייתא לענין חיוב חטאת וסקילה בשבת, וככל שיהא דרך בישול, כגון ע"י סיר עם רוטב במיקרוגל, ייאסר מדאורייתא.
7. שבט הלוי (ט-קנו).

8. א. בישול במאכל מוצק כגון בשר, נחשב משליש בישול.
 שו"ע יו"ד (קיג-ח) (עי' באר היטב או"ח רנד-ב). וצורת מדידת שליש בישול כתב החזו"א (או"ח לז-ו) שמשערים כמות הזמן שנדרש לבישול החל מהזמן שהיד סולדת עד גמר הבישול, שאם נדרש לשם כך, לדוגמא שלוש שעות, הרי ששליש בישול הוא שעה אחת, ובכה"ח (או"ח רנג-כח) כתב שאין אנו בקיאים כיצד לשער שליש בישול, אך כל שהוא ראוי על ידי הדחק אנו מחשיבים זאת כשליש בישול.
 ב. בישול במאכל לח (נוזלי) נחשב מרמת חום של יד סולדת.
 חו"ד (צא-ה ח), אג"מ (ח"ד עד-כד).
 בפמ"ג (פתיחה לבב"ח) כתב ששיעור שליש בישול הוא למלקות, אך איסור יש גם בפחות משיעור זה, ובאג"מ (יו"ד ח"א מב-א) כתב שהוא מדרבנן. ואף שהחלב נאסר בחום של יד סולדת, וגם הבשר נאסר באכילה מחמת שבלוע בו חלב האסור, מכל מקום כתב בחו"ד (צא-ה) שלענין איסור הנאה בשיעור זה יהיה אסור להנות רק מהחלב, אך מהבשר מותר להנות כל שלא הגיע לשליש בישול, אבל להפמ"ג יהיה איסור הנאה מדרבנן על הבשר גם כשלא הגיע לשליש בישול.
 א. פרי תואר (פז-א), נדחי ישראל (לג-א).
 9. רמ"א (פז-ו), ועי' ש"ך (שח-יח), ובפמ"ג (ש"ד פז-יח) העלה לדינא דלענין בישול הבליעות עצמם ע"י שיפלוטו לחוץ ויתבשלו זב"ז לא חשו, שזה לא דרך בישול, אבל בשר בקדירה בת יומה מחלב, וודאי הוי דרך בישול. ועי' רעק"א (שם) שדן להתיר היכי שאינו בגדרי פס"ר. וראה דרכ"ת (פז-צז).
 א. ביה"ל (סוף סימן שז, ד"ה הילך בשר זה).
 10. בשונה מהלכות שבת שהאיסור הוא מלאכת הבישול ולכן כשאינו דרך בישול רק דרך איבוד לא נאסר מה"ת, אך כאן האיסור הוא תוצאה של התבשלות לכן אף אם בגדרי המלאכה הוא למטרת איבוד - אסור, ורק כאשר גם התוצאה אינה ברמה של בישול, כמו בישול בליעות בלי ממשות, אז אינו אסור מהתורה [ובספר אשרי האיש הביא שהגרי"ש אלישיב הוכיח זאת מהאיסור לחתות תחת סיר של גוי ע"ש]. פסקי בושם מביא שבעל הקנה בושם הזהיר שלא לשרוף פחי אשפה, וע"ע שבט הקהתי (ו-רסח).
 11. אשרי האיש בשם הגרי"ש אלישיב (יו"ד עמוד מ), וכשאינן ידוע מה מכילה האשפה, יתכן להקל באמירה לגוי, ע"פ הרעק"א (פז-ו), פסקי בושם (כד-ב), אך מותר כשהנכרי מפעיל על דעת עצמו. ויש מקילים (בשר בחלב א-עד).
 12. דרכ"מ (ריש סי' פז), רמ"א (פז-ו).
 13. שו"ע (או"ח רנד-ד, רנד-ד).
 14. ט"ז (צד-ד), באופן שבעלי החיים אינם שייכים לו - דעת הלבוש ומג"א שאסור, אך הפמ"ג הסתפק אם מה שנהנה להאכילם אינו נחשב להנאה אסורה, ורק

משום חומרת חמץ הוא שנאסר, או דנחשב הנאה מעיקה"ד אף בשאר איסורי הנאה. הביאו בשעה"צ (סימן תמח ס"ק עה). ובביאור הגר"א מבואר דהוא רק בחמץ שיש ע"ז לימוד בירושלמי אך בשאר איסורי הנאה יכול אף ליתן בלבד לגוי שיאכילנו איסור הנאה ע"ש. ולזרוק לים לבו"ע מותר אף שהדגים יאכלוהו, לפי שאינו מאכילם ישירות, ולכן אינו נהנה מהאכלתם. וראה עוד במ"ב (תמה-ה). ועי' שו"ת חיי הלוי (ח"ה סימן נו אות ב). וכן מותר לזרוק לאשפה אם במקום זה קוברים את האשפה (בדי השולחן ס"ק ז).

15. שו"ע (פז-א, פח-א).

16. שו"ע (פז-ג).

17. רמ"א (פז-ו), ט"ז (צד-ד).

18. פשוט וראה פמ"ג פתיחה לבב"ח וערוה"ש (פז-ז).

19. ט"ז (צד-ד).

20. ט"ז (שם), חו"ד (שם-י), ועי' פת"ש (שם-ד) שהביא מהגר"א ומבעל החו"ד במקור חיים (תמח-י) שהתירו לתת לכלב שאינו שלו. ועי' דרכ"ת (צד-מח) ושער הציון (תמח-עה).

21. פמ"ג פתיחה לבב"ח. וכן פשטות לשון השו"ע (צד-ג).

22. ראה דרכ"ת (פז-יא) שהביא דברי האחרונים שדנו בדיון זה.

23. ש"ך (פז-יד) וראה רמ"א (שם) ופת"ש (פז-ו).

24. שו"ע (פז-ג).

מקורות והוספות

פרק שני

1. שו"ע (צב-א).
- א1. שו"ע (צג-א).
2. רש"י (שבת, מ ע"ב). ושיעור זה נבחן אצל מומחי כוויות ב- 40° צלסיוס, ובמשנ"ב (שיח-פט) כתב שלא שיערו ביד עצמה באיזה שיעור היא נכוית משום שהוא משתנה מאדם לאדם, אך כריסו של תינוק שיעור שווה הוא אצל כולם, והנה בבה"ג כתב שחלב גם בשעת חליבה הוא צונן דקי"ל דבית השחיטה צונן הוא, במדידות נראה שחום בהמה הוא 40° , ומכך מוכח שעד 40° נחשב כצונן, ומחמת כן החמירו שמעל 40° נחשב יד סולדת.
3. בבן איש חי (שנה שניה פר' בא אות ה) כותב, ששיעור יד סולדת הוא כל שאדם נמנע מלשתות מחמת החום (והוא קרוב ל- 65°C).
4. אורחות רבינו (פ"א הערה נט) וראה חזו"א (נב-יט). אור לציון (ח"ב ל-יג), אוצרות השבת (א-א) בשם הגר"ש וואזנר זצ"ל.
5. אגר"מ (או"ח ח"ד, עד), [חום הגוף של אדם חולה - 40° נחשב חום קשה, 42° זה כבר סכנה], שבות יצחק בשם הגר"ש אלישיב (בישול, סוף פרק יח).
6. שש"כ (א, ג) ומנחת שלמה (צא, ח), טעמו שחום הגוף של ברווז הוא כ- 45° וגם בית שחיטתו נחשב צונן, אוצרות השבת בשם הגר"י ווייס (ח"א עמ' 30).
7. נחלקו הפוסקים האם גם בכלי שמקצתו חם ומקצתו קר נאמר הכלל ש'חם מקצתו חם כולו', ומחלוקתם בב' אופנים: א. כשהכלי חם בחלקו ונגע דבר איסור בחלקו החם, האם נאסר גם המקום הקר (ש"ך קכא, יז; מג"א תנא, כד). ב. עוד נחלקו במקרה שנגע דבר איסור בחלקו הצונן, אם בכח הכלי לבלוע, למרות שבמקום זה הוא צונן. לכתחילה נהגו להחמיר, ובדיעבד יש לעשות שאלת חכם. לדוגמא: מצקת ארוכה אין לייחד קצה אחד לשימוש חלבי וקצה השני לשימוש בשרי. עוד נחלקו הפוסקים אם כאשר שתי יחידות כלים מוברגות זו לזו קיים הכלל של 'חם מקצתו חם כולו'. לדוגמא: לייחד באולר שוויצרי להב אחד עבור בשרי, ולהב אחד עבור חלבי. ראה דרכ"ת (צב, קכב). ולמעשה דעת רוב הפוסקים שרק בגוף אחד ממש או בגופים מולחמים נאמר הכלל של 'חם מקצתו חם כולו' אך בגופים מוברגים אין דין של חם מקצתו חם כולו. ראה רעק"א (מג"א תנא, כד), וכן נקטו להלכה הגר"ש אלישיב (קובץ תשובות ח"ג, פא) והגר"ש וואזנר (מבית לוי בב"ח עמ' לט).

8. רמ"א (צב-ח).

9. שו"ע (צג-א).

10. שו"ע (צב-ח).

11. שו"ע (קה-ב).

12. שו"ע (קה-א).

13. רמ"א (צג-א).

14. רמ"א (צג-א), ולענין מצקת ראה ט"ז (צב-ט). ולענין דבר 'גוש' ראה ש"ך (קה-ה)

וט"ז (צד-יד) ובהגר"א (קה-יז), ולענין כלי שני שהיד נכזית בו ראה חכ"א (נט-י)

שהחמיר שמבשל.

15. פשוט וראה רמ"א (צב-ז) ופמ"ג (משב"ז סח-י).

מקורות והוספות פרק שלישי

1. הנידון הוא כאשר הכלי נקי, היות שאם הכלי מלוכלך במאכל דינו כמגע אוכל עם אוכל. כאשר לא ידוע אם הכלי היה נקי, מניחים שהיה נקי, לפי הכלל סתם כלים נקיים הם, ש"ך (צה-א).
2. וכן אם היד מלוכלכת בשומן ונוגע בידו בכלי חם – הכלי בולע מהשמנונית שעל ידו. משנ"ב (תנא-עא).
3. שו"ע (צא-ב) וש"ך (ס"ק ב).
4. ראה בב"ח (ג הערה פ), בשם הגר"ח קניבסקי זצ"ל והגר"ע אויערבך שליט"א.
5. רמ"א (קבא-ה), ש"ך (צא-ג), וחשש זה אינו אלא במשתמש באופן קבוע אך לא באופן עראי. ומאידך החשש שישתמש בכלי כשאינו נקי אינו אלא בכלי שאין רגילות תמיד להדיחו, אך כלי שאין משתמשים בו אלא בהדחה אין את החשש הזה.
6. מעיקר הדין אינו חייב בהדחה אא"כ המאכל לח, חריף, מלוח, או שומני. ראה ש"ך (צא-א), חוו"ד (צא-ב), כה"ח (צא-ב) בשם פר"ת וזב"צ, וע"ע יד יהודה (צא-ב).
7. דברי סופרים (עג-לב).
8. שו"ע (קה-א). ולענין חלב ששהה בכלי בשרי דנו הפוסקים אם נאסר בדיעבד משום שלאחר כ"ד שעות הוא נטל"פ שמותר בדיעבד. ועיין ש"ך (קה סוף ס"ק ב) וט"ז (קה-א) שנקטו להתיר בדיעבד, וכן כתב במ"ב (תמז-לט), ועיין ביאור הלכה (שם סעיף ח"ד"ה ואם) שכתב לחוש לדעת הפוסקים שאסרו, ועכ"פ במקום שמיד שהוציא התבשיל הבשרי הניחו חלב.

מקורות והוספות פרק רביעי

1. שו"ע (צה-א).
2. שו"ע (צג-א, צה-טז-א). לפעמים ההלכה יכולה להשתנות בהתאם לנתונים שונים (ראה שו"ע קג-ז).
4. שו"ע (צג-א, קכב-ב).
5. מעיקר הדין היה צריך להיות מותר לבשל חלב בכלי בשרי שאינו בן יומו, היות וטעם הבשר כבר פגום ואינו אוסר את החלב, אבל חכמים אסרו לבשל גם בכלי שאינו בן יומו שמא יטעו ויבשלו גם בכלי בן יומו האוסר את החלב, לכן בדיעבד כשבישל חלב בכלי שאינו בן יומו בשוגג, נחשב היתירא בלע והחלב מותר (שו"ע צג-א), אבל אם בשלו חלב בכלי בשרי במזיד, החלב נאסר, פמ"ג (צט-שפ"ד ז), ורע"א (על גליון הפמ"ג שם) כתב שכן מוכח בתשו' הרשב"א.
7. שו"ע ורמ"א (צג-א, צד-ה), ש"ך (צג-ג). והמבואר מדבריהם שלמנהג האשכנזים לא מבשלים בכלי שנאסר, אפילו מאכל פרווה, לפי שבהשהיית כלי שאסור לבשל בו בשרי או חלבי לזמן ממושך, חוששים שישכחו את איסורו, ויבואו מתוך כך לבשל בו בטעות גם מאכל בשרי או חלבי, שהוא אסור מעיקר הדין (כה"ח צג-טז). בשעת הדחק, כגון בערב שבת, לא נהגו להחמיר.
8. שו"ע (קכב-ג) בשם י"א, והוא דעת הרשב"א, וכן הכריע שם הרמ"א.
9. נוב"י (מהדו"ק יו"ד סי' לו – לענין בית קפה של גויים).
10. שו"ע (קה-א).
11. באופן כזה שהבליעה היא בזמן שעדיין העוף 'היתירא' דנו הפוסקים אם אומרים כבוש כמבושל, ראה מג"א (תמז-טז). אך הכרעת הפוסקים היא להחמיר גם בכה"ג כ"כ הט"ז (צג-ב), פמ"ג (מש"ז פז-א וראה רע"א שם), משנ"ב (תמז-מג), ובכה"ח (פז-טו) התיר בהפסד מרובה.
12. שו"ת הרא"ש (ב-א), פמ"ג (מש"ז קה-א), חו"ד (חי' קה-א), ערוה"ש (קה-ח), יד יהודה (קה-א), אגר"מ יו"ד (א-כח) וע"ע מגילת ספר (עמ' קצו) בענין כבוש בקרח לענין פסח.
13. רעק"א (יו"ד קה-א).
14. בשו"ע (קה-א) פסק כן לגבי חומץ וציר, ובש"ך (ס"ק ב) הקיל לגבי שאר דברים חריפים, אך להלכה נקטו הפוסקים כדעת המג"א (תמז-כח) לאסור כל דבר חריף, ראה בב"ח (יא הערה סח).

15. רמ"א (יו"ד צה-ב, קכב-ג).
16. פמ"ג (צו - מש"ז ג), בב"ח (ג-נט).
17. דבר חריף (יא הע' יח).
18. שו"ע ורמ"א (צו-א), כה"ח (צא-יא).
19. שו"ע (צה-ז), וכתב הרמ"א: 'והמחמיר גם בזה תבוא עליו ברכה כי יש מחמירין לכתחילה. וכתב הט"ז (שם ס"ק יח) בשם הרש"ל: "ומ"מ משבח אני מנהג אשכנז שיש להם כלים עשויים למלח אחד לבשר ואחד לחלב דלפעמים בתוך הסעודה שידיו מלוכלכות מן הבשר, לוקח שם מלח ואחר כך יקח לחלב וכן איפכא".
20. רמ"א (צו-ג), ובדעת השו"ע דנו האחרונים מהי הכרעתו שכן בסי' צו-א הביא את ב' הדיעות האם חריפות משביחה את טעם הנטל"פ, ובסעיף ג שם כתב בסתמא כדעה הראשונה, המקילה שנטל"פ מותר גם בחריף. ובסי' קג-ו הביא בסתמא יש מי שאומר שפלפלין בקערה של איסור אסורים אפילו בנטל"פ.
- ובבא"ח (שנה שניה קרח-יב) וכן בכה"ח (צו-יא) נקטו דבמקום הפסד מרובה יש להקל, וכן נקט הגר"צ אבא שאול. ובחכמ"א (בינ"א או"ה מח) כתב שהמחבר לא החמיר אלא באיסורא אבל בבב"ח נקט להקל, וכ"כ הרעק"א (על הט"ז צו-י). וכן נקט למעשה ביביע אומר (חלק ח או"ח מג).
21. רמ"א (צה-ב), וראה פ"ת (צה-ד) שכתב שיש להקל שאינו חריף גמור. וראה עוד בפרק "בישול מאכל פרווה".

מקורות והוספות פרק חמישי

1. לשון רש"י (חולין קיב): "סתם קערה מקנחין אותה משומן הקרוש עליה משום מיאוס, אבל לסכין פעמים שהשמונית קרוש עליו ואינו ניכר", וכן (חולין ח): "שאי אפשר לדופני הסכין בלא שמונית", וכן בר"ן (חולין ח): "מפני שדרכו להשתמש בו בלא הדחה חיישינן לשמונית שטוח על פניו", עי' רמ"א (או"ח תמז-ז), ובהגר"א שם, ש"ך (יו"ד י-ו, צד-כט, צו-ג), פמ"ג (צ"ה שפ"ד א), פת"ש (יו"ד י-ב). [הלכות אלו נוגעות גם לגבי הלכות שחיטה (סי' י) והלכות מאכלי עכו"ם (סי' קכא)].
2. בספר בשר בחלב (ט הערה סא) מביא בשם הגר"ע אויערבך שליט"א ששיניים של סכינים שלנו אינן כמו גומות בזמן חז"ל, [יש לציין שבימינו ישנן סכינים מקצועיות בעלות גומות וגם עם נקבים כגון סכינים לחיתוך גבינה].
3. לשון רש"י (חולין קיב): "אבל כשחותכו וכובש עליו את הסכין הוא דוחקו". וכן כתב שם: "שמשפשו בבשר בדוחק". ולשון המאירי (חולין ח): "שדוחק הסכין מדביק הרבה חלב (שומן איסור) בפנימיות הבשר במקום מגעו, עד שאין ההדחה מעבירו, ומתוך כך צריך הדחה ושפשוף" [וכע"ז במשמרת הבית פג:]. ועי' חו"ד (צא-א, ד).
4. בזמננו סתם סכין נקיה, פת"ש (י-ב), בשם שו"ת פרח מטה אהרן (ח"ב-מז), וכן נקט בדרכ"ת (צו-ד) מיהו כתב שגם האידנא אין כל המקומות שוין, וראה דעת תורה (צו-ד). בב"ח (ט-כז).
5. שו"ע (צו-ג).
6. פמ"ג (צו-משבצ"ז ג), חב"א (מט-יא).
7. דרכ"ת (צד-קא).
8. דבר חריף (י הע' עה, ח הע' לט).
9. בשעת הדחק כשאין לו סכין אחרת, כגון שהוא בדרך אפשר להסתמך על נעיצה רק כדי לחתוך עמה מאכל פרווה צונן כדי לאוכלו עם המין השני. אבל גם בשעת הדחק לא מסתמכים על הנעיצה כדי לחתוך בסכין בשרית מאכל חלבי או להיפך (קיצור שו"ע מו-יב), ובחכמ"א (מ-יד) מתיר בשעת הדחק לסמוך על נעיצה גם לחיתוך בסכין בשרית מאכל חלבי צונן.
10. דוגמא למנהג, מה שתיקנו חכמים לטבח (קצב) שחותך שומן איסור, ובמקביל חותך בשר, שצריך לייחד שתי סכינים נפרדות, ולא סמכו על כך שישתמש באותה

סכין קודם לחיתוך הבשר, ולאחר מכן לחיתוך השומן האסור, וכן לא סמכו על מה שינקה את הסכין בין שני השימושים, כיון שהוא מתעסק במקביל עם שני המינים, ובנוסף הוא טרוד במלאכתו – חששו שיפשע ולא ישפסף היטב את הסכין, או שישכח להקדים את חיתוך הבשר לשומן (חולין ח:; שו"ע סד-טז), רש"י ומאירי (חולין ח:; ותוה"ב (פא:; קיב.). ועי' פמ"ג (ש"ד פט-כב) שהחשש הוא שמא ישכח להכשיר.

מעיקר הדין סכין שלא ניקו אותה לפני השימוש אסור לחתוך עמה מאכל מהמין השני – למרות שאפשר לתקן את המאכל באמצעות שטיפה ושפשוף היטב – חששו חכמים שמא ישכח לשפסף את המאכל, אבל כאשר הכשיר את הסכין בצורה מוחלטת באמצעות נעיצה בקרקע עשר פעמים – מותר מעיקר הדין להשתמש בסכין לחיתוך מאכל מהמין השני, כשם שבשאר כלי האכילה שניקו אותם היטב מותר להניח בתוכם, לכתחילה, מאכל מהמין השני כאשר השימוש הוא אקראי, אבל מנהג ישראל שאפילו כשהסכין הוכשרה בנעיצה לא משתמשים בה כלל למין השני. וכ"כ הרמ"א (פט-ד): "אבל כבר נהגו כל ישראל להיות להם שני סכינים". והפ"ח (פט-כד) כתב שהמדקדקים מייחדים גם סכין מיוחדת עבור לחם. והביא דבריו בערוך השולחן (פט-טז), ובדרכ"ת (פט-נג) כותב שכך התפשט המנהג.

הפוסקים הזכירו את המנהג על לחם אבל במאכלי פרווה אחרים כאשר הם נאכלים בסעודה חלבית אפשר להשתמש בסכין חלבית, וכאשר נאכלים בסעודה בשרית אפשר להשתמש בסכין בשרית, אבל אסור להשתמש בסכין בשרית לחיתוך מאכל פרווה שייאכל בסעודה יחד עם חלב, ונהגו להמנע – גם כשהסכין הבשרית נקיה מלהשתמש בה לחיתוך מאכל פרווה שייאכל עם חלב (שו"ת בית דוד יו"ד לז).

ועיין ט"ז (צז-א) שכתב שמדוכה שהורגלו להשתמש בה לתבלין עבור בשר ועבור חלב, ואירע שדכו בה עם שומן ונעשית בשרית, אסור להשתמש בה בין לחלב בין לבשר עד שיגעילנה, שחוששים שמא ישתמש בה לחלב. והסכים עמו הפ"ח (צז-א). אבל הפ"ח חולק וכתב שאין לגזור גזירות חדשות, וכ"כ החב"א (נ-ז), וערוה"ש (צז-ב). וראה יד"י (צז פיה"ק ס"ק א).

11. ט"ז (פט-ו), ועיין שם בש"ך (פט-כב ובנקה"כ) שהצריך נעיצה מיהו כל שהסכין היתה נקיה בלא שמנונית גם לדעת הש"ך מותר בדיעבד.

12. ש"ך (צא-ג), חו"ד (צא-ד), רע"א (סימן י על הש"ך סק"ו), וראה בב"ח (ט-ל) שהביא את כל השיטות בזה.

13. ש"ך (י-טז, כ).

14. שו"ע (צו-ה), ש"ך (צו-כא), פת"ש (צא-ד). וגרידה הוא קצת פחות מקליפה,

שקליפה הוא באופן שאפשר לתפוס בבת אחת את מה שנקלף, וגרידה מוסרת כפירורים.

15. בחכ"א (מז-ד) כתב שיש להחמיר לקלף, ורק במקום הפסד יש להקל. ומקור הדברים הם על פי מ"ש באו"ה (נח-ד) שכל שהסכין צריכה נעיצה – המאכל טעון קליפה. והפרי"ח (צד-כח) כתב שא"צ לחוש לדעת האו"ה כיון שרוב הראשונים חולקים עליו. ובחכ"א כתב שבמקום הפסד יש לסמוך על דעת הפר"ח.

15א. בדיעבד יש לגרר או לקלף את הדג במקום החתך. אהל יעקב (צו-עג) בשם ספר עזר לשולחן.

16. רמ"א (צו-א), מעדני השולחן (צו-עב), שו"ת חיי הלוי (ב-נ אות ו, ו-קיא), אהל יעקב (דיני הכשר כלים קבא-ג).

וכן שמעתי מהגרי"ש אלישיב זצ"ל (שנת תשס"ג) שמסתמא הסכין נקיה כי כבר חתכו בה הרבה פעמים. אבל בבשר וחלב, כגון שחתך גבינה צהובה בסכין בשרי יש להקפיד. וראה מ"ב (תמז-ס) שאם יש לגוים כלים מיוחדים למלאכתם, לא צריך לחוש שהשתמשו בו לדברים אחרים.

17. חכ"א (מז-ד). ובעצם דין הנעיצה, צריך שהנעיצה תהיה כל פעם במקום אחר שכן אחר נעיצה ראשונה המקום מתרחב והסכין לא נדחקת שם (שו"ע קבא-ז), וכן צריכה שתהיה באדמה קשה לא חרושה (עי' בהגר"א קבא-כ), ולא אדמה חולית (תוס' ע"ז עו:), אך בספר התרומה (ע, עא מובא בב"י פט-ד) כתב שאפשר גם באבן רך או בפחם (והוא דלא כדעת התוס'), ובספר המאורות (מובא בקובץ שיטות קמאי על חולין ח"א עמ' קבב) כתב שלפי דברי בעל התרומה נראה שה"ה שפשוף בעפר או אפר יפה, שהוא עדיף משפשוף באבן דק ובפחם. לפני שנים רבות שאלתי את הגרי"ש אלישיב זצ"ל אם אפשר לשפשוף היטב במקום נעיצה, ואמר שעושים כמו שכתוב בחז"ל – דוקא נעיצה.

בשנת תשנ"ד הופיע הספר "דבר חריף" מהגרמ"ט דינקל שליט"א המצטט (פ"ח הערה נג, ובהוספות שבסוף הספר סימן יח) את הגרי"ש אלישיב זצ"ל, שאפשר להכשיר בשפשוף ומים חמים מכלי ראשון, ואמר לי ששמע כן מהגרי"ש אלישיב זצ"ל. לאחר זמן (סיון תשס"ה) שאלתי שוב את הגרי"ש, ואישר שאפשר בשני האופנים או נעיצה או שפשוף היטב ב"סקוטשברייט" ושפיכת מים רותחים (המקור לתועלת העירוני הוא רמ"א יו"ד י-ב), אך יתכן שכוונת הגרי"ש להמיס את השמנונית. בספר בב"ח (ט-סג) מביא מספר הליכות ישראל בשם הגרי"ז גוסטמן זצ"ל ששאל את הגאון ר' חיים עוזר זצ"ל ואמר דווקא נעיצה, ומביא שהגרי"י טשזנר שאל את הגר"נ קרליץ והשיב שדוקא נעיצה, ורק בדיעבד לסמוך על שפשוף חזק עם "סקוטש".

18. חולין (קיא:), שו"ע יו"ד (צו-ב).

19. מ"ב (תנא-צ), שו"ע (צו-ב) והש"ך (צו-יא) מביא שזנבות הבצל והשום אינם חריפים.
20. דבר חריף (ב הערה ד).
21. שו"ע (יו"ד צו-ב), בדי השולחן (ס"ק מד).
22. רמ"א (צו-ב).
23. שו"ע יו"ד (קג-ו), דבר חריף (ב-ה).
24. רמ"א (צו-ד), ט"ז (צו-יב), ש"ך (צו-ב), חכ"א (מט-ח).
25. לכתחילה נזהרים גם מקליפתו, שמעתי מהגאון ר' צבי וובר שליט"א.
26. דבר חריף (ב-ב).
27. ש"ך (צו-טז), חכ"א (מט-ו).
28. פמ"ג (משב"ז צו-ט), דע"ת (צו-ב), חמו"ד (תערובות א-כט), מ"ב (תמז-מח), תשובות והנהגות (א-תלג).
29. שו"ע (או"ח תמז-ח), ועיין מ"ב (תמז ס"ק פט).
30. רמ"א (יו"ד צה-ז, קה-יג), מג"א (תמז-לב), ביה"ל (תמז-ו).
32. משנ"ב (תמב-כה).
33. שו"ע (צו-א).
34. רמ"א (צה-ב), דבר חריף (א-יט).
35. רמ"א (צו-ד), ש"ך (צו-ב).
36. רמ"א (צו-א, ג).
37. רמ"א (צו-א), וראה דבר חריף (ד-ג).
38. חזו"א קונטרס השיעורים או"ח (סי' לט-נ), שיעורים של תורה (ג-ד).
39. הגר"ח נאה (שיעורי תורה).
40. כה"ח (צו-כז), דבר חריף (פ"א הערה נו).
41. דבדיעבד לא כל דבר נחשב לחריף, וכן יש לדון בכמות שנבלעה אם משערין נגד הסכין או שנאסר כולו, עיין ט"ז (צו-ד, ו) ונקודות הכסף (שם).
42. נחלקו בדבר המג"א (תנא-לא), והאבן העזר (צו-ג) האם הסכין חוזר ובולע מהדבר החריף. וראה דבר חריף (ד-ב) שלכתחילה ראוי להחמיר ולהגעיל ואם לא ניתן להגעיל כגון שמדובר במיקסר, יש לסמוך על הדעות המקילות שהסכין נשאר פרווה, וראה עוד שם (פרק י-יב, יג). ומה שכתבנו בדוגמא "בצל שקצצו אותו ב'סלייסר' חלבי" יש לדעת שאם אינו בן יומו – לבני אשכנז אסור להשתמש בבצל למאכל בשרי, ולבני ספרד מותר (פמ"ג מש"ז צו-י), ובכח"ח (צו-י, יא, נ) כתב שאין להקל בזה רק בהפסד מרובה ובשעת הדחק.
43. כ"כ בשו"ת טוב טעם ודעת (ח"ב סי' רטו) ובחכמ"א (נו-ב), וראה דבר חריף (א-יא),

יט הערה נז בשם הגר"ש אלישיב זצ"ל), וראה עוד בבדי השולחן (צו ציונים ס"ק כא).

44. עיין פמ"ג (או"ח א"א תצד-ו) שאסר, ובחידושי רע"א על הש"ך (פט-יט) התיר. דרכ"ת (פט-מב), והגר"ש וואזנר זצ"ל (מבית לוי יו"ד ד) כתב למעשה להתיר, וכן שמעתי מהגר"ש אלישיב זצ"ל. וכן הובא בקובץ תשובות (ד-רמד) בשם בעל הלשם שבו ואחלמה. וכ"כ בספר דבר חריף (א הע' מד), וכ"כ בתשובות והנהגות (א-תלג). ובבב"ח (י הערה קלו) הביא בשם הגר"צ וובר שליט"א להחמיר, וראה עוד אורחות הבית (ז-כה), מעדני השולחן (פט-מג).

45. שמעתי מהגר"ש אלישיב זצ"ל.

46. מ"ב (יא-יט), יד יהודה (קה-לה).

47. פמ"ג (צו שפ"ד א), באר היטב (צו-ד) ובפ"ת (צו-ד) כתב לחלק בין בצל לפלפל הנותר חריף גם לאחר בישולו.

48. חב"א (מט-ד) ולגבי החומץ בימינו ראה מ"ב (תמז-ע"א) ובהערות דרשו (הערה 98). בב"ח (יא-כט, נו).

49. דבר חריף (א-יב).

50. דבר חריף (א-יד), בב"ח (י-לב).

מקורות והוספות

פרק שישי

1. שו"ע (צה-ג), כה"ח (צה-ג), ובבן איש חי (שנ"ב קורח יג) כותב שמעיקר הדין מותר, מ"מ המחמיר תע"ב, והוסיף "וכן נוהגים בביתנו, שיש להם כלי מיוחד לחמם בו מים ללוש בהם הפת, וכן לבשל בו מרקחת".
 2. חכ"א (מח-ב), מנחת יצחק (ח"י עז, ג), תשובות והנהגות (ח"א-תלד).
 3. במקום נטל"פ נוקטים להקל כדעת המחבר שגם 'נתבשלו' נחשב נ"ט בר נ"ט ומותר, ולכן אם כבר נתבשל מותר, למרות שלא התערב. ואם אין כלי אחר החכ"א (מח-ב) מיקל שאפשר לכתחילה לבשל. כשצריך כלי גדול ואין לו אלא מהמין ההפכי שאב"י כתב הגר"ש וואזנר זצ"ל (מבית לוי בב"ח תנורים הערה ב) שנחשב כמי שאין לו כלי אחר ומותר לבשל לכתחילה ע"ד לאכלו עם המין השני, אך במקום שיש לו כלי אחר אלא שאינו נקי אין להקל לכתחילה.
 4. יו"ד (צה-ב) וש"ך (שם ג), דאף לדעת המחבר אסור לעשות נ"ט בר נ"ט לכתחילה. בן איש חי (שנה שניה קורח - יג). ואם עשה כן במזיד, דעת המנחת כהן (הובא בפמ"ג מש"ז צה-ד) שקנסוהו, ואילו דעת הפר"ח (צה-א) שלא קנסוהו, וכן פסק בכה"ח (צה-ה) ובבן איש חי (שנה שניה, קורח יד), ובערוך השולחן (צה-ו) החמיר לקנוס, שלא להרגיל באיסור. וע"ע יביע אומר (ח"ט יו"ד ד) שמתיר אף לכתחילה.
 5. חכ"א (מח-ב), כה"ח (צה-ב) וז"ל: "אסור לחמם מים בכלי בשר ב"י כדי ללוש פת מפני שכמה פעמים אוכלים פת עם הגבינה". עוד כתב שם (אות ד) שיש שהחמירו אפילו בכלי שאב"י: "ויש מי שיש לו כלי מיוחד לחמם מים ללוש ואין משתמשים בו לא לבשר ולא לחלב ותע"ב".
 6. רמ"א (צה-ב).
 7. שו"ע (צה-א), בן איש חי (שנה שניה קורח יג).
 8. הרמ"א (צה-ב) פוסק לחוש לכתחילה לשיטות הסוברות שהנאמר בגמרא שמותר לאוכלם עם גבינה, מדובר דווקא ב"עלו" אך לא כשנתבשלו, אבל בדיעבד כשכבר התערב יש לסמוך על השיטה שנפסקה בשו"ע שאין הבדל בין עלו להתבשלו, אלא שניהם נחשבים לנ"ט בר נ"ט שמותר לאוכלם עם גבינה.
- שיטת המהרש"ל שההיתר של נ"ט בר נ"ט הוא דווקא כשהטעם הוחלש ע"י הנוזלים, והשו"ע והרמ"א (צה-ב) לא פסקו כמהרש"ל, אלא נפסק שאין חילוק בין בישול לצלייה. אבל הש"ך (צה-ד) הביא את המהרש"ל שמחמיר, וכן היא גם

שיטת החוו"ד (צה – ביאורים ד ובחי' ה), והחזו"א (או"ח קיט-יג,יד) כתב שמנהגנו להחמיר בהמהרש"ל, וכן כתב המהרש"ם (דעת תורה ח"ד פט) שמנהגנו להחמיר. וראה עוד בספר בשר בחלב (פ"ח הע' פו) שכך מקובלת ההוראה מגדולי ההוראה הגר"פ שרייבר זצ"ל, הגר"ע אויערבך שליט"א והגרמ"ש קליין שליט"א, ורק שהמנהג הוא בתורת חומרא, ולכן יש בו כמה קולות.

דוגמא נוספת שדינה כצלייה היא דוחקא דסכינא בצירוף חום, לדוגמא: חותך קוגל אטריות בעודו חם בעזרת סכין בשרית בת יומה – דין הקוגל כניצלה עם טעם בשרי, שאסור לאוכלו עם חלב גם לאחר שכבר התערבבו, אבל כאשר אין שם דוחקא דסכינא, לדוגמא: חותך קובל תפוחי אדמה שהוא רך והסכין לא נדחק – דינו כ"עלו" שלאחר שנחתך מותר לכתחילה לאוכלו עם חלב, אבל אם תחב סכין בקוגל תפוא, ושהתה שם הסכין שהתחממה ליד סולדת – דין הקוגל כניצלה, שאסור לאוכלו יחד עם חלב.

9. רמ"א (פט-ג), ומה שכתבנו דאף בדבר חריף כ"כ רע"א (שם על הש"ך יט).
10. לגבי המתנת שש שעות לאחר אכילת מאכל פרווה חריף שנתבשל או נחתך בכלי בשרי, מקילים שאין צורך להמתין, רעק"א (פט ש"ך ס"ק יט), בב"ח (ב-מו). ולגבי אכילת מאכל פרווה חריף שנתבשל בכלי חלבי, תוך שש שעות מאכילת בשר, לכא' דינו כדלעיל לגבי אכילת חלב אחרי אכילת פרווה חריף שבושל בכלי בשרי, אך בפמ"ג (או"ח תצד א"א ה) החמיר בזה שלא לאוכלו אחר בשר. ועיין בב"ח (ב הערה קמא-קמב) שהביא שדנו האחרונים אם דעת הרע"א להקל בכה"ג. ולמעשה כתבו הגרי"ש אלישיב והגר"ש וואזנר להקל בזה, אם לא על דרך חומרא.
12. חכ"א (מח-א) וכפשטות לשון הגמ' "שעלו" משמע דווקא דיעבד. וראה אגרות משה (יו"ד ג-י).
13. רמ"א (צה-ג), ובדיעבד, כשכבר עירה מהמרק הרוותח ישירות בקילוח, נאסר הכלי התחתון בשימוש, אך בהפסד מרובה או בעת הצורך יש להקל, ש"ך (צה-ה), והחכמ"א (מח-א, יג) כתב שמכיון שדין זה הוא חומרא, כל שצריך את הכלי לכבוד שבת או אם אין לו כלי אחר, יש לסמוך על המתירים ולערוך אפילו לכתחילה, אבל לכתחילה אם יכול להמתין עד שיצטנן – ימתין, ואז יכול לערוך גם למחמירים. והתבטל שעיירו לצלחת – מותר בדיעבד גם כשאין הפסד, בשר בחלב (ח הע' נו).
14. תהלה לדוד (ח"ב כ), בשר בחלב (פ"ח-יט), ואולם לבשל בכלי שאינו ב"י על דעת להעבירו לכלי ב"י ראה בבשר בחלב (פ"ח הע' עג) שנחלקו פוסקי זמננו בדבר.
15. רמ"א (צה-ב), ט"ז (צה-ה), חכ"א (מח-א). אם גם כלי החימום הוא בן יומו יש בזה מחלוקת (ראה בב"ח ח-יז).
16. רמ"א (צו-ג). ובדעת השו"ע דנו האחרונים מהי הכרעתו שכן בס' צו-א הביא את ב' הדיעות האם חריפות משביחה את טעם הנטל"פ, ובסעי' ג שם כתב בסתמא

כדעה הראשונה המקילה שנטל"פ מותר גם בחריף, ובסי' קג-ו הביא בסתמא יש מי שאומר שפלפלין בקערה של איסור אסורים אפילו בנטל"פ.

ובבא"ח (שנה שניה קרח יב) וכן בכה"ח (צו-יא) נקטו דבמקום הפסד מרובה יש להקל, וכן נקט הגרב"צ אבא שאול. ובחכמ"א (בינ"א או"ה מח) כתב שהמחבר לא החמיר אלא באיסורא אבל בבב"ח נקט להקל, וכ"כ הרעק"א (על הט"ז צו-י). וכן נקט למעשה ביביע אומר (חלק ח או"ח מג) וכתב שם שהסכימו עמו על תשובה זו הגרי"ש אלישיב והגרש"ז אויערבך, ויש לעיין אי שרו גם לכתחילה.

17. רמ"א (צה-ב). בנוסף, מאכל פרווה חריף שהתבשל בכלי בשרי אינו נידון כנ"ט בר נ"ט אלא בטעם ראשון, שכן חריפות המאכל מבליעה את הטעם מהקדירה למאכל כאילו בלע המאכל ישירות מהמאכל הראשון.

מקורות והוספות פרק שביעי

1. ש"ך (צא-ב) - אם אין הדרך להדיח את הכלי בין שימוש לשימוש הרי זה אסור מעיקר הדין.
וראה דרכ"ת (צה-א,ב) שכתב דאף שסתם כלים נקיים הם מ"מ כלי צר או סכין בסתמא אינם נקיים, וכן במקום שאין נשים זריזות לשפשף ולהדיח היטב א"א סתם כלים נקיים הם, אלא יש לשאלם אם נקיים הם. וראה בב"ח (פ"ג הערה פ) שכתב בשם הגר"ח קנייבסקי זצ"ל והגר"ע אויערבך שליט"א שמנהג ישראל הוא לייחד כלים נפרדים לבשר וחלב ואין להקל בזה.
2. כתב הרמ"א (תנא-כו) שכלי זכוכית אפילו הגעלה לא מועילה להם. וכתב המשנ"ב וז"ל: כלי זכוכית הואיל ותחלת ברייתו מן החול הרי הוא ככלי חרס שאינו יוצא מידי דופיו לעולם ואפילו ע"י הגעלה ואף על גב דתשמישו בצונן מ"מ לפעמים משתמשין בהן בחמין.
והנה דברי הרמ"א הם לגבי חמץ בפסח, אך לגבי בב"ח לא מצאנו שהחמיר, וראה בשו"ת מהר"ם בריסק (א-כח) שהמנהג להקל בזה, וכן כתב בהליכות שלמה (פסח ג' הע' 76) ובשו"ת משנה הלכות (ט-קסח). מאידך בשו"ת שלמת חיים (יו"ד יב) כתב שראוי לכתחילה להחמיר בזה, וכ"כ בתשובות והנהגות (א-תלב), ובחוט שני (פסח י-כג).
וראה עוד להלן פרק ט"ז: "הכשרת כלים" בענין הגעלת כלי זכוכית.
3. שו"ע (תנא-כו).
כוסות זכוכית המיוצרות מחומר הנקרא 'פיירקס' ו'דורלקס' ומיועדות גם לשימוש בחום, יש מפוסקי ספרד הסוברים שאין דינם ככלי זכוכית, ובולעים וטעונים הגעלה ולשיטתם גם בני ספרד צריכים לייחד כלי זכוכית כאלו לחלבי ולבשרי, שכן לא הותר השימוש ההפכי בצונן רק באקראי ולא באופן קבוע, וראה הערה הבאה.
4. כך שמעתי מהגר"צ אבא שאול זצ"ל (ועכשו הודפס באור לציון תשובות ה פרק כד-ג), וכן הוא מנהג בני תימן (שו"ע המקוצר קלו הערה יא) שלא לסמוך על כך שהדרך לשטפם ואף שמעיקר הדין סתם כלים הינם בחזקת נקיים.
5. רמ"א (סוף סי' פט), חב"א (כו-יב), כף החיים (פט-עח), דרכי תשובה (פט-נה).
- א5. כנה"ג (הגהב"י יו"ד פט-טו), פמ"ג (מש"ז פט-ז) בשם הלבוש, שיוירי ברכה (פט-מג), כף החיים (פט-עו).

6. קיימים תכשירים לניקוי כלים שמעורבים בהם מרכיבים שכשרותם אינה ברורה, ויש המתירים להשתמש בהם. אגר"מ (יו"ד ב-ל), יחווה דעת (ד-מג), חוט שני (פסח פז-ב), וראה בקובץ קול התורה (נב עמ' לח), מאמרו של הגאון הרב פסח אליהו פאלק זצ"ל.
7. שו"ת באר משה (ח"ז קונטרס עלעקטריק סימן ס), מבית לוי (ח"א עמ' ל), כשרות ושבט במטבח המודרני (הרב לוי יצחק הלפרין עמ' קיג), בב"ח (ה-קטו). וראה אגר"מ (יו"ד ח"ב כח, כט, ח"ג י, יא, יג, כח, כט) המתיר להשתמש במדיח כלים אחד עבור כלי בשר וכלי חלב כאשר הרשתות שעליהם מונחים הכלים נפרדות ומיוחדות האחת לכלים הבשריים והשניה לכלים החלביים. לשיטה זו ראוי להכשיר את המדיח בין הדחת כלים בשריים לחלביים על ידי הפעלתו במים בחום מקסימלי ללא כלים. וראה שערי תורת הבית (פרק ז) שבימינו פעולת המכונה שונה ואין להשתמש באותה מכונה עבור כלים בשריים וחלביים. וכן מביא מהג"ר אהרן פפויפר זצ"ל (אור אהרן נא-א).
- א. מטבח כהלכה (פרק יג).
8. דרכ"ת (קכא-סו), שבט הקהתי (ד-קצ), הליכות כשרות הבית בשם הגר"ע יוסף (פז-צג).
9. בדרך כלל יש במי הכביסה שישים כנגד האיסור. אמנם נחלקו הפוסקים אם יש איסור "ביטול איסור לכתחילה" באיסור בישול בב"ח, ורעק"א על הש"ך (פז-יט) נסתפק בזה, ובפמ"ג (שם שפד-כא) מבואר שיש איסור, ועיקר ההיתר הוא משום שהוא רק ספק אם יש איסור, וגם שאין כוונתו לבטל אלא להסירם (עי' בספרנו בדיקת המזון כהלכה פ"ז הע' 8 והע' 16), ולכן כשיש בוודאות מבשר בהמה יש להחמיר, (ולענין חומר הכביסה אם פוגם כשיש ריבוי מים עי' אגר"מ (יו"ד ח"ג-כח) ובשו"ת חיי הלוי (ה-נו אות ז)).
10. שו"ת שבט הקהתי (ח"ד קצ). לאחר הכיבוס מותר להחליף בין המגבות, וראוי להימנע מכך, כדי שלא יבואו לידי בלבול. דרכ"ת (קצא-סו), אור לציון (ח"ג סי' י הערה י) וכן שמעתי מהגר"י פישר זצ"ל.
11. ש"ך (פט-כא), חכ"א (מ-יג), ולפי זה צריך נטילה [בדומה למים אחרונים]. וחמור מכך שנצרך גם ניוגוב כמבואר בשו"ע (או"ח קעג-ג), ובכח"ח (פט-סד) היקל בזה, שלא תיקנו רחיצה על הנוגע [רק על האוכל שידיו מלוכלכות ביותר]. וכשאינו נוגע במאכלים עצמם רק בכלי המאכל כתב הפר"ח (פט-כא) ומובא בבאה"ט (שם יג) שאינם צריכים רחיצה, וכן משמע במשנ"ב (קעג-ב).
12. רמ"א (תנא-יז, יח), סידור פסח כהלכתו (פ"ח-לט), ספר הגעלת כלים (עמ' שמו), ספר הכשרות (ו-פב).
13. הליכות שלמה (עמ' נב הערה 51), אור לציון (ח"ג י-טז). יש הנוהגים להגעיל

את הטבעות בבלי ראשון או להסירן לפני ההתעסקות באוכל חם בפסח - מדריך הבד"ץ העדה החרדית ירושלים, וראה בספר הגעלת כלים (עמ' שמו) שתמה על כך.

18. אשרי האיש (ה-ג), קיצור הלכות בשר בחלב (עמ' ס), נתיבות אדם (ח"א סי' לא), ילקוט יוסף (עמ' קעט-כה).

שאריות בשריות וחלביות ששוהות בפח אחד - אין לחוש משום כבישה, נתיבות אדם (שם), חיי הלוי (ה-נו אותיות ה,ו), אהל יעקב (סקוצליס) (בב"ח עמ' קלד).
19. דרכי תשובה (צה-צא), מהבל"י בשם המהרש"ל שכתב שהעולם נוהרים שלא להעמיד כלי עם מאכל של חלב במקום שעמד כלי עם מאכל של בשר שמא יפול וכו' ולפעמים תהיה הקדירה חמה ולא אדעתיה, וסיים שכן נתפשט המנהג בכל מדינותינו שיש לכ"א מקום מיוחד להעמיד שם כלי ומאכלי בשר ומקום מיוחד להעמיד כלים ומאכלים של חלב, והוא מנהג וותיקין; וכן עי' ערוה"ש (פח-י) שהמנהג הפשוט שבכל בית המבשלות יש ספסל מיוחד להעמדת קדירות של בשר וספסל מיוחד לחלב, ולכל דבר של בשר וחלב יש כלים מיוחדים, וישראל קדושים ומחמירים הרבה.

מקורות והוספות פרק שמיני

1. ישנו דיון בפוסקים האם הברז נחשב לכלי ראשון היות והוא מחובר דרך הצינורות לדוד המים החמים. אמנם גוף הברז אינו נחשב כלי אחד ממש עם דוד הבוילר, מאחר שאינו מקשה אחת רק מוברג, אך עדיין בפתיחת הברז קיים עירוי של מים מכלי ראשון שהוא הדוד, באופן שלא נפסק הקילוח והמים הרוחתים מקלחים ישירות מהדוד, ודינם שאוסרים כדי קליפה (שו"ע או"ח שיח"י, יו"ד סח"י, צא"ד, קה"ג).

ואמנם בתחילת השטיפה כאשר המים זורמים על גבי צנורות צוננים באנו למחלוקת החו"ד והפמ"ג, שלדעת הפמ"ג (צה ש"ד יח) עירוי מכ"ר שלא נפסק הקילוח דינו שמבשל, אך לדעת החו"ד (צב-כג) כוחו רק להבליע או להפליט אך אינו מבשל. אך כששופטים כלים ברצף באופן שהזחילה היא כבר על צינורות מחוממים, לכו"ע דינו כעירוי מכ"ר ראה פמ"ג (צב ש"ד לד). וכן נקט בשבט הלוי (ח"ג קה"ה).

ובפשטות גם כשפעולת הבוילר הסתיימה כל שעדיין לא נצטנן דינו ככ"ר שלא הוסר מהאש. אמנם בשש"ב (פ"א הערה קמ) חילק שבשעה שהבוילר דולק נחשב בעירוי מכלי ראשון וכשפוסק מפלעול אין בכח העירוי הנזחל רק כח של כלי שני, שלענין מה שעירוי הנזחל שומר על כוחו כשלא נפסק הקילוח זהו רק כשמחובר לאש עצמו ולא בכ"ר שהוסר מהאש. מיהו גם לשיטתו אף שאין דינו ככלי ראשון, ואין כאן איסור בישול, אך גם כלי שני כשהיד סולדת, לכתחילה חוששים לשיטות שמבליע ומפליט. עי' שו"ע (קה"ב) ורמ"א (שם סעי' ג) ובט"ז (סק"ד).

ובשהדוד לא הוסק ע"י הבוילר החשמלי רק מהשמש, דינו כתולדות חמה שאסורים מדרבנן לבשל בהם לשיטת הפר"ח והגר"א (פז"א). אך לענין להבליע ולהפליט יש בחומם להבליע כל שהם יד סולדת. אך למה שנפסק בשו"ע דחמי טבריה הוי ספק דאורייתא, ה"ה תולדות חמה נחשב ספק דאורייתא.

2. מנח"י (ח"ב-ק), וכ"כ באגר"מ (יו"ד מב-ד) שראוי לבעל נפש לייחד שני כוירים כאשר מניחים את הכלים בכיור עצמו ללא הפסק.

2א. במקרה שלא כיסו את הכיור השני והיתה התזה וודאית של מאכלים לכיור ההפכי, במידה ולא היו שם כלים הכיור לא נאסר, ואם היו שם כלים יש לשטפם מיידית ולא להשהותם 24 שעות, שלא יהיה כבוש כמבושל. כמו כן עד לשטיפתם אין לערות לשם שאריות מסיר רותח, וכן אין לשוטפם במים חמים שהיד סולדת.

3. חוששים לכתחילה, שמא יעלה זיעה מסיר עם אוכל, או שהידיים לא יהיו נקיות בין שימוש לשימוש, ושמא יישאר ממשות וכשיפתח ברז מים חמים יבלע טעם.
4. משנ"ב (תנא-סח, חט) אבל היות והכיוור אינו כ"ר ומתחמם רק מכח עירו, הרי שאינו בולע בכלל רק כדי קליפה ולכן לא שייך שהבליעה תגיע לכיוור השני אף אם הכיוור השני יהיה ג"כ בחום של יד סולדת, אבל לדעת הפמ"ג (צב מ"ז כז) דעירוי מכ"ר שאוסר רק כדי קליפה הוא דוקא כשהתחתון צונן אך כשהוא יד סולדת מועיל המקושר להבליע בכלל כדין כ"ר, הרי שבשטיפה ברצף יתכן מצב בו הכיוור יד סולדת. ועי' גם בפמ"ג (או"ח תנא מ"ז סו"ס קט) דעירוי מכ"ר בדבר חריף אף על צונן מבליע בכלל, א"כ השופך מסיר רוטב חריף לכיוור כפול, הבליעה נבלעת בכלל גם לכיוור השני. וראה בספר כשרות ושבט במטבח המודרני (עמ' קו). הערות הגר"מ שטרן זצ"ל בסוף ספר פתחי הלכה, ובספר בב"ח (ה-צג).
5. מנח"י (ח"ב-ק), אור אהרן (נא-א) הו"ד בספר שערי תורת הבית (ז-ז).
6. אגר"מ (יו"ד ח"א-מב ענף ד). וראה אור לציון (תשובות ה' נב תשובה טו).
7. אם בלע איסור דרבנן שאין לו עיקר מן התורה אפשר להכשיר ע"י הגעלה ג' פעמים (שו"ע קיג-טז), גם בשאר איסורים דרבנן אם מצטרפים להם תנאים נוספים כגון שהכלי נטל"פ ונבלע בו עוף יש מקילים (כתב סופר יו"ד נה), או אם עברו י"ב חודש (שו"ת רעק"א מט). וראה קובץ הלכתא מבי דינא הלכות פסח, מאמרו של הגר"י רובין המפרט שאופן ההכשרה יכול להשתנות בהתאם לאופן השימוש, והחומר ממנו הוא עשוי.
8. למנהג בני ספרד (שו"ע תנא-ו) כל כלי שנאסר ומגעילים אותו כשאינו ב"י אין מתייחסים לפי האיסור שנבלע אלא לפי רוב שימושי אותו כלי, ולכן אף שכלי חרס אין לו הגעלה, בכיוור כיון שרוב השימושים בו הם במים שאינם בחום של יד סולדת, מעיקר הדין א"צ הגעלה. ומה שצריך לערות מכלי ראשון הוא כדין שולחנות, שמכיון שמשתמשים בהם תדיר החמיר השו"ע (תנא-כ) שאף שרוב שימושו הוא בצונן צריך עירוי לחשוש למיעוט התשמיש שנשפך שם בחום, ובפמ"ג (תנא א"א כב) כתב שהוא משום שבמיעוט המצוי לא מקילים לדונו כרוב תשמישיו, ומכיון שהוא רק חומרא הרי שגם בכלי חרס שאין לו הגעלה, מספיק עירוי בשביל חומרא זו. עי' אור לציון (ג-י, יא) ובחזון עובדיה (הל' פסח הגעלת כלים). ואף שבכה"ח (תנא-ק) כתב שגם בני ספרד מחמירים כהרמ"א להגעיל כפי המציאות שנבלע, כתב באור לציון שזה רק לפסח ולא בהכשרה מבושר לחלב שבזה נוהגים כשיטת השו"ע, והוסיף עוד צירופים להתיר ע"ש, [ולגבי פסח אע"פ שגם למנהג הספרדים אין משתמשים בכלי חרס שהשתמשו בו חמץ (שו"ע תנא-כב) כתב באור לציון שזה רק כשמשתמשים בכלי אכילה ולא בכיוור שרק שופכים שם ולא משמש לאוכל].

8א. מ"ב (תנב-כ).

9. אגר"מ (ח"ב-צב) מיקל באופן שהאיסור דרבנן שספק דרבנן להקל. ובשבות יצחק בשם הגריש"א (דיני מיקרוגל ה-ס"ק ו) מיקל רק כשבלע היתירא כגון בשר או חלב, ובשעת ההגעלה אינו בן יומו, ולדעת המנחת יצחק (ח"ג-סז) אפשר להגעילם.

10. לגבי שיש "קיסר" ראה אגר"מ (ב-צב), הליכות שלמה (פסח, פג ס"ד דבר הלכה אות ו'), מעשה חושב (ה-כ), מטבח כהלכה (עמ' 74), הגעלת כלים (יג, א), שבות יצחק (מיקרוגל ה-ד), אור לציון (ג, פ"י תשובה יג), קובץ הלכתא מבי דינא הלכות פסח, מאמרו של הרב יצחק הכהן רובין, המפרט שאופן ההכשרה יכול להשתנות באופן בו השתמשו במשטח העבודה, ובחומר ממנו הוא עשוי.

11. משנה ברורה (תנא, לד), אגר"מ (יו"ד ח"א נטמ, ח"ג-י, או"ח קכ"ד), הליכות שלמה (פסח פ"ג הערה 9), אור לציון (ח"ג י-ג).

דעת הגר"מ פיינשטיין זצ"ל, שהבעין, תולים שהוא נשרף, והנוזלים מתאיידים, ולמה שבלוע אין לחשוש מאחר שאין רוטב שישמש כמוליך הבליעה ולהעבירו לתוך הסיר. ולשיטתו אפילו לכתחילה אין צורך לחשוש למה שבלוע, מאחר ואין מניחים אוכל ממש על החצובה והשימוש בו הוא רק על ידי סירים ואין בליעה עוברת מסיר לסיר בלא רוטב [אבל אם יניח פרוסת לחם על גבי החצובה לצורך חריכתו, הלחם ייאסר, כיון שבליעה עוברת למאכל עצמו גם בלי רוטב].

12. בחכ"א (עד-ד) הצריך לכתחילה להכשיר בין בשר לחלב, וכן מצאנו כמה אחרונים שאף שצידדו להיתר מ"מ הצריכו לכתחילה לייחד חצובות נפרדות, וכ"כ בכתב סופר (יו"ד נד) "אע"פ שיש ללמד זכות על אלו שלא נוהרים בזה, אבל כל הירא דבר ד' מדקדק ונוהר שיהיה לו חצובה מיוחדת לסיר חלבי, או שיניח עליה חתיכת ברזל באופן שהסיר לא יגע בחצובה, וכן נוהגים פה בקהילתנו כל היראים והחרדים לדבר ד' וכן ראוי להזהיר ולהנהיג".

וביד יהודה (הקצר סקע"ג) "ומי שיכול להיות לו כירה מיוחדת לבשר ומיוחדת לחלב, תבוא עליו ברכת הטוב".

וכן דעת הגר"ש וואזנר זצ"ל, (מבית לוי הגעלת כלים אות ג) שכל הדיון של הפוסקים הם בכיריים של פעם שהגחלים בערו מתחת לכל שטח החצובות בחום גבוה, אבל בכיריים שלנו כגון כיריים של גז שהאש מתרכזת רק במרכז החצובה אין אנו יכולים להיות בטוחים שהיא מכשירה את כל שטח החצובה, ועל כן אין ראוי להשתמש באותן חצובות הן עבור בשרי והן עבור חלבי. וכן הורה מרן הגרי"ש אלישיב (אשרי האיש ח"ג פ' נג אות לה) וכן נהג למעשה בביתו להשתמש בכיריים נפרדות (מטבח כהלכה עמ' 33) וכן שמעתי מנכדו הגאון הרב אריה אלישיב שליט"א ושכן נהג סבו הגר"ח ברים זצ"ל. וכן נהגו בביתם הגר"י וויס זצ"ל, הגר"ש וואזנר זצ"ל, הגר"מ הלברשטאם זצ"ל והגר"נ קרליץ זצ"ל.

- וכן נקט להחמיר בספר בדי השולחן (צב-קפג בביאורים), ועיקר טעמו שהדין להחמיר לכתחילה בב' קדירות הנוגעות הוא מחשש שיוצא אף בלא רוטב. ולכן גם באופן שהחצובות נקיות ויבשות לחלוטין, צריך ליבון.
- ונעתיק מלשונו של הגאון רבי משה שטרנבוך שליט"א (תשובות והנהגות ח"ב-שפז): "היות והתקלות מצויות בכל יום על הכיריים על כן אין לסמוך על הדעות המקילות, ויש להחמיר בכיריים של גז שצריך ברזלים נפרדים עבור בשר ועבור חלב. וביותר בזמנינו שאדם מוציא על נוחיותו בבית סכומים עצומים, למה תיגרע מצות אלוקינו ותורתו, ונראה שהחוסך בעניני כשרות עתיד ליתן את הדין, שעל נוחיותו לא היה אכפת לו להוציא הוצאות מרובות, ואילו על הידורי כשרות חוסך כסף, וכן המנהג בימינו אצל יראי ד' לדקדק בזה, ואלו שבאפשרותם יותר מדקדקים לעשות כיריים לגמרי נפרדים ותבוא עליהם ברכה, ועל כל פנים יש לייחד בכיריים ברזלים (חצובות) לבישול בשרי לחוד ולחלבי לחוד וכן המנהג".
13. אפשר גם לרכוש חצובות נפרדות עבור שימוש מיוחד לפסח, דבר החוסך ניקיון יסודי של החצובות של כל השנה, באופן זה גם אין צורך לכסות את החצובות בפח מיוחד. אמנם בימינו שמחירי הכיריים הוזלו ניתן לרכוש כיריים מיוחדים לפסח.
- 13א. בכיריים עם 'שסתום בטחון' למניעת דליפת גז [למקרה שהאש כבתה] – הדלקת אש חדשה יוצרת מעגל אלקטרומגנטי המשחרר שסתום המאפשר זרימת הגז. יש מהפוסקים שאסרו להדליק בכיריים אלו אש חדשה ביו"ט גם כאשר הכיריים מנותקים מהחשמל, ויש שהתירו. ראה חוט שני (הל' מזוזה עמ' שפד) שאסר, וכן הביא בספר מטבח כהלכה (עמ' 30), ומאידך בשו"ת מעשה חושב (ה-יד) וכן בהלכות חג בחג (יו"ט יא-כח) התירו. וראה מה שכתב הגר"מ דינקל שליט"א באורך להתייר, (מאסף תורני עוז ואורה מבית המדרש שערי תורה חלק ח).
14. ט"ז (צז-ד), משבצ"ז (צב-כט), כה"ח (צב-קג, צז-כט), הלכה במשפחה (כח-ו), בשר בחלב (ד-פ).
- 14א. אלומיניום – מגנזיום – בור – ברזל – טיטניום.
15. עי' פתחי מגדים (עמ' קבג) שדעתו להחשיבו ככלי חרס שאין מועיל בו הגעלה, [משום שכנראה מעורב בו חרסית טחונה] ובקיצור הל' הכשרת כלים (ו-כב) נקט שהם ככלי זכוכית, וכן מסתבר שלמרות שהוא עשוי מחרסית טחונה, הרי שצורת העיבוד שלו הוא זכוכית באופן שמתכינים את העפר לנוזלי ומייבשים אותו לזכוכית ואילו צורת העיבוד בכלי חרס הם שריפת הטיט בתנור ולא המסתם לנוזלי, אספקלריה (ניסן תשפ"א).
- ואם נחשיבו ככלי זכוכית, הרי שלבני ספרד הנוהגים שכלי זכוכית אינם בולעים, אין לחוש רק להישארות מאכל בעין, וגם לבני אשכנז יש שהקילו בזה, [מלבד לענין פסח].

- אמנם מחמת הוספת החומרים המתכתיים יש לדון גם לגבי בני ספרד אם דינו כזכוית או מתכת (הרב אברהם גוטליב, קובץ בית אהרן וישראל רכו), בדומה לזכוית חסינת אש שדעת הגר"ש אלישיב זצ"ל שגם לבני ספרד צריך לחשוש שבולע וטעון הגעלה ג' פעמים, והגר"צ אבא שאול (אור לציון ח"ג י-יא) והגר"ע יוסף זצ"ל (חזו"ע פסח עמ' קנב) מקילים שגם בשימוש על גבי האש אינו בולע. [ולענין פסח לא מועיל להם הגעלה וצריך ליבון גמור ואי אפשר ללבנם ע"י הסיקם (הליכות שלמה, פסח פ"ג-סג)] וע"ע ספר הגעלת כלים (פי"ג-שעה, ובהערות שם).
15. הכשרות למעשה (עמ' קכה).
16. אספקלריה (גליון ב, בהוצאת מכון טכנולוגי להלכה), בשר בחלב (ד-פה), מטבח כהלכה (א-לג).
17. הרב אברהם גוטליב – קובץ בית אהרן וישראל (שנה לח גליון ד).
18. מאחר שאם יזוב נוזל חלבי, יכול הוא לאסור את הסיר הבשרי. וזה לכל השיטות, שכן גם לאלו שמקילים בחצובות, הקילו רק באופן שאין חשש מעבר נוזלים מחצובה אחת לשנייה, לפי שהנוזל שגולש, גולש לתחתית הכירה.
18. בשר בחלב (ה, הערה רפה).
- 18א. אספקלריה – נופש כהלכה (אב תשפא), הרב יצחק מרדכי הכהן רובין – היכלא (גליון ח, ניסן תשעט), הרב אברהם גוטליב – קובץ בית אהרן וישראל (גליון רכו), מטבח כהלכה (א-כה), השולחן כהלכתו (יז-נא).
19. הרה"ג ר' מנחם שימל (מוריה, ניסן תשע"ז), הרה"ג ר' אברהם משה הלפרין (אספקלריה, ניסן תשע"ט וניסן תשפ"א), הרה"ג ר' אשר ישעיה זלפריינד (נתיבות הכשרות, לה).
20. הרה"ג ר' אברהם משה הלפרין (אספקלריה, ניסן תשע"ט).
21. פתרון לכיריים אינדוקציה במטבח בו מבשל גוי: יהודי יניח על משטח הכיריים מתאם אינדוקציה, שישאר על כירה דלוקה הפועלת כל הזמן, והגוי יניח את סיר הבישול רק על מתאם האינדוקציה, (אספקלריה תמוז פב).
22. אספקלריה (לב, מג). הרב מנשה צימרמן, אמונת עתיד 138.

מקורות והוספות פרק תשיעי

1. בדין זיעת אוכל יבש האריכו הפוסקים, ראה משנ"ב (תנא-פה, קלו. תסא-ג) ושעה"צ (תנא-קפ) שבדיעבד אין חוששין לזיעת אוכל יבש כי אם היכן שהכיסוי סמוך למאפה, והטעם משום שזיעתם מועטת ובגובה התנור אין חוששין לה. ועיין אגר"מ (יו"ד ח"א מ, נט) שכתב דמשמע מתוך דברי הפמ"ג (הנהגות שואל ונשאל הו"ד פ"ת צב-ז) שפשיטא ליה שאינם אוסרים, שהרי כתב להסתפק בדין זיעת אוכל שהותכה אם היא אסורה או רק זיעת משקין נחשבת כהמשקה עצמו. ומשמע שבדברים יבשים לגמרי פשוט לו שזיעתם אינה אוסרת. ולמעשה כתב שאין להקל בזה רק היכן שספק אם היו אדים (עי' אגר"מ שם). ולגבי אפיה במצב "גריל" כ' באגר"מ שם שאין צריך לחוש כיון שהזיעה נשרפת, ובספר בב"ח (יב-ל) הביא שיש שהחמירו כל שאין הגריל מכסה את כל שטח התנור.

2. ראה בב"ח (יב-מד, מו).

3. כללי "ריחא" בקצרה:

א. אין לאפות בו זמנית מאכל כשר וטרף או מאכל בשרי וחלבי בתנור אחד, אף כאשר אין חשש של מגע ובליעות, מכל מקום אפיייתם יחד בתנור אחד אוסרת מדין 'ריחא'.

ב. דין זה הוא רק במקום שאין כלי חוצץ בין שני המאפים, אבל אם אחד מהמאפים נמצא בתוך כלי בפנ"ע ואין המאכל בולט ממנו אין הריחא עובר ממנו למאפה השני. למנהג בני ספרד מועיל הפסק כלי גם בתנור קטן, אך למנהג בני אשכנז בתנור קטן חוששים לריחא גם כשהאחד מונח בתוך כלי נפרד (רמ"א קח-ב). התנורים בזמננו יש להם פתח איוורור ודינם כתנור הגדול.

ג. היה אחד מהמאכלים חריף, חריפותו שואבת את הריחא ואסור גם בדיעבד (שעה"צ תמז-ז), במקום שאופה בשרי ופרווה והבשרי חריף ולא הפרווה, או כשאופה איסור והיתר, והאיסור הנותן את הריח הוא חריף נחלקו בזה הפוסקים הובא בשעה"צ (תמז-ו). ובחכמ"א (כלל סב-ה) היקל בהפסד מרובה, ובפמ"ג (משב"ז קח-ה) הסתפק בזה והניח בצ"ע.

בדבר חריף אסור גם כשיש הפסק כלי, אבל בהפסד מרובה יש להקל כשיש הפסק כלי באופן שהיה מונח עד שעתיים, אך כשהטמין לילה שלם הסתפק בפמ"ג (שם). וכל זה כשהכלי לא היה מכוסה, אבל באופן שהיה הכלי מכוסה

- מותר גם בחריף. גם אם הכיסוי הוא ע"י מאכל נחשב כיסוי לענין ריחא (רמ"א קח-א) אלא שטוב להחמיר (ש"ך סק"י).
- ד. לענין חמץ שאיסורו במשהו, נחלקו הפוסקים אם ריחא אוסרת אפי' בדיעבד, ולהלכה מחמירים, ומתירים רק בהפסד מרובה (רמ"א קח-ה, או"ח תמז-א, ובמשנ"ב סקי"ג).
- ה. לענין סכנתא כגון בבשר ודגים: לכתחילה אסור לאכול משום סכנה ובדיעבד מותר (רמ"א קטז-ב), פרווה שקיבל ריחא מותר לאוכלו עם דגים (חכמ"א סח-א).
- ו. בתנורים שבזמננו איסור ריחא הוא רק לכתחילה, אך בדיעבד אינו אוסר מאחר שבכולם ישנו פתח אוורור, ובתנאי שאינו מונח על חלקי התנור עצמו אלא על גבי נייר אלומיניום.
- אם מניח כיסוי על שני המאפים יחד בתוך התנור, באופן שאוורור התנור לא משפיע על ההבל שבתוך הכיסוי, נאסר גם בדיעבד.
4. שו"ע (צז-ג), רמ"א (קח-א).
5. מעיקר הדין מותר לשרוף את ה"חלה" שהופרשה מהבצק באפייה נפרדת באופן שהיא לבדה נמצאת בתנור, אבל למעשה צריך זהירות רבה שלא יהיה מגע בין החלה הנשרפת לבין התנור, התבנית והרשת, ויש לעטוף את התבנית או הרשת, ולכתחילה יש ליזהר לעטפם בשתי עטיפות של נייר אלומיניום ועליהם להניח את החלה, ולהשגיח שיהיה מונח באופן שגם אם תתנפח הרבה לא יהיה מגע בין הבצק לרפנות התנור, (משפטי ארץ, חלה ה-כ).
6. "אני מורה לשואלים שנכון לייחד את התנור לפרווה ולקנות תנור קטן אחר להשתמש בו עבור בשרי, ועוד תנור קטן אחד לחלבי, כיון שעלולים לבוא לידי טעות, וכן אני עושה בביתי" (אבני ישפה, ד-פה).
7. מאחר והוא דבר יבש לחלוטין.
8. ואולם למרות זאת אינו תחליף מושלם לשני תנורים נפרדים היות ושתי היחידות לעתים מוברגות זו לזו על ידי ברגים. ושיטת הדרכ"ת (צב-קכב) שדינו כמו הלחמה ששייך בזה חם מקצתו חם כולו. אמנם שיטת הרעק"א (בהגהות על המג"א תנא-כד), ותורת האשם (מובא בבאה"ט (צב-כג) ועוד פוסקים להתיר. והגרי"ש אלישיב זצ"ל (קובץ תשובות ח"ג-פא) והגר"ש וואזנר זצ"ל (מבית לוי בב"ח עמ' לט) נקטו לדינא שחיבור ע"י ברגים נחשב כשני כלים נפרדים.
9. חכ"א (סח-א), שו"ת חת"ס (יו"ד קא), כף החיים (קטז-כ), מבית לוי, בב"ח (עמ' עט הערה ד).
10. בב"ח (יב-מט).
11. בתנור בו מותקן הגריל בתא העליון ישנה עדיפות לייחד את התא העליון לבשרי

כך שכאשר משתמשים בתנור במצב גריל ומשאירים דלת קצת פתוחה האדים אינם עולים לתא אחר.

12. ראה אגר"מ (יו"ד א-מ) מנח"י (ח"ה כ-יא), הגר"ע יוסף זצ"ל (יביע אומר ח"ה יו"ד ז). וכל דבריהם הם על תנור עם תא אחד, ולהלן הובאו דבריהם בשלמות, ומדבריהם יש ללמוד גם לענינו.

13. מבית לוי (בב"ח שימוש בתנורים אות ב) והטעם שבזה אין חיבור של אדים חמים ביניהם, ממאכל למאכל, היות ומקפידים שלא להשתמש בשניהם יחד רק בזמנים נפרדים, ומצד הבליעה שנוצרה וחם מקצתו חם כולו הלא התנור השני לא היה חם בעת הבליעה ונחלקו הפוסקים אם אומרים בזה שמבליע בכולו, ובצירוף שגם עצם הזיעה בתנורים שלנו יש עליהם ספק ובצירוף נטל"פ, יש להקל.

14. מבית לוי (בב"ח שימוש בתנורים אות ג).

15. לדעת הגר"מ פיינשטיין (יו"ד ח"א סי' מ וסי' נט) כשיש משקה כגון בבישול קדירה בתנור חוששים לזיעה גם אם לא ראינו שהזיע, אך במאכל יבש כגון אפייה שהוא ספק אם זיעתו אסורה וגם ספק אם ישנה זיעה – כל שאין רואים שמזיע אין צריך לחשוש לכך, שהנטייה בדבר יבש הוא שאינו מזיע, ובפרט אם גוף החימום הוא בגג התנור בתוך חלל התנור יש לתלות שגם אם הזיע הוא נשרף מקורם שהגיע לגוף התנור.

ולדבריו יוצא כדלהלן: מאכלים יבשים: מותר לאפות זה אחר זה. מאכלים לחים: בישל בשר – מותר לבשל אחריו חלב עם מכסה, בישל חלב – מותר לאחריו בשר יבש – אם ניקה את התנור, או בשר לח עם מכסה.

וכל זה כשמחליף התבניות, ומשום דברי הרמ"א (צב-ז) שלא להשתמש לכתחילה בב' קדירות הנוגעות. אפשר להשתמש באותה רשת, כיון שאין זיעה שתעביר בליעות מהרשת לתבנית. ובמנח"י, כתב שצריך להניח נייר אלומיניום מעל הרשת. ואולם עיין להלן שאף שמקרים אלו מותרים, מ"מ לכתחילה יתכן שלא התיר הגר"מ פיינשטיין זצ"ל כי אם כשהשתמשו רק בצורות שאין זיעה, אך אם השתמשו בתנור שימוש לח מגולה שוב לא יתיר שימוש הפכי ע"י כיסוי רק בדיעבד.

לענין הכשרה לפסח, ראה מ"ב מהדו' דרשו (סימן תנא הערה 125 והערות 10-14). ולעצם הענין שמגעיל באופן קבוע מבשרי לפרווה אין בכך חשש, ואין מנהג שלא לעשות כן, ראה שו"ת מהרש"ם (ח"ב-רמא), שבט הלוי (ח"ט-קסח), אגר"מ (יו"ד ח"ג-כה) [ועי' חוט שני (פסח פ"י-ד)], הבית בכשרותו (עמ' לב).

17. מאכל פרווה אף שהוא יבש אין לאפותו בתנור בשרי או חלבי מבלי להכשירו או להמתין 24 שעות. (מבית לוי שימוש בתנורים אות ד).

18. היות והוא נטל"פ ונ"ט בר נ"ט, ואף שאין עושין נ"ט בר נ"ט לכתחילה, כאן ישנם

כמה ספיקות בעצם האיסור. א. אם זיעת אוכלין כממש. ב. אם הזיעה נשרפת מחום התנור, ועל כן מותר לעשות נ"ט בר נ"ט לכתחילה, מבית לוי (בב"ח שימוש בתנורים סעיף ג).

ומה שלא הצריכו לקנח ולנקות את השומנים הדבוקים בתנור, הוא משום שגם אילו ישנן אינם אלא מועטים שבאפייה רגילה יש שישים כנגדם. ואף שאסור לבטל איסור לכתחילה, אפילו בדבר מועט, כאן שעצם הענין שהזיעה אוסרת הוא רק בגדר ספק, ויש לתלות שאין מספיק זיעה שתחזור ותטפטף רק תצא ישירות דרך ארובת האדים, או שתתייבש מחום התנור באופן שאינה חוזרת לטפטף למאכל. ובצירוף הספק אם זיעת אוכלין נחשב כממש, לכן אין בזה משום ביטול איסור לכתחילה, שכל שישנם כמה ספיקות לעצם קיומו של האיסור אין בזה איסור לבטל לכתחילה. עי' ש"ך (צ"ב-ח), אגר"מ (יו"ד ח"א-מ). ובשו"ע המקוצר (קל"ו-כ) כתב לנקות את הדפנות משיירי מאכל, וכן להחליף תבניות.

19. כדן נ"ט בר נ"ט שהוא נטל"פ, כה"ח (צה-ג), ובבן איש חי (שנה ב קרח יג) כתב שמעיקר הדין מותר ומ"מ המחמיר תע"ב.

20. בשעת הדחק, כשאין לו תבניות אחרות, מותר להשתמש באותה תבנית כשאינה בת יומה (חכמ"א מח-יא), וכתב בספר מבית לוי (שימוש בתנורים הערה ב) דבעת הצורך יש להורות לכתחילה כהחכמ"א, כגון שצריך כלי גדול ואין לו רק כלי גדול של בשר שאינו ב"י, יש להקל לבשל בו לכתחילה.

21. ראה משנ"ב (תצד-טו) המתיר לאפות פת בתנור לאחר שאפו בו פת שנילושה בחמאה כשמסיק את התנור יפה בין אפייה לאפייה [ושם לא דן להתיר כשאינו בן יומו לפי שהתנור בולע מהמאכל עצמו בדומה לתבניות].

22. בבליעת היתר מספיק ליבון קל (רמ"א תנא-ד). יש שנקטו ששיעורו בתנור הוא שעה או שעתיים (ספר הגעלת כלים עמ' תמד) אך בספר מבית לוי (שימוש בתנורים אות ה) כתב שהוא כחצי שעה, וכן כתב הרב משה שטרן זצ"ל (בסוף ספר פתחי הלכה עמ' קיג שאלה ט), ובקיצור הלכות הגעלת כלים (עמ' מד) כתב שבנסיון שערך הניח קש בתנור ולאחר ששהה חצי שעה בחום של 200°C הקש נשרף. ביביע אומר (ח"ה יו"ד-ז) כתב שליש שעה שהוא עשרים דקות. יש לציין שבשו"ע הגר"ז (תנא-יט) כתב שבדיעבד מספיק חום של יד סולדת ולכתחילה שיהא קש נשרף. [וראה להלן פרק: "הכשרת כלים"].

23. במשנ"ב (תנא-יט) מובא שהעולם נהגו איסור לכתחילה להכשיר מבשרי לחלבי. וב' טעמים נאמרו בטעם המנהג, במג"א (תקט-יא) כתב שיש לחוש שישכח מה היה השימוש האחרון ויבוא לכלל טעות. מלבד היכן שהשימוש התמידי הוא באופן שתמיד מתלבן שאז גם כשישכח בלא"ה יוכשר, ולפי"ז גם בתנור יש לחוש לטעויות אם נתיר להכשיר מחלבי לבשרי. אך בשער המלך (פ"ד מיו"ט ה"ח) כתב

שטעם המנהג הוא משום שחששו שיגעיל כלי בן יומו, ולפי"ז אם מכשיר בליבון דאפילו בבן יומו מועיל, אין את המנהג. ולהלכה, המהרש"ם (ח"ב-רמא) מתיר בליבון, והפמ"ג (משבצ"ז פט-ז) אסר בליבון על פי המג"א.

ולגבי תנור, דנו הפוסקים האם קיים המנהג שלא להכשיר מבשר לחלב, וטעם המתירים הוא משום דהדרך לחמם התנור לפני השימוש, ואם החימום הראשוני נחשב כבר ליבון וא"כ גם כשישכח יוכשר בכל מקרה, ועוד דעצם איסור זיעה בתנור לא בריא, ושמא בזה אין מנהג.

ובמנחת יצחק (ח"ה סי' כ) ובתשובות והנהגות (ח"א-תל) מתירים להכשיר באקראי אך לא בשימוש קבוע שעלולים לבוא לידי מכשולות. והגר"ש וואזנר בקובץ מבית לוי (בב"ח שימוש בתנורים אות ו) כתב שאין להחליף את השימוש בתנור. ובשעת הדחק ישאל שאלת חכם. שיטת האגר"מ (יו"ד ח"ב-מו) שבשעת הדחק כגון מי שאין לו אלא תנור אחד, מותר להכשירו ואין בזה איסור משום המנהג.

בני ספרד לא נהגו את המנהג ומותר להם להגעיל מחלבי לבשרי או להיפך (חיד"א במחזיק ברכה תקט-ב, והובא גם בכה"ח תקט-מה, יביע אומר ח"ג יו"ד סי' ד) ואולם ראה להלן בשם שבות יצחק שלדעת הגרי"ש אלישיב ז"ל בשימוש קבוע גם להספרדים אסור.

בתנורים שלנו שהם מצופים אמאייל כתב המשנ"ב בהגהה על השו"ע (תנא-כג) בשם החתם סופר (יו"ד קיג) שלא מועיל להם הגעלה אך מועיל ליבון קל, וגם על הגעלה כתב המשנ"ב שמעתי שכמה גדולים נהגו להחמיר רק על חמץ אך בכל השנה הקילו להגעילים לאחר מעת לעת שהוא נטל"פ. ובשו"ת שבט הלוי (ח"ב-מג) כתב שלגבי שאר איסורים המנהג להקל להחשיבו ככלי מתכת שמועיל בו ליבון קל. וראה עוד כשרות ושבת במטבח המודרני (ח"ג תנורי אפיה). [ולענין הכשרה לפסח ראה משנ"ב מהדורת דרשו (סימן תנא הערה 125 והערות 10-14)].

24. שו"ת מהרש"ם (ח"ג רח) בשם שאילת יעב"ץ ושו"ת טוד"ד (מהדו"ג קעו), שו"ת מנח"י (ח"ה כ-יג) [ועי' משנ"ב (תנא-קלו), ומג"א (תנא-מד), ושו"ע הרב (תנא-סח)], שהקילו בדיעבד אך י"ל שהוא דוקא באינו בן יומו ובצירוף שהוא נטל"פ וכמ"ש בשעה"צ (שם ס"ק קפ). ובשבות יצחק (מיקרוגלים) כתב בשם הגרי"ש אלישיב, דלא גרע מדינא דגמרא שהטבח צריך לייחד לו שלושה סכינים. ואף שכתב כן לגבי מיקרוגל שמעתי ממנו דדעת הגרי"ש היתה כן גם לגבי תנורים. שערי תורת הבית (פ"ה).

25. התבניות שבאו במגע ישיר עם המאכל חייבות ליבון חמור, דבר שבדרך כלל לא ניתן ליישם. (תשובות והנהגות ח"א-תל).

26. נחלקו הפוסקים אם ליבון קל דומה להגעלה שהוא רק מפליט את הבליעה וא"כ צריך להמתין 24 שעות כמו בהגעלה, או שהוא שורף את הבליעה בפנים כמו ליבון

חמור וא"כ אין צורך בהמתנת 24 שעות. במ"ב (תנא-עו) ובשו"ע הגר"ז (תנא-י) כתבו שליבון קל שורף וא"צ המתנה, אך הפמ"ג (משבצ"ז תנב-ד) כתב שהוא מפליט ודינו כבהגעלה שצריך להמתין. בספר סידור פסח כהלכתו (פ"ב-ה) ובתשו' והנהגות (ח"א-תל) החמירו בזה, וכן במשנ"ב מהדורת "דרשו" (תנב הע' 18) בשם הגרי"ש אלישיב שלכתחילה מקפידים לחשוש לספיקו של הפמ"ג, ובספר הגעלת כלים (ו-טו, ז-ז) ובמנחת יצחק (ח"ה-כ, טו) הקילו בזה.

27. מעיקר הדין אין צורך לנקותו, מאחר שמכשירים ע"י ליבון שהוא שורף הכל (שו"ע תנא-ג, ד ובמשנ"ב) אבל בפמ"ג (משבצ"ז-ז) כ' בשם הפר"ח לנקות קודם. וזאת לחוש להרשב"א שהובא בטור (יו"ד קכא) שחולק על הטור וסובר שגם בליבון צריך לשורפם תחילה. וכן בכה"ח (תנא-נב) ובאור לציון (ח"ג עמ' קטו) תשובות והנהגות (ח"א-תל) יביע אומר (ח"ה-י"ד ז).

28. תהליך הליבון מכשיר את התנור עצמו, אך לגבי הדלת, הגומי של הדלת, המסילות, הרשתות והתבניות יתכן שהחום מגיע רק לדרגת ליבון קל. לכן אם מכשירים תנור פירוליטי רצוי להחליף את תבניות האפיה הבאים במגע ישיר עם המאכלים. וראה בבטאון אספקלריה (גליון ב ניסן תשעט) שלפי בדיקות שנערכו במכון טכנולוגי להלכה מספיק טמפרטורה של 450°C כדי להכשיר תנור פירוליטי לימות השנה, אך לחומרא דחמץ יש להקפיד על $480^{\circ}\text{C} - 470^{\circ}\text{C}$, (במצאות רוב התנורים מגיעים רק לטמפרטורה של $430^{\circ}\text{C} - 420^{\circ}\text{C}$ למרות פרסומי המשווקים שהתנור מגיע ל- 500°C). וראה מאמרו של הרב זלפריינד (נתיבות הכשרות, בעלזא תשפ"א) שלדעתו מספיקה טמפרטורה של 430°C כדי להכשיר תנור זה, וראה עוד מבית לוי (יו"ד עמ' עח הערה ד), ומאמרם של הרה"ג שלום גלבר שליט"א והרה"ג יצחק מרדכי הכהן רובין שליט"א (קובץ הלכתא גליון י עמ' ריז). וראה עוד קובץ אור ישראל (קובץ פד עמ' קצג) מאמרו של הרב יהושע הרשקוביץ שליט"א.

29. המיקרוגל טבעו לפעול על הרכב המאכל באופן שגם מאכל יבש ומוצק מעלה אדים, בשונה מתנור שיש מהפוסקים שלא חששו במאכלים יבשים לזיעה.

30. ראה לעיל לענין שימוש הפכי בתנור בן יומו, שהמהרש"ם התיר את המאכל בדיעבד ומשום שהתנור מלבן מיד את הבליעות, אך במיקרוגל לא שייך כלל לדון כן משום שהתנור עצמו אינו חם מחמת עצמו אלא רק מחמת האדים, ולכן אין בו את ההיתר הנ"ל אפילו בדיעבד.

31. בשבות יצחק (מיקרוגלים) הביא בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל שהתקלות שיכולים להיגרם מכך הם יותר צפויים ומוחשיים מהתקלות שבסיבתן נוהגים שלא להכשיר מבשרי לחלבי, וכל שיש מנהג שלא להכשיר מבשרי לחלבי כל שכן שיש לחוש לשימושים ע"י כיסוי, ואין להתיר רק אילו לא היה שייך להשתמש רק על ידי כיסויים שבזה לא היה מקום לחוש, [וכמו שמבואר במ"ב לענין תנור שכיון

שבהכרח יש ליבון בין השימושים].

עוד כתב שם שהיכן שהמטרה היא להשתמש בקביעות מבשרי לחלבי ע"י הכשרה, הרי שזהו מעיקר דינא דגמרא מדין שהטבח צריך שיהיו לו ג' סכינים. ולפי"ז גם להספרדים שלא נהגו את המנהג זהו רק לאקראי, אך לא להשתמשות קבועה בצורת הכשרה מבשר לחלב, אף לא ע"י כיסוי. וכן שמעתי מהגר"ד מוגרנשטרן שליט"א. גם הגר"ש וואזנר זצ"ל אסר להשתמש באופן זה (מבית לוי ב"ח אות ט), ושמעתי מהרה"ג ר' משה שטיין שליט"א שבתחילה היה הגר"ש וואזנר זצ"ל מורה להיתר ולאחר ששמע מעשים שילדים מחליפים בין בשר לחלב במיקרוגל, וכן מעשים שחיממו בקבוק חלב במיקרוגל וע"י החימום התזו לכל הצדדים פסק שיש להפריד בין בשר לחלב במיקרוגל. וכ"כ הגר"מ שטרנבוך (אורחות הבית ז-ט), וכן בשו"ע המקוצר (קל-כ).

32. בחימום פרווה אין מקום לאסור להשתמש בתבשיל מכוסה כיון שגם במקרה שיתגלה הכיסוי ויהיה זיעה אין זה אלא נ"ט בר נ"ט. הבית בכשרותו (עמ' לג) בשם הגר"ש וואזנר ז"ל. ובספר מבית לוי (בו"ח הערה ז) כתב שלא התיר אלא בחימום אבל בבישול יש להמתין 24 שעות. ושמעתי מהרב דרזי שליט"א שהגר"ש אלישיב זצ"ל התיר להשתמש בפרווה מכוסה ע"ד לאוכלו עם מאכל הפכי. וכן דעת הגר"ע אוירבך (בב"ח יב הערה רט).

33. מבית לוי (בו"ח הערה ח).

34. שערי תורת הבית (ו-ג).

35. תשובות והנהגות (ח"ב-ריב).

36. פתחי הלכה (עמ' כח, כט), ובספר הכשרות (א-מט) הביא כן בשם הגר"פ שיינברג זצ"ל והגר"מ הלברשטאם זצ"ל, להורות נתן (ז-סב). והגר"ע יוסף זצ"ל (אוצר דינים מג-יא, ילקוט יוסף פז-כג בהערות) כתב שטוב להשתמש בקופסה סגורה הרמטית, כיון שספק אם דרך השימוש בו הוא באופן שהאדים מגיעים לחום של יד סולדת. וראה משנת הכשרות (ו-ד).

37. כיון שהכיסוי אינו הכרחי לפעולת המיקרוגל, יש לחוש שמא ישכח לכסות או שמא לא יהיה מכוסה כל זמן הבישול ויפלוט זיעה (שבות יצחק ה-ג).

38. עי' אגר"מ (ח"ב-מו) שבדין הטבח שמבואר בגמרא שצריך שיהיו לו ב' סכינים, לא הוכר שם איסור אלא שצריך שיהיו לו ב' סכינים ולא יסמוך על זהירותו, אך כשאבד לו סכין ומוכרח ליתן ללקוחות יהא מותר להשתמש בסכין לאחר קינוח, שאינו איסור על הכלי רק על האדם שאסרו עליו לסמוך על זהירותו ולהשתמש לשני השימושים במקביל (וכע"ז ברמ"א קבא-ה). וראה עוד באגרות משה (יו"ד סי' נט) שמה שכתב הרמ"א (צב-ז) שיש לזיהר לכתחילה בב' קדירות הנוגעות זו בזו, אינו אמור בשעת הדחק והפסד.

39. תשובות והנהגות (ב-שפ), הגרי"ז הלוי פאלק (שו"ת רבני ארופה (סי' סג), הובא בספר אהל יעקב (קח-טו).
40. יו"ד (סד-טז, צא-ב), מג"א (תקט-א). וראה עוד בתשובות והנהגות (א-טז, ב-ריב) שכתב שהכשרה ע"י אדים אינה אלא כהגעלה ולכן אינה מועילה אלא לבני ספרד הדנים את אופן ההכשרה לפי רוב שימושי הכלי, וכאן רוב השימושים הם בזיעה ולא בהתזות יבשות, אך לבני אשכנז כיון שמצוי גם התזות שדינם בליבון, לא מהני הגעלה ע"י אדים, ואף שבהיתירא בלע מספיק הגעלה, הלא כאן א"א להגעילו, והסומכים על הכשרתו ע"י זיעה מקילים בשעת הדחק להכשירו כפי רוב ועיקר תשמישו.
41. בשונה מתנור שאם מחממים למשך חצי שעה נחשב כליבון ואין צורך להמתין מעל"ע, כאן ההכשרה היא ע"י זיעה שאינה כליבון.
42. בשבות יצחק (מיקרוגל ה-ד בהערה) כתב בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל שצריך לכסות את נקבי האוורור כדי שהאדים יהיו בחום החזק, ולאחר מכן להסיר את הכיסוי ולהכניס שוב כוס עם מים כדי להגעיל את מערכת האוורור. ולדעת הגר"ש וואזנר זצ"ל אין להשתמש לאחר מכן אלא בכלי מכוסה (מבית לוי בב"ח, תנור מיקרוגל אות יב).
43. שו"ת מעשה חושב להגרי"ל הלפרין (ה-יג, ו-י).
44. שבות יצחק (מיקרוגל ה-ד) בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל, תשובות והנהגות (ב-ריב). ויש שהתירו, ילקוט יוסף (פז-כג), מעשה חושב (ו-י), ראה שם את אופן ההכשרה.
45. עי' שעה"צ (תנא-קפ) שהתיר בתנור בדיעבד ע"פ שיטת הבית מאיר, והבית מאיר חשש גם לזיעת אוכל יבש היכן שהכיסוי סמוך ודבוק ממש, ולמעשה ככל שיחס גודל התנור ביחס למאכל אינו בהרבה, הרי שגם בזיעה מועטת אין לה מקום להתפשט וחוזרת אל המאכל או אל הכלי בו מונח המאכל.
46. צורת השימוש בטוסטר הוא עם מאכלים ללא רוטב באופן שהבליעות הן ישירות מהמאכל לטוסטר ולא באמצעות רוטב שמחבר ביניהם, ולכן כשנבלע איסור או בשר בתוך 24 שעות מבליעת חלב דינו בליבון חמור, ומאחר שהוא מצופה טפלון לא שייך בו ליבון חמור היות והציפוי יתקלקל. גם כאשר הבליעה הבשרית נבלעה בו לאחר 24 שעות מהשימוש החלבי, שזהו בליעת 'היתירא' שמועיל ליבון קל או הגעלה. יש הסוברים שלציפוי טפלון לא שייך בו הגעלה והוא חמור מפלסטיק רגיל שנחלקו בו הפוסקים, ראה להלן פרק טז: "הכשרת כלים".
47. מעבד מזון שיש בו חללים נסתרים [כגון בתחתית קערת העירבול של מיקסר BOSH או בחלק העליון של מיקסר KENWOOD] יש להקפיד לנקות מקומות אלו היטב למניעת התפתחות חרקים בקמח או בבצק המצטבר במקומות אלו. [הזרמת אויר חם מאוד באמצעות מייבש שיער (FAN) יעיל למטרה זו].

- מומלץ לאכסן את המיקסר במקום נקי ויבש ולא תחת השיש או באריזת קרטון.
48. שכל שנצטרך רק הדחה – בדבר שדרך תמיד להדיחו בין שימוש לשימוש – מותר להשתמש בו לחילופין לשני המינים.
49. דרכ"ת (קטז-כז), ספר דבר חריף (פרק טו הערות כג-כה) וכ"ש אם טוחן כעת דגים ללא בצל שמותר אף לכתחילה.
50. כאשר האופה לחם מושבת לתקופה של חודש ויותר, יש לנקותו היטב, כדי שלא יתפתחו חרקים בתוכו. [בשימוש רגיל, אין לחוש היות וחום האופה מונע התפתחות חרקים].
51. ראה רמ"א (צה-ו) שאין להניח חלב ובשר שאינם מכוסים בתיבה אחת. וכתב בדרכ"ת (צה-צא) 'וכן נתפשט המנהג בכל מדינותינו שיש לכל אחד מקום מיוחד להעמיד כלים ומאכלים של חלב והוא מנהג ותיקין, ערוה"ש (פח-י), וראה עוד במנח"י (ח"ג צד-א) שאסר ליתן בשר טריפה ובשר כשר במקרה אחד. וראה עוד שבט הקהתי (ח"ה-קט).
52. ט"ז (צג-ב), משבצ"ז (שם, פז-א), משנ"ב (תמז-מג), כה"ח (פז-טו) והתיר בהפסד מרובה, [ויש מקילים בב"ח, עי' מג"א (תמז-טז), חו"ד (קה-ב), רעק"א (על גליון הפמ"ג שם) וביאור דבריהם ראה במהרש"ם (ח"ד-לד)] ואולם כל זה שנעשה הכלי כמין הכבוש בו, לאסור לבשל אח"כ בכלי זה מהמין ההפכי, אך לכבוש בו שוב מהמין ההפכי לא ייאסר כיון שעד שיהא שיעור כבישה כבר ייהפך הבליעה מהכבישה ההפכית לפגום שאינו אוסר, מיהו דינו כנ"ט בר נ"ט שלכתחילה אסור לעשותו כשבדעתו לאכלו עם המין השני, (משבצ"ז צו-ט). וברעק"א על הש"ך (צה-ג) הסתפק אם גם בכבוש אסור לגרום נ"ט בר נ"ט.
54. בב"ח (ה-נה).
55. שו"ע (צד-ה), רמ"א (צה-ג), שו"ע (צה-ב), חו"ד (צה-א).

מקורות והוספות

פרק עשירי

1. עיין ש"ך (ק"ח-לו) שאסר שתי קדירות של נבילה ושחווטה ועיין פר"ח (שם לח) שכתב שה"ה קדירות של בשר וחלב. ועיין יד יהודה (צב הקצר ס"ק עג), בדי השלחן (צב-קפג).
2. בש"ך (שם) התיר לכתחילה כששני הסירים מכוסים, וכתב בכה"ח (ק"ח-ק"ח) שה"ה אם אחד מגולה יש לזוהר כיון שהסיר השני רותח.
3. היות והחצובה בלועה מאיסור, ומאכל שנוגע בכלי שבלוע בו איסור, נאסר גם בלי רוטב [בשונה מכלי לכלי שצריך רוטב בכדי שהבליעה תעבור].
- 3א. בכה"ג לא שייך לומר "אין מתכוון" כמבואר ברעק"א (סי' פז).
4. כאשר לא כיסו את השיש והתרחשה התזה וודאית, יש להדיח ולנגב את מקום ההתזה, והשיש לא נאסר. וכן אם הותז על סיר צונן יש להדיח את מקום ההתזה. הותז על סיר רותח טעון הגעלה, ולגבי התבשיל שבתוכו יש לעשות שאלת חכם.
5. אם הכיריים בני יומן: אם רק המאכל חם – נאסר כדי קליפה, אם הכיריים חמים וכל שכן אם שניהם חמים, המאכל נאסר.
- דין זה מתייחס למקרה של טיגון חביתה בחמאה, אבל באופן שנפל מאכל יבש לחלוטין כמו סנדוויץ', והכיריים נגובים, אינו נאסר רק כדי קליפה ואפשר לקלף מהסנדוויץ' את מקום הנגיעה. אם יש רטיבות נאסר כדי נטילה, וכיון שיש בכוחו להתפשט כדי נטילה – אם הוא שמן נאסר כולו, ואם הוא כחוש לבני ספרד – אנו בקיאים בין כחוש לשמן, ואינו נאסר אלא כדי נטילה, לבני אשכנז כיון שאין אנו בקיאים נאסר כולו (יו"ד קה-ז, ובש"ך סקכ"ג).
6. תשובת הגר"ש וואזנר בסוף ספר ארחות שבת (ח"א עמ' תקטו): "מהיות טוב לכתחילה להניח נייר אלומיניום".
7. רמ"א (צב-ח) ועי' משבצ"ז (צ-ג) שמשמע שהוא משום חשש שמא יזוב, וכן נקט בשו"ת אגור"מ (יו"ד ח"א-מ, נט, ח"ג-י) שהאיסור לכתחילה הוא רק כשיש חשש שיזוב רוטב ובאופן שאם יזוב יאסר. אך כשסיר אחד מלא ואחד ריק אין איסור לכתחילה, וראה אבני ישפה (ח"ג עב-ב) בשם מרן הגרי"ש אלישיב זצ"ל.
8. רמ"א (צב-ז), ואם יש לחות מועטת עיין חוו"ד (שם כ) שכתב דלא חשיב רוטב ואין מפליט ומבליע, ועיין דרכ"ת (צב-קפג) שהחמיר גם בכהאי גוונא.
9. שהבלוע בפלטה אינו עובר לדוד בלא רוטב וכאן שהדוד פרווה אפשר גם לכתחילה, שגם אילו יתרטב בין הדוד לפלטה יהיה רק נ"ט בר נ"ט ויהיה שישים.

10. ראה חכמ"א (כלל מה סק"ד) שהתיר באינו בן יומו. וראה עוד בבינ"א (שער איסור והיתר סי' מא-נח) שנטה להתיר בכל מקום שהדרך לבשל בכלי רק קאו"ע גם בבן יומו, ולמעשה התיר רק בנטל"פ, והביא דבריו בדרכ"ת (צז-ג, צט-קו). ובשערים מצוינים בהלכה התיר באינו בן יומו, וראה הבית בכשרותו (עמ' לו) שכתב שתלוי אם יש במים שישים כנגד הבשר שנשפך.
- 10א. הבית בכשרותו (עמ' לז).
11. יו"ד (צב-ח, צג-א) ברמ"א, חכמ"א (מה-י, מז-ג, ד), משנ"ב (תנא-פב).
12. אם מפשירים חלה כשהיא מונחת ישירות על סיר בשרי שסגור היטב באופן שאין אדים, יש דעות שכדי קליפה מהחלה נהיית בשרית (יו"ד קה-ז ברמ"א), ועל כן גם באופן זה אין לאכול החלה עם חלב אלא לאחר הסרת כדי קליפה, ואם החלה גדולה שלא נאכלת בארוחה אחת, יש האוסרים את כולה באכילה, בב"ח (ד-נח, ח-מה, יד-מב הע' קז) וראה עוד פרק י"א: "הפרדה בין בשרי לחלבי על שולחן האכילה" הערה 41.
13. בדי השלחן (צב-קפ).
- 13א. בשר בחלב (ד-פט), וראה עוד שם (יב הערה נז) שכתב שגם במרחק של 30 ס"מ מעל דופני הקדירה האדים חמים בחום שמעל יד סולדת. ראה עוד אספקלריא (ניסן עט), אור לציון (תשובות ה-כב-ט).
14. בדי השלחן (צב-קסה), חיי הלוי (ה-נט-ח), אהל יעקב (צב הערה עד-עה) בשם הגר"י ש אלישיב והגר"נ קרליץ זצ"ל, בב"ח (יב-ט).
- 14א. כאשר מטגנים במחבת מגולה אין חוששים לאדים, היות שבאופן זה האדים מועטים והם מתפשטים ומתפזרים, ואין חדירה של לחות האדים אלא כאשר הם סמוכים ממש למחבת (בב"ח יב-ט).
15. שעה"צ (תנא-קעט).
16. ישנן דעות שונות אם מותר להוסיף מים חמים בשבת ובאיזה אופן: 1) יש אומרים שמותר להוריד את הסיר על מנת להחזירו, לאחוז אותו כל הזמן ביד, ולמלא ישירות מהדוד שבת. ולגבי החזרה לבלעך לעושים באופן זה, לשיטת החזון איש (או"ח לז-יא) אי אפשר להחזיר סיר שהוריד מהבלעך כי אם על גבי כלי אחר המונח על הבלעך, ולא ישירות על הבלעך, ואילו מנהג העולם שנחשב גרוף וקטום ומותר, ובאגר"מ (או"ח ח"א-צג) כתב שיותר טוב לכסות גם את הכפתורים. 2) יש דעות שמותר להשאיר את הסיר על הפלטה, ובאמצעות מצקת לקחת מים מהדוד ולהעביר לסיר (שש"כ א-טז) והגרשז"א צידד להתיר גם באמצעות כוס, וראה שעה"צ (רג-מז). 3) לבני ספרד – אם ישפוך מהדוד לכוס, חוששים שיצטנן קצת ויהיה אסור לשופכו לסיר שיתחממו שוב (ע"פ שו"ע רנג-ד, וכף החיים שם, ובסי' שיח-טו, ובבה"ל שיח-ד ד"ה אם, בשם הפמ"ג הסתפק בזה, ובחזו"א או"ח

לז-יג הכריע שאסור), וכן אמר לי הגרב"צ אבא שאול שבני ספרד חוששים שמא יצטנן, ונתן עצה נפלאה להניח בערב שבת שקית אטומה המיועדת לבישול (כגון שקית אפיה) סגורה עם מים, בתוך סיר החמין, ובשבת כשיהיה צורך קורעים את השקית בעודה בסיר והמים יתווספו לחמין.

17. עיקר ההיתר בדיעבד מתבסס על המציאות השכיחה שמערים ממתקן המים החמים תוך כוס שבדרך כלל היא צוננת, ואף אם מוסיפים עליה כשהיא עם מים חמים עדיין הוא חום של כלי שני. ולמרות שהעירוי עצמו נחשב ככ"ר. אין נבלע באדי העירוי רק כדי קליפה, ושיטת הב"ח (תשו' ח"ב סי' כז, הו"ד ברע"א צב-ח) שכל שלאדים יש להם מקום להתפשט אף אם נוגעים במתקן ג"כ אינם נבלעים לתוכו, ושיטתו שכשיש ספק נוסף המצטרף עמו כמו ספק אם האדים היו בחום של יד סולדת אפשר להקל, וכאן תמיד יהיה במתקן שישים כנגד הקליפה או אף באדים עצמם יהיה שישים. אך באופן שהשימוש במתקן מיועד להוסיף מים חמים לסירים שהם כלי ראשון הרי שבמקרים רבים המתקן יכול להיאסר לשימוש, ולכן כל שאינו מיועד לשימוש כזה אין צורך לחשוש מפני שימוש כזה שהוא מיעוט שאינו מצוי. וגם אם נעשה בו שימוש זה הרי שודאי אינו בן יומו, והמאכל לא ייאסר. [הגרמ"ט דינקל מח"ס דבר חריף (בספר בב"ח ה-נו הע' קסב)].

18. עי' בהערה הקודמת, וכאן יש עוד צד להיתר שכן הוא נ"ט בר נ"ט. ואמנם נחלקו החו"ד (צה-א) והפמ"ג (שם מז-ב ועיין פ"ת שם), האם נ"ט בר נ"ט בשעת בישול דינו כטעם ראשון, דהחו"ד סובר דאינו כנ"ט בר נ"ט אלא כטעם ראשון, והפמ"ג סובר דנחשב כנ"ט בר נ"ט, מ"מ כאן שהנדון הוא רק על היתירה בלע, שחודר למי המתקן דרך דופן המתקן, ויש שישים, ואין כוונתו לבטל כדי להשתמש עם המין השני באכילה אחת, וודאי מותר.

עוד יש לצרף שבשו"ע (צט-ז, קכב-ה) פסק כשיטת הרשב"א שכלי גדול שהדרך להשתמש בו בשפע, ונבלע בו איסור מועט, וא"א שיבוא לידי נתינת טעם, מותר להשתמש בו לכתחילה, וכתב הט"ז (צט-טו) דלא קי"ל כן אלא מחמירים כשיטת הטור והר"ן שהם בתראי ופליגי עליה דאסור לכתחילה, וק"ו מגזירה שאינו ב"י אטו ב"י כ"ש באותו כלי יש לגזור שימושו בשפע אטו שימושו במעט. ועי' פמ"ג (מש"ז צט-טו), ועי' גליון מהרש"א על הט"ז (צט-כב) שנסתפק היבא שדרכו להשתמש בשפע אי שרי להשהותו שלא יהיה ב"י, ותו הוי גזירה לגזירה, ועי' אגר"מ (יו"ד ג-כח) שמנהג מורי ההוראה להתיר בשפע, והתיר כשהכלי אינו ב"י. ובפמ"ג (ש"ד צט-כג) אסר. [דין זה שונה מטיפת חלב שנפלה שלא כנגד הרוטב (שו"ע צב-ו) ששם הוא חלב בבשר שיש חנ"נ, וכאן הוא חלב למים פרווה שאין אוסר את הבליעות יותר מעצם כמות החלב, ולכן גם אם עלו אדים לברז ולא נחשב כנגד הרוטב, הרי שבזרימת מים חמים מתוכה יהיה שישים כנגד הזיעה שנבלעה].

19. עלו אדים מסיר שהוא כלי ראשון ונגעו בדוד המים, לדעת הגר"ש אלישיב זצ"ל (שבועת יצחק שהייה יז-ה) לכתחילה הדוד טעון הגעלה, גם כשעברו 24 שעות כגון לשבת הבאה.
20. בב"ח (ה-נה). ואף שבדיעבד אף אם עלו אדים נשאר הקומקום פרווה מחמת כמה צירופים, מ"מ לכתחילה יש להחמיר.
21. מקור דין ניצוק הובא ברמ"א (קא-ג), ומקורו במשנה במכשירין (פ"ה מ"י) לגבי טומאה וטהרה.
- עיקר הנידון הוא כאשר התבשיל התחתון חם והעליון קר, היות ואז הזיעה של המאכל התחתון עולה דרך עמוד הניצוק לנוזל שבכלי העליון, אבל כאשר המאכל העליון חם חומו דוחה, ואינו מקבל את זיעת המאכל התחתון. ובנוסף, כאשר המאכל התחתון קר, אין בו זיעה עצמית שתעלה לנוזל שבכלי העליון (על פי יד יהודה קה-יט בארוך).
- במקום שגם העליון וגם התחתון חמים, הסתפק הפמ"ג אם דינו כניצוק (קה משב"ז ו) ובחכ"א (נט-ה) נקט לקולא ומתיר לכתחילה, וביד יהודה (קה-לא בקצר) מחמיר לכתחילה ומתיר בדיעבד.
- בשעה"צ (תמד-ד) החמיר לענין חמץ בפסח גם אם העליון חם והתחתון קר, וכן בכה"ח (שם ס"ק כה), וראה ביד יהודה (קג-לב בקצר).
22. חומרת ניצוק הוזכר בשו"ע רק לענין יציקה לתוך שומן של איסור ולענין חומרת פסח, אך לענין יציקת פרווה לסיר בשרי או חלבי, עיין מגילת ספר (קה-ג) שביאר שלא נחשב כאיסור בעין רק כבליעת נ"ט בר נ"ט שבהיתירא, וכן בשבועת יצחק (דיני שהייה יז-ה) בשם הגר"ש אלישיב זצ"ל והגרש"ז אויערבך זצ"ל (מאור השבת ח"ב תשובה כה) ועיין שם שדן אם ברז נחשב כניצוק. וראה מנחת יצחק (ה-פא).
- בשער הציון (תמד-ד) ושו"ע הרב (תנא-נט) החמירו בחמץ גם במקום שהעליון חם והתחתון קר משום חומרא דחמץ דלא גרע ממשהו ועל כן אין להכשיר את החמץ עם קומקום של פסח (חוט שני על סי' תנא-י), ואם השיש אינו בן יומו נסתפק בחוט שני שם.
23. בדי השולחן (צב-קפ), the kosher kitchen (עמ' 162), דיני בשר בחלב (גולדשמיט כ-א). לדעת הגר"מ ברנדסדורפר זצ"ל אם יוצקים על דופן הכלי ולא ישירות על גבי המאכל אינו נחשב לניצוק. ובשו"ת משנה הלכות (ט-קנח) מקל לכתחילה.
24. בב"ח (ה-נה).

מקורות והוספות

פרק אחד עשר

1. ערוה"ש (פח-י, פט-טו), בדי השולחן (פט-קד), יד אברהם (פח-א).
2. שו"ע (פט-ד), כנה"ג (או"ח קעג), ערוה"ש (פט-טו), משנ"ב (תצד-טז), וע' פת"ש (פט-ח) בשם הרדב"ז שהקל בהיפוך מפה בצירוף שימוש בכלי. ויש לציין שגם לאחר ניקוי השולחן, אסור להניח מאכל חם שהיס"ב ישירות עליו, אא"כ כשהוא בתוך כלי, אף שבדיעבד לא יאסר המאכל שהונח שם, כשספק אם הונח במקום שבוודאי בלוע שם מב"י. דרכ"ת (צה-צא), בב"ח (ג-עו).
3. לעומת זאת, מאכל טרף – מותר להעלותו על השולחן, היות שממילא בדלים ממנו, אבל מאכלים המותרים, כגון: בשר בפני עצמו וחלב בפני עצמו שלא בדלים מהם, עלולים לאוכלם יחד בטעות (על פי הש"ך פח-ב).
5. עי' יש"ש (פ"ח-מג) שמדת חסידות להחמיר שלא להשתמש בצד אחד של המפה עבור חלבי ובצד השני עבור בשרי, שמא יבואו להחליף. ומטעם זה צריך להקפיד על צבע מזוהה ובולט או כל שינוי בולט. וראה יד אברהם (פט-ד).
6. לאחר כביסה מותר להשתמש באותה המפה למאכל ההפכי [כיבוס בחום נחשב כהגעלה], אבל מנהג ישראל לייחד מפות נפרדות לבשר ולחלב (דרכ"ת קכא-סו), שבט הקהתי (ח"ו רסח).
7. בהנחה שאין דרך להניח על המשטח מאכלים חמים שהיד סולדת בהם, המבליעים ופולטים טעמים. מעדני השולחן (פט-טו), פתחי מגדים (הובא בב"ח ה-ט), חיי הלוי.
8. בשר בחלב (ג-צג) בשם הג"ר שריאל רזנברג שליט"א.
9. יש לשים לב שבזמן הניקוי לא יעבור נוזל הניקוי לתחתית המשטח בצידו השני של השולחן.
10. כתב הרמ"א (פח-ב) 'וכן נוהגין לייחד כלי של מלח לכל אחד בפני עצמו, כי לפעמים טובלים במלח ונשארו שיוירי מאכל במלח'.
ובערוה"ש (צה-כו, פח-יא) כתב דנהגו לייחד כלי של מלח עבור חלב וכלי מלח עבור בשר ואין לשנות. וכן הובא מנהג זה בכנה"ג וברכ"י, ובכה"ח (פח-כט, ל, לא, לב, לג) בשם הזב"צ להגאון רבי עבדאללה סומך זצ"ל.
עוד מצינו שאסור להניח מלח לצד מאכל חלבי או בשרי, ואף שחלב ובשר עצמם מעיקר הדין מותר להניחם בתיבה אחת, מ"מ מאכל פרווה אסרו להניחו בסמוך

לחלב שמא יפול מהחלב לתוכו, כמבו' בשו"ע (צה-ו). ואיסור זה הוא דוקא בבלי מגולה וכשהפרווה יבש באופן שאם יפול חלב לתוכו לא יתבטל בשישים, אך כשהפרווה נוזלי באופן שאם יפול חלב לתוכו יתבטל בשישים – אין איסור (שו"ע צה-ה).

הקפדה זו נאמרה רק במאכל פרווה שהדרך לאוכלו עם בשר וחלב, וכ"כ המאירי (חולין קיב, א) שהאיסור דוקא במלח שתשמישו מצוי בכל שעה והידים מצויות תמיד להשתמש בו.

ועיקר איסור זה הוא בקביעות, אבל להניח באופן אקראי כתב הפר"ח שנראה שמותר אך ראוי להחמיה, ובפר"ת התיר. וביד יהודה החמיר גם באופן ארעי. הו"ד בדרכ"ת (צה-פה).

11. בדי השולחן (פח-ל), מעדני השולחן (פח-כד), פתחי הלכה (א-כא), קיצור שו"ע – פפויפר (חלק א, ט-יא), וראה פ"ו הערה 13.

12. כה"ח (פח-כט).

13. שו"ע יו"ד (צא-ג), בן איש חי (פר' טהרות שנה ב' סעיף ט), אור לציון (ח"ג עמ' קצו בביאורים), בב"ח (יד-ה והערה יג), גם כאשר קונים מצרכים לפסח בחנות המוכרת מצרכי פסח לצד מצרכי חמץ, יש לשים לב לכך שהדלפק נקי. ומכאן קריאת קודש לוועדי כשרות ובעלי מאפיות להקפיד לשווק לחמים, לחמניות, חלות ופיתות ארוזים היטב, וסימון נותן הכשרות מודפס באופן ברור על גבי מדבקה או האריזה.

14. הפר"ח (פט-כד) כותב: והמדקדקים יש להם ג' סכינים א' של גבינה וא' של בשר וא' לחתוך בו לחם ומנהג נכון הוא. וכן ערוה"ש (פט-טז), וכה"ח (פט-עה), דרכ"ת (פט-נג) שכן התפשט המנהג לייחד סכין פרווה לחתוך בו לחם.

15. בשעת הדחק אפשר לנקות היטב סכין בשרית ולחתוך בה לחם המיועד לסעודה חלבית או להיפך, רמ"א (פט-ד) ע"פ ביאור הט"ז והחכמ"א (מ-יד). אך לדעת הש"ך שם והפר"ח צריך דוקא נעיצה בקרקע עשר פעמים. ועי' פרק י הערה 14.

16. שו"ע (יו"ד פט-ד).

17. עיקר ההקפדה היא על הפרוסות, אבל הלחם עצמו אם נוהרים מותר, ומצוה מן המובחר שכל לחם שהיה על שולחן שאכלו בו בשר שלא לאוכלו עם מאכלי חלב ערוה"ש (פט-טו). אגר"מ (יו"ד א-לח), בדי השולחן (פט-צט), בב"ח (ג-עב).

18. לדעת הגרש"ז אויערבך והשבט הלוי מותר להפשיר באופן זה בשבת והחזו"א והגרי"ש אלישיב אוסרים. ראה קובץ הלכתא (גליון י' עמ' כא).

19. שו"ע או"ח (קעא-א).

20. שו"ע או"ח (קפ-ד).

21. שו"ע או"ח (קעא-א).

22. רמ"א (צה-ה), באר היטב (פז-ב), כה"ח (ס"ק לד), שבט הקהתי (א-רכ), שו"ת

עמק תשובה (ד-נט). הנידון הוא כאשר רוצה לאוכלו יחד עם בשר, משום ביטול איסור לכתחילה [היות וטיפת החלב בוודאי מתבטלת בששים בכוס השתיה כגון תה או קפה]. אך כשרוצה לשתותו בפני עצמו לאחר ארוחה בשרית, אין איסור לבטל לכתחילה.

23. היות שעלול להתפזר ולבוא לידי ביזיון, וגם משום עניות. ובענין תלית תיקי אוכל של ילדים, ראה זאת הברכה (פ"ב, כבוד הפת).

24. זאת הברכה (פ"ב כבוד הפת) בשם הגר"י פישר, הגר"ח פ"י שיינברג, והגר"ש אלישיב.

25. דרכ"ת (צז-ג), ערוה"ש (פט-טו), אגר"מ (יו"ד א-לח), חיי הלוי (ה, נט-ח), בדי השולחן (פח-ל). אף כאשר נוהרים לא להטביל את המאכל החלבי בסלט, ולא לגעת בהם בכלים מלוכלכים, אלא בכלים נקיים, מ"מ לכתחילה אין לאכול את הסלטים עם המין השני, מכיוון שדינו דומה לדין מלח, שפסק הרמ"א שנהגו לכתחילה לייחד כלים נפרדים גם כאשר נוהר שלא לגעת בו בכלים מלוכלכים, אך מכל מקום, בדיעבד, אין בזה איסור, מכיון שהוא רק מנהג זהירות.

26. ראה פרק ד, ג, 1.

מאכל חריף שמתוכנן לאוכלו גם עם בשר וגם על חלב, יניחנו בכלי פרווה ולא יכניס כף בשרית או חלבית לתוכו אפילו לזמן קצר. בדיעבד אם לא שהה שם 24 שעות יש מקילים, ראה "דבר חריף" (יד-י).

27. שם.

28. יו"ד (פח-א, ב). ש"ך (פח-ג).

29. יו"ד (פח-ב).

30. בשר בחלב (ב-צד).

31. חיי הלוי (ה, נט-ד).

31א. פמ"ג (פח, שד-ג), בב"ח (ב-צג).

32. גם חפץ הרגיל להימצא בסוף השולחן, אך עכשיו משנה את מיקומו ומניחו ביניהם, נחשב גם להיכר. פמ"ג (פח סעיף ב' על הש"ך והט"ז).

33. ט"ז (פח-ד), חכ"א (מ-יא).

34. רמ"א (פח-ב).

35. פת"ש (שם ס"ק ג), וכן שני אנשים השונאים זה את זה, מותר להם לאכול באותו שולחן.

36. פר"ת (פח-א), כך סובר גם היד יהודה (ארוך סק"ב), ודרכ"ת (פח-טו) בשם שו"ת בית יעקב, וכך משמע בשו"ע (תמ-ג). [אך יש לציין שדעת הכר"י שגויים אינם צריכים היכר, הואיל ואין פירוד לבבות כפירוד הדתות (מובא בד"ת סקט"ו)].

37. פמ"ג (משב"ז ב), ערוה"ש (פח-יא), כה"ח (פח-כא), גם אם הוא עדיין לא בירך ברכה אחרונה, בדי השולחן (פח-ב).
38. באר היטב (פח-א), ערוה"ש (פח-ה), בדי השולחן (פח-ב), בב"ח (ב-פה). ואם אינו מגיע למאכל על ידי הושטת יד, יש מקילים (ראה בב"ח שם סעיף צט).
39. נדחי ישראל (לג-ד), חכ"א (מ-יא) שמועיל היכר, ובתשובות והנהגות (ב-שצא) מצדד להחמיר כנגד החכמ"א מאחר שדעת גדולים להחמיר [מובאים בדרכ"ת (פח-יח)], והגרי"ש אלישיב זצ"ל נקט כהחמ"א להקל.
40. שו"ע (צה-ו) ורמ"א שם, דרכי תשובה (צה-צא) בשם המהרש"ל, ערוה"ש (פח-י) וז"ל: "וכבר המנהג פשוט שבכל בית המבשלות יש ספסל מיוחד להעמדת קדירה של בשר וספסל מיוחד להעמדת קדירה של חלב ולכל דבר של חלב ושל בשר יש כלים מיוחדים וישראל קדושים הם ומחמירים הרבה בזה". בב"ח (ג - הערה קמה).
41. אם לא כיסו את מכסה הסיר לדעת החו"ד (צה-א) שבשעת הבישול לא חשיב נ"ט בר נ"ט, החלה תהיה בשרית. ראה תשובת הגר"ש וואזנר בסוף ספר אורחות שבת (ח"א עמ' תקטז). אהל יעקב (בשר בחלב צה-כא), בב"ח (ח-מה).
42. אור לציון (ח"א יו"ד פ' יח שאלה ב) המתיר להכין בקבוק חלב לתינוק באמצע סעודה בשרית, ואם הדרך לטעום - אסור. וע"ע חיי הלוי (ח"ה נט-ו).
43. יו"ד (פז-ג).
44. אגר"מ (או"ח ב-סד), בדי השולחן (פז-מח), באר משה (בסוף ספר פתחי הלכה תשובה ז).
45. בחשב האפוד (ח"א ב) מיקל, ושמעתי מהגאון ר"מ הלברשטאם זצ"ל שהקפיד בביתו להניח את האריזה בסביבה הקרובה. אור לציון (ח"ה יו"ד ח"א פרק יז-א).
46. הגר"ש וואזנר בשבט הלוי (ט-קנו) היקל, וכן דעת הגר"מ שטרנבוך שליט"א (אורחות הבית), משנה הלכות (ה-צו), ולעומת זאת דעת הגרי"ש אלישיב זצ"ל (קובץ הלכות) והגרנ"ק שיש לחוש למראית עין (הלכה למעשה).
47. חשב האפוד (א-ב), שבט הלוי (ט-קנו), יביע אומר (יו"ד ו-ח), ציץ אליעזר (ה-יב).
48. ערוה"ש (פח-יא), ועי' ביד אפרים על השו"ע (פח-ב) שבני הבית עוסקים במאכלי חלב לצורך סעודת הלילה אף שאכלו בשר בצהרים וכן עמא דבר ואין פוצה פה ומצפצף, ומ"מ נראה במאכלים שהמתעסק בהם אוכל בשעת מלאכתו, שיש לחוש אידי דטריד בעבדתיה בלע ג"כ וקאכיל איסורא, והכל לפי הענין, ואם שניים עוסקים, וידעו זה מזה שאכלו בשר ודאי אין להחמיר ע"ש.

מקורות והוספות פרק שנים עשר

1. רמב"ם (מאכלות אסורות ט-כח).
2. רש"י (חולין קה.) כתב: "משום דבשר מוציא שומן והוא נדבק בפה ומאריך בטעמו".
- 2א. הטור (סימן פט) העתיק את שני הטעמים, וכתב שחוששין לשני הטעמים לחומרא. דלהרמב"ם אפילו רק לעס ופלט צריך להמתין ולרש"י מה שנדבק בפה הוא רק ע"י אכילה, ולא בלעיסה עבור תינוק, וכן כשבלע ולא לעס לדעת רש"י צריך להמתין ולהרמב"ם אינו צריך להמתין. ולמעשה חוששין לדעת שניהם. אך הלבוש (פט-א, הובא בש"ך שם ב) כתב שטעם רש"י שייך אף בלעיסה בלא אכילה (רק שהש"ך תמה מה שכתב כן בשם הטור, ובפמ"ג הביא שהיתה לו גירסא אחרת בטור). להלכה פסק השו"ע ככל הטעמים, ולכן בין אם יש בשר בין השיניים ובין שאין, או שהייתה אכילה בלא סיבי בשר, דינו אחד שצריך להפסיק בהמתנה.
3. המקור לדין זה הוא בגמרא במסכת חולין (קה.): מר עוקבא היה מכנה את עצמו "חומץ בן יין", משום שלא עמד בדרגת אביו שהיה ממתין יום שלם בין אכילת בשר לאכילת חלב, ואילו הוא המתין רק כשיעור שבין ארוחה לארוחה. בזמן חז"ל היו רגילים לאכול שתי סעודות ביום, סעודה ראשונה בתחילת הבוקר, וסעודה שניה לפנות ערב לאחר גמר העבודה, וזמן אכילת סעודת שחרית של תלמידי חכמים הוא בשעה שישיית (שבת י.). כך שבין הארוחות ביום, יש שש שעות [על פי ביאור הגר"א (יו"ד פט-ב)]. וכן הובא בפוסקים להלכה כדעה זו, שהט"ז (פט-ב) כתב: "בני תורה לא יקלו פחות משש שעות", והש"ך (פט-ח) כתב: "כל מי שיש בו ריח תורה צריך לנהוג כך". וכן הוא באחרונים ראה חכמ"א (מ-יג), ערוה"ש (פט-ז), נדחי ישראל (לג), אבן ישראל (ט-קכו).
4. שמעתי מהגרי"ש אלישיב זצ"ל, ומהג"ר בן ציון אבא שאול זצ"ל. ובספר הבית בכשרותו מביא בשם הרב וואזנר זצ"ל שאין מקור לפחות משש שעות שלמות, וכן הובא ב"מבית לוי" (ח"ט עמ' כב), וכן הביא בשו"ת אבני ישפה (ח"ה קא) בשם, ועי' יביע אומר (ח"א יו"ד ד-יג) שבשעת צורך גדול מיקל פחות משש שלמות, ושמעתי מהג"ר יצחק ברקוביץ שליט"א, ששאלו את הגרי"ש אלישיב זצ"ל ואת הגרי"י ווייס זצ"ל איך לנהוג כאשר המתנת שש שעות מפריעה לסדרי הישיבה, והורו שאין צורך לדייק בשעות מדויקות על פי השעון, והדברים מבוססים על

הרמב"ם (מאכ"א ט-כח) שכתב: "כמו שש שעות", ובמאירי (חולין קה. ד"ה והדר) כתב: "שש שעות או קרוב לזה" וכן בספר אור יצחק (יו"ד א-ד) הביא שהגר"א קוטלר זצ"ל היקל בשיבה להמתין 5:30 שעות, ובספר דברי חכמים (יו"ד א-א) מביא בשם הגר"מ פיינשטיין זצ"ל שבשעת הדחק אפשר להקל ב-5:45 או 5:50 שעות. דבר יציב (ז-סט).

5. ז"ל השו"ע (פט-א): "אכל בשר כו' לא יאכל גבינה עד שישהה שש שעות", נמצא

שדין שש שעות הוא חיוב מעיקר הדין לדעת בני ספרד ותימן הנוהגים כהמחבר.

6. ז"ל הרמ"א (פט-א): "ויש מדקדקים להמתין שש שעות אחר אכילת בשר לגבינה וכן נכון לעשות", דהיינו שלבני אשכנז מעיקר הדין היה ניתן להקל בהפסקה של שעה אחת, אבל המנהג להמתין שש שעות.

7. מנהג זה - אין לו מקור ברור, היות שלא הוזכר בספרים קדמונים. אמנם בספר בדה"ש (מלואים סוף הל' צדקה) הביא מקור לכך מלשון רבינו ירוחם (הל' איסור והיתר לט) שכתב בשם רש"י שממתינים שלוש שעות, אבל במקום אחר (אדם וחיה נתיב טו חלק ה אות כח) כתב שיש להמתין לכל הפחות שש שעות.

והדרכי תשובה (פט-ו) מביא מספר מזמור לדוד שבכמה מקומות נוהגים להמתין ג' שעות, ויש להם על מה לסמוך. ובספר "הבית בכשרותו" מביא בשם הרב שך זצ"ל שמי שקיבל מנהג זה מאבותיו יכול לנהוג כן, אבל בספר אשרי האיש (יו"ד א עמ' מד) מביא דעת הגר"ש אלישיב זצ"ל שבארץ ישראל כולם צריכים לנהוג כמנהג ארץ ישראל להמתין שש שעות, וכן הביא בקיצור שו"ע (הגר"א פפופר) (ח"א י-טז) בשם הרש"ז אויערבך זצ"ל, וראה עוד משנה הלכות (טז-ט).

8. מנהג זה מובא ברמ"א (פט-א): "המנהג הפשוט במדינות אלו להמתין אחר אכילת בשר שעה אחת". והט"ז (פט-ג) כתב שלא מצא מקור למנהג זה, אך הגר"א (ס"ק ו) ציין כמקור למנהג את דברי הזוהר (פרשת משפטים). החכמ"א (מ-יג) כתב שבמקומות שנוהגים שש שעות - אין להקל בשעה אחת, ושכל מי שנוהג כך עובר משום אל תיטוש תורת אמן. ובערוך השולחן (פט-ז) כתב שכל הפורץ גדר ישכנו נחש, ומנהג זה של שעה אחת נהגו בו מזה מאות שנים במדינת הולנד, אמנם בימינו כמעט נשתכח מנהג זה, וברוב הקהילות ממתינים שש שעות (הל' בשר בחלב, פ"ב ענף ג' הע' לז).

9. פתחי הלכה (א-ח) וראה עוד בהערה הקודמת.

10. ישא ראש (ב, או"ח קכא). וראה בב"ח (פ"ב הע' מז) שהביא מהגר"ח זצ"ל והגר"ע אויערבך שליט"א להחמיר.

11. דגול מרובה (על הש"ך ס"ק ג), כה"ח (פט-ט), ארחות רבינו (ח"א עמ' רכז), דעת הגר"ש אלישיב זצ"ל (קובץ הלכות להגר"ע אויערבך), מבית לוי (ח"ט עמ' כב), מעדני השולחן (ס"ק ג), אור לציון (תשובות ה, יו"ד יט-ג), בדי השולחן (פט-יז).

12. רמ"א (פט-א), ש"ך (פט-ו), בן איש חי (ש"ב שלח אות ח), (חובת ההפסקה ע"י ברכת המזון הוא לאחר אכילת בשר, אך לאחר אכילת גבינה הוא מנהג ע"פ הזוהר).
13. מבית לוי (יו"ד בשר בחלב הע' יד).
14. בענין חינוך לקטן רבו הדעות בין הפוסקים, וכתבנו דרך ממוצעת כפי שכתב בספר תשובות והנהגות (א-תלה), אגדלך בשולחן (בב"ח ד-יב), "גלאט" (תשס"ה) בשם הגריש"א.
- בספר פסקי הגרי"ש כתב שעד גיל 8 יש להמתין שעה אחת, ועד גיל 12 ימתין 3 שעות ובגיל 12 ימתין 6 שעות. הגר"נ קרליץ זצ"ל (חוט שני שבת ח"ד עמ' שט) כתב, עד גיל 9 ימתין שעה אחת ואח"כ יוסיף בהדרגה וקרוב לגיל בר מצוה ימתין 6 שעות. ואפשר להקל ולתת לילד ממתק חלבי לאחר 3 שעות. וכעין זה כתב ביביע אומר (א יו"ד ד) שעד גיל בר מצוה יש לדונם כחולים ולהקל להמתין שעה אחת. ומאידך דעת הגרש"ז אויערבך שכבר מגיל 7 יש להמתין 6 שעות, כדי שלא יהיה קשה לו להתרגל בגדלותו (ראה מעדני שלמה עמ' רמא), וכן נקט באור לציון (תשובות ה יט-יד), ובספר ארחות רבנו (ח"ג עמ' עז) כתב שבבית הסטייפלר גם קטנים שהגיעו לגיל חינוך המתינו שש שעות, וראה שבט הלוי (ד-פד) שהקל לקטני קטנים וכן לקטנים במקום צורך לאחר אכילת עוף.
16. שמעתי מהגרי"ש אלישיב זצ"ל והגר"צ אבא שאול זצ"ל.
17. שו"ע המקוצר (קלו-ט).
18. הרה"ג משה שטרן זצ"ל (סוף ספר פתחי הלכה), הרב ש"ך זצ"ל (מכתבים ומאמרים ד-שלב).
19. תשובות והנהגות (א-תלה).
20. חת"ס (יו"ד עג), בחוברת "גלאט" (תשס"ה עמוד 133), הובא בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל שחולה הזקוק לחלב ממתין שעה אחת, וחולה רגיל ממתין שלוש שעות.
21. חכמ"א (מ-יג), ערוה"ש (פט-ז), בן איש חי (ש"ב שלח יא), כה"ח (פט-נא), שבט הלוי (ח"ב סי' לב).
22. הט"ז (פט-ב) כתב שדבר פשוט שצריך קינוח והדחה, וכן בפמ"ג (משבצ"ז פט-ב), והמקילים הם הש"ך (פט-ז), חכמ"א (מ-יג), באר היטב (ולהש"ך אי"צ אף שטיפת הפה לאחר שעה).
23. בשלמת חיים (יו"ד יא) מובא שמינקת לאחר 30 יום [וכן מעוברת] כשמרגישה צורך יכולה להקל, ולא הזכיר דוקא בשר עוף, ובארחות רבינו בשם החזו"א (ח"ג עמ' עח) היקל דוקא לאחר בשר עוף, ובתורת היולדת (עמ' תכו) לא הזכיר חילוק בין עוף לבהמה, והמקור שציין הוא בערוה"ש (פט-ז) שם כתב: "ונ"ל באדם שאינו

בריא שצוהו הרופאים לשתות חלב יכול לסמוך על דעה זו בהמתנת שעה אחת ובהדחת פיו אף שאין בו סכנה, וכן נער או נערה כחושים ורפואתם לשתות חלב די להם בהמתנה שעה. חוט שני (שבת ח"ד סוף פרק צא), הבית בכשרותו (עמ' יט), בב"ח (ב-כו), אהל יעקב (ט-כד).

24. אבני ישפה (ח"ה קא ענף ג') בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל ואין לה להקל כי אם בשעת דחק גדול. אור לציון (א, יו"ד יט-יז) ובאורחות רבינו (ח"א עמ' סס) מובא לקולא רק למינקת וכן בתורת היולדת (ט-ד). ועיין בהערה 23 בשם שלמת חיים שגם מעוברת כשמרגישה צורך יכולה להקל. בני ספרד שמעיקר הדין צריכים להמתין שש שעות לכאן אין להקל בזה, וכן נוהגים בני תימן שאין מקילים כלל – לא למינקת ולא לחולה (שו"ע המקוצר קלו-ט).

25. רמ"א (פ"ט א) וש"ך (פ"ט ד), חכמ"א (מ-יג), וכתב הפמ"ג (משב"ז ס"ק א) שבסתם לא צריך לחוש, ורק כשמרגיש שיש בשר בין שיניו צריך להסירו.

26. פתחי הלכה (א - הערה 14) היות שהטעם פג מהבשר בזמן שהותו בפה. וכן נקט הגרי"ש אלישיב (בב"ח פ"ב הע' קנח). וכן אם מצא בשר בפיו לאחר ארבע שעות, ממתין רק עוד שעתיים (שמעתי מהגר"צ וובר שליט"א).

26א. שמעתי מהגר"א נבנצל שליט"א. וראה אהל יעקב (פ"ט לג), בב"ח (ב-מ).

27. ערוה"ש (פ"ט נ), חנוך לנער (יט-א), וכן שמעתי מהגר"צ אבא שאול זצ"ל.

28. חידושי הפלאה (פ"ט א), אגר"מ (יו"ד ב-כו).

29. בב"ח (ב-כט), שערי תורת הבית (ד-ג).

30. שו"ע (פ"ט א) ולמנהג בני אשכנז דעת הרעק"א (פ"ט א) והיד יהודה (הקצר סק"ג) שדי בשעה אחת, ומאידך דעת הפמ"ג (משב"ז א) שגם לבני אשכנז יש להמתין שש שעות, ובספר בשר בחלב (פ"ב הערה קיא) כתב שגם לדעת רעק"א הוא רק מעיקר הדין לדעת הרמ"א - שממתינים בין בשר לחלב רק שעה אחת, אך לפי מה שנוהגים כהשו"ע הוא גם לענין לעיסה שצריך שש שעות.

31. פר"ח (פ"ט יח), דרכ"ת (פ"ט י), כה"ח (פ"ט ד), בדי השולחן (פ"ט טז).

32. שו"ת מהרש"ם (א-קצו), אגר"מ (או"ח א-ה), מנחת יצחק (ח-לז), יביע אומר (ח"ד או"ח לא-ב), הגרש"ז אויערבך זצ"ל (מנחת שלמה ב-מו), פסקי בושם (כד-כא), שבות יצחק בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל (דיני בישול פי"ט-ג אות ג). ספר הכשרות (פ"י הע' קל), שו"ת שבט הקהתי (ג-שמא), פתחי הלכה (תשובות הרב משה שטרן שאלה ג) ויש להזהר שלא ישארו חוטי בשר במכשיר. ויש שנהגו להחמיר ולהשתמש בשני זוגות שונים של שיניים תותבות (דרכ"ת פ"ט-יא).

33. רמ"א (פ"ט א), ש"ך (פ"ט ד), חכ"א (מ-יב), וראה בב"ח (ב-נא).

34. ראה כף החיים (פ"ט ח) שכתב שמותר לסיים אכילתו ואין צריך לפולטו. וראה עוד בשו"ת באר משה (ד-כד) שדן אם מותר לו לאכול כזית כדי לברך ברכה אחרונה.

35. כף החיים (פט-ו), תשובות והנהגות (ב-שפט), וכן הובא בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל, שערי הברכה (יג הערה נב), בשר בחלב (פ"ב הערה צ), מעדני השולחן (פט-ו במטעמי השולחן), ובספר יחוה דעת (ד-מא) מיקל אפילו אם לא עברה שעה, ובאור לציון (ח"א יו"ד יט-יא) כתב שלא יטעם מהמאכל ויאמר בשבט"ו. ובדעת תורה (פט-כ"א) היקל לטעום מהחלב רק אחרי 4 שעות ולא קודם לכן, ובשבט הלוי (ד-כ) נראה שגם דעתו כן.
36. יד יהודה (פט-א), ובדעת תורה (פט-ה) הביא גם דעות המקילות בזה.
37. דעת הגרי"ש אלישיב זצ"ל (קובץ הלכות מהגר"ע אויערבך שליט"א).
38. רמ"א (פט-ג), ובכה"ח (פט-נא, נג) כתב שגם בני ספרד נוהגים בזה כהרמ"א. אהל יעקב (בו"ח כט-סד) בשם הרה"ג אביגדור נבנצל שליט"א והרה"ג עזריאל אויערבך שליט"א.
39. רעק"א (פט-ג), יד יהודה (הקצר פט-כו), כה"ח (פט-נו).
40. רמ"א (פט-ג), ש"ך (פט-יט), חכמ"א (מ-יג), פת"ש (פט-ז). בדיעבד כל שלא מורגש הטעם, ויש ששים כנגד הבשר, מותר לאכול אחריו חלב.
41. ביאור הגר"א (צב-לח, לט).
42. בב"ח (פ"ב הערה קכה) בשם הגר"ע אויערבך שליט"א, וכן שמעתי בשם הגר"י פישר זצ"ל. ובספר השולחן כהלכתו (א-יט) מחלק שרק אם המאכלים מגולים בתוך תנור סגור צריכים להמתין שש שעות, ואם הכלים מכוסים אין צורך להמתין.
43. ראה עוד בפרק ט': "מכשירי חשמל במטבח" בנוגע לזיעת תנורים.
44. בב"ח (ב-מב).
45. הבית בכשרותו (עמ' לו) בשם הגר"נ קרליץ זצ"ל והגר"ש וואזנר זצ"ל.
46. ש"ך (פט-יט). דרכי תשובה (פט-מב).
47. אהל יעקב (צה-כא והערה לד) בשם בעל שבט הלוי והגר"ח קנייבסקי זצ"ל.
48. אגרות משה (יו"ד ב-כו).

מקורות והוספות

פרק שלושה עשר

1. דין קינוח והדחה נזכר בגמרא ובפוסקים לגבי הפסק בין חלב לבשר, ודנו הפוסקים האם רק בין גבינה לבשר צריך קינוח והדחה או גם לאחר שתיית חלב. הרש"ש (חולין קג:) מדייק מלשון הגמ' שנקטה לגבי קינוח והדחה 'גבינה' ולא חלב, משמע שהקינוח מתייחס לדברים שנדבקים לפה וללוע, כמו גבינה, מה שאין כן חלב, וכן מדויק לשון הרמב"ם (מאכ"א טו-כו), שכתב: "מי שאכל גבינה או חלב תחלה, מותר לאכול אחריו בשר מיד, וצריך שידיח ידיו ויקנח פיו בין הגבינה ובין הבשר", הרי שלגבי דין הדחה נקט גבינה ולא חלב. ולמעשה נקטו הפוסקים להקל לאחר שתיית חלב, כ"כ בשלמת חיים (יו"ד י), יביע אומר (ח"ו יו"ד ז), קובץ מבית לוי (בב"ח סי' טו), מעדני השלחן (פט-לג), תשובות והנהגות (ב-שצ), אז נדברו (ח"ד-מב). ובכה"ח (פט-י) כתב להחמיר בחלב כבגבינה, וכן משמע באיסור והיתר (מ-ח). ועי' בפתחי מגדים (ג-יז) שחילק בין החלב הטבעי שהיה מצוי פעם, שהיה תערובת של חלב עם גושי שומן, משא"כ בחלב המצוי היום, שהוא נוזלי בלבד, שאי"צ קינוח, ומספיק שטיפת הפה היטב, וכ"ש אם שותה כוס קפה, שהחלב מהול גם במים, שיש טעם נוסף להקל, משום שהוא כ"תבשיל" של חלב. ורחיצת ידיים – לא צריך היות ששותים מתוך כוס, והידיים לא מתלככות. וראה אגר"מ (או"ח א' סימן ה) שמשמע דגם בחלב צריך קינוח והדחה.
2. על פי דברי הזוהר שהובאו בב"י (או"ח קעג), שהזהיר לא לאכול חלב ובשר בשעה אחת ובסעודה אחת. ויש לציין ששיטת הט"ז (פט-ד) והמהרש"ל (הו"ד שם), שחומרא זו רשאין לנהוג בה רק החסידים המתנהגים בפרישות, ולא כל אדם, אולם הש"ך (פט-יז) פסק שכל אחד רשאי לנהוג בחומרא זו, ובכחמ"א כלל לא הזכיר חומרא זו. ובפמ"ג (שפ"ד פט-ו) כתב שנוהגין להפסיק בברהמ"ז, ולא הזכיר מנהג של המתנת זמן, ובכה"ח (יו"ד פט-ג, ואו"ח קעג-ב) כתב להחמיר בהמתנת זמן.
3. פרי מגדים (שפ"ד פט-טז), תשובות והנהגות (ב-שצ), פתחי מגדים (ג-כב הערה 4).
4. חולין (קצ:), שו"ע (פט-ב), מ"ב (תצד-טז).
5. חולין (קצ:), שו"ע (פט-ב), מ"ב (תצד-טז).

6. ש"ך (פט-יג), ואפשר להקדים את הקינוח או ההדחה. והטור (פט) מביא שהרא"ש היה מטביל את הלחם ביין ועושה את שתי הפעולות ביחד. ובפמ"ג (שפ"ד פט-יא) כתב שעדיף לעשות כל אחד בנפרד, והביא דבריו בספר מעדני השולחן (פט-כה). צחצוח שיניים מועיל במקום הדחה (הרב משה שטרן בהערות לספר פתחי הלכה עמ' קיב, שאלה ב, ג).
7. שו"ע המקוצר (קלו-יא).
8. שו"ע (פט-ב), ושיעור הרחיצה מובא במשנ"ב (קפא-י). ויש לנגב את הידיים משום שיש בזה מיאוס אם יאכל ללא ניגוב, משנ"ב (קעג-ח). אין לשפוך את המים במקום מעבר בני אדם, ביה"ל (קעג-ג), בן איש חי (ש"ב שלח יד).
9. רמ"א (פט-ב).
11. כן משמע ברמ"א (פט-ג) ובחכמ"א (מ-יב), וכן פסק הפר"ח (יו"ד פט-כ), ערוה"ש (פט-סה). ולדעת הפמ"ג (שפ"ד פט-כ) גם אם אכל במזלג צריך לשטוף את ידיו, וכן דעת הבן איש חי (שנה ב שלח יד).
12. בב"ח (ב הערה קסח) בשם הגר"ע אויערבך שליט"א, וראה הערתו בהסכמה לספרנו זה.
13. משנ"ב (תצד-טז) שאין צריך להפסיק בברכת המזון, וה"ה שאין צריך להמתין.
16. על פי הזוהר, שהובא בבית יוסף (או"ח קעג) "שעתא חדא". כה"ח (פט-י), וראה בדרכ"ת (פט-יט).
17. כך נהג הגרש"ז אויערבך זצ"ל, הליכות שלמה (מועדים - שבועות פי"ב אורחות הלכה הערה 49). מבית לוי (בב"ח טו) כתב שמה שכתוב בזוהר שלא יאכל בשעה אחת, הכוונה שלא יהיה בסמיכות, ומועיל לזה גם חצי שעה, וכמו שסמוך למנחה הוא חצי שעה, תשובות והנהגות (ב-שצ).
18. ספר בשר בחלב (פ"ב הערה קע בשם הגרש"ז אולמן זצ"ל), וכן מפורסם בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל, חוקי חיים (178-כד).
19. תשובות והנהגות (ב-שצ), ספר הכשרות (פ"י הערה קיט).
20. מג"א (או"ח קצו-א, תצד-ו), חכמ"א (מ-יב), משנ"ב (קצו-ט, תצד-טז ושעה"צ טו), ובספר דרכי הלכה מביא מהגר"ח קניבסקי שהחזו"א ובעל הקהילות יעקב לא נהגו להמתין, וכן שמעתי מהגר"צ אבא שאול זצ"ל וכן הודפס בתשובות אור לציון (ח"ה פי"ט שאלה ד). וראה תשובות והנהגות (ב-שצ, ז-קג), דעת הגר"ש וואזנר (קובץ מבית לוי, עניני יו"ד הלכות בשר בחלב סימן טו והערה טז) שהמנהג הוא להמתין חצי שעה. וכן נהג הגרש"ז אויערבך (הליכות שלמה שבועות פי"ב, ארחות הלכה הערה 49), וראה הסכמת הגר"ע אויערבך שליט"א לספר זה.
21. על פי הזוהר, שהובא בבית יוסף (או"ח קעג): "או בשעתא חדא או בסעודתא חדא", ואמנם בשו"ע לא הביא מנהג זה, והרמ"א הביאו בתור חומרא, והחכמ"א

לא הזכירו, ובמשנ"ב (תצד-טז) כתב רק: "ויזהר ליקח מפה אחרת כשרוצה לאכול בשר" [באותה סעודה בחג השבועות], ולא הזכיר חומרת הפסק הסעודה, אך בפמ"ג (בשפתי דעת פט-ו) כתב: "ונוהגין בסילוק שולחן וברכת המזון או ברכה אחרונה", ומאידך בפמ"ג (משבצ"ז פט-ג): "אבל בתר גבינה רכה ראיתי מקילין קצת, וסומכין על קינוח והדחה, ואפילו מאן דמחמיר - מברך (בשבועות) בהמ"ז על סעודת חלב, ומכינים עצמם לאכול בשר אח"כ". וראה בדרכ"ת (פט-יד, יט) המביא דעות רבות שלא לאכול באותה סעודה מאכלי חלב ובשר, ובחמודי דניאל כתב דסילוק שולחן (שהוזכר בתוס' חולין קה.) היה שייך דווקא בימיהם, אבל בזמנינו ברכה אחרונה חשיב סילוק, ובהגהת רבינו פרץ על הסמ"ק (סי' ריג) כתב ג"כ שהפסק הסעודה הוא בברהמ"ז בלבד.

21א. יש שהקלו בחג השבועות, נועם אלימלך (פר' משפטים ד"ה לא תבשל), וראה דרכ"ת (פט-יט) שהביא שיש שהחמירו בזה, וראה משנה הלכות (ו קלח). ובספר אז נדברו (ח"ד מב) מבאר שהמ"ב (תצד-טו) התיר רק בחג השבועות. [וראה הסכמת הגאון הרב עזריאל אויערבך שליט"א לספר זה שהעיר על כך]. ולכאורה מתוך שהמ"ב הביא חילוק זה שבין גבינה קשה לגבינה רכה גם בהלכות זימון (קצו-ט), נראה שסובר כך בכל ענין ולא רק בחג השבועות.

22. בשר בחלב (ב-נוז) בשם הגר"ח קנייבסקי זצ"ל, וכן שמעתי מהגר"ע אויערבך שליט"א.

23. שמעתי מהגר"ע אויערבך שליט"א.

24. ש"ך (פט-טו), וביאר בפמ"ג שהוא משום שסובר שבשיעור זה היא מוגדרת כקשה, ששייך בה הטעם של נכנס בין השיניים, וכ"כ הפר"ח (פט-טז).

25. ט"ז (פט-ד), ביאר בפמ"ג שהוא חולק על הש"ך, וסובר שלא שייך בגבינה הטעם שהוזכר בבשר משום בין השיניים, אף אם הוא קשה, ורק מחמת השומן של הגבינה הקשה, שנמשך זמן ארוך בפה, צריך שש שעות, ולכן זה שייך רק בגבינה קשה שהיא מתולעת, שבאכילת התולעים שבה יש בהם שומן כמו בשר, או גם אם אינה מתולעת, רק הועמדה בקיבה שהיא חריפה (מלוחה) וחזקה - נמשך טעמה זמן רב. להלכה פסק החכמ"א (מ-יג) כשני הטעמים, ולכן הגבינה הקשה מחמת שהתייבשה או מחמת שומן מלוח - דינה כגבינה קשה, שנהגו להמתין בהפסקת זמן כמו אחרי אכילת בשר, וכן בערוה"ש (פט-יא).

26. ט"ז (פט-ד), ראה הערה קודמת.

27. הרמ"א כתב שנוהגים להפסיק אחר אכילת גבינה קשה כמו אחר אכילת בשר, ושטוב להחמיר. הש"ך (פט-טז) פירש כוונתו כמנהג שכתב הרמ"א לאחר אכילת בשר שהוא שעה, אולם הט"ז (פט-ד) פירש כוונתו כמנהג שאנו נוהגים אחר אכילת בשר, וכיון שאנו לא נוהגים אחר אכילת בשר בהמתנת שעה כמנהג

שהביא הרמ"א, רק כיש מדקדקין שהזכיר הרמ"א – שממתינים שש שעות, הרי שגם לאחר אכילת גבינה קשה יש לנו להמתין שש שעות, וכ"כ הפמ"ג. וכ"כ בחכמ"א (מ-יג) והוסיף, שהמיקל בזה עובר משום "אל תיטוש תורת אמך", וכן פסק בשעה"צ (תצד-טו). [וראה הערה הקודמת, שהפוסקים פסקו בהגדרת גבינה קשה גם את טעם הש"ך וגם את הטעמים של הט"ז]. בדי השולחן (פט-סט).

29. תהליך הבשלת גבינה צהובה נעשה בעבר ע"י העמדת חלב בקיבת עגל המכילה אנזים טבעי ההופך חלב לגבינה (המספק לעגל היונק מזון מוצק). בימינו מפיקים מהקיבה את האנזים הפעיל (לאב או רענעט) בצורת אבקה או נוזל, באמצעותו מעמידים את הגבינה. [מצד איסור בשר בחלב אין לחוש היות שמשתמשים בקיבה כשהיא יבשה וללא בישול, ומצד מה שהוא ה"מעמיד" הרי מכיון שבשר וחלב אינם נאסרים אלא כשמעורבים הרי כשאין טעם – לא נאסר משום מעמיד. אמנם אם העגל לא נשחט כדין – יש כאן איסור נבילה, וגזרו עליה, למרות שאין בה טעם משום "מעמיד". עי' שו"ע (פז-יא), ובש"ך (סקל"ה)]. עבור גבינות כשרות משתמשים בימינו באנזים מלאכותי, הפועל כמו האנזים הטבעי, והתוצאה זהה – גבינה קשה, שומנית, עם טעם חזק. תהליך הבשלת גבינה זהה בין לגבינה עם מעט שומן (9%) ובין לגבינה עם שומן רב (28%).

שמעתי מהגרי"ש אלישיב זצ"ל (בחודש אב שנת תשמ"ז) שכל גבינה שטעונה חיתוך – נחשבת לגבינה קשה, כולל גבינה מלוחה, ורק גבינה שמורחים אותה ואינה טעונה חיתוך נחשבת לגבינה רכה. [והצגתי בפניו גבינה לבנה מלוחה, והוא מישש אותה ואמר שדינה כגבינה קשה]. [ועי' פתחי מגדים (עמ' תצא), שעיקר טעמו של הגרי"ש אלישיב זצ"ל להחמיר הוא שכך נהגו בירושלים].

וכן דעת הגרש"ז אויערבך זצ"ל, הליכות שלמה (מועדים יב-יג), ובמאור השבת (פניני המאור מכתב לח אות א), שיש להמתין לאחר אכילת גבינה צהובה ומלוחה דין 6 שעות, למרות שגבינות אלו מוכנות בזמן יותר קצר הודות לחומרים מוספים, אבל דינם כגבינות שבעבר עמדו יותר, היות שהן קשות וטעמן חזק, שנשאר בפה ובלוע זמן ממושך. וכן שמעתי מאחיו הרה"ג אברהם דב אויערבך זצ"ל שגם בבית הוריו זצ"ל הקפידו להמתין 6 שעות לאחר אכילת גבינה קשה.

וכן שמעתי מהגר"י בלוי זצ"ל, שדעת הגר"י ווייס זצ"ל בעל המנחת יצחק שיש להמתין לאחר אכילת גבינה צהובה או לבנה מלוחה 6 שעות.

וכך כותב הגר"ש וואזנר זצ"ל (שבט הלוי ב-לה, ומבית לוי בב"ח אות יח): "היות וקיימים סוגים רבים של גבינות, ומעבדים אותם בקיבה, ויש כאלו שעומדים ששה חודשים וכאלו שלא עומדים, וקשה להבחין ביניהם. לכן יש להחמיר בכל גבינה קשה ולהקל רק בגבינה רכה". ובהערה שם כתב שבגבינה מלוחה לא החמיר.

וכן הביא בתשובות והנהגות (ב-שפח), ועיין בספר מגדלתו ומרומתו (עמ' 363)

המעיה, שהגרח"פ שיינברג זצ"ל הקפיד להמתין 6 שעות לאחר אכילת גבינה קשה גם כשלא עמדה ששה חודשים, וכן בספר משנה הלכות (טז-ט). ובמעדני השולחן (פט-ל), ובמעדני מלכים (פט) כתבו שהמנהג להמתין. וכן הובא בשם הגר"נ קרליץ שכך המנהג (בב"ח ב הערה רלו), פסקי בושם (הל' בב"ח).

מדברי הגריש"א הנ"ל אכן נראה שאפילו גבינה שכבר ארוזה, אם עוברים עליה ששה חודשים (גם לאחר האריזה), יש לה דין של גבינה קשה. שאלתי מומחים בתעשיית הגבינה, שאישרו שתהליך ההבשלה ממשיך גם לאחר האריזה וגם בקירור. אמנם באופן יותר איטי. שאלתי את הגרי"ש אלישיב זצ"ל ואמר שיש להחשיב גם תקופה זו כהתיישנות הגבינה. [גם המציאות הוכיחה ובניסוי שערכנו, גבינה צהובה ששהתה במקרר במשך שנה שלמה כשהיא ארוזה, השתנה מראה וטעמה השתבח ללא היכר]. יש לציין, שגם הגבינות היותר פשוטות, כגון – גבינות מסוג הולנדריות, אמנם מתחילים לשווקם לאחר חודשיים, אבל תאריך התפוגה הוא 4 חודשים לאחר מכן, כך שהגבינה יכולה לעמוד משך 6 חודשים ואף יותר (חודשיים הבשלה ועוד 4 חודשים לשיווק), (ראה תמונה 79). אמנם, גבינה המשווקת כשהיא כבר פרוסה – תאריך התפוגה שלה הוא כעבור חודשיים, היות והפרוסות מתייבשות מחמת דקותן.

30. הגרי"י פישר זצ"ל (אבן ישראל ט-סח) מיקל לגבי גבינה שלא עמדה ששה חודשים, שאין צריך להמתין שש שעות.

בספר רבבות ויובלות (ח"ב, רס). וכן בשו"ת משנה הלכות (טז-ט) הביאו שהגר"מ פיינשטיין זצ"ל היה מיקל בגבינות שלא עמדו ששה חודשים.

בספר קצש"ע הלכות בשר בחלב (קונטרס הביאורים עמ' קלח) מביא מעשה בבחור שהוזמן לאכול אצל הגר"א קוטלר זצ"ל, והגישו לפניו סעודה בשרית, הבחור טען שאינו יכול לאכול כי אבל קודם גבינה קשה. אמר לו הגר"א קוטלר זצ"ל שזו אינה גבינה קשה עליה דיברו הפוסקים, שהיא היתה כל כך קשה, שהיו צריכים מגרדת לחותכה. [ובספר מאור השבת (כרך ג עמ' תכו) מעיר, שקשה ללמוד הוראה כללית ממעשה יחידי באקראי, ואולי היו שם פרטים נוספים כמו צורך גדול].

הגר"מ שטרן זצ"ל (הגהות לספר פתחי הלכה א – עמ' קח) מחלק בין גבינות אמריקאיות המיוצרות תוך יום – שלא צריך המתנה אחריהן, לבין גבינות שוויצריות שלאחר אכילתן צריך להמתין. [ויש להעיר שאומנם הגבינה מקבלת את צורתה מיד, אבל צריכה לעבור תהליך הבשלה של חודשיים, גם ההכללה של "גבינות אמריקאיות" אינה ברורה שהרי בארה"ב עצמה התפרסמו רשימות של גבינות אמריקאיות שתהליך הבשלתן גם יותר מששה חודשים (לדוגמא ראה בספר THE KOSHER KITCHEN, עמ' 140).

הגרי"מ שטרן שליט"א (קובץ מבית לוי ו) נוטה להקל שלא צריך להמתין 6 שעות,

אלא רק מי שמנהגו להמתין.

ובספר ארחות רבינו (ג-עמ' עז), ובספר מעשה איש (ח"ה עמ' כב) מובא, שהגר"ח קנייבסקי זצ"ל שאל את החזו"א מאימתי נחשבת גבינה קשה, והשיב לו שרק אם עברה עליה שנה שלימה, והוסיף הגר"ח ק שחיפש מקור לזה בפוסקים ולא מצא, היות שכל הפוסקים מביאים 6 חודשים.

[קולא נוספת הביאו בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל, שאם ישן שינה קבועה (של 3 שעות) לאחר אכילת גבינה קשה – אפשר להקל לאכול אחריה בשר (נתיבות ההלכה כרך לט לחג השבועות, והובא גם במשנ"ב דרשו תצד הערה 20)].

31. THE KOSHER KITCHEN (עמ' 139), בשר בחלב (ב הערה רלה).

32. הבן איש חי (ש"ב שלח טו) מביא דעות שונות לגבי מנהג הספרדים להפסק לאחר אכילת גבינה קשה, וז"ל: "באוכל גבינה, אף על גב דמן שורת הדין סגי בקינוח והדחה ונטילת ידיים כדי לאכול את הבשר מיד, מכל מקום כבר נהגו לשהות זמן ביניהם, ויש נוהגים לשהות שעה אחת, וגם שיהיה בסעודה אחרת, ויש שוהים שלוש שעות (ברכ"י בשיו"ב אות יג), והרבה גדולי ישראל נהגו להחמיר שש שעות (בנה"ג בהגב"י אות יח), וכמו שכתב הגאון חיד"א ז"ל (בשיו"ב אות יג). ופה עירנו בגדאד, אנחנו מורים כך, אם היא גבינה קשה שעבר עליה ששה חודשים או יותר – שוהים שש שעות, ואם לא עברו עליה ששה חודשים – ממתין שעה אחת לכל חודש. שאם עבר חודש ממתין שעה, ואם שני חודשים – ממתין שתי שעות, וכן על זה הדרך. והרה"ג מהר"א מני נר"ו העיד, דאין מנהגם בעיר הקודש ירושלים ת"ו להמתין אחר גבינה כלום, בין חדשה בין ישנה. ודע דהנהגים להמתין בגבינה הוא אפילו שלוקה או צלויה. ומנהג רבנו האר"י היה מחמיר ביותר, דכל אותו היום שאוכל גבינה אינו אוכל בשר, אשריו ואשרי חלקו". והביאו הכף החיים (פט-ל), והוסיף שכ"ז בגבינה, אבל בשתיית חלב או אכילת שאר מאכלי חלב אין צורך להמתין.

ושמעתי מהגר"צ אבא שאול זצ"ל (במענה לשאלתי בחודש ניסן תשמ"ח), שמנהג בני ספרד בימינו שאין צריך להמתין בין כל סוגי הגבינות לבשר, גם גבינות קשות שעמדו ששה חודשים. וצריכים רק קינוח והדחה. ומי שנוהג להמתין מחצית השעה או שעה בין חלב לבשר – יפסיק גם בין אכילת גבינה לבשר. [ואם יש צורך, ולא מרגישים יותר טעם גבינה בפה – אפשר להקל ולאכול מיד, וכן הודפס כעת (תש"פ) באור לציון (תשובות ה פרק יט שאלה ו).

וכן כתב הגר"ע יוסף זצ"ל (יביע אומר ח"ו יו"ד ז), וכן מביא הרב רצאבי שליט"א שכן מנהג בני תימן – שאין צריך להמתין (שו"ע המקוצר, קלו-יא).

33. אמנם בספר יד יהודה (פט-ל בקצר) מיקל, שלאחר הבישול כבר אין לה דין גבינה קשה, אבל הבן איש חי (ש"ב שלח טו) כותב: "ודע, דהנהגים להמתין בגבינה

- הוא אפילו שלוקה או צלוייה". וכן דעת פוסקי זמננו כמו שכתב בקובץ תשובות להגרי"ש אלישיב זצ"ל (ח"א נח-ב), שהטעם חריף וחזק ונמשך, ואין הבדל במה שנתרככה על ידי הבישול, שבט הלוי (ב-לב), קובץ מבית לוי (הל' בב"ח הערה כ), שו"ת מעדני מלכים (צא), וכן דעת הגרש"ז אויערבך זצ"ל (שם). ובספר פתחי הלכה מעיר, שגם לדעת המקילים הקולא היא רק אם הגבינה מעורבת בתוך התבשיל, אבל אם מונחת מלמעלה (כגון בפיצה) – יש להמתין שש שעות.
34. ראה הערה קודמת. ובתשובות והנהגות (ב-שפח) מביא בשם הגר"י ווייס זצ"ל שצריך להמתין שש שעות, ולדעת הגר"מ שטרנבוך שליט"א לעת הצורך אפשר להקל לאחר שעה. והגר"י בלוי (דברי יעקב קיב) מיקל.
- והעידו בפני על מקרה שהגרש"ז אויערבך זצ"ל לא היקל, גם במקרה שזה גרם לקשיים בסדר הסעודות. ובספר מאור השבת (ח"ג עמ' תכו) כותב שנתברר לו שגבינות אלו עובר עליהן ששה חודשים לפני שיוצאות לשיווק.
35. מג"א (תצד-ו), משנ"ב (תצד-טז, ובשעה"צ טו).
36. דרכ"ת (פט-לד).
37. יד יהודה (פט-כו בקצר).
38. הגר"י בלוי זצ"ל (דברי יעקב סי' קיב).

מקורות והוספות

פרק ארבעה עשר

1. מבואר בגמרא (פסחים עו:) שאכילת דגים שניצלו עם בשר – קשה לצרעת, וכן נפסק בשו"ע (יו"ד קטז-ב): "צריך ליזהר שלא לאכול בשר ודג ביחד, מפני שקשה לצרעת". ולא נכתב זאת בלשון איסור שלא מצאנו גם בגמרא לשון איסור אלא שקשה לצרעת. ולפי"ז, כיוון שלא גזרו חז"ל ע"ז 'איסור', הרי שככל שהמציאות היא שאין בכך סכנה מותר לאוכלו, ולכן יש מהפוסקים שהתירו להוסיף שישים על תערובת שנתערבה בשוגג, ואין בכך משום אין מבטלין איסור לכתחילה כמו שיש בשאר איסורים שגזרו חז"ל. אמנם הרמב"ם, שהיה גדול הרופאים, לא הזכיר בהלכותיו שיש בזה סכנה, וכתב בחת"ס (הו"ד בפת"ש קטז-ג) שהרמב"ם חקר והסיק שבימינו אין בזה סכנה או שהסכנה היא רק במין דג מסויים הנקרא "ביניתא" שאינו מצוי היום בינינו, אך מכיון שחמירתא סכנתא מאיסורא כתב השו"ע שצריך ליזהר בזה. ולמעשה כתבו הפוסקים שיש להחמיר בספק בזה, דספיקא דאורייתא לחומרא (פמ"ג ש"ד צז-ג, וראה בה"ח קטז-יג). [בספר אשרי האיש (ז-י) הביא מהגרי"ש אלישיב זצ"ל שהיות וחז"ל אמרו שמשום סכנה לא לאוכלו, הרי זה בגדר איסור, אמנם לענין בליעה, מקרי היתירא בלע. וכן מורה לשון השו"ע (או"ח קעג-ב): "בין בשר לדגים חובה ליטול משום דקשה לדבר אחר, וחמירא סכנתא מאיסורא"].
- א1. פר"ח (ע-טז), דרכ"ת (קטז-כה).
2. אפשר להקדים דגים לבשר או להיפך, קיצור שו"ע (לג-ב). מבית לוי (שמירת הגוף והנפש – בשר ודגים יב).
3. שו"ע ורמ"א (קטז-ג).
4. רעק"א על השו"ע (יו"ד קטז-ה) בשם תוס' (מו"ק יא. ד"ה כוורא) שסכנה לשתות מים אחרי דגים, ואולי מזה בא המנהג לשתות מעט יין או ליקר בין הדגים לבשר. בחוט שני (ח"ד עמ' שצט) כתב שבזמננו אין לחשוש לשתות מים לאחר דגים.
5. אשרי האיש (יו"ד ז-ה), ובקונטרס קיצור הלי' שמירת הנפש להגר"י ישראלזון (אות נה) כתב משמיה דהגרי"ש אלישיב שיותר לשתות מים עם סוכר או תה.
6. חכמ"א (סח-א) הביאו השעה"צ (קעג-ב), ורבים נוהגים כן, וכן נהגו החזו"א והסטייפלר זצ"ל (ארחות רבינו ח"ד עמ' מד), והוסיף בארחות רבינו שבביתו הנהיג לעשות גם קינוח וגם הדחה. אשרי האיש (יו"ד ז-ו).

7. שו"ע (או"ח קעג-ב, יו"ד קטז-ג), הרמ"א (יו"ד קטז-ג) כתב לאכול ולשתות ביניהם, שמתקיים בזה קינוח והדחה, ובהגר"א שם ציין שהכוונה לקינוח והדחה שהובא בגמרא לענין אכילת בשר אחרי גבינה, כה"ח (פז-ל), משנ"ב (קעג-ד).
8. הטור מביא שאביו נהג להטביל הלחם ביין לאוכלם יחד, וכן בשו"ע (קטז-ג).
9. חו"ד (צה-ג), וכן משמע מדברי האו"ה (לט-כו), וזה לשונו: "ואפילו לכתחילה רגילין רק לנקות מחבת או יורה של בשר ב"י במים ואפר (סבון) מהשמנונית בעין שעליה ולבשל בה דגים בלבד". ובשו"ת חת"ס (יו"ד קא הו"ד בפת"ש קטז-ג) כתב שנוהגין בהדחה בעלמא (דהיינו ללא שפשוף), וראה הערה הבאה.
10. שו"ע (או"ח קעג-ב, יו"ד קטז-ג), כתב בכה"ח (קטז-כו): "וצריך לקנח ידיו משומן הבשר קודם כי המים לא יעבירו שומן הבשר מעל הידיים, ואם דקדק באכילתו ב' ג' אצבעות די בקינוח אצבעותיו כמצטרך בבגד הראוי לקינוח ושוב לא בעי רחיצה, דאין רחיצה זו חוקה אלא לבל יאכלם ביחד, וכל מציאות דחזינן דלית ליה מידי דבוק שרי ואנן סהדי דבקינוח מועיל טפי מרחיצה בצונן, ובפה צריך קינוח ורחיצה, גם יקנח בשר שבין שיניים כו' וירחוץ פיו אחר שניקה השיניים", פר"ת (ד), זב"צ (קטז-יט, כ) וכ"כ היפ"ל ח"ג-ה דמנהגינו (הספרדים) לרחוץ הפה והידיים, וכ"כ בן איש חי (פנחס ח).
11. רמ"א (קטז-ג), משנ"ב (קעג-ד), ובחכמ"א (סח-א, מובא בשעה"צ קעג-ב): "יש נוהגין לרחוץ ידיהם בין בשר ודגים, אבל אין מן הצורך". אשרי האיש (יו"ד ז-ו).
12. שבט הלוי (ח"ו קיא-ד) כותב: "ואנו נוהגין גם לרחוץ ידיים בין זה לזה".
13. שבט הלוי (ח"ו קיא-ג), יביע אומר (ח"ו יו"ד-ט).
14. ט"ז (צה-ג, קטז-ב), כה"ח (קטז-ב), שבט הלוי (ח"ו קיא-ד).
15. טור (קטז) והו"ד בחכמ"א (סח-א), שבט הלוי (ח"ו קיא-ד).
16. משום שקשה לנקות את שאריות השומנים ויש חשש שיתערבבו אח"כ עם הדג או עם הבשר.
17. דרכ"ת (קטז-כו), מעדני השולחן (צה-טז).
18. כפשוטו לשון הפוסקים שלא החמירו יותר מבב"ח.
19. ט"ז (קטז-ב).
20. לכתחילה יש להכשיר, קובץ הלכות מהגר"ע אויערבאך שליט"א בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל. וכ"כ בשבט הלוי (ח"ו קיא) שרגיל להורות להגעיל. בשו"ת דברי מלכיאל (ח"ב נג-יג) נקט שמספיק להמתין 24 שעות, וכן נקט הכה"ח (קטז-ג). אם יש שישים, דעת הט"ז (קטז-ב) להחמיר, הש"ך (בנקה"כ שם) הקל, וכן המנהג להקל, חכמ"א (סח-א), מ"ב (תקנא-סג), כה"ח (קטז-יב), שבט הלוי (ח"ו קיא-ג), ויש מחמירים משום חמירא סכנתא מאיסורא.
21. רמ"א (קטז-ב), חכמ"א (סח-א). ובדיעבד כשכבר נאפו – אם היתה אפיה עם

נוזלים, באופן שיש זיעה שעוברת מהדגים לבשר או להיפך, אסורים באכילה משום סכנה, ואם היתה אפיה יבשה יש לחלק בין המקרים: אם היו בכלים נפרדים, כגון בתבניות מופרדות ובתנור שיש אוורור – מותר, וכן אם היה אחד מהם מכוסה מותר, אבל אם הם היו במגש אחד, אך נפרדים באופן שלא נוגעים זה בזה, ואין שם אוורור והתנור קטן, נחלקו בזה הפוסקים, הבאר שבע (מובא בש"ך קטז-א) אסר אף בדיעבד דחמירא סכנתא מאיסורא, וכן פסקו החכמ"א (סח-א) והפר"ח (קטז-ד), ומאידך הערוך השלחן (קטז-י) והחת"ס (קא) הקלו בדיעבד, דאין זה בכלל סכנתא.

22. כל מקום שהוא נ"ט בר נ"ט אין לחשוש לסכנתא, אך בבישול סמוך יש לחוש מהתזה על דופני הכלי בשעת הבישול שבזה יש מהפוסקים שהחמירו לענין בב"ח, וכ"כ בשו"ת דברי הלל (הו"ד בדרכ"ת קטז-כז) שבכה"ג יש בו משום סכנה, אך הרעק"א (קטז-ג) והפמ"ג (ש"ד קח-יח ח) כתבו דגם להמחמירים אין בו משום סכנה. מיהו עדיין יש מקום לחשוש להתזות לתוך המאכל שלא דרך הכלים, ולכן לכתחילה צריך להיזהר.

23. בב"ח (יג-לז).

24. ט"ז (קטז-ב) וכן פסק בחכמ"א (סח-א).

25. שבט הלוי (ח"ו קיא-ד).

26. שבט הלוי (שם), וכתב שלצורך יש להקל, דבר חריף (טו-ו) בשם הסטייפלר זצ"ל.

27. דרכי תשובה (קטז-כז) ובספר מבית לוי (בשר ודגים י) כתב שיש להקפיד ע"ז ובדיעבד אינו נאסר.

28. חולין קג: שו"ע (יו"ד פז-ג).

30. פת"ש (פז-ט) וכתב שכיון דרשו ביה רבים שרי, בהליכות שלמה (פסח פי"ב הערה 48) מובא שבבית הגרשז"א זצ"ל לא אכלו דגים עם גבינה. ובספר הערות להגר"ש"א (חולין קדא) כתב שההקפדה היא לא לבשל דגים עם חלב, אבל על האכילה גרידא אין קפידה.

31. בבית יוסף (פז) כתב שאין לאכול דגים עם חלב משום סכנה ובדרכ"מ (סק"ד) כתב שנתחלף לו בשר בחלב, וכן נקט הט"ז (פז-ג) שהוא טעות סופר וצ"ל "עם בשר", וכ"ה במג"א (או"ח פתיחה קעג). ובשו"ע לא הביא דין זה למרות שכתב אותו בבית יוסף.

אך בני ספרד נהגו בזה איסור הואיל ויצא מפי מרן, ובכנה"ג (פז הגהב"י יט) כתב שנהגו לאיסור, וכן איתא ברבנו בחיי פר' משפטים שיש בדבר משום סכנה, והביא דבריהם בפמ"ג (מש"ז ג) פת"ש (פז-ט), כה"ח (יו"ד פז-כד), בן איש חי (שנה ב' בהעלותך טו), יחוה דעת (ח"ו מח).

34. בבן איש חי (שנה ב' בהעלותך טו) אסר גם חמאה, ובפמ"ג (מש"ז ג) התיר וכן נקטו

הפת"ש (פז-ט), כה"ח (יו"ד פז-כד), יחוה דעת (ח"ו מח).

35. כה"ח (או"ח קעג-ג,ד, יו"ד פז-כד), ישכיל עבדי (ח' השמטות טו, ב), יחוה דעת (ו-מח).

36. הג'לטין עובר שינוי ואין דינו כבשר, אגרות משה (יו"ד ח"ב-כז).

37. מבית לוי (יו"ד עניני סעודה ד), הגרי"ש אלישיב זצ"ל (ראש יוסף יו"ד יז, פסקי הגרי"ש תל תלפיות סב), שו"ת דברי בניהו (יז-כז), נתיב החלב (ח"ה בשם הגר"ע יוסף להיתר).

מקורות והוספות

פרק חמשה עשר

1. יו"ד (צז-א), כה"ח (צז-כב).
2. חכמ"א (נ-נא), הגר"י ברקוביץ בשם הגר"ש אלישיב זצ"ל. האיסור הוא בין בשר בהמה ובין בשר עוף, ערוה"ש (צז-ג). פיתה שנאפתה בתוספת בצל שנקצץ בסכין בשרי, מוגדרת בספר בשר בחלב (יד-מז) כלחם שאסור לאפותו וכן הסכים הרה"ג ר' יצחק ברקוביץ שליט"א ובעל שבט הקהתי סובר שאינו בגדר לחם שאסור לאפותו. וראה מאמרו של הרב קלפהולץ בנידון (קובץ בית אהרן וישראל, גליון תכז).
3. רב פעלים (א, יו"ד יא), אשרי האיש (ה-י) בשם הגר"ש אלישיב זצ"ל, וכן שמעתי שנשאל ע"י נכדו הרב חיים יונה רימר אם מותר לטגן לחם עם ביצה וחלב, והשיב לו שהאיסור שגזרו חז"ל הוא רק על לישא או אפייה. ובספר בב"ח (יד-ה) כתב להחמיר.
4. שו"ע שם, ערוה"ש (צז-ד), דרכ"ת (צז-יט), שו"ע המקוצר (קלו-כב).
5. חכ"א (נ-ה), בן איש חי (שנה ב שלח יז), חוו"ד (צז-ג).
6. יד אפרים (צז) בשם שאילת יעבץ, בן איש חי (ש"ב שלח יב), כה"ח (צז-טז).
7. שו"ע (צז-א).
8. רמ"א (שם), שולחן ערוך המקוצר (קלו-כב).
9. חוו"ד (צז-ג), חכ"א (נ-ה), ולחלק לפני האפיה מועיל, דרכ"ת (צז-טז).
10. חכ"א (נ-ג), כה"ח (צז-יג).
11. כה"ח (אות טו), בפרט אם מדובר במאפה קטן הנאכל בסעודה אחת, כגון סופגניה, חכ"א (נ-ג), בדי השולחן (צז-ב).
12. ראה שו"ת אבן ישראל (ח"ט-טז) המתיר, ושבט הקהתי (ה-קכח) הדין לגבי מפעלים.

מקורות והוספות

פרק ששה עשר

1. ראה אגרות משה (או"ח ג-נח) שכתב שאין לחוש לתערובת חרס באלומיניום, כיון שאין מגעילים כלים בני יומן [לדעת הרמ"א].
2. שיש קיסר יש חוששים שמעורב בו גם חרס, או שהדבק המעורב בו אין מועיל לו הגעלה (קיצור הלכות הכשרת כלים, ה-טז).
3. דעת המחבר (או"ח תנא-כו) דכלי זכוכית אינם צריכים הגעלה, והרמ"א שם כתב שנהגו להחמיר. והנה בבן איש חי (ש"א פר' צו יד) כתב שמנהג בגרד להחמיר כהרמ"א וכ"כ גם בשו"ת רב פעלים (ח"ג או"ח כט) שהמנהג בבגדאד להצריך עירוי ג' פעמים מעת לעת בכלי זכוכית, ומכיון שהוא מנהג קדמון שם אין להתיר להם כי אם לצורך גדול. ע"ש. אמנם בשו"ת יביע אומר (ד-מא) כתב: ואנן בדידן אזלינן בתר הוראות מרן. וא"כ ע"י התרה יש להקל אף להנוהגים בזה להחמיר כהרמ"א וסיעתו, ובאור לציון (ח"ג י-יב) כתב שעיקר מנהג בגרד הוא משום שחששו שבמשך הדורות ייצור הזכוכית נעשה פחות "שיע" (חלק) ולכן כתב שבדורנו שהזכוכית השתכללה והיא יותר שיע אין מקום לאותו מנהג.
4. רמ"א (שם) כתב שנהגו שלא מועיל להכשירן. ונחלקו האחרונים אם רק משום חומרא דחמץ נהגו כן או גם בשאר איסורין (ראה מג"א ס"ק מט, פמ"ג מש"ז סוף הסימן ד"ה אעתיק, ובגליון רעק"א שם) וראה מ"ב (שם קנו) שכתב שבמקום שאין בנמצא כלי זכוכית ואין לו כוסות ושאר כלים כתב הח"א דיכול לסמוך להקל לנקותן יפה יפה ולהכשירן ע"י עירוי ג' ימים.
5. זכוכיות חסינות אש המצויות הן "פיירקס" ו"דורלקס" - ההבדל בינם לכלי זכוכית הרגילים הוא באופן היצור כדלהלן: הזכוכית באופן כללי הוא המסת עפר בחום מאוד גבוה של 2000°C . הנוזל שמתייבש הופך לזכוכית. הזכוכית בטבעה מכילה גם יסודות מתכתיים באופן שכאשר מחממים זכוכית, יסודות המתכות שבו מתחממים ומפוצצים את הזכוכית, לעומת זאת ביצור הזכוכיות חסינות האש, מוציאים ממנה את מרבית יסודות המתכות שקיימים בה, באופן שגם כשתתחמם לא יהיו בתוכו מתכות שיפוצצו את הזכוכית, חומר הזכוכית בטהרתו עמיד בפני אש. ההבדל שבין פיירקס לדורלקס הוא שפיירקס מוציאים יותר מתכות ונעשה עמיד יותר בפני אש, מאידך בגלל זה הוא עלול יותר להישבר, ואילו בדורלקס משאירים מתכות לשמור על חוזקו שלא יישבר, ולכן הוא גם פחות עמיד לאש.

ונחלקו פוסקי זמננו אם מנהג בני אשכנז שלא להגעיל כלי זכוכית תקף גם בכלים אלו. דעת השבט הלוי (ב-מג על הרמ"א קבא-ה) דגם כלים אלו אין להכשירם. מאידך דעת הגרי"ש אלישיב זצ"ל (קובץ תשובות ג-פא) דגם לשיטת הרמ"א דאסר מטעם מנהג, כיון דכלי "פיירקס" לא היו בימיו לא שייך בהם המנהג, ולכן מועילה הגעלה, ויגעילנו שלוש פעמים (סדר פסח כהלכתו ט-יא).

ולמנהג בני ספרד שיטת הגרי"ש אלישיב זצ"ל (סידור פסח כהלכתו ט הע' 28) שגם לבני ספרד צריכים הגעלה בכלים אלו, שכן ההשתמשות באש מבליע בזכוכית, והוסיף (סידור פסח כהלכתו) שכך המציאות על פי מומחים שהיא בולעת ע"י אש, וע"ע ציץ אליעזר (ח-כ, ט-כו). אבל בחזון עובדיה (הגעלת כלים הע' לג) כתב שזכוכית אינה בולעת גם בשימוש על האש, ולפיכך אינה צריכה הגעלה לבני ספרד, וכן כתב באור לציון (ח"ג י-יב). אך לפסח החמיר שלא להשתמש בהם על גבי האש.

6. בדין הגעלת כלי פלסטיק נחלקו הפוסקים לכמה שיטות:

א. יש שהתירו להכשיר ע"י הגעלה כך נקטו במנחת יצחק (ג-טז), ציץ אליעזר (ד-ו), הגעלת כלים (יג-שא), שו"ת חלקת יעקב (ב-קסג, יו"ד מה), אור לציון (ח"ג י-יג), חזון עובדיה (הל' הגעלת כלים). וכן נקט הגרי"י הנקין (חוברת עם התורה חוברת י תשל"ט) שגומי ופלסטיק בולע ופולט ע"י הגעלה. מאידך דעת האגרות משה (אבה"ע ד-ז) שהדבר בגדר ספק אם מועילה הגעלה, ולכן מיקל בשאר איסורים כשהכלי אינו בן יומו שהוא ספק דרבנן ולקולא, אך לפסח החמיר שלא מהני הגעלה. [ובשו"ת באר משה (ב-נג) מתיר באיסור דרבנן, ובדאורייתא במקום הפסד, ובהפסד מרובה התיר אף לפסח.]

ב. דעת הגר"ש ואזנר זצ"ל שלא מועילה הגעלה (מבית לוי – הגעלת כלים ד-ו).
ג. דעת הגרי"ש אלישיב זצ"ל שמועילה הגעלה בהיתירא – שבות יצחק (מיקרוגל ה-ד). כמו כן ידיעות של כלים העשויים מפלסטיק אפשר להגעילם (סידור פסח כהלכתו ט הערה 49* בשמו).

ד. מנחת יצחק (ג-סז). בחוברת "חרדים" (פסח תשע"ג) הובאה עדות הגר"נ קרליץ שהחזו"א התיר להגעיל צלחות פלסטיק לצבא בשנת תש"ט, הואיל והשימוש בהם הוא בכלי שלישי (סיר-קערה-צלחת).

גם להשיטות שמועילה הגעלה לכלי פלסטיק – הוא רק בכלי פלסטיק שאין לגביו חשש שיתקלקל בהגעלתו בכלי ראשון שעל האש, אך אם יש חשש שיתקלקל בהגעלה בכלי ראשון שמעלה רתיחות, לא מועילה ההגעלה גם כשנעשית בכלי ראשון. מנחת יצחק (ג-סז). ויש שהקילו שבנוסף להגעלה בכלי ראשון יכשיר גם ע"י עירווי ומילוי שלושה ימים, ציץ אליעזר (ד-ו) על פי שו"ע הרב (תנא-עד) וחיי אדם (קכה-כב) ובתנאי שאינו ב"י.

7. בשונה מפלסטיק וניילון שמקורם נפט או צמחים, מופק סיליקון מיסודות המזוקקים מעפר וחרסית, ולכן דינו ככלי חרס שלא מועילה לו הגעלה לכל הדעות. גם הפוסקים שהתירו הגעלה לכלי פלסטיק סייגו שהוא בתנאי שאינו מכיל חומרים שממשימים לעשיית כלי חרס (ציץ אליעזר, מנחת יצחק, חלקת יעקב וחזון עובדיה, ראה הערה קודמת). למרות שצורת עיבוד הסיליקון דומה לזכוכית שהוא בהתכת העפר ולא בשריפתו כחרס, עדיין אין כאן את ההחלקה שקיימת בזכוכית שהיא עיקר ההיתר בזכוכית.
8. טפלון הינו חומר שדינו כפלסטיק – ויש הנוקטים שטפלון גרוע מפלסטיק, משום שסופג שמן ואינו פולט הכל ודינו ככלי חרס, שלא תועיל גם הגעלה 3 פעמים (סידור פסח כהלכתו פ"ח הע' 53).
- מחבת קרמית – "קרמי" הוא כינוי כללי לכל חומר שאינו מכיל מתכות. ישנם כלים קרמיים העשויים מציפוי זכוכית ודינם ככלי אמיל, ישנם העשויים משחיקת אבנים שדינם ככלי אבן, וישנם העשויים מעפר שדינם ככלי חרס.
9. בשו"ע (תנא-ח) מבואר שלכלי אבן מועילה הגעלה, וביד יהודה (יו"ד סט-פא בארוך, ד"ה והנה מתוך, הביאו גם בדרכ"ת קכא-כה) כתב שכל זה דוקא בגוש אבן. אבל אבן שנכתשה וגיבלה ושוב יובשה בכבשן או בחמה – דינה ככלי חרס שאין מועיל להם הגעלה, אבל שיטת המשנ"ב (תנא-יח) לגבי כלי אדמה שאם התייבשו בחמה דינם בהגעלה ורק בכבשן דינם ככלי חרס, ולפי"ז ודאי שאבנים שהתייבשו בחמה דינם בהגעלה. אמנם בשו"ת מחנה חיים [סופר] (ב-כז) כתב שלפסח אין להגעילם מחשש שעירבו בגיבול גם חרס.
- ולגבי כלים המצופים אמיל במשנ"ב (תנא – בהערה על השו"ע סעיף כג) הביא בשם החת"ס שיש ספק אם הציפוי עשוי מחרס כיון שהאומנים מסתירים מלאכתם, אבל לענין שאר איסורים כתב המשנ"ב ששמע שמקילים בהגעלה לפי שהציפוי דק וודאי שבכל שימוש בכלי יש ששים, ורק בפסח אוסרים שאפילו משהו אסור. שיטת החזו"א (טעמא דקרא, הוראות מהחזו"א מח) שאין להגעילן מספק, ובספר הכשרת המטבח וכליו (עמ' סב) ציטט מכון מחקר P.E.L. (מכון פורצלן אמיל) שכלי האמיל מצופים בציפוי זגוגית שנוצר ע"י פיזור אבקת זכוכית עופרת, או זכוכית נתר, או זכוכית אשלגן, שמחממים אותם בחום של קרוב ל-900°C המתין את האבקה והופכה לציפוי חלק. וא"כ דינו כזכוכית. אמנם גם לשיטת השו"ע שזכוכית אינו בולע, זהו דוקא כשהכלי כולו מזכוכית אך בכלי מתכת המצופה זכוכית חוששים שהציפוי אינו מושלם והמתכת בולעת דרכה. וכמו שמבואר בשו"ע (תנא-כג) לענין כלי חרס שמצופין זכוכית, ושם יש שני טעמים או משום שכאשר הזכוכית נצרפת יחד עם כלי חרס דינו ככלי חרס ולפי"ז כאן שהוא על גבי מתכת אין דינו ככלי חרס, או משום שהציפוי אינו מושלם להגן וה"ה כאן, [וראה

- בבה"ל שהגר"א נקט כטעם זה]. ולמנהג הרמ"א נוהגים שאין מועיל הגעלה לפסח בזכוכית ולשאר ימות השנה יש מקילים.
10. משנ"ב (תנא-קסג). וראה אגר"מ (יו"ד א-מג, יו"ד ב-מו) שבהפסד מרובה אפשר להניח את הכלים ללא שימוש שנה ולאחר מכן להגעיל שלוש פעמים, אם יש עוד צירופים להקל.
11. שו"ע או"ח (תנא-א). ציווי התורה לשברם, מורה שאין אפשרות להכשירם. אמנם מבואר בגמרא (פסחים ל:) שהנחת גחלים בתוכו תועיל לשרוף את הבלוע בו אבל רק כיון שאין דרך שימוש כן חוששים שלא ישהה את הגחלים כשיעור הנצרך מחשש שיישבר מחום הליבון, אבל כאשר צורת שימוש בכך (כגון: תנור חרס) שמניחים הגחלים בפנים במקום הבליעה אין לחשוש שיחוס להניח הגחלים שהרי כך צורת שימוש תמיד, יועיל לו ליבון מבפנים, אך לא מבחוץ.
12. או"ח (תנא-ג, יג).
13. כדי שהבליעה הנפלטת לא תהא בת יומה, ולכן לא תאסור בחזרה את הכלי. כאשר הבליעה אינה בת יומה היא כבר פגומה, וגם כאשר היא תיבלע שוב בכלי – אינה אוסרת.
- לדעת השו"ע או"ח (תנב-ב), אפשר להגעיל גם בעודו בן יומו אבל במקרה כזה צריך לוודאות שיש במי ההגעלה פי 60 משטח הכלי המוגעל, אך מנהג בני אשכנז שלא להגעיל כלל כלי בן יומו (רמ"א שם). ובבה"ח (תנא-ק) כתב שגם מנהג בני ספרד הוא שלא להגעיל כלי בן יומו.
14. שו"ע שם סעיף א.
15. שו"ע או"ח (תנא-א, תנב-ד).
16. שם (תנב-א).
17. שם.
- 17ב. מנחת שלמה (תנינא נא), חוט שני (פסח י-ח).
18. שו"ע (או"ח תנא-ד).
19. היות והאש שורפת גם הטעם הבלוע בכלי, דרכ"מ (יו"ד קכא-טו), וכן מבואר מדברי הרמ"א (תנב-א).
20. שו"ע או"ח (תנא-יג).
- 20א. בספר קיצור הלכות הכשרת כלים, מביא מהרב אהרן פפויפר, שהמובא בהלכה שצריך שינתזו ממנו ניצוצות אינו מצוי במתכות שבזמננו.
21. שו"ע שם.
22. ראה הערה שאין ללבן בליבון קל בליעת איסור, הכוונה שאם השתמשו באותו יום בכלי שימוש חם של בשר וגם של חלב, נוצרה בליעת איסור ודינו כמו שאר איסורים ולא מועיל ליבון קל, אך אם נבלע בכלי טעם בשר לבד ולאחר 24 שעות

- נבלע חלב, באופן שלא נוצר איסור של בשר בחלב, מועיל הליבון.
23. בכלים שצויין שההגעלה בהם הוא רק כשאינו בן יומו, גם ליבון קל הוא דוקא כשאינו בן יומו. במשנ"ב מהדורת "דרשו" (תנב הע' 18) כתבו בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל שלכתחילה מקפידים בכל ליבון קל שלא יהיה בן יומו, כדי לחוש לספק הפמ"ג שמא ליבון קל אינו שורף רק מפליט.
24. רמ"א (תנא ג-ד).
- 24א. קיצור הלכות הכשרת כלים (ד-ג).
25. שיטת המג"א (תנא-כז) והט"ז (שם ח) שמספיק שיגיעו לחום של יד סולדת [לחומרא 77°C] ובפמ"ג (תנב סדר הגעלה) כתב שזה מועיל רק לבליעות של כלי שני אבל לבליעה של כלי ראשון צריך דוקא כשקש נשרף. ועי' שו"ע הרב (תנא-טז) שמעיקר הדין מספיק יד סולדת לליבון קל ומחמת המנהג הוא עד שיישרף הקש.
- ושיעור חום שהקש נשרף הוא $200^{\circ}\text{C} - 250^{\circ}\text{C}$, (קצוש"ע פפויפר ח"ב ביאו' ג, קובץ עטרת שלמה כרך ח' עמ' 3) בקצ"ה הכשרת כלים (עמ' מד) כתב שבניסיון שערך בתנור ששהה חצי שעה בחום של 200°C הקש נשרף. ובאגר"מ (יו"ד ג-כה) כותב שאפשר לבחון עם ניר דק אם משחיר.
26. חוט שני (תנא-א), טעמא דקרא (הוראות מהחזו"א מט). והגרש"ז אויערבך זצ"ל נהג להכשיר כלים חדשים ע"י ליבון קל.
27. מנחת יצחק (ח"ד קיב), יביע אומר (יו"ד ו-י) בכלים המיוצרים בארץ שנוכח שהשומן בשעה שנמרח הוא כבר פגום ואינו ראוי למאכל אדם ושמא אף לא לכלב. ציץ אליעזר (יב-נה) ושהרוצה להחמיר מספיק על ידי עירוי מכלי ראשון [שמירת שבת כהלכתה ח"ב (סו-יז)].
28. קיצור הל' הכשרת כלים (ו-ג), וכן הוראת הבר"ץ במדריך הכשרות, ועי' משנ"ב (תנא-עז) לגבי ציפוי בדיל שמעיקר הדין כיון שמחממים אותן עד שהעופרת ניתכת נחשב הגעלה, אלא שלכתחילה מחמירים להגעילם לפי שהאומנים עושים לפעמים הציפוי במהירות ואין החום בכל הכלי, ע"כ. ובציפויים אלו הדרך הוא שמחממים את כל הכלי בחום גבוה.
29. ראה ספר סדר פסח כהלכתו (ז-כג).
30. השו"ע (קכא-ד) כתב שאסור להשתמש רק בחמין, והרמ"א (שם ובאו"ח תנא-א) הביא מהמרדכי שבקביעות חוששים גם בצונן לתקלה. ובכה"ח (צג-טז) כתב שגם מנהג בני ספרד כהרמ"א שרק שימוש אקראי מותר אך לא בקביעות מחשש תקלה.
31. מג"א (תקט-יא), חת"ס (קי), משנ"ב (תנא-יט). ולהכשיר לפרווה מותר, שבט הלוי (ט-קסח).

32. אם היה מותר, ניתן היה להשתמש במערכת כלים אחת בלבד, ולהגעיל את הכלים בכל פעם שרוצים להשתמש בהם עבור המין השני, ולא יזכרו מה היה השימוש האחרון, בשרי או חלבי. מג"א (תקט-יא) ובשער המלך (פ"ד מיו"ט ה"ח) כתב טעם נוסף שיש לחוש שיגעילו את הכלי כשהוא בן יומו.
33. משנ"ב (תנא-יט) בשם החת"ס.
- 33א. משנ"ב (תקט-כה) בשם הפמ"ג.
34. באר משה (ח"ג-קה).
35. מהרש"ם (ח"ב-רמא).
36. שאלו ציון (תנינא יו"ד-לב).
38. פמ"ג (תנב א"א-יג).
39. מהרש"ם (ח"ב-רמא), אגר"מ (יו"ד א-מד).
- במשנ"ב (תקט-כה) כתב בשם הפמ"ג דמותר לכתחילה להטריף כלי כדי להכשירו מבשר לחלב. אך יש להזהר שלא יכשל באיסור 'בישול' בשר בחלב, ובבשר עוף או בכבישה בצונן אין איסור.
- המהרש"ם (ח"ב-רמא), שבט הלוי (ט-קסח), חוט שני (פסח י-ד), מתירים להכשיר כלי בשרי ולהשתמש בו כפרווה ולאחר תקופה להפוך אותו לחלבי.

תשובות הרב משה טובי' דינקל שליט"א

בס"ד, אור ליום ו' עש"ק פר' אמור ל"ג בעומר תשפ"א לפ"ק

אל כבוד האי גברא רבה ירו"ש ומזכה את הרבים מפו' לשבח ולתהלה
הרב הגאון רבי משה וויא שליט"א

שלו' רב וברכה מרובה

שורותיו הגיעוני בימים של ערב פסח ולא התפנית לכתוב, ונא ימחול שנתעכבתי עד הלום מחמת עומס רב, וכעת לאחר שחתנו היקר שכינינו האהוב והנערץ הרה"ג ר' דוד לירמן שליט"א הזכיר לי שוב, לקחתי עתה את השאלות לידי. ואמנם אני בער ולא אדע שהרי מעכ"ת אינו צריך לדידי ולדכוותי, אבל משום כבודו וכבוד התורה לא אמנע מלכתוב תשובות על השאלות ששלח, ויה"ר שלא אכשל בדבר הלכה. והארכתי בס"ד בדינים אלו הרבה בספר דבר חריף בפרק ח', מסעיפים ד' ואילך. וכעת כתבתי רק בקצרה, ושם הארכתי בדברים ובמקורות.

א. מאכל פרוה (כגון גזר) שנחתך (בדיעבד) בסכין בשרי או חלבי נקי, האם טעון שטיפה כדי לאוכלו עם המין ההפכי?

הנה, מעיקר הדין מותר אף לכתחילה לחתוך אותו בסכין ממין ההפכי כל שהסכין הודח ונקי היטב, דאף שנחלקו הט"ז והנקה"כ בסוס"י פ"ט בענין אם מותר לחתוך לחם בסכין של בשר אף שדעתו לאכול עם חלב או גבינה, שלדעת הט"ז שם ס"ק ו' מותר לחתוך לחם בסכין של בשר לאכול בחלב וא"צ נעיצה בקרקע אלא די בקינוח הסכין, דכל שאין שמנונית בעין אינו מפליט בצונן אגב דוחקא דסכינא, דרק בדבר חריף הוא דאי' בשו"ע סי' צ"ו דאגב דוחקא מפליט גם בצונן, אבל לא בדבר שאינו חריף, ואילו הנקה"כ שם חולק על הט"ז וסובר דגם לחתוך לחם בסכין של בשר כדי לאכול בחלב אינו מותר אלא ע"י נעיצה תחילה, מ"מ למעשה הכריע חכמ"א כלל מ' סע' י"ד להקל בזה כהט"ז דסגי בקינוח יפה שלא יהא בו שום שמנונית - ואין בזה אף משום

המנהג שכתב הרמ"א סוס"י פ"ט לייחד סכינים לבשר בנפרד ולחלבי בנפרד, לפי המבואר בט"ז שם ס"ק ז' שהמנהג אינו אלא לעגין מאכל מהמין האחד שלא לחתכו בסכין מהמין ההפכי אלא לייחד שני סכינים, אבל לעגין חיתוך לחם וה"ה בכלל זה כל מאכל פרוה בסכין מהמין האחד כדי לאכלו עם המין השני, אף משום המנהג אין כאן.

מ"מ לעגין לכתחילה, כל היכא דאפשר נכון לכתחילה שלא לחתוך מאכל פרוה בסכין מהמין האחד ע"מ לאכלו עם המין ההפכי, חדא, דלדרכו של הש"ך ובנקודה"כ שם שהובא לעיל שפיר יש לדון דהמנהג של הרמ"א קאי נמי אחיתוך לחם. זאת ועוד דיעויין בפר"ח שם דנהגו בג' סכינים, אחד לבשרי אחד לחלבי ואחד ללחם, והאחד ללחם היינו סכין פרוה. א"כ למעשה כל היכא דאפשר נכון לכתחילה שלא לחתכו בסכין שהוא מהמין ההפכי, אבל לא מדינא כלל.

ומעתה לעגין הנידון האם להצריך שטיפה אח"כ, אין מקום להצריך לעשות כן כל שהסכין היה מורח ונקי היטב. ואף שיש בפו' שדנו לעגין דיעבד ע"ש בפרי הדש ס"ק כ"ב, היינו בסתם סכין שאינו מקונח ושמנונית דבוק עליו, אבל בידוע שהוא סכין נקי, אי"צ לחוש למידי. וכמו כן אף לאחר קושית הגרעק"א על הט"ז אמאי הוה, מ"מ המשמעות היא דכל קושייתו היא משום חשש שמנונית ולא בסכין שהוא נקי היטב. וכ"ה ביד יהודה סוס"י פ"ט בפירוש הקצר ס"ק ל"ד דבשהיה מקונח ונראה בעיניו שלא היה עליו כלום מותר בדיעבד לאכלו עם המין ההפכי. וכ"ש שיש לסמוך על זה בסכין נקי שלא רק נתקנח אלא הורח במים היטב, וכ"ש בסכיני זמנינו שהם הלקים ומתנקים היטב מכל שמנונית, דבזה ודאי לא איירו הפר"ח והגרעק"א. [ועיין עוד בסוף תשובה ב' ונוגע גם לכאן].

ב. מאכל חלבי או בשרי שנחתך (בדיעבד) עם סכין הפכי נקי, האם מספיק לשטוף אותו או טעון קילוף?

כל שהסכין היה נקי, אין המאכל צריך אפילו שטיפה. אלא שמהיות טוב נכון לכתחילה לעשות כן, וכך מקובל לעשות. אבל קילוף ודאי שלא צריך.

ואף שנידון זה יותר חמור מהנידון הקודם, דבזה אכן אסור לכתחילה לחתוך גבינה בסכין בשרי וכמבו' להדיא בשו"ע סוס"י פ"ט, וביותר, דנחלקו הט"ז והש"ך שם אם מותר להקל על ידי נעיצה לחתוך לכתחילה בסכין זה מאכל

מהמין ההפכי, שלהט"ז סק"ו היינו כונת הרמ"א שם להתיר ע"י נעיצה, דהיינו להתיר לחתוך גבינה צוננת בסכין בשרי, ואילו להש"ך שם ס"ק כ"ב לא זו כונת הרמ"א שם, אלא כונתו רק להתיר לחתוך לחם בסכין בשרי ע"מ לאכלו עם גבינה או בהיפך, דעל זה כתב הרמ"א שם להקל ע"י נעיצה, אבל לחתוך גבינה אפילו צוננת בסכין בשרי, בזה סובר הש"ך שאין להתיר לעשות כן לכתחילה אפילו ע"י נעיצה תחילה וכמוכח בש"ך שם, וכ"ה להדיא בפמ"ג שם שפ"ד ס"ק כ"ב בדעת הש"ך. כל זה הוא רק לענין לכתחילה, אבל דיעבד, כל שהיה מודח היטב ונקי מממשות בעין, אין צריך להחמיר מעיקר הדין אפילו בשטיפה, דדוחקא בצונן אינו מפליט כי אם בדבר חריף, ואי משום הבעין של הסכין הא מודח היה ונקי היטב, ואי"צ לחשוש למידה.

זאת ועוד יש להוסיף, דמשמע דהשו"ע איירי בסכין שרגילים לחתוך בו בשר, ויש לחוש טפי שנשאר עליו איזה שמנונית מבשר, אבל בשאר הסכינים שאינם מיוחדים דוקא לחיתוך בשר ואין הרגילות בהם דוקא בחיתוך בשר או טפי משאר מאכלים, [וכ"ש שהבשר שרגילין לחתוך אינו בשר חי שהוא קשה והשמנונית מסתרך ונדבק הרבה בסכין], אלא סתם סכין משמש לכל המאכלים הנאכלים עם בשר וביניהם הוא גם חיתוך בשר, בזה פשיטא שלאחר הדחה אי"צ לחוש למידה.

וכל שכן שאם המאכל הוא רך, שגם אילו היה שמנונית מועטת דבוקה על הסכין לא היה מתקנח מחמת הדוחקא, דפשיטא דכשהסכין היה נקי אי"צ ולא מידה.

ג. לחם שנחתך עם סכין בשרי או חלבי נקי ואי אפשר לשוטפו, האם צריך לגרד כדי לאכלו עם מאכל הפכי?

כבר נלמד ממה שנתבאר לעיל, דמדינא אי"צ אף לשוטפו. ובמאכלים ששייך לשוטפם ראוי לעשות כן לחומרא, אבל בלחם אי"צ ולא מידה כל שהיה נקי, ובפרט בסכיני זמנינו שחלקים ומתנקים היטב.

ד. חתך עוגת גבינה בסכין בשרית נקיה, האם טעון קילוף?

להמבואר לעיל אי"צ ולא מידה. וכ"ש בעוגת גבינה שהוא מאכל רך, שאף אילו היה בו שמנונית אין כאן דוחקא ולא יתקנח על ידי המאכל.

ה. חתך גבינה צהובה של זמנינו עם סכין בשרי נקי, האם די בשטיפת הגבינה או טעון קילוף? וכן להיפך, אם חתך נקניק בשרי עס סכין חלבי נקי?

גם זה נתבאר לעיל אות ב', דמדינא אי"צ כלום, ומהיות טוב נכון לכתחילה לשטפו.

ויש להוסיף, שבפרוסות גבינה צהובה כפי שמצוי בזמנינו, מי שחותך אותם אין כאן דוחקא כלל, ורק חתיכה עבה של גבינה צהובה שפורסים ממנה פרוסה ע"י סכין [ובעבר היה סכין מיוחד לחיתוך פרוסות גבינות צהובות מתוך חתיכה עבה וגוש של גבינה], שצריך ממש לדחוק בעת החיתוך, זהו ממש דוחקא דסבינא, אלא שבאמור כל שהסכין הבשרי מודח ונקי היטב, לגבי המאכל אי"צ מדינא אפילו שטיפה ורק שראוי לכתחילה לשטפו. ועל דרך זה יש להעיר גם לגבי נקניק המצוי בזמנינו, שלא ברור בכלל שיש בזה דוחקא, ואולי יש חילוק בין הסוגים מה שאיני יודע, ויש מקום להסתפק. ובהחלט יש דוחקא באם הוא נחתך כשהוא קפוא, אלא שלגבי המאכל כאמור אין נפק"מ בזה. אבל יש כן נפק"מ בענין הדוחקא לגבי מה שיתבאר באות הבא לענין הסכין.

ו. לגבי השאלה הקודמת, מה דין הסכין?

אם המאכל הוא רך, כפרוסת גבינה צהובה או נקניק רך, צריך להדיחו במים ולנקותו היטב, ודיו. ואם הוא שומני יש לנקותו עם חומר לניקוי כלים. אבל אם המאכל הוא קשה, ויש בו דוחקא, צריך לנקותו כנ"ל בחומר לניקוי כלים, ובעיקר גם, לשפשפו היטב, שבסתם סכינים שלנו שהם חלקים ומתנקים היטב, אין צריך עוד לחשוש לשמנונית, כך היא ההוראה היותר מקובלת להחשיב שפשוף זה במקום נעיצה של זמנם. ומאכל צונן שבחיתוכו יש דוחקא, שנחתך בסכין מהמין ההפכי, דינו שצריך נעיצה. וממרן הגרי"ש אלישיב זצוק"ל שמעתי, דסכין שטעון נעיצה, נכון גם לערות עליו מכלי ראשון, אם משום שלא ידוע לנו בדיוק באיזה קרקע ניתן לעשות נעיצה, ואם גם כדי לחוש להדיעות שיש בנעיצה גם איזה הפלטה מהסכין, ויסוד דבריו בנויים על דברי פוסקים קדמונים, כמובא בספר דבר חריף פרק ח' סע' י'.

ז. סכין חלבי מלוכלך, שחתכו בר מאכל פרווה מוצק?

בודאי השאלה היא לענין להתיר המאכל עם בשר, ובזה אכן הדין הוא כדכתב מעב"ת, שאם יש שמנונית צריך שפשוף היטב, ובאין שמנונית יש להדיחו היטב שלא ישאר שום לכלוך עליו ודיו. ובספר דבר חריף פרק ח' סע' י"ב כתבתי המקורות לזה. ובזה אי"צ להחמיר לקלוף, ורק בבשר שנחתך בסכין חלבי בלתי נקי או בהיפך, בזה יש מקום להחמיר לקלוף וכמו שכתב בחכמ"א כלל מ"ז דין ג'.

ח. נעיצת סכין האם הוא רק בחיתוך דבר קשה מאוד כגון גבינה קשה כאבן או בשר קפוא, או דין נעיצה שייך לכל מאכל מוצק?

בבשר קפוא או גבינה קפואה בודאי שיש דוחקא. [קשה כאבן אי אפשר לחתוך כלל...]. אבל אי אפשר להגדיר שכל מאכל מוצק יש בו דוחקא, אלא דבר שאכן יש בחיתוכו דוחק, בשר חי בודאי שיש בו דוחקא, וכיו"ב בבשר עוף. אבל בשר מבושל, בבשר בהמה תמיד יש דוחקא גם במבושל הרבה. ובבשר עוף, לכאורה היה נראה שתלוי באיזה חלקים, שבידוע יש חלקים שמתרככים מאוד בבישול ולא שייך בהם דוחקא, ויש חלקים שגם לאחר בישול הרבה שייך בהם דוחקא. להגדיר הגדרה אחת הכוללת את הכל איני יודע.

ט. חיתוך מאכל קשה עם סכין שלא נוקתה זמן ממושך (כגון סכין בחנות דגים) [האם] טעון קילוף?

תלוי במאכל הנחתך, אם המדובר על דגים חיים וכדו', לכאורה מספיק הדחה ושפשוף היטב. אבל דבר שיש בו קצת נקבים וכדו', נכון לקלוף, ובפרט לפ"מ שהבאתי מהחכמ"א וכנ"ל אות ז'.

ובזה עברתי בס"ד על שאלותיו, ואקוה כי יתיישבו הדברים על הלב, ובאם יהא לו מה להעיר או שיבקש להעמידני על האמת באם שגיתי, נא אל ימנע עצמו מלכתוב.

והנני בזה דורש בשלוי' כת"ר בהערכה

