

זירוז בישול

מאכל שנמצא על האש בתהליך בישול, אין לעשות בו שום פעולה שעלולה לזרז את הבישול, אפילו שגם לולי הפעולה הזו המאכל היה מתבשל לבסוף, כיון שגם זירוז בישול הוא בכלל מלאכת מבשל.

ולכן אסור לעשות כל פעולה באוכל שאינו מבושל כל צרכו, כגון לכסות את הסיר במכסהו או להוסיף עליו כיסוי נוסף לשמירת החום, וכן אסור להזיז את האוכל הזה כלל. אחד האופנים שגורמים לזירוז הבישול של האוכל היא פעולה שנקראת 'מגיס'.

מה זה 'מגיס'?

בחישת (ערבוב) תבשיל רותח שנמצא בכלי ראשון. וחכמים הוסיפו, שגם אסור להוציא אוכל מהכלי הראשון הרותח כל עוד יש בו חלקים לא מבושלים, שמא יגיס בקדירה ויעבור על מבשל (שו"ע שיח, יח. בה"ל רנו סעיף ד).

האם שייך 'מגיס' גם באוכל המבושל כל צרכו?

בפשטות צריך לומר, שאין כל בעיה להגיס אם כל האוכל מבושל לגמרי. אך יש מהראשונים שכתבו שהגסה באוכל שנמצא על האש מוסיפה במאכל רמת בישול חדשה שלא הייתה קודם, וזה אסור.

אבל במקרה כזה הדין קל יותר:

כאשר הכלי עם האוכל נמצא על האש: לדעת השו"ע אסור להגיס ממש, אבל מותר להוציא משם אוכל.

לדעת בני אשכנז, אסור גם להוציא אוכל.

אם הכלי הורד מהאש: לפי כולם מותר להגיס, ולבני אשכנז המחמיר שלא להגיס ממש, תבוא עליו הברכה (סי' שיח סעיף יז. במשנ"ב שם. ועיין עוד שש"כ פ"א אות לו - לח. חזו"ע ח"ד עמי שנג-שנח).

דוגמאות:

הוצאת חתיכת ירק מתוך תבשיל שנמצא על הפלטה.

אם יש חלקי אוכל בסיר שאינם מבושלים, אסור להוציא שום דבר מהסיר.

אך אם כל תכולת הסיר מבושלת לגמרי, לדעת בני ספרד מותר להוציא אוכל מהסיר גם בעודו על הפלטה, ולדעת בני אשכנז אסור (ועי"ע בשש"כ פ"א אות לח).

הוספת תבלינים לתוך החמין

ראשית צריך לוודא שהתבלינים עברו בישול.

אם הם אכן התבשלו כבר, מותר לשפוך אותם לסיר, אבל כל עוד הסיר נמצא על האש יהיה אסור לערבב. אך כאשר הסיר הורד מהאש.. מותר לערבב ולבני אשכנז – המחמיר תע"ב.