

דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 4 בשר וחלב שנגעו זה בזה – חלק ב'

העברת טעם

מאכלים הבאים במגע זה עם זה יכולים להעביר את טעמם אחד לשני, רק באחד מהאופנים הבאים:

על ידי חום (שאחד מהם חם ברמה של יד סולדת).

על ידי כבישה (ששהו זה בזה עם משהו נוזלי למשך 24 שעות ברצף).

על ידי מליחה (בשר וגבינה שבעו במגע ואחד מהם מלוח ברמה משמעותית).

בשיעור להלן נעסוק בס"ד בהעברת טעם על ידי חום ועל ידי כבישה:

העברת טעם על ידי חום

מאכלים חמים ברמת חום של יד סולדת בו (לחומרא 40-45 מעלות) הנוגעים זה בזה, יש בכח החום להפליט את הטעם של המאכל ולהבליעו במאכל השני. והתורה מחדשת שלטעם היוצא מן המאכל יש דין כשל המאכל בעצמו (שו"ע סי' צ"ח סעיף ד).

כמות הטעם הנבלעת במאכל, תלויה בצורת המגע כדלהלן:

העברת טעם על ידי צליה: בשר וגבינה חמים שבאו במגע ללא רוטב, טעם הבשר נבלע בגבינה, אבל אין בכוחו להתפשט בכל הגבינה, כיון שאין רוטב שיוליך את הטעם בכל המאכל, ולכן יש לאסור את הבשר ואת הגבינה כדי נטילה (2 ס"מ בעובי מקום המגע). אומנם בבשר שמן, השומן שבו משמש כמו רוטב והטעם מתפשט בכל המאכל, ולא רק במקום המגע, ואז אם יש בבשר פי משישים מהגבינה אז צריך להסיר כדי נטילה (כי במקום המגע נבלע טעם חזק), ושאר הבשר מותר.

למעשה, כותב הרמ"א, שכיון שאין אנו בקיאים בין כחוש לשמן, אז בכל מגע בין בשר וגבינה חמים, הכל אסור, אלא א"כ יש באחד מהם פי שישים, ובנוסף צריך להסיר כדי נטילה (ויד' סי' ק"ה ד-ה. קיצושי"ע של הרב פוייפר סי' ג. פרק א. ובכף החיים סי' ס"ח כתב שגם בני ספרד יחמירו לכתחילה בזה, ובמקום הפסד יש להקל).

העברת טעם על ידי בישול: בשר וגבינה שהתבשלו זה עם זה (בישול היינו עם רוטב), הם נאסרים, (ונהפכים להיות חניין – חתיכה נעשית נבילה, כלומר – שהבשר שבלוע בו גבינה נעשה כל כולו איסור, ואם יפול לתוך סיר של בשר אחר, נצטרך לשער האם יש בסיר פי שישים מכל הבשר ולא רק כנגד החלב שנבלע בו) ואם יש בבשר פי שישים מכמות החלב, אזי הוא מותר לגמרי, וכן להפך (שו"ע סי' צ"ב א-ג. ובקיצור שו"ע של הרב פוייפר סי' ב פ"א).

העברת טעם על ידי זיעה: לזיעת המאכל (האדים העולים מן המאכל) יש דין של המאכל עצמו, ולכן זיעה שעלתה מחלב שבסיר ונגעה בבשר, אם הזיעה הייתה חמה או הבשר היה חם, הבשר יאסר, אלא א"כ יהיה בבשר פי שישים מכל החלב שבסיר (סי' צב סעיף ח).

כבישה

מהי כבישה? מאכל ששה בנוזל עשרים וארבע שעות רצופות. ואז הכבישה פועלת כפעולת בישול לעניין העברת טעמים, כלומר שיש בכוחה להפליט טעם מן המאכל ולהבליעו במין



דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 4 בשר וחלב שנגעו זה בזה – חלק ב'

אחר, ולכן בשר וחלב שנכבשו יחד הרי הם בולעים טעם מזה ונאסרים כבישול. ואם יש שישים אזי הטעם מתבטל כמו בבישול (שו"ע סי' ק"ה א. ובקיצושי"ע הרב פוייפר סי' ה פ"א).

כבישה בחריף או מלוח: כל מה שנאמר שכבישה היא דווקא עם שהו עשרים וארבע שעות ברצף בנוזל, זה דווקא בכבישה רגילה, אבל בדבר חריף או מלוח מאד, אז שיעור הכבישה קצר בהרבה, דעת בני ספרד 18 דקות, ויש מבני אשכנז המחמירים לשער 6 דקות (סי' קה סעיף א. ובכה"ח או"ח סי' שכ"א ס"ק כ. ובקיצושי"ע הרב פוייפר סי' ה פ"ב).