

לומדים כהלכה

לומדים ♦ זוכרים ♦ פוסקים



דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 7 כללים למעשה בדיני בשר וחלב – חלק א'

איך כלי נהיה בשרי או חלבי

על ידי טעם הבשר שנבלע בו

איך טעם הבשר נבלע בכלי

- חום
- כבישה
- 'דוחקא' וחרוף

חום

בישול/צליה – כלי שבישלו בו בשר עם רוטב, או שצלו בו בשר ללא רוטב, הסיר בולע טעם בשר, וכשיבשלו בו בפעם הבאה הוא יפלוט מהטעם הבשרי הבלוע בו (שו"ע יו"ד סי' צ"ג).

זיעה: אדים העולים מן המאכל בשעת הצליה או הבישול נקראים בלשון חכמים "זיעת מאכל", ודינם כדין המאכל בעצמו, לפיכך, בשר המתבשל בסיר, זיעת הבשר עולה ונבלעת המכסה הסיר, כמובן שרק אם הזיעה רותחת או המכסה רותח, יש בכח הטעם הזה להיבלע. אבל אם הזיעה והכלי קרים, הזיעה רק מגיעה ונדבקת למכסה אך לא נבלעת בו (סי' צ"ג).

כבישה

הגמרא במסכת חולין צז: אומרת "כבוש כמבושיל", כלומר תהליך כבישה פועל כמו בישול, שזה אומר: כלי ששהה בו משקה במשך 24 שעות ברציפות, הכלי בולע ופולט טעמים כאילו המשקה מתבשל בו. וכן מאכל ששהה בתוך משקה במשך 24 שעות נעשה כבוש, ופולט את טעמו לכלי, וכן בולע מטעם הכלי (יו"ד סי' ק"ה סעיף א).

דין כבוש נאמר רק בחתיכה השרויה במשקה, אבל חתיכה עם לחות, אף אם נמשכה נגיעתן זמן רב, אין בה דין כבוש (פמ"ג סי' ק"ה משב"ז א. ובכף החיים אור"ח סי' תע"ג פ).

מה נחשב משקה: דבר נוזל – שיהא הדבר הגוש השרוי בו מתנועע ממקום למקום (פמ"ג סי' קה משב"ז א).

כבישה בדבר חרוף: פעולת הכבישה במשקה חרוף מהירה הרבה יותר, כפי שמבואר בשו"ע בסי' ק"ה סעיף א. ויש בזה פרטים שונים.

דוחקא וחרוף

דבר חרוף קר בולע ומפליט טעם גם על ידי "דוחקא" – דוחק ולחץ הכלי שננעץ בו, דהיינו סכין או מזלג. ולכן מאכל חרוף שנחתך בסכין, מחמת דחיקת הסכין והחריפות, הטעמים עוברים מהמאכל לכלי ומהכלי למאכל.

עד כמה הטעם מהסכין מתפשט במאכל? לבני ספרד, כדי נטילה ותו לא (2-5 ס"מ). ולבני אשכנז לכתחילה מחמירים שטעם הסכין מתפשט בכל המאכל החרוף (שו"ע יו"ד סי' צ"ו סעיף א).

דוחקא ללא חרוף

וכל זה דווקא במאכל חרוף, אבל דוחקא לבד, אינו מבליע ומפליט טעמים. ולכן החותך מאכל בסכין בשרית, טעם הבשר הבלוע בסכין אינו עובר למאכל. אך המנהג להחמיר ולהסיר כדי קליפה במקום המגע, כיון שסתם סכינים יש עליהן מעט שמנוניות שאינה נראית לעין, וכשדוחק אותה בתוך מאכל מוצק וקשה, הטעם הזה נדבק למאכל. אכן יש אומרים שאם חתך בסכין נקייה, כלומר שניקה את



דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 7 כללים למעשה בדיני בשר וחלב – חלק א'

הסכין בסקוצ', הטעם הדבוק הוסר לחלוטין מהסכין, ואז המאכל נשאר פרווה לחלוטין ולא עבר אליו שום טעם בשרי (עיין בספר הכשרות פ"י אות פז. והערה רכב).

חריף ללא דוחקא

מאכל חריף צונן המונח בכלי או צמוד למאכל, אינו מעביר לו טעם כלל ועיקר (ו"ד סי' צ"ו. ט"ז. ג.).

כלי בשרי – האסור והמותר

לכתחילה

חלב: אין לבשל חלב בסיר בשרי. ואפילו בכלי בשרי שאינו בן יומו, שטעמו פגום אסור (סי' צג. קכב. ב.).

חלב קר: מעיקר הדין מותר להניח חלב קר בסיר בשרי נקי קר ולהפך, ומאכל נוזלי עד 24 שעות. אך לכתחילה יש להימנע לעשות כן בקביעות, כדי להימנע מתקלות (רמ"א קכא סעיף ה.).

פרווה: מאכל פרווה שבושל או נצלה בסיר בשרי – נ"ט בר נ"ט.

דעת השולחן ערוך אין דינו כבשר כלל, ומותר לאוכלו עם חלב, ובטח שלא צריך להמתין לאחר אכילתו שש שעות עד לאכילת מאכלי חלב (סי' צה סעיף א.).

לדעת הרמ"א, אם הסיר בן יומו (שלא חלפו 24 שעות משעת סיום בישול הבשר) אסור לאכול את הפרווה עם חלב, אבל מותר לאוכלו בכלי חלבי. וכן לעניין המתנה בין בשר לחלב דינו כפרווה. וכן, אם כבר עירבו את הפרווה הזה עם חלב, האוכל מותר. ואם הסיר אינו בן יומו, מותר לאכול את הפרווה עם חלב ממש (סי' צ"ה סעיף ב. וסי' פ"ט סעיף ג.).

האם מותר להכין לכתחילה פרווה בכלי בשרי על מנת לאוכלו עם חלב? (ובניסוח אחר, האם מותר לעשות נ"ט בר נ"ט לכתחילה): לדעת רוב הפוסקים אסור. אולם לדעת הגר"ע יוסף מותר (עיין בספר הכשרות פ"י אות צג שהביא את הדעות).

פרווה חריף: מאכל פרווה חריף שבושל בסיר בשרי, נחשב כטעם ראשון, ואסור לאוכלו עם חלב (סי' צ"ו סעיף א. ואם הכלי הבשרי אינו בן יומו. לדעת הרמ"א אסור. ובדעת השו"ע, לדעת הכף החיים אסור. ולדעת הגר"ע יוסף מותר).

מה נחשב חריף: מאכלים שקשה לאוכלם בפני עצמן מחמת חריפות או חמיצות. כגון בצל, צנון, פלפל חריף, שום, חזרת. ומאכל חריף שכן רגילים לאוכלו בפני עצמו למרות חריפותו, לכתחילה יש להחמיר שהם כדבר חריף, אך אם בדיעבד ובמקום הפסד יש להקל (עי"פ סי' צ"ו סעיפים ב-ד. וכן בט"ז ס"ק ט. וכן מובא בספרי הפוסקים. ובספר הכשרות פ"י אות קב).

מאכל המורכב מתערובת מינים, חלקם חריפים וחלקם לא, אם רוב המאכל מורכב מחריף, דינו כדבר חריף (עיין בספר הכשרות פ"י אות קא-קד. ע"פ השו"ע בסי' צ"ו א-ב.).

בדיעבד – טעויות בבשר וחלב

בישל חלב בסיר בשרי –

(הבלעה מכלי למאכל עם רוטב ולהפך)

בן יומו: החלב אסור כיון שבלוע בו טעם בשר. והכלי אסור כיון שבלוע בו טעם חלב ובשר.

אינו בן יומו: אם הסיר הבשרי אינו בן יומו, החלב מותר. כיון שטעם הבשר שנבלע בו פגום. והסיר עצמו, אין לבשל בו בשר, כי בלוע בו חלב, ואין לבשל בו חלב כי בלוע בו בשר (סי' צג, א. ק"ג, ה.).

לומדים כהלכה

לומדים ♦ זוכרים ♦ פוסקים



דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 7 כללים למעשה בדיני בשר וחלב – חלק א'

כף שתחבוה לתבשיל מהמין ההפכי

כגון כף חלבית שתחבוה לסיר עם בשר ורוטב:

הכפית בת יומה: הכל אסור.

ואם יש בתכולת הסיר פי שישים כדי לבטל את החלק הנתחב מהכף. התבשיל והסיר מותרים, משום שכל הטעם החלבי שנפלט התבטל ואינו. אך הכפית עצמה אסורה, כיון שבלוע בה בשר וחלב. (סי' צד, א).

הכפית אינה בת יומה: התבשיל והסיר מותרים, כיון שטעם החלב שנבלע בהם הינו פגום. אך הכפית אסורה, כיון שבלוע בה בשר וחלב (סי' צד, ג).

הוציא בשר ללא רוטב מהמחבת עם כף חלבית –

(הבלעה מכלי למאכל ולהיפך ללא רוטב)

הכפית אינה בת יומה: היא אסורה והבשר והכלי מותרים כנ"ל.

הכפית בת יומה:

בבשר כחוש ללא שומן: טעם החלב הנפלט מהכף נפלט ונדבק במקום מגע הבשר, וצריך להסיר כדי נטילה, ולא יעזור שיהיה בבשר פי שישים כנגד הכף. כיון שאין רוטב, אז אין מה שיפזר ויפשט את טעם החלב שנפלט מהכפית בשווה.

בבשר שמן: ואם יש בבשר שמנוניות, אזי השומן נחשב כרוטב והוא מפזר את טעם החלב בשווה. ואם יש בבשר פי שישים מהכף, אז הבשר מותר.

למעשה: כיון שאנו לא בקיאים בין כחוש לשמן, יש להחמיר ולהצריך גם ביטול בשישים, וגם להסיר כדי נטילה (סי' ק"ה ד-ה. ובכף החיים קה, סח-סט).

חתך דבר חם מהמין ההפכי

כגון שחתך בשר עם סכין חלבית בת יומה: חום המאכל מפליט את הטעם הבלוע בסכין, ובצירוף כח דחיקת הסכין, מתפשט הטעם בבשר כולו, ואם יש בבשר פי שישים כנגד להב הסכין, הבשר מותר. והסכין בכל מקרה טעונה הגעלה (שו"ע בסי' צד סעיף ז. ולדעת בני אשכנז יש להחמיר ולהסיר גם כדי נטילה במקום המגע).

מכסה שהונח על סיר מהמין ההפכי

כגון שטעה והניח מכסה חלבי על כלי שמתבשל בו בשר, כיון שאין מגע בין המכסה לבשר, אלא העברת הטעמים נוצרת באמצעות האדים, לכן הכל תלוי האם אכן האדים עלו מן המאכל למכסה, והאם המכסה בן יומו, ויש בזה עוד כמה חילוקים, כפי שמבואר בסי' צ"ג ברמ"א ובאחרונים שם, וכפי שמסוכם בספר הכשרות פ"י עב-עה.

לומדים כהלכה

לומדים ♦ זוכרים ♦ פוסקים



דיני כשרות המטבח והמאכלים – שיעור 7 כללים למעשה בדיני בשר וחלב – חלק א'

סיר שנשפך עליו מהמין ההפכי מבחוץ – בליעת כלי מגבו

כגון סיר עם בשר שנשפך עליו חלב מבחוץ (או שהניחו שם גבינה), אם אין בתכולת הסיר פי שישים כנגד החלב, הכל אסור.

ואם יש פי שישים, יש לחלק לאופנים הבאים:

החלב נשפך כנגד מקום התבשיל, התבשיל עצמו מותר.

והסיר עצמו צריך הגעלה, כיון שאנו חוששים שטעם החלב לא התפשט בשווה לתוך הסיר והתבטל, אלא חלקו התפשט במשך דופני הסיר ולא התבטל.

החלב נשפך מבחוץ לא כנגד התבשיל (כגון שהסיר חציו ריק, והחלב נשפך כנגד החלק העליון הריק): אם הסיר מכוסה, תכולת הסיר מותרת, כיון שכיסוי הסיר גורם להתפשטות הטעם בשווה. ואם הסיר לא מכוסה, יש לכבות את האש מיד, ולהמתין שהקדירה תתקרר, ורק אז לערות את תכולתה. והסיר עצמו צריך הגעלה, כנ"ל (סי' צ"ב סעיף ה וע"ע בספר הכשרות פ"י פא-פה).

מצא כלי ממין אחד בתוך המגירה של הכלים מהמין ההפכי

כגון שמצא כף חלבית בתוך המגירה של הסכונים החלבי, אין צריך לחוש שמא אותו הכלי נאסר, ורק כאשר ידוע שיש כלי שנאסר, והוא התערב בשאר הכלים, יש לחוש. ויש לפנות לרב מומחה (רמ"א צ"ה ג).