



טעם כעיקר

בשר וחלב המעורבים זה בזה אסורים באכילה, ואפילו אם לא נתבשלו ביחד¹;
יש שני סוגים של תערובת:

- א. ממשות של בשר וחלב מעורבים יחד.
- ב. טעם של בשר וחלב יחד.

תערובת **בלי נתינת טעם** יש לה תקנה על ידי הפרדת הבשר מהחלב ואכילתם בנפרד, ותערובת **עם נתינת טעם** אסורה גם לאחר הפרדת הבשר מהחלב, משום הטעם שנתנו זה בזה².

אופני נתינת טעם

לפני שנבאר את שני סוגי התערובות הללו, עלינו לבאר תחילה איך נותנים המאכלים טעם זה בזה.

נתינת טעם במאכלים רותחים

מאכלים חמים הנוגעים זה בזה מעבירים טעם מאחד לשני.

כדי שלחום יהיה כח להעביר את טעם המאכל מאחד לשני צריך שיהיה בו **שיעור חום של חום שהיד סולדת בו**³. וכן שיהיה בו **איכות חום** כלומר כל עוד המאכל נמצא בכלי ראשון או כלי שני, אבל מכלי שלישי ואילך דינו כצונן שאינו מעביר טעמים.

אפילו **לאחר שעברו מעל האש** בעודם **בכלי שנתבשלו בו** עדיין נותנים טעם זה בזה⁴, וגם אם העבירים **לכלי שני יש להחמיר**⁵, אבל **בכלי שלישי** דינם כצונן אינם נותנים טעם כלל⁶.

דוגמא: כף בשרית שהכניסה לכוס חלב רותח (שהוא כלי שני), החלב אסור בשתייה והכף טעונה הגעלה, אבל אם הכניסה לצלחת מרק מוקרם (שהיא כלי שלישי) הכול מותר.

נתינת טעם במאכלים צוננים

בשני אופנים שייך נתינת טעם אפילו **במאכלים צוננים**:

מקורות והוספות

¹ מן התורה אסור לבשל בשר בהמה עם חלב ולאחר הבישול אסורים באכילה ובהנאה, וחכמים אסרו באכילה אפילו לא נתבשלו ואפילו חיה ועוף.
² ס"י צח סעיף א וס"י צד סעיף ו קיצושי"ע הרב פוייפר ס"י פב.
³ ט"ז בס"י צ"ד סק"א. ולדעת רוב הפוסקים יש להחמיר כבר 40 מעלות (חזו"א אול"צ פרק ל אות יב חזו"ע שבת ח"ד עמ' שעא).
⁴ ס"י ק"ה סעיף ב. ובאחרונים שם. וכן עירוי מכלי ראשון לפעמים מבשל קצת ופעמים רק מעביר טעמים ע"ש. ויש מחמירים בכלי ראשון העומד על האש שצריך כדי נטילה, אפילו שאין היד סולדת בו (שי"ך בס"י ק"ה סק"ה).
⁵ ובמקום הפסד יש להקל שלא לאסור את התבשיל אבל בכל אופן הכלים צריכים הגעלה (ס"י ק"ה סעיף ב' ועיין בספר הכשרות פ"י אות ע"ח).
⁶ נחלקו בזה האחרונים, הפרי"ח ס"י צ"ד סק"ז שאסר והמג"א התיר, והגר"ע פריד אמר לי שלמעשה להתיר.



טעם כעיקר בבשר בחלב

"כבוש" - מאכל הכבוש בתוך כלי עם משקים⁷, המאכל והכלי נותנים טעם זה בזה. ואם היו כבושים בתוכו בשר וחלב ביחד, הבשר והחלב והכלי נותנים טעם זה בזה⁸.

שיעור הכבישה למשך 24 שעות, ובדבר חריף או מלוח מאוד כבר לאחר 18 דקות⁹.

ודווקא כאשר הבשר והחלב שרויים יחד בתוך משקה, אבל אם רק היה עליהם לחות אפילו נמשכה נגיעתן זמן רב, אין בזה דין כבוש¹⁰.

"דוחקא דסכינא" - החותך **דבר חריף** עם סכין, הדבר החריף והסכין נותנים טעם זה בזה. ואם חתך ביחד עם הדבר החריף מאכל בשרי או חלבי, גם המאכל והדבר החריף נותנים טעם זה בזה¹¹.

"דבר חריף" היינו מאכל שמחמת חריפותו אינו נאכל כלל בפני עצמו, כגון בצל שום וחזרת¹², אבל לכתחילה יש להחמיר גם בדברים חריפים הנאכלים בפני עצמם, כגון מלפפון חמוץ או זיתים כבושים וכיוצא בזה¹³.

דין תערובת בלי נתינת טעם

מאכל בשרי וחלבי **צוננים** שהתערבו זה עם זה או נגעו זה בזה, מותר להפרידם ולאכול כל אחד בפני עצמו, ודווקא כאשר לא עברה ממשות מזה לזה כגון שהיו **שניהם יבשים**.

אבל אם עברה ממשות מזה לזה אסור לאכלם קודם שמסיר את הממשות שנדבקה בהם, ולפיכך;

אם היה אחד מהם **מעט לח**, עוברת ממשות מזה לזה על ידי הלחות, וצריך להדיח את מקום הנגיעה.

ואם היה **שמנוני** או עם **פירורים**, לפעמים צריך לשפשף את מקום הנגיעה כדי להסיר את הממשות¹⁴.

ובמאכל **רך** שאין ההדחה מסירה את הממשות אלא מספיגה אותה, צריך לגרד את מקום הנגיעה¹⁵.

דוגמא: גבינה שנגעה בעגבנייה פתוחה, אסור לאכול את העגבנייה עם בשר עד שיגרדו את מקום המגע, וכן רוטב בשרי שנגע בלחם, לא יועיל לשטוף את הלחם, אלא צריך לגרד את מקום הנגיעה.

מקורות והוספות

⁷ "משקה" לענין זה היינו **דבר נוזל**, שהדבר השרוי בו מתנועע ממקום למקום (פמ"ג שם).

⁸ שו"ע ס"י ק"ה א. וקיצושי"ע הרב פוייפר ס"י ה פ"א.

⁹ ס"י קה ס"א כה"ח ס"י שכא ס"ק כ. ויש מבני אשכנז שמחמירים ב6 דקות (קיצושי"ע הרב פוייפר ס"י ה פ"ב).

¹⁰ פמ"ג ס"י ק"ה משי"ז א וכה"ח או"ח ס"י תע"ג פ.

¹¹ יו"ד ס"י צו סעיף א ועוד.

¹² ס"י צו סעיף א ב. ודווקא כאשר התבשיל חריף מחמתו, אבל תבשיל שמעורב בו דבר חריף שאינו משפיע על טעמו, אינו נחשב כדבר חריף.

¹³ ובדיעבד אם נתערבו אפשר להקל בכלי שאינו בן יומו או אפילו בכלי בן יומו אם הוא הפסד מרובה (ס"י צו סעיף ב מ"ב או"ח ס"י תמו ס"ק פא ספר הכשרות פרק י אות קא - קה).

¹⁴ שו"ע ס"י צא סעיף א. ובאחרונים שם. ובספר הכשרות פרק י אות נד נה.

¹⁵ ערוך השולחן על פי המבואר בס"י צא סעיף ג. וכן מובא בספר הכשרות פרק י אות נו. **ההבדל בין "גירוד" ל"קליפה"** מבואר בשי"ך ס"י צו ס"ק כא, ש"גירוד" הוא כל שהוא, ו"קליפה" הוא שכבה עבה קצת שמתקלפת כאחד.



רוטב חלבי או בשרי שנשפך על מאכל יבש מהמין השני

רוטב חלבי או בשרי שנשפכו על **מאכל מבושל** מהמין השני, צריך לקלף שכבה דקה ממקום שפיכת הרוטב, כיון שעל ידי הבישול הוא יותר רך ובולע "כדי קליפה"¹⁶, אמנם אם הוא מאכל **שיש בו בקעים**¹⁷, יש לחוש שמא נבלע המשקה בכל החתיכה, ולכן כל החתיכה אסורה, ולא מועיל בה קליפה. אכן כל זה **לדעת הרמ"א** אבל **לדעת השו"ע** גם במקרים אלו מועיל להדיח את מקום השפיכה של הרוטב, ומי"מ כתבו פוסקי ספרד שבעל נפש יחמיר על עצמו¹⁸.

דוגמא: כוס חלב שנשפכה על רבע עוף מבושל או בשר צלוי (שיש בהם בקעים) כאשר הם צוננים, לבני ספרד מעיקר הדין מועיל להדיח היטב את העוף או הבשר, ולבני אשכנז החתיכה אסורה ואין לה תקנה.

דין תערובת עם נתינת טעם

מאכל בשרי וחלבי **רותחים** שהתערבו זה עם זה או נגעו זה בזה, אפילו אם מפריד אותם זה מזה, אסורים באכילה, כיון שעל ידי החום נותנים טעם זה בזה, **והטעם גם הוא אסור כמו עיקר המאכל**. אמנם כמות הטעם הנבלע במאכל, תלויה בצורת נתינת הטעם; **[א] מאכל עם רוטב** - על ידי הרוטב הטעם מתפשט **בכל המאכל**, וכל המאכל נאסר.

אכן אין המאכל נאסר אלא כאשר אין בו "ששים" כנגד **החתיכה** שנתנה את הטעם¹⁹, אבל אם יש בו "ששים" כנגדה, שוב אין הטעם ניכר במאכל²⁰, והמאכל מותר²¹. חשוב להדגיש: היתר ביטול בשישים הוא רק **בדיעבד** אבל לכתחילה אין לעשות כן²².

דוגמא: חתיכת בשר שהעבירה מעל סיר חלב המעלה רתיחות, החלב נותן טעם בחתיכה על ידי האדים הרותחים העולים ממנו, והחתיכה כולה תהיה אסורה, כיון שאין בה פי שישים מכל החלב שבסיר²³.

[ב] מאכל בלי רוטב - הטעם נכנס רק **במקום הנגיעה**, ומספיק לקלף ממנו 2 ס"מ²⁴.

[ג] מאכל שיש עליו שומן - השומן גורם לטעם להתפשט בכל המאכל, אבל עיקר הטעם נכנס במקום המגע.

מקורות והוספות

¹⁶ ס"י צ"א סעיף ד', וע"י במשנ"ב בסי' תס"ז ס"ק ע"ח.

¹⁷ כגון רבע עוף או סטייק בשר בקר (מעדני השולחן ס"י צא ס"ק קד).

¹⁸ ס"י צ"א סעיף ז', ובכה"ח שם.

¹⁹ כיון שלא ידוע כמה טעם הכניסה החתיכה בתוך התבשיל, לכן מחמירים לשער כנגד כל החתיכה (ס"י צד סעיף ו).

²⁰ אכן באופן שהטעם ניכר במאכל גם לאחר שנתבטל בשישים, וכגון בתבלין שטעמו חזק, המאכל יהיה אסור (ס"י צח סעיף ח).

²¹ אבל החתיכה עצמה אסורה בכל אופן, כיון שטעם התבשיל בלוע בה (ס"י צב סעיף א) ומעתה נעשית כל החתיכה לדבר האסור, ואם נפלה לתוך תבשיל אחר צריך לשער בשישים כנגד כל החתיכה (ס"י צב סעיף א-ג קיצושי"ע הרב פויפר ס"י ב פ"א).

²² **היתר ביטול בשישים הוא דוקא בדיעבד**, אבל לכתחילה אין לערב בשר וחלב אפילו אם יהיה באחד מהם שישים כנגד חברו, ואפילו אם נתערב כבר בפחות משישים אסור להרבות עליו ולבטלו (שו"ע ס"י צט סעיף ה).

²³ ס"י צב סעיף ח.

²⁴ והוא שיעור "כדי נטילה" (ס"י צח סעיף ד) לדעת הגר"ח נאה, אבל לדעת החזו"א השיעור הוא 2.4 ס"מ.



ולכן מחמירים בו את **שתי החומרות**, גם שיהיה בו שישים וגם לקלף ממנו 2 ס"מ.

דוגמא: חתיכת בשר רותחת שנגעה בגבינה, יש לקלף את מקום הנגיעה, ואעפ"כ אם אין בחתיכת הבשר שישים כנגד הגבינה, כל החתיכה נאסרת, כיון שחתיכת בשר נחשבת תמיד כ"דבר שיש עליו שומן"²⁵.

מקורות והוספות

²⁵ יו"ד סי' ק"ה ד-ה. קיצושי"ע פוייפר סי' ג פ"א. ובכה"ח ס"ק סח כתב שגם **בני ספרד** יחמירו לכתחילה, ובמקום הפסד יש להקל. והוא הדין בכל מאכל שאין אנו בקיאים לומר מה נחשב כחוש.