

ליקוטי ופסקי הלכות "חוקי חיים"

ותלמוד
תוספות
לעשות רצונך
בלבב שלם

חוקי חיים

שע"י "חדר הוראה"

שיכונת מנחת יצחק פניה"ק ירושלים תובב"א - בראשות הרב חיים אהרן בלייער שליט"א

135

פרשת בהר בחקותי תשפ"ה

דיני בשר בחלב

נא לא לעיין בגליון
בשעת התפילה
וקריאת התורה

מוצרי חלבי בתנור בשרי

ט בהרבה בתים יש רק תנור אחד כגון בשרי, ובהגיע ימי חג השבועות רוצות הנשים לאפות מוצרי חלב בתנור הבשרי, ורבים שואלים איך ובאיזה אופן יהיה מותר לעשות כן.
הדרך המקובל והכי מהודר הוא ע"י ניקוי התנור שלא יהיה בו שום דבר לז או שרידים ממאכלים שנשפכו, ואח"כ ליבון קל לתנור ע"י שמדליקים אותו על החום הכי גבוה ששייך למשך זמן, וכמו שיבאר.

ניקוי התנור

יא תחילה צריך לנקות היטב את התנור עם חומר ניקוי חזק עד שאין שום ממשות על דופני התנור, על קרקעית התנור ועל התבניות, אבל הכתמים המעוקשים ממאכלים שנשרפו בעבר על הדפנות שאינם יורדים גם עם ניקוי יסודי אין צריך להורידם מאחר שאין בהם שום ממשות או לחלופית בעין, ואינם מעלים זיעה או ריחא, וכן משום שצדדו הפוסקים שגם ע"י ליבון קל נשרף הלכלוך (פמ"ג) ועכ"פ בודאי נפגם הטעם שבהם ע"י חומרי ניקוי.

המתנת מעת לעת

יב לכתחילה ומן המובהר, צריכים גם להמתין 24 שעות מאז שהשתמשו בתנור לבשר, אפילו כשמדליקים התנור על החום הכי גבוה כדי לבשל או לאפות בו מוצרי חלב, שאע"פ שאנו נוקטים שהדלקת התנור על הכי גבוה מועיל כדי ליבון קל, מ"מ יש צדדים לומר שאינו מהווה ליבון קל, ולכן כשהדבר אפשרי טוב גם להמתין מעת לעת שיהיה התנור גם אינו בן יומו בשעה שמשמשים בו לחלבי כדי לצאת כל הדיעות.
יג השתמשו בינתיים לפרווה. אם תוך מעת לעת לבישול בשרי בתנור, השתמשו בתנור לפרווה, אין צריכים להתחיל את המתנת מעת לעת מחדש אלא תמיד מונים המעת לעת מאז שהשתמשו בו לבשרי.
יד בשעת הדחק כשאי אפשר להמתין 24 שעה. בשעת הדחק כשאי אפשר להמתין מעת לעת, יש להקל ולהכשיר התנור גם בלי המתנה כלל, כי י"א שרק בהגעה יש להקפיד על המתנת מעת לעת ולא בליבון.

ליבון קל

טו אחרי ניקוי התנור, ואחרי המתנת מעת לעת, יש להדליק התנור על חום הכי גבוה למשך שעה אחת כדי להכשיר התנור, ואז יהיה מותר להשתמש בו למוצרים חלביים גם בלי שום כסיס.

לא להחליף התנור מבשר לחלב בתמידות

טז להחליף מבשר לחלב ע"י הגעלה. יש הס"ל שהמנהג הוא שאין להכשיר כלים כדי להפוך אותם להיות סוג השני, כגון אם יש כלים, סירים וכדומה שהם בשריים, אין להכשירם אפילו ע"י הגעלה כדי להשתמש בהם מכאן ולהבא לחלבי (מג"א סי' תק"ט סק"א). משום שמאחר שכבר התרגלו שהם בשריים בקל אפשר לטעות, וכמו כן אם משתמשים בתמידות בכלים גם לבשר וגם לחלב ע"י הכשר ביניהם, בקל אפשר לשכוח אם כבר הוכשרו או לא ולבוא לידי טעויות (ש"ת חת"ס יו"ד סי' ק"י).

יז כלי פרווה שנעשה בשרי או חלבי. אמנם כלי פרווה שנעשה בטעות לבשרי או לחלבי, מותר לכתחילה להכשירו ולהחזירו להיות פרווה גם לפי המנהג הנ"ל (יד יהודה סי' צ"ז סק"א).

תנורי אפיה

מיוחד לבשר ומיוחד לחלב

א היום משתמשים בתנורי אפיה להרבה מיני מוצרים בין בשריים ובין חלביים, ולכתחילה טוב שיהיה בבית תנור אפיה מיוחד לבשרי ותנור אפיה אחר מיוחד לחלבי, משום שהרבה שאלות מתעוררות כשמשתמשים באותו תנור אפיה לבשר וגם חלב.

ב מיקרוגל. אין להשתמש באותו מיקרוגל גם לבשר וגם לחלב, שהרי כמעט אי אפשר להיזהר ממכשולות, ואפילו כשעוטפים המאכל שני פעמים עם ניילון נצמד [clingfilm-wrap], בדרך כלל הניילון מתפוצץ באמצע ולא נשאר מכוסה לגמרי במשך שהותו במיקרוגל, ובסוף נאסרים את המאכל ו/או המיקרוגל, וכשנעשה, יש להתייעץ עם מורה הוראה איך ואם בכלל שייך להכשירו.

תנור העשוי משני תאים

ג ישנם תנורי אפיה העשויים משני תאים, ויש שמייחדים תא אחד לבשרי ותא שני לחלבי, ואע"כ ישנם חששות בזה, משום שלפעמים שני התאים מחוברים מאחור והאדים של שניהם מתחברים יחד למקום אחד, וכשמשתמשים בשניהם יחד הרי ריחא וזיעה מבשר וחלב מתערבים יחד, ויכולים לאסור את תכולת התנור, וכמו כן לפעמים כשמשתמשים בתא התחתון גם תא העליון מתחמם ונכנסים לשאלות של בליעות ע"י הכלל של 'חם מקצתו חם כולו'.

ד תנור עם הכשר. כשקונים תנור של שני תאים עם הכשר, ההכשר מוודא ששני התאים פרודים לגמרי זה מזה ואין חורים שמחברים אותם יחד וכך שאין חשש בליעות של בשר וחלב יחד, וכן שהעליון אינו מתחמם בשימוש התחתון.

ה אחר תקופה של השתמשות בתנור, לפעמים מתקלקל הגומי שנמצא על דלת התנור שסותם הדלת באופן הרמטי לתנור עצמו, וכן לפעמים כשפותחים הדלת של התא התחתון עולה הרבה זיעה לתא העליון, ואז נהיה מצב שהאדים וזיעה עולה מתנור התחתון לתנור העליון גם כשיש הכשר על התנור, וצריך להיזהר אז על כשרות שני התאים.

הבשרת תנור

תנורים של פעם

ו בזמן הגמרא השתמשו בתנורים באופן ששמו דבר הנאפה או דבר הנצלה על קרקעית התנור עצמו או על דפנותיו, ולכן כדי להכשיר את התנור היה התנור צריך ליבון חמור (ש"ע יו"ד סי' צ"ז ס"ב) דהיינו עד שניצוצות ניתזין מאליה (ש"ע א"ח סי' תנ"א ס"ד), והוא חום גבוה סביבות 400°C צלזיוס (יד אהרן).

תנורים של זמנינו

ז התנורים בזמנינו בדרך כלל המאכל עצמו אינו נוגע בקרקעית או בדפנותיו של התנור, אלא הכל מונח על תבניות ונאפה או נצלה באוויר החם של התנור, ולכן בדרך כלל תנור שמבשלים בו כגון בשר, אינו נעשה בשרי אלא ע"י ריחא או זיעה ולא מחמת נגיעת הבשר עצמו, ובמקרים רבים אין אפילו ריחא או זיעה, כגון כשהמאכל מכוסה, או שנמצא בקדירה עם דפנות וכדומה, ולכן הכשרת התנור הוא באופן יותר קל כמו שיבאר.

ח הסכמת הפוסקים שאפשר לסמוך גם על ליבון קל שהוא בערך חום של 250°C, שנעשה ע"י הדלקת התנור על חום הכי גבוה ששייך, ובפרט היכא שנעשה התנור רק בשרי שנחשב כהיתרא בלע (מ"ב סי' תנ"א סק"ח), שאין צורך בליבון חמור (יד יהודה סי' צ"ז סק"ג, ש"ת מנחת יצחק ח"ג סי' ס"ו).

להחליף תנור ע"י ליבון. דנו הפוסקים אם הקפדת מנהג זה הוא דוקא בהגעלת כלים (שער המלך פ"ד הל' י"ט ה"ח) או גם בליבון כלים (פמ"ג א"א או"ח סי' תנ"א סק"ל), ולכן לכתחילה אין להכשיר התנור באופן תמידי מבשר לחלב שמא ישכח ויבוא ליד טעות, מ"מ כשיש צורך גדול כגון בערב שבעות שמכניס הרבה מיני מאכלי חלב, וכן ב'תשעת הימים' שיוצא שמבשלים מאכלים חלביים, מותר להכשירו פעם אחת לחלב ולהכין כל המאכלים ואז להכשירו בחזרה להשתמש למאכלי בשר, אבל אין לעשות את זה באופן תמידי, וגם כדאי לשים פתק גדול על דלת התנור לסמן אותו כחלבי עד שמכשירו.

יט ולכן מי שיוצא לו לאפות ולבשל מאכלים חלביים בתוך תנור בתדירות, כדאי שיהיה להם תנור קטן כגון 'תנור טוסטר' [toaster oven] לחלבי ולהשתמש בתנור העיקרי למאכלי בשר ופרווה.

תנור ב'ניקוי עצמי' [self-cleaning oven]

כ תנור שיש לו הגדרה של 'ניקוי עצמי' שהחום מגיע לסביבות 500°C, נחשב כליבון חמור, ואז לפני הכשרתו אין צורך לנקותו עם חומר ניקוי וכן א"צ להמתין 24 שעות לפני הכשרתו, וכן התבניות הנמצאות בתוך התנור בשעת פעולת ה'ניקוי עצמי' יכול להכשיר באותו זמן.

לאפות פרווה בתנור בשרי

כא כשיש תנור בשרי או חלבי ורוצים לאפות בו מאכל פרווה כגון חלות לשבת ולי"ט, אע"פ שעלולים לאכול החלות עם המין השני, יכולים להכשיר התנור גם לכתחילה כדי לאפות בו הפרווה.

כב **ניקוי התנור.** כדי לאפות כגון חלות בתנור בשרי או חלבי, צריכים לוודא שהתנור נקי לגמרי שאין בו שום ממשות ולחלוחית, ודי לגבגב התנור אבל אינו צריך לנקותו עם חומרי ניקוי.

כג **המתנת 24 שעות או להכשירו.** אין צריכים להמתין 24 שעות וגם להכשירו, אלא מספיק או להמתין 24 שעות שיהיה אינו בן יומו, ואז א"צ להכשירו, או שאפשר להפעיל התנור על החום הכי גבוה למשך 40 דקות ואז א"צ להמתין 24 שעות, והוא מאחר שמשתמשים בו לפרווה.

כיריים [Stoves]

כיריים של גז [gas stove]

כד לכתחילה טוב שיהיה בבית שני כיריים אחד מיוחד לחלב ואחד מיוחד לבשר, מפאת כל השאלות המתעוררות כשיש רק אחד, כגון כשנשפך חלב או בשר על הכיריים, או כשהסייג נוגעים זו בזו, או כשמתז חלב על קדרה של בשר וכדומה, וגם כדי לקיים העדיפות שיהיו שני חצובות נפרדות לבשר וחלב (שו"ת כתב סופר י"ד סי' נ"ד, הגר"ש וואזנר, קובץ מבית לי' ח"א עמ' כ"ט).

כה מ"מ בהרבה בתים ובפרט בא"י כשהמטבחים הם קטנים ישנם רק כיריים אחת, ונביא כמה הלכות שכיחות.

כו **חצובה אחת [grate].** מותר להשתמש באותה חצובה לקדרה של בשר ואח"כ להשתמש בו לקדרה של חלב כל שהחצובה ותחתית הקדרות הם יבשים לגמרי, שהרי אין בליעה יוצא מכלי לכלי בלי רוטב (רמ"א יו"ד סי' צ"ב ס"ח) ואם אכן נשפך איזה רוטב יזהר לגבגב הממשות ממה שנשפך, ולגבי הבליעות שנבלעו בחצובה, הרי האש מלבן הבליעות הבלועים בתוכו (מ"ב סי' תנ"א סק"ל, שו"ת אג"מ יו"ד ח"א סי' נ"ט).

כז כשיש חצובה אחת ובאים לשים עליו קדרה, ידקדק תמיד שתחתית הקדרה תהיה יבשה לגמרי בלי רטיבות, שאם היא רטובה, אזי יש חשש שמא בליעות יבלעו ממנה לחצובה ולהיפך, דרך הרוטב, בזמן שהחצובה חם ועדיין לא נתלבן.

כיריים מזכוכית [glass hob]

כח כהיום מצוי הרבה כיריים שנעשה מזכוכית ומתחמם ע"י כח חשמל או אינדוקציה [induction]. אין להשתמש על אותו זכוכית גם לבשר וגם לחלב, שהרי אם נשפך חלב או בשר עליו, חוששים שהוא סוג זכוכית שבולע בליעות, ומאידך אין דרך להכשיר זכוכית ובקל אפשר להיאסר, ומ"מ מותר להשתמש בו לבשרי ופרווה או לחלבי ופרווה, אבל לא לבשר גם חלב אפילו אם אינו בבת אחת, והרבה אינם יודעים את זה.

כט אם יש מקום במטבח רק לכיריים אחד והוא מזכוכית, אפשר לקנות כיריים קטן נייד עם מקום לסיר אחד שאפשר להשתמש בו רק לחלבי ולאחסנו בארון כשלא משתמשים בו.



גליון זה נתרם לע"י
מרת **פראדל** ב"ר
אהרן שלמה ע"ה
וויינבלום
מנו"כ פיגוש יארמוט
נפטרה א' דר"ה סיון תרע"ח

נרבת ידידנו
הרה"ג ר' **אברהם**
ישעי'ה וונדר שליט"א
לע"נ אביו הר"ר **מאיר** ב"ר
אלעזר ז"ל
נפטר ב' סיון תשפ"ד

קדרות בשר וחלב ביחד

ל **קדרות מכוסות.** כשיש צורך לזה, מותר לשים קדרה של בשר וקדרה של חלב על כיריים [של גז כנ"ל] ביחד באותו זמן כשהם מכוסות שאין חשש שמא יתזו אחד לשני, ובלבד שלא יגעו זה בזה אפילו כשהם יבשים לגמרי (רמ"א סי' צ"ב ס"ח), ואם נגעו בטעות לא נאסרו אפילו אם יש קצת רטיבות (חור"ד סי' צ"ב סק"כ).

לא **קדרות שאינן מכוסות.** כשהקדרות אינן מכוסות, צריכות להיות בריחוק מקום באופן שאין חשש שמא יתזו אחד לשני, וכן צריכות להיות באופן שאין האדים עולים ומתערבים יחד, ובאופן שהן מעלות אדים, צריכים להפסיק ביניהם, כגון להעמיד חתיכת נייר אלומיניום ביניהם כמחיצה.

לב **קדרה של בשרי ופרווה.** כמו כן צריכים להיזהר כשיש קדרה עם בשר או חלב יחד עם קדרה של פרווה על הכיריים, שלא יתזו על הקדרה הפרווה.

לג **רוטב בשר שהתז על סיר פרווה.** אם ראו איך שרוטב בשר התז על סיר פרווה, צריכים להכשיר הסיר פרווה שלא יהיה בו בליעות של בשר, ואם לא ראו שהתז, לא צריכים לחשוש אולי התז.

לד אם התז לתוך אוכל שבסיר הפרווה, בדרך כלל יש ששים באוכל נגד הטיפות, ולכן האוכל עדיין פרווה מפני שבטל בששים, ואם התז על הסיר מבחוץ, אז אם הסיר הפרווה היה על האש, צריכים להכשיר הסיר ע"י שמכניסים הצד שניתז עליו למים רותחים, ואם הסיר הפרווה לא היה על האש והיה קר, אז די לשפוך מים רותחים מקומקום [kettle] על מקום שהטיפות הותזו עליו.

פלטה בשרית לחלבי [hot-plate]

לה מותר להשתמש בפלטה בשרית למאכלי חלבי כשהפלטה נקיה ואין בו ממשות ממה שנשפך בעבר, ואם אינו נקיה, אפשר לכסותו עם נייר אלומיניום עב או שתי שכבות של נייר אלומיניום דק ואז לחמם עליו מאכלי חלב.

לו לעת הצורך, מותר לשים קדרות של בשר וגם קדרות של חלב על פלטה חשמלית באותו זמן, ובלבד שהקדרות תהיינה יבשות מלמטה וגם יזהר שלא יגעו זה בזה כלל, ושלא יתז מסיר לסיר כגון ששניהם תהיינה מכוסות, או בריחוק מקום.

דברים שונים להשתמש בהם לחלבי

מיקסר פרווה להשתמש בו לחלבי

לז מותר להשתמש במיקסר פרווה למאכלים חלביים כשכל הרכיבים קרים, ואע"פ שמתחמם קצת ע"י מהירות סיבוב המיקסר, מ"מ החום לא מגיע לשיעור יד סולדת בו, אבל צריכים לדקדק לנקותו היטב לאחר השתמשותו שלא יישאר בו שום ממשות של חלבי.

כיסה קדרות עם מגבת

לח לפעמים בשבת או יו"ט מכסים הקדרות שעל האש או על הפלטה עם מגבת וצריך להיזהר בזה הרבה משום שרפות ח"ו שיהיה המגבת רחוק הרבה ממקור אש ממש, וכן צריך להיזהר בשבת שלא יהיו הקדרות מכוסות מכל הצדדים שאז אסור לעשות כן אפילו מערב שבת משום הטמנה בדבר המוסיף הבל (שו"ע סי' רנ"ז ס"ח, רמ"א סי' רנ"ג ס"א).

לט **לכסות סירים של בשר וגם חלב.** מותר לכסות קדרות בשרי וחלבי יחד עם אותה מגבת כשכל סיר מכוסה עם המכסה שלו, וכן קדרה בשרית או חלבית עם קדרה פרווה, משום כשהקדרות מכוסות עם מכסה לא נכנס הזיעה של הקדרה לתוך המגבת (נועם הלכה סי' י"ז אות ט"ו).

מפות [Tablecloths]

מ לכתחילה צריך שיהיו מפות מיוחדות לבשרי ומפות מיוחדות לחלבי, כדי שלא יבוא לאכול מאכלי בשר על המפה שאכלו עליו מאכלי גבינה (שו"ת הרשב"א ח"א סי' ע"ו), ומ"מ היום שאוכלים הכל על כלים וצלחות, אינו מעכב כ"כ, ועכ"פ כשהפכים המפה לצד השני מותר (שו"ת רדב"ז ח"ב סי' תשכ"א).

מא **ע"י כביסה.** אם מכבסים המפה בתוך מכונת כביסה, מותר להשתמש אפילו באותה מפה למין השני, ולכן אלו שאוכלים סעודה חלבית בליל שבועות ואין להם מפה חלבית שמתאים לשלחן שבת, יכולים להשתמש במפה הרגילה שהיא בשרית ע"י כביסה קודם.

בית המדרש קהל אברכים

רח' תובל 1 (מעל מיהמ"ד דחסידי טשענאביל) פניה"ק ירושלם תוכנ"א

מנחה וקבלת שבת 25 דקות אחר הדלקת נרות

פ' בהר בחקותי: בשעה 7:24 | שחרית: בשעה 9:00

שיעור בהלכה ע"י מורנו רבי חיים אהרן בלייער שליט"א

שעה לפני השקיעה - 6:40

מנחה וסעודת שלישית בשעה 7:15