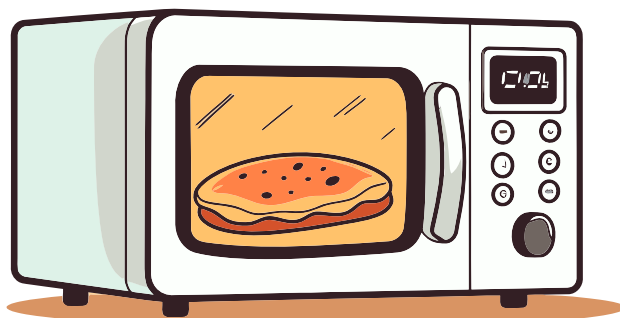




דפי לימוד

לליל חג שבועות (ולכל השנה..)



דיני בשר בחלב במטבח המודרני - שימוש במיקרו גל למאכלי בשר וחלב

מבוא

מנהג ישראל לאכול בחג השבועות מאכלי חלב. טעמים רבים למנהג, זה וכולם מקשרים את מאכלי החלב לענייניו של יום - מתן תורה. עם זאת, עיקר שמחת יום טוב היא בבשר ויין, ולכן על פי פסיקת הרמ"א (או"ח, תצד, ג), אוכלים בחג השבועות מאכלי חלב בפתיחת הסעודה, ולאחר מכן בשר למצוות היום. וכך כתב:

ונוהגין בכל מקום לאכול מאכלי חלב ביום ראשון של שבועות... כן אוכלים מאכל חלב ואח"כ מאכל בשר. וצריכין להביא עמהם ב' לחם על השלחן שהוא במקום המזבח, ויש בזה זכרון לב' הלחם שהיו מקריבין ביום הבכורים.

מכיון שהמטבח המודרני מתאפיין במכשירי חשמל, אשר בחלקם הגדול משמשים גם למאכלי בשר וגם למאכלי חלב, יש לכך השלכות מגוונות הן ביחס לדיני שימוש והרחקה בין בשר וחלב, והן לדיני ההכשרה הנצרכים. בדפי הלימוד שלפניכם נציג סוגיות שונות הנוגעות לדיני בשר וחלב במכשירי חשמל, ונראה כיצד התמודדו איתם הפוסקים ותלמידי החכמים העוסקים במחקר ההלכתי. כיצד חילוקי הדעות בענייני מדע וטכנולוגיה הופכים למחלוקת בהלכה, ומהי 'מדיניות הלכתית'.

מיקרוגל - אפיון טכנולוגי

תנור המיקרוגל מחמם את המאכלים באמצעות קרינה אלקטרו מגנטית ולא באמצעות גוף חימום כמו בתנור רגיל. לאופן החימום הייחודי למיקרוגל השלכות לעניינים הלכתיים שונים כגון הלכות שבת, פסח, בישולי עכו"ם ועוד. בשורות הבאות נברר את ההשלכות הנוגעות לדיני בשר וחלב.

השאלות ההלכתיות

השאלה המרכזית:
האם ניתן להשתמש במיקרוגל לחימום מאכלי בשר וחלב?

רקע בסיסי - 'בשרי' ו'חלבי'

הבשר. מסיבה זו אנו מפרידים בין כלים המיועדים למאכלי בשר לכלים המיועדים למאכלי חלב.

תוכלו לפי זה להבין שכלי 'פרווה' הוא כלי שלא משתמשים בו למאכלי חלב ולא למאכלי בשר - אלא למאכלים אחרים 'סתמיים'.

לכלל זה עוד פרטים רבים המופיעים בכל ספרי ההלכה העוסקים בדיני בשר וחלב.

בכל מטבח שומר כשרות - ישנה הפרדה בכלי האוכל הבשרי והחלבי. מדוע?

כאשר מאכל חם נוגע בכלי (סיר, מזלג, צלחת וכדו') - הכלי 'בולע' את טעם המאכל, וכאשר יגע בכלי מאכל חם אחר 'פלוט' הכלי את הטעם שנבלע בו למאכל הנוכחי. ולכן אם יונח בכלי מאכל בשרי חם ולאחר מכן מאכל חלבי חם - הרי שכעת במאכל החלבי יש מטעם





התשובה לשאלה זו תלויה בשתי שאלות, האחת דינית והאחרת מציאותית:

○ **השאלה הדינית** - האם האדים הנפלטים מן המאכל המוחמם נבלעים בדפנות הכלי, ונחשבים כבליעת האוכל עצמו כך שיעשה 'בשרי', וממילא יאסר אם ייבלע משניהם?

○ **השאלה המציאותית** - במידה ויש בכח האדים לאסור את הכלי, האם מציאות זו מתקיימת - מעיקר הדין - בתנור המיקרוגל שדפנותיו קרות, והן באות במגע עם האדים החמים הנפלטים מן האוכל?

הערה מושגית - האדים הנפלטים מן המאכל נקראים בלשון הפוסקים בשם 'זיעה', כפי שזו מכונה במשנה. בשם זה מכנה המשנה את כל סוגי הלחות הנפלטים מאוכלים ומשקים: אדים, טיפות זעירות ואף נוזלים המופרשים מן המאכל. במונח זה נשתמש גם אנו בדיוננו כאן.

📖 מקורות ללימוד ודיון 📖

1. **דין זיעה – האם בליעת זיעת המאכל לבדה בדפנות הכלי אוסרת אותו?**

הרב עובדיה יוסף ז"ל (שו"ת יביע אומר חלק ה - יורה דעה סימן ז) דן בשאלה דומה לדיונינו, האם תנור אפייה שאפו בו תבשיל בשרי, ולאחריו עוגת גבינה, נאסר בשימוש. בתשובתו הוא מאריך בבירור מושג הזיעה, והאם תוקף איסורה מן התורה או מדברי חכמים?

... אבל הזיעה היוצאת מן המשקין החמין הרי היא כמשקין עצמן... וכ"כ הרמב"ם (פ"ז מטו"א ה"ב) שכל העולה מן החמין - משקין הוא חשוב...

וע' (=ועיין) בשו"ת אגרות משה (חיו"ד סימן מ), שנשאל אם יש חשש איסור זיעה כשבשלו תבשיל של בשר מגולה בתנור גאז, לאסור לבשל אח"כ תבשיל של חלב מגולה, והרה"ג השואל צידד להתיר מפני שרב המרחק בין הקדירה לכותלי התנור, ודחה הגהמ"ח (=הגאון המחבר [הרב פיינשטיין]) טע"ז, (=טעם זה)...

ומיהו אפשר שבתנורים אלה שסתומים בגג וכותלים ודאי שיותר נוטה להזיע, ולכן יש להחמיר למעשה שלא לבשל בתנור בקדירות מגולות... ואם אפו או בשלו דברים יבשים שהם אוכלים בלא משקין, יש להקל... ומ"מ לכתחלה נראה ודאי שיש להחמיר שלא לבשל בקדירה מגולה תבשיל לח אפילו אחר מעת לעת (=לאחר שעברו 24 שעות) ... והנהוגים להקל בזה באוכלים גם בתוך מעת לעת אין למחות בידם, שיש להם על מה שיסמוכו. הנלע"ד כתבתי.



לפי תשובת הרב עובדיה יוסף

• **האם הזיעה נחשבת כמאכל עצמו?**

• **האם מותר לאפות בתנור אחד תבשילי בשר וחלב לסירוגין?**



2. אדים הנפלטים בחלל מיקרוגל - האם יש בכוחם לאסור אותו?

(א) דעת הרב פרופ' לב

לפניכם קטע ממאמרו המקיף של הרב פרופ' זאב לב "קרינה ומיקרו-גל בהלכה" מתוך ספרו מערכי לב (עמ' תלא-תמז). תוך כדי למוד הקטע שימו לב:

מהם ההבדלים בין תנור אפיה רגיל - לתנור מיקרוגל, ביחס לאדים המגיעים לדפנות הכלי?

לפני שנדון בשאלות ההלכתיות יש לתאר את המציאות של מבנה תנור המיקרו-גל. רוב התנורים בנויים כקופסה ודפנות העשויות ממתכת דקה. מתכת כמו שהסברנו לעיל מחזירה את הגלים כך שהאנרגיה של הקרינה ממלאת את החלל של התנור. יש איזורים שצפיפות האנרגיה גדולה יותר. לכן מכשירים משוכללים בנויים כך שלמטה יש פלטה מזכוכית או חומר מבודד שמסתובבת לאט. כל חלקי התבשיל לכן מושפעים ממקומות שהאנרגיה מרוכזת יותר, כך שאין שוני בבישול של החלקים השונים. יש תנורי מיקרו-גל שהמתכת מצופה עם חומר מבודד, בעיקר כדי שהפנים יראה יפה וגם כדי שיהיה יותר קל לנקות את הדפנות. חומר מבודד מעביר את הקרינה אל הדפנות בלי הפרעה, והקרינה מוחזרת לתוך החלל ע"י המתכת. בדרך כלל באחת מהדפנות של הקופסה – ברוב המכשירים בדופן העליון – יש פתח, דרכו מועברת הקרינה. על יד הפתח יש מאורר קטן בעל שני תפקידים. האחד, לערבב את הקרינה הנכנסת לתוך הקופסה כדי שתתפשט באופן אחיד עד כמה שאפשר לתוך החלל. השני, שאיבת האויר או האדים החוצה, כך שדפנות הקופסה אינן מתחממות או נרטבות הרבה אם בכלל. ברוב תנורי מיקרו-גל הדפנות אינן מתחממות לטמפרטורה של יד סולדת (פחות מ-40 מעלות) אפילו אחרי חימום משך זמן רב³⁰. לכן כאשר מחממים כוס מים בהספק המירבי אפילו זמן רב, לא נאספים הרבה אדים על הדפנות, ועוד פחות על הדופן העליונה. הטיפות (זיעה כמו שנידון להלן) הן קרות משתי סיבות. סיבה אחת היא, שהאדים היוצאים מן הכוס עם מים רותחים מתפשטים בחלל, ועד שמגיעים אל הדופן הם מתקררים. סיבה שניה היא ששטח הדופן הוא גדול וקר. אותו הכלל המובא בגמרא לענין הולכת חום במתכת, אם חם במקצת חם כולו חל גם על קירור. אם הדופן קרה פחות מאשר יד סולדת במקום אחד, כל יתר הדפנות אינם חמים יותר. אדים אלו אין ביכולתם לכן לחמם את השטח הגדול של הדפנות אפילו אם רוב המים שבכוס מתאדים. הדופן הקדמי בדרך הוא חלון העשוי מזכוכית

(ב) דעת הרב ישראל רוזן ז"ל

הרב רוזן, מייסד מכון צומת וממובילי המחקר ההלכתי-טכנולוגי בדור האחרון, דן גם הוא בשאלה המציאותית - בדבר בליעת אדי המאכל בדפנות המיקרוגל.



נעיין בקטע מתוך מאמרו 'כשרות המיקרו-גל' המופיע בספרו 'בחצוצרות בית ה' עמ' 478.

טעות נפוצה היא בפי עקרות בית ובעליהן, הסבורים כי "בתנור מיקרוגל אפשר להשתמש בשרי וחלבי בזה אחר זה... כמו כן, נפוצה טענה כי מכיוון שהקרינה במיקרוגל מחממת את המזון ולא את הדפנות עצמן, אזי האדים הבוקעים מן המזון מתקררים 'בדרך', עד הגיעם לדפנות, ואין בליעה בדופן אם הטמפ' פחות מיד סולדת. גם טענה זו אין לה על מה שתסמוך. אמנם הדפנות קרות מצד עצמן, אך האדים חמים ביותר, ומי הוא זה שיוכל להעיד כי הם מתקררים לפני הגיעם לדפנות. יתר על כן, מכיוון שהקרינה מחממת כל חומר אורגני (מזון) ע"י האצת חלקיקיו, אזי האדים המרחפים בחלל התנור שרויים תחת הקרינה 'הרודפת' אחריהם בכל נפח התנור. טיפות מים שירחפו בתוך תנור המיקרוגל ירתחו תוך כדי מעופן. ובכן, האדים החמים השרויים, למשל, ממשיכים 'לספוג חום', להתחמם ולהתבשל, גם כאשר נפרדו מ'מאכל-האם' שלהם, והם 'עומדים בזכות עצמם' כמקבלי חום, וכך פוגעים בדפנות... יתר על כן: בדקתי באופן מעשי את העניין ומצאתי כי קרינת המיקרוגל מצויה בכל חלל התנור, ולא דווקא בתווך, במרכז. מים שהונחו בכוס בחלקו העליון של המיקרוגל רתחו, אם כי בזמן רב יותר. מכאן שהאדים ממשיכים להתבשל בכל חלל התנור

בואו נראה מה למדנו...

1. האם האדים הבאים במגע עם דפנות תא החימום חמים מאד או קרים?

- לדעת הרב פרופ' לב -

- לדעת הרב ישראל רוזן -

2. האם חימום מאכל בתנור מיקרוגל שונה מחימום בתנור רגיל?

(ג) עמדת הרב גשטטנר - שו"ת להורות נתן

ע' בציטוט מתוך שו"ת להורות נתן חלק ז' סי' ס"ב (מאת הרב נתן גשטטנר - מרבני בני ברק, נפטר בשנת תשע"א)

ועל עתה באתי, מה שהסתפק מע"כ נ"י בענין תנור החדש הנקרא מיקרוגל... האם מותר לבשל בו חלב ואחר כך בשר, הנה כשבישל בתנור זה חלב ואחר כך בישל בו בשר, ודאי דנאסר הבשר, דכיון דהחלב מתחמם ע"י הגלים והזיעה עולה לתקרת התנור, וכשיבוא אחר כך לבשל שם בשר, הזיעה של החלב יורדת למטה ונופלת לבשר ונאסר... דכיון שהזיעה עלתה על תקרת התנור ולא הודחה, א"כ יש שם איסור בעין... א"כ תקרת התנור דדינה ככיסוי... [וראיתי מי שכתב דהזיעה מתקררת עד שמגיע אל תקרת התנור ואינה נבלעת בה, ממילא אין צורך בהגעלה. ברם באמת מאן יימר (=מי יאמר) שהזיעה מתקררת כיון דליכא דפנות המקררין... ועוד דהגלים (=הקרינה) פוגעים גם בהזיעה ומחממין אותה כמו שפוגעים בשאר משקין שבתנור, נמצא שהזיעה אינה מתקררת כלל, וגרע מזיעה דעלמא כיון דהגלים מחממין את הזיעה גם בשעה שעולה באויר, וע"כ ודאי דצריך הגעלה.





- כיצד מכריע הרב גשטטנר במיקרו גל שחיממו בו חלב ואח"כ בשר ומה נימוקו?
- האם יש הבדל לדעתו בין האדים הנבלעים בזמן בישול במכסה הסיר לאדים בדפנות התנור?
- האם דעתו תואמת את אחת הדעות שהובאו לעיל?

3. משא ומתן בין הדעות ומסקנת ההלכה

מוזמנים לדון ביניכם בשאלות הבאות ואחר כך לעיין בנקודות לסיכום

- האם המחלוקת בין הדעות השונות היא בשאלה הלכתית או מציאותית?
- כיצד משפיעה הבנת תהליך החימום במיקרוגל על פסיקת ההלכה בדיני בשר וחלב?
- מה יותר שכנע אתכם?

יישום והנחייה מעשית

עיינו בהצעתו המעשית של הרב פרופ' זאב לב מערכי לב עמ' תלט

הרוצה להשתמש בתנור מיקרו-גל פעם בשביל תבשיל בשרי ופעם בשביל חלבי, אחד אחרי השני, מומלץ, לכן, לכסות את הקדירות. במקרה שהדפנות התלכלכו מסיבות שונות יש צורך להגעיל אותן. הדרך המוצעת על ידי היא:

א. לנקות את הדפנות ואת מדף הזכוכית במטלית רטובה במים קרים עם חומר פוגם כשר כגון דטרגנט כשר (בדרך כלל היצרן ממליץ על סוגי חומרי ניקוי). יש לנקות גם את הפינות וגם את הדלת עם החלון. לנגב את הדפנות וליבשן.

ב. לחכות מעת לעת כך שהתנור לא יהיה בן יומו.

ג. להרתיח אחרי 24 שעות מים עם דטרגנט בכוס של זכוכית בערך 20 דקות בהספק המירבי, כך שהקירות יתכסו קצת באידי מים.

ד. ליבש את הדפנות אחרי שהתקררו עם מטלית נקיה.

- האם הצעתו לחימום מאכלי בשר וחלב בקדרות מכוסות - תואמת לכל השיטות?
- האם לדעתכם החיוב לכסות את המאכלים בעת החימום הוא מעיקר הדין או חומר בלבד?





4. סיכום הדיון ומסקנות למעשה הנובעות ממנו



1. ישנה מחלוקת מציאותית האם דפנות המיקרוגל בולעות את אדי המאכל המתחמם בו, וממילא האם הכלי ייאסר במידה וחיממו בו מאכלי בשר וחלב בזה אחר זה, ויצטרך הכשרה לפני שממשיכים להשתמש בו.
2. לכתחילה, מוסכם לכל הדעות, שיש לכסות את הכלים בעת חימום מאכל חלבי או בשרי במיקרוגל.
3. כיון שלעיתים קרובות, נשפכים נוזלים חמים ושאריות על מגש זה. לכן, יש לחמם את מאכלי החלב או הבשר על תחתית נוספת שתונח על מגש זה.
4. במקרה שיש צורך להכשיר את המיקרו גל, כאשר הותז נוזל חלבי/בשרי רותח בחלל התא - יש לנהוג על פי ההנחיות המופיעות לעיל, שזכו להסכמת פוסקים רבים. (ראה מערכי לב עמ' תלט והערה 33).
5. מהאמור לעיל עולה כי כאשר אדם זקוק לחמם אוכל במיקרו גל במקום שלא נשמרת הפרדה בין בשר וחלב ואף לא שמירה על כשרות בכלל - יש באפשרותו לחמם את האוכל במיקרוגל בכלי מכוסה, ולדעת הרב רוזן במאמרו הנ"ל יש לעשות זאת בשני כיוונים- דהיינו לשים את כלי האוכל בתוך קופסה נוספת - שקית ניילון וכדו'.



חג שמח!