

מועדון  
**כשרותא**  
 לומדים כשרות בחברותא



שלום דוד, שלום יונתן! נראה שיש ביניכם איזה וכוף קטן?



כן! דוד אמר משהו לא הגיוני בכלל.



רגע, עוד לא נתת לי להסביר את עצמי! התפונתי שבמטבח רגיל יש לנו הכל כפול - מערכת כלים שלמה לבשרי ומערכת כלים שלמה לחלבי, ואלו כאן במסעדה - יש רק מערכת כלים בשרית.



הבחנה מצוינת דוד! כאן זו מסעדה בשרית, ואין בניהל לשום דבר חלבי. אבל במטבח הרגיל והביתי אנחנו מכינים לעתים מאכלים חלביים ולעתים מאכלים בשריים וחשוב שתהיה הפרדה מלאה במערכות הכלים.



בדיוק לזה התפונתי. כי הרי גם חלבי וגם בשרי נמצאים במטבח, לפעמים אפילו בו זמנית. ולכן חובה לדאג להפרדה מלאה, שלא יהיה חלילה קשר בין חלבי לבשרי.

באיזה כלים חשוב שתהיה הפרדה?



פעילות: זהו בציר בפנה שיותר כלים שבהם חשוב שתהיה הפרדה בין בשרי לחלבי.





ואיך שומרים על ההפרדה, שלא נתבלבל בין הכלים?

**הלכות והליכות חלק ב, הלכות פשרות, פרק ד, הלכות ייא:**

י. **נוהגים** לעשות סימן על כלים ל**מאכלי חלב**, כדי שלא יבאו לידי חלופ עם **כלי הפשר**. (סעיף ח)  
 יא. **נוהגים** להפריד בין כל כלי החלב והפשר, כולל ספוג לנקוי כלים וכדומה, וכן ליחד להם שני פיורים נפרדים.



ואם גרים בבית שאין בו שני פיורים?



נקרא את המשוף הלכה יא:

אם יש פיור אחד, **נזהרים** שלא להניח בתוכו לא **כלים בשריים** ולא **כלים חלביים**, גם לא בנפרד, וכן מקפידים שלא לאכל שגרי מאכל שנפלו בתוכו.



למה חשוב שתהיה הפרדה בכלי של המלח?

**הלכות והליכות חלק ב, הלכות פשרות, פרק ד, הלכה ט:**

ט. **נוהגים** ליחד שני כלים למלח, אחד ל**מאכלי בשר** ואחד ל**מאכלי חלב**, כי לפעמים טובלים את המאכל במלח ונשארים שם שירים ממנו. (סעיף ז)



עוד דבר שעלול להתלכלך מהמאכלים הוא המפה שעליה מניחים אותם, ולכן חשוב לא להשתמש באותה מפה לארוחה בשרית וארוחה חלבית. אם פי בענין המפה נתן להקל לפעמים.

**הלכות והליכות חלק ב, הלכות פשרות, פרק ד, הלכה יב:**

יב. מי שאכל גבינה ורוצה כעת לאכול בשר, צריך לסלק מעל השלחן את שגרי הפת (הלחם) שאכל עם הגבינה. וכן **אסור** לאכול גבינה על מפה שאכלו עליה בשר או להפך. (סעיף יב)

**הערה:** יש אומרים שהמזדבר בימים שהיו מניחים את האכל ה**בשרי** או ה**חלבי** ישירות על המפה, אבל בימינו, שהאכל מנח בתוך צלחות וכדומה, די בנקוי המפה או בהפיכתה. נתן לסמוך על דעה זו בשעת הצורך.



פרוה!



ולפעמים מכינים מאכלים שהם לא חלביים ולא בשריים.

נכון, מאכלי פרוה הם כל המאכלים שאין בהם מרכיב חלבי ושום מרכיב בשרי. מתר לאכל אותם גם עם בשרי וגם עם חלבי, ולהשתמש באיזו מערכת כלים שרוצים, כדי לאכל אותם. אבל חשוב לשים לב שהחלבי והבשרי לא יתערבבו ביניהם דרך מאכלי הפרוה!



מאכלי פרוה לעולם ישארו פרוה?



שאלה מציינת! והתשובה היא שיש מקרים רבים שבהם מאכל פרוה יהפך להיות בשרי או חלבי. למשל, כבר לחם שאכלו ממנה בארוחה חלבית - אסור לאכל ממנה בארוחה בשרית. דגמה נוספת: מאכל פרוה שבשל בכלי בשרי - לא יוכלו לאכל אותו יחד עם מאכל חלבי, כי הטעם הבשרי עובר לתוך המאכל באמצעות הבשול והחם.



זה אומר שאם רוצים שמאכל מסים ישאר פרוה - צריך לשמר עליו פרוה מאז שמכינים אותו, ולדאג שלא יגע - לא בבשרי ולא בחלבי.



נכון, ובכל מקרה של ספק בענין הזה - שואלים רב, כי יש בזה הרבה הלכות ומקרים. בדרך כלל האכל נהיה בשרי או חלבי בבשול, אבל חשוב לי לדבר אתכם על כלי קר שגם בו צריך להזהר שלא יהיה מעבר בין בשרי לחלבי.



על איזה כלי מדובר?



סבין! סבין פשוטה שחוטכים בעזרתה ירקות לסלט, או לחם לארוחה.



מה יכולה להיות הבעיה בסכין?

בואו נקרא את ההלכות:



**הלכות והליכות חלק ב, הלכות כשרות, פרק ד, הלכות יג-יד:**

יג. אסור לחתוך בסכין של בשר פת כדי לאכלה עם גבינה וכן להפך, ואפלו הסכין נקיה. אף בשעת הדחוק, כגון שהוא בדרך, מתיר לו לחתוך את הפת בסכין של בשר כשהיא נקיה ומקנחת היטב היטב, על מנת לאכל את הפת עם גבינה וכן להפך. (סעיף יב)

יד. אם חתך בצלים או כל דבר חריף בסכין בשרית, והכניס למאכל חלבי או להפך, צריך לעשות שאלת חכם מה דין המאכל והפלים. (סעיף יג)

עקר הבעיה בסכין היא באשר חוטכים בה דבר חריף, כי החריפות פועלת כמו בשול. באשר חוטכים בסכין בשרית בצל - זה כאלו בשלנו את הבצל בסיר בשרי, ואז יש בעיה לאכל אותו עם מאכל חלבי.



לכן ממלץ שתהיה סבין מיוחדת לפרוה - לחתוך בצל, לחם וכדומה.



לפי ההלכה, אם קרה מקרה כזה - צריך לשאול רב מה לעשות עם המאכלים. לא בטוח שמותר לאכל אותם



נכון, ועכשו אני רוצה לדבר אתכם על מאכל חשוב מאוד, שהוא פרוה, ויש עליו הלכות מיוחדות בקשר לבשר וחלב. נסו לגלות מהו המאכל!



**פעילות: חידה**

אני מאכל בן שלוש אותיות. כדי לדעת מי אני פעלו לפי ההנראות הבאות:  
קחו את האמצע מה**חלב** ושימו בהתחלה.  
לאחר מכן קחו את ההתחלה ושימו באמצע.  
לבסוף בדקו את הגימטריה של המלה **חלב** ושימו בסוף. מה יצא?



זו באמת מאכל שיוצא הרבה פעמים לאכל אותו בשני סוגי הארוחות.

ולכן צריך להזהר בו יותר ממאכלים אחרים.



**הלכות והליכות חלק ב, הלכות כשרות, פרק ד, הלכה ח:**

ח. יש להזהר שלא לאכל מאותה פכר לחם לסעודה בשרית ולסעודה חלבית. (סעיף ז)



לפעמים מכינים ארוחה חלבית חגיגית במיוחד, ורוצים לאפות לארוחה לחמניות מיוחדות מבצק חלבי. מתר לעשות דבר כזה?



או להפך, שרוצים להכין לארוחה בשרית לחם ולערב בבצק שמן של בשר או מים ממרק עוף, זה גם יכול להוסיף טעם בעסה, מתר או אסור?



אלו שאלות מצוינות! בואו נקרא ביחד את ההלכות.

**הלכות והליכות חלק ב, הלכות כשרות, פרק ד, הלכות יז-יח:**

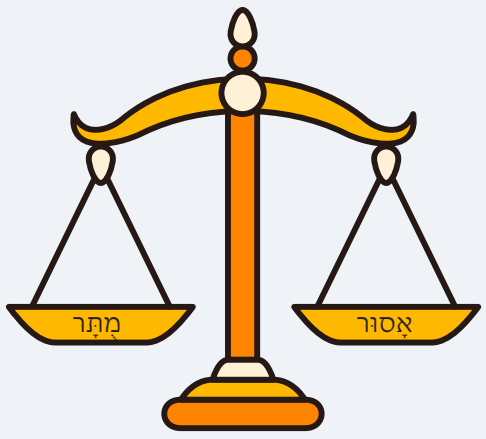
יז. כשאופים פת, אסור ללוש את העסה (הבצק) עם חלב, שמא יאכל אחר כן את הפת עם בשר. ואם לש בחלב, גזרו חכמים שכל הפת אסורה באכילה אפלו לאכלה לבדה בלא בשר, מחשש שמא יאכלוה עם בשר. (סעיף כה)

יח. מתר לאפות פת חלבית בכמות קטנה הראויה להאכל ביום אחד, שלא יותרו ממנה שאריות ואין חשש שיאכלו אחר כן עם בשר. כמו כן מתר לאפות פת חלבית אם עושים בה צורה מיוחדת המעידה על כן שהיא חלבית. וכל זה נוהג גם בעסה שגלושה בשמן של בשר. (סעיף כה)

**מנהג הספרדים:** בשלחן ערוך פסק המחבר שמותר ללוש עסה בחלב או בשמן של בשר, רק בתנאי שכמות העסה ראויה להאכל בסעודה אחת, אף אם הכמות מספקת ליום אחד (יותר מסעודה אחת ביום) - אין לעשות כן<sup>11</sup>.

**פעילות**

ליד כל פעולה מופיע מספר. אם הפעולה אסורה - כתבו את המספר שילה בצד ה'אסור' במאזנים, ואם הפעולה מתרת - כתבו את המספר שילה בצד ה'מתר' במאזנים.



28 - לסעודת חג השבועות הכינו בבית משפחת בהן בכר לחם חלבית.

33 - משפחת לוי חוגגת 'חלאקה' לבן שלהם, ולכבוד הארוחה החלבית המיוחדת הכינו לחמניות שום חלביות, בכמות המספיקה לארוחה בלבד.

7 - במאפייה מכינים את הביורקסים החלביים בצורת משלש - שזו הצורה המקובלת לאפות ביורקסים חלביים.

12 - שלמה קנה במאפייה לחם בעורי יקרתי (שנאפה עם שמן בקר) ורצה לאכל ממנו.

בעת - חברו את המספרים שבכל אחד מהצדדים. אם צדקתם - הסכומים שווים והמאזנים מאזנים.

וואו, ההלכה דואגת לנו כל כך שלא נגיע בשום מצב לערבוב בין בשרי לחלבי, אפלו לא בטעות!



נכון מאוד, ויותר מזה - ההלכה דואגת שחלילה אף פעם גם לא יראה שאנחנו אוכלים בשר וחלב יחד, גם אם באמת זה לא חלב אלא משקה פרוה לחלוטין.



תן לנו דגמה למה שאמרת עכשו.



יש משקאות שונים שנגראים כמו חלב, אבל באמת הם פרוה, ומתר לשתות אותם יחד עם בשר. מפירים?

למשל חלב סויה, או חלב שקדים.



נכון, אז במקרה שלמשל רוצים לשתות קפה עם חלב סויה אחרי ארוחה בשוית, או אולי אפלו לבשל תבשיל בשוית ולערב בו חלב שקדים. למראית עין זה נראה חלילה שמערבים בשר בחלב.

**"מראית עין" - משג הלכתי.**

**המשמעות וההסבר: מי שמסתכל עליך חושב שאתה עובר עברה, אך באמת אתה לא עושה שום דבר אסור. על פי ההלכה אסור לעשות זאת.**

למה אסור לעשות את זה, מה זה משנה מה חושבים עלינו? העקר שאנחנו לא עוברים עברה...



נאמר במשנה במסכת שקלים:

"לפי שאדם צריך לצאת ידי הבריות כדרך שצריך לצאת ידי המקום, שנאמר 'והייתם נקיים מה' ומישראל'".  
בלומר: מטלת עלינו אחריות להיות ישרים ונקיים מעוון לא רק כלפי הקדוש ברוך הוא אלא גם כלפי בני אדם. תארו לעצמכם שאתם נכנסתם למסעדה לא בשעה רק כדי לקנות בקבוק מים, ומישהו שיראה אנשים שומרי מצוות נכנסים למסעדה, יחשב שהיא מסעדה בשעה! או שייחשדו בכם שאתם לא אוכלים בשר...



לפי מה שהבנו עכשו - אסור לערב משקאות שנגראים לחלביים במאכלים בשויתים, או לשתות אותם סמוך לאכילת בשר. נכון?



נכון, אבל אם אנחנו מראים באופן בולט שמדבר במשקה פרוה - מתר.

**הלכות והליכות חלק ב, הלכות כשרות, פרק ד, הלכה טז:**

טז. המכין תבשיל עם בשר ומערב בו חלב שקדים, צריך להניח בתוכו את השקדים עצמם מפני **מראית העין** (כדי שלא יחשבו שהוא חלב בהמה).  
(סע"י יד)

**דעת הפוסקים:** כן גם בשתיית חלב פרוה, כגון חלב סויה. אם החלב אינו נפוץ ומכר, אין לשתותו במהלך הסעודה **הבשוית**, אלא אם כן מניחים בסמוך את האריזה, כדי לפרסם ברבים שהוא פרוה<sup>10</sup>.