

אוצרות הכשרות

שיעור שני

כיריים רגילות:

א. הכיריים משמשות לבישול וטיגון וחימום אוכל ע"י גז או חשמל, את השימוש בהם ראוי לקבוע לסוג אחד של מאכלים בשרי או חלבי.

ב. לחפצים להשתמש בהם באופן משולב דהיינו: גם בשרי וגם חלבי יש להקפיד על הדברים הבאים:

1. שיהיו הכיריים וסירי הבישול נקיים משיירי מזון.

2. יש להקפיד שגם מה שנשפך מטה במהלך הבישול יהא בסיומו מתנקה מיד לבל ישאר שמה לכלוך וידבק בסיר אחר.

3. אמנם המבערים עצמם (לא המסגרת) צריכים ניקוי אבל אין חובה לצחצחם משום שבכל פעולה של הדלקת האש הינה שורפת אותם עד כדי שלא משאירה בהם ממש.

ג. יש שנהגו להחמיר ולהשתמש אך ורק בלהבה אחת בלבד לשימוש חלבי ושאר או שמניחים על גביה כיסוי כעין נייר כסף עבה קודם השימוש בה כדי ליצור כעין הפרדה בינה לבין הסיר.

ד. יש לציין כי ההיתר הינו רק שהמאכל אינו נוגע ישירות במבערים או בחרצובות עצמם, אבל אם יגע סיר בסיר יש היתר בכך.

ה. בבית שלא נוהגים לנקות היטב את הכיריים בין שימוש לשימוש יש להתנהג לגביהם אם נפל במהלך הבישול או הטיגון אם הינם רותחים דבר מאכל עליהם כאילו הם טרף.

ו. גם הכלים הנלווים אליהם לשטיפה אם הינם חמים או שמנוניים מן הראוי שיהיו מיוחדים אך ורק לשימוש בשרי או חלבי, ויש להקפיד שלא לנקות את הכלים הנ"ל בכיור שמצויים בו כלים.

ז. יש להקפיד שהכלים בחלקם התחתון יהיו נקיים מכל שיירי רטיבות שלא יבדק בהם מאומה משום שכלל כתבו רבותינו ז"ל: 'שאין בלוע יוצא מדופן לדופן אלא ע"י לחות'.

ח. במקרה שהשתמשו בכלי רטוב שהונח על החרצובה החמה והיא איננה נקייה, יש להגעיל את הכלי, אך אחר עבור 24 שעות אין כל חשש.

ט. יש להיזהר בעת שמבשלים יחד מאכלי חלב ובשר בסירים נפרדים לבל ישפריצו דברי מאכל מסיר אחד לחבירו, ויש לעשות כן בנחת ובמתנות וזהירות.

י. עמדו ב' סירים זה לצד זה האחד חלבי והאחד בשרי אפי' אם נוגעים זה בזה ואין בהם לחות לא נפסלו הסירים או המאכלים, אבל אם יש בהם לחות נפסלו מהכשרם.

י"א. כל הדברים הנלווים אם הינם מדברים הנפסלים אין להשתמש בהם שימוש מעורב של בשר וחלב, אבל אם אינם עשויים מהדברים הנפסלים ניתן להשתמש בהם שימוש מעורב ובתנאי שיקפיד שיהיו נקיים בין שימוש לשימוש לבל יעבור לכלוך מהם.

י"ב. יש להיזהר בהתקנת הקולט אדים לבל יעמוד מעל הסירים כיון שאם יעלו אדים שיש בהם חום שיד סולדת בו (45 מעלות ומעלה) ויבשלו אח"כ תבשיל אחר אותם האדים עלולים לחזור ולפלוט את הבליעות לתבשיל אחר או כלי מסוג אחר.

י"ג. וע"כ מעיקרא ראוי שלא לקובעו שמה או לא להשתמש בו כלל.

י"ד. יש להימנע מלהניח כלים תלויים בסמוך לגז מאותה סיבה.

## תנור אפיה:

א. בנויים באופן שדלתותיהם ופתחיהם אטומים היטב, ובמהלך פעולתם נבלעים האדים והחום בחלל התא והדפנות ואחר זמן יהיה ניכר רישומן.

ב. מכאן מודעה רבה שהשימוש בתנור עם כלים ובהם דברי מאכל חלבי ופרווה ובשרי פתוחים ולא מכוסים ואפי' בזה אחר זה ואפי' בתבניות נפרדות ואפי' בעת ובעונה אחת אסורים. (שו"ע יו"ד סי' ק"ח סעי' א')

ג. יש לרוכשים תנור להשתמש אך ורק בתנור נפרד ולא תנור מחולק לב' תאים ואפי' שיש עליו כשרות כי גם בתנור זה יש להשתמש שימוש יחד מהסיבה שהבל החום עולה ועובר בין תא לתא ונמצא נכשל באיסור שנתערב יחד.

ד. יש בנוסף לכך לרכוש את כל שאר המוצרים הנלווים לתנור בנפרד שיהיו בשרי וחלבי, שאע"פ שיש אפשרות לעשותם יחד מ"מ יש להשתדל ולהימנע מכך לבל יתעוררו בעיות וספקות הלכתיות כל שהם.

ה. תנור דו תאי אמור להיות בנוי בצורה:

1. שאין חיבור יציקתי אחד בין שניהם.

2. סימן לכך הוא: שהתא העליון קעור והתא התחתון קמור ופס מתכתי קבוע בחזית ליצירת רצף חזותי בניהם.

3. שאין תחי איזור שעלול ע"י לעבור אדים דרך הגב מתא למשנהו.

4. הכשר מצויין, ולא להסתפק במראה עיניים חיצוני או במידע כללי או שטחי של המוכר על המוצר.

ו. אין לחשוש כאשר קיימת הפרדה מוחלטת ומורגש החום מתא לתא בפרט כאשר השימוש נעשה בתא תחתון דאין בכך חשש שיעבור מתא לתא ויאסור כיון שאין לחות בין שני הכלים ואין האדים עוברים מתא לתא.

ז. בתנור דו תאי מן הראוי לקבוע את השימוש בתא הבשרי בחלק העליון, משום שהבל החום היוצא מהם הינו חזק יותר וראוי ותמיד הינם עולים למעלה.

ח. יש שמחמירים אף בתנור דו תאי כשר ולא אופים בו יחדיו, ואף אופים כשדלת התנור פתוחה, ויש המוסיפים על הפס אלומיניום מתכתי מלמעלה ומלמטה משני קצותיו ב' חתיכות מכסה פס או אלומיניום ואז נוצרת הפרדה טובה המונעת מהבל החום לעלות מתא אחד לחבירו ואין בכך כל חשש או ספק של איסור (ספר כשרות ושבת במטבח המודרני-הוצאת המכון המדעי טכנולוגי י"ם).

## תנור פריוליטי:

א. תנור אפיה מסוג פריוליטי המנקה את עצמו היטב באופן שמפעילים אותו על החום הגבוה ביותר אחרי כל שימוש והדפנות מתנקים לחלוטין ניתן להכין בהם מאכלי חלב או בשר בזה אחר זה, תנור זה מגיע ל500 מעלות חום והופך את כל השאריות לאבקה דקה וממיס הכל הוא בנוי בשיטת 'מולטי סיסטם' שתוך כדי ההתחממות הדלתות ננעלות הרמטית ומעטפת התנור עוברת במקביל צינון פעולה זו גם טובה לפסח.

## תבניות אפיה:

א. תבניות קבועות ראוי שיהיו לחמץ ולפסח נפרדים, וכן לחלבי ובשרי נפרדים ומסומנים.

ב. תבניות חד פעמיות ראוי להשתמש דווקא בחברות שהכשרם בד"ץ העדה החרדית או לנדא, משום שיש כלים כאלו שמורחים אותם בחומרי הברקה המכילים שומנים מן החי, והמשתמש בהם נמצא נכשל באיסור חס ושלום.

ג. יש שהתירו להשתמש בתבניות חד פעמי אפי' ללא כשרות שהינם תוצרת חו"ל כיון שלא נמצאו בהם עקבות של איסורים, ומ"מ אין לנו לסמוך על כך.

ד. אפיית עוגה שתאכל עם מאכלי חלב יש לאפותה בתבנית נקייה שלא השתמשו בה ב-24 שעות האחרונות לבשר ואפי' שיהנה נקייה לחלוטין, ובדיעבד אם אפו מ"ח: לספרדים: מותר משום נט בר נט דהיתרא בדיעבד, ובתנאי שהתבנית נקייה מכל שיירי מזון ומאכל. לאשכנזים: אסור לאכול את המין השני עם האפוי.

ה. תבנית אפיה שלא אפו בה במשך 24 שעות אחרונות והיא נקייה לחלוטין, וחפצים לאפות בה פרווה ולאוכלו עם המין השני, מ"ח: לספרדים: מותר לאוכלו לכתחילה, ולאשכנזים: לכתחילה אסור אא"כ הוי שעת הצורך.

ו. אם טעו והשתמשו להכנת מאכל בשרי בתבנית חלבית או להיפך אם חלפו 24 שעות מהשימוש האחרון בתבנית לחלב או לבשר המאכל מותר והתבנית צריכה הכשרה ע"י ליבון או הגעלה במים רותחים ג' פעמים וגו'.

ז. אם לא עברו 24 שעות והשתמשו בכלי, הכלי נטרף, והתבנית לא תותר יותר לשימוש.

ח. ע"כ המשתמשים בתנור בעל תא אפיה אחד בלבד למאכלים שאינם מכוסים יש להם לקבוע מראש מה יהיה שימוש.

ט. כלי סגור הרמטית או עטוף בשתי עטיפות שהוכנס לתנור בדיעבד מותר להשתמש באוכל זה ובתנאי שמכוסה היטב, אך לכתחילה אין לנהוג כן.

י. סיר אפיה (פלא) דינו כתנור בעל תא אפיה יחידי, ולספרדים אין להשתמש בסיר זה מחלבי לבשרי אלא א"כ ישירוהו בליבון אך אין אפשרי הדבר לעשותו בפועל כיון שהסיר יתקלקל, י"א.

(אליצפן בן פרנך ואלדד בן כיסלון הינם אלדד ומידד)