נושא: הגעלת כלים מספר פניני הלכה

מחבר: ראובן גורביץ

כיתות יעד: חט"ב

בס"ד

דיני הכשרת כלים – כבולעו כך פולטו

ביארו חכמים, שכאשר מבשלים מאכל טרף בכלי, טעמו נבלע בדפנות, ואם יבשלו בו אחר כך מאכל כשר, טעם הטרף יצא מדפנות הסיר ויכנס למאכל הכשר ויאסור אותו. **וכדי להוציא את הטעם שנבלע בדפנות צריך להכשיר את הכלי כדרך שבלע, וזה הכלל המפורסם: 'כבולעו כך פולטו'**.

**וכך צוותה התורה שאם ישראל ירצו להשתמש בכלי אכילה של גויים שהשתמשו בהם בטרף, יכשירו אותם כדרך שימושם האסור**, שנאמר בפרשת מטות כאשר בני ישראל ניצחו את המלחמה נגד מדיין והביאו כלים מן המדניינים למחנה: "כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ… וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַמָּיִם". למדו מכאן חכמים, **שהכשרת הכלים היא כדרך שימושם**, כלי שהשתמשו בו במאכלים שאינם חמים, כיוון ששיירי המאכל נדבקים לכלי ברפיון, ניתן להסירם בקלות על ידי שטיפה במים צוננים, וזוהי הדחה.

אבל אם השימוש היה על ידי נוזלים חמים, כגון סיר שבישלו בו תבשיל חמץ, וכן מצקות וכפות שהוכנסו לסיר שבישלו בו חמץ, הטעמים שבמאכל נדבקים ונבלעים בכלי, ורק על ידי מים רותחים אפשר להפליטם, וזוהי הגעלה.

ואם השימוש היה באוּר, היינו על האש, כגון שיפודים או תבניות שאפו עליהם לחמים, כיוון שאין שם נוזלים שמרככים את הידבקות המאכלים בדפנות, הטעמים נבלעים בכלי בכוח חזק, ולכן אין בכוחם של המים הרותחים לפולטם מדפנות הכלי, אלא צריך להכשירם כדרך שבלעו – באוּר, כלומר בליבון. **הרי ששלושה סוגי הכשרה ישנם: ליבון, הגעלה והדחה.**

**כדין הכשרת כלים משימוש באיסור, כן דין הכשרת כלי חמץ לפסח, כדרך שהשתמשו בהם בחמץ – צריך להכשירם לפסח. ואם לא מעוניינים להכשירם לפסח, צריך לנקותם ניקוי רגיל ולהצניעם במקום סגור, כדי שלא יטעו להשתמש בהם בפסח.**

צריך להוסיף, שבליעה באוּר מתקיימת דווקא כאשר המאכל על האש, כגון שחותכים בסכין מאפה שעומד על האש, אבל **אם הורידו את המאפה מן האש, וחתכו אותו בסכין, למרות שהמאפה יבש, כיוון שכבר אינו על האש, בליעת הסכין נחשבת בליעה קלה, והכשרתו בהגעלה** (או"ה הארוך נח, כז; ערך השולחן צד, יג).

**לפני הכשרה בהגעלה צריך לנקות את הכלים**, שכן אין בכוחם של המים הרותחים להסיר את כל שיירי המאכלים שנדבקו לדפנות. אבל לגבי ליבון נחלקו הראשונים: יש אומרים שגם לפני ליבון צריך לנקות את הכלים, מפני שאין בכוח האש להסיר את כל מה שדבק בדפנות. **ויש אומרים, שיש בכוח האש לכלות את כל מה שדבק בכלי, ולכן אין צריך לנקות כלים שעומדים להכשירם בליבון, וכן נפסק להלכה.**

**1. מה הבעיה בלבשל אוכל כשר בכלי שנבלע בדפנותיו הטעם של אוכל טרף?**

**2. א. על פי איזה כלל אנו מכשירים כלים שנבלעו בדפנותיו טעם של איסור?**

**על פי מה שכתבת הסבר מהו:**

**א. ליבון:**

**ב. הגעלה:**

**ג. הדחה:**

**3. מה עושים עם הכלים שאין אנו רוצים להכשירם לפסח?**

**4. אדם חתך בורקס שרק עכשיו יצא מהתנור עם סכין, כיצד מכשירים סכין זה לפסח?**

**5. האם יש חובה לנקות את הכלים לפני שמכשירים אותם לפסח? (פרט אם זה בהגעלה או ליבון)**

בס"ד

דיני ליבון

אמרו חכמים שליבון הוא הכנסת הכלי לאש עד 'שישיר קליפתו' (בבלי ע"ז עו, א), או עד שיצאו מהכלי ניצוצות (ירושלמי ע"ז ה, טו). כיוון שבדרך כלל הברזל עצמו אינו מתקלף ואינו מוציא ניצוצות באש, נראה שכוונת חכמים שהליבון יגרום למאכלים הדבוקים לכלי להתקלף ממנו או שניצוצות מהם ינתזו.

רבים סוברים שחום הליבון צריך להיות מסוגל לשרוף ולהבעיר כל מאכל שיכול להידבק לכלי עד שיצא כניצוצות. חום זה הוא כ-350 מעלות עד כ-400 מעלות, למרות שהאש שעליה צלו או אפו את החמץ לא הגיעה לחום כזה.

ויש מקילים וסוברים שהכלל 'כבולעו כך פולטו' חל גם על חום האש, שבאותה האש שבה הכלי בלע את טעם האיסור או החמץ צריך להכשירו. שאם למשל בלע בחום של 200 מעלות – יוכשר ב-200 מעלות. לפי דעתם, אפשר להכשיר תבנית שבלעה איסור בחום התנור – בחומו של אותו התנור. **למעשה, המנהג הרווח כדעת המחמירים, ובשעת הצורך אפשר להקל.** לפיכך, כאשר יש צורך בכלי ואם ינהגו כשיטה המחמירה הוא עלול להתקלקל, אפשר לסמוך על דעת המקילים.

**עוד יש ליבון קל, והוא חימום הכלי באש עד שאם יניחו קש על צידו השני – ייחרך, או אם ימתחו חוט דק על דופן הכלי – ייחרך ויקרע מרוב החום.** ליבון קל אינו מועיל לכלי שצריך ליבון רגיל, **אולם הוא מועיל להפליט את הטעם הבלוע בכלי יותר מהגעלה**, והוא גם שורף מקצת מהטעם שבלוע ודבוק בכלי. **וכאשר יש ספק אם הכלי צריך ליבון, אפשר להסתפק בליבון קל. ניתן לבצע ליבון קל על ידי הכנסת הכלי לתוך תנור אפייה ולחממו שם על החום הגבוה כחצי שעה.**

**1. כיצד מבצעים ליבון רגיל...**

**דעת המחמירים:**

**דעת המקילים:**

**כיצד פוסקים בפועל?**

**2. מהו ליבון קל?**

**מתי משתמשים בסוג ליבון זה? ( 2 אופנים) (רמז: ליבון זה מפליט את הטעם מהכלי יותר מהגעלה)**

**3. כיצד נעשה ליבון קל אם אין לנו אש גלויה?**

המתנה של עשרים וארבע שעות לפני ההגעלה

**נוהגים שלא להגעיל כלים בני יומם, היינו בתוך עשרים וארבע שעות מאז שהשתמשו בהם באיסור.** מפני שבמשך יממה הטעם הבלוע ודבוק בכלי עדיין משובח, ואם לא יהיה במים של ההגעלה פי שישים יותר מעובי דפנות הכלי, מי-ההגעלה עלולים לקבל את טעם האיסור ולחזור להדביקו ולהבליעו בדפנות הכלי, ונמצא שההגעלה לא הועילה. אבל לאחר יממה, הטעם שנבלע ונדבק בכלי נפגם, ואזי גם אם לא יהיה במי-ההגעלה פי שישים כנגד הכלי, הכלי הוכשר, מפני שאז הכלי פולט למים טעם פגום, ואף אם יחזור ויבלע ממנו, אינו נאסר. שכן רק אם הטעם שנבלע בתחילה היה משובח – הכלי נאסר, ואז איסורו נמשך גם אחר שהטעם שנבלע בו נפגם, אבל אם בעת שהטעם נבלע ונדבק בכלי היה הטעם פגום – הכלי אינו נאסר.

עוד יש לחשוש שאם יגעילו באותם המים כלים בשריים וחלביים, יפלטו למי-ההגעלה טעם טוב של בשר וטעם טוב של חלב, ואם לא יהיה במי-ההגעלה פי שישים יותר מאחד מהם, הטעמים לא יתבטלו בשישים ויתערבו זה בזה ויאסרו את מי-ההגעלה ואת הכלים שיגעילו בהם, מפני שיבלעו טעם בשר וחלב ביחד. אבל אחר יממה, טעמי הבשר והחלב שייפלטו מהכלים יהיו פגומים ולא יאסרו את מי-ההגעלה והכלים, מפני שנותן טעם לפגם – מותר (שו"ע תנב, ב, מ"ב שם).

**מצד הדין, אפשר להגעיל כלי מתכת וזכוכית שניקו עם סבון בלא להמתין יממה, הואיל ואינם פולטים טעם. אבל לכתחילה גם בכלי זכוכית ומתכת נוהגים כמו בכלי עץ להמתין יממה או להוסיף סבון נוזלי.**

במקומות הגעלה ציבוריים נוהגים שלא לסמוך על האנשים שישהו את כליהם יממה לפני ההגעלה וינקו אותם כראוי, וכדי להימנע מתקלות, מוסיפים למי-ההגעלה סבון נוזלי, ועל ידי כך כל טעם שייפלט מהכלים מיד ייפגם, ואף אם יחזור ויבלע בכלים, כיוון שהוא פגום, אינו אוסר את הכלים.

**1. כמה זמן אסור להשתמש עם הכלי לפני שמגעילים אותו?**

**מדוע? הסבר 1:**

**הסבר 2:**

**2. לא עברו 24 שעות לפני ההגעלה, כיצד בכל זאת אפשר לעשות הגעלה? (מה מוסיפים למים?)**

אם הולכים אחר הבליעה החמורה או רוב תשמישו

פעמים רבות משתמשים בכלי אחד בדרגות שונות של חומרה, ואזי השאלה כיצד צריכים להכשירו. **יש מחמירים וסוברים שהכשרת כל כלי צריכה להיות כפי תשמישו החמור, שאם פעם אחת השתמשו בו באוּר, למרות שברוב הפעמים השתמשו בו ברותחים, הכשרתו בליבון. וכן כלי שפעם אחת השתמשו בו ברותחים וברוב המקרים בצונן, צריך הכשרה בהגעלה.** שאם לא כן, הכלי יוכשר רק מרוב תשמישו ולא מתשמישו החמור (שאילתות, ראבי"ה, מרדכי, או"ה הארוך).

**מנגד, רבים מקילים וסוברים שחובת ההכשרה תלויה בדרך שימושו של אותו כלי. לפיכך, אם רוב שימושו של הכלי ברותחים ורק לעיתים באוּר, הכשרתו בהגעלה. ואם רוב שימושו בצוננים ולעיתים ברותחים, הכשרתו בהדחה**. ולכאורה קשה, איך ההכשרה כפי רוב תשמישו תכשיר את הכלי מהטעמים שבלע בעת השימוש החמור? אלא שאחר עשרים וארבע שעות, הטעמים שבלועים ודבוקים בכלים נפגמים, וממילא אינם יכולים יותר לאסור את המאכלים שיבואו עמם במגע, ולכן חובת ההכשרה היא כפי רוב תשמישו של הכלי.

**למעשה, לכתחילה נוהגים להחמיר להכשיר כל כלי כפי תשמישו החמור, ובשעת הצורך, מקילים להכשירו כפי רוב תשמישו. וכאשר יש חשש שההכשרה כפי תשמישו החמור תפגע בכלי, כגון כלי שמיעוט תשמישו באוּר והוא עלול להינזק בליבון, לכתחילה אפשר להכשירו בהגעלה כפי רוב תשמישו.**

**1. כיצד קובעים כיצד יש להכשיר את הכלי לפסח אם בהגעלה או בליבון או בהדחה?**

**דעה א:**

**דעה ב:**

**2. מה עושים הלכה למעשה?**

הגעלת כלים בפועל

אפשר להשתמש לצורך ההגעלה בכל אחד מסירי המטבח, ובלבד שלא בישלו בו חמץ במשך יממה או שיערבו סבון במים.

מי ההגעלה צריכים להיות רותחים.

משהים את כל הכלי בתוך המים למשך כשלוש שניות.

לכתחילה נוהגים לשטוף את הכלים במים קרים מיד לאחר ההגעלה, אבל אין זה מעכב. ולכן כאשר קשה לבצע את השטיפה במים קרים – אין חובה לטרוח על כך.

לפעמים הכנסת הכלים מקררת מעט את המים עד שהם מפסיקים לרתוח, ואזי יש להשהות את הכלים במים עד שיחזרו לרתוח.

המכניס שני כלים בבת אחת למים הרותחים, צריך לנערם מעט כדי שהמים הרותחים יכנסו ביניהם.

כלי שלא ניתן להכניס את כולו למים, אפשר להגעיל תחילה את חציו האחד ואח"כ את חציו האחר.

רבים נוהגים לכתחילה להגעיל במים רותחים גם כלים שהשתמשו בהם בעירוי או בכלי שני.

לסיכום, כך הוא סדר ההגעלה: **מנקים את הכלי, מרתיחים מים בכלי גדול ונקי, מכניסים את כל הכלי שצריך הגעלה לתוך המים הרותחים למשך כשלוש שניות, ובכך הכלי מוכשר. נוהגים להוסיף מי סבון למי ההגעלה או להמתין יממה בין השימוש בחמץ או באיסור להגעלה, ובכלים שאינם נקיים חובה לעשות כן. לכתחילה, שוטפים את הכלי במים קרים אחר ההגעלה.**

הגעלת סירים

**הגעלת סיר צריכה להתבצע בתוך כלי גדול שניתן להכניס את כולו לתוכו.** **ואין להסתפק בהרתחת המים בתוך הסיר**, מפני שמסתבר שבמשך השנה התבשיל גלש או ניתז על שפת הכלי, ואזי טעם החמץ נבלע ונדבק גם בשפתו העליונה של הסיר, ושפת הסיר אינה מוכשרת על ידי הרתחת המים בתוך הסיר.

כשאין כלי גדול שניתן להגעיל בתוכו את הסיר, יש למלא את הסיר שרוצים להכשיר במים ולהרתיחם, ובמקביל להרתיח מים בתוך כלי קטן, וכשהמים שבתוך הסיר ירתחו, יכניסו לתוכם את הכלי הקטן, והוא יגרום לכך שמים רבים יצאו ויישפכו על כל צידי הסיר ויגעילו את שפתו.

**כאשר ניתן לפרק את הידיות של הסירים, יש מהדרים לפרקן ולנקותן. במקום זאת אפשר לנקות סביבן עם הרבה סבון, עד שיהיה ברור שהטעם שאולי נמצא בחריצים נפגם,** ואחר כך להגעיל את הסיר. סירים שיש בשוליהם קפל מתכת, אינם צריכים טיפול מיוחד.

**1. סיר גדול שלא נכנס לסיר אחר, מדוע אינו מספיק שנחכה 24 שעות ונרתיח מים בתוכו, וכך הוא יוכשר?**

**2. איך נגרום למים שבסיר הגדול שייגלשו למחוץ לסיר, בשביל להכשיר גם את שפת הכלי?**

**3. כיצד מטפלים בידיות של הסיר בהכשרת כלים?**