

הערות בעניין הבשר בליים לפשת ולבל השנה - שיעור 752

I. הכללים ^{א)} כבולים כך פולטו (צמ"ג ל"ז - כ"ג) כל דבר אשר יבוא באש העבירו באש... וכל אשר לא יבוא באש העבירו במים ^{ב)} וכלי חרס אשר תבשל בו יישבר (ויקל ו - כ"ח) דהתורה העידה על כלי חרס שאין יוצא מדי דופניו לעולם (תנ"ז ל' - ח-ג) ועיין בעורך השלחן (תנ"ז ל' - ח') ומחייבין דחמצ' באיסורה בעל (מ"ב סק"ח) ^{ג)} ומחייבין בנותן טעם לפגם בפסח (רמ"א פמ"ז - י') ^{ה)} ואין הולכין אחר רוב שימוש הכלוי בפסח (רמ"א תנ"ז ו')

II. להכשיר הסינק

א) סינק אחד שהשתמש בו בשר וחלב לכל השנה עיין באג"מ (י"ד ה' - מ"ז) דרוב הסינק אי אפשר להאסר כלל דהקלוח עליו ממש לא יכול להגיע אלא על חלק קטן ממנו וגם הוא ספק רחוק דהו רק אם היה שם שומן של בשר בעין תחת הקילוח ובתווך מעט לעת היה על אותו מקום חלב בעין וזה חדא חומרה ועוד יש הרבה פעמים שיש יותר מששים נגד הבעין ולכן לעניין הפליטה אין להחמיר לתפוס שתי החומרות ועוד לשיטת הש"ך אין צrisk שששים נגד הקליפה וזה מייררי בהכלים בסינק גופה וכ"ש על דפים מיוחדים לבשר בלבד ולחלב בלבד דבזה אפילו בעל נפש אין צrisk להחמיר וכך אם נזדן איזה פעם דהמים שירדו להסינק הגיעו עד הכלים אף שלכתהלה טוב ליזהר לבועל נפש מ"מ אין שום חשש בדיעד אפילו לבועל נפש (ע"ש)

ב) הבשר הסינק לפשת - עיין באוהלי ישורון (חולת 175) דכתב בשם רב משה דאף בכבש וחלב אין להחמיר בזה (רמ"א ז"ס - ג') אין עירוי כגלי ראשון ממש שיעשה שהכלים שמערה עליהם יבלעו זה מה ואיפלו שמן דבוק בהם הכלוי שרי אמנים בחמצ' שלא בدليل מיניה כולה שתה מחמירים לכוסתו ולכארה זה בסינק של פורציאלן או אונמאיל דדין כחרס ולכן צrisk שנינו היטב ויישם בתוכו כיר נוסף או contact paper וכדומה ואם הוא של stainless steel בעירויagi ואין להשתמש בסינק כ"ד שעotta בחמצ' קודם זמן איסורו וגם הידות הסינק ינקה ויערה עליהם רותחין והמסנתה (drain strainer) טוב שיחילפנה ורב דוד פינישטיין ורב מרדכי מרכיז אמרו לי שאין צrisk אכן מליבן בההכשר של הסינק משא"כ ב'dishwasher' ואבאר

III. הכשר תנוריים

א) תנור רגיל של חרס או אונמאיל דהוא ספק חרס אין לו תקנה אלא ע"י פח מסוגר או נייר כסף תנור רגיל של מתכת צרים לבונן למור דהינו שיהיה ניצוצות ניתזים מהם דלא אמרין כבולים כך פולטו אלא בדיני הגעללה לכון כירון שיש חשש שיתקללו אין לבונן ויש מקרים אם ינקה היטב ב'easy-off' וילבן החום היותר גדול לכמה שעות (שערים מצוינים בהלכה קע"ז - ז') ומהחולקת תלוי באמ חמץ בתירא בעל ועיין בפמ"ג (תנ"ז - סק"ד) לדיבון קל מפליט הבלתיה ואינו שורפו ולא כהשו"ע הרבה (תנ"ז) ולכן ימתין מעט לעת וצ"ע

ג) תנור הנקרא continuous cleaning דינו בתנור רגיל

ד) תנור המתנקה מעצמו ע"י חום המגיע ל'900 מעלות נקשר מלון ע"י שטוף על כחום כזה על איזה שעות עד שייעבור המחוור (cycle) אבל הדלת שאינו מתחمم כ"כ יש לכוסתו בניר כסף עבה (קייזר הלכות הגעללה בשם רב משה פינישטיין) ווי"א שצrisk דוקא שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו (בדי השלחן צבר צולג ז' צ'יליס ד"ס לכתלה צ'יליטה)

ה) תנור מיקרו-וועו (microwave) צrisk נקי היטב ולשהותו כ"ד שעotta בלי שימוש ואחר כך יתן שם קדרה מלא מים חמימים ולשהותו שם עד שמילא התנור כלו בחום וזיהה עבה וזה דוקא בתנור של מתכת אבל ממין שיש ספק חרס אין מכשירים וע"ש שיש עוד עצה וע"ע בנוטעי גבריאל (דף לכ"ד) דכתב שיש מקום שיוצא הזיהה הנתווה ומתאפס שם ממשות והוא מוקם קשה להכשיר لكن אסור להשתמש בו

IV. לימי הפסח צrisk לבן את המקומות שמעמידים הקדרות מצד grates and burners

חומרא שהחמיירו בחצובה לימotta הפסח (מ"ה - ז) או לכוסות בפח של מתכות אבל לכל השנה אין צורך (אג"מ ה - קכ"ז צוף) under hood, tray under burner, range top between burners, and knobs יש להדייהם היטב בסם הפוגם כמו off easy-off ויש לכוסותם בניר כסף וכדומה והאג"מ (ו"ז ה - י"ט) כתוב שהחכ"א החמייר בחצובה לבשר וחלב כל השנה והוא תמה עלייו שהפמ"ג נשאר בצד'ע דאפילו לפסח החצובה אין צורך הקשר והאג"מ התיר החצובה לכל השנה וגם החכ"א התיר בדיעבד ועיין באג"מ (ו"ז ה - י"ט) וע"ע בנטעי גבריאל (ע"ז ה - י"ט)

V. דיש וואשעד אפילו של מתקת כיוון שאי אפשר לנקרן היטב רק ע"י אומן אין להכשירן

VI. המקרר צורך ניקוי טוב וצריך לכוסות הכותלים וה'racks דחוושין אולי נשאר חמץ בפינוט או בסדקין ויפול למאכלי החג (אוהלי ישורון חט 178 בשם רב משה)

VII. תכשיטי נשים כגון הטבעות צריכין נקיי טוב אם נגעו פעים בחמצ (אוהלי ישורון חט 199 בשם רב משה)

VIII. בגד שהגיהוץ נעשה מקטניות (starch) אין צורך לכביסם (שם חט 185 בשם רב משה)

IX. IX. טוב יותר להשתמש מחדש שקתה בשטיפה או צורך לכוסות הישנה בפלסטיק (שם חט 186 בשם רב משה)

X. הכשר שניים תוחבות וכן ב' braces בעניין השימוש בהם כל השנה מבשר לחלב יש להתיר שהמאכלים בכלני שני (רמ"א טמ"ז - ג) וגם בשן טבעי צורך לומר כן ולפסח צורך שלא לאכול בהן חמץ תוך מעל"ע וסוגי בשפשוף בעלמא במברשת שיש עליו סם הפוגם ואנו סומכין דאין אוכלין דבר שהיד סולדת וגם דמיד מתחיל העיכול בפה ואם אפשר צורך לעשות עירוי (שערים מצוינים בהלכה קט"ז - ז)

XI. counter tops, pantries, cabinets, refrigerators, and freezers זה הכלל בכל המקומות שאין שמורות מחמצ ורוצחה לשים בפסח כל מאכל אפילו קר יש ליתן ניר או מפה וכדומה חחתיהם (מג"א פ"ה - סקל"ח בשם מהרי"ל) ופורמייקה שיש ספק אם דינו כחרס צורך כייסוי ולבן עירוי לבדוק אינו מועיל

XII. להחליף כלים ש מגעוו לחלב וアイפּֿסְּ עיין במ"ב (ת"א - סקי"ט) שהביא החת"ס דהיכא דהגעיל לצורך פסח הוא נהג להחליף מבשר לחלב או אייפּֿסְּ או איפּֿסְּ כיוון שלא הייתה כוונת ההכשר לצורך זה משמע בכוונה אין להתיר מ"מ המנהג להקל (נטען גבריאל פלק פ"ה פסקי תשובה ת"א - ט"ז) ולפארוע מותר (אשל אברהם מבוטשאטש תק"ע)

XIII. טס שהנרות עומדים עליו מותר להשתמש בפסח אם ינקה היטב ומ"מ מנהג טוב להניח ניר כסף בין ובין המפה

XIV. אם מועיל בכל שנאסר ישון י"ב חודש עיין באג"מ (ו"ז ז - מ"ו) כלים של פורצלאן יקרים יש להתיר ע"י ישון י"ב חודש ע"י הגעה ג' פעמים בצירוף שכליים אלו עפ"י רוב המשמשים בהם רק בכלני שני ובצירוף דעת הייעוב"ץ שפורצלאן שייע ולא בלאי צוכחת עיין בשערת (ת"א - ה) שהביא מחלוקת זהה בין החכם צבי ותשובה הרשב"א

XV. דבר שמתערבבות מינימ כימיים שהוא חדש שלא נמצא בדברי הקדמוניים אין להתיר להגעילם לפסח ומשאר איסורים ובשעת הדחק צורך שאלת חכם (אג"מ ז - ז'ז) לכטן, plastic, porcelain, corningware, corelle, pyrex, duralex, formica, enamel, and teflon

XVI. אסור לכתהלה להניח נכricht בביית שאפשר לחוש שתבשל לעצמה בשר וחלב ושאר איסור אבל בדיעבד יש להתיר להשתמש בהכלים אחר מעט לעת (אג"מ י"ז ה - ס"ה) ועיין ברמ"א (ו"ז קכ"ז - ט)

רפסה מילוי רטאות כהן או כי ל כלבנ'ה קלחן ג"כ סקח ארכ' ס"ה פלאי או כהן הילאה מלג'ה ג' לילון מילג'ה קפ'ין וככון ס"ה ג'בנ'ה רטאות כהן ג'קי כ' ציס' ק'אה ג' כלבנ'ה קלחן ג' כלבנ'ה ס"ה