



הרב אליקים לבנון

הגעלת כלים

נקודות לתשומת לב

מרבבות הן הלכות הגעלת כלים, והן מפורטות ב'שולחן ערוך' אורח חיים, סימנים תנא-תנב ובירורה דעה בסימן קכא. אולם, בנוסף להלכה, יש לשים לב לפרטים מעשיים. במסכת סנהדרין (ה ע"ב) חכמים מספרים שרב הלך לחיות עם רועי צאן במשך שנה וחצי כדי ללמוד על מומים בבהמות. כך הדבר נוהג בכל ההלכות הנוגעות למציאות משתנה, וכך הוא גם בהגעלת כלים – אם לא ניתן לב לפרטי ידיעות מעשיות, לא נוכל לכוון כראוי להלכה למעשה.

א. הידיעות הנדרשות

1. הכרת החומרים. כיום מייצרים כלי אוכל וכלי הגשה מחומרים רבים: א. מתכת. ב. זכוכית בעלת תרכובות שונות. ג. חרסין. ד. פלסטיק. ה. סיליקון. ו. עץ.
2. אופן השימוש בכלים; למשל: תבניות סיליקון – אופים בהן בתנור.
3. רמות שונות בפעולות הוצאת האיסור הבלוע בכלי והכשרת הכלי.

ב. הרמות השונות בהכשרה

1. הגעלה ברותחין

הכלל בהכשרה הוא: 'כבולעו כך פולטו' (פסחים ל ע"ב). לפי כלל זה, כלי שבלע בלח – על ידי בישול במים או נוזל אחר, הפליטה היא במים רותחים. הטמפרטורה אינה משנה, אלא צורת הבליעה. למשל: סיר שטיגנו בו סופגניות בשמן עמוק, טמפרטורת השמן גבוהה הרבה יותר מ-100 מעלות צלזיוס, ולמרות זאת, הכשרת סיר כזה היא על ידי הגעלה במים רותחים. הכשרה זו מועילה גם לכלי שבלע בבליעה יבשה, אם בעת הבליעה היה זה דבר היתר – 'היתרא בלע'.

2. ליבון קל

דרגת הכשרה הדומה להגעלה. כלומר: כלי שבלע בלח – בבישול, אפשר להכשירו גם בליבון קל ('משנה ברורה' סי' תנא ס"ק ל), וכן כלי שבלע ביבש, במקרה ש'היתרא בלע'.

הגדרת ליבון קל: 'קש נשרף על גביו'. הבדיקה יכולה להיעשות באמצעות גפרור – מצמידים את קצהו האחורי (בלי הגפרית) בלחיצה לסיר המתלבן. אם קצה הגפרור משחיר, זהו גדר 'קש נשרף על גביו'.

3. ליבון המור

יש כמה הגדרות לרמת החום שהכלי מגיע אליה בליבון חמור: צריך שהכלי יאדים, יאפיר, שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו או שתוסר קליפתו. יש שני תנאים שאם שניהם מתקיימים, הכלי חייב ליבון חמור: א. בליעה ביבש. ב. 'איסורא בלע'. למשל, תבנית שאפו בה בשר נבלה או בשר וחלב יחד.

ג. סוגי כלים והכשרתם

1. ליבון המור

כלי אוכל המשמשים לאפייה, הבליעה בהם היא 'בליעה ביבש'. הואיל ואנו פוסקים לחומרא, שחמץ נחשב 'איסורא בלע' ('משנה ברורה' סי' תנא, סוף ס"ק כח), הכשרת כלים אלה היא בליבון חמור. אולם לא כל הכלים יכולים לעמוד בליבון חמור. סיליקון, פיירקס, דורלקס, ארקופל, ארקורוק – כל אלו, אם אפו בהם חמץ, אי אפשר להכשירם. גם כלי אלומיניום אי אפשר להכשיר בליבון חמור. **למעשה:** תבניות אפייה שאופים בהן חמץ בתנור והן בולעות ביבש: אם הן עשויות ממתכת או אמייל – אפשר להכשירן בליבון חמור. אם הן עשויות מאלומיניום, זכוכית, חרסינה לסוגיה, סיליקון וכדומה – אין להן תקנה ואי אפשר להכשירן לפסח.

2. הכשרה משולבת: הגעלה וליבון קל

לעתים יש לשלב בין הפעולות השונות, כאשר חלק מן הכלי יוצא מידי דופיו בדרך אחת, וחלק אחר בדרך אחרת. לאור זאת נשתדל לסקור ולהדגיש היכן צריך זהירות בדרך ההכשרה.

סירים ומכסיהם

ככלל, אין הבדל בין סיר למכסה. הכשרתו של המכסה היא בדיוק כהכשרתו של הסיר. בהכשרה של סיר יש לשים לב לשני נתונים: האחד, האם ידיות הסיר וידית המכסה מתפרקות. השני, האם יש קפל בקצה העליון של הסיר או של המכסה.

ידיות

לכתחילה, יש לפרק את ידיות הסירים, לנקותן ולהגעילן. כך גם את הברגים המחברים את הידיות לסיר. הסיבה לכך היא שבין הסיר לידיית מצטבר לכלוך 'בעין'. הלכלוך הוא למעשה מזון אשר גלש מן הסיר. לכן יש להסירו, ורק אחר כך להגעיל את הסיר, מכסהו וידיותיו וברגיו.



ידידות שאינן מתפרקות

במקרה שאי אפשר לפרק את הידידות, לאחר הגעלת הסיר ברותחין יש לעבור בעזרת מבער בתוך הסיר במקום שהידידות מתחברות מצדו השני. האש בצדו הפנימי של הסיר אמורה לשרוף את הלכלוך – המזון שבין הידידות לבין הסיר, באופן שלא יהא כל חשש של נתינת טעם. כאמור, הנחיות אלה הן גם בהכשרת מכסה הסיר.

מכסה זכוכית שסביבו פס מתכת

במכסים אלה יש לפרק את הידידות, כדלעיל. בנוסף, בין פס המתכת שסביב המכסה לבין המכסה עצמו מצטברות שאריות מזון. לכן בנוסף על הגעלת המכסה ברותחין, יש לעבור בעזרת מבער בזהירות סביב סביב למכסה, כדי לשרוף את שאריות המזון.

סיר או מכסה שיש קפל בקצהו

בחלק מן הסירים והמכסים יש קפל של המתכת בקצה שלהם (למשל, בסירים המשווקים בידי 'סולתם'). תחת הקפל יש הצטברות של לכלוך משאריות המזון. לכן, בנוסף על הגעלת הסיר או המכסה ברותחין, יש לעבור בעזרת מבער על קצה הסיר כדי לשרוף את שאריות המזון.

סיר לחץ

בסיר לחץ יש שני חלקים שיש להתייחס אליהם בנפרד: הסיר והמכסה.

הסיר

סיר לחץ, אף על פי שהבישול בו מגיע לטמפרטורה גבוהה בהרבה מ-100 מעלות צלזיוס, הכשרתו היא בהגעלה ברותחין.

הכלל 'כבולעו כך פולטו' אינו תלוי בטמפרטורה, אלא בשיטת הבישול. הואיל ומשתמשים בסיר בבישול בנוזלים, הגעלתו במים רותחים. אולם, לצורך האיטום, בתוך הסיר בקצהו העליון יש מגרעת עם גומי הסובב את כל הסיר. לרוב, קשה או בלתי אפשרי להוציא את הגומי. לכן, יש להקפיד לנקותו לפני ההגעלה, ואחר כך להגעילו ברותחין. בנוסף, אחר ההגעלה יש לעבור בעזרת מבער על שפת הסיר, כדי לשרוף את שאריות המזון במגרעת אם נותרו.

מכסה הסיר

על מכסה סיר לחץ מורכבת ידידת לפתיחת המכסה ולסגירתו והידוקו לסיר בעת הבישול. בנוסף, מותקן עליו שסתום לשחרור הלחץ לאחר הבישול. בדרך כלל אפשר לפרק את החלק העליון של השסתום, אך את שאר ההתקנים שעל המכסה אי אפשר לפרק. את השסתום המפורק יש לנקות ולהגעיל ברותחין. לאחר הגעלת המכסה ברותחין, יש לעבור בזהירות בעזרת מבער על נקודות החיבור של ההתקנים אל המכסה.

ג. מיקרוגל

מצויים בשוק שני סוגי תנורי מיקרוגל.

1. מיקרוגל בעל פונקציית חימום אך ורק באמצעות גלי המיקרו. 2. מיקרוגל משולב, שאפשר להפעילו בתור מיקרוגל ואפשר להפעילו על ידי חימומו באמצעות גופי חימום כתנור רגיל.

1. הכשרת מיקרוגל

יש לנקות את הצלחת ולהגעילה במים רותחים עם הגלגלים.
יש לנקות את המיקרוגל היטב, בתוכו, בדלת, בחיבור הדלת וכדו'.
יש להחזיר את הצלחת למקומה, להניח עליה 3 כוסות מים ולהפעיל למשך 10-12 דקות.
חשוב להקפיד שלא כל המים יתאדו מן הכוסות כדי שהמכשיר לא יישרף.

2. הכשרת מיקרוגל משולב בתנור

ניקוי הצלחות והגלגלים והכשרתם – כמו במיקרוגל רגיל.
ניקוי החלקים הפנימיים הנשלפים – אם הם עשויים מתכת, אפשר ללבנם בליבון קל. אם הם עשויים סיליקון, יש להגעילם ברותחין.
יש לחמם את התנור או את הגריל לחום מקסימלי למשך כחצי שעה.

