

נקודות לתשומת לב בהגעת כלים

הרה"ג אליקים לבנון

מרובות הן הלכות הגעת כלים, והן מפורטות באו"ח סימנים תנ"א, תנ"ב, וביו"ד בסימן קכ"א:

אולם, בנוסף להלכה, יש לשים לב לפרטים מעשיים. במסכת סנהדרין, ה"ב, מספרים חכמים, שרב הלך לחיות עם רועי צאן, במשך שנה וחצי, כדי ללמוד על מומין בבהמות. כך הדבר נוהג בכל ההלכות הנוגעות למציאות משתנה. וכך הוא גם בהגעת כלים, אם לא ניתן לב לפרטי ידיעות מעשיות, לא נוכל לכוון כראוי להלכה למעשה.

הידיעות הנדרשות:

א. הכרת החומרים. כיום מייצרים כלי אוכל או כלי הגשה מחומרים רבים:

1. מתכת.
2. כלי זכוכית, בעלי תרכובות שונות.
3. כלי חרסינה.
4. כלי פלסטיק.
5. כלי סיליקון.
6. כלי עץ.

ב. אופן השימוש בכלים אלה.

למשל: תבניות סיליקון, בהם אופים בתנור.

ג. רמות שונות בפעולות להוציא את הכלי מדופיו.

הכלל בהכשרה הוא: "כבולעו כך פולטו" (פסחים, ל"ב).

1. הגעלה ברותחין - לפי הכלל: "כבולעו כך פולטו", כלי שבלע בלח, ע"י בישול במים או נוזל אחר, פליטתו במים רותחים. הטמפרטורה אינה משנה, אלא צורת הבליעה. למשל: סיר שטיגנו בו סופגניות בשמן עמוק, טמפרטורת השמן גבוהה הרבה יותר מ-100 מעלות. למרות זאת, הכשרת סיר כזה היא ע"י הגעלה במים רותחים.

2. ליבון קל - דרגת הכשרה דומה להגעלה. כלומר: כלי שבלע בלח, בבישול, אפשר להכשירו גם בליבון קל. (סי' תנ"א, משנ"ב ס"ק ל') הגדרת ליבון קל: "קש נשרף על גביו".

הבדיקה יכולה להיעשות באמצעות גפרור, שמצמידים את קצהו האחורי (ללא גופרית) בלחיצה לסיר המתלבן. אם קצה הגפרור משחיר, זהו גדר "קש נשרף על גביו".

3. ליבון חמור - עד שיאדים, שיאפיר, שיהיו ניצוצות ניתזים ממנו, שתוסר קליפתו. כל אלו הגדרות של "ליבון חמור". שני תנאים שאם מתקיימים שניהם, הכלי חייב ליבון חמור:

א. בליעה ביבש.

ב. איסורא בלע. למשל, תבנית שאפו בה בשר נבילה, או בשר וחלב יחד.

לעיתים צריך לשלב בין הפעולות השונות, כאשר חלק מהכלי יוצא מידי דופיו בדרך אחת, וחלק אחר בדרך אחרת. לאור זאת נשתדל לסקור ולהדגיש היכן צריך זהירות בדרך ההגעלה.

א. ליבון חמור

כלי אוכל המשמשים לאפיה, הבליעה בהם היא "בליעה ביבש". הואיל ואנו פוסקים, לחומרא, שחמץ נחשב "איסורא בלע" (משנ"ב תנא, סוף ס"ק כח') לכן, כלים אלה הכשרם בליבון חמור.

אולם לא כל הכלים יכולים לעמוד בליבון חמור:

סיליקון, פיירקס, זורלקס, ארקופל, ארקורוק, כל אלו, אם אפו בהם חמץ לא ניתן להכשירם. גם כלי אלומיניום, לא ניתן להכשירם בליבון חמור.

למעשה: תבניות אפיה שאופין בהם חמץ בתנור, והם בולעים ביבש: אם עשויות ממתכת, או אמאייל, אפשר להכשירן בליבון חמור. אם עשויות מאלומיניום, זכוכית, חרסינה לסוגיה, סיליקון, וכד', כל אלו אין להם תקנה להכשירן לפסח.

ב. הכשרה משולבת: הגעלה+ליבון קל

סירים ומכסיהם

ככלל, אין הבדל בין סיר למכסה. הכשרו של המכסה הוא בדיוק כהכשרו של הסיר.

בהכשר של סיר יש לשים לב לשני נתונים:

האחד, האם ידיות הסיר מתפרקות, וכן ידית המכסה.

השני, האם יש קפל בקצה העליון של הסיר, או של המכסה.

1. **ידיות:** לכתחילה, יש לפרק את ידיות הסירים, לנקותם ולהגעילם, וכן את הברגים המחברים את הידיות לסיר.

הסיבה: בין הסיר לידיית מצטבר לכלוך בעין. הלכלוך הוא למעשה מזון אשר גלש מהסיר. לכן, יש להסירו, ואח"כ להגעיל את כל החלקים.

2. **ידיות שאינן מתפרקות:** לאחר הגעת הסיר ברותחין, יש לעבור עם מבער בתוך הסיר, במקום בו מתחברות הידיות, מציזו השני. האש בציזו הפנימי של הסיר, אמורה לשרוף את הלכלוך-המזון שבין הידית לבין הסיר באופן שלא יהא כל חשש של נתינת טעם. כאמור, הנחיות אלה הינם גם בהכשרת מכסה הסיר.

3. מכסה זכוכית עם פס מתכת סביבו: במכסים אלה, יש לפרק את הידיית, כדלעיל. בנוסף, בין פס המתכת שסביב המכסה, ובין המכסה עצמו מצטברות שאריות מזון. לכן בנוסף להגעת המכסה ברותחין, יש לעבור עם מבער, בזהירות סביב סביב למכסה, כדי לשרוף את שאריות המזון.

4. סיר או מכסה שיש קפל בקצהו: חלק מהסירים והמכסים מיוצרים, כאשר בקצה יש קפל של המתכת, (למשל, בסירים המשווקים ע"י סולתם). תחת הקפל יש הצטברות של לכלוך משאריות המזון. לכן, בנוסף להגעת הסיר או המכסה ברותחין, יש לעבור עם מבער על קצה הסיר כדי לשרוף את שאריות המזון.

5. סיר לחץ:

א. הסיר

סיר לחץ, אע"פ שהבישול בו מגיע לטמפרטורה גבוהה הרבה מ-100 מעלות, הכשרו הוא בהגעת ברותחין.

הכלל של "כבולעו כך פולטו", אינו תלוי בטמפרטורה, אלא בשיטת הבישול. הואיל ומשתמשים בו בבישול עם נזלים, הגעלתו במים רותחים. אולם, לצורך האיטום, בקצהו העליון, בתוך הסיר, יש מגרעת עם גומי, הסובב את כל הסיר. לרוב, קשה או בלתי אפשרי להוציא את הגומי. לכן, יש להקפיד לנקותו לפני ההגעה, ואח"כ להגעילו ברותחין.

בנוסף, אחר ההגעה, יש לעבור עם מבער על שפת הסיר, כדי לשרוף את שאריות המזון, אם נותרו, במגרעת ז.

ב. מכסה הסיר

על מכסה סיר הלחץ, מורכבת ידית, לפתיחה ולסגירה, והידוק המכסה לסיר בעת הבישול.

בנוסף, מותקן עליו שסתום לשחרור הלחץ, לאחר הבישול.

בדרך כלל ניתן לפרק את החלק העליון של השסתום. אך את שאר ההתקנים שעל המכסה, לא ניתן לפרק. את השסתום המפורק יש לנקות ולהגעיל ברותחין. לאחר הגעלת המכסה ברותחין, יש לעבור בזהירות עם מבער על נקודות החיבור של ההתקנים אל המכסה.

ג. מיקרוגל

מצויים בשוק שני סוגי מכשירי מיקרוגל.

האחד, מיקרוגל בעל פונקציית חימום אך ורק באמצעות גלי המיקרו. השני, מיקרוגל משולב, שאפשר להפעילו כמיקרוגל ואפשר להפעילו ע"י חימומו, באמצעות גופי חימום כתנור רגיל.

הכשרת מיקרוגל:

- א. לנקות את הצלחת ולהגעילה במים רותחים, עם הגלגלים.
- ב. לנקות את המיקרוגל היטב, בתוכו, בדלת, בחיבור הדלת וכד'.
- ג. להחזיר את הצלחת למקומה, להניח עליה 3 כוסות מים, ולהפעיל למשך 10-12 דקות. להקפיד שלא כל המים יתאדו מהכוסות כדי שהמכשיר לא ישרף.

הכשרת מיקרוגל+תנור:

- א. ניקוי והכשרת הצלחות והגלגלים, כמו במיקרוגל רגיל.
- ב. ניקוי החלקים הפנימיים הנשלפים. אם הם עשויים מתכת, אפשר ללבנם בליבון קל. אם הם עשויים סיליקון, להגעילם ברותחין.
- ג. לחמם את התנור ו/או את הגריל לחום מקסימלי למשך כחצי שעה.