

קיטור וכשרות

(הרצאה בפני הרבנים הגאונים, חברי בד"צ ועדת מהדרין)

- א. זיעה אוסרת
- ב. האם קיטור נחשב זיעה
- ג. שימוש לחימום
- ד. איך בנוי דוד הקיטור
- ה. הדודים של היום
- ו. ההיבט ההלכתי
- ז. "ריחא מילתא"
- ח. פתרונות אחרים לקיטור משותף
- ט. אין מבטלין איסור לכתחילה
- י. מכסה של סיר שנאסר

הקיטור הוא הכוח העיקרי המניע את כל הסובב אותנו הן מהצד האנרגטי (כי בדרך כלל רוב רובם של תחנות הכח בעולם המספקות חשמל, מונעות ע"י קיטור) והן כספק חום לרוב התעשיות בעולם ובפרט בתעשיית המזון.

הקיטור הפך גם לאחד הנושאים הקובעים את כשרות המזון. וצריך להביאו בחשבון כמדד חשוב ביותר במתן כשרות למפעל או למוצר מזון מסוים והסיבה לכך היא, משום, שהקיטור נתפס כ"זיעה" המוזכרת במספר מקומות בספרי ההלכה כמשפיעה על כשרות המזון. בשורות הבאות נעמוד על סוגיית הקיטור בתעשיית המזון.

א. זיעה אוסרת

המקור החשוב לקביעה שזיעת איסור אוסרת מאכל כשר, הוא בשו"ע יורה דעה סימן צב סעיף ח, שם נפסק שמחבת רותחת של חלב שנתנו בכירה תחת קדירה של בשר - הזיעה עולה ונבלעת בקדירה ואוסרתה. מוסיף שם ה"דגול מרובה" שגם המחבת המכילה את החלב נאסרת, כי הטעם גם יורד דרך הזיעה מהבשר לחלב. הרמ"א מוסיף, שרק אם הזיעה חמה בדרגת חום שהיד סולדת בה והמחבת מגולה - רק אז עובר הטעם, אבל אם הזיעה אינה חמה מספיק - הטעם לא עובר. לכן, מוסיף הרמ"א, נהגו לעשן בשר מעל "קדירות של חלב", כי האדים לא חמים. המסקנה העולה מסעיף הזה, שבמצבים מסויימים "זיעה" מעבירה טעם. אבל כתוב ברמ"א ש"אם המחבת מכוסה הכל שרי". לעומת זאת, ביו"ד סימן קח סעיף ב כתב המחבר, לגבי דין "ריחא מילתא" שמותר לבשל בשר איסור ובשר היתר בקדירות נפרדות בתנור אחד אפילו ש"פיו סתום". והרמ"א במקום אוסר אלא אם הקדירה מכוסה או בתנור פתוח.

הדברים טעונים הסבר. הרי אנו רואים בפועל שאף בכלי מכוסה יוצאים אדים מתחת למכסה ומתפזרים לסביבה (אלא אם כן מדובר בסיר לחץ אטום שכנראה לא היה בזמנים ההם) אז מה

מועיל המכסה בתנור שיש בו חום גבוה - הלוא יוצאים הרבה אדים המתערבים בחלל התנור ואם זיעה מעבירה טעם מדוע מותר לבשל יחד בתנור בכלים מכוסים או מדוע לא נאסר סיר בשר בכירה מתחת למחבת חלב מכוסה?

ואין לתרץ שהתנורים של פעם לא היו חמים מאוד ויצאו מהסירים רק מעט אדים שיש שישים כנגדם, כי אם נאמר כן נתת דברך לשיעורין והיו צריכים להדגיש, שרק בחום נמוך זה מותר. לא ראיתי אצל אף פוסק המחלק חילוק כזה. גם אין לומר שמדובר רק בצלי קדירה שיוצא ממנו מעט אדים, כי עיין שם בש"ך ס"ק טז על דיון אם גם בצלי קידר שיש בו ריח חזק מותר או שרק בבישול במים. כלומר, בישול במים ודאי מותר. להלן אנסה לתת הסבר, לסתירה לכאורה בין שני הסימנים שאמנם לא הובא אצל שום פוסק, אבל מניסיון אישי נוכחתי בזה ואולי זה יסביר את הדבר. אבל מכל הנ"ל אפשר, לכאורה, להסיק מסקנה אחת: לא כל זיעה אוסרת ויהא ההסבר אשר יהא.

מקור נוסף לאיסור זיעה הוא מדברי שו"ע הרב סי' תנ"א סעיף כט, שנהגו הנשים לא להשתמש בסיר ההכשרה ששפכו ממנו מים על האבן המלובנת משום שהבל החמץ עולה למעלה ובדיעבד מותר.

מקור נוסף הנוגע לכאורה בדיון זיעה הוא מכסה של סיר שנאסר כשהתבשל בסיר מאכל אסור. אלא שאולי מקרה זה אינו נוגע לדיון זיעה מכיוון שבמהלך בישול של סיר מלא הנוזלים עצמם עולים מחמת הרתיחה ונוגעים במכסה ולכן דינו כמו דופן הסיר ואין זה נוגע לנדון שלנו שנודע למגע באמצעות אדים בלבד.

לגבי הסתירה בין סימן צב לבין סימן ק"ח. בסימן צ"ב יתכן שמדובר במציאות שהקדירה של הבשר מונחת ישירות על גבי מחבת החלב, אלא שקשה לומר כך, כי אז זה לא היה נדון כזיעה, אלא כמכסה של סיר, שיש מגע ממש בין הנוזלים למכסה. אלא נראה לי הסבר אחר, שמבוסס על המוכר לנו מהמציאות, שכל שהכלים קרובים יותר הזיעה מכילה יותר טעם. ואולי בכך טמון ההבדל בין שני הסימנים. בסימן צ"ב מדובר בכירה שהיא מקום קטן והמחבת והאילפס סמוכים ולכן עובר הטעם בזיעה, אבל כשמכסים את המחבת או במקרה של שני סירים המרחק יותר גדול (אף בתנור קטן) ולכן הטעם לא עובר.

ב. האם קיטור נחשב זיעה

עכשיו נדון בשאלה העיקרית: האם קיטור נחשב זיעה. וקודם לכן, מתבקש הסבר קצר בדבר פעולת הקיטור.

כידוע, לכל חומר בעולמנו יש שלושה מצבי צבירה: מוצק, נוזל, גז. במים, אנו מכירים אותם כקרח מצב מוצק, מים כנוזל, אדים כגז. כדי לשנות את מצבי הצבירה יש להשקיע חום שבאמצעותו יהפוך הקרח לנוזל ובתוספת חום מספקת יהפוך הנוזל לגז וע"י קירור או הוצאת חום יתרחש התהליך ההפוך הגז יהפוך לנוזל והנוזל למוצק. מאחר ובמצב גזי גדל הנפח של המים (פי 1700) הוא יוצר לחץ אדיר על דפנות הכלים והצינורות ובכך הוא מסוגל לעשות עבודה, כלומר יש בו אנרגיה רבה היכולה להניע כלים, לסובב מנועים וכו'. ואכן, מנצלים את הקיטור להנעת טורבינות אדירות בתחנות כוח, או הנעת אניות. לפני היות החשמל כח מניע זמין ונוח יותר, השתמשו בקיטור לעשיית כל העבודות שעושים היום עם החשמל.

ג. שימוש לחימום

מאחר ובקיטור אצור חום רב, וכן בגלל הלחץ הגבוה שבו הוא זורם בקלות ובמהירות למקומות הרצויים לנו, משמש הקיטור גם כמקור חום לבישול ולחימום. בכל מפעל מזון תמצא דוד קיטור אחד או יותר המספק את תצרוכת המפעל באנרגיה לחימום ובישול.

ישנם גם מכוני קיטור המספקים קיטור עבור מספר מפעלים יחד, או אף לעיר שלימה כמו בסין, שם הקיטור מתחנות הכח לאחר שהניע את הטורבינות והפיק חשמל נמכר למפעלי תעשיה הצריכים קיטור כך שתחנת כח אחת מספקת גם את האנרגיה וגם את החום לכל המפעלים בעיר.

ד. איך בנוי דוד הקיטור

מאז המצאת דוד הקיטור (כמדומה לפני 300 שנה) הוא עבר שינויים מבניים רבים. תחילה זה היה פשוט כמו סיר ענק שבתחתיתו בערה אש מעצים שחיממה והרתיחה את המים ומלמעלה נשלח הקיטור בצינורות למקומות הצריכה. גם המים לא הצריכו בעבר טיפול מיוחד מאחר והמים באירופה, מולדת הקיטור, נקיים ללא מינרלים ולכן הם לא סתמו את הצנרת. בזמנו גם לא היו מודעים עדיין לנזקים שרטיבות הקיטור גורמת לצנרת. מאחר והיה מדובר במערכת צינורות קצרה שקל לתחזק ולתקן הן את הצנרת והן את הדוד עצמו שהיה כעין סיר חלק. הדוד עצמו אף הוא היה קל לניקוי מהמשקעים שנוצרו בו ולכן היה הקיטור בד"כ רטוב - במצב אידיאלי - ודומה לזיעה. על כן יש פוסקים שפסקו, שקיטור מעביר טעם (תשובות מהרי"א אסד, הובאו דבריו במעדני שמואל סי' קטז ס"ק נב, שאם צינור אחד הולך לחמץ והשני הולך לכשר לפסח - הדבר אסור). זה, כאמור, בדודים של פעם, כאשר הקיטור היה רטוב ועל כן דינו כזיעה.

ה. הדודים של היום

הדודים של היום בנויים אחרת. לא ניכנס לתיאור מפורט של הדודים, אבל נציין מספר פרטים חשובים שבהם שונים הדודים של היום מהדודים של פעם ולכן יש השלכות הלכתיות.

1. מבנה הדודים

כיום שצריכת הקיטור היא בכמויות גדולות והקיטור מובל למרחקים גדולים הדודים בנויים אחרת מאשר בעבר. הדוד עצמו בנוי כגליל ארוך ושוכב ויש שני סוגי דודים:

האחד הוא דוד צינורות להבה שבו כל חלל הדוד מלא עם מים. בקצה הדוד יש מבער המוזן בסולר או במזוט או בגז. המבער יורה להבה גדולה לתוך צינור רחב הנמשך עד הקצה השני של הדוד. בסוף הצינור הרחב מתפצלים הרבה צינורות צרים הלךך ושוב, שבהם ממשיכים הגזים החמים שנוצרו מהלהבה עד לארובה ששם הם נפליטים לחלל האוויר. כאמור, כל הדוד מלא במים והלהבה והגזים מחממים אותם לטמפרטורות הרצויות.

השני הוא דוד צינורות מים. כאן הלהבה היא בחלל הדוד והמים זורמים בצינורות. דוד כזה מתאים גם להסקה בפחם, בעצים ובפסולת חקלאית וכו'.

יש לציין שפה ושם יש עדיין דודים מהסוג הראשוני של פעם בפרט במפעלים קטנים.

2. עזרים לדודי קיטור

בכל מערכת קיטור מודרנית יש חשיבות גדולה לשמור על יובש מוחלט של כל מערכת הקיטור, דהיינו לייבש את הקיטור עצמו ולהבטיח שלא ישארו מים בצנרת ובכלי העזר. זאת מכיון

שהרטיבות גורמת לדפיקות בצינורות שכתוצאה מכך החיבורים מתרופפים ונסדקים וגם הדבר גורם להפרעות בזרימת הקיטור. בקיצור, המערכת לא מתפקדת היטב אם יש רטיבות בקיטור ולכן יש צורך למנוע את זה לשם כך יש את העוזרים הנוספים.

3. מפלג רחב עם ניקוז

הקיטור כשהוא יוצא מהדוד מתחלק למספר צרכנים כגון סירי בישול, תנורים, מטגנות, מייבשים, חימום חדרים, מים חמים, מפסטרים וכו'. לשם כך מיד ביציאה מהדוד יש מפלג (דיסטריבוטור) המחלק את הקיטור למחלקות השונות ע"י צינורות וברזים נפרדים. המפלג מותקן מיד ביציאה מהדוד (שבתוכו יש מים בלחץ גבוה - עדיין לא קיטור - ורק כשהוא יוצא לדיסטריבוטור הוא הופך לקיטור). כיוון שמטבע הדברים עדיין מעורבות בקיטור טיפות מים, מתקנים את המפלג עם צינור רחב, המוריד מיידית מעט את הלחץ וכמו כן מותקן בתחתיתו ניקוז המוציא את טיפות המים העודפות לביוב. זה כבר מפחית את הרטיבות בצורה משמעותית וזוהי הפעולה הראשונה ליבוש הקיטור.

4. מפחיתי לחץ

קיטור שלחצו יורד מתייבש. יש כמובן הסבר לזה אבל כדי לא להכביד על הקורא נותר על ההסבר¹. לשם כך מתקנים "מפחיתי לחץ". אם למשל הדוד מייצר קיטור בלחץ של 16-8 אטמוספירות - הרי במקום הצריכה הוא יפחת עד ל-4-3 אטמוספירות. בדרך כלל אחת המטרות היא כדי להשיג את הייבוש הנדרש וגם כי לא נוה לעבוד עם לחץ גבוה כל כך וגם יותר בטוח לעובדים שנמצאים בד"כ ליד הסירים או המטגנות.

5. בידוד

כל הצינורות המובילים את הקיטור מבודדים, גם כדי לא לאבד חום וגם כדי לשמור על הקיטור שלא יתעבה ויקבל רטיבות.

6. מפרידי טיפות או מלכודות טיפות

אם בכל זאת יש עיבוי של מספר טיפות מים, ישנן מערכות המפרידות את הטיפות הללו ולוכדות אותם ומוציאות אותן מהצנרת. המפרדות הללו מבוססות על הבדלי המשקל הסגולי בין קיטור למים והכלים הללו פועלים תוך כדי ניצול ההבדל הזה.

7. משחן - מכשיר ליצור קיטור "שחון"

נקדים הסבר קצר - ישנם שלושה סוגי קיטור:

קיטור רטוב - אלו האדים הלבנים שיוצאים מהקומקום שרותח. לאחר שהתקררו כתוצאה מהמגע עם האוויר. אידים אלו אינם מוגדרים כקיטור אלא הם טיפות מים זעירות המכונסות במקום אחד ונראות כעשן לבן. וזה היה ה"קיטור" של העבר.

1. הערת העורך: ככל שהלחץ עולה טמפרטורת הרתיחה גם היא עולה ולהיפך. המים רותחים במאה מעלות כאשר הלחץ הוא אטמוספירה אחת. אם יורדים לים המלח שם הלחץ גבוה יותר טמפרטורת הרתיחה תעלה מעט ולעומת זאת בחרמון שם הלחץ הוא פחות מאטמוספירה אחת נקודת הרתיחה תהיה נמוכה יותר ממאה מעלות. ברגע שמפחיתים את הלחץ מהקיטור שהוא אידים רותחים הרי טמפרטורת הרתיחה יורדת ונוצר עודף חום מעבר לנדרש להרתחה ועודף חום זה הופך את האידים לגז ומייבש את הקיטור לחלוטין.

קיטור רווי - רוב הקיטור המשמש כיום במערכות המפעלים הוא קיטור רווי שאמנם אין בו כבר טיפות מים ולכן כשהוא זורם בתוך הצנרת הוא שקוף כמו אוויר. אמנם אלו אדי מים, אבל במצב גז (מצב הצבירה השלישי שהזכרנו לעיל) והוא נמצא במצב של מולקולות בודדות. הוא נקרא קיטור רווי משום שכל קירור שלו יהפוך חלקים מהקיטור לקיטור רטוב ויפיעו בו טיפות מים.

קיטור שחון - סוג קיטור שלישי ויקר יותר הוא קיטור "שחון" שבדרך כלל משתמשים בו רק בדודי ענק ובתחנות כח. הקיטור הזה לאחר שהוא יוצא מהדוד, הוא עובר חימום נוסף ע"י "משחן" (מערכת צינורות במבנה מסויים) עד שהטמפרטורה שלו מגיעה ל- 20-15 מעלות מעל טמפרטורת הגז, כך שאף אם מסיבה כלשהיא יתקרר הקיטור הוא ישאר במצב גזי, וזאת כדי לקבל מצב של יובש טוטאלי, מוחלט. זה חשוב לתקינות המכשירים בתחנות כח ובדודים גדולים.

8. תרשים הזרימה של ייצור הקיטור עד השימוש ולאחריו

שלב א: ריכוך המים

כאמור הדודים כיום בנויים לחימום כמויות מים גדולות בזמן קצר. אבל יש בעיה בהרבה מקומות בהם המים מכילים מינרלים שונים השוקעים על דפנות הצינורות בתוך הדוד. אם לא נוציא את המינרלים הללו מהמים הצנרת בדודים תסתם תוך זמן קצר. לכן "מרככים" את המים, כלומר דואגים שהמינרלים לא ישקעו על הדפנות, ויש לכך מספר שיטות. לענייננו יש לדעת שבחלק מהשיטות משתמשים במינרלים או במלח הפוגמים את טעם המים.

שלב ב: ייצור הקיטור והשימוש בו

כאמור חימום המים והפיכתם לקיטור נעשית בעזרת בעירה בדרכים שונות בהתאם לסוג דוד הקיטור. שליחת הקיטור למקום הצריכה מתבצעת על פי רוב במצב קיטור רווי בצינורות מבדודים השומרים על יובש הקיטור בעזרת העזרים שמנינו לעיל.

כאשר הקיטור מגיע לאזור השימוש - סיר, מטגנת, מפסטר וכ' - הקיטור הופך לקיטור רטוב או למים ממש בגלל שהוא בא במגע עם החומר והוא מתקרר ולכן הקיטור הופך למים וכאן הוא בולע מהחומר דרך הדופן (עיין יור"ד סי' צב) וכרגע הוא בלוע מאיסור אם בושל דבר אסור בסיר או במפסטר.

המים שנוצרו מהקיטור שהתקרר נקראים מי עיבוי (קונדנס) וקיימות שתי אפשרויות - לשלוח את מי העיבוי הללו לביוב או להחזיר את מי העיבוי למיכל אגירה ומשם להזרימם שוב לדוד הקיטור לייצור חוזר של קיטור. המים האלו עברו ריכוך והם חמים מאוד ולכן השימוש החוזר בהם חוסך הרבה כסף.

הבעיה ההלכתית מתעוררת בעיקר במקרים של קיטור חוזר, שהרי יש לנו מים הבלועים מאיסור שחוזרים לדוד. ולכאורה אם יחזרו לסיר שמבשל "היתר" הם יאסרו את המאכל הכשר. אבל נראה שיש מקום לחלוק על הנחה זו, וכדלהלן.

ו. ההיבט ההלכתי

יש להבחין בין זיעה ובין קיטור.

זיעה, כפי שהוזכר לעיל, היא בעצם טיפות מים זעירות וכפי שמוזכר ביו"ד סימן צב יש בכוחה של הזיעה להעביר טעם (אם כי לא תמיד כפי שהוכח לעיל) שהרי יש כאן חומר ממשי, כלומר נוזל שבאפשרותו לשאת עליו חומרי טעם הנמצאים באוכל המתבשל. אולם, קיטור רווי שהוא במצב

גזי (כמו אוויר) הוא במצב של מולקולות בודדות ובמצב זה אין פלטפורמה לשאת את חומרי הטעם ממאכל אחד לשני ולכן הם נשארים בדוד ונשטפים החוצה בתחלופה של המים ואינם עוברים למקומות הצריכה ולכן, לכאורה, הם אינם אוסרים אפילו במצב של קיטור חוזר כי אף שמי הקונדנס בלעו מהאיסור וחזרו לדוד הם אינם מובילים את האיסור איתם בשימוש החוזר. ואף אם יכול להיות מצב של קיטור רטוב כלשהו באיזה קטע מהצנרת, אבל בודאי יהיה תמיד קטעים יבשים שלא יאפשרו את העברת הטעם. ק"ו שלא אמורה להיות כל בעיה בקיטור שאיננו חוזר שם ניתן לדבר רק על חשש ניצוק שאוסר רק בפסח.

הוכחות לכך שקיטור לא יכול להעביר טעם

ההוכחה הראשית היא מהמציאות, עובדה שלקיטור אין שום טעם ואם מרגישים טעם פגום הרי זה יונים (אטומים טעונים חשמל) של מתכת הנשארים לפעמים בקיטור או טעם של חלודה. וטעמתי כבר הרבה מי עיבוי של קיטור (ללא חשש איסור). ואין לקיטור שום טעם. יתירה מכך, הרבה עושים ריכוך מים עם חומרים הפוגמים את טעם המים בדוד, כלומר המים בדוד עצמו פגומים מאוד (טעם של כימיקלים) ובכל זאת בנקודת השימוש לא מרגישים שום טעם מחמת העובדה שהמים הפכו לקיטור וטעם המים הוא כשל מים רגילים. אם כן כל שכן בליעה קלושה שחדרה למים רק דרך הדופן אין כל אפשרות שהיא תורגש בנקודת השימוש של הקיטור. כפי שהסברתי בדוידים של פעם השתמשו בקיטור רטוב שהוא ודאי נחשב לזיעה לכן היו פוסקים שאסרו אותו אבל בקיטור של ימינו אין העברת טעמים שהרי במהלכו הוא פשוט הופל לאוויר.

ז. "ריחא מילתא"

נראה שגם כל הדיון ההלכתי בסימן ק"ח לגבי ריחא מילתא או לא - אינו שייך לדיון הזה, כי בריח מתפשטים חלקיקי ריח בכל האיזור ומולקולות ריח הם דבר ממשי שניתן ואפשר לקלוט אותו ולהשתמש בו וכך עושים היום בייצור קפה, מיצים ועוד. אלא שיש מחלוקת אם ריחא נחשב לטעם מספיק כדי לאסור את המאכל או לא, אבל בנדון דידן מדובר באוויר ללא חומר.

ח. פתרונות אחרים לקיטור משותף

גם אם לא מקבלים את כל האמור לעיל יש פתרונות הלכתיים לבעיית הקיטור והם:

פגימת מי הקיטור - ע"י ביטרקס או שמן אורנים: הביטרקס הוא יעיל, הוא כנראה הולך יחד עם הקיטור (לא בתוך הקיטור) והוא פוגם את המים המתעבים מסביב לסירי הבישול כי טעמו מריר ובולט. לגבי שמן האורנים אני מסופק אם הוא פוגם בטעם או רק בריח.

טעימת המי קיטור - אם יש בהם טעם אסור - לגבי פסח (לטעום אם יש טעם חמץ) ודאי שאין בעיה לטעום, כי הרי זה עכשיו היתר, ואף לגבי חשש טעם איסור נראה שאפשר לטעום (מבלי לבלוע) כמו בנאבדה המרה שמותר לטעום על סמך שקרוב לוודאי יטעם טעם מרה² וגם כאן קרוב מאוד לוודאי שטעם המים יהיה כטעם מים רגילים, וטעימת ישראל מועילה גם למנהג אשכנז.

ט. אין מבטלין איסור לכתחילה

האם יש כאן איסור של ביטול איסור שנבלע במים? שתי תשובות בדבר: א. מכיוון שידעינן בבירור שהטעם לא עובר בקיטור כלל אלא נשאר בדוד (ונשטף לאחר זמן) הרי אין כלל דין ביטול. ב. אין

2. עיין שו"ע יו"ד מב ג ובש"ך שם

כל כוונה לבטל איסור אלא מדובר בתהליך רגיל של יצירת קיטור לשימוש שוטף.

י. סיכום

הקיטור במצב היבש הוא מים לכל דבר מבחינה כימית ופיזיקלית, אבל בניגוד למים נוזליים שהמולקולות (החלקיקים) צפופות וסמוכות האחת לשנייה ולכן באפשרותן לשאת איתן מרכיבי טעם שגם הם צברים של מולקולות, ולכן טעם שנכנס בהם יעבור הלאה יחד איתם ואותו הדבר גם ב"זיעה" שהיא מורכבת מטיפות מים זעירות שכל טיפה זעירה כזו היא מצבור של מיליוני מולקולות ולכן הזיעה יכולה לשאת עמה מרכיב טעם (עם כי במידה פחותה ממים וכפי שאנו רואים בהלכה של תנור משותף לאיסור והיתר המתבשלים בסירים מכוסים התבשיל מותר למרות שד"כ יש אדים (זיעה) בחלל התנור), אבל ב"קיטור יבש" שאותם המים שתפסו במצב נוזלי נפח של ליטר תופסים עכשיו נפח של 1700 ליטר, זה כמובן גורם לפיזור עצום של המולקולות ובאופן שהן שוב אינן יכולות לשאת איתן חומרי טעם ולכן אף כשיצטננו ויחזרו למצב נוזלי הטעם נשאר אי שם מאחור בדוד. והמציאות מוכיחה את ההבדל בין זיעה לקיטור, שאם נטעם זיעה שמצטברת על מכסה של סיר בישול נרגיש טעם ברור, ומאידך בקיטור (וכבר טעמתי קיטור מאות פעמים) לא מורגש שום טעם.

עד כאן הנראה לענ"ד. אין בכוונתי לבטל את בעיית הקיטור מכל וכל ולשנות את הנהוג כיום להכשיר את דודי הקיטור לפני ייצור כשר, אלא רק להעמיד דברים על דיוקם, שקיטור אינו דומה לזיעה אלא דומה לאויר, וכמו שאויר לא יעלה על הדעת לומר שהוא מעביר טעם כן קיטור. ולכן יש לבדוק בכל מקרה לגופו, ולא להחפז ולהסיק מסקנות, כגון לפסול מפעל או לחייב לבנות קיטור נפרד כי לעתים אין לכך הצדקה.