

כשרות החמאה בפסח*

ראשי-פרקים:

- א. ייצור החמאה
- ב. חמאת ישראל
- ג. טיבול במשקה
- ד. חביצת חמאה בשבת
- ה. המסת חמאה בשבת
- ו. מריחת חמאה על מצה למחמירים בשרויה
- ז. בכשרות לפסח להקפיד גם על חו"מ

א. ייצור החמאה

החמאה הינה מאכל עתיק שכבר אברהם אבינו הביא אותה לפני המלאכים, אם כי שם הוא לא הביא את החמאה המוכרת לנו, אלא כנראה את שומן החלב בצורתו הנוזלית, וכפי שאנו מוצאים אצל יעל "מים שאל חלב נתנה בספל אדירים הקריבה חמאה" – ונראה משם שהחמאה הינה משקה המהווה תחליף למים ומוגש בספל.

בעבר לאחר שהיו חולבים את הבהמה היו משאירים את החלב ללא תזוזה כדי שהשומן יצוף, לאחר הפרדת השומן היו מכניסים אותו לנאדות עור, אותם היו מנענעים מצד לצד כדי לגרום לחלקיקי השומן להתחבר לגוש חמאה.

היום הפרדת השומן נעשית במפרדה משוכללת המפרידה את השומן מהחלב והשומן הופך לחמאה במחצבה מסתובבת.

החמאה בדר"כ עשויה משומן חלב ללא כל תוספות. חמאה שיש בה תוספת לא תקרא חמאה סתם אלא עם שם לוואי – חמאה מלוחה, חמאה צהובה, ממרח חמאה וכו'.

ב. חמאת ישראל

השאלה הראשונה הנוגעת לכשרות החמאה היא שאלת חמאת נכרי. הרמב"ם בהלכות מאכלות אסורות פרק ג' הלכה ט"ו-ט"ז כתב: "החמאה של עכו"ם מקצת הגאונים התירוה שהרי לא גזרו על החמאה וחלב הטמאה אינו עומד, ומקצת הגאונים אסרוה מפני צחצוחי חלב שישאר בה, שהרי הקום שבחמאה אינו מעורב עם החמאה כדי שיבטל במיעוט, וכל חלב שלהן חוששין לו שמא עירבו בו חלב בהמה טמאה. יראה לי שאם לקח חמאה מן העכו"ם ובשלה עד שהלכו להן צחצוחי חלב הרי זו מותרת, שאם תאמר נתערבו עמן ונתבשלו כולן בטלו במיעוטם, אבל החמאה שבשלו אותה עכו"ם אסורה משום גיעולי עכו"ם כמו שיתבאר".

כלומר, יש מקום להקל בחמאת נכרים מכיוון שחלב טמא אינו עומד כלומר איננו הופך למוצק ואם כן החמאה בוודאי עשויה מחלב טהור. לעומת המתירים סבורים האוסרים שאם עירבו בחלב

* שוכתב על פי הרצאה בכינוס הכשרות תשע"ג.

חלב טמא הרי שטיפות החלב הטמא אמנם לא יתגבשו לידי חמאה אך הם יילכדו בין גרגרי החמאה, ומכיוון שאין זו ממש תערובת הרי שאין לדבר כאן על ביטול. עם זאת, אומר הרמב"ם שאם מבשלים את החמאה יש מקום להתיר אותה מכיוון שבמקרה כזה כל החמאה תהפוך לנוזל ואם היו טיפות של חלב טמא הם יתבטלו בנוזל כולו. כמובן זה בתנאי שהבישול נעשה בכלים כשרים כדי שלא ייאסר מטעם בליעה מכלי הגוי.

נראה שהיום אין מקום להקל בחמאת נכרים ויש להקפיד שהיא תעשה רק מחלב ישראל וכפי מה שמחמירים בתנובה. הסיבה לכך היא שגם המתירים שהתירו, התירו חמאה בגלל שהחמאה מחלב של גמל ושאר בעלי חיים לא טהורים לא יכולה להתגבש לכדי חמאה. אלא שבטכנולוגיות של היום אפשר לעשות מרגרינה ממם עם קצת שמן זית ולא ימלט שאפשר גם לעשות גבינה, חמאה ואבקות חלב מחלב גמל, ולכן אין מקום להקל בכך¹.

ג. טיבולו במשקה

הלכה פסוקה היא בשו"ע או"ח קנ"ח סעיף ד' שאדם שאוכל דבר שטיבולו במשקה חייב ליטול את ידיו. משקה לעניין זה נחשב אחד משבעת המשקים - י"ד שח"ט ד"ם - יין, דבש, שמן, חלב, טל, מים דם² ומים. כל אחד שטובל פרי או עוגה באחד מהמשקים הללו חייב ליטול ידיו. אמנם יש רבים שלא מקפידים על כך וניסו ללמד עליהם זכות אך לכתחילה יש להקפיד על כך. השאלה היא האם קרקר מרוח בחמאה מחייב ליטול ידיים מדין טיבולו במשקה. הט"ז בסימן קנ"ח ס"ק ט' כתב שאם טגנו ירק או דג³ בחמאה יש ליטול ידיים מכיוון שחמאה נחשבת לחלב.

ד. חביצת חמאה בשבת

במסכת שבת דף צ"ה ע"א נאסר לעשות חמאה בשבת: רב נחמן בר גוריא איקלע לנהרדעא, בעו מיניה: חולב משום מאי מיחייב? - אמר להו: משום חולב. - מחבץ משום מאי מיחייב? - אמר להו: משום מחבץ. - מגבן משום מאי חייב? - אמר להו: משום מגבן. - אמרו ליה: רבך קטיל קני באגמא הוה. אתא שאיל בי מדרשא, אמרו ליה: חולב חייב משום מפרק, מחבץ חייב משום בורר, מגבן חייב משום בונה.

וכך פסקו להלכה הרמב"ם הלכות שבת פרק ח' הלכה י"א והשו"ע או"ח שי"ט סעיף י"ז שמי שעושה חמאה בשבת עובר על איסור דאורייתא, ואם זה איסור דאורייתא אז יש מקום לשאול האם מותר להשתמש בחמאה שיהודי או גוי עשאה בשבת.

בשו"ע הלכות יו"ט סימן תק"י סעיף ה' נפסק שאין עושים גבינה ביו"ט וברמ"א שם הוסיף שהוא הדין גם שאין עושים חמאה ביו"ט והאחרונים נתלבטו מדוע הדבר אסור למרות שהוא אוכל נפש והאם יש מקום להקל ע"י גוי.

ה. המסת חמאה בשבת

האם מותר להמיס חמאה על גבי תפו"א חמים או על דבר חם אחר בשבת? השאלה היא האם החמאה עוברת בישול במהלך ייצורה? בטרם הפיכת השמנת לחמאה היא עוברת פיסטור שנחשב

1. הערת המערכת - מבחינת החוק בכל המדינות המתוקנות וכפי שהוסבר לעיל גם אם הדבר יתאפשר יהיה אסור לקרוא למוצר שיש בו רכיבים נוספים בשם חמאה סתם.

2. דם כמובן לא רלוונטי לעניין חיוב נטילת ידיים על טיבולו במשקה.

3. לגבי המחלוקת האם מותר לאכול דג עם חמאה יש לדון בנפרד ואין כאן מקומו.

לבישול⁴. ייצור החמאה נעשה עם שמנת מפוסטרת שעברה קירור לאחר הפיסטור.

כידוע דבר יבש שעבר בישול אין בו בישול אחר בישול לעומת דבר לח שאנו מחמירים שיש בו בישול אחר בישול. ר' משה פיינשטיין בשאלות ותשובות איגרות משה או"ח חלק ד' סימן ע"ד כותב:

האם מותר ליתן חמאה על דבר גוש חם בכלי שני? הנה חמאה במדינה זו שנעשה מחלב שמבשלין תחלה שנקרא פיסטור אם היה במידת יד סולדת⁵ הרי נעשה החמאה מחלב מבושל ומכיוון שנקרש הוא כדבר יבש שאין בו משום בשול שוב, כמפורש במג"א סק"מ⁶ לענין שומן שנקרש דנעשה עתה יבש ואין בו שום משום בשול ואף שנמוח ונעשה לח לא איכפת לן, וממש כן הוא החמאה במדינה זו⁷.

לעומת דברי האג"מ שמתיר מצינו בשמירת שבת כהלכתה פרק א' הערה קע"ג⁸ שמביא בשם ר' שלמה זלמן אויערבך, שאפשר שיש להחמיר גם בחמאה שנעשתה מחלב מפוסטרת כיוון שנתבשל רק בעת שהיה חלב נוזלי ובעודו נוזל הוא התקרר לגמרי ופקע ממנו שם בישול⁹. בספר "מאור השבת" מביא המחבר בשם ר' יעקב ישראל פישר זצ"ל, שפסק אף הוא כדעת האג"מ שאפשר להקל ולשים חמאה על דבר גוש חם אפילו אם הוא מומס ומתחמם בשבת¹⁰.

ו. האם המחמירים בשרויה יכולים למרוח בפסח חמאה על המצה?

חמאת המהדרין של תנובה איננה מכילה מים ולכן מותר גם למחמירים בשרויה למרוח אותה על גבי מצה בפסח. הדבר נכון לגבי חמאה רגילה ולא לגבי חמאה מלוחה או לגבי חמאה עם תוספות ששם ייתכן והחומרים המוספים מומסים במים לפני עירובם בשמנת ממנה מייצרים את החמאה. כמו"כ, לעתים יש תהליכים שמגמתם להביא לכך שאחוז השומן בחמאה יהיה תמיד זהה, ולצורך זה במקרים שאחוז השומן גבוה מהסטנדרט הנדרש - מוסיפים מעט מים כדי להגיע לאחוז השומן הרצוי. תהליך זה לא מתבצע בתנובה ולכן החמאה נחשבת למי פירות טהורים ואין חשש מלמרוח אותה על גבי המצה.

לעומת זאת, גבינת קוטג' אין למרוח על המצה מכיוון שבתהליך ייצורה עוברים גרגרי הקוטג' שטיפה במים. גם בגבינה לבנה לעתים משתמשים לתגבור החלב באבקת חלב המומסת במים ולכן אין למרוח אותה על המצה בפסח¹¹.

ז. במתן כשרות לפסח יש להקפיד גם על חושן משפט

בברכי יוסף הלכות פסח סימן תמ"ז מובאת קולא גדולה ביותר שלא היה עולה בדעתנו לסמוך

4. ואין להסיק מכאן לפיסטור יין שיש לדון האם פיסטורו נחשב לבישול לעניין החשבתו כיון מבושל לעניין מגע גוי.
5. וכתב שם האג"מ שפיסטור השמנת נעשה ב160 מעלות פרנהייט (71 מעלות צלזיוס) וזה בוודאי יד סולדת ונחשב למבושל אך אם נעשה בפחות מכך הרי זה ספק (ובאותו סימן כתב שלחומרא יש לחשוש ליד סולדת החל מ110 מעלות פרנהייט שזה 43 מעלות צלזיוס).

6. בסימן שי"ח

7. במהדורה המחודשת – הערה קצ"ח.

8. ועיי"ש שהוא מחלק בין חלב שנצטן ונשאר נוזל ובין שומן שנתבשל ובעת שנצטן הפך למוצק.

9. כל הדיון הוא לגבי חמאה ששמים אותה על גבי דבר גוש שנחשב ככלי ראשון ונראה שלגבי הכנסת החמאה בכלי שני יש להקל לכ"ע.

10. יש לציין, שבתקופת הייצור לפסח יש עודפי חלב גדולים ולכן בדרך כלל לא נעשה שחזור חלב והגבינה הכשרה לפסח נעשית מחלב בלבד ללא כל תוספת של אבקת חלב, וממילא היא לא מכילה מים.

עליה בימינו במתן כשרות לפסח – לא בכשרות רגילה וק"ו שלא בכשרות מהדרין: "חמאה שבשלוה בכלי חמץ קודם פסח, ולהסיר הזוהמא שמים מעט קמח ונשאר בשולי קדרה, ומסננים החמאה ולא ישאר בה כלל מהקמח, חמאה זו מותרת בפסח. כ"כ נכדו של הרשב"ץ בתשובה בספר יכין ובועז לפי מנהג מקומו. והובאה תשובתו בספר סמא דחיי דף י"ז ע"ד".

אני נוהג לחזור ולהדגיש, שכאשר אנו נותנים כשרות אנחנו לא עוסקים רק ביורה דעה, אלא גם בחושן משפט. יש להקפיד שחותמת הכשרות תתאים להצהרות עליהם מתחייבת ועדת הכשרות ולדרישות הציבור. והציבור כיום דורש שניתן לו מוצרים ללא פקפוקים, ללא ביטולים וללא היתרים רחוקים, ולכן אנו מקפידים שהמוצרים עליהם מתנוססת חותמת ועדת מהדרין של תנובה יהיו כשרים ללא הסתמכות על ביטולים והיתרים ושלא יהיה בהם שום ספקות, אלא הם יהיו כשרים ללא חשש ופקפוק גם למהדרין מן המהדרין.