

## פרק י - כללי הגעלת כלים

### א - דין הטעם הבלוע בכלים, מתי אוסר?

למרות שדפנות הכלים נראות קשות ואטומות, הן בולעות טעמים מן האוכל המתבשל בהם. ולכן אם בישלו בסיר בשר טרף, טעם הטרף נבלע בדפנות, ואם אח"כ בישלו באותו סיר בשר כשר, הבשר הכשר נאסר באכילה, מפני שטעם הטרף יצא מדופן הכלי ונבלע בו.<sup>1</sup>

אמנם ישנו כלל, שנותן טעם לפגם אינו אוסר. למשל, אם נפל מעט בשר טרף פגום לתוך בשר כשר, כיוון שטעם הטרף פגום, הבשר כשר לאכילה. וכן הדין לגבי הטעם שנבלע בכלים, שכלל נקוט בידינו שאחר עשרים וארבע שעות טעמו נפגם. ולכן אם בישלו בסיר בשר טרף, ואחר שעברו עליו יותר מעשרים וארבע

---

1. וכמה טעם נבלע בדפנות, וכמה טעם הדפנות פולטות, זהו דבר שלא ניתן לשער, ויש כלים שבולעים יותר ויש פחות, ויש טעמים שנבלעים יותר ויש פחות. וכיוון שמדובר בספק תמידי שאין לנו דרך לפותרו, קבעו חכמים שכדי לצאת מהספק יש להחשיב את כל דופן הכלי כאילו היא מלאה בטעם התבשיל. ולכן אם בישלו בסיר בשר טרף, ואח"כ בישלו בו בשר כשר, אנו מתייחסים תחילה לדופן הסיר כבלועה כולה בטעם בשר טרף, ואח"כ כשבישלו בו בשר כשר, כל טעם הטרף נכנס לתוך הבשר הכשר. וכיוון שבכל הסירים והכלים שלנו, אין בתכולת הסיר פי שישים מעובי הדפנות, יוצא שבכל עת שבישלו מאכל בתוך סיר שבלע דבר איסור, כל מה שנתבשל בסיר נאסר, שאין בו פי שישים יותר מעובי דפנות הסיר. ואף אם יבשלו בו עוד פעם דבר כשר, גם הוא יאסר, כי אולי בבישול הראשון לא נפלט טעם איסור, וכל הטעם נפלט בבישול השני. וזה הכלל, שבכל ספק תמידי, שלעולם לא נוכל לשער באופן מוחלט כמה טעם נבלע וכמה טעם נפלט, יש לילך לחומרא, ואין אומרים בזה ספק דרבנן לקולא.

שעות בישלו בו תבשיל אחר, התבשיל כשר, מפני שהטעם הבלוע בסיר פגום, וטעם פגום אינו אוסר את התבשיל (שו"ע יו"ד קג, ה).

אבל לכתחילה אסור להשתמש בסיר שבלע טעם איסור גם אחר שעברו עליו עשרים וארבע שעות, משום שחששו חכמים שמא ישכחו ויטעו ויבשלו בו לפני שיעברו עליו עשרים וארבע שעות. לפיכך קבעו חכמים, שהואיל ומתחילה הסיר נאסר, אין להשתמש בו יותר בלא הכשרה (שו"ע יו"ד קכב, ב). ורק בדיעבד, אם שכח שהסיר בלע טעם איסור ובישל בו מאכל אחר, כיוון שעברו עשרים וארבע שעות מאז בישול האיסור, המאכל כשר. אבל מי שידע שהסיר בלע טעם איסור, ובכל זאת בישל בו מאכל כשר, קנסו אותו חכמים, ואסרו עליו ועל בני ביתו את התבשיל שבישל, למרות שטעם האיסור שבו כבר נפגם.<sup>2</sup>

## ב - דין כלי חמץ בפסח

כלים שהשתמשו בהם בכל השנה בתבשילי חמץ חמים, כיוון שהתבשילים היו חמים, הכלים בלעו טעם חמץ, ואסור להשתמש בכלים אלו בפסח בלא שיוציאו את טעם החמץ הבלוע בהם בהגעלה או ליבון.

ואם עברו ובישלו בפסח בסירים הללו למרות שידעו שלא הוכשרו לפסח - אף שטעם החמץ הבלוע בהם נפגם אחר שעברו

2. כך דעת רוב הפוסקים שאם בישל בכוונה בסיר שצריך הגעלה, קנסו אותו חכמים ואסרו את המאכל על המבשל ועל אלו שבישל עבורו, כמבואר בכה"ג יו"ד קכב, בהגה"ט כו, ועיין דרכ"ת יו"ד קכב, ה, וביבי"א ח, יו"ד יד. ובסי' הגעלת כלים לפסח, מבוא ב' (ע' יז).

על הסיר עשרים וארבע שעות, מכל מקום התבשיל אסור, שכבר למדנו שקנסו חכמים את העובר ומבשל בסיר שבלע טעם איסור ולא הכשירוהו.

ואם המבשל טעה ובישל בפסח בסיר שלא הוכשר, לדעת בעל השולחן ערוך, אם עברו על הסיר עשרים וארבע שעות מאז שבישלו בו חמץ, כיוון שטעם החמץ הנפלט ממנו פגום, התבשיל מותר באכילה בפסח. ולדעת הרמ"א התבשיל אסור, מפני שאיסור חמץ חמור במיוחד, שאפילו כלשהו חמץ אוסר את כל תערובתו, וכן כאשר טעמו פגום הוא אוסר את תערובתו (שו"ע תמז, י; ועיין לעיל ז, ה).

וכלי חמץ שאין מעוניינים להכשיר לפסח, צריך לנקות משיירי חמץ, ולהצניע במקום סגור, כדי שלא יבואו בטעות להשתמש בהם בפסח (שו"ע תנא, א, ועיין לעיל ו, ד, שאין למוכרם).

## ג - כבולעו כך פולטו - הגעלה וליבון חמור

הכלל היסודי ביותר בדיני הכשרת הכלים הוא: "כבולעו כך פולטו". כשם שטעם האיסור נבלע בתוך הכלי, כך הוא יפלט. ושתי צורות בליעה עיקריות ישנן, ברותחים ובאור (באש).

אם האיסור נבלע על ידי רותחים, כגון סיר שבישלו בו תבשיל חמץ, כגריסים ופתיתים, כדי להכשירו לפסח צריך להטבילו בתוך מים רותחים, שעל ידי המים הרותחים יפלט ממנו טעם החמץ. וכן דין מצקת וכפות, שאם השתמשו בהם במאכלי חמץ שחומם מעל חום שהיד סולדת בו, נבלע בהם טעם חמץ,

וכדי להפליטו צריך להטבילם במים רותחים, ועל ידי כך יצא מהם טעם החמץ.

אבל אם הכלי בלע את החמץ על ידי חום של אש ללא נוזלים, כגון תבנית שאפו בה עוגה, או שיפודים שהניחו עליהם בצקים, או סיר שמיועד להכנת ג'חנון או קוגל - כיוון שהבליעה נעשתה בכח של אש ללא נוזלים, הכשרתם בליבון חמור. כלומר על ידי העברתם באש עד אשר יצאו מהם ניצוצות או שיתלהטו ויאדימו.

ההבדל בין שתי צורות הבליעה הוא, שבליעה שנעשתה על ידי נוזלים היא בליעה רכה, ולכן די בכוחם של המים הרותחים להוציא מתוך הכלי את טעם החמץ שנבלע בתוכו. אבל בליעת התבנית והשיפוד, היא בליעה קשה, שחום האש מבליע את טעם המאכל בכוח רב לתוך-תוכי החלקיקים של הכלי, ומים רותחים אינם מסוגלים להוציא את כל הטעם שנבלע על ידי האש, ולכן צריך להכשירם כדרך שבלעו - באש. וזהו ליבון חמור, שהאש שורפת ומכלה את כל הטעמים שנבלעו בכלי, בתבנית או בשיפוד. נמצא איפוא, שההגעלה מוציאה מהכלי את הטעם הבלוע בו, והליבון שורף את הטעם הבלוע בכלי בעודו בתוכו.

ולכן את הכלים שעומדים להגעיל צריך לנקות מכל שיירי מאכל שדבוקים בהם, מפני שההגעלה מוציאה את הטעם הבלוע בכלי, אבל לא מבערת את כל שיירי המאכל הדבוקים לכלי. אולם את הכלים שעומדים ללבן אין צורך לנקות, משום שממילא כל שיירי המאכל הדבוקים לכלי ישרפו לחלוטין בליבון.

### ד - גדר ההבדל בין בליעה באור לנוזלים, ודין מחבת

למרות שמושחים את התבנית בשמן כדי שהמאפה לא ידבק בה, עדיין נחשבת בליעתה בליעה באור והכשרתה טעונה ליבון חמור. מפני שרק כאשר יש בתחתית הכלי שמן רוחש ומבעבע נחשבת בליעתו בנוזלים.<sup>3</sup>

לפי זה הכשרת מחבת בהגעלה, שכן מניחים בה שמן רוחש. וכך אכן סוברים רוב הראשונים (הרא"ש ואבי העזרי), שהכשרת המחבת בהגעלה. ואף אם אירע שהשמן כלה והמאכל שטוגן בה נשרף, כיוון שבתחילת הטיגון היה שם שמן, טעם המאכל שנבלע במחבת על גבי השמן נבלע, ובליעה זו רכה, והכשרתה בהגעלה. וכן דין סיר שבישלו בו דבר איסור, שאף אם התבשיל שבישלו בו התייבש ונשרף, הכשרתו בהגעלה (מ"ב תנא, סג; כה"ח קלז).

אולם לדעת כמה מגדולי הראשונים, כיוון שרגילים לטגן במחבת במעט שמן, פעמים רבות קורה שהשמן נגמר והבליעה הופכת להיות בליעה באור, ולכן דינה של המחבת כתבנית, והכשרתה בליבון חמור (רשב"א). ואף שלגבי סיר מוסכם שגם אם התבשיל שבו נשרף והתייבש, הכשרתו בהגעלה, מכל מקום לגבי מחבת שמתחילה שמים בה פחות שמן, ופעמים רבות קורה שהשמן שבה כלה, יש מקום להחמיר.

3. עפ"י הפר"ח תנא, יא, והעתיקו הגר"ז תנא, לו, וז"ל: "כיוון שאין העיסה רוחשת בשמן או בשומן, והרי נבלע בה החמץ ע"י האור בלבד". והעתיקם בכה"ח קלט. וכן הכריע ביחוד א, סוף סימן ז'. (אולם בכה"ח תנא, ע"י ע"ו, כתב שאם יש שם משקים "טופח על מנת להטפוח" הכשרתו בהגעלה. וצ"ע בדבריו). לפי זה **סיר שמכניס בו ג' חנון או קוגל**, נחשבת בליעתו באור, שאין שם שמן או נוזלים רוחשים. (ועיין בהגעלת כלים לפסח, ה, (כג) ובמילואים שם). ואם מיעוט תשמישו של אותו הסיר לג' חנון או הקוגל, אפשר בשעת הצורך להגעילו ברותחים, על פי המבואר בהמשך הלכה ט'.

למעשה, לכתחילה צריך להכשיר מחבת בליבון קל (כפי שיתבאר בהלכה הבאה), ובדיעבד כיוון שעברו על המחבת עשרים וארבע שעות מאז שטגנו בה את האיסור, אפשר להסתפק בהגעלה.<sup>4</sup>

מחבת טפלון, שמטגנים בה בלא שמן, אי אפשר להכשיר לפסח. ואף שלכאורה היה אפשר להכשירה בליבון חמור כפי שמכשירים תבניות אפיה, למעשה, אין להכשירה, כיוון שהיא עלולה להנזק בליבון החמור (כמבואר בהמשך בהלכה ז).

מחבת שרוב שימושה לצורך מלווח, שאופים ומחממים אותו ללא שמן רוחש, כיוון שבליעתה באור - הכשרתה בליבון חמור. וכשמייעוט תשמישה לזה, אפשר בשעת הדחק להכשירה בהגעלה, כפי רוב תשמישה (כמבואר בהמשך בהלכה ט).

---

4. בבא"ה תנא, יא, סיכס שדעת רוב הפוסקים שאפשר להכשיר מחבת בהגעלה, והזכרתי למעלה את הראשונים המפורסמים בסוגיה זו. והשו"ע ביו"ד קכא, ד, פסק שבשאר איסורים צריכה ליבון, ואילו בפסח די בהגעלה. והרבה אחרונים פרשו, שלגבי פסח צרף השו"ע את הדעה הסוברת שחמץ נחשב היתרא, ולכן הכריע להקל בפסח כדעת רוב הפוסקים המתירים להכשיר מחבת בהגעלה. וכ"כ הש"ך והגר"א שם ביו"ד. והרמ"א הסכים שמדינא אפשר להכשיר את המחבת לפסח בהגעלה אלא שראוי להכשירה בליבון קל, וכן נוהגים לכתחילה. וגם האחרונים נחלקו בזה, לפר"ח ור' חיים בן עטר צריכה ליבון, הואיל ולמעשה חמץ נחשב איסורא בלע. לעומתם הגר"ז מתיר לכתחילה בהגעלה. ועיין בס' הגעלת כלים לפסח פ"ג, רב.

וכתבתי שלכתחילה יכשירו בליבון קל, ואף שלכאורה לסוברים שצריך ליבון רגיל ליבון קל לא יועיל, אלא שיש מי שסובר שליבון קל מועיל כליבון חמור (ניתן שזו דעת ר' אביגדור המובא בהגה"מ). ועוד שיש סוברים שהכלל כבולעו כך פולטו חל גם על רמת החום בליבון, כמבואר בהלכה הבאה, וממילא ליבון קל מספיק מפני שהוא לפחות ברמת החום של הבליעה. ומנגד טוב שיהיה ליבון קל, מפני שלפעמים יש במחבתות חריצים שקשה לנקותם, ואזי גם לסוברים שהכשרת המחבת בהגעלה, צריכה ליבון קל כדי לבער את השיירים שבחריצים. אולם בדיעבד אפשר לסמוך על רוב הפוסקים הסוברים שאפשר להכשירה בהגעלה, ובמיוחד שאחר עשרים וארבע שעות הוא ספק דרבנן.

**ה - ליבון חמור וליבון קל (האם מתחשבים ברמת החום בבליעה)**

ליבון חמור הוא הבערת הכלי באש, עד שכל טעם החמץ שנבלע בו נשרף, והסימן לכך שהכלי נתלבן, שאם יגעו בכלי המתלבן בברזל - יצאו ממנו ניצוצות של אש, סימן נוסף, שקליפתו החיצונית מתקלפת, או שצבעו הופך לאדום לוהט.

ליבון קל הוא חימום הכלי באש עד שאם יניחו קש או חוט על צידו השני, יחרך מרוב החום. למשל, הרוצה להכשיר מחבת בליבון קל, צריך להניחה על האש, ולהניח עליה נייר, וכשיתחיל הנייר להחרך, המחבת הוכשרה בליבון קל.

ליבון קל אינו מועיל במקום שצריך ליבון רגיל, מפני שמגמת הליבון לשרוף את כל הטעם הבלוע בכלי, ורק בליבון חמור כל הטעם הבלוע בכלי נשרף לחלוטין. אבל ליבון קל מועיל יותר מהגעלה, שבכוחו להפליט את הטעם הבלוע בכלי יותר מהגעלה, וכפי הנראה בכוחו גם לשרוף מקצת מהטעם שבלוע בתוכו. ולפעמים במקום שיש ספק אם הכלי צריך ליבון, ההוראה להסתפק בליבון קל. עוד תועלת ישנה בליבון קל, שכלי שיש לו חריצים שקשה לנקותם, ההגעלה אינה מכשירתו, מפני שההגעלה יכולה להוציא את הטעם הבלוע בכלי אבל אינה יכולה להכשיר את שיירי המאכל שדבוקים בחריצים, אבל אם ילבן את הכלי ליבון קל, ויכוון את האש למקום החריצים, שיירי האוכל שבחריצים ישרפו והכלי יוכשר. אפשר לבצע ליבון קל על ידי הכנסת כלי לתוך תנור אפייה וחימומו על החום הגבוה למשך כחצי שעה.

אמנם ראוי לדעת, שיש חולקים ומקילים שאין הכשרת כלי שבלע באור נצרכת בהכרח לליבון חמור, אלא הכל תלוי בדרגת

החום, שכן הכלל "כבולעו כך פולטו" חל על דרגת החום של הבליעה. ולכן אם הכלי בלע טעם איסור בחום של שלוש מאות מעלות - יוכשר בחום זה. ואם בלע בחום של מאתיים מעלות - יוכשר במאתיים מעלות, למרות שבחום של מאתיים מעלות הכלי אינו מתאדם ואינו מוציא ניצוצות. ולפי דעתם, תבנית שבלעה איסור בחום התנור, אפשר להכשירה בחומו של אותו התנור. למעשה הלכה כדעת רוב הפוסקים, וכל כלי שבלע באור וחומו היה מעל יד סולדת, הכשרתו בליבון חמור. אמנם, בשעת הדחק וכשיש טעמים נוספים להקל, מתחשבים בדעת המקילים.<sup>5</sup>

---

5. דין ליבון חמור וקל מבואר בשו"ע ורמ"א תנא, ד, ובמ"ב שם. (ועיין בקצוש"ע לרב פפויפר בשר וחלב ח"ב פ"ב ובביאור ג', בדין ליבון קל). ואמנם נראה שדעת ר' אביגדור המובאת בהגה"מ למאכלות אסורות יז, ה, שליבון קל מועיל כליבון חמור. אבל דעתו אינה מוסכמת על שאר הפוסקים. ועיין בס' הגעלת כלים פ"ה הערה ג' שכתב שלפי הגירסה הנכונה, גם לר' אביגדור ליבון קל אינו מועיל. וכדי להכשיר את החריצים, כתב בשו"ע הרב תנא, טז, יט, שצריך לכוון את האש אליהם. ועיין בט"ז תנא, ח, שיש סוברים שליבון קל הוא שהצד השני יגיע לחום שהיד סולדת, ועיין פס"ת תנא, יח. ואין הלכה כמותם, אלא ליבון קל הוא חום כזה שקש ישרף בצד השני של הכלי, כמבואר ברמ"א תנא, ד, ובמ"ב לא, ובאחרונים.

לרוה"פ כלי שבלע באור, אפילו חומו היה רק בחום שהיד סולדת, הכשרתו בליבון חמור שיצאו ניצוצות מהכלי. אולם יש מקילים כמובא למעלה, וכ"כ בערוגות הבושם קיט, ולכך נוטה במנחת יצחק ג, סו. ועיין בקצוש"ע שם ביאור ה'. ובפס"ת תנא, יז.

יש להדגיש, כי בליעה באור היא דווקא בעוד המאכל על האש, כגון כשחתכו בסכין מאפה שעומד על האש, אבל אם הורידו את המאפה מן האש, וחתכו אותו בסכין, למרות שהמאפה יבש, בליעת הסכין נחשבת בליעה קלה, והכשרתו בהגעלה.

## ו - היתרא בלע - הכשרה לפסח

כלל נוסף שחשוב לציין הוא, שהדין שלמדנו כי כלי שבלע באור צריך להכשיר באור, הוא דווקא כשהבליעה היתה של דבר איסור. כגון שיפוד שצלו בו בשר טרף, שהואיל ובלע טעם איסור באור, הכשרתו בליבון. אבל אם בעת הבליעה הבשר היה כשר, ורק אחר כך הפך להיות אסור, אפשר להכשירו בהגעלה. והדוגמא לכך, שיפוד שצלו בו בשר קרבן, לאחר שעבר יום, בשר הקרבן הופך להיות 'נותר' ואסור באכילה, וכן גם הטעם הבלוע בשיפוד הופך להיות 'נותר', ולכן אסור להשתמש בשיפוד בלא הכשרה. אבל אין צורך ללבנו אלא די להכשירו בהגעלה במים רותחים, מפני שבעת שנבלע טעם הבשר בשיפוד, הבשר היה מותר באכילה (עיין בהערה בטעם הדבר).<sup>6</sup>

לפי זה תבניות אפיה, שטעו ואפו בהם פעם חלבי ופעם בשרי, דינם תלוי בשאלה האם עברו עשרים וארבע שעות בין האפייה הבשרית לחלבית. אם למשל אפו בה בשר ולפני שעברו עשרים וארבע שעות אפו בה חלב, המאפה נאסר באכילה, משום שנתערב בו טעם בשר משובח, וכן התבנית בלעה טעם איסור, והכשרתה בליבון חמור. אבל אם עברו עשרים וארבע שעות בין אפיית הבשר

6. יסוד החילוק בין היתרא בלע לאיסורא בלע מבואר בע"ז עו, א. והעניין, שההגעלה מוציאה את רוב הטעם הבלוע בכלי, אלא שאם הבליעה היתה של דבר איסור, כיוון שהכלי הוחזק באיסור, כדי להכשירו חייבים לבער את כל הטעם שבלע, אבל כשהבליעה היתה של דבר היתר, לא הצריכו להוציא גם את הטעם הקלוש שנותר אחר ההגעלה. ודבר זה מסור לחכמים, מפני שאחר עשרים וארבע שעות הטעם הבלוע נפגם, ורק מדברי חכמים צריך להוציאו, וכשהבליעה היתה בהיתר לא הצריכו זאת. לפי טעם זה אפשר להקל כאשר בלע היתרא רק אחר שעברו עשרים וארבע שעות. עיין עוד בקצושי"ע לרב פפויפר בשר בחלב ח"ב ביאור ט, שענין בסברות נוספות.

לחלב, הרי שטעם הבשר כבר נפגם, ולכן המאפה החלבי כשר לאכילה. ואף שחכמים קבעו שצריך להכשיר את התבנית, כיוון שלא בלעה איסור, אפשר להכשירה בהגעלה בלבד. ולמעשה כיוון שרגילים להכניסה לתנור אפייה, הטוב ביותר הוא להכשירה בליבון קל, שיכניסה לתנור ויפעיל אותו על החום הגבוה ביותר למשך חצי שעה, וכבר למדנו שליבון קל מועיל יותר מהגעלה.<sup>7</sup>

ולגבי חמץ נחלקו גדולי הראשונים, יש אומרים שבליעת החמץ במשך כל השנה נחשבת לבליעת היתר, שהרי מותר בכל השנה לאכול חמץ לכתחילה, וממילא אפשר להכשיר את תבניות האפייה לפסח בהגעלה בלבד. ולדעת רוב הפוסקים, החמץ נקרא איסור, ואף שבמשך כל השנה מותר לאוכלו לכתחילה, מכל מקום לגבי פסח הוא נחשב תמיד לאיסור, שגם מאכל שהחמץ לפני פסח שם חמץ עליו ואסור לאוכלו בפסח. ולכן צריך להכשיר את התבניות בליבון חמור. וכן נפסק בשולחן ערוך (תנא, ד). אמנם בשעת הדחק כשיש סיבות נוספות להקל, פעמים שסומכים על שיטת המקילים (מ"ב תנא, כח).<sup>8</sup>

7. דין זה בואר יפה בקצוש"ע לרב פפויפר בשר בחלב ח"ב פ"ב, עפ"י הרמ"ע מפאנו צו, וחת"ס יו"ד קי. ועיין בכה"ח תנא, ע, שפרט השיטות, ואף שרבים המקילים בהגעלה נטה להצריך ליבון קל בכלים שאינם מתקלקלים בזה. ולגבי האפשרות לבצע ליבון קל בתוך תנור אפייה, עיין בקצוש"ע שם פ"ב הערה 7 ו10. ועוד נראה להקל בצירוף הדעה שכבולעו כך פולטו גם לגבי חום האור, ואחר יממה הוא ספק דרבנן, ולכן אפשר להורות לכתחילה ללבן ליבון קל בתנור אפיה.

8. עיין בסי' הגעלת כלים מבוא ז', שם מנה בפירוט שיטות הראשונים. בין המחמירים: רי"ף, רא"ש, ר"ן, רשב"א. ובין המתירים: רמב"ם, ר"ת, או"ז.

## ז - כלים שעלולים להנזק בליבון ודין תבניות

כפי שלמדנו מגמת הליבון לשרוף את כל הטעם הבלוע בתוך הכלי, לשם כך צריך לחמם את הכלי לדרגת חום גבוהה מאוד, (למעלה משלוש מאות מעלות צלזיוס). והסימן לכך, שאם ניקח ברזל וניגע בכלי המתלבן יצאו ממנו ניצוצות של אש, או שכולו יאדים, שאז אנו יודעים שכולו בוער והטעם שנבלע בתוכו נשרף. אלא שיש כלים שעלולים להתקלקל על ידי הליבון, ואותם כלים אי אפשר להכשיר בליבון, משום שיש לחשוש שמא המלבן יחוס על כליו ולא ילבנם כראוי. למשל, אסור להכשיר כלי חרס שבלע דבר איסור או חמץ בליבון, משום שהליבון עלול לבקע את הכלי. וגם הגעלה אינה מועילה לכלי חרס, מפני שהרכבם המיוחד גורם לכך שהם בולעים טעמים ואינם פולטים אותם כראוי. ורק על ידי החזרתם לכבשן האש אפשר להכשירם, משום שבכבשן האש כבר לא ניתן לחוס עליהם, שהאש החזקה בוערת שם בכל עוצמתה, והכלי שיתבקע יאבד, והכלי שישרוד יוכשר (שו"ע תנא, א; מ"ב יג-יד).

וכן סירי פלא המיועדים לאפיית עוגות, בליעתם באור והיה צריך להכשירם בליבון חמור, אבל מכיוון שהם עשויים אלומיניום, לא יחזיקו מעמד בליבון חמור, ואין דרך להכשירם לפסח.

וכן תבניות אפייה של תנורים ביתיים ניזוקות מאוד בליבון חמור, מראם מתכער וצורתם מתעקמת, עד שלרוב האנשים אין ראויות יותר לשימוש, ולכן אין להכשירם בליבון. ויש תבניות תעשייתיות שאינן ניזוקות כל כך בליבון, ואפשר ללבן לפסח.

ויתכן שלאדם היודע בעצמו שלא מפריע לו שצורתה של התבנית תתעקם ותתכער, מותר בשעת הצורך ללבן תבנית

אפייה. מפני שבכל ליבון יש חשש של נזק מסוים, ורק כאשר יש חשש שהכלי יאבד לגמרי את ערכו אסרו חכמים להכשירו, וכאן כשהוא אומר שלא מפריע לו שהתבנית תנזק - יכול להכשירה בליבון. ולמעשה ראוי לשאול שאלת חכם.<sup>9</sup>

## ח - כללי ההגעלה

כפי שלמדנו, סיר שבישלו בו מאכל, בולע את טעם המאכל לדפנותיו, שזה הוא כוחו של הבישול לערב את הטעמים השונים זה בזה, וכמו שבכח הבישול לערב את טעם הבשר בתפוחי אדמה, כך הוא מכניס את טעם התבשיל בדפנות הסיר.

אלא שיש רמות שונות של בישול, וכבולעו כך פולטו, אם הבליעה היתה בדרגת בישול חזקה, כך גם ההכשרה צריכה להיות בדרגה חזקה. ובכל אופן אם חום התבשיל היה פחות מיד סולדת (45 מעלות לשיעור הנמוך של יד סולדת), אין חשש בליעה, ואין צורך בהגעלה להכשירו. ונמנה את דרגות ההכשרה:

**כלי ראשון שעל האש:** הבישול החזק ביותר הוא בכלי המונח על האש, שהאש ממשיכה לחמם את התבשיל ולגרום לטעמים השונים שבו להבלע זה בזה ובדפנות הסיר. וכבולעו כך

9. בפמ"ג משב"ז סו"ס תנב מבאר שכשיש סכנת נזק חלקי - מותר ללבן. ולגבי תבניות אפייה, כתב בסידור פסח כהלכתו ח, מ, שאין להכשירם בליבון, וכ"כ בס' הגעלת כלים ה, ו; יג, שטו. ואף שאפשר להשתמש בתבניות שעברו ליבון, רוב האנשים כיום מעדיפים לזרוקם. והשאלה האם אדם שזה לא מפריע לו כל כך דינו שונה כמבואר בפמ"ג. ויתכן שמי שנטרפה לו תבנית, שממילא אם לא יכשירה יצטרך לזרוקה, יכול ללבנה, ואם אח"כ לא תמצא חן בעיניו יזרקנה. ויש רבנים שמקילים בזה, ונטייתו להחמיר במקום שאין הכרח גמור. ואולי בשעה"ד אפשר לסמוך על ערוגות הבושם המובא בהערה 5.

פולטו. כדי להכשירו צריך להכניס את כולו לתוך כלי ראשון שעומד על האש והמים שבו רותחים. ויש להדגיש, שאף אם בעת בליעת האיסור או החמץ המים שבכלי לא רתחו, מכל מקום בהכשרה צריך שהמים ירתחו, משום שהכלל "כבולעו כך פולטו" חל רק על סוג הבליעה, כלי ראשון או שני, אבל משעה שמדובר בכלי ראשון שעל האש, ההכשרה צריכה להיות ברתיחה.

**כלי ראשון שאינו על האש :** כלומר כלי שהתחמם תחילה על האש ואח"כ הסירוהו מהאש או שכיבו את האש תחתיו. בכח כלי זה לבשל, שאם יניחו בתוכו דבר מאכל יתבשל מעט, מפני שהוא אוצר בתוכו חום מהאש, מכל מקום כיוון שחומו הולך ונחלש, גם כוח בישולו נחלש. ולכן אין צורך להכשירו במים רותחים שעל האש, אלא די להניחו בכלי ראשון שאינו על האש.

**עירוי מכלי ראשון :** בכוחו לבשל כדי קליפה, ואם עירו מרק חמץ על קערה, טעם החמץ נבלע בקליפת הקערה, אבל לא בכל עובייה. וכן להכשרתה די בעירוי רותחים מכלי ראשון.

**כלי שני :** הוא תבשיל חם שנתבשל תחילה על האש ואח"כ העבירוהו מן הכלי שעמד על האש לכלי אחר. ונחלקו הפוסקים אם בכוחו להבליע טעם בקליפת המאכלים והכלים. למשל אם הניח סכו"ם בתוך הכלי השני, יש אומרים שלא יבלע טעם ויש אומרים שיבלע. ונפסק בשולחן ערוך לגבי שאר האיסורים, שאף כי לדעה העיקרית אינם צריכים הגעלה, ראוי לכתחילה להגעילם (יו"ד קה, ב) ; ולגבי פסח, נפסק בפשטות שצריך להגעילם, ומשום חומרת חמץ לא נזכרה כלל הדעה המקילה (או"ח תנא, ה ; כה"ח כ').

ואף בכלי שלישי והלאה, יש מחמירים שכל זמן שחום התבשיל כחום שהיד סולדת ממנו, הכלי בולע טעם מהתבשיל

וצריך להכשירו, וכבולעו כך פולטו. ורוב הפוסקים מקילים בזה. ומשום חומרת חמץ, לכתחילה נוהגים להחמיר להכשיר כל כלי שהיה בו חמץ בחום שהיד סולדת ממנו.<sup>10</sup>

## ט - אם הולכים אחר הבליעה החמורה או רוב תשמישו

לדעת בעל השולחן ערוך (או"ח תנא, ו), כלי שהשתמשו בו לפעמים בכלי ראשון ולפעמים בכלי שני, הכשרתו צריכה להיות

10. כלי ראשון שעל האש, הכשרתו תמיד ברתיחה, בין אם בעת הבליעה חומו היה רק מעט מעל יד סולדת, ובין אם היה בסיר לחץ שחומו יותר ממאה מעלות, מ"מ סוג הבליעה הוא בכלי ראשון שעל האש, וכן ההכשרה בכלי ראשון שעל האש ברתיחה. ויסוד זה נתבאר יפה בביאור א' בקצו"ש"ע בשר בחלב ח"ב לרב פפויפר. אמנם יש סוברים שגם בכלי ראשון שעל האש אומרים לגבי דרגת החום כבולעו כך פולטו, ואם בלע בחום של שמונים מעלות יפלוט בחום זה, ועיין בספ"כ א, ד, ובשו"ע הגר"ז תנא, כה, וכה"ח פב.

ולגבי כלי ראשון שאינו על האש, דעת רה"פ שחום ההכשרה צריך להיות בחום שהיד סולדת בו. וכ"כ מ"א או"ח תנא, ז, פר"ח תנב, ג, פמ"ג תנא מש"ז ט'. אמנם בספ"כ א, ד, הזכיר דעות שצריך שההכשרה תהיה לפחות בחום הבליעה, ולכן כדי לצאת מספק טוב להגעיל ברותחים ממש. ולגבי חום שהיד סולדת בו יש ספק בין 45 מעלות ל- 71 מעלות (עיין בפניני הלכה שבת א' בישול הלכה 7), וכדי להכשיר צריך שיהיה לפחות 71 מעלות. ולחשש בליעה יש להחמיר מחום של 45 מעלות.

לעניין כלי שני דעת רה"פ שאינו בולע, אבל משום חומרת חמץ הצריכו להגעילם, ובדיעבד כשלא הגעילם והכניסם למאכל חם, אינם אוסרים (מ"ב תנא, יא). ולגבי כלי שלישי, דעת רוב רובם של הפוסקים שאינם בולעים, ואע"פ כן יש שהחמירו בכל כלי ואפילו עשירי כל זמן שהיד סולדת ממנו, וכ"כ הפר"ח. ועיין בסי' הגעלת כלים פ"ה, נב. וכן נוהגים לכתחילה.

עוד נציין כי נחלקו הפוסקים בדינו של גוש מאכל שהיד סולדת בו, לאיסור והיתר לרבינו יונה ולמאירי ומהרש"ל והש"ך והמ"א, גם אם יהיה בכלי שלישי כיוון שהוא אוצר את חומו דינו ככלי ראשון שאינו על האש. ולדעת התוס' והר"ן והרמ"א והגר"א דינו כפי הכלי שבו הוא נמצא. ובענייני הגעלה נוהגים ממילא להכשיר במים רותחים על האש.

כפי רוב תשמישו, ואם ברוב הפעמים השתמשו בו בכלי שני, אפשר להכשירו בכלי שני. וכן אם לפעמים השתמשו בו באור ורוב הפעמים בכלי ראשון, אפשר להכשירו בכלי ראשון. וכן אם לפעמים השתמשו בו בכלי ראשון ורוב הפעמים בצונן, הכשרתו בצונן. ולדעת הרמ"א הולכים אחר תשמישו החמור.

למשל, כף שבדרך כלל משמשת לאכילת מרק בכלי שני, ולפעמים מערבים בה תבשיל שעומד על האש, לדעת השולחן ערוך הכשרתה כפי רוב תשמישה, ולכן אפשר להגעילה בכלי שני; ולדעת הרמ"א הגעלתה בכלי ראשון כפי בליעתה החמורה.

טעמו של הרמ"א, שהואיל ופעם אחת הכלי בלע באופן חמור, הדרך היחידה להוציא את אותה הבליעה בהכשרה שבאותה דרגה. ודעת השולחן ערוך מבוססת על כך שהכשרת הכלי נעשית לאחר שעברו עליו עשרים וארבע שעות, שאז הטעם הבלוע בו פגום, ומן התורה אינו צריך הגעלה, וחכמים הם שחייבו להכשיר כל כלי שבלע טעם איסור, שאם יתירו להשתמש בכלי שעברו עליו עשרים וארבע שעות, יש חשש שיטעו ויקלו גם בכלים שעדיין לא עברו עליהם עשרים וארבע שעות. אלא שחכמים חייבו להכשירו כפי תשמישו הרווח ולא כפי תשמישו החמור ביותר.

למעשה, נוהגים לכתחילה להחמיר ולהכשיר כל כלי כתשמישו החמור. ויתר על כן, גם אם תשמישו החמור בעירו, המנהג כיום להכשיר את כל הכלים בכלי ראשון שעל האש, כדי לצאת מהחשש שמא השתמשו בו בכלי ראשון שעל האש ושכחו זאת. אולם בשעת הדחק, אפשר להקל להכשירו כרוב תשמישו

(מ"ב תנא, מז; כה"ח ק).

ואם מיעוט תשמישו באור ורוב תשמישו בכלי ראשון, גם לרמ"א אפשר להכשירו בליבון קל בלבד (מ"ב מח). ואם יש חשש שגם ליבון קל יפגע בכלי, הרי זה כמצב של דיעבד ואפשר להכשירו כרוב תשמישו בכלי ראשון (כה"ח קח).<sup>11</sup>

## י - ניקוי הכלים והכנתם להגעלה

צריך לנקות היטב את הכלי לפני הכשרתו בהגעלה, מפני שהמים הרוותחים מוציאים את הטעם הבלוע בכלי, אבל אינם מנקים את הכלי משיירי המאכלים שדבוקים בו. ואם הגעיל בלא שהוציא מהכלי את כל שיירי המזון, לא הועילה הגעלתו כלום. וצריך לנקותו ולחזור להגעילו.

וכלי שיש בו חריצים שאי אפשר להוציא מתוכם את שיירי המזון, אפשר לשרוף את החריצים באש (ליבון קל). וטוב לעשות

11. בין המקילים להכשיר כרוב תשמישו: הרי"ף והרמב"ם והר"ן והרשב"א. והמחמירים כתשמישו החמור הם: השאלתות, רש"י, תוס', ראב"ה. ונחלקו בזה לגבי חמץ ולגבי שאר איסורים. ולגבי חמץ יש צד נוסף להחמיר, שלדעת הרמ"א תמוז, י, נותן טעם לפגם אוסר בפסח, ולכן חייב להגעילו כבליעה החמורה. ומאידך לגבי בליעה באור, יש צד להקל למאן דאמר שחמץ היתרא בלע. ועיין בס' הגעלת כלים פ"ד ח-יז. ומחשיבים ברוב ומיעוט רק את בליעות האיסור, שכלי שתשמישו בצונן ופעם אחת בלבד בלע איסור ברותחים, צריך להכשירו ברותחים (חזו"א או"ח קיט, טו). וכיוון שמצינו שכה"ח תנא, ק וקז, כתב שנוהגים לכתחילה להחמיר כמיעוט, וגם לרמ"א ומ"ב בדיעבד אפשר לסמוך על דעת המקילים, (ועיין בס' הגעלת כלים שם הערה יח, שמשמע מהגר"ז תנא, כח ולג, שרק אם כבר השתמש בפסח בכלי שהוכשר כרוב תשמישו - אפשר להקל בדיעבד, אבל מהמ"ב מז, ושעה"צ קמד, משמע שאפשר להכשיר את הכלים כמקילים). לכן כתבתי לכתחילה להחמיר כמיעוט תשמישו, ובשעת הדחק אפשר להקל. וזה נכון לכל המנהגים. לגבי מזלגות שלעיתים משתמשים בהם באור, יש טעם נוסף להקל בהגעלה, משום שהמזלג שהשתמש בו בטל ברוב המזלגות שלא השתמשו בהם באור.

זאת לפני ההגעלה, אך גם אם שרף את שיירי המזון שבחריצים אחר ההגעלה - הכלי מוכשר (מ"ב תנא, כה; ועי' כה"ח קס).

כשאי אפשר לשרוף את שיירי המזון שנותרו בחריצים, מפני שמדובר בכלי שיינוק מהאש, אפשר להשרותו במים עם אקונומיקה או סבון למשך זמן מה, שעל ידי כך שיירי המזון יפגמו ולא יהיו ראויים כלל לאכילה, ואח"כ יגעיל את הכלי.<sup>12</sup>

גם את ידיעות הכלים צריך להכשיר, מפני שבכלי מתכות, כשגוף הכלי מתחמם נמשך החום גם לידיעות שלו, ואם הגיעו לחום שהיד סולדת ממנו, יש חשש שהטעם יעבור על ידי זה לידיעות. ואף ידיעות של כלי עץ צריכות הכשרה, ואף שאינן מתחממות כל כך, פעמים רבות התבשיל גולש או ניתז על ידיעות הכלים והן בולעות את טעמו. לפיכך צריך להגעיל את הכלי ואת ידיעותיו (שו"ע תנא, יב; מ"ב סח). אמנם גם כשהכלי עצמו בלע בחום של כלי ראשון על האש, את הידיעות אפשר להכשיר בעירווי מכלי ראשון, מפני שבליעתן אינה כחומרת כלי ראשון שעל האש (רמ"א תנא, יב).

12. פשוט שאחר ששיירי המזון שבחריצים ספגו טעם סבון אינם ראויים לאכילה ואינם נחשבים יותר לדבר איסור (וכ"כ בהגעלת כלים ו, ד). ולכאורה קשה, שהמ"א תנא, ה, והט"ז ועוד רבים מהאחרונים כתבו לעניין הסכינים העשויים משני חלקים, שאין אפשרות להכשירם מפני שיירי האוכל התקועים בחריץ שבין שני החלקים, ולא העלו אפשרות לפגום את האוכל התקוע שם. ואולי אפשר לחלק בין חריצים הקרובים לאוכל לחריצים רחוקים, כדוגמת חריצים בידיעות הסיר. (ועיין שו"ע הרב תנא, כא, שכתב חילוק זה לעניין דיעבד כשלא הגעיל ידיעות הכלי). והאמת שצ"ע גם על מה שתחוב בסכין, שכן גזרת חכמים שלא להשתמש בכלי שאינו בן יומו היא כדי שלא יטעו וישתמשו בו כשהוא בן יומו בגלל הטעם הבלוע בו, אבל על מה שתקוע בחריציו לא גזרו, ואם הוא פגום לאכילת כלב, אינו נחשב יותר חמץ. ואולי אין לדייק כ"כ בדברי האחרונים אלא רק ללמוד שכשיש חריצים אי אפשר להסתפק בהגעלה. וצ"ע.

בסירים רבים הידיות מחוברות בברגים, ובתוך חריצי הידיות ישנם שיירי מזון, ולפני הגעלת הסיר צריך לפרק את הברגים כדי להוציא את כל שיירי המזון. וכשקשה לעשות זאת, אפשר להשרות את מקום הידיות במים עם אקונומיקה או חומר מפגל אחר, כדי ששיירי המזון ששם יפגמו לגמרי.<sup>13</sup>

### יא - טעם ההמתנה עשרים וארבע שעות לפני ההגעלה

נוהגים שלא להגעיל כלים בני יומם, היינו בתוך עשרים וארבע שעות מאז שבלעו את האיסור. הטעם לכך, מפני שבכל עשרים וארבע השעות שאחר בליעת האיסור - הטעם הבלוע בכלי עדיין נשאר משובח, ואם לא יהיה במים פי שישים יותר מעובי דפנות הכלי, נמצא שהמים יקבלו את טעם האיסור, ויבליעו אותו בחזרה בדפנות הכלי, וההגעלה לא תועיל. אבל אם ימתינו עשרים וארבע שעות, הטעם הבלוע בכלי נפגם, וגם אם לא יהיה במים פי שישים כנגד הכלי, בכל זאת הכלי הוכשר, מפני שהטעם הפגום שבכלי יפלט למים, ואף אם הכלי יחזור ויבלע ממנו, כיוון שמדובר בטעם פגום, אינו אוסר את הכלי. שרק אם הטעם שנבלע בתחילה היה משובח הכלי נאסר, ואיסורו נמשך גם אחר שהטעם

13. בסיר שבישלו בו דבר איסור, אם ידוע שלא גלש וידיותיו לא התחממו, אין צריך להכשיר את הידיות, ולכן מספיק להרתיח מים בתוך הסיר, כמבואר בהמשך בהלכה יג. וכן אם הידיות התחממו אלא שהם מוברגות לסיר, אין הטעם עובר ממתכת למתכת, ואינן צריכות הגעלה. וכן כף חלבית שהוכנסה בטעות לסיר בשרי, צריך להגעיל את כל החלק שהיה בתוך התבשיל וגם את מה שהתחמם, ואת השאר אין צריך להגעיל. אבל בסיר חמץ צריך להגעיל גם את הידיות, כיוון שיש חשש שבמשך השנה ניתז חמץ על הידיות, וכן בכף חמץ, צריך להגעיל את כולה, ועיין מ"ב תנא, סח.

הבלוע בו נפגם, אבל אם בתחילת הבליעה כבר היה טעמו פגום, הכלי כשר.

עוד יש לחשוש שאם יגעילו באותם המים כלים בשריים וחלביים, נמצא שנפלט למים טעם טוב של בשר וטעם טוב של חלב, ואם אין במים פי שישים יותר מאחד מהם, אינם בטלים בשישים ומתערבים זה בזה וכל המים נאסרים, וממילא כל כלי שיוגעל בהם יאסר מפני שיבלע טעם בשר וחלב ביחד. אבל אחר שיעברו עשרים וארבע שעות, טעם הבשר והחלב הבלוע בהם פגום, ואף אם יתערבו במים לא יאסרו, מפני שנותן טעם לפגם מותר (שו"ע תנב, ב, מ"ב שם). על פי טעמים אלו, גם הכלי שמגעילים בתוכו צריך שלא יהיה בן יומו מבליעת בשר או חלב או חמץ.

במקומות ההגעלה הציבוריים נוהגים שלא לסמוך על כך שכל האנשים השהו את כליהם עשרים וארבע שעות לפני ההגעלה, וכדי להמנע מתקלות, מוסיפים למים חומר מפגל כדוגמת אקונומיקה או סבון נוזלי, ועל ידי כך כל טעם שנפלט מהכלים מיד נפגם, ואין חשש שיתערב שם טעם בשר וחלב, ואין חשש שהטעם הנפלט יחזור ויבלע בכלים, מפני שכבר נפגם, ואחר שנפגם אינו אוסר את הכלים.<sup>14</sup>

14. יסודות אלו נתבארו בשו"ע תנב, א-ב, ומ"ב א'. נמצא שהרוצה להגעיל כלי חייב להקפיד על אחד משני תנאים, או שיעברו על הכלים עשרים וארבע שעות והטעם הבלוע בהם יהיה פגום, וגם אחר שיבלע מחדש בכלים לא יאסרו. או שיהיה במים פי שישים מעובי דפנות הכלי, שאז הטעם הנפלט בטל בשישים. אבל אם מגעילים שם כלים רבים, ברור שלא יהיה במים פי שישים מעובי כל הכלים. ונהגו שלא להגעיל כלי בן יומו, שמא יטעו ולא יהיה במים פי שישים (רמ"א תנב, ב, מ"ב כ'). ודינים אלו שייכים לכל בליעה של איסור. אולם לגבי חמץ, כתב השו"ע תנב, א, שאם מגעילים כלי חמץ לפני שהגיע זמן איסורו, אפילו אם הכלים בני יומם ואין במים פי שישים, ההגעלה מועילה, מפני שהחמץ באותו זמן מותר. ורק מפני טעם החמץ שבלע ממאכלי חמץ יש להכשירו, אבל מהטעם

## יב - הגעלת הכלים בפועל

מי ההגעלה צריכים להיות רותחים ממש, ותנאי זה מעכב כללים שבלעו ברמה של כלי ראשון על האש, וכפי שלמדנו לכתחילה נוהגים להגעיל את כל הכלים בכלי ראשון שעל האש. וצריך להכניס את כל הכלי לתוך המים למשך כמה שניות.<sup>15</sup>

שנפלט למים וחזר ונכנס לכלי, שהוא נ"ט בר נ"ט (נותן טעם בן נותן טעם) אין צריך להגעילו. ורק צריך להזהר שלא להגעיל ביחד כלי בשר וחלב בני יומם. והקשו על השו"ע, שהרי בסימן תנא, ד, פסק שצריך ללבן כלים שבלעו חמץ באור, נמצא שהכריע כדעת הסוברים שחמץ נקרא "איסורא", והיאך כאן פסק שהוא "היתרא". ואכן בעו"ש ופר"ח ובאור הגר"א סוברים שגם בכלי חמץ לפני זמן האיסור צריך להקפיד או שיהיה במים פי שישים או שהכלים יהיו לאו בני יומם. וכן נוהגים. (אולי אפשר לתרץ את השו"ע, שבדין הגעלת הכלים מדובר בנ"ט בר נ"ט, ובזה סמך על הדעה שהיתרא בלע. אבל לענין ליבון מדובר רק על נ"ט אחד ולכן הכריע כאוסרים).

ולענין אם אפשר להגעיל כלים בתוך הפסח: לשו"ע מותר ובתנאי שהכלי לא יהיה בן יומו שטעמו הבלוע בו פגום, אבל אין מספיק שיהיה בו פי שישים, מפני שחמץ בפסח אינו בטל בשישים. ולרמ"א (תמז, י) נותן טעם לפגם אוסר בפסח בכלשהו, לכן אין דרך להגעיל כלים בפסח, ורק בליבון ששורף את הטעם אפשר להכשיר כלים בפסח.

לכתחילה אין מערבים במי ההגעלה שום חומר אחר, כמבואר ברמ"א תנב, ה, אמנם בדיעבד ההגעלה מועילה בכל משקה. וכתב במ"ב כו, בשם הפמ"ג, שאם עוד לא הגיע הפסח, יגעילנו מחדש בלא חומר נוסף. אבל בהגעלות ציבוריות קשה לסמוך על כך שכל האנשים ישהו את כליהם עשרים וארבע שעות, ועיקר החשש מתערובת טעם בשר וחלב, ולכן נוהגים לערב במים סבון או אקנומיקה. ועיין בספ"כ ז, כ, ובהערות שרק אם המים נעשו מעובים מהחומרים הנוספים יש לחשוש לכשרות ההגעלה. ושם בהערה 7 כתב בשם החזו"א שעדיף להרבות בחומרים מפגלים כדי לצאת מספק תערובת בשר וחלב ומאן דאמר חמץ איסורא בלע.

15. עיין בשו"ע תנב, א, ובמ"ב ד, שאין להשהות את הכלים במים יותר מדי, שלא יחזרו לבלוע מה שפלטו; ומנגד גם זמן קצר מדי לא טוב, שלא יספיקו לפלוט. וכתב שם המ"ב שקשה לכוון זמן הנצרך שלא יהיה יותר מדי ולא פחות מדי. ומכל מקום כתב: "אם מגעיל אותם קודם זמן איסורו - אין צריך לצמצם, ויכול להשהות יותר במים". כי אז נותן טעם לפגם מותר, והחמץ בטל בשישים. עיין בכה"ח תנב, ב, שיש מהראשונים שכתבו להשהות את הכלים במים עד שיפלטו מה שבלעו, ויש שכתבו שיכניסם ויוציאם

ופעמים שהכנסת הכלים מקררת מעט את המים עד שהם מפסיקים לרתוח, ויש להשהות את הכלים במים עד שיחזרו לרתוח.

כלי שלא ניתן להכניס את כולו בבת אחת למים, יכול להגעיל תחילה את חציו האחד ואח"כ את חציו האחר (שו"ע תנא, יא).

עוד צריך לשים לב שאם הוא מכניס בבת אחת שני כלים למים הרותחים, ינערם מעט כדי שיהיה ברור שהמים הרותחים נכנסו ביניהם (עפ"י שו"ע תנב, ג-ד).

נהגו לכתחילה לשטוף את הכלים במים קרים אחר ההגעלה, כדי שלא ישארו עליהם מים חמים שיגרמו לכלים לחזור ולבלוע את הטעם שנפלט בהגעלה. אבל אין זה מעכב, מפני שנוהגים להגעיל אחר עשרים וארבע שעות או במים שיש בהם טעם פגום, שאפילו אם יחזור הכלי ויבלע טעם מהמים, לא יפסל (שו"ע תנב, ז; מ"ב לד). ולכן כלים שעלולים להזקק - אין לשטוף במים קרים. וכן כשקשה לבצע את השטיפה במים קרים - אין חובה לטרוח על כך.

יש חוששים להגעיל את כליהם, אבל באמת תהליך ההגעלה פשוט, ונחזור על שלביו בקיצור: תחילה ינקה את הכלי וימתין עשרים וארבע שעות משעת בליעת האיסור. אח"כ ישליך את הכלי לתוך המים הרותחים. אם אפשר להוציאו ולשוטפו מיד במים קרים מה טוב, ואם קשה, אפשר לכבות את האש מתחת לסיר המים הרותחים ולהמתין עד שיתקרר מעט, ואז ישפוך את המים החמים וישטוף מעט את הכלי שהוגעל. אפשר להשתמש

---

מיד. וכן נוהגים. וכתב הפר"ח שמנהגם של ישראל תורה. (ועיין בסידור פסח כהלכתו ז, יז, והערה 67). ונראה שהמנהג להשהות כשלוש שניות בעוד שהמים רותחים.

לצורך ההגעה בכל אחד מסירי המטבח, וימתין עשרים וארבע שעות מהבישול האחרון להגעה.<sup>16</sup>

### יג - הגעלת סירים

סיר שבישלו בו מרק גריסים, שהם חמץ, כבר למדנו שכדי להכשירו לפסח צריך להטבילו בתוך מים רותחים, שעל ידי המים הרותחים שיקפוהו מכל צדדיו - יפלט ממנו טעם החמץ. ואמנם על פי הכלל "כבולעו כך פולטו" לכאורה היה ניתן להכשירו על ידי הרתחת מים בתוכו, שכשם שבלע כך יפלוט. אלא שברור לנו שבמשך השנה קרה שהתבשיל גלש, ואזי טעמו נבלע גם בשפתו העליונה של הסיר, וטעם זה לא יצא על ידי הרתחת המים בתוך הסיר. ולכן הכשרתו לפסח צריכה להיות על ידי הכנסתו לתוך דוד גדול מלא מים רותחים.

במקרה שלא ניתן למצוא כלי גדול שאפשר להטביל בתוכו את הסיר שרוצים להכשיר לפסח, העצה שכתבו הפוסקים היא למלאו במים ולהרתיחם, ובמקביל ללבן אבן, וכשהמים ירתחו, להכניס לתוכם את האבן המלובנת, והיא תגרום לכך שמים רבים יצאו וישפכו על צידי הסיר ויגעילו את שפתו ואת צידו החיצוני. וכל זה מועיל בכלי שבלע דרך גלישה, אבל אם הכלי הוכנס לתוך

16. מנהג אשכנז ומקצת מיוצאי ספרד שלא להחליף כלים בשריים לכלים חלביים על ידי הגעלה, כדי שלא יתבלבלו וישכחו מה היה חלבי ומה בשרי. אבל כלי שנטרף והוצרך להגעלה, אחר ההגעלה מותר להחליף את שימוש. וכ"כ החת"ס קי, שאחר ההגעלה לפסח מותר להחליף את שימוש. המקבל כלי במתנה יכול להחליף שימוש בהגעלה, דרכי תשובה יו"ד קכא, נט. ואפשר להקנות את הכלי לחבר ולחזור לקנותו, ואז להגעילו ולהחליף את שימוש. (כתב פמ"ג תנב, א"א יג, שבשעת הדחק מותר להחליף בהגעלה).

כלי אחר ושם נבלע בו טעם, הרי בליעתו בתוך כלי ראשון, והגעלה בדרך של גלישה לא תועיל, אלא צריך להגעיל את כולו בתוך מים רותחים (שו"ע תנב, ו; מ"ב לא).

במטבחים הביתיים קשה להכין אבן מלובנת, לפיכך אפשר להציע שבמקום להכין אבן מלובנת, ירתיח מים בכלי קטן, ובשעה שהסיר הגדול יתחיל לרתוח ישקיע מעט את הכלי הקטן במרכז הכלי הגדול, ובזה יגרום למים הרותחים שבסיר הגדול לגלוש ולהגעיל את שפת הכלי וצידו החיצוני.

בסירים רבים ניתן לפרק את הידיות, ונכון לעשות זאת ולהגעיל גם את הידיות והברגים. אמנם אם לא פירקו את הידיות ושטפו סביבם עם הרבה סבון והגעילום - הסיר הוכשר.

עוד בעיה ישנה בסירים רבים, שיש להם קיפול בקצוות הסיר והמכסה, ולפעמים תקועים שם שיירי מאכל. לכתחילה נוהגים להבעיר אש (בברנר) על קצוות הסיר והמכסה, כדי לשרוף את השיירים שנותרו שם. אבל אין צורך לדקדק בליבון זה, מפני שאחר כל השטיפות והניקיונות עם סבון שהסיר עובר, טעמם של שיירי המאכלים שנותרו שם פגום ונפסל ממאכל כלב, ואין עליו דין חמץ. ולכן אין להשהות את האש זמן רב על אותו מקום, כדי שהסיר לא יאבד את מראהו היפה. ובשעת הצורך, מי שאין לו דרך ללבן מעט את קפלי הסיר, יכול להסתפק בהגעלה בלא ללבן את צידיו.<sup>17</sup>

17. בדקנו פעם כפלי סיר, ומה שהיה שם היה שחור, מכוער וטעמו פגום ביותר. ולכן גם בלא ליבון, אין בזה איסור. וכן מה שמצטבר ליד הידיות טעמו פגום ביותר, ולכן גם כשלא פירקו את הידיות - ההגעלה כשרה, וליתר בטחון יש לשטוף שם עם הרבה סבון.

## יד - בליעה בכבוש והכשרתו

כלים שהניחו בהם דברי חמץ קרים, אינם צריכים הגעלה במים רותחים, ודי להכשירם לפסח על ידי שטיפה טובה. למשל, כוסות ששתו בהם בירה, שכידוע היא חמץ גמור, אפשר להכשיר על ידי שטיפה טובה. מפני שכל זמן שהחמץ אינו חם בחום שהיד סולדת ממנו, אין הכלי בולע את טעם המאכל שבתוכו. וקל וחומר שאם הניחו על קערות וצלחות עוגיות חמץ, שאפשר להכשירן לפסח בשטיפה טובה, מפני שבנוסף לכך שאין חומן חום שהיד סולדת בו הן יבשות, ובלא לחות הטעם אינו עובר לכלי.

אבל אם השאירו את הבירה בכוס יותר מעשרים וארבע שעות, הרי זו כבישה, וטעם החמץ נבלע בה, שכלל אמרו חכמים: "כבוש כמבושל", ולכן אסור להשתמש בה בפסח ללא הכשרה.

ועל ידי הגעלה במים רותחים ברור שאפשר להכשיר כלים אלו, שאם הגעלה מועילה לכלים שבלעו בבישול, קל וחומר

---

ולגבי הגעלת סיר גדול שאין אפשרות להכשירו בסיר יותר גדול, ראיתי מי שהציע לגרום לגלישת המים על ידי עירווי של מים רותחים מקומקומט שמחובר לחשמל, אלא שהעצה שכתבתי יותר טובה, מפני שבעירווי - המים מתקררים מעט, ואילו כאן הסיר כולו רותח, והוא עצמו כלי ראשון, וחוזר להיות בתוך כלי ראשון, ולכן אין שם קירור כלל.

**לעניין בשר וחלב:** לעיתים ניתז על סיר בשרי קר שעומד על הגז רוטב רותח מתוך סיר חלבי. והרי זה עירווי שמבליע טעם החלב בקליפת הכלי במקום נגיעתו. ודרך הכשרתו על ידי עירווי מים רותחים. וכיוון שמדובר על בליעה קטנה מאוד, ניתן לשפוך שם מים פי שישים יותר מקליפת הכלי במקום הנתז, ובזה יוכשר הסיר בלא המתנה של עשרים וארבע שעות. ואם חוששים שמא לא יהיה בעירווי פי שישים, יכול לערב מי סבון בתוך המים, וכך טעם המים יהיה פגום, ובלא שיהיה בהם פי שישים מכדי קליפת הכלי במקום הנתז, יכול להכשיר את הכלי. ואם היה בסיר תבשיל רותח, בכל מקרה הסיר טעון הכשרה בתוך מים רותחים. ולגבי התבשיל שבתוכו יש לשאול שאלת חכם, שפעמים די בפי שישים מכמות הנתז, ופעמים שצריך שישים כפול שישים מכמות הנתז.

שתועיל לכלים שבלעו בכבישה. וכיוון שבליעה בכבישה היא בליעה קלה יותר, אפשר גם להכשירם בהשרייה של שלוש יממות רצופות במים. כלומר, יניח את הכלי שברצונו להכשיר בתוך מים למשך יממה שלמה, ואח"כ יחליף את המים וישהה את הכלי בתוכם לעוד יממה, ושוב יחליף את המים וישהה את הכלי לעוד יממה. אמנם בדרך כלל אין בשיטת הכשרה זו תועלת, שכן יותר מהר וקל להכשיר את הכלים בהגעלה במים רותחים, אבל לכלים שעלולים להפגם במים רותחים, הפתרון של השהייה במים למשך שלוש יממות יכול להועיל מאוד.

עוד חשוב לציין, שאם המשקה הוא חריף, כמו ויסקי למשל, לדעת כמה פוסקים, כבר בשמונה עשרה דקות, טעם החמץ שבויסקי נבלע בכוס. והרוצה להשתמש בה בפסח צריך להכשירה באחד משני האופנים הנזכרים.<sup>18</sup>

---

18. עיין כה"ח יו"ד קה, א, לעניין שאר איסורים, שנחלקו הפוסקים אם יש כבישה בכלים. שיש סוברים שגם הכלי בולע בכבישה כבבשול. ויש סוברים שבכבישה הכלי בולע רק בקליפתו. וסיכם שבהפסד מרובה אפשר לסמוך על המקילים, שאם ביטלו מאכל בכלי שלפני כן שהו בו נוזלים של איסור עשרים וארבע שעות, שהתבטל מותר, שאין בכדי קליפתו כדי לאסור התבטל. ובהפסד מועט יש להחמיר כיוון שרבו האוסרים. ולכתחילה ברור שאין להשתמש בכלים שנכבש בהם דבר איסור. ולגבי זמן כבוש בחריף, באר בדרכ"ח קה, מב, שנחלקו, י"א שהוא בעשר דקות (יד יהודה), וי"א בשמונה עשרה דקות (תפארת ישראל). וישנו ספק נוסף אם מבליע בכלי בזמן זה. ובנשמת אדם נז, י, ובינת אדם נט, סיכם, שלש"ך גם בחריף בולע רק בעשרים וארבע שעות, ולמ"א בולע בזמן קצר. ולכתחילה יש להחמיר. ועיין בסידור פסח כהלכתו ו, ה.

אף שכלי חרס שבלע חמץ בבישול אינו יוצא מידי דופיו בהגעלה, אם בלע בכבוש, יוצא מידי דופיו בהגעלה או בהשרייה של שלושה ימים, כמבואר בשו"ע תנא, כא. ועיין במ"ב קיח, וכה"ח רמב, שכתבו עפ"י הש"ך יו"ד קלה, לג, שבשאר איסורים אין מקילים להכשיר כלי חרס שבלע בכבישה.