

# הלכות מעשיות

## שיעורו של מורנו הגאון הרב מצליח-חי מאזוז שליט"א

העלון מוקדש לע"נ גאון עוזנו עמרת תפארת הפוסקים מרן רבנו עובדיה יוסף בן גורג'יה זצוק"ל

גליון רז

## הלכות הכשרת לב וכבד

### נושאי השיעור:

האם ניתן להכשיר לב לאכילה ע"י מליחה או רק בצלייה. הקדמה להכשרת הכבד. אם כבד עוף טעון חיתוך לאורך ולרוחב. אם אפשר לצלות ללא חיתוך שתי וערב, רק ע"י נטילת המרה. שטיפת הכבד (או בשר שלא הוכשר) קודם הצלייה. אם צריך לצלות הכבד צליה גמורה. קריעת שתי וערב לצלייה בלבד. הכשר החצובה ומשטח הגז. צלייה במכשירים חשמליים. צלייה במחבת ללא שמן. חימום כבד אחר שנצלה. עטיפת הכבד בנייר כסף. בישול הכבד לאחר הצלייה. חיתוכים בכבד בקר. הדחת הכבד לאחר הצלייה. צליית כבד יחד עם חתיכות בשר אחרות. הכשרת המזלג לאחר הצלייה. אכילת כבד עוף.

אפשר למלוח את הלב (סימן סט ס"ב). ולפיכך כותבים שהלכות מיועדים לצלייה בלבד. בסיכום: כיון שעברו יותר משלשה ימים מהשחיטה, ניתן לאכול את הלבבות רק אחר צלייה, ואי אפשר להכשירם על ידי מליחה. וקודם הצלייה יש לחתוך לאורך או לרוחב.

### הקדמה - אופן הכשרת הכבד

א. כיצד ניתן להכשיר כבד לאכילה?  
יש לקרוע ולחתוך את הכבד לאורך ולרוחב, ולצלותו. כאשר אדם שוחט עוף או בהמה הוא מולח את הבשר ועל ידי כך מכשיר אותו, אבל את הכבד אין אפשרות להכשיר על ידי מליחה אלא אך ורק על ידי צלייה, כיון שיש בו הרבה דם (ש"ע יו"ד סימן עג ס"א).

האם ניתן להכשיר לב לאכילה ע"י מליחה או רק בצלייה  
שאלה: בחנויות מוכרים לבבות לאכילה, אך מדגישים שזה לצלייה בלבד. האם ניתן גם לבשלם אחר הצלייה כפי שמותר בכבד לצלות ולבשל?  
תשובה: לב אפשר למלוח ולבשל. או לצלות.

אבל כיון שבשעת השחיטה מתקבץ הדם בתוכה, צריך לקרוע את הלב, דהיינו לעשות חתך בסכין לאורך או לרוחב (אין צורך לחתוך שתי חיתוכים גם לאורך וגם לרוחב). על מנת להוציא את הדם הכנוס בתוכו. ולאחר מכן למלוח ולבשל, או לצלות. (יו"ד סימן עב ס"א).  
אם אדם צלה את הלב בלי לחתוך, אז יחתכנו אחר הצלייה (ש"ע שם סעיף ב'). וירחץ את המקום להוציא את הדם. (עיין סימן צא ס"א).

בדרך כל במשחטות ובאיטליזים אינם רוצים לחתוך את הלבבות, שזה כרוך בטירחא ובכח אדם, ואינם מכשירים את הלבבות. והיות שעברו שלשה ימים מזמן השחיטה, כבר אי

ויתירה מכך, בשר הכבד עצמו הוא למעשה דם קרוש, אלא שהתורה התירה אותו<sup>1</sup>. ומכל מקום הדם שיוצא מהכבד אסור באכילה. ומה תקנת הכבד? כתב מרן (בש"ע שם) שקורעו שתי וערב ומניח חיתוכו למטה (לצד הראש) וצולהו.

הטעם שצריך לחתוך, כי יש בו סמפונות (עורקים) המלאים דם, ואין הדם יוצא מהם בצליה בלי קריעה<sup>2</sup>.

כלומר, יקח את הכבד ויחתוך פס לאורך, ופס לרוחב, יניח את החתכים כלפי מטה ויצלה את הכבד וכך הוא מותר באכילה. (ובאופנים מסויימים מותר גם לבשל את הכבד, כפי שיתבאר להלן).

### **אם כבד עוף טעון חיתוך לאורך ולרוחב**

כבד של עוף הוא מחולק לשנים, ומרן בבית יוסף (סי' ע"ג) הביא דברי רבנו יונה שאמר שיש לחתוך כל חלק משני חלקים אלו ולעשות פס לאורך ופס לרוחב. (וע"ע בבא"ח ש"ב פ' אחרי סי"ב). ויש מקילים בכבד עוף שאין צריך קריעה<sup>3</sup>.

### **אם אפשר לצלות ללא חיתוך שתי וערב, רק ע"י נטילת המרה**

**ב. שאלה:** אם קורעים את הכבד שתי וערב בצליה, המראה החיצוני אינו טוב כמו כבד שלם, האם יש אפשרות אחרת להכשיר את הכבד לאכילה?

**תשובה:** יש שאכן רוצים להביא את הכבדים שלמים לשולחן, כגון שמביאים לפני אורחים וחשוב בעיניהם שייראה שלם. אם מבשלים את הכבד אז זה לא כל כך משנה כיצד הוא ייראה כי בבישול הוא מעורבב וקצוץ ואין כל כך חשיבות למראה שלו, ואם אדם מבשל ראוי שיעשה קריעה שתי וערב כי זו הדרך הנכונה ביותר על פי ההלכה וכפי שתיכף נבאר.

השאלה קיימת כאשר מביאים את הכבד לשולחן בתור חתיכות כבד, והוא רוצה שהחתיכות ייראו שלמות כי יש לו אורחים וכיוצא בזה, האם יש דרך לעשות כן.

כתב הרמ"א (סימן עג ס"א): אם ניטל המרה וחתיכת בשר מן הכבד ואפשר לדם לזוב משם, אין צריך לחתוך שתי וערב.

כלומר, הרי מה שאנחנו מצריכים שתי וערב הוא מפני שיש סמפונות, (צינורות שמלאים בדם), וגם כאשר הכבד מתחיל להיצלות הדם נכנס לתוך הצינורות הללו ואינו יוצא על ידי הצליה. ועל זה אומר הרמ"א שאם אדם חתך את ראש הכבד, במקום שמחובר למרה, אין חשש כי הדם זב דרך שם.

רוב הכבדים של עוף המצויים בזמננו עשויים כך, שחותרים אותם בצורה הזו, ולפי דברי הרמ"א הללו אין צריך לחתכם שתי וערב.

כמה פוסקים ספרדים הסכימו לדעת הרמ"א וכתבו שבאמת המנהג להקל על ידי החיתוך של המרה, ולכן נוהגים להקל בנידון הזה.

אך על כל פנים ראוי לאדם שאם צולה לבישול, שלא יסמוך על דברי הרמ"א<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> כך מבואר בגמרא במסכת חולין (קט): שאשתו של רב נחמן (ששמה "ילתא") אמרה לו שכל דבר שאסרה התורה התירה דבר אחר כנגדו, וכמו למשל שהתורה אסרה חלב בהמה ולעומתו התירה חלב חיה. התורה אסרה לאכול חזיר, ולעומתו התירה לאכול דג שנקרא שיבוטא שטעם המוח שלו כטעם החזיר. והזכירה עוד דוגמא, שהתורה אסרה לאכול דם בהמה ועוף ולעומתו התירה כבד. ורש"י מסביר שהקשר בין דם לכבד, כי באמת הכבד הוא דם קרוש, וטעם דם לו. ואם התורה אוסרת דם לכאורה היינו חושבים שגם כבד שעשוי מדם אסור, אלא שהתורה אמרה שאת הכבד מותר לאכול, ורק הדם עצמו אסור. ומהיכן למדנו זאת? כי לגבי דם נאמר בתורה: "לא תאכלנו, על הארץ תשפכנו כמים" (דברים י"ב כ"ד), וכתב הלבוש (רס"י ע"ג) שדוקא דם שהוא נשפך כמים אסור, אבל כבד שהוא דם קרוש – מותר.

<sup>2</sup> ע"י רש"י חולין קיא. ד"ה אמאי עבדיתו, ותוספות שם.

<sup>3</sup> ע"י ערוך השלחן (סעיף יז) שבכבד עוף מקילים לסמוך על הסוברים שא"צ קריעה, ובכבד בהמה בלא"ה אין מבשלים שלם. וכ"ד עוד פוסקים.

<sup>4</sup> וע"ע לידיד נפשי הגאון רבי דוד ישעיה שליט"א (בתשובה שנדפסה בקובץ דמות הכסא עמ' רמ"ה והלאה) האריך שנראה שדעת מרן לא לסמוך על הקולא הזו של חיתוך המרה וחלק מהכבד, אלא למרות שחתכו את המרה צריך לעשות שתי וערב.

## אם צריך לצלות הכבד צליה גמורה

**ד. שאלה:** האם צריך לצלות את הכבד צליה גמורה?

**תשובה:** אם אין מבשלים הכבד אחר הצליה, אפשר לצלותו כרצונו.

אך אם רוצים לבשלו אחר הצליה, כתב הרמ"א (סימן עג ס"א) שצריך לצלותו שיהיה ראוי לאכלו.

מבואר בדברי הרמ"א (סימן עו ס"ב וס"ה) דהיינו חצי צלייתו.

אולם כתבו כמה פוסקים שלכתחלה ראוי לצלותו צליה גמורה, ושכן נוהגים (עי' ערך השלחן סימן עג אות ב', זבחי צדק סק"ב, ועוד).

וכתב מרן בשו"ת אבקת רוכל (סימן רטז) על חתיכת בשר שלא נמלחה, ורוצה לצלותה ולאחר מכן לבשלה, שלכתחילה יש לחוש למאי דמשמע מפשטא דלישנא שצריך לצלותו "כל צורכין", שהוא יותר מחצי צליה, ומיהו אם ניכר שזב כל דמו תו לא צריך.

ולכן לכתחלה אין להקל בחצי צלייתו.<sup>6</sup>

ובפרט יש לשים לב כאשר צולים כבד בקר, שהם חתיכות גדולות, ופעמים בתוך החתיכה לא נצלה אפילו חצי צליה, ודרושה זהירות בכך.

## קריעת שתי וערב לצליה בלבד

**ה. שאלה:** מי שצולה כבד ואינו מבשלו לאחר מכן, האם גם כן צריך לחותכו שתי וערב?

אולם זה אינו, שטעמו של מרן שם מפני שיש לחוש שהמלח יתמלא בדם ולא יוכל לשאוב את הדם שבבשר. וכמו שכתב המרדכי. וגם אם נאמר שמרן חשש שם לסברת הסמ"ג ודעימיה, שהמלח יבליע את הדם שיצא ע"י החיתוך, מכל מקום לגבי צלי האש שואבת הכל, ורק דם בעין (כלומר שלא יצא ע"י חיתוך) יכול לאסור בצלי וכאמור לעיל. וראיה לכך שהרי גם הרמ"א שאסר במליחה גם בדיעבד, ואפילו בהפסד מרובה, כמבואר למעיין שם בסעיף א', מכל מקום לגבי צלי היקל בדיעבד אם לא הדיחו, כמבואר כאן בסימן עו ס"א (עיין בש"ך סק"ט).

ומכל מקום גם לדין הספרדים, יש להזהר לכתחלה להדיח הבשר קודם צלייתו, וכמו שכתבו הכנה"ג ומרן החיד"א במחזיק ברכה, והובאו בכף החיים (סימן עו אות טז). ויש נוהגים שלא להדיח (עיין שבת אחים סק"א).

וע"ש בכף החיים (אות ב', וסימן עג אות נז).

<sup>6</sup> וע"ע בשו"ת יביע אומר (ח"ח חיו"ד סימן ט' אות א'), ובשו"ת חקרי הלכה (ח"א חיו"ד סימן ד' אות ח').

ולכן כך רצוי לנהוג לחתוך שתי וערב, ולפחות אם ברצונו לבשל הכבד, כי בבישול הדין חמור יותר.

ומן הדין מי שרוצה להקל יכול לסמוך על דברי הרמ"א, וכך גם נוהגים להקל במקומות רבים, גם מהספרדים. שכיון שחתך את המרה מהכבד, אין צריך לחתוך שתי וערב, אפילו אם אחר צליית הכבד יבשלו.

ולכן אדם שרוצה להגיש כבדים שלמים רשאי לחתוך את הכבד למעלה, יטול את המרה וחתכת בשר מן הכבד, ואינו צריך לחתוך שתי וערב.

## שטיפת הכבד (או בשר שלא הוכשר) קודם הצליה

ג. לדעת כמה ראשונים, לפני שצולים כבד או כל בשר שעדיין לא הוכשר, יש לשטוף את הכבד או את חתיכת הבשר קודם שמניחים אותה על האש לצליה. מפני שאמנם האש שואבת ומוציאה את כל הדם שנמצא בחתיכת הבשר, אבל בכל זאת, דם בעין שנמצא על גבי הבשר הזה, לא רק שהאש אינה שואבת ומוציאה אותו החוצה, אלא עוד מחדירה אותו פנימה לתוך החתיכה.

ולפי זה יש להקפיד תחילה לשטוף את הבשר ורק לאחר מכן להניח אותו על גבי האש, ולהזהר שלא יישארו עליו טיפות דם מלמעלה.

אמנם דעת מרן השלחן ערוך (סימן עו ס"א) שאין חיוב לשטוף את הבשר והכבד קודם הצליה.<sup>5</sup>

<sup>5</sup> מרן בבית יוסף (תחלת סימן עו) הביא דעת הרא"ש שאין צריך לשטוף את הבשר קודם הצליה. מאידך, דעת כמה ראשונים שצריך הדחה. וכתב הרמ"א (שם סעיף ב') שהמנהג להדיח תחלה. אולם מדברי מרן בשלחן ערוך (סעיף א') משמע שאין צריך הדחה, שכתב שהצלי אין צריך מליחה לפי שהאש שואבת הדם שבו מעצמו, ולא הזכיר כלל שטעון הדחה. וכן כתבו בדעתו הש"ך (סק"א) ופרי חדש (סק"א).

ומה שכתב מרן שם אם דם אחר נטף על הצלי, אפילו אותו דם הוא צונגן לא אמרינן שהאש שואבו, ואוסר ממנו כדי נטילה, היינו דם שזב מתוך הסימנים או הקנוקנות וכדומה, אבל מה שנטף על ידי חיתוך הבשר נקרא דם פליטה, והוא נפלט על ידי האש. (עיין להרב יד יהודה סימן סט ס"ק יא. וע"ע בש"ך בסימן סח ס"ק כא שכתב לחלק בין אותה חתיכה לחתיכות אחרות. והובאו בהו"ב שעה"צ סימן סט ס"ק לח).

ואע"פ שכתב מרן בסימן סט ס"א שצריך להדיח הבשר קודם המליחה, ואם אחר שהדיח חתך כל נתח לשנים או שלשה, צריך לחזור ולהדיחם. ע"ש. ומשמע לכאורה דחיישינן שהמלח יבליענו בבשר, והוא הדין בעניננו שיש לחוש שהאש תבליע דם זה בבשר.

**תשובה:** יש חילוק בין הספרדים לאשכנזים.

לדעת מרן השלחן ערוך (סימן עג ס"ג), לצלי צריך לחתוך שתי וערב משום דם שבסמפונות, ואם לא קרע אותו קודם צלייה, יקרענו אחר כך.

והרמ"א כתב שמנהג אשכנז להקל, שאין צריך לחתוך שתי וערב (כיון שאינו מבשל).

אמנם הזכרנו קודם שנהגו גם אצל הספרדים להקל ולא לחתוך שתי וערב, אבל זה רק אם חותך את המרה קודם הצלייה, ורק בזה אפשר להקל על פי מה שכתב הרמ"א למעלה, אפילו כאשר יבשל אחר הצלייה.

**לסיכום:** לספרדים אף אם אינו מבשל רק צולה את הכבד, יש לחתוך את הכבד פס לאורך ופס לרוחב.

וכיון שהכבד של העוף מחולק לשני חלקים, יש לחתוך פס לאורך ופס לרוחב בכל חלק מהכבד.

ואת הצד החתוך להניח כלפי מטה כדי שכל הדם יזוב למטה. ואם אדם לא עשה כן, אלא רק חתך את המרה ומעט מבשר הכבד, אפשר לסמוך על דעת הרמ"א, ויש בארצות הספרדים שאכן נהגו להקל בזה ומסבירים שיתכן שגם מרן מודה להקל בזה שהחיתוך של המרה הוא במקום חיתוך שתי וערב.

#### **הכשר החצובה ומשטח הגז**

**1. שאלה:** לאחר שצולים את הכבד על גבי הגז, האם החצובה טעונה הכשר מפני הדם שנטף עליה? ומה הדין לגבי מזלג ושפוד שצולים עליו?

**תשובה:** לגבי מזלג וסכין וכדומה, לספרדים שנוהגים כדעת מרן השלחן ערוך (סימן עו ס"ד), המזלג והסכין אינם נאסרים למרות שהם נוגעים בדם. (ויבואר להלן אות טז הדין לאשכנזים).

והוא הדין לגבי החצובה, שאנו אומרים שהאש ששואבת את הדם לא מניחה את החצובה כדי לבלוע מהדם, ולכן החצובה אינה טעונה הכשר. (וכן מפורש בשלחן ערוך יו"ד סימן צב ס"ו על טיפת חלב שנפלה על הסיר כנגד האש, מותר שהאש שורפו ומייבשו. ובודאי כאן שהחצובה סמוכה לאש ממש).

כך כותב גם הגאון מטשעבין שיש להקל ואין צורך להכשיר את החצובה.

אבל במשטח של הגז שנמצא למטה מן הכירה, יש בעיה, מפני שהדם נוטף עליו ומתאסף שם, והוא למעשה בולע דם. ונראה שאם לאחר מכן בתוך עשרים וארבע שעות נפלה עליו חתיכת בשר חמה וכיוצא בזה, אפילו שכרגע הוא נקי, החתיכה נאסרה באכילה.

ולכן רבים נוהגים שלאחר שצולים את הכבד וכל המשטח של הגז מלא בדם רותח, לוקחים קומקום חשמלי ושופכים על המקום מים רותחים כדי להכשיר את הגז. ומכל מקום החצובה עצמה אינה טעונה הכשר.

#### **צלייה במכשירים חשמליים**

**2. שאלה:** האם מותר לצלות כבד על מנגל חשמלי, תנור חשמלי, מיקרוגל?

**תשובה:** מנגל חשמלי – מותר לצלות בו כבד ואפילו אם יש למטה מים.

**תנור חשמלי** – מותר לצלות בו כבד, ובתנאי שיצלה על רשת ולא על גבי תבנית, ויקפיד לשים למטה תבנית חד פעמית. רצוי גם להשאיר את התנור פתוח מעט. **מיקרוגל** – אין לצלות בו כבד.

**ביאורים ומקורות:** בגמרא למדנו ש"נורא מישאב שאיב" – האש שואבת את הדם ואין אפשרות שהכלים בולעים את הדם. והספק הוא מה הדין במנגל חשמלי, האם יש לו את אותם תכונות של האש ומחשיבים אותו כמו האש שהוא מסוגל לשאוב את כל הדם שבכבד, ויהיה מותר לאחר מכן לבשל אותו או שיש לו תכונות שונות מהאש. וכבר הרב כנסת הגדולה (סימן עו הגהב"י ס"ק כה) דן בספק הזה, ועוד אחרונים דנו בזה.

כתב בעל הלכות גדולות (הלכות דם) שאם אדם חימם חתיכת חרס עד שנעשית רותחת, יכול לצלות עליה בשר שאינו מוכשר על גבי אותה החתיכה. וטעמו, שאם יש בחתיכה הזו כח כדי לצלות בשר, אין ספק שיש בה כח להוציא את כל הדם.

כך משמע גם במסכת פסחים (עה.), שהגמרא דנה לגבי תנור שהסיקו בו עצים, ולאחר מכן הוציאו אותם ונשאר החום שלהם בלבד, וביאר רש"י, וחום התנור תולדת אש הוא, ואם תתן בו בגד נשרף ונעשה פחם ואש.

ולפי זה כתבו האחרונים להקל גם במנגל חשמלי, שהחום הוא זה ששואב ואין כאן משהו מיוחד דוקא באש, ואפשר לצלות עליו כבד כרגיל.

אם מניחים הכבד על גבי טס מאלומיניום וכדומה והוא מוטה, וכך כל הדם שיוצא נשפך החוצה ומותר. אבל אין לצלות כבד במחבת או תבנית.

#### **חימום כבד אחר שנצלה**

**ט. שאלה:** האם מותר לחמם במחבת כבד שנצלה כדין קודם לכן?

**תשובה:** מותר.

הטעם לאיסור לצלות כבד במחבת, הוא מפני שיש דם שייפלט מהכבד ואין מקום לצאת כי המחבת סגור. אך לאחר שכבר צלו הכבד ויצא ממנו הדם, מותר לחממו במחבת או בתנור וכדומה, ללא חשש.

#### **עטיפת הכבד בנייר כסף**

**י. שאלה:** האם מותר לעטוף את הכבד בנייר כסף קודם הצלייה כדי שמשטח הגז לא יתלכלך מהדם?

**תשובה:** מרן החיד"א במחזיק ברכה (סימן סה סק"ב) והזבחי צדק כתבו שאין לעטוף את הכבד בנייר כסף, מפני שנחשב לכלי שאינו מנוקב, כי הרי הדם אינו זב החוצה אלא נשאר בפנים.

ואפילו יעשה נקב קטן בנייר כסף הזה, הרבה פעמים ייסתם החור בגלל שהדם אינו נשפך מהר, ויסתום את הנקב והדם לא יוכל להישפך החוצה (דרכי תשובה סוף סק"ד). ולמעשה הוא מבשל את הכבד בתוך הנייר כסף. ולכן אין לעטוף את הכבד בנייר כסף.

כדי למנוע לכלוך על הגז אפשר לעטוף את הגז בנייר כסף – סביב החצובה יעטוף בנייר כסף, ולאחר הצלייה מסירים אותו והגז נשאר נקי.

#### **בישול הכבד לאחר הצלייה**

**יא. שאלה:** האם מותר לבשל את הכבד לאחר צלייתו?

**תשובה:** בתוך שלושה ימים לשחיטה, מותר לבשל את הכבד (אחר צלייה). אבל אם עברו ג' ימים מהשחיטה, אין לבשל את הכבד כלל.

**מקור הדין:** הדין הוא שאדם ששחט עוף, כדי להכשיר אותו צריך לשים עליו מלח, לאחר מכן ישטפנו מהמלח ומהדם, ואז יוכל לבשלו.

והטור (סימן טס סי"ב) הביא דברי הגאונים, שכל זה דוקא אם לא עברו עדיין שלשה ימים מיום השחיטה, שהדם בתוך הבשר ועדיין הוא לח, ועל ידי המליחה הוא יצא ויהיה אפשר לבשלו. אבל אם עברו שלשה ימים מהשחיטה, הדם כבר הספיק להתייבש בדפנות הבשר וגם אם ימלח ויכשירנו לא יצא כל הדם, ולכן אם יבשל את הבשר, הבשר יאסר, כיון שהדם ייצא מתוכו ויאסור. המים יש להם יותר כח להפשיר ולהמיס את הדם, והם יוציאו את הדם החוצה מהבשר ויחזור הדם וייבלע בבשר ויאסרנו.

כל האמור הוא בעצם הצליה במנגל חשמלי. אבל עדיין יש לדון על מה שיש נוהגים להשים למטה מים, האם רשאים לנהוג כך.

בספר מעשה חושב (ח"ה סי' כ"ט) כתב להחמיר בזה לכתחלה, כי יש לחוש שהאדים שעולים מהמים מבשלים את הכבד.

אבל למעשה הגאון מטשעבין בשו"ת דובב מישרים (ח"ג ליקוטי תשובות סימן ק"י) ובשו"ת שבט הלוי (ח"ו סי' ק"ז) כתבו להקל מפני שזה מקום פתוח, ולכן אין חשש שהמים הללו יבשלו את הכבד. (וע"ע בספר הוראה ברורה על הלכות מליחה (סי' ע"ג ביאורה"ל ס"א ד"ה וצולהו, ובסוה"ס) שהביאו כמה תשובות ופוסקים להקל, ומותר לתת מים במנגל תחת גוף החימום).

בתנור יש יותר בעיה. וההלכה למעשה - יצלה את הבשר על גבי רשת. ועל מנת שהתנור לא ייאסר מהדם הנוטף בתחתית התנור, יניח תבנית חד פעמית למטה בתחתית התנור.

עם זאת, יש הוראה של הרבנות הראשית ובפרט באולמות, שיש לשים לב להשאיר את התנור פתוח מעט כאשר צולים בו כבד וכדומה. אבל מעיקר הדין מי שמיקל לסגור את התנור יש לו על מי שיסמוך.

לגבי מיקרוגל – כתבו בספר שמירת שבת כהלכתה (פמ"ב סכ"ג) ובקובץ מבית לוי (ח"ט דיני צליית כבד) בשם הגר"ש וואזנר, שאין לצלות כבד במיקרוגל מחמת שאין במיקרוגל אש כלל, ויש רק תנודות פנימיות.

**לסיכום:** מנגל חשמלי – מותר לצלות בו כבד ואפילו אם יש למטה מים.

תנור חשמלי – מותר לצלות בו כבד, ובתנאי שיצלה על רשת ולא על גבי תבנית, ויקפיד לשים למטה תבנית חד פעמית. רצוי גם להשאיר את התנור פתוח מעט. מיקרוגל – אין לצלות בו כבד.

#### **צלייה במחבת ללא שמן**

**ת. שאלה:** האם מותר לצלות את הכבד על גבי מחבת ללא שמן כלל?

**תשובה:** אסור לצלות כבד במחבת, ודבר זה נקרא "צלי קידר", דהיינו שמניחים קדירה (סיר) על גבי האש (ללא מים), וכך הוא נעשה צלי.

הטעם לכך, כי ההיתר של צליית כבד הוא אך ורק על צלייה ולא על בישול, וכשאדם מניח את הכבד במחבת, היות ויש למחבת דפנות ואינה טס שטוח, ממילא מתקבץ שם דם ואותו הדם מבשל את הכבד על ידי שנכנס פנימה בחזרה ואוסר את הכבד, כך הכבד נאסר לחלוטין כי הדם הטריף אותו, וכמובן שהמחבת גם היא נטרפה בכך.

אפשר לצלות רק אם הדם כולו יכול להשפך החוצה – או בדרך הרגילה ששמים את הכבד על גבי רשת, או לחילופין

ומה התקנה לכך? כתב הרא"ש (בתשובה כלל כ' סי' כ"ה) שבשר שלא הוכשר במשך שלשה ימים מהשחיטה, ניתן לאוכלו אך ורק על ידי צלייה.

ומדוע הצלייה מתירה אותו? התשובה היא: הדין הוא ש"דם האיברים שלא פירש מותר". דהיינו אם הדם לא יצא מחתיכת הבשר, והאדם אוכל את הבשר כשיש בתוכו דם שמעולם לא יצא מהחתיכה – מותר לאכול את הבשר אפילו שיש בתוכו דם.

ולכן כתבו הגאונים שיקח את הבשר שחוששים שמה התייבש בתוכו, יצלה אותו על גבי האש וכך אין לו במה לחשוש, כי הדם שהיה לח יצא, ומה שלא יצא - הרי הדם נאחז חזק בתוך הבשר וגם לא יכול לצאת, ולמעשה הוא נכלל בהגדרה של "דם האיברים שלא פירש" שמותר באכילה.

אבל לאחר הצלייה אין לקחת את הבשר ולבשלו, כי במים החמים יש כח לחדור פנימה, וגם הדם שלא יצא על ידי הצלייה, על ידי המים החמים הוא יימס ויצא החוצה מהבשר ויחזור וייכנס פנימה ויכול לאוסרו.

**לסיכום:** בשר שלא הוכשר במשך שלשת הימים הסמוכים לשחיטה, אין לו תקנה אלא בצלייה, וגם אין לבשל את הבשר הזה לאחר הצלייה.

והוא הדין לגבי כבד – אם הספיק לצלות את הכבד תוך שלשה ימים מיום השחיטה, הרי שכל הדם שהיה בתוכו זב החוצה, ולאחר הצלייה הוא יכול לבשל את הכבד הזה. אבל אם עברו שלשה ימים מהשחיטה, הדם שבתוכו התייבש, ואסור לבשל את הכבד כלל (גם אחר צלייה).

**יב. שאלת המשך:** מי שקנה כבד טרי, ורוצה לצלותו בשבוע שלאחר מכן, כיצד ינהג?

**יש ב' פתרונות לבעיה זו:** האחד, תוך שלשת הימים להשרות את הכבד במים, ויכול למנות מאותו רגע עוד שבעים ושתים שעות חדשות. ואם עושה כן שוב ולפני שיעברו עוד שבעים ושתים שעות הוא שוב מכניס אותו לתוך מים – מונה מאותו הזמן שבעים ושתים שעות חדשות. פתרון שני, להכניס הכבד להקפאה. ההקפאה כביכול עוצרת את הזמן מלכת. ולכן אם שם את הבשר שלא הוכשר בהקפאה יומיים לאחר שנשחט, כשיוציא אותו מההקפאה ויפשיר אותו, יש לו עוד כמעט יום שלם שיכול לצלות בו ולאחר מכן לבשל, כי הזמן של ההקפאה עצר את התהליך של ההתייבשות.

אבל הפתרון הזה אינו מספיק בכל אופן. כי כשמכניסים בשר להקפאה הוא לא מיד נכנס להקפאה עמוקה, ואם אדם מניח אותו בהקפאה לאחר יומיים וחצי, אינו יכול לדעת כמה זמן לקח לו עד שאכן נהיה קפוא, וכמה זמן לקח לו להפשיר

מאז שהוציא אותו החוצה, ולפעמים מאבדים זמן מסויים ויתכן שכבר עברו שלשה ימים עד שהבשר הוקפא טוב.

ולכן מומלץ קודם ההקפאה לשטוף את הבשר במים, וכך גם כשמוציא אותו מההקפאה יש לו עדיין כמעט שלשה ימים שלמים שיכול לצלות ולבשל אותו.

הביאו בשם הגרי"ש אלישיב (בס' פסקי הלכות עמ' מ') שיש להזהר כאשר מפשירים את הכבד שלא להניחו בתוך מים חמים שהיד סולדת בהם בכלי ראשון, כי אם יעשה כן נמצא שמבשל את הכבד, והרי אסור לבשל כבד, אלא צריך קודם לצלות ורק לאחר מכן לבשל.

**לסיכום:** על הכבד שמוכרים יש תאריך, ולא בחינם כתבו אותו, אלא כדי שיספור את השעות מרגע השחיטה שנוכל לצלות ולבשל אחר כך, ואם עברו שבעים ושתים שעות איננו יכולים לבשל אחר הצלייה. ואם רואה שעברו הרבה שעות – יכול לשטוף אותו היטב במים, ולאחר מכן יכניס את הכבדים לתוך ההקפאה וכשיוציא אותם מההקפאה יכול למנות שבעים ושתים שעות מחדש.

#### **חיתוכים בכבד בקר**

**יג. שאלה:** כבד בקר שהוא גדול, כמה חיתוכים של שתי וערב צריך לחתוך בו?

**תשובה:** כבד בקר הנמכר בחנויות בזמננו, אין צריך לחותכו שתי וערב.

כתב הרמ"א שצריך לחתוך כבד שתי וערב דוקא בכבד שלם, אבל בכבד חתוך אין צריך כלום. כבד של בקר מוכרים אותו כשהוא פרוס, ולכן אין צורך כלל לחתוך אותו שתי וערב, וניתן לצלות אותו כמות שהוא.

הבעיה היא בכבד של עוף שנמכר שלם, והזכרנו בתחילת השיעור שרצוי לחתוך אותו שתי וערב, ואלה שמקלים שלא לעשות כן מפני שנחתך מהמרה, יכולים לסמוך בזה על דעת הרמ"א שכך כתב, והאשכנזים יכולים להקל בזה לכתחילה.

#### **הדחת הכבד לאחר הצלייה**

**יד. שאלה:** האם צריך לשטוף את הכבד לאחר הצלייה?

**תשובה:** הרמ"א (סימן עג ס"א) כתב: כשבא לבשל את הכבד אחר הצלייה, ידיח תחילה אחר הצלייה קודם הבישול. במנחת יעקב (כלל כ"ד ס"ק ט"ו) כתב שטוב להדיח את הכבד שלש פעמים. אבל בקובץ מבית לוי (ח"ט עמ' י"ט) ביאר שזה דוקא בזמננו, אבל היום ששוטפים תחת הברז, אין צורך להדיח שלש פעמים ודי בשטיפה אחת בשפע כדי שהבשר יישטף היטב.

ומכל מקום כל שטיפת הכבד אחר הצלייה הוא רק ממידת חסידות. הרב פרי חדש (סי' ע"ו ס"ק ט"ז) כתב שאפילו לכתחילה אין בזה צורך, ודברי הרמ"א הללו הם לחומרא בעלמא.

## הכשרת המזלג לאחר הצלייה

**טז. שאלה:** האם מותר להפוך במזלג את הכבד תוך כדי הצלייה, או שהמזלג נאסר על ידי כך?

**תשובה:** מרן בשלחן ערוך (סימן עו ס"ד) הביא כמה דעות בדין אדם הצולה בשר שלא נמלח והוכשר<sup>9</sup>, יש שסוברים שאסור לחתוך בסכין את הבשר הזה או לתחוב את המזלג בתוכו וכיוצא בזה, כי יש חשש שהדם ייבלע בתוך הסכין. ויש אומרים שאם יש לאדם שפוד ממתכת צולה בו כבד או כל חתיכה שמלאה דם, השפוד עצמו נאסר.

אבל מרן סיים שיש מתירין בכל זה, וכן המנהג להתיר.

הרמ"א כתב, אנו נזהרים לכתחלה ומתירים בדיעבד.

ומה הטעם שלדעת מרן השלחן ערוך הכל מותר, הרי כאשר אדם הופך חתיכות כבד במזלג לכאורה הדם נכנס בתוך המזלג? אלא שאנחנו אומרים שהאש שואבת את הדם ואינה נותנת לשפוד או למזלג שיבלע מהדם כלל ועיקר. ואפילו הוא חותך בסכין תוך כדי הצלייה, אם הוא נמצא על האש – אין בזה בעיה, מפני שהאש לא תתן לסכין לבלוע טיפת דם ומותר (עי' בב"י בשם הרא"ש).

והאשכנזים נוהגים להחמיר בזה לכתחילה. ולכן במסעדות רבות משתמשים אך ורק בשפודים של עץ. ואלו שאכן משתמשים בשפודים של מתכת, עליהם לשים לב כי לאשכנזים יש להחמיר בזה.

## אכילת כבד עוף

**יז. שאלה:** האם מותר לאכול כבד עוף וכדומה, או שיש בזה איסור?

**תשובה:** בגמרא במסכת הוריות (יג:) מבואר שיש להיזהר מאכילת לב (של בהמה), שקשה לשכחה. ובתשב"ץ קטן (סי' תקנח) הוסיף בשם מהר"ם שנוהר גם מאכילת לב עוף. אבל כבד לא מוזכר בגמרא שיש חשש באכילתו. ובבב"א יש חי (ש"ב פ' אחרי מות סי"א) ובכף החיים (סי' קנ"ז ס"ק כ"ח) כתבו על פי דברי רבנו האר"י ז"ל, שיש להמנע גם מאכילת כבד.

אבל בגמרא (חולין קט: קי: קיא.) מובא שגם חכמי הגמרא אכלו כבד, ואם אמוראים אכלו לכאורה נראה שאין בזה חשש.

מרן הגר"ע יוסף בשו"ת יביע אומר (ח"ב חיו"ד סימן ח') ובהליכות עולם (ח"ו עמוד קנ"ו) כתב שלדברי הפוסקים אין בזה חשש, ורק לפי הקבלה נראה שיש בזה בעיה.

חתיכה של בשר, (ובבשר הזה אין דם כמו בכבד) – כאשר אדם יהפוך את השפוד בשעת הצלייה, נמצא שריבוי הדם שבתוכו יישפך על חתיכת הבשר הזו וממילא חתיכת הבשר תספוג ריבוי דם ולא תספיק להוציא אותו החוצה ועל ידי כך תיאסר.<sup>9</sup> היום כאשר קונים עוף או בשר מהחנות, כל הבשר כבר מוכשר ואין חשש כלל, חוץ מכבדים וכיוצא באלו.

ולכן אמנם מי שיכול לשטוף טוב עושה, אבל אין בזה חובה על פי ההלכה.

וכל שכן שבדיעבד אם לא שטף את הכבד אחר הצלייה ובישלו כך, שהכבד לא נאסר.

## צליית כבד יחד עם חתיכות בשר אחרות

**טו. שאלה:** האם מותר לצלות כבד יחד עם חתיכות עוף ובשר או חתיכות בצל וכדומה, באותו שפוד או על רשת של מנגל, או שצריך לצלות כל אחד בנפרד?

**תשובה:** מותר לצלות על גבי רשת של מנגל, כבד ולצידו חתיכות עוף ובשר. ובתנאי שלא יגעו זה בזה, על מנת שלא יזוב מדם הכבד עליהם.

אבל אסור לצלות בשפוד אחד כבד וחתיכות עוף ובשר או בצל וכדומה.

והטעם לכך, כיון שיש בכבד ריבוי דם, ובזמן שהוא מרים את השפוד כדי להפכו, פעמים יהיה הכבד למעלה והבשר למטה, וריבוי הדם שבכבד יישפך על חתיכת הבשר הזו, והדם יישאר בחתיכת הבשר ולא יספיק לצאת במהלך הצלייה, ותיאסר החתיכה.

וכך כתב מרן בשלחן ערוך (סימן עג ס"ד): אם צלה את הכבד עם בשר בתנור (שהיה בימי חכמי התלמוד, שפתח התנור למעלה), יהיה הכבד למטה ולא למעלה. ובשפודים שצולים אצל האש אסור לצלותן עם הבשר לכתחילה אפילו כבד למטה. (עיין שם). וזה מפני שהדרך תמיד להפוך את השפוד ואין לעשות כן<sup>7</sup>.

בדיעבד, אם כבר צלה בשפוד בשר וכבד יחד, אין הבשר נאסר, כי אנחנו אומרים שדם מישרק שריק (הדם נוזל ונוסף החוצה). וכמו שכתב מרן בשלחן ערוך שם שרק לכתחלה יש להחמיר<sup>8</sup>.

<sup>7</sup> עיין רש"י חולין קיא ע"א ד"ה והלכתא.

<sup>8</sup> ואמנם בדין דומה לזה, כאשר אדם צולה בשר, והוא רוצה לצלות שתי חתיכות יחד, אחת שכבר נמלחה והוכשרה והשניה עדיין לא הוכשרה, מעיקר הדין מותר לצלותם בשפוד אחד. כך מבואר בשולחן ערוך (סימן עז ס"א) שעופות או גדיים שממלאים אותם בשר שלא נמלח, מותר.

כלומר, מותר להניח בשר שלא הוכשר בתוך עוף שכבר נמלח והוכשר, ולעשות מזה "עוף ממולא". ואין חשש שאותם חתיכות בשר שנמצאים בפנים ולא הוכשרו – יוציאו דם החוצה ויכניסו לתוך העוף, כי כמו שהדם נכנס בתוך העוף כך הוא יצא מהעוף, שהרי הוא נמצא על גבי האש.

(והרמ"א שם החמיר לכתחלה, וכתב שדוקא בדיעבד יש להקל. וע"ע בפרי חדש סק"ה, שלחן גבוה סק"ב, זבחי צדק סק"ג, ושו"ת יביע אומר ח"ט חיו"ד סי' ה' אות ב').

לכאורה לדעת מרן השלחן ערוך יש להתיר לכתחלה גם לצלות כבד עם בשר?

התשובה שהכבד שונה וחמור יותר, משום שיש בו ריבוי דם, ולכן אם יניח שפוד על האש שמצדו האחד יש בו כבד ומצדו השני יש

ואפשר להוסיף שיש אומרים שדברי קבלה הללו לא נזכרו בגמרא מפני שהדברים הללו נאמרו אך ורק בזמן שאדם יכול להחמיר בהם, ולא כשאי אפשר. (וע"ע בשו"ת חקרי הלכה האו"ח סי' ט"ז).

מר דודי הגאון הרב יצחק ברדא שליט"א בשו"ת יצחק ירנן (ח"א סי' ב') כתב שגם לפי הקבלה אין איסור באכילת כבד. ומדינא בודאי שמותר לאכול כבד, ולכן בפרט אנשים הזקוקים לאכילת כבד מחמת הבריאות (ובפרט לזקוקים בחיזוק בברזל), יש להקל.

שיעורו של הרב שליט"א משודר מידי יום ראשון ברדיו "קול ברמה" בשעה 12 בצהריים.

כמו כן מידי יום מוסר הרב שליט"א שיעור בגמרא בדף היומי, ניתן להקדיש את זכות השיעורים - המופצים בתפוצה רחבה מאד, ומאזינים וצופים בהם יהודים רבים בכל רחבי תבל - להצלחה ולישועה, ניתן גם לערוך פדיון נפש.

צרו קשר בפל' 052-7108693 או בדוא"ל המערכת.

ניתן להצטרף לאלפים המקבלים את העלון במייל, וכן ליצור קשר בדוא"ל - A025606532@gmail.com

ניתן להאזין לשיעור זה ולשאר שיעורי מורנו הרב שליט"א בקו קול התורה 03-5050550

העלון מוקדש לע"נ הילד הטהור שלא טעם טעם חטא ישראל מאיר עשויש ז"ל

עורכי העלון: הרה"ג רבי אביחי סעדון ורבי שלמה נחום. ביקורת: הרה"ג רבי יצחק מאזוז

#### ניתן לרכוש את ספרי הרב שליט"א:

1. שו"ת "בירורי הלכה" - הכולל שאלות ותשובות ארוכות בעומק העיון בנושאים רבים בהלכה.
2. ספר "תורת חיים" - הלכות שמיטה.
3. ספר "תורת חיים" חלק א' - הכולל את שיעורי הרב שליט"א בהלכה, שנמסרו בשנת תשע"ח.
4. ספר "תורת חיים" חלק ב' - הכולל את שיעורי הרב שליט"א בהלכה, שנמסרו בשנת תשע"ט, תש"ף.
5. ספר "תורת חיים" חלק ג' - הכולל את שיעורי הרב שליט"א בהלכה, שנמסרו בשנת תשפ"א.
6. ספר "הלכות מעשיות" חלק א' - הכולל שאלות ותשובות אקטואליות ומעשיות בקצרה על כל השלחן ערוך ומשנה ברורה בהלכות שבת.
7. ספר "הלכות מעשיות" חלק ב' - הכולל שאלות ותשובות אקטואליות ומעשיות בארבעת חלקי השלחן ערוך, והליכות והנהגות.
8. ספר "תורת חיים" על הש"ס - הכולל חידושים על הגמרא במסכת בבא מציעא פרק שנים אוחזין. וכן על סוגיות נוספות במסכתות הש"ס.
9. ספר "תורת חיים" דרושים.

ניתן להשיג בכל רחבי הארץ בפל' 0533-121357