



צועדים

כשרות

מדריך למורה

מכון הר ברכה
התשפ"ו 2026

תוכן העניינים

שער 1: מבוא לכשרות..... 9

- א. נעים להכיר!..... 9
- ב. מה הטעם?..... 11

שער 2: כשרות הצומח..... 13

- א. איסור כלאיים..... 14
- ב. כלאי זרעים למעשה..... 16
- ג. איסור חדש..... 17
- ד. ערלה ונטע רבעי..... 19
- ה. תרומות ומעשרות, שאלות ראשונות..... 21
- ו. מתי מפרישים תרומות ומעשרות?..... 24
- ז. אז מה עושים? הפרשת תרומות ומעשרות בפועל..... 26
- ח. על טעמה של מצוות חלה..... 30
- ט. הגדרות ושיעורים במצוות חלה..... 31
- י. "להפריש חלה מן העיסה" - מפרישים חלה!..... 33
- מקורות להרחבה..... 36
- השתלשלות ההלכה..... 39
- שו"ת..... 41
- חינוך..... 43

שער 3: כשרות המזון מן החי..... 46

- א. טעים להכיר! מזון מן החי..... 47
- ב. חלב ומוצריו..... 49
- ג. איסור אכילת שרצים..... 52
- ד. חרקים זעירים..... 54
- ה. דיקת מוצרי מזון..... 55
- ו. האם מותר לאכול בשר?..... 56
- ז. סימני הכשרות בבעלי חיים..... 57
- ח. שחיטת הבשר והכשרתו..... 59
- ט. טריפות..... 60
- י. איסור אכילת דם..... 62
- מקורות להרחבה..... 65
- השתלשלות ההלכה..... 66
- שו"ת..... 68
- חינוך..... 71

שער 4: בשר, חלב ומה שביניהם..... 75

- א. מה נאסר?..... 76
- ב. הפרדה בשעת האכילה..... 79
- ג. המתנה בין בשר לחלב..... 81
- ד. המתנה בין בשר לחלב - המשך..... 83
- ה. תבשיל בשרי ו"בחזקת" בשרי..... 84
- ו. תערובות..... 86

- ז. דברים שאינם בטלים וביטול איסורים..... 88
- ח. דיני בליעות..... 91
- ט. כלים חלביים ובשריים..... 93
- י. פרווה: נ"ט בר נ"ט, כלים ודבר חריף..... 96
- מקורות להרחבה..... 99
- השתלשלות ההלכה..... 101
- שו"ת..... 103
- חינוך..... 105

שער 5: כשרות והכשרה..... 109

- א. כשרות במטבח המודרני..... 110
- ב. מה צריך להכשיר, ואיך עושים את זה?..... 112
- ג. הכשרת כלים הלכה למעשה..... 116
- ד. הכשרת המטבח המודרני..... 118
- ה. מכשירים את המטבח!..... 120
- ו. טבילת כלים - מה ולמה?..... 122
- ז. טבילת כלים למעשה..... 124
- ח. כשרות בתעשיית המזון..... 126
- ט. נאמנות והשגחה..... 128
- י. אורחים ומארחים..... 130
- מקורות להרחבה..... 134
- חינוך..... 136

העמקה טכנולוגית-הלכתית,

בשיתוף מכון "צומת"..... 140

- א. יחידה 1: תנור..... 141
- ב. יחידה 2: מיקרוגל..... 145
- ג. יחידה 3: מדיח כלים..... 149
- ד. יחידה 4: כיריים..... 154
- ה. יחידה 5: משטחי עבודה..... 158
- ו. יחידה 6: מכשירי עיבוד מזון..... 162
- ז. יחידה 7: חומרים וכלים מודרניים..... 166

שער 6: מאכלי גויים..... 171

- א. האיסור על מאכלי גויים..... 172
- ב. איסור פת גויים ובישולי גויים..... 174
- ג. השתתפות ישראל ופרטים נוספים..... 176
- ד. יין של גויים..... 179
- ה. מסיבת סיום!..... 181
- מקורות להרחבה..... 184
- השתלשלות ההלכה..... 186
- שו"ת..... 188
- חינוך..... 190

הקדמה

החוברת שלפניכם מלווה את הספר "פניני הלכה - הלכות כשרות" בהוצאת מכון הר ברכה, ובהתאם לתוכנית הלימודים היא מיועדת לתלמידי כיתות ט'. ספר ההלכה מהווה מקראה, והחוברת מכילה שיעורים, מקורות, תרשימים, סרטונים וחומרים נוספים שמטרתם לתמוך בכם, המורים, בהוראת ההלכה. על התלמידים להחזיק את שניהם - את ספר ההלכה, ואת החוברת שרצופה בהפניות למקראה.

מטרות החוברת

באתר המפמ"ר מוגדרת מטרת הוראת התושב"ע:

תפקידנו הוא לפתח עולם תורה עצום זה. לחזק את החוליה המשמעותית בשרשרת הדורות שמתחילה בהר סיני והולכת ומתעצמת בדורנו, ולגדל דור ישרים מבורך מלא בדיעות התורה, הבנת התורה ואהבת תורה.

בהקשר זה של הוראת מקצוע ההלכה, הגדרנו מטרת על וכמה מטרות משנה לחוברת זו:

מטרת על: **קיום ההלכות הנלמדות מתוך הבנה והזדהות.**

מטרות משנה:

- **שליטה** בידע ההלכתי בתחומי ההלכה הנלמדים.
- **למידה עצמית** ברמה טובה.
- **בניית יחס חיובי** ללימוד ההלכה ורצון לקיימה.
- **הטמעה של הערכים** הנובעים מנושאי הלימוד.

איך עושים את זה?

ארבעה עקרונות הנחו את כתיבת חוברת הלימוד: מבנה, רעיונות גדולים והזדהות, שבירת מסגרת הכיתה ושילוב של טכנולוגיה ופדגוגיה.

1. מבנה

החוברת מסודרת לפי שערים. כל שער עוסק בנושא רחב, הכולל בתוכו נושאי משנה רבים. השערים מחולקים לשיעורים, ובדרך כלל כל אחד מנושאי המשנה מטופל בשיעור אחד או שניים. השיעורים כתובים לפי רציונל מארגן פנימי, ולא על פי סדר הפרקים בספר ההלכה.

בסוף כל פרק מופיעות שאלות סיכום, בסגנון שאלות מבחני המפמ"ר. השימוש העיקרי בשאלות אלו יהיה כחזרה למבחן: הן ממקדות את הלומד בנקודות העיקריות שבפרק, ולפיכך יעילות לשם חזרה וזכירה. אם תרצו להשתמש בהן כשאלות למבחן, מומלץ לא להסתפק בהן אלא לעשות שימוש בשאלות מקרה.

כל אחד מהשיעורים בנוי באופן דומה, וכולל את המרכיבים הבאים:

חוזרים על העקבות: פעילות קצרה וחוויתית של חזרה על התכנים מהשיעורים שעברו.



צעדים ראשונים: התנסות של התלמידים בנושא שיילמד בשיעור הקרוב. בשלב זה התלמידים משתמשים בידע המוקדם שלהם בנוגע לתכנים או לרעיונות שיפורטו באופן מסודר בהמשך השיעור, וכך מחברים בין הידע המוקדם ובין הידע החדש. ההתנסות הזאת היא נדבך חשוב בהבניית הידע החדש ובהיכרותו של התלמיד והן למבני הידע הקודמים, וכך מסייעת בהבנה ובהטמעה. משימות אלו נעשות בזוגות או בקבוצות.



גוף השיעור: במרכז השיעור התלמידים עובדים בכוחות עצמם - החוברת מפנה אותם להלכות ספציפיות בספר ההלכה, ועליהם לקרוא ולהבין אותן ולענות על שאלות ומשימות. לפעמים יופיעו מקורות בגוף החוברת, ובעקבותיהם יופיעו משימות ושאלות. במקרים כאלה, יופיע בצד הפעילות האייקון עם הכותרת "צועדים למקור". מדי פעם יצורפו תרשימי זרימה או סכמות שמטרתם לעזור לתלמידים. ניתן להיעזר בהם לאחר קריאת ההלכות במקראה, כדי לוודא את ההבנה ולארגן את המידע מבחינה חזותית, או - אם יש צורך בהתאמה לכיתה - להטרים את השימוש בעזר הווזואלי ולפענח אותו עוד לפני קריאת ההלכה עצמה. בכל אופן, מומלץ שהתלמידים יענו על השאלות שבחוברת, לפחות על חלקן, תוך שימוש בעזרים החזותיים, וזאת על מנת שהם יעשו בהם שימוש במהלך הלמידה. העזרים החזותיים מסייעים מאוד בזכירת המידע, וההיכרות איתם וההבנה שלהם במהלך הלמידה ובתיווך המורה יאפשרו זאת בהמשך.



סיכום: פסקה אחת, פחות או יותר, שמסכמת בקווים כלליים את התוכן ואת הרעיונות העיקריים שהובאו בשיעור. עד כה, ברוב זמן השיעור, התלמידים עבדו בכוחות עצמם. פסקת הסיכום מעניקה למורה הזדמנות לאסוף את התלמידים ולסכם בעצמו, על בסיס הפסקה הזאת, את מה שנלמד. בשלב זה כדאי גם להקרין את העזרים החזותיים ולהיעזר בהם לטובת הסיכום.

צעד החוצה: משימות שהתלמידים יבצעו בבית. אלו לא שאלות הבנה או חזרה על התוכן שנלמד בשיעור - שאלות כאלו ניתן למצוא בסוף הפרק. המשימות בשלב זה הן משימות יישומיות, שמטרתן לחבר בין מה שנלמד בכיתה ובין עולמו היומיומי של התלמיד. אין חובה לבצע את כולן, אבל חשוב שהתלמידים יעשו משהו בעקבות הלמידה. לכן, קראו את המשימות ובחרו את המתאימות ביותר לכם. שימו לב, לעיתים השיעור הבא יתבסס על משימות שניתנו בסוף השיעור הקודם!



מרכיב יסודי ומהותי בלמידת שיעורי הליכה הוא העבודה העצמית: למעט פתיחת השיעור וסיכום, ברוב זמן השיעור התלמידים לומדים בכוחות עצמם. כדאי מאוד שלמידה זו תהיה בזוגות או בקבוצות, ומומלץ שמבנה הזוגות או הקבוצות יהיה קבוע. תלמידים שאינם מורגלים בכך עלולים להתקשות ללמוד בכוחות עצמם, אך המשימות בנויות בהתאם לכך (מבחינת הרמה ומבחינת ההיקף), ולאורך השנה התלמידים יסגלו לעצמם את המיומנויות ואת הכושר המחשבתי הדרוש.

במהלך השער יופיעו כמה מרכיבים נוספים. חשוב לדעת שאלו הן פסקאות הרחבה, כלומר אין בהן ידע הלכתי שהוגדר כחובה בתוכנית הלימודים:

הידעת?: פסקת הרחבה של מידע בנושא אחר הנוגע לנושא השיעור או הפרק. הרחבת הדעת יכולה לסייע בחיבור התוכן ההלכתי לידע הכללי ולתחומי העניין של התלמידים, ולגוון את השיעור. מכיוון שמדובר בהרחבה גרידא, אין חובה לעיין בפינה זו או להקדיש לה זמן בשיעור.



פינת המנהג: הרחבה הלכתית בנוגע למנהג כלשהו שמוזכר בפרק או קשור אליו. בסוף כל פינה כזאת מופיעה שאלה על האופן שבו מנהג זה בא לידי ביטוי בחיי ובביתו של התלמיד. כדאי מאוד לפתוח זאת לדיון בכיתה, לתת לתלמידים הזדמנות לשתף אחרים כמה שהם נוהגים לעשות ולהציג בגאווה מסורות משפחתיות. פינה זו מעניקה לתלמידים הזדמנות לשמוע על גישות ומסורות שונות ממה שהם נוהגים, ולהכיר בקיומו של הגיון הזה כחלק מהותי מהמסורת היהודית.



בעקבותיהם...: הרחבה ביוגרפית על דמות רבנית שהוזכרה באחת מההלכות בפרק. זו ההזדמנות להכיר את האנשים שמאחורי ראשי התיבות ושמות הספרים, את עולמם ואת המרחב שבו הם חיו ופעלו.



קדימה צעד! לעיתים, לימוד הפרק אינו יכול להיות שלם בלי פעילות מעשית וקיום הנושא הנלמד. במקרים אלו, פינת "קדימה צעד!" קוראת לפעולה ומנחה את התלמידים מה לעשות. זוהי הזדמנות חשובה לתרגל עם התלמידים את קיום ההלכות עצמן, באופן מונחה.

חלק מהשיעורים עוסקים בכל ההלכות שבאותו נושא בספר ההלכה. עם זאת, ישנם שיעורים שאינם עוסקים בהלכות מסוימות. בדרך כלל אלו הלכות שמרחיבות היבטים מסוימים בהלכה או עוסקות בנושאים סבוכים במיוחד, ששכיחותם נמוכה יותר. במקרים שבהם שיעורי הליבה אינם עוסקים בהלכות מסוימות, העיסוק בהן יהיה בסוף הפרק תחת הכותרת **"מיטיבי לכת"**. בפינה זו יופיעו שאלות לפי סדר ההלכות שלא נידונו בשיעור, וניתן יהיה לענות עליהן ובכך להשלים את לימוד כל הפרק שבספר ההלכה. בכל מקרה כזה תופיע במדריך למורה רשימת ההלכות שלא נידונו בשער.



בנוסף לשיעורי הליבה של כל שער, תמצאו כאן עוד ארבעה **שיעורי תוספת**. אלו שיעורים שאינם מחויבים לצורך הבנת התוכן ההלכתי הכלול במקראה, אך כדאי מאוד לעשות בהם שימוש:

1. הרחבה: כשלושה עמודים של מקורות נוספים מספרות התושב"ע הקשורים לנושא הנלמד. לדפי המקורות של שיעור ההרחבה אין מבנה מוגדר. בפשטות, הם כוללים מקורות מעובדים ושאלות שאפשר לעשות בהם שימוש כדי להרחיב ולהעמיק את הנלמד בשיעור. אפשר לבחור מהם מקור אחד או כמה מקורות ולהתאים אותם לרמת הכיתה ולאופייה.

2. השתלשלות ההלכה: דף מקורות מובנה העוסק בהיבט מסוים מתוך הפרק וכולל מקורות שמפתחים את הדיון בו לאורך ציר ההשתלשלות של התורה שבעל פה. לימוד דף המקורות יאריך כשיעור אחד, ומטרתו היא לאמן את התלמידים במיומנות זו. שיעור זה מעוצב בהתאם, וניתן להדפיס אותו לתלמידים.

3. שו"ת: שו"ת מובנה ומעובד, כולל שאלות הבנה וסיכום, העוסק בשאלה אקטואלית ורלוונטית הקשורה לפרק. לימוד השו"ת יאריך כשיעור אחד, ומטרתו להכיר לתלמידים את עולם השו"ת, לאמן אותם במיומנות של קריאת שו"תים, ולחבר בדרך נוספת את ההלכות הנלמדות לעולמם. שיעור זה מעוצב בהתאם, וניתן להדפיס אותו לתלמידים.

4. חינוך: שיעור שאיננו הלכתי אלא חינוכי גרידא, המבוסס על אחד מהרעיונות שהוצגו במהלך השער ומעמיק בו. השיעור מנוסח כפנייה למורה בלבד, ובמקרים שהוא כולל עצרים שמיועדים להדפסה לתלמידים - הם מנוסחים ומעוצבים בהתאם.

באופן זה, השליטה על ניהול הלמידה לאורך השנה נתונה בידי המורה. אם תרצו ללמד את הספר כולו בבקיות, תוכלו ללמד בכל פעם שיעור אחד בחוברת - מספר השיעורים תואם, פחות או יותר, להיקף השעות שמקובל להקדיש לשיעורי הלכה בבתי הספר, לא כולל אירועי הערכה וכדומה. אם תרצו להעמיק בפרק מסוים, תוכלו להקדיש לו זמן רב יותר ולעשות שימוש בשיעורי תוספת. אם תרצו לחזק אצל התלמידים שלכם מיומנויות מסוימות, תוכלו לבחור באופן קבוע בשיעורי תוספת מסוימים. בסופו של דבר, החוברת והמדריך למורה כוללים תוכן בהיקף כפול מזה של תוכנית הלימודים, וניהול הידע והזמן הזה נתון בידיכם.

לאחר השער החמישי תוכלו למצוא מספר יחידות תחת הכותרת "הרחבה טכנולוגית-הלכתית". אלו שבעה שיעורים שנוסחו בשיתוף עם מכון צומת, וגם הם נתונים לבחירתכם: תוכלו ללמד אותם או את חלקם, לפי ראות עיניכם. הרחבה והסבר לגבי שיעורים אלו תוכלו למצוא להלן בעמ' 140.

2. רעיונות גדולים והזדהות

כתיבתו ההלכתית של הרב מלמד בספרי "פניני הלכה" מאופיינת בעיסוק שלו בטעמי המצוות וברעיונות הרחניים והחינוכיים של ההלכות ופרטיהן. החוברת ממשיכה ברוח זו, והשיעורים עוסקים בהרחבה ברעיונות הגדולים שעליהם מבוססות ההלכות. לרוב, רעיונות אלו עולים כבר בשלב ה"צעדים ראשונים", כדי שיוצגו ויובנו עוד לפני העיסוק בפרטים. מטרת העיסוק ברעיונות הגדולים היא העמקת החיבור וההזדהות של התלמידים עם ההלכה בכלל ועם הנושאים ההלכתיים המסוימים בפרט, ולשם כך קיימים דגשים ומרכיבים נוספים:

- **דיון:** כמורים, בידינו לשכנע ולקרב. הטפה רעיונית תביא בדרך כלל להתנגדות, ומאידך גיסא, הצגה יבשה של הדברים בלי העומק הרעיוני שמאחוריהם תפגע גם היא בנכונות של התלמידים להתעניין בהלכות ולקיים אותן. הרעיונות הגדולים צריכים להתקבל על דעתם של התלמידים. אין הכוונה לכך שתלמיד יהיה פטור מקיום פרט הלכתי כלשהו אם הוא מתנגד לרעיון שמוצג בפרק - וחשוב לעמוד על ההבחנה הזאת - אלא לכך שיש להקדיש זמן לדיון ברעיון, לחשיבה עליו ולהשמעת קולות שונים בכיתה.

- **קומיקס:** את החוברת כולה מלווים עמודי קומיקס שמתארים את חייה של משפחת שאול - זוג הורים וארבעת ילדיהם: נדב (בכיתה י"א), התאומים נועה ואיתי (בכיתה ט') ורננה (בכיתה ו'). נועה ואיתי הם הדמויות המרכזיות בעלילות קטעי הקומיקס השונים, והם בני גילם של התלמידים. עמודי הקומיקס נמצאים כמעט בכל הפרקים, ומטרתם היא לבטא דילמות שעולות מהנושאים הנלמדים כדי לעורר מחשבה, דיון והזדהות. הסיטואציות בקומיקס הן יומיומיות, והתלמידים יכולים למצוא את עצמם בתוך העלילות השונות. קטעי הקומיקס מלווים בשאלות לדיון ומהווים חלק אינטגרלי מהלמידה.

- **סרטונים:** לאורך החוברת מובאים קישורים ותקצירים של סרטונים רבים. בסרטונים אלו מוצגים

רעיונות חשובים שנידונים בשיעור, שהצגה ויזואלית שלהם יכולה לסייע בהבנתם ובקבלתם יותר מהצגה מילולית בלבד. הסרטונים מלווים במשימות. בגוף החוברת מובא גם תקציר העלילה של כל סרטון - אם לא תרצו להקריא אותו, התלמידים יוכלו לקרוא את התקציר ולהבין את הרעיון הכללי שהובא בו. ואולם, על פי שניתן להסתפק בקריאת התקציר, מומלץ מאוד לצפות בסרטונים עצמם.

- **סרטוני פרזנטור:** סוג נוסף של סרטונים מוקדש להצגת מושגים או רעיונות שקשה יותר לקבל אותם. סרטונים אלו מבוססים בעיקר על קריינים, שמדברים אל המצלמה ומציגים הסברים מלווי גרפיקה. מדובר בסרטונים מעטים לאורך החוברת כולה, והם מוקדשים לנושאים שלהם צפויה להיות התנגדות רבה יותר.

3. שבירת מסגרת הכיתה

בשונה ממקצועות אחרים, לימוד ההלכה מראשיתו הוא לימוד שאמור להוביל לידי מעשה. החיבור בין הנלמד בכיתה ובין הנעשה בבית ובחיי היום-יום של התלמידים הוא חיבור שחייב להתבצע. עלינו לעודד אותו ולהנחות אותו, ולשם כך כולל הספר כמה צעדים:

צעד החוצה: בסוף כל שיעור יש משימות שזוהי מטרתן - לקחת את התוכן מהכיתה ולהוציא אותו החוצה, אל הבית ואל החיים. חשוב מאוד להקפיד על ביצוע משימות אלו (גם אם לא כולן) כדי להרגיל את התלמידים לכך ששיעור הלכה הוא שיעור שמקיימים אותו, ולא רק לומדים בו.



פינת המנהג: כפי שהוסבר, בכל פרק ניתנת לתלמידים הזדמנות לשתף את חבריהם באופן שבו המנהגים שנלמדו באים לידי ביטוי אצלם בבית. החיבור בין הבית לכיתה מקבל תפנית, וזו הזדמנות לכך שהבית ישפיע על מה שקורה בכיתה ולא רק להפך.



יצירה ושיתוף בתוצרים: משימות רבות כוללות תיעוד פעולות או יצירת תוצרים. מידת היישום של משימות אלו תלויה בגישה של בית הספר ושל משפחות התלמידים לטכנולוגיה. מומלץ למצות את יכולת השימוש בטכנולוגיה עד תום ככל שהנסיבות מתאימות, הן מבחינת כמות התוצרים שניתן להפיק ואיכותם והן מבחינת האמירה לתלמידים - שהטכנולוגיה יכולה לשמש אותנו בלימוד ובקיום ההלכה, ולא רק למטרות פנאי ובידור.

4. פדגוגיה וטכנולוגיה

בחוברת נעשה שימוש בכלים פדגוגיים עדכניים וחדשניים, שחלקם אינו מוכר בנוף ספרי הלימוד אך הם נדבכים חשובים בעולם פיתוח ההדרכה. חלק מהכלים הודפסו בתוך החוברת, וחלקם כלים דיגיטליים שניתנים להפעלה בהתאם לגישה של בית הספר ומשפחות התלמידים:

- **משחקוני שליפה:** בתחילת חלק מהשיעורים מופיעים "משחקוני שליפה" - משחקים קצרים שמטרתם חזרה זריזה על הידע הטכני שנלמד בשיעורים הקודמים. כמו בפעילויות "חוזרים על העקבות", גם כאן הידע נצבר. המשחקונים מופיעים בשתי גרסאות - משחקונים מקוונים, שניתן להפעיל אותם בטלפונים חכמים או בטאבלטים, ומשחקונים לא מקוונים, שאותם ניתן להדפיס, בהתאם למדיניות בית הספר.

- **סרטוני מיומנויות:** בנוסף לשני סוגי הסרטונים שהוצגו לעיל, ישנם סרטונים שמציגים מושגי יסוד ומיומנויות שונות הקשורות ללימוד הלכה, ולתורה שבעל פה באופן כללי. סרטונים אלו מסבירים את הידע ומדגימים אותו, ובהמשך השיעור התלמידים נדרשים לעשות שימוש בידע זה.

- **עזרים ויזואליים:** את השיעורים מלווים עזרים ויזואליים רבים - תרשימי זרימה, סכמות, מצגות, אייקונים ועוד. כדאי מאוד לעשות בהם שימוש, כפי שהוסבר. כמו כן, לכם המורים ניתנות גם גרסאות ריקות של תרשימי הזרימה, שאותן אתם יכולים להקרין על הלוח או להדפיס ולתת לתלמידים כדפי עבודה. למידה בשני ערוצים (שמיעתי וחזותי) מסייעת מאוד להבנה ולזכירה, ומומלץ מאוד לעשות בה שימוש!

המורה והספר

כפי שהוסבר, במשך רוב השיעור התלמידים עובדים בכוחות עצמם - בזוגות או בקבוצות. מהו, אם כן, מקומו ותפקידו של המורה במסגרת הזאת? למורה יש תפקיד מכריע בהוראת ההלכה, וארגון הלמידה באופן הזה יכול לסייע לו במידה רבה בהגשמת תפקידו.

השאיפה שלנו היא שבסופו של תהליך הלמידה התלמיד יכיר את ההלכה, ידע כיצד ללמוד אותה, ירצה לקיים אותה ואף יעשה זאת. מתוך כל המרכיבים של השאיפה הזאת, הזמן והמאמץ של המורים מוקדש על פי רוב להוראת הידע ההלכתי עצמו, ולעיתים רחוקות להסבר המיומנויות הדיסציפלינריות. המטרות הערכיות והמעשיות נדחקות הצידה מחוסר זמן, ולרוב אינן נוכחות בזמן השיעור.

העברת האחריות ללמידת התוכן עצמו לידי התלמידים מאפשרת לנו, המורים, להתרכז בתחום החינוכי של ההלכה: לדון עם התלמידים ברעיונות הגדולים ולהסביר להם את העקרונות החינוכיים שהתורה מורה לנו, להביא לידי ביטוי ולחזק את הקשר ההדדי בין החומר הנלמד בכיתה ובין חיי היום-יום ולהעריך את עצם קיום ההלכה בידי התלמידים. ככל שהתלמידים יכולים להתמודד בעצמם עם הלימוד של המידע עצמו, נותיר זאת בידיהם.

אם כן, מומלץ כי:

- המורה ינהל את פתיחת השיעור. הוא יפעיל וירכז את משחקוני השליפה ומשימת "חוזרים על העקבות" (כדי לזהות טעויות ואי-הבנות מהשיעור הקודם), וינהל את הדיון והפעילות בשלב "צעדים ראשונים". במדריך זה תוכלו למצוא דגשים והנחיות לכל שיעור בשלב זה.
- המורה יבקר את הלמידה העצמית של התלמידים, יוודא שהם מצליחים להשלים את המשימות השונות ויעזור במקרים של קשיים נקודתיים.
- המורה יציג בכיתה את הסרטונים, אם יראה לנכון, וינהל את הדיון בהם. כדאי לעשות זאת בשלושת סוגי הסרטונים - גם הרעיוניים וגם סרטוני המיומנויות.
- המורה יחבר בין התוכן הנלמד ובין חיי היום-יום, למשל בעת לימוד "פינת המנהג". לעיתים צפויה התנגדות של התלמידים, לדוגמה במקרה שבו נלמדת הלכה שאינה מוכרת או שאינה נהוגה, ויש לנהל את ההתנגדות הזאת ולהתמודד איתה.
- המורה יסכם את השיעור הן ברמה הטכנית (עזרים ויזואליים מלאים או ריקים) והן במובן הרעיוני, בעזרת פסקאות הסיכום. בסיכום השיעור המורה גם יסביר ויתווך את משימת "צעד החוצה" ואת ההיגיון שעומד מאחוריה.

באופן זה, אנחנו המורים פנויים להתמודד עם הפן החינוכי והערכי של ההלכה.



שער 1: מבוא לכשרות

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: שער זה פותח את חוברת הלימוד ואת השנה בכלל. הוא מעניק מבט כללי ורחב על המושגים והנושאים שיילמדו השנה, ואינו חלק מהרצף התוכני.

הרעיונות הגדולים: ההלכות נועדו לכוון אותנו למימוש רצון ה', לבניין חיים של קדושה ועשיית טוב. האוכל תופס חלק חשוב ומרכזי מאוד בחיים שלנו, ולכן אפשר לצפות שההלכה תתייחס אליו באריכות ובעומק.

החיבור להיגיון ולטעם שמאחורי המצוות עוזר לנו לקיים אותן. עם זאת, אנחנו לא מבינים את כל המצוות. חשוב שהגישה הבסיסית שלנו אל קיום המצוות תהיה מתוך אמונה וקבלת עול מלכות שמיים, ולא רק כאל פעולות הגיוניות שאנחנו מבינים מה עומד מאחוריהן.

הידעת?: היכרות עם ספר הלימוד ומבנה השיעורים

הידעת?:

- דיאטה
- היגיינה

פינת המנהג: מנהגים שונים הקשורים לכשרות

מהלך השער

זהו שער הכניסה לנושא בכלל ולספר הלימוד. הוא כולל שני שיעורים שבהם התלמידים ידפדפו בספר, יכירו את המבנה ואת השערים שלו, יטעמו מעט מהנושאים שיופיעו לאורך השנה ויעסקו בדיון מרכזי הנוגע לקיום המצוות כולן - נושא טעמי המצוות.

דגשים

בשיעורים אלו התלמידים יתרגלו את השימוש בחוברת, בספר ובמחברת שלהם, ולכן חשוב מאוד שכלל חומרי הלימוד יהיו אצלם כבר בשיעור הראשון!

// א. נעים להכיר! // (פרק 1)

מהלך השיעור

השיעור, ולמעשה הלימוד לשנה זו, נפתח ב**סרטון** שמציג את חשיבותן של הלכות הכשרות, בתור הלכות שמעצבות את אחד החלקים המרכזיים ביותר ביום־יום ובאורח החיים שלנו. הסרטון יכול לעורר דיון בטענה שמוצגת בו, לגבי חוסר ההיגיון שבחלק מההלכות הכשרות, וכדאי לתת לדיון זה מקום לאחר שאלה 2, שבה התלמידים מעלים אתגרים שהם מתנסים בהם בקיום הלכות הכשרות.

החלק הבא של השיעור עוסק בהכרה כללית של מושגים בנושא ושל מבנה החוברת. המשימה

שבשאלה 4 חשובה, מכיוון שבה התלמידים לומדים לדפדף בחוברת, מכירים אותה באופן כללי ומתרשמים ממנה. חשוב שלא לוותר על המשימה הזו, להקדיש לה זמן ולתת לתלמידים את המרחב לדפדף, לתעות בחוברת ולהרגיש איתה בנוח. ייתכן שיהיו תלמידים שייתפסו לחלקים בחוברת שאינם קשורים ישירות למשימה - זה בסדר, תנו להם את הזמן, זו בדיוק המטרה של המשימה. אם אין לכם זמן גם למשימת התפזורת (שאלה 3), ניתן לוותר עליה, או לבצע אותה בזמן אחר. בשאלה 5 התלמידים מעמיקים יותר בהכרת החוברת: עליהם להיעזר בתוכן העניינים שבהתחלה ולאתר את פסקאות ההסבר.

בשלב האחרון של השיעור, שאלות 6-7, התלמידים כבר מתמקדים בתוכן מוגדר. עליהם לקרוא את פרק מס' 1 בספר ולענות על שאלות במחברות שלהם. בשלב זה הם גם יכולים לקרוא את ההרחבות שבפינת "הידעת?", ולאחר השאלות הם גם יכירו את "פינת המנהג". כדאי לאפשר להם לשתף בכיתה את תשובותיהם לשאלות שבפינת המנהג, על מנת לעורר גם את התלמידים המתקשים לחשוב על תשובות ולהיזכר במה שהם נוהגים בבית.

בסוף השיעור מופיעה משימת "צעד החוצה". חשוב להסביר אותה, ולהנחות את התלמידים כיצד אתם מעוניינים שהם יבצעו אותה.

דגשים

בשאלה 5' התלמידים אמורים לחשב את כמות התרומות והמעשרות. אין צורך להתעכב ולדייק בחישובים, בהחלט אפשר להסתפק בהערכה מקורבת, כי הנושא יילמד לעומק בהמשך.

עזרים

- [תפזורת מקוונת + תפזורת להדפסה](#)
- [סרטון: האוכל ואנחנו](#)

תשובות

- 1) א. בנוגע לכשרות בעלי החיים, אילו שרצים מותר לאכול? יש מינים של חגבים שמותר לאכול.
 - ב. מצוות טבילת כלים חלה רק על כלים שעשויים מחומרים מסוימים. מהם? זכוכית ומתכת.
 - ג. לדוד משה הייתה חווה, ובשנה שעברה הוא גידל בה 102 טונות של תפוחי אדמה. לאחר שיפריש תרומות ומעשרות, כמה טונות של תפוחי אדמה יישארו לו? כ־81 טונות.
 - ד. מהו המרכיב המרכזי בהלכות הקשורות להכשרת בשר? הוצאת הדם מהבשר.
 - ה. הפירות שגדלים על העצים מוקדשים לה' בשלוש השנים הראשונות, וזוהי מצוות ערלה. איך נקראים פירות אלו בשנה הרביעית? נטע רבעי.
- 6) בפרק מס' 1 מפורטות שלוש סיבות לחשיבות של הלכות הכשרות. הסבירו אותן במילים שלכם:
- המזון תופס חלק חשוב בחיינו, ומצוות רבות נועדו לרומם את האכילה ואת הכוח שהיא נותנת לנו.
 - מצוות אלו מלמדות אותנו ערכים חשובים, כגון איפוק ורחמנות.
 - חשוב במיוחד לכוון את האכילה של ישראל לביטוי הערכים האלו, ולכן יש הלכות שאוסרות מאכלי גויים.

// ב. מה הטעם? // (פרק 2, סכנות)

מהלך השיעור

בתחילת השיעור, משימת "חוזרים על העקבות" היא ההזדמנות לשתף את התשובות למשימת "צעד החוצה" מסוף השיעור שעבר. חשוב מאוד להקדיש לכך זמן ותשומת לב! זו הפעם הראשונה השנה שהתלמידים משתפים בצורה מסודרת את מה שהם נוהגים בבית, וחשוב לתת לכך מרחב מכבד ובטוח. בנוסף, זו גם ההזדמנות שלכם, המורים, לשקף את החשיבות שאתם מעניקים למשימות ה"צעד החוצה" - משימות שהן, בסופו של דבר, החלק החשוב ביותר בלימוד ההלכה.

המשך השיעור עוסק בשלושה סוגים של מצוות. תחילה, מצוות שיש להן טעם הגיוני: התלמידים יבחרו בשני נושאים מתוך הרשימה, יקראו ויסבירו את ההלכה באופן כללי ואת טעמה. לאחר מכן הם יקראו את ההלכות שבפרק 2, ויפגשו הלכות שהם ככל הנראה כבר מקיימים - מבלי לדעת כלל שאלו הלכות. שני קובצי ההלכות האלו דומים בכך שההלכות מובנות לנו, שיש היגיון ברור שמוביל ומגדיר אותן, ולכן קל לנו להבין אותן ולהזדהות איתן, עד כדי כך שאנחנו מקיימים אותן גם בלי לדעת שאלו הלכות.

הקומיקס שמופיע בשלב זה מעביר את התלמידים לסוג האחר של המצוות - מצוות שלא נראות הגיוניות... הקומיקס משקף את התסכול והקושי ביחס להלכות האלו, ובעקבותיו התלמידים ילמדו ויכירו את מושגי ה"משפטים" וה"חוקים". דרך ההמשגה וקריאת המקורות בנושא, ובעזרת סרטון הפרזנטור בסיום השיעור, התלמידים יגבשו לעצמם מענה וגישה לקיום המצוות. סרטון הפרזנטור נגמר בשאלה לגבי דרך ההתמודדות של התלמידים עם "חוקים", על מנת לאפשר להם לנסח לעצמם ובעצמם את התשובה כפי שהיא נראית להם, וזוהי מטרת שאלה 14 - ניסוח התשובה עבור מישור אחר.

נושא טעמי המצוות שזור כחוט השני בהלכות הכשרות, שכן חלק מההלכות הן מקרים מובהקים של "חוקים": איסור עירוב בשר וחלב, איסור כלאיים, סימני הטהרה בבעלי חיים ועוד. בצד הרצון החינוכי להבין את המצוות שאנו לומדים ומלמדים ולהזדהות איתן, חשוב לשים לב שבמיוחד בנושאים שבספר זה - רבות ההלכות שטעמן אינו מובן לנו. כבר מתחילת הלימוד חשוב שהתלמידים יבינו שלא לכל המצוות יש טעמים, ושאנחנו, כיהודים מאמינים, מחויבים אליהן (ולכלל המצוות) גם בלי להבין את ההסבר שלהן. הגישה המחויבת גם מאפשרת להתעלות מעל הצורך בהצדקות ובהצטדקויות: לא כל דבר נשמע הגיוני, כי באמת לא לכל דבר יש היגיון.

עזרים

[סרטון: חוקים ומשפטים](#)

תשובות

1) לפיכך מספר דינים מהלכות כשרות. בחרו שניים מהם, ובעזרת הספר הסבירו באופן כללי את ההלכה ואת הטעם שלה, כלומר את הסיבה לה.

א. מצוות חלה (עמ' 24): חובה לתרום לכהן מהבצק שנועד להכנת לחם. זאת על מנת שלכהנים יהיה מה לאכול, ושהם יוכלו למלא את התפקיד שלהם בעם ישראל. בנוסף, על ידי המצווה לתת את החלה לכהן, הלחם ותהליך הכנתו נעשים מקושרים לקדושה, והאוכלים ממנו יכולים לרומם ולכוון את כוח יצירתם לטובה ולברכה.

ב. **איסור אכילת אבר מן החי (עמ' 34):** אסור לאכול איבר מבעל חיים כל עוד הוא חי, מכיוון שזהו מעשה אכזרי ביותר.

ג. **איסור אכילת דם (עמ' 50):** אף על פי שמותר לאכול בשר - אין לאכול את הדם, מכיוון שלדם יש ייעוד בפני עצמו - קיום נפשו של בעל החיים. בנוסף, אכילת הדם עלולה לסגל מידות בהמיות ואכזריות.

ד. **הגזרה על מאכלי גויים (עמ' 87):** חכמים אסרו על אכילת פת, תבשילים ויין של גויים, אפילו אם הם כשרים, על מנת להפריד ולהרחיק את ישראל מהגויים.

ה. **מצוות טבילת כלים (עמ' 109):** יש לטבול במקווה כלי אוכל שישראל קונה מגוי, כמו שגוי טובל במקווה כשהוא מתגייר ונכנס לעם ישראל. טבילת הכלים מייחדת את אכילתם של ישראל בתור מעשה שיש בו אמונה, קדושה וברכה.

(2) **לפי הלכה א, אילו שני סוגי מאכלים אסור לאכול, ומדוע? תנו דוגמה אחת משלכם לכל אחד מסוגי מאכלים אלו.** מאכלים שמכילים רעלים (למשל פטריות רעילות או לא מזוהות), ומאכלים שפוגעים בבריאות הגוף (למשל צריכה מוגזמת של סוכר או שומן).

(4) **הלכה ב כוללת מספר דינים. נסחו אותם במילים שלכם.** אדם שמכין אוכל צריך להקפיד במיוחד על ניקיון הידיים שלו ומשטחי העבודה, בעיקר בהכנת מאכלים מן החי. אסור לאדם חולה להכין אוכל לאחרים. צריך לשמור אוכל בתנאים נאותים כדי שלא יתקלקל. בעת חימום האוכל צריך לחמם אותו היטב. יש להיזהר שלא להניח סכין בצורה מסוכנת.

(6) **למה היה נכון לאסור את ה"משפטים" גם אם הם לא היו כתובים בתורה? כי הם הגיוניים ומוסריים באופן טבעי.**

(8) **מדוע יצר הרע והגויים טוענים נגד ה"חוקים"? כי אין בהם היגיון או רעיון ברור.**

(11) **לפי המוסבר כאן, מה היתרון שיש ב"משפטים", ומה חשוב לזכור לגבי מצוות אלו? ל"משפטים" יש ערך חינוכי, וההבנה של המצוות האלו יוצרת הזדהות ומוטיבציה לקיים אותן.**

(12) **מצד שני, מהו היתרון שיש ב"חוקים", ובאופן שבו מקיימים את המצוות מסוג זה? קיום ה"חוקים" מבטא את האמונה השלמה בקב"ה, בכך שהאדם מקיים את המצוות האלו למרות שהוא לא מבין אותן, רק מתוך הדבקות שלו בה'.**

(13) **מקור זה טוען שגם את המשפטים עדיף לקיים כאילו היו חוקים: "מצד מסוים עדיף לקיים את המצוות מפני שהקב"ה ציווה אותנו לקיימן, ולא מפני שאנו מבינים את טעמיהן". הסבירו היגד זה במילים שלכם. גם מצוות שאנחנו מוצאים בהן הבנה וטעם, יש לקיים קודם כול מתוך אמונה בקב"ה ודבקות בו.**

שער 2: כשרות הצומח

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: חוברת הלימוד נפתחת בהלכות הנוגעות לכשרות הצומח. בהקדמה שלו לשני כרכי הלכות כשרות בספר פניני הלכה השלם, מסביר הרב מלמד שהוא בחר לפתוח דווקא בהלכות כשרות המזון מן הצומח, ובכלל זה המצוות התלויות בארץ, משום שעיקר המזון שלנו מגיע מהצומח ולא מהחי. יתרה מזאת, בהלכות הכשרות מן הצומח באים לידי ביטוי הרעיונות הבסיסיים של הכשרות, מעבר להימנעות מאיסורים: קדושת המזון (במצוות כגון תרומות ומעשרות), שמירה על הסדר האלוקי (בהלכות ערלה וכלאים), צדק חברתי (בהלכות מתנות עניים) וכו'. כך, ההלכות שנוגעות לצומח מדגימות את מטרת הכשרות - גילוי הקדושה בתוך המציאות המעשית והחברתית, ואת חזון התיקון השלם של עם ישראל החי בארצו.

קדימה צעד: הפרשת תרומות ומעשרות לפי הסדר; הפרשת חלה

מיומנויות ומושגים בתושב"ע: ניתוח הלכות באמצעות מודל מד"ט; מצוות התלויות בארץ

גופי ידע שאינם נכללים בשיעורי הליבה: הלכות תרו"מ (פרק 5), הלכות ג, יג, יז

בעקבותיהם: ראב"ד

הידעת?:

- חישה וסף רגישות
- חקלאות עונתית בארץ ישראל
- זיהוי כהנים בזמננו
- יהודים בארץ ובעולם
- זיהוי חמשת מיני דגן

נושאי שיעורי התוספת

- **השתלשלות ההלכה:** חיוב חלה בימינו בארץ ובחוץ לארץ
- **שו"ת:** האם צריך לתרום מעציץ שגדל במרפסת?
- **חינוך:** "מצפים לישועה"

מהלך השער

בשער עשרה שיעורים, והוא עוסק בכמה נושאים, המסודרים על פי סדר כרונולוגי במחזור חייו של הצמח - מהזריעה ועד המוצר המוגמר. עשרת השיעורים מחולקים לארבעה חלקים: תחילה מופיעות ההלכות הקשורות לזריעת הצומח - **הלכות כלאים**. לאחר שהצמח גדל ומתחיל לתת פירות, מגיעות **הלכות חדש וערלה**. אחרי שהפירות כבר מותרים לאכילה יש להפריש מהם **תרומות ומעשרות**, ולאחר מכן לתרום גם **חלה** מעיסת בצק המיועדת ללחם. כל אחד מהחלקים מוצג באמצעות אחד מילדי המשפחה, על מנת לחדד את ההבדלים בין השלבים, וכך גם מעוצב העמוד הפותח של השער.

מהלך השער

סביר להניח שתלמידים רבים אינם מכירים את ההלכות האלו, וגם בשנים הבאות - התלמיד הממוצע ייתקל בהלכות אלו רק לעיתים רחוקות. עם זאת, אלו הלכות חשובות שמשקפות ערכים חשובים, וההיכרות איתן תאפשר לתלמידים לקיים אותן באותם מקרים שבהם הדבר נדרש: זריעה או שתילה בעציץ או בחצר, הפרשת תרומות ומעשרות מגידולים ביתיים או מקטיף עצמי, וכמובן הפרשת חלה.

לאורך השער הקפדנו לתת דוגמאות יום-יומיות להלכות האלו מסיבה זו בדיוק: חידוד המודעות למקרים שבהם התלמידים ייתקלו בהן, גם אם עד כה הם לא שמו לב לכך. מאחר שדרושים מיומנות ותרגול מעשי לקיום ההלכות האלו, לאורך השער התלמידים בונים סכמות לקיום ההלכות ומתרגלים אותן, עד לשיעור הסיום של השער, שהוא שיעור חגיגי וטעים, עם תרגולים מסכמים של כל הפרקטיקות שנלמדו.

אם מספר השיעורים אינו מספיק כדי להקיף את כל נושאי השער, מומלץ לתת עדיפות לנושאים הקרובים יותר לחיי היום-יום של התלמידים: תרומות ומעשרות והפרשת חלה.

// א. איסור כלאיים // (פרק 3, הלכות א-ב)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל בפעילות משחקית שמבוססת על "מצא את ההבדלים": הרעיון בבסיסה הוא שהייחודיות של כל דבר מגיעה גם מההבחנה בינו ובין דברים הדומים לו. ההבנה בנוגע לחשיבות ההבחנה וההבדלה היא הבסיס למצוות הכלאיים. ניתן להסביר לכיתה גם שהמילה "הגדרה" עצמה מבטאת את הרעיון הזה - היא מהשורש גדר, כלומר שהדרך שבה אנחנו מגדירים מושג היא ההבחנה בינו ובין מה שקרוב אליו.

את הפעילות הראשונית, כמו את כלל המשימות בחוברת, כדאי ומומלץ מאוד לבצע בזוגות או בקבוצות. לעיתים הפעילויות מחייבות עבודה בצוות, אך גם כאשר הדבר אינו מוגדר במפורש, נכון שהתלמידים ישבו יחד סביב חוברת הלימוד, ילמדו יחד את ההלכה ויענו יחד על השאלות.

השיעור נפתח בהצגת המצווה עצמה. כמו בשער המבוא, בתחילת כל נושא תופיע ההגדרה שלו. אנחנו לא עוסקים בהגדרה, אבל טוב לקרוא אותה מראש כדי להבין את הכיוון, וכדאי גם לחזור אליה בסופו של הלימוד ולוודא שהיא מובנת.

אחרי היכרות ראשונית ובסיסית עם כלל סוגי הכלאיים, השיעור מתמקד בסוג היחיד של האיסור שאותו ילמדו התלמידים - כלאי זרעים. כדאי להזמין את התלמידים להרחיב את הידע שלהם ולקרוא בעצמם לגבי סוגי הכלאיים האחרים. ההתמקדות בכלאי הזרעים מלווה בהיצמדות לאחד מבני המשפחה, ובמקרה הזה - לרננה, הבת הקטנה, שתלווה את לימוד הנושא הראשון.

בשיעור זה התלמידים יתוודעו לראשונה לסרטון מיומנויות. בשונה מסרטונים אחרים, הסרטון הזה בא ללמד אותם מיומנות מסוימת שהם יצטרכו ליישם בהמשך הלימוד. חשוב לוודא שהרעיון מובן, וללוות את היישום שלו שיבוא מיד בסמוך.

המקרה הראשון בסרטון הוא מקרה שאין לו טעם מפורש. ניתן לומר שהטעם מופיע בהלכה, שכן "המסייע בדרך אחרת" מבטא את העובדה שהשקיה וזיבול הן פעולות שמצמיחות כלאיים; זה הסבר הגיוני ונכון, אך הטעם אינו מופיע במפורש, ולכן לצורך העניין נאמר שבמקרה זה אין טעם.

באופן חריג למדי, לשיעור זה אין "צעד החוצה".

עזרים

- [תמונה א, תמונה ב](#)
- [סרטון מיומנויות: מד"ט](#)

תשובות

(3) ההלכה מפרטת שבעה איסורים שונים הנכללים באיסור כלאיים. הסבירו כל אחד מן האיסורים במילים שלכם. (א) כלאי בהמה, שלא להרביע שני מיני בעלי חיים. (ב) שלא לעבוד בשני מיני בעלי חיים. (ג) כלאי אילנות, שלא להרכיב שני מינים. (ד) כלאי זרעים, שלא לזרוע שני מיני זרעים יחד. (ה) כלאי הכרם, שלא לזרוע תבואה וירקות ליד גפנים. (ו) כלאי בגדים, שלא ללבוש בגדים שמעורבים בהם צמר ופשתים יחד. (ז) בשר בחלב.

(4)

שם האיסור	מה דין התוצרת המעורבת?	היכן חל האיסור - בארץ ישראל בלבד או גם בחוץ לארץ?
הרבעת בעלי חיים שונים	מותרת	בארץ ובחו"ל
עבודה בבעלי חיים שונים	מותרת	בארץ ובחו"ל
הרכבת מיני עצים	מותרת	בארץ ובחו"ל
כלאי זרעים	מותרת	רק בארץ
כלאי הכרם	אסורה	בארץ ובחו"ל
כלאי בגדים	אסור ללבוש, מותר לעשות	בארץ ובחו"ל
בשר וחלב	אסורה	בארץ ובחו"ל

(5) בסוף ההלכה מופיע הסבר נוסף לאיסור כלאיים, בשם רבנו בחיי. הסבירו אותו במילים שלכם. כאשר מין אחד מעורב במין השני, הוא לא מצליח לבוא לידי ביטוי באופן מלא כמו שהוא, ולכן הטבע האמיתי שלו נחשב "כלוא".

(6) קראו את הפסקה הראשונה בהלכה ב, ועזרו לאבא ולרננה להחליט: באילו צמחים ייתכן שיהיה איסור כלאיים, ובאילו לא?

צמחים שייתכן בהם איסור כלאיים: פלפלים, חסה, שעועית, אפונה, חיטה.
צמחים שלא ייתכן בהם איסור כלאיים: כובע נזיר, רוזמרין, קמומיל, אלוורה רפואית, תפוז סיני.

(7) קראו את שני המקרים הבאים בהלכה ב ונתחו אותם לפי מד"ט: מקרה, דין, טעם.

א. מקרה: צמחי כלאיים שנזרעו במזיד.

- דין: הגידולים מותרים באכילה, גידולי כלאי הכרם אסורים באכילה.
- טעם (אם יש): אין.

ב. מקרה: זריעת כלאי זרעים בחוץ לארץ.

- דין: מותר לזרוע כלאיים בחו"ל.
- טעם (אם יש): בפסוק נאמר שכלאי הזרעים אסורים ב"שדך", ורק ארץ ישראל נחשבת "שדך".

(8) לקראת סיום הביקור במשתלה, פנה המוכר לרננה ואמר לה: "אני רואה שאתם שומרים על הלכות כלאיים, אז יש לי פתרון בשבילכם - פשוט שימו הכול בעציץ! ככה זה לא נחשב שזרעתם באדמה, ולא תהיה לכם בעיה לזרוע ביחד את כל מה שאתם רוצים". קראו את הפסקה האחרונה בהלכה ב וכתבו האם המוכר צודק או לא, ומדוע. המוכר טועה: אם העציץ נקוב האיסור הוא מהתורה, ואם העציץ אינו נקוב האיסור הוא מדרבנן.

(9) לסיכום שיעור זה, כתבו במחברתכם אם המשפטים הבאים נכונים או לא נכונים:

- א. אסור לזרוע יחד כל שני מינים של זרעים. נכון / לא נכון
- ב. אסור לזרוע יחד מינים שונים של ירקות ותבואה, אבל האיסור אינו כולל קטניות. נכון / לא נכון
- ג. איסור כלאיים אינו חל על צמחים שאינם לנוי או לרפואה. נכון / לא נכון
- ד. אסור לזרוע כלאיים, אך מותר להשקות צמחי כלאיים שגדלו מעצמם. נכון / לא נכון
- ה. אסור לסייע לכלאיים לצמוח בכל דרך, ואסור אפילו לאפשר להם להתקיים גם אם הם צמחו מעצמם. נכון / לא נכון
- ו. מותר לאכול תוצרת של כלאי זרעים. נכון / לא נכון
- ז. זמותר לזרוע כלאיים בחו"ל בקרקע, אך לא בעציץ. נכון / לא נכון

// ב. כלאי זרעים למעשה // (פרק 3, הלכות ג-ד)

מהלך השיעור

בעוד השיעור הקודם היה עיוני בעיקרו, שיעור זה מתמודד עם בעיות מעשיות. ציר העלילה הוא הכנת גינה ביתית - סיטואציה רלוונטית ואקטואלית מחיי התלמידים. כדאי לשאול את התלמידים לגבי המציאות אצלם, האם הם מגדלים צמחים בבית או בחצר, וכך לקרב את הלימוד לחיי המעשה. בהמשך השיעור, כאשר לומדים על מידות של עציצים וערוגות ומכירים את האפשרויות ההלכתיות, כדאי וחשוב לתת לתלמידים לספר מה הם עושים ולהנחות אותם לשיים את הידע ההלכתי.

כדי לענות על שאלה 6 ניתן להיעזר במידע ההלכתי מתוך הספר או בתרשים הזרימה. האפשרות הזו תופיע עוד פעמים רבות בהמשך, ואפשר להשתמש בה במספר אופנים: בצורה פשוטה, אפשר להכווין לקריאה את התלמידים שיצליחו להתמודד עם האתגר, ואת מי שלא - להפנות לתרשים. מצד שני, אפשר לאמן בקריאה ובפיענוח דווקא את התלמידים שנמצאים ברמה נמוכה יותר, מתוך ידיעה שגם אם יבינו את הטקסט בצורה שגויה - תרשים הזרימה יבטיח שבסופו של דבר הם ידעו את ההלכה. כך או כך, גם תלמידים בעלי רמת הבנה גבוהה יפיקו תועלת רבה מתרשים זרימה שמארגן את המידע בצורה חזותית. בשאלה 6 נדרשים התלמידים ליישם את מודל המד"ט שלמדו בשיעור שעבר. בשיעור זה הרמה עולה, וכעת הם צריכים לנסח גם את המקרה עצמו.

סיכום השיעור מוסיף לנושא נופך רעיוני, ומחבר אותו אל העיסוק בטעמי המצוות מהשער הראשון.

משימת ה"צעד החוצה" היא משימה יצירתית, ובה התלמידים אמורים לסכם את המידע שלמדו. המטרה היא ליצור דף הנחיות מרוכז, שיכול להפוך לדף שתולים בבית או בכיתה ועושים בו שימוש אמיתי בחיי היום-יום. בהמשך השער יכינו התלמידים דפים נוספים כאלו, ואפשר להקצות מקום בכיתה

או בבית הספר לתליית השלטים הטובים ביותר. ניתן להיעזר בפורמט המוצע, ובהחלט כדאי להנחות את התלמידים להכין פורמטים משלהם.

עזרים

- [איור א, איור ב, איור ג](#)
- [מראית עין בכלאיים](#)
- [הנחיות במשתלה](#)
- [סרטון: מצוות התלויות בארץ](#)

תשובות

↩ צמחים שאין בהם איסור כלאיים: פטוניה, ביגוניה, לוע הארי, ציפורן, סלסלי כסף.

(2) קראו את סוף הלכה ג, וכתבו מה עשו חז"ל כדי לזרז את החקלאים לשמור על האיסור, וכיצד הם אכפו את ההלכה על מי שהפר אותה. כדי לשמור על האיסור, חז"ל תיקנו ששליחי בית הדין יצאו להזהיר את ישראל בר"ח אדר. בט"ו באדר השליחים היו יוצאים שוב, ואם היו מוצאים כלאיים - היו תולשים את הגידולים. בהמשך השתנתה פעולת האכיפה, ובסופו של דבר בית הדין היה מפקיר את כל השדה שבו גדלו כלאיים.

(3) לפניכם מספר איורים, המציגים את ההלכות המפורטות בהלכה ד. כתבו במחברתכם את המקרה והדין שאליהם מתייחס כל איור.

איור א: המרחק בין ירקות צריך להיות 12 ס"מ. את המרחק מודדים מהגבעולים ולא מהענפים.
איור ב: אם אחד הירקות הוא דלעת, או ירק אחר עם עלים שמשתרגים, צריך להקפיד שהעלים לא יגיעו לצמח השני.

איור ג: המרחק בין שדות של ירק צריך להיות 48 ס"מ.

(5) מה קורה אם כלאיים צמחו בשדה או באדנית, למרות הכול? קראו את הלכה ג והשלימו את החסר לפי מודל מד"ט..

- מקרה: כלאיים גדלו בשדה של אדם נגד רצונו, והגידול השני תופס פחות מ־42/1 מהשטח.
- דין: במקרה זה אין איסור והגידולים יהיו מותרים.
- טעם: האדם איננו מעוניין בגידול הכלאיים, ובכמות כזו גם לא נראה שהגידול השני גדל בשדה לרצונו של בעל השדה.

// ג. איסור חדש // (פרק 4, הלכות א-ב)

מהלך השיעור

השיעור נפתח בהתנסות ברעיון הגדול שילווה את הנושא כולו: חשיבות הסבלנות והאיפוק. עם המעבר לנושא הבא משתנה הדמות המלווה, ובנושא זה נתלווה לנדב. לאחר הפתיחה המשחקית, התלמידים יעסקו בהמשגת מידת הסבלנות ובדין בה. הפעילות והדין חייבים להיעשות בזוגות או בקבוצות.

המידע שמובא ב"שימו לב" לגבי זמן ההשרשה אינו מופיע בספר, לכן חשוב מאוד להנחות את התלמידים לקרוא אותו. התרשים יכול לסייע בהבנת העניין, ויש להנחות את התלמידים להיעזר בו כשהם עונים על השאלות הבאות.

הרחבת "הידעת?" מבהירה מדוע הנושא ההלכתי מתאים לסדרי החקלאות בארץ ישראל. התרשים המורכב שהתלמידים פגשו הוא בעיקרו תיאורטי כשמדובר בחקלאות ישראלית: בארץ ישראל הזריעה מתרחשת בראשית החורף, התבואה גדלה במהלך החורף והעומר מתיר אותה. באופן הגידול הטבעי, אין תבואה שמתחילה את הגידול לאחר הפסח ולאחר שהעומר התיר את התבואה. בחוץ לארץ, לעומת זאת, המצב הזה ייתכן בהחלט, ואיסור חדש בחו"ל יהיה הנושא הבא בשיעור.

חלקו האחרון של השיעור מעמיק את העיסוק במידת הסבלנות - אחד הטעמים של איסור חדש. בהלכות, הרב מלמד עוסק בטעם נוסף, ובחלק זה של השיעור התלמידים עוסקים גם בו. עם זאת, המיקוד הוא במידת הסבלנות, מכיוון שהחיבור בינה ובין הנושא אינטואיטיבי יותר.

בסוף השיעור מופיעה פסקה חשובה, שרלוונטית לנושאים רבים בהמשך: קיומה של תעודת כשרות. חשוב לקרוא את הקטע ולהבהיר את חשיבותה של התעודה: היא מבטיחה שניתן מענה לכלל היבטי הכשרות, גם לאלו הפחות מוכרים (כמו איסור חדש), שרבים מהצרכנים וגם מהמוכרים כלל אינם מודעים אליו.

עזרים

• ציר זמן - חדש

תשובות

4 קראו את הגדרת המצווה שמופיעה כאן, והוסיפו במחברתכם עוד שלוש הלכות שאין מופיעות בה, על פי הכתוב בהלכה א. האיסור חל על חמשת מיני דגן. האיסור חל על כל צורות האכילה והשתיה. העומר מתיר כל תבואה שהשרישה לפני ט"ז בניסן, אך לא תבואה שלא הספיקה להשריש.

5 התבוננו בשקיות שעל המדף וכתבו לגבי כל אחת האם ניתן להשתמש בה להכנת חלות לשבת הקרובה, ומדוע.

א. זריעה: א' בכסלו בשנה שעברה. אפשר: החיטה השרישה לפני ט"ז בניסן שעבר, ולכן היא הותרה.

ב. זריעה: ח' בניסן בשנה שעברה. אי אפשר: החיטה לא השרישה לפני ט"ז בניסן שעבר, ולא הותרה עדיין.

ג. זריעה: כ' בסיוון בשנה שעברה. אי אפשר: החיטה לא השרישה לפני ט"ז בניסן שעבר, ולא הותרה עדיין.

ד. זריעה: א' בניסן בשנה שעברה. אפשר: החיטה השרישה לפני ט"ז בניסן שעבר, ולכן היא הותרה.

6 לפי הלכה זו, כיצד צריך לנהוג יהודי שגר בחו"ל ואוכל מתבואה שגדלה בחו"ל לעניין איסור "חדש"? ראוי להחמיר, אבל מי שנוהג להקל גם שלא בשעת הדחק - יש לו על מי לסמוך.

תבואה שגדלה בחו"ל	תבואה שגדלה בארץ ישראל	
האיסור חל	האיסור חל	צריכת הקמח בארץ ישראל
האיסור חל, יש הנוהגים להקל	האיסור חל	צריכת הקמח על ידי יהודי שגר בחו"ל

// ד. ערלה ונטע רבעי // (פרק 4, הלכות ג-ד)

מהלך השיעור

המשימה בפתיחת השיעור מעמיקה את החיבור בין הבית לכיתה: התלמידים יביאו חותמות כשרות מהבית, וגם ישתפו כיצד הם מנכיחים בחיי היום-יום את העקרונות החינוכיים שלמדו. חשוב להתעכב על הפעילות הזו ולהשקיע בבניית הגשר בין הכיתה ובין מציאות החיים.

שיעור זה עוסק בנושא הלכתי אחר - ערלה ונטע רבעי - אך העיקרון ההלכתי והעיקרון החינוכי דומים, ונדב ילווה גם את השיעור הזה כדמות המרכזית.

בתחילת השיעור ישנה שאלה שנועדה להבחין בין הנושא הקודם לנושא הנוכחי. חשוב לראות שהתלמידים מבינים שמדובר בנושא חדש שעוסק בגידולים עם מאפיינים אחרים. בהקשר הזה, חשוב מאוד לקרוא את פסקת ההסבר לגבי אופן הגדרת פירות וירקות: המידע הזה אינו מופיע בספר (אלא בהלכות ברכות), אך הוא נחוץ כדי להבחין בין המינים. שימו לב היטב לדוגמת הבננה, שתחזור בהמשך באחת השאלות.

בהמשך מפורט מידע גם לגבי "היום הקובע", וגם הוא אינו מופיע במפורש בספר. חשוב לעבור ולקרוא וכדאי להיעזר בתרשים המצורף.

בשאלה 6, שימו לב שהתאריך הוא לעולם ט"ו בשבט! ההבדל הוא רק בשנים.

בשאלה 8 התלמיד נדרש לחשב את שנת נטע הרבעי בשלוש אפשרויות שונות. למעשה, מאחר שהעציץ ניטע בשנת תשפ"ג, כלל לא משנה מתי הוא מועבר לאדמה, ולכן בשלוש האפשרויות התשובה זהה. חשוב שהתלמידים יחשבו ויגיעו בעצמם לתשובות הזרות, ולאחר מכן אפשר לדון איתם בסיבה לכך.

שאלה 14 מחברת את מצוות הערלה לאיסור חדש, ומסייעת בהבנת הקשר בין שתי המצוות שמייצג נדב (בתור נער שאכן זקוק לחיזוק מידת הסבלנות שלו...).

עזרים

- [ציר זמן - ערלה](#)
- [תמונת שתיל](#)
- [פדיון נטע רבעי](#)

גידולים שחל עליהם איסור חדש	גידולים שחל עליהם איסור ערלה	גידולים שלא חלים עליהם איסורי חדש וערלה
חיטה, שיבולת שועל	תפוח, אבוקדו, אגס, תפוז	עדשים, גזר, אורז, מלפפון, חמוס, בננה, בטטה, תירס, אפונה

(2) מדוע הפירות הגדלים על העץ בשלוש השנים הראשונות נקראים "ערלה"? "ערל" פירושו אטום, והפירות האלו "אטומים" ולא נגישים עבורנו בשנים אלו, כלומר איסור לנו ליהנות מהם.

(3) לפי המפורט בהלכה זו, כתבו במחברתכם מה יהיה הדין מבחינת איסור הערלה במקרים הבאים.

- אכילה מפירות העץ בשלוש השנים הראשונות. מותר / אסור
- הנאה (שאיננה אכילה) מפירות העץ בשלוש השנים הראשונות. מותר / אסור
- איתי אוהב מאוד לאכול קליפות תפוזים מיובשות. האם מותר לו לאכול קליפה מיובשת של תפוז ערלה? מותר / אסור
- התברר שעץ התפוזים מהסעיף הקודם שייך לאדם שאיננו יהודי. מה הדין במקרה זה? מותר / אסור
- נועה קנתה מיץ מענבי ערלה. האם מותר לה לשתות אותו? מותר / אסור
- רננה רוצה ליצור יצירה מקסימה מעלי השלכת של עץ אפרסק צעיר בן פחות משלוש שנים. האם מותר לה? מותר / אסור
- נדב קטף כמה אשכוליות וסחט מהן מיץ, אבל אז נזכר שהוא לא בטוח אם העץ הזה כבר עבר את שנות הערלה שלו, ואין לו את מי לשאול. האם מותר לו לשתות מהמיץ? מותר / אסור
- אם המקרה בסעיף הקודם היה קורה בחו"ל, מה היה הדין? מותר / אסור

(4) בט"ו בשבט של איזו שנה תתחיל שנת נטע הרבעי של העץ, אם נדב שתל אותו בתאריכים הבאים?

- א. ר"ח אב תשפ"ז: תש"צ
- ב. ר"ח אלול תשפ"ז: תשצ"א
- ג. כ' באב תשפ"ז: תשצ"א

(5) בתמונה שלפניכם שתיל של עץ שנמצא במשתלה. על השק השחור שמגן על השתיל כתובה המילה "תשפ"ג". מהי המשמעות ההלכתית של המידע הזה? מצוינת שנת תשפ"ג, כלומר שהעץ ניטע בשנת תשפ"ג, ומתחילים לספור את שנות הערלה משנה זו.

(6) באיזה תאריך מתחילה שנת נטע הרבעי של העץ שבתמונה, אם נדב שתל אותו בכל אחד מהתאריכים הבאים?

- א. ט"ו בשבט תשפ"ה: תשפ"ו
- ב. ט"ו בשבט תשפ"ו: תשפ"ז
- ג. ט"ו בשבט תשפ"ד: תשפ"ו

- (7) לפי הכתוב בהלכה ג, הסבירו במילים שלכם מה היו עושים בפירות בזמן שבית המקדש היה קיים, ומה עושים בהם בימינו. בזמן שבית המקדש היה קיים, היו אוכלים את הפירות בטהרה בירושלים. כיום פודים אותם על מאכל ששווה פרוטה ומשמידים אותו. ניתן גם לפדות על מטבע ששווה פרוטה, ובהמשך נדבר על מה שעושים איתו.
- (8) אם נדב שתל את העץ שבשאלה 4 בר"ח אב תשפ"ז, באיזה תאריך הוא יוכל לאכול מפירותיו של העץ? ט"ו בשבט תשצ"א.
- (9) כיצד מכונה המצווה הזו בלשון התורה? הילול.
- (10) מהו הטעם הראשון שמוסבר למצווה זו, וכיצד הוא מסביר את הכינוי של המצווה? לפי הטעם הראשון, אנו מצווים להלל את ה' כאשר הפירות מתחילים להגיע לשלב שבו הם מובחרים וטובים. לכן המצווה נקראת "הילול", כי אז אנחנו מהללים את ה' ומודים לו.
- (11) מהו הטעם השני שמוסבר למצווה זו? האדם צריך לאכול את הפירות בירושלים, וזה יגרום לו להיות בירושלים, שהייתה המקום המרכזי ללימוד התורה, וכך הוא יגיע ללמוד תורה בעצמו.

// ה. תרומות ומעשרות, שאלות ראשונות //

(פרק 5, הלכות א-ד, ט-י)

מהלך השיעור

נושא התרומות והמעשרות מורכב ומקיף יותר מהנושאים שנלמדו עד כה, ויוקדשו לו שלושה שיעורים. לפי הרב מלמד, אחד מטעמי מצווה זו הוא שהתרומות והמעשרות הם מעין תשלומי מיסים שעם ישראל אמור לתת לשם החזקת המוסדות והעקרונות המרכזיים בקיום האומה, ולכן כך נפתח השיעור הראשון.

המציאות ההלכתית הראשונית של התרומות והמעשרות בזמן שבית המקדש היה קיים שונה מזו שמתקיימת בימינו. התרשים שמופיע בתחילת השיעור מסביר את המושגים כפי שהם במקורם. המשך העיסוק, ובעיקר בכל הנוגע לכמויות, יעשה בהקשר לאופן שבו המצווה מתקיימת כיום. כדאי לעמוד על ההבדלים שבין התרשימים - זה שבתחילת השיעור וזה שבסופו, ולאתר את ההבדלים, בעיקר ביחס לתרומה הגדולה: בזמן שהבית קיים, לחקלאי נותרים כ-79% מהיבול, ואילו כיום - כ-81%.

שיעור זה והשיעור הבא בנויים לאורך השאלות שמעסיקות את איתי, שמשמשות כותרות משנה. בסוף השיעור יופיע עזר עבודה שבו ימלאו התלמידים תשובות מסכמות לשאלות אלו, ואיתן הם גם ימשיכו לשיעור הבא. אפשר לחלק להם את העזר כבר בתחילת השיעור, כדי שיעבדו בצמוד אליו. בנוסף, בסוף השיעור הבא, אם מדובר בתלמידים יצירתיים, אפשר לתת משימה של עיצוב כרזות ועזרי עבודה צבעוניים ויפים (בדומה לעזר העבודה של הפרשת חלה, שיופיע בהמשך).

הפירוט לגבי תבלינים מופיע בחוברת במפורט מאחר שהדברים אינם כתובים בספר בצורה מלאה. חשוב לקרוא את הפסקה ולהבין אותה, וכדאי לתת דוגמאות נוספות.

עזרים

- [תרומות ומעשרות בזמן שבית המקדש היה קיים](#)
- [עזר עבודה: הפרשת תרומות ומעשרות](#)
- [שנות מחזור השמיטה](#)
- [סרטון: שנות מעשר שני / עני](#)

תשובות

- (2) קראו את הלכה א. מהן המטרות שלשמן מפרישים את התרומות והמעשרות? החזקת עבודת המקדש ומערכת החינוך (שהופעלו על ידי הכהנים והלוויים), עלייה לרגל ועזרה לעניים.
- (3) לעקיבא, חקלאי שחי בתקופת בית המקדש, היה פרדס, ובאחת השנים הוא הניב יכול של 100 טונות תפוזים. עקיבא הפריש תרומות ומעשרות לפי ההלכה, ונתן לכהנים, ללוויים ולעניים (זו הייתה שנה שבה הופרש "מעשר עני"). היעזרו בהלכה א ובתרשים וענו:
- א. כמה מהיבול (בטונות) קיבלו הכהנים? 3 טונות - תרומה גדולה + תרומת מעשר.
- ב. כמה מהיבול (בטונות) קיבלו העניים? 9 טונות - מעשר עני (מתוך מה שנשאר לאחר התרומה והמעשר הראשון).
- ג. כמה יכול נותר לעקיבא לאחר כל הפרשת התרומות והמעשרות? 79 טונות.
- (4) א. הגדירו במילים שלכם: אלו גידולים חייבים בתרומות ומעשרות? מאכל אדם שגדל מהאדמה, גם אם גדל בעציץ, וכן אם גדל בבית או בחממה.
- ב. מהו "טבל"? הסבירו במילים שלכם. פירות (או ירקות) שחייבים בתרומות ומעשרות, והם עדיין לא הופרשו מהם.

(5)

האם חייב בתרומות ומעשרות?	האם מותר לזרוע כלאיים?	האם חל איסור "חדש"?	האם חלה מצוות ערלה?
לא	מותר	לא	לא
לא	מותר	לא	לא
כן	אסור	לא	לא
כן	אסור	לא	לא
לא	מותר	לא	לא
כן	מותר	לא	כן
כן	אסור	לא	לא
כן	אסור	כן	לא
כן	אסור	לא	לא
כן (בלי ברכה)	אסור	לא	לא

6) א. אמאילו פירות, לדעתכם, יעדיף החקלאי להפריש תרומות ומעשרות - מהפירות הטובים ביותר שלו, או מהפירות הגרועים שלו? מדוע? ככל הנראה החקלאי יעדיף להפריש מהפירות הגרועים, כדי שיישארו לו הפירות הטובים יותר, שאותם יוכל לאכול או למכור.

ב. מקרה: תרומה.

- דין: מותר לכתחילה להפריש מהפירות הגרועים.
- טעם: החובה היא להפריש מהפירות הטובים, אבל מכיוון שהכהנים אינם יכולים לאכול כיום תרומה - אין הבדל בין פירות טובים לגרועים.

• מקרה: מעשר ראשון ומעשר עני.

- דין: יש להפריש מהפירות הטובים.
- טעם: החובה היא להפריש מהפירות הטובים, והלויים והעניים יכולים לאכול מהמעשרות כיום, כך שאין סיבה להתיר הפרשה מהפירות הגרועים.

7) אילו שני מקרים מתוארים בהלכה, שבהם אין צורך להפריש תרומות ומעשרות? מטיילים שקטפו פירות שהם הפקר, תושבים שקטפו פירות בגינות ציבוריות במצב שבו העירייה או העמותה מרשים זאת.

8) ציינו אילו מקרים שייכים לכלל מעמד:

- א. פירות ששייכים למישהו אחר: לקט, שכחה ופאה
- ב. פירות שהם הפקר: פירות שביעית
- ג. פירות שאסור לאכול אותם: פירות ערלה
- ד. פירות שמיועדים למצווה: נטע רבעי

9) מהי השנה כעת? ואיזו שנה היא במחזור השמיטה? לדוגמה: תשפ"ז, שנה חמישית.

10) מתי התחילה שנה זו עבור כל אחד מהגידולים הבאים, ומתי תתחיל השנה הבאה?

- א. שיבולת שועל: השנה התחילה בא' בתשרי תשפ"ז, והשנה הבאה תתחיל בא' בתשרי תשפ"ח.
- ב. חומס (קטנית): השנה התחילה בא' בתשרי תשפ"ז, והשנה הבאה תתחיל בא' בתשרי תשפ"ח.
- ג. אבוקדו: השנה התחילה בט"ו בשבט תשפ"ז, והשנה הבאה תתחיל בט"ו בשבט תשפ"ח.
- ד. פלפל: השנה התחילה בא' בתשרי תשפ"ז, והשנה הבאה תתחיל בא' בתשרי תשפ"ח.

// ו. מתי מפרישים תרומות ומעשרות? //

(פרק 5, הלכות ה, ה-ח)

מהלך השיעור

השיעור ממשיך את המהלך שהתחיל בשיעור הקודם: לימוד הנושא דרך שאלות. בתחילת השיעור נתרגל שליפה של מיון מושגים לפי השאלות שנשאלו בשיעור הקודם, ולאחר מכן השיעור ממשיך עם מעבר משאלה לשאלה. מומלץ לעבוד בשיעור בצמוד לעזר השאלות והתשובות שהתלמידים החלו למלא בעקבות השיעור הקודם.

מושג משמעותי בשיעור זה הוא מועד החיוב בתרומות ומעשרות, שלמעשה מחולק לשני שלבים: גמר מלאכה וקביעות למעשר. החיוב המלא במעשרות חל רק לאחר השלמת תהליך ההכנה של הפירות (שלב הקביעה למעשר), אך גם קודם לכן, כבר מגמר המלאכה, ניתן לעשר את הפירות, ואסור לאכול מהם אכילת קבע. חשוב להבחין בכך שמושג ה"גמר מלאכה" אינו מצביע למעשה על גמר המלאכה באופן מלא, אלא רק על השלמת שלב מרכזי בתהליך האיסוף והמשלוח של היבול.

פעילות הפתיחה, הקומיקס ושאלה 5 אמורים לעזור לתלמידים להבחין בין שני השלבים האלו, והסכמה תסייע בכך מבחינה חזותית. על שאלה 5 התלמידים אמורים לענות ללא ידע מוקדם, ואין ציפייה שהם ידעו לענות עליה בצורה נכונה מבחינה הלכתית - מטרתה היא רק ההבחנה בעצם קיומם של השלבים בתהליך.

ההבחנה בין "גמר מלאכה" ובין "קביעות למעשר" מוסברת בצורה חלקית בספר, ולכן החוברת כוללת פסקאות הסבר. חשוב לקרוא אותן וניתן להיעזר גם בסכמות המצורפות. החוברת גם כוללת את ההבחנה בין גידולים שגדלים בשדה פתוח ובין גידולים שגדלים ב"חצר שמורה", כלומר שטח פרטי שאין אליו כניסה לזרים. שימו לב, ההבדל בין המקרים משפיע גם על האופן שבו מוגדרת "אכילת ארעי", ושאלה 6 מיועדת להסבת תשומת ליבם של התלמידים להבחנה הזו.

שאלות 7-8 הן שאלות מורכבות יחסית, וחשוב להקדיש להן זמן. ייתכן שיהיה נכון לענות עליהן לא רק בזוגות אלא גם בפורום הכיתתי הרחב, תוך הקרנה של תרשימי הזרימה.

לגבי גבולות הארץ לעניין מצוות התלויות בארץ, הספר מתייחס לכך בקצרה, ואין כאן המקום להרחיב בסוגיה. פסיקתו של הרב מלמד פשוטה יחסית: חובת הקיום מדאורייתא חלה בשטחה הריבוני של מדינת ישראל (שעשוי להשתנות מעת לעת). באזורים הסמוכים לגבול כיום, ממזרח לירדן ובקרבת גבולות סוריה ולבנון, חלה חובה זו מדרבנן. מושגי ה"דאורייתא" וה"דרבנן" עוד לא נלמדו השנה; ייתכן שהתלמידים מכירים אותם משנים קודמות, אך בכל אופן כדאי להסביר במה מדובר. המושגים יוסברו בהרחבה בהמשך החוברת.

משימת הסיכום של שיעור זה כוללת חקר בחנות הפירות והירקות הקרובה למקום מגוריהם של התלמידים - ירקנייה, סופרמרקט או שוק. כמו כן, בדומה למשימת הסיכום של הלכות כלאיים, מתבקשים התלמידים להכין דף מעוצב של הנחיות - הם יכולים לעשות זאת על בסיס העזר שמילאו לאורך שני השיעורים האחרונים.

בסוף השיעור הבא תתקיים הפרשת תרומות ומעשרות. כדאי להתכונן ולחלק אחריות בין התלמידים על הבאת פירות וירקות שניתן להתאמן עליהם.

עזרים

- [ציר זמן חיוב ההפרשה](#)
- [קביעות למעשר בשדה ובחצר](#)
- [מפת גבולות הארץ](#)

תשובות

↩ עד כה למדתם על כמה מהשאלות שהיו לאיתי בנוגע לתרומות ומעשרות: למה? מה? מי? איזה? לפניכם רשימה של מושגים. לאיזו שאלה שייך כל מושג?

- למה (טעם המצווה): החזקת מערכת החינוך; מימון העלייה לרגל; עזרה לעניים; החזקת עבודת המקדש.
- איזה (מהו סוג המעשר): שנה שנייה; שנה שישית.
- מה (אילו גידולים חייבים במצווה): פטריות; עציץ; גידולים חקלאיים; חממה; תבלינים.
- מי (הגידולים של מי חייבים במצווה או פטורים ממנה): הפקר; שביעית; לקט, שכחה ופאה; נטע רבעי.

(2) הסבירו במילים שלכם מהו "גמר מלאכה", והציגו שתי דוגמאות מתוך הדוגמאות שמפורטות בהלכה. גמר מלאכה הוא השלב שבו סיימו לאסוף את הפירות וארגנו אותם לקראת השלב הבא - העברה הביתה או למכירה. למשל, סיום איסוף ענבים שמיועדים למכירה לאכילה, או סיום הכנת היין מהענבים שמיועדים ליין.

(3) מדוע אין להפריש תרומות ומעשרות לפני שלב "גמר המלאכה"? הסבירו את שתי הסיבות. (1) לפני שלב זה, הפירות עדיין לא הגיעו למצב המובחר שלהם, וצריך להפריש תרומות ומעשרות דווקא לאחר שהפירות סיימו את תהליך ההכנה. (2) עד שהאיסוף לא הסתיים, לא ברור כמה תרומות ומעשרות יש להפריש.

(4) מה יהיה דין הפירות אם אדם הפריש תרומות ומעשרות לפני "גמר המלאכה"? בדיעבד יצא ידי חובה, והפירות כבר אינם טבל.

(5) לפניכם מספר מקרים. האם לדעתכם במקרים אלו השלב הסופי של הגידולים כבר הגיע, או עדיין לא?

א. חיטה שנקצרה, אך עדיין לא הופרדה מהשיבולים. המלאכה עוד לא נגמרה סופית.

ב. ענבים שנבצרו בכרם, ועדיין נמצאים בסל של הבוצר. המלאכה עוד לא נגמרה סופית.

ג. ענבים שגדלו בחצר הבית ונבצרו, ועדיין נמצאים בסל של הבוצר. המלאכה נגמרה סופית.

ד. חרובים (שאינם הפקר) שנאספו בפארק והוכנסו הביתה. המלאכה נגמרה סופית.

(7) האם במקרים הבאים מותר לאכול מהענבים כשהם טבל, כלומר לפני שהופרשו מהם תרומות ומעשרות? היעזרו בתרשימים המצורף.

א. ענבים בודדים שאיתי רוצה לנשנש תוך כדי העבודה, בלי להתיישב לאכול: מותר לאכול, הענבים הגיעו לעונת המעשרות, אך לא היה גמר מלאכה.

- ב. לאחר הקטיף והאיסוף במכלים נועה ואיתי ישבו לאכול, ונועה רצתה לכרסם כמה ענבים בודדים: הפירות כבר נקבעו למעשר, אך מאחר ואיתי ונועה קטפו את הענבים כדי להכין מהם מיץ, כל עוד הם לא עשו זאת - לא היה גמר מלאכה. לכן, מותר יהיה לנועה לאכול מהענבים אכילת עראי, אך לא אכילת קבע.
- ג. איתי ונועה הביאו הביתה את כל היבול, ורננה רוצה לטעום עוד עינב אחרון...: אסור לאכול, הענבים נקבעו למעשר כשהוכנסו הביתה ואין לאכול מהם אפילו אכילת עראי.

(8)

תאנה אחת	תות אחד	פומלה אחת	תוך כדי הקטיף, על העץ
מותר - הפקר	מותר	מותר	
מותר - הפקר	אכילת ארעי - מותר, יותר מכך - אסור	אסור - החצר קובעת למעשר	עם גמר הקטיף, ליד העץ
מותר - הפקר	אסור - נקבעו למעשר	אסור - נקבעו למעשר	לאחר הכנסת הפירות הביתה

- 9) לפניכם מפה ובה מסומנים מספר אזורים. קראו את הלכה ח, ולכל אזור כתבו במחברתכם האם הפירות הגדלים בו כיום חייבים בתרומות ומעשרות מדאורייתא, מדרבנן או כלל לא.

1. כן, מדרבנן.
2. כן, מדאורייתא.
3. לא.
4. כן, מדרבנן.
5. לא.
6. לא.

(10)

פירות ארץ ישראל שמיועדים לייצוא	פירות מחו"ל שיובאו לארץ ישראל	גמר המלאכה היה בארץ ישראל
מחלוקת, והרוצה להקל - רשאי	פטורים	
פטורים	פטורים	גמר המלאכה היה בחו"ל

// ז. אז מה עושים? הפרשת תרומות ומעשרות בפועל //

(פרק 5, הלכות יא-יז)

מהלך השיעור

עיקרו של שיעור זה הוא ההתנסות המעשית בהפרשה. אך לפני שיהיה ניתן לעשר, יש עוד להשלים מספר נושאים עיוניים: הכמות שמפרישים, הדרך שבה מפרישים והפעולות שיש לעשות בתרומות ובמעשרות שהופרשו.

ההסבר על הכמות המופרשת שם דגש על ההבדל בין ההלכה שהייתה נהוגה בזמן שבית המקדש היה קיים ובין ההלכה בימינו, כפי שאמרנו כבר בתחילת שיעור 5. בשיעור זה מופיע תרשים שמתאים למציאות האקטואלית, ובו הדגשה ותשומת לב לכמויות המדויקות ולסוג התרומות והמעשרות שבהן חייב כל פרי. בקריאת התרשים חשוב לשים לב גם לסדר השלבים של הפרשה - זהו סדר מחייב!

אופן הפרשה מוסבר בסרטון ובתקציר, ובהמשך השיעור התלמידים לומדים את ההלכות שמסבירות כיצד יש לנהוג בפירות שהופרשו למטרות השונות. ניתן לחלק את ההלכות בין זוגות או קבוצות, ולדאוג לכך שהתלמידים ילמדו את שאר הכיתה את התוכן שחקרו.

התלמידים אומנם ילמדו כיצד יש לנהוג בפירות שהופרשו, אך למעשה ישנן עוד שאלות רבות שלא יקבלו מענה במהלך הלימוד, לא בחוברת ולא בספר, בעיקר בכל הנוגע **לפדיון המעשרות**. חשוב שנכיר גם את הידע המשלים כדי לתת מענה. לשם כך מובאות כאן מספר הלכות מתוך ספר "קיצור הלכה", הכולל את פסקי ההלכות שבספרי פניני הלכה:

מעשר ראשון ומעשר עני: "אפשרות נוספת היא שבעל הפירות ייתן ללוי ולעני הלוואה כספית כנגד המעשרות שהוא עתיד להפריש בשנה הקרובה, וכך מיד לאחר הפרשת המעשרות, הפירות עוברים לרשותם בלא צורך בפעולת קניין. ובכל עת שבעל הפירות יפריש מעשר - יחשב את שוויו ויפחית אותו מן ההלוואה שהלוי והעני חייבים לו, ובכך פירות המעשר יחזרו לרשותו. אפשר לתת את ההלוואה לישיבה שמעניקה מלגות לאברכים שהם לווים או עניים, או מעסיקה רבנים לווים. בדיעבד, כאשר לא ניתן לעשות קניין או לסכם זאת מראש, ימיר בעל הפירות את פירות המעשר בכסף, וייתן אותו ללוי ולעני."

מעשר שני: "לוקחים מטבע של שקל למשל, שעליו ניתן לפדות כיום עשרים פעמים. מסמנים את המטבע כדי שלא יבואו להשתמש בו בטעות, ומניחים אותו בשקית יחד עם פתק שבו מסמנים כל פעם שפודים מעשר שני. כשיפדו עליו עשרים פעמים, יעבירו את הקדושה שחלה על המטבע לפרוטה אחת שבמטבע אחר, וכך המטבע הישן הופך להיות חולין וניתן להשתמש בו כרגיל."

בהקשר זה כדאי גם להכיר את **"קרבן המעשרות"**, ולהסביר לתלמידים על אפשרויות השימוש בה.

שימו לב לפסקת המידע ("חשוב לציין!") לקראת סוף השיעור, לגבי הפרשה מפירות וירקות שנקנו בחנות ללא תעודת כשרות. זו מציאות נפוצה מאוד, וחשוב שהתלמידים ידעו מה עליהם לעשות במקרה זה.

לסיכום הלימוד מתבקשים התלמידים להכין דף מעוצב של עיקר ההלכות ושל נוסח הפרשה. כדאי להשקיע בעיצוב הכרזות - אפשר להניח שכרזות יפות ימצאו את מקומן בבית וייעשה בהן שימוש.

עזרים

- [כמויות וסדר התרומות והמעשרות בזמן הזה](#)
- [סרטון: הפרשת תרומות ומעשרות בזמן הזה](#)

תשובות

↩ לפניהם מספר מקרים יום-יומיים. באילו מקרים יש להפריש תרומות ומעשרות?

א. משפחה שיוצאת לקטיף עצמי של דובדבנים: צריך להפריש.

- ב. אדם שקוטף עלי נענע מהעציץ כדי להכין מהם תה: לא צריך להפריש.
- ג. שלוש חברות שיושבות לנוח ליד נחל בטיול וקוטפות פטל ותאנים: לא צריך להפריש.
- ד. נערה שקוטפת אפרסקים מהעץ שצומח בחצר הבית שלה: צריך להפריש.
- (2) אחרי שאיתי ביקר אצל עוז, החבר מהמושב, הוא חזר הביתה עם שקית ענקית מלאה בתותי עץ שחייבים בתרומות ומעשרות. קראו את הלכה יא והחליטו: מתוך הדרכים הבאות, מהי הדרך הנכונה ביותר למדוד את כמות התותים, ומהי הדרך הגרועה ביותר?
- לשקול את התותים | לספור את התותים | להעריך את כמות התותים | למדוד את נפח התותים
- הדרך הטובה - לשקול. דרך אפשרית נוספת - למדוד או לספור. דרך גרועה - להעריך.
- (3) איתי שקל את התותים, וגילה שהוא הביא הביתה 10 ק"ג. כמה מתוך התותים האלו יופרשו לכל אחד מסוגי התרומות והמעשרות?
- תרומה גדולה: כלשהו.
 - מעשר ראשון: 1 ק"ג.
 - תרומת מעשר: 100 גרם (מתוך המעשר הראשון).
 - מעשר שני / עני: 0.9 ק"ג.
- (4) איתי קצת מתקשה עם תהליך ההפרשה... לפניכם השלבים השונים של ההפרשה, סדרו אותם על פי הסדר:
- מברכים "להפריש תרומות ומעשרות".
 - מוציאים מהערמה את התרומה הגדולה ותרומת המעשר.
 - מייחדים מקום בערמה ומגדירים היכן נמצא המעשר הראשון.
 - מייחדים מקום בערמה ומגדירים היכן נמצא המעשר השני / מעשר העני.
 - פודים את המעשר השני או נותנים את מעשר העני.
- (5) א. כיצד יש לנהוג בתרומה טהורה ובתרומה טמאה, כאשר אין כהן טהור? תרומה טהורה יש להניח עד שתכלה מאליה או לקבור אותה. תרומה טמאה יש לשרוף או לאבד בדרך אחרת.
- ב. מה איתי צריך לעשות בתותים שהפריש לתרומה גדולה? לעטוף את התותים ולשים אותם בפח.
- (6) א. מהי ההתלבטות שיש לגבי נתינת המעשר ללוויים, וכיצד פוסק הרב מלמד בעניין זה? עזרא הטיל קנס שאפשר את נתינת המעשר גם לכהנים. השאלה היא אם הקנס הזה עדיין קיים, או שהוא בטל וצריך לתת דווקא ללוויים, וכך פוסק הרב מלמד.
- ב. מה איתי צריך לעשות בתותים שהפריש למעשר ראשון? הוא צריך לתת אותם ללוי, והטוב ביותר שייתן אותו ללוי שהוא תלמיד חכם, ודבר זה יוכל להיות חלק מחובת "מעשר כספים" שלו.
- (7) א. כיצד מוגדר בישראל כיום "עני", שזכאי לקבל את המעשר? אדם שאינו יכול להשיג את צרכי הקיום הבסיסיים שמקובלים כיום בחברה. מדובר באנשים שהם העשירון התחתון מבחינה כלכלית.
- ב. מה איתי צריך לעשות בתותים שהפריש למעשר עני? הוא צריך לתת אותם לעניים, או את השווי שלהם. הוא יכול לתת ישירות לעני, או לגבאי צדקה, או לישיבה שיש בה בחורים

ואברכים שחיים בצניעות.

- 8) א. מה היה צריך לעשות במעשר השני בזמן שבית המקדש היה קיים? לאכול את הפירות, או את השווי שלהם, בטהרה בירושלים.
- ב. מה צריך לעשות בכספי המעשר השני כיום? לפדות אותם על שווי של פרוטה.
- ג. מה איתי יכול לעשות בפועל בתותים שהפריש למעשר שני? לפדות אותם על פרוטה, או לפדות אותם באוכל בשווי פרוטה ולהניח אותו עטוף בפח האשפה.

מיטיבי לכת: הלכה ג, הפקר

- 1) כיצד מפקירים פירות, ועל איזה תנאי חייבים לשמור כשמפקירים? אומרים בפני שלושה אנשים "הפירות שלי הם הפקר", וחייבים שההפקרה תהיה עבור כולם, ללא יוצא מן הכלל.
- 2) בפני כמה עדים לפחות אדם צריך להפקיר? שלושה אנשים, ולפחות שניים מהם עדים כשרים.
- 3) ציינו שלושה מקרים שבהם אדם הפקיר את פירותיו, אך הוא עדיין חייב להפריש מהם תרומות ומעשרות. הפקיר אותם לאחר שנקבעו למעשר; הפקיר את השדה ולא את הפירות; הזרע שדה הפקר; הפקיר לא לכל אדם.
- 4) יצחק הפקיר את הפירות שלו, ולאחר שעה (שבה אף אחד לא הכריז שהוא הבעלים של הפירות) - חזר יצחק וזכה בפירות בעצמו. האם עליו להפריש מהם תרומות ומעשרות? הסבירו את שני השלבים בפסיקת ההלכה במקרה זה. מדאורייתא הוא פטור, מכיוון שזכה בפירות מן ההפקר. חכמים קבעו שיהיה חייב, ושבמקרה שכזה רק זכייה לאחר שלושה ימים תפטור מחובת ההפרשה.

מיטיבי לכת: הלכה יג, כהן ולוי שיש להם פירות

- 5) כיצד כהן מפריש תרומות ומעשרות מפירות שיש לו? כמו כל ישראל, אלא שמשאיר אצלו את התרומה ואת המעשר הראשון (וכמובן גם את תרומת המעשר).
- 6) כיצד לוי מפריש תרומות ומעשרות מפירות שיש לו? כמו כל ישראל, אלא שמשאיר אצלו את המעשר הראשון.
- 7) בזמן שבית המקדש היה קיים, מי החליט איזה כהן יקבל את תרומת המעשר - הישראל שהפריש את התרומות, או הלוי שקיבל את המעשר הראשון? בעיקרון הלוי הוא זה שמחליט, כי הוא זה שמפריש את תרומת המעשר מהמעשר הראשון. אך אם רצה הישראל, הוא יכול להפריש בעצמו מראש את תרומת המעשר ולתת אותה יחד עם התרומה הגדולה לכהן.

מיטיבי לכת: הלכה יז, אין פודין כשהשווי פחות מפרוטה ובירושלים

- 8) מה יש לעשות במעשר שני שהוא פחות משווה פרוטה? אי אפשר לפדות אותו, אלא יש לנהוג בו כמו בתרומה - לעטוף ולהניח בפח.
- 9) מה יש לעשות בפירות מעשר שני בירושלים כיום? אי אפשר לפדות אותם. יש להניח אותם בצורה מכובדת עד שיירקבו במקום מוצנע, או בפח כשהם עטופים.
- 10) באילו חלקים בירושלים נוהגת ההלכה הקודמת? בשטחי ירושלים כפי שהייתה בתקופת המקדש, כולל עיר דוד והר ציון, וכן בכל שטחי העיר העתיקה של ימינו.

// ח. על טעמה של מצוות חלה //

(פרק 6, הלכות א-ד)

מהלך השיעור

מצוות הפרשת חלה מגיעה בשלב מאוחר ומתקדם, והיא גם משלימה את מהלך הנושאים בשער. חובה זו מיוחדת וקיימת רק בבצק המיועד לאפייה, ותחילת השיעור הראשון תעסוק במאפיין הייחודי הזה, שנובע מהמקום המיוחד של הלחם בחיינו. בדומה לתרומות ומעשרות, גם מצוות החלה מסייעת לנו להתחבר לערכים החשובים לנו כפרטים וכעם, וגם היא מנכיחה מצב אידיאלי ומושגים שאנו רוצים להביא לידי ביטוי בחיי היום-יום שלנו, כמו קדושה, ערבות וכו'.

בעוד לא רבים מהתלמידים הפרישו עד כה תרומות ומעשרות, וכנראה רק בודדים התמודדו עם סוגיות של ערלה או חדש - הפרשת חלה היא מצווה שזוכה לתפוצה רחבה, והיא אהובה מאוד על עם ישראל. חשוב וכדאי מאוד לאסוף חוויות ומנהגים מהבית, גם כדי להעשיר את השיעור - וגם כדי לחבר אותו לבית ולמשפחה.

החלה שניתנת לכהנים אמורה לעזור להם לבצע את התפקידים הציבוריים שלהם, והשיעור מתייחס במפורש גם למציאות החיים של עובדי הציבור בחברה שלנו כיום. זו הזדמנות לשקף לתלמידים את החשיבות והדרישות הגבוהות מעובדי הציבור מצד אחד, ואת מעמדם הציבורי בחברה מצד שני... גם המורים הם עובדי ציבור, וייתכן שתחושו לא בנוח לדבר על עצמכם, אך תמיד אפשר לדבר על אוכלוסיית המורים באופן כללי, או על תפקידים אחרים. אחת משימות ה"צעד החוצה" תעסוק בעניין זה, וכדאי להתייחס אליה ברצינות ולחשוב איך ניתן לחבר את התלמידים לעובדי הציבור שהם פוגשים ביום-יום.

השיעור כולל לימוד של פסוקי התורה ועושה שימוש במושגי ה"דאורייתא" ו"דרבנן". מושגים אלו עוד לא נלמדו בצורה מסודרת, וכדאי להסביר אותם באופן בסיסי. הם יילמדו בהמשך החוברת.

בסוף השיעור ישנה התייחסות לגבי חיוב גברים בהפרשת חלה. ההלכה מאוד ברורה בנושא, וסביר להניח שהיא תפתיע את התלמידים. אומנם מקובל לחשוב שזו "מצווה של נשים", וקיימים מקורות והסברים רבים על הקשר שבניה ובין הנשים דווקא; חיוב הגברים בחלה אינו בא לגרוע מהסברים אלו, אלא רק להצביע על שורת הדין המחייבת, שלפיה לא כל כך משנה מי מפריש את החלה, ובלבד שהיא תופרש בצורה הנכונה.

עזרים

- [סרטון הכהנים והלוויים](#)
- [כרזת פסוקי החלה](#)

תשובות

(3) לפי הכתוב בהלכה זו, באיזה אופן דומים הלחם והאדם? הן הלחם והן האדם הם תוצרים מורכבים ומתוחכמים, שדורשים עבודה ופיתוח על מנת לממש את הפוטנציאל הגבוה הטמון בהם.

(4) כיצד מצוות החלה יכולה לעזור לאדם לכוון את הכוחות המיוחדים שבו למטרות טובות? עצם איסור האכילה מזכיר לאדם את ה', שציווה את האיסור הזה, ונתינת החלה לכהן מחברת את האדם אל הכהונה ואל הקדושה, ובכך הוא נזכר להתכוון למטרות טובות.

- (5) הסבירו במילים שלכם את הביטוי שמצוטט בהלכה זו: "כל המקיים מצות חלה כאילו ביטל עבודה זרה, וכל המבטל מצוות חלה כאילו קיים עבודה זרה". "עבודה זרה" בהקשר זה היא הגדרה כללית למעשים רעים. הביטוי מלמד אותנו שמצוות החלה עוזרת לנו להתגבר על הנטייה לרע, וביטול המצווה מקרב אותנו לעשיית מעשים רעים.
- (6) קראו את הלכה ב. במה שונה החלה משאר מתנות הכהונה, וכיצד דבר זה עוזר לבני ישראל להתחבר לערכי הקודש במיוחד? החלה ניתנת לכהנים באופן שוטף ויומיומי, והיא מובאת ממצרך בסיסי - הבצק ללחם. כך החלה מנכיחה את הקדושה בחיים באופן תדיר.
- (9) קראו את הלכה ג. בהלכה זו מוסברים שני תנאים שחייבים להתקיים כדי שהמצווה תחול, כפי שהיא כתובה בתורה. מהם התנאים, ומאילו מילים בפסוקים לומדים אותם? (1) המצווה חלה רק בארץ, שנאמר "בבואכם אל הארץ... באכלכם מלחם הארץ". (2) רוב עם ישראל צריך לחיות בארץ, שנאמר "בבואכם".
- (10) באיזה אופן הרחיבו חז"ל את חובת החלה לגבי כל אחד מהתנאים? (1) גם יהודים שחיים בחו"ל חייבים להפריש חלה מהעיסה, גם אם התבואה גדלה בחו"ל. (2) החובה קיימת גם כשרוב עם ישראל אינו יושב בארצו.
- (11) מהי רמת החיוב של הפרשת חלה כיום בישראל, מדאורייתא או מדרבנן, ומדוע? כיום משערים שרוב העם אינו יושב בארץ ישראל, ולכן חובת החלה היא מדרבנן.
- (12) על פי הלכה ד, מהו שיעור ההפרשה? התייחסו לשיעור מדאורייתא ומדרבנן, והסבירו כיצד נוהגים כיום.. מדאורייתא - מפרישים משהו. מדרבנן - 4%. כיום נוהגים להפריש משהו, כמו השיעור מדאורייתא.
- (13) לפי המוסבר בהלכה זו, מדוע המנהג כיום שונה מהדין שקבעו חז"ל? מכיוון שלא ניתן לאכול את התרומה, שהרי הכהנים טמאים, והיא בכל אופן נזרקה - אין צורך להפריש יותר, כפי שקבעו חז"ל, ואפשר להסתפק בשיעור המינימלי שקבעה התורה.
- (14) קראו את תחילת הלכה ז. מי צודק, איתי או נועה? נועה צודקת: איתי חייב במצווה בדיוק כמותה, אלא שכאישה יש לה זכות קדימה אם היא לשה יחד עם גבר.

// ט. הגדרות ושיעורים במצוות חלה //

(פרק 6, הלכות ה-ו, ח-י)

מהלך השיעור

שיעור זה מבוסס על סיפור שיופיע באיורים לאורך השיעור. יש לעקוב אחרי האיורים, להבין את המידע הטמון בהם ולענות על השאלות בהתאם. בנוסף, בדומה לשיעורים בהלכות תרומות ומעשרות, גם שיעור זה בנוי על שאילת שאלות, וכותרות המשנה לאורכו הן השאלות שנועה שואלת את עצמה.

השיעור כולל התייחסות לשאלת נפח לעומת משקל וכן טבלה - המידע החשוב הזה אינו נכלל בספר, וחשוב מאוד לעבור עליו ולהכיר אותו.

לקראת סוף השיעור מופיעות התייחסויות לשני מצבים שכיחים מאוד: חיבור עיסות לטובת חיוב בחלה מצד אחד, והפרדה של עיסה גדולה לחלות נפרדות. אלו מצבים נפוצים ושכיחים שחשוב להכיר, וכדאי להעלות דוגמאות מחיי היום-יום, בהמשך לדוגמאות שכבר מצויות בחוברת.

לקראת סוף השיעור מופיעות שתי משימות שהתלמידים כבר תרגלו מוקדם יותר: הגדרת מאפייני המצווה בדף מסודר והגדרת דגשים לקיום המצווה. אלו מיומנויות חשובות, שיעזרו לתלמידים גם בקיום המצווה הזו - וגם בלימוד הלכה בכלל. חשוב לתת להם זמן לכך ולמשב את רמת ואופן הביצוע.

שימו לב: השיעור הבא הוא שיעור מעשי, שכולל הפרשת חלה וכן הפרשת תרומות ומעשרות. כדאי להיערך היטב מראש, לחלק אחריות בין התלמידים ולהתארגן לחגוג את סיום השער!

עזרים

- [כרטיסיית הגדרות הפרשת חלה](#)

תשובות

- קראו את הלכה ה. הגדירו - אילו קמחים חייבים בהפרשת חלה, ואילו לא? רק קמחים שעשויים מחמשת מיני דגן מתחייבים בחלה.
- מתוך קצרות הקמח של זוהר, אילו קמחים אינם יכולים להתחייב בהפרשת חלה? קמח החומס וקמח התירס אינם יכולים להתחייב בחלה.
- קראו את הלכות ט-י. הציגו את שתי הדעות שקיימות אצל פוסקי ההלכה לגבי שאלה זו: האם יש להפריש חלה מעיסה שאינה מיועדת לאפייה? מדוע? לפי דעה אחת, אין צורך להפריש חלב מעיסה כזו, מכיוון שהיא אינה מיועדת לאפייה. לפי דעה שנייה, מאחר שניתן לאפות את הבצק הזה באופן עקרוני - הוא התחייב בחלה, ולכן יש להפריש.
- לפי ההכרעה של הרב מלמד בסוף הלכה י, כיצד זוהר ונועה צריכות לנהוג לגבי הפרשת חלה מהעיסה שמיועדת לטיגון הסופגניות ומהעיסה שמיועדת לפיצה? זוהר ונועה צריכות להפריש חלה ללא ברכה מבצק הסופגניות, וצריכות להפריש חלה בברכה מבצק הפיצה.
- קראו את הלכה ו והסבירו את המושגים שמוזכרים בהלכה ובפסוק:
 - א. עריסה: עיסת הבצק שבני ישראל היו מכינים במדבר מהמן שירד להם.
 - ב. עומר: כמות הקמח שהיה מספיק עבור אדם אחד ליום אחד.
 - ג. עשירית האיפה: נפח של עומר. 43.2 כמויות של "כביצה", שהם 2.160 ליטר קמח.
- מהי כמות הקמח בעיסה של זוהר, והאם כמות זו חייבת בחלה? בעיסה של זוהר יש שני קילו קמח, וכמות זו חייבת בחלה.
- האם העיסה של נועה תהיה חייבת בחלה?
 - א. מבחינת הייעוד של העיסה: העיסה תהיה חייבת בחלה, כי היא עיסה שמיועדת לאפייה.
 - ב. מבחינת הכמות של העיסה: העיסה לא תהיה חייבת בחלה, מכיוון שנועה מכינה את הפיצה מקילו אחד של קמח.

9) מהן האפשרויות לכך שהעיסות של זוהר ושל נועה יתחברו יחד וייחשבו לעיסה אחת מבחינת החיוב בחלה?

במהלך הלישה (שתי אפשרויות): אם שתי העיסות "נושכות", כלומר אם הן מונחות יחד בכלי או בשקית או מכוסות יחד.

במהלך האפייה: אם שני המאפים "נושכים".

לאחר האפייה: אם המאפים מונחים בכלי או בשקית יחד או מכוסים יחד.

אם העיסות שלהן היו יחד באחד האופנים האלו הן מצטרפות ונמדדות יחד, ואם העיסה המשותפת גדולה מספיק - היא מתחייבת בהפרשת חלה.

10) הדודות של זוהר לא זכרו להפריש חלה מבצק הפיצות. לפי הלכה ח, איך אפשר לצרף את הפיצות ולהפריש מהן יחד, גם בלי לשים אותן בכלי אחד או לכסות אותן? לכתחילה צריך לקרב את הפיצות כך שיהיו סמוכות - "מוקף". בדיעבד, גם אם לא קירבו אותן, ניתן להפריש מעיסה על עיסה אחרת.

12) בשבוע הבא אמא מתכוונת להזמין כמה חברות שלה ולערוך יחד "הפרשת חלה". היא ביקשה מנועה לנסח דגשים הלכתיים שהן צריכות לשים לב אליהם כדי להפריש חלה בברכה לפי ההלכה. עזרו לנועה לנסח חמישה דגשים כאלו.

- הבצק צריך להיות מקמח מחמשת מיני דגן.
- העיסה אמורה להיות מיועדת לאפייה.
- העיסה צריכה להיות מלפחות 1.550 ק"ג קמח לבן או 1.650 ק"ג קמח מלא (או שיעורים אחרים לפי הטבלה).
- כל עוד העיסות מונחות יחד בכלי, מכוסות יחד או "נושכות", הן מצטרפות לשיעור.
- אם באפייה העיסות "נושכו", או אם לאחר האפייה המאפים מונחים יחד או מכוסים יחד, הם מצטרפים לשיעור.
- אם כל אחת מהנשים אופה לעצמה והן מקפידות שהמאפים לא יתערבו - הם אינם מצטרפים לשיעור.

// י. "להפריש חלה מן העיסה" - מפרישים חלה! //

(פרק 6, הלכה ז)

מהלך השיעור

השיעור הזה הוא שיעור יישומי: התלמידים יכינו יחד עיסות ויפרישו מהן חלה, ובנוסף הם יתרגלו גם הפרשת תרומות ומעשרות. מעבר לתרגול עצמו, יש כאן הזדמנות לאכול ולחגוג יחד את סיום השער, וגם לחזור על עיקרי התוכן התיאורטי. מבחינת ידע - השיעור הזה כולל רק את הלכה ז; מורה שאינו מעוניין לקיים את השיעור בפורמט המלא שלו, יכול להסתפק בהוראת הלכה זו בלבד. פרט לתרגול ולחגיגה, השיעור כולל גם משחקוני ידע שניתן לשלב במהלך השיעור.

בהמשך להלכה שנלמדה בשיעור הקודם, חשוב לציין שאם העיסה הגדולה המשותפת מתחלקת לעיסות נפרדות פרטיות, שבכל אחת אין שיעור, ייתכן שהן לא יתחייבו בחלה: אם המשתתפים מקפידים לקחת דווקא את העיסה או החלה שעליה הם עבדו, העיסות לא יצטרפו לשיעור. על מנת שהעיסות יתחייבו בחלה, יש להקפיד על שותפות מלאה במאפים עד גמר האפייה, ולאחר האפייה - כל משתתף ייקח את חלקו באקראי.

בחוברת תמצאו גם את נוסח ברכת מעין שלוש וברכת בורא נפשות, וכן תרשים שעוסק בסדר הקדימה בברכות הראשונות - נושא שתידרשו אליו בשיעור זה.

רגע לפני הסיום ישנה התייחסות לבית המקדש: זו ההזדמנות לדבר על החשיבות של העלאת ירושלים על ראש שמחתנו בכל אירוע שמח, וגם זמן טוב לשאלה רוחבית שנוגעת בכל הנושאים שהתלמידים למדו בשער זה.

עזרים

- [נוסח הפרשת חלה](#)
- [תרשים סדר קדימות בברכות ראשונות](#)
- [נוסח ברכת מעין שלוש](#)
- [נוסח ברכת בורא נפשות](#)

תשובות

- 1) חלה או עוגה נאפות בכמה שלבים. קראו את הלכה ז, וכתבו באיזה שלב ניתן להפריש חלה, ומהו השלב שבו נכון לעשות זאת לכתחילה.
 - קמח, לפני שהוא הופך לבצק: אי אפשר להפריש
 - בצק, בזמן שהוא עיסה: מפרישים מלכתחילה
 - מאפה מוגמר, לאחר שנאפה: מפרישים בדיעבד
- 3) היעזרו בהלכה ז, והסבירו במילים שלכם מה עושים בחלה שהופרשה. את חתיכת העיסה שהופרשה שורפים, או עוטפים ומניחים בפח.
- 4) שימו לב ללשון ההלכה: את החתיכה שהופרשה לא "משליכים לפח" אלא "מניחים בפח". מדוע? מה ההבדל? מדובר בחתיכת אוכל שיש בה קדושה, לכן מתייחסים אליה בכבוד עד כמה שניתן.
- 5) באיזו מתנה מהתרומות והמעשרות נוהגים באופן דומה? מדוע נוהגים כך גם בחלה? נוהגים באופן דומה במה שהופרש לתרומה. החלה היא למעשה סוג של תרומה, כפי שכתוב בפסוקים שלמדנו לעיל.
- 6) א. לפי המוסבר בסוף הלכה ז, כיצד ינהג אדם שאינו יודע אם מהמאפה שהוגש לו הפרישו חלה? עליו להפריש בלא ברכה פירור קטן, ולהניח אותו במקום שבו לא יאכלו מהפירור הזה.
ב. מדוע עליו להפריש בשיעור זה, ולא יותר מכך? יש להפריש פירור - כמו בכל מקרה שבו מפרישים חלה כיום, מכיוון שהכהנים בכל אופן אינם יכולים לאכול אותו, ולכן נוהגים את דין התורה ומפרישים כלשהו.

7) ציינו בטבלה לפחות חמישה הבדלים כאלו:

הנושא	כיצד נוהגים בזמן שבית המקדש קיים?	כיצד נוהגים כיום?
כלאיים	אין הבדל	אין הבדל
חדש	מותר אחרי הקרבת העומר	"יום הנף כולו אסור", מותר רק אחרי ט"ז ניסן
נטע רבעי	נאכל בירושלים בטהרה ניתן לפדיון בשווי הפירות	נפדה על מטבע או מאכל ששווה לפחות פרוטה פודים בערך נמוך משווי הפירות
תרומות ומעשרות	התרומה לכהנים, שאוכלים בטהרה תרומה בשיעור 1.6%-2.5% מעשר שני נאכל בירושלים בטהרה מעשר שני ניתן לפדיון בשווי הפירות בתוספת חומש הפרשת מעשר עני ומתנות עניים	התרומה נשרפת, או מונחת עטופה בפח תרומה בשיעור כלשהו נפדה על מטבע או מאכל ששווה לפחות פרוטה פודים בערך הנמוך משווי הפירות תקנת מעשר כספים
חלה	ניתנת לכהנים, שאוכלים בטהרה בשיעור של 1/24 (4%)	נשרפת, או מונחת עטופה בפח בשיעור כלשהו

8) באילו נושאים ישנם הבדלים כאלו, ומהם ההבדלים? תרומות ומעשרות וחלה נוהגים מדרבנן כשרוב עם ישראל אינו יושב בארצו.

שאלות סיכום:

מצורפות שאלות סיכום לשער, שכמותן יופיעו בסוף כל שער בחוברת. שאלות אלו הן שאלות ידע שיסייעו לתלמידים לחזור ולוודא את ההבנה שלהם בעיקרי הדברים שנלמדו בשער. ניתן להשתמש בהן גם כשאלות חזרה לקראת בחינה. אם תרצו להשתמש בהן בבחינה עצמה, מומלץ לא להסתפק רק בהן, אלא לנצל את כל מגוון השאלות המופיעות בחוברת, ולהוסיף שאלות מסדרי חשיבה גבוהים יותר ובמיוחד שאלות יישומיות.

// מקורות להרחבה //

ערלה ונטע רבעי

וְכִי תֵבְאוּ אֶל הָאָרֶץ וְנִטְעַתֶם כָּל עֵץ מֵאֲכָל וְעֵרְלָתֶם עֵרְלָתוֹ אֶת פְּרִיו שְׁלֹשׁ שָׁנִים יִהְיֶה לָכֶם עֵרְלִים לֹא יֵאָכֵל.

ויקרא יט, כג

אָמַר רַבָּא: הִנָּא הַנֶּאֱמָר לְעִינֵי אֲסָרָה תוֹרָה.
דְּתַנִּיא: "עֵרְלִים לֹא יֵאָכֵל" - אֵין לִי אֶלָּא אִיסוּר אֲכִילָה;
מִנֵּין שְׁלֹא יִהְיֶה מִסְּמוּךְ, וְלֹא יִצָּבַע בּוֹ, וְלֹא יִדְּלִיק בּוֹ אֶת הַנֵּר?
תְּלֻמוּד לומֵר: "וְעֵרְלָתֶם עֵרְלָתוֹ אֶת פְּרִיו", "עֵרְלִים לֹא יֵאָכֵל" - לְרַבּוֹת אֶת כָּלָם.

מסכת בבא קמא, דף קא, עמוד א

- מה אוסר הפסוק "עֵרְלִים לֹא יֵאָכֵל"?
- מה מוסיף הפסוק "וְעֵרְלָתֶם עֵרְלָתוֹ אֶת פְּרִיו"?
- כיצד ניתן ללמוד מהפסוק "וְעֵרְלָתֶם עֵרְלָתוֹ אֶת פְּרִיו" שאסור ליהנות מהערלה בכל סוגי ההנאות?
- האם יש דברים בחיים שלכם שאתם בעצמכם הפכתם ל"ערלה" מבחינתכם?

מִצּוֹת נֹטַע רִבְעִי: וְהֶרְמַבֿ"ן זָכְרוֹנוֹ לְבִרְכָּה כְּתֹב בְּטַעַם מִצּוֹה זֶה בְּפִרְוֶשֶׁי, כְּדִי לְכַבֵּד הַשֵּׁם
יִתְבָּרַךְ מֵרֵאשִׁית כָּל תְּבוּאָתָנוּ וְלֹא נֵאֲכָל מֵהֶם עַד שְׁנֵיבִיא כָּל פְּרִי שָׁנָה אַחַת הַלּוּלִים לֵה'.
וְהִנֵּה אֵין הַפְּרִי בְּתוֹךְ שְׁלֹשׁ שָׁנִים רָאוּי לְהִקְרִיבוֹ, לְפִי שֶׁהוּא מוּעָט, גַּם שְׁאִין נוֹתֵן בְּפִרְיוֹ טַעַם
אוֹ רִיחַ טוֹב, גַּם כִּי רַב הָאֵילָנוֹת לֹא יוֹצִיאוּ פְּרוֹת כָּלֵל עַד שָׁנָה רְבִיעִית לְנִטְיַעְתּוֹ, וְלִכְרָךְ
נִמְתִּין לְכַלּוֹ. וְהַמִּצְוָה הַזֹּאת דּוֹמָה לְכַפּוּרִים.

וְעוֹד כְּתֹב כִּי אֶמֶת הַדָּבָר עוֹד, שֶׁהַפְּרִי בְּתַחֲלִית נִטְיַעְתּוֹ עַד הַשָּׁנָה הָרְבִיעִית, רַב הַלְחוֹת
דְּבִק מְאֹד, מְזִיק לְגוֹף וְאֵינָנו טוֹב לְאֲכִילָה, כְּדָג שְׁאִין לוֹ קִשְׁקֶשֶׁת, וְהַמֵּאֲכָלִים הַנֶּאֱסָרִים
בְּתוֹרָה שֶׁהֵם רָעִים גַּם לְגוֹף.

ספר החינוך, מצווה רמז

- ספר החינוך מביא שני טעמים למצווה זו בשם הרמב"ן. בשני הטעמים הוא מתייחס למצב הפירות בשלוש השנים הראשונות. הסבירו מהו מצב זה.
- לפי ההסברים של הרמב"ן, מה מיוחד בשנה הרביעית, ומדוע מצוות נטע רבעי חלה דווקא בשנה זו?
- מה ההבדל בין שני הטעמים של הרמב"ן?

כלאיים

"את חוקותי תשמרו": ולא הזכירו רבותינו שיהיה הטעם נעלם, ושיהיו יצר הרע ועובדי עבודה זרה משיבים עליהם, אלא בלבישת שעטנז - לא בכלאי הבהמה...

והטעם בכלאיים, כי ה' ברא המינים בעולם בכל בעלי הנפשות, בצמחים ובבעלי נפש התנועה, ונתן בהם כוח התולדה, שיתקיימו המינים בהם לעד כל זמן שירצה הוא יתברך בקיום העולם, וציווה בכוחם שיוציאו למיניהם ולא ישתנו לעד לעולם...

והמרכיב שני מינים, משנה ומכחיש במעשה בראשית! כאילו יחשוב שלא השלים הקב"ה בעולמו כל הצורך, ויחפוץ הוא לעזור בבריאתו של עולם להוסיף בו בריות.

רמב"ן, ויקרא יט, יט

- הרמב"ן מדייק שמצוות כלאיים היא "חוק" - רק בחלק מהמצוות שבה. על איזו ממצוות הכלאיים נאמר שהטעם שלה "נעלם", ועל אילו לא?
- מה קבע ה' כאשר הוא ברא את מיני הצמחים ובעלי החיים?
- למה מתכוון הרמב"ן בכך שמי שמכליא שני מינים - "משנה ומכחיש מעשה בראשית"?
- מדוע "המרכיב שני מינים" נקרא באופן זה?

שורש המילה - כל"א, לפי שהמחבר שני דברים שלא ייתכנו להיות מחוברים, הרי הם על דרך משל ככלואים בעל כורחם.

ויש אומרים שעניינו מן "ויכלא הגשם", לשון מניעה ועצירה, כי עירוב המין באינו מינו הוא מעצר לו, כמו עצור האסור, בדרך משל - מין אחד מתבשל מהר ועומד לקצור, וחברו עדיין לא נתבשל. ומכל שכן כלאיים בעלי חיים, שנמנעים מעשות פרי, רוצה לומר - לא יולידו.

הכתב והקבלה, ויקרא יט, יט

- לפי ההסבר הראשון בפירוש זה, מה פירוש המילה "כלאיים"?
- מדוע במצב של כלאיים הדברים נמצאים במצב של "כלא"?
- לפי ההסבר השני, מה פירוש המילה "כלאיים"?
- כיצד באות לידי ביטוי המניעה והעצירה בכלאי הזרעים ובכלאי בעלי החיים?

תרומות ומעשרות

בַּעֲוֹן בִּיטוּל תְּרוֹמוֹת וּמַעֲשָׂרוֹת שְׁמִיִּם נִעְצָרִין מִלְּהוֹרִיד טַל וּמָטָר, וְהִיקָר הָזֶה, וְהַשָּׂכָר אֲבָד, וּבְנֵי אָדָם רָצִין אַחֵר פְּרִנְסָתָן וְאִין מַגִּיעִין, שְׁנֵאָמַר: "צִיָּה גַם חוֹם יִגְזְלוּ מִיָּמִי שְׁלֵג נִשְׁאֹל חָטְאוּ".

מאי מְשַׁמֵּעַ (איך האמירה הזו מובנת מהפסוק)?

תָּנָא דְּבִי רַבִּי יִשְׁמַעְיָאֵל: בְּנִשְׁבִּיל דְּדְּבָרִים נִשְׁצִיטִי אֶתְכֶם בְּיָמוֹת הַחֲמָה וְלֹא עֲשִׂיתֶם - יִגְזְלוּ מִכֶּם מִיָּמִי שְׁלֵג בְּיָמוֹת הַגָּשְׁמִים.

מסכת שבת, דף לב, עמוד ב

- מהם התחומים שבהם נענשים בעקבות אי־הפרשת תרומות ומעשרות?

- מדוע התרומות והמעשרות הן "דברים שציויתי אתכם בימות החמה"?
- כיצד ניתן להבין שענייני הפרנסה הם "מימי שלג בימות הגשמים"?
- בדרך כלל, עונשים ניתנים "מידה כנגד מידה". מהי המטרה של הפרשת תרומות ומעשרות, וכיצד העונש הוא "מידה כנגד מידה"?

רבי ישמעאל בעא קומי רבי (רבי ישמעאל שאל את רבי):
 בני בבל, בזכות מה חיים? אמר ליה (אמר לו): בזכות תורה.
 בני ארץ ישראל, בזכות מה הם חיים? אמר ליה: בזכות תרומות ומעשרות.
 בני סוריא, בזכות מה חיים? אמר ליה: בזכות שהם מכבדים את ימים טובים ושבתות.

פסיקתא רבתי, סימן כג

- רבי ישמעאל מניח שקהילות מתקיימות בזכות פעולה מסוימת, ייחודית ואופיינית.
- לדעתכם, מה היה מיוחד בתורה של קהילת בבל?
- מדוע מצוות תרומות ומעשרות מיוחדת דווקא ליהודי ארץ ישראל?
- ציינו קהילה יהודית כלשהי שאתם מכירים או ששמעתם עליה, בארץ או בחוץ לארץ, שיש לה מצווה מיוחדת שהיא מקפידה עליה.
- לדעתכם, מדוע קהילה צריכה מצווה ייחודית על מנת להמשיך להתקיים?

חלה

על שלוש עבירות נשים מתות בשעת לידתן: על שאינן זהירות בניה, בחלה, ובהדלקת הנר...

אמר הקדוש ברוך הוא:

רביעית דם נתתי בכם - על עסקי דם הזהרתי אתכם;
 "ראשית" קראתי אתכם - על עסקי ראשית הזהרתי אתכם;
 נשמה שנתתי בכם קרויה "נר" - על עסקי נר הזהרתי אתכם.
 אם אתם מקיימים אותם - מוטב, ואם לאו - הריני נוטל נשמתכם.
 וגברי היכא מיבדקי (וגברים במה נבדקים)?
 אמר ריש לקיש: בשעה שעוברים על הגשר.

גשר ותו לא? אימא: כעין גשר...

מסכת שבת, דף לא, עמוד ב

- המדרש מפרט שלושה דברים שהקב"ה נתן לנו, ומצווה ששייכת לכל אחד מהם. הסבירו את הדברים שה' נתן ואת המצוות המתאימות להם במילים שלכם.
- בשלושת הנושאים האלו מיוחדים עם ישראל מעמים אחרים. באיזה אופן באה לידי ביטוי הייחודיות של העם היהודי בכל אחד מנושאים אלו?
- האם המקור מדגיש את השוני בין הגברים והנשים במצוות החלה, או את הדמיון ביניהם? נמקו את דעתכם.

ולפי דרכנו זה יש לפרש גם סמיכת מצוות חלה לפרשת מרגלים: כי הנה כל תרומות ומעשרות הם מחמת הווייתו בעולם, שנתחדש על ידי גידול התבואה, אבל חלה לא נתחדש בה דבר - אלא מה שכל חלקי הקמח מתאחדים לגוש אחד. וכאשר מוציא מזה גם כן הראשית לכהן, הוא תיקון על היעדר התאחדות בין ישראל, ועל כך כתיב ביחזקאל: "ראשית עריסותיכם וכו'... להניח ברכה אל ביתך", כי על ידי התאחדות ישראל שורה ברכה, היפוך המחלוקת...

שם משמואל, פרשת שלח, תרע"ב

- מה הכוונה בביטוי "סמיכות מצוות חלה לפרשת מרגלים"?
- על פי ה"שם משמואל", מהו ההבדל העקרוני בין התבואה, שממנה מפרישים תרומות ומעשרות, ובין העיסה שממנה מפרישים חלה?
- מהו ה"חידוש" שבעיסת הבצק?
- כיצד הפרשת החלה מבטאת את היפוך המחלוקת ומביאה ברכה לעולם?
- מדוע, אם כן, נסמכה מצוות חלה לפרשת המרגלים?

// השתלשלות ההלכה //

חייב חלה בימינו בארץ ובחוץ לארץ

בשיעור למדתם על כך שישנן "מצוות התלויות בארץ", שחלות רק בארץ ישראל. אחת מהן, למשל, היא מצוות הביכורים. וכך כתוב בתורה:

וְהָיָה כִּי תִבּוֹא אֶל הָאָרֶץ אֲשֶׁר ה' אֱלֹהֶיךָ נָתַן לָךְ נַחֲלָה, וִירְשָׁתָהּ וַיִּשְׁבְּתָּ בָּהּ. וְלָקַחְתָּ מֵרִאשִׁית כָּל פְּרִי הָאֲדָמָה...

דברים כו, א-ב

(1) לפי הפסוק, מתי יתחייבו בני ישראל במצוות הביכורים? שימו לב לכל התנאים שמופיעים בפסוק.

התורה מתארת גם את זמן החיוב של מצוות החלה:

דִּבֶּר אֶל בְּנֵי יִשְׂרָאֵל וְאָמַרְתָּ אֲלֵהֶם: בְּבֹאְכֶם אֶל הָאָרֶץ אֲשֶׁר אֲנִי מְבִיא אֲתֶכֶם שָׁמָּה, וְהָיָה בְּאֲכֹלְכֶם מִלֶּחֶם הָאָרֶץ תִּרְימוּ תְרוּמָה לָהּ.

במדבר טו, יח-יט

(2) מה ההבדל בין זמן החיוב של שתי המצוות?

מִשְׁנֶה בִּיאָה זֶה מִכָּל בִּיאֹת שִׁבְתוֹרָה, שֶׁכָּכֵלֵן נֹאמַר "כִּי תִבְאוּ", לְפִיכָּךְ כָּלֵן לְמִדּוֹת זֶה מִזֶּה, וְכִיּוֹן שֶׁפִּירֵט לָהּ הַכָּתוּב בְּאַחַת מֵהֵן שְׂאִינָה אֵלָּא לְאַחַר יְרֵשָׁה וַיִּשְׁבָּה, אֵף כָּלֵן כֵּן.

אֲבָל זֶה נֹאמַר בָּהּ "בְּבֹאְכֶם": מִשְׁנֶה נִסְסוּ בָּהּ וְאָכְלוּ מִלֶּחֶמָה - נִתְחַיְבוּ בַּחֲלָה. רש"י, במדבר שם

(3) רש"י (בעקבות מדרש הספרי) מגדיר את זמן החיוב של מצוות החלה ושל שאר המצוות התלויות בארץ. במה מיוחד זמן החיוב של מצוות החלה, ובמה הוא שונה מזמן החיוב של שאר המצוות התלויות בארץ?

(4) לפי מה שלמדתם עד כאן, האם כיום אנחנו חייבים בהפרשת חלה מהתורה?

אָפִּילוּ לְמֵאן דָּאָמַר תְּרוּמָה בְּזֶמֶן הַזֶּה דְּאִוְרֵייתָא (אפילו לפי מי שאומר שמצוות תרומות ומעשרות נוהגת בימינו מדאורייתא) - חֲלָה דְּרַבָּנָן (חלה נוהגת רק מדרבנן),

דְּתַנֵּי: אִי (אם) "בְּבֹאֲכֶם", יָכוֹל מְשַׁנְכָּסוּ לָהּ שְׁנִים וּשְׁלֹשָׁה מְרָגְלִים?

תְּלִמּוּד לִוְמָר: "בְּבֹאֲכֶם" - בְּבִיאַת כָּלְכֶם אֶמְרָתִי, וְלֹא בְּבִיאַת מְקַצְתְּכֶם.

מסכת נידה, דף מז, עמוד א

(5) א. הגמרא במסכת נידה מוסיפה תנאי נוסף להתחייבות במצוות חלה. מהו?

ב. כיצד תנאי זה נלמד מהפסוק?

(6) נסחו במילים שלכם את מה שנאמר עד כאן: מהם התנאים שצריכים להתקיים כדי שעם ישראל יהיה חייב להפריש חלה מהתורה?

הרמב"ם מסכם את המצב:

אִין חִיבִין בְּחֲלָה מִן הַתּוֹרָה אֲלָא בְּאֶרֶץ יִשְׂרָאֵל בְּלִבָּד, שְׁנֵאָמַר "וְהָיָה בְּאֶכְלֶכֶם מִלֶּחֶם הָאָרֶץ" וגו'. וּבְזֶמֶן שְׁכָל יִשְׂרָאֵל שָׁם, שְׁנֵאָמַר "בְּבֹאֲכֶם" - בִּיאַת כָּלְכֶם וְלֹא בִּיאַת מְקַצְתְּכֶם.

לְפִיכָךְ חֲלָה בְּזֶמֶן הַזֶּה, אֲפִילוּ בִּימֵי עֶזְרָא בְּאֶרֶץ יִשְׂרָאֵל, אִינָה אֲלָא מִדְּבָרֵיהֶם, כְּמוֹ שֶׁבִּאֲרָנוּ בְּתְרוּמָה. רמב"ם הלכות ביכורים, פרק ה, הלכה ה

וכן פוסק השולחן ערוך:

אין חייבים בחלה מן התורה אלא בארץ ישראל בלבד... ובזמן שכל ישראל שם... לפיכך חלה בזמן הזה, אפילו בימי עזרא בארץ ישראל, אינה אלא מדבריהם.

מפרישין חלה בחוצה לארץ מדברי סופרים, כדי שלא תשתכח תורת חלה מישראל.

שולחן ערוך, יורה דעה, סימן שכב, סעיפים ב-ג

מצוות חלה היא מצווה התלויה בארץ. עם זאת, השולחן ערוך פוסק שגם כיום יש חובה להפריש חלה בחוץ לארץ.

(7) מה הטעם שהוא נותן להלכה זו? הסבירו אותו במילים שלכם.

(8) על הלכה זו אפשר לשאול: אם "כדי שלא תשתכח תורת חלה מישראל" חייבו חכמים להפריש חלה בחוץ לארץ למרות שזו מצווה התלויה בארץ ולמרות שכיום היא לא נוהגת מהתורה אפילו בארץ - מדוע לא חייבו זאת גם ביחס לשאר המצוות התלויות בארץ? מדוע, למשל, אין חובה להפריש תרומות ומעשרות בחוץ לארץ? הציעו תשובה לשאלה זו.

והיינו טעמא דגזרו על החלה בכל מקום טפי (יותר) מתרומה ומעשר,
לפי שהחלה דומה יותר לחובת הגוף, שהרי החיוב בא על ידי גלגול עיסה שהאדם עושה,
והלכך (ולכן) דין הוא שינהוג בכל מקום, אפילו בחוץ לארץ.

אבל תרומה ומעשר אינן מוטלות אלא על מי שיש לו קרקע, ודמי טפי (ודומות יותר)
לחובת הארץ. תוספות מסכת קידושין, דף לו, עמוד ב, ד"ה "כל מצווה"

- 9) א. מה ההבדל שמציעים התוספות בין חובת חלה ובין חובת תרומות ומעשרות?
ב. כיצד הבדל זה מסביר את ההבדל ההלכתי בין מצוות אלו לגבי החובה בחוץ לארץ?

ואם רצה לאכול תחילה ואחר כך יפריש החלה, בחוץ לארץ מותר, מפני שאין עיקרה
אלא מדבריהם, אבל חלת ארץ ישראל לא יאכל עד שיפריש.

שולחן ערוך, יורה דעה, סימן שכג, סעיף א

- 10) בסימן זה מציין השולחן ערוך שאף על פי שגם בארץ ישראל וגם בחוץ לארץ חובת הפרשת החלה
היא מדרבנן - עדיין ישנו הבדל בין המקומות, ודיני החלה בחוץ לארץ קלים יותר. במקור המצוטט
מובא אחד ההבדלים. הסבירו אותו במילים שלכם.

מעובד מתוך שיעור של הרב שמואל אליהו

// שו"ת //

האם צריך לתרום מעציץ שגדל במרפסת?

שאלה: אדם מגדל תבלינים למאכל או ירקות בעציץ שבמרפסת המקורה שבביתו, והנוף
(העלים) של הצמח יוצא אל מחוץ למרפסת. מה דין התבלינים והירקות? האם הם חייבים
בתרומות ומעשרות?

תשובה: פירות או צמחים למאכל שגדלים מחוץ לבית, גם אם הם גדלים בעציץ שאינו
נקוב - חייבים בתרומות ומעשרות, ומפרישים עליהם בברכה. לעומת זאת, אם הם גדלים
בתוך הבית, פסק הרמב"ם:

אִלֵּן שֶׁנִּטְעַן בְּתוֹךְ הַבַּיִת פֶּטוּר מִמַּעֲשְׂרוֹת, שֶׁנֶּאֱמַר: "עֵשֶׂר תַּעֲשֶׂה אֶת כָּל תְּבוּאֹת זֶרְעֶךָ
הַיֵּצֵא הַשָּׂדֶה". וְיֵרָאֶה לִּי שֶׁהוּא חַיֵּב בְּמַעֲשְׂרוֹת מִדְּבָרֵיהֶם. הלכות מעשרות, פרק א, הלכה י

אך הראב"ד חלק לגבי זאת:

אמר אברהם: לא נראה כן בגמרא דמעשרות... עיין באותה שמועה. השגות הראב"ד, שם
ולהלכה, יפריש בלא ברכה, מכיוון ש"ספק ברכות - להקל".

- 1) האם עציץ שגדל מחוץ לבית חייב במעשרות? האם מברכים על ההפרשה?

- 2) האם עציץ שגדל בתוך הבית חייב במעשרות? האם מברכים על ההפרשה?

השאלה היא אם הדין שונה מכיוון שהנוף נוטה לחוץ, ושוב נמצא שהצמח גדל במקום שאינו מקורה. האם דינו יהיה כגדל בתוך הבית, או לא? נאמר במשנה:

תאנה שהיא עומדת בחצר ונוטה לגינה - אוכל כדרכו, פטור.

עומדת בגינה ונוטה לחצר - אוכל אחת אחת פטור, ואם צירף חייב.

עומדת בארץ ונוטה לחוצה לארץ, בחוצה לארץ ונוטה לארץ - הכול הולך אחר העיקר...

מסכת מעשרות, פרק ג, משנה י

ברישא של המשנה הולכים אחר הנוף (צמרת העץ), ולכן אם הנוף נוטה לחצר, יש לאכול את הפירות "אחת אחת", כדין החצר, ואילו כשהנוף נוטה כלפי חוץ - דינו כדין הגינה, ופטורים מתרומות ומעשרות. לעומת זאת, בסיפא נאמר שאנו הולכים אחר העיקר (שורש וגזע) של הצמח, לכן אם העיקר גדל במקום חיוב בארץ ישראל, חייב, ואם גדל בחוץ לארץ - פטור.

מה ההבדל בין הרישא לסיפא? ההבדל הוא שהרישא עוסקת בדין קביעות למעשר, ואין קביעות למעשר כשהצמח עודנו מחובר. בסיפא של המשנה השאלה היא אם הצמח גדל במקום חיוב או במקום פטור, ולכן הקובע הוא עיקר הצמח. בנידון דידן (בנושא שלנו), הצמח גדל בעציץ במקום מקורה ונוף נוטה לחוץ. השאלה היא אם הצמח גדל במקום חיוב, ולא שאלה של קביעות למעשר, ולכן הקובע הוא המקום שבו מצויים הגזע והשורש: האם במקום חיוב או במקום פטור. לפי זה צריך היה להיות שיפריש תרומות ומעשרות ללא ברכה, כיוון שהגזע במקום מקורה, אף על פי שנוף נוטה אל מחוץ למרפסת.

(3) לפי הרישא של המשנה, מה קובע את המעמד של הצמח - העיקר או הנוף?

(4) לפי הסיפא של המשנה, מה קובע את המעמד של הצמח - העיקר או הנוף?

(5) לאיזה חלק של המשנה דומה המקרה שלנו, ומדוע?

אלא שמה שנכון בנוגע לצמח הגדל בקרקע (שהגזע הוא הקובע ולא הנוף), אינו בהכרח נכון לגבי צמח הגדל בעציץ, כיוון שבעניין עציץ למדנו את ההפך. כך פסק הרמב"ם, בעקבות הגמרא (במסכת גיטין, דף כב, עמוד א):

אילן שעומד בחוצה לארץ ונוף נוטה לארץ, או עומד בארץ ונוף נוטה לחוצה לארץ, הכול הולך אחר העיקר... עציץ נקוב שהיה בו זרע שלא השריש והיה עיקרו בארץ ונוף חוצה לארץ - הולכים אחר הנוף.
הלכות תרומות, פרק א, הלכות כד-כה

(6) לפי הרמב"ם בהלכות אלו, באיזה מקרה הולכים אחר העיקר, ובאיזה מקרה הולכים אחר הנוף?

את ההבדל בין שני המקרים מסביר התוספות רא"ש:

דהתם (כי שם, במקרה של העציץ, כלומר במקרה השני ברמב"ם), במה שבתוך העציץ אין לו יניקה כלל, הלכך (לכן) יניקת הנוף חשיבה (נחשבת) יניקה. אבל הכא (כאן, במקרה של העץ, כלומר במקרה הראשון ברמב"ם), שמה שבתוך העציץ יש לו יניקה מן הארץ - בטלה יניקת הנוף לגבי השורש.

תוספות רא"ש, מסכת גיטין, דף כב, עמוד א, דיבור המתחיל "בתר נקבו"

(7) לפי הסבר זה, הצמחים יונקים גם מהשורשים שלהם וגם מהנוף שלהם. מהו גורם היניקה החזק יותר?

(8) מדוע במקרה של עציץ שאינו נקוב, או במקרה של עציץ נקוב שלא השריש, הולכים אחר הנוף?

מסקנה: נראה שבמקרה דנן, שהעציץ מצוי במרפסת מקורה על רצפת שיש או מרצפות, ונחשב עציץ שאינו נקוב, והנוף נוטה החוצה - אפשר להפריש בברכה, שכן כאמור, דעת רוב הראשונים שבמקרה זה הנוף קובע. גם אם העציץ נמצא בתוך הבית יש להפריש, אך ללא ברכה.

מעובד מתוך תשובה של הרב יואל פרידמן, אמונת עתיך 132 (תשפ"א), עמ' 44-46 וכן באתר "**למעשה**"

(9) הסבירו במילים שלכם את הנימוק למסקנה.

// חינוך //

"מצפים לישועה"

מטרות:

◀ חיזוק יכולת האיפוק והוויסות

מיומנויות מרכזיות בשיעור:

- ניהול עצמי

ערכים:

- סבלנות

עזרים:

- סרטון "מבחן המרשמלו"
- דף עבודה - התבוננות אישית
- כרזה - ארגז כלים
- 2 קוביות משחק רגילות
- דף עם סיטואציות

פתיחה:

א. **מבחן המרשמלו (10 דקות)**

נקרין את הסרטון **הבא**.

נשאל את התלמידים:

- מי מכם מעריך שהיה מצליח להתמודד עם האתגר בלי בעיה?
- מי חושב שאולי היה מצליח ואולי לא?
- מי חושב שלא היה עומד באתגר?

מה רצו החוקרים לבדוק?

הילדים הקטנים בניסוי המרשמלו הראו מגוון דרכים שעזרו להם לדחות סיפוקים: חלקם בחרו לחשוב על משהו טוב, לדבר לעצמם או לשיר, אחרים העדיפו לעצום עיניים ולא לראות את התגמול, ומשתתף אחד אפילו הלך לישון - כן כן, היה ילד אחד שנרדם.

- האם לדעתכם חשוב לדעת לדחות סיפוקים? מדוע?

הפרסום של מבחן המרשמלו הגיע שנים לאחר מכן, כאשר החוקרים חזרו אל הילדים שנבחנו בצעירותם. התברר שהילדים שהצליחו לחכות זמן ארוך יותר למרשמלו השני היו בעלי ציונים טובים יותר בבית הספר, התמודדו טוב יותר עם לחץ ותסכול, ובאופן כללי הצליחו יותר באתגרים שהיו להם בחיים.

דחיית סיפוקים היא מיומנות חשובה, ולמעשה אנחנו מתרגלים אותה במצוות רבות: אנחנו לומדים מגיל צעיר לברך לפני האוכל גם אם אנחנו מאוד רעבים, להתפלל בזמנים קבועים גם אם אנחנו רוצים מאוד לעשות משהו אחר, לא לפתוח את המחשב או הטלפון בשבתות ובחגים, ועוד ועוד.

גוף השיעור:

ב. התבוננות אישית (10 דקות)



נחלק לתלמידים את הדף הבא. כל תלמיד יסמן על הדף את המספר המייצג אותו כעת, ואת המספר שאליו הוא שואף.

נדון במליאה:

- האם משהו הפתיע אתכם בתשובות שלכם?
- האם יש פערים בין המצב הרצוי למצב המצוי? מדוע?
- מה יכול לעזור לכם להצליח להמתין ולדחות סיפוקים?

ג. ארגז הכלים (10 דקות)

נציג שישה כלים מקובלים ונפוצים שיכולים לעזור בדחיית הסיפוקים. מעבר להסבר עצמו, יש לכתוב את שמות ששת הכלים בצורה ברורה.

- 1) **הרחקה:** ניהול נכון של הסביבה שלי, למשל להניח במקום רחוק את מה שאני רוצה לדחות, לכבות התראות בנייד וכו'.
- 2) **ערך:** להבהיר לעצמי מה ארוויח אם אצליח להתאפק, ולחשוב על זה.
- 3) **טווח קצר:** להגדיר לעצמי משימות קצרות שקל יחסית להצליח בהן.
- 4) **עיכוב תגובה:** להמתין לפני שאני פועל או מגיב, למשל - לספור עד 10.
- 5) **חברותא:** לשתף בקושי, לשתף בהתמודדות, לבקש עזרה.
- 6) **חגיגה:** לתגמל את עצמי כשאני מצליח לעמוד באתגר.

אחרי שארגז הכלים פתוח, נשחק בו. הכיתה תתחלק לקבוצות של 3-4 תלמידים. כל קבוצה תקבל דף עם שש סיטואציות, ושתי קוביות משחק. כל תלמיד בתורו יטיל את שתי הקוביות: אחת מהן תצביע על אחת מהסיטואציות, והשנייה - על הכלי מתוך ארגז הכלים שבו הוא ישתמש. התלמיד יסביר מה הוא הולך לעשות בסיטואציה, בהתחשב בכלי שהוא מפעיל.

- 1) הטלפון מצפצף כשאני מכין/ה שיעורי בית.
- 2) מקובל אצלנו לרכל אחד על השני, ואני רוצה להפסיק עם זה.
- 3) אני חוסך/ת למשהו גדול, אבל רואה בחנות משהו קטן שמתחשק לי.
- 4) אני רואה חטיף ממש לפני ארוחת הערב.
- 5) תוך כדי שיחה עם החברים/ות מישהו ממש העליב אותי.
- 6) אני רוצה לקום בזמן לתפילה בבוקר, אבל קר לי ואני עייף/ה.

ד. עיבוד (5 דקות)

נדון במליאה:

- מהם הכלים שנראים לכם יעילים יותר עבורכם?
- האם ישנן דרכים או פעולות נוספות שיכולות לעזור לכם?

סיום (5 דקות)

כל תלמיד יבחר אתגר אחד של דחיית סיפוקים שהוא מעוניין לעבוד עליו. התלמידים ישוחחו בזוגות, יספרו זה לזה על האתגר שבו בחרו, ויבחרו את הכלי המתאים להם מתוך כלל הכלים שנלמדו בשיעור. תלמידים שמעוניינים ישתפו את כלל המליאה. מומלץ להכין לוח בכיתה, לכתוב עליו את האתגרים האישיים ולנהל מעקב: תמיכה חברתית יכולה לסייע בהגשמת המטרות שהוצבו.



שער 3: כשרות המזון מן החי

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: חלק הארי של הלכות הכשרות עוסק במזון מן החי, וכעת עוברים אליו, לאחר שהשלמנו את העיסוק (החלקי...) במזון מן הצומח. שער זה עוסק במגע הראשוני עם המזון ובהלכות שמגדירות מה כשר לאכילה ומה לא; השערים הבאים יתמודדו עם מצבים שהתעוררו במהלך הכנת האוכל, במאכלים שהתערבבו, בדיני הכלים וכו'.

קדימה צעד: בדיקת קטניות וירקות עלים מחרקים

מיומנויות ומושגים בתושב"ע: הכרעה במחלוקות בהלכה; המושגים "לכתחילה" ו"בדיעבד"

גופי ידע שאינם נכללים בשיעורי הליבה: פרק 8, הלכה ה

בעקבותיהם: רבי אברהם אבן עזרא, החת"ם סופר, הרב קוק, האברבנאל

הידעת?:

- מאין מגיעים החרקים למזון?
- צמחונות וטבעונות
- מינים כשרים
- החגב והארבה
- מחלות קטלניות במשק החי

פינת המנהג: בדיקת חרקים

נושאי שיעורי התוספת:

- **השתלשלות ההלכה:** חלב עכו"ם
- **שו"ת:** בשר מתורבות
- **חינוך:** "ונתן לך רחמים" - על הכרעות ערכיות

מהלך השער

חלק מההלכות בשער זה נוגעות ישירות בכשרות מוצרי בשר, וחלקן עוסקות בנושאים אחרים הקשורים למוצרי מזון מן החי. השער חולק לשני חלקים, סביב סיפור מארגן: קרובי משפחה מתלבטים איזה עסק לפתוח - האם בית קפה ומאפייה, או מסעדה בשרית. השיעורים הראשונים בשער עוסקים בנושאים שרלוונטיים לעסק שהוא פרווה/חלבי: דם בביצים, דבש, חלב ומוצריו (בדגש על חלב עכו"ם) וחרקים. חלקו השני של השער מתמקד במסעדה הבשרית ובנושאים ההלכתיים הקשורים לכך - דיון בהיתר העקרוני של אכילת בשר, סימני הכשרות בבעלי חיים, הצורך בשחיטה כשרה, איסורי גבלה וטריפה, גיד הנשה, דם וחלב וחובת כיסוי הדם. החלק השני מסודר לפי סדר כרונולוגי-נושאי: תחילה הדיון העקרוני, אחריו ההלכות הנוגעות לזיהוי בעלי החיים הכשרים, לאחר מכן השחיטה והדינים הקשורים אליה, ולאחר מכן ההלכות הקשורות לבהמה שכבר נשחטה: טריפה והכשרת הבשר מהדם.

דגשים

בשונה מהשער הקודם, חלק מהנושאים בשער הזה אינם נוגעים לחיי המעשה של התלמידים - הם אינם מכשירים בשר בצלייה, אינם מנקרים את גיד הנשה וכנראה גם לא ישחטו אף פרה או עז בחייהם. עם זאת, אלו הלכות בסיסיות וחשובות להתנהלות היום-יומית שלנו ולהבנת מערכות הכשרות שבתוכן אנחנו מתנהלים. בנוסף, הלכות רבות דווקא פוגשות את התלמידים, והשיעורים הראשונים יכולים להיות רלוונטיים ושימושיים מאוד: פעילות ה"קדימה צעד" שבשער זה כלולה בחלק זה של השער.

// א. טעים להכיר! מזון מן החי // (פרק 7)

מהלך השיעור

השיעור נפתח בהצגת סיפור המסגרת של השער: הדילמה של דוד ואנט לגבי פתיחת בית העסק שלהם. התלמידים מתבקשים להעלות מושגים ראשוניים שקשורים להלכות הכשרות במזון מן החי, ונכנסים לשער דרך הדילמה ודרך עולם המושגים שקיים בידע המוקדם שלהם.

ההלכות הראשונות מפגישות את התלמידים עם עקרון על בנושא: "היוצא מן הטמא - טמא, היוצא מן הטהור - טהור". חשוב להבהיר כבר בשלב הזה שהמשמעות של מושגי ה"טהור" וה"טמא" כאן היא "כשר" ו"לא כשר". הסבר על כך יופיע בהמשך השער וגם בשיעורי ההרחבה, אך כבר בתחילת השער נכון להבהיר את מושגי היסוד וליצור שפה משותפת.

השיעור ממשיך עם דיון עקרוני בהשלכה של העיקרון ההלכתי על עולם הנפש ותחום החינוך, ומוצגת דרך נוספת שמאפשרת חריגה לכאן ולכאן; המשך השיעור מציג גם מקרה שיוצא מן הכלל במובן ההלכתי. בספר ההלכה גם מובאים דבריו של הרב קוק בנושא זה: הוא כותב על סגולתה של ארץ ישראל כארץ "זבת חלב ודבש", כשהחלב והדבש הם מאכלים שלכאורה אמורים להיות פסולים לאכילה: החלב - שכן על פי הגמרא מוצאו מהדם, והדבש - שכן הוא מיוצר בגופו של חרק טמא. בתור מאכלים שמותרים באכילה למרות נתוני הפתיחה שלהם, מסמלים החלב והדבש, ולמעשה ארץ ישראל, את היכולת להשתנות, להשתפר ולתקן.

הנושא האחרון בשיעור הוא בדיקת ביצים מדם - פעולה יום-יומית ושגורה. ייתכן שקיים פער בין ההלכה שתוצג בשיעור ובין האופן שבו נוהגים בבתי התלמידים: כדאי להציף מהתלמידים את הנהוג אצלם, ואם הפער אכן קיים - לשוחח עליו, לחקור מאין הוא נובע ולחשוב כיצד יהיה נכון לנהוג בארוחת הערב הקרובה.

עזרים

- [סרטון: תורשה מול סביבה](#)
- [תרשים: סדר בתבנית](#)

תשובות

2) אילו ביצים מותר לאכול, ואילו ביצים אסור לאכול? מותר לאכול ביצים של עופות כשרים. אסור לאכול ביצים של עופות טמאים, או ביצים של עופות כשרים שהם נבלות או טריפות.

- (3) אילו עופות הם כשרים? ציינו שמות של שלושה עופות כשרים ושלושה עופות טמאים. כשרים: תרנגול, תרנגול הודו, יונה, אווז, ברווז.
- (4) הציגו את המקרה של "ביצה של נקבת עוף טריפה" (כלומר, עוף ממין שבדרך כלל כשר לאכילה, אך אסור לאכול אותו) על פי מד"ט:
- **מקרה:** נקבת עוף כשר שהיא טריפה, בעקבות פציעה או מחלה, שהטילה ביצה.
 - **דין:** הביצה אסורה באכילה.
 - **טעם:** למרות שנקבת העוף כשרה, למעשה היא אסורה באכילה מכיוון שהיא טריפה, ולכן גם הביצה שלה אסורה באכילה.
- (5) **באיזה מקרה ביצה תהיה בשרית?** הביצה תהיה בשרית אם היא נמצאה בתוך נקבת עוף שנשחטה. אם היא בשלב גידול מוקדם מאוד, שבו אפילו אין לה עדיין חלבון - היא נחשבת כבשר האם, ולכן תהיה בשרית.
- (7) **לפי המתואר בהלכה זו, כיצד יוצרות הדבורים את הדבש?** הדבורים מובילות את הצוף לכוורת, ושם הוא מתאדה והופך לדבש.
- (8) **מדוע הדבש טהור לאכילה, למרות ש"היוצא מן הטמא - טמא"?** מכיוון שהדבש לא יצא מן הדבורה. הדבש נוצר מהפרחים, והדבורה רק מובילה אותו. בתהליך הייצור שלו הדבש אינו מתערב בגופה של הדבורה.
- (9) **לפי הסברו של הרב קוק, מדוע מכונה ארץ ישראל "ארץ זבת חלב ודבש"?** החלב והדבש הם דברים כשרים שנוצרים מדברים טמאים. כמותם, גם ארץ ישראל מאופיינת ביכולת לתקן את הצדדים הרעים שבמציאות ולהפוך את הרע לטוב.
- (11) **מהי ביצה מופרית, ומהי ביצה שאינה מופרית?** ביצה מופרית היא ביצה שנוצרה בעקבות הפריית התרנגולת על ידי תרנגול זכר (וכן בכל עוף אחר).
- (12) **הציגו את הלכה ב לפי מודל מד"ט:**
- **מקרה:** נמצא דם בביצה מופרית.
 - **דין:** הביצה כולה אסורה.
 - **טעם:** מדובר בדם של אפרוח, ומכיוון שאסור לאכול דם - הביצה אסורה באכילה.
- (13) **א. מה יש לעשות אם נמצא דם בביצה שאינה מופרית?** להוציא את הדם עצמו, משום מראית עין.
- ב. מהם שני ההבדלים ההלכתיים בעניין זה בין ביצים מופרות לביצים שאינן מופרות?** דם מביצה שאינה מופרית אינו אוסר את הביצה כולה, ומספיק רק להוציא אותו; אין חובה לבדוק ביצים שאינן מופרות.

// ב. חלב ומוצריו // (פרק 8)

מהלך השיעור

שיעור זה עוסק בחלב, ובעיקר בכל הנוגע לחלב נוכרי. חשוב לציין שבספרי ההלכה קיימים מספר כינויים לנושא זה - "חלב נוכרי", "חלב עכו"ם", "חלב גוי" - אין הבדל בין הכינויים השונים וניתן להשתמש בכולם.

השיעור קשור בעיקרון הלכתי שהתלמידים צריכים להבין: לפי אחת הדעות, תקנת חז"ל שאוסרת צריכת חלב עכו"ם היא "דבר שבמניין". ישנן תקנות שנובעות מטעם מסוים ותלויות בו, וכאשר טעם זה משתנה - גם התקנה משתנה, מתבטלת או מתעדכנת. בשונה מכך, ישנן תקנות שהן "במניין", והדרך היחידה לשנות אותן היא על ידי גוף עם סמכות גבוהה יותר מהגוף שבו הן תוקנו. במילים אחרות, נכון לעכשיו, אין אפשרות לשנות את התקנות האלו, גם אם הטעם שבגללו הן תוקנו כבר אינו קיים או אינו רלוונטי. כאמור, לפי חלק מהדעות, איסור חלב עכו"ם הוא "דבר שבמניין", והגדרה זו משליכה על יכולתה של ההלכה להתאים את עצמה למציאות המשתנה.

כחלק מההבנה של הדרך שבה מוכרעות מחלוקות בהלכה, מציג סרטון המיומנויות דרכים שונות לכך. בהמשך השער התלמידים יתבקשו לחזור למידע בסרטון זה וליישם אותו לגבי הדרך שבה נפסקה ההלכה למעשה במקרים שונים. זהו סרטון חשוב מאוד בהבנת דרכי פסיקת ההלכה, ואם לדעתכם הוא לא היה מובן דיו - כדאי לחזור אליו ועליו.

לסיום יתבקשו התלמידים למצוא בבית או בחנות מוצרים שעומדים ביחס למה שנלמד בשיעור. חשוב לעמוד על הנקודה הזו: זו ההזדמנות שלנו ושל התלמידים ליישם את הנלמד בשיעור ולראות כיצד הוא נוגע למעשה.

לקראת השיעור הבא יש להכין דגנים או קטניות שהתלמידים יתרגלו בהם בדיקה וחיפוש חרקים. אפשר לטמון במכוון קטניות "נגועות" (כגון גרגירי אורז או שעועית צבועים) כדי להוסיף אתגר ותחרות.

עזרים

- [תרשים: דעות באבקת חלב נוכרי](#)
- [סרטון מיומנויות: איך מכריעים במחלוקות?](#)

תשובות

↩ דוד רוצה שבמאפייה שלו ושל אנט הביצים יהיו דווקא ביצי חופש, שמוטלות בלולים מרווחים ופתוחים יותר. אילו מההיגדים הבאים נכונים, ואילו לא?

- חלק מביצי החופש מופרות, ולכן אסור לאכול אותן. לא נכון
- כל עוד יש חותמת כשרות על הביצים, הן כשרות, ואפילו לא צריך לבדוק אם יש בהן דם. נכון
- ביצי חופש אינן מופרות, אבל חייבים לבדוק אותן. לא נכון
- אם דוד מוצא דם בביצה, צריך להוציא אותו משום מראית עין. נכון
- ביצי חופש אינן מופרות, ולמרות זאת יש שנוהגים להדר ולבדוק אותן. נכון

(2) קראו את הלכה א, וכתבו אותה על פי מודל מד"ט:

- מקרה: חלב של בהמה טמאה
- דין: אסור
- טעם: היוצא מן הטמא - טמא

(3) הסבירו במילים שלכם את איסור "חלב נוכרי". אסור לאכול או לשתות חלב שנוכרי חלב אותו, מחשש שהנוכרי עירב בו חלב טמא.

(4) א. קראו את תחילת הלכה ב. לפי המוסבר בפסקה הראשונה, מדוע המצב האסור כמעט איננו מצוי? כמעט ואין חלב טמא, מאחר שבימינו בני אדם במדינות המפותחות נוהגים לשתות חלב של בהמות טהורות.

ב. מדוע האיסור לשתות חלב נוכרי עדיין מתקיים, אף על פי שבימינו המצב האסור כמעט איננו מצוי? חכמים החמירו בכך בכל זאת, כדי להרחיק את ישראל ממאכלי נוכרים.

(5) המשיכו לקרוא את הלכה ב. העתיקו את הטבלה למחברתכם והשלימו אותה:

שיטה ג	שיטה ב	שיטה א	
גם כאשר אין שום חשש שהגוי יערב חלב טמא	גם כאשר יש חשש כלשהו, אפילו אם הוא רחוק ביותר	רק כשיש חשש מציאותי שהגוי יערב חלב טמא בחלב הטהור	באילו מקרים חששו ואסרו חלב נוכרי?
	רק כשאין שום חשש שהגוי יערב חלב טמא	היכן שאין בהמות טמאות, או היכן שחלב בהמה טמאה יקר מאוד	באילו מקרים לא אוסרים חלב נוכרי?
חת"ס, חלקת יעקב	חיד"א, בית מאיר	תשב"ץ, רשב"ש, פר"ח	אילו חכמים סוברים כך?
	אשכנז, קהילות באזור ארץ ישראל	רוב קהילות צפון אפריקה ותימן	אילו קהילות נהגו לפסוק כך?

(6) "אני זוכרת", סיפרה אנט, "שלסבא וסבתא שלי בצרפת היו שכנים לא יהודים נחמדים, שהיה להם משק עם כמה עיזים ותרנגולות. כשהיינו באים לבקר את סבא וסבתא, השכנים תמיד היו מציעים לנו כוס חלב. היה מותר לנו לקחת?". ענו לאנט לפי כל אחת מהשיטות. לפי שיטה א היה מותר להם, כי במשק לא היו חיות נוספות אלא רק עיזים, שהן חיות כשרות. לפי שיטה ב היה אסור להם, מכיוון שיכול להיות שהחלב הגיע ממשק אחר. ולפי שיטה ג, בוודאי היה אסור.

(8) לפי הלכה זו, מדוע אפשר לומר שגם לפי שיטה ג, לדוד מותר לשתות את קרטון החלב מהמכולת? הסבירו את דעתו של רבי משה פיינשטיין. לפי רבי משה פיינשטיין, הפיקוח החוקי שמפעילות הממשלות על המחלבות חמור ומרתיע, ולכן אפשר להחשיב אותו כמו פיקוח של ישראל על החליבה, וממילא החלב מותר.

הטעם	הדין	
מכיוון שאין חשש מציאותי	מותר	שיטה א
מכיוון שאין חשש כלשהו	מותר	שיטה ב
הפיקוח הממשלתי נחשב כמו שישראל רואה את החליבה	מותר	שיטה ג - רבי משה פיינשטיין
החשש תמיד נשאר, ובנוסף זוהי גזרה שאי אפשר להתיר אותה	אסור	שיטה ג - חלקת יעקב, משנה הלכות

10) קראו את סוף הלכה ג. כיצד מכריע הרב מלמד בשאלה לגבי חלב נוכרי? הסבירו את דרך ההכרעה שלו לפי מה שלמדתם בסרטון. הרב מלמד קובע שהעיקר כדעת המקילים, לפי כל כללי ההלכה: א. הסברה שלהם נראית יותר, ב. דעת רוב הפוסקים היא להקל בעניין זה, ג. הכלל הוא שבמחלוקת בדברי חכמים ההלכה כדעת המִקְלָל. ואף על פי כן, הוא אינו דוחה את הדעות המחמירות, וכותב שאפשר לפסוק כמותן.

11) קראו את הלכה ד. מדוע באבקת חלב נוכרי אפשר להקל, גם לדעת מי שאוסר את חלב החברות בשיטה ג? מכיוון שניתן לומר שהגזרה של חז"ל הייתה על חלב, ולא על מוצר חדש שהופק מהחלב.

12) קראו את הפסקה הראשונה בהלכה ה. כיצד פסק הרב מלמד בעניין חלב נוכרי ובעניין אבקת חלב נוכרי? הציגו את השיקולים שהוא פירט. לדעתו יש לפסוק כדעת המתירים: הסברה נראית יותר, רוב הדעות פוסקות כך, ויש להקל מכיוון שזו מחלוקת באיסור דרבנן. במקביל, יש מקום להדר ולהחמיר.

13) אם בחותמת הכשרות על מוצר חלבי מתוצרת הארץ כתוב "כשר" (ולא "כשר למהדרין"), האם ייתכן שיש בו חלב נוכרי? האם ייתכן שיש בו אבקת חלב נוכרי? לא יהיה בו חלב נוכרי, אבל ייתכן שתהיה בו אבקת חלב נוכרי.

מיטיבי לכת: הלכה ה, הקפדות נוספות של "כשרות מהדרין"

1) מה החשש שקיים בנוגע לניתוחים בבהמות? לעיתים בהמות עוברות ניתוחים, ויש מי שסובר שהניתוחים מגדירים את הבהמות כ"טריפות" ולכן החלב שלהן יהיה אסור.

2) מדוע החלב כשר, למרות החשש הזה? להלכה למעשה לא חוששים לסברה הזו, כי הניתוחים האלו אינם מטריפים את הבהמות. בנוסף, החלב של כל הבהמות מתערבב יחד במכל אחד, ובתוך התערובת הזו, החלב של בהמות אלו בטל בשאר החלב.

3) על מה מקפידים בכשרות "מהדרין" בנושא זה? שלא מערבים בתערובת חלב שנחלב מפרות שנותחו.

4) מה החשש שקיים בנוגע לעירוב חלב מרפתות שבהן לא שומרים שבת? אם החלב נחלב בשבת, הוא אסור באכילה.

- (5) מדוע החלב כשר, למרות החשש הזה? לא בטוח שהחלב נחלב בשבת, ומכיוון שמדובר בספק של איסור דרבנן, ניתן להקל בו, וגם ייתכן שחלב זה נחלב בשבת בהיתר (למשל על ידי גוי).
- (6) על מה מקפידים בכשרות "מהדרין" בנושא זה? לצורך חלב רק מרפתות שמקפידים בהן על שמירת שבת.

// ג. איסור אכילת שרצים // (פרק 9, הלכות א-ד)

מהלך השיעור

איסור אכילת שרצים מצריך אותנו לשים לב לאלמנטים קטנים ולעיתים לא מורגשים בתוך האוכל שלנו. הפעילות שבתחילת השיעור פותחת בפני התלמידים את הרגישות לכך. בהמשך השיעור עולה כדוגמה גם הסיפור "הנסיכה והעדשה" שבו הנסיכה מגלה רגישות יתרה, יובאו דברי הרמב"ם על איסור השרצים, ומעל הכול - יודגש כי זהו אחד ה"חוקים" שאליהם אנחנו מחויבים בכל אופן. זוהי נקודה שמחזירה אותנו למושגים שהוגדרו בתחילת השנה, מושגים שעוד יחזרו ויופיעו בהמשך.

המשך השיעור מתייחס לאופני הבדיקה של מוצרי מזון שונים, כמו דגנים, קטניות וקמח: התלמידים לומדים אילו מוצרי מזון יש לבדוק, כיצד, ומה יש לעשות במקרה שחרקים אכן נפלו לתוכם או נמצאו בתוכם.

כדי להבין היטב את ההלכות בנושא, בשיעור משולב סרטון מיומנויות המסביר את המושגים "לכתחילה" ו"בדיעבד". אלו מושגים חשובים ויסודיים ביותר בכל הנוגע להלכה, והם גם יום-יומיים ורלוונטיים בכל היבט שהוא. אפשר וכדאי לתרגל אותם בהקשרים שאינם הלכתיים כדי להטמיע אותם בשפה ובדרך החשיבה של התלמידים.

עזרים

- [סרטון מיומנויות: לכתחילה ובדיעבד](#)

תשובות

- (3) ההלכה מפרטת שלושה סוגים של שרצים. לפניכם מספר דוגמאות, מיינו אותן במחברתכם לפי שלושת סוגי השרצים:

- שרץ המים: סרטנים, צלופחים, צפרדעים, עלוקות
- שרץ הארץ: תולעים, עכבישים, נמלים, חיפושיות, לטאות
- שרץ העוף: זבובים, יתושים, דבורים, ברחשים

- (4) לפי המפורט בסוף ההלכה, מהם שני ההיבטים שבהם חמור איסור אכילת שרצים משאר איסורי האכילה? ישנם כמה עונשי מלקות על אותה אכילה, ולא רק עונש אחד; האוכל שרץ, אפילו אם הוא קטן מגודל "כזית", חייב מלקות.

- (5) התבוננו בפסוקים שמצוטטים בהלכה זו. מהי ההשפעה הנפשית שעלולה להיגרם מאכילת שרצים, שממנה מזהירה התורה? הפסוקים מתארים שהנפש של מי שאוכל שרצים - נטמאת ונהיית משוקצת.

7) קראו את הלכה ב, וציינו את שתי הסיבות שמופיעות בה לכך שהשרצים נאסרו באכילה. שרצים מאוסים בעיני הבריות, שרצים גדלים במקומות מזוהמים.

8) מעבר להסברים האלו, איסור אכילת השרצים מוגדר כאחד מה"חוקים". הסבירו מדוע אסור לאכול שרצים לפי המאפיין הזה. היעזרו במשפט האחרון בדברי הרמב"ם. אסור לאכול שרצים כי הקב"ה אסר לאכול שרצים. האיסור הוא לא (רק) בשבילנו, אלא עבור קיום רצונו של ה'.

9) נדב עובד בתור עוזר טבח באחת המסעדות באזור. לפי הלכה ג, מה עליו לעשות אם הוא ראה כל אחד מהמראות הבאים?

- תולעת קטנה ברחו לתוך שק אורז: כל עוד הוא לא מצא את התולעת, כל האורז אסור.
- זבוב נפל לתוך סיר של מרק סמך ונעלם בו: כל הסיר אסור.
- אחד העובדים מחץ יתוש, וחלק ממנו נפל לסיר של מרק סמך: המרק מותר.
- פרפר קטן נפל לתוך סיר שבו התבשלו תפוחי אדמה שלמים: יש לשטוף את תפוחי האדמה, והם מותרים.
- זבוב נפל לתוך סיר של מרק צלול: יש לסנן את המרק במסננת שזבוב לא יכול לעבור דרכה, והמרק מותר.
- דבורה נפלה לתוך תבשיל בשר דביק: כל הסיר אסור.

12) א. העתיקו את הטבלה למחברתכם. מתוך הרשימה שבשאלה הקודמת, אילו חומרי גלם שייכים לאיזה סוג מאכלים? כיצד יש לנהוג בכל אחד מהסוגים?

הסבר ההגדרה	"מוחזקים בשרצים"	"מיעוט מצוי"	"מיעוט שאינו מצוי"
הסבר ההגדרה	מאכלים שבדרך כלל יש בהם שרצים	מאכלים שבדרך כלל אין בהם שרצים, אבל לפעמים יש	מאכלים שבדרך כלל אין בהם שרצים, אלא רק לעיתים רחוקות
דוגמאות			
האם חובה לבדוק?	כן	כן	לא
מה יהיה הדין אם לא בדק?	אסור לאכול	אם אין אפשרות לבדוק, בדיעבד מותר לאכול	מותר לאכול

ב. באיזה מקרה בהלכה זו קיימים מצבים של לכתחילה ובדיעבד? הציגו את ההלכה במקרה זה במילים שלכם, והשתמשו במילים "לכתחילה" ו"בדיעבד". במקרה של "מיעוט מצוי" יש לכתחילה לבדוק, אבל אם אין אפשרות לבדוק - בדיעבד מותר לאכול.

13) לאנט יש מתכון מיוחד לסלט עם אגוזי פקאן, שהם מוצר שיש בו תולעים רק לעיתים רחוקות ("מיעוט שאינו מצוי"). לפי הלכה ד, ציינו שני מקרים שבהם אנט בכל זאת תצטרך לבדוק את מלאי האגוזים שלה. אם היא ראתה באגוזים סימני ריקבון או קורים; אם היא מצאה באגוזים שלושה שרצים.

// ד. חרקים זעירים // (פרק 9, הלכות ה-ט)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל במשחקון חזרה על החלוקה שנלמדה בשיעור הקודם בין סוגי המאכלים ורמת השכיחות של החרקים בהם. יש מאכלים שניתן להתווכח לגביהם, ובכל מקרה המטרה במשחקון הזה אינה להחליט לגבי מאכלים כאלו ואחרים, אלא להיזכר בקריטריונים, ולכן כדאי שהפעילות אכן תופעל כמשחקון במליאה הכיתתית - מקריאים מאכל וכל הכיתה מצביעה לגביו, למשל באמצעות פתקים בצבעים שונים. תוכלו לראות חילוקי דעות ולדון בהם, ודרכם להיזכר בקריטריונים ולחדד אותם. חשוב לציין שהיריעה תורחב בשיעורים הקרובים ויהיה ברור יותר מה דינם של המאכלים השונים שהוזכרו.

השיעור הקודם עסק בחרקים במזון באופן כללי, ואילו שיעור זה עוסק בדינם של חרקים זעירים. חרקים אלו נמצאים בעיקר במינים מסוימים של פירות וירקות, וקשה יותר לאתר ולהוציא אותם. השיעור מתחיל בדיון בשאלת הגבול - עד מתי נכון להתייחס לבעלי חיים זעירים, מהו הסף שתחתיו כבר אין משמעות הלכתית להימצאות שלהם באוכל? החשיבה מבוססת פעילות עם תמונות, ולאחריה מופיעות הדעות ההלכתיות. התלמידים מתבקשים לא רק להסביר מהי פסיקת ההלכה של הרב מלמד בסוגיה, אלא - בהמשך לסרטון המיומנות מתחילת השער - גם להסביר כיצד ומדוע הוא פסק כפי שפסק. שאלה 8 היא שאלה קשה, שמאתגרת את החשיבה בהקשר הזה. אפשר להתייחס אליה כשאלת אתגר, ולהפנות אותה רק לכיתות או לתלמידים ברמה גבוהה.

בשיעור משולב סרטון העוסק בהתפתחות התורה שבעל פה והיחס שבינה ובין המציאות המשתנה. הרעיון המרכזי של הסרטון הוא שלמטבע יש שני צדדים: פעמים רבות מתייחסים להתפתחות התורה שבעל פה כאל תהליך שפותח אפשרויות ומוסיף הקלות, אך למען האמת - התפתחות המציאות יכולה גם לגרום להחמרות. הכרתו של הרב מלמד והנכונות שלו להתחשב בדעות המחמירות נובעת מהעמדה הזו, מהכרה בהתפתחות הטכנולוגית מחד גיסא ובשינויים ברמת הרגישות של האנושות מאידך גיסא. הסרטון מסביר את הטענה הזו ונותן מספר דוגמאות לכך.

לקראת השיעור הבא: השיעור הבא הוא שיעור מעשי! קראו אותו כבר עכשיו, ייתכן שתמצאו להכין את התלמידים לקראתו כבר בסוף שיעור זה.

עזרים

- [משימה בתמונות: חרקים זעירים](#)
- [סרטון: שינויים בהלכה לאור המציאות](#)
- [תרשים: גישות בשרצים זעירים](#)

תשובות

- 4) א. לפי הדעה המחמירה, מהן התמונות שהמאכלים בהן אסורים באכילה? מדוע? לפי דעה זו, ירק שמוחזק בשרצים אסור באכילה, כי יש בו שרצים, גם אם לא רואים אותם.
- ב. לפי הדעה המקילה, מהן התמונות שהמאכלים בהן אסורים באכילה? מדוע? הסבירו את שני הטעמים שמובאים בהלכה. לפי דעה זו, ירקות שלא ניתן לראות את החרקים שבהם בראייה רגילה מותרים, כי ההלכה נקבעת לפי מה שאנשים רואים בפועל. בנוסף, כך נהגו ישראל מאז ומעולם.

- 5) א. לפי איזו דעה פוסק הרב מלמד? הרב מלמד אומר שיש להכריע כדעה המקילה, אך עם זאת הוא מכיר בצדקת כל אחת מהדעות, וממליץ לפסוק כדרך האמצע.
- ב. הסבירו את הסיבות שבגללן הוא נוטה לפסוק באופן זה. 1) הדיון כולו הוא מדרבנן, מכיוון שמדאורייתא האיסור הוא רק במקרה שבו האדם חש בטעם של החרקים, וזו לא המציאות שבה מדובר כאן. מכיוון שהדיון הוא מדרבנן, יש להכריע במחלוקת לקולא, בהתאם לכלל: "ספק דרבנן לקולא". 2) גם לפי הדעה המחמירה, ניתן לומר שהחרקים בטלים באלף, במיוחד במקרה שבו הם זעירים וחסרי חשיבות.
- 7) בהלכה ו נפסקה ההלכה לפי דעת המקילים. מדוע, לפי הלכה זו, ישנו גם היגיון בפסיקה כדעת המחמירים? בימינו ישנן סיבות לפסוק כדעת המחמירים: אנחנו מודעים כיום לקיומם של בעלי חיים קטנטנים יותר מאשר בעבר, וההתפתחות הטכנולוגית אף מאפשרת גידול, ניקוי ושימור ירקות ללא חרקים.
- 8) בפסקה השנייה מוצגות שלוש שיטות בהלכה. כיצד יהיה נכון להגדיר את הדרך השנייה - כאופן חמור של הדרך הראשונה, או כאופן מקל של הדרך השלישית? הסבירו מדוע. הדרך השנייה היא החמרה של הדרך הראשונה. הרב מלמד פוסק להלכה את הדרך הראשונה כעיקר הדין, ולאור דעות המחמירים אומר שנכון לפעמים גם לשטוף באופן יסודי יותר, כלומר - הדרך השנייה.
- 9) אמא קנתה חבילה של ירקות עלים לארוחת הערב. קראו את הלכה ט, והסבירו במילים שלכם מה למעשה עליה לעשות כדי שיהיה מותר לאכול את העלים. יש להשרות את העלים בחומר שיסיר את השרצים, ולשטוף את העלים במים זורמים. חומרים אפשריים: חומץ, מי מלח, מים עם סבון, חומרי ניקוי טבעיים מסוימים.
- 10) בהלכה ח מוסברות שתי שיטות גידול מיוחדות, שאמורות לצמצם מאוד את נוכחות החרקים בגידולים. תארו אותן, והסבירו כיצד בשיטות אלו החרקים הופכים ל"מיעוט שאינו מצוי". 1) ירקות "גוש קטיף", מגודלים בחממות שאטומות לכניסת חרקים, על אדמה מחוטאת ועם ריסוס. 2) גידול בטמפרטורה נמוכה, שבה החרקים אינם מתרבים, בסיוע ריסוס. בשיטות אלו כמעט אין חרקים, ולכן הם "מיעוט שאינו מצוי".

// ה. בדיקת מוצרי מזון //

(פרק 9, הלכות י-יד)

מהלך השיעור

זהו שיעור מיוחד, שמיעוטו עיוני ורובו מעשי. השיעור מכסה חמש הלכות המופיעות בספר, הכוללות התייחסות לדוגמאות ומקרים רבים מאוד. השיעור מתקיים בשיטת הג'יקסו: התלמידים מתחלקים לקבוצות, כל קבוצה לומדת נושא אחד באופן מונחה לפי השאלות המצורפות, מנסחת שיטת עבודה לגביו ומתנסה בבדיקה שלו. לאחר מכן מתקיים סבב של כל התלמידים בין התחנות בכיתה, כל תלמיד צריך לעבור בשלוש תחנות אחרות ולבדוק את המזון שיש בהן לפי השיטה שהתלמידים ניסחו. יש לשים לב שבכל רגע נתון נשאר בכל תחנה תלמיד מהצוות המקורי, שידע להסביר את שיטת העבודה ולתפעל את התחנה.

כדאי להגדיל מראש את המשאבים לשיעור הזה: להוסיף שעה לשיעור כדי להאריך אותו, להוסיף אנשי צוות כדי לסייע בניסוח שיטות העבודה ובתפעול התחנות, לחבר כיתות כדי להוסיף תלמידים ולאפשר גיוון בתחנות, ועוד.

יש להכין מראש את מוצרי המזון שייבדקו, ואפשר לחלק את רשימת המוצרים מראש בין התלמידים. כרטיס ההנחיות ועזר העבודה שאיתו התלמידים יעברו בין התחנות מקושרים כאן כקובצי PDF ומוכנים להדפסה.

עזרים

- [עזר עבודה: איך בודקים את זה?](#)
- [כרטיסיות: אצא לי השוקה](#)

// ו. האם מותר לאכול בשר? // (פרק 10)

מהלך השיעור

שיעור זה הוא בעיקרו שיעור מחשבת: ההלכה שבבסיס השיעור היא ההיתר העקרוני לאכול בשר, והשיעור עוסק באופן שבו נוצר היתר זה, במשמעות שלו ובמתח שבינו ובין ערך הרחמנות על בעלי החיים. מכיוון שהשיעור מתרכז במתח שבין הערכים, הוא בנוי באופן דיאלקטי.

בפעילות הפתיחה, התלמידים ממשיגים לעצמם את מידת האכפתיות שהם חשים כלפי עולם החי. הצעד הראשון בתוך החומר הנלמד הוא עיסוק בתיאור התהליך של היתר אכילת בשר. לאחריו מופיעים מקורות שמדגישים ומחדדים את ערך הרחמנות על בעלי החיים, ואת הבעייתיות שיש בהמתתם. בשלב הבא, התלמידים לומדים הלכות שמתייחסות לאכילת בשר כאל מעשה בעל ערך ואף כמצווה. בנקודה הזו של השיעור אמור להיווצר מתח בין שני הקטבים: הוא מומחש בציר, וגם מופיעה הרחבה שעוסקת בצמחונות וטבעונות כפתרון אפשרי. עם זאת, הפתרון שהשיעור מציע שואף להחזיק את החבל בשני קצותיו, וזאת בעקבות דברי הרב קוק שמובאים בסרטון בהמשך. הדרך להבנת הפתרון עוברת בפעילות, שממחישה את הצורך בדירוג ערכים: כל הערכים חשובים, אך לא בהכרח באותה מידת חשיבות ודחיפות. אחרי שהרעיון הזה מובן, מגיע הסרטון עם גישתו של הרב קוק לעניין, גישה שמדרגת את ערך הצמחונות כערך חשוב - אך שקודמים לו ערכים אחרים, שיש לחנך אליהם ולממש אותם קודם לכן.

עזרים

- [סרטון: חזון הצמחונות והשלום](#)

תשובות

3) קראו את ההלכה, וסדרו את שלבי התהליך לפי הסדר:

- א. בריאת האדם, שאמור לאכול מן הצומח
- ב. בעלי החיים נאסרו לאכילה
- ג. חטאי אדם הראשון, קין ודור המבול
- ד. הצלת נח ובניו מהמבול

ה. הטלת הציווי על שבע מצוות בני נח

ו. היתר אכילת בשר

(5) מהי הפעולה שגרמה לרבי להיענש, ומהי הפעולה שהביאה לסיומם של הייסורים? רבי נענש מכיוון שהיה אדיש לשליחת העגל לשחיטה. הייסורים הסתיימו אחרי שהוא הגן על גורי החולדה ומנע משפחתו להרוג אותם.

(6) במקרה הראשון, העגל היה אמור להישחט. במקרה השני, גורי החולדה היו אמורים להיות מסולקים מהמקום. לפי הסיפור, כיצד מתנהגים ב"רחמים" כלפי בעלי חיים? הרחמים, לפי סיפור זה, הם רגש שמופעל למרות מה שאמור להיות לפי הצדק: העגל אמור להישחט והגורים אמורים להיות מסולקים, אך רגש הרחמים אמור לגרום לרבי לחרוג ולהתנגד לשחיטת העגל הבוכה, או לפחות לנחם אותו.

(8) הסבירו שתי מעלות חיוביות שיש לאכילת בשר. (1) מצווה מהתורה להתענג בשבת ולשמוח ביום טוב, ואנשים רבים מגיעים לכך דרך אכילת בשר. (2) בזמן שבית המקדש קיים, יש מצווה לאכול מבשר הקורבנות. (3) אכילת בשר מחזקת את גופנו ומאפשרת לנו לעבוד את ה', וכך אנחנו משתמשים לטובה בכוחות שבכל הבריאה - בבשר, בצומח שהבשר אכל ובדומם שהצומח צרך כדי לגדול.

(10) קראו את הלכה ב. מה מוסיפה הלכה זו על ההסבר של הרב קוק? הלכה זו מחדדת את החשיבות של תיקון היחסים בין בני האדם, שנפגעים יותר מבעלי החיים במקרים של עוול, ושתיקון זה מביא גאולה לעולם.

// ז. סימני הכשרות בבעלי חיים // (פרק 11)

מהלך השיעור

שיעור זה עוסק בסימני הכשרות בבעלי חיים - נושא שהתלמידים מכירים באופן בסיסי. ההיכרות מאפשרת מעבר מהיר על ההלכות, תוך השלמת הידע והיכרות עם דוגמאות רבות ומפתיעות.

השיעור מבוסס על עבודה בקבוצות: כל קבוצה מקבלת כרטיס עם עשרה בעלי חיים שונים, ולאורך השיעור התלמידים אמורים לסמן בכרטיס את בעלי החיים הטהורים ואת בעלי החיים הטמאים, תוך בדיקה כמה בעלי חיים טהורים מופיעים שם, כחלק מהרקע הסיפורי של השיעור.

שיעור זה רווי במידע מסדר חשיבה נמוך, וכדי להעלות את רמת הפעילות והעניין בשיעור, מפוזרות לאורכו פינות העשרה מפתיעות ופעילויות משחקיות.

פעילות ה"צעד החוצה" אינה מחויבת: היא מתכתבת עם הרקע הסיפורי ויכולה להעשיר מאוד את הכיתה, אך אין לה ערך הלכתי רב.

עזרים

- [כרטיסיות בעלי חיים](#)

(2) א. מהם סימני הטהרה שכתובים בתורה? הסבירו אותם במילים שלכם.

- מפרסת פרסה: על כף הרגל של הבהמה צריכה להיות פרסה.
- שוסעת שסע: כף הרגל והפרסה צריכות להיות מפוצלות לשני חלקים.
- מעלת גרה: העיכול כולל העלאה של האוכל ממערכת העיכול אל הפה ללעיסה חוזרת.

ב. הסבירו את שני הסימנים הנוספים שנתנו חכמים לבהמות וחיות טהורות.

- אין להן שיניים בחלק הקדמי של הלסת העליונה.
- החלב שלהן מתגבן, לעומת חלב של מינים טמאים, שאינו מתגבן.

(3) א. אילו בעלי חיים מתאפיינים בסימנים אלו? הסבירו כיצד שניים מכל המאפיינים המוזכרים

באים לידי ביטוי דווקא בחיות אלו. בעלי חיים אוכלי עשב. פרסה שסועה - עוזרת בתנועה בהרים ובסלעים, ואינה מתאימה לתקיפה; העלאת גרה - מתאימה לעיכול של אוכל עשיר בתאית; שיניים חסרות - מתאימות ללעיסת עשב ולא לטרף.

(4) ב. לפי המוסבר בהלכה א, מהי הסיבה המרכזית ביותר להלכות כשרות? הסיבה המרכזית

לקיום ההלכה היא שזהו רצון ה', לפני כל הסבר, במיוחד בהתחשב בכך שזהו אחד ה"חוקים".

ג. הלכה זו מציעה הסבר נוסף. הסבירו אותו במילים שלכם. הבדלה והפרדה בחיי היום-יום בין ישראל לעמים, לשם שמירה על הזהות המיוחדת של עם ישראל.

(6) למעשה, איך מבחינים בין עופות שמותר לאכול ובין עופות שאסור לאכול? רק על סמך מסורת, ולא על סמך סימנים.

(7) בלגן במטבח! החיות הטהורות התערבבו. האם תוכלו להבחין ביניהן? מצאו את שמות כל החיות

הטהורות שנמצאות ברשימה הבאה (כמו בדוגמה - פרה). כמה חיות מצאתם?

פרה, כבש, עז, יונה, אווז, ברווז, ג'רפה, אייל, צבי, שליו, גנו, יאק, ביזון, קודו, ראם, דיסון, אנטיילופה, מופלון.

(8) אילו שרצים מותר לאכול? כיצד ניתן לזהות אותם? מותר לאכול רק סוגים מסוימים של חגבים. יש

להם סימנים, אבל יש צורך במסורת לגבי הכשרות שלהם.

(9) ב. באילו מהדגים הבאים נחשבים כשרים?

- דג עם סנפיר, ללא קשקשים: לא כשר
- דג עם קשקשים, שלא רואים שיש לו סנפיר: כשר
- דג שצומחים לו קשקשים רק כשהוא מתבגר: כשר
- דג שיש לו קשקשים רק כשהוא צעיר: כשר
- דג שיש לו קשקשים רק כל עוד הוא במים מלוחים: כשר

// ת. שחיטת הבשר והכשרתו // (פרקים 12-13)

מהלך השיעור

שיעור זה ממשיך את הקו שהוצג מוקדם יותר בשער: המתת בעלי חיים לשם אכילתם היא פעולה לגיטימית, אך לא מובנת מאליה. הטענה שבבסיס השיעור היא שכחלק משחיטת הבהמה ישנן מצוות רבות כדי להנכיח רעיון זה; המתת בעל החיים צריכה להיות מוצדקת, וזאת על ידי חיזוק ערכים ופעולות טובות שהעולם "מרוויח" מכך. משום כך, לכל אחת מההלכות שכרוכות בשחיטה יש ערך משלה, וחשוב להכיר ערך זה ולהפוך את השחיטה מאירוע אגבי לאירוע ערכי ובעל משמעות.

לאחר הצגת הרעיון הזה בפעילות הפתיחה של השיעור ובסרטון, השיעור עובר בין המצוות השונות, עוסק בהן באופן בסיסי ונוגע בערכים שבאים לידי ביטוי בכל מצווה.

בסוף השיעור ישנה פעילות רוחבית, שבוחנת את הדומה והשונה בין המצוות השונות שנלמדו בשיעור, על מנת להעמיק ולחדד את הידע שנלמד באופן זריז יחסית.

עזרים

- [סרטון: תשומת הלב בכשרות הבשר](#)

תשובות

(2) ההלכה מתארת מספר שלבים ומושגים. שבצו את ההגדרות המתאימות לכל מושג:

- **אָבֵר מִן הַחַי:** חתיכה מבעל חיים שנחתכה בעודו בחיים. האיסור חל גם על בני נח.
- **נִבְלָה:** בעל חיים שמת מתאונה או ממחלה, או נשחט שלא כהלכה.
- **כִּסּוּי הַדָּם:** מצווה שחלה רק על עופות או חיות.
- **דָּם, חֶלֶב וְגִיד הַנֶּזֶף:** אסור לאכול גם אם החיה נשחטה כהלכה.

(3) א. לפי המוסבר בהלכה ב, המתת בעל החיים בשחיטה לפי ההלכה מבטאת את מידת הרחמנות. הסבירו כיצד מידה זו באה לידי ביטוי בשחיטה. שחיטה כהלכה מצמצמת למינימום את הסבל של בעל החיים הנשחט.

ב. האם אדם שלא השתכנע מהסבר זה לטעם מצוות השחיטה, פטור ממנה? הסבירו מדוע. לא, כי את המצוות יש לקיים גם אם לא משוכנעים מהטעם שלהם, במיוחד במצווה כזו, שהיא מה"חוקים".

(5) לפניהם משפטים. כתבו במחברתכם אם הם נכונים או לא.

א. כל עוד הדם לא כוסה אסור לאכול את הבשר, כמו שאסור לאכול בצק שלא הופרשה ממנו חלה. לא נכון

ב. אפשר לכסות את הדם בעפר, אבל לא באבנים. נכון

ג. מצוות כיסוי הדם חלה דווקא על השוחט. נכון

ד. בכיסוי הדם יש לברך דווקא לאחר שמכסים. לא נכון

ה. העפר צריך להיות גם מתחת לדם וגם מעליו. נכון

- ו. צריך לכסות את דמו של כל בעל חיים כשר שנשחט. לא נכון
 - ז. צריך לכסות דווקא בכלי, ולא ביד או ברגל. לא נכון
- (6) א. באילו חומרים אפשר לכסות את הדם, לפי דברי רבן שמעון בן גמליאל? רק בחומרים שאפשר לגדל בהם צמחים.
- (7) המדרש מתאר סיבה אחרת למצווה. לאיזו פעולה דומה כיסוי הדם? לקבורה.
- (9) א. הגדירו במילים שלכם את איסור החֵלֶב: מה אסור לעשות? אסור לאכול חלב, שהוא החומר השומני שמכסה את האיברים הפנימיים.
- ב. באילו בעלי חיים חל איסור זה? על בהמות, ולא על חיות או עופות.
- (11) א. הגדירו במילים שלכם את איסור גיד הנשה: מה אסור לעשות? אסור לאכול את גיד הנשה, שהוא גיד מסוים ברגליים האחוריות של בהמות וחיות.
- ב. על אילו בעלי חיים חל איסור זה? על בהמות וחיות, ולא על עופות.
- (12) התורה מציינת במפורש, ובאופן חריג למדי, את המקור של איסור זה. לפי הלכה ג, ממה נבע האיסור, ומהו הערך שאנחנו למדים ממצווה זו? האיסור נקבע בעקבות המאבק של יעקב עם המלאך. בשמירה עליו אנחנו זוכרים את יעקב, שהקים את עם ישראל ושם ארצה למרות הקשיים שעבר.
- (13) קראו את הלכה ד. מהו "ניקור"? ניקור הוא הפעולה שבה מנקים את בשר הבהמה מהחֵלֶב ומגיד הנשה.
- (14) על אילו סוגי בעלי חיים חלה כל אחת מהמצוות שבשיעור זה? העתיקו את הטבלה למחברתכם והשלימו אותה:

עוף	חיה	בהמה	
✓	✓	✓	שחיטה
✓	✓	x	כיסוי הדם
x	x	✓	איסור חֵלֶב
x	✓	✓	איסור גיד הנשה

// ט. טריפות // (פרק 14)

מהלך השיעור

לאחר ריבוי המידע בשיעורים האחרונים, שיעור זה נפתח בפעילות שמאגדת את המידע לגבי דוגמאות ספציפיות.

השיעור עוסק בדיני טריפות, אך רק באופן ראשוני ושטחי; התוכן המרכזי הוא הבנת המושג "חלק גלאט", והיחס בינו ובין המעמד "כשר". על מנת להבין את המקום שתופס ההידור בחינוך, השיעור מתחיל בפעילות שמדגימה את הצורך בבניית מדרג ובהבחנה בין עיקר הדין ההלכתי, שהוא המחייב והבסיסי, ובין קומת ההידור - שתבוא על גבי קומת הבניין הבסיסית ולאחר השלמתה. מוטיב הסולם

חוזר לאורך השיעור, גם באיורים וגם בתוכן: טעם איסור הטריפה מוסבר באופן זה וממחיש את הצורך בבניית קומת הבסיס, ומאחר שלחיה שנמצאת בסכנת חיים חסרה קומה זו - היא אסורה באכילה.

לאחר הכרת המידע ההלכתי הדרוש מצורף סרטון המסביר את מושג ההידור, את חשיבותו ואת ההגבלות שאדם המחמיר על עצמו צריך לזכור. מושג ההידור כבר הופיע בעבר בשער זה, ובסוף השיעור מופיעה פעילות רוחבית. מעבר להבנה טובה יותר של המושג עצמו, משימה זו גם כוללת חזרה על הידע שנלמד עד כה כפעילות סיכום לקראת סוף השער.

במשימת "צעד החוצה" עולה שאלה לגבי פער המחירים בין מוצרים ברמת כשרות "כשר" ובין רמת הכשרות "מהדרין". ייתכן שתמצאו לדון עם הכיתה בפער זה.

זהו שיעור פשוט יחסית ואין בו מידע רב. אם נותר זמן, אפשר להרחיב וללמוד מקורות מתוך שיעור ההרחבה שבשיעורי התוספת.

עזרים

- [תרשים: בדיקת טריפות בבעלי חיים](#)
- [תרשים: כשר או חלק גלאט?](#)
- [סרטון: חומרות והידורים](#)

תשובות

↩ לפניהם רשימה של בעלי חיים ושל נושאים הלכתיים. האם צריך להתייחס לנושאים ההלכתיים המצורפים לכל בעל חיים?

- דוב גריזלי: העלאת גרה - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס; גיד הנשה - צריך להתייחס / לא צריך להתייחס
- טלה: כיסוי הדם - צריך להתייחס / לא צריך להתייחס; איסור חלב - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס
- כריש: הימצאות קשקשת - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס; שחיטה כשרה - צריך להתייחס / לא צריך להתייחס
- צבי: הפרסת פרסה שסועה - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס; גיד הנשה - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס
- אווז: שחיטה כשרה - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס; כיסוי הדם - [צריך להתייחס](#) / לא צריך להתייחס

3) א. מהי "טריפה"? הסבירו את המושג, ובמה הוא שונה ממושג ה"נבלה". טריפה היא בעל חיים שנשחט כהלכה, אך היה במצב רפואי שממנו היה אמור למות בכל אופן. נבלה, לעומת זאת, היא בעל חיים שמת בדרך שאינה שחיטה כשרה.

ב. בסוף הלכה א מוסבר טעם איסור הטריפה. הסבירו כיצד איסור זה מביא לידי ביטוי את רעיון הסולם שהוסבר למעלה. כדי שנוכל להתקדם ולקבל כוחות ממה שאנחנו אוכלים בצורה שנכונה מבחינה רוחנית, חומרי המזון צריכים להיות טובים דיים. בשר טריפה הוא בסיס רעוע להתקדמות, ולכן אסור לאכול אותו.

4) סמנו בכל אחד מהמקרים: האם צריך לבדוק את הבהמה שנשחטה, או שאין צורך?

- א. פרה רגילה מהעדר, ללא אירועים רפואיים בעבר: לא צריך לבדוק
- ב. ריאה של כבשה שנפלה פעם מהגג של הדיר: צריך לבדוק
- ג. ריאה של עז בוגרת ובריאה: צריך לבדוק
- ד. טלה שננגח על ידי טלה אחר: צריך לבדוק
- ה. שור מבוגר, אך בריא כמו שור: לא צריך לבדוק

5) א. מהי "סירכא"? גידולים על דופן הריאה, שמדביקים את הריאה לאיברים אחרים או בין מקומות שונים בריאה.

ב. הציגו את אחת הבעיות שיכולות להיווצר בעקבות "סירכא". הסירכא נוצרת מתוך נקב בריאה, ובהמשך היא עלולה להיתלש והנקב יפתח מחדש, או שהסירכא עלולה להיתלש ובכך ייווצר נקב.

6) אדם שבדק ריאה, ומצא בה סירכא שאינה כסדרה, מה עליו לעשות לפי דעת רבי יוסף קארו (מחבר השולחן ערוך), ומה עליו לעשות לפי דעת הרמ"א? לפי השולחן ערוך, הבהמה טריפה. לפי הרמ"א, אפשר לבדוק האם הסירכא יצרה מום שמטריף. אם לא - הבהמה כשרה.

9) לפי הלכה ה, כיצד מנחה הרב מלמד לנהוג בעניין כשרות הבשר, ומדוע? אפשר לרכוש עופות כשרים עם הכשר של רבנות מוסמכת. בבשר בהמות וחיות אפשר לנהוג כדעת המקילים ולאכול בשר בהכשר "כשר", אך לכתחילה טוב להדר ולהקפיד על "חלק". בפרט הדבר נכון למי שבני העדה שלו או הוריו נוהגים כן, אך גם למי שלא, שכן כיוון שההשגחה שבודקת את ההלכה הזו פועלת באופן מוקדם, האדם ניצל כך גם מספקות בנושאים אחרים בהלכות כשרות.

10) בשיעורים שבשער זה פגשתם כבר מספר פעמים את ההבדל בהלכה בין הכשרות הרגילה לכשרויות "מהדרין". העתיקו את הטבלה למחברתכם, וציינו את ההבדלים שיש בכל נושא:

הנושא ההלכתי	כשרות רגילה	כשרות מהודרת
ביצים	אין צורך לבדוק ביצים שאינן מופרות	בודקים את כל הביצים
חלב ומוצריו	חלב נוכרי ואבקת חלב נוכרי מותרים	יש לאסור תמיד חלב נוכרי ואבקת חלב נוכרי
בדיקת חרקים	ניתן להשרות ולשטוף היטב ירקות ופירות שיש בהם חשש של חרקים	ישנם ירקות ופירות שאי אפשר להסיר מהם חרקים זעירים
שחיטה	אפשר לבדוק סירכא שאינה כדרכה	סירכא שאינה כדרכה - טריפה

// י. איסור אכילת דם // (פרק 15)

מהלך השיעור

זהו השיעור האחרון בשער. משולבים בו פעילויות חזרה וסיכום של הידע, תוך הקשר למהלך הסיפורי. המידע ההלכתי בפרק פשוט יחסית, וכדאי להשאיר זמן לפעילויות שבסוף השיעור: באחת מהן התלמידים ממיינים מושגים לפי חלקי השער. שימו לב, ניתן להתווכח על השיוך המדויק, החשיבות

במשימה זו אינה הדיוק במיון אלא ההבנה וההיזכרות במושגים. בפעילות השנייה התלמידים צריכים להכריע בשאלת בית העסק - תוך שהם מעלים טיעונים מכל השיעורים שהיו בשער זה.

כמו השיעור שעבר, גם שיעור זה קצר יחסית. אפשר לנצל את הזמן בעבודה יסודית ורצינית על שתי המשימות האחרונות, ואפשר גם להרחיב את היריעה במקורות שבשיעורי התוספת. בשאלה 8 מתבקשים התלמידים למיין מושגים. המיון מושפע גם מהאופן שבו הם מדמיינים את התפריטים בבתי הקפה ובמסעדה הבשרית: שטיפה של חסה, למשל, יכולה להיות רלוונטית אם המסעדה הבשרית מגישה מנות עם חסה, אבל לא אם מדובר בשווארמיה. מסיבה זו ייתכנו ויכוחים בכיתה, וחשוב להבין מהתלמידים מהי המציאות שהם מגיבים אליה.

עזרים

- משימה בתמונה: שלבי ההכשרה בצלייה

תשובות

↩ דוד ואנט יצטרכו לקבל החלטה בקרוב... כדי להחליט נכון, הם צריכים להיזכר בכל ההלכות שקשורות לנושא. חברו בין המושגים ובין הנושא ההלכתי שאליו הם קשורים:

- ביצים ← ביצים מופרית / לא מופרית
- חלב נוכרי ← חלב החברות
- שרצים ← מיעוט שאינו מצוי
- שחיטה ← כיסוי הדם
- סימני כשרות ← סנפיר וקשקשת
- טריפות ← חלק גלאט

↩ הדרך של כל חיה, מהשלב הראשון ועד שניתן יהיה לאכול אותה, עוברת במספר תחנות הלכתיות. סמנו את כל התחנות הנדרשות במקרים הבאים:

- עגל: איסור אבר מן החי / שחיטה כשרה / כיסוי הדם / בדיקת טריפה / איסור חֶלֶב / איסור גיד הנשה

- תרנגולת: איסור אבר מן החי / שחיטה כשרה / כיסוי הדם / בדיקת טריפה / איסור חֶלֶב / איסור גיד הנשה

1) א. מה נאסר באיסור דם, ומה מותר? אסור לאכול את הדם של המינים שאנחנו אוכלים, מותר לאכול דם אם הוא בלוע בבשר באופן טבעי.

ב. אילו דברים נאסרו מהתורה, ואילו דברים נאסרו מדברי חכמים? מדאורייתא - דם של בהמה, חיה ועוף. מדרבנן - גם של דגים ושרצים.

2) מה קורה אם אדם בישל חתיכת בשר שהיה בלוע בה דם באופן טבעי? הציגו את ההלכה על פי מודל מד"ט:

- מקרה: אדם בישל חתיכת בשר שהיה בה דם.
- דין: החתיכה נאסרת.

• טעם: הדם כבר אינו בלוע: הבישול מוציא אותו, הוא נאסר, ואז הוא חוזר ונבלע בתוך הבשר ואוסר אותו.

- (3) ומה לגבי דם אדם - האם הוא מותר או אסור? קראו את הלכה ו והסבירו מתי לאדם מותר למצוץ את הדם של עצמו, ומתי אסור. מותר למצוץ דם שיוצא מהשיניים או דם שיוצא מהאצבע, אבל לא אם הדם נמצא על דבר אחר, כמו אוכל.
- (4) בהלכה א מובאים שני טעמים לאיסור זה. הסבירו אותם במילים שלכם. כשהתורה התירה לאכול את בעלי החיים, לא הותר הדם שלהם, מכיוון שיש לו ייעוד משלו - קיום נפשם של בעלי החיים בעצמם; אכילת הדם עלולה לסגל לאדם תכונות שליליות, כמו למשל את מידת האכזריות.
- (5) א. הסבירו במילים שלכם את טעם האיסור, לפי הרמב"ן ורבונו בחי". לפי טעם זה, ה' נחשב כמו "שותף" בבהמה, וחלק ממנה אמור להינתן לו - החלק של הקורבנות מוקרב על המזבח. מכיוון שזהו "חלקו" של ה', הוא אסור לנו באכילה.
- ב. אילו עוד חלקים מהאוכל שלנו נאסרו עלינו באכילה, מכיוון שהם אינם שייכים לנו? למשל, מתנות כהונה, מתנות עניים, ערלה.
- (6) התבוננו בארבעת חלקי האיור וסדרו את פעולות הצלייה לפי הסדר הנכון: (ג, ב, א, ד)
- (7) ברוך, משגיח הכשרות, ארגן דף עם הנחיות להכשרת בשר בצלייה, על פי הלכות ג-ה. חלק מההנחיות שגויות. מצאו אותן וכתבו הנחיות נכונות במקומן.
- א. צריך לצלות את הבשר לפחות כמחצית מהזמן שלוקח לצלות צלייה גמורה! נכון.
- ב. אם יצא דם אחרי זמן זה - הוא עדיין נחשב כדם ואסור באכילה! לא נכון, הוא מותר.
- ג. אפשר לצלות על אש גלויה או פלטה לוחטת, אך לא מעל גוף חימום חשמלי! לא נכון, אפשר גם על גוף חימום חשמלי.
- ד. כשצולים על פלטה - יש להניח אותה בשיפוע! נכון.
- ה. אסור לצלות בתוך כלי שיש לו בית קיבול! נכון.
- ו. צלייה בתנור: מותר גם בתנור גז וגם בתנור חשמלי, אבל צריך להשאיר את התנור פתוח! לא נכון, אפשר לסגור את התנור.
- ז. צלייה בתנור: אפשר לצלות בתנור גם אם גופי החימום מעל הבשר וגם אם הם מתחתיו! נכון.
- ח. בתחתית התנור צריך להניח כלי שיאסוף את הדם! נכון.
- ט. הכשרת כבד: אך ורק במליחה, אי אפשר בצלייה! לא נכון, להפך.
- י. הכשרת כבד: תמיד צריך להוסיף ולחתוך עוד כלי דם! לא נכון, אפשר להסתפק בחיתוך המרה, אם חתכו אותה.

// מקורות להרחבה //

אך את זה לא תאכלו. מַמְעֲלֵי הַגֶּרֶה וּמִמְפָּרְסֵי הַפֶּרָסָה: אֶת הַגָּמֶל, כִּי מַעֲלֵה גֶרֶה הוּא וּפֶרֶסָה אֵינָנוּ מִפָּרִיס, טָמֵא הוּא לָכֶם.

ויקרא יא, ד

מכיוון שבתחילת הפסוק נאמר: "אך את זה לא תאכלו", על כורחנו שמשפט הסיום "טמא הוא לכם" בא לתת את טעם האיסור. טעם זה נאמר כאן בלשון "טמא". נמצא שהאיסור אינו תלוי בשיקולים של טיב המזון, אלא יש לבקש את טעמו בתחום שבו יש משמעות למושג הטומאה. ואין זה אלא תחום הקדושה, היינו הקדושה המוסרית...

קשר זה - בין הלכות מאכלות אסורות לקדושה מוסרית - מודגש כבר בהלכה הראשונה מהלכות המאכלות האסורות בישראל... הכתוב שם אומר: "ואנשי קודש תהיו לי, ובשר בשדה טריפה לא תאכלו, לכלב תשליכון אותו" (שמות כב, ל). וזו המשמעות העולה מהדברים: אסור לנו לחלוק את שולחנו עם עולם היסודות (הדומם) ובעלי החיים. אֵל לֹה לֹאכִילֹתָנוּ שֶׁתֵּהָא תֵּהֲלִיךְ גּוֹפְנֵי גְרִידָא, אֵלֹא עֲלִיה לִהְיוֹת מַעֲשֵׂה מוֹסְרִי. לֹא רַק שִׁיקוּלִים גּוֹפְנִיִּים, אֵלֹא שִׁיקוּלִים מוֹסְרִיִּים, שִׁיקוּלֵי יִיעוּדוֹ לִהְיוֹת לִ"אֲנָשִׁי קוֹדֵשׁ", הֵם יִקְבְּעוּ מֵה יִהְיֶה מֵאֲכִלְנוּ.

רש"י הירש, שם

- כיצד מוכיח רש"י הירש שסוף הפסוק, "טמא הוא לכם", הוא טעם המצווה?
- מהי "הקדושה המוסרית" שקשורה לאוכל, לפי דבריו?
- כיצד מוסבר הפסוק מספר שמות לפי דברים אלו?
- לפי רש"י הירש, האכילה צריכה להיות לא רק תהליך גופני - אלא מעשה מוסרי. כיצד אנחנו יכולים לגרום לאכילה שלנו להיות מעשה מוסרי?

וַיֹּאמֶר ה' לְנֹחַ: בֹּא אִתָּה וְכָל בְּיִתְךָ אֶל הַתֶּבֶה, כִּי אֶתְךָ רְאִיתִי צַדִּיק לְפָנַי בְּדוֹר הַזֶּה. מִכָּל הַבְּהֵמָה הַטְּהוֹרָה תִּקַּח לָךְ שִׁבְעָה שִׁבְעָה אִישׁ וְאִשְׁתּוֹ.

בראשית ז, א-ב

הַטְּהוֹרָה - הַעֲתִידָה לִהְיוֹת טְהוֹרָה לְיִשְׂרָאֵל. לְמַדְנוּ שֶׁלְמַד נֹחַ תוֹרָה.

רש"י, שם

והיאך ידע נח הטהורה ושאינה טהורה? אפשר שהאל אמר לו סימני טהרה כדי שיעשה מהם קורבן בצאתו מן התיבה, או נאמר: כיוון שאמר לו האל "שבעה מן הטהורה" ובאו אל התיבה מעצמם, כמו שכתבנו, אותם שראה נח שבאו שבעה שבעה - ידע שהם טהורים.

- כיצד מסביר רש"י את הביטוי "טהורה"?
- רד"ק מעלה שאלה. מהי השאלה וכיצד הוא עונה עליה?
- כיצד רש"י ענה על שאלה זו?
- האם תוכלו לחשוב על תשובה נוספת?

חֲקַת עוֹלָם לְדֹרֹתֵיכֶם בְּכָל מוֹנֵשְׁבֵיכֶם: כָּל חֶלֶב וְכָל דָּם לֹא תֹאכְלוּ.

ויקרא ג, יז

ואומר, שכל המאכלים שאסרה עלינו התורה - תזונתם של כולם מגונה. ואין במה שנאסר עלינו מה שאפשר לחשוב בטעות שאין בו נזק... וכן חֲלָבֵי הקרביים משביעים ומקלקלים את העיכול ומולידים דם קר וצמיגי, ומוטב שיישרפו. וכן הדם והנבלה קשים לעיכול ורעים לתזונה.

דם וחֲלָב הם שני הקצוות של גוף בעל החיים. כל מהותו של בעל החיים מרוכזת בדם - "כי הדם הוא הנפש", ואילו חֲלָב הוא התוצר הסופי של חייו האורגניים של בעל החיים - בעל החיים מייצר אותו לצורכי עצמו: החֲלָב הוא שכבה של שומן האגור בגוף כדי להשתמש בו לעת צורך; הוא מייצג את המטרות של בעל החיים.

באופן סמלי, בקורבן בהמה, דם הבהמה יכול לייצג את מהותו של האדם, וחֲלָב הבהמה יכול לייצג מטרות אנושיות. אך בפועל, מהות בעל החיים לעולם אינה יכולה להיפך למהות בן אדם, ומטרות בעל החיים אֵל להן להיות למטרות בני האדם. דווקא בגלל שחלב ודם בקורבנות מייצגים באופן סמלי בחינות באדם, אסור שייקלטו באדם בפועל, פן יעלה על ליבנו הרעיון המשובש שטבע האדם וטבע בעלי החיים שווים הם.

מעובד מתוך רש"ר הירש, ויקרא ג, יז; ויקרא , כו-כז

- מהו הטעם שנותן הרמב"ם ב"מורה נבוכים" לאיסורי החֲלָב והדם?
- אילו עוד דברים נאסרו באכילה מסיבה זו, לפי מה שלמדתם עד כה?
- מדוע חֲלָב הבהמה נאסר, לפי הסברו של רש"ר הירש?
- באיזה מובן אפשר למצוא דמיון בין האדם והבהמה, ומדוע רש"ר הירש מתנגד להשוואה גמורה ביניהם?

// השתלשלות ההלכה //

חלב עכו"ם

וְאֵלֶּיךָ דְּבָרִים שֶׁל גּוֹיִם אֲסוּרִין וְאֵין אִיסוּרֵן אִיסוּר הַנֶּאֱמָר: חֲלָב שֶׁחֲלָבוּ גוֹי וְאֵין יִשְׂרָאֵל רֹאֶהוּ...
וְאֵלֶּיךָ מוֹתָרִין בְּאֲכִילָה - חֲלָב שֶׁחֲלָבוּ גוֹי וְיִשְׂרָאֵל רֹאֶהוּ. מסכת עבודה זרה, דף לט, עמוד ב

המשנה במסכת עבודה זרה מונה מוצרים שמגיעים מגויים ושאסורים באכילה. לגבי חלב היא מבחינה בין מקרה שבו הגוי חלב בלי שיהודי ראה אותו, ובין מקרה שבו יהודי ראה את החליבה, ואז החלב מותר. (1) מדוע, לדעתכם, יש הבדל בין המקרים?

תִּנִּינָא לְהָא דְתַנּוּ רַבִּנּוּ: יוֹשֵׁב יִשְׂרָאֵל בְּצֶד עֶדְרוֹ שֶׁל גּוֹי, וְגוֹי חוֹלֵב וּמִבִּיא לוֹ, וְאֵינוֹ חוֹנֵשׁ. הֵיכִי דְמִי? (באיזה מקרה מדובר?)...

דְּאִיכָא דְבֶר טָמֵא, וְכִי קָאִי חֲזִי לֵיהּ, וְכִי יִתִּיב לָא חֲזִי לֵיהּ... (מדובר במקרה שבו יש בעדר חיה טמאה, וכשהיהודי עומד הוא רואה את הגוי חולב, אך כשהוא יושב - הוא לא רואה את הגוי חולב. וגם אם היהודי יושב - החלב כשר.)

רבי משה פיינשטיין, מגדולי הרבנים בארצות הברית במאה ה־20, התייחס ל"חלב החברות":

ובדבר החלב של הקאמפאניעס (החברות) במדינתנו, אשר יש פיקוח הממשלה, ואם יערבו חלב בהמה טמאה ייענשו וגם יסגרו את העסק שלהם, שלכן ודאי מירתתי (מפחדים) מלערב, יש טעם גדול להתיר אף בלא שיטת הפרי חדש, משום דהעיקר ידיעה ברורה - הוא כראייה ממש...

ולכן בחלב, שאסרו רק בחלב עכו"ם ואין ישראל רואהו, יש להתיר גם בישראל יודעין ידיעה ברורה, דהוי כראייה. וזה שאם יערבו ייענשו ויצטרכו לסגור העסק שלהם, שהוא הרווחה של כמה אלפים, והממשלה משגחת עליהם, הוא ודאי ידיעה ברורה, שהיא כראייה, שלא היה בכלל איסורם.

וזה הוא גם לכולי עלמא (לכל הדעות), דאין טעם לחלוק בזה. ולכן הרוצה לסמוך ולהקל יש לו טעם גדול ורשאי, וכמו שמקילין בזה הרוב בני אדם שומרי תורה וגם הרבה רבנים, וחס ושלום לומר שעושין שלא כדין.

אבל מכל מקום לבעלי נפש מן הראוי להחמיר, ואין בזה משום יוהרא, וכך אני נוהג להחמיר לעצמי, אבל מי שרוצה להקל - הוא עושה כדינא, ואין להחשיבו כמזלזל באיסורין.

שו"ת אגרות משה, יורה דעה, חלק א, סימן מז

- 5) א. מדוע בעלי החברות חוששים מלערב חלב טמא בחלב שהם מייצרים (מבהמות טהורות)?
ב. ה"אגרות משה" טוען ש"ידיעה ברורה - הוא כראייה ממש". הציגו את הטענה הזו במילים שלכם, והסבירו כיצד היא יכולה להשפיע על פסיקת ההלכה בסוגיה.
ג. לפי דעתו של ה"אגרות משה", טענה זו מאפשרת להתיר את חלב החברות גם למי שאינו מסכים עם ה"פרי חדש", כלומר שגם "ערוך השולחן" יסכים שחלב החברות יהיה מותר. מדוע?
6) כיצד מורה ה"אגרות משה" לנהוג בעניין זה, בסופו של דבר?

// שו"ת //

בשר מתורבת

בשר מתורבת הוא בשר שמיוצר בתנאי מעבדה, ללא צורך בגידול בעלי חיים או בשחיטתם. התהליך מתחיל בבידוד תאי שריר מבעל חיים חי, והטמעה שלהם בסביבה עשירה בחומרים מזינים, שמאפשרת להם להתחלק ולהתפתח לרקמת שריר. בדרך זו מתקבל בשר הזהה בהרכבו לבשר רגיל, ומוסיפים לו עוד חומרי טעם וריח כדי שגם טעמו יהיה זהה לטעם של בשר. בשנת 2013 הציג פרופ' מארק פוסט את ההמבורגר המתורבת הראשון בעולם, והוא בושל ונאכל בשידור חי. כיום הבשר המתורבת עדיין יקר מאוד לייצור, אך מכוני מחקר רבים בעולם עובדים על פיתוח ושיפור תהליכי הייצור שלו, מכיוון שיש לו יתרונות רבים: הוא מפחית מאוד פגיעה בבעלי חיים, מצמצם שימוש במשאבים כמו מים ושטחי מרעה, ויכול להיות פתרון עתידי לאתגרי מזון ואיכות הסביבה.

שאלה: האם בשר מתורבת שמופק מחיה טמאה יהיה כשר לאכילה? האם יהיה בשרי או פרווה?

(1) בשיעורים האחרונים למדתם כמה הלכות הקשורות בכשרות בעלי חיים. בחרו שתיים מההלכות, והסבירו מדוע יש סיבה לאסור בשר מתורבת מצד הלכות אלו: "היוצא מן הטמא - טמא"; איסור דם; איסור אבר מן החי; איסור נבלה; איסור טריפה.

שימו לב: התשובה שתקראו בהמשך תתייחס רק לחלק מההיבטים האלו. אם תרצו להכיר את הנושא היטב, תוכלו להרחיב ולקרוא את המקורות המצוטטים.

תשובה: (מתוך מאמרו של הרב יאיר וייץ)

הפוסקים דנים בשאלה זו ויש בה מספר דעות:

בתחום הכשרות, אנו מכירים דיונים רבים שבהם מסיקים שחומר שבא ממקור אסור הוא כשר, בגלל ש"פנים חדשות באו לכאן", או בגלל שתהליכי ההתפתחות מבטלים את האיסור, והדברים מפורסמים. לדוגמה: משקה "קפיר" נעשה בתחילתו מגרגירים אסורים שיש בהם חששות לכמה איסורים חמורים: חלב טמא, בשר וחלב, נבלה, חלב נוכרים וגבינת נוכרים. ובכל אופן, מכיוון שבמהלך השנים הגרעינים ממשיכים להתפתח על מצע גידול שאין בו איסור, והחדש מבטל את הישן, הרי שבסופו של דבר רבים מתירים את המשקה שבו מעורבים הגרעינים החדשים. התהליכים נראים מאוד דומים לתהליכי ייצור הבשר המתורבת, ולבשר המתורבת יש אף עדיפות בכך שבניגוד לגרעיני ה"קפיר" הראשונים, שאיסורם ברור, הרי שאיסורם של תאי הגזע המיקרוסקופיים שמהם מתחיל תהליך ייצור הבשר המתורבת איננו ברור...

לאור האמור, נראה לעניות דעתי שיש מקום לומר שאכן בשר כזה, אם ייוצר על מצע גידול פרווה, לא יהיה בשרי. מעובד מתוך מאמר של הרב וייטמן, תחומין כרך ל"ו

(2) הרב וייטמן מסביר שבמהלך ייצור משקה הקפיר (משקה חלב הדומה ליוגורט), הוא משתנה עד כדי שאפשר לומר ש"פנים חדשות באו לכאן". מהן "הפנים החדשות" האלו?

(3) מהן "הפנים החדשות" בתהליכי ייצור בשר מתורבת?

לעניות דעתי, כל הדיון על כך שהאיסור מתבטל ברוב תערובת המזון, שיכולה להיות כשרה, לא רלוונטי לענייננו, כי האיסור עצמו מתרבה, וכל היוצא ממנו אסור כמוהו, ואין כאן ביטול בדבר אחר... החומרים האחרים רק מאפשרים לתאי הגזע להתרבות. המוצר הסופי הוא תוצר ישיר של התאים הראשוניים, האסורים, והם המרכיבים הבלעדיים שלו. לכן המוצר הסופי אסור כמותם...

כדי לצאת מידי ספק, נראה להציע, אם אכן הדבר אפשרי, לייצר בשר מתורבת מדגים טהורים. בדגים אין איסור אבר מן החי... כמו כן אין בדגים איסור טריפה. כמו כן, המוצר הסופי לא יהיה בשרי, אלא פרווה. המגוון של בשר דגים רחב הרבה יותר, וכידוע, בשר דגים קל יותר לעיכול ונחשב לבריא יותר. אם הדבר אפשרי, יש להמליץ לחוקרים יהודים שינסו לפתח המצאה זו מבשר דגים טהורים.

מעובד מתוך מאמר של הרב יעקב אריאל, תחומין כרך ל"ו

(4) הרב יעקב אריאל חולק על הרב וייטמן, וטוען שהבשר המתורבת משמר את ההגדרה ההלכתית של החיה שממנה הופק. הסבירו את הסברה שלו ובמה הוא חולק על הרב וייטמן.

(5) מה מציע הרב אריאל לפיתוח בהמשך, ומה היתרונות של הצעה זו?

מעתה, גם באכילת בשר משובט עם חֶלֶב אין לחשוש לאיסור מראית עין, וזאת משני טעמים: ראשית - אין לחדש לאסור מדעתנו מפני מראית העין מעבר למה שמפורש בש"ס. ושנית - בשר משובט אינו "בשר גמור", ונקרא "בשר" בשם מושאל בלבד. דומה הוא לשניצל סויה או לחלב מן הצומח, שלא נאסרו מפני מראית עין, מאחר שאינם בשר וחלב באמת, אלא נקראו כך בשם מושאל.

(6) האם הרב רייזמן מסכים עם הרב וייטמן או עם הרב אריאל?

(7) א. יש הטוענים שאסור לאכול בשר מתורבת עם חלב, גם אם הוא כשר, משום "מראית עין". למה הכוונה?

ב. מדוע הרב רייזמן אינו חושש לטענה זו? הסבירו את שני הטעמים שלו.

המחבר הזכיר את חידושו של ה"פרי חדש", שאין אומרים "מראית עין" בדבר שלא נזכר בחז"ל. חידוש זה נדחה כמעט על ידי כל האחרונים. בעניין זה אמר ה"פְּרִתִּי ופְּלִתִּי" חידוש נוסף, שכל הפוסקים הסכימו לו, שבדבר שהוא נפוץ ורגיל אין חוששים למראית עין. וכן נקטו פוסקי זמננו בעניין שניצל סויה או גלידה פרווה, שאין בהם איסור מראית עין לגבי דיני בשר בחלב, כיוון שהם שכיחים. ובענייננו, כיוון שכל קציצת המבורגר מהסוג המדובר עולה 325,000 דולר, מסתמא שעדיין קיים בה חשש למראית עין.

מעובד מתוך מאמר של הרב שפיץ, תחומין כרך ל"ה

(8) הרב שפיץ חולק על הרב רייזמן בנוגע לעיקרון של "מראית עין". מדוע? הסבירו את שני הטעמים שלו.

יש להתלבט האם תהליך הפיתוח לרקמת שריר, ומאוחר יותר עיבודו לכדי מוצר הראוי לאכילה, אינם מפקיעים מהבשר המתורבת את חלות האיסור - משום שמדובר במוצר חדש שאבדה זהותו הקודמת, מה שמכונה בשפה ההלכתית "פנים חדשות באו לכאן"... בשל הנימוקים הרבים להתיר, נראה שאכן יש להתיר על מה שיסמוך, אולם הדבר כפוף לשאלות נוספות, כמו כשרות המצע והמרכיבים שמסייעים לתא לגדול. כיום מדובר בדם, ולפיכך נראה שהבשר אסור באכילה.

מעובד מתוך דברי הרב שרלו, מתוך [נייר עמדה](#) של ארגון צהר

(9) א. האם לדעת הרב שרלו בשר מתורבת נחשב "פנים חדשות" או לא?

ב. מדוע יש לאסור בשר מתורבת, לדעת הרב שרלו?

(10) א. סכמו את הסברות שלמדתם עד כה: מדוע אפשר לומר שבשר מתורבת שהופק מבהמה טמאה יהיה אסור באכילה, ומדוע אפשר לומר שהוא יהיה כשר?

ב. במקרה של בשר מתורבת כשר, הציגו את הסברות בשאלה אם הוא יהיה בשרי או פרווה.

יש אומרים שדין בשר שכזה יהיה זהה לדין תא הגזע שממנו התפתח, הואיל והכול נמשך ממנו. שאם הוא יילקח מבשר חזיר - דינו יהיה כבשר חזיר, ואם יילקח מבשר בהמה או עוף שנשחט כדין - דינו יהיה כבשר כשר שמותר לאוכלו אך אסור לערבו עם חלב. ויש אומרים, שהואיל והתא הראשוני הוא זעיר וחסר חשיבות, הוא בטל למיליארדי התאים שהתפתחו ממנו, והם

נחשבים כ"פנים חדשות" לחלוטין, ולכן גם אם התא הראשון היה מחזיר הוא כשר, וגם אם היה מעגל דינו כמאכל פרווה.

ונראה כדעה הראשונה, שמהות המאכל נקבעת לפי התא הראשון שחולל אותו. וייתכן שגם לסברת המקילים, כל עוד הבשר הטבעי מבעלי חיים יהיה נפוץ והבשר המלאכותי ידמה לו, יש מקום לאוסרו עם חלב משום מראית עין.

פניני הלכה, כשרות חלק ב, הלכות תעשיית המזון, הלכה יא

11) כתבו מהי דעת הרב מלמד בנוגע לשאלות הבאות, ומדוע:

12) א. האם בשר מתורבת כשר לאכילה?

ב. האם הוא פרווה או בשרי?

ג. האם יש איסור לאכול אותו עם חלב משום "מראית עין"?

// חינוך //

"ונתן לך רחמים" - על הכרעות ערכיות

מטרות:

- היכרות עם מושג היחסיות של הערכים
- תרגול מציאת פתרון לערכים מתנגשים

מהלך השיעור:

- התלמידים יבחרו ערך שהם קרובים אליו, ויחוו כיצד הוא מוגבל על ידי ערכים אחרים.
- התלמידים יכירו את מושג היחסיות של הערכים ודרכי פתרון לקונפליקט.
- התלמידים יישמו את דרכי הפתרון, ויכירו את המחירים הכרוכים בכך.

מיומנויות מרכזיות בשיעור:

המשגת ערכים, מודעות עצמית, בניית סולם ערכים אישי

ערכים:

הכרעות מוסרית

עזרים:

- כרטיסיות ערכים
- דף מקורות

פתיחה:

א. הערך שלי (5 דקות)

התלמידים ישבו בקבוצות של 4-5 תלמידים. נחלק פתקים עם שמות ערכים, וכל תלמיד יבחר ערך שקרוב לליבו במיוחד, ושהוא משתדל לפעול לאורו.

כל תלמיד יספר בקבוצה על מקרה שבו הוא מממש באופן מלא את הערך שבו בחר. לדוגמה: תלמיד שבחר בערך הנאמנות יספר כיצד הוא משתדל ומתאמץ כלפי המשפחה והחברים שאליהם הוא נאמן, ומשקיע עבור הגשמת המטרות המשותפות שלהם.

גוף השיעור:

ב. גבולות והתנגשות (5 דקות)

התלמידים בקבוצה יחשבו יחד על מקרים שבהם ערכים שנבחרו מתנגשים עם ערכים אחרים. כדאי להדגים עניין זה מכיוון שהוא קצת קשה להבנה. לדוגמה, ערך הנאמנות שבו בחר התלמיד מהדוגמה הקודמת יכול להתנגש עם ערך האמת, למשל במקרה שבו חבר מבקש שיחפה עליו במקרה של העתקה במבחן או גניבה מהמכולת. דוגמה נוספת: התנגשות עם הערך עין טובה, במקרה שבו חברת הילדים שבה חבר התלמיד מדברת רעות על תלמיד אחר, והוא מתלבט אם "ליישר קו" ולרכל - או לא, ולפגוע בערך הנאמנות שלו.

התלמידים יזהו את הערכים המתנגשים, ידונו במקרה ויכריעו לפי שיקול דעתם.

אם להערכת המורה התלמידים יתקשו, ניתן לתת להם לנתח מספר מקרים נתונים:

- 1) חבר שלך העתיק במבחן ומבקש ממך לא לומר כלום. המורה שואלת אותך ישירות אם ראית משהו חשוד.
 - 2) מצאת טלפון פתוח של חבר וראית הודעה המעידה על תכנון ונדליזם חמור בבית הספר. החבר מבקש שתניח את הטלפון מיד כי זו פגיעה בפרטיות.
 - 3) נער עני שאתה מכיר נתפס גונב מזון בסופר, כי לא היה לו מה לאכול בבית. בעל הסופר מתעקש להזמין משטרה כי "החוק הוא חוק לכולם".
 - 4) העירייה רוצה לכוות שטח של עצים עתיקים (ירוקים וחשובים) כדי לבנות קניון חדש שיספק מקומות עבודה רבים לאנשי העיר.
 - 5) בטיול השנתי, החברות מצאו מסלול צדדי קצר ומהנה יותר, אבל המדריכה אסרה מפורשות ללכת בו בגלל סכנת החלקה קלה.
- התלמידים בקבוצה יגבשו שלוש דוגמאות להתנגשות הערכים: ההתנגשות יכולה להיות בין זוג תלמידים, או בין ערך שעלה בחלק הראשון ובין ערכים שנותרו "על השולחן" בלי שמישהו בחר בהם.

ג. הכול יחסי (10 דקות)

במאה ה־20 פעל פילוסוף חשוב ומוכר שנקרא ישעיהו ברלין. הוא עסק, בין השאר, בנושא שעליו אנחנו מדברים - התנגשות ומתח בין ערכים שונים. נקרא פסקה מתוך מאמר שעוסק בהגות שלו:

מסקנתו של ברלין הייתה שקונפליקטים בין ערכים ומטרות חיים הם כנראה בלתי נמנעים. אין מנוס מלהכריע ביניהם, ולכל הכרעה יש מחירים משמעותיים. לא כל תביעה היא בעלת משקל דומה, ובכל סיטואציה יש צורך בהקשבה להקשר המיוחד; כך גם במקרים של תביעות של צדק מול ערך השלום, או תביעות צדק מול ערך החמלה או אי־הלבנת פנים.

אי אפשר לצפות שתמיד יהיה אפשר לקבל "גם וגם", ולפעמים אי אפשר ליצור מיזוג בין ערכים מתנגשים. לכן עלינו להסתפק לפעמים בהכרעות שבהן אנו מוותרים על ערך תמורת ערך אחר, או פתרונות ביניים שבהם אנו מחלקים את מרב המשאבים למרב האנשים בתנאים הקיימים, כך שכל אחד מהצדדים מקבל את חלקו. פתרונות כאלו עדיפים על פתרונות אידאולוגיים קיצוניים, או כאלו המצריכים קורבנות ממשניים: עדיף לחפש אחר איזון עדין ושביר בין ערכים מאשר לוותר על ערך, אם כי לא תמיד הדבר אפשרי, ובוודאי שאין להתיימר לשלב בין כל הערכים.

מעובד מתוך: "חינוך לכול – ולכל אחד במערכת החינוך בישראל: תמונת מצב והמלצות", עורכים: אברהם הרכבי ונעמי מנדל־לוי, יוזמה, 2014

התלמידים יקראו את הטקסט, ונדון:

- מדוע אפשר לומר שקונפליקטים בין ערכים הם "בלתי נמנעים"?
- מהם שני הפתרונות שברלין מציע?
- אילו פתרונות הוא שולל, ומדוע?

חשוב להישאר בקשר עם הדוגמאות שהתלמידים העלו, כך שהדיון לא יהיה תיאורטי בלבד, אלא מעוגן למציאות ולמקרים קונקרטיים.

ניתן להשתמש בציטוט מפורסם של ישעיהו ברלין, שממחיש את הטענה על מוגבלות הערכים:

"חירות עבור הזאבים – היא מוות לכבשים".

אחרי שהרעיון ודרכי הפתרון של ברלין הובנו, התלמידים בקבוצות יתבקשו למצוא פתרונות:

- עבור כל אחת משלוש הדוגמאות שגובשו בקבוצות, התלמידים ימצאו פתרון באחת מהדרכים שברלין מציע: העדפה זמנית של ערך אחד על פני ערך אחד, או יישום חלקי של שני הערכים.

ד. כמה זה עולה לנו? (10 דקות)

בספר דברים כתובה פרשת "עיר הנידחת". הכוונה היא למצב שבו ישנה עיר שלמה, שכולה התחילה לעבוד עבודה זרה. על פי הכתוב בתורה, יש להרוג ולשרוף את כל העיר. התלמידים יקראו את הפסוקים ואת המקור מפירושו של הנצי"ב מוולוז'ין, וידונו בשאלות:

הִכָּה תִּכָּה אֶת יִשְׂרָאֵל הָעִיר הַזֹּאת לְפִי חָרֵב: הַחֶרֶם אֶתָּה וְאֶת כָּל אֲשֶׁר בָּהּ וְאֶת בְּהֶמְתָּהּ לְפִי חָרֵב, וְאֶת כָּל שְׁלָלָהּ תִּקְבֹּץ אֶל תוֹךְ רִחְבָּהּ וְשָׂרְפָתָּ בָּאֵשׁ אֶת הָעִיר וְאֶת כָּל שְׁלָלָהּ כָּלִיל לַיהוָה אֱלֹהֶיךָ, וְהָיְתָה תֵּל עוֹלָם לֹא תִבָּנֶה עוֹד. וְלֹא יִדְבַק בִּידְךָ מְאוֹמָה מִן הַחֶרֶם, לְמַעַן יִשְׁוֹב ה' מִחֲרוֹן אַפּוֹ, וְנָתַן לָךְ רַחֲמִים וְרַחֲמָם...

דברים יג, טז-יח

ונתן לך רחמים - דמעשה עיר הנידחת גורם שלוש רעות בישראל: א) שההורג נפש נעשה אכזר בטבע. והנה יחיד הנהרג בבית דין, כבר נבחר לזה שלוחי בית הדין. אבל עיר שלמה - בעל כורחנו עלינו להרגיל כמה אנשים להרוג ולהיות אכזרים!...

על זה הבטיח הכתוב, שבזה שתעסוק בזה בלי שום הנאה מביזה - ישוב ה' מחרון אפן. "ונתן לך רחמים" - מידת רחמים.

- מהם הערכים שמתנגשים במקרה של גזר הדין של עיר הנידחת?
- מהו המחיר המוסרי שהמוציאים להורג נדרשים לשלם?
- כיצד התורה "מפצה" אותם על המחיר הזה?

ה. סיכום

בהתנגשויות המוסריות שאנחנו עוברים, עלינו להכריע בין ערכים: לעיתים אנחנו מחליטים שערכים מסוימים צריכים להמתין למועד אחר, שיהיה מתאים יותר, ולעיתים - ששני הערכים צריכים לבוא לידי ביטוי בצורה חלקית. הבחירות האלו מוכרחות, ויש להן מחיר שאנחנו חייבים לשלם. חשוב שנחשוב איך אנחנו יכולים לפצות על המחיר הערכי ששילמנו. שליחי בית הדין שהורגים את אנשי עיר הנידחת מקבלים הבטחה מה' שהוא ירפא את הרגש שלהם. לנו אין אפשרות כזו, ועלינו לדאוג לכך בכוחות עצמנו.

- כיצד נוכל לשמר את רגש הרחמים שלנו כלפי עולם החי, גם כשאנחנו אוכלים בשר?
- כיצד נוכל לשמר את הערכים שבהם פגענו, בדוגמאות שהועלו בכיתה?



שער 4: בשר, חלב ומה שביניהם

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: השער הקודם עסק בכשרות כל המזון מן החי, ושער זה צולל אל תוך מוצרי המזון השונים ובודק את היחסים ביניהם: הגדרת החלב והבשר, הגדרת האיסורים שביניהם והעמקה במערכת הסייגים שתיקנו חז"ל שנועדו להרחיק אותנו מטעויות באיסורים אלו.

קדימה צעד: שאילת שאלות הלכתיות

מיומנויות ומושגים בתושב"ע: דאורייתא ודרבנן; השתלשלות תושב"ע; שימוש באינטרנט ללימוד הלכה

גופי ידע שאינם נכללים בשיעורי הליבה:

- גזרת גזרה לגזרה - פרק 16, הלכה ג
- ההחמרות הנדרשות במטבחים ציבוריים - פרק 16, הלכה ט
- חינוך ילדים להמתנה בין בשר לחלב - פרק 17, הלכה ו
- הלכה יא בפרק 16 תילמד בשיעורי הליבה בשער הבא

בעקבותיהם: הרא"ש; הט"ז

הידעת?:

- מבנה מערכת העיכול
- חוש הטעם
- מעמידים ומייצבים
- קיבול חום סגולי

פינת המנהג: "משום רפואה"; מאפים בישראל

נושאי שיעורי התוספת:

- **השתלשלות ההלכה:** כמה שעות ממתנים אחרי אכילת בשר?
- **שו"ת:** כשרות ג'לטין שמופק מבעלי חיים
- **חינוך:** ערבוב או ייחודיות?

מהלך השער

השער מסודר מהכלל לפרט. השיעור הראשון מגדיר מהם המאכלים שנכללים באיסור, כיצד מגדירים "בשר", היחס לדגים והסבר האיסורים עצמם - אכילה, בישול והנאה. הבנת האיסורים מצריכה היכרות עם המושגים "דאורייתא" ו"דרבנן", והם מוסברים בשיעור זה בסרטון. השער ממשיך בסדר כרונולוגי: השיעור השני מציג את חובת ההפרדה בין בשר לחלב כאשר הם נאכלים בזמנית, והשיעורים השלישי והרביעי מתארים את חובת ההמתנה לאחר אכילת חלב ולאחר אכילת בשר. השיעור החמישי חוזר להגדרת מושגים - תבשיל בשרי ו"בחזקת" בשרי, שאותם נכון היה להציג כבר מוקדם יותר, אך הדינים שלהם מבוססים על הלכות ההמתנה וההפרדה, ולכן שיעור זה נדחה לכאן. חלק זה של השער עסק בהתנהלות התקינה, והחלק השני עוסק במצבים בעייתיים: שני השיעורים הבאים עוסקים בהלכות תערובות, כלומר

במקרים שבהם חלב התערב בבשר או שאוכל כשר התערב באיסור. השיעור השמיני ממשיך ועוסק בדיני בליעות, כלומר לא רק ביחסים בין המאכלים שהתערבו, אלא גם ביחס ביניהם ובין הכלי שבו הם מתבשלים. בכל אופן, הדגש כאן הוא על המאכלים ולא על הכלים בפני עצמם - נושא זה יילמד בשער הבא. השיעור התשיעי יגדיר כיצד כלים הופכים לחלביים או לבשריים, ומה קורה עם מה שבושל בהם. השיעור האחרון בשער עוסק בנושאים ספציפיים בהקשר זה: נ"ט בר נ"ט, כלי פרוזה ודבר חריף.

דגשים

כמו בשערים אחרים, גם בשער זה התלמידים ילמדו על נושאים שבהם קיימים מנהגים שונים. חשוב וכדאי לפתוח עימם את הנושאים, לשמוע כיצד נהוג אצלם ולראות אם ישנם הבדלים בין המנהג ובין דרך הפסיקה של הרב מלמד בספר.

שער זה מתייחס לדיני תערובות ודיני בליעות, שהם נושאים ארוכים, עמוקים וסבוכים מאוד, ואין לנו יכולת להקיף אותם במסגרת הנתונה. הידע שנכלל בספר ובחוברת ייתן לתלמידים רקע מספיק כדי לנתח באופן ראשוני את המקרים שבהם ייתקלו, וחשוב להזכיר שבמקרה של שאלות הלכתיות כדאי להתייעץ עם דמויות הלכתיות.

// א. מה נאסר? // (פרק 16, הלכות א-ג; פרק 17, הלכות ח-ט)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל בפריסת הפסוקים והאיסורים הראשיים שקבעו חז"ל בנושא, כולל הצגת הדעות השונות בדברי התנאים. הדיון כולל את ההבחנה בין "דאורייתא" ל"דרבנן", ובהזדמנות זו מופיע סרטון מיומנויות שמציג מושגים אלו. הדיון עלול לבלבל, ושאלה 5 באה לסייע לתלמידים לעשות סדר: כמעט כל המקרים שבהם איסורים, בין מדאורייתא ובין מדרבנן, ומה שמותר בנושאים אלו הוא די זניח ולא מצוי ביום יום.

העיסוק האינטנסיבי בגזרות ובתקנות יכול להזכיר לתלמידים את השער הראשון, שבו הם למדו על "חוקים" ו"משפטים", וחשוב לזכור שתקנות חז"ל נקבעו מתוך טעם ולשם מטרה כלשהי. על רקע זה, ניתן להעמיק בשאלה שמוצגת ב"מיטיבי לכת", על כך שלכאורה חז"ל אינם אמורים לגזור כל כך הרבה גזרות. זו גם המטרה של הפעילות ושל האירוע שבתחילת השיעור: חידוד המשקל שיכול להיות לפרטים ולמעשים קטנים, ורמת הסיכון שיכולה להיות גם בפרטים כאלה.

הנושא האחרון בשיעור הוא היחסים בין בשר לדגים ובין חלב לדגים. הספר מדגיש שמדובר במנהגים נוספים שאינם מעיקר הדין ושנקבעו "משום רפואה". בין שני המנהגים האלו קיימת הבחנה לגבי מידת ההתפשטות והקבלה שלהם בעם ישראלי: מאחר שלפי המדע של ימינו אין בעיה רפואית באף אחד מהמקרים האלו, הסיבה שנותרה להחזיק בהם היא עצם המסורת וקבלת המנהג בעם ישראלי - היכן שהמנהג אכן התקבל.

דגשים

תחילת השיעור עשויה להיראות מעט תיאורטית ולא חשובה, ומבחינת התלמידים היא אכן תיאורטית, שכן בסופו של דבר אסור לאכול בשר וחלב, בין אם מדאורייתא ובין אם מדרבנן. עם זאת, זו הזדמנות להכיר את מושגי היסוד האלו ואת המחויבות שלנו לקיום ההלכה - בין אם היא מדאורייתא ובין אם היא מדרבנן. בנוסף, ההבחנות האלו עוד ישרתו אותנו בהמשך, במצבים הבעייתיים, כפי שנרמז בסרטון.

תשובות

(2) קראו את הלכה א והשלימו את המילים החסרות בקטע:

גמל הוא חיה טמאה, כלומר אסור לאכול אותו, אך ליהודי מותר לבשל מנה של גמל, ומותר לו גם למכור אותה לגוי. הדבר נכון גם לגבי חלב של אתון: הוא אסור בשתייה, אך מותר לבשל אותו ומותר גם ליהנות ממנו. מצד שני, חלב פרה ובשר פרה הם מוצרי מזון כשרים כשהם בנפרד, אך אסור לבשל אותם יחד. התורה מורה על כך שלוש פעמים, ומצווה: "לא תבשל גדי בחלב אמו". חכמים הסבירו שהחזרה על האיסור מצביעה על כך שהוא כולל גם את אכילת התערובת המבושלת, גם את ההנאה ממנה - ואפילו את עצם הבישול יחד. כך נוצר מצב מעניין: חיות טמאות אסורות רק באכילה, אך חיות טהורות שמותרות באכילה - אסורות גם בדברים אחרים.

(3) מה נכלל באיסור? קראו את הלכה ב. העתיקו את הטבלה למחברתכם, וסמנו לגבי כל בעל חיים האם אסור או מותר לבשלו בחלב לפי כל אחת מדעות התנאים ולפי ההלכה שנפסקה:

לדעת רבי עקיבא, מדאורייתא	לדעת רבי יוסי הגלילי, מדאורייתא	הלכה למעשה, מדאורייתא ומדרבנן	
אסור	אסור	אסור	עגל
אסור	אסור	אסור	כבש
מותר	אסור	אסור	צבי
מותר	מותר	אסור	תרנגולת
מותר	אסור	אסור	אייל
אסור	אסור	אסור	עז
מותר	מותר	אסור	אווז

(5) א. קראו את הלכה ג. הציגו את הסייג שהוסיפו חכמים מעבר לאיסור שמדאורייתא. אסור לאכול חלב ובשר ביחד גם אם הם לא בושלו יחד.

ב. עד כה ראיתם שהלכות בשר וחלב כוללות איסורים מדאורייתא, איסורים מדרבנן ודברים שלמעשה מותרים. מה יהיה הדין בכל אחד מהמקרים הבאים?

1. לבשל בשר פרה בחלב: אסור מדאורייתא / אסור מדרבנן / מותר
2. לבשל סטייק צבי בחלב: אסור מדאורייתא / אסור מדרבנן / מותר
3. לאכול תבשיל עוף בשמנת: אסור מדאורייתא / אסור מדרבנן / מותר
4. לאכול נקניק עם גבינה צהובה: אסור מדאורייתא / אסור מדרבנן / מותר
5. לאכול תבשיל כבש שבושל עם יוגורט: אסור מדאורייתא / אסור מדרבנן / מותר

(6) א. קראו בהלכה ג מהמילים "ביארו המפרשים", והסבירו במילים שלכם את שני ההסברים המופיעים בהלכה לכך שחכמים החמירו כל כך בעניינים אלו. (1) כל אחד מהמרכיבים מותר

ומצוי במטבחים, והם עשויים להתערבב בקלות, ולכן הרחיקו ביניהם במיוחד. 2) אם אנשים ינהגו בחיה ובעוף באופן מקל על סמך זאת שהם אסורים מדרבנן ולא מדאורייתא, לבסוף יבואו להקל גם בבשר שאסור מדאורייתא, ולכן השוו את איסוריהם.

7) א. מה היה נהוג בנושא זה, ומדוע? נהגו שלא לאכול בשר עם דגים, משום שהדבר גורם לצרעת ולריח רע מהפה.

ב. מהי עמדת הרפואה כיום בעניין זה, ומדוע בכל זאת עדיין יש לנהוג כך? כיום מוסכם שאין בדבר סכנה רפואית. עדיין יש לנהוג כך, מכיוון שכך נהגו, והפרדה זו הפכה למרכיב מהותי בהלכות הקשורות למטבח.

8) א. אילו איסורים כולל כיום מנהג זה? לא לבשל אותם יחד, לא לאכול אותם יחד.
ב. כיצד יש לנהוג בכלי האוכל? לאכול בכלים נפרדים, או לנקות את הכלים בין השימושים - במפית, בלחם או עם הפה.

ג. אילו פעולות צריך האדם לעשות בעצמו, אם הוא רוצה לאכול בשר ודגים בזה אחר זה? יש לשתות משהו בין שני סוגי האוכל, ואם נדבק אוכל לאצבעות - לשטוף או לנגב אותן.

9) א. לפי הלכה ט, מה היה נהוג בנושא אכילת חלב עם דגים, ומדוע? היה נהוג להיזהר מאכילת חלב עם דגים, משום שהדבר מסוכן לבריאות.

ב. מהי עמדת הרפואה כיום בעניין זה וכיצד יש לנהוג בו למעשה? כיום מוסכם שאין בדבר סכנה רפואית, ואין צורך להמשיך ולנהוג במנהג זה.

מיטיבי לכת: הלכה ג, גזרות בשר בחלב

1) הסבירו את הכלל: "אין גוזרים גזרה לגזרה". אם חז"ל גזרו ואסרו משהו, לא אמורה להיות גזרה נוספת שמרחיקה ואוסרת דברים נוספים כדי להרחיק מהגזרה הראשונה.

2) מהי הגזרה הראשונה שיש בנושא זה, ואיזו גזרה נוספת גזרו עליה חז"ל? חז"ל גזרו ואסרו לאכול בשר וחלב יחד, גם אם הם לא בושלו יחד. גזרות נוספות שנגזרו על גזרה זו: איסור לאכול מין אחד כאשר המין השני על השולחן; איסור אפיית פת בשרית או חלבית; איסור אכילת חלב אחרי בשר ללא המתנה; איסור אכילת בשר אחרי חלב ללא ניקוי הפה.

3) הסבירו במילים שלכם את שלושת ההסברים שמובאים לכך שבהלכה זו חז"ל גזרו גזרה לגזרה למרות שבדרך כלל לא עושים זאת. 1) יש כאן חשש גדול מהרגיל לטעויות, מכיוון שהחלב והבשר מותרים בפני עצמם. 2) ללא גזרות נוספות, גם הגזרות הראשונות לא יתקיימו. כלומר, הגזרות הנוספות נדרשות לקיום הראשונות, ולא מתווספות רק כדי להרחיק את האדם מלטעות בראשונות. 3) חלק מהגזרות הנוספות משוות בשר עוף לבהמה, מכיוון שיש חשש סביר שיבלבלו ביניהם. כלומר, הגזרות הראשונות אינן פותרות את כל החששות שבגללם הן נגזרו, ולכן היה צריך להשלים אותן.

מיטיבי לכת: הלכה ט, מטבחים ציבוריים

4) מדוע ההלכות במטבחים ציבוריים צריכות להיות שונות במטבחים ביתיים? במטבחים ציבוריים ישנם עובדים רבים, וחלקם אף אינו שומר מצוות, ולכן ההלכות צריכות להיות קפדניים יותר ולהתאים למציאות שכזו.

5) מי האחראי על קביעת ושמירת נהלים אלו? האחראים על קביעת ושמירת נהלים אלו הם גופי הכשרות שמעניקים למטבחים אלו את תעודת הכשרות.

// ב. הפרדה בשעת האכילה // (פרק 16, הלכות ד-ז)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל בפעילות שמחדדת את הצורך בזהירות מפני סכנות, צורך שהוא הציר המארגן של הנושא (ובעצם, של השער כולו): חז"ל הוסיפו תקנות וסייגים כדי להרחיק אותנו מן העבירה. הנושא לא מסובך, מה שמאפשר לימוד והעמקה במקורות עצמם, וכדאי לנצל את ההזדמנות גם בכיתות שבדרך כלל לא לומדות בהעמקה שכזו. בשיעור, כמו בשיעורים אחרים מדי פעם, מופיעות שאלות שבהן התלמידים מתבקשים להציג הלכות לפי מודל מד"ט - מיומנות חשובה בלימוד ההלכה, ונכון להתעכב במידת הצורך, להזכיר ולדייק את התשובות.

אחרי ההפרדה הפיזית בין הסועדים, ממשיך הפרק לעסוק בתקנות שקבעו חז"ל כדי למנוע מצבי ספק - האיסור על אפיית מאפים בשריים או חלביים. פינת "הידעת?" מציגה את ההיבט האקטואלי של הלכה זו, ואפשר לשוחח עם התלמידים על כך: זו הזדמנות לראות כיצד ההלכות מהכיתה מתורגמות לאופן שבו פועלת מערכת הכשרות בישראל.

מרכיב "ההדבקה" הוא הנושא האחרון בשיעור, והוא מתייחס לצורך בתשומת לב לכך שפירורים ממין אחד לא נודדים לסעודה של המין השני.

עזרים

- [משימות בתמונות: תמרורים](#)
- [תרשים: הפרדה בשעת האכילה](#)

תשובות

- ↩ פרה, כבשה, עז: אסור לאכול עם חלב מדאורייתא, אסור לבשל עם חלב.
- ↩ צבי, תרנגול הודו, אייל, ביזון, אווז: אסור לאכול עם חלב מדרבנן, מותר לבשל עם חלב.
- (2) א. הציגו את דברי רב חנן בר אמי לגבי אורחים מכרים, לפי מודל מד"ט. שימו לב: טעמו של רב חנן בר אמי אינו מפורט בגמרא, הסבירו אותו לפי פירוש של הרב שטיינזלץ.
- מקרה: שני אורחים שמכירים זה את זה אוכלים יחד על שולחן אחד, זה בשר וזה חלב.
 - דין: אסור.
 - טעם: קיים חשש שבגלל שהם מכירים זה את זה, הם ירצו לכבד איש את רעהו מהאוכל, ולמעשה יאכלו בטעות בשר וחלב יחד.
- ב. מדוע, אם כן, חשש זה אינו קיים במקרה שבו האכסנאים אינם מכירים זה את זה? כשהאורחים אינם מכירים זה את זה, אין חשש שיאכלו זה מהאוכל של זה.
- (3) התוספות מציעים פתרונות למצב שבו שני אנשים המכירים איש את רעהו אוכלים בשר וחלב על אותו שולחן. הציגו את שני הפתרונות, והסבירו: כיצד לדעתכם הם פותרים את הבעיה? הפתרונות הם להניח בין הסועדים חפץ שיפריד ביניהם, או לאכול על מפות נפרדות. פתרונות אלו מזכירים לסועדים שארוחותיהם נפרדות ואסור להם לאכול זה מצלחתו של זה.

4) א. בפסקה הראשונה ("תיקנו חכמים...") מופיע עוד איסור חוץ ממה שלמדתם כעת. הציגו אותו במודל מד"ט.

- מקרה: אדם שאוכל בשרי או חלבי, ועל השולחן מונח מאכל מהסוג האחר.
- דין: אסור.
- טעם: יש חשש שהאדם יטעה ויאכל את המאכל האחר, ובכך יאכל בשר וחלב יחד.

ב. בהלכה זו מופיע מצב נוסף, שבו גם לאכסנאים שמכירים זה את זה מותר לאכול יחד על אותו שולחן. הסבירו את המקרה ואת טעמו. אם האכסנאים יושבים רחוק זה מזה, מותר להם לשבת ליד אותו שולחן, מכיוון שאין להם אפשרות לאכול זה מצלחתו של זה - הם רחוקים מדי.

5) א. באילו מקרים מותר שמוצרי בשר יהיו יחד עם מוצרי חלב? מדוע? על השולחן שלא בשעת האוכל, או באחסון, מכיוון שאלו מצבים שבהם לא אוכלים אותם, ואם כך אין סיבה לאסור זאת.

7) א. הסבירו במילים שלכם את גזרת חז"ל שמופיעה בפסקה הראשונה: מה אסור לעשות, ומדוע? כשאדם אוכל מאכל בשרי, אסור שיהיה מונח על השולחן מאכל חלבי, ולהפך, כדי שלא יטעה ויאכל אותם יחד.

ב. לפניכם מספר מקרים. בכל מקרה כתבו האם הוא אסור או מותר.

- לישא של בצק ללחם עם חמאה, בכמות של סעודה אחת. אסור / מותר
- אפיית לחם בשרי לצריכה ביתית, כאשר יש בו סימן שרק המשפחה מכירה. אסור / מותר
- אפיית לחם חלבי למכירה, כאשר יש בו סימן מובהק וחד־משמעי. אסור / מותר
- אפיית לחם בשרי למכירה, כאשר יש בו סימן שרק האופה ומשפחתו מכירים. אסור / מותר
- אפיית עוגת גבינה למכירה. אסור / מותר
- הכנת "משה בתיבה" לצריכה ביתית. אסור / מותר

8) קראו את הלכות ז-ז. העתיקו את הטבלה למחברתכם והשלימו אותה לפי המתואר בהלכה. תוכלו להיעזר גם בתרשים שבהמשך.

החפץ שעובר מסעודה לסעודה	כיצד הוא יכול "להעביר"?	האם ניתן "לנקות" אותו? כיצד?
שולחן, מפה, כיסא תינוק	אם יש עליו פירורים או שאריות	כן, לנקות את השולחן משאריות
לחם	אם נגעו בו עם שומן או עם רוטב	אי אפשר "לנקות", אלא יש לחתוך במקום הנגיעה
סלטים	אם לקחו מהם בכלים שהיו עליהם שאריות	אי אפשר "לנקות". אפשר להגיש את הסלטים עם כף נפרדת, ולהקפיד להגיש רק איתה
מלחייה	אם יש עליה אוכל או שמן	כן, צריך שתהיה נקייה מאוכל
בקבוקי רוטב	אם יש אוכל עליהם או בפייה	כן, לנקות את הכלי ואת הפייה שלו

מיטיבי לכת: הלכה ט, מטבחים ציבוריים

- (1) מדוע ההלכות במטבחים ציבוריים צריכות להיות שונות מבמטבחים ביתיים? במטבחים אלו ישנם עובדים רבים, מה גם שלא כולם מדקדקים במצוות.
- (2) מי האחראי על קביעת ושמירת נהלים אלו? הרבנים האחראים על מתן הכשרות.

// ג. המתנה בין בשר לחלב // (פרק 17, הלכות א-ג)

מהלך השיעור

משימת ה"חוזרים על העקבות" מחברת את התלמידים למשימת ה"צעד החוצה" מהשיעור שעבר. שיעור זה לא יעסוק בכלים בשריים וחלביים, אבל זהו אספקט נוסף לצורך בהפרדה בין המינים, ובהמשך השער עוד נעסוק בו בהרחבה.

שיעור זה יעסוק במנהגי המתנה השונים בין בשר לחלב. הספר יתאר את שני המנהגים המרכזיים, וניתן להניח שבכיתה ישנם עוד מנהגים נוספים שלא מוזכרים בו. הפעילות בתחילת השיעור נועדה לחדד את הטענה שגם אם משהו נראה לנו במבט ראשון כ"קולא" - הוא לא בהכרח כזה; ישנם שיקולים רבים בפסיקת ההלכה, ופסיקה שבפועל חמורה יותר מפסיקה אחרת אינה בהכרח החמרה על גביה. נקודה זו תובהר בהמשך לגבי מנהג המתנה של שלוש שעות: האם הוא קולא (של מנהג השש שעות) או חומרא (של מנהג השעה האחת)? זו שאלה שדנו בה הפוסקים, והיא אינה חד־משמעית.

בחלק הבא דן השיעור בהמתנה שיש לעשות באכילת בשר אחרי חלב, ולאחר מכן בהמתנה שיש לעשות באכילת חלב לאחר בשר. השיעור כולל לימוד מקורות, וזאת כדי להבין את המנהגים השונים ומהיכן הם נובעים, ובשיעור הבא ייעשה בכך שימוש נוסף.

דגשים

בנושא זה רבו המנהגים, מעבר למה שנכתב בספר, וכדאי לפתוח את הנושא בכיתה ולבקש מהתלמידים לשתף במנהגים שנוהגים אצלם בבית. זוהי גם משימת ה"צעד החוצה", כך שכל התלמידים יבררו את המנהגים המשפחתיים שלהם לעניין זה.

לשאלה 1 אין תשובה "נכונה": מטרתה היא עצם החשיבה על מצבים שבהם ישנן שתי פסיקות, וההבנה שההבחנה בין "קולא" ל"חומרא" איננה תמיד חד־משמעית.

בנושא אכילת בשר לאחר חלב משתמשת ההלכה במושגים "קינוח" ו"הדחה". הספר מציין, וכך כתוב גם בתרשים, שמושגים אלו יכולים להיות מתורגמים לשפת היום־יום בפעולת צחצוח השיניים. כדאי להדגיש זאת, גם כדי לקרב את ההלכה אל המעשה, וגם כדי להמחיש את היכולת של ההלכה להתרגם למציאות האקטואלית.

ההמתנה בין אכילת הבשר לאכילת החלב מתחילה ברגע מסוים; הספר מציין ומגדיר את הרגע הזה, אך לא באופן חד כמובן בדרך כלל. שימו לב: ההמתנה מתחילה לא מסוף הארוחה, אלא מהרגע שבו נאכל האוכל הבשרי האחרון. ניקח לדוגמה מקרה של סעודת שבת שבה המנה העיקרית הבשרית הסתיימה בשעה 13:00, בעוד שהסעודה עצמה עוד התארכה והסתיימה רק בשעה 14:30. זמן ההמתנה יחושב החל מ־13:00!

תשובות

- (3) קראו את הלכה א, ופרטו את כל הפעולות שיש לעשות במקומות שבהם יש שאריות אוכל:
- א. בפה: קינוח (אכילת מאכל קשה) והדחה (שטיפת הפה), או צחצוח השיניים ושטיפת הפה.
 - ב. בידים: רחיצת שמנוניות חלב, אם ישנה.
 - ג. בשולחן האוכל: פינוי מאכלי החלב וכלי האוכל, ניקוי השולחן או החלפת המפה.
- (4) א. כיצד מסביר הרא"ש את דברי מר עוקבא? מר עוקבא דיבר על כך שאת הבשר אוכלים בבוקר ואת הגבינה - בארוחת הערב, שהיא הארוחה הבאה, לאחר שעות רבות.
- ב. כיצד מסבירים בעלי התוספות מהי "סעודה אחרת"? מר עוקבא התכוון שאין לאכול חלב ובשר באותה סעודה, אבל מותר לאכול את הגבינה בסעודה הבאה - גם אם היא מיד לאחר הסעודה הראשונה. צריך להקפיד לפנות את השולחן ולברך, כדי שיהיה ברור שהסעודה נגמרה.
- (5) הרמב"ם פוסק להלכה כפי אחד ההסברים שלמדנו. כמו מי הוא פוסק, ומה הוא מוסיף בהלכה זו? הרמב"ם פוסק כדעת הרא"ש, ומוסיף הגדרה מקורבת למשך הזמן שבין הסעודות - בערך שש שעות.
- א. כמו איזו דעה פסק השולחן ערוך? כדברי הרא"ש והרמב"ם.
 - ב. כמו איזו דעה פסק הרמ"א? כדברי התוספות, ובתוספת חומרה של המתנת שעה.
- (7) ציינו חכמים נוספים שפסקו לפי כל אחת משתי הדעות. כמו הרא"ש: עיטור, רשב"א, ר"ן וגר"א. כמו התוספות: ראבי"ה.
- (8) איזה מנהג נוסף מפורט בהלכה זו לגבי משך זמן ההמתנה? מהו הטעם של הפוסקים בדעה זו? יש הנוהגים להמתין שלוש שעות. לדעת הפוסקים כך, יש להמתין שלוש שעות ולא שש מכיוון שמשך הזמן בין ארוחה לארוחה בימינו השתנה.
- (9) כיצד יש לנהוג בעניין זה לפי דעתו של הרב מלמד? מכיוון שבשאלה זו יש מנהגים רבים ולכל מנהג יש טעם ומשקל, נכון שכל אחד ימשיך במנהג אבותיו. אדם שאין לו מנהג אבות, ראוי שישמור שש שעות.
- (10) א. הלכה זו מתארת מספר מנהגים לגבי השעה השישית. הציגו את שלוש הדעות. להמתין עד תחילת השעה השישית; עד מחצית השעה השישית; עד סוף השעה השישית.
- ב. כמו איזו דעה פוסק הרב מלמד לכתחילה בשאלה זו, ומדוע? לכתחילה פוסק הרב מלמד שיש להמתין שש שעות מלאות, גם אם בתקופת הראשונים לא הקפידו על כך בד"קנות, משום שכיום כשיש לנו שיעור אפשר לדייק בזמנים.
- (11) א. רעות ונעמי אכלו יחד לארוחת צהריים כריך פסטרמה, וסיימו לאכול אותו בשעה 12:30. לאחר מכן הן המשיכו לשבת ולדבר, אכלו לקינוח פרוסה של עוגת פירות, וסיימו לברך את ברכת המזון בשעה 13:00. רעות שומרת שלוש שעות לאחר מאכלי בשר. מתי, לכל המוקדם, היא תוכל לאכול את היוגורט שהיא אוהבת? בשעה 15:30, כי מדידת הזמן היא מסיום האכילה של מאכלי הבשר ולא מסוף הסעודה.

ב. משפחת כהן, ששומרים שש שעות לאחר בשר, סיימו את המנה הבשרית בסעודת השבת בשעה 12:00, אבל עוד ישבו, דיברו ושרו, כך שהברכה הסתיימה בשעה 13:30. מתי הם יוכלו להתחיל לאכול סעודה שלישית חלבית? מדידת שש השעות מתחילה מ־12:00, ולכן תסתיים בין 17:00 ל־18:00. נכון להמתין שש שעות מלאות, אך במקרה הצורך ניתן להתחיל מוקדם יותר.

// ד. המתנה בין בשר לחלב - המשך // (פרק 17, הלכות ד, ו-ז)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל בהצגה של עיקרון: כאשר יש שתי סיבות לאותה תופעה, ייתכן שהסיבות יחפפו וייתכן שלא; תיתכן ביניהן "נפקא מינה", מקרה בוחן, שבו סיבה אחת קיימת והשנייה לא. העיקרון הזה יבוא לידי ביטוי בהמשך השיעור, שיעסוק בהיבטים נוספים של חובת המתנה בין בשר לחלב. אפשר לנצל את ההזדמנות וללמד את התלמידים את מושג ה"נפקא מינה", מושג נפוץ ושימושי ביותר בעולם התלמוד וההלכה.

בשיעור מוצג סרטון המסביר את השתלשלות התורה שבעל פה, דרך הנושא והמקורות שנלמדו בשיעור שעבר. שימו לב, זהו שיעור קצר, ואם תרצו, תוכלו לנצל את ההזדמנות כדי לפרוס את המקורות ולהעמיק עם התלמידים בהבנת תהליך ההשתלשלות. הסרטון גם מיישם את מושגי הדאורייתא והדרבנן שנלמדו מוקדם יותר, וזו הזדמנות לחדד אותם ולהצדיק את העיסוק בהם.

השיעור מסתיים במיומנות נוספת, חשובה ביותר בלימוד הלכה: שאילת שאלות הלכתיות. מאחר שזהו שיעור קצר, כדאי להקדיש זמן לניסוח השאלות שהתלמידים מתבקשים לשאול. כמו כן, כדאי לחשוב ולתכנן עם התלמידים את מי הם הולכים לשאול את השאלות האלו - מיהן הדמויות ההלכתיות שנמצאות בעולם שלהם? ייתכן שיהיו תלמידים שלא תהיה להם כתובת כזו, וכדאי לחבר אותם לתלמידים אחרים שמכירים דמויות שכאלה.

עזרים

- [משחקן שליפה](#)
- [סרטון: השתלשלות תושב"ע](#)

תשובות

(2) א. הסבירו את שני הטעמים. רש"י: טעמו של הבשר חזק יותר משל החלב, והוא עדיין מורגש למשך זמן רב לאחר הארוחה. רמב"ם: חתיכות הבשר עלולות להיתקע בין השיניים, ולוקח זמן עד שהן משתחררות והטעם שלהן פג.

ד. כיצד נוהגים למעשה, ומדוע? פוסקים את שני הטעמים, ולכן בכל מקרה צריך להמתין את משך הזמן המלא.

(3) א. מה הייתה נועה צריכה לעשות מלכתחילה? להוציא את חתיכת השניצל כששמה לב לכך.
ב. כיצד עליה לנהוג כעת, בדיעבד? תמשיך לספור מזמן סוף הארוחה ואינה צריכה להמתין מחדש.

ג. הסבירו את טעם הלכה זו לפי כל אחת מהדעות - דעת רש"י ודעת רמב"ם. לפי רש"י, טעמו של הבשר נעלם במשך הזמן, גם אם הוא נבלע וגם אם הוא עדיין תקוע בפה. לפי רמב"ם, לאחר שחתיכת הבשר הוסרה - כבר אין לחשוש לה.

(4) דבר דומה קרה לנדב, אך הוא שם לב לחתיכת השניצל לאחר שעברו שבע שעות. באילו תנאים הוא יכול לשתות כעת כוס חלב? נדב צריך להוציא את חתיכת השניצל, לנקות את פיו בקינוח והדחה (או בצחצוח שיניים, כמו שלמדנו), ויכול מיד לשתות חלב. גם אם בלע ולא הוציא, ינקה את הפה באופן זה ויוכל לשתות חלב.

(6) הציגו את ההלכה שנוגעת לאיור לפי מודל מד"ט.

- מקרה: האם מותר לתת מאכל טָרֵף לילד קטן שעדיין אינו חייב במצוות?
- דין: אסור להאכיל, וכן אסור להרשות לילד לאכול.
- טעם: דין חינוך.

(7) ומה לגבי חולה? קראו את הלכה ז, העתיקו את הטבלה למחברתכם והשלימו אותה:

חולה שאין בו סכנה	חולה שיש בו סכנה	
אסור	מותר (אם אין מאכל אחר)	האם מותר לאכול טרף?
ימתין שעה, ידיח ויקנח את פיו	אין צורך להמתין	אם צריך לאכול מאכל חלבי לאחר בשר, כיצד ינהג?

מיטיבי לכת: הלכה ו, קטנים

(1) הסבירו במילים שלכם את תהליך החינוך של קטנים לעניין זה. תינוקות - מותר להאכיל בשר אחרי חלב או להפך ללא המתנה, אפשר להסתפק בניקיון הפה והידיים. בגיל שמתחילים להבחין בין בשר לחלב (גילאי 3-5), אם אפשר, נכון להמתין שעה (ובעת צורך מיוחד ניתן להסתפק בשטיפת פה וידיים). כשמתחילים להבחין בין זמנים (גילאי 5-6) להתחיל להרגיל בהמתנה של שלוש שעות. מגיל 9-10 נכון להתקדם להמתנה מלאה של שש שעות.

// ה. תבשיל בשרי ו"בחזקת" בשרי // (פרק 17, הלכה ה)

מהלך השיעור

לאורך השיעורים הבאים, בשער הזה ובשער הבא, התלמידים יתבקשו לשאול שאלות הלכתיות עוד מספר פעמים. חשוב להקדיש זמן בתחילת השיעור למשוב על משימת ה"צעד קדימה", כפי שמפורט בתחילת השיעור.

שיעור זה עדיין שייך לחלקו הראשון של השער ועוסק בהגדרות של מאכלים - האם הם בשריים או לא, אך מצד שני הוא כבר מכין את התלמידים לקראת השיעורים הבאים, שבהם ההגדרות יעמדו במבחן והמציאות לא תהיה כל כך ברורה. כבר עכשיו חשוב לציין, כפי שמפורט, שבכל מה שקשור להגדרות ולתערובות אין הבדל בין בשר לחלב. ההבדל היחיד פורט בשיעורים הקודמים, לגבי משך זמן ההמתנה; מעבר לכך - כאשר נגדיר מאכל כ"בחזקת בשרי" אותן הגדרות יחולו גם כדי להגדיר מאכל כ"בחזקת חלבי", וכן לכל דבר ועניין.

לאחר לימוד ההגדרות המרכזיות שיילמדו בשיעור, התלמידים יצפו בסרטון מיומנויות שמסביר כיצד נכון לנסח שאלות הלכתיות באינטרנט, ויתרגלו את מיומנות הדיוק של השאלות. זו גם תהיה המשימה

ל"צעד החוצה". חשוב לציין שכרגע הם מתאמנים על שאילת שאלות - מתן תשובות לשאלות האלו הוא כבר עניין אחר לגמרי...

דגשים

מושג ה"בחזקת" בשרי הוא מושג חדש בספרות ההלכתית, אין לו שורשים או היסטוריה, וככזה - ההגדרות שלו עדיין בתהליכי עיצוב. הרב מלמד מגדיר כאן את המושג בצורה מאוד חד־משמעית וברורה, וייתכן מאוד שאתם או התלמידים מכירים הגדרות אחרות למושג זה. בכל אופן, מאחר שזהו ספר לימוד המבוסס על פסקי הרב מלמד בספרי "פניני הלכה", ההגדרה שתשמש אותנו היא ההגדרה שלו. כדאי לפתוח את הנושא הזה, לשאול את התלמידים אם הם מכירים הגדרות אחרות ולראות את הדמיון והשוני בין ההגדרות. זו גם הזדמנות להתבונן על התפתחות התורה שבעל פה - לא בכל יום מוצאים עניינים חדשים, שנמצאים עדיין בתהליכי התגבשות.

עזרים

- [תרשים: תבשיל בשרי ו"בחזקת" בשרי + עותק להשלמה](#)
- [סרטון מיומנויות: שימוש באינטרנט ללימוד הלכה](#)

תשובות

(2) א. קראו את הפסקה הראשונה בהלכה ה, והציגו את המקרה לפי מודל מד"ט.

- מקרה: מאכל פרווה שהתבשל בתוך תבשיל בשרי.
- דין: המאכל יהיה בשרי לכל דבר, אין לאכול אותו עם חלב ויש להמתין אחריו כמו אחרי בשר.
- טעם: טעם של בשר... (= כשמאכל פרווה מתבשל עם בשר, הוא סופג את טעם הבשר והופך לבשרי לכל דבר.

(3) הציגו את שני המקרים המובאים בהלכה, והסבירו כיצד יש לנהוג בהם.

מקרה של סעודה בשרית שבה הוגשו סלטים אך לא היו כפות הגשה והסועדים נטלו מהסלטים עם הסכו"ם הבשרי שלהם. יש כאן חשש שבסלטים התערבו שאריות בשר, לכן אין לאכול אותם עם חלב, אך מכיוון שלא מרגישים בסלטים טעם בשר - לא צריך להמתין אחריהם לפני אכילת מאכלי חלב.

מקרה של טיגון כדורי פלאפל בשמן שטוגנו בו שניצלים, במקרה שבו אין בפלאפל טעם של בשר, יש רק חשש שהתערב בו מהשניצל אך אין בו את הטעם שלו, ולכן אין לאכול אותו עם חלב אך אין צורך להמתין אחריו לפני אכילת מאכלי חלב.

(4) לפניכם מספר דוגמאות. כתבו במחברתכם כיצד יש להתייחס אליהן - כאל תבשיל בשרי/חלבי, או כאל תבשיל בחזקת בשרי/חלבי?

א. אבא הניח כנף אחת בסיר גדול של מרק ירקות כדי לתת למרק טעם, והוציא אותה לפני ההגשה. בשרי / בחזקת בשרי

ב. קערת אורז פרווה עמדה על השולחן בזמן הסעודה הבשרית. אורחים לקחו מהאורז בעזרת הכפות האישיות שלהם, שבהן אכלו קודם לכן בשר. בשרי / בחזקת בשרי

- ג. מירי חיממה צ'יפס קפוא על תבנית בשרית נקייה, שבפינה שלה היה מעט שומן מהשימוש הקודם. בשרי / בחזקת בשרי
- ה. נורית מעכה תפוחי אדמה לפירה, והוסיפה כף אחת של חמאה. חלבי / בחזקת חלבי
- ו. שגיא טיגן חביתה במחבת שטיגנו בה פנקייק חלבי לפני כן, בלי שניקו אותה. חלבי / בחזקת חלבי
- (6) לפניכם מספר שאלות בנושא תבשיל בשרי ובחזקת בשרי שנשאלו באתרי שו"ת. בכל אחת מהשאלות חסר פרט חשוב כדי שיהיה אפשר לתת תשובה... מהו הפרט החסר? תוכלו להיעזר בתרשים שהופיע לעיל.
- א. קניתי פלאפל שטוגן בשמן שטיגנו בו קודם שניצלים. האם אני צריך לחכות שש שעות לפני שאוכל גלידה חלבית? הפרט החסר: האם יש טעם ממשי של בשר בפלאפל?
- ב. אפיתי פיצה בתנור, אבל אז נזכרתי שהתנור בשרי. האם הפיצה כשרה? הפרט החסר: האם התבנית הייתה חלבית או בשרית, והאם היא הייתה נקייה או מלוכלכת?
- ג. שתיתי מרק שאני חושב שהוא בשרי. האם אני צריך להמתין אחר כך, או שאני יכול לשתות מיד כוס חלב? הפרט החסר: למה השואל חושב שהמרק בשרי? האם היה בו בשר ממש או שהוא רק "בחזקת" בשרי?
- ד. חיממתי חתיכת פשטידה חלבית במיקרוגל ציבורי, במקום שאני לא מכיר. האם מותר לי לאכול אותה? הפרט החסר: האם הפשטידה חוממה עם כיסוי, והאם היא חוממה על צלחת המיקרוגל או על משטח נוסף?
- ה. הוצאתי אורז מקערה מרכזית בעזרת כף שהיה עליה קצת חוטב מהבשר, אבל לא אכלתי מהבשר. האם אני צריכה לשמור עכשיו שש שעות? הפרט החסר: האם באורז היה טעם של בשר?

// ו. תערובות // (פרק 18, הלכות א-ג)

מהלך השיעור

בשיעור זה התלמידים נכנסים לעולם המצבים הבעייתיים: עד כה הגדרנו את מושגי הבסיס ואת האופן שבו הדברים אמורים להתנהל, ובשיעורים הבאים נראה מה קורה כשבפועל המציאות לא עובדת באופן הרצוי. נושא התערובות ארוך ומורכב. שיעור זה פותח אותו ומציג את מושגי היסוד, אך גם בסוף השיעור הבא עוד יהיה מידע רב שלא יילמד. חשוב לציין זאת בפני התלמידים: לימוד המושגים יעזור להם להבין את הסיטואציות שבהן הם ייתקלו, אך הידע שיהיה ברשותם לא יספיק כדי לפסוק בכוחות עצמם. לאורך השיעורים הבאים התלמידים יתרגלו שאילת שאלות הלכתיות עוד מספר פעמים מסיבה זו בדיוק. הלימוד בשיעור הוא טכני למדי: הכרת מושגים והיישום שלהם. בחלקו הראשון של השיעור היישום יהיה על מקרים פשוטים, ובהמשך מופיעים מקרים מורכבים יותר, הדורשים שילוב של המושגים השונים והכרעה.

דגשים

חשוב לשים לב, שהביטויים ההלכתיים "לח" ו"בש" לא משקפים תערובת של נזלים או תערובת של מוצקים: כפי שמוגדר בספר, בתערובת "יבש ביבש" המרכיבים נותרים בפני עצמם, בעוד שבתערובת

"לח בלח" נוצרת תערובת חדשה, אחודה. תערובת של שני סוגי קמח, למשל, נחשבת לתערובת של "לח בלח". במינוח המקובל במדעים, אפשר לומר שתערובת "לח בלח" היא למעשה תרכובת. בשאלה 3, אין חשיבות לסדר בין האפשרות השנייה והשלישית; הדגש הוא על הקצוות, כלומר על האפשרות שבה ההשפעה היא הרבה ביותר והאפשרות שבה היא הקטנה ביותר.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [סרטון: יסודות הלכות תערובות](#)
- [טבלה: כללי תערובות + עותק להשלמה](#)

תשובות

(2) א. לפניכם מספר תערובות. העתיקו את הטבלה למחברתכם ומיינו אליה את התערובות:

- אילו תערובות הן "יבש ביבש", ואילו "לח בלח"?
- אילו תערובות הן "מין במינו", ואילו "מין בשאינו מינו"?

לח בלח	מין בשאינו מינו	מין במינו
מעט חלב נשפך לקערת בצק פרווה של עוגה. שמן מטיגון של שניצל ניתז לתוך רוטב שמנת שהתבשל בסמוך.	חלב בהמה טריפה התערבב בחלב כשר.	
יבש ביבש	התערבו קפסולות דומות של ויטמינים משתי קופסאות, כשרה וטמאה.	עיסה שהופרשה ממנה חלה התערבבה עם עיסה דומה שלא הופרשה ממנה. תפוח עץ תרומה התערבב בסל של תפוחים מעושרים.

(3) סדרו את ארבעת מיני התערובות לפי סדר - מהתערובת שבה ההשפעה היא הרבה ביותר, לתערובת שבה ההשפעה היא המועטת ביותר. לח בלח מין בשאינו מינו | יבש ביבש מין בשאינו מינו | לח בלח מין במינו | יבש ביבש מין במינו.

(4) בכל אחד מהמקרים הבאים, ציינו מה צריך להיות גודל התערובת כדי שהיא לא תושפע ממה שהתערב בה. הסבירו את תשובתכם.

- מעט חלב נשפך לקערת בצק פרווה של עוגה: לח בלח, מין בשאינו מינו, בטל בשישים.
- חלב בהמה טריפה התערבב בחלב כשר: לח בלח, מין במינו, בטל בשישים.
- פרוסות פסטרמה טריפות וכשרות התערבבו: יבש ביבש, מין במינו, בטל ברוב.
- תפוח עץ תרומה התערבב בסל של תפוחים מעושרים: תרומה, בטל במאה.
- טיפת חלב נפלה למרק בשרי רותח: לח בלח, מין בשאינו מינו, בטל בשישים.
- שמן זית של ערלה התערבב בשמן זית כשר: ערלה, בטל במאתיים.

6) אחרי שהכרתם את המושגים המרכזיים, הגיע הזמן להתנסות בהתמודדות עם מקרים נפוצים. כתבו מהו הדין ומהו הטעם עבור כל אחד מהמקרים הבאים:

- א. אושרת סיימה לאכול סעודה בשרית טובה וטעימה, והכינה לעצמה כוס קפה שחור. תוך כדי ערבוב הקפה היא שמה לב שהכוס לא הייתה נקייה לגמרי: הבן שלה שתה ממנה חלב לפני כן, וכמה טיפות נשארו בכוס. האם לאושרת מותר לשתות את הקפה כעת? מדובר בתערובת ודאית של פרווה וחלב בסביבה חמה, כך שהטעמים מתערבים. מדובר בלח בלח, מין בשאינו מינו. טיפות החלב בטלות בשישים בתוך כל הקפה, ולכן מותר לשתות את הקפה כעת.
- ב. החברים בשבט עשו פויקה בשרי וזרקו פנימה מכל טוב. תוך כדי ההכנות רועי אכל חטיף שוקולד חלב, וחתיכה מהשוקולד נפלה לו לתוך הסיר. האם יהיה מותר לאכול מהפויקה? מדובר בתערובת ודאית של בשר וחלב בסביבה חמה. במקרה הזה יש תערובת של לח בלח, מין בשאינו מינו. השוקולד בטל בשישים, ומותר לאכול מהתבשיל.
- ג. בני טיגן לעצמו פנקייק חלבי על הכיריים, ולידו נורית אחותו בישלה נקניקיות. תוך כדי הבישול נורית הריחה משהו מסריח... "איכס!" צעק בני, "הנקניקיות שלך מקולקלות!". נורית לקחה את סיר הנקניקיות כדי לשפוך אותו, אך חלק ממי הבישול ניתזו על הפנקייקים שבמחבת. האם מותר לבני לאכול את הפנקייקים (גם אם הוא לא כל כך רוצה...)? מדובר בתערובת ודאית של בשר וחלב בסביבה חמה. עם זאת, טעם הנקניקיה הוא טעם לפגם, ומכיוון שמי הבישול אינם הרוב בתערובת - הם בטלים בה, ולכן הפנקייק אינו נאסר ומותר לאכול אותו.

// ז. דברים שאינם בטלים וביטול איסורים //

(פרק 24, הלכות א, ד-ה)

מהלך השיעור

בתחילת השיעור התלמידים יעלו מקרים שבהם הם נתקלו בימים האחרונים, ובכך נשיג שתי מטרות: ראשית זהו תרגול ושליפה של המושגים שנלמדו בשיעור שעבר, ושנית - זהו חיבור של עולם המושגים שנלמד בכיתה עם המציאות שבה הם חיים, בבית ובמטבח. אפשר לגוון ולהוסיף פעילות על בסיס שתי קוביות: על הפאות של קובייה אחת יופיעו המילים "לח" ו"בש", ועל הפאות של הקובייה השנייה - המילים "מין במינו" ו"מין בשאינו מינו". התלמידים יזרקו את הקוביות, ולפי הצירוף יצטרכו לומר מה יהיה הדין בתערובת שכזו. אם מדובר בתלמידים ברמה גבוהה ניתן לאתגר, ולתת להם ליצור דוגמאות שמתאימות להגדרות אלו.

שיעור זה מוסיף על השיעור שעבר ודן במקרים שבהם התערובת לא מתנהגת לפי החלוקה הרגילה שנלמדה בשיעור שעבר. בתחתית הטבלה הופיעה התייחסות לדברים שאינם בטלים, ושיעור זה יפרט ויגדיר אותם. העיקרון שעומד מאחורי דברים אלו הוא ההסתכלות המציאותית על התערובות: לפעמים, גם דברים בשיעור קטן מאוד עדיין יהיו בעלי ערך בעיני המתבונן, ולכן הם לא יתבטלו בתערובת.

גישה זו להלכה מתבטאת גם בסרטון. כדאי לשוחח עליו בכיתה לאחר ההקרנה, כדי להסביר ולהעמיק את ההבנה של הקשר בין ההגדרות ההלכתיות העקרוניות, שלעיתים נראות טכניות ומנותקות, ובין המציאות שבה הגדרות אלו מיושמות.

השיעור מסתיים בהצגת עיקרון חשוב נוסף בדיני תערובות - האיסור לבטל איסורים. גם כאן חוזרת ההבחנה שהופיעה בתחילת השער שבין דאורייתא ודרבנן, וכדאי להביא דוגמאות לתערובות איסור מכל אחד מהסוגים.

דגשים

”המושגים הנוספים” בשאלה 4 הם בסך הכול מסיחים, אין להם משמעות לשאלה עצמה.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- תמונה: דבר שלא מתבטל
- [תרשים: ביטול איסור + עותק להשלמה](#)
- [סרטון: ההגדרות ההלכתיות והמציאות](#)

תשובות

- (2) מדוע תבלין אינו בטל בתערובת? טעמו של התבלין מורגש באוכל, ולכן הוא אינו בטל בו.
- (3) א. מהו ”דבר המעמיד”? מרכיב שמשנה את צורתו או מהותו של המאכל.
 ב. מדוע מעמיד אינו בטל בתערובת? ההשפעה של המעמיד ניכרת באוכל גם אם הוא במידה מועטה, ולכן הוא אינו בטל בו.
- (4) א. לפניכם מספר הגדרות ודוגמאות. מיינו אותן לפי הכותרת המתאימה: מה שייך לכל מושג? שימו לב, ישנם מושגים שאינם שייכים לאף אחת מהכותרות!

בריה	דברים חשובים שבמניין	חתיכה הראויה להתכבד	מושגים נוספים
בעל חיים שלם תולעת ירוקה חרקים בקמח	מוצר שנמכר ביחידות ולא במשקל בקבוק ויסקי יקר אגוז קוקוס שלם אגנס שלם	כרע גדולה של עוף סטייק גדול ועסיסי פילה אמנון ברוטב פסטו	בקבוק מיץ תפוחים גרגיר שעועית שלם בורקס תפוחי אדמה

- (7) לפניכם מספר מקרים. בחרו בשניים מהם, והסבירו כיצד הפעולה שנעשתה הייתה יכולה לפתור את הבעיה שבתערובת, לו הדבר היה מותר.

- א. אופיר ארגן קערת עוגיות שוקולד לחברים שבאו אליו, ואז התברר שחלק מהעוגיות אינן כשרות. הוא הוסיף עוד כמות גדולה של עוגיות שוקולד כשרות, והגיש את הקערה. אופיר מגדיל את התערובת. כך, גם אם עד עכשיו האיסור לא התבטל בתערובת מכיוון שהוא היה גדול מדי - כעת הוא בטל בה.
- ב. יואב הכין סלט חסה לארוחת הערב, ולפתע ראה תולעת זוחלת בין העלים. הוא מיד לקח סכין וקצץ את כל העלים דק־דק, ערבב הכול ותיבל. התולעת נחשבת ל”בריה” ואוסרת את התערובת כולה. כשיואב חותך אותה, היא כבר לא בגדר ”בריה”, אלא איסור שיכול להתבטל בשישים.

ג. אבא בישל מרק מוקרם חלבי טעים ועשיר לשבת, ובמקום להוסיף ציר ירקות - הוסיף בטעות כוס שלמה של ציר בשר. אחרי ששם לב לכך, הוא הכפיל את כמות הנוזלים שבסיר. אבא מגדיל את התערובת. כך, גם אם עד עכשיו האיסור לא התבטל בתערובת מכיוון שהוא היה גדול מדי - כעת הוא בטל בה.

8) ב. הסבירו מה הדין במקרים שבשאלה 7. בכל המקרים ביטול האיסור הוא במזיד, ולכן למבטל אסור לאכול מהתערובת, וגם למי שהביטול נעשה עבורו. לאחרים מותר.

9) א. באילו מקרים מותר לבטל איסורים? הסבירו את שלושת המקרים שמוסברים בהלכה. מעיקר הדין מותר לבטל איסורים מדרבנן. וגם לדעת המחמירים, בשעת הדחק מותר לבטל איסור דרבנן. כמו כן, אם האיסור מדרבנן הוא מסוג הדברים שאוסרים מחמת החשיבות שלהם (בריה, דברים שבמניין או חתיכה הראויה להתכבד), מעיקר הדין מותר לבטל אותם (למשל, לחתוך את הבריה). איסורי דאורייתא מותר לבטל רק אם אין כוונה לבטל את האיסור, למשל אם אדם טוחן חיטים לקמח ותוך כדי כך נטחנות גם התולעים שבחיטה.

10) טל בישלה חמין צמחוני על בסיס נקניקיות סויה, והוסיפה לסיר מעט חלב. אחרי הבישול התברר שהיא התבלבלה והשתמשה בנקניקיות בשריות.

א. התבשיל אסור בכל מקרה. נכון / לא נכון

ב. זוהי תערובת של לח בלח, מין במינו. נכון / לא נכון

ג. החלב אוסר את התערובת בכמות של 1/60. נכון / לא נכון

ד. טל צריכה להוציא את הנקניקיות מהתבשיל. נכון / לא נכון

ה. אם טל תגדיל בכוונה את נפח התבשיל, יהיו אנשים שיוכלו לאכול ממנו. נכון / לא נכון

11) באולם שמחות הכינו תבנית גדולה של 70 עופות גדולים, צליים ומכובדים ברוטב תפוז. בסוף ההכנה נזכר אחד הטבחים שאחד העופות היה, למעשה, טרף. אילו מההיגדים הבאים נכונים במקרה זה?

א. זו תערובת של יבש ביבש, מין במינו. נכון / לא נכון

ב. העוף הטרף מתבטל בתערובת, כי הוא פחות מ-1/60. נכון / לא נכון

ג. אם הטבח יזהה את העוף, הוא יצטרך להוציא אותו מהתערובת. נכון / לא נכון

ד. העוף אינו מתבטל מכיוון שהוא חתיכה הראויה להתכבד. נכון / לא נכון

ה. אם הטבח יזהה את העוף ויוציא אותו, שאר התערובת תהיה מותרת באכילה. נכון / לא נכון

ו. כל עוד העוף הטרף בתבנית, אם הטבח יוסיף עוד 31 עופות - לאורחים יהיה מותר לאכול מהעופות. נכון / לא נכון

// ח. דיני בליעות // (פרק 19)

מהלך השיעור

השיעורים הקודמים עסקו במצב שבו מאכלים, או הטעמים שלהם, מתערבבים. ערבוב המאכלים יכול להתקיים בכל טמפרטורה, אך עירוב של טעמים מתקיים רק בסביבה חמה. חלקו הראשון של השיעור

מרחיב את ההבחנה הזו ומציג סביבות שונות של עירוב: כלי ראשון, כלי שני וכו'. ייתכן שהתלמידים כבר כיירו את המושגים האלו מלימוד הלכות בישול בשבת, וזו הזדמנות לחזור עליהם. המושגים מסודרים לפי סדר - מהחם ביותר (כלי ראשון) אל העירוב שמתקיים ללא חום כלל ("צונן"), ובסיום חלק זה של השיעור מופיעים פסקה ותרשים שמסכמים ומבחינים בין המושגים המרכזיים. אם תראו לנכון, תוכלו להיעזר בסרטון עם ניסוי מדעי קטן, על מנת להמחיש את ההשפעה של מידת החום על עירוב הטעמים; הקישור לסרטון מופיע בהמשך.

השיעור ממשיך ומציג את מושג ה"זיעה", שהוא מושג מרכזי בכל הקשור לשימוש בתנורים ובמיקרוגלים. השער הבא יכלול מידע מפורט לגבי השימוש בהם לכתחילה, בדיעבד וכיצד להכשיר אותם, וכבר עכשיו - בלימוד התיאורטי של המושג - חשוב שהוא יובן היטב.

בסוף השיעור משולב "סרטון סמן", ובו יוקרנו ויוסברו התרשימים מהשיעורים האחרונים. בשונה מהסרטונים שבספר, סרטון זה לא יכלול הסברים רעיוניים או מידע חדש: כל מטרתו היא להסביר בצורה שוטפת ובעל פה את המידע שנלמד בשיעורים האחרונים. מסיבה זו גם אין תקציר לסרטון, מכיוון שאין מה לקצר בו - התקציר הוא התרשימים שבספר.

דגשים

הספר מבחין בין "זיעה" ובין "זיעה מרובה", ופוסק שרק זיעה מרובה יכולה לערב טעמים. הספר גם כולל דוגמאות לכך, וחשוב מאוד לשים לב להבחנה הזו, שהיא הבחנה מציאותית. אין מדובר כאן על זיעה "מטאפיזית", אלא בפשטות על מעבר טעם דרך אדים שעולים ממאכל אחד ונקלטים במאכל אחר. כאשר אין אדים רבים, או כאשר אין להם איך לעבור ולהיקלט - הטעמים לא יתערבו.

בהקשר זה חשוב לציין את המשמעות של כיסוי האוכל בעת השימוש במיקרוגל: כיסוי האוכל, גם אם במכסה מחורר, כולא את הזיעה המרובה בתוך הצלחת ולא מאפשר לה לצאת, ומכאן החשיבות הרבה של כיסוי האוכל בעת השימוש במיקרוגל. לגבי דין אוכל חלבי שחומם עם כיסוי בשרי, נקי או מלוכלך - המתינו לשער הבא...

עזרים

- [סרטון: מסיסות במים קרים וחמים](#)
- [סרטון: סיכום דיני תערובות ובליעות](#)
- [תרשים: סיכום כלים + עותק להשלמה](#)
- [תרשים: סיכום דיני תערובות ובליעות + עותק להשלמה](#)
- [תרשים: אוכל שהתערב באוכל + עותק להשלמה](#)

תשובות

חוזרים על העקבות: חטיפי בשר מיובש טריפים שהתערבבו בחטיפים זהים כשרים; חטיפי בשר מיובש טריפים שהתבשלו עם חטיפים זהים כשרים; רוטב שמנת שנשפך למרק בשרי; ארגז בקבוקי ויסקי ללא תוויות, שאחד מהם איננו כשר.

3) לפניכם מספר מקרים. באילו מקרים נחשב הסיר "כלי ראשון", ובאילו לא? סמנו את האפשרות הנכונה.

- א. סיר שמונח על אש גלויה. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- ב. סיר שהתקרר, שמונח על כיריים כבויות. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- ג. סיר שמונח על כיריים אינדוקציה, כשהן פועלות. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- ד. סיר שבושל בו תבשיל, האש כבר כבתה אך הוא עדיין חם (45°C) ומונח על הכיריים. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- ה. סיר שבושל בו תבשיל, האש כבר כבתה והוא עדיין חם (45°C), אך הועבר למקום אחר. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- ו. סיר שהיה על גבי האש ובינתיים התקרר. כלי ראשון / אינו כלי ראשון
- (6) א. הסבירו את המושגים "כלי שני" ו"כלי שלישי". כלי שני הוא הכלי שאליו שפכו תבשיל מהכלי שעמד על האש, וכלי שלישי הוא הכלי שאליו שפכו תבשיל מהכלי השני.
- ב. עד כה למדתם על עירוב בכלי ראשון ועל עירוב בעירוי מכלי ראשון. לאיזו הגדרה דומה הדין של "כלי שני"? כלי שני - כעירוי מכלי ראשון.
- (7) א. מהו "גוש"? הסבירו במילים שלכם ותנו שלוש דוגמאות. מאכל גושי (כגון חתיכת בשר, פשטידה או תפוח אדמה) שחומם בכלי ראשון, והועבר לכלים אחרים ללא נזל.
- ב. הציגו את דין ה"גוש". התייחסו לשתי הדעות ולפסיקת ההלכה לפי הרב מלמד. יש אומרים שדינו ככל תבשיל נזל, ויש משמעות למעבר לכלי שני, לכלי שלישי וכו'. ויש אומרים שמכיוון שהוא גושי, הוא שומר על החום שלו, ולכן כל עוד הוא חם במידת "יד סולדת" הוא אוסר כמו בכלי ראשון. יש לנהוג כדעת המחמירים, ובמקרה של הפסד מרובה - כדעת המקילים.
- (8) כתבו כיצד יש לנהוג במקרים הבאים, אם רוצים לאכול את שני המאכלים:
- א. שני הניחה פרוסת פסטרמה ליד עוגת גבינה, והן נגעו זו בזו. יש לנקות את מקום הנגיעה. מכיוון שאי אפשר לנקות את עוגת הגבינה, יש לגרד את מקום הנגיעה.
- ב. אבא הפיל בטעות חתיכת שניצל לתוך כוס קפה קר. יש לגרד את פירורי הלחם ולשטוף את השניצל. הקפה מותר, ואם נפלו אליו פירורי לחם בשריים שיש בהם ממשות - צריך להוציא אותם.
- ג. תפוח טבל אדום התערב בתפוחים מעושרים ירוקים. אין מעבר טעם, יש להוציא את התפוח הטבל, והשאר מותרים באכילה.
- ד. אודי טבל עוף בקצפת, ואז שם לב שהקצפת חלבית. יש לשטוף את העוף מהקצפת שנגעה בו.
- ה. מרב הכינה כריך עם המבורגר, אבל התחרטה ורוצה למרוח במקומו גבינה. יש לגרד את הלחם שנגע בהמבורגר.
- (9) א. כעת קראו את הפסקה האחרונה בהלכה זו. הסבירו אותה לפי מודל מד"ט:
- מקרה: בשר שמוכן לאכילה נגע בחלב נזל.
 - דין וטעם (דעה א): מספיק לשטוף את הבשר. הוא לא נאסר מכיוון שמדובר בצונן, כך שאין בליעה.
 - דין וטעם (דעה ב): חוששים לכך שהבשר ספג מהחלב, ולכן מחייבים להסיר ממנו "כדי קליפה". במקרה שבו הבשר המבושל היה מבוקע, או מתובל בתבלין חריף, הוא עלול לבלוע יותר חלב, ולכן נאסר כולו, אלא אם מדובר בהפסד מרובה.
- ב. באילו מקרים משאלה 8 שייכת המחלוקת הזו? במקרה ב.

11) הציגו את דין "ריח" לפי מודל מד"ט.

- **מקרה:** מאכל כשר קלט ריח של מאכל אסור, או שמאכל בשרי קלט ריח של מאכל חלבי (או להפך).
- **דין:** יש להקפיד שדבר זה לא יקרה לכתחילה, אך בדיעבד הריח אינו אוסר.
- **טעם:** יש האומרים שריח הוא כמו טעם, ויש האומרים שאין בו טעם של ממש ולכן אין לאסור אותו.

12) א. במה שונה דינה של הזיעה מדינו של הריח? זיעה אוסרת כמו טעם, לכל הדעות.

ב. ההלכה מדגישה שזיעה אוסרת רק אם היא "זיעה מרובה". לפי הדוגמאות שמפורטות בהלכה זו, מתי זיעה תיחשב ל"זיעה מרובה"? כגון ששני המאכלים מתבשלים יחד תחת אותו מכסה שמכסה אותם לגמרי.

ג. נועם אפה באותו התנור בזמנית עוגה חלבית ותבנית פתוחה של שניצלים. האם האוכל "יאסר משום זיעה"? הסבירו את תשובתכם. בדיעבד האוכל לא יאסר, מכיוון שאין כאן "זיעה". המאכלים לא מכוסים יחד, ובכל מקרה אין כאן הזעה מרובה, כי לא מדובר במאכלים שמפרישים אדים רבים. ייתכן שתהיה בעיה של "ריח", אבל בדיעבד הריח אינו אוסר.

13) איילה חיממה במיקרוגל פיצה, אבל רק אחרי החימום היא שמה לב שבטעות כיסתה את הצלחת בכיסוי שהיו עליו שאריות של אוכל בשרי. באילו נסיבות הפיצה תיאסר משום "זיעה"? אם הכיסוי מחורר, בוודאי לא תהיה זיעה מרובה. אם הכיסוי אינו מחורר, צריך לראות בפועל מה קרה: האם האדים טפטפו בחזרה למאכל, ואם כן - לבדוק אם הם בכמות שבטלה בשישים, כמו בכל תערובת לח בלח.

// ט. כלים חלביים ובשריים // (פרק 20, הלכות א-ג, ה)

מהלך השיעור

שיעור זה עוסק במושגים מוכרים ושימושיים ביותר - כלים חלביים ובשריים. השיעור מתחיל בהצגת הטענה - שאריות אוכל שעל דופן הכלי נפלטות אל תוך הכלי ויכולות להשפיע על הטעם של האוכל שבו. בהקשר זה חשוב להגדיר מהו השימוש העיקרי בכלי, האם הוא במאכלים קרים ("צונן"), במאכלים חמים או בחום גבוה במיוחד, מתוך הכלל ההלכתי המוכר של "כבולעו כך פולטו" - האוכל יפלט לפי הדרך שבה הוא נבלע. הרחבה בדין זה תבוא בשער הבא. כמו כן, מושגים חשובים נוספים הם מושגי ה"בן יומו" ו"שאינו בן יומו", שמוצגים לאחר מכן.

הרב מלמד מבחין באופן ברור בין דין כלי זכוכית ומתכת כיום ובין כלים אחרים, והסרטון שבהמשך השיעור מסביר את ההבחנה הזו. מעבר להבחנה המעשית, קיימת כאן גם גישה עקרונית שחשוב לתת עליה את הדעת: ההלכה נמצאת בקשר עם המציאות, עליה לבחון את עצמה לאור השינויים שקורים בעולם ולשאוף לבסס את עולם המושגים ההלכתי על הבחנות מציאותיות.

חשוב לשים לב, שעל אף ההבחנה בין הכלים, הרב מלמד עדיין אוסר לכתחילה שימוש חלבי בכלי מתכת וזכוכית בשריים (ולהפך), והוא מנמק איסור זה בעצם החשיבות של שמירת ההפרדה בין בשר לחלב. כדי להבהיר ולבסס את הנימוק הזה, בשאלה 6 התלמידים מתבקשים לפרט הלכות נוספות שהם למדו עד כה שנובעות ממנו.

בסוף השיעור מופיעות מספר שאלות הלכתיות נפוצות מאוד, שמשלבות את הידע שנלמד בשיעורים האחרונים. כדאי מאוד להתעכב על השאלות האלו, להעמיק ולדון בהן: הן חשובות גם מצד ההבנה והיישום, וגם בפועל - ייתכן מאוד שהתלמידים ייתקלו בהן בקרוב.

דגשים

ההבחנה בין "בן יומו" ובין "שאינו בן יומו" היא הבחנה פשוטה, אך המושגים עלולים לבלבל ולהטעות, וכדאי לוודא שהתלמידים אינם טועים בהם.

בבסיס המושג "כלים חלביים" או "בשריים" עומדת ההנחה שכלים "בולעים" ו"פולטים" טעמים. אין הכוונה כאן ליכולת עליטבעית של הכלים או לחלקיקי טעם מסתוריים, אלא בפשטות להימצאותם של שרידי אוכל קטנטנים בסדקים שבכלים. זו ההבחנה שעומדת מאחורי טענתו של הרב מלמד, שבימינו כלי מתכת וזכוכית נקיים אינם בולעים ואינם פולטים טעם, שהרי בכלים אלו הדפנות חלקות, ולאחר ניקיון יסודי אין שום שאריות שנשארות בהן; זאת בשונה, למשל, מכלי עץ או פלסטיק, שייתכן שמשמרים מעט שאריות בחריצים שעל פני הדופן. זו תובנה חשובה ובסיסית ביותר בשיעורים אלו, וחשוב לשים לב אליה.

כמה טעם נבלע בכלי? מכיוון שאין לנו יכולת לשער את כמות הטעם, גזרו חז"ל שעלינו להניח שהטעם נבלע בכל הכלי, כלומר לשער שנפח הטעם הוא כנפח הכלי. אם מדובר בטעם שנבלע ונפלט מסיר, נפח האוכל שבסיר לעולם לא יהיה גדול יותר מפי שישים מנפח הסיר עצמו, ולכן מאכל חלבי שבושל בסיר בשרי - טעם הבשר יהיה גדול מפי שישים מטעם החלב. כאשר מדובר בכלי שהוכנס לתוך תבשיל (למשל, אם ערבבו מרק בשרי בכף חלבית), משערים את הנפח של החלק של הכלי שהוכנס לתוך התבשיל.

משימת ה"צעד החוצה" משלבת מספר מרכיבים שאותם התלמידים כבר תרגלו בפני עצמם. הם מתבקשים לאתר שאלות באתרי שו"ת (עמוד 110), לענות על שאלות בהלכות תערובות (כפי שעשו בשיעור זה) ולהשוות בין התשובות. במבט ראשון המשימה נראית קשה וברמה גבוהה מאוד, אך למעשה - היא המשיך ישיר ופשוט לשאלה 8 בשיעור זה.

עזרים

- [תרשים: טעם בשר שנפלט לחלב](#)
- [תרשים: בישול בשר בכלי חלבי \(או להפך\) + עותק להשלמה](#)
- [סרטון: ממה עשוי הסיר שלך?](#)
- [תרשים: כף בתבשיל](#)

תשובות

2) ההלכה מתארת מספר רמות של חיבור בין הכלי ובין שאריות האוכל וטעם האוכל שהיו בו. סדרו את האפשרויות לפי סדר, מהחיבור החלש לחזק, והתאימו את הפעולה האפשרית לניתוק בין הכלי ובין השאריות והטעם.

אופן השימוש בכלי	פעולת ההכשרה
כלי שאוכלים בו מאכלים שאינם חמים	שטיפה במים קרים ("הדחה")
כלי שמבשלים בו אוכל	הכנסת הכלי למים רותחים ("הגעלה")
כלי שמשתמשים בו באש, ללא נוזל	חימום באש ללא נוזל ("ליבון")

(3) קראו את הלכה ב והשלימו את המילים החסרות מתוך התרמילון:

אסור לאכול מכלי שיש בו שאריות של אוכל טרף, מכיוון שהשאריות יתערבו באוכל הכשר ויפסלו אותו. בדומה לכך, אין לאכול חלב בכלי שיש בו שאריות בשר (או להפך). ההלכה מוסיפה ומגדירה שטעם האוכל נבלע בדופנות הכלים, ויכול גם להיפלט מהם בשימושים הבאים. לכן, למשל, אם בשר טרף בושל בכלי - הכלי בולע את טעם האוכל הטרף. אם לאחר מכן יבשלו בכלי הזה אוכל כשר, הטעם הטרף יפלט מהדפנות ויתערב באוכל, ומכיוון שההנחה היא שבמאכל אין פי שישים מטעם הטרף - המאכל כולו יאסר. הדבר נכון גם לכלים חלביים ובשריים: סיר שבושל בו חלב, למשל, בלע את טעם החלב ולכן אסור לבשל בו בשר, ואם בושל בו בשר - הוא אינו כשר. הטעם יפלט מהכלי באופן שבו הוא נבלע, או בשימוש חמור יותר: כלי שבלע טעם בבישול - יפלוט אותו בבישול (או בשימוש ישיר באש), אבל לא אם אוכלים בו מאכלים קרים.

(4) ב. מדוע כלי שאינו בן יומו אינו פוסל אוכל שהתבשל בו? מכיוון שהטעם כבר נפגם, ובמצב זה הוא אינו אוסר את האוכל.

(5) א. אדם בישל מאכל בכלי טרף שאינו בן יומו. האם מותר לאכול אותו? בתשובתכם הבחינו בין מזיד לשוגג. בשוגג - מותר. במזיד - לו ולמי שבישל עבורו - אסור, לאחרים - מותר.
ב. באיזה מקרה למדתם על דין דומה? במקרה של אדם שביטל איסור.

(6) ציינו שתי הלכות נוספות שלמדתם בשער זה, שחז"ל תיקנו כדי לחזק את ההפרדה בין בשר לחלב. איסור אכילת בשר וחלב שלא בושלו יחד; חובת המתנה בין בשר לחלב; איסור אכילת בשר וחלב על אותו השולחן; איסור אפיית פת חלבית או בשרית.

(7) א. מהן הדעות השונות לגבי כלי זכוכית, ומהו הטעם של כל דעה? דעה א: כלי זכוכית הם כלים חלקים וקשים ולכן אינם בולעים טעם כלל, ולכן מותר לאכול באותם כלי זכוכית מאכלים בשריים וחלביים (כל עוד מנקים את הכלים היטב). דעה ב: כלי זכוכית עשויים מחול, בדומה לחרס, ולכן דינם ככלי חרס שבולעים ואי אפשר להכשיר אותם כלל. דעה ג: כלי זכוכית הם כמו כלי מתכת, שיכולים לבלוע ולפלוט טעמים, אך ניתן להכשיר אותם.

ב. כיצד פוסק הרב מלמד בסוגיה זו, ומה טעמו? הרב מלמד מצביע על כך שלמעשה רוב הדעות התייחסו לכלי זכוכית כמו שמתייחסים לכלי מתכת, ולכן הוא פוסק שדין הזכוכית כדין המתכת.

(8) א. גדי הכין לעצמו כוס קפה עם חלב. הוא הוציא כפית מתכת נקייה מהמגירה, הכין וערבב, ואז שם לב שהכפית הייתה בעצם בשרית. האם מותר לו לשתות את הקפה? כן. ההנחה היא שהכפית אינה בת יומה, והיא נקייה. למעשה, גם אם היא הייתה בת יומה - הקפה מותר (אם היא נקייה).

ב. בערב בני רצה להכין לעצמו כוס קפה עם חלב, אבל מצא רק כפית בשרית שהשתמש בה בצהריים. האם מותר לו להשתמש בה מלכתחילה? לא, כי לכתחילה אסור לערב.

ג. הודיה חיממה לעצמה במיקרוגל חלב בקערה מחרסינה, ואז אמא אמרה לה - "אוי, הודיה! זו קערה בשרית, הרי אתמול אכלת ממנה מרק קובה בשרי!". האם מותר לה לשתות את החלב? כן. הכלי אומנם בן יומו, אבל הקערה נקייה לגמרי, ולכן נידונה ככלי מתכת נקיים ואינה אוסרת. מעבר לכך, ייתכן שהקערה כלל אינה בשרית, מכיוון שבעת השימוש בבשרי בה היא הייתה כלי שני.

ד. מרב הכינה מרק עוף לשבת. היא לא מצאה את הכף הבשרית אלא רק כף עץ חלבית, שערב קודם לכן היא בישלה בה ריבת חלב. היא ערבבה בכף את המרק. האם מותר למשפחה לאכול אותו? הכף היא כלי עץ בן יומו. אם אין פי שישים במרק כנגד הכף - אסור לאכול,

מכיוון שהטעם שפלטה הכף אוסר את התערובת. למעשה, גם אם היה פי שישים, בכל זאת אסור, מכיוון שהיא ערבבה במזיד.

ה. מיכל חיממה במיקרוגל מנה של פסטה בשמנת, ולאחר השימוש שטפה את מכסה הפלסטיק והניחה אותו לייבוש. כמה דקות אחר כך דניאל, אחיה הקטן, חימם לעצמו מנה של עוף - והשתמש בטעות באותו מכסה. האם מותר לו לאכול מהעוף? זה כלי פלסטיק בן יומו, שנעשה בו שימוש בשוגג, ולכן ייתכן שמותר. צריך לשער: השאלה היא האם בכלל יש כאן עירוב של טעמים, ומכיוון שמדובר במיקרוגל, האפשרות היא "זיעה מרובה". אם הכיסוי מחורר אין זיעה מרובה; אם הכיסוי שלם, צריך לבדוק אם יש אדים רבים שטפטפו על העוף, ואם כן - לשער אם יש בהם יותר משישים בחתיכת העוף. רק אם כן - העוף יאסר.

// י. פרווה: נ"ט בר נ"ט, כלים ודבר חריף //

(פרק 16, הלכות ת, י-יא)

מהלך השיעור

השיעור מתחיל בהתייחסות למשימת ה"צעד החוצה": המשימה הייתה ברמה גבוהה, והמשימה שמובאת בתחילת השיעור מעלה את רמת הקושי. אם התלמידים מסוגלים לכך, כדאי מאוד לתת להם להתמודד ולהעריך שאלות ותשובות הלכתיות שניתנו.

שאלות 1-2 מבטאות, למעשה, את אותו העיקרון: מידע מיטשטש ונפגע ככל שהוא עובר תחנות נוספות. זוהי תובנה בסיסית שתהיה חשובה מאוד להבנת השיעור, אך למעשה ניתן להסתפק רק באחת המשימות - לבחירתכם.

מושג הנ"ט בר נ"ט מרתיע, בדרך כלל, את לומדי ההלכה, ולכן בשלבים הראשונים של השיעור מופיע התרשים שמציג את המושג באופן חזותי, וזו גם מטרתה של שאלה 4 - משימה שבה התלמידים מסדרים את ההגדרה של המושג. בסופו של דבר מדובר בשני פרמטרים שמופיעים בסוף השאלה: (1) מדובר בתבשיל פרווה, (2) שהטעם החלבי או הבשרי הגיע אליו דרך הכלי.

במקרה של נ"ט בר נ"ט, הדין עצמו אינו מסובך, והוא מופיע בצורה מסודרת בתרשים בהמשך; הקושי ייתכן בהבנה ובהגדרה הנכונה של המצבים במקרים השונים. זוהי מטרתן של שאלות 5-6, שבהן התלמידים צריכים להחליט האם מדובר במקרים של נ"ט בר נ"ט או לא (לפי שני הפרמטרים שהוצגו קודם לכן), ואם כן - להחליט מה תהיה ההלכה. ניתן להעלות את הרמה ולבקש מהתלמידים לומר מה תהיה ההלכה גם במקרים האחרים, לפי מה שלמדו עד כה. שימו לב: ההלכות במקראה אינן מכסות את הדין בכל המקרים, והתלמידים יהיו חייבים לעשות שימוש בתרשים המצורף.

השיעור מסתיים בשני נושאים נקודתיים - דבר חריף וכלי פרווה. ככלל, כמו שראינו עד כה, הרב מלמד קובע שכלי מתכת וזכוכית נקיים אינם בולעים או פולטים טעמים, ודבר זה משפיע בצורה משמעותית גם על נושא חיתוך המאכלים החריפים.

דגשים

חשוב לשים לב שבכל הקשור לנ"ט בר נ"ט, מדובר רק כאשר הכלים נקיים; אם לא, אנחנו מניחים שיש

עליהם שאריות טעם ממשיות, כך שאין מדובר בנ"ט בר נ"ט, אלא בתערובת של שאריות האוכל בתוך תבשיל פרווה, ואז הדיון כולו מתנהל במרחב של דיני התערובות, כפי שלמדנו.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [תרשים: איך נוצר נ"ט בר נ"ט?](#)
- [תרשים: דין נ"ט בר נ"ט + עותק להשלמה](#)

תשובות

(4) כתבו במחברתכם את המילים הנכונות:

עד כה למדתם על תבשיל בשרי, כלומר תבשיל (שיש / שייתכן שהיה / שאין) בו בשר. מאכלי פרווה שהתבשלו עם הבשר קיבלו (ריח / זיעה / טעם) ישירות ממנו, ולכן הם ייחשבו ל (פרווה / בשריים / אסורים) לכל דבר: אסור לאכול אותם עם (בשר / חלב / כשר), ואחרי אכילתם יש להמתין לפני אכילת חלב.

אם אדם בישל בסיר בשרי תבשיל פרווה, ללא בשר, אין בתבשיל משהו שיגרום לו להפוך לבשרי, אבל מצד שני - (טעם / ריח / שאריות) של בשר עלול להיפלט מהסיר עצמו ולהתערב בתבשיל. מקרה זה נקרא נ"ט בר נ"ט, ובו הטעם מגיע אל המאכל (הבשרי / האסור / הפרווה) לא ישירות ממאכל בשרי - אלא דרך הכלי: הטעם הבשרי נבלע (בכלי / בתבשיל / בעירוי) בעבר, וכעת הוא נפלט החוצה אל המאכל הפרווה. ייתכן שהטעם הזה יהיה חזק דיו כדי להשפיע על המאכל הפרווה ולגרום לו להפוך ל (בשרי / אסור / פרווה).

(5) לפניכם מספר דוגמאות. לגבי כל דוגמה כתבו במה מדובר: ב"נותן טעם" או בנ"ט בר נ"ט?

- א. לארוחת הצהריים יוני הכין פסטה, שאותה הוא מתכוון לאכול עם גבינת פרמזן. את הפסטה הוא בישל בסיר חרס שאתמול בערב בושל בו צלי בשר. נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ב. המדריכות של רננה הכריזו על "ערב פונדו", והמסו שוקולד חלב. פתאום אחת המדריכות זכרה - "אוי, בשבת שעברה שתיתי מרק עוף בכפית הכסופה הזו!". נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ג. אבא טיגן שניצלים לארוחת הערב, והפך את השניצלים במזלג מתכת שבצהריים בישלו איתו רוטב שמנת. נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ד. בערב חורף קר, מיכאל חימם לעצמו שוקו במיקרוגל בספל חרסינה. למחרת עדיין היה קר, ומיכאל הכין לעצמו תה חם וטעים באותו ספל. נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ה. נעמה בישלה שוקו חם על הכיריים ליד סיר עם מרק עוף, ומעט מרק ניתז לתוך השוקו. נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ו. יואב שפך לקערת דגני הבוקר שלו חלב חם, ואז שם לב שזו קערת עץ בשרית שאכלו בה מרק שלשום. נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ז. נורית אפתה בתבנית זכוכית עוגת פירות פרווה לארוחת השבת הבשרית. כשהוציאה את העוגה מהתנור, קראה רחלי אחותה: "אוי, אתמול אפיתי בתבנית הזו עוגת גבינה!". נותן טעם / נ"ט בר נ"ט
- ח. נועם חימם לעצמו מרק בשרי, לקח כף שהייתה על השיש - וישב לאכול. "חכה!" קראה אחותו, "הרגע אכלתי בכף הזו מעדן חלב ועוד לא שטפתי אותה!". נותן טעם / נ"ט בר נ"ט

6) עבור כל אחד מהמקרים בשאלה 5 שהם נ"ט בר נ"ט, כתבו האם בדיעבד מותר לאכול את האוכל. תוכלו להיעזר גם בתרשים המצורף.

המקרה	האם מותר לאכול את מה שבושל?
א	לכתחילה אסור לאכול את הפסטה עם גבינה, כי מדובר על כלי חרס ואין בסיפור משהו שמצביע על צורך ממש. אבל אם כבר ערבב בה גבינה - מותר לאכול.
ד	מותר, מכיוון שזה כלי חרסינה שדינו כזכוכית.
ז	מותר, זו תבנית זכוכית נקייה ומדובר בדיעבד.

8) א. כיצד יש להפריד בין בשר לחלב בקרש החיתוך, אם חותכים את שניהם על הקרש? יש להחזיק שני קרשי חיתוך נפרדים, לבשרי ולחלבי, ואם רוצים לחתוך אוכל שיתאים לשני המינים - אזי יש להחזיק גם קרש נוסף, פרווה.

ב. ינון חתך סלט על קרש חיתוך מעץ שאתמול הוא חתך עליו סטייק. באילו תנאים יוכל ינון לאכול את הסלט בארוחה חלבית? אם הקרש נוקה היטב לאחר חיתוך הסטייק, ואם ינון אינו חותך ירקות חריפים. גם אם הוא חותך ירקות חריפים, ובתבשיל החלבי יש כמות של יותר משישים מכמות הירק החריף, מותר לאכול את הסלט.

9) ב. הציגו את דין מאכל חריף לפי הדעות המחמירות על פי מודל מד"ט.

- מקרה: מאכל חריף פרווה בושל בכלי בשרי/חלבי.
- דין: המאכל החריף יהפוך לבשרי או חלבי ממש, כמו במקרה של תבשיל בשרי/חלבי.
- טעם: המאכל החריף מעצים את הטעם שבדופנות הכלים, כך שהוא משפיע על המאכל הפרווה באותה עוצמה כאילו היה בתבשיל בשר/חלב ממש.

10) כיצד פוסק הרב מלמד בעניין זה, ומדוע? לפי דעת הרב מלמד, בכלי מתכת וזכוכית נקיים אין דין "חריף", מכיוון שלמעשה הם אינם בולעים שום טעם, כך שאין טעם שנפלט בחזרה לסיר.

11) א. כיצד ניתן להסתדר גם ללא כלים שהם כלי פרווה? מותר לבשל בכלי מתכת או זכוכית שמשמשים למין אחד מאכלים שיהיו פרווה, כל עוד הכלים נקיים ואינם בני יומם (ובעת הצורך - גם בבני יומם). ולכן אין צורך להחזיק כלי פרווה, אלא אפשר להסתדר עם הכלים הבשריים והחלביים.

ב. מדוע בכל זאת נהוג להחזיק כלים כאלו במטבח? אפשר לחשוש שהכלים אינם נקיים מספיק, ומכיוון שכיום הכלים זולים - נהוג להדר ולהחזיק כלי פרווה.

ג. מדוע מומלץ לנקות את כלי הפרווה בנפרד? כלי הפרווה יוצרים טשטוש בהפרדה הברורה בין בשרי לחלבי, וכדי שכלי פרווה לא יהפוך לחלבי בחוסר תשומת לב ולאחר מכן ישתמשו בו בבשרי (או להפך) - עדיף לא להשתמש בכלי הפרווה יחד עם הכלים האחרים, וגם לא לנקות אותם יחד.

// מקורות להרחבה //

טעם האיסור

שְׁלֹשׁ פְּעָמִים בַּשָּׁנָה יֵרָאֶה כָּל זְכוּרָה אֶל פְּנֵי הָאֵדֶן ה'.
לֹא תִזְבַּח עַל חֶמֶץ דָּם זִבְחִי,
וְלֹא יֵלִין חֶלֶב חֲגִי עַד בֶּקֶר.
רִאשִׁית בְּכוּרֵי אֲדָמָתְךָ תָּבִיא בֵּית ה' אֱלֹקֶיךָ.
לֹא תִבְשֹׁל גְּדִי בְּחֶלֶב אִמּוֹ.

שמות כג, יז-יט

- מהי משמעות כל אחת מהמצוות שבפסוקים אלו?
- לדעתכם, מה יכול להיות הקשר ביניהן?
- לפי הקשר זה, מהי לדעתכם המשמעות הפשוטה של איסור בישול גדי בחלב אמו?

ואומנם איסור בשר בחלב... אין רחוק אצלי שיש בו ריח עבודה זרה,
אולי כך היו עושים בעבודה מעבודותיה או בחג מחגיהם.
וממה שמחזק זה אצלי, זכר אותו התורה שני פעמים:
תחילה מה שציוותה עליו עם מצוות החג "שלוש פעמים בשנה ייראה כל זכורך",
כאילו אמר: בעת חגיכם ובואכם לפניי -
לא תבשל מה שתבשל שם על דרך פלוני, כמו שהיו הם עושים.
זהו הטעם החזק אצלי בעניין.

מורה נבוכים, ג, מח

- מהו טעם איסור בשר בחלב לפי הרמב"ם?
- כיצד מסביר הרמב"ם את ההקשר שבו מובא האיסור בתורה?

שלא לאכול בשר וחלב שנתבשלו ביחד, שנאמר "לא תבשל גדי בחלב אמו", וזה הכתוב
בא לאסור האכילה וההנאה בבשר בחלב.
ואל יקשה עליך, אם כן למה לא נאמר בפירוש איסורו ב"לא תאכל", והוציאו בלשון
"בישול"?

שהתשובה בזה, מפני שנתחדשה איסור אכילתו מאיסור שאר אכילת איסורין,
ששאר איסורין אין חיובן אלא אם כן נהנה באכילתן,
וכאן אפילו לא נהנה באכילתן, מכיון שבלעו - ואפילו יבלענו חם ושורף גרונו בו וכיוצא בו,
שארין לו הנאה בו - מכל מקום לוקה.

ספר החינוך, מצווה קיג

- מה נכלל באיסור "לא תבשל גדי בחלב אמו"?
- איזו שאלה שואל ספר החינוך על עניין זה?
- כיצד הוא עונה על שאלה זו?

ואין לנו צורך לבקש מה טעם איסורו, כי נעלם מעיני הנבונים;
אולי היה כי אכזריות לב הוא לבשל הגדי עם חלב אמו,
כדרך "ושור או שה אותו ואת בנו לא תשחטו ביום אחד", גם "לא תיקח האם על הבנים".
אבן עזרא על שמות כג, יט

- לפי דעתו של רבי אברהם אבן עזרא, האם איסור זה הוא "חוק" או "משפט"?
- בפירושו הוא מציע הסבר הגיוני לאיסור. הסבירו אותו במילים שלכם.
- מהם האיסורים הנוספים שמציין האבן עזרא, וכיצד טעם זה בא בהם לידי ביטוי?

דיני תערובות

תָּנִן הָתָם: דָּם שֶׁנִּתְעַרַב בְּמֵיִם, אִם יֵשׁ בוֹ מֵרֵאִית דָּם - כָּשֵׁר. נִתְעַרַב בְּיֵין - רוֹאִין אוֹתוֹ כְּאִילוֹ:
הוא מֵיִם. נִתְעַרַב בְּדָם בְּהֵמָה אוֹ בְּדָם חֲתִיָּה - רוֹאִין אוֹתוֹ כְּאִילוֹ: הוא מֵיִם. רַבִּי יְהוּדָה אוֹמֵר:
אֵין דָּם מְבַטֵּל דָּם. אָמַר רַבִּי יוֹחָנָן: וְשִׁנְיָהֶם מְקַרָּא אֶחָד דְּרָשׁוּ, "וְלָקַח מִדָּם הַפֶּה וּמִדָּם
הַשְּׁעִיר" ... וְרַבִּי יְהוּדָה סָבַר: מִכָּאן לְמִין בְּמִינוֹ שְׂאִינוֹ כְּטָל.
מסכת מנחות, דף כב, עמוד א

הגמרא עוסקת במקרה שבו משקה כלשהו התערב בדם הקורבנות, ושואלת האם עדיין ניתן להקריב אותו, או שהוא נפסל.

- מהו המקרה שבו הדם כשר? מדוע?
- מה ההבדל בין יין למים, ומה קובעת הגמרא לגבי היין?
- במה דומה דם בהמה או חיה ליין, ובמה הוא שונה ממנו?
- אילו משלושת המקרים הם תערובות של "מין במינו", ואילו הם תערובות של "מין בשאינו מינו"?
- מדוע, לדעת רבי יהודה, דם החיה אינו מתבטל לעולם בדם הקורבנות, אלא תמיד פוסל אותו?
- לפי מה שלמדתם, האם נפסקה ההלכה כרבי יהודה או לא?

המתנה בין בשר לחלב

אחד מתלמידיו (של הרב אלעזר מנחם שך) שאלו בדבר משך המתנה בין בשר לחלב;
מקטנותו הורגל להמתין ג' שעות כמנהג אבותיו שבאשכנז, ועתה חפץ הוא לקבל על
עצמו המתנה של ו' שעות. הראוי לו לשנות אם לאו?

השיבו הגרא"מ שך: "אל לך להחמיר יתר על המקובל לך מאביר; אין לך לשנות ממנהג
אבותיך כלל וכלל!"
ב"ש המבורגר, שורשי מנהג אשכנז א

- מהם מנהגי המתנה שמובאים בסיפור זה?
- מה הייתה שאלתו של התלמיד?
- מה היה השיקול שבגללו פסק הרב שך כפי שפסק?

// השתלשלות ההלכה //

כמה שעות ממתנים אחרי אכילת בשר?

בשיעור למדתם את דבריו של מר עוקבא לגבי המתנה למאכלי חלב לאחר אכילת בשר:

אמר מר עוקבא: לעניין זה, של אכילת גבינה לאחר בשר - אני כמו חומץ בן יין בהשוואה לאבא שלי.

כשאבי היה אוכל בשר בשעה מסוימת, לא היה אוכל גבינה עד למחרת באותה השעה. ואילו אני, בסעודה שבה אני אוכל בשר - לא אוכל גבינה, אבל בסעודה אחרת באותו היום - אני אוכל.

מתורגם מתוך מסכת חולין, דף קה, עמוד א

ועל דברים אלו למדתם את דברי הראשונים:

“סעודה אחרת”, פירוש - בזמנה שרגיל אדם לסעוד, דהיינו מזמן סעודת הבוקר עד זמן סעודת הערב. ופחות משיעור זה אין לאכול גבינה אחר בשר. רא“ש, חולין שם

לאו בסעודתא (בסעודה) שרגילין לעשות אחת שחרית ואחת ערבית, אלא אפילו לְאַלְתֵּר (מיד), אם סילק השולחן וברך - מותר. תוספות, חולין שם, דיבור המתחיל “לסעודתא”

(1) כיצד מסבירים הרא“ש ובעלי התוספות את הביטוי “סעודה אחרת”, וכמה זמן יש להמתין לפי כל הסבר?

ראשונים נוספים חיוו את דעתם בעניין. למשל, על דברי הגמרא: “אמר רב חסדא: אכל בשר - אסור לאכול גבינה, גבינה - מותר לאכול בשר” (מסכת חולין, דף קה, עמוד א) נכתב כך:

ורבנו תם מפרש וכן הלכות גדולות:

דאכל בשר אסור לאכול גבינה - היינו בלא נטילה וקינוח, אבל בנטילה וקינוח שרי (מותר).
אכל גבינה מותר לאכול בשר - אף בלא נטילה וקינוח,
ומר עוקבא דלא אכיל עד סעודה אחרית (שלא היה אוכל עד סעודה אחרת) -
היינו בלא נטילה וקינוח,

אי נמי (או גם, אפשרות נוספת להסביר ש) מחמיר על עצמו היה.

תוספות, מסכת חולין, דף קד, עמוד ב, דיבור המתחיל “עוף”

- (2) א. לפי דעתם של רבנו תם ושל בעל “הלכות גדולות”, כיצד יש להפריד באכילת חלב אחרי בשר?
ב. לפי דעתם, כיצד יש להפריד באכילת בשר אחרי חלב?
ג. מדוע, אם כך, מר עוקבא המתין זמן רב אחרי אכילת בשר? הציגו את שני ההסברים.
ד. האם דעות אלו סוברות כדעת הרא“ש או כדעת התוספות?

וכך פסק הרמב"ם:

מִי שֶׁאָכַל בָּשָׂר בְּתַחֲלָה, בֵּין בָּשָׂר בְּהֶמָּה בֵּין בָּשָׂר עוֹף, לֹא יֵאָכֵל אַחֲרָיו חֶלֶב עַד שְׂיֵהָה בִּינְיָהוּ כְּדֵי שְׁעוֹר סְעָדָה אַחֲרָת, וְהוּא כְּמוֹ שֶׁשָּׁשׁ נְשֻׁעוֹת.

הלכות מאכלות אסורות, פרק ט, הלכה כח

(3) כמו איזו דעה פסק הרמב"ם, ומה הוא הוסיף על דעה זו?

בשולחן ערוך נפסק כך:

אכל בשר, אפילו של חיה ועוף, לא יאכל גבינה אחריו עד שישהה שש שעות...
הגה: ... ויש אומרים דאין צריכין להמתין שש שעות, רק (אלא) מיד - אם סילק ובירך ברכת המזון, מותר על ידי קינוח והדחה.
והמנהג הפשוט במדינות אלו להמתין אחר אכילת הבשר שעה אחת, ואוכלין אחר כך גבינה. מיהו (אבל) צריכים לברך גם כן ברכת המזון אחר הבשר, דאז הוי (שאז זה נחשב) כסעודה אחרת דמותר לאכול לדברי המקילין, אבל בלא ברכת המזון - לא מהני (לא מועילה) המתנת שעה.
יורה דעה, סימן פט, סעיף א

(4) א. השולחן ערוך פסק כמו הרמב"ם. מה הוא הוסיף על דעתו?

ב. דעתו של הרמ"א מופיעה בתוך השולחן ערוך, אחרי המילה "הגה". כיצד פוסק הרמ"א עבור אדם שרוצה לאכול חלב אחרי בשר? מה עליו לעשות וכמה זמן עליו להמתין?
ג. כמו איזו דעה פוסק הרמ"א, ומה הוא הוסיף על דעה זו?

(5) ארגנו את השתלשלות ההלכה כפי שלמדתם עד כה:

א. כיצד הסביר הרא"ש את דברי מר עוקבא, ומה פסק השולחן ערוך?
ב. כיצד הסבירו בעלי התוספות את דברי מר עוקבא, ומה פסק הרמ"א?

ה"פרי חדש" מביא מנהג נוסף:

יש להמתין שש שעות בין בשר לחלב... ומיהו (אבל) לאו דווקא שש שעות,
כגון בחורף, שהימים קצרים,
כל שאכל בשר בשחר - מותר לאכול גבינה בסעודת הצהריים,
וכן אם אכל בשר בחצי היום - מותר לאכול גבינה בערבית,
אף על גב דליכא (שאין) בין אכילה לאכילה אלא כמו ד' שעות בקירוב.

פרי חדש, יורה דעה, סימן פט, סעיף קטן ו

(6) א. באיזו דרך מבין הפרי חדש את הגמרא - לפי הסבר הרא"ש או לפי הסבר התוספות? הסבירו את תשובתכם.

ב. בעוד השולחן ערוך והפוסקים שלפניו קבעו באופן מוחלט את משך הזמן שבין הסעודות, לדעת הפרי חדש משך הזמן משתנה בהתאם לעונות השנה. מדוע הזמן שבין הסעודות משתנה לאורך השנה?

ג. לפי הפרי חדש, מהו משך הזמן הקצר ביותר שיש בין סעודות בימות החורף?

מזה נמשך מנהג בכמה מקומות שאין ממתינים אחר הבשר אלא ג' שעות בקירוב **אפילו בקיץ**,

הואיל ואם היה בחורף - אז היה כבר זמן סעודה אחריתי (אחרת).

ואיכא למימר דלא פלוג רבנן, וכיון דהתם באותו זמן שרי, הכא נמי שרי (ויש לומר שחכמים לא הבחינו בין המקרים, ומכיוון שמותר להמתין משך זמן זה בחורף - כך גם יהיה מותר בקיץ),

דמוכח מדשרי בחורף, דבהמשך זמן זה תו אין מושך טעם (שמוכח מכך שבחורף מותר, שטעם הבשר כבר אינו נמשך אחרי זמן זה, ואם כן כך הוא גם בקיץ).

ויש להם קצת על מה לסמוך. מזמור לדוד, הלכות בשר בחלב סי' פט, דף סא, עמוד א

(7) א. ה"מזמור לדוד" מרחיב את המנהג שמובא בפרי חדש. כיצד יש להמתין בין בשר לחלב לפי דעתו, ובמה הוא מוסיף על דברי הפרי חדש?

ב. כיצד מוכיח המזמור לדוד את דעתו?

(8) א. כיצד פוסק הרב מלמד במחלוקת זו?

ב. כיצד אתם נוהגים במשפחתכם?

// שו"ת //

שאלה: האם מותר לאכול מאכלים שיש בהם ג'לטין שמופק מבעלי חיים?

ג'לטין מעצמות ומעורות

ג'לטין נמצא היום בעוגות, במוס, בממתקים, במוצרי חלב ובגלידות; יש יצרני בשר שמזריקים לו מים וג'לטין ו"מנפחים" אותו לצורך שיווק; לפעמים משתמשים בו בציפוי של ממתקים כדי שלא ייסדקו, ולפעמים מוסיפים אותו כדי לתת מראה טוב יותר לממתקים או למוצרים אחרים.

ארגון יצרני הג'לטין באירופה מדווח כי מעל 50% של ייצור הג'לטין העולמי מקורו בעורות ובעצמות של חזירים, ויש לדון - האם ג'לטין שמוצא מבעלי חיים טמאים הוא כשר?

עצמות יבשות של בעלי חיים: פטור אבל אסור

תשובה: מעובד מתוך מאמר של הרב שמואל אליהו, אתר ישיבה ([אתר ישיבה](#)).

התורה אסרה לאכול רק את בשרם של בעלי החיים הטמאים, ואילו העצמות היבשות לא נאסרו באיסור תורה. התורה אומרת (ויקרא יא, ח): "מִבְּשָׂרָם לֹא תֹאכְלוּ וּבְנִבְלָתָם לֹא תִגָּעוּ טִמְאִים הֵם לָכֵם". ואומר רש"י שם: "על בשרם באזהרה, ולא על עצמות וגידין וקרניים וטלפיים", ומקור דבריו ב"תורת כהנים" (פרשת שמייני, פרשה ב, פרק ד) ... בשולחן ערוך נפסק: "המבשל שלֵיא או עור וגידים ועצמות ועיקרי קרניים וטלפיים הרכים - פטור, וכן האוכלם פטור" (יורה דעה, סימן פז, סעיף ז). וכתב הש"ך על השולחן ערוך הנ"ל, שעל כל

פנים "יש איסור בין בבישול ובין באכילה", כמו שמובן הלשון "פטור", שכל פטור הוא "פטור אבל אסור".

(1) מהו מקור האיסור לאכול עצמות יבשות של בעלי חיים טמאים?

(2) מהי רמת האיסור במקרה זה, ומניין לומדים זאת?

הרה"ג יחזקאל אברמסקי זצוק"ל התיר ג'לטין שנעשה מעצמות יבשות לגמרי על סמך הדברים שמובאים לעיל בתורת כהנים שעצמות לא אסורות, וכתב הרב כי כשהגמרא והרמב"ם כתבו שעצמות הן בגדר "פטור אבל אסור" - הם דיברו על עצמות רכות. הפרי מגדים (יורה דעה סימן פז) הקשה על המתירים בעצמות קשות, שכל מה שנאמר בגמרא ובפוסקים לגבי בשר וחלב הוא שבעצמות וכד' "פטור אבל אסור", אבל לא להתיר לגמרי בבישול בשר בחלב. ומסיק הפרי מגדים שאם יש בעצמות איסור בשר בחלב, מכל שכן שיש בהם שאר איסורים של נבלה וטריפה וכד'. וכדבריו אומרים שורה ארוכה של פוסקים, שגם בג'לטין העשוי מעצמות קשות יבשות יש איסור מדרבנן ולא איסור תורה.

(3) בקטע זה מובאת מחלוקת בין שני אחרונים לגבי דין של עצמות קשות. מהו הדין במקרה זה ומהו המקור לכך לפי כל דעה?

(4) לפי מה שלמדתם עד כה, מה דינו של ג'לטין שהופק מעצמות קשות של בעל חיים טמא?

ג'לטין מעצמות רכות: האם מדובר ב"שינוי צורה"?

הדין עד עתה היה לגבי ג'לטין העשוי מעצמות שהתייבשו בחום השמש. אך היום מביאים את העצמות היישר מהמשחטה כשהן עדיין לחות, ויש עליהן שאריות של בשר ובתוכן יש מח עצמות, ומבשלים אותן ומשרים אותן בסיד כדי להשאיר רק את הקולגן שממנו מפיקים את הג'לטין. האם ההשריה בסיד פוגמת את הטעם ומתירה את החלקים הרכים של העצמות, הבשר שעליהן והמח שבתוכן?

במקומות רבים בש"ס מבואר שדבר שאיננו ראוי לאכילה, פוקע ממנו האיסור של טריפה וכדומה, כמו שנאמר: "נבלה שאינה ראויה לגר - אינה קרויה נבלה" (עבודה זרה דף סז). יש אומרים שלפי זה, אם בתהליך הייצור היה המוצר לא ראוי לאכילה, פקע ממנו שם האיסור, וגם אם אחר כך הוא חזר להיות ראוי לאכילה - הוא נשאר בהיתרו.

(5) מה ההבדל בין הפקת ג'לטין מעצמות קשות להפקתו מעצמות רכות, ומדוע ג'לטין שהופק מעצמות רכות בעייתי יותר מבחינה הלכתית?

(6) מדוע אפשר לומר שג'לטין כזה מותר?

על פי זה נפסק בשו"ת הר צבי (יורה דעה סימן פג) להתיר את השימוש בג'לטין: "אם הוא נפסל גם מאכילת כלב, לדברי הכול פקע ממנו שם האיסור, אף על פי שנפסל אחר שכבר חל עליו האיסור...". ברם, מנוסח דבריו של הרב פרנק בשו"ת הר צבי נראה שהוא מתיר רק בדיעבד, אם כבר נעשה.

(7) כיצד נפסק בשו"ת הר צבי בעניין זה, ומהי ההסתייגות שהוא מביא?

הרה"ג יחזקאל אברמסקי ז"ל חלק על הרב פרנק וכתב כך: "דבר ברור הוא אשר הג'לטין הנעשה מעצמות אינו יצירה חדשה שנשתנתה מחומר הראשון אל חומר חדש לגמרי על ידי אמצעים כימיים; ג'לטין הוא אותו חומר עצמו, שישנו בעצמות בעיקרן, וכל האמצעים הכימיים שמשתמשים בהם בתעשיית הג'לטין, אינם באים אלא להפריד שאר חומרים שישנם בעצמות מחומר הג'לטין, שלא יפסדו או שלא יגרעו את טיבו".

כך גם פסק גדול הפוסקים בארצות הברית, הרה"ג משה פיינשטיין זצוק"ל בשו"ת אגרות משה (יורה דעה, חלק ב, סימן לב): הוא כותב כי למרות שבשלב הביניים הג'לטין לא היה ראוי לאכילה, הוא לא הופקע מההגדרה שלו כטרף בעקבות כך, מכיוון שהתהליך הכימי נעשה למעשה בשביל שיפור הג'לטין! לכן לדעתו ברור ששלב ביניים זה אינו מפקיע שם "איסור" מן הג'לטין: "כיוון שמה שנפסל מאכילה הוא מצד הכנתם בזה לאוכל יותר טוב, הג'לטין לא נבטל משם אוכל, ואסור עתה, כשהוא ראוי וטוב לאכילה".

(8) מדוע הרב אברמסקי אינו מסכים שמדובר ב"שינוי צורה"?

(9) מדוע הרב פיינשטיין אינו מסכים שמדובר ב"שינוי צורה"?

(10) כיצד פסק הרב מלמד בעניין זה?

// חינוך //

ערבוב או ייחודיות?

מטרות:

- ◀ התלמיד יכיר את הערכים והעמדות שחשובים לו במיוחד.
- ◀ התלמיד יבחן את המתח בין שמירה על הייחודיות שלו ובין מתן מקום לעמדות ודעות שונות משלו.

מהלך השיעור:

- בתחילת השיעור נצייר בצבעי גואש, ונראה מה קורה כשצבעים מתערבבים.
- לאחר מכן נתנסה במתודת הקרוסלה, שבה מתנהל שיח בזוגות שמשתנה כל מספר דקות, סביב שאלות בליבת השיעור.
- בחלקו האחרון של השיעור נלמד על מסע הרבנים במרחביה כדוגמה למתח בין ייחודיות לערבוב.

מיומנויות מרכזיות בשיעור:

מודעות עצמית, התנהלות חברתית

ערכים:

זהות ערכית

עזרים:

דפים וצבעי גואש במגוון צבעים, כפי שיפורט להלן

פתיחה:

◀ אפשרות א: וכך נולד הצבע ה... (10 דקות)

יש להביא צבעי גואש, מכחולים ודפים.

נחלק את הכיתה לקבוצות לפי צבעים:

- קבוצה א: תקבל דפים בגודל A4 וגואש אדום וצהוב.
- קבוצה ב: תקבל דפים בגודל A4 וגואש כחול וצהוב.
- קבוצה ג: תקבל דפים בגודל A4 וגואש אדום ולבן.
- קבוצה ד: תקבל דפים בגודל A4 וגואש בצבע אחד.

כל תלמיד מצייר ציור לבחירתו בצבע אחד בלבד במשך שלוש דקות.

לאחר שלוש דקות נסיף את ההנחיה הבאה, ונקדיש לה בין דקה לשתי דקות בלבד:

- העבירו את דף הציור לתלמיד אחר בקבוצה. עליו להמשיך את היצירה שלכם כרצונו, אך בצבע אחר. הוא יכול לצייר בנפרד, בחלק אחר של הדף או על הציור שלכם עצמכם. הקבוצה שיש לה צבע אחד בלבד תעביר את הציור לתלמיד אחר שימשיך ליצור באותו הצבע.

דיון:

- מה קרה ליצירה שלנו? האם היא השתנתה?
 - האם הציור שלנו התבטל לגמרי?
 - כמה השפעה יש לצבע הנוסף על היצירה שלנו?
 - מה קרה אם נוסף אותו הצבע?
- נוכל לראות שיש מקרים שבהם יש שינוי מהותי בצבע או ביצירה, ומקרים שבהם הצבע השני השתלב במידה מתונה יותר ולא "השתלט" על היצירה המקורית.
- בשיעור למדנו על ערבוב של בשר וחלב וההשפעה שלהם. היום נבחן עד כמה דעות אחרות משפיעות עלינו, משנות אותנו, והאם זו מציאות מבורכת או לא.

◀ אפשרות ב: היגדים (10 דקות)

התלמידים מתבקשים לעמוד בשורה בהתאם למידת הסכמתם עם ההיגד: תלמידים שמסכימים עם ההיגד במידה רבה יעמדו בצד ימין של הכיתה, ותלמידים המתנגדים להיגד יעמדו בצד שמאל.

לחלופין אפשר לחלק פתקי ממו וכל תלמיד יכתוב מספר בין 1 ל-5 בהתאם למידת הסכמתו עם ההיגד - המספר 1 מבטא חוסר הסכמה והמספר 5 מבטא הסכמה מלאה עם ההיגד.

לאחר כל היגד כדאי להזמין תלמיד או שניים על מנת להסביר את בחירתם, ולאחר מכן לשאול אם יש תלמידים שהיו רוצים לשנות את מיקומם לאחר דברי התלמידים.

ההיגדים:

- חשוב לי להכיר דעות אחרות השונות משלי באופן מהותי.
- אני חושש שאם אכיר באמת דעות אחרות זה ישפיע על עולם הערכים שלי.
- אני רוצה שאנשים שחושבים אחרת ממני יכירו אותי וכך אולי אצליח לשנות את הדעה שלהם.
- כדי שנוכל לחיות ביחד אנחנו צריכים לוותר על חלק מהערכים שלנו.

גוף השיעור:

ב. סבב קרוסלה (15 דקות)

נזמין את התלמידים לשבת בשני מעגלים - מעגל פנימי ומעגל חיצוני.

נקרין את השאלות הבאות על הלוח וננחה את התלמידים לשתף את בן/בת הזוג שלהם.

לאחר שתי דקות המעגל הפנימי יזוז צד אחד ימינה, וכך יפגוש תלמיד/ה אחר/ת לשאלה נוספת.

השאלות הן:

- 1) הציגו ערך שחשוב לכם ליישם.
- 2) האם יש משהו שרוב החברים שלכם עושים, ואתם לא תעשו בשום אופן?
- 3) ציינו סיטואציה שבה בחרתם לנהוג כמו רוב החברים למרות שהרגשתם שזה לא לגמרי מייצג או מאפיין אתכם, ובדיעבד הייתם נוהגים שוב באותו אופן.
- 4) ציינו סיטואציה שבה בחרתם לנהוג כמו רוב החברים למרות שהרגשתם שזה לא לגמרי מייצג או מאפיין אתכם, ובדיעבד הייתם בוחרים להתנהל אחרת.

ג. לימוד ושיח (20 דקות)

בשנת 1913 (תרע"ד) יצא הרב קוק בראש משלחת של חשובי הרבנים בארץ ישראל, על מנת לבקר ביישובים של אנשי העלייה הראשונה והשנייה, שהיו חילונים ברובם. כשהגיעו הרבנים למושב מרחביה, אמר אחד המתדיישים לרבנים: "אין לכם מה להיות פה, לא תצליחו להשפיע עלינו ולשנות את אורח חיינו, אנחנו לא שומרי תורה ומצוות ואיננו חפצים בכך". "לא באנו להיות משפיעים, באנו להיות מושפעים", ענה לו הרב קוק. הרב קוק התכוון לומר שגם לרבנים יש מה ללמוד מהחלוצים - על חלוציות, חדוות היצירה, אהבת הארץ והעם.

ניתן להעמיק בסיפור במקורות הבאים:

- 1) קטע מהסרט "הכול אנשים" המתאר את המפגש של הרבנים עם החלוצים במרחביה - ["הכול אנשים" עד דקה 3:20](#).
- 2) קטע מספרו של אבינועם רוזנק: ["אידאולוגיה והלכה" - מאבקים ומסעות](#). מרכז זלמן שז"ר 2006.

דיון בעקבות ההיכרות עם מסע הרבנים:

- מתי הרגשתם שהשפעתם על משהו אחר?
- מתי בחרתם להיות מושפעים ממישהו או ממשהו?
- מה ניתן ללמוד ממסע הרבנים? האם יש תובנה המתאימה גם לדור שלנו?

ד. סיום

נזמין תלמידים המעוניינים בכך לשתף בתובנה על המתח בין שמירה על ייחודיות ובין ערבוב והשפעה של דעות ונורמות אחרות.



שער 5: כשרות והכשרה

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: חלקו הראשון של השער עוסק בהמשך הנושאים של השער הקודם: במקרה של טעויות או חריגות משמירה על הלכות הכשרות, לא רק האוכל מושפע אלא גם כלי האוכל, וחציו הראשון של השער עוסק בבליעה בכלים ובאופני ההכשרה שלהם. המשך השער משלים את התמונה ועוסק בנושאים שונים הקשורים לכשרות שעוד לא נידונו: טבילת כלים, כשרות של מוצרי מזון מלאכותיים ונושא השגחת הכשרות. זהו השער היישומי ביותר, ומשולבים בו שני שיעורים מעשיים וכן יחידות בחירה של מכון "צומת" העוסקים בהיבטים הלכתיים-טכנולוגיים.

קדימה צעד: הכשרת כלים ומטבח

מיומנויות ומושגים בתושב"ע: שימוש באתרי שו"ת

גופי ידע שאינם נכללים בשיעורי הליבה: ג'לטין, פרק 23, הלכה ג

בעקבותיהם: הרשב"א; "ערוך השולחן"; הרמב"ם

הידעת?:

- שומניות, סבון ושריפה של שומנים
- כשרות בארץ ובעולם

פינת המנהג: מנהגי הכשרה; טבילת כלים; גופי כשרות

נושאי שיעורי התוספת:

- **חינוך:** לתת אמון

מהלך השער

חלקו הראשון של השער עוסק במטבח המודרני. בתחילה לומדים התלמידים על אופן השימוש הנכון במטבח ובכלי המטבח המרכזיים. לאחר מכן לומדים את עקרונות הכשרת הכלים, וכיצד ליישם אם השתמשו בכלים באופן לא נכון. לסיכום חלק זה יופעלו התלמידים בשיעור מעשי שבו יכשירו בפועל כלי מטבח שונים.

יכולת השימוש בכלי מושפעת מדין נוסף שכבר הוזכר בעבר אך טרם נלמד: חלק מהכלים טעונים טבילה, וזהו הנושא של שני השיעורים הבאים, שהם השיעורים האחרונים שעוסקים בנושא הכלים. השיעור בנושא הכשרות בתעשיית המזון פותח את העיסוק בנושא השגחת הכשרות והצורך להכיר אותן, ושני השיעורים הבאים מרחיבים את נושא ההשגחה, מנגנוני כשרות, קריאת תעודת כשרות וכיצד מקפידים על שמירת כשרות כשמתארחים אצל אנשים אחרים.

כל מה שנלמד עד כה בחוברת הוא ידע יישומי, אך אפשר לומר שהשער הזה הוא היישומי מכולם עבור תלמידי בית הספר: האופן שבו פועל המטבח בבית, כשרות של מוצרים ואכילה מחוץ לבית הם עניינים שהתלמידים יכולים להיתקל בהם בכל יום. היישומיות הגבוהה של השער מצריכה דוגמאות רבות ותרגול בפועל של הידע שנלמד, ולכן בשער זה הדגש המרכזי אינו על הבנת העקרונות ההלכתיים, אלא על היכרות עם המצב בשטח ועם הדרכים הנכונות להתמודד איתו. בשל המורכבות של הנושא, חשוב להמשיך ולפתח את הקשר עם דמויות הלכתיות ואת היכולת של חיפוש ידע ותשובות מהימנות באינטרנט.

בנושאים אלו ישנו גיוון גדול מאוד של מנהגים ופסיקות, וסביר להניח שבבתי רבים שומרים את ההלכה בדרכים אחרות מהמתואר בחוברת ובספר ההלכה. חשוב לתת מקום לקולות השונים, למנהגים ולפסיקות, ולנסות לברר את ההבדלים וממה הם נובעים.

לשער זה מצורפות יחידות לימוד מיוחדות שפותחו בשיתוף מכון "צומת", העוסקות בכשרות במטבח המודרני. רוב היחידות מרחיבות נושאים שכבר נלמדו בשער זה, ואין בהן חידושים הלכתיים רבים מעבר למה שכבר נלמד; הערך המוסף שלהן הוא בהעמקה בהיבטים הטכנולוגיים ובאופן שבו היבטים אלו משפיעים על ההלכה ומעצבים אותה. אלו יחידות רשות: למורים ישנו החופש לבחור אם ללמד אותן או את חלקן. המדריך למורה כולל הרחבה בנושאים הטכנולוגיים ובנושאים ההלכתיים השייכים לכל יחידה. בשיעורים אלו הלמידה מבוססת על המורה במידה רבה יותר מהמקובל בחוברת, ולכל שיעור מצורפת מצגת שתסייע בהוראת הנושא.

// א. כשרות במטבח המודרני // (פרק 16, הלכות יג-טז)

מהלך השיעור

השיעור נפתח בפעילות שמזכירה לתלמידים נושאים שונים שעליהם למדו בעבר. רשימת המושגים והנושאים כוללת גם נושאים שלא נלמדו עדיין ושיילמדו בשער הקרוב, והמטרה היא לדרבן את התלמידים וליצור אצלם מוטיבציה וסקרנות ללימוד הנושאים האלו.

שיעור זה יילמד בתנועה: הכיתה תאורגן מראש בחמישה מוקדים, שבכל אחד מהם יהיה דף מידע (מצורף) על בסיס ההלכות הרלוונטיות מספר ההלכה, ובחלק מהמקרים תצורף פסקת מידע נוספת. בכל מוקד יהיו גם שאלות על דף המידע, והתלמידים יתבקשו ללמוד את התוכן ולענות על השאלות בכתב. השאלה האחרונה בכל מוקד היא שאלה שעליה עונים בעל פה ולא בכתב, והיא שאלה יישומית על אופן השימוש הנכון בחלק המטבח או בכלי המטבח שעליו למדו התלמידים. הכיתה תחולק לחמש קבוצות, והמורה יתזמן את מעבר הקבוצות בין המוקדים כך שכל התלמידים יעברו בכל התחנות.

המידע עצמו נמצא בספר ההלכה, פסקות התוספת נמצאות בחוברת, וכמותן גם השאלות, כך שלמעשה ניתן ללמוד את השיעור הזה גם ללא החלוקה לקבוצות והפעלת הכיתה במתכונת הנ"ל.

כדאי מאוד להביא לכיתה אמצעי המחשה, ולכל הפחות כלי מטבח, כדי שהתלמידים יוכלו לתרגל את השימוש הנכון בהם כפי שילמדו בשיעור. באופן זה הלימוד לא יהיה רק תיאורטי אלא מעשי.

בסוף השיעור ישנה שאלה רפלקטיבית. כדאי להקדיש מספר דקות מהשיעור לשלב זה, שבו התלמידים

מתבוננים במידע החדש שלמדו בשיעור ומגדירים את הפרטים שהתחדשו להם. בסוף השיעור נכון גם להסביר את משימת "צעד החוצה": בירור המנהגים המשפחתיים בנושאים שנלמדו בשיעור ושאיפה להבין את שורש ההבדלים.

בסוף השער מופיעים שיעורי הרחבה המציגים את הפן הטכנולוגי של שיעור זה וכן הרחבות הלכתיות. מומלץ לעיין מראש בשיעורים אלו, הן בשיעורים הכלולים בחוברת והן בהרחבות המצויות במדריך למורה, ולחשוב אילו מהשיעורים תרצו ללמד בכיתה.

עזרים

- דפי מידע להדפסה

תשובות

(1) כיורים:

- א. איזו בעיה עלולה להיווצר אם באותו כיור יהיו יחד כלים חלביים ובשריים? אם מים רותחים יישפכו לכיור, טעם ושאריות אוכל מכלים בשריים עלולים להיפלט ולהיבלע בכלים חלביים (או להפך).
- ב. מהו המנהג המקובל בנושא זה, וכיצד הוא פותר את הבעיה? נהוג להתקין כיורים נפרדים ולהגדיר אזורים נפרדים על משטחי העבודה (השיש) במטבח, כדי שלא ייווצר ערבוב.
- ג. מה ניתן לעשות בעת הצורך, על מה יש להקפיד, וכיצד הקפדה זו פותרת את הבעיה? ניתן להשתמש באותם הכיורים ובאותו מקום במשטחי העבודה גם לכלים בשריים וגם לכלים חלביים, כל עוד השימוש הוא לא בוזמנית בשני המינים, ואם מנקים את שאריות המאכלים בין מין למין. כך לא יכול להיווצר ערבוב.
- ד. באילו תנאים ניתן להשתמש באותם סקוצ'ים לקרצוף כלים בשריים וחלביים, ומדוע? נהוג להפריד, אבל ניתן להשתמש באותו סקוצ' כל עוד משתמשים בו יחד עם סבון. הסבון פוגם את הטעם שנפלט, והטעם כבר אינו נחשב בשרי או חלבי.

(2) מדיח כלים:

- א. מדוע אין להדיח יחד כלים בשריים וחלביים? כדי לשמור על ההפרדה בין בשר לחלב, ומתוך חשש שמא יישפכו מים רותחים על שאריות חלביות ובשריות יחד.
- ב. אילו מנהגי הידור קיימים בהפרדה בין בשר לחלב במדיח? יש נוהגים לקנות מגשים נפרדים לבשר ולחלב, ויש גם הנוהגים לייחד את המדיח עצמו לאחד המינים בלבד.
- ג. לפי עיקר הדין, כיצד מותר להשתמש באותו המדיח ובאותם המגשים לכלים בשריים ולכלים חלביים (בנפרד)? כל עוד ההדחה אינה נעשית יחד.

(3) כיריים:

- א. איזו בעיה עלולה להיווצר אם מבשלים בשר וחלב על אותה החצובה או על אותו המשטח? ייתכן שאוכל ממין אחד יגלוש, ויתבשל עם אוכל ממין אחר שכבר נמצא על המשטח.
- ב. איזה סוג כיריים יש בבית שלכם, וכיצד יש לנהוג בו לגבי בעיה זו? בכיריים גז, וכן בכיריים חשמליות או קרמיות - אין בעיה לבשל מינים שונים על אותה חצובה או על אותו משטח, מכיוון שהחום שורף את מה שניתז או נשפך, כך ששאריות אלו כבר אינן חלביות או בשריות. באינדוקציה יש לנקות את המשטח.

ג. כאשר מבשלים בוזמנית בסירים בשריים וחלביים, על מה יש להקפיד, ומדוע? יש להקפיד שיהיה ביניהם רווח כלשהו, כדי שאוכל לא יגלוש מסיר אחד על השני.

ד. מדוע אין לאכול חתיכת פסטה חמה שנפלה על משטח הכיריים, ובאילו מקרים הדבר יהיה מותר? חוששים שמא יש על המשטח מאכלים בשריים וחלביים יחד, או שמנונית בשרית וחלבית יחד, כך שהאוכל שנפל על המשטח נאסר. הדבר יהיה מותר אם ידוע ששטח הכיריים היה נקי בזמן הבישול.

4) תנור אפייה:

ב. אם רוצים להשתמש באותו התנור גם לאפייה בשרית וגם לאפייה חלבית, על מה יש להקפיד? יש לייחד תבניות שונות לכל מין; בין מין למין - להכשיר את התנור, כלומר להפעיל אותו על חום מקסימלי לחצי שעה; ונוהגים גם לנקות את התנור בין מין למין.

ג. כיצד יש לנהוג אם רוצים לאפות מאכל פרווה בתנור בשרי או חלבי? יש הנוהגים להכשיר את התנור, אך הרוצים להקל ולא לעשות זאת - רשאים, ובלבד שיקפידו שתבנית האפייה נקייה משאריות בשר או חלב.

ד. אם אדם אפה פיצה בתנור בשרי בתבנית חלבית, מה יהיה דין הפיצה והתנור? אם התבנית הייתה נקייה לגמרי - הפיצה כשרה, ואת התנור יש להכשיר.

5) מיקרוגל:

ב. מהן שתי פעולות ההפרדה שיש להקפיד עליהן בשימוש במיקרוגל? יש לחמם את האוכל בכלי, ולא להניח אותו ישירות על צלחת המיקרוגל; יש לכסות את האוכל בכלי, אפילו כלי מחורר. כל זאת, בהנחה שצלחת המיקרוגל נקייה.

ד. במסגרת העבודה, אבא הגיע למשרד שלא מוכר לו, ובמטבחון הוא מצא מיקרוגל. באיזה אופן יוכל אבא לחמם במיקרוגל את ארוחת הצהריים שלו? בהקפדה על שתי הפעולות הנ"ל, ובתנאי שצלחת המיקרוגל נקייה.

// ב. מה צריך להכשיר, ואיך עושים את זה? //

(פרק 16 הלכה יב, פרק 20 הלכות ד-ה, פרק 21 הלכות א-ב)

מהלך השיעור

האיור והפעילות בתחילת השיעור ממחישים את העיקרון הבסיסי ביותר בהלכות הכשרת כלים, הלכות שיפורטו בשיעורים הקרובים: "כבולעו - כך פולטו". העיקרון עוד יוגדר ויתואר בהמשך, אך נכון שהתלמידים יחוו את הרעיון שבבסיסו כבר בתחילת השיעור, עוד לפני ההגדרה.

שיעור זה עוסק במקרים שונים שבהם יש צורך בהכשרת כלים. הלכות אלו סבוכות ועמוקות, ומסגרת הזמן הנתונה אינה מאפשרת להיכנס בעובי הקורה. משום כך החוברת אינה כוללת עקרונות, אלא בעיקר דוגמאות נפוצות: התלמידים יכירו את ההלכות במקרים יום-יומיים אלו וידעו כיצד לפתור בעיות שעלולות לקרות במטבח. חשוב להדגיש לתלמידים, וכך גם מצוין במפורש בסוף השיעור, שהנושא עוד רחב מאוד, ובמקרה של שאלה יש להתייעץ עם דמויות הלכתיות.

השיעור כולל משימות שונות של איתור מידע ועיבוד בסיסי שלו. חשוב להקדיש להן את תשומת הלב, גם אם הן נראות פשוטות במבט ראשון. בנוסף, הפתרונות המלאים למשימות אלו יכולים לתת לתלמידים תמונה רחבה על המושגים היסודיים בהלכות הכשרת הכלים.

כדאי להתעכב על נושא המצקת: זו דוגמה נפוצה ושימושית, ובנוסף זהו מקרה שמבחין היטב בין "כלי ראשון" ל"כלי שני", ומשקף היטב את ההתחשבות במציאות הנראית לעין בקביעת ההלכה.

בשאלה 9, התשובות לכלל הסעיפים הן "אסור". המטרה היא ליצור אפקט שממחיש לתלמידים שאין שום אפשרות להתיר לכתחילה שימוש בכלים שבלעו איסור; בכלל הקשור לדיעבד - יש מה לדון, אך מלכתחילה הדבר פשוט אסור.

ככל שהשיעור מתקדם, ובואכה השיעורים הבאים, עלולה לעלות שאלה: מדוע כל כך חשוב ללמוד את הנושא הזה? הסרטון בשלב זה של השיעור בא לענות על שאלה זו ולבסס את הרציונל מאחורי העיסוק בו.

לקראת סוף השיעור עולה דיון לגבי כלים מחרס ומזכוכית. העיסוק בכלי זכוכית עוד יחזור בהמשך, אך כבר עכשיו כדאי להעלות בכיתה את השאלה לגבי המנהגים בבית: בנושא זה יש הבדלים ניכרים בין מסורות פסיקה שונות, ופסיקתו של הרב מלמד דורשת לימוד והבנה. הצפת האפשרויות השונות תסייע בהבנת הפסיקה שבספר ההלכה, ותיתן מקום גם לפסיקות המקובלות בביתם של התלמידים.

שאלה 12 נוגעת בשיקולי הפסיקה של הרב מלמד. התלמידים כבר למדו בשיעורים הקודמים על שיקולי פסיקה שונים הקיימים בארגז הכלים של הפוסק, וכדאי להתעכב מחדש על נושא זה, לרענן את האפשרויות שנלמדו ולהבין מדוע פסק הרב מלמד כפי שפסק.

המשימה בסוף השיעור מכינה את הקרקע למיומנות שילמדו התלמידים בשער זה: בשער הקודם הם הכירו את האפשרויות השונות הזמינות באינטרנט ללימוד הלכה, ובשער זה הם יעמיקו בכלל הנוגע לשימוש באתרי שו"ת.

עזרים

- [איור: דין המצקת](#)
- [סרטון: על מטרות ואמצעים](#)

תשובות

3) א. נסחו במילים שלכם את הכלל ההלכתי "כבולעו כך פולטו". דרך ההכשרה של כלי היא באופן שבו היה עיקר השימוש שלו.

ב. מאילו מילים בפסוק נלמד כלל זה? "כָּל דְּבָר אֲשֶׁר יֵבֵא בְּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בְּאֵשׁ".

4) השלימו את המילים החסרות:

אסור להשתמש בכלים שבישלו בהם אוכל טרף. כדי להשתמש בהם יש להכשיר אותם. אופן ההכשרה תלוי באופן שבו השתמשו בכלי: אם השימוש היה בצונן, כגון סליטים או שתייה קרה, יש לבצע הדחה, כלומר - שטיפה וניקיון במים קרים. אם הכלי משמש לבישול האוכל בחום, למשל תבשילים, מרקים או פשטידות, יש לבצע הגעלה במים רותחים. אם השימוש בכלי הוא בחום רב ללא נזלים, למשל שיפודים או תבניות אפייה, יש לבצע ליבון.

ההכשרה מוציאה מהכלי את כל הטעם שבלוע בו ודבוק היטב לדפנות שלו, כך שלאחר ההכשרה אין טעם שיכול להיפלט מהכלי אל האוכל שיהיה בו.

אם הכלי לא הוכשר, טעם מהכלי יכול להיפלט ולאסור את מה שבכלי אם הוא בן יומו, כלומר אם הטעם נבלע ביממה האחרונה. אם הטעם ישן יותר ואינו בן יומו, הוא נחשב "טעם לפגם", ואם ייפלט מהכלי לאוכל - הוא לא יאסור אותו.

בליעת הטעם ופליטתו יכולים להיעשות בתנאי חום. אם מדובר באוכל קר - הטעמים אינם עוברים אל הכלי או ממנו (למעט מקרה של כבישה, שעליה תלמדו בהמשך). עם זאת, בכל מקרה, כל עוד הכלי שבושל בו טרף לא הוכשר - לכתחילה אין להשתמש בו גם לאוכל קר.

(5) לפניכם מושגים שונים השייכים לשלושת סוגי ההכשרה. מיינו אותם לפי כל אחד מהסוגים:

הדחה	הגעלה	ליבון
שימוש בצונן שטיפה במים קרים הסרה של שיירי המאכלים קצרת הגשה לסלטים	שימוש נוזלי חם שטיפה במים רותחים בישול מרק המסה ושטיפה של שומנים	שימוש יבש חם מאוד רשת מגל שריפה של שאריות ושומנים חימום לחום גבוה

(6) השלימו את הטבלה: שבצו את הדוגמאות מתוך הרשימה שבהמשך, והשלימו במילים שלכם את האופן שבו יש להגעיל.

אופן השימוש	שתי דוגמאות	איך מגעילים?
כלי ראשון	1. כף שמערבבים בה את התבשיל בזמן הבישול. 2. סיר שבושל בו מרק בשרי, ומיד לאחר מכן בושל בו רוטב חלבי.	במים רותחים בכלי ראשון על הכיריים.
כלי ראשון שאינו על האש	1. סיר שבושל בו מרק בשרי, ואחרי שהכיריים כבו - ערבבו אותו בכף חלבית. 2. פק"ל קפה שהורתח בו חלב, ואחרי ההרתחה נפלה לתוכו חתיכת נקניק.	במים רותחים בכלי ראשון, גם אם אינו על הכיריים.
כלי ראשון שהתקרר	1. מחבת שבושל בה רוטב פֶּשְׁטָמֶל חלבי, ולאחר שהתקררה הוסיפו אליה בשר טחון 2. סיר של מרק בשרי שהוצא מהמקרר, והעבירו ממנו לקערה בעזרת מצקת חלבית.	אין מעבר טעם, מספיקה הדחה.
עירוי מכלי ראשון	1. מרק עוף חם שנשפך ישירות לתוך קערה חלבית. 2. תבשיל חם של בשר טרף שהונח בצלחת.	עירוי של מים חמים מאוד מכלי ראשון.
כלי שני	1. מרק עוף שנשפך ישירות לקערה, ושתו אותו בעודו חם בעזרת כף חלבית. 2. תבשיל כשר חם שנאכל בצלחת עם סכו"ם טרף.	הגעלה במים רותחים בכלי שני.
כלי שלישי	1. תבשיל טרף שהועבר מסיר אל צלחת מרכזית, וממנה אל צלחת אישית כשרה. 2. חלב רותח שנמזג לקנקן, וממנו לכוס בשרית.	אין מעבר טעם, מספיקה הדחה.

7) א. הציגו את שני המקרים המתוארים בהלכה לגבי רוטב שניתז על סיר. מה ההבדל בין המקרים, ומה ההלכה בכל מקרה? אם דופן הסיר חמה, יש להכשיר את כל הסיר בהגעלה. אם דופן הסיר קרה, יש להכשיר אותה בעירוי מכלי ראשון. בכל אופן האוכל שבסיר אינו נאסר.

ב. הציגו את שני המקרים המתוארים בהלכה לגבי חיתוך בשר חם בסכין חלבית. מה ההבדל בין המקרים, ומה ההלכה בכל אחד מהם? אם חתיכת הבשר הייתה חמה, הסכין צריכה הכשרה בהגעלה. אם חתיכת הבשר הייתה קרה, מספיק להדיח את הסכין. הבשר יהיה כשר בכל מקרה, כל עוד הסכין הייתה נקייה.

8) לקראת סוף הלכה ב בפרק 21, בפסקה שמתחילה במילה "סכין", מפורטת ההלכה לגבי מקרים שבהם היה שימוש בסכין ומקרים שבהם היה שימוש במזלג. בחרו במקרי הסכין או המזלג, הציגו את שני המצבים ואת ההלכה בכל מצב, והסבירו מדוע יש לנהוג כך. תוכלו להציג זאת באמצעות מודל מד"ט.

- מקרה: הסכין חתכה חתיכת בשר טרף חם / המזלג ננעץ בחתיכת בשר טרף.
- דין: אם החיתוך או הנעיצה נעשו כשהחתיכה הייתה על גבי הכיריים, יש להכשיר את הכלי בליבון. אם הפעולה נעשתה לאחר הסרת החתיכה מהכיריים, מספיק להכשירה בהגעלה.
- טעם: כל עוד החתיכה על גבי הכיריים היא נחשבת לכלי ראשון, ולאחר שהוסרה היא נחשבת ככלי ראשון שהוסר מעל גבי האש.

9) האם מותר לכתחילה להשתמש בכלים במקרים הבאים?

- א. בישול מרק בשרי בסיר טרף: מותר / אסור
- ב. אכילת דגני בוקר עם חלב קר מתוך קערה טריפה: מותר / אסור
- ג. חיתוך פשטידה חמה עם בצל בסכין טריפה: מותר / אסור
- ד. ערבוב סלט ירקות וגבינה בולגרית בעזרת כף טריפה נקייה: מותר / אסור
- ה. ערבוב תה חם בכוס בעזרת כפית מתכת טריפה נקייה: מותר / אסור
- ו. טיגון חביתה במחבת טריפה שאינה בת יומה: מותר / אסור

11) א. באיזה אופן שונה החומר של כלי חרס מכלים שעשויים ממתכת? החרס מלא בנקבוביות ובולע טעם רב, ולכן ההגעלה אינה מסוגלת להוציא ממנו את כל מה שהוא בלע.

ב. הציגו לפי מודל מד"ט את האופן שבו יש להתייחס לכלי חרס טרף.

- מקרה: כלי חרס טרף.
- דין: אי אפשר להכשיר אותו.
- טעם: ההגעלה אינה מוציאה ממנו את כל הטעם שנבלע בו, וחלק מטעם האיסור נשאר בו.

12) א. ההלכה מציגה מחלוקת בראשונים לגבי כלי זכוכית ואופן ההכשרה שלהם. הציגו את שלוש הדעות ואת הטעם של כל דעה. דעה א: הזכוכית חלקה ואינה בולעת טעם לעולם, וגם אם נעשה בה שימוש בחום - אין צורך להגעיל אותה, אלא מספיק להדיח. דעה ב: הזכוכית עשויה מחול, כמו חרס, ולכן דינה יהיה כמו כלי חרס, שאי אפשר להכשיר אותם לעולם. דעה ג: דעה אמצעית - להתייחס לזכוכית כמו לכלי מתכת, ואם נעשה בה שימוש בחום - מכשירים אותה בהגעלה.

ב. כיצד פוסק הרב מלמד במחלוקת זו, ומדוע? הרב מלמד פוסק כדעה השלישית, דעת האמצע, מכיוון שבפועל זהו מנהג רוב ישראל.

// ג. הכשרת כלים הלכה למעשה // (פרק 21, הלכות ג-ח)

מהלך השיעור

השיעור בנוי באופן כרונולוגי. תחילה לומדים התלמידים על הכנת הכלים לתהליכי ההכשרה: הרעיון בתהליכים אלו, כמו שמוצג בקומיקס, הוא לאפשר את ההכשרה; שאריות אוכל שנותרו דבוקות לכלי יפגמו את ההכשרה, וללא ניקוי ראשוני הכלי לא יוכשר. לאחר מכן מתוארים אופני ההכשרה - הגעלה וליבון, גם הם לפי סדר כרונולוגי. בסוף השיעור נידונים מספר מקרים ספציפיים על סמך הידע שנלמד בשיעור: מחבת ותבנית אפייה.

בשאלה 7 מופיע הביטוי "מעכב". זהו ביטוי שימושי מאוד בהלכה, ומשמעותו שפרט מסוים הוא הכרחי לתהליך, ואם לא בוצע - אי אפשר לסיים את התהליך. כדאי להתעכב עליו ולוודא שהתלמידים מבינים אותו ומשתמשים בו באופן הנכון.

בשאלה 12 מתוארת גישתו של הרב מלמד לגבי הכשרת תבניות אפייה. אפשר להניח שבבתי רבים נהוג באופן שונה, ונכון להציף את ההבדלים ולהבין את הפסיקה שבספר ההלכה. להרחבה, ניתן לעיין ביחידות שבסוף השער, בשיעור העוסק ב"חומרים וכלים מודרניים".

בסוף השיעור מוזמנים התלמידים להכשיר כלי כלשהו שיש להם בבית. ההכשרה אינה חייבת להיות של כלי טרף, אלא אפשר בהחלט (ואף רצוי) להתאמן תחילה על "הכשרת" כלים שהם כשרים.

עזרים

- [תרשים: ההכנות להכשרה](#)

תשובות

- ↩ רשת של תנור: ליבון.
 - ↩ כפות הגשה של פסטה: הגעלה.
 - ↩ מגש הגשה של עוגות: הדחה.
 - ↩ מצקת: הגעלה.
 - ↩ מזלג לברביקיו: ליבון.
 - ↩ כפות הגשה של סלטים: הדחה.
- (2) א. מדוע צריך לנקות היטב את הכלים לפני שמגעילים אותם? על הכלי יש שאריות אוכל שההגעלה אינה מכשירה, ויש להסיר אותן כחלק מתהליך הכשרת הכלי.
- (3) א. מדוע יש להכשיר גם את ידיעות הכלים והסירים? ידיעות מתכת מתחממות כמו הכלים ויכולות להיחשב לחלק מהכלי עצמו. בנוסף, לעיתים האוכל ניתן גם על הידיעות, ולכן יש להכשיר גם ידיעות מעץ, שאינן מתחממות כמו הכלים.
- ב. כיצד יש לנקות את הידיעות? הציגו את כל האפשרויות. אפשר לערות עליהן מים מכלי ראשון ("כבולעו כך פולטו"). אפשר לנקות אותן וסביבן היטב, כדי לפגום את כל שאריות האוכל שייתכן שנותרו. יש המהדרים לפרק את הידיעות ולנקות ולהכשיר אותן כשהן מפורקות.

(4) הלכה ד מתארת שתי דרכים אפשריות שנוהגים להשתמש בהן כדי לפגום את הטעם שבכלי. הציגו את שתי הדרכים, והסבירו כיצד הן פוגמות את הטעם. דרך אחת: להמתין 24 שעות, ואז הטעם שבלוע בכלי אינו בן יומו אלא נותן טעם לפגם. דרך שנייה: להוסיף סבון למי ההגעלה, וכך הטעם שנפלט - ייפגם.

(5) כיצד מגעילים את הכלים בכל אחד מהמקרים הבאים?

- א. הגעלה של כוס חלבית: יש לטבול אותה במים רותחים למשך שלוש שניות.
 - ב. הגעלה של צלחת בשרית, כשהמים בסיר ההגעלה קצת התקררו: יש להשאיר את הצלחת בסיר עד שהמים יבעבעו מחדש.
 - ג. הגעלה של מכסה גדול, שאינו נכנס במלואו לסיר: יש להגעיל צד אחד, ולאחר מכן את הצד האחר.
- (6) הציגו את הדגש לגבי טבילת סכו"ם, או כלים אחרים שכוללים פריטים רבים שמגעילים בסל בבת אחת, והסבירו מדוע יש בכך צורך: כשכלים רבים מוגעלים יחד בסל, הם צמודים זה לזה והמים אינם נכנסים ביניהם. יש לנער את הסל כדי שהמים הרותחים יגעו בכל אחד מהכלים באופן מלא.

(7) א. סדרו את פעולות ההגעלה לפי הסדר:

1. המתנה של יממה לאחר השימוש האחרון
2. ניקוי יסודי של הכלי (מעכב)
3. הרתחת מים בכלי גדול (מעכב)
4. הוספת סבון למים הרותחים
5. הכנסת הכלי לתוך סיר עם מים רותחים (מעכב)
6. השעיית הכלי שלוש שניות בתוך המים הרותחים (מעכב)
7. שטיפת הכלי במים קרים

(8) הציגו את שתי הדרכים להגעלת סיר, והסבירו מדוע יש לדאוג לכך שהמים יגלשו מעבר לשפת הסיר. אפשר להגעיל אותו בתוך סיר גדול אחר, או להרתיח בו מים. יש לדאוג שהמים יגלשו, מכיוון שלעיתים גם התבשיל שמתבשל גולש מעבר לשפת הסיר, ואם כן יש להכשיר גם אותה. הדרך לעשות זאת היא להכניס כלי קטן עם מים רותחים לתוך הסיר הרותח המלא עד גדותיו.

(9) א. באיזה חום יש ללבן כלי אוכל? הציגו את שתי הדעות ואת הטעם שלהן. לפי דעה אחת, יש ללבן בחום של 350-400 מעלות צלזיוס, מכיוון שבחום כזה כל שיירי האוכל נשרפים. לפי דעה שנייה, יש ללבן בחום שבו נעשה השימוש בכלי, לפי הכלל "כבולעו כך פולטו".

ב. החום השורר בתנורים רגילים מגיע, בדרך כלל, עד לכ־300 מעלות. כיצד יש להכשיר תבניות אפייה לפי כל אחת מהדעות? לפי הדעה הראשונה אין אפשרות להכשיר תבניות, מכיוון שאי אפשר לחמם תבנית לחום הדרוש - 350-400 מעלות - בלי להרוס אותה. לפי הדעה השנייה ניתן להכשיר תבניות על ידי חימום שלהן לחום שבו בדרך כלל מכינים בהן אוכל.

ג. כיצד פוסק הרב מלמד בנושא זה? הרב מלמד פוסק כדעה המחמירה. במקום של הפסד מרובה, או כשיש קושי רב להשיג תבניות חדשות (עלות גבוהה או שקשה למצוא תבניות דומות), ניתן להכשיר על ידי חימום בתנור במשך חצי שעה על מידת החום הגבוהה ביותר.

10) לטיגון במחבת יש מספר מאפיינים, חלקם דומים לבישול וחלקם לאפיייה. סמנו בכל היגד למה הוא דומה:

- א. טיגון נעשה במעט נוזלים. כמו בישול / כמו אפיייה
 - ב. שמן הטיגון אמור להרטיב ולרכך את האוכל. כמו בישול / כמו אפיייה
 - ג. לעיתים השמן נגמר במהלך הטיגון, והטיגון נעשה ללא נוזלים. כמו בישול / כמו אפיייה
 - ד. לפעמים יש אזורים במחבת שהם יבשים. כמו בישול / כמו אפיייה
- 11) א. כיצד יש להכשיר מחבת? הסבירו כיצד עושים "ליבון קל". הכשרת מחבת נעשית בדרך של "ליבון קל": מחממים את המחבת על הכיריים עד למידת חום כזו שאם יניחו נייר על המחבת - הוא ייחרך.
- ב. הסבירו: מדוע דרך זו עומדת בכלל של "כבולעו כך פולטו"? זו דרך השימוש המקובלת במחבת, שמחממים אותה על הכיריים במידת החום שרגילים להשתמש בה.
- 12) כיצד ניתן להכשיר תבנית אפיייה חלבית שעשויה ממתכת, שהשתמשו בה לאפיית פשטידה בשרית כשהיא הייתה נקייה לגמרי? במקרה כזה לא היה בתבנית עירוב של טעמי בשר וחלב, מכיוון שהתבנית הייתה נקייה ומכיוון שהיא עשויה ממתכת, ולכן ניתן להכשיר אותה בהגעלה. מכיוון שמדובר בכלי מתכת נקי, לא משנה אם הוא בן יומו או לא.
- 14) א. מהן הדרכים שבהן ניתן להפוך תבנית אפיייה חלבית לבשרית? כדי לשנות את מעמד הכלי, גם אם הוא כלי שמוכשר בליבון, אפשר להגעיל אותו או לחמם אותו בתנור על חום גבוה לחצי שעה.
- ב. מהן ההגבלות שיש על תהליך זה, ומהי הסיבה לכך? הבעיה בשינוי מעמד הכלי היא שייתכן שייוצרו טעויות ובלבולים במטבח. לכן האשכנזים עושים זאת רק בשעת הצורך, ולמנהג הספרדים אפשר לעשות כך גם שלא בשעת הצורך, אך לא באופן תדיר.

// ד. הכשרת המטבח המודרני // (פרק 21, הלכה ט)

מהלך השיעור

בשיעור שעבר למדו התלמידים את העקרונות של פעולות ההכשרה. בשיעור זה הם חוזרים שוב אל הפעולות שנלמדו בשיעור שעבר, אך כעת במבט מעשי ומפורט עוד יותר: שיעור זה כולל רק הלכה אחת מתוך הספר, אך מעמיק בפרטים, בסדר הפעולות ובהבדלים שבין אופני ההכשרה. השיעור מחולק לפי שלושת אופני ההכשרה, ועוסק בכל אחד מהם בפני עצמו.

לקראת סוף השיעור מופיע סרטון בעל חשיבות מעשית רבה: הסרטון עוסק בסיטואציה נפוצה, שייתכן מאוד שהתלמידים כבר נתקלו בה או שייתקלו בה בעתיד - הכשרת מטבח של יחידת נופש או צימר. במובן מסוים זהו מקרה קצה, שכדי להצליח בו יש להביא לידי ביטוי את כל הידע שהתלמידים רכשו עד כה. כדאי מאוד לעבוד בצורה איטית ומסודרת: עיקרי הדברים כתובים בתקציר הסרטון ותמיד ניתן לחזור אליהם ולקרוא אותם, בחוברת ישנם תרשימים וסיכומים, ונכון לכתחילה לעשות שימוש בכל המידע הזה: טוב שהתלמידים ישימו לב לכל הכלים שניתנים להם בתוך חומר הלימודים, כדי שבעת הצורך הם יוכלו לפתוח את הדברים ולהיזכר.

זו גם מטרת המשימה ב"צעד החוצה": יצירת תרשים של סדר פעולות. חשוב לזכור וכדאי להזכיר לתלמידים, שבתרשים הזה הם יכולים לעשות שימוש כבר בעתיד הקרוב. לכן כדאי להשקיע ביצירת תוצר מוצלח מבחינת התוכן ומבחינה חזותית, טוב לערב את ההורים והמשפחה בעבודה, וחשוב לזכור היכן ניתן יהיה למצוא את התרשים בבוא העת.

המשימה השנייה ב"צעד החוצה" מתרגלת את התלמידים בהכשרה בפועל. זה יהיה תוכן השיעור הבא, והמשימה מכינה את התלמידים למימוש הידע התיאורטי שלמדו.

שימו לב, השיעור הבא הוא שיעור מעשי. ייתכן שתמצאו לחלק לקראתו משימות ואחריות בין התלמידים.

עזרים

- [תרשים: ליבון במטבח המודרני](#)
- [סרטון: הכשרה בחופשה](#)

תשובות

- (1) לפניכם רשימה של כלי מטבח ומכשירים שפועלים במטבח. מיינו אותם: באיזה אופן הכשרה יש להכשיר כל אחד מהם?

הדחה	הגעלה	ליבון
מגש	סכו"ם	כיריים
מקלף	מצקת	תנור
קרש חיתוך	סיר	מנגל
מקרר	מיקרוגל	

- (3) א. ציינו את כל הכלים המפורטים בהלכה זו שאותם יש להכשיר בהדחה. שולחן (אם לא מניחים עליו סירים רותחים), מקרר, ארונות, מיקסר ובלנדר (אם משתמשים בהם למאכלים קרים).
 ב. מהם הדגשים המופיעים בהלכה זו לגבי אופן ההכשרה בהדחה? מודגש שיש לעשות שימוש בסבון, ולנקות היטב.

- (4) כתבו במחברתכם אם משפטים אלה נכונים או שאינם נכונים.

- א. אפשר להכשיר את השיש והכיורים בעירוי מים רותחים מקומקום. נכון / לא נכון
 ב. הכיור חייב להיות יבש לפני ההכשרה, אבל השיש יכול להיות רטוב. נכון / לא נכון
 ג. אפשר לערות מהקומקום, גם אם המים שבו כבר התקררו. נכון / לא נכון
 ד. הדרך הנכונה להכשרת כיור ושיש היא "מהקרוב לרחוק" - להתחיל מקרקעית הכיור. נכון / לא נכון
 ה. אם חלק מהכיור או מהשיש נרטבו לפני ההגעלה, צריך לייבש אותם. נכון / לא נכון

(5) סדרו את פעולות ההגעה לפי הסדר:

- א. ניקוי הסיר שבו תתבצע ההגעה.
- ב. הרחת מים בסיר שבו מגעילים (ניתן גם להוסיף סבון למים).
- ג. הוספת מים לסיר כך שהמים יגלשו מעבר לשפה, והגעלת ידיות הסיר.
- ד. הכנסת סכום וכלים נקיים לסיר ההגעה.
- ה. השחיית הכלים בסיר שלוש שניות, וידוא שהמים נוגעים בכל הכלים.

(6) לפניכם מספר פעולות הקשורות בהגעה. אילו פעולות **מעכבות** (פוסלות) את ההגעה, אם לא נעשו?

- א. וידוא שהמים בסיר רותחים במשך כל זמן ההגעה. מעכב / אינו מעכב
- ב. המתנה של 24 שעות מאז השימוש האחרון בכלי. מעכב / אינו מעכב
- ג. ניצור סל שבו מגעילים יחד סכום רב. מעכב / אינו מעכב
- ד. ניקוי יסודי של הכלים לפני ההגעה. מעכב / אינו מעכב
- ה. הוספת סבון למי ההגעה. מעכב / אינו מעכב

ו. השחיית הכלים המוגעים בתוך הסיר הרוחח למשך שלוש שניות. פוסל / אינו פוסל

(7) א. הסבירו במילים שלכם כיצד יש להכשיר מיקרוגל. יש לנקות אותו היטב ולהגעיל את הצלחת. לאחר מכן ממלאים קערה במים עם סבון, ומחממים על החום הגבוה ביותר למשך עשר דקות.

(8) א. בשער הקודם למדתם על כשרות במדיח הכלים (עמ' 137). לפי עיקר הדין, באילו תנאים מותר להשתמש באותו המדיח ובאותם המגשים לכלים בשריים וגם לכלים חלביים (בנפרד)? כל עוד ההדחה אינה נעשית יחד.

ב. כיצד מכשירים את המדיח והמגשים? הסבירו בקצרה. מנקים את המסננת משאריות האוכל, ומפעילים את המדיח עם המגשים על החום הגבוה ביותר.

// ה. מכשירים את המטבח! //

מהלך השיעור

זהו השיעור האחרון שעוסק בכשרות הכלים, ולמעשה אין בו שום ידע הלכתי חדש: בשלב זה התלמידים כבר אמורים להכיר את כל ההלכות שבספר. השיעור מורכב משני חלקים:

בחלק הראשון התלמידים מנתחים מצב הלכתי מורכב נתון: הבלגן ההלכתי במטבח של הגברת רוזן. התלמידים צריכים תחילה להכריע לגבי כשרות המאכלים, תוך שימוש בידע שלמדו בשער הקודם, ולאחר מכן ליישם את הידע שנלמד בשער זה ולהחליט על הכשרתם של הכלים.

החלק השני של השיעור הוא חלק מעשי: יש להתכונן אליו מבעוד מועד, להביא כלים ולדאוג לאפשרות להדליק אש ולהכשיר כלים. כלומר, כדאי שהשיעור לא יתקיים בכיתה עצמה אלא במקום אחר - בחצר, בחדר המורים או במרחבים אחרים בבית הספר שבהם הפעולות האלו יכולות להתקיים. אם הדבר אינו אפשרי, אפשר להמשיך את הלימוד התיאורטי על בסיס המקרים שבשאלות הקודמות, ולהנחות את התלמידים לכתוב את תהליך ההכשרה של הכלים והמטבח של גברת רוזן.

גם כאן, כדאי לעבוד לאט וביסודיות ולהיעזר בכל החומרים שיש לתלמידים: הם צריכים להתרגל לכך שיש להם מקורות ידע זמינים ושימושיים, ולדעת כיצד לפתוח אותם ולעשות בהם שימוש.

תשובות

1) לפי מה שלמדתם, החליטו עבור כל אחד מהמאכלים האם הוא כשר או טרף. כתבו מה הדין ונמקו את דעתכם.

א. **תבשיל הנקניקיות:** אם הסיר היה נקי, הוא אינו אוסר את התבשיל, מכיוון שהוא כלי מתכת ואינו פולט טעם. כף העץ פלטה טעם, אך הוא טעם לפגם, ולכן אינו אוסר את התבשיל, גם אם הכף גדולה מאחד בשישים מהתבשיל.

ב. **הקפה:** מכיוון שהכפיות היו נקיות, הן אינן פולטות טעם, ולכן הקפה מותר.

ג. **הפסטה:** הפסטה תיאסר רק אם הייתה זיעה מרובה או אם שאריות האוכל הבשרי נגעו בפסטה. מכיוון שהמכסה מחורר, ומכיוון שמדובר בצלחת שטוחה, אפשר להניח שהיא לא נאסרה.

ד. **סלט הירקות:** הסכין נקייה, ולכן היא אינה פולטת טעם חלב גם בחיתוך של דבר חריף. קרש החיתוך פולט את טעם הבשר בגלל הבצל, כך שהסלט כשר ובשרי.

2) לפי מה שלמדתם, החליטו עבור כל אחד מהכלים הבאים האם צריך להכשיר אותו. נמקו את דעתכם בחמישה מקרים לפי בחירתכם

א. **סיר התבשיל:** יש להכשיר, כי השתמשו בסיר חלבי לבשר.

ב. **כף העץ:** יש להכשיר, כי בכף בלוע טעם חלב וכעת נבלע בה גם טעם בשר.

ג. **המחבת:** יש להכשיר, כי במחבת בלוע טעם חלב וכעת נבלע בה גם טעם בשר.

ד. **כוסות הקפה:** אין צורך להכשיר, כי לא נפלט טעם בשר.

ה. **הכפיות שבעזרתן הכינו את הקפה:** יש להכשיר, כי הכפיות הבשריות שהו במשקה חלבי רותח.

ו. **הצלחת החלבית:** אין צורך להכשיר, כי הפסטה לא נאסרה, וכך גם הצלחת.

ז. **צלחת המיקרוגל:** אין צורך להכשיר, כי הפסטה לא נאסרה, וכך גם צלחת המיקרוגל.

ח. **כיסוי הפלסטיק של המיקרוגל:** יש להכשיר, כי בלוע בו טעם בשר, וכעת נבלע בו גם טעם חלב.

ט. **המיקרוגל עצמו:** אין צורך להכשיר, כי האוכל בושל עם כיסוי.

י. **קערת הסלט:** אין צורך להכשיר, כי היא לא נאסרה.

יא. **קרש החיתוך:** אין צורך להכשיר, כי הסכין אינה פולטת טעם ולכן הקרש לא נאסר.

// ו. טבילת כלים - מה ולמה? // (פרק 22, הלכה ז)

מהלך השיעור

שני השיעורים הקרובים עוסקים בהיבט נוסף של כשרות המטבח: טבילת כלים. נושא זה כבר הוזכר בשיעורים קודמים, וחשוב להבחין בין הכשרת כלים לטבילת כלים: כלים שאינם טבולים אומנם אסורים בשימוש, אך לא מתוך חשש שבושל בהם מאכל טרף, אלא מסיבות אחרות, עקרוניות, שיפורטו בהמשך השיעור. התורה עצמה מבחינה בין שני ההיבטים האלו כבר בפסוקים שבהם מופיעה המצווה. כך, מצד אחד זהו עניין שפשוט לפתור אותו: על מנת להתיר את השימוש בכלי, מספיק לטבול אותו במקווה ואין צורך לנקות אותו, להגעיל או ללבן - פעולת הטבילה מאפשרת לנו להשתמש בכלי. מצד שני, בעוד שבדיני הכשרת הכלים ישנם משתנים שונים שמאפשרים להקל בעת הצורך, טבילת הכלים היא עניין קשיח בהרבה, וכמעט אין פתרונות ביניים בנושא זה.

הלכות טבילת כלים אינן מוכרות בכל הבתים. אפשר להניח שלתלמידים רבים הדבר יהיה בגדר חידוש, ושגם תלמידים שמכירים את הנושא - אינם מכירים אותו על בוריו. למשל, רבים אינם יודעים אילו כלים חייבים בטבילה ואילו כלים פטורים, ונוהגים להחמיר בעניין שלא לצורך (ואגב כך גם לברך ברכה לבטלה, "ונמצא חומר - קולו").

מצוות טבילת הכלים מבטאת התחלה חדשה של מחזור חייו של הכלי, ופעילות הפתיחה של השיעור מכניסה את התלמידים לנושא דרך החשיבה על המושג הזה.

בשיעור נלמדים שני הפרמטרים המגדירים את הכלים החייבים בטבילה: החומר שממנו עשוי הכלי, ואופן השימוש בו. התרשים שבהמשך השיעור מחבר את הפרמטרים, וממחיש שהכלי חייב בטבילה רק בהתקיים שני התנאים. חשוב לעמוד על נושאים אלו מכיוון שהידע לגביהם אינו נפוץ בציבור, כפי שכבר הוזכר לעיל.

לאחר הלימוד התיאורטי מובאת שאלה מעשית (שאלה 6), המשקללת את העקרונות שנלמדו עד כה. בסוף השיעור לומדים התלמידים על טבילת כלים חשמליים - נושא רלוונטי שיכול להביא לאיקום ההלכה מצד אחד, או לנזקים כספיים שלא לצורך מצד שני. בשאלה 8 מובאים מספר כלים חשמליים, ולגבי המטרפה החשמלית חשוב לציין שהדבר תלוי בשאלה האם ראשי ההטרפה מתפרקים או לא; אם הם מחוברים, הרי הם נחשבים כמחוברים לקרקע ופטורים מטבילה, אך אם הם מתנתקים, הם חייבים בטבילה ככל כלי מתכת.

במהלך השיעור מובא סרטון שעוסק בעיקרון מהותי ביהדות - עקרון החירות. מובאת בו טענה יסודית ועמוקה, שחורגת בהרבה מההקשר המקומי, אך היא יכולה להאיר אותו ולקרב אותו אל עולמם של התלמידים. למעשה, הסרטון גם מזכיר תכנים שנלמדו בתחילת השנה, בדבר המשמעות הרוחנית של האכילה עצמה, וניתן לערוך בכיתה מעין חזרה או סגירת מעגל בנוגע להיבט זה.

לשיעור הבא נדרשים מספר כלים, חשוב להדגיש זאת לתלמידים במשימת ה"צעד החוצה".

עזרים

- [תרשים: אילו כלים חייבים בטבילה + עותק להשלמה](#)
- [סרטון: החופש הגדול](#)

תשובות

- (2) א. קראו את הלכה א. מאילו מילים בפסוק למדו חז"ל את מצוות טבילת כלים? מהמילים "תעבירו במים".
- (3) א. לפי ציטוט זה מהגמרא, כלים מאילו חומרים חייבים בטבילה? כלי מתכת וכלי זכוכית.
ג. מה דינם של כלים שעשויים משני חומרים - חומר אחד שחייב בטבילה, וחומר שני שפטור מטבילה? קובעים על פי עיקר הכלי: אם עיקרו מהחומר שחייב בטבילה, יש לטבולו, ואם חומר זה הוא טפל לחומר השני - הכלי פטור מטבילה. לכן, למשל, יש לטבול סכין עם ידית מפלסטיק או מעץ.
- (4) בהלכה זו מוגדר שכלים חייבים טבילה רק אם הם באים במגע עם האוכל כשהוא ראוי לאכילה. לפניכם רשימה של כלים. אילו מהם עונים על ההגדרה הזו? (שימו לב - גם אם הכלי עונה על ההגדרה, הוא חייב בטבילה רק אם הוא עשוי ממתכת או מזכוכית!)
צנצנת סוכר | צלחת | פוחתן קופסאות | קערת סלט | מערור | מצקת | צנצנת לאחסון קטניות יבשות | מלחיה | תבנית אפייה | נפה | מסננת לפסטה
- (5) א. הציגו את ההלכה לגבי טבילת כלים חד־פעמיים לפי מודל מד"ט.
• מקרה: האם יש לטבול כלי אוכל חד־פעמיים?
• דין: אין צורך.
• טעם: הם אינם נחשבים כלים, גם אם בפועל משתמשים בהם פעמים רבות.
- ב. אמא קנתה ריבה בצנצנת זכוכית יפה, ואחרי שהריבה הסתיימה - אמא התכוונה לשמור את הצנצנת ולאחסן בה עוגיות. האם היא צריכה לטבול אותה? הציגו את שתי הדעות ואת פסיקת ההלכה. יש מי שמחייב בטבילה, מכיוון שהכוונה להעביר את הצנצנת לשימוש קבוע הופכת אותה לכלי. יש מי שפותר מטבילה, מכיוון ששינוי המעמד מכלי חד־פעמי לכלי קבוע נעשה כאשר הכלי היה כבר של ישראל ולא של גוי. למעשה, הרוצה להקל רשאי שלא לטבול, ומי שרוצה להחמיר ולטבול - יעשה זאת ללא ברכה.
- (7) לפניכם מספר כלים. עבור כל אחד, הסבירו אם צריך לטבול אותו או לא, ומדוע. תוכלו להיעזר בתרשים המצורף.
- א. ספל חרסינה לשתייה חמה: אין צורך לטבול, עשוי מחרסינה.
ב. סכין עם ידית פלסטיק: צריך לטבול, השימוש העיקרי הוא במתכת.
ג. קערת סלט מעץ: אין צורך לטבול, עשויה מעץ.
ד. קערת סלט מזכוכית: צריך לטבול, נוגעת באוכל מוכן ועשויה מזכוכית.
ה. קורצן ממתכת: אין צורך לטבול, לא נוגע באוכל כשהוא ראוי לאכילה.
ו. כוס יין: צריך לטבול, עשויה מזכוכית.
ז. תבנית חד־פעמית מאלומיניום: אין צורך לטבול, כלי חד־פעמי.
ח. סיר: צריך לטבול, עשוי ממתכת.
ט. צלחת חרסינה: אין צורך לטבול, עשויה מחרסינה.
י. מצקת מפלסטיק: אין צורך לטבול, עשויה מפלסטיק.
יא. מצקת ממתכת: צריך לטבול, נוגעת באוכל כשהוא ראוי לאכילה ועשויה ממתכת.

8) א. מדוע אין צורך לטבול כלים חשמליים? הסבירו את שני הטעמים המובאים בהלכה. (1) ניתן להשתמש בהם רק כשהם מחוברים לחשמל, לכן הם נחשבים כמחוברים לקרקע, וככאלו - הם פטורים מטבילה. (2) המצווה הייתה על טבילת כלי אוכל ולא על טבילת מכונות, וכלי חשמל נחשבים למכונות.

ב. כיצד יש לנהוג לפי הדעה הנוספת המוזכרת בהלכה זו? יטבול את הכלי בלא ברכה, או שייתן את הכלי במתנה לגוי וישאל ממנו את הכלי.

9) אילו מהכלים הבאים אינם נחשבים ל"כלים חשמליים", אלא חייבים בטבילה?
קומקום חשמלי | להבים מתפרקים של מעבד מזון | מטהר מים | מחבת חשמלית | מקציף חלב | מטרפה חשמלית

// ז. טבילת כלים למעשה // (פרק 22, הלכות ד-ו)

מהלך השיעור

שיעור זה משלים את העיסוק בהלכות טבילת כלים. למעשה אין בו ידע הלכתי רב, וניתן לנצל את זמן השיעור כדי להרחיב ואולי אף לתרגל את סרטון המיומנות שמשוּבָּץ בו, העוסק בשימוש באתרי שו"ת. השיעור הוא שיעור מעשי: תחילה חוזרים התלמידים על הידע התיאורטי שנלמד בשיעור הקודם דרך שאלות יישומיות. השאלות מתבססות על סיפורי הרקע שהופיעו בשער השלישי בספר, ומאפשרות חזרה והיזכרות בנושאים שנלמדו מוקדם יותר.

לאחר מכן מוסבר האופן הטכני של טבילת הכלים: השלבים והפעולות שנכללות במצווה זו וסדר הפעולות הנכון.

טבילת הכלים הוזכרה מוקדם יותר, בסרטון שעסק בהכשרת המטבח בצימר. כעת, כאשר הדגש הוא על טבילת הכלים ולא על הכשרת המטבח, יש לחזור, להסביר ולהראות כיצד עניין זה משתלב בהכשרת מטבחים כאלו ולמה יש לשים לב. חשוב לזכור, שהפתרון הפשוט לעניין הכלים הלא טבולים הוא הבאה של כלים טבולים מהבית.

כפי שכבר הוזכר, כלים שאינם טבולים אסורים בשימוש! רבים אינם מודעים לכך, ויש להדגיש את העניין, את החשיבות של טבילת הכלים ואת העובדה שמדובר בפעולה פשוטה. משימת ה"צעד החוצה" יכולה לעזור בכך, שכן בה התלמידים אמורים לאתר את מקוואות הכלים באזור מגוריהם ויחד ליצור מפת מקוואות.

התלמידים כבר צפו בסרטון בעניין שימוש באינטרנט בלימוד הלכה וכבר הכירו אתרי שו"ת. בסרטון שבשיעור זה הם יעמיקו את ההבנה בנוגע לאופן השימוש הנכון באתרים אלו ויתרגלו כתיבת שאלות. בשאלה זו, שאלה 6, כדאי לתת לתלמידים לא רק לענות על השאלה - אלא גם לבצע הערכת עמיתים ולתת משוב על אופן ניסוח השאלה: האם היא הייתה בהירה ומדויקת? האם פורטו בה כל הפרטים החשובים? זו הזדמנות ליישם באופן מעמיק את מה שנלמד בסרטון.

בשיעור הבא התלמידים ינתחו עטיפות של מוצרי מזון. חשוב להצביע על משימת ה"צעד החוצה" ולהנחות את התלמידים לבצע אותה.

שיעור זה הוא שיעור קצר יחסית. גם השיעור הקודם אינו שיעור ארוך, ולכן במקרה הצורך ובהתאמות הנדרשות, אפשר לרכז את שניהם בתוך שיעור אחד.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [סרטון: שימוש באתרי שו"ת](#)

תשובות

(2) דוד ואנט הפנו לאבא שאלות לגבי מספר כלים, וגם הסבירו לו שבמקום שבו הם נמצאים אין איך לטבול כלים. עבור כל אחד מהכלים כתבו אם יש צורך לטבול אותו או לא, ואם כן - מה ניתן לעשות.

א. קערות גדולות מנירוסטה ללישת בצק עבור בית הקפה: אין צורך לטבול, הכלים באים במגע עם האוכל בשלבי ההכנה שלו בלבד.

ב. ראשי לישה מתנתקים שעשויים מברזל, עבור בית הקפה: אין צורך לטבול, הכלים באים במגע עם האוכל בשלבי ההכנה שלו בלבד.

ג. שני ספלי זכוכית לשתייה חמה לשימוש בדירת האירוח, שבה אין ספלים: צריך לטבול, הכלים נקנו מגוי, הם עשויים מחומר שחייב בטבילה. אפשר מראש לקנות ספלים מחומר שאינו טעון טבילה, למשל מקרמיקה. כמו כן, דוד יכול ליצור קשר עם בעל הדירה ולתת לו את הספלים במתנה: כך הספלים לא יהיו של יהודי, ולכן אינם טעונים טבילה.

ד. קרש חיתוך מפלסטיק לסלט, כי הקרש בדירת האירוח מלוכלך מאוד: אין צורך לטבול, הקרש עשוי מחומר שאינו חייב בטבילה.

(3) עבור כל אחד מהמשפטים הבאים, כתבו אם הוא נכון או לא נכון:

- א. אפשר לטבול כלים רק בתוך מקווה כשר. נכון / לא נכון
- ב. הכלי צריך להיות כולו בתוך המים בבת אחת. נכון / לא נכון
- ג. כלים גדולים מאוד - ניתן לטבול בשני חלקים, כמו שמגעילים אותם. נכון / לא נכון
- ד. צריך שהכלי יהיה נקי לקראת הטבילה. נכון / לא נכון
- ה. כל לכלוך שמקפידים להסיר נחשב לחציצה ופוסל את הטבילה, גם שאריות דבק קטנות. נכון / לא נכון
- ו. רק מה שאנשים רגילים להקפיד להסיר מהכלי נחשב לחציצה. נכון / לא נכון
- ז. את הכלי מטבילים בדרך שימוש, ולכן מטבילים בקבוקים רק מבחוץ. נכון / לא נכון
- ח. יש לפרק את ידידות הכלי מראש ולטבול אותו בנפרד. נכון / לא נכון
- ט. את הברכה על הטבילה מברכים דווקא לפני הטבילה, ולא לאחר מכן. נכון / לא נכון
- י. נוסח הברכה תלוי במספר הכלים שטובלים. נכון / לא נכון

(4) סדרו את שלבי הטבילה לפי הסדר. שימו לב! שניים מהמשפטים שגויים ואינם חלק מסדר הטבילה. ניקוי הכלי והסרת תוויות ומדבקות

- א. ברכה על טבילת הכלים
- ב. הכנסת כל הכלי לתוך המים
- ג. וידוא שהמים נוגעים בכל הכלי בבת אחת

- 5) א. מה קובעת ההלכה לגבי אכילה בכלים שחייבים טבילה, לפני שטבלו אותם? לדעת רוב הפוסקים - דבר זה אסור, גם לא באופן עראי.
- ב. מהן האפשרויות שיש לאורח במקום שבו הכלים אינם טבולים? לא לאכול (אם זה לא יעליב את המארח); להשתמש בכלים חד-פעמיים (אם אפשר); אם כל זה לא מתאפשר - בשעת הדחק אפשר לאכול בכלים הלא טבולים.

// ח. כשרות בתעשיית המזון // (פרק 23)

מהלך השיעור

שיעור זה עומד בצד השיעורים שנלמדו עד כה, ופותח את החלק האחרון בשער - החלק שעוסק במה שכתוב על האוכל. בתעשיית המזון עושים שימוש בחומרים מעובדים רבים אשר לנו, כצרכנים, אין יכולת או ידע מספיק כדי לשפוט אם הם כשרים או לא: עלינו להיות מודעים לכך, לחפש את אישורי הכשרות על המוצרים ולדעת אילו מוצרים ניתן לצרוך גם אם אין להם אישורים כאלו.

בתחילת השיעור ינתחו התלמידים את עטיפות המוצרים שהביאו מהבית. הניתוח יעלה שיש מרכיבים במוצרי המזון שלא כל כך ברור אם הם כשרים או לא (או מה הם, בכלל), וכן שישנם גופי כשרות רבים ושונים, שמעניקים מגוון של סוגי הכשרים. שיעור זה יעסוק בהיבט הראשון, ושני השיעורים הבאים - בהיבט השני.

המשך השיעור יעסוק בתוספי מזון: התוספים מוגדרים כ"מעמיד" - מושג שנלמד בשער הקודם, וכדאי להקדיש רגע כדי להיזכר בו. פסקת ה"הידעת?" יכולה לעזור בהבנת היישום המציאותי של מושג הלכתי זה. לאחר מכן עובר השיעור לעסוק גם בתרופות - מוצר שאיננו מזון, אך נאכל בכל זאת. משימת ה"צעד החוצה" דומה לזו של השיעור הקודם, ומהווה בסיס לחזרה והעמקה בשיעור הבא.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [תרשים: כשרות תרופות ותוספי מזון + עותק להשלמה](#)

תשובות

- 3) א. בהלכה זו מצוינים סוגים שונים של תוספי מזון. ציינו את כל סוגי תוספי המזון המפורטים. חומרים מתחלבים, חומרים מייצבים, חומרי הלחה, חומרים מונעי התגיישות, חומרי הסמכה, חומרים משמרים, נוגדי חמצון, משפרי טעם.
- 4) א. לפי המתואר בהלכה, אילו בעיות הלכתיות עלולות להיות בחומרים אלו? חומרים שמיוצרים מן החי עלולים להיות מיוצרים מבעלי חיים טמאים או מבעלי חיים שלא נשחטו כהלכה.
- ב. מהו הפתרון שמציעה ההלכה לכך? יש למנות משגיח אחראי על תהליך הייצור, ולאכול רק אוכל שיש עליו השגחה.

- 5) א. תוספי המזון משולבים בדרך כלל בכמויות קטנות מאוד. הגדירו את התערובת הזו: האם היא מין במינו או מין בשאינו מינו, והאם היא לח בלח או יבש ביבש? מדוע? זוהי תערובת מין בשאינו מינו, לח בלח, מכיוון שהטעמים מתערבים לחלוטין ואי אפשר להבחין ביניהם.
- ב. לפי המאפיינים האלו, ולאור מה שלמדתם בשער 4 בשיעור ח, מדוע תוספי המזון אוסרים את התערובת גם כשהם בכמויות קטנות? כן. למרות שתערובת כזו נאסרת בדרך כלל רק ביותר מאחד בשישים, התוספים יכולים להיחשב כ"מעמיד" או כתבלין, שכן זהו תפקידם, וכל מהותם היא לא להתבטל בתערובת.
- 6) א. לפי הפסוק, מה מותר ומה אסור לעשות בנבלה? אסור לאכול אותה, מותר לתת אותה לגר תושב.
- ב. לפי הסברו של רש"י, אילו דברים "אינם קרויים נבלה"? תנו שלוש דוגמאות. מאכלים שהתקלקלו, למשל: גבינה מקולקלת, בשר שנרקב, ירקות שנרקבו.
- 7) א. כיצד פסק הרמב"ם לגבי מאכלים אלו? מי שאכל מאכלים אסורים מקולקלים - פטור.
- ב. לפי מה שלמדתם עד כה, מהו דיין של תרופות שיש בהן מרכיבים שהופקו מבעלי חיים טמאים? מותר לצרוך אותן, מכיוון שהאוכל האסור התקלקל ואינו ראוי למאכל אדם.
- 8) א. מדוע אפשר לומר שאסור לאכול תרופות שאין להן טעם טוב? מכיוון שאם אדם מחליט לאכול אוכל כזה, פירוש הדבר שהוא מחשיב אותו כראוי לאכילה - ולכן הוא יהיה שוב אסור.
- ב. באיזה אופן מותר לאכול תרופות כאלו, ומדוע? כאשר מטרת בליעת התרופה היא רפואית בלבד ואין כוונה לאכול אותה, היא לא נחשבת כאוכל אסור מקולקל שאדם מחליט לאכול אותו, ולכן מותרת.
- 9) קראו את המשך הלכה ב וכתבו במחברתכם את המילים הנכונות:
- בתרופות ובתוספי מזון ייתכן שישנם מרכיבים שהופקו מבעלי חיים שאינם [ראויים / כשרים / פסולים] לאכילה. בתהליך ההפקה המרכיבים האלו נפסלים מאכילת אדם, ולכן הם [מותרים / אסורים / ראויים] באכילה, אך אם האדם צורך את המזון לשם [רפואה / שמיים / אכילה] - הרי שהוא מחשיב אותם כ[תרופה / אוכל / מקולקלים], והם יפסלו את התערובת.
- ההלכה מבחינה בין שלושה סוגים של תרופות ותוספי מזון: 1) תרופות שאין להן טעם, צורכים אותן רק לשם [טעם / הנאה / רפואה], ולכן אין צורך שיהיה להן הכשר. 2) תרופות ותוספים שיש להם טעם, כמו סירופים או סוכריות מציצה בטעמים, צריכים [מלכתחילה / בדיעבד / תמיד] הכשר, אך אם אדם לא מצא תרופות אלו עם הכשר - [אסור / ניתן / מומלץ] ליטול אותן גם ללא הכשר.
- 3) אם התוספים טעימים ונאכלים בפני עצמם לשם ההנאה שבכך, הם נחשבים לאוכל לכל דבר, יש לברך על אכילתם, והם [חייבים / פטורים / נכללים] בהכשר.
- 10) התבוננו באיור. האם לרננה מותר להשתמש בשפתון הזה? מדוע? תוכלו להיעזר בהלכה ב ובתרשים המצורף. החשש שעירבו בו חומר שאינו כשר - קלוש מאוד ואין לחשוש לכך. יש המהדרים, ומשתמשים רק בשפתון עם הכשר.
- 11) ב. קראו את הלכה ג. כיצד פוסק הרב מלמד בשאלה זו? הרב מלמד פוסק שלכתחילה ראוי שלא להשתמש בג'לטין שהופק מאיסור, אך הרוצים להקל בכך רשאים.

מיטיבי לכת: הלכה ג, ג'לטין

- (1) מהו טעמם של הסוברים שמותר להשתמש בג'לטין שהופק מבעלי חיים טמאים? בתשובתכם הסבירו את המושג "פנים חדשות" בהקשר של הלכה זו. בתהליך ההפקה העצמות והעורות נפסלים מאכילת כלב והם "פנים חדשות", כלומר משהו חדש ושונה מהחומר הראשוני, שאין לו כבר קשר לעצמות ולעורות; החלק הקשה שבעצמות לא היה אסור מכיוון שהוא מעולם לא נחשב למאכל.
- (2) מהו טעמם של האוסרים דבר זה? תהליך הפקת הג'לטין אינו יוצר דבר חדש, אלא רק מפריד את הקולגן מהעצמות ומהעורות, ולכן לג'לטין עדיין ישנו הדין של העצמות והעורות. מאחר שהוא חומר מייצב, הוא אינו בטל בתערובת, ולכן אסור לאכול מאכלים עם ג'לטין שהופק מבעלי חיים טמאים.
- (3) מה פוסק הרב מלמד במחלוקת זו לכתחילה? מדוע? היום אפשר להשיג בקלות ג'לטין מבעלי חיים כשרים, ולכן לכתחילה ראוי להשתמש דווקא בג'לטין כשר.
- (4) מדוע מאפשר הרב מלמד להקל למעשה? למעשה ניתן להקל, מכיוון שזו מחלוקת בדברי חכמים, ובנוסף - כיום תהליכי ההפקה שונים מבעבר, וייתכן שגם חלק מאלו שהחמירו בעבר, היו מודים כיום שתהליך ההפקה יוצר "פנים חדשות" ושלג'לטין כבר אין קשר לחומרי הגלם שלו.

// נ. נאמנות והשגחה // (פרק 24, הלכות א-ה)

מהלך השיעור

שיעור זה נוגע בעצב חשוף: מידת האמון שאנחנו נותנים באחרים ושואחרים נותנים בנו. העיקרון הבסיסי בהלכות כשרות הוא ש"עד אחד נאמן באיסורים", כלומר שלמרות שבדרך כלל נדרשת עדות של שני עדים כשרים - בכל הנוגע להלכות כשרות ניתן להאמין לאדם למרות שהוא יחיד ולמרות שהוא מעיד על עצמו. כלל זה מוגבל במקרים שבהם יש לאדם אינטרס שלא לומר את האמת, וההלכה צועדת על הקו הדק שבין נתינת האמון ובין שמירה על קשר למציאות.

הדילמה נחשפת כבר בתחילת השיעור, עם קומיקס שעוסק ב"מבחני כבוד". ייתכן שהנושא אקטואלי בכיתה: בכיתות רבות נושא ההעתקות נוכח, בין המורה לתלמידים או לפחות בינם ובין עצמם. זו הזדמנות לפתוח אותו בצורה עדינה: השיעור אינו עוסק במשמעות המוסרית של ההעתקות, אלא בעצם התופעה ובכך שאמון עומד תמיד במתח מול פיתויים ואינטרסים. הבנת המתח הזה מהווה בסיס להבנת הידע ההלכתי של הנושא.

השיעור ממשיך ועוסק בנושא חותמות ואישורי הכשרות שמופיעים על מוצרי מזון, ומרחיב לגבי מושגי ה"מהדרין" מול הכשרות הרגילה. עמדתו הבסיסית של הרב מלמד, כפי שמפורטת בספר ההלכה, היא שמוצר שגוף כשרות מוכר ואמין העניק לו כשרות - הוא מוצר כשר שניתן לאכול אותו. מעמדו של מושג ה"מהדרין" משתנה מאוד בין משפחות שונות, חשוב להציף ולברר מה התלמידים נוהגים לעשות, ולחדד שהידור מצווה - כשמו כן הוא: הקפדה מעבר לשורת הדין, שמטרתה הוספה והחמרה מודעת. בשער השלישי התלמידים צפו בסרטון "חומרות והידורים" שמנסח היטב את ההבדל בין המושגים, במידת האפשר כדאי לצפות מחדש בסרטון ההוא ולדון בו עם התלמידים בהקשר של שער זה.

בפסקת "הידעת?" ישנה התייחסות להיבטים אקטואליים, והפסקה כוללת מידע על הארגונים "צהר" ו"כושרות". הנושא רגיש כשלעצמו, ומן הסתם לאורך השנים יחולו בו שינויים. מורים שמעוניינים בכך

יכולים לחקור מעט בנושא ולהציג אותו בצורה מעמיקה ונכונה לשעתה. אפשר גם לשתף פעולה בעניין זה עם המורים לאזרחות, שיכולים לשפוך אור על הנושא מהזווית שלהם.

חלקו האחרון של השיעור מלמד את התלמידים מיומנות חשובה - הבנת תעודות כשרות: הנחת העבודה (שיש להדגיש אותה!) היא שאפשר לאכול רק במקומות שיש להם תעודת כשרות, ועם הצגת התעודה צריך לדעת לקרוא ולהבין אותה. השיעור מנתח תעודה לדוגמה, והתלמידים מתבקשים לנתח שתי תעודות נוספות. לנתונים בתעודות אלו אין כל קשר לעסקים אמיתיים.

משימת ה"צעד החוצה" שולחת את התלמידים לבתי עסק על מנת לתרגל את קריאת תעודות הכשרות שלהם. כדאי לאסוף את העסקים שייבדקו ולערוך מיפוי וניתוח של כלל הנתונים שייאספו מהכיתה - ייתכן שיעלו מסקנות מעניינות. בנוסף, במשימה התלמידים מתבקשים להיכנס לעדכוני הכשרות של הרבנות הראשית: זהו אתר שחשוב להכיר על מנת להתעדכן בשינויים ובהודעות שעולות בו מעת לעת. לא תמיד פשוט לאתר את העדכונים, וחשוב שהתלמידים יחוו את הקושי הזה וילמדו כיצד להגיע למידע בכל זאת.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [תמונה: פיתוי ופיקוח](#)
- [תמונה: תעודת כשרות מלאה](#)
- [תמונה: תעודת כשרות א'](#)
- [תמונה: תעודת כשרות ב'](#)

תשובות

2) ב. בהלכה מצוינים שני סוגי אנשים שעליהם לא סומכים בעניין זה. הציגו את שני הסוגים, והסבירו מדוע לא סומכים על אנשים כאלו בענייני כשרות.

- אדם שאינו מכיר היטב את דיני הכשרות. אין לסמוך עליו, מכיוון שהוא לא מכיר את ההלכה ברמה מספקת.
- אדם שמזלזל במצוות הכשרות. לא סומכים עליו, מכיוון שאי אפשר להניח שהוא ישמור על ההלכה.

4) לפי המוסבר בהלכה ה, מדוע אנחנו מאמינים לחותמת כשרות שמופיעה על אריזה, ובאילו מקרים אי אפשר לסמוך על כך? אנחנו מאמינים לחותמת כשרות שמופיעה על אריזה סגורה וחתומה באופן שבו היא יצאה מהמפעל, מכיוון שקשה לזייף חותמת כזו. אם ניתן לזייף את האישור בקלות, לא נוכל לסמוך על כך.

7) א. מהם שני ההבדלים בין הכשרות הרגילה ובין כשרות "מהדרין"? בכשרות רגילה הולכים לפי כללי ההלכה, ואילו בכשרות מהדרין מחמירים גם בדעות מיעוט ובאיסורים מדברי חכמים. בכשרות רגילה, לפי כללי ההלכה המקובלים, סומכים על בעל העסק, והמשגיח מגיע מדי פעם כדי לוודא שהכול מתנכל כמסוכם. בכשרות מהדרין מידת האמון נמוכה יותר, ובדרך כלל ישנה דרישה למשגיח צמוד.

- 8) א. לפי המוסבר בהלכה זו, רמת כשרות רגילה במפעלים קרובה למעשה לרמת "מהדרין". מדוע? בשיטות ייצור המוניות יש צורך לערוך בדיקה יסודית לכל המרכיבים עוד לפני הייצור ולהקפיד על המשך הייצור בדיוק באותו האופן, מה גם שלמפעל גדול קל לממן השגחה קפדנית.
- ב. מדוע במסעדות מלאכת ההשגחה מורכבת וקשה יותר? התייחסו לשני הבדלים בין מסעדות למפעלים, מתוך ההבדלים שמפורטים בהלכה. המסעדות קונות חומרי גלם ומוצרים מסוחרים וספקים שמתחלפים מעת לעת, וקשה להקפיד על כולם; הבישול במסעדות נעשה לפעמים בידי אנשים שאינם מקפידים על ההלכה; רוב המסעדות אינן יכולות לממן השגחה של משגיח צמוד.
- 10) א. התעודה תקינה.
- ב. התעודה פסולה: אין לה תוקף, אין עליה חתימה של הגוף נותן הכשרות, לא מוגדרת בה רמת הפיקוח ולא מצוינים פרטיו של משגיח הכשרות.

// י. אורחים ומארחים // (פרק 24, הלכות ו-ט)

מהלך השיעור

בשיעור שעבר למדו התלמידים על גופי כשרות ורמות פיקוח, הכירו בכך שבבתים שונים נוהגים ומקפידים בצורה שונה, ובזמן שחלף מאז הם נכנסו לבתי עסק ובחנו את הכשרויות שלהם. ההקפדות השונות על הכשרות עלולות להביא למציאות בעייתית שבה אנשים אינם אוכלים איש אצל רעהו, ושיעור זה, כמו השיעור שעבר, עוסק גם הוא במתח שבין שני ערכים חשובים: השמירה על הלכות כשרות מצד אחד, ושמירה על כבוד הבריות מצד שני. המתח מומחש בקומיקס שפותח את השיעור, ומנוסח בסרטון שמופיע לאחריו. השאלה המעשית שסביבה נסוב שיעור זה היא כיצד יש לנהוג כאשר מתארחים אצל אנשים, מה ניתן לאכול אצלם ומה לא. השאלה מיישמת את המתח בין שני המושגים שהוצגו, ולאורך השיעור ילמדו התלמידים כיצד הכריעה ההלכה במצבים השונים.

זו הזדמנות לבחון יחד עם התלמידים כיצד באים לידי ביטוי כלי הפסיקה השונים שהתלמידים למדו לאורך השנה: כיצד מתבטא ההבדל בין חומרא ובין עיקר הדין, כיצד בא לידי ביטוי ההבדל בין דינים שהם דאורייתא לדינים שהם דרבנן, וכיצד לאזן בין טיעונים הלכתיים שונים. בשלב זה, לקראת סוף שנת הלימודים, אפשר להעמיק עם התלמידים בסוגיות כאלו, שמצריכות בגרות יחד עם הבנה ובקיאיות טובה בחומר ובידע המקצועי.

הלכות ו-ח מתייחסות לשלושה סוגים של מארחים. הרב מלמד מגדיר את אחד המארחים כ"מסורתי" ומארח אחר כ"חילוני", ומסביר את הכוונה שלו בהגדרות אלו. בשימוש היום-יומי, לעיתים משתמשים בהגדרות אלו במובנים אחרים, ומכיוון שאלו הגדרות שאינן הלכתיות - החוברת עוסקת בעיקר בתוכן ההגדרה ופחות בכותרת שלה. כך, כותרות המשנה בהמשך השיעור הן, למשל, "אירוח אצל מארח שייתכן שאינו שומר כשרות באופן מלא", ולא "אירוח אצל מסורתי".

באירוח אצל אדם שאינו שומר כשרות באופן מלא, לעיתים נדרש האורח להפריש תרומות ומעשרות מן האוכל. התלמידים למדו את הנושא ואת אופן הפרשה בשער השני, כדאי להפנות אותם במהלך השיעור לעמוד 40, שם מוסבר כיצד לעשות זאת.

בשלהי השיעור מופיעה משימת השלמת מילים, שמסייעת לתלמידים לחבר את כל מה שלמדו לפסקה רציפה, שאותה ניתן לקרוא לאחר מכן כדי לחזור ולהיזכר בנלמד.

המשימה האחרונה ממשימות "צעד החוצה" קוראת לתלמידים לבחור במה להקפיד: בשיעורי ההלכה התלמידים לומדים ידע הלכתי, אך מטרת השיעורים אינה רק הכרת ידע, אלא התחזקות בשמירת ההלכה ובמימוש הידע ההלכתי. חשוב לדבר על היבט זה, ולהזמין את התלמידים לבחור להשקיע במה שלמדו.

עזרים

- [סרטון: כבוד הבריות](#)
- [תרשים: אירוח אצל אדם שאינו בקיא בהלכה + עותק להשלמה](#)

תשובות

4) א. עיינו בכותרות של הלכות ו-ח ובתחילת כל הלכה. לאילו סוגי מארחים מתייחסת כל הלכה? מארח א: אדם ששומר כשרות כהלכתה. מארח ב: אדם ששומר כשרות, אך ייתכן שאינו בקיא בכל ההלכות או לא מדקדק בהן ("מסורתי"). מארח ג: אדם שאינו שומר על הלכות כשרות ("חילוני").

ב. עבור כל אחד מסוגי המארחים, כתבו האם יש או אין צורך להתלבט במקרים הבאים:

מארח ג	מארח ב	מארח א	
יש התלבטות	יש התלבטות	אין התלבטות	פירות שאינם מעושרים
יש התלבטות	יש התלבטות	אין התלבטות	עוגה שלא הופרשה ממנה חלה
יש התלבטות	יש התלבטות	יש התלבטות	בשר שאינו "חלק"
יש התלבטות	יש התלבטות	אין התלבטות	כלים שאינם טבולים
יש התלבטות	אין התלבטות	אין התלבטות	עירוב בשר וחלב

5) לפניכם מספר דוגמאות הלכתיות. לאיזה סוג שייכת כל דוגמה?

- טבילת כלים: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- בשר "חלק": איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- הקפדה על גוף כשרות ספציפי: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- חשש מחרקים בירקות עליים: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- איסור קטניות בפסח: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- הקפדה שלא לאכול תותי שדה משום חשש חרקים: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- חובת הפרשת חלה: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת
- הקפדה על סכין שחיטה מושחזת במיוחד: איסור רגיל / מנהג מפורסם / החמרה נוספת

- 6) א. הרב מלמד פוסק שאם אורח נוהג להחמיר באחד המנהגים המפורסמים, הוא יכול לשמור עליו גם כשהוא מתארח, אך אם הוא מחמיר בחומרות הנוספות, אין לו להקפיד עליהן כשהוא מתארח אצל אדם שאינו מקפיד עליהן. מדוע? מכיוון שהמארח אינו מכיר את המנהגים האלו או אינו מכיר בחשיבות שלהם, ואם האורח לא יאכל בגלל ההקפדה שלו - המארח יעלב.
- ב. לגבי ההחמרה בירקות עלים, שהיא מנהג מפורסם, כתוב שאין להחמיר בה כשמתארחים אם מדובר בתבשיל. מדוע, לדעתכם? (רמז: היזכרו בדיני תערובות...) כשמדובר בתבשיל, אפשר להניח שאם היו חרקים - הם נימוחו בתבשיל וכבר אינם "בריה", ולכן בטלים בשישים.
- 7) א. אילו שתי שאלות קשורות למנהגים מפורסמים, וכיצד יש לנהוג בנוגע להם? בשר חלק והחמרה בדיני חרקים. מותר להקפיד על מנהגים אלו. אם הירקות בושלו, אין צורך להקפיד.
- ב. אילו שתי שאלות עוסקות בנושאים שהאורח יכול לתקן בעצמו, וכיצד עליו לנהוג? תרומות ומעשרות וחלה - יש להפריש.
- ג. כיצד יש לנהוג לגבי שאלת טבילת הכלים? אם המארח לא טבל כלי מתכת וזכוכית, יש לאכול בכלי פלסטיק או בכלים חד-פעמיים, ואם הדבר יגרום לעלבון גדול - אפשר באופן חד-פעמי להקל ולאכול בכלים הרגילים.
- ד. לפי מה שלמדתם, מדוע ניתן להסתפק בהפרשת פירור אחד לחלה? מדאורייתא מספיק להפריש "כלשהו".
- 9) א. אילו מאכלים ניתן לאכול אצל אדם שאינו שומר כשרות? מאכלים כשרים באריזות סגורות שיש עליהן חותמת כשרות.
- ב. באיזה אופן מותר להשתמש בתנור ובמיקרוגל אצל אדם שאינו שומר כשרות? בתנור - בתבנית חד-פעמית וכשהאוכל עטוף בנייר כסף. במיקרוגל - בתוך כלי כשר וכשהאוכל עטוף בשקית.
- ג. התבוננו באיור. אילו בעיות הלכתיות עלולות להיות במקרה זה, ובאיזה אופן יהיה מותר לאבא לשתות מכוס הקפה שהחבר מכין לו? בעיות הלכתיות: כוס בשרית שכעת יש בה משקה חלבי חם; כלים לא טבולים; אוכל לא כשר. באיזה אופן יהיה מותר: לשתות מכוס חד-פעמית או בספלים שנועדו לשתיית תה או קפה, שהם מן הסתם אינם בשריים; בשעת הדחק, כמו זו, ניתן להשתמש בכלים לא טבולים; לגבי הקפה המיוחד, אבא יכול לסרב ולהסתפק בקפה רגיל, שמן הסתם הוא כשר.
- 10) א. האם ניתן לקנות אוכל במסעדה לא כשרה? מדוע? אין לאכול במסעדה שאינה כשרה ואף לא להיכנס אליה, משום חילול השם ומראית עין.
- ב. האם ניתן לקנות אוכל בחנות שפתוחה בשבת? מדוע? חנות שפתוחה בשבת - בשעת הצורך מותר לקנות מהם מאכלים ארוזים עם חותמת כשרות.
- 11) השלימו את המשפטים מתוך המילים שבתרמילון:
- כשאנחנו מוזמנים להתארח אצל אדם אחר, עלינו להתחשב בשני ערכים: מצד אחד, חשיבות ההקפדה על הלכות הכשרות והמנהגים השונים שאנחנו נוהגים, ומצד שני הערך של הכבוד לזולת ואהבת ישראל. במקרה של אירוח, כאשר המארח מקפיד במידה או באופן אחר מאיתנו על הלכות הכשרות, עלול להיווצר מתח בין שני הערכים האלו. כיצד ננהג?

אצל מארח ששומר על הלכות הכשרות במלואן אין לנו חשש מפגיעה בהלכות עצמן, וההבדלים יכולים להימצא בהקפדה על המנהגים השונים. אפשר להמשיך להקפיד על המנהגים המוכרים (למשל, בשר "חלק"), אך אין להקפיד על מנהגים שאינם מפורסמים או מוכרים.

אצל מארח שאנו חוששים שאינו בקיא לגמרי בהלכה, נברר מראש כמה שאלות מרכזיות: כשרות הבשר, הפרשת חלה, תרומות ומעשרות, טבילת כלים ובדיקת חרקים, ונפתור את מה שנוכל בעצמנו. אם הסעודה כבר התחילה, אין לשאול, אלא רק להפריש פירור לחלה, במקרה הצורך. אצל מארח שאינו שומר כשרות ניתן לאכול רק מאכלים עם חותמת כשרות, אך לא מאכלים שבושלו אצלו. ניתן לחמם בתנור או במיקרוגל, בכלי סגור וכשר ועל משטח נקי, וניתן לשתות שתייה חמה בכלים חד־פעמיים או בספלי חרסינה, ובשעת הדחק גם בכוסות זכוכית.

12) א. במקרים אלו, מצטרף ערך נוסף מלבד ערכי הכבוד והשלום שעליהם דיברנו. מהו, וכיצד הוא בא לידי ביטוי בשני המקרים בהלכה זו? הערך הנוסף: כיבוד הורים. ילדים שמתארחים אצל הורים שאינם שומרי הלכה, אך הכשירו את המטבח ומבשלים עבור הילדים מאכלים כשרים בכלים כשרים, יש לסמוך עליהם ולאכול (למרות שבדרך כלל לא אוכלים מאכלים שבושלו אצל מארחים שאינם שומרי כשרות). ילדים שמתארחים אצל הורים שומרי כשרות, יאכלו אצלם מהאוכל שהם מכינים, גם אם הילדים מחמירים יותר - בין במנהגים מפורסמים כמו "חלק", ובוודאי כשמדובר בהידורים שנוהגים רק לפי חלק מהפוסקים.

// מקורות להרחבה //

הכשרת כלים

כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בְּאֵשׁ - תַּעֲבִירוּ בְּאֵשׁ וְטָהַר, אֲךָ בְּמִי נִדְּהָ יִתְחַטֵּא.

במדבר לא, כג

וְכָל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בְּאֵשׁ - תַּעֲבִירוּ בַּמַּיִם.

"תעבירו באש": כְּדֶרֶךְ תִּשְׁמִישׁוֹ הַגִּעּוּלָתוֹ: מִי שֶׁתִּשְׁמִישׁוֹ עַל יְדֵי חֲמִין יִגְעִילֵנוּ בְּחֲמִין, וּמִי שֶׁתִּשְׁמִישׁוֹ עַל יְדֵי צֶלִי, כְּגוֹן הַשְּׂפּוּד וְהָאֶסְכָּלָה, יִלְבְּנוּ בָּאוּר. **"וכל אשר לא יבוא באש":** כָּל דָּבָר שֶׁאֵין תִּשְׁמִישׁוֹ עַל יְדֵי הָאוּר, כְּגוֹן כּוֹסוֹת וְצִלּוּחִיּוֹת שֶׁתִּשְׁמִישָׁן בְּצוּנָה וְלֹא בְּלַעַו אֶסוּר. **"תעבירו במים":** מִטְבִּילָן וְדִיף, וְדוֹקָא כְּלֵי מִתְכוֹת.

רש"י, שם

- מדוע לבני ישראל היה צורך להכשיר את הכלים שהם לקחו ממדיין?
- על אילו כלים מדבר חלקו השני של הפסוק? תנו שתי דוגמאות נוספות.
- לפי הסברו של רש"י, מה מצווים בני ישראל לעשות בכלים אלו כדי להכשיר אותם?

וְאִינוּ נֹכֵחַ בְּעֵינֵי, שֶׁאֵין לָשׂוֹן "תַּעֲבִירוּ" טְבִילָה, כִּי הִיא אוֹמֵר "תְּבִיאוּ בַּמַּיִם", שֶׁהוּא לָשׂוֹן הַטְבִּילָה, כְּמוֹ "בַּמַּיִם יוֹבֵא וְטָמֵא עַד הָעֶרֶב וְטָהַר" (ויקרא יא, לב).

וְעוֹד, שֶׁאֵף הַכֵּלִים שֶׁתִּשְׁמִישָׁן בְּצוּנָה צְרִיכִין הַכָּשֵׁר מִן הָאֶסוּר שֶׁבָּהֶן מְלַבֵּד הַטְבִּילָה הַזֶּה, וְאִיךָ לֹא יִזְכִּיר הַכָּשֵׁר כִּי אֲשֶׁר עָשָׂה בַּבָּאִים בְּאֵשׁ?...

אָבֵל פֶּרוּשׁ **תַּעֲבִירוּ בַּמַּיִם** - לְכַבֵּסָם וּלְשַׁפְּשֵׁף אוֹתָם בַּמַּיִם יָפָה עַד שֶׁתִּסּוּר חִלּוּדָהּ שֶׁנִּדְּבָקָה מֵהֶם מִן הָאֶסוּר שֶׁנִּשְׁתַּמֵּשׁ בָּהֶם, שֶׁזֶהוּ הַכָּשֵׁר מִן הָאֶסוּר. יֹאמַר הַכָּתוּב: דָּבָר שֶׁתִּשְׁמִישׁוֹ בְּאֵשׁ, תְּבִיאוּ בְּאֵשׁ כְּדֶרֶךְ שֶׁהִיא הַתִּשְׁמִישׁ בּוֹ בְּאֶסוּרוֹ - אִם תִּשְׁמִישׁוֹ בָּאוּר מִמֶּשׁ, כְּגוֹן הַכֶּרֶזֶל וְהַנְּחֹשֶׁת וְגַם הַכֶּסֶף וְהַזָּהָב, מְלַבְּנוּ בָּאוּר, וְאִם עַל יְדֵי חֲמִין כְּגוֹן הַבְּדִיל וְהַעוֹפֶרֶת, מְגַעִילוּ בְּחֲמִין. וְדָבָר שֶׁלֹּא נִשְׁתַּמֵּשׁ בּוֹ בְּאֵשׁ אֲלֵא בְּצוּנָה, תְּדִיחוּ אוֹתוֹ בַּמַּיִם עַד שֶׁיִּתְמָרֵק וְיִטָּהַר.

רמב"ן, שם

- לפי רמב"ן, מה מצווים בני ישראל לעשות בכלים שבחלקו השני של הפסוק כדי להכשיר אותם?
- מדוע רמב"ן אינו מקבל את פירושו של רש"י?
- לפי כל אחד מהפרשנים, האם לחובת טבילת כלים יש מקור מדאורייתא, או לא?

ערך החירות ביהדות

אָמַר הַחֵבֶר: אֲבָל אֲנִי מְבַקֵּשׁ הַחֲרוּת מֵעֲבָדוֹת הָרָבִים אֲשֶׁר אֲנִי מְבַקֵּשׁ רְצוֹנָם וְאִינוּנִי מְשִׁיגוֹ, וְאֶפְלוּ אִם אֲשֶׁתְּדַל בּוֹ כָּל יְמֵי חַיִּי, וְאֵלּוּ הֵייתִי מְשִׁיגוֹ לֹא הָיָה מוֹעִיל לִי, רְצוֹנִי לוֹמֵר: עֲבָדוֹת בְּנֵי אָדָם וּבִקְשֵׁת רְצוֹנָם.

וְאֶבְקֵשׁ עֲבָדוֹת אַחֵר, יִשְׁגַּר רְצוֹנוֹ בְּטָרַח מְעַט, וְהוּא מוֹעִיל בְּעוֹלָם הַזֶּה וּבָבֶא, וְהוּא "רְצוֹן הָאֱלֹקִים", וְעַבְדּוֹתָיו הֵנּוּ הַחֲרוּת הָאֲמִתִּי, וְהַנְּשִׁפָּלָה לוֹ הוּא הַכְּבוֹד עַל הָאֲמִתּוֹ.

ספר הכוזרי, מאמר חמישי, כה

- מהי "עבדות הרבים"? תנו שתי דוגמאות לכך.
- מדוע, לדעת החבר, נכון לחתור לחירות מעבדות זו?
- איזה סוג עבדות מעדיף החבר, ומדוע?
- הסבירו את טענתו של החבר, שעבדות זו "הוא החירות האמיתי".

חופש הוא מה שמקבל העבד המשתחרר. הוא נעשה חופשי: הוא יכול לעשות מה שיחפוץ ואינו כפוף לצוויו של שום אדם. חופש הוא האפשרות לרדוף אחר המאוויים. הפילוסופים קוראים לזה "חירות שלילית", כלומר היעדר כפייה.

ישנם חוקים הנכפים מבחוץ. אנשים שומרים חוקים כאלה כי אם יפרו אותם הם עלולים להיתפס ולהיענש. אבל כאשר אין סיכוי להיתפס, רבים מפירים את החוקים הללו, שכן החוקים לא שינו את רצונותיהם. סוג כזה של חוק, הנכפה עלינו כמו דיו על קלף, הוא הגבלה של החירות.

אבל ייתכן סוג אחר של חברה. חברה שהאנשים בה שומרים על החוק לא מתוך פחד מפני העונש, אלא מפני שהם מכירים את החוק, למדו אותו, מבינים אותו, הפנימו אותו, והוא נעשה חלק מהם. הם אינם רוצים עוד לעשות את אשר אוסר החוק, מפני שהם יודעים שהדבר האסור הוא רע, והם נאבקים בפיתוי וביצר... אנשים בחברה הזאת שומרים את החוק כי אכפת להם מהטוב המשותף. חברה כזאת ראויה להיקרא חברה חופשית.

מכאן מתחוויר לנו הצורך במושג החדש שטבעו חז"ל: **חירות**, סוג החופש שיש לחברה מהסוג שהתורה קוראת לעם ישראל לכונן לראשונה בתולדות האדם - חברה שבה אנשים לא רק יודעים את החוק אלא גם לומדים אותו בהתמדה עד שהוא נחרת בלוח ליבם כשם שהדיברות נחרתו בלוחות האבן... בחברה כזאת אין התנגשות בין חוק ובין חופש.

הרב יונתן זקס, "שיג ושיח", פרשת כי תשא

- במאמר זה מבחין הרב זקס בין מושג ה"חופש" ומושג ה"חירות". הסבירו במילים שלכם מהו "חופש", לפי הסברו של הרב זקס, ותנו לכך שתי דוגמאות.
- במאמר נטען שבחברה שבה יש חופש בלבד, החוק נכפה על האנשים והם לא ירצו לשמור אותו. מדוע החוק מגביל את החופש?
- מהי הגישה של האנשים אל החוק בחברה השנייה, האחרת, שמתוארת בקטע?
- כיצד מגדיר הקטע את המושג "חירות"?
- מדוע בחברה המבוססת על חירות אין התנגשות בין החוק ובין החופש?

נאמנות והשגחה

הגמרא במספר מקומות קובעת כי "עַד אֶחָד נֶאֱמָן בְּאַסְוִין". כלומר, למרות שבדרך כלל נדרשים שני עדים כדי לבסס אמינות של טענה כלשהי, כשמדובר באיסורים של כשרות - מאמינים גם לעדות של אדם אחד. מדוע?

"עד אחד נאמן באיסורין": דכל יחיד ויחיד האמינתו תורה: "וזבחת מבקרך ומצאנך", "ושחט את בן הבקר", ואכלי כהנים (ואוכלים הכהנים) על ידו, ולא הזקיקו להעמיד עדים בדבר.

ולא הצריכה תורה עדים אלא לעונש ממון או מיתת בית דין ולעריות.

רש"י, מסכת חולין, דף י', עמוד ב

והא ודאי פשיטא לן דסמכינן עליה (והרי ברור ופשוט לנו שסומכים עליו) כל זמן שלא נחשד,

דאי לאו הכי - (שאם לא כן -)

אין לך אדם אוכל משל חברו ואין לך אדם סומך על בני ביתו.

רש"י, מסכת יבמות, דף פח, עמוד א

בציטוט הראשון מוכיח רש"י ש"עד אחד נאמן באיסורין", ובציטוט השני הוא גם נותן לכך נימוק.

- כיצד מוכיח רש"י שבאיסורים - מספיק עד אחד?
- לאילו דברים יש צורך בשני עדים?
- לדעתכם, מה ההבדל בין שני התחומים?
- מהי הסברה שמציע רש"י במקור השני לדין זה?
- רש"י מדגיש שיש חריג לכלל זה. מהו החריג? תנו שתי דוגמאות לכך.
- מדוע הכלל ש"עד אחד נאמן באיסורין" אינו חל על חריג זה?

// חינוך //

לתת אמון

בשיעור נברר מהי המשמעות של נתינת אמון במישהו אחר: מה נדרש מאיתנו על מנת לתת אמון? מתי לא ניתן אמון באחר?

מטרות:

- ◀ התלמיד יכיר את חשיבות מתן האמון בזולת לשם התנהלות חברתית טובה.
- ◀ התלמיד יבחן את גבולות מתן האמון ומתי רצוי לסייג זאת.

מהלך השיעור:

בתחילת השיעור נשחק במשחקי אמון כדי לתרגל את המעשה ואת התחושה. בחלק השני נתנסה בעבודה בקבוצות, או במהלך של דיון שקט כתוב. סיום השיעור יאפשר התבוננות אישית.

מיומנויות מרכזיות בשיעור:

מודעות עצמית, התנהלות חברתית

ערכים:

אמון

עזרים:

- כרטיסיות שאלות לדיון
- רצועת בד לכיסוי העיניים
- פתקיות ממו בשני צבעים שונים
- שתי מעטפות לשני צבעי הפתקיות
- אפשרויות למשחקי אמון נוספים באתר "אלכסון"

פתיחה:

א. משחקי אמון בזוגות (10 דקות)

"הולכים על עיוור": נזמין שני תלמידים למרכז הכיתה או לשטח פנוי ורחב. נקשור בד סביב העיניים של אחד מהם כך שלא יראה דבר. התלמיד השני יוליך את התלמיד ה"עיוור" ברחבי הכיתה, מבלי לפגוע בתלמידים אחרים או במכשולים.

כדאי ליצור מרחב מתאים או לתכנן מסלול שלאורכו התלמידים יצטרכו ללכת: אפשר למקם בו מכשולים, להגדיר פניות וכד' כדי להקשות את המשימה של התלמיד המוליך. לתלמידים מותר לתקשר זה עם זה, ומותר להחליט שלא עושים את המשימה.

נשאל את התלמידים:

- כיצד הרגשתם במהלך המשימה?
- התלמיד ה"עיוור": ממה חששת? מה עזר לך לתת אמון בחבר?
- התלמיד המוליך: ממה חששת? מה סייע לך לעשות את המוטל עליך?
- אם התלמידים בחרו שלא לבצע את המשימה, נשאל אותם מדוע הם בחרו כך.

גוף השיעור:

ב. הגדרה (5 דקות)

נשאל את התלמידים: מה זה בעצם "אמון"?

נזמין אותם לכתוב או לומר את ההגדות שלהם,

ולאחר מכן נציג את ההגדרה של האקדמיה ללשון העברית:

- רגש ביטחון כלפי אחר, הרגשה שאפשר לסמוך עליו
- יושר

ג. גוף השיעור: מה זה בעצם "אמון"? (20 דקות)

מצורפות מספר שאלות.

אפשרות א: נחלק את התלמידים לקבוצות דיון של 4-5 תלמידים. לכל קבוצה נחלק את כרטיסיות השאלות. כל תלמיד בתורו ישלף שאלה, יענה את דעתו ויזמין 2-3 תלמידים נוספים לשיח.

אפשרות ב: נתלה את השאלות ברחבי הכיתה, ולידן - דפים ריקים. התלמידים יסתובבו בין השאלות ויכתבו על הדפים את התשובות שלהם לשאלות. לאחר הסבב הזה התלמידים יתבקשו לעבור על התשובות שחבריהם כתבו ולהגיב להן (בכתב, בסימון לייק או אימוג'י וכו'). לאחר מכן, במליאה, נקרא את התשובות ונתייחס אליהן.

שאלות לדיון:

- **מבחן הסיסמה:** האם הייתם נותנים את סיסמת המחשב שלכם לחבר הכי טוב?
- **אמון בזר:** מתי נתתם אמון במישהו זר שפגשתם לראשונה? מה גרם לתת בו אמון? מהו הגבול למתן אמון באדם זר, מה לא תעשו?
- **עולם ללא אמון:** איך נראה העולם אם אף אחד לא סומך על הזולת? האם הייתם רוצים לחיות בעולם שבו אנשים חושדים באחר באופן תמידי?
- **אמון תמידי:** איך נראה העולם אם כולם סומכים על כולם בהכול? האם הייתם רוצים לחיות בעולם כזה?
- **מרכיב הקסם:** מהי התכונה שהופכת אדם לראוי לאמון מצידכם?
- **רכישת אמון:** מה צריך לעשות כדי לזכות באמון שלכם?
- **האם אפשר לתקן?** האם ניתן לסמוך שוב על מישהו שהפר את האמון? האם פעם חזר לכם אמון מלא במישהו שהפר בעבר את האמון שנתתם בו?
- **הפרת אמון:** האם אי פעם הפרתם אמון של אדם אחר? כיצד הרגשתם? האם עשיתם דבר מה כדי לשקם את האמון?
- **ברירת מחדל:** האם בדרך כלל אתם נותנים אמון בזולת, או שלרוב אתם חשדניים יותר בהתחלה?

ד. הסבר במליאה (5 דקות)

ביחידת הלימוד למדנו על מתן אמון בכשרות: ראינו שאם אני מבקר בבית של חבר שאומר שאצלו אוכלים כשר, אני יכול להאמין לו בכך. ההלכה לא רוצה שנחיה בחברה שבה כולנו חושדים בכל אחד. הנחת היסוד היא מתן אמון. מצד שני, אם אני אמור לתת אמון באדם שמתפרנס מכך, למשל אכילה במסעדה תמורת תשלום, שם יש עליי חובה לבדוק שאכן יש תעודת כשרות, ולא נוכל להאמין בעצמנו, גם אם אנחנו מכירים את בעל העסק היטב. מדוע?

ההלכה מאפשרת לתת אמון בזולת, אך לא בצורה עיוורת או אוטומטית. גם בלוח השאלות ראינו שלא היינו רוצים לחיות בחברה שבה אין אמון כלל וכלל, אך מצד שני, גם אמון מוחלט הוא בעייתי ומסוכן.

ה. סיום (10 דקות)

נחלק לתלמידים שני פתקי ממו בצבעים שונים, ונזמין אותם להשלים את המשפטים הבאים, כל משפט על פתקית בצבע אחר. הכתיבה על הפתקים היא אנונימית:

(1) כדי שאני אוכל לסמוך יותר על חברי הכיתה שלי אני צריך...

(2) כדי שחברי הכיתה שלי יוכלו יותר לסמוך עליי אני צריך ש...

בסיום השיעור כל תלמיד יכניס את הפתקים שכתב למעטפה המתאימה.

נזמין את המחנך להיעזר בפתקים אלו בשיעורי חינוך עתידיים.



העמקה טכנולוגית-הלכתית, בשיתוף מכון "צומת"

הקדמה ליחידות ההעמקה

בפרקים ובשיעורים האחרונים התלמידים למדו והכירו ברמה טובה את המושגים הבסיסיים בנוגע לכשרות המטבח. חלק זה עוסק בהיבטים הלכתיים-מדעיים של המטבח המודרני, ולמעשה הוא מיישם את הידע ההלכתי שכבר נלמד בכיתה. שבעת השיעורים שבחלק זה נכתבו בשיתוף מכון "צומת", והם משלבים את הידע ההלכתי מפסקיו של הרב מלמד עם המומחיות וההעמקה המדעית-טכנולוגית של המכון. כל אחד מהשיעורים מעמיק בנושא אחר מתוך ההתנהלות במטבחים המודרניים: השיעורים מתחילים בשאלה מציאותית ולאחריה תבוא סקירה מדעית-טכנולוגית של הנושא. המשך השיעור מפרט את הצדדים ההלכתיים שאליהם יש לשים לב בניתוח המציאות, ולסיכום חוזרים התלמידים אל השאלה שבה נפתח השיעור ומתבקשים להכריע בה לאור מה שלמדו בשיעור. בחלק מהיחידות, לפי הצורך, קיימת גם התייחסות לאופן ההכשרה של הכלים או החפצים שבהם עסקה היחידה. לאחר מיצוי הדיון והשאלות מופיעה פסקת סיכום, המרכזת את עיקרי הדיון ופסיקת ההלכה.

היחידות מבוססות על המידע שנלמד בשיעורים ועל ההלכות שמופיעות במקראה. חלק מהיחידות מרחיבות על נושאים ספציפיים (למשל - מיקרוגל ותנור), וחלקן עוסקות במקרים חדשים תוך יישום הידע ההלכתי שנלמד (כגון משטחי עבודה או מכשירי עיבוד מזון). כדי לסייע לתלמידים לקשר את הידע הקודם ליחידות ההעמקה, לאורך היחידה מופיעות הפניות לעמודים בחוברת ולהלכות שבמקראה.

מומלץ ללמד את יחידות ההעמקה באותו האופן של הוראת השיעורים שבספר: היחידות נבנו ללמידה בחברות, תוך כניסה דרך מקרה שמחבר את הנושא לעולמם של התלמידים ולידע המוקדם שלהם. פסקאות הרקע הטכני מתאימות לרמת התלמידים ולא נדרש רקע בפיזיקה או בכימיה כדי להבין את הכתוב.

על מנת לסייע לכם, המדריך למורה כולל הרחבה - הן של הידע המדעי-טכנולוגי והן של הדיון ההלכתי. תוכלו למצוא עזרי המחשה וכן מקורות נוספים שאותם תוכלו להקרין. בנוסף, כל יחידה מלווה במצגת הבנויה לפי מבנה היחידה, וניתן להתקדם לאורך השיעור במקביל למצגת. על מנת להשלים את הפן ההלכתי, המדריך למורה מציין במפורש את הנושאים ההלכתיים שקשורים לכל יחידה, ואת העמודים בחוברת ומראה המקום במקראה הקשורים לנושאים אלה.

חשוב להדגיש שכל שבעת יחידות ההעמקה הן רשות: אין חובה ללמד אותן, ותוכלו לבחור ללמד אותם או את חלקם בהתאם להספק, לאופי הכיתה, לרמת העניין של הכיתה וכמובן - לסקרנות ולעניין שלכם, המורים.

// יחידה 1: תנור //

אלישבע ומתן הם זוג צעיר שהתחתן ממש לאחרונה. הם קנו תנור עם תא אחד, ומתלבטים האם הם יכולים להשתמש בו גם לאפיית מאכלי בשר וגם לאפיית עוגות חלביות, ואם כן - באילו תנאים?

חיבור לחומר הנלמד

ההלכה בנושא זה כתובה בפרק 16, הלכה טו במקראה, ובעמ' 138 בחוברת.

- "זיעה": פרק 19 הלכה ה במקראה, עמ' 122 בחוברת.
- "כבולעו כך פולטו": פרק 21 הלכה א במקראה, עמ' 140 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי

תנור אפייה הוא מכשיר בסיסי במטבח, המשמש להכנת מאכלים רבים. תא האפייה של התנור מכיל גופי חימום מתכתיים היוצרים חום גבוה הדרוש לאפייה, עד קרוב ל-300 מעלות צלזיוס. החום שמוקרן מגופי החימום אינו מתפזר בתנור באופן אחיד; לעיתים ישנם מאווררים שעוזרים בפיזור החום, אך באזורים המרוחקים מגופי החימום, למשל באזור דלת התנור, מידת החום נמוכה יותר.

בתנור דו-תאי ישנם שני תאי אפייה, הבנויים בדרך כלל כתאים נפרדים, ומונחים זה על גבי זה בתוך מסגרת משותפת. משני התאים יוצאים צינורות אוורור. בחלק מדגמי התנורים הצינורות הם נפרדים, ובחלק מהדגמים הצינורות מחוברים והם למעשה צינור אחד.

אל התנור נכנסים חומרי גלם רבים, ובאופן טבעי, שאריות אוכל נוטפות אל הרשת שעליה מונחות התבניות ואל רצפת התנור. השאריות נאפות בחום גבוה, עוברות תהליכים כימיים ונדבקות בחוזקה אל הרשת ואל התחתית. בתנורים מודרניים קיים מנגנון לניקוי עצמי ("תנור פירוליטי"): בתהליך זה התנור פועל בחום גבוה במיוחד (כ-450 מעלות צלזיוס), כל חומרי המזון נשרפים לחלוטין, וניתן לנקות אותם בשפשוף קל בלבד.

2. דיון הלכתי

כדי לפסוק בשאלתם של אלישבע ומתן עלינו לברר שתי שאלות:

(א) המושג ההלכתי שמגדיר את טעם המאכל שמתפשט בחלל התנור הוא מושג ה"זיעה". כפי שכבר הוסבר, הרב מלמד מגדיר אותו באופן הבא: **טעם יכול לעבור ממאכל אחד למאכל אחר אם קיים אידיוי רב והסביבה לחה, וכאשר שני המאכלים מכוסים באותו מכסה, כך שהאדים לא מתפזרים אלא עוברים ביניהם.** ביישום דין זה על אפייה בתנור, עלינו לברר האם "זיעה" מעבירה טעם לא רק ממאכל למאכל, אלא גם ממאכל אל דופנות הכלי, או מדופנות הכלי אל מאכל שמתחמם בו.

(ב) מה דינן של שאריות האוכל שטפטפו אל הרשת ואל תחתית התנור? אם הן נחשבות לאוכל, הרי שבעת האפייה הבאה - בתנור ייאפו יחד גם השאריות מהשימוש שעבר וגם המאכל החדש, וזהו מקרה קלאסי של "זיעה" בין המאכלים.

השאלה הראשונה - זיעה בכלים

הרב עובדיה יוסף דן בשאלה דומה: בתנור אפייה אפו תבשיל בשרי, ומיד לאחר מכן אפו בו עוגת גבינה - האם התנור נאסר לשימוש? התשובה כוללת דיון רחב בבירור מושג ה"זיעה", וכחלק ממנה פוסק הרב עובדיה כך:

ומיהו (אבל) אפשר שבתנורים אלו, שסתומים בגג וכותלים, ודאי שיותר נוטה להזיע, ולכן יש להחמיר למעשה שלא לבשל בתנור בקדרות מגולות... ואם אפו או בישלו דברים יבשים שהם אוכלים בלא משקין, יש להקל... ומכל מקום לכתחילה נראה ודאי שיש להחמיר, שלא לבשל בקדרה מגולה תבשיל לח אפילו אחר מעת לעת (לאחר שעברו 24 שעות)... והנהגים להקל בזה באוכלים גם בתוך מעת לעת, אין למחות בידם, שיש להם על מה שיסמוכו. הנלע"ד (הנראה לעניות דעתי) כתבתי.

שו"ת יביע אומר, חלק ה, יורה דעה, סימן ז

הרב עובדיה פוסק ש"זיעה" יכולה להבליע ולהפליט טעמים, ולכן תנור מודרני, שסגור היטב, שבושל בו תבשיל בשרי - האדים הרבים שעלו מהתבשיל נבלעו בדופנות התנור והפכו אותו לבשרי. שימוש דומה בתנור כזה יכול להפליט את הטעם הבלוע בדפנות, ולכן יש להחמיר ולא לבשל בו מאכלים חלביים שאינם מכוסים במשך "מעת לעת", כלומר במשך יממה לאחר השימוש האחרון, שכן רק לאחר זמן זה הטעם הבלוע ייחשב ל"טעם לפגם".

השאלה השנייה - דין השאריות

הרב משה פיינשטיין דן בדין "זיעה" בתנורי גז, וכותב כך:

ובדבר המְכַבֵּר (רשת) ששמים הקדרה עליה והאש מתחתיו, ולפעמים נשפך מן הקדרה עליה, אם צריכים מכבר מיוחד לשל בשר ולשל חלב, או שיש לתלות שטעם הבשר או החלב נשרף מיד?

...ה"בעין" (כלומר, האוכל הממשי שנמצא שם) הוא רק מצד מה שנשפך על ידי הרתיחה, שהוא רק דבר לח שמתייבש תכף על טס של ברזל (משטח של ברזל, כלומר תחתית התנור) שהוא על האש, שחם מאוד. וזהו הטעם שעל גבי התנור שהוא על האש של הגז (חצובה) אין חוששין, וכן הוא על המכבר.

אגרות משה, יורה דעה, חלק א, סימן מ

דברים אלו עוסקים ברשת שעליה מניחים את תבניות האפייה בתנור. הרב פיינשטיין שואל אם יש צורך ברשתות נפרדות לבשר ולחלב, ועונה שהמציאות בתנור דומה למציאות של כיריים שפועלות בגז: האוכל הממשי שנופל על המשטח החם מתייבש ונשרף באופן מיידי, והוא אינו מעביר טעם (בשרי, חלבי או טרף) אל החצובה, הרשת או רצפת התנור.

עם זאת, כפי שראינו בהצגת הרקע הטכנולוגי, פיזור החום בתנור אינו אחיד: ישנם אזורים בתנור שבהם החום נמוך יותר מאשר באזור הרשת, וייתכן ששאריות אוכל שמצטברות באזורים אלו לא נשרפו לגמרי, ועדיין עלולות לפלוט טעם וזיעה אל חלל התנור.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

מלכתחילה, הדרך הפשוטה ביותר היא שימוש בתנור דו-תאי. במקרה זה יש להקפיד על כך ששני התאים יהיו נפרדים, כל תא בפני עצמו, ושאינן להם דופן אחת משותפת. בנוסף, יש המהדרים ומוודאים שצינורות הפליטה של האדים מופנים בכיוונים שונים, כך שאדים מהתא התחתון לא יכנסו אל התא העליון. ניתן לערוך בדיקה יסודית של התנור לעניין זה על ידי טכנאי מומחה של מכון "צומת", אך גם בלי בדיקה כזאת, אם אפשר לזהות שהתאים אכן נפרדים - ניתן להשתמש בהם בו-זמנית לאפיית מאכלים ממינים שונים.

במקרה שבו התנור הוא של תא אחד, ההנחה היא שטעם התבשילים נבלע בדופנות התנור, כפי שכתב הרב עובדיה יוסף, ולכן יש להכשיר את התנור ו"לאפס" אותו אם מעוניינים להשתמש בו לאפיית מאכל ממין אחר. הטעם נבלע במהלך השימוש בתנור, ולכן ההכשרה, בדרך "כבולעו כך פולטו", היא בהפעלת התנור על חום גבוה כשהוא ריק. שאריות האוכל שבתנור נשרפות מחומו של התנור, כפי שכתב הרב משה פיינשטיין, אך מכיוון שישנם אזורים בתנור שבהם החום נמוך יותר, יש להפעיל את התנור למשך חצי שעה. במשך זמן זה החום מתפשט בכל חלל התנור, וניתן להניח שהשאיות נשרפו בכל מקום שהן. בכל אופן יש להקפיד להשתמש בתבניות נפרדות לבשרי ולחלבי.

מה יעשו אלישבע ומתן?

מאחר שהתנור שלהם הוא של תא אחד, הם יכולים לאפות בו עוגת גבינה על תבנית חלבית לאחר שהכינו בו עוף בתפוזים על תבנית בשרית, בתנאי שיכשירו את התנור בין השימושים: עליהם להפעיל את התנור כשהוא ריק למשך חצי שעה בחום הגבוה ביותר.

ומה יקרה אם...

מאכל פרווה שנאפה בתבנית פרווה בתנור חלבי או בשרי, נחשב לפרווה אם התקיים אחד משני התנאים הבאים:

(1) הוא נאפה כשהוא מכוסה, וכך לא היה מגע בין האוכל ובין הזיעה שבחלל התנור.

(2) התנור הוכשר מאז השימוש האחרון.

אם השתמשו בתבנית בשרית (תבנית העשויה ממתכת או מזכוכית) לאפיית מאכל חלבי (או להפך), אם התבנית הייתה נקייה - אנחנו מניחים שלא הייתה פליטה של טעם בשרי, והמאכל החלבי מותר.

איך להכשיר?

כפי שהוסבר, יש להפעיל את התנור על החום הגבוה ביותר למשך חצי שעה. במשך זמן זה התנור מגיע אל החום המרבי שלו, וכל שאריות האוכל שבתנור נשרפות לחלוטין.

יש המהדרים ומנקים את התנור לפני ההפעלה. ישנם פוסקים שכתבו שיש להמתין יממה לפני הכשרת התנור, אך אין בכך צורך.

הפעלת תוכנית ניקוי בתנור פירוליטי היא למעשה גם הכשרה של התנור, ובמקרה כזה אין שום צורך לנקות מראש את התנור, שכן התוכנית עצמה שורפת לחלוטין את השאריות.

דגשים

כדאי לבדוק עם התלמידים מהי המציאות אצלם בבית - האם יש להם תנור חד-תאי או דו-תאי. אפשר להניח שהתלמידים אינם מכירים מציאות אחרת מהמציאות בביתם, חשוב לפתוח אותם לאפשרויות הנוספות הקיימות, שגם הן יכולות לעמוד בגדרי ההלכה.

חשוב להדגיש לתלמידים שייתכן שישנם הבדלים בין המאכלים ובין התבניות: ישנם מקרים שבהם המאכל יהיה כשר, אך התבנית תיאסר ותצטרך הכשרה. שיעור זה אינו עוסק בדין התבניות, ונכון להתייעץ עם דמויות הלכתיות במקרים אלו.

תשובות

- (2) כיצד שאריות מזון שנשארו בתנור מהשימוש האחרון יכולות להשפיע על ההגדרה ההלכתית של מאכל שייאפה בתנור בעתיד? שאריות המזון יכולות לפלוט טעם אל חלל התנור בתור "זיעה", ולהשפיע על הטעם של האוכל שנאפה בתנור באותו הזמן (אם הוא אינו מכוסה). חשש חמור ומצוי יותר הוא בשימוש בתבניות שנותרו עליהן שאריות משימושים קודמים.
- (3) לפי מה שלמדתם, מהו דין "זיעה" וכיצד מאכל אוסר מאכל אחר בדין זה? משמעות דין "זיעה" היא שאדים שנפלטו ממאכל אחד עלולים להיקלט במאכל אחר ולהשפיע על טעמו. דבר זה ייתכן אם מדובר במידה רבה של זיעה ואם המאכלים אינם מכוסים, כך שאדים יכולים לעלות ממאכל אחד ולהיקלט במאכל השני.
- (4) הרב עובדיה מרחיב את דין "זיעה" ופוסק שהיא יכולה להבליע ולהפליט טעם גם מדפנות של כלים. כיצד פסיקה זו משפיעה על התשובה לשאלה 2? שאריות אוכל יכולות להבליע את טעמן בדפנות התנור.
- (5) הרב פיינשטיין פוסק ששאריות אוכל שנמצאות על הרשת של התנור דומות לשאריות שנמצאות על החצובה בכירים הפועלות בגז. מה ההיגיון בכך? הן במקרה של חצובה והן במקרה של תנור, מדובר במקור חום בעל עוצמה רבה שמשפיע על שאריות אוכל קטנות. החום הרב שורף אותן באופן מיידי, כך שהן אינן מספיקות להבליע את טעמן ברשת או בחצובה.
- (6) מדוע אי אפשר לומר דין זה גם על שאריות המזון שנמצאות בקצוות התנור? בקצוות התנור מידת החום אינה רבה כמו במרכז התנור, כך שיתכן שהשאריות שבקצוות התנור לא נשרפו, ועדיין יכולות להעלות זיעה.
- (7) כיצד עליהם לנהוג, אם הם מעוניינים לאפות עוגת גבינה לאחר שהכינו עוף בתפוזים? יש להפעיל את התנור כשהוא ריק למשך חצי שעה על החום הגבוה ביותר.
- (8) בתנור בשרי נאפתה עוגת שוקולד פרווה. העוגה תהיה פרווה אם היא נאפתה כשהיא מכוסה. מדוע? אם העוגה מכוסה, היא אינה קולטת אדים מחלל התנור.
- (9) אם מאכל חלבי נאפה בתנור בתבנית בשרית נקייה, מה דין האוכל ומה דין התבנית? תבניות לתנור עשויות ממתכת או מזכוכית, ולכן אם הן היו נקיות - אנחנו מניחים שלא הייתה פליטה של טעם בשרי, והמאכל החלבי מותר. בכל אופן, התבנית בלעה טעם חלבי לאחר שבלעה טעם בשרי, ולכן היא צריכה הכשרה בחום הגבוה ביותר של התנור.
- (10) א. הציגו את אופן ההכשרה של התנור כפי שלמדתם, והסבירו כיצד אופן זה מממש את עקרון "כבולעו כך פולטו". הטעם נבלע במהלך השימוש בתנור חם, ולכן ההכשרה, בדרך "כבולעו כך פולטו", היא בהפעלת התנור על חום גבוה כשהוא ריק.
ב. כיצד אופן ההכשרה הזה פותר את בעיית השאריות? שאריות האוכל שבתנור נשרפות מחומו של התנור, כפי שכתב הרב משה פיינשטיין, אך מכיוון שישנם אזורים בתנור שבהם החום נמוך יותר, יש להפעיל את התנור למשך חצי שעה. במשך זמן זה החום מתפשט בכל חלל התנור, וניתן להניח שהשאריות נשרפו בכל מקום שהן.

// יחידה 2: מיקרוגל //

רחל עובדת במשרד אדריכלים. במטבחון של המשרד ישנו מיקרוגל, ובו מחממים העובדים את האוכל שהם מביאים מהבית. אי אפשר לדעת האם במכשיר חוממו לאחרונה מאכלי חלב או בשר, והאם האוכל שחומם בו היה בכלל כשר. כמו כן, אי אפשר לדעת אם כל העובדים חיממו את האוכל כשהוא מכוסה, או אם ניתזו טיפות מהאוכל המחומם על דופנות המיקרוגל.

האם רחל יכולה לחמם את ארוחת הצהריים שלה במיקרוגל הזה, ואם כן - באילו תנאים?

חיבור לחומר הנלמד

ההלכה בנושא זה כתובה בפרק 16, הלכה טז במקראה, ובעמ' 138 בחוברת.

- "בליעה בכלים": פרק 20 הלכות א-ב במקראה, עמ' 124 בחוברת.
- "זיעה": פרק 19 הלכה ה במקראה, עמ' 122 בחוברת.
- "כבולעו כך פולטו": פרק 21 הלכה א במקראה, עמ' 140 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי

מכשירי החימום הרגילים פועלים באמצעות מקור חום חיצוני: להבת האש או גוף החימום החשמלי מפיצים סביבם חום ומחממים את כל מה שנמצא בכלי וכן את הכלי בעצמו. מכשיר המיקרוגל, לעומת זאת, מפיק גלים אלקטרו־מגנטיים החודרים אל תוך תא החימום. גלים אלו פוגשים את מולקולות המים שנמצאות במזון, מרעידים אותן וגורמים לחיכוך בין המולקולות האלו ובין המזון עצמו, והחיכוך הוא זה שמחמם את המזון. החימום, אם כן, מתרחש מתוך המזון כלפי חוץ, והוא מתרכז רק במזון עצמו - דופנות הכלי או הצלחת שבבסיס המיקרוגל אינן מתחממות, מכיוון שהן אינן מכילות מים. עם זאת, מהאוכל המחומם עולים אדים לתוך חלל המיקרוגל, ויש לדון האם המיקרוגל מושפע מאדים אלו.

להרחבה נוספת ולסרטון הסבר, ניתן להיכנס [לקישור הבא](#) (מרכז דוידסון, מכון ויצמן).

2. דיון הלכתי

כדי לפסוק לגבי האדים שממלאים את חלל המיקרוגל, נתמקד במושג ה"זיעה". כפי שהוסבר בשיעור שעבר, הנחת המוצא בדיון זה היא שה"זיעה" מבליעה ומפליטה טעם לא רק ממאכלים אלא גם מדופנות כלים: במקרה של "זיעה מרובה", כאשר הסביבה חמה, הזיעה יכולה להיקלט בדופנות הכלי ולהשפיע על הטעם הבלוע בו, וכן יכולה להיפלט מדופנות הכלי ולהשפיע על האדים שבחלל הכלי.

מעבר לכך יש לדון בשאלה מציאותית: גם אם האדים העולים מהאוכל יכולים לאסור את הכלי באופן עקרוני, האם במהלך החימום במיקרוגל אכן נוצרים התנאים לשם כך? כפי שראינו, במהלך פעולת החימום במיקרוגל, דופנות המכשיר נותרות קרות, וייתכן שהאדים עצמם מתקררים במהלך ההתפשטות שלהם בחלל המיקרוגל עד שהם מגיעים אל הדפנות. כך שיתכן שגם אם ה"זיעה" יכולה להבליע טעם בדופנות הכלי או להפליט ממנו טעם, למעשה תהליך זה לא יקרה, מכיוון שהוא קורה רק בסביבה רותחת (בחום שהיד סולדת בו, מעל 45 מעלות צלזיוס), ולא בסביבה קרה.

הרב פרופ' זאב לב חיבר מאמר מקיף הנוגע להיבטים ההלכתיים השונים במיקרוגל. בתחילת המאמר מתוארת פעולת המיקרוגל, ושם נכתב כך:

בדרך כלל באחת מהדפנות של הקופסה - ברוב המכשירים בדופן העליון - יש פתח, דרכו מועברת הקרינה. על יד הפתח יש מאוורר קטן בעל שני תפקידים: האחד, לערבב את הקרינה הנכנסת לתוך הקופסה כדי שתתפשט באופן אחיד עד כמה שאפשר לתוך החלל. השני, שאיבת האוויר או האדים החוצה, כך שדופנות הקופסה אינן מתחממות לטמפרטורה של "יד סולדת" (פחות מ־40 מעלות) אפילו אחרי חימום משך זמן רב...

הטיפות הן קרות משתי סיבות. סיבה אחת היא שהאדים היוצאים מן הכוס עם מים רותחים מתפשטים בחלל, ועד שמגיעים אל הדופן הם מתקררים. סיבה שנייה היא ששטח הדופן הוא גדול וקר... אדים אלו אין ביכולתם, לכן, לחמם את השטח הגדול של הדפנות, אפילו אם רוב המים שבכוס מתאדים.

"קרינה ומיקרוגל בהלכה", מתוך הספר "מערכי לב"

גם הרב ישראל רוזן, מייסד מכון "צומת", דן בשאלה המציאותית זו, אך מגיע למסקנות אחרות:

טעות נפוצה היא בפי עקרות בית ובעליהן, הסבורים כי "בתנור מיקרוגל אפשר להשתמש בשרי וחלבי בזה אחר זה"... כמו כן, נפוצה טענה כי מכיוון שהקרינה במיקרוגל מחממת את המזון ולא את הדפנות עצמן, אזי האדים הבוקעים מן המזון מתקררים "בדרך", עד הגיעם לדפנות, ואין בליעה בדופן אם הטמפרטורה פחות מ־40 סולדת". גם טענה זו אין לה על מה שתסמוך. אומנם הדפנות קרות מצד עצמן, אך האדים חמים ביותר, ומי הוא זה שיוכל להעיד כי הם מתקררים לפני הגיעם לדפנות? יתר על כן, מכיוון שהקרינה מחממת כל חומר אורגני (מזון) על ידי האצת חלקיקיו, אזי האדים המרחפים בחלל התנור שרויים תחת הקרינה ה"רודפת" אחריהם בכל נפח התנור. טיפות מים שירחפו בתוך תנור המיקרוגל ירתחו תוך כדי מעופן. ובכן, האדים החמים הבשריים, למשל, ממשיכים לספוג חום, להתחמם ולהתבשל, גם כאשר נפרדו מ"מאכל האם" שלהם, והם עומדים בזכות עצמם כמקבלי חום, וכך פוגעים בדפנות...

"כשרות המיקרוגל", מתוך הספר "בחצוצרות בית ה"

לפינו, אם כן, שתי דעות: לפי הרב פרופ' לב, האדים אינם יכולים לחמם את דופן המיקרוגל ולהבליע בו את הטעם הבלוע בהם, מכיוון שהם כבר הספיקו להתקרר ומכיוון שהמשטח גדול וקר (במאמר שפרסם מאוחר יותר, טען הרב פרופ' לב שיש לחשוש לדעה שהאדים עודם רותחים). הרב רוזן, לעומתו, טוען שהאדים מגיעים אל המשטח כשהם עדיין רותחים, שכן פעולת החימום במיקרוגל ממשיכה לחמם אותם כל עוד הם מרחפים בחלל המכשיר.

כדי להכריע בשאלה האם המיקרוגל בולע טעמים מהאדים שעולים מהאוכל שמחומם בו ולאחר מכן פולט אותם, יש צורך להכריע קודם כול בשאלה המציאותית - האם האדים חמים דיים לחמם את דופנות המכשיר. זו דוגמה מובהקת לאופן שבו הניתוח המדעי־טכנולוגי משפיע ומעצב את ההלכה עצמה.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

מלכתחילה, יש להקפיד על הדגשים שנלמדו בשיעור: לחמם את האוכל על צלחת נפרדת ולא על צלחת הזכוכית של המיקרוגל, ולכסות אותו במהלך החימום.

הנחיות אלו מניחות, כדעתו של הרב רוזן, שתיתכן מציאות של חימום הדפנות מהאדים, ובליעת ופליטת טעם בדופנות המיקרוגל: כיסוי האוכל בכיסוי אטום אינו מאפשר לאדים לצאת לחלל המיקרוגל. גם כיסוי מחורר מועיל, מכיוון שהוא מצמצם באופן ניכר את כמות האדים, וכך אין במיקרוגל מצב של "זיעה מרובה", שהיא זו שמבליעה ומפליטה טעם. על צלחת המיקרוגל ייתכנו שאריות אוכל מפעולות קודמות, והחימום על צלחת נפרדת, נקייה וכשרה, מאפשר לחמם בנפרד משאריות אלו. חשוב להקפיד לנקות את צלחת המיקרוגל מדי פעם.

ומה תעשה רחל?

גם אם המיקרוגל טרף, ניתן למעשה לחמם בו את האוכל בתנאי שהוא מכוסה ומונח על צלחת.

ומה יקרה אם...

מה יקרה אם רחל תחמם את ארוחת הצהריים הבשרית שלה בקופסה שהביאה, אך ללא כיסוי? ארוחת הצהריים תהיה כשרה: כל עוד האוכל לא בלע טעם של איסור, הוא לא נאסר. במהלך החימום במיקרוגל, אדים מהאוכל הבשרי התפשטו בחלל המיקרוגל. אם הם מרובים, ובהתחשב בדעתו של הרב רוזן, דופנות המיקרוגל יבלעו מטעמו של התבשיל הבשרי. בכל אופן, בתהליך זה אין מעבר של טעם מדופנות המיקרוגל אל האוכל עצמו, ולכן הוא לא יאסר. מכל מקום - את המיקרוגל יש להכשיר.

איך להכשיר?

בליעת הטעם בדופנות המיקרוגל הייתה במהלך חימום, דרך הזיעה המרובה שעלתה מהמאכל שהתחמם. דרך ההכשרה תהיה "כבולעו כך פולטו": יש לנקות היטב את המיקרוגל מכל השאריות שיש בו. ממלאים כוס מים ומוסיפים אליה חומר שפוגם את טעם המים - למשל סבון כלים. מחממים את המים למשך עשר דקות, ובכך מאדים את המים ויוצרים מצב של "זיעה מרובה" בתוך המיקרוגל; הטעם שנבלע בדופנות המיקרוגל נפלט בחזרה, והמיקרוגל מוכשר.

את הצלחת יש להגעיל כמו שמגעילים כל כלי זכוכית.

דגשים

הדיון המציאותי מתבסס על הנחת מוצא הלכתית, שקיימת בליעה של "זיעה" בכלים. ההנחה הזו נידונה כבר בשיעור שעבר, ואם לא לימדתם אותו - תוכלו להרחיב את הדיון ולעסוק במקור המובא שם מדברי הרב עובדיה יוסף.

המקורות מצוטטים אצל התלמידים בקיצור; אם תרצו, תוכלו להקרין או לשתף את הנוסח הרחב יותר שנמצא אצלכם.

שאלה 7 נשאלת כשאלת "לדעתכם", אך בסופו של דבר זוהי שאלה עם תשובה סגורה. לאחר שהתלמידים עונים בעצמם, נכון יהיה להסביר להם מהי התשובה הנכונה ולהשוות אותה לשיקול הדעת ההלכתי שהם הפעילו.

עזרים

• סרטון הסבר מבית מכון דוידסון.

• מצגת יחידה 2

- (1) מה ההבדל בין חימום אוכל בטוסטר אובן או בתנור ובין חימום אוכל במיקרוגל? חימום בטוסטר אובן או בתנור מחמם את חלל התנור, ומשם החום חודר אל האוכל. החימום במיקרוגל מחמם את מולקולות המים שבאוכל, וממנו החום נפלט החוצה.
- (3) א. לאיזה מושג שלמדתם מתייחס הרב פרופ' לב בדברים אלו? נמקו את בחירתכם (שימו לב שהמושג אינו מופיע במפורש בדבריו): פרופ' לב מדבר על אדים שיוצאים מהאוכל, ולכן הכוונה כאן היא למושג "זיעה".
- ב. לפי דעת הרב פרופ' לב, האם המיקרוגל בולע טעם מהמאכל? מדוע? לדעתו המיקרוגל אינו בולע טעם, מכיוון שהאדים מגיעים אל הדפנות כשהם קרים, ובכל אופן הדפנות גדולות ואין בכוח האדים לחמם אותן.
- (4) לפי דעת הרב רוזן, האם המיקרוגל בולע טעם מהמאכל? מדוע? לדעתו המיקרוגל יכול לבלוע טעם, מכיוון שהאדים ממשיכים להתחמם בתוך המיקרוגל גם לאחר שהם נפלטו מהמאכל, כך שהם מגיעים אל הדפנות כשהם חמים.
- (5) בשיעור למדתם שיש לכסות את האוכל בעת החימום במיקרוגל. הסבירו, כיצד כיסוי האוכל פותר את בעיית הזיעה המרובה במיקרוגל? הבחינו בתשובתכם בין כיסוי שהוא אטום (למשל כלי סגור או שקית), ובין כיסוי מחורר. כיסוי האוכל מניח, כדעתו של הרב רוזן, שתיתכן מציאות של חימום הדפנות מהאדים, ובליעת ופליטת טעם בדפנות המיקרוגל: כיסוי האוכל בכיסוי אטום אינו מאפשר לאדים לצאת לחלל המיקרוגל. גם כיסוי מחורר מועיל, מכיוון שהוא מצמצם באופן ניכר את כמות האדים, וכך אין במיקרוגל מצב של "זיעה מרובה", שהיא זו שמבליעה ומפליטה טעם.
- (6) כפי שלמדתם, הרב מלמד פסק שיש לכסות את האוכל כשמחממים אותו במיקרוגל, ושניתן לעשות זאת גם בכיסוי מחורר. לדעתו של מי הוא מסכים - לדעת הרב פרופ' לב או לדעת הרב רוזן? הסבירו את תשובתכם. לדעתו של הרב רוזן, מכיוון שרק לפי דעה זו תיתכן בליעה של טעם; לפי דעתו של הרב פרופ' לב, המיקרוגל אינו בולע טעם בכל אופן, כך שאין צורך כלל לכסות את האוכל במהלך החימום.
- (7) לדעתכם, מה יקרה אם רחל תחמם את ארוחת הצהריים הבשרית שלה בקופסה שהביאה, אך ללא כיסוי? הסבירו את תשובתכם. ארוחת הצהריים תהיה כשרה: כל עוד האוכל לא בלע טעם של איסור, הוא לא נאסר. במהלך החימום במיקרוגל, אדים מהאוכל הבשרי התפשטו בחלל המיקרוגל. אם הם מרובים, ובהתחשב בדעתו של הרב רוזן, דפנות המיקרוגל יבלעו מטעמו של התבשיל הבשרי. בכל אופן, בתהליך זה אין מעבר של טעם מדפנות המיקרוגל אל האוכל עצמו, ולכן הוא לא נאסר. מכל מקום - את המיקרוגל יש להכשיר.
- (8) הסבירו את שלבי ההכשרה של המיקרוגל כפי שלמדתם. ניקוי המיקרוגל; מילוי כוס במים עם חומר פוגם (למשל סבון כלים); הרתחה למשך עשר דקות.
- (9) לפי מה שלמדתם ביחידה זו, כיצד דרך זו מממשת את הכלל "כבולעו כך פולטו" שעליו למדתם (בעמ' 140 במקראה)? אידיי המים יוצר מציאות של "זיעה מרובה" בתוך המיקרוגל; הטעם שנבלע בדפנות המיקרוגל נפלט בחזרה, והמיקרוגל מוכשר.

// יחידה 3: מדיח כלים //

אחרי כמה שנים שבהן שטפו את הכלים ביד, קנתה לאחרונה משפחת גבעוני מדיח כלים חדש. בני המשפחה שואלים האם הם יכולים להשתמש באותו המדיח גם להדחת כלים חלביים וגם להדחת כלים בשריים, והאם ניתן להדיח יחד כלים משני המינים.

חיבור לחומר הנלמד

ההלכה בנושא זה כתובה בפרק 16, הלכה יג במקראה, ובעמ' 137 בחוברת.

• "נותן טעם לפגם": פרק 18, הלכה ג במקראה, עמ' 114 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי: איך עובד מדיח כלים?

מדיח כלים הוא מכשיר חשמלי המיועד לשטיפת כלים ללא מגע יד אדם. המדיח כולל שתי רשתות הנעות פנימה והחוצה על מסילות, שעליהן מסדרים את הכלים המלוכלכים. תהליך השטיפה כולל מספר שלבים:

- (1) מילוי ראשוני של מים מברז כניסת המים לאגן המילוי שבמדיח.
 - (2) שאיבה וחימום של מי השטיפה.
 - (3) התזת המים על הכלים באמצעות זרועות מסתובבות, שטיפה ראשונית להסרת לכלוך גס.
 - (4) סינון המים ושאיבתם, חימום חוזר של המים והעברתם לזרועות ההתזה.
 - (5) הכנסת חומרי ניקוי למדיח, שיישתלבו במים גם במחזורי השטיפה הבאים.
 - (6) לאחר השלמת מחזורי השטיפה, הזרמת אוויר למדיח לשם ייבוש הכלים.
- בחלק ממדיחי הכלים משולבים חומרי הניקוי כבר במחזור השטיפה הראשון, שבו נשטף הלכלוך הגס.

2. דיון הלכתי

הדיון ההלכתי נוגע בשתי שאלות:

- (1) מעמד המדיח - האם הוא כלי ראשון, כלי שני, או עירוי מכלי ראשון.
 - (2) פגימת טעם האוכל שבמדיח על ידי חומרי הניקוי - אם מניחים שחומרי הניקוי משפיעים בצורה ניכרת על טעם המים ומקלקלים אותם משתייה, הרי שהמים **נותנים טעם לפגם** ומקלקלים את הטעם שמתערב בהם, כך שהוא אינו משפיע על הכלים שבהם הוא נבלע.
- בשיעור זה לא נעסוק בשאלה הראשונה, אלא נצא מנקודת הנחה שחלל המדיח נחשב לכלי ראשון. השאלה השנייה מושפעת אף היא משני משתנים מציאותיים:
- א. שאלה זו מתקיימת במקרה שבו על הכלים ישנן **שאריות אוכל ממשיות**: בחלק מהמשפחות נהוג לשטוף את הכלים שטיפה ראשונית משאריות אלו עוד לפני ההכנסה למדיח הכלים, ובחלק מהמשפחות נהוג להכניס את הכלים ישירות מהשימוש. להבדל זה ישנה השלכה מיידית על ההלכה, שכן אם שאריות המזון מעטות - הדין קל יותר.
 - ב. הבדל הלכתי נוסף נובע מההבדל בין מדיחים שבהם השטיפה הראשונית נעשית ללא חומרי ניקוי ובין מדיחים שמשלבים את חומרי הניקוי כבר בשטיפה הראשונית, שכן אם מתקיימת **שטיפה ללא חומרי ניקוי** - הדין חמור יותר.

בכל אופן, חשוב לציין שבמקרה שבמדיח אכן מתבשלים יחד מרכיבים חלביים ובשריים, ישנן שתי בעיות: האחת היא ההשפעה על הכלים שבמדיח, שייתכן שיהפכו לטרפים, והשנייה היא עצם הבישול של בשר בחלב, שכזכור - דבר זה עצמו נאסר מדאורייתא, גם אם לא נהנים ממנו.

הרב עובדיה יוסף דן בשאלה זו בשו"ת יביע אומר, וכך פסק:

בינתיים, לכל המקורות שצוטטו נתת משקל גדול יותר. נראה שמותר להדיח כלי בשר וכלי חלב במדיח כלים **אפילו ביחד**, מפני שהמים פגומים מאוד מחומרי הניקיון והסבון שבהם, והכלים בולעים טעם פגום מעיקרן...

מסקנא דדינא שיש להורות היתר במדיח כלים לכלי בשר וכלי חלב אפילו ביחד,

ורק מהיות טוב היכא דאפשר - יש להדיח כלי בשר לחוד וכלי חלב לחוד, בזה אחר זה.

שו"ת יביע אומר, חלק י, יורה דעה, סימן ד

לפי דעתו של הרב עובדיה, חומרי הניקוי פוגמים את שאריות האוכל במידה כה רבה עד שמותר להדיח את הכלים יחד בזמנית: המים פגומים כבר בעת המגע הראשוני עם שאריות האוכל, וכך אין שום טעם של אוכל בשרי או חלבי שמתערב בכלים מהמין האחר. חשוב לשים לב שדבר זה מתאפשר אך ורק אם חומרי הניקוי מתערבים במים כבר בשטיפה הראשונית! הרב עובדיה עצמו לא התייחס למאפיין זה.

הרב משה פיינשטיין דן גם הוא בשאלה זו בשו"ת אגרות משה, ולדעתו אסור להדיח יחד כלים בשריים וחלביים. ניתן להדיח אותם בזה אחר זה רק אם המדיח הוכשר בין השימושים, ורק אם ישנם מגשים שונים לכלים חלביים ולכלים בשריים. לפני מספר שנים פורסמו בכתב העת "תחומין" שני מאמרים המבוססים על גישתו של הרב פיינשטיין והחותרים להכרעה בהתאם למדיחי הכלים הקיימים כיום.

הרב רוזן כותב כך:

מצד המציאות נוכחתי פעמים רבות, כי נשאים שיירים "בעין" (ממשיים) בתחתית המכונה בתום ההדחה. בוודאי כך המצב אצל משפחות שאינן מקפידות לגרוף את שיירי האוכל לפני ההדחה.

יתר על כן: גם הנימוק השני, שהדטרנט (חומר הניקוי) פוגם את הטעם, איננו מדויק מצד המציאות העובדתית... ידוע לכול שיש השוטפים מזון בחומרי חיטוי, ולאחר שטיפתו במים הוא ראוי לאכילה משובחת, ומאן מפסי (ומי יקבע בביטחון) ששיירי הבשר או הגבינה הנותרים על הרשת בתחתית המכונה אומנם נפגמו? לפי מראית עיניי, דומה כי אם יערבבו שיירים אלו בתבשיל או בסלט, לא יורגש כל פגם.

תחומין י"א (תש"ן), "הדחת כלי בשר וחלב באותה מכונה", הרב ישראל רוזן, עמ' 130

הרב רוזן מצביע על כך שלמעשה, פעמים רבות נותרות שאריות מזון במדיח הכלים, וכן הוא טוען שחומרי הניקוי אינם פוגמים את טעם המזון בצורה משמעותית; הרי אנשים נוהגים לשטוף פירות וירקות בחומרי ניקוי ולאחר מכן הם אוכלים פירות וירקות אלו, ומכאן מוכח שטעמם אינו נפגם. לאור זאת, ובהתחשב בכך שבמדיח ישנן שאריות מזון ממשיות, הרי שהשאריות הבשריות מתבשלות עם השאריות החלביות, והדבר אסור. לכן פוסק הרב רוזן כי:

אם יקפידו לגרוף את הלכלוך הגס לפני ההדחה, וגם את המעט מזעיר שיישאר בתחתית המכונה יקפידו לנקות ולנקר בין הדחה להדחה, ייתכן שיש מקום להקל מצד המציאות. גם אז, לעניות דעתי רצוי להפעיל המכונה "על ריק" בין הדחת בשר לחלב ולהפך...

שיטה משופרת יותר היא להתקין מקור חום חיצוני לחלוטין, ולבטל כליל את גופי החימום במכונה עצמה. על ידי כך ההדחה מתבצעת בכלי שני בלבד, ובכך הקלנו מאוד את החששות ההלכתיים בנדון.

הרב רוזן מציע שני פתרונות: להכשיר את המדיח בין שימוש לשימוש, או לשנות את המבנה הפיזי של המדיח ולהפוך אותו מכלי ראשון לכלי שני, כך שלא יתקיים בו בישול אסור. הרב גדעון פרל חולק על הרב רוזן, וכותב כך:

אבקות ההדחה מורכבות מחומרים כימיים חריפים ביותר הפוגמים כל אוכל וטעם, ופוסלים אותם אפילו מאכילת כלב... את הפירות מחטאים במי "אמה" (סבון כלים) קרים, וכשהפירות שלמים ובקליפתם, כך שאין טעם האמה נספג בפירות, ובשטיפה במים לאחר החיטוי מסתלק כל זכר לטעם האמה. מה שאין כן במדיח הכלים, שההדחה בו נעשית במים חמים, ואבקת הסבון נספגת וחודרת לתוך מעט שיירי האוכל המצויים שם, ובוודאי פוסלת אותם מאכילה...

ממילא חשובים מים אלו לפגומים מעיקרם - וכל מה שבא במגע עימם, הן שיירי אוכלין, הן הכלים עצמם והן דופנות המדיח, הרי הם בולעים טעם פגום מעיקרו, שנפסל מאכילת כלב. לפיכך לא חל על המדיח לא שם כלי בשרי ולא שם כלי חלבי עד כדי שיוכל לאסור להשתמש במדיח לצורך המין השני, אפילו לכתחילה.

תחומין י"א (תש"ן), "השימוש במדיח כלים - כשרות ושבת", הרב גדעון פרל, עמ' 113

הרב פרל דוחה את ההוכחה של הרב רוזן בטענה שיש הבדל בין שטיפת כלים ובין שטיפת ירקות, ולמעשה פוסק שחומרי הניקוי פוסלים את טעם האוכל במידה רבה, לא כדעתו של הרב רוזן. הוא אומנם אינם מתיר להדיח כלים בשריים וחלביים בוֹזמנית, אך כל עוד המדיח והמגשים נוקו היטב משאריות האוכל שנותרו בהם, מתיר הרב פרל להשתמש באותו המדיח לכלים משני המינים בזה אחר זה.

אם בשטיפה הראשונית יש חומרי ניקוי...

הרב עובדיה יוסף:

החומרים פוגמים את הטעם, ומותר להדיח בשר וחלב יחד.

הרב ישראל רוזן:

החומרים אינם פוגמים, המדיח בולע טעם, יש להכשיר בין המינים.

הרב גדעון פרל:

החומרים פוגמים, חובה שיהיו חומרי ניקוי בשטיפה הראשונית ויש לשטוף את הכלים משאריות האוכל שעליהם.

ומה אם בשטיפה הראשונית יש רק מים, ללא חומר ניקוי?

חשוב לשים לב: כל ההיתרים עד כה התבססו על כך שחומרי הניקוי פוגמים את טעמי האוכל מיד בתחילת תהליך ההדחה. ברם, במקרה שבו ישנן שאריות, ושמבצעת שטיפה ראשונית ללא חומרי סבון - השאריות מתבשלות יחד ללא פגימת טעם, והדבר אסור!



הרב מלמד פוסק באופן שונה: הוא מסכים עם גישתו של הרב פרל, שחומרי הניקוי פוגמים את הטעם. לדעתו אין להדיח בשרי וחלבי יחד כדעתו של הרב עובדיה יוסף, אך גם אין צורך להכשיר בין שימוש לשימוש כדעתו של הרב רוזן. עם זאת, הוא אינו חושש כלל לשאריות המזון שנתרו: מבחינה מציאותית טוען הרב מלמד שבחלל המדיח לא נותרות שאריות מזון, אלא רק במסננים, ושאריות אלו - טעמן כבר פגום, כך שאין צורך לנקות אותן בין שימוש לשימוש. במקרה שמדובר במדיח ישן, שבו נותרות שאריות ממשיות של אוכל בחלל המדיח, יש להפעיל את המדיח כשהוא ריק בין הפעלה חלבית לבשרית ולהפך. אך במדיחים רגילים, כאמור, אפשר להשתמש לכלים ממינים שונים אחד לאחר השני, וגם אין צורך להחליף מגשים, מכיוון שאין לחשוש שנתר אוכל בחריצים שבהם.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

ומה תעשה משפחת גבעוני?

אין בעיה להשתמש במדיח אחד לחלבי ולבשרי, כל עוד מדיחים את הכלים של המינים השונים בנפרד. אם נותרו שאריות אוכל ושומנים בחלל המדיח, יש להפעיל את המדיח כשהוא ריק בין הפעלה חלבית לבשרית ולהפך. אין צורך במגשים נפרדים. אין צורך לנקות את המסננים של המדיח.

ומה יקרה אם...

מה יקרה אם משפחת גבעוני תקנה מדיח כלים משומש, או שתרצה להשתמש במדיח כלים שלא ידוע אם הקפידו בהפעלה שלו על כללי ההפרדה בין בשר לחלב? במקרה זה יש להכשיר את מדיח הכלים.

איך להכשיר?

יש לנקות את המסגרת של המדיח, שמצטברות בה שאריות אוכל, לאחר מכן להכניס את סבון הניקוי כרגיל, ולהפעיל את מדיח הכלים עם המגשים שבו לחום הגבוה ביותר. כך מתממש עקרון "כבולעו כך פולטו" בסביבה נקייה משאריות, והמדיח מוכשר.

דגשים

זהו שיעור "למדני" יחסית, שיש בו ארבע דעות שונות. התרשים המצורף יכול לסייע בהבחנה ביניהן. תחילת השיעור מצביעה על מספר בעיות אפשריות בשימוש במדיח כלים, ואחת מהן היא עצם הבישול יחד של בשר וחלב. השיעור עוסק בבעיה האחרת, של בליעת ופליטת טעם והטרפת הכלים, ולמעשה אינו מתמודד במפורש עם הבעיה הראשונה, מפאת מגבלות מסגרת השיעור.

הנקודה המציאותית החשובה כאן היא מידת ההשפעה של חומרי הניקוי. כפי שראינו בתחילת השיעור, ישנן שתי נקודות נוספות: ההגדרה של המדיח (כלי ראשון, שני או עירוי מכלי ראשון), ותזמון שילוב חומרי הניקוי בתהליך השטיפה. בשאלת הגדרת המדיח לא נעסוק כלל: הציטוט מדברי הרב רוזן שבידי התלמידים אינו כולל את ההתייחסות שלו לעניין הכלי השני. תוכלו להרחיב בכך אם תרצו, כמובן, אך זכרו שהמקור אינו נמצא לפני התלמידים. חשוב לציין בהקשר זה שלדעת הרב מלמד המדיח אינו נחשב ככלי ראשון. נושא התזמון מחלק בין שלוש הדעות הראשונות ובין דעתו של הרב מלמד, וחשוב לחדד הבחנה זו: היא מאפשרת בפועל להתעלם מההבדל המעשי שבין המדיחים השונים ולהורות בכולם הלכה אחידה.

עזרים

- מצגת יחידה 3

תשובות

- לפי תהליך העבודה של המדיח, אילו בעיות הלכתיות יכולות להיות במקרה של שימוש באותו המדיח להדחת כלים בשריים וחלביים? בחרו בתשובות הנכונות לדעתכם ונמקו: טבילת כלים | הפיכת המדיח לטרף | בליעה בדבר חריף | חזקת בשרי | הפיכת הכלים לטרף | בישול בשר וחלב. אם במדיח אכן מתבשלים יחד מרכיבים חלביים ובשריים, ייתכנו שלוש בעיות מהרשימה: ההשפעה על הכלים שבמדיח ועל המדיח עצמו, שיתכן שיהפכו לטרפים, וכן עצם הבישול של בשר בחלב, שכזכור - דבר זה עצמו נאסר מדאורייתא, גם אם לא נהנים ממנו.
- מה סובר הרב עובדיה יוסף על טעמם של המים, ומה הוא פוסק בעניין לכתחילה? הרב עובדיה יוסף סובר שחומרי הניקוי פוגמים במים באופן ניכר, ולכן מותר להדיח כלים בשריים וחלביים בזמנית.
- א. מה סובר הרב רוזן על טעמם של המים, וכיצד הוא מוכיח את דעתו משטיפת פירות וירקות? הרב רוזן מסכים עם הרב עובדיה יוסף על כך שטעמם של המים פגום, אך לדעתו אין בטעם המים כדי לפגום את הטעם של האוכל עצמו: הוא מסביר שאנשים נוהגים לשטוף פירות וירקות בחומרי ניקוי ולאחר מכן הם אוכלים פירות וירקות אלו, ומכאן מוכח שטעמם אינו פגום כשהם באים במגע עם חומרי ניקוי. הרב רוזן מצביע על כך שלמעשה, פעמים רבות נותרות שאריות מזון במדיח הכלים, ומכיוון שהמים אינם פוגמים אותן - הן עלולות לאסור את המדיח.

ב. הרב רוזן פוסק שיש להכשיר את המדיח בכל פעם שרוצים להשתמש בו לכלים ממין אחר. כיצד ניתן להסביר את פסק ההלכה הזה לאור תשובתכם בסעיף א? מאחר שחומרי הניקוי אינם פוגמים את טעם המים, ובהתחשב בכך שבמדיח ישנן שאריות מזון ממשיות, הרי שהשאריות הבשריות מתבשלות עם השאריות החלביות, והדבר אסור בפני עצמו ואוסר את המדיח.

4 א. לדעת הרב פרל, מה ההבדל בין שטיפת פירות וירקות לשטיפת כלים במדיח? הרב פרל דוחה את ההוכחה של הרב רוזן ומסביר ששטיפת פירות וירקות נעשית במים קרים ועל גבי הקליפה של הפירות והירקות, כך שאין לה יכולת השפעה על הטעם שלהם, בשונה מהדחה במדיח כלים, שהיא אינטנסיבית ובמים חמים.

ב. כיצד הבדל זה משפיע על הפסיקה שלו בנושא מדיח הכלים? לדעתו, מכיוון שחומרי הניקוי פוגמים את טעם האוכל במידה רבה, ניתן להשתמש באותו המדיח לשני המינים בזה אחר זה ואין צורך להכשיר את המדיח, שלא כשיטת הרב רוזן. עם זאת, עדיין ישנם מספר הגבלות ותנאים.

5 לדעתכם, מה תהיה ההלכה במקרה שבו השטיפה הראשונית היא ללא סבון כלל? חשוב לציין שהרב פרל בדבריו מתייחס לאפשרות הזו, ומחייב בה המתנה של יממה בין השימושים.

6 לפי מה שלמדתם בשיעור, מה סובר הרב מלמד לגבי שימוש במדיח כלים אחד לבשרי ולחלבי? הסבירו את אופן השימוש האפשרי. לפי דעתו של הרב מלמד, אומנם אין להדיח כלים בשריים וחלביים יחד, אך ניתן להדיח אותם בזה לאחר זה ללא כל תנאי: לא צריך להכשיר את המדיח, לא צריך לנקות את המסננים (אלא אם המדיח ישן ובחלל שלו נותרות שאריות ממשיות של אוכל). אין צורך לנקות את שאריות האוכל הגדולות מהכלים לפני שמכניסים אותם למדיח. כמו כן, הדבר נכון גם במדיחים שבהם יש הפעלה ראשונית ללא כל סבון.

7 במה מסכים הרב מלמד עם הרב פרל, ובמה הוא חולק עליו? הוא מסכים עם הרב פרל שטעם המים פסול, אך לדעתו אין צורך בהמתנה או בניקיון.

8 לאור מה שלמדתם בשיעור זה, הסבירו את דעתו של הרב מלמד: מדוע הוא פסק כך? הרב מלמד סובר שטעם השאריות נפגם, כך שהן אינן נותנות טעם במדיח. אין צורך לנקות את השאריות מאחר שהטעם שבהן כבר פגום בכל אופן. מאחר שהטעם שיש במדיח בעת ההפעלה שלו הוא טעם פגום, הוא אינו אוסר את הכלים המלוכלכים גם אם השטיפה הראשונית נעשית ללא סבון.

// יחידה 4: כיריים //

סמדר הרתיחה אתמול חלב על הכיריים, וחלק ממנו קצת ניתז על משטח הכיריים. היום מיכאל בישל לעצמו נקניקיות לארוחת הצהריים, ואחת מהן נפלה על המשטח. האם הוא יכול לאכול אותה?

חיבור לחומר הנלמד

ההלכה בנושא זה כתובה בפרק 16, הלכה יד במקראה, ובעמ' 137 בחוברת.

- "בליעה בכלים": פרק 20 הלכות א-ב במקראה, עמ' 124 בחוברת.
- "מדרגות ההגעלה" (כלי ראשון, שני ושלישי): פרק 21 הלכה ב במקראה, עמ' 142 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי

הכיריים משמשות לבישול, לטיגון ולצלייה באש, או בעוצמת חום המקבילה לכך. לכיריים יש בדרך כלל מספר להבות בגדלים שונים, שניתן להפעילן בעוצמות משתנות. ישנם סוגים שונים של כיריים, וביחידה זו נעסוק בשלושת הסוגים העיקריים:

- (1) **כיריים עם להבות גז** - זהו הסוג המוכר והנפוץ ביותר. בכיריים אלו האש נוצרת באמצעות מבערים, והסירים עומדים על חצובות ברזל החשופות לאש באופן תמידי. המשטח שעליו ממוקמות הכיריים עשוי ממתכת צבועה בצבע אפוקסי (מצוי בדרך כלל במכשיר משולב של תנור וכיריים), או מזכוכית מחוסמת (מצוי בדרך כלל בכיריים המותקנות ישירות על משטח השיש).
- (2) **כיריים חשמליות (הלוגן)** - בכיריים אלו אין חצובות, אלא משטח אחיד שמתחתיו ממוקמים גופי חימום חשמליים ושעליו מניחים את הסירים והמחבתות. סוג החומר שממנו עשוי המשטח משתנה בדגמים השונים (זכוכית קרמית, פורצלן או מתכת).
- (3) **כיריים אינדוקציה** - גם בכיריים אלו אין חצובות אלא משטח אחיד. בעת הפעלת הכיריים, זורם זרם חשמלי בעוצמה רבה בסליל מתכת המצוי בתחתית הכיריים. הזרם מייצר שדה מגנטי בין הסליל ובין התחתית של הסיר שמעליו, וזרמי החשמל שעוברים בשדה המגנטי מייצרים חום. למעשה, בתהליך זה הסיר עצמו הופך להיות גוף החימום שמחמם את האוכל שבתוכו. גם בכיריים אלו גופי החימום שקועים מתחת למשטח זכוכית מחוסמת.

2. דיון הלכתי

הדיון ההלכתי בנושא זה מבוסס על מושג ה**בליעה בכלים**. כפי שהוסבר, ישנו הבדל משמעותי בין בליעה שנעשית בכלי ראשון שנמצא על גבי האש ובין בליעה בכלי שני, או אם הכלי הראשון לא נמצא על גבי האש. ההבדלים הטכנולוגיים בין סוגי הכיריים יוצרים הבדלים הלכתיים ביניהם:

כיריים גז: בכיריים אלו יש להבחין בין החצובות, שבאות במגע תמידי עם אש גלויה, ובין המשטח.

- לגבי החצובות כתב המשנה ברורה:

"חצובה צריך ליבון": הוא כלי שיש לה שלוש רגלים, ומעמידן עליה קדרה או מחבת בתנור על האור (האש) כל השנה. ואם רוצה להשתמש בה בפסח צריך ללבנה באור, לפי שלפעמים נשפך עליה עיסה ונבלע בה טעם חמץ על ידי האור. וזהו רק לכתחילה, משום חומרא דחמץ... וגם יש לתלות שאף אם נשפך - כבר נשרף והלך לו, כיוון שבכל שעה היא על האש.

משנה ברורה, סימן תנא, סימן קטן לד

כלומר, מכיוון שהחצובות באות במגע עם האש באופן רציף לאורך כל זמן הבישול ובכל בישול, הרי כל האוכל והטעם שנבלעו בהם - כבר נשרפו ואבדו. אם כן, אין מניעה להשתמש באותן החצובות גם למאכלי בשר וגם למאכלי חלב. בפסח יש להכשיר את החצובה, אך זאת רק בשל ההחמרות המיוחדות לפסח, ואילו בכל מה שקשור לבשר וחלב אין צורך, מכיוון שהמאכלים וטעמם נשרפו והתבטלו לגמרי. אם כן אין מניעה להשתמש באותן החצובות גם למאכלי בשר וגם למאכלי חלב.

- לגבי משטח הכיריים המצב שונה: הוא מתחמם בזמן הבישול, אך אינו חשוף ישירות לאש. אם מאכל חם נפל על המשטח, ייתכן שעל המשטח יישארו שמוניות או שאריות ממאכל זה, ובפעם הבאה שייפול עליו אוכל - הוא יבלע את הטעמים שהיו על המשטח. בפרק 13 שבמקראה, בהלכה יג, כתב הרב מלמד כי:

יש להחמיר שלא לאכול מאכלים שנפלו על משטח המתכת שמתחת לחצובה, מפני שלעיתים יש שם שיירי מאכלים בשריים וחלביים. ואם נפלה שם חתיכה רותחת, אפשר לקלף את הקליפה החיצונית מהצד שנגע במשטח, ולאכול את השאר. ואם ידוע שניקו את המשטח היטב והוא עדיין נקי, מותר לאכול את מה שנפל עליו, הואיל וכל החשש הוא משמנונית שעליו, אבל אין לחשוש שהמשטח בלע טעם שאחר כך יפלוט, כפי שלמדנו שהמתכות בימינו איכותיות ואינן בולעות טעמים. כמו כן, אם נפל שם מאכל חלבי, וידוע שמאז הניקוי האחרון לא בישלו שם מאכל בשרי, המאכל החלבי שנפל שם כשר.

מאחר שלשיטת הרב מלמד מתכת וזכוכית אינן בולעות טעמים, אם המשטח נקי לגמרי - הוא אינו אוסר את המאכל שנפל עליו. אם המשטח מלוכלך, השאריות שעליו פולטות טעם, אך אין אוסרות במלואו את המאכל החם שנפל, אלא רק ב"כדי קליפה": יש לקלף את השכבה החיצונית של צד המאכל שנגע במשטח, והשאר מותר באכילה (במאכלים דקים, כמו פסטה, אין "עובי" לקלף, והאוכל אסור). דין זה מזכיר את "עירוי מכלי ראשון", אך למעשה הוא שייך למושג אחר שלא נלמד כלל בחוברת - "תתאה גבר". לא למדנו אותו, ולכן לא נרחיב עליו.

כיריים חשמליות: בכיריים אלו גופי החימום שקועים בתוך משטח הכיריים, וכשהם פועלים המשטח כולו מתחמם, בדומה לחצובות בכיריים שפועלות בגז. המשטחים של כיריים חשמליות עשויים על פי רוב ממתכת או מזכוכית; המשטחים של כיריים "קרמיות" עשויים למעשה מזכוכית מחוסמת, שדינה כזכוכית. כזכור, לפי פסקי הרב מלמד, חומרים אלו אינם בולעים טעמים, ולאור החום הגבוה שעל משטחי החימום של הכיריים - כל שאריות הטעם שעליהם נשרפות מחום הכיריים. כל עוד הכיריים נקיות לגמרי, אין בעיה לאכול מאכלים רותחים שנפלו על משטח הכיריים.

כיריים אינדוקציה: אומנם גם בכיריים אלו גופי החימום משוקעים בתוך משטח הכיריים, אולם מנגנון החימום עובד בצורה מעט שונה, ויש לכך השלכה מסוימת להלכה. מאחר שהשטח שמתחמם הוא רק השטח שמתחת לסירים, שאר המשטח איננו חם. שאריות טעם שנפלו עליו מבישולים קודמים לא נשרפו ולא התבטלו, וכל עוד המשטח מלוכלך - האוכל שנפל מתערב בשאריות ויכול להיאסר. אם כן, אם המשטח נקי - מאחר שזכוכית אינה בולעת טעם, המאכל מותר באכילה, אך אם הזכוכית מלוכלכת בשאריות ממין אחר, המאכל אסור ב"כדי קליפה".

הרוצים להדר, לכתחילה ייחדו צד אחד לבישול חלבי וצד אחד לבשרי, ובשעת הצורך - ינקו היטב את המשטח, ויוכלו לבשל בסיר בשרי גם על הצד החלבי (ולהפך). בכל אופן כדאי תמיד להקפיד לנקות את משטח הכיריים מהאוכל שגלש עליו.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

מלכתחילה, אין בעיה להשתמש באותן הכיריים לבישול בשרי וחלבי. בכיריים אינדוקציה יש המהדרים לייחד צדדים לבשרי ולחלבי, אך כל עוד הכיריים נקיות, אין בעיה לבשל מאכלים משני המינים בכל המשטח. בכיריים חשמליות ובאינדוקציה כדאי תמיד להקפיד לנקות את המשטחים משאריות אוכל שנשפכו עליהם.

ומה יעשה מיכאל?

התשובה לשאלה תלויה למעשה בשאלה אם הכיריים מלוכלכות או נקיות: אם הן נקיות, הנקניקיה מותרת באכילה, מאחר שאין מה שיאסור אותה. אם הן מלוכלכות, היא נאסרת ב"כדי קליפה", ואחרי שמיכאל יסיר ממנה את הקליפה החיצונית בצד שנגע במשטח - שאר הנקניקיה תהיה מותרת באכילה.

חשוב לשים לב שלפי מסקנות הדיון, אין הבדל למעשה בין הכיריים השונות, והדין יהיה זהה כשמדובר במשטח של כיריים שפועלות בגז, בכיריים חשמליות ובכיריים אינדוקציה.

איך להכשיר?

למעשה, כל עוד מדובר בתערובות חלב ובשר או באוכל טרף - כיריים שפועלות באמצעות גז או חשמל אינן דורשות פעולה של הכשרה: הן מחממות את עצמן כל הזמן לחום גבוה ושורפות את שאריות הטעם שנשפך עליהן. כיריים אינדוקציה אפשר להכשיר בעירו מים רותחים מקומקום, ואת תחתית הסירים, שנגעו בעצמם במשטח הרוחת, יש להרטיב במים ולחמם אותם על המשטח כרבע שעה כשהם ריקים.

דגשים

עיקר הדגש בשיעור זה הוא ההבדלים הטכניים בין סוגי הכיריים. חשוב מאוד להבין את אופן הפעולה של כל סוג, ואת ההשפעה של גופי החימום על החלקים השונים בכל כיריים.

בנושא זה קיימות דעות רבות, וחשוב לזכור שההלכות שמוזכרות כאן נובעות במישרין מפסקיו של הרב מלמד כפי שלמדנו: מתכת וזכוכית אינן בולעות טעמים. לפי פוסקים אחרים, שאינם מסכימים עם פסק זה, ישנן השלכות למשך הזמן שעבר מאז הבישול הקודם וכו'. כדאי לברר עם התלמידים כיצד הם נוהגים בבתם.

השורה התחתונה של השיעור היא פשוטה, ונכון לאמץ אותה כהנחיה: הדרך הקלה ביותר לחסוך את כל השאלות ההלכתיות בנושא היא לנקות את משטח הכיריים, במיוחד בכיריים חשמליות ובכיריים אינדוקציה.

עזרים

- מצגת [יחידה 4](#)

תשובות

3) א. מדוע דין זה מתאים גם למשטח בכיריים החשמליות? משטח הכיריים החשמליות מתחמם בעוצמה רבה מהחום של גופי החימום, עד כדי שהוא שורף את שאריות האוכל שנפלות עליו - כמו שקורה בחצובה.

ב. מדוע דין זה אינו מתאים למשטח שתחת הכיריים של גז? המשטח של כיריים שפועלות בגז אינו מתחמם לחום רב, והאוכל שעליו אינו נשרף.

4) כיצד יש לנהוג באוכל שנפל על המשטח, לפי הכתוב בהלכה זו? יש להחמיר ולא לאכול אוכל זה, מכיוון שחוששים שיש עליו שאריות שהצטברו על המשטח: האוכל שניתז הוא חם, חומו מפליט מהשארייות את הטעם שלהן, והאוכל בולע טעם זה - ונאסר. עם זאת, הבליעה היא רק "כדי קליפה", ולכן אפשר לקלף את הצד החיצוני של המאכל היכן שהוא נגע במשטח, ואילו שאר החתיכה מותרת.

5) א. לפי מה שלמדנו, מה מאפיין את החומרים האלו בקשר לבליעה של טעמים? לפי דעתו של הרב מלמד, מתכת וזכוכית אינן בולעות טעמים כלל.

ב. כיצד המאפיין הזה יכול להשפיע על הדין בקשר לשאלה של מיכאל? אם המשטח נקי ואין עליו שאריות, הוא אוסר אוכל שנפל עליו רק אם הוא יכול לפלוט אליו טעם. מאחר שמשטח מתכת או זכוכית אינו פולט טעם - הנקייה אינה נאסרת.

- (6) מדוע לא מתייחסים אל משטח החימום באינדוקציה כמו למשטח של הכיריים החשמליות? בשונה מהמשטח של הכיריים החשמליות, המשטח בכיריים אינדוקציה אינו מתחמם כלל, ולכן לגבי כולו אנחנו בודקים רק את רמת הניקיון: אם המקום נקי - כשר, ואם לא נקי - לא כשר.
- (7) ההמלצה הבסיסית לגבי שימוש בכיריים היא לנקות אותן; כל עוד המשטח של הכיריים עשוי ממתכת או מזכוכית ונקי משאריות - הוא אינו אוסר אוכל שנפל עליו. מדוע לא חוששים לפליטה של טעמים ממשטח הכיריים? מכיוון שהמשטח עשוי ממתכת או מזכוכית, שאינן בולעות טעם.
- (8) האם למיכאל מותר לאכול את הנקניקיה? ענו בהתאם לכל אחד מסוגי הכיריים. אם הכיריים נקיות - כן, ואם הן מלוכלכות - לא. זה נכון לכל סוגי הכיריים.
- (9) האם מותר למיכאל לבשל סיר נקניקיות על אותה הלהבה שעליה סמדר בישלה חלב לפני כן? ענו בהתאם לכל אחד מסוגי הכיריים. כיריים גז - כן, מכיוון שהחלב שניתז על החצובה נשרף. כיריים חשמליות - כן, מכיוון שהחלב שנשפך על המשטח נשרף. כיריים אינדוקציה - יש לנקות את המשטח משאריות החלב, ואז יהיה מותר.
- (10) לפי מה שלמדתם, איך נכון להכשיר כל אחד מסוגי הכיריים? כיריים גז וחשמליות אין צורך להכשיר, מכיוון שעצם השימוש בהן מכשיר אותן. בכיריים אינדוקציה המשטח נאסר מ"עירוי מכלי ראשון", ולכן ההכשרה שלו היא באותו האופן: עירוי של מים רותחים מקומקום. בנוסף יש להרטיב במים את תחתית הסירים ולחמם אותם על המשטח כרבע שעה כשהם ריקים.

// יחידה 5: משטחי עבודה //

אדווה עברה לאחרונה לדירה שכורה: היא הביאה איתה את כל כלי המטבח הכשרים שלה, אך היא אינה יודעת אם מי שגר לפניו בדירה הקפיד על דיני הכשרות. היא הכשירה את המיקרוגל ואת התנור, וכעת היא שואלת האם יש צורך להכשיר גם את השיש ואת הכיורים, ואם כן - כיצד ניתן לעשות זאת?

חיבור לחומר הנלמד

ההלכה בנושא זה כתובה בפרק 21 הלכה ט במקראה.

- "בליעה בכלים": פרק 20 הלכות א-ב במקראה, עמ' 124 בחוברת.
- "מדרגות ההגעלה" (כלי ראשון, שני ושלישי): פרק 21 הלכה ב במקראה, עמ' 142 בחוברת.
- הכשרת כלי מתכת וחרס: פרק 20, הלכות ד-ה במקראה, עמ' 144 בחוברת.

רקע טכנולוגי

בלב המטבח המודרני נמצא ה"שיש", כלומר משטח העבודה שעליו מכינים את האוכל ואת התבשילים השונים, ועליו מניחים את כלי הבישול, את חומרי הגלם וחלק מכלי המטבח, כגון קומקום חשמלי, מעבד מזון ועוד. בעבר, משטח העבודה היה בנוי מאבן שיש שנחצבה ולטשה לצורת משטח, ומכאן שמו העממי - "שיש". כיום כמעט לא מייצרים משטחי עבודה באופן זה, ואת מקומה של האבן החצובה הטבעית תפסו תחליפים מעובדים, על בסיס אבן וחומרים נוספים. גם כיורי המטבח מיוצרים מאותם חומרי גלם, והדיון מתייחס גם אליהם.

משטחי העבודה הנפוצים המצויים כיום מיוצרים בעיקר באחד משני תהליכי ייצור שונים:

משטחי אבן מעובדת - משטחים אלו, המכונים לפעמים "אבן קיסר" (על שם היצרן הראשון שפיתח אותם), עשויים מתערובת של חומרים שונים: במפעל מערבבים חול, אבן טחונה או זכוכית גרוסה וטחונה, דבקים שונים וכן חומרי צבע, ויוצקים לתבנית. המשטח "נאפה" בחום של 100 מעלות צלזיוס, החומרים השונים מותכים לעיסה אחת אחידה, והתכונות הכימיות המקוריות שלהם נשמרות. כחלק מתהליך ההכנה מופעל לחץ כבד של כ-20 טונות על התערובת, וכך החומר נדחס והופך לאחיד ועמיד. בסוף התהליך מתקבל משטח קשיח ואטום, בעל עיצוב אסתטי ובגוונים שונים.

משטחי גרניט פורצלן - משטחים אלו עשויים גם הם מאבן טחונה, אך התערובת מכילה גם חרסית בשיעור של 20%-40%. את התערובת יוצקים לתבנית ומחממים לטמפרטורה גבוהה מאוד של 1,200 מעלות צלזיוס. בחום זה מתרחשת "התכה מולקולרית": המולקולות היסודיות של החומרים משתנות, ולמעשה נוצר חומר חדש לחלוטין, בעל תכונות אחרות משל המרכיבים שלו. משטח זה כמעט אינו סופח מים בכלל: שיעור הספיחה הוא 0.003 סמ"ק לכל ליטר, כלומר 0.0003% (PPM3), ויש לו עמידות גבוהה במיוחד: ניתן להניח עליו סירים רותחים, הוא אינו ניזוק ממכות וכמעט אינו נסדק. כיורי המטבח מיוצרים בטכנולוגיה זו.

נירוסטה - נוסף על משטחי העבודה והכורים העשויים אבן, קיימים גם משטחים וכורים העשויים מנירוסטה (מתכת). הדבר נפוץ בעיקר במטבחים ציבוריים, אך קיים גם בבתי פרטיים.

2. דיון הלכתי

על מנת לענות על השאלה, עלינו לדון בנושא בליעת הטעמים: האם משטחי העבודה והשיש בולעים טעם מהאוכל הרותח שהיה עליהם, או לא. לשם כך נבחן את סוגי החומרים שמהם עשויים המשטחים.

- משטחי אבן מעובדת:** לפי אופן הייצור של משטחי האבן המעובדת, נראה שאפשר להתייחס אליהם כאל כלי אבן: המרכיב העיקרי של המשטח הוא עצמו אבן; צורת העיבוד של המשטח רק מחברת את חומרי הגלם, ואינה משנה את התכונות היסודיות של החומרים; אין סיבה לחשוש ולהתייחס לחומרי הדבק כאל כלי חרס וכד'.

ההלכה מתייחסת אל כלים העשויים מאבן כאל כלי מתכת:

אחד כלי עץ ואחד כלי אבן ואחד כלי מתכת - דינם להכשירם בהגעלה.

שולחן ערוך, אורח חיים, סימן תנא, סעיף ה

אם כן, נראה שבמשטחי האבן המעובדת יש לדון ככלי מתכת: כשם שכלי מתכת אינם בולעים טעמים של מאכלים רותחים שנגעו בהם או שבושלו בהם, גם משטחי עבודה מאבן מעובדת אינם בולעים טעמים של מאכלים שניתזו עליהם או ששהו עליהם.

- משטחי גרניט פורצלן:** לפי אופן הייצור של משטחים אלו, צריך לדון האם יש להתייחס אליהם כאל משטחי אבן או דווקא כאל כלי חרס:

מצד אחד, במשטחים אלו ישנו מרכיב דומיננטי של חרסית (בשיעור של כ-20%-40% מהתערובת), שהיא המרכיב היסודי של כלי חרס וקרמיקה. בנוסף, ייצור המשטחים מתבצע בחום גבוה, בדומה לאופן שבו צורפים את החרס בכבשן.

חיזוק לטיעון השני ניתן למצוא בדברי המגן אברהם לגבי לבנים שעשויות מחמר:

ועוד נראה לי דכוביא, שעושין מלכנים השרופים בכבשן,

יש להם כל דין כלי חרס,

דהא מעשיו ממש ככלי חרס, אלא שהוא עב ביותר.

מגן אברהם, אורח חיים, סימן תנא, סימן קטן ד

בתהליך ההכנה של הכוביא, שהם מעין רעפים חלולים, "שורפים" את התערובת בתנור בחום גבוה. למרות שהכלים עצמם עבים יותר מכלי חרס, תהליך ההכנה דומה לתהליך ההכנה של כלי חרס, ועל סמך זה קובע המגן אברהם שיש להתייחס אל התוצר כאל כלי חרס. באופן דומה ניתן לטעון שגם אל משטחי גרניט-פורצלן יש להתייחס כאל כלי חרס, מכיוון שגם תהליך הייצור שלהם כולל שריפה בתנור בחום גבוה.

מצד שני, ניתן לומר שיש להתייחס אל משטחים אלו באופן אחר: פוסקים רבים סוברים שכשכלי מורכב מכמה מרכיבים, יש להתייחס אליו לפי המרכיב העיקרי בחומרי הגלם. ומכיוון שבתערובת של המשטחים חומר הגלם העיקרי הוא האבן המעובדת - יש להתייחס אליהם כאל כלי אבן. טיעון נוסף מתייחס לתכונות המציאותיות של החומר: כפי שראינו, בדיקות מדעיות מעלות שחומר זה אינו בולע כלל נוזלים (אלא רק בשיעור הקלוש של PPM3), ולכן ניתן להחשיבו לחומר חלק שאינו בולע, כמו מתכת או זכוכית.

למעשה, למשטחי גרניט-פורצלן שיוצרו באופן שתיארנו נהוג להתייחס כאל משטחים שאינם בולעים טעם, לפי הדעה השנייה שהצגנו. בנוסף, מכון צומת מקיים בדיקות של ספיחת נוזלים וחומרי צבע על מנת לוודא שהמשטחים אכן אינם בולעים.

- **משטחי נירוסטה:** הדין במקרים אלו פשוט: מדובר בכלי מתכת, ולכן אין בהם בליעה של טעם.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

מלכתחילה, עדיף ליחד אזורים מסוימים לשימושים חלביים ואזורים אחרים לשימושים בשריים. כדאי לוודא שמשטח העבודה נקי מנוזלים לפני שמניחים עליו סירים רותחים באופן ישיר. בכל הנוגע לכיורים, עדיף להגדיר כיור אחד לחלבי וכיור אחר לבשרי.

ומה תעשה אדווה?

למעשה, כפי שראינו, דינם של שלושת סוגי המשטחים דומה ביחס לבליעת טעם: נירוסטה היא כלי מתכת, משטחי אבן מעובדים הם כלי אבן שדינם ככלי מתכת, ומשטחי גרניט-פורצלן נידונים ככלי אבן. על כן, ההכשרה של שלושת סוגי המשטחים היא באותו האופן, כפי שהוסבר בשיעור.

ומה יקרה אם...

- מה יקרה אם אוכל חלבי נשפך על האזור הבשרי של השיש? מכיוון שהמשטחים השונים אינם בולעים אוכל, כל עוד הם נקיים - האוכל שנשפך לא נאסר, ואפשר לאכול אותו.
- אם כלים בשריים המתנינו בכיור החלבי ונשפכו עליהם מים רותחים, צריך להבחין בין מקרה שהכיור מלוכלך או שיש בו כלים, ובין מקרה שהוא ריק ונקי. אם בכיור יש שאריות אוכל שנמצאות בו או על כלים אחרים, יש להתייחס לכך כמו לכל מקרה של תערובות. אך אם מדובר בכיור ריק ונקי,

השאלה של בליעת ופליטת הטעמים מתקיימת רק ביחס לדופנות הכיור עצמן. כפי שראינו, כיורים עשויים מנירוסטה או מגרניט-פורצלן - שני חומרים שאינם בולעים טעמים, ולכן למעשה גם אם הכיור משמש לחלבי בדרך כלל, הוא לא בלע טעם חלבי, והכלים כשרים.

איך להכשיר?

יש לנקות היטב את משטחי העבודה ובעיקר לשים לב לחריצים שבמשטחים ולפינות, כך שלא יישארו שאריות אוכל. לאחר מכן יש להגדיל את המשטחים באופן של "כבולעו כך פולטו": האוכל ניתז על המשטחים מתוך הסירים הרותחים, כלומר שהוא הגיע אל המשטחים בעירוי מכלי ראשון, ולכן יש להכשיר אותם בעירוי מים רותחים מקומקום. הטכניקה של הכשרת המשטחים כבר נלמדה ונידונה בשיעורים.

ובכלל, למה צריך להכשיר? ניתן לשאול - מאחר שהמשטחים האלו אינם בולעים טעם, מדוע בעצם יש להכשיר אותם? הרב מלמד מסביר שאת כלי הטרף ישנה חובה מדאורייתא להכשיר בלי קשר כלל לטעם שהם פולטים או בולעים, וכשם שזה הדין בטרף - כך יש לנהוג בבשר וחלב: הן כדי לשמור על ההרחקות בין בשר לחלב, והן משום שחכמים "השוו את דיניהם", ובדברים רבים חייבו לנהוג בתעובות בשר וחלב כמו שנהגים בטרף. המעוניינים להרחיב בנקודה זו יכולים להעמיק בספר פניני הלכה כשרות ב, פרק לב, הערה 10.

דגשים

בסופו של דיון, אין הבדל לגבי ההכשרה בין שלושת סוגי המשטחים. בכיתות חזקות, שבהן התלמידים רוצים ויודעים להעמיק, כדאי למתוח את השיעור אל מחוץ לכיתה: סביר מאוד להניח שהתלמידים לא שמעו על הסוגים השונים של המשטחים ושהם אינם יודעים מהו סוג המשטח שיש בביתם. התמונות המצורפות לשיעור אמורות לעזור להם להבחין בין משטחי האבן המעובדת ובין משטחי הגרניט-פורצלן; אם אפשר, כדאי להנחות אותם מראש לברר מהו סוג המשטח אצלם בבית, או לשלוח אותם לברר זאת לאחר השיעור. בכל אופן טוב שהתלמידים יכירו את כל האפשרויות, בפרט שלמעשה, אין הבדלים הלכתיים ביניהן בסופו של דבר.

בשאלה 3 מתבקשים התלמידים "לפרק" את משטחי הגרניט-פורצלן לכמה היבטים, ולדון בכל אחד מהם בנפרד. זו משימה שיכולה להיות קשה יחסית, וכדאי ללוות את התלמידים בעת העבודה עליה. זו גם הזדמנות לשקף לתלמידים שפעמים רבות - שאלה הלכתית מורכבת מכמה היבטים שיכולים לסתור האחד את השני, ופוסק ההלכה צריך להכריע בין האפשרויות השונות.

עזרים

- מצגת **יחידה 5**
- **תרשים** מדיח כלים + **תרשים** מדיח כלים להשלמה

תשובות

- 1) א. כיצד פוסק הרב מלמד לגבי כל אחת מקבוצות הכלים האלו - האם הן בולעות טעם והאם ניתן להכשיר אותן? כלי עץ ופולסטיק בולעים טעם וניתן להכשיר אותם; כלי זכוכית ומתכת (מודרניים) אינם בולעים טעם וניתן להכשיר אותם; כלי חרס בולעים טעם ולא ניתן להכשיר אותם.
- 2) א. בהתחשב באופן הייצור של כלי המתכת המודרניים ושל משטחי האבן המעובדת, מהו אופן הבליעה של משטח עבודה העשוי מאבן מעובדת? בעבר כלי מתכת נחשבו לבולעים טעם לאור אופן הייצור שלהם: פני השטח לא היו חלקים, ובסדקים ובחריצים היו נותרות שאריות

קטנות ושמוניות מהאוכל שנאכל בכלי. כיום, עם שינוי אופן הייצור, פני הכלי חלקים, ולכן, לדעת הרב מלמד, כלי מתכת אינם בולעים טעם. בדומה לכך, גם פניהם של משטחי האבן המעובדים חלקים לגמרי, ולכן דינם כדין כלי מתכת מודרניים: הם אינם בולעים טעם.

ב. ומהו אופן הבליעה של משטח עבודה העשוי מנירוסטה? משטח נירוסטה הוא בעצמו כלי מתכת, ודינו ככל כלי מתכת - אינו בולע ופולט טעם.

(3) כתבו כיצד נכון להגדיר את משטחי הגרניט־פורצלן, מבחינת:

א. תהליך הייצור - המשטח נאפה בחום גבוה, כמו כלי חרס.

ב. חומרי הגלם - אחד מחומרי הגלם הוא חרסית, כמו בכלי חרס. מצד שני, חומר הגלם העיקרי הוא אבן, ולכן ייתכן שנכון לדון אותו ככלי אבן.

ג. התכונות של המוצר הסופי - המוצר הסופי אינו בולע כלל, כמו כלי זכוכית ומתכת מודרניים.

(4) א. כיצד אדווה צריכה להכשיר את השיש ואת הכיורים? ניתן לעשות זאת בעירוי של מים רותחים.

ב. הסבירו כיצד אופן ההכשרה מממש את עקרון "כבולעו כך פולטו". האוכל ניתן על המשטחים מתוך הסירים הרותחים, כלומר שהוא הגיע אל המשטחים בעירוי מכלי ראשון, ולכן יש להכשיר אותם בעירוי מים רותחים מקומקום, כפי שנלמד בשיעורים.

(5) במטבח הדירה של אדווה יש רק כיור אחד, שעשוי מגרניט־פורצלן, והיא משתמשת בכיור זה גם לכלים בשריים וגם לכלים חלביים. האם מותר לה לשפוך מים רותחים לכיור במקרים הבאים? הסבירו את תשובותיכם.

א. כאשר יש בכיור צלחות חלביות ובשריות מלוכלכות בשאריות: אסור, מכיוון שכך יתבשל יחד בשר וחלב, טעמים יעברו בין הכלים ויפסלו אותם, ואז גם ייווצר צורך להכשיר את הכלים...

ב. כאשר יש בכיור צלחות חלביות בלבד, ושאריות אוכל בשריות: כנ"ל בתשובה הקודמת.

ג. כאשר יש בכיור צלחות חלביות בלבד, ללא שאריות בשריות: אסור.

(6) אדווה הגדירה אזור מסוים של ה"שיש" כחלבי, ואזור אחר כבשרי. יום אחד הכינה אדווה סיר פסטה ברוטב שמנת, ובטעות הניחה אותו באזור הבשרי, שהיה נקי. חלק מהפסטה נפלה על השיש. האם מותר לאכול את הפסטה הזו? התייחסו לכל אחד מסוגי המשטחים, והסבירו את תשובתכם. כל עוד השיש נקי, מותר לאכול את הפסטה מכל אחד מסוגי המשטחים, מכיוון ששלושתם אינם בולעים טעם; הם מוגדרים כבשריים לטובת ניהול המטבח וההפרדה שבו, אך אינם בשריים בפני עצמם.

// יחידה 6: מכשירי עיבוד מזון //

לכבוד יום ההולדת של אחותה, נורית טרחה והכינה פיצה משובחת: היא הכינה בצק עם קצת חמאה ולשה אותו במיקסר, גיררה גבינת פרמזן בפומפייה ולאחר מכן גיררה בה גם כמה עגבניות: בחלקן היא השתמשה, ואת חלקן היא השאירה במקרר. האם היא תוכל ללוש במיקסר בצק לפשטידת בשר, או שהוא הפך לחלבי? האם העגבניות שנשארו במקרר נחשבות לחלביות או לפרווה?

חיבור לחומר הנלמד

נושא זה לא נידון במפורש במקראה או בחוברת.

- "בליעה בכלים": פרק 20 הלכות א-ב במקראה, עמ' 124 בחוברת.
- "מדרגות ההגעלה" (כלי ראשון, שני ושלישי): פרק 21 הלכה ב במקראה, עמ' 142 בחוברת.
- "דבר חריף": פרק 16 הלכה י במקראה, עמ' 131 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי

במטבח המודרני ישנם מכשירים רבים המשמשים לעיבוד חומרי הגלם - קיצוץ, ריסוק, חיתוך וכו'. למכשירים אלו ישנה מערכת סכינים מכנית או חשמלית, המאפשרת לעבד את המזון ביעילות ובנוחות. כפי שנראה, ייתכן שיעלו מספר שאלות הלכתיות הקשורות למכשירים אלו. חשוב לציין שבמוד שכל המכשירים מתאימים לעיבוד מאכלים וחומרי גלם קרים, בחלק מהם משתמשים גם לעיבוד של מאכלים חמים - למשל, טחינה של ירקות מבושלים למחית או למרק. דבר נוסף שחשוב לשים לב אליו הוא שחלק מהמכשירים פשוטים וקלים לניקוי, אולם בחלק מהם יש חריצים רבים, ולעיתים (למשל בפומפיה) הלהבים בנויים כך שמסובך מאוד לנקות אותם לחלוטין.

ביחידה זו נתייחס למכשירים שונים, כגון פומפיה, קוצץ ירקות (סלייסר), מיקסר, בלנדר מוט, מעבד מזון משולב ושייקר.

2. דיון הלכתי

את הדיון ההלכתי ניתן לארגן סביב שני נושאים: שימוש בצון ובחם, ונושא "דוחק הסכין".

(1) **שימוש בצון ובחם:** כאשר משתמשים במכשיר כלשהו רק כאשר המאכלים צוננים (קרים), המכשיר וחלקיו אינם בולעים את טעמו של האוכל המעובד. כפי שלמדנו, בכלים שבהם השימוש הוא בתנאי קור, הכשרת הכלי נעשית גם היא בהדחה - שטיפה יסודית של הכלי במים קרים. לכתחילה, אין להשתמש להכנת אוכל חלבי במכשירים שמיועדים לשימוש בשרי (ולהפך), כשם שאין להשתמש בכלי אוכל חלביים בארוחה בשרית קרה, אך בעת הצורך ניתן לעשות זאת, בתנאי שמכשירי העיבוד נוקו היטב.

אם המזון המעובד היה חם, יש לדון במכשירי העיבוד לפי הכללים שגלמדו עבור כלי בישול חמים. חשוב לשים לב אם מדובר בכלי ראשון או בכלי שני, שכן יש לכך השלכות עמוקות על דין האוכל המעובד ועל תהליך ההכשרה: אינו דומה בלנדר מוט שטחנו בו מרק כתום בסיר על האש, למעבד מזון משולב שאליו העבירו ירקות מבושלים שכבר הספיקו להתקרר. שימוש במכשירים אלו שהפכו לחלביים או לבשריים עבור מאכלי פרווה, יכנס תחת כללי נ"ט בר נ"ט כפי שלמדנו.

(2) **"דוחק הסכין":** הגמרא דנה במספר מקומות במצב של חיתוך אוכל בסכין:

אָמַר חֲזַקְיָה מִשּׁוֹם אֶבֶן: הַלֵּכְתָּא...

צָנוֹן שְׁחַתְכוּ בְּסַכִּין שְׁחַתְּךָ בָּהּ בָּשָׂר,

אָסוּר לְאוֹכְלוֹ בְּכוֹתָח.

וְהָנִי מִלֵּי צָנוֹן, דְּאֵגַב חוֹרְפִּיָּה בְּלַע (מדובר בצנון, שבולע מכיוון שהוא חריף),

אֲבָל קִישוּת, גָּרִיר לְבִי פְּסָקִיָּה וְאָכִיל (מגרד את מקום החיתוך, ואוכל).

מסכת חולין, דף קיא, עמוד ב

"כותח" הוא מאכל חלבי. אב"י קובע שאם אדם חתך צנון (שנחשב למאכל חריף) או קישוא (שאינו חריף) בסכין שחתכו בה בשר קודם לכן, הדבר ייחשב כאילו מדובר במציאות של חום, והירק החתוך יבלע

מטעם הבשר שבסכין: הקישוא יאסר עד עובי מסוים שאליו נבלע טעם הבשר ואותו יש לגרד ולהסיר, ואילו הצנון, שהוא דבר חריף, יאסר כולו, מכיוון שבדברים חריפים הטעם מפעפע ונבלע במידה רבה. ההיגיון שמאחורי מושג ה"דוחקא דסכינא" הוא שכשחותכים בשר בסכין, שמנונית מהבשר נדבקת בסכין, וכאשר חותכים בסכין דבר אחר - הלחץ שמופעל על הסכין "מועך" את השמנונית בכוח אל תוך האוכל הנחתך ומבליע בו את טעם הבשר. וכן פסק השולחן ערוך:

צנון או סילקא שחתכם בסכין של בשר בן יומו או שאינו מקונח, אסור לאוכלם בחלב עד שייטול ממקום החתך כדי נטילת מקום שהוא כעובי אצבע, או שיטעמנו ולא יהא בו טעם בשר, שאז מותר בהדחה.
יורה דעה, סימן צו, סעיף א

השולחן ערוך פוסק שדין זה חל בסכין שאינו מקונח, כלומר שיש עליו שאריות ממשיות של אוכל בשרי, או כשהוא בן יומו, כלומר שנוקה (באופן שבו היו מנקים בעבר) ועדיין נותרה עליו שמנונית בת יומה שיכולה לתת טעם במאכל החריף הנחתך. ביחס לפסק זה יש להזכיר את גישתו של הרב מלמד שכבר נלמדה בעבר, שמבחינה בין ניקיון כלי מתכת בעבר ובין דינם כיום: לדעתו, לאחר ניקיון כלי מתכת בסקוץ' עם סבון ומים, לא נשארת שום שמנונית על הסכין, וגם כאשר חותכים בה מאכל קשה או חריף - אין טעם שנפלט מהסכין לתוך האוכל הנחתך. עם זאת, יש לזכור שהרב מלמד דיבר רק במציאות שבה הסכין נקייה לחלוטין:

- אם אוכל חלבי (או בשרי) נחתך או נקצץ בלהבים של מכשיר עיבוד ומיד לאחר מכן, ללא ניקוי, מעובד בו אוכל אחר - דוחק הסכין יפלוט אל המאכל השני את הטעם מהמאכל הראשון ויאסור אותו.
- ישנם מכשירים שקשה מאוד לנקותם היטב. חלק ממשטחי הגירוד של הפומפייה, למשל, בנויים באופן שמקשה על הוצאת כל שאריות המזון שגורד עליהם. במקרה זה, יש לייחד את הכלים לשימוש בשרי או חלבי, אין להשתמש בהם לעיבוד מזון מהמין השני גם בתנאי קור, ואם נעשה בהם שימוש - ייתכן שהאוכל נאסר. ניקוי יסודי או שטיפה במדיח פותרים את הבעיה הזו.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

מלכתחילה, אם מעבדים מוצרי מזון חלביים או בשריים במכשירים מסוימים, יש לייחד אותם לשימוש למין זה ולא למין אחר. למעשה, אם מדובר בשימוש קר, ואם המכשיר והלהבים שלו נקיים לגמרי, מאכל ממין אחר לא יאסר. אם מדובר בשימוש חם, הדיון יהיה לפי כללי ההלכה שכבר למדנו בהלכות בליעות ותערובות. אם להבי המכשיר חתכו מאכלים ממין אחד והם עדיין מלוכלכים, אין לחתוך מאכלים מהמין האחר; אוכל מהמין השני שנחתך בתנאים אלו נאסר ככל הנראה, ויש להתייעץ עם רב.

ומה תעשה נורית?

נורית לשה בצק חלבי במיקסר. מדובר בסביבה קרה, ולכן המיקסר לא יבלע מטעם החלב שבבצק. עדיף שלא להשתמש באותם הלהבים והקערה לעיבוד של מאכלים בשריים, אך במקרה הצורך הדבר מותר. לאחר השימוש בפומפייה, נותרו עליה שאריות רבות של גבינה. במהלך גירור העגבניות, סביר להניח ששאריות אלו התערבו בעגבניות וכעת הן תהיינה חלביות. אם גירור המוצרים נעשה במשטחי העיבוד שקשה לנקותם, העגבניות ייחשבו חלביות גם אם נורית ניקתה את הפומפייה בין השימושים.

איך להכשיר?

על מנת להכשיר מכשירים או להבים שבלעו טעם, יש לפעול על פי כללי ההכשרה הרגילים: להדיח אם מדובר בשימוש קר, ולהגעיל אם מדובר בשימוש חם. בכל אופן, לפני שמכשירים להבים יש לנקות אותם היטב. אין מכשירי עיבוד שבהם עובדים בטמפרטורות שמצריכות ליבון.

דגשים

השיעור כולו נסוב סביב פסיקת הרב מלמד לגבי ניקיון כלי מתכת. בבתים רבים לא מכירים את הפסיקה הזו או שלא מקבלים אותה, ובהם ממשיכים לנקוט את ההשלכות השונות שההלכה מציינת לגבי "דוחקא דסכינא": בליעה של טעם במאכלים שנחתכו, בעיקר במאכלים חריפים; נעיצת סכין בקרקע שלוש פעמים כדי להסיר את השמנונית, ועוד. חשוב לשאול את התלמידים כיצד נוהגים בבית שלהם, כדי לתת מקום לדעות ולמנהגים האחרים וכדי להסביר את ההבדלים בין ההלכה שנלמדת בבית הספר ובין ההלכה הנהוגה בבית.

בשיעור זה, כמו בשיעורים אחרים, ניקיון המטבח הוא משתנה חשוב מאוד בכל הקשור להלכות הכשרות. בהקשר זה יש להדגיש לתלמידים שני דברים: (1) חשוב לנקות את המטבח! שאריות אוכל שנמצאות במכשירים השונים עלולות לגרום לבעיות הלכתיות, וכדי להימנע מהן, טוב לנקות היטב את המכשירים השונים לאחר כל שימוש. (2) אם מכשירי העיבוד מלוכלכים, רבות מההלכות שלמדנו אינן תקפות, ויש לחשוב היטב מהי ההלכה במקרים השונים.

עזרים

- מצגת יחידה 6

תשובות

1) לפניהם מספר מקרים. האם מוצרי העיבוד נחשבים חלביים או פרווה? מדוע?

א. נופר השתמשה במְמָחָה כדי למעוך תפוחי אדמה לוחטים יחד עם חמאה. תפוחי האדמה הם "גוש", ומכיוון שאין סיבה לחשוב שאין כאן בישול - יש להחמיר ולהתייחס אליהם כאל כלי ראשון. לפיכך הם עצמם נחשבים לחלביים, ולכן גם הממחה נחשב לחלבי.

ב. אחרי כמה דקות שיראל, אחותה של נופר, לקחה את הפירה שנופר שמה בצלחת שלה וטחנה אותו במעבד המזון. הפירה ייחשב לפרווה, מכמה סיבות: תפוחי האדמה כבר לא חמים, כך שהם אינם מבליעים את טעם החלב במעבד המזון; גם מבחינת "דוחק הסכין" אין לומר שהלהבים יקלטו את טעם החלב, מכיוון שהפירה איננו מאכל קשה; בנוסף, דין "דוחק הסכין" שייך רק במאכל חריף, ותפוח האדמה איננו מאכל חריף.

ג. בני טחן בבלנדר מוט ירקות בתוך סיר רוטב שמנת שמתבשל על האש. מדובר בחיתוך של אוכל חלבי בתוך כלי ראשון על גבי האש, ולכן האוכל יהיה חלבי.

2) א. מהו סכין "מקונח" ו"שאינו מקונח"? הכוונה היא לסכין נקייה או מלוכלכת משימוש.

ב. לפי הלכה זו, באילו תנאים מותר לאכול בארוחה חלבית צנון שנחתך בסכין בשרית? אם יסירו מהצנון "כדי נטילה" (עובי של אצבע, כלומר כ־2 ס"מ), או אם יטעמו אותו ולא יחושו בטעם חלבי, ואז יהיה די בהדחת החלק החתוך. חשוב לציין שמדובר בסכין מלוכלכת, או בסכין שנוקתה באופן שבו היו מנקים בעבר.

(3) לדעתכם, מהו הטעם של דין "דוחק הסכין"? דין זה נובע מהלחץ שמפעילה הסכין על המזון הנחתך: הלחץ דוחק את השמנונית הדבוקה לסכין אל תוך האוכל ומבליע אותה בו.

(4) א. לפי דעת הרב מלמד, אם בני שטף היטב את הבלנדר והלהבים שלו במים ובסבון, ולאחר מכן טחן בבלנדר בצל - האם הוא יוכל לטגן אותו עם המבורגר? כן, מאחר שהלהבים נקיים לחלוטין ולא דבוק אליהם טעם חלבי שעלול להיפלט אל הבצל ולהפוך אותו לחלבי.

ב. מה יהיה הדין אם בני לא ניקה היטב את הלהבים? אם הלהבים מלוכלכים, נותרה עליהם שמנונית מהאוכל החלבי, וכשהם יחתכו את הבצל - דוחק הסכין יבליע בתוך הבצל את השמנונית הזו ויהפוך אותו לחלבי. במקרה זה, אסור לטגן את הבצל עם המבורגר.

(5) א. באילו תנאים תוכל נורית ללוש במיקסר בצק לפשטידה בשרית? הסבירו את תשובתכם. נורית תוכל ללוש בצק לפשטידה בשרית אם היא תנקה לגמרי את המיקסר ואת הלהבים, כך שלא יהיה מה שיתערב בבצק.

ב. האם העגבניות יהיו חלביות או פרווה? מדוע? העגבניות יהיו חלביות, מכיוון שהדחיקה שלהן כנגד להבי הפומפיה תבליע בהן את שמנונית הגבינה שנותרה על הפומפיה.

(6) מה הדין במקרים הבאים? נמקו את תשובתכם:

א. אמא קצצה גוש של גבינה צהובה במעבד המזון, שטפה היטב את מכל העיבוד בלבד, ואז קצצה שלושה בצלים. את הבצלים הקצוצים היא הכניסה לתערובת של קציצות בשר. מה דין המחבת שבה טוגנו הקציצות? אמא שטפה את המכל אך לא את הלהבים. הלהבים מכוסים בשמנונית חלבית, דוחק הסכין מבליע את השמנונית בבצלים והופך אותם לחלביים. הקציצות, אם כן, מכילות בשר וחלב לכן כמובן אסורות, וייתכן שהמחבת טרפה לחלוטין.

ב. שני גיררה גזר לסלט בפומפיה שמוקדם יותר גיררו בה גבינה קשה ולא ניקו אותה היטב. האם מותר לאכול את סלט הגזר בארוחה בשרית? מדוע? הפומפיה הבליעה בגזר את טעם הגבינה והפכה אותו לחלבי, ולכן אסור לאכול אותו בארוחה בשרית.

ג. נריה לש בצק במיקסר עבור חלות שבת. אחרי שסיים, אחותו אמרה לו שמוקדם יותר באותו היום היא הקציפה בקערה הזו שמנת מתוקה. "לא שמתי לב", ענה לה נריה, "הקערה הייתה נקייה לגמרי!". האם מותר לאכול את החלות בסעודת שבת בשרית? מדוע? הקערה הייתה נקייה לגמרי ולא היו בה שאריות שמנת, ואם כן הבצק פרווה ואין בעיה לאכול את החלות בסעודה בשרית.

// יחידה 7: חומרים וכלים מודרניים //

אלעד למד בכיתה את הלכות הכשרת הכלים, וקרא על כלי מתכת, זכוכית וחרס. לאחר מכן בבית הוא פתח את ארון הכלים, ומצא בו כלים מחומרים שונים שלא היו קיימים בעבר: כוסות שתייה מדורלקס, תבניות אפייה מפירקס ומסיליקון, כלי אוכל מפלסטיק ומחבת מצופה טפלון. כיצד מכשירים כלים אלו?

חיבור לחומר הנלמד

נושא זה לא נידון במפורש במקראה או בחוברת.

• "בליעה בכלים": פרק 20 הלכות א-ב, ד-ה במקראה, עמ' 124 בחוברת.

• חום ההגעלה והליבון: פרק 21 הלכות ה-ו במקראה, עמ' 148 בחוברת.

1. רקע טכנולוגי

במטבח המודרני קיימים חידושים לא רק בסוגי הכלים והמכשירים, אלא גם בחומרים שמהם הם עשויים: ישנם כלים שעשויים מחומרים שיוצרו באופן מלאכותי שלא היה קיים בעבר, ויש לדון בהגדרות ההלכתיות של כלים אלו כדי לקבוע האם וכיצד הם בולעים טעם ובאיזה אופן יש להכשיר אותם.

- **דורלקס ופיירקס** הם מותגים של מוצרים דמויי זכוכית העשויים באופן מיוחד: חומרי הגלם שלהם מכילים זכוכית יחד עם תרכובות כימיות שונות וחלקיקי מתכת. תהליך הייצור שלהם שונה משל כלי זכוכית, ונוסף על התכונות הבסיסיות של הזכוכית, כמו שקיפות ושביירות, יש להם גם עמידות לחום גבוה: כלי דורלקס מתאימים לשימוש במים רותחים, ובתבניות אפייה מפיירקס ניתן לאפות עד לחום של 300 מעלות צלזיוס.
- **טפלון** הוא תרכובת כימית בעלת תכונות ייחודיות: הוא דוחה מים ויש לו חיכוך נמוך מאוד. בשל תכונות אלו הוא מתאים מאוד לציפוי סירים ומחבתות, מונע הידבקות של מזון אל התחתית שלהם ומקל את הניקוי של כלים אלו. כשמכנים אוכל במחבתות מצופות טפלון, כמעט לא משתמשים בשמן.
- **סיליקון** הוא תרכובת כימית שמבוססת על מינרל בשם צורן. מהסיליקון ניתן להפיק מגוון רחב של חומרי גלם וכלים יצוקים. נוסף על העמידות שלו בחום גבוה (עד כ־230 מעלות צלזיוס), הסיליקון מאופיין גם בכך שהוא גמיש, ומייצרים ממנו כלי בישול שונים כגון כפות, תבניות אפייה, מריות וכו'.
- **פלסטיק** הוא חומר סינתטי שמיוצר על בסיס נפט. ישנם סוגים רבים מאוד של חומרים פלסטיים. זהו חומר נפוץ מאוד כיום, וגם במטבח יש לו שימושים רבים, בעיקר לכלי אכילה ואחסון.
- בעקבות המודעות הסביבתית לנושא הפלסטיק והכלים החד־פעמיים, לאחרונה מתרחב השימוש בכלי **במבוק**: אלו כלים שעשויים מצמחים (במבוק, קנה וכו'), שמעובדים באופן תעשייתי. השימוש הנפוץ בחומרים אלו הוא להכנת כלי אוכל - צלחות, כוסות וסכו"ם.

2. דיון הלכתי

בליעה ופליטה בחומרים מלאכותיים

הכלל הבסיסי בהכשרת כלים הוא "כבולעו כך פולטו", כלומר שבאותה דרך שבה טעם המאכל נבלע בכלי - הוא גם יפלט ממנו. אין הכוונה כאן שיש להכשיר בדיוק בטמפרטורה שבה המאכל נבלע: גם כלים שהשתמשו בהם במים בטמפרטורה של "יד סולדת" בלבד (45 מעלות צלזיוס) יוגעלו במים רותחים, ותנור שצריך להיות מוכשר בליבון יופעל על הטמפרטורה הגבוהה ביותר שלו גם אם בעליו אפו בו רק בטמפרטורה נמוכה יותר.

ההבדל בין החום שבו משתמשים בכלי מסוים בדרך כלל ובין מידת החום הדרושה להכשרה הביא את השולחן ערוך לפסוק כך:

קְדָרוֹת שֶׁל חֶרֶס שֶׁנִּשְׁתַּמֵּשׁ בָּהֶם חֶמֶץ כָּל הַשָּׁנָה...

היסק שיסיקם באש אינו מועיל להם,

ולא לשום כלי חרס שנשתמש בהם חמין,

אפילו שלא על ידי האור (האש) אלא שעירה לתוכו רותחין,

ואפילו אם ימלאום גחלים,

דחיישין דלמא חייס עלייהו שמא פקעו (פי' שמא יתבקעו) ולא עביד להו הסקה מעליא (שחוששים שהאדם לא יחמם את התנור היטב מתוך חשש שהכלים יינזקו).

שולחן ערוך, אורח חיים, סימן תנא, סעיף א

לפי הלכה זו, אי אפשר להכשיר כלי חרס, מפני שהכשרתם היא על ידי ליבון חמור, אך מידת החום הדרושה לליבון עלולה להזיק להם, והחשש הוא שמתוך הדאגה לגורל כלי החרס שלו - האדם לא יסיק את התנור לחום הדרוש, וכך הכלים לא ילובנו כהלכה. חשש זה הביא גם לאסור על הכשרת תבניות אפייה ממתכת כאשר הן צריכות ליבון חמור: אומנם אופים בהן בתנור, אך ההכשרה בליבון חמור דורשת חום גבוה מאוד, שעלול להזיק לתבניות, והחשש הוא שכדי לא להזיק - האדם לא יחמם את התבנית במידה הדרושה, וממילא התבנית לא תוכשר.

כוסות מדורלקס: ניתן להכשיר. השימוש המצוי בכוסות אלו נעשה בטמפרטורות של מים רותחים. אין שום בעיה לחמם את הכוסות למידת חום זו, ומכיוון שדינו של הדורלקס הוא כדין כלי זכוכית - אפשר להכשיר כלים אלו בהגעלה, כמו כל כלי זכוכית.

תבניות אפייה מפיירקס: כמו הדורלקס, גם הפיירקס נידון ככלי זכוכית, ואם יש צורך להגעיל כלים מפיירקס - ניתן לעשות זאת. אולם, כמו במקרה של תבניות חרס, אם יש צורך ללבן תבניות אפייה בליבון חמור - הדבר אסור, מכיוון שהחום הרב שדרוש לתהליך הליבון עלול להזיק לתבניות. אם כן, תבניות אפייה מפיירקס אינן ניתנות לליבון חמור, בדיוק כמו תבניות אפייה ממתכת. **חשוב לציין:** אם התבנית הייתה נקייה לגמרי לפני שנאסרה, ניתן להכשיר אותה בליבון קל.

מחבת טפלון: כפי שראינו, מכשירים מחבתות רגילות ב"ליבון קל" על גבי האש (חימום המחבת עד למידת חום כזו שאם יניחו נייר על המחבת - הוא ייחרך), מתוך הנחה שבמחבת מטגנים בשמן. ברם, מחבתות המצופות טפלון אין צורך לשמן, מאחר שהטפלון עצמו מונע את הידבקות המזון למחבת, כך שהשימוש המצוי במחבתות אלו הוא שימוש יבש. דרך שימוש כזו מצריכה הכשרה בליבון חמור, כלומר בחום גבוה בהרבה, שיזיק בהכרח למחבת. אם כן, אי אפשר להכשיר מחבת מטפלון שבלעה איסור. **חשוב לציין:** אם המחבת נאסרה בשימוש עם שמן, או אם היא לא בלעה איסור אלא חלב (אם היא מחבת בשרית שאינה בת יומה, או להפך), ניתן להכשיר אותה בליבון קל.

כלי סיליקון: כלים שעשויים מסיליקון נידונים ככלי פלסטיק, וניתן להכשיר אותם בהגעלה וגם בליבון קל, לפי השימוש והצורך. חימום כלי סיליקון לחום גבוה על ידי האש ללא מים יהרוס אותם, ולכן אי אפשר להכשיר אותם בליבון חמור. המצבים שבהם כלי סיליקון ידרשו הכשרה בליבון קל הם המקרים שהוזכרו לעיל במחבת הטפלון.

קשים בהכשרת כלים שרוטים

כפי שראינו, הפוסקים הגדירו כלי פלסטיק ככלי עץ לעניין בליעת טעמים והכשרה. גם לכלים מבמבוק יש להתייחס ככלי עץ, מכיוון שלמעשה אלו כלים מעץ. דרך ההכשרה שלהם היא בהגעלה, אך על כך העיר המשנה ברורה:

ודווקא אם הכלי חלק, בלי שום סדק וגומא.

אורח חיים, סימן תנא, סעיף קטן נו

כפי שניתן לראות על כלי פלסטיק ביתיים, לאורך הזמן הכלים נשרטים, ופעמים רבות ישנם שקעים

וגומות על כלי במבוק. במצב כזה, האם אפשר להגעיל אותם?

למעשה אין חוששים לדברים אלו של המשנה ברורה לענייננו: ראשית, הסדקים והגומות שבכלים שלנו קטנים ושטחיים בהרבה מהסדקים שהיו בכלים בעבר. שנית, יש לנו כיום אפשרויות ניקיון טובות, כך שאין חשש לשאריות מזון שנותרו בסדקי הכלי. שלישית, החשש המוזכר לעניין הסדקים והגומות נאמר בנוגע להכשרת כלים לפסח, שבה מחמירים יותר לכתחילה מאשר בהכשרה של כלים שבלעו איסור לאורך השנה, מפני שחמץ בפסח אוסר אפילו בכלשהו ואינו בטל בשישים.

3. אופן השימוש: פתרון השאלה

את החומרים המודרניים ההלכה משווה לקטגוריות ההלכתיות המוכרות: דורלקס ופיירקס נידונים כזכוכית; פלסטיק, במבוק וסיליקון נידונים ככלי עץ, ומחבת מצופה טפלון היא כלי מתכת. הבעיה בהכשרת כלים אלו היא הגבלת מידת החום: אם הכשרת הכלי מצריכה שימוש בחום במידה שיכולה להזיק לו - אי אפשר להכשיר אותו. לדוגמה, אי אפשר להכשיר בליבון תבניות אפייה מפיירקס, כשם שאי אפשר ללבן כלי חרס, משום שבחום כזה הם יישברו.

בכל הנוגע להלכה שאוסרת הגעלה בכלים שרוטים, אין הכוונה לשריטות ולגומות המצויות בכלי פלסטיק ובמבוק, או בכלל בהקשר של הכשרת הכלים מבשר לחלב ולהפך.

דגשים

יחידה זו מדברת על חומרי גלם, וייתכן שהתלמידים אינם יודעים איך לשייך את החומרים לכלי המטבח שיש להם בבית. כדאי להציג תמונות של כלי בית נפוצים מחומרים אלו כדי לסייע לתלמידים ליישם את הנלמד.

זהירות: כשמכשירים כלים, יש המקפידים להכניס אותם למים קרים בסוף התהליך. עם זאת, כשמכשירים כלים מדורלקס או מפיירקס יש להיזהר מכך, מכיוון שזכוכית רותחת שנוגעת במים קרים עלולה להתנפץ!

עזרים

- מצגת ['יחידה 7'](#)

תשובות

2) א. מה עלול לקרות לקדרות של חרס שנמצאות בתנור שמחומם בחום גבוה? הן עלולות להתבקע מהחום ולהיהרס.

ב. מה חששו חז"ל שאדם ימנע מלעשות? חז"ל חששו שאדם לא יסיק את התנור בחום הדרוש להכשרת הקדרות, בשל החשש שהחום הרב יהרוס אותן.

ג. למה תגרום ההימנעות הזו? ההימנעות הזו תגרום לכך שהתנור לא יתחמם לחום הדרוש לליבון, והכלים לא יוכשרו.

3) סכמו במילים שלכם: מדוע אי אפשר להכשיר בליבון כלי חרס? על מנת להכשיר כלי חרס שדורשים ליבון צריך לחמם את התנור לחום רב, במידה שתזיק לכלים. חז"ל חששו שהאדם המכשיר ימנע מלחמם את התנור לחום הדרוש כדי שלא להרוס את הכלים, ואם כן תהליך ההכשרה לא יתקיים בפועל, ולכן אסרו מראש על הכשרה בתנאים שבהם הכלי עלול להיפגע.

4) לפיכך רשימה של כלי מטבח העשויים מחומרים מלאכותיים, והשימוש הנפוץ שלהם. כיצד יש להכשיר אותם, והאם ניתן להכשיר בדרך זו?

כלי המטבח	שימוש מקובל	דרך ההכשרה	האם ניתן להכשיר? מדוע?
תבנית אפייה מפירקס	אפייה בתנור	ליבון	אם נדרש ליבון חמור - לא, כי התבנית עלולה להיהרס. אם התבנית הייתה נקייה לגמרי לפני שנאסרה, ניתן להכשיר בליבון קל.
כוסות שתייה מדורלקס	שתייה חמה	הגעלה	כן, הכוסות מתאימות לשימוש במים רותחים.
תבנית אפייה מסיליקון	אפייה בתנור	ליבון	אם נדרש ליבון חמור - לא, התבנית עלולה להיהרס. אם התבנית הייתה נקייה לגמרי לפני שנאסרה, ניתן להכשיר בליבון קל.
סכו"ם מפלסטיק	אכילת מאכלים חמים	הגעלה	כן, הכלים מתאימים לשימוש במים רותחים.

5) א. לפי מה שלמדתם, מהי דרך ההכשרה של מחבת מצופה טפלון, ומדוע? מחבתות רגילות מכשירים ב"ליבון קל" על גבי האש (חימום המחבת עד למידת חום כזו שאם יניחו נייר על המחבת - הוא ייחרך), מתוך הנחה שבמחבת מטגנים בשמן. ברם, אין צורך לשמן מחבתות מצופות טפלון, מאחר שהטפלון עצמו מונע את הידבקות המזון למחבת, כך שהשימוש המצוי במחבתות אלו הוא שימוש יבש. דרך שימוש כזו מצריכה הכשרה בליבון חמור, כלומר בחום גבוה בהרבה, שיזיק בהכרח לציפוי של המחבת. אם כן, אי אפשר להכשיר מחבת טפלון שבלעה איסור.

ב. לדעתכם, האם ניתן להכשיר מחבת מצופה טפלון, אם היא נאסרה כשטיגנו בה בשמן? נמקו. במקרה שבו המחבת נאסרה בשימוש עם שמן, או אם היא לא בלעה איסור אלא חלב וכעת רוצים להכשירה לשימוש בשרי (או להפך), או אם היא אינה בת יומה - ניתן להכשיר אותה בליבון קל.

6) א. הסבירו את ההגבלה שמטיל המשנה ברורה בדברים אלו. ניתן להגעיל כלי עץ רק אם אין בהם סדקים או גומות.

ב. מה יכולה להיות הסיבה להגבלה זו? אי אפשר להוציא מהסדקים ומהגומות את שאריות האוכל הדבוקות בהם, ולכן אי אפשר להכשיר את הכלים.

ג. האם לדעתכם נכון ליישם אותה גם על כלי פלסטיק ובמבוק? לא, מכיוון שהסדקים והגומות בהם אינם עמוקים כל כך, וגם כיום יש לנו אמצעים טובים לניקוי כלים, ולמעשה ניתן בהחלט לנקות כלי פלסטיק ובמבוק משאריות אוכל.



שער 6: מאכלי גויים

נושא השער והקשר קדימה ואחורה: שער זה עומד למעשה במנותק מהשערים הקודמים, ועוסק בנושא צדדי - כשרותם של מאכלים שהוכנו על ידי גויים, והשתתפות עם גויים באכילה ובאירועים בכלל. יש צורך בהיכרות עם כלל מושגי הכשרות שנלמדו על מנת להבין את ההלכות שבשער זה, ולכן הוא נכלל בחוברת רק כעת. הנושא אינו יום-יומי כמו הנושאים שנלמדו עד כה, אך התלמידים עשויים להיתקל בו (למשל בכל הנוגע לעובדים זרים) ובמושגים שנכללים בו. מאחר ששער זה סוגר את שנת הלימודים ואת החוברת, ומאחר שמדובר בנושא נדיר יחסית, לא נכללו בשער זה סרטוני מיומנויות.

השיעורים בשער זה קצרים ופשוטים יחסית מבחינת הידע בהשוואה לשערים הקודמים.

גופי ידע שאינם נכללים בשיעורי הליבה:

- בישולי עכו"ם לחולים ולסיעודיים - פרק 16, הלכה ח
- כוונות בנגיעה בין - פרק 17, הלכה ה

דמות: רבנו יונה גירונדי

הידעת?:

- השפעות מוזיקליות
- טיפול בין

נושאי שיעורי התוספת:

- **השתלשלות ההלכה:** היקף איסור פת עכו"ם
- **שו"ת:** בישולי נכרי במילוי לבורקס
- **חינוך:** "והילד הזה הוא אני"

מהלך השער

השער הקצר בנוי מהכלל לפרט. תחילה מוסברים שני מוקדים ערכיים שעליהם יש לשמור בהקשר זה: מצד אחד חשיבות הקשר של עם ישראל עם אומות העולם, ומצד שני הצורך לשמור על הזהות היהודית הייחודית מפני טשטוש והיעלמות. בין שני המוקדים קיים מתח מובנה, והשיעורים הבאים מפרטים את האופן שבו חז"ל עיצבו את ההלכות הקשורות לאוכל כך שהן יאזנו בין שני המוקדים ויביאו לידי ביטוי את שניהם. האוכל, ובעיקר שתיית היין, מביאים לידי קרבה ומסירים גבולות בין הסועדים, ולכן ראו חז"ל בהקשרי האכילה מקום שאותו יש לגדור יותר מאשר בהקשרים אחרים.

לאחר הצגת המתח בתחילת השער, השיעורים הבאים עוסקים בהלכות הפת, הבישולים והיין של גויים, תוך התייחסות הן לדוגמאות שמתרחשות בחו"ל והן לדוגמאות שמתרחשות בארץ, כדי להנכיח לתלמידים את האפשרויות השונות שבהן הם עלולים להיתקל בהלכות אלו. חשוב לשים לב שבחלק מהנושאים ישנם הבדלים בין האופן שבו ההלכות נוהגות בארץ ובין האופן בחו"ל. השיעור האחרון מבוסס על ההלכות שנלמדו ועוסק בסיטואציות חברתיות, כגון מסיבות (עם או בלי אלוהול).

לאורך השער נערכות פעילויות שמטרתן הגדרה חיובית של הזהות היהודית של התלמידים, כלומר הגדרה שממלאת בתוכן את הזהות הזו: מה אני עושה, חושב, מאמין או יודע בתור יהודי? חשוב בהקשר זה להבחין בין זהות "חיובית" לזהות "שלילית": אין הכוונה למובן הערכי של המילים האלו ולהבחנה בין זהות טובה או רעה; זהות "חיובית" היא זהות שיש בה תוכן שמגדיר את המושג בפני עצמו, וזהות "שלילית" היא זהות שמוגדרת על ידי הבדלים בינה ובין זהויות אחרות. למשל, אני יהודי בכך שאני שומר מצוות, לומד תורה, גר בארץ ומאמין בה' (זהות חיובית), וגם בכך שאני לא עובד עבודה זרה, לא מתבולל או לא אוכל טרף (זהות שלילית). שתי ההגדרות חשובות וטובות, אך חשוב שלא להסתפק בהגדרות השליליות, אלא לחתור להגדרות חיוביות הממלאות בתוכן וקוראות לעשייה ולייעוד.

בשיעור זה נלמדות הלכות שעלולות להיות רגישות בהקשר שבו חיים התלמידים: כיצד יש להתייחס לאוכל שמבושל על ידי עובדים זרים? האם מותר לשתות יין שאדם שאינו שומר שבת מזג? נדרשת רגישות רבה בנקודות אלו, וחשוב לשים לב לרגישויות ולשאלות שעולות מצד התלמידים.

// א. האיסור על מאכלי גויים // (פרק 25)

מהלך השיעור

השיעור עוסק במתח שבין שימור הייחודיות של העם היהודי ובין הצורך וההכרה בקשר ובהשפעה ההדדית בין ישראל לאומות העולם. למתח זה מספר ביטויים, ובתחילת השיעור מכירים התלמידים בעצם קיומה של ההשפעה של אומות ותרבויות שונות עלינו. מטרת המשימה הזו היא להראות שאי אפשר להתכחש להשפעה זו, ושהיא אינה בהכרח תופעה שלילית: יש לבחון אותה, ולהבדיל בין הצדדים החיוביים לצדדים השליליים שבה. בהמשך השיעור התלמידים ילמדו גם שההשפעה הזו אינה רק כורח המציאות, אלא היא גם נושאת בחובה ערכים חשובים ואף את ייעודו של עם ישראל.

לאחר הצגת הגישה העקרונית, ממשיך השיעור ומציג את ההגבלות שהציבו חז"ל בכל הקשור למאכלי גויים. השיעור מבחין בין שני סוגים של הגבלות: הגבלות השפעה מצד גורמים שליליים (כגון עבודה זרה), שם ההגבלה קשה ומחמירה, והגבלה של קרבה יום-יומית עם אומות העולם בהקשרים שאינם בהכרח שליליים. המשך שיעורי השער הם למעשה פיתוח של שני הכיוונים האלו: ההרחקות וההגבלות מבישולי גויים ומפת גויים, והאיסורים הקשורים ליין נסך. חשוב לציין, כמובן, שהדיון כולו מתנהל רק בתוך מסגרת כללי הכשרות: אוכל שאיננו כשר אסור באכילה בכל אופן.

בשאלה 6 נשאלים התלמידים על הגדרת הייעוד של עם ישראל. זו שאלה חשובה, אך אין מקום להרחיב בה כרגע: כדאי להעלות את השאלה, לשמוע תשובות שונות מהתלמידים ולאפשר דיון וכיווני חשיבה.

השיעור מסתיים בלימוד מקורות הנוגעים לשמן של גויים. זו דוגמה מייצגת לכך שהאופן שבו בנו חז"ל את היחס הרצוי בין ישראל לאומות העולם הושפע מהנסיבות ההיסטוריות שבהן חי עם ישראל: ישנם איסורים שחז"ל התירו, ודברים מותרים שחז"ל אסרו - הכול לפי צורת החיים ואופן מערכות היחסים שהתקיימו בימיהם.

השיעור מתנהל בתוך סיפור מסגרת, ובהמשך השער יעלה סיפור דומה. מטרת הסיפורים האלו היא לצקת תוכן לזהות היהודית הנבדלת: השער מבוסס על כך שלעם ישראל יש ייחוד, ועובדה זו היא שמצדיקה את ההלכות המבדילות בין ישראל לאומות העולם. אך מהו ייחוד זה? הסיפור שבשיעור מעודד את התלמידים לחשוב על שאלה זו ולהגדיר לעצמם מהם הערכים והתכנים שקיימים בזהות היהודית שלהם. משימת ה"צעד החוצה" מממשת את המטרה הזו בדרך של יצירת תוכנית סיור, וחשוב להשלים אותה.

עזרים:

- [תמונות: תחומי השפעה](#)
- [סרטון: חלק בפאזל](#)
- [תרשים: איסורי מאכלי גויים](#)

תשובות:

- (3) מי היו דניאל, חנניה, מישאל ועזריה, ומה תכנן עבורם מלך בבל? אלו היו נערים ממשפחות מכובדות מירושלים. עם החורבן והציאה לגלות, נבוכדנצר שבה אותם לארמונו ורצה לחנך אותם לתרבות הבבלית, כדי שבהמשך יסייעו לו לשלוט בעם ישראל.
- (4) א. תוכניתו של מלך בבל נכשלה, מכיוון שדניאל וחבריו אסרו על עצמם מספר דברים. מה הם אסרו על עצמם? הם אסרו על עצמם לאכול לחם ולשתות יין ושמן. האיסור על השמן גרם להם גם להימנע מלאכול תבשילים.
- (5) באיסור על מאכלי גויים נכללים מספר איסורים: יין, פת ובישולי גויים. האיסור (הראשון / העיקרי / מדאורייתא) הוא על היין, וזו ההגבלה המרכזית בפני ההתבוללות. (חמור מכך / לפני כן / נוסף על כך), על מנת שלא נגיע לכדי שתיית יין, (הוסיפו / התירו / ביטלו) חז"ל גם גזרות נוספות, על אכילת פת גויים ובישולי גויים. אומנם, שלוש ההגבלות האלו נכתבו כבר בסיפורו של דניאל באופן (מדורג / שווה / שונה), אך כשחז"ל גזרו וקבעו את ההלכה הם הגדירו יחס בין שלושת האיסורים: עיקר העניין הוא (הפת / האוכל המבושל / היין), בעוד שני האיסורים האחרים נחשבים כסייגים, כלומר כאיסורים שעוזרים שלא להגיע לאיסור המרכזי.
- (6) א. לפי המוסבר בהלכה א, הביאו שתי ראיות לכך שעם ישראל אמור לקיים קשרים טובים עם העולם כולו. הפסוקים שנאמרו לאברהם, יצחק ויעקב, ודבריו של הרב קוק.
- (7) לפי המוסבר בהלכה זו, כיצד האיסור על מאכלי גויים אמור לעזור בשמירה על ייחודו של עם ישראל? אכילה היא דבר שמקרר את הלבבות, וכדי שהקירוב לא יהיה רב מדי - חכמים הגבילו אותה.
- (8) א. האיסור על היין שונה מהאיסורים על הפת והבישולים. מהי החומרה שמפורטת בהלכה א? חז"ל הוסיפו איסור הנאה ביין שעובד עבודה זרה נגע בו.
- ב. איסור זה חל דווקא על יין של עובדי עבודה זרה. מדוע? מכיוון שעבודה זרה מבטאת שחיתות ורוע גדולים במיוחד, שמהם צריך להתרחק באופן מיוחד.

- 10) א. לפי המתואר, מי גזר את איסור השמן? בית שמאי.
 ב. מי התיר את איסור השמן? רבי יהודה ובית דין.
 ג. מה היה התהליך שקדם להיתר זה? רבותינו בדקו אם האיסור פשט ברוב ישראל, ומצאו שלא.
 ד. כיצד התקבל בציבור ההיתר של בית הדין של רבי יהודה? האמורא רב לא קיבל אותו.
 ה. מדוע פסק הרמב"ם שמי שאוסר שמן של גויים "הרי זה עומד בַּחֲטָא גָדוֹל"? מכיוון שבכך אותו אדם מתנגד לפסק מפורש של בית דין, ויש בכך אמירה נגד הסמכות של בית הדין.
- 11) בתהליך איסור השמן והיתרו היו מספר שלבים. סדרו אותם לפי הסדר שבו התרחשו:
- א. תלמידי בית שמאי אסרו שמן של גויים.
 ב. איסור השמן לא פשט בכל ישראל, רק חלק מציבור נהג אותו.
 ג. בית הדין של רבי יהודה נשיאה בדק את מידת התפשטות האיסור.
 ד. בית הדין של רבי יהודה נשיאה התיר את השמן.
 ה. שמואל חייב את רב לנהוג לפי ההיתר ולאכול שמן של גויים.

// ב. איסור פת גויים ובישולי גויים // (פרק 26, הלכות א-ד)

מהלך השיעור

איסור פת גויים ובישולי גויים מבוסס על הנחת המוצא שאוכל הוא דבר שמקרב בין אנשים. הפעילויות בתחילת השיעור נועדו להנכיח את ההנחה הזו ולהמשיג אותה. ההיתרים האפשריים של איסור זה, שיילמדו בהמשך, נובעים (בין השאר) מכך שלעיתים האוכל אינו מממש את המאפיין הזה (פת פלטר היא דוגמה אופיינית לכך).

השיעור מציג בעיקר את איסור פת גויים ואת היתר "פת פלטר". מובאות דוגמאות רבות, והן משקפות דגש חשוב: נושא פת ובישולי גויים יכול לפגוש את התלמידים לא רק אם הם נמצאים בחו"ל, אלא גם בארץ: בעיר העתיקה בירושלים, בטיול בכרמל ובמקומות נוספים. כדאי לחדד את הנקודה הזו לתלמידים ולשאול אותם על הזדמנויות נוספות שבהן ההלכה הזו יכולה לבוא לידי ביטוי גם בארץ.

בשאלה 7, כאשר נדב מתלבט אם לקנות בייגל חם ממוכר ערבי בעיר העתיקה, קיימת לא רק התלבטות בנוגע ל"פת נוכרי", אלא גם שאלה לגבי הכשרות של המוצר עצמו; למעשה, גם אם הדבר יהיה מותר מצד "פת נוכרי", לנדב יהיה אסור לקנות את הבייגל מכיוון שהוא אינו יכול לדעת אם הוא כשר או לא.

בסעיף ה בשאלה זו, לגבי המאפייה בקטוביץ', שתי התשובות נכונות, מכיוון שהדבר תלוי: אם המוצרים החסרים הם מוצרים שאנשים צורכים אותם באופן רגיל, פירוש הדבר שהצרכים הרגילים אינם מסופקים, ואם כך מותר לקנות מהמאפייה הפולנית. עם זאת, אם המוצרים החסרים הם מסוגים מיוחדים בלבד, ובמאפייה היהודית ישנם כל המוצרים הבסיסיים והרגילים - אסור לקנות מהמאפייה הפולנית.

משימת ה"צעד החוצה" שולחת את התלמידים אל "רשימות כשרות". חשוב מאוד שהתלמידים יכירו את המושג הזה ויתנסו באיתור שלו, מכיוון שזהו כלי עבודה חשוב מאין כמותו לשמירה על כשרות בחו"ל. מכיוון שהתלמידים כבר יודעים מהו בד"ץ, מה ההבדל בין כשרות רגילה למהדרין, מה המשמעות של חלב עכו"ם וכו' - יש להם הידע הבסיסי להעריך את הגופים שיוצרים את רשימות הכשרות ולגבש עמדה לגבי הרשימות השונות שהם מוצאים.

חוזרים על העקבות:

➔ השלימו את המשפטים החסרים בעזרת המילים שבתרמילון:

קשר עם תרבויות ודתות אחרות הוא דבר חיובי, אבל כדי שנוכל להשלים את הייעוד שלנו כעם ישראל - חשוב שנשמור גם על הזהות הייחודית שלנו. מכיוון שאוכל הוא דבר שיוצר קרבה ולבביות, חז"ל קבעו שחלק ממאכלי הגויים יהיו אסורים עלינו: יין, פת ושמן, ובעקבות האיסור על השמן נאסרו גם בישולי הגויים. בין יש החמרה נוספת: הוא נאסר בהנאה אפילו אם עובד עבודה זרה רק נגע בו, גם אם הוא יין של ישראל. בהמשך, האיסור על השמן לא פשט בעם ישראל, והוא הותר.

קראו את הלכה ג.

(2) כתבו על כל משפט אם הוא נכון או לא נכון:

- א. אסור לאכול בישולים של גויים בגלל שהם לא כשרים. נכון / לא נכון
 - ב. האיסור כולל אוכל שהתבשל על ידי כל מקור חום, כולל חשמל. נכון / לא נכון
 - ג. האיסור כולל כל אוכל מעובד שהוכן, גם ללא שימוש בחום. נכון / לא נכון
 - ד. בישולי גויים אסורים רק אם הם פשוטים ורגילים, ולא אם הם מיוחדים. נכון / לא נכון
 - ה. בישולי גויים אסורים כי הם עלולים להביא לקירוב לבבות. נכון / לא נכון
 - ו. האיסור כולל כל אוכל שבושל, גם אם אפשר לאכול אותו כשהוא חי. נכון / לא נכון
- (3) לפי מה שלמדתם, ולפי המפורט בהלכה ד, סמנו את כל המאכלים שאיסור בישולי גויים חל עליהם:

פסטה, סושי, פשטידה, בירה, סלט ירקות מפואר, כוס קפה, ויסקי, פרוסות נקניק, מרק

- א. במה קל יותר איסור "פת עכו"ם" (פת גויים) מהאיסור על בישולי גויים? באיסור זה ניתן להקל ב"פת פלטר", אם אין אופים ישראלים. (5)
- ב. במה חמור איסור זה יותר מהאיסור על בישולי גויים? האיסור כולל גם לחם מאיכות נמוכה שאינו ראוי להיאכל בסעודות מכובדות.
- ב. לפי המוסבר בהלכה, מאיזו סיבה ניתן להתיר דבר זה? האופה אינו מכיר את הקונים, ולכן אין חשש שתיווצר קרבה בינו ובין הלקוח היהודי. (6)
- לפי המשך הלכה ב, באילו מקרים אפשר להתיר קניית פת פלטר? בחרו בתשובה הנכונה בכל סעיף. (7)

- א. בקהילה היהודית בפדובה, שבה נהגו עד כה לקנות פת פלטר, נפתחה לאחרונה מאפייה של יהודי. אפשר להתיר / אי אפשר להתיר
- ב. נדב הלך עם חברים לעיר העתיקה בירושלים, וערבי מקומי הציע לו בייגל חם. אפשר להתיר / אי אפשר להתיר
- ג. בקהילה יהודית באחת הערים באוסטרליה יש מאפייה של יהודי שהמאפים בה ברמה נמוכה, ואילו במאפיות האחרות בעיר יש מאפים ברמה גבוהה. אפשר להתיר / אי אפשר להתיר
- ד. המשפחה נסעה לטייל בכרמל. באחת התחנות ראתה רננה עגלה של דרוזי שמוכר פיתה ולבנה. אבא שוחח איתו ווידא שהפיתה כשרה. אפשר להתיר / אי אפשר להתיר

ה. במאפייה היהודית בקטוביץ' תוכלו למצוא לחמים ומאפים, אך לא את כל מגוון הסוגים שאופים במאפיות הפולניות הסמוכות. אפשר להתיר / אי אפשר להתיר

8) א. מהם הנושאים ההלכתיים שבהם הוא צריך להתחשב בנוגע לאכילת העוגיות האלו? בחרו בכל התשובות הנכונות: ערלה / חדש / תרומות ומעשרות / כלאיים / חלב נוכרי / כשרות מזון מן החי / פת נוכרי

ב. הסבירו את כל התנאים שצריכים להתקיים על מנת שהוא יוכל לקנות אותן.

- העוגיות כשרות בוודאות.
- אי אפשר לקנות מיהודים מוצר דומה.
- אם אפשר לקנות מוצר דומה מיהודים, זה רק במרחק 18 דקות ומעלה, או שהעוגיות הן לצורך חשוב.

ג. הדרך מברן לציריך הייתה ארוכה מהמתוכנן, והאוכל נגמר... אבא הרעב עצר בתחנת דלק כדי לקנות משהו, וראה שם את אותה חבילת עוגיות. מהם כל התנאים שצריכים להתקיים, כעת כדי שאבא יוכל לקנות את העוגיות? מספיק שהן תהיינה כשרות: מדובר בשעת הצורך, ובמקרה זה גם ישראלים נוהגים כעיקר הדין ומותר להם לקנות "פת פלטר".

// ג. השתתפות ישראל ופרטים נוספים //

(פרק 26, הלכות ה-ז)

מהלך השיעור

שיעור זה מפרט את המושג "השתתפות ישראל", שעומד בבסיס ההיתרים של פת גויים ובישולי גויים: כל עוד המאכלים הוכנו על ידי גויים, גם אם אין היכרות או מידה של קרבה בין הצדדים, תיתכן הדדיות ברמה שעלולה להביא לידי איסור. השתתפות של אדם יהודי בהכנת האוכל, עם זאת, מתירה את המאכל בתנאים מסוימים, כפי שמפורט בשיעור. אופן ההשתתפות שונה בין פת לתבשילים, והשיעור מבחין בין המקרים ומציג את המחלוקות בעניין.

בשאלה 4 מופיעה טבלה המשווה בין שתי גישות. לאחר השלמת הטבלה כדאי להתבונן בה ולראות שלמעשה המחלוקת ממוקדת בהיבט אחד בלבד, ובכל שאר התבחינים ישנה הסכמה בין הדעות.

בסוף השיעור מופיע סיפור שמציג אפשרות נוספת לקיום הלכות אלו: משפחות רבות מעסיקות עובדים זרים בתפקידי סיעוד, והשהות היומיומית כוללת פעמים רבות גם בישול. סביר להניח שמשפחות של מספר תלמידים בכיתה מעסיקות עובדים כאלו או שהעסיקו בעבר, וכדאי לשאול את התלמידים כיצד המשפחות שלהם נוהגות בעניין זה. קיימת מידה של חוסר מודעות לנושא, ובצד החשיבות של הלמידה וקיום ההלכה - חשוב לשים לב שלא לפגוע במשפחות או ביחס של התלמידים כלפיהן.

משימת מיטיבי הלכת מומלצת בהקשר זה. היא משלימה היבטים חשובים בהעסקת עובדים זרים עבור חולים ואנשים במצב סיעודי, ואם אפשר - כדאי להרחיב את הלימוד ולכלול גם אותה.

עזרים

- [משחקון שליפה](#)
- [תמונה: מדריך פת ובישולי נוכרי + עותק להשלמה](#)

תשובות

(2) מתוך המלאכות הבאות, אילו מלאכות מחשיבות את היהודי לשותף בבישול ומתירות את תבשיל הגויים? בחרו בתשובה הנכונה בכל סעיף.

- יהודי ערבב את התבשיל במהלך הבישול. שותף / לא שותף
- יהודי הדליק בעצמו את האש. שותף / לא שותף
- יהודי הגביר את עוצמת האש. שותף / לא שותף
- יהודי הוסיף את הירקות למרק הירקות. שותף / לא שותף
- יהודי חתך את אחד הירקות לפני שהוא נוסף למרק. שותף / לא שותף
- יהודי הניח את הסיר על האש. שותף / לא שותף

(3) א. אילו פעולות נוספות, שלא הוזכרו בהלכה ה, נחשבות כהשתתפות ישראל בהכנת פת נוכרי? אם היהודי עשה פעולה חלקית בהדלקת האש, למשל אם הוסיף קיסם לאש, או אם החליש וחזר והגביר את האש.

ב. האם פעולות אלו נחשבות כהשתתפות גם בהכנת תבשילים? קראו את הלכה ה, הציגו את שתי הדעות ואת הנימוקים שלהן. דעה א (אשכנז): כן, דין הבישולים הוא כדין הפת, והוספת אש לפני הבישול נחשבת להשתתפות ישראל. דעה ב (ספרד): לא. בפת הקלו במיוחד, אבל בבישולים אין להקל כך, והשתתפות צריכה להיות בבישול עצמו.

(4) האם הפעולות הבאות נחשבות להשתתפות ישראל בבישול? העתיקו את הטבלה, וסמנו לפי כל אחת מהדעות.

הפעולה	דעת המקילים	דעת המחמירים
הגברת אש דולקת באופן שמועיל לתבשיל שעל האש	V	V
הנחת התבשיל על האש	V	V
הבערת האש בתחילת הבישול, עבור סירים רבים שיונחו עליה	V	X
הבאת קופסת גפרורים	X	X
ערבוב במהלך הבישול	V	V

(5) כיצד פוסק הרב מלמד בשאלה זו? לפי דעת הרב מלמד, מלכתחילה יש לפסוק כדעת המחמירים: לא להחשיב הוספת אש לפני הבישול כהשתתפות, ולאסור את התבשיל כבישולי נוכרי. בדיעבד, אפשר להחשיב אותה כהשתתפות ולהתיר את התבשיל.

6) א. באיזה אופן יהיה מותר לסבתא לאכול את מה ששאלט מבשלת? אם היא, או יהודי אחר, יכולים להיות מעורבים בבישול כך שתהיה "השתתפות ישראל".

ב. המשפחה נסעה לטיול של כמה ימים, לא השאירה נר דולק שממנו ניתן להעביר אש ולהדליק את הכיריים, ואין להם אפשרות להגיע לסבתא, כך שאף יהודי אינו יכול להשתתף בבישול. באיזה אופן יהיה מותר לסבתא לאכול מהתבשילים של שאלט? אם אין שום אפשרות ל"השתתפות ישראל", אפשר להקל במקרה זה, של אדם חולה שאינו יכול להשתתף בבישול. ג. בדרך חזרה מהטיול עצרו בני המשפחה בביתה של סבתא. האם הם יוכלו לאכול ממרק הירקות הטעים ששאלט בישלה? מדוע? ההיתר היה רק עבור סבתא, שהיא אדם מבוגר וחולה, אך לבני המשפחה אסור לאכול מהמרק אם יהודי לא השתתף בבישול שלו.

7) א. הציגו את שתי הדעות בשאלה זו, לפי מודל מד"ט.

- מקרה: אוכל כשר בושל על ידי נוכרי בכלי כשר. האם צריך להכשיר את הכלי לאחר מכן?
- דין: דעה א: יש להכשיר, אף על פי שזהו איסור שגזרו חכמים.
- דעה ב: אין צורך להכשיר.

- טעם: דעה א: כל מה שחכמים אסרו - הם אסרו כמו איסורי התורה, ולכן כשם שיש להכשיר כלי שבושל בו אוכל טרף, יש להכשיר כלי שבושל בו אוכל על ידי נוכרי.

דעה ב: בישולי נוכרים נאסרו כדי שלא לקרב בין אנשים. הטעם שבלוע בכלים שנוכרי בישל בהם בעבר - אינו מביא לקירוב בין ישראל לנוכרים.

ב. כיצד נפסקה ההלכה במחלוקת זו? יש לפסוק כדעה המחמירה ולחייב להכשיר את הכלי. אם בושל בו אוכל לפני שהכשירו אותו, בדיעבד הוא מותר.

8) א. האם בני המשפחה יצטרכו להכשיר את הסיר שבו בושל מרק הירקות לסבתא? לא, מכיוון שהוא בושל בהיתר.

מיטיבי לכת: הלכה ו, בישולי עכו"ם לחולים ולסעודיים

1) א. בשבת אסור לבשל. מדוע מותר לחולה שנצרך בשבת לתבשיל לבקש מגוי לבשל לו בשבת? אומנם בדרך כלל לא אומרים לגוי לעשות מלאכה בשבת עבור ישראל, אך עבור חולה התירו חכמים אמירה לגוי.

ב. האם מותר לחולה לאכול מהאוכל שהגוי בישל למרות שהוא לא השתתף איתו בבישול? לחולה מותר לאכול גם אם לא הייתה השתתפות ישראל בבישול.

ג. כיצד ינהג יהודי חולה שמחלתו אינה מסוכנת? באותו האופן, לעניין זה אין הבדל אם הוא חולה שיש בו סכנה או חולה שאין בו סכנה.

2) כיצד יש לנהוג במוצאי השבת עם האוכל שנשאר מארוחה זו? הציגו את שתי הדעות וכיצד נפסקה ההלכה. יש הטוענים שמותר לאכול אותו, כי האוכל הוכן בהיתר, ויש שאוסרים מכיוון שכעת היהודי יכול לבשל לעצמו. ויש להחמיר, כדעת רוב האחרונים. בכל מקרה אין צורך להכשיר את הכלים שבישל בהם הגוי, מכיוון שבמקרה הזה בישל בהם בהיתר.

// ד. יין של גויים // (פרק 27, הלכות א-ג, ה-ו)

מהלך השיעור

שונה הוא היין משאר המאכלים שעליהם דיברנו עד כה, וזאת משני היבטים (שהוזכרו לעיל בשיעור הראשון): היין שימש, ועודנו משמש, כמרכיב בפולחן של דתות שונות, ולכן הוא עלול להיאסר בתור מרכיב בעבודה זרה. מעבר לכך, גם אם מדובר ביין שכל מטרתו היא שתייה ותו לא, היין הוא משקה משכר שמקובל מאוד לשתות באירועים חברתיים, ובכוחו להפיל מחיצות ולקרב בין אנשים. כל אחד מהיבטים האלו יכול להצדיק את היחס השונה שמעניקה ההלכה ליין, וההבדל ביניהם גם מקרין על ההבדלים ההלכתיים בין "יין נסך" ל"סתם יינם".

חז"ל חיו בקרב תרבויות אליליות שעבדו עבודה זרה, אך כיום אנחנו חיים במציאות שונה: האסלאם, למשל, איננה דת אלילית, והרב מלמד גם מבחין בין נוצרים שמאמינים שישו הוא אלוהים לנוצרים שלא: בנצרות קיימים זרמים שמתייחסים לישו לא כאל אלוהים, והם אינם עובדים אותו. זרמים אלו, כמו המורמונים, הם כיום כ-3% מכלל הנצרות, והיחס כלפיהם הוא כאל מוסלמים או דרוזים. רובם המוחלט של הנוצרים מאמינים באלוהותו של ישו, ודינם כדין עובדי עבודה זרה, אך מכיוון שכיום הנוצרים אינם נוהגים לנסך יין כחלק מהפולחן הדתי שלהם, ישנן הלכות שבהן ניתן להקל, כפי שמפורט בחוברת ובספר ההלכה.

בסוף השיעור עולה דינו של יהודי שאינו שומר שבת לעניין יין נסך. זהו נושא רגיש ביותר: אפשר להניח שלתלמידים רבים ישנן קרובי משפחה, מכרים וחברים שאינם שומרי שבת. יש להעלות את הדעות השונות ולהסביר מה עומד מאחוריהן, להעמיק היטב בהסברו של הרב מלמד, וניתן, ברוח השער הזה, להמשיך ולחשוב: אם השבת כבר אינה הביטוי המאפיין את הזהות היהודית - מהו הביטוי שממלא את מקומה?

עזרים

• [משחקון שליפה](#)

תשובות

(2) מהו "יין נסך", ומהו "סתם יינם"? "יין נסך" הוא יין שעובדי עבודה זרה עשו בו שימוש לפולחן אלילי. "סתם יינם" הוא יין של גויים שלא הייתה כוונה לנסך אותו לעבודה זרה.

(3) קראו גם את הלכה ב, וסמנו את המילים הנכונות בקטע:

יין שגויים היו (מנסכים / שותים / מכינים) אותו לעבודה זרה אסור בשתייה (אך לא / וגם) בהנאה, כמו כל עבודה זרה. חז"ל קבעו שאם גוי שעובד עבודה זרה הכין יין או נגע ביין - (למַעַט / אלא / אפילו) אם הוא של יהודי - היין יאסר גם בשתייה וגם בהנאה. כך יש לנהוג כיום עם (מוסלמים / דרוזים / הינדואיסטים), או עם בני דתות אחרות שעובדים לאלילים. גם גויים שאינם עובדים עבודה זרה, למשל (מוסלמים / יהודים / הינדואיסטים), אוסרים יין שהם הכינו (או ש / ולא אם) הם נגעו בו. יין זה יהיה אסור בשתייה (ולא / וגם) בהנאה.

4) א. קראו את הלכה ג וסמנו אילו משקאות נכללים למעשה באיסור זה כיום:

א) יין יבש רגיל: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ב) חומץ בן יין: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ג) יין שמעורב במים, אם היין הוא פחות מ־16.6% מהמשקה: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ד) יין שמעורב במים, אם היין הוא יותר מ־16.6% מהמשקה: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ה) יין מבושל, שבושל ל־70 מעלות: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ו) יין או מיץ ענבים מפוסטר: נכלל באיסור / אינו נכלל באיסור

ב. באילו מהמקרים יש דעות שמחמירות? ה, ו

5) א. עד כמה למדנו שהגוי אוסר את היין אם הוא נגע בו, והלכה זו מסבירה שגם "כוחו" של הגוי אוסר. למה הכוונה? הסבירו דין זה במילים שלכם, והשתמשו במילה "כוחו" בהסבר שלכם. היין נאסר לא רק אם גוי נגע בו, אלא גם אם הוא הזיז אותו; אם היין זז **מכוחו** של הגוי, הוא נאסר.

ב. במה קל יותר איסור "כוחו" מאיסור הנגיעה ביין? "כוחו" אוסר פחות את היין: אם זה גוי שעובד עבודה זרה - היין יהיה אסור רק בשתייה אך מותר בהנאה (בתנאי שלא התכוון לנערז בחוזקה בכלי פתוח), ואם זה גוי שאינו עובד עבודה זרה - היין מותר גם בשתייה. ויש שמחמירים בכך.

6) במסגרת הנסיעה של אבא לשווייץ, הוא ישב לאכול באחת המסעדות הכשרות שבעיר ציריך, והזמין סטייק גדול ובקבוק יין יקר. כשהמלצר השווייצרי הביא לו את הבקבוק וביקש למזוג, מזכר אבא שהמלצר הוא בעצם נוצרי... כיצד עליו לנהוג לגבי מזיגת היין, לכתחילה ובדיעבד? עדיף שאבא יפתח בעצמו את הבקבוק וימזוג לעצמו, ואם המלצר כבר פתח ומזג - מותר בדיעבד לשתות מהיין.

7) העתיקו את הטבלה למחברתכם והשלימו אותה לפי כל מה שלמדתם בינתיים בשיעור זה. האם היין מותר? האם הוא אסור בשתייה, או גם בהנאה?

אם הוא לא עובד עבודה זרה	אם הוא עובד עבודה זרה	
אסור בשתייה	אסור בשתייה ובהנאה	יין שגוי הכין
אסור בשתייה	אסור בשתייה ובהנאה	יין שגוי נגע בו
מותר	אסור בשתייה ומותר בהנאה	יין שגוי מזג
מותר	אסור בשתייה ומותר בהנאה. במקום הפסד מרובה, מותר בשתייה. ואם הגוי הוא נוצרי (שמאמין שאותו האיש הוא אלוהים), מותר גם במקום הפסד שאינו מרובה	בקבוק יין שגוי מזג ממנו

8) א. בפסקה הראשונה בהלכה זו מובאת דעתם של חלק מהראשונים, שאוסרים יין אם יהודי שמחלל שבת בפרהסיא נגע בו. מהי הסיבה לכך? בשל היחס המיוחד לשמירת שבת בישראל, שהייתה מאפיין ייחודי של הזהות היהודית.

ב. האם לדעתם יין זה יהיה אסור בשתייה, או גם בהנאה? רק בשתייה, כדין גוי שאינו עובד עבודה זרה.

9) כיצד יש לנהוג בעניין זה בימינו לדעת הרב מלמד? מדוע? כיום השבת איננה הביטוי שמאפיין את הזהות היהודית, ונוסף על כך, פעולה כזו לא תביא לכיבוד השבת, אלא אולי אף להפך. בנוסף, אולי ניתן להגדיר מחלל שבת כאנוס או כשוגג. לכן אין לפסול יין שיהודי מחלל שבת נגע בו, אלא אם כן מדובר באדם שמחלל שבת בפרהסיה להכעיס.

מיטיבי לכת: הלכה ה, כוונות בנגיעה ביין

1) בהלכה זו מוסבר שהאיסור על היין תלוי בכוונתו של הגוי. כתבו מה יהיה הדין בכל מקרה - האם היין אסור בשתייה ובהנאה, אסור בשתייה אך מותר בהנאה או מותר לגמרי:

המקרה	כשמדובר בגוי שעובד עבודה זרה	כשמדובר בגוי שאינו עובד עבודה זרה
הגוי נגע ביין בלי כוונה	אסור בשתייה אך מותר בהנאה	מותר לגמרי
הגוי נגע ביין בכוונה	אסור בשתייה ובהנאה	אסור בשתייה אך מותר בהנאה
הגוי נגע ביין כדי לפסול אותו	מותר לגמרי	מותר לגמרי
ספק אם הגוי נגע בכוונה או לא	אסור בשתייה אך מותר בהנאה	מותר לגמרי

// ה. מסיבת סיום! // (פרק 27, הלכות ז-ט)

מהלך השיעור

שיעור זה סוגר את השער הקצר והאחרון, ולמעשה זהו השיעור האחרון בשנה. כמו בשיעור הראשון בשער, גם שיעור זה מבוסס על סיפור שממחיש את הנושא, וגם בסיפור זה ישנם שני צירים - עלילה שמתרחשת במגע עם גויים בחו"ל, ועלילה שמתארת מגע כזה בארץ. היחס כלפי מארחים ואורחים כבר נידון מוקדם יותר, בשער החמישי, וניתן לחזור ולהעלות את המתח שהתלמידים למדו עליו בין שמירת ההלכה ובין השמירה על ערך כבוד הבריות: גם ההלכות בשיעור זה מעוצבות בהתאם למתח הזה, ומתוות את הדרך האופטימלית בין שני המוקדים.

לסיום השיעור, כדאי לחזור ולהעלות את השאלה שנידונה בשיעור הראשון, וחזרה גם בשיעור הרביעי: מהם התכנים שממלאים את הזהות היהודית שלנו? כיצד אנחנו מממשים ומביאים לידי ביטוי את היותנו יהודים? הפעילות בשיעור החינוך קשורה לשאלה זו, וכדאי ללמד אותו בהקשר זה. השאלה, יחד עם הדגש הרב על מרכיב החופשות שמופיע בשער זה, אמורים להתקשר אל התקופה בשנה ולהכין את התלמידים, הלכתית וגם תודעתית, לקראת היציאה לחופשת הקיץ מתוך מודעות לזהות היהודית שלהם ולידע ההלכתי שהם רכשו בשנה זו.

עזרים

- תמונה: תוכנית טיול

(1) האם אמא תוכל לשתות מהמשקאות שהציעו לה? מדוע?

- א. פחית יין לבן מוגז עם סימון כשרות: לא, אין לשתות יין בבית הגוי.
- ב. מיץ תפוזים כשר בקרטון מתוצרת ישראל: כן, זה כשר וזה איננו משקה אלכוהולי.
- ג. כוסית ויסקי שהמוכר מזג: לא, לא ידוע אם זה כשר וגם אין לשתות אלכוהול בבית הגוי.
- ד. כוסית ויסקי שרונית, חברה של אמא, מזגה לה: לא ידוע אם זה כשר וגם אין לשתות אלכוהול בבית הגוי. עניין המזיגה רלוונטי רק ליין, לא לוויסקי.

(2) "אה, אתם ישראלים!" אמר להם המוכר, "אני כבר מכיר את זה, בטח תרצו לפתוח בעצמכם את היין ולמזוג. אין בעיה, בשמחה!". המוכר הגיש לאמא בקבוק יין כשר וסגור. האם מותר לה לשתות מהיין? לא, כי אין לשתות יין בבית הגוי.

(3) הציגו את שני ההבדלים להלכה בין שתיית יין בחנות של גוי ובין שתיית יין בבית מלון של גוי.

- במלון היהודי יכול לשתות יין אם הוא שלו, אך בחנות גם זה יהיה אסור.
- במלון אפשר לקבל מעט יין שבעל המקום מציע, על מנת שלא תיווצר איבה, ובחנות אין היתר לכך.

(4) א. האם מותר לאמא לקנות שם כוס יין כשר? לא, אין לשתות יין בבית הגוי.

ב. אם המוזג, שהוא המארח בעל המקום, מציע לה כוס יין כשר - האם מותר לה לשתות? כן, משום איבה.

ג. האם מותר לאמא לקנות שם כוס קפה? כן, אין כאן שתייה בצוותא עם הגוי אלא עם החברה שלה.

(5) למחרת בבוקר הגיעו כולם לאולם הכנסים בבית החולים באתונה, והלימודים התחילו. בסוף היום שתי רופאות יוניות הזמינו את אמא ואת רונית לקפה. בהנחה שהקפה כשר, האם לאמא מותר לשתות איתן? הדבר תלוי במטרה ובאווירה של הסיטואציה: כדרך חברות - נכון להחמיר ולאסור, אך כדרך כבוד לרופאות המקומיות - אפשר להקל ולהתיר.

(6) א. קראו את הלכה ח. העתיקו את הטבלה למחברתכם וכתבו כיצד על אמא לנהוג במקרים הבאים (בהנחה שהאוכל כשר):

המקרה	אכילה מהכיבוד הכשר	שתיית אלכוהול
הרמת כוסית בעבודה לכבוד חג הפסח	מותר	אסור
הרמת כוסית במסגרת שאיננה של יהודים	אסור	אסור
ארוחת ערב עם כמה רופאות שאינן יהודיות	מותר	אסור
מסיבת חתונה של אחת האחיות, שהיא נוצרייה	אסור	אסור

ב. כיצד יש לנהוג במקרים שבהם המארחים הגויים יעלבו, ומה בכל מקרה יהיה אסור? יש להשתדל להימנע מהסעודה בכל אופן, ואם הדבר אינו מתאפשר - ניתן להשתתף ולאכול במידה מינימלית. בכל אופן אין לשתות אלכוהול.

- 8) א. ליין יש צדדים טובים וחיוביים. קראו את הלכה ז וציינו שני היבטים חיוביים או פעולות חיוביות הקשורות ליין. היין יכול לבטא שמחה אמיתית; שירה נאמרת על היין; מקדשים על יין בשבתות, בימים טובים ובשמחות; אין קדושה וברכה אלא ביין.
- 9) א. טנקרדו, החבר הברזילאי החדש של נדב, התלהב מאוד מישראל. בקיץ הוא חזר שוב לישראל עם המשפחה שלו, ושמח להיפגש עם נדב וחבריו. האם מותר לנדב לערוך מסיבה עם אלוהול לכבוד טנקרדו? מדוע? לא, כי זו מסיבת חולין, ואין להשתכר בה.
- ב. האם מותר לנדב לערוך מסיבה שכזו, אם רק החברים שלו יוזמנו אליה? מדוע? אין הבדל, גם אם כל המוזמנים יהודים הדבר אסור.

// מקורות להרחבה //

ישראל ואומות העולם

הוא (רבי עקיבא) הִיא אֹמֵר: חָבִיב אָדָם שֶׁנִּבְרָא בְּצֶלֶם,
חֶפֶה יִתְּרָה נֹדֶעַת לוֹ שֶׁנִּבְרָא בְּצֶלֶם,
שֶׁנֶּאֱמַר "כִּי בְּצֶלֶם אֱלֹקִים עָשָׂה אֶת הָאָדָם".
חֶבִיבִין יִשְׂרָאֵל שֶׁנִּקְרְאוּ בָּנִים לְמָקוֹם,
חֶפֶה יִתְּרָה נֹדֶעַת לָהֶם שֶׁנִּקְרְאוּ בָּנִים לְמָקוֹם,
שֶׁנֶּאֱמַר "בָּנִים אַתֶּם לַה' אֱלֹהֵיכֶם".

אבות פרק ג, משנה יד

- אל מי מתייחס החלק הראשון של המשנה?
- מהי המשמעות של "צלם אלוהים", שבו נבראו כל בני האדם?
- כיצד מתואר הקשר שבין בני ישראל לקב"ה?
- הן כל בני האדם והן בני ישראל זוכים ל"חיבה יתרה". כיצד הדבר ייתכן?

(בראשית יז, ד)

"אֲנִי הִנֵּה בְרִיתִי אִתְּךָ, וְהָיִיתָ לְאֵב הַמּוֹן גּוֹיִם"

הקב"ה בדבריו מקשר בין עניין ברית המילה ובין היותו של אברהם "אב המון גוים". הדבר נראה תמוה מאוד, שכן לכאורה מדובר בשני רעיונות סותרים: הגדרתו של אברהם כאב המון גוים מטילה עליו את האחריות להורות את הדרך לעולם כולו, להנהיג את העולם ולדאוג לכך שהעולם ילך בדרך הישר. ברית המילה, לעומת זאת, יוצרת חיץ ברור בין אברהם וזרעו ובין העולם כולו, ומייחדת את עם ישראל בין העמים. "אב המון גוים" מבטא אוניברסליות, בעוד ברית המילה מבטאת התבדלות.

- מהי הסתירה שקיימת במבט ראשון בין שני חלקי הפסוק?
- הסבירו במילים שלכם מה ההבדל בין "אוניברסליות" ובין "התבדלות".

למעשה, לא מדובר בסתירה. עם ישראל צריך לבנות חברה בריאה ומתוקנת, המיוסדת על אדני התורה והמצוות, ומשמשת דוגמה ומופת לכל העמים. כדי לעשות זאת מחויב עם ישראל לשים חיץ לרגע. כך המאמץ צריך להיות מופנה פנימה, לשיפור החברה ולתיקונה, וההשפעה על אומות העולם תבוא מאליה, באמצעות הדוגמה האישית.

כך ניתן להבין גם את דבריו של הקב"ה, אשר קשר בין ברית המילה ובין היותו של אברהם "אב המון גוים": אברהם יהיה אב ומורה דרך לעולם כולו, דווקא בכך שישמור על ייחודו וערכיו. אם עם ישראל יקפיד שלא ללמוד ממעשיהן של אומות העולם, וידאג לבנות ולפתח חברה צודקת ובריאה, הוא יהיה מופת ודוגמה לכל העמים, ויורה בכך את הדרך לעולם כולו. נערך על ידי צוות [אתר התנ"ך](#) מתוך מאמר של הרב יהודה עמיטל

- לפי הסברו של הרב עמיטל, מהם שלבי התהליך שאמור לעבור עם ישראל?
- כיצד השמירה על התורה והמצוות תשפיע גם כלפי חוץ, על אומות העולם?

”וַעֲתָה אִם שָׁמוֹעַ תִּשְׁמָעוּ בְּקוֹלִי וְשִׁמְרֶתֶם אֶת בְּרִיתִי, וְהָיִיתֶם לִי סִגְלָה מִכָּל הָעַמִּים, כִּי לִי כָּל הָאָרֶץ”
(שמות יט, ה)

אך מה טיבה של סגולה זו? ומה ייעודה?

רש"י בפירושו לתורה כותב: "סגולה - אוצר חביב... כלי יקר ואבנים טובות שהמלכים גונזים אותם... ולא תאמרו: אתם לבדכם שלי ואין לי אחרים עימכם, ומה יש לי עוד שתהא חובתכם ניכרת? 'כי לי כל הארץ' - והם בעיני ולפניי לכלום". לדעת רש"י, אומרים כביכול ישראל לריבונו של עולם: מדוע אתה מתפאר שבחרת בנו מכל העמים להיות לך לעם סגולה? וכי הייתה לך ברירה? ועל כך משיב ריבון העולמים: טעות בידכם, הייתה לי אפשרות בחירה בכל אומה שבה חפצתי - "כי לי כל הארץ", ואף על פי כן, מאהבתי אתכם בחרתי דווקא בכם, וכל האחרים "בעיני ולפניי כלום".

- מהי ה"סגולה" של עם ישראל, לפי הסברו של רש"י?
- לפי דעת רש"י, בעיני ה' - מהו היחס שבין עם ישראל ובין אומות העולם?

ספורנו מציע פירוש אחר בתכלית: "והייתם לי סגולה מכל האומות - אף על פי שכל המין האנושי יקר אצלי... כאומרם ז"ל, 'חביב אדם שנברא בצלם', מכל מקום אתם תהיו לי סגולה מכולם... כי תהיו 'ממלכת כהנים', להבין ולהורות למין האנושי, לקרוא כולם בשם ה' ולעובדו שכם אחד". לדברי ספורנו, נועדה אפוא לעם ישראל, דווקא כ"עם סגולה", שליחות נכבדה - להיות "לאור גויים" (ישעיה מט, ו). הנימוק "כי לי כל הארץ" לא בא להבליט את הניגוד בין ישראל ובין העמים, אלא אדרבה, להדגיש כי בשל האחריות של הקב"ה לכל יושבי תבל, הוטלה על "הסגל הנבחר" המשימה להיות "ממלכת כהנים לעולם כולו".
מעובד מתוך [אתר התנ"ך](#), מספרו של הרב חנן פורת, "מעט מן האור"

- מהי סגולתו של עם ישראל, לפי דעת הספורנו?
- לפי הסבר זה, מהו היחס שבין עם ישראל ובין אומות העולם?
- כיצד מסבירה כל דעה את הפסוק "כי לי כל הארץ"?

פת עכו"ם ופת פלטר

אף על פי שאסרו פת עכו"ם, יש מקומות שמקילין בדבר, ולוקחין פת הנחתום העכו"ם במקום שאין שם נחתום ישראל ובשדה, מפני שהוא שעת הדחק. אבל פת בעלי בתים - אין שם מי שמוֹרָה בה להקל, שעיקר הגזרה משום חתנות, ואם יאכל פת בעלי בתים יבוא לסעוד אצלן.

משנה תורה, הלכות מאכלות אסורות, פרק יז, הלכה יב

- מהו טעם האיסור של פת עכו"ם, לפי הכתוב ברמב"ם? הסבירו אותו במילים שלכם.
- באילו תנאים מתיר הרמב"ם אכילת פת פלטר ("פת נחתום")?
- מהי "פת בעלי בתים"?
- מדוע תנאי ההיתר של פת פלטר אינם יכולים להתיר פת זו?

עוד ראיתי מי שאומר,

דכיוון דליכא בפת אלא משום גזרת חתנות - האידנא שרי
(שמכיוון שהאיסור נובע רק מגזרת חתנות - הוא לא יהיה תקף כיום),
דבימי רבותינו היינו חוששים לחיתון
מפני שהייתה חביבה עליהם בהמתן של ישראל יותר מנשותיהן,
אבל עכשיו שיש להם בתורתם איסור גדול בחיתון לישראל -
אין כאן מקום לומר גזרת חתנות.
וזה טעות גדולה, ומי שהורה כך אין ראוי לסמוך עליו,
שאפילו כדבריו, כל דבר שגזרו בו ולא עמד בית דין וביטל - אין אותה גזרה בטלה,
אף על פי שבטל הטעם של מניין ראשון.

רמב"ן, מסכת עבודה זרה לה, ב, דיבור המתחיל "מה ראוי"

- לפי המוסבר בדברי הרמב"ן, באיזה אופן השתנתה המציאות מאז תקופת חז"ל?
- כיצד שינוי זה יכול להשפיע על איסור פת עכו"ם?
- הרמב"ן מתנגד לדעה זו. מדוע?
- לפי הרמב"ן, מהו התנאי שצריך להתקיים כדי שניתן יהיה לבטל את גזרת פת עכו"ם?
- שאלת אתגר: הרמב"ן חי במאה ה'13. איזה אירוע היסטורי שהתקיים בשנת 1215 השפיע על הדעה שהרמב"ן מביא, וכיצד?

// השתלשלות ההלכה //

היקף איסור פת עכו"ם

המשנה במסכת עבודה זרה מתארת את גזרות חכמים בנושא:

וְאֵלּוּ דְּבָרִים שֶׁל גִּוִּים אֲסוּרִין וְאֵין אֲסוּרִין אֲסוּר הִנָּא:
חֶלֶב שֶׁחֶלְבוּ גוֹי וְאֵין יִשְׂרָאֵל רוֹאֶהוּ,
וְהַפֶּת וְהַנֶּשֶׁם שֶׁלָּהוּ.

עבודה זרה לה, ב

כפי שלמדתם, הגמרא הסבירה את טעם הגזרה:

גָּזְרוּ... עַל פֶּתִן וְשִׁמּוֹן מְשֻׁם יֵינָן, וְעַל יֵינָן מְשֻׁם בְּנוֹתֵיהֶן, וְעַל בְּנוֹתֵיהֶן מְשֻׁם דָּבָר אֲחֵר. שם לו, ב

וכך פסק הרמב"ם:

וַיֵּשׁ שֵׁם דְּבָרִים אֲחֵרִים אֲסָרוּ אוֹתָן חֻכָּמִים,
וְאַף עַל פִּי שֶׁאֵין לְאַסֹּרָן עֲקָר מִן הַתּוֹרָה - גָּזְרוּ עֲלֵיהֶן,
כְּדִי לְהַתְרִיחַ מִן הָעֲכוּ"ם,

עַד שֶׁלֹּא יִתְעַרְבוּ בָּהֶן יִשְׂרָאֵל וַיְבֹאוּ לְיָדֵי חֲתָנוֹת. הלכות מאכלות אסורות, פרק יז, הלכה ט

- (1) הסבירו במילים שלכם: מדוע אסרו חז"ל לאכול פת שגויים אפו אותה? ממה הם חששו?
- (2) לדעתכם, האם ההלכה אוסרת גם פת של גוי שאיננו עובד עבודה זרה? מדוע?
- (3) לדעתכם, האם ההלכה אוסרת גם פת של גוי שאין בו "חשש חתנות", למשל גוי שאין לו ילדים כלל?

לגבי גוי שאיננו עובד עבודה זרה, נפסק כך בספר כף החיים:

וּאֵף כּוֹתֵי שְׂאִינוֹ עוֹבֵד עֲכוּ"ם פִּיתוֹ אִסּוּר... וְהוּא פְּשׁוּט.

כף החיים, יורה דעה, סימן קיב, סעיף ד

- (4) מה פסק כף החיים? האם כך גם אתם חשבתם?

מעניין לראות שבהלכה זו לא מופיע טעם, והפוסק אף אומר: "והוא פשוט", כלומר שזו סברה פשוטה שאינה דורשת נימוק והסבר...

לגבי גויים שאין בהם חשש חתנות, כך כתב הרשב"א:

שאלת: פת הכומרים אין להם בנים ולא בנות, אם מותר, הואיל וליכא למיגזר משום בנותיהן...?

אם אתה בא להתיר פת הכומרים לפי שאין להם בנים, אף אתה תתיר פת של מי שאין לו בנים כפת של בחורים שאינן נשואין ושל נערים ושל סריסים; וכן בספינה שאין שם נשים; וכן ייקח ישראל זה ויביא בחבורת ישראל, ויאכלו הקרואים להם, שהרי הלוקח אינו אוכל, והקרואים לא לקחו מגוי, ואין שם משום בנותיהן באותה חבורה...

ונמצא התקנות לפי המוכר, זה אסור וזה מותר, ושוויתניהו למילי דרבנן ותקנותיהם כחוכא (ועשית את דברי חכמים כבדיחה. כלומר, אתה עושה צחוק מדברי חכמים).

סוף דבר: לדברך אלו אין סוף, ולהתירן אלו אין מספר... במקומי אני עומד לאסור, ואין בזה צד ספק.

שו"ת הרשב"א חלק א, סימן רמח

- (5) הרשב"א אומר שאם הדבר יהיה מותר - תקנת חז"ל תהיה "כחוכא" (כבדיחה). מדוע?

- (6) הציעו עוד שלוש אפשרויות להיתר, בהמשך לדוגמאות שמביא הרשב"א.

(7) לאור דברי הרשב"א, נסחו במדויק: ממה חששו חז"ל ב"איסור חתנות"?

(8) אם האיסור חל גם במקרים שבהם אין חשש ממשי לנישואין עם נשים גויות, מהי המשמעות של "איסור חתנות"?

ועוד, "משום בנותיהן" שאמרו - לאו דווקא משום בתו של מוכר או של נותן אמרו,

אלא משום בנות הגויים, שאם אין לזה - יש לזה, והרחקה עשו משום בנות הגויים...

שו"ת הרשב"א, שם

חכמי ישראל בארצות האסלאם דנו במקרה נפוץ באזור שבו הם חיו - פיתות בדואיות. הבדואים אופים פיתות באופן יום-יומי, ומקפידים לתת מהן לאורחים.

(9) האם לדעתכם פיתות אלו הן "פת פלטר" או "פת בעל הבית"? מדוע?

ומזה יש היתר למנהג שלנו, שכשהולכים אצל ערביים יושבי אוהלים (בדואים), וסגנון של ערביים - כל אורח שיבוא אצלם הם נותנים לפניו סעודה, לחם ושאר דברים, שהם זהירים הרבה בהכנסת אורחים. ומנהג שלנו שאוכלים מפת שלהם, זהו מותר גמור... אלו הערביים, הפת שאופים - על דעת האורחים הוא, ונותנים אותו במתנה, והוא כמו פת פלטר, ומותר ופשוט.

זבחי צדק, סימן קיב, סעיף כה

ישראלים ההולכים אצל הערביים יושבי אוהלים, ושם אין מצוי פלטר גוי למכור, לא יאכל מן הפת המצוי אצלם, שזה פת בעל הבית ואסור, אלא ימתין עד שעה שאופין הפת, כי אלו דרכם לאפות כל יום בבוקר ובערב, ולפעמים גם באמצע היום כשיזדמן אצלם אורחים. ואז יניח הישראל קיסם...

בן איש חי, פרשת חוקת (שנה שנייה), אות ה

(10) כיצד פוסק רבי עבדאללה סומך, ה"זבחי צדק", וכיצד הוא מנמק את דעתו?

(11) כיצד פוסק רבי יוסף חיים, ה"בן איש חי", וכיצד הוא מנמק את דעתו?

// שו"ת //

בישולי נוכרי במילוי לבורקס

שאלה: שבבי תפוחי אדמה מיובשים הובאו ארצה לצורך מילוי באפיית בורקס וכד'. תהליך ייצורם של שבבים אלו הוא באופן הזה: תחילה מבשלים את השבבים ומייבשים אותם, והם כמין קמח שאינו ראוי לאכילה, ולאחר מכן מוסיפים להם מים חמים ומכינים אותם לאכילה מחדש. נתברר ששבבים אלו נאפו על ידי נוכרים. האם יש לחשוש ולאסור אותם משום "בישולי נוכרי"?

א. בישולי נוכרי בתפוחי אדמה

תשובה: התנאים האוסרים בבישולי עכו"ם הם שניים: א. שהמאכל אינו נאכל חי, ב. שהמאכל עולה על שולחן מלכים. תפוחי אדמה אומנם אינם נאכלים חיים, אולם האם הם נחשבים למאכלים שעולים על שולחן מלכים?

בספר "ערוך השולחן" נכתב כך:

תפוחי אדמה, שקורין קארטאפליע"ס או בולבעס, נראה לעניות דעתי דזה נחשב "אין עולה על שולחן מלכים", ואם בישל העכו"ם אותם רק במים בלבד או אפה אותם - מותר לישראל לאוכלם, דידוע שהיא אכילה פשוטה, ורק דלת העם אוכלים אותה למרבה, מפני עניותם ודוחקם, ואף שגם עשירים אוכלים אותם לפרקים - זהו מפני גודל ריבוןם, ולא מפני שהוא מאכל חשוב, ועל שולחן מלכים בוודאי לא תעלה...

אך מצאתי לגדול אחד שכתב שתפוחי אדמה עולין על שולחן מלכים.

ואולי בזמן קדמון שלא היה זה בנמצא - היה מאכל חשוב, דזה ערך מאה שנים שהובא המין הזה מהמדינות שמעבר לים הגדול, אבל עתה במדינתנו, שזורעים אותה למרבה והוא מאכל רוב ההמון, והוא מאכל פשוט מאוד. ערוך השולחן, יורה דעה, סימן קיג, סעיף יח

לכאורה בימינו אוכלים תפוחי אדמה על שולחן מלכים, ובוודאי על שולחן שרים נחשב הבורקס למאכל חשוב, וידוע שמאכלים אלו נאכלים בישיבות ממשלה וכד', ואם כך יהיה במאכל זה דין בישולי עכו"ם.

אך יש לחלק בין דבר שהוא עצמו עולה על שולחן מלכים, ובין דבר שבא רק כמילוי למאכל. במקרה שלנו, שבבי תפוח האדמה אינם עולים על שולחן מלכים בפני עצמם, אלא רק כמילוי וכד', לכן יש מקום גדול להקל, לא להחשיבם כעולים על שולחן מלכים, וכך לא יהיה בהם דין בישולי עכו"ם.

- (1) מהם שני התנאים שחייבים להתקיים כדי שמאכל יאסר מדין "בישולי גויים"?
- (2) מהו התנאי שמתקיים בוודאות?
- (3) מי סובר שתפוח אדמה הוא מאכל שעולה על שולחן מלכים, ומדוע הוא סובר כך?
- (4) מי סובר שמאכל זה אינו מאכל שעולה על שולחן מלכים, ומדוע הוא סובר כך?
- (5) כיצד דוחה ערוך השולחן את הדעה שעליה הוא חולק?
- (6) מדוע אפשר לומר שגם אם זהו מאכל שעולה על שולחן מלכים - במקרה שלנו תנאי זה לא יתקיים?

ב. בישולי נוכרים בדבר שנגמר על ידי ישראל

גם אם נרצה להחמיר ולהחשיב את שבבי תפוח האדמה כדבר העולה על שולחנם של מלכים, יש צד להתיר במקרה שלנו, מכיוון שהשלמת הבישול נעשית על ידי יהודי, שהרי אפיית הבורקס עם המילוי נעשית על ידי יהודי, ואם כן ייתכן שאין במקרה זה דין בישולי עכו"ם.

מצאנו מחלוקת ראשונים במקרה שישראל השלים בישולו של גוי:

הרשב"א כתב שאם גוי בישל אוכל באופן חלקי ("מאכל בן דרוסאי"), אין לו היתר אחר כך על ידי גמר בישול של ישראל. הרא"ש חלק על כך, וסבר שמכיוון שנגמר בישולו על ידי ישראל - אין בכך משום בישולי נוכרים.

מחלוקת זו הובאה בשולחן ערוך, ולדעת מרן אין להתיר זאת אלא בערב שבת וערב יום טוב, וכן בהפסד מרובה, ואילו דעת הרמ"א שיש להקל בכך, וכתב שכן נוהגין. הש"ך כתב שהסכמת רוב הפוסקים היא כמו הרמ"א. נראה שהסברא להקל היא שכיוון שאיסור בישולי נוכרים הוא

בגלל חתנות, אם כן כאשר ישראל גומר את הבישול - לא ייווצר קירוב דעת בין הנוכרי שהתחיל את הבישול ובין הישראלי שאוכל את האוכל המבושל.

(7) השלב הראשוני של הכנת השבבים נעשה על ידי גויים, אך יהודים הם שמוסיפים מים חמים ומכינים את השבבים למילוי המאכלים. אילו חכמים ופוסקים אסרו גם דבר זה, ומדוע?

(8) לפי אילו דעות השבבים יהיו מותרים, ומדוע לא אסורים במקרה כזה משום "בישולי גויים"?

אולם גם לדעת מרן (השולחן ערוך), שפסק כרשב"א, שאין השלמת הבישול על ידי ישראל מועילה, הרי במקרה שגוי גרם בבישולו שהדבר לא יהא ראוי לאכילה, ורק על ידי בישול ישראל הוכשר לאכילה - הדבר יהיה מותר, שהרי דברי הרשב"א הם במקרה שהדבר שבושל באופן חלקי על ידי נוכרי - יש לו שם "תבשיל נוכרי", ולכן אין השלמת הפעולה על ידי ישראל מועילה להופכו למאכל ישראל; אבל בדבר שאחר בישול הגוי לא היה ראוי לאכילה כלל, אם כן כעת יש כאן בישול חדש על ידי ישראל, ובכך גם הרשב"א יודה ששם הבישול על ידי הנוכרי הלך לו.

(9) לפי הסבר זה, מדוע אסרו הרשב"א והשולחן ערוך אוכל שבושל באופן חלקי על ידי גוי ויהודי השלים את בישולו?

(10) מדוע אפשר לומר שהסברה הזו אינה חלה במקרה שלנו, ושבו האוכל יהיה מותר גם לדעתם?

לסיכום,

העולה לנו למסקנה, שלדעת הרמ"א בוודאי הדבר הותר, וגם לדעת מרן שהחמיר בדבר שנגמר בישולו על ידי ישראל - זהו דווקא בדבר שאפשר היה לאוכלו ללא בישול הישראלי, אך במקרה שלנו, שללא בישול ישראל אי אפשר לאכול, גם מרן יודה שמותר. ובייחוד בתפוח אדמה, שיש ספק אם בכלל יש בו משום בישולי עכו"ם.

מעובד מתשובה של הרב יהודה הלוי עמיחי, [אתר "מכון התורה והארץ"](#)

// חינוך //

"והילד הזה הוא אני"

מטרות:

- פיתוח התבוננות פנימית והגדרה עצמית.
- חיבור לאחריות חברתית ומעורבות חברתית.
- הבנת הקשר בין ערכים למדיניות, ופעולות שמיועדות לממש ערכים אלו.

מהלך השיעור:

בתחילת השיעור התלמידים יציגו את הערכים המנחים אותם.
בחלק השני כל קבוצה תגבש מדיניות והמלצות למשרדי הממשלה, בהתאם לערכים המייצגים את חבריה.
בחלק השלישי יביעו התלמידים שאיפות ורצונות ברמה הלאומית.

מיומנויות מרכזיות בשיעור:

מודעות עצמית, הכוונה עצמית, התנהלות חברתית

ערכים:

אחריות ומעורבות חברתית

עזרים:

- דפי נייר אישיים וקבוצתיים
- מצגת שיתופית (מומלץ)
- טקסט השיר "זה לא נגמר" (מומלץ)

פתיחה: חיובי או שלילי? (10 דק')

אפשרות א: מי אני במשפט אחד

נבקש מהתלמידים לכתוב משפט אחד שאומר עליהם משהו משמעותי. אורך המשפט יהיה בין שש לעשר מילים, לא יותר מכך.

נזמין מספר תלמידים לשיתוף, ונבחן את ההגדרה העצמית שלהם: האם היא כוללת פעולות שהם עושים, תחושות או חוויות שיש להם או ערכים שבהם הם מאמינים (למשל: "אני אוהבת לצאת עם חברות וללמוד נגינה"), או שההגדרה מנסחת על דרך השלילה ("אני אף פעם לא אוכל בשר").

אפשרות ב: כן, לא, שחור, לבן

התלמידים יחלקו דף לשני טורים:

בטור אחד הם יכתבו כמה שיותר דברים על עצמם, המבטאים ערכים או פעולות שבהם הם מאמינים. בטור השני הם יכתבו כמה שיותר דברים על עצמם המבטאים פעולות שהם לא עושים, או ערכים שהם מתנגדים אליהם.

נמשיג עבור התלמידים את ההבדל בין "זהות חיובית" ובין "זהות שלילית", כפי שהוגדר במדריך למורה לשער זה, ובהתבסס על הפעילות שהתקיימה. נדון איתם: באיזה אופן קל יותר להגדיר? בדרך כלל, קל ומהיר יותר להגדיר את עצמנו בדרך "שלילית" מאשר בדרך "חיובית". מדוע?

גוף השיעור: החברה הישראלית - לאן? (25 דק')

נעבור מההצגה העצמית האישית שלנו לבחינת הערכים שנרצה לממש ברמה הלאומית:

במה אנחנו מאמינים, מה נרצה לקדם כחברה, מה ראוי שאנחנו נעשה, לאן נרצה להתקדם כחברה? נחלק את הכיתה לקבוצות.

כל קבוצה תקבל אחריות על משרד ממשלתי אחר, ותפקידה יהיה לייעץ לשר לגבי המדיניות שעליו להתוות והפעולות שיש לקדם במציאות הנוכחית. עליהם לנסח משפטים בסגנון: "אנחנו מאמינים ש...", ולשם כך יש לעשות...".

האתגר הקבוצתי יהיה להתנסח אך ורק בדרך "חיובית", כלומר להגיד מהם הערכים ומהן הפעולות, ולא על דרך השלילה, ההימנעות וההתנגדות.

הקבוצות הן:

- משרד הביטחון
- משרד החינוך
- משרד התרבות
- משרד הרווחה
- משרד השיכון
- משרד הבריאות
- משרד העלייה והקליטה

את התשובות ניתן לנסח על דף, אך עדיף להעלות אותן למצגת שיתופית כך שכל התלמידים יוכלו לראות את התוצרים בשלב האיסוף במליאה.

לאחר 15 דקות עבודה, הקבוצות יציגו את התוצרים שלהן ונקיים דיון במליאה:

- מה היה קל ומה היה קשה בניסוח הערכים והפעולות?
- עד כמה היו ביניכם חילוקי דעות, ובמה? כיצד החלטתם בסופו של דבר?
- מה למדתם מהשיח הקבוצתי?

סיום: (10 דק')

נשמיע לתלמידים את השיר "יכול להיות שזה נגמר".

נחלק לתלמידים את השיר "זה לא נגמר" שכתב אלישיב רייכנר. נבקש מהם לקרוא בשקט את השיר ולהוסיף שורה אחת, שבה יכתבו מה הם רוצים לקדם בחברה הישראלית בימים אלו. הוספת השורה יכולה להיות בכל חלק בשיר (התחלה, אמצע או משפטי סיום).

לאחר העבודה האישית נקריא את השיר בקול ולאט, והתלמידים ישתלבו ויקריאו את השורות שהוסיפו.

מקורות וזכויות יוצרים

נעשו כל המאמצים לאתר את בעלי הזכויות על התמונות ולקבל מהם את הרשות לעשות שימוש ביצירותיהם. באם נמצאות טעויות או אי-דיוקים, אנא הביאו אותם לידיעתנו, ונתקנם בגרסה הבאה של הספר.

All attempts were made to contact image creators and owners and gain permission for use. If you find an error, please let us know, and we'll have it fixed in the next publication.

מתוך אתר מורשת הרב זקס (135);

התמונות מסומנות בהתאם למיקומן בחוברת, באמצעות קיצורים: מספר עמוד; ע - עליון; ת - תחתון;
י - ימין; ש - שמאל; א - אמצע (במאונך); מ - מרכז (במאונך).