

דבר ה' זו הלכה (שבת קל"ח):

הלכה שבועית בנושאים אקטואליים

שימוש ברשת שצלו עליה כבד, צליית כבד בתנור חשמלי

א. שימוש ברשת שצלו עליה כבד

האם מותר להשתמש ברשת למנגל שצלו עליה כבד לצליית מאכלים אחרים? (השאלה אינה לגבי הרשת הנמכרת לצליית כבד, שייעודה הוא שיהיה נח להפכו בזמן הצלייה, אלא לגבי רשת המנגל המשמשת לצליית עוד מאכלים).

פסק השו"ע "ויש מי שאוסר השיפוד שצלו בו בשר בלא מליחה". כלומר, שיפוד שתחבו בשר שלא הוכשר (כגון כבד) וצלו בו את הבשר, נאסר. טעם הדבר הוא שמאחר והבשר תחוב על השיפוד האש לא שולטת באותו חלק של השיפוד שבתוך האש והדם הנבלע בו במהלך הצלייה לא נפלט. להלכה השו"ע פוסק להתיר, ואילו רמ"א פוסק להחמיר לכתחילה ולהתיר בדיעבד. והמהרש"ל אוסר אפילו בדיעבד.

לפי זה, מותר לכאורה להשתמש ברשת עליה צולים את הכבד, שהרי הרשת צמודה לאש, והדם הנבלע בתוכה נפלט החוצה במהלך הצלייה.

למרות זאת, כתב בדרכי תשובה בשם ספר 'ברית מלח', שנכון להפוך את הרשת וללבנה ליבון קל בגמר הצלייה ובכך לצאת מספק¹.

ב. צליית כבד בתנור חשמלי

בצליית כבד בתנור חשמלי עלולות להתעורר כמה בעיות: הדם נוטף בכלי אטום ואדים עלולים לעלות ולאסור את הכבד, האש (גוף החימום) מעל הכבד ולא מתחתיו, הרשת עליה נצלה הכבד תאסר ועוד.

למעשה פוסקים רבים התירו להשתמש בתנור חשמלי לצליית כבד תוך שמירה על כמה תנאים:

א. יש לחמם את התנור לפני הכנסת הכבד.

ב. יש להשאיר את דלת התנור פתוחה בשעת הצלייה.

ג. אין להשתמש ברשת הרגילה של התנור, אלא ברשת שתיוחד לצליית כבד.

ד. יש להניח תבנית חד פעמית בתחתית התנור על מנת שהדם יזוב עליה, ולהקפיד שהרשת לא תיגע בתבנית.

ה. בגמר הצליה יש לנקות את התנור היטב ולהסיקו לזמן מועט לאחר שהגיע לחום המקסימלי².

מקורות והערות

1. הטור (סי' עו) הביא מחלוקת ראשונים בדין שפוד וסכין שמשתמשים בהם במהלך צליית כבד (וכל בשר שלא נמלח, כלומר שבשעת הצלייה יש בו דם), וכך כתב: "והרשב"א אסר השפוד שכתב שפוד שצולין בו בשר בלא מליחה בולע מהדם ונאסר והורה אחד מהגדולים שאסור להשהות הצלי על השפוד לאחר שהוסר מן האש שמא יחזור הבשר החם ויבלע ממנו אבל מותר לצלות בו ולהשהות בו כ"ז שהבשר זב שכל זמן שהוא זב ופולט אינו בולע מהדם שבשפוד וא"א הרא"ש ז"ל כתב שהשפוד מותר דנורא משאב שאיב ואינו מניחו לבלוע הדם ולפי זה ה"ה דסכין נמי מותר".

הבית יוסף במקום מבאר שאותו גדול הוא הראב"ד.

להלכה פסק השו"ע (סי' עו סע' ד) כשיטת הרא"ש, להתיר. "יש מי שאוסר לחתוך בסכין צלי שאצל האש שלא נמלח, כל זמן שאינו נצלה כל צרכו, מפני דם שנבלע בסכין. ויש מי שאוסר השפוד שצלו בו בשר בלא מליחה. ויש מי שהורה שאסור להשהות הצלי על השפוד לאחר שהוסר מן האש, לאחר שפסק הבשר מלזוב, שמא יחזור הבשר החם ויבלע ממנו. ויש מתירין בכל זה, וכן המנהג להתיר".

רמ"א פסק "ואנו נזהרין לכתחלה, ומתירין בדיעבד".

מאידך הט"ז (ס"ק י) הביא את שיטת מהרש"ל שהחמיר לאסור את השיפוד אפילו בדיעבד מאחר ואין לומר בו 'כבולעו' כך פולטו' לפי שהדם הנבלע לא יכול להפלט כי המקום דחוק והחלק בשיפוד שמכוסה בבשר לא מגיע לאש. (עיין עוד בש"ך ס"ק כא ובפרי מגדים שפ"ד ס"ק כא).

על פי כל זה יוצא שברשת אין כלל בעיה, לפי שהשו"ע מתיר לכתחילה, רמ"א מתיר בשפוד בדיעבד ורשת לכאורה דינה קל משפוד, שהרי ברשת האש שולטת.

ולמרות שבדרך כלל אנו אומרים 'כבולעו' כך פולטו' רק לדבר שיש לו מה לפלוט מעצמו, ומצד זה היה ראוי לאסור את הרשת ואת השפוד ובזה אין הבדל ביניהם. להלכה נפסק (סי' עז סע' א ובש"ך וט"ז שם ס"ק ב) שבצלייה אומרים כבולעו כך פולטו גם אם לנבלע אין מה לפלוט מעצמו.

לכן מותר להשתמש ברשת שצלו עליה כבד (או שאר בשר לא מוכשר) לצליית דברים אחרים אחר כך.

למרות זאת כתב הדרכי תשובה (סי' עו ס"ק לח) "ועיין בספר ברית מלח... שנשאל אודות צובה או טריפד"א שקורין ריז שמניחים עליו בשר לצלות אם דינו לשפוד שמהרין לכתחלה לדידן וצריך מה הכשר ליבון או הגעלה וגם אסור להשהות עליו הצלי אחר שהוסר מן האש ועיי"ש מה שכתב בזה לדינא וסיים וז"ל וכדי לצאת כל הספקות נכון שלא להשהות הצלי עליו לאחר שהוסר מן האש והכלי עצמו מצריך הכשר ליבון קצת וכן עמא דבר דבשר שצלו מהפכין הכלי ומניחין תוך האש ללבנו קצת ונכון הוא".

2. בשו"ת שבט הלוי (ח"ו סי' קז) כתב הגר"ש וואזנר זצ"ל "לפי דעתי העני' אין איסור בזה כיון שיש אש מגולה מלמעלה והוא גורם לשאוב הדם ואין הבדל בזה בין השאבה מלמעלה או מלמטה, כאשר כ"ה גם במליחה וק"ו הוא, וההבדל בין גחלים למטה או מלמעלה או מן הצד רק במשך זמן הצליה שבתוך התנור מלמטה נצלה מהר יותר, ועיין היטב בירושלמי פסחים פ"ז סוף הלכה א' בשעה שהגחלים באויר התנור נצלה בחצי שעה גחלים לאויר העולם נצלה לשעה והה"ד בענינינו. ואולי יש לרמז שאלה הנ"ל גם בלשון הירושלמי שם דלמה קאמר גחלים באויר התנור דהול"ל גחלים בתנור, ולפי פשוטו משום ההיפך דקאמר גחלים באויר העולם דמה שהם באויר העולם הוא הגורם לעכוב הצליה בזמן, ואמנם להנ"ל י"ל דהגם שהם רק באויר התנור מכ"מ משפיעים בין מלמעלה בין מלמטה בין מן הצד, יהי' איך שיהי' הדבר נראה כנ"ל".

ובאריכות רבה יותר באר את השאלה ההלכתית הכרוכה בשימוש בגריל ותנור לצליית כבד הגר"מ קליין זצ"ל בשו"ת משנה הלכות (ח"ו סי' קלב) ע"ש.

התנאים לשימוש בתנור נרשמו על פי ספר הכשרות (עמ' רנו).