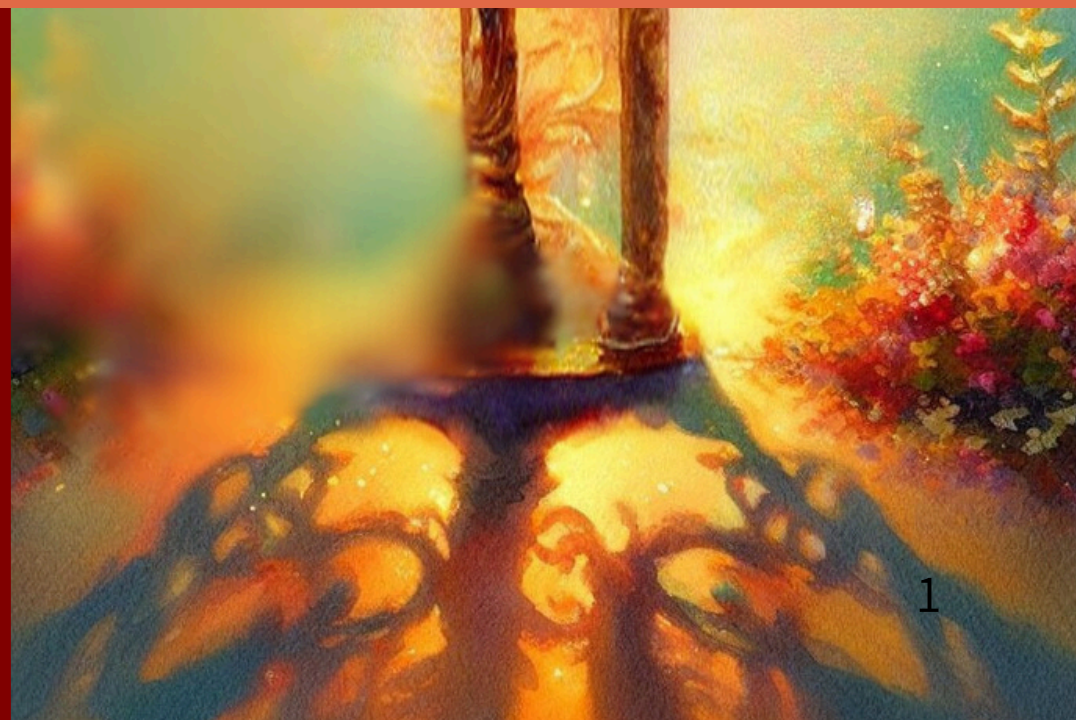




שבת קודש 3

מלאכת מבשל - המשך





ניצוץ של השראה – החוויה של מישל

רב קהילה המארח בביתו אורחים לסעודות שבת מספר: במהלך שנותיי כרב הקהילה, זכיתי לארח אצלי אלפי יהודים, שרבים מהם חוו את השבת בפעם הראשונה בחייהם. אני זוכר במיוחד ארוחת שבת אחת שבה התארחתה משפחה יהודית צעירה, עולים חדשים מברית המועצות שמעולם לא חוותה קודם לכן ארוחת שבת. כאשר נכנסו לבית נראתה על פניהם הבעת התפעלות. ניחוחות השבת שקידמו אותם, היו תערובת של ריחות ניקיון, ריח של חלה ביתית שנאפית בתנור, ומרק עוף וחמין מבעבעים על הכיריים. בנוסף לכך, הם הופתעו לראות שולחן חגיגי של שבת ערוך בטוב טעם, עם כלי חרסינה וכוסות קריסטל.



במהלך הארוחה, בתם המתבגרת, מישל, הוציאה את מכשיר הטלפון שלה והחלה לגלול. פניתי אליה בחיוך והסברתי לה שארוחות השבת שלנו היא ללא מסכים. מישל שאלה בתמימות כמה זמן תימשך הארוחה, עניתי לה שאם היא לא יכולה להחזיק מעמד, היא חופשייה לעזוב את השולחן בכל עת. מישל הכניסה את הטלפון לכיס ואמרה "נראה כבר..".

כעבור למעלה משעתיים, כשסיימנו את הארוחה, מישל קפצה פתאום ושאלה מה השעה. כאשר הבינה שעברו מעל שעתיים, היא אמרה שזה "בלתי אפשרי, זה הרגיש כמו עשר דקות!". השבתי לה: "ברוכה הבאה לשבת, מישל... ברוכה הבאה לשבת!".



הפרדוקס והפתרון הבסיסי של מלאכת בישול

כידוע יש מצווה לאכול אוכל חם בשבת, איך זה מסתדר עם האיסור
לבשל?



קיים פרדוקס לגבי מאכלי השבת: מצד אחד אסור לבשל בשבת, ומצד שני חובה לאכול אוכל חם בשבת. הפתרון הוא שמותר להשאיר אוכל להתחמם בתנאים מסויימים אף שבישול אסור. להלן סקירה בסיסית של השיטות לאפשר אוכל חם וטעים בשבת:



שמירת אוכל חם לארוחת ערב שבת (שישי בלילה)

באילו מכשירים מותר להשתמש כדי לשמור על חום
האוכל, ומהי המגבלה החשובה בשימוש בתנור בשבת?



אוכל לארוחת ערב שבת (ליל שבת)

יש להכין את האוכל מראש, ולהשאירו על מקור חום לפני כניסת השבת. יש לכסות את כפתורי הכוונון (בדרך כלל עם רדיד אלומיניום פשוט) כדי למנוע כוונון טמפרטורה שעלול להיחשב כבישול.



שיטות מותרות :

פלטה חשמלית: מותר להשאיר עליה כל סוג של אוכל מבושל.

מגירת חימום: מותר להשאיר בה אוכל מבושל באופן שאינו יכול להתחמם מעל כ - 107 מעלות.

תנור: ניתן להשאיר בו אוכל מבושל במלואו לפני שבת, בתנאי שאור התנור אינו נדלק ונכבה בעת פתיחתו. כמו"כ מותר לפתוח את דלת התנור פעם אחת בשבת ולהוציא את כל האוכל (חל איסור לסגור את הדלת כל זמן שיש בתוכו אוכל).

סיר בישול איטי: מותר להשאיר בו כל סוג של אוכל מבושל לפני שבת. ואם לסיר יש כפתור לכוונון טמפרטורה, יש לכסות אותו.

"בלעך": טס מתכת המונח על הכיריים. ניתן להשאיר עליו כל סוג של אוכל מבושל.



אוכל ליום השבת וכללי חימום מחדש

מה ההבדל המהותי בין חימום מחדש של אוכל
יבש לבין חימום מחדש של אוכל עם רוטב?

אוכל ליום השבת –

הדרך הפשוטה והמקובלת היא להניח לפני כניסת שבת אוכל על הפלטה שישה שם עד למחרת. (סיר של חמין וכד', טרם ההנחה על הפלטה לפני כניסת השבת, מומלץ להרתיח את תכולת הסיר כדי שהאוכל לא יתקלקל). במקביל, ניתן לחמם מחדש רק אוכל יבש מבושל במלואו (כגון אורז או עוף בגריל). אם יש רוטב או נוזל בכלי, אסור לחמם זאת מחדש. לשיטת הספרדים ניתן להקל גם במקרה של אוכל עם רוטב.

שיטות חימום מחדש:

בלעך ופלטה חשמלית : אסור להניח אוכל ישירות על מקור החום בשבת. השיטה המותרת היא לקחת תבנית פח ולהפוך אותה, ולהניח את האוכל היבש המבושל על התבנית ההפוכה. ניתן גם להניח אוכל יבש מבושל על גבי סיר בישול איטי, מיחם מים חמים או כל סיר שהונח על הפלטה לפני שבת. לשיטת הספרדים, מותר להניח ישירות על הפלטה.

תנור: אסור להכניס אוכל לתנור חם בשבת.



החזרת אוכל למקור חום והכנת משקאות

1. האם מותר להחזיר סיר למקור חום אחרי שהורד ממנו בשבת?
2. מדוע אסור להכין קפה שחור או תה רגיל בשבת, ואיזו שיטה הלכתית נדרשת כדי לשתות משקה חם?

החזרת אוכל למקור החום:

אם מסירים סיר עם אוכל חם בשבת ורוצים להחזירו למקור החום (למשל, החזרת הסיר לפלטה), יש לעמוד במספר תנאים:

1. האוכל חייב להיות מבושל במלואו.
2. האוכל עדיין חם.
3. בזמן הסרת הסיר, הכוונה חייבת להיות שאחרי כן, מחזירים אותו.
4. יש להחזיק בסיר ברציפות ולא לעזוב אותו לפני שמחזירים אותו למקור החום. (ניתן כמובן לאחוז בידית הסיר).
5. הכפתורים להדלקה וכיבוי, או לשינוי דרגות החום, חייבים להיות מכוסים.



הכנת משקאות חמים בשבת:

השיטה המעשית המועדפת לקבל מים חמים בשבת היא שימוש במיחם חשמלי שמספק מים באופן ידני.

אסור לחלוט קפה שחור - כזה שאינו מבושל, או תה בשבת (כלומר, להשרות עלי תה או קפה טחון במים חמים), מכיוון שפעולה זו נחשבת לבישול. לכן, ככלל יש להשתמש בקפה נמס, תה באבקה, או תמצית תה שכבר נחלטה לפני שבת. ובתנאים הבאים:

1. אין למזוג את המים החמים ישירות על המרכיב הנמס.
2. יש למזוג תחילה את המים החמים לכוס (המשמשת ככלי שני), ורק לאחר מכן להוסיף לתוכה את הקפה הנמס או תמצית התה.
3. לחילופין מותר לערות מהכוס של כלי ראשון על הקפה הנמס או תמצית התה שנמצאים בכוס אחרת (עירווי מכלי ראשון).



נקודה לדין ושיח

ישנה תחושה שהלימוד והעיסוק בפרטים הקטנים
וברזולוציות הדקות יוצרת תחושה של "ירידה לקטנות"
ומעבר מאווירת השבת הרוחנית למשהו טכני לחלוטין?
מה יכולה להיות הסיבה לכך?

תודה רבה
ושבת שלום!

שבת
לכל היסטוריה

OLAMI MENTORSHIP