



בס"ד.

מושגי הכשרת כלים

מה זו הגעלה? איך מגעילים? ולמה זה מיועד?

- ההגעלה מיועדת לכלים שהשתמשו בהם עם נוזלים חמים, כמו סירים, סירי לחץ, סירי טיגון עמוק, מצקות, כפות, וכיוצ"ב.
- מרתיחים מים בתוך סיר גדול. ורצוי לשים במים מעט חומר פוגם (מעט אבקת כביסה, או מעט אקונומיקה. אבל לא אמה לרחיצת כלים המעלה קצף ומפריעה). הסיבה לכך היא כדי לפגום טעם של כלים בני יומן, וכדי שיהיה מותר להגעיל כלי בשר וחלב ויחד, וכדי שהחמץ הנפלט מהכלי למים לא יחזור ויבלע בכלי שיוכנס להגעלה אחריו. ולכן יש לעשות זאת גם כשמגעילים כלים שאינם בני יומן. (סי' תנב כה"ח סק"ו, וחזו"א אור"ח סי' קכב סק"ו).
- כאשר המים רותחים ממש, כלומר מעלים בועות ברורות, מכניסים לתוכם את הכלי, בעזרת כפפה חסינת מים וחום, או סל רשת, או צבת (עדיפות אחרונה).
- יש להקפיד שהמים יגעו בכל הכלי ממש. אבל לא צריך שכל הכלי יהיה יחד במים, וניתן להגעיל חצי כלי זה קודם, ואח"כ את מחציתו האחרת.
- כאשר הכלי במים, אם הוא עבה, הדבר מקרר את המים, ויש לשים לב ולהמתין עם הכלי במים כמה שניות עד שהמים חוזרים לבעבע, ורק אז חלה ההגעלה ויש להוציא את הכלי. מאידך אין להשהות את הכלי לחינם במים הרותחים. (סי' תנב כה"ח סק"ב-ד).
- אין להגעיל כלי בתוך כלי, אלא דווקא בנפרד באופן שנוודא שהמים אכן מקיפים את כל הכלי.
- אין צורך להגעיל את כל הכלי יחד, ומותר להגעיל רק חלק ממנו ואח"כ את החלק האחרים (כמו בכלי ארוך, וכיוצ"ב). כמו"כ כיון שליבון-קל דינו כהגעלה, וכמו שיבואר להלן, ניתן להכשיר חלק מהכלי בהגעלה וחלק מהכלי בליבון. (כגון בידיות סיר ברזל שהצטבר שם לכלוך של שומן, ניתן ללבן איזור זה, בלי לטרוח על ניקויו, ואח"כ להגעיל את הכלי.
- אם המים נהיו עכורים, א"א עוד להגעיל במים אלו.
- אחרי שמוציאים את הכלי מהמים הרותחים, יש לשים אותו במים רגילים. (או לשוטפו תחת זרם מים רגילים). דבר זה אינו מטעמי בטיחות או נקיון, כי אם חלק מההכשרה, ואין לדלג עליו. מיהו אם לא עשו כן בדיעבד חלה ההכשרה.

מה זה ליבון חמור? למה זה מיועד? ואיך עושים זאת?

- "ליבון חמור" נדרש לכלים שהשתמשו בהם בחמץ, באש או בחום בלי נוזלים. כגון תבניות מתכת, כלי צליה, כלי אפיה וכיוצ"ב.

- יש להכין אש ממוקדת (כגון מבער 'טורבו' בגז הביתי, או מכשיר ברנר), ולהשהות את הכלים כנגד האש, עד שאם יקיש או ישפוף את דופן הכלי מהצד הפנימי (כלומר אחרי עובי הדופן) עדיין יהיו ניצוצות ניתזין שם. (שו"ע ורמ"א תנא ס"ד, ושו"ת מהרש"ם ח"ח סי' עה).
- חום זה הוא קרוב ל-400 מעלות צלזיוס. וי"א שדי ב-375 מע"צ. (סי' שערי מועד, וסי' הגעלת כלים עמ' תמה).
- כלים העומדים בליבון חמור, יש להם יתרון בכך שאי"צ לחכות עבורם 24 שעות לפני ההכשרה, ואי"צ לנקותם כל כך, כי פעולת הליבון אינה מפליטה מהם את החמץ, את החמץ, אלא שורפת אותן.

ומה זה ליבון קל? ולמה זה מיועד? ואיך עושים זאת?

- "ליבון קל" מיועד לכלים שבעצם היה דרוש להם הגעלה, אלא שאי אפשר להגעילם. (מחמת הגודל או סיבה אחרת). כמו כן מיועד ליבון קל לכלים שיש ספק אם אמנם דרוש להם ליבון (ולא די בהגעלה), כגון מחבת עם טיגון בשמן דק.
- ליבון קל הוא הבערת או יצירת חום סביב הכלי (כמו בליבון חמור), אולם די בעוצמה שהמתכת תאדים, או שקש או חוט פשתן הניתנים שם ישרפו מעוצמת החום.
- כאשר עושים ליבון קל עם 'ברנר', אין לטייל בהעברה בעלמא על פני הכלי, אלא להתעכב בכל נקודה כחמש שניות.
- בחום הגבוה של תנור אפיה ביתי רגיל (כ-220-200 מע"צ) בוודאי יש ליבון קל, ולכן הזקוק להגעיל כלי גדול ואין לו את האמצעים לכך, הוא יכול להכניס אותו לתנור אפיה (נקי, אפילו לא הוכשר לפסח), למשך שעה, כשהוא בחום הגבוה שלו, ובזה יוכשר אותו כלי לפסח. (שרגא המאיר ח"ד סי' עא אות ב).

מהו עירו מכלי ראשון, ולמה זה מיועד?

- "עירו מכלי ראשון" היינו שפיכת מים רותחים, מכלי ראשון (כגון מקומקום מים רותחים) על מה שצריך הכשרה. גם ניקוי במכשיר 'קיטורית' (כשחום המים לוחט, בדרגה הגבוהה), מועיל כמו עירו מכלי ראשון. (אבל במקום שצריך הגעלה בכלי ראשון אין זה מועיל).
- הדברים שמועיל להם "עירו מכלי ראשון" הם כלים שיתכן שנפל עליהם חמץ בעירו מכלי ראשון, כגון משטחי השיש והשולחנות שבמטבח. (לדעת הספרדים. אבל לדעת הרמ"א (תנא ס"ו) ובני אשכנז, אין להשתמש בצורה הכשרה זו, אלא לעולם בהגעלה בכלי ראשון).
- גם אחרי "עירו מכלי ראשון" צריך לשטוף במים קרים רגילים, כמו אחרי "הגעלה".

שריה שלשה ימים:

- צורת הכשרה זו מיועדת לכלים שהשתמשו בהם במשך השנה חמץ בצונן (קר), אבל יש חשש שהחמץ היה שרוי 24 שעות בנוזלים בתוך הכלי. שריה כזו היא כעין בישול, ולכן יש לעשות לכלי זה הכשרה כדלהלן, שהיא קלה מצורת ההכשרה הרגילה.
- לאחר שהכלי נוקה היטב מכל לכלוך ושומן, משרים אותו כולו יחד, בתוך מים רגילים, במשך שלש יממות. כל קרוב ליממה, כלומר קצת פחות מ-24 שעות, מחליפים את המים. (אבל אם לא החליף, לא עלה לו אלא ליום אחד, וצריך להוסיף עוד שני ימים כ"ל).
- צורת הכשרה זו מועילה בשעת הדחק גם לבני אשכנז המצריכים הכשרה לכלי זכוכית, לעשות להם כן. [אבל לספרדים – כלי זכוכית אינם צריכים הכשרה לפסח כלל].

מה זה "כבולעו כך פולטו" ?

- זהו כלל שנאמר לגבי **דרגות** ההכשרה. כלומר מה שבלע בצורת הכשרה אחת, יכול לצאת רק בצורת הכשרה זהה, ולא בפחות זה, וגם אין צריך יותר מזה. (שו"ע תנא ס"ה).
- יש אומרים שדבר זה נאמר גם באותה צורת הכשרה (הגעלה או ליבון), לגבי **גובה מעלות חום** ההכשרה. כלומר שאם הדבר נאפה רק ב-100 מעלות, מועיל לו ליבון של 100 מעלות בלבד. ואם דבר בלע רק במים חמים של 70 מעלות, מועיל לו הגעלה במים חמים של 70 מעלות. ויש חולקים וסוברים שכלל זה לא נאמר לגבי גובה החום, אלא לגבי צורת הכשרה בלבד. ולמעשה יש לחמם את הטמפרטורה יותר ע"י אבן מלובנת, או שיש להגעיל דווקא במים פגומים. (עיין חזו"א אור"ח סי' קכב אות ה, ויור"ד סי' מד אות ב. ולמעשה נחלקו בזה גם מרן הגר"ע יוסף ומרן הגר"צ אבא שאול).

מה פירוש "רוב תשמישו" ?

- כאשר הכלי בלע חמץ בשתי צורות, חמורה וקלה, הולכים בהכשרה אחר הצורה העיקרית של הבליעה. לדוגמא סיר שבלע בדרך כלל עם נוזלים (מרק), ופעמים בודדות עשו בו בלי נוזלים (קובנה), לדעת השו"ע הולכים אחר הרוב ודי לו בהגעלה ואינו צריך ליבון. וכן כלי המיועד לשימוש בצונן, ופעמים בודדות השתמשו בו בחם, אינו צריך הכשרה כלל. (ובתנאי השימוש החמור לא היה בתוך 24 שעות לפני ההכשרה). (סי' תנא ס"ו והנו"כ).
- היתר רוב תשמישו הוא רק לדעת השו"ע, אבל לדעת הרמ"א אין היתר כזה, ויש להתחשב אפילו בשימוש יחיד. לכן כלי כסף ששתו בהם לפעמים ויסקי (שהוא חמץ, וחרף, ואולי שרה בכוס 24 שעות), לבני אשכנז יש להגעיל אותם. (שם).
- כלי המיועד להשתמש בו שלא בחמץ כלל, אבל פעמים בודדות השתמשו בו בחמץ (חם), יש שפסקו שגם בזה הולכים אחר רוב השימוש, והכלי אינו צריך הכשר להשו"ע. ויש סוברים שבכה"ג לא נאמר דין זה ולכו"ע הוא צריך הכשר, שהרי בפועל השתמשו בו עם חמץ חם!. (ונפ"מ בזה גבי מיחם שחיממו על המכסה שלו פיתות או חלות, אע"פ שרוב השבתות לא עשו כן, שהמכסה צריך הכשר או ציפוי. עיין מנחת שלמה ח"ב סי' צז ס"ד אות א, ואור לציון ח"ג פ"י אות ה,ו).
- ומ"מ לכו"ע אם הכלי **מיועד** לשימוש בחמץ חם, אע"פ שהשתמשו בו רק פעמים בודדות, בוודאי הכלי צריך הכשר כדין. (היינו סיר שהשתמש בו רק פעמים בודדות). ופשוט. (וני"ל לפ"ז דה"ה כלי המיועד גם לשימוש חמור, אע"פ שהשתמש בדרגה החמורה רק פעמים בודדות, צריך הכשר כשימוש החמור. שהרי זה יעודו. וכגון כפות ומזלגות שבדרך משתמשים בהם בכלי שני, אבל הם **מיועדים** גם לכלי ראשון, לערבב בכף בסיר, או במזלג במחבת, שיש להכשירם כצורה החמורה. וזה שאני מקערות וצלחות שהביא השו"ע, שאינן מיועדות כלל להיות על האש, אלא שבמקרה עשו כן. אבל במיועד לכך, מאי שנא מסיר בישול שהשתמש בו רק פעמים בודדות, דמאי שנא. וכן עמא דבר להגעיל בכ"ר כפות ומזלגות).