

בישולי עכו"ם בנוזל ביצים שעבר פיסטור מורנו הרב יצחק מרדכי הכהן רובין שליט"א

ליל שבת קודש פרשת ויצא תש"פ

ישנן מקומות, כגון מפעלי מזון, קונדיטוריות, בתי מלון ומסעדות, שכאשר הם זקוקים לבשל מאכלים או לאפות עוגות אזי במקום להשתמש בביצים רגילות, רגילים הם להשתמש בנוזל ביצים לצורך הכנת מאכלים אלו. נוזל ביצים זה מקורו מביצים רגילות שעברו תהליך של פיסטור [בחום של כ-60 מעלות], ויש לעיין האם מותר לנכרי לבשל מאכלים מנוזל ביצים זה או שיש בדבר איסור משום בישולי עכו"ם, ושורש הנידון הוא האם נימא דכיון שנוזל זה עבר תהליך של פיסטור על ידי ישראל, יחשב פיסטור זה כבישול ישראל, ועכ"פ כבישול בשיעור של מאכל בן דרוסאי, שאם בא הנכרי ובישל אחריו לא נאסר המאכל באכילה, או דילמא יש בדבר איסור בישולי עכו"ם*.

בישול עכו"ם בביצה

א. בגמ' עבודה זרה דף ל"ח ע"ב נחלקו האם יש איסור בישול עכו"ם בביצה, ומסקנת הגמ' אמר אביי הלכתא כוותיה דרבי יוחנן שאסר ביצה שצלאה עכו"ם. וכן נפסק בשו"ע יור"ד סי' קי"ג סי"ד, ביצה אף על פי שראויה לגומעה חיה, אם בשלה עובד כוכבים אסורה. ועיין ט"ז ס"ק ... שכתב שגם לדעות הסוברות שמאכל שנאכל על ידי הדחק חשיב כמאכל שנאכל כמות שהוא חי, מ"מ ביצה אסורה, דהיות ואינה נאכלת כשהיא חיה אלא בדוחק גדול לכן דינה חמור טפי.

רגילים לפסטר ביצים [ומאז היא נחשבת שנתבשלה בשיעור של בן דרוסאי], וא"כ כל ביצה שעברה תהליך פיסטור על ידי ישראל תהיה נידונית כמאכל שהתבשל בשיעור של בן דרוסאי, זה אינו, דכיון שהמציאות היא שאחרי הפיסטור הביצה עדיין נשארת נוזלית לגמרי ואף אדם לא יאכלנה כפי שהיא ואף לא על ידי הדחק, כל כהאי אין להחשיבו כמאכל בן דרוסאי. ומהאי טעמא לא מהני גם מה שיאמרו המומחים שטעם הנוזל הזה כשטעמה של ביצה רכה, היות דסו"ס אין בני אדם אוכלים את הנוזל הזה אפילו על ידי הדחק.

ביצה שהתחילה להתבשל על ידי ישראל

בשיעור של מאכל בן דרוסאי

ב. איתא בגמ' דף ל"ח ע"א כל שהוא כמאכל בן דרוסאי אין בו משום בישולי עכו"ם, וכן פסק השו"ע בסעיף ח', נתן ישראל קדרה על האש וסלקה ובא עובד כוכבים והחזירה אסור א"כ הגיע למאכל בן דרוסאי שהוא שלישי בישול כשסילקה.

ה. ומש"כ הפרי תואר סי' קי"ג ס"ק י"ז דנראה דאם בישל ישראל את הביצה בישול כל דהו תו אין בו משום בישול עכו"ם [והיינו דבבישול כל דהו חשיב כנתבשל בשיעור של מאכל בן דרוסאי], אין ללמוד מדבריו לנידו"ד כלל, דבישול כל דהו היינו כשהוא ראוי לאכילה על ידי הדחק, וכפי שמצוי שבשעה שנראה לעינינו שחלכון או חלק גדול ממנו כבר נתקשה [וכפי שמצוי בתהליך של בישול ביצה רכה] מאותה שעה בני אדם כבר אוכלים את הביצה על ידי הדחק. אך הפרי תואר לא איירי כלל בנידון שאחרי בישול כל דהו הביצה עדיין לא התקשתה כלל והיא נשארה במצב נוזלי ואינה נאכלת לאינשי ואף לא על ידי הדחק.

נוזל ביצים שעבר תהליך פיסטור

ג. נראה דביצים מפוסטרות אינן נחשבות כנתבשלו בשיעור מאכל בן דרוסאי, והטעם דמאכל בן דרוסאי הוא מאכל שהתחיל להתבשל ועדיין לא הושלם תהליך בישולו, ומ"מ הוא נאכל על ידי הדחק מחמת תחילת בישולו, ואילו ביצים אלו שעברו פיסטור הם במצב נוזלי לחלוטין, ואינן נאכלות לבני אדם אפילו על ידי הדחק.

ד. ולא מהני מה שיאמרו המומחים שבעלמא ביצה [שאינה מפוסטרת] מתחילה כבר להתבשל בחום שבו

העולה מכל הנ"ל:

ו. נראה דיש בנוזל ביצים מפוסטר איסור בישולי

עכו"ם.

* וכנ"ל ולדעת מומחים ביצה רגילה שמתבשלת בחום של כ-60 מעלות במשך זמן מסויים המתאים עם משך זמן הפיסטור, היא ראויה לאכילה על ידי הדחק, א"כ גם נוזל ביצים מפוסטר זה יחשב כראוי לאכילה על ידי הדחק, ומעתה יהיה שרי לנכרי לבשל ולאפות כדרכו ולא יהיה בזה משום בישולי עכו"ם.

ובמק"א כתבנו את הצדדים אודות כיריים המכונות "אינדוקציה" ומה שאפשר שיש לדון להקל בדבר בשעת צורך.

* גוף כשרות מסויים התיר לנכרים לבשל ולטגן נוזל ביצים בבתי מלון ובמסעדות שאין ברשותם כיריים רגילות המופעלות על ידי להבת אש [שאז אפשר בקל להדליק את האש על ידי ישראל] אלא משתמשים שם בכיריים המופעלות בשיטת חימום המכונה "אינדוקציה", שיש בשימוש בכיריים אלו נידון האם כשישראל מדליק את הכיריים נחשב הדבר כאילו הדליק אש, והדבר גורם לקושי בבישול ישראל במקומות אלו שרובם של הטבחים אינם בני ברית. ובטעם ההיתר נקטו דכיון שנוזל זה עבר תהליך פיסטור