

---

# КАШРУТ

---

## ОСТРАЯ ПИЩА И ЕЕ ОСОБЕННОСТИ

Острая пища способна усиливать вкус, выделяющийся в нее из посуды, в которой она варится. Талмуд придает этому эффекту большое значение, утверждая, например, среди прочего, что лук, жарящийся на мясной сковороде, впитывает вкус мяса так же интенсивно, как впитывал бы его из куска мяса, если бы тот жарился вместе с ним. Такой взгляд приводит нас к двум выводам:

1. Мы уже говорили (см. ч.6), что картофель, сваренный в молочной кастрюле и затем по ошибке политый мясным соусом не стоит выбрасывать: скорее всего раввин, к которому вы обратитесь за консультацией, скажет, что постфактум есть его можно. Это разрешение было основано на утверждении, что вкус молока в стенках кастрюли ослаб до такой степени, что дополнительный его переход из стенок кастрюли в картофель практически сводит его на нет, поэтому мясной соус его не запретит. Однако к луку, жарящемуся на мясной сковороде, мы подходим так, будто он принимает мясной вкус не от стенок сковороды, а непосредственно от мяса – словно оно лежит и жарится рядом с луком. Поэтому, если такой лук затем смешали с молочными продуктами, есть его нельзя даже постфактум.

2. Еще мы выяснили, что молоко, вскипяченное в суточной мясной кастрюле, не запрещено, поскольку считается, что вкус мяса за сутки испортился. Понятно, что такая "суточная порча" делает дозволенным только вкус мяса, но самого мяса она не касается (другими словами, мясо, даже простоявшее сутки, запрещает все молочное). Так вот, острая пища впитывает вкус мяса из стенок мясной кастрюли так же, как если бы кусок мяса находился в самой кастрюле. Это значит, **что правило разрешения суточной кастрюли неприменимо к острой пище**. Поэтому, если в мясной кастрюле, которой давно не пользовались, готовится лук, а потом он добавляется, например, в творог, полученную смесь можно смело выбрасывать.

Теперь можно сформулировать правило: острая пища, пожаренная на мясной сковороде (даже если сковорода суточная), становится мясной, и, когда мы смешиваем ее с молочными продуктами, тем самым мы их безнадежно портим; то же самое про острую пищу, сваренную в молочной посуде (пусть даже суточной): она необратимо становится молочной и, если ей придется смешаться с мясом, обречена на выброс. В таких случаях ни один раввин нам не поможет.

Какая же пища считается острой? Вот список продуктов, которые считаются острыми или которые, будучи добавлены к пище, делают ее острой: лук, чеснок, редис, перец (и стручковый, и черный), хрен, селедка, различные острые восточные приправы, маслины, кислые незрелые фрукты, маринады и т.п. Важное замечание: **пища становится острой только тогда, когда входящие в нее перечисленные продукты составляют большинство.**

Используем полученные знания на практике. Спрашивается: если в суповой мясной кастрюле сварили перченный суп, можно ли заправить его сметаной? Очевидно, что ответ положителен, поскольку в нашем супе перца по объему скорее всего меньше чем остальных ингредиентов (предполагается, что мы сварили не венгерское лечо; хотя и для лечо возникает сомнение – можно ли сказать, что перца в нем больше чем 50%?).

Рассмотрим еще одну особенность острых овощей, а именно: их способность определенным образом влиять на выделение впитавшегося вкуса из лезвия ножа. Не будь овощи острыми – никаких проблем бы не возникало. Например, если хозяйка нарезала помидоры, огурцы или прочие неострые овощи мясным ножом и хочет подать их с творогом, то она должна удалить с их поверхности мясной жир, покрывавший до сих пор лезвие ножа и перешедший на поверхность овощей в местах разреза. Для этого достаточно поскрести овощи в том месте, где их касался нож; если же нож был абсолютно чистым, т.е. заранее вымыт твердой мочалкой с применением моющих средств, то даже этого делать не надо. В любом случае, поскольку режутся холодные продукты, вкус мяса, впитавшийся когда-то в лезвие ножа, не выделяется, и единственная проблема – наружный прозрачный слой жира.

Но если хозяйка режет острые овощи даже абсолютно чистым ножом, их острота приводит к интенсивному выделению вкуса, впитавшегося ранее в лезвие. Поэтому редьку, разрезанную мясным ножом, нельзя есть с молочными продуктами. Также не следует ни заправлять мясо репчатым луком, накрошенным молочным ножом, ни тушить его в нем, ибо лук стал "молочным"; но если мясо уже заправлено, то лучше всего обратиться к авторитетному раввину.

Под действием ножа, которым режут острые продукты на тарелке или на кухонной доске, последние (тарелка или доска) впитывают, а затем выделяют вкус, который ранее мог содержаться в ноже. Отсюда следует, что нельзя чистить лук мясным или молочным ножом на парвеной доске, а также резать чеснок парвеным ножом на молочной или мясной тарелке. Тем более нельзя резать лук молочным ножом на мясной тарелке и наоборот.

А теперь рассмотрим несколько "аварийных" ситуаций:

**а) Лук почистили мясным ножом на молочной тарелке.** – В этом случае следует проконсультироваться со своим раввином, поскольку относительно статуса очищенного лука, ножа и тарелки существуют разные мнения.

**б) Парвеным ножом порезали чеснок на молочной тарелке.** – Лехатхила нельзя есть этот чеснок с мясом, поскольку существует простое решение вопроса – нарезанный чеснок можно съесть с молочными или парвеными продуктами. Но, если его уже положили в мясное блюдо, надо посоветоваться с раввином, а заодно спросить, не стал ли нож молочным\*.

**в) Лук почистили молочным ножом и пропустили через мясорубку (или миксер).** – И в этом случае необходимо обратиться за консультацией к знающему раввину, ибо не исключено, что наша мясорубка (миксер) отныне молочная!

---

\* Также следует выяснить у раввина надо ли кашеровать доску, если лук порезали мясным ножом на парвеной доске. Употреблять лук с молочными блюдами в таком случае нельзя.

<sup>1</sup> השאלה מתחלקת לשתיים: א) האם אומרים דוחקא דסכינא לגבי קערה או רק לגבי סכין ; ב) האם אומרים בכה"ג נ"ט בר נ"ט. בשאלה ראשונה, כבר כתב חכ"א בכלל נ"ו סע"ב: "נ"ל דאם חתך הערינג ואגורקעס חמוצים אפי' בדיעבד אסורים דוחקא דסכינא וחורפא דמליח מפליט מן הכלי". ובשאלה השנייה כתב מגן אברהם (סימן תנא ס"ק ל"א): "ומ"ש הב"ח לדוך קודם י"ט אחר הגעלה משום נ"ט בנ"ט דהיתירא צ"ע דבדבר חריף אין מועיל נ"ט בנ"ט כמ"ש בי"ד סי' צ"ה ואפשר שאמרה לחומרא בעלמא ומה"ט עושים שלא כדין שלפעמים חותכין זנגביל בסכין של בשר ודכין אותו במדוכה ונמצא המדוכה בלוע מבשר ואחר כך דכין בתוכו בשמים ואוכלין בחלב לכן יש לזהר שלא לחתוך הזנגביל רק בסכין חדש". וכן מובא במשנה ברורה סימן תנא ס"ק צ', וכן הוא בחכ"א כלל מ"ט סע"י: "זנגביל וכי"ב מדברי החריפים שחתכו אותם בסכין של בשר הרי נעשה המדוכה של בשר וכו' ואסור לדוך בה דברים חריפים לאכלם בחלב כיון דל"ש נ"ט בנ"ט בדבר חריף ובדיעבד צ"ע". אמנם בספר דבר חריף פ"א סע' י"א-ט"ו הביא חבל פוסקים שחולקים על מג"א הנ"ל, ובראשם אבן העזר (יו"ד סי' צ"י סע"ג) שהשיג דהא מקור הדין הזה הוא ברש"י שפי' דדבר חריף בולע כל מה שבתוך הכלי וכו', ואמרינן דדבר חריף מוציא כל הטעם מן הכלי, אבל מ"מ אינו מבליע בכלי רק קצת טעם, דבזה שוה דבר חריף לשאר דברים עיי"ש, ובמה"ש על המג"א שם. גם בישועות יעקב שם בסי' צ"ו סעק"ב כתב דלא מהני חריפותו רק לענין הפלטה מהכלי ולא לענין בליעתו בכלי, ושכ"כ בפר"ח סי' קכ"ב סק"ב, וכן נראה מהש"ך שם סעק"ב, ובנקודות הכסף תמה שם דבדבר חריף אסור נ"ט בנ"ט, והיינו דס"ל דגם לענין בליעה מהני חריף, ושוב הביא מהאבן העזר. ולדינא הביא שם בספר דבר חריף בשם הגרי"ש אלישיב שליט"א שלכתחילה צריך לחוש לדעת מג"א וחכ"א, לכן אין לחתוך בצלים בסכין בשרית ע"ג קערה פרווה, או בסכין פרווה ע"ג קערה בשרית אבל בדיעבד אם כבר נחתכו יש לומר שבצלים אמנם בשריים ואסור לאכול אותם בחלב אבל לגבי קערה וסכין יש להקל שאינם נעשים בשריים. אמנם יש מורים בכה"ג לאיסורא.