
КАШРУТ

«АВАРИИ» НА КУХНЕ (2)

ПЕРЕДАЧА ВКУСА ОТ СОСУДА ЧЕРЕЗ ПИЩУ

Выше мы познакомились с принципом, согласно которому законы кашрута, касающиеся мяса и молока, распространяются также на их "вкусы" (см. ч.2, гл. "Как разделить мясную и молочную посуду"). Из этого принципа, например, следует, что картошку, сваренную вместе с мясом, нельзя есть, запивая молоком, и т.д. Однако, поскольку вкус, переходя от одной посуды к другой, слабеет, то неизбежно наступает состояние, когда с таким вкусом можно перестать считаться.

На какой стадии это происходит? Постараемся запомнить несколько практических правил (теоретическое их объяснение пространно, а потому мы его не приводим).

1. Со вкусом, совершившим два перехода (от мяса в стенки кастрюли и из них в нейтральную пищу), необходимо считаться. А потому щи, сваренные в мясной кастрюле, нельзя заправлять сметаной. Нельзя есть с мясом картофель, сваренный в молочной кастрюле. Компот, варящийся в мясной кастрюле, нельзя помешивать молочной ложкой. И т.д.

2. Хотя постные щи, сваренные в мясной кастрюле, нельзя заправлять сметаной, тем не менее, если необходимо, их можно есть из молочной тарелки молочной ложкой¹. Однако нельзя переливать их из мясной кастрюли непосредственно в молочную тарелку. Правило таково: **горячая струя постного супа, переливаемого из мясной кастрюли в молочную тарелку, не должна быть непрерывной**. Поэтому, перед тем как есть такие щи из молочной тарелки, лучше всего охладить их, затем перелить в молочную или парвеную ("нейтральную") кастрюлю, подогреть и только тогда разливать в тарелки.

Точно так же картофель, сваренный в молочной кастрюле, можно есть в мясной тарелке (без мяса!), но разложить его по тарелкам нужно с помощью ложки или вилки, а не вытряхивать картофель прямо из кастрюли в тарелку. Однако нельзя варить картофель в молочной посуде с изначальным намерением есть его из мясных тарелок; только если он уже сварен и другого выхода нет – можно подать его на мясной тарелке. То же самое по поводу щей.

Если картофель сварили в парвенной кастрюле и затем положили в горячем виде на молочную тарелку, его можно есть и с мясом. Хотя горячий картофель впитывает вкус, выделяющийся из молочной тарелки, однако это выделение настолько незначительно, что им можно пренебречь. Как видим, разница заключается в том, что картофель, сваренный в молочной кастрюле, нельзя есть с мясом, в то время как горячий картофель, сваренный в парвенной кастрюле и положенный на холодную молочную тарелку, – можно.

Теперь несколько усложним картину, введя новый фактор – время, а именно: будем отмечать, когда последний раз наша кастрюля контактировала с молоком или мясом, т.е. прошли или нет 24 часа с тех пор как вкус впитался в кастрюлю. Мы помним, что вкус, проникший в стенки кастрюли, за сутки портится, а потому можем вывести новый закон: постные щи, сваренные в мясной кастрюле, которая уже сутки стоит "без дела", можно заправить сметаной; картофель, сваренный в такой же "суточной" молочной кастрюле, можно есть с мясом. Однако не следует

подстраивать такую "суточность" заранее, т.е. запрещено варить щи в суточной мясной кастрюле с изначальным намерением заправить их потом сметаной. Нельзя готовить картофель в суточной молочной кастрюле, заранее предполагая подать его как гарнир к мясу. Строго говоря, "постфактум" такой сваренный в молочной посудине картофель можно есть и с мясом, но нельзя готовиться к этому изначально.

Теперь рассмотрим возникающие здесь "аварии".

1. Картофель, сваренный в молочной кастрюле, по ошибке полили мясным соусом. – Поступать так *লেখатখিলা* запрещено, но *бэдиавад*, когда блюдо уже получено, выбрасывать его не нужно²! Полученная таким образом смесь разрешена – за редкими исключениями. Общая картина зависит от такого большого количества деталей, что ни в коем случае не следует самим устанавливать разрешение или запрещение, т.е. надо обратиться с вопросом к раввину. – То же самое, если постные щи, сваренные в мясной кастрюле, по ошибке заправили сметаной или вылили в горячем виде прямо в молочную тарелку.

2. Постные щи, сваренные в мясной кастрюле, помешали "нейтральной" ложкой, а затем, забывшись, той же ложкой достали из другой кастрюли молочную лапшу. – Катастрофы нет: и кастрюля из-под лапши, и сама лапша разрешены; только ложку следует откашеровать, т.к. она впитала и вкус мяса, и вкус молока.

3. Парвеную кашу, варившуюся в молочной кастрюле, по ошибке помешали мясной ложкой. – Возможны варианты:

а) Кастрюля и ложка суточные (т.е. вот уже не меньше суток они не соприкасались ни с чем предосудительным – кастрюля с молоком, а ложка с мясом). В таком случае ничего страшного не произошло. Ешьте кашу, ничего кашеровать не надо.

б) Кастрюля и ложка – оба предмета – несучные (т.е. находились в контакте с горячим мясом и молоком меньше чем 24 часа назад). В этом случае и ложку, и кастрюлю придется кашеровать, а кашу выкинуть. Мы опасаемся, что вкус молока выделился из кастрюли в кашу, а вкус мяса – из ложки в кашу; смешиваясь, они делают все запрещенным, поскольку каждый из них сделал только один переход до того как вступил в контакт с противоположным видом. Только если каши оказалось в 60 раз больше чем объем той части ложки, что опустили в кастрюлю, каша и кастрюля спасены, но ложку все равно надо кашеровать.

в) Мясная ложка – суточная, а молочная кастрюля нет (т.е. в ней варили молоко менее чем за 24 часа до начала приготовления каши). – Кашу есть можно (но только из молочной тарелки!); ложку придется кашеровать, а кастрюлю спокойно ставьте на полку.

г) Молочная кастрюля – суточная, а мясная ложка нет. – Каша разрешена, но подавайте ее в мясных тарелках; кастрюлю следует откашеровать, а ложку смело кладите на место.

Другими словами, все то, что было суточным, кашеруется; полученную еду раскладывают в тарелки того же вида, что и использованная несучная посуда.

4. Молочную кастрюлю, в которой варится каша, накрыли мясной крышкой. – См. в предыдущем уроке, раздел "Кастрюля накрыта не той крышкой".

¹ רמ"א יו"ד ס' צ"ב סע' ב'. וכתב הט"ז בסע"ק ב' דבזה אנו סומכים על המתירים בבישול וצליה, והפמ"ג כתב שם דגם שאוסר נתבשלו זהו דוקא עם כותח הא בכלי שלהן שרי. ולכן אפילו לשיטת מהרש"ל זה מותר.

² הרמ"א ביו"ד ס' צ"ה סע"ב התיר נ"ט בר נ"ט בדיעבד בין בבישול בין בצלי אבל ש"ך בסע"ק ד' הביא דברי מהרש"ל שאוסר בצלי אפילו בדיעבד, ומשמע שגם הש"ך סובר כן. וכן פסק הפמ"ג (שפ"ד סע"ק ד') והחוו"ד והחזו"א באו"ח ס' קי"ט סע' י"ג. אומנם בהפ"מ או בצירוף - הרבה פוסקים מורים להיתר. וכתבו החוו"ד והחזו"א דרק אם הקדירה בלעה ג"כ ע"י צליה או טיגון מחמיר הרש"ל, אבל בבלעה ע"י בישול מודה הוא דהוי נ"ט בר נ"ט, ופמ"ג פליג עליה. ועוד כתב הפמ"ג דלמהרש"ל ג' נ"ט בעינן וא"כ נהי דדגים שנתבשלו מותרים בדיעבד, אבל המים שנתבשלו בהם אסורים. א"כ כשנתערבו דגים עם חלב בעינן ס' נגד המים שעליהם.