

חימום פיצה גבינה בשבת

ראשי-פרקים

א. חשש לאיסור בישול הגבינה שבפיצה

ב. המסת גבינה בשבת

ג. צליה לאחר בישול

בנידון השאלה האם מותר לחמם פיצה קפואה בשבת על גבי קדירה מלמעלה, והיינו במקום שאין איסור מצד מניח לכתחילה בשבת. הנה שאלה זו מתחלק לכמה ענפים, ואפרשם אחד אחד: א. חשש לאיסור בישול הגבינה שבפיצה; ב. חשש איסור המסת גבינה קשה בשבת; ג. חשש לאיסור צלי אחר בישול, שאולי חימום למעלה על גבי הקדירה נקרא צלי.

א. חשש לאיסור בישול הגבינה שבפיצה

הנה על תחתית הפיצה שהיא עיסה שנאפתה ונגמר אפייתה, לית דין צריך בושש, דמותר להחם על גבי קדירה מלמעלה כמו דמותר להחם חלה שמוציאים מהמקפיא בשבת. וכל הנדון הוא רק על פירורי הגבינה המפוזרות על גבי הפיצה מלמעלה, והם עדיין לא עברו אפייה ומתחממים יותר משיעור יד סולדת על גבי הקדירה. אך אף שלא עברו אפייה אחר שנעשתה הגבינה והפיצה, מ"מ הגבינה מיוצרת מחלב מפוסטר, והיינו שמבשלים החלב לחום של לפחות 70 מעלות.

לפי המבואר בשו"ע והרמ"א בסי' שי"ח סעי' ט"ו, וכפי הסכמת רוב הפוסקים, בדבר יבש אין בישול אחר בישול, אבל בדבר לח שנצטנן לגמרי יש בו משום בישול אחר בישול. על כן חלב מפוסטר **צונן**, אף שעבר פיסטור, דחשיב כבישול, **אסור** להרתיח בשבת, אפי' על גבי קדירה.

ועיין במג"א סי' רנ"ג ס"ק מ"א שכ' דמותר להניח כלים מלוכלכים בשומן קרוש לתוך מים רותחים בשבת, ואף שעיקר הדיון שם במג"א הוא מחמת דין נולד, מקשה הגהות רעק"א מה יענה המג"א לגבי הדין של בישול השומן. וכתב רעק"א וז"ל: "ואולי י"ל דע"י תחילת השפיכה שבאה על השומן נעשה השומן רותח דכלי שני, וסמכין על הדין דבלא נצטנן לגמרי אין בישול אחר בישול. אף דנלענ"ד דזהו רק בשלא נצטנן לגמרי מבישולו, דלא פקע שם בישול ממנה, אבל בנצטנן לגמרי דאזדא שם בישול ממנה, אם אח"כ הורתחו מעט הוי דבר חדש ואסור לגמרי בישולם".

פי' לפירוש, דאף דמותר לחמם דבר לח שהוא עדיין חם קצת, מ"מ אין היתר להרתיח מים שנתבשלו ונתקררו ושוב נתחממו קצת באופן המותר, כגון ע"י סמיכה לאש במקום שאי אפשר להם להגיע לשיעור של יד סולדת דמותר כמובא בשו"ע סי' שי"ח סעי' י"ד, ואינו דומה מקרה זה שנצטנן לגמרי וחזר וחומם באופן מותר לשיעור של פחות מיס"ב, למקרה ההיתר של הרמ"א לחמם דבר לח שלא נצטנן לגמרי, כיוון דכל זמן שלא נצטנן לגמרי עדיין לא פקע שם בישול הראשונה מיניה, ולזה מתיר הרמ"א להרתיח שוב, משא"כ כאן כשנצטנן לגמרי, ואזדא מיניה שם מבושל, אף שאח"כ חוממו פחות מיד סולדת – זה דבר חדש ולא המשך משם בישול הראשון. ואם כן לפי זה לא ברור מה יסוד ההיתר לפי המג"א לשים קערות מלוכלכות בשומן קרוש קר במים רותחים. ומתרץ הגרעק"א וז"ל, דכיוון שבתחילה כשהיה השומן קרוש אף דנצטנן לא אזדא שם מבושל

ממנו, וכשנימוח ונעשה לח הוא רותח קצת נשאר שם בישול עליו והוא אח"כ בכלל אין בישול אחר בישול.

ונראה הפירוש בדברי רעק"א, דבשום פעם לא נפסק שם הבישול, דהיינו דכל זמן שהיה השומן נוזלי ולח עדיין לא נצטנן לגמרי, וברגע שנצטנן לגמרי נעשה קרוש ויבש עדיין - שם בישול עליו ואח"כ כששוב מחמם השומן ונימוח ונעשה שוב לח הוא חם קצת, וממילא יש המשך לשם הבישול, שהרי עד שנצטנן לגמרי הוא אפילו בדבר לח שם בישול, דמטעם זה מותר להחם דבר לח שלא נצטנן לגמרי, ומשנצטנן נעשה יבש ויש עליו שם בישול כדין דבר יבש שנתבשל ונצטנן, דאין בישול אחר בישול שעדיין שם מבושל עליו.

היוצא מדברי הגרעק"א דבר חדש, דאם יבשלו חלב ויצטנן ואח"כ יעשו גבינה מחלב קר לא יחול על הגבינה דין של מבושל ויהיה אסור לחמם בשבת. אבל אם יבשלו חלב ויעשו גבינה מהחלב לפני שיתקרר, שעדיין יש על החלב שם בישול, יתמשך שם הבישול גם לגבינה, ויהיה מותר לבשל הגבינה כדין דבר יבש שנתבשל, שאין בישול אחר בישול.

לפי הניסיון, תהליך עשיית הגבינה הוא שמרתיחים החלב בשעת הפיסטור לחום של 70 מעלות ויותר, ולא נותנים לחלב להצטנן לגמרי, אלא מעמידים החלב על חום של 30 מעלות, ואז מתחילים בתהליך של עשיית הגבינה, וכל זמן שהוא במצב נוזלי לא יורד למטה משיעור 30 מעלות, ואם כן יש על הגבינה דין של דבר יבש שנתבשל ומותר להחם הגבינה בשבת במקום שאין שייך בו מחזי כמבשל, ואין בו איסור בישול אחר בישול. ואף אם הגבינה מתרככת ולפעמים נעשית כמעט נוזלית, ויהיה על זה דין של דבר לח, הרי במצב הזה כבר הוחמה הגבינה והוא כמו דבר לח שלא נצטנן לגמרי שאין בזה דין של בישול אחר בישול.

לפי הנ"ל אין לדמות הדין של גבינה לדינה של חמאה ולמש"כ בספר שמירת שבת כהלכתה, פרק א' הערה קצ"ח בשם הגרשז"א ז"ל, וזו לשונו: "אפשר שיש להחמיר, שלא לשים חמאה על תפרי"א חמים, גם בחמאה שנעשית מחלב מפוסטר, דכיון שנתבשלה רק בעת שהייתה חלב וכבר נצטננה לגמרי, ועכשיו שוב נימוחה ע"י בישול החמאה והוא לח. וקי"ל דיש בישול אחר בישול בנצטנן לגמרי, ולא דמי להא דפסק המג"א סי' שי"ח ס"ק מ' לענין איפנד"א דאזלינן בתר השתא ודינו כדבר יבש, דיש לומר דשאני התם דמטבעו אחרי שנצטנן מבישולו נעשה קרוש ולכן חשיב דבר יבש, משא"כ בחלב שנתבשל ונצטנן לגמרי ופקע ממנו בישולו ואח"כ עשה מזה חמאה, ומשנתבשלה עתה שוב הו"ל דבר לח". עי"ש.

וכל זה נכון לגבי חמאה שקולטים השומן מעל חלב קר משא"כ גבינה שמייצרים מחלב חם קצת שלא נצטנן לגמרי יש על הגבינה שם בישול ומותר לחממה כנ"ל.

גם יש עוד לצרף להקל, דכל מה שדיברנו לעיל הוא רק לפי הבנת הפמ"ג בא"א סי' שי"ח ס"ק ל"ט וסי' רנ"ג ס"ק ל"ז ורעק"א והסכמת רוב הפוסקים, דשיטת הרמ"א הוא שמחמיר בדבר לח שיש בו בישול אחר בישול בנצטנן לגמרי, ויש בזה חשש בישול מה"ת, אבל הבנת מחצית השקל סי' שי"ח ס"ק ל"ט דהרמ"א סובר באמת דאין בישול אחר בבישול אפי' בדבר לח, ומה שהחמיר לאסור כשנצטנן לגמרי הוא מדין מניח לכתחילה בשבת, ולא מדין בישול וא"כ במקום שמותר להחם דבר יבש שנצטנן לגמרי, מותר גם לחמם דבר לח, דאין חילוק ביניהם, ולפי דבריו מותר להרתיח גבינה על גבי קדירה בין אם יש בגבינה דבר לח או דבר יבש, כל שנעשית מחלב מבושל, ואפי' אם נצטנן החלב לפני עשיית הגבינה, וכדברי המחצית השקל גם משמע בחזו"א סי' ל"ז אות י"ג בא"ד.

לפי דברינו הנ"ל יוצא מזה חידוש גדול. עיין בספר שמירת שבת כהלכתה פרק א' אות נ"ה ז"ל: טוב להימנע מעירוי מים מכלי ראשון על סוכר, על קפה או תה נמסים, על אבקת מרק, אבקת חלב, או אבקת קקאו המוכנה לשימוש, וכיו"ב – אפילו אם אלה כבר נתבשלו בתהליך הייצור, וכו' ובהערה אות קנ"ט ציין המקור לזה במשנה ברורה סימן שי"ח ס"ק ע"א ובשעה"צ ס"ק צ"ו בשם רעק"א.

והנה דברי המשנה ברורה שם הם על סוכר ומלח ומציין לדברי השערי תשובה שם המדובר על סוכר, ולפי מה שכתבנו לעיל בהבנת דברי רעק"א יש להבדיל בין תהליך ייבוש בצונן ובין ייבוש חם, והיינו תהליך התגבשות של סוכר ומלח הוא בצונן, שמפיקים מיץ סוכר דרך בישול הסלק ואחר שמצטנן רכז המיץ, הסוכר מתגבש, וכן בדרך כלל הוא תהליך ייצור המלח, ועל כן נכון הוא דברי המשנה ברורה שלפי דברי רעק"א יש להחמיר על אלו כדין דבר לח שלא נתבשל, וגם מה שהוסיף הרב נויבירט ז"ל קפה נמס, הוא נכון שגם זה עובר תהליך מצונן "פריז-דריי", משא"כ אבקת חלב מתייבש בתהליך של חום שנקרא "ספריי- דריי" ולפי מה שביארנו גם רעק"א יודה שאין על זה חשש של בישול אחר בישול, וצ"ע לדינא.

ב. המסת גבינה בשבת

לגבי השאלה שעל ידי החימום ממיס הגבינה, עיין בספר שמירת שבת כהלכתה פרק א' הערה קצ"ח שהביא עוד בשם הגרשז"א ז"ל, וזו לשונו, דבכלכלת שבת מלאכת מבשל כ' דהממיס חמאה חייב משום ריפה גוף קשה וגו' ובחיי אדם כלל כ' ובנשמת אדם ס"ק ו' בשם הכלבו כתבו בדבר שאינו גוף קשה מברייתו כמו שמן קפוא אין בו איסור ריפוי גוף קשה, וצ"ל דחמאה מיקרי גוף קשה מברייתו מכיוון דאינה הופכת מאליה מחלב לחמאה כי אם ע"י תחבולה ופעולה מיוחדת, ולכלכלת שבת הנ"ל י"ל דגם חמאה מחלב מפוסטר אסור להניחה ע"ג תפו"א חם, ואף למה שמוכיח החיי אדם הנ"ל מהכלבו דאם כבר נתבשל פעם תו לא חייב על ריפוי, היינו רק כשנתבשל וניתך אחר שכבר היה לגוף קשה משא"כ בחמאה דמשנעשית החמאה עדיין לא נתרככה, עיי"ש בדבריו.

הנה מה שכתב הגרשז"א ז"ל דחמאה מיקרי גוף קשה מברייתו מכיון שאינה הופכת מאליה מחלב לחמאה כי אם ע"י תחבולה ופעולה מיוחדת, לא ירדתי לסוף דעתו הגדולה בזה, דאדרבה מה שנעשית ע"י תחבולה ופעולה לא מיקרי תחילת ברייתה, ותחילת ברייתה הוא דבר שנעשה קשה מצד הטבע, ובחמאה טבע החלב דאחר שעומדת יום או יומיים צף השומן על גבי החלב מלמעלה ונקרש מאליו, והשומן ההוא נקרא חמאה, וכן הוא ברש"י בראשית י"ח ח, "חמאה, שומן החלב שקולטין מעל פניו בור"א בלע"ז", וכל הפעולה בחיבוץ החמאה הוא רק לחזק ולהוציא שאריות החלב מהשומן הנקלט מעל גבי החלב, ולכן מיקרי חמאה קשה מתחילת ברייתה, וכן מה שמייצרים היום חמאה ע"י הוספת מחמצות ועוד תחבולות שונות הוא רק למהר ייצור החלב ולהוציא כמויות גבוהות מהחלב וכדומה, אבל מצד הטבע החמאה נקרש מאליו על גבי החלב.

ומעתה כשנדון על גבינה קשה, הלא ידוע הוא שאי אפשר שגבינה קשה יתהווה מצד הטבע בלי תחבולות ידי אדם, דאף אם החלב עומד ומתחמץ ומתגבן, הגבינה הוא גבינה לבנה ורכה ולא גבינה קשה שעליה אנו דנים, ואפי' הגבינה קשה המוזכר בפוסקים היא נעשית ע"י הוספת קיבה או שאר דברים המחמיצים ועוד פעולות ותחבולות, ועל כן לא נקרא גבינה דבר הקשה מברייתה ואין איסור בזה של ריפה דבר קשה.

ואף אם נקבל סברת הגרשז"א ולומר דמה שנעשית ע"י תחבולה מיקרי מתחילת ברייתה, וממילא גם גבינה קשה יהיה לה דין קשה מתחילת ברייתה שאסור להמיס לפי דברי הכלבו הנ"ל, גם יש מקום להקל בגבינה קשה, דהנה האיסור של ריפה הקשה הוא תולדה של מבשל, וזהו בעצם סברת הכלבו דמתיר אם ריפה פעם אחת כדין אין בישול אחר בישול, ואם כן לפי מה שנכתב לעיל, דווקא בחמאה שמיוצר מחלב שנצטנן לגמרי ואין על זה שם בישול לכן אסור גם להמיס החמאה מדין בישול, אבל גבינה המיוצר מחלב שלא נצטנן לגמרי ולא אזדא שם בישול מינה, א"כ שוב אין שייך בישול אחר בישול ומותר להמיס הגבינה ע"י חום.

ועוד יש להוסיף דבספר אגרות משה ח"ד סי' ע"ד בישול ס"ק ו' התיר אפ' בחמאה שנעשית מחלב מפוסטר ולא חש לא לבישול אחר בישול, וגם לא לאיסור ריפוי הקשה, ואם כן כש"כ להתיר בגבינה כנ"ל.

ג. צליה לאחר בישול

לגבי השאלה דאולי על גבי קדירה בלי רוטב מיקרי צלי ואסור. הנה מבואר בשו"ע סי' שי"ח סעי' ה' יש מי שאומר דדבר שנאפה או נצלה אם בשלו אח"כ במשקה יש בו משום בישול, ולפי"ז שאסור בישול אחר צלי ואפייה ובפוסקים מבואר בפשטות דגם אפייה וצלייה אחר בישול אסור וא"כ אף אם הגבינה הקשה יש על זה דין בישול, מכל מקום הלא הבישול היה דבר לח ורוטב וכשמחמם על גבי הקדירה בלי רוטב הוי בזה דוגמת צלי ואפייה ויהיה אסור בשבת, ועיין בספר שמירת שבת כהלכתה סימן א' סעי' ס"ט בזה.

בשאלה זו הארכת בתשובה לגבי חימום אטריות ביצים בפסח בתוך מרק חם ותו"ד הנוגע לעניינו הוא דדבר פשוט דלא כל חימום בלי מים מיקרי צלי או אפייה, דצלי הוא סוג מיוחד של בישול שצולין האוכל ע"ג האש או בתוך התנור ואין לדמות טעם וריח של בשר צלי לטעם וריח של בשר מבושל וכן הדבר באפיית הפת דאין לדמות טעם וריח של עיסה הנאפית בתנור אש לעיסה שנתייבש ונעשה ראוי לאכילה על גבי קדירה או אפילו לטעם עיסה שנתבשל במיקרוגל. דבצלי ואפייה כח האש המעורב בו גורם הטעם והריח, וזה נקרא צלי ואפייה ולא באופן אחר. ולכן אם מחממים חתיכת בשר שנתבשלה בקדירה עם רוטב, ומתחמם על גבי קדירה בלי רוטב, לא נקרא צלי, דהלא טעמה וריחה לא משתנה ממה שהייתה ונשאר בשם מבושל חם ולא שייך בזה דין של צלי אחר בישול.

וכן הוא בניד"ד דאין הטעם של הגבינה משתנה לטעם גבינה אפייה או צלייה אלא הטעם הוא כטעם גבינה חם ונשאר כמו שהייתה לפני זה, ואין בזה חשש של צלי או אפ' אחר בישול.

היוצא מכל הנ"ל דאין שום צד איסור להחם פיצה על גבי קדירה בשבת.

אך יש צורך לוודא שאכן גם על שאר המרכיבים עברו תהליך בישול, רסק עגבניות, תבלינים, שמן וכו' שבמקרה שהם לא מבושלים אסור להחם מן התורה.