



דבר העורך

ליהודים היתה אורה ושמחה

שיעורים נפלאים: ביום חמישי ב' אדר פרשת תרומה התקיים שיעור נפלא בבית המדרש פינוסק קרלין שכונת בית ישראל וירושלים, מאת הג"ר **ישראל מאיר מורגנשטין שליט"א** בנושא החשמל בשבת, בליווי מצגת מרתקת ותיאורים הממחישים את עבודותיהם של עובדי חברת החשמל בעיצומה של השבת רח"ל, וכן הוצגו פתרונות לחשמל כשר לכל הדעות.

במהלך השיעור נאמרו דברי חיזוק מיוחדים מהג"ר **גרשון מלצר שליט"א** בנושא הוצאות שבת שהקב"ה מבטיח לנו עליו ועל אנשי פורע'.

בכינוס השתתפו מאות אברכים לומדי ישיבת מיר ותושבי הסביבה, ויצאו עם חיזוק עצום בכבודה של שבת מלכתא.

השיעור נתרם על ידי **משפחת אפריאט** ממשפתי השיעורים לרגל הולדת הבת-הנכדה ולהצלחתם בכל אשר יפנו.

א"ה ביום חמישי ט' אדר פרשת תצוה יתקיים שיעור מיוחד אודות חשיבות הימנעות ממוזיקה שמקורה מהגויים והשפעתה על נפש האדם.

דברי פתיחה מפי המלחין האגדי **הרב הלל פלאי שליט"א**. המשא המרכזי בנושא גנינה יהודית כהלכה על ידי ארגון 'בתוף ומחול', כך ישא דברים **הרב יעקב אלזקי שליט"א** בליווי המחשות של שירי פורים מגוון נגנים וכלי נגינה. שמעו ותחי נפשכם.

ברכת התורה
עקיבא יוסף לוי

יום ה' תצוה ט' אדר

יום ה' תרומה ב' אדר

אורה ושמחה

משא הטיבור
הגאון הידוע
מה בין יגון ויודו
לזכור וליגון

דברי מחותן פני המלחין הגאון הרב הלל פלאי שליט"א
עם הסופר והמלחין הרב יעקב אלזקי שליט"א
ביום חמישי ט' אדר פרשת תצוה
בית המדרש פינוסק קרלין
רחוב ירושלים 2 סניף בית ישראל ירושלים
2022-2023

מימין למעלה: הרב יעקב אלזקי שליט"א
הוא מנחה את שיעור תשובת היום לזכור וליגון
היום חמישי ט' אדר פרשת תצוה



נושא הגיליון

'המתנה לאחר גבינה צהובה'

נמשך הטעם ונשאר בין השינים

אכילה כהלכה: נושאי הגיליונות בסדרת 'אכילה כהלכה', הגיליון הראשון מספר 387 בנושא 'המתנה בין בשרי לחלבי'. הגיליון הקודם מספר 388 בנושא 'המתנה בין חלבי לבשרי'. הגיליון הנוכחי מספר 389 בנושא 'המתנה לאחר אכילת גבינה צהובה'. בהמשך, גיליון מספר 390 בנושא 'המתנה לאחר אכילת פיצה' (גבינה צהובה אפויה, מותכת, מבושלת). גיליון מספר 391 בנושא 'המתנה ממותת טעם ובלעיות'.

במאמר שלפנינו מתבאר, כמה זמן צריך להמתין אחרי אכילת גבינה קשה וגבינה צהובה, כדי לאכול בשר. פירוט הדין: לפי מנהג בני אשכנז ומנהג בני ספרד, בגבינה קשה, ובגבינה צהובה.

1. גבינה קשה

תקציר: כפי שהתבאר בגיליונות הקודמים, מדינא דגמ', מותר לאכול בסעודה אחת מאכלי חלב ולאחריהם מאכלי בשר, אך יש לנקות את הפה משאריות מאכלי החלב, ולשוטפו במים. לפני אכילת הבשר. וכן צריך לוודא שהידיים נקיות משאריות מאכלי החלב.

על פי הזהור, אין לאכול גבינה ובשר באותה סעודה, ובשעה אחת, ולדעת הרבה פוסקים המנהג להחמיר כדברי הזהור. ולמעשה המנהג המקובל הוא להפסיק חצי שעה בין גבינה לבשר, ויש מחמירים שעה. ויש נוהגים וכן מנהג הספרדים כפשטות השו"ע שאין ממתנים כלל בין חלב לבשר, ועושים רק רחיצה קינות והדחה.

גמ' בזהור לא מצינו הבדל בין סוגי הגבינות, ובכולם הדין שווה. אולם חידש **האיסור והיתר** (כלל מ אות י') שהאוכל גבינה קשה בת שש חודשים, או גבינה מתולעת, למרות שמעיקר הדין אין איסור, כי היא לא נדבקת בשיניים, וגם אם נדבקת אינה נחשבת גבינה, בשונה מבשר שנדבק בין השיניים, מכל מקום מידת חסידות ופרישות לכל בעל נפש, לא לאכול באותה סעודה גבינה קשה ובשר אחריה, אפילו אם עושה קינות והדחה, כי הטעם של הגבינה קשה נמשך בפה זמן רב. ועוד שהרי מובא **במרדכי** (פרק כל הבשר סימן תרפז) **שהמהר"ם** גזר על עצמו להרחיק בין גבינה לבשר כמו בין בשר לגבינה, לפי שפעם אחת מצא גבינה בין שיניו מסעודה לסעודה. ולכן בגבינה קשה יש להחמיר כשיטתו, למרות שאין אנו נוהגים כדבריו בגבינה רגילה.

הודעת מערכת:

בשבוע של פורים לא יופיע גיליון הגיליון הבא יופיע א"ה ביום ג' פרשת ויקהל פקודי כ"א אדר תשפ"ג בברכת א פרייליכן פורים!

בשו"ע (ו"ד סימן פט סעיף ב), לא העתיק את דברי האיסור והיתר, וסתם בלשונו שאחרי גבינה צריך רק רחיצה קינוח והדחה, ולא צריך להמתין.

ונחלק עליו **רבינו משה איסרליש** בשלשת ספריו, **תורת הטאת** (כלל עז דין ב), **דרכי משה** (אות ב), **והגהות הרמ"א על השו"ע** (סימן פט סעיף ב), שהביא הלכה כדעת האיסור והיתר, שמידת חסידות להמתין בגבינה של שש חודשים או מתולעת לא לאכול אחריה בשר, כי הגבינה נדבקת בין השיניים, כמו שנוהגים להמתין בין בשר לחלב. ומסיים הרמ"א, ויש מקילים בדבר, וטוב להחמיר. וכתב **בחממת אדם** (כלל מ דין יג) **ובכית הלל** (ס"ק א) **ובאורח מישור** (אות 1) שאין לאכול אחר גבינה קשה אפילו תבשיל של בשר.

2. שני טעמים לחומרא

יסוד החומרא הוא מכח דברי המהר"ם, ואילולי החידוש של המהר"ם לא היו מחמירים לאסור גבינה קשה אפילו שנמשך הטעם ונשאר בין השיניים, ורק כיון שהמהר"ם החמיר בכל גבינה, אנתנו מחמירים בגבינה קשה לנהוג כשיטת המהר"ם.

נמשך הטעם: שני טעמים נאמרו בחומרא של גבינה קשה, **האיסור והיתר** (כלל מ אות י), **והט"ז** (ס"ד ט), נימקו בגלל שבאכילת גבינה קשה נמשך הטעם, כי יש בה הרבה שומן וטעם חזק המורגש בחלל הפה זמן רב. ובאר הט"ז שאין לאסור בגלל שנתקע בין השיניים, כי הגמי' בחולין דורשת מהפסקו הבשר עודנו בין שיניהם, בשבר בין השיניים נחשב בשר, אבל בגבינה גם אם נתקע בין השיניים אין מקור להחשיבו כגבינה.

בין השיניים: מאידך **בתורת הטאת** (כלל עז דין ב), **ובדרכי משה** (סימן פט ס"ק ב), מובא דברי האיסור והיתר, ומבאר את הטעם בגלל שנשאר בין השיניים. ואילו **בפרי חדש** (סימן פט ס"ק טז), **ובתורת השלחן** (סימן פט סעיף יא), **ובפרי מגדים** בדעת השו"ע (שפתי דעת סימן פט ס"ט ט), שמבצות זהב ס"ד ט), **ובידי יהודה** (הארון סימן פט ס"ד ט), מדויק שמספיקים לשתי הטעמים, שבנוסף לנמשך הטעם, יש גם את הטעם של בין השיניים, שגבינה קשה נכנסת בין השיניים, ולשיתם, מה שנשאר בין השיניים נחשב בגבינה, גם בלי דרשה מהפסקו. **וברשב"א** (תורת הבית הארוך בית ג שער דף פו), מבואר, שבגבינה בין השיניים נלמד מהפסקו של בשר בין השיניים.

3. כמה להמתין?

הנוטח של **האיסור והיתר**, **והרמ"א**, **והמגן אברהם** (סימן קצו ס"ק א), **והמשנ"ב** (סימן קצו ס"ק ט, סימן תצד ס"ק טז), שלא לאכול באותה סעודה גבינה קשה ובשר, ולא מספיק לכך רחיצה קינוח והדחה, אלא יש להמתין כמו בין בשר לגבינה, אך לא הזכירו כמה שעות להמתין.

שש שעות: אמנם בלשון הט"ז (שם), **והפרי מגדים** (שפתי דעת ס"ק טז), **והשו"תן גבוה** (סימן פט ס"ק טו), **והחממת אדם** (שער איסור והיתר כלל מ אות יג), **והשער הציון** (סימן תצד ס"ק טו), מפורש שצריך להמתין אחרי גבינה קשה שש שעות. כלומר, כיון שהתקבל המנהג להמתין שש שעות בין בשר לגבינה, והרמ"א הכריע להמתין בין גבינה לבשר כמו בין בשר לגבינה, ממילא יש להמתין שש שעות.

שעה: בפשוטו לשון השו"ע (ס"ק טז) בשם ספר **מצרך לחמכה** (דף כז), משמע מספיק להמתין שעה אחת בין גבינה קשה לבשר. כלומר, שרי גם בין בשר לגבינה מעיקר הדין סובר הרמ"א שספיק שעה, ואם כן החומרא שהרמ"א כתב להמתין בין גבינה קשה לבשר - כמו בין בשר לגבינה, הכוונה לשעה. אכן **ביד יהודה** (הקצר ס"ק כד) מפרש את כוונת השו"ע שמדבר על המתנה אחרי עוף, ולא אחרי גבינה קשה, ולפי דבריו אחרי גבינה קשה צריך

להמתין שש שעות אפילו לדעת השו"ע.
לפי החודשים: מאלך מחדוש שבת **כבב איש חי** (שנה ב פרשת שלח אות יט-יטו), מנהג בגדל להמתין שעה כנגד כל חודש, אם עברו עליו ששה חודשים ויותר ממתנים ו' שעות, אם עבר עליה חודש ממתנים שעה, ואם חודשיים שעתיים, וכן כנגד כל חודש מוסיפים שעה בהמתנה. ומאידך הביא שמנהג ירושלים שאין ממתנים כלל לאחר גבינה קשה.

פולמוס גבינה צהובה

גבינה קשה: כאמור לעיל, לדעת הרמ"א האוכל גבינה קשה צריך להמתין שש שעות לפני אכילת בשר. ומבואר בשו"ע שהגבינה הקשה המדוברת, היא כזו שעברו עליה ששה חודשים מעת ייצורה. וכתבו **בהלכות בשר בחלב** (עמוד פו סעיף פ) ובספר **פסקים ותשובות** (יו"ד סימן פט הערה 139), **והגרש"י שטיצברג שליט"א** (בהוראה לרביני הילחא), שהוא הדין בזמננו לגבי הגבינות עם טעם חזק מאוד שמתיישנים יותר מחצי שנה צריך להמתין עליהם מדינא שש שעות, גבינות כגון פרמזן, צ'דר חריף, גאודה, אמנטל, קשקבל, קממבר, מכבי בלו, גבינה שוויצרית, גבינה צפתית מקורית, דינס כגבינה קשה שיש להמתין אחריה שש שעות.

כללו של דבר אם עברה עליה חצי שנה, (ובשם החו"א ציטט הגרנ"ק הובא בישא יוסף חלק ב סימן קיט שיעבור שנה מעת ייצורה, וצ"ע, ובספר הזכרונות יישב הגרנ"ק בדרי החו"א שסבר כמו הדריכ' משה סימן פט שצריך שנה, וכפי הגירסה שהובא בהגהות הטור הוצאת מכון ירושלים), או שהיא כה קשה עד שניתן לחותכה רק באמצעות מגרדת, או שנוצרו בה נקבים מחמת יִשְׁוֹנָה, דינה כגבינה קשה. וכפי מצוי בגבינה השוויצרית וכדומה, המתולעת ומעופשת כעבור כמה שנים של התיישנות, ושם צריך לחכות שש שעות.



גבינה חצי קשה: בעשרות השנים האחרונות התחילו לייצר גבינות שיונו בתהליך מזורז של מספר שבועות, כגון גבינה צהובה חרמון וכדומה, שלא עברו ששה חודשים מתחילת הייצור. ונחלקו גדולי הפוסקים האם צריך להמתין שש שעות בין אכילת גבינה צהובה לאכילת בשר, או לא. וניתן לראות את הדעות **בספר הכשרות** (פרק י סעיף מט-נ), **ובמשנ"ב דרשו** (סימן תצד, ס"ק יד טז, שעה"צ ס"ק טז; ביאורים ומוספים דרשו 19; 20), **קונטרס הביאורים** (בספר קיצור שו"ע הלכות בשר וחלב עמוד קלח, להג"ר אהרן פפויפר), **ובמילואים לספר יד יהודה** (עמוד רעד), ובספר **חווות העמלות** (בשם בחלב סימן כג).

4. לא צריך לחכות שש שעות

לדעת **החו"א** (עדות הגר"ח קנייבסקי, הובא בארחות רבנו חלק ג עמוד עז, מעשה איש חלק ה עמוד כב, שער המועדים שבועות עמוד קמח), **והגר"ח קנייבסקי זצ"ל** (הבית בכשרותו בראש הספר, עדות ננדו לרביני הילחא, ועיקר בתיבות הלכה חלק מו עמודים 439-522 שמופיע עדויות חלוקות בשמו), **והג"ר אהרן קוטלר זצ"ל** (מאור השבת חלק ג עמוד תכו, תשובות והנהגות חלק ו סוף סימן קעא, ושם ורפא חלק ב סימן כו מכתב מהר"י וינר עמוד סה), **והג"ר משה פיינשטיין זצ"ל** (משנה הלכות טז חלק טז סימן ט בשמו, ושם ורפא שם, רבבות ויובלות חלק ב סימן רס), **והג"ר ישראל יעקב פישר זצ"ל** (אבן ישראל חלק ט סימן סח, משנ"ב אבן ישראל סימן תצד), **והג"ר משה שטרן זצ"ל** (בעל הבאר משה בספר מאור השבת חלק ג מכתבי הגר"מ שטרן, ובסוף ספר פתחי הלכה סימן ב, ושם ורפא שם), **והג"ר חיים שטרן זצ"ל** (בהג"ר בצלאל מח"ס שו"ת בצל החמכה, רב העיר וינה), **והג"ר משה הלברשטם זצ"ל** (ושם ורפא שם), **והג"ר ישראל בעלסקי זצ"ל** (שו"ת שולחן

סימן כק, ויאמר אברהם בשר בחלב עמוד מוש, כשרות הבית עמוד פה, ספר הכשרות פרק י"ט קכה, אשרי האיש יו"ד חלק א פרק ה סעיף יד, ושם ורפא שם), והגר"ג קרליץ זצ"ל (עדות נכדו לרבני הילכתא, שער המועדים שבועות עמוד קמה) והגר"מ מאיר ברנדסדורפר זצ"ל (עדות נכדו לרבני הילכתא, בנתיבות ההלכה חלק מ עמוד 399), והגר"ג גריינמן זצ"ל (עדות באי ביתו), והגר"ד פנחס שרייבר זצ"ל (בנתיבות ההלכה חלק מ עמוד 500), והגר"ד עמרם פריד שליט"א (פסקים והוראות יו"ד), למרות שמעיקר הדין לא צריך להמתין, אך המנהג להמתין שש שעות כיון שלמעשה קוראים לזה גבינה קשה וזה דומה לגבינה קשה עליה דברו הפוסקים, ואין לשנות מהמנהג. [ונהגו להחמיר שמא נמשך הטעם או שמא נכנס בין השיניים].



והוסיף הגרי"ש (ישא יוסף א"ח חלק ב סימן קכ) שכל זה בארץ ישראל שכך המנהג, אבל במקום שאין מנהג ברור, מעיקר הדין לא צריך להמתין שש שעות כיון שלא התקשתה שש חודשים, ובאמריקה ישאלו את הגר"ד פיינשטיין זצ"ל מה המנהג, והאם קיבל הוראה מאביו הגר"מ פיינשטיין זצ"ל.

ראוי להחמיר: לדעת הגר"ש **אויערבאך** זצ"ל (קובץ מהדרין קובץ יב עמוד פח עדות הגרא"י רובין, מאור השבת חלק ג תשובות הגר"ש"א, הילכות שלמה שבועות פרק יב אות יג וארוחת הלכה שם, קובץ מוריה רלח-רמ טבת תשנ"ו עמוד עט, קונטרס הביאורים, ספר הכשרות, הלכות בשר בחלב פרק ב הערה רלד), יש להסתפק בדבר, וכיון שיש מחמירים בדבר לכן החמיר לעצמו, ולאחרים הורה שמצד הדין לא צריך להמתין אבל המנהג להמתין, ובספר **אמני אודך** (על הלכות בשר בחלב) מובא ששאל את הגר"ש **אויערבאך**, כמה זמן צריך לחכות אחרי אכילת גבינה צהובה, והשיב לו 'למעדני השלחן פסק שצריך לחכות ו' שעות'.

לכתחילה: לדעת הגר"ח פיינשטיין זצ"ל (ארוחת הרב עמוד קיד, ושם ורפא חלק ב סימן כו עמוד סד) לכתחילה אין להיכנס לחשש איסור, וימתין שש שעות לאכילת בשר, אבל בדיעבד ספק דרבנן לקולא. ודין דבר שיש לו מתירין לא שייך בזה.

הוראה להחמיר: לדעת הגר"א **יוסקאל אלימלך כהן שליט"א** (בהוראה לרבני הילכתא), ההוראה בזה להחמיר, כיון שהרמ"א כתב שבגבינה קשה צריך להמתין שש שעות, ואין חולק על כך שסדרי הייצור השתנו משנים קדמוניות, ומי יערב לנו איזה סוג צריך להמתין ואיזה סוג לא צריך להמתין, ולכן ההוראה בזה להחמיר להמתין שש שעות. אך כיון שאינו חיוב גמור, כאשר יש אונס מיוחד כגון שיבה שהגישו בארוחת בוקר גבינה צהובה, וכתעל לא יכולים להגיש את ארוחת הצהרים הבריית, בזה אפשר להקל, ולא צריך לשנות בשביל זה את סדרי הישיבה.

במקום הצורך: אם אכל גבינה צהובה ובתוך שש שעות צריך לאכול סקורת שבת, לדעת הגר"ג **קרליץ** זצ"ל (שער המועדים שבועות עמוד קמה) והגר"ש **אויערבאך** זצ"ל (קובץ מהדרין קובץ יב עמוד פח עמוד רפ) שמונה בני ספרד להמתין שעה אחת **אלישיב זצ"ל** (עדות תלמידו לרבני הילכתא) אפילו בכי האי גוונא יש להחמיר.

7. צריך להמתין שעה אחת

שעתא חדא: לדעת הגר"ב **צאבא שאול זצ"ל** (ספר הכשרות פרק י הערה קכב עמוד רפ) שמונה בני ספרד להמתין שעה אחת אחרי אכילת גבינה צהובה. **ולדעת הגר"מ משה שטרנבוך שליט"א** (תשובות והנהגות חלק ו סימן קצב), והגר"ד **מאיר שטרן שליט"א** (מנחת יצחק ו עמוד קצא), מספיק להמתין אחרי גבינה צהובה שעה אחת בלבד ויעשה קינוח והדחה כדין, וסיים הגר"מ שטרנבוך שלעצמו מחמיר להמתין שש שעות.

הלוי חלק א סימן כב את א), והגר"ר **מאיר סירוטה שליט"א** (בהוראה לרבני הילכתא), והגר"ר **אשר וייס שליט"א** (מנחת אשר שבות סימן סא) ו**שו"ת מוקד ישראל** (הלכות חג השבועות סימן ג), ו**שו"ת נתיבות החכמה** (בשר בחלב סימן יא), בגבינה צהובה המצויה כיום אין דין של גבינה קשה, ולא צריך לחכות אחריה שש שעות.

הטעם להקל, א. שכבר כתב הש"ך שהטעם להחמיר בגבינה קשה שעברו עליה שש חודשים כי נשאר בין השיניים, ובגבינה צהובה לא עברו עליה שש חודשים והט"ז שתלוי בנמשך הטעם, המציאות הוא שבגבינה צהובה שלנו לא נמשך הטעם כמו גבינה קשה, ואין לה טעם חזק מספיק ולא טעם חריף כל כך. וכל האיסור בגבינה קשה הוא מכת מנהג, ולגבי גבינה צהובה אין מנהג להמתין. ולדעת הגר"ע **עובדיה יוסף זצ"ל** (יביע אומר חלק ו יו"ד סימן ז), למנהג הספרדים לא צריך להמתין כלל אחרי גבינה צהובה, ורק מי שיש לו חורים בשיניים, ראוי שיחצוץ את שיניו היטב לפני שאוכל בשר.

והוסיף הגר"י **בעלסקי זצ"ל**, שאפילו בגבינה צהובה שהתנהגו ו' חודשים באריזה לא צריך להמתין שש שעות, כיון שהמתנהג בתוך אריות וואקום אינה מקשה את הגבינה. ואין סיבה להחמיר היום מחמת שהשתנה צורת הייצור, והדין נשאר כמו בעבר - שאם אינה קשה לא צריך להמתין.

5. צריך לחכות שש שעות

מאידך לדעת הגר"ר **שמואל הלוי ואזנר זצ"ל** (שבט הלוי חלק ב סימן לה) והגר"ר **משה אריה פריינד זצ"ל** (מרא דנהגותא סימן שבב), והגר"ר **יצחק יעקב וויס זצ"ל** (תשובות והנהגות חלק ו סוף סימן קעא, פסקים ותשובות על סימן פט), והגר"ר **לוי רבינוביץ זצ"ל** (מעדני השלחן יו"ד סימן פט, מעדני מלכים חלק א סימן צא), והגר"ר **מנשה קליין זצ"ל** (שו"ת משנה הלכות חלק טז סימן ט), והגר"ר **יוסף רבינמן זצ"ל** (שו"ת משנת יוסף חלק א סימן קלב), והגר"ר **אהרן ברנדסדורפר שליט"א** (בהוראה לרבני הילכתא), הגבינה הצהובה שמצויה כיום דינה כגבינה קשה, וצריך להמתין בינה לבשרי שש שעות, למרות שלא עברו עליה ששה חודשים מתחילת הייצור.

והטעם בשיטה זו, משום שבאמצעים הטכנולוגיים שבזמננו מצליחים לייצר גבינות דומות לגבינה הקשה שבעבר, אף ללא המתנה של שש חודשים. ומה שהזכירו הפוסקים שש חודשים אינו הלכה למשה מסיני, אלא היכי תמצא של רמת קושי ומשיכת הטעם, וכיום המפעלים יודעים להגיע למקסימום תוצאה במינימום זמן. והניד אחד המומחים הגדולים שהחומר שמכניסים היום לגבינה חצי קשה, פעיל הרבה יותר בחוזק מאשר הקיבה עליה כתב הט"ז שצריך להמתין שש שעות, כדאמרי אינשי 'החיקוי יותר טוב מהמקור', ולכן מדינת צריך להמתין שש שעות.

באופן אחר ביאר הגר"ש **ואזנר**, כיון שלא יודעים איזה מהגבינות שנמכרות בתנות שהו ש חודשים ואלו גבינות לא שוה שש חודשים, ולא שייך לעשות לוח זמנים מתי נעשו לכן צריך להחמיר בכל גבינה קשה. ועוד שיש אחרונים שמחמירים אפילו כאשר לא שהתה שש חודשים אם יש לגבינה טעם חזק, לכן יש להחמיר בכל גבינה קשה, ולהקל בכל גבינה רכה.

6. ראוי להמתין שש שעות

המנהג להחמיר: לדעת הגר"ש **אלישיב זצ"ל** (קובץ תשובות חלק א סימן נח, הלכות חג בחג שבועות עמוד קמה ועמוד קנט הערה 111 ועמוד קסב הערה 118, ישא יוסף חלק ב סימן קיט,

סיכום הגיליון:

דינים העולים

- א. בין חלב לבשר: השיטות בהמתנה בין חלב לבשר, רחיצה קינוח והדחה בלי המתנה, המתנה חצי שעה, המתנה שעה.
- ב. גבינה קשה: גבינות קשות כגון בת חצי שנה או מתולעת יש מחמירים שש שעות, משום שנמשך הטעם, ויש מוסיפים גם משום שנתקע בין השיניים.
- ג. שעה לחודש: יש מחדשים שתלוי במספר החודשים של הגבינה, שעה לחודש. יש מצדדים שבכל גבינה קשה ימתין רק שעה.
- ד. גבינה צהובה: בזמננו, בגבינה קשה כמו גבינה שוירצית צריך להמתין שש שעות. בגבינה צהובה - חצי קשה, נחלקו בזה פוסקי זמננו, ונאמרו השיטות הבאות: יש מקילים שלא צריך להמתין שש שעות, כי אינה קשה ולא נמשך טעמה.
- יש מחמירים שצריך להמתין שש שעות, כי המפעלים מצליחים לעשות מקסימום תוצאה במינימום זמן. או מחשש שלא ידעו איזה מותר ואיזה אסור.
- יש אומרים שמצד הדין מותר והמנהג להחמיר.
- יש מקילים שמספיק שעה אחת עם קינוח והדחה.

משיב כהלכה



ההגרלה השבוע על 100 שקל מזומן הזוכה בהגרלת גיליון 388 בסך 100 שקל מזומן האובר המופלג הר"ר מנחם מנדל אייכלר שליט"א כולל קנין הוראה 'באר ישראל' בית שמש

שאלה: כמה שעות צריך להמתין אחר אכילת פיצה, כדי לאכול בשר?

לשיטת המחמירים להמתין 6 שעות בין אכילת גבינה צהובה לבשר, האם יש הבדל בין גבינה צהובה רגילה, לגבינה צהובה מותכת (משולשים), אפירה (פיצה), פסטה מוקרמת עם גבינה צהובה), מבושלת (מרוק בצל עם גבינה צהובה)?

מקורות: שמופיעים בגיליון הנוכחי, ובנוסף יד יהודה (סימן פט הקצר ס"ק ל, מילואים בסוף הספר); **ערוך השלחן** (סימן פט סעיף יא); **בן איש חי** (שנה שניה שלח אות טו); **קובץ תשובות** (חלק א סימן נח); **ספר הכשרות** (עמוד רפ); **הליכות שלמה** (שבועות עמוד שפג); **בדי השלחן** (סימן ב ביאורים ד"ה וכן); **מעדני מלכים** (חלק א סימן צא); **משנת יוסף** (חלק יא סימן קלב).

במדור זה מופיעה שאלה שבועית בנושא הגיליון הבא, כל מי ששולח תשובה נכונה על השאלה נכנס להגרלה. ההגרלה על דעת רבני המפעל. התשובות המובחרות ישולבו במידת האפשר בגיליון הקרוב. **כדי להשיב ולהכנס להגרלה, מספיק לעיין במראה מקום אחד!** נא לשלוח את התשובות עד יום ראשון הקרוב בערב (תשובה שתגיע אחרי יום ראשון תכנס להגרלה הבאה). בצירוף פרטי המשיב (שם, טלפון, מקום לימוד), באחת מהאפשרויות הבאות:

1. בקו 'הילכתא' טלפון 02-5377085 שולח 4
2. בעמדות 'נדרים פלוס' ו'קהילות', קופת 'הילכתא' - 'עומק הפשט'
3. בחדר 'קול הלשון', ישיבת מיר ירושלים, תיבת 'הילכתא'
4. בפקס מספר 1532-6507823
5. במייל 5047867@gmail.com

המדור הוקדש לע"נ האשה הצדקנית מרת אלישבע אלטמן בת ר' יעקב קאפל ע"ה ת.נ.צ.ב.ה.

עדכוני הלכה



גיליונות על פורים

פורים כהלכה: נושאי גיליונות עומק הפשט בענייני פורים משנים קודמות, ניתן להשיג במערכת הילכתא.

גיליון 50 בנושא שמחת פורים, גיליון 102 בנושא עד דלא ידע, גיליון 153 בנושא תחפושת בפורים, גיליון 208 בנושא הכאת המן בקריאת המגילה, גיליונות 257-256 בנושא כשרות משקאות חריפים, גיליונות 299-300 בנושא כשרות הוודקה ואיסור 'חדש', גיליון 301 בנושא פורס מפה ומקדש בפורים, גיליונות 348-344 בנושא פורים בערי הספקות, בבני ברק, בדגש על הפולמוס הגדול בזמן הפורים בבית שמש.

נושא הגיליון הבא:

'המתנה לאחר אכילת פיצה'

טלו חלק בזיכוי הרבים העצום, והשתתפו בהוצאות הגיליון הבא

הגיליון נועד לעורר את לב הלומדים, נא לא לסמוך על הדברים הלכה למעשה בלי לעיין במקורות

ההשתתף ככה

לקראת פורים ניתן להתקשר למוקד המיוחד בקו הילכתא 02-535-0-535 שולח 6 לבריורים על ידי מומחי כשרות בנושא 'כשרות משקאות חריפים' אילו משקאות חריפים מאושרים לשתיה

הילכתא

לדעת לחיות כהלכה

גיליון שבועי עומק הפשט
שיעורים יומי עיון
בית הוראה טלפוני
בירורי הלכה אקטואליים
קו מידע הלכתי
חוברות הדרכה

מכון הילכתא 02-535-0-535

מענה אנושי בית הוראה מערכת הגיליון



קו מידע הלכתי

02-5377-085

ניתן להאזין לשיעורים, הודעות, עדכונים, רישום להגרלות, ועוד...

לקבלת הגיליון במייל: 5047867@gmail.com

פקס: 02-6507823