

# Не вари козленка в молоке его матери

Рав Лейб-Нахман Злотник

Эта электронная книга была создана автоматически из цикла публикаций [http://toldot.ru/cycles/cycles\\_149.html](http://toldot.ru/cycles/cycles_149.html) на сайте [toldot.ru](http://toldot.ru).

# Законы кашрута. Введение

## 1. Введение.

### Три запрета Торы.

Три раза повторяется в Торе фраза «Не вари козлёнка в молоке матери его». Толкуют мудрецы — комментаторы Писания: первый раз — чтобы запретить варить мясо в молоке, второй раз — чтобы запретить в пищу сваренные вместе мясо и молоко, а из третьего упоминания выводится запрет любого использования сваренных вместе мяса и молока. Для всех трёх запретов Писание использует выражение «не вари». Из этого выводят мудрецы, что смесь молока и мяса запрещена Торой только в случае, когда они были вместе сварены. Если молочный и мясной продукты были перемешаны, будучи холодными, такая смесь Торой не запрещена.

Варить мясо с молоком запрещено, даже в случае, если приготовленное в результате этой варки блюдо не собираются есть. Поэтому запрещено сварить мясо с молоком для нееврея, которому разрешено есть такую пищу, или для корма животным. Не только готовить, но и просто зажечь конфорку под кастрюлей, в которой планируется варить мясные и молочные продукты, запрещено.

Запрещено извлекать любую пользу из продукта варки мяса и молока, даже если при варке не произошло нарушения, — блюдо было приготовлено неевреем, или мясо случайно упало в кастрюлю, в которой было молоко, и сварилось вместе с ним.

Полученное в результате варки мяса с молоком блюдо запрещено дать даже никому не принадлежащему животному. Этот продукт необходимо выбросить в такое место, где им никто не сможет воспользоваться.

Слово «козлёнок», которое Писание использует, говоря о запрете смешения молочного с мясным, учит нас, что Торой запрещено варить в молоке именно мясо домашнего крупного или мелкого скота кошерных видов. Из выражения «в молоке матери его» учим, что Тора запрещает варить мясо только в молоке кошерного домашнего животного. Мясо птицы и диких животных (например, оленя) Торой не возбраняется варить в молоке, есть продукт такой варки или использовать в других целях.

При каких условиях происходит варка мясного с молочным.

Поскольку существует отдельный запрет Торы варить мясное с молочным и продукт, полученный в результате варки, запрещён в любое использование, необходимо определить, что называется варкой и при каких условиях происходит нарушение закона.

Запрет варки включает в себя любой процесс приготовления пищи с помощью тепла: варка, жарение, фритюр, пассерование, копчение и т.д. Варка запрещена, какими бы источниками тепла для этого ни пользовались: огонь, газовые или электрические плиты, духовка, микроволновые печи и т.д.

В Талмуде говорится, что минимальная температура, при которой происходит варка, это йад соледэт бо, т.е. такая температура, при которой человек, дотронувшись, отдёргивает руку. Вопрос о том, как оценить в градусах эту температуру, вызвал дискуссию раввинов. На практике принято учитывать мнение тех, кто считает, что это около 45С. Пока продукт не нагрели до такой температуры, варка не начинается.

Кастрюля, сковорода, противень, чайник и их содержимое, которые находились на огне и могут нагреть попавший в них продукт до температуры *йад соледэт бо* и выше, даже если их сняли с огня, называются *кли ришон* — «посуда первая», самая близкая к огню. К этому типу принадлежит и посуда, которая нагревается с помощью электричества — электрочайник, электросковорода и т.п. В *кли ришон* может произойти варка, запрещённая Торой, и продукт такой варки запрещено использовать в любых целях.

Посуда, в которую перекалдывают содержимое *кли ришон*, называется *кли шени* — «посуда вторая» — отдалённая от огня на вторую ступень. Попавший в такую посуду и смешавшийся с её содержимым продукт не может свариться, даже если нагреется до *йад соледэт бо* и больше.

Еда теряет статус *кли ришон* после того, как её переложили в другую посуду, во-первых, из-за того, что она покинула горячий *кли ришон*, в котором она варилась и стенки которого сохраняли её тепло, во-вторых, поскольку она охлаждается, отдавая часть тепла холодной посуде, в которую она попала. Мнения комментаторов Талмуда разошлись в вопросе о том, какой статус имеет еда, которая уже покинула *кли ришон*, но ещё не попала в *кли шени*. Например, может ли свариться кусок сыра, если он попадёт под струю горячего мясного бульона, который переливают из кастрюли, в которой этот бульон готовили. С одной стороны, жидкость уже не находится в горячей кастрюле, которая сохраняет её температуру, с другой стороны, она ещё не попала в холодный *кли шени*. Термин, которым пользуются для обозначения перекалдывания пищи из *кли ришон*, пока она не попала в *кли шени*, — *эруй кли ришон*.

Свод законов — Шулхан Арух принял за основу мнение рабейну Тама, согласно которому *эруй кли ришон* может сварить продукт, на который он попал. Но, в отличие от *кли ришон*, который может сварить продукт полностью, *эруй* варит только самый тонкий слой продукта — *кдэй клифа*. Когда речь идёт о смешивании жидкостей, например, мясной бульон из *кли ришон* пролился в молоко, — варка происходит, только если общая температура смеси достигает *йад соледэт бо* и больше. Причина этого в том, что, поскольку жидкость не статична, а постоянно перемешивается, горячая жидкость, смешиваясь с большим количеством холодной, остывает до того, как успеет сварить какое-либо количество холодной. Поэтому только в случае, когда пропорция горячей и холодной жидкостей такова, что общая температура смеси достигает *йад соледэт бо*, происходит варка.

*Эруй* может варить только в случае, когда струя, выходящая из *кли ришон*, соединена с содержимым *кли ришон*, которое там остаётся, — *эруй ше-ло нифсак а-килуах*. В случае, когда продукт попадает под струю в момент, когда она уже не соединена с содержимым *кли ришон* — *эруй ше-нифсак а-килуах*, — варка не происходит.

Исходя из вышесказанного, для того, чтобы не нарушить запрет Торы варить мясное с молочным, нельзя допустить, чтобы баранье или говяжье мясо соединилось с молоком в *кли ришон* или с помощью *эруй ше-ло нифсак а-килуах* при температуре *йад соледэт бо* и выше. В случае, если это произошло, мясомолочный продукт, полученный в результате такой варки, запрещён в любое использование — в случае с *кли ришон* полностью, а в случае с *эруй кли ришон ше-ло нифсак а-килуах* — самый тонкий слой продукта — *кдэй клифа*. Ниже будет рассказано о различных ситуациях, при которых происходит взаимодействие горячих «противоположных» продуктов, и о том, каков закон в каждой из

НИХ.

Молоко и мясо, впитавшиеся в посуду.

Не только при варке мяса с молоком как таковых происходит нарушение. Тора запрещает варить один из этих продуктов в кастрюле, в которой в течение последних суток варился «противоположный» ему продукт. Объяснение этому таково: мясо или молоко при варке немного впитываются в стенки кастрюли и остаются там даже после того, как кастрюлю тщательно вымыли. Если в этой кастрюле даже после того, как её тщательно вымыли, будут варить «противоположный» продукт, то, нагревшись, стенки кастрюли выделяют впитавшееся в них мясо или молоко, и происходит запрещённая варка «противоположных» продуктов.

Впитавшиеся в кастрюлю «мясо» и «молоко» в течение 24-х часов после варки считаются молоком или мясом. По прошествии суток впитавшиеся в стенки кастрюли молоко или мясо, по свидетельству мудрецов Торы, становятся «испорченными» и теряют статус молока или мяса. (Следует заметить, что мясо и молоко как таковые, не впитавшиеся в стенки кастрюли, не теряют своего статуса и по прошествии 24-х часов). Если с тех пор, как в кастрюле варили молоко, прошли сутки, а затем в этой кастрюле сварили мясо, либо наоборот, если в «мясной» кастрюле 24 часа не варили мясо, а затем было сварено молоко, сваренный продукт разрешено есть. Однако пользоваться «молочной» кастрюлей для варки мяса или «мясной» — для варки молочных продуктов, даже если в этой кастрюле не варили в течение последних суток, запрещено специальным постановлением мудрецов. Данный запрет вызван опасением, как бы по ошибке не сварили мясо в такой кастрюле, в которой варили молоко, или молоко в «мясной» кастрюле, не выждав 24 часа со времени варки «противоположного» продукта.

Итак: в «молочной» кастрюле, даже если она тщательно вымыта, запрещено варить мясо и мясные продукты. Если с того времени, когда в последний раз в ней варились молоко, не прошло 24 часа, — варить в ней мясо запрещено Торой, спустя 24 часа — постановлением мудрецов. Мясной продукт, сваренный в такой кастрюле, в случае, когда с момента варки молока не прошли сутки, — запрещён, а если сутки прошли, — разрешён. То же самое относится к варке молочных продуктов в «мясной» кастрюле.

Кастрюлю, в которой по ошибке сварили мясо, спустя сутки после того, как в ней варили молоко, или молоко, если в ней когда-то варили мясо, необходимо кошеровать. Пока кастрюля не откошерована, в ней запрещено готовить любую пищу — и мясо, и молоко, и даже *парве* — продукты, природа которых не мясная и не молочная. (Ясно, что кастрюлей, в которой варили два «противоположных» продукта — молоко и мясо вместе, либо один после другого, не выждав 24 часа, тем более запрещено пользоваться, пока её не откошеруют).

Перемещение в субботу продукта, запрещённого из-за варки мяса с молоком.

Предметы, которым нет применения, запрещено переносить с места на место в субботу. Они называются *мукце*.

Мясо, сваренное с молоком таким образом, что оно запрещено для любого использования, становится *мукце*, и его запрещено переносить в субботу, поскольку ему нет никакого применения. В случае, когда продукт целиком или частично запрещён в еду, но в использование разрешён, — он не становится *мукце*, и его разрешено переносить в

субботу.

# Законы кашрута. Постановления мудрецов и обычаи

## 2. Постановления мудрецов и обычаи по разделению мясного и молочного.

Мясное и молочное, которые были смешаны в холодном виде.

Поскольку кошерные мясо и молоко являются по отдельности продуктами разрешёнными и, составляя важную часть рациона, находятся в любом доме, на всякой кухне, мудрецы опасались, что, если не принять дополнительных мер по разделению молочного и мясного, их могут съесть в таком виде, в котором их смесь запрещена Торой. Поэтому для того, чтобы оградить человека от случайного нарушения законов Торы, мудрецами был принят ряд постановлений, обязывающих отделять мясное от молочного. Одно из таких постановлений — запрещение в пищу смеси молочного с мясным и в том случае, если они были перемешаны, будучи холодными. Мясное и молочное, которые были смешаны в холодном виде, запрещено только есть, а использовать для других целей не возбраняется — разрешено такую смесь продать, накормить ею животных и т.п.

Мясо птицы и диких животных.

Мудрецы приравнивали мясо птицы и диких животных кошерных видов к мясу домашнего скота и запретили их смесь с молоком и молочными продуктами даже в случае, когда они были перемешаны в остывшем состоянии. Постановление относительно мяса птицы и диких животных распространяется лишь на приём их в пищу. Варка их в молоке, а затем использование такой смеси в любых целях, кроме еды, не включено в запрет. Однако для того, чтобы можно было сварить такое мясо с молоком, необходимо, чтобы всем было ясно, что варят именно мясо птицы или дикого животного, а не говядину или баранину, а также должно быть понятно, что варка совершается не для еды, а для других целей.

Принятие в пищу мясного или молочного, когда на том же столе находится «противоположный» продукт.

Специальным постановлением мудрецов запрещено есть молочное и мясное за одним столом. Постановление распространяется как на ситуацию, когда человек собирается есть молочное за столом, на котором находятся мясные блюда, или когда он собирается есть мясо за столом, на котором стоят молочные яства, а также на ситуацию, когда два человека, которые знают один другого, собираются есть за одним столом — один молочное, а второй мясное. Запрет мудрецов вызван опасением, как бы человек, забывшись, не съел мясо с молоком одновременно. В случае, когда говорится о двух людях, которые не знакомы, и нет опасения, что один угостит другого, а также если даже о знакомых, но если стол большой и они сидят далеко один от другого — как минимум, на расстоянии вытянутой руки, разрешено есть одному мясное, а другому молочное. Если они сидят рядом, но позаботились о том, чтобы на столе находился некий предупреждающий символ — либо они едят на отдельных скатертях, либо поставили между собой на стол достаточно высокий предмет, который обычно на стол не ставят, или цельную буханку хлеба, от которой ни один, ни второй не отрезают, — разрешено одному есть мясо, тогда как второй ест молочный продукт. В любом случае, им запрещено пользоваться одной буханкой хлеба и солонкой. Желательно, чтобы они не наливали из одного и того же кувшина, графина или бутылки, несмотря на то, что у каждый пьёт из своего стакана.

Не во время еды не возбраняется ставить рядом молочные и мясные продукты, но так, чтобы «противоположные» продукты не прикасались один к другому.

Постановление о выпекании хлеба и другие законы, относящиеся к хлебу.

Существует особый запрет мудрецов выпекать хлеб и хлебобулочные изделия, используя в составе их компонентов мясные или молочные добавки: сливки, жир, сливочное масло и т.п. Данный запрет вызван опасением, что, т.к. обычно хлеб является продуктом *парве* (не молочным и не мясным), то по привычке мясной хлеб могут съесть с молочным или молочный хлеб с мясным блюдом. Однако, если изменить внешний вид хлеба или хлебобулочных изделий до того, как их выпекут, разрешено их делать мясными или молочными. После того, как хлеб выпекли, не поможет изменить его форму, и такой хлеб запрещён. В случае, когда запрет такого хлеба ведёт к большому ущербу, следует обратиться к раввину.

Из-за того, что на хлеб пролилось молоко или мясной соус, он не становится запрещённым в еду. Такой хлеб необходимо пометить и разрешено есть с продуктом того же «знака», что и у пролившейся на хлеб жидкости.

Запрет выпекать мясной или молочный хлеб не распространяется на торты, пирожные, пироги, печенье. Всё-таки желательно, чтобы выпечке, которая обычно бывает *парве* и её решают приготовить, используя мясо или молоко, при готовке придали особую форму: треугольник, полукруг и т.п.

Запрещено резать хлеб «молочным» ножом для мясной трапезы или «мясным» ножом для молочной, т.к. есть вероятность, что на ноже может быть немного мясного или молочного жира и при резке он перейдёт на хлеб. Ножом, который тщательно вымыли, пользуясь моющим средством и посудной мочалкой, разрешено резать хлеб для «противоположной» ножи трапезы. Распространённый обычай: иметь специальный нож-*парве* для резки хлеба.

Оставшийся после молочной или мясной трапезы хлеб запрещено использовать в трапезе противоположного «знака». Та часть хлеба, относительно которой существует уверенность, что она не дотрагивалась до мясного или молочного и к ней не прикасались руками, запачканными мясным или молочным продуктом, разрешено есть с любой едой.

Скатерть.

На скатерти, на которой лежали мясные продукты без упаковки или без посуды, запрещено есть молочное без того, чтобы эту скатерть постирать. Клеёнку, стол и другие гладкие поверхности необходимо тщательно протереть. Если скатерть длинная, то после того, как на одном её краю ели мясное, разрешено на другом краю есть молочное без того, чтобы её стирать. Распространённый обычай: пользоваться для молочного и мясного разными скатертями. Если вся молочная или мясная еда находилась в посуде и не дотрагивалась до скатерти, то достаточно эту скатерть вытрясти, и после этого разрешено на ней есть мясное.

Несколько предостережений для предотвращения смешивания «противоположных» продуктов.

Даже когда говорится о сухих и холодных мясе и сыре, необходимо предпринять все меры, чтобы они не соприкасались. Тем более, когда речь идёт о мягких, жидких, жирных,

горячих, острых «противоположных» продуктах. При покупке и хранении следует обращать внимание на то, чтобы они находились на некотором расстоянии друг от друга.

Еду *парве*, которую подают в отдельной посуде и перекладывают в тарелки специально для них предназначенными приборами, несмотря на то, что она находилась на столе во время молочной трапезы, разрешено подать к мясу, или наоборот. Ясно, что если есть опасение, что эту еду брали руками (как, например, случается, когда в трапезе принимают участие маленькие дети) или столовым прибором, запачканным в мясе или молоке, её запрещено подавать в трапезе с противоположным «знаком». Хотя по букве закона такой обязанности нет, в некоторых семьях существует традиция, что любую еду, которая находилась на столе во время молочной трапезы, не подают к мясному столу, и наоборот.

Открытые солонки должны быть специальными для мясных трапез и специальными для молочных. Хотя солонками, которые закрываются крышкой с отверстиями по букве закона разрешено пользоваться для обеих трапез, всё же желательно их протирать между мясной и молочной трапезами или иметь отдельную для молочной и отдельную для мясной.

При одновременной готовке двух «противоположных» блюд на одной плите следует следить, чтобы кастрюли или сковородки находились на некотором расстоянии одна от другой и были закрыты крышками так, чтобы брызги из одного блюда не попали в еду с противоположным «знаком».

«Перевод» посуды из «мясной» в «молочную» или наоборот.

У ашкеназских евреев принято не «переводить» молочную посуду в разряд «мясной», и наоборот. Причина данного запрета — путаница, которая может легко возникнуть в результате таких «переходов». Однако после того, как откошеровали посуду, либо такую, которая была некошерной, либо для того, чтобы ей пользоваться на Песах, разрешено заодно перевести из разряда «молочной» в мясную, или наоборот, или определить для пользования как посуду *парве*. Представителям сефардской общины разрешено «перевести» «мясную» посуду в «молочную». Для этого необходимо выждать 24 часа со времени последнего пользования этой посудой, а затем откошеровать её, как положено.

# Законы кашрута. Время ожидания

3. Время, которое выжидают между едой двух «противоположных» продуктов.

Время выжидания после того, как ели мясо и собираются есть молочный продукт.

В Талмуде приводится закон о том, что запрещено в одной трапезе есть мясное и молочное. Существует несколько вариантов объяснить данное постановление мудрецов. Свод Законов — Шулхан Арух — приводит два из них. Либо, поскольку между зубов остаются кусочки мяса, то когда едят молочное сразу после мяса, существует опасность съесть молочное вместе с этими кусочками мяса. Либо, поскольку мясо является «тяжёлым» видом пищи и перерабатывается организмом не сразу, вкус его остаётся некоторое время во рту и смешивается с молоком, которое едят сразу после мясного. Через шесть часов мясо, оставшееся между зубов, перестаёт считаться мясом, а то, что попало в желудок, успевает перевариться. Поэтому, согласно обоим объяснениям, по прошествии шести часов после того, как ели мясное блюдо, разрешено есть молочное.

В случае, когда не жевали мясо и не глотали его, а просто попробовали, чтобы оценить вкус, решить, достаточно ли в нём соли и специй, нет необходимости выжидать шесть часов. Достаточно после этого съесть какой-либо продукт *парве*, кроме муки, фиников и зелени, прополоскать полость рта или выпить напиток *парве*, вымыть руки и после этого разрешено сразу есть молочное.

Если после того, как прошло шесть часов с того времени, как ели мясо, обнаружили остатки мяса между зубов, обязаны вычистить эти остатки, съесть продукт *парве*, выпить напиток *парве* (либо сполоснуть рот), и только после этого разрешено есть молочное.

После того, как ели продукт *парве*, который готовили с мясом, даже если мяса как такового не ели, необходимо выждать шесть часов перед тем, как есть молочное или продукт *парве*, который был приготовлен с молоком. Если продукт *парве* был сварен в чистой «мясной» кастрюле, то разрешено есть молочное сразу после него. После того, как ели мясо, разрешено есть продукт *парве*, сваренный в чистой «молочной» кастрюле. Даже когда речь идёт об остром продукте *парве* (законы которого строже, чем обычного, как это будет рассказано ниже), сваренном в «мясной» кастрюле, разрешено сразу после него есть молочное. После того, как ели мясо и собираются есть острый продукт *парве*, приготовленный в молочной кастрюле или который резали «молочным» ножом, согласно некоторым мнениям, следует выждать шесть часов. Другие раввины считают, что и в этом случае разрешено есть сразу.

Даже по прошествии шести часов после того, как ели мясо, необходимо выполнить два условия для того, чтобы было разрешено есть молочное. Первое условие — произнести благодарственную молитву после мясной трапезы. Второе — убрать все блюда, которые находились на столе во время мясной трапезы и заново накрыть стол для молочной трапезы.

В некоторых общинах существует обычай — ждать между мясным и молочным только час. Есть общины, где ждут три часа.

После приёма таблеток, порошков и витаминов, в состав которых входит печень или другие мясные добавки, разрешено есть молочное сразу. Больные, которым необходимо

пить молоко или молочное, могут сократить промежуток выжидания до трёх часов или до часа, но необходимо, чтобы и они предварительно прочитали благословение на съеденную мясную пищу и накрыли заново стол для молочного, съели и выпили продукт *парве*. На рожениц, беременных и кормящих женщин также распространяются разные послабления, но в каждом конкретном случае необходимо выяснить у раввина, как следует поступать.

Для тех, у кого есть пломбы, коронки или вставные зубы, нет особенных законов. Им следует поступать согласно вышеизложенным правилам.

Детям до трёх лет разрешено давать молочное сразу после того, как они съели мясное, но предварительно позаботившись о том, чтобы у них во рту не оставалось мяса. С трёх лет принято приучать детей к тому, чтобы делать перерыв между мясным и молочным. Существуют разные обычаи: некоторые до шести лет выжидают час, а затем, как и у взрослых, шесть часов. В случае, когда выжидание шести часов вызывает неудобство в распорядке дня ребёнка, разрешено по мере необходимости сокращать время выжидания. С возраста бар — или бат-мицвы выжидают шесть часов.

Время, которое выжидают после того, как ели молочное и собираются есть мясное.

Согласно букве закона разрешено есть мясное сразу после того, как ели молочное. Необходимо только съесть немного продукта *парве* и выпить воды или другой напиток *парве* и помыть руки, чтобы они не были запачканы молочным продуктом. После того, как пили молоко или молочный напиток, достаточно сполоснуть полость рта или выпить напиток *парве*. В некоторых семьях принято после того, как ели молочное, произнести необходимое благословение после еды и выждать полчаса перед тем, как есть мясное.

Существуют некоторые сорта твёрдого сыра, после принятия в пищу которых, перед тем, как есть мясо, необходимо подождать столько времени, сколько выжидают, когда собираются есть молочное после мясного. О каждом конкретном виде твёрдого сыра необходимо проконсультироваться у раввина, сколько времени необходимо выждать перед тем, как есть мясное.

# Законы кашрута. Смешение мясного и молочного

4. Взаимодействие между «противоположными» продуктами при различных ситуациях.

Ниже будет говориться о том, каковы законы в различных ситуациях, когда мясное смешалось или соприкоснулось с молочным. Будет рассказано о том, что к острым продуктам применимы особые правила, о том, каковы законы в случае, когда замачивали мясо и молоко в жидкости, о том, какие особенности у солёных продуктов.

Рассмотрим основные принципы взаимодействия сухих и не особо острых и солёных «противоположных» продуктов в зависимости от температуры и от того, как осуществляется это взаимодействие — с помощью *кли ришон*, *кли шени*, *кли шлиши* или *эруй*.

В случае, когда смешиваются два жидких продукта, например, мясной бульон с молоком, ясно, что даже в холодном виде происходит полное их смешение, и они запрещены в еду. Поскольку варки не было, смесь разрешено использовать в корм животным или продать нееврею.

Когда один продукт твёрдый, а другой жидкий, иногда твёрдый продукт также может стать запрещённым в еду. Так, например, пористый сыр или мясо с трещинками и отверстиями, которые попали в «противоположный» жидкий продукт — мясной бульон или молоко — могут стать полностью запрещёнными, т.к. в них проникла «противоположная» жидкость и её невозможно полностью устранить.

Твёрдые сухие неострые и несолёные «противоположные» продукты, которые соприкоснулись в холодном виде, как правило, не внедряются один в другой. Иногда достаточно их просто протереть и разрешено есть.

Когда речь идёт о соприкосновении горячих продуктов, один впитывается в другой частично либо полностью, и, соответственно, они частично или полностью запрещаются в еду. Температура, при которой продукт считается горячим и происходит его взаимопроникновение с «противоположным» ему, *йад соледэт бо* и выше. Продукты, температура которых ниже *йад соледэт бо*, считаются холодными, и к ним применимы законы соприкосновения холодных «противоположных» продуктов.

*Кли ришон.*

В *кли ришон*, температура которого *йад соледэт бо* и выше, происходит полное взаимопроникновение между продуктами, а также между продуктами и посудой. Так, например, если сыр попал в *кли ришон* — горячую кастрюлю с мясом, которая стоит на огне или которую пусть даже сняли с огня, но она ещё не остыла до температуры *йад соледэт бо*, то сыр полностью впитывает в себя мясо, мясо — сыр, а кастрюля — мясо с сыром.

*Эруй кли ришон.*

В случае *эруй кли ришон* проникновение продуктов один в другой и взаимодействие между продуктом и посудой происходит в самом тонком слое — *кдэй клифа*. Горячее молоко из *кли ришон*, которое пролилось в чисто вымытую мясную кастрюлю, вытягивает из стенок кастрюли впитавшееся на толщину *кдэй клифа* мясо, а также внедряется в

стенки кастрюли. Закон в данной ситуации одинаков как в случае с *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, так и в случае, когда *нифсак а-килуах*. Однако в некоторых ситуациях закон в случае, когда струя в момент её соприкосновения с продуктом была соединена с содержимым *кли ришон* — *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, может отличаться от закона в случае, когда речь идёт об *эруй ше-нифсак а-килуах*. Если на мясо, которое лежит в посуде, которой пользовались для готовки молочных продуктов в течение последних суток, пролился кипяток из чайника — *кли ришон*, то в случае *эруй ше-ло нифсак а-килуах* вода впитала мясо объёмом в *кдэй клифа* и внедрила его в посуду. Посуду необходимо кошеровать, а от мяса отрезать тонкий слой в том месте, где к нему прикасаясь *эруй*. В случае с *эруй ше-нифсак а-килуах*, вода впитывает в себя мясо, но не внедряет его в посуду; вытягивает из посуды молоко, но не внедряет его в мясо. Поэтому вода запрещена, а мясо и посуду достаточно тщательно промыть, и они разрешены. Существует ещё одно отличие между *эруй ше-нифсак а-килуах* и *эруй ше-ло нифсак а-килуах*. Согласно некоторым мнениям, *эруй ше-ло нифсак а-килуах* каждый раз, когда попадает на посуду или на еду, пока она горячая, впитывается на толщину *кдэй клифа* всё глубже и глубже, так, что в какой-то момент вся посуда или продукт могут «заполниться» продуктом, попавшим на них в форме *эруй*. (Желательно на практике учитывать данное мнение). В случае, когда речь идёт об *эруй ше-нифсак а-килуах*, сколько бы раз он ни попадал на одно и то же место посуды или продукта, он не проникает глубже, чем на *кдэй клифа*. Ещё одно отличие в законах: в случае, когда говорится об *эруй ше-нифсак а-килуах*, отрезают *кдэй клифа* только в качестве устрожения, и поэтому в случае значительного ущерба или когда невозможно отрезать *кдэй клифа*, еда разрешена полностью.

### *Кли шени.*

Выше говорилось о том, что в *кли шени* продукты не варятся. Вопрос о том, происходит ли между ними взаимопроникновение, запрещающее их в пищу, или достаточно их промыть три раза и они полностью разрешены в еду, вызвал спор комментаторов Талмуда. Принятый раввинами закон гласит, что в случае, когда «противоположные» продукты, которые после того, как они соприкасались в *кли шени*, не собираются варить, а также в случае, когда их собираются варить, но запрет повлечёт за собой большой ущерб, полагаясь на облегчающее мнение, разрешают оба продукта, но предварительно следует их тщательно промыть. В случае, когда мясо или молоко, соприкоснувшиеся в *кли шени*, собираются варить и запрет продуктов не приведёт к большим потерям, следует поступать согласно более строгому мнению, по которому продукты между собой и продукты с посудой взаимодействуют на толщину *кдэй клифа*. Закон продуктов и посуды в такой ситуации, — как и в случае с *эруй*: посуду необходимо кошеровать, а от продуктов отрезать самый тонкий слой. Рассмотрим такой пример: в *кли шени* с молоком, температура которого *йад соледэт бо* и выше, по ошибке опустили ложку, которой пользовались в течение последних суток для мяса. Варить такое молоко разрешено только в случае большого ущерба. Если молоко не собираются кипятить, то в случае, когда человеку очень жаль его вылить, его можно разрешить к употреблению. Ложку необходимо кошеровать.

Два «противоположных» продукта, которые попали в воду, статус которой *кли шени*, достаточно тщательно промыть. Вода, которая впитала немного мяса и молока, запрещена. Посуда остаётся кошерной.

Из правила о *кли шени* существует важное исключение. Острая жидкость, температура которой *йад соледэт бо* и более, даже если находятся в *кли шени*, имеют статус *кли ришон*. Острота и тепло, помогая друг другу, приобретают особую силу внедряться в посуду и в продукты, а также впитывать их в себя. Поэтому если в очень солёную воду, в уксус или в острый маринад, которые находятся в *кли шени* и температура которых *йад соледэт бо* и больше, положили два «противоположных» продукта, оба продукта сразу же полностью впитывают один другой и становятся запрещёнными. Острое мясо, которое попало в молоко, статус которого *кли шени* и температура *йад соледэт бо* и больше, впитывает в себя молоко. Молоко в такой ситуации впитывает мясо, а кастрюля — мясо с молоком.

*Эруй кли шени, кли шлиши, кли рвии и т.д.*

Жидкость, переливаемая из *кли шени* — *эруй кли шени*, а также все последующие виды отдаления от огня — *кли шлиши* — когда еду переливали дважды, *кли рвии* — «четвёртая посуда», т.е. удалённая от огня на четвёртую ступень, и т.д. — не обладают силой внедрения, и «противоположные» продукты и посуду достаточно тщательно промыть, и они разрешены. Однако тот, кто поступает при любом виде соприкосновения продуктов или продукта и посуды при температуре *йад соледэт бо* и выше так, как следует поступать в случае с *кли шени*, — будет благословен с Небес.

*Половник.*

В случае, когда жидкую еду переливали напрямую из кастрюли *кли ришон* в тарелку, понятно, что тарелка получает статус *кли шени*. Та жидкость, которую переливают, является *эруй кли ришон* и впитывается в тарелку на толщину *кдэй клифа*. Однако обычно для перекалывания еды в тарелку пользуются половником. Поэтому необходимо выяснить, каков статус половника: *кли шени*, то, что из него переливают — *эруй кли шени*, а тарелка, соответственно, — *кли шлиши*; или половник, поскольку он находится в самом *кли ришон*, становится тоже *кли ришон*. Согласно мнению раввинов, если *кли ришон* находился на огне и, когда в него опустили половник, его содержимое кипело, то, если половник находился там некоторое время, его статус — *кли ришон*, а статус тарелки, в которую затем перелили еду — *кли шени*. В случае, если *кли ришон* был горячий, но не кипел, или не стоял на огне, или половник не задерживался в нём, следует выяснить у раввина, как поступать, т.к. существуют в этом вопросе разные мнения и закон зависит от некоторых частных случаев.

*Двар гуш.*

Перечисленные выше различные степени удаления от огня, от которых может зависеть, происходит ли взаимопроникновение продуктов или продукта и посуды, актуальны в случае, когда речь идёт о жидкостях и жидкой пище.

Твёрдая еда — *двар гуш*, как то: мясо, рис, овощи и т.д. — сохраняет тепло лучше, чем жидкости, и от того, что её перекалывают из посуды в посуду не особо теряют тепло. Поэтому статус твёрдой еды в отношении взаимопроникновения продуктов и посуды — *кли ришон*, сколько бы её ни перекалывали из посуды в посуду. Так, например, если мясо, температура которого *йад соледэт бо* и больше, которое несколько раз перекалывали из посуды в посуду, порезали «молочным» ножом, вытягивает из ножа молоко и само внедряется в нож. Однако поскольку вопрос о статусе

*דבאר גוּש* неоднозначен, поэтому в случае, когда запрет продуктов или посуды ведёт к ощутимым потерям, необходимо выяснить у раввина, как следует поступить в каждом конкретном случае.

\* \* \*

Поскольку примеры приведены в качестве иллюстрации краткого изложения основ, не рассматривались все частности закона. Ситуации с описанием закона в каждой из них будут разбираться более подробно ниже.

# Законы кашрута. Когда смесь мясного и молочного не запрещена

5. Количественное соотношение между молоком и мясом, при котором их смесь не запрещена.

Расчёт соотношения объёмов «противоположных» продуктов.

При смешивании мясного с молочным, в случае, когда соотношение объёмов противоположных продуктов достигает 1 к 60 или больше, их смесь не запрещена. Если продукт меньшего объёма можно устранить, необходимо это сделать. В случае, когда продукт меньшего объёма растворился полностью и его невозможно устранить, всё блюдо разрешено. Объясняется это тем, что если одного продукта в 60 раз меньше, чем другого, он не влияет на вкусовые качества продукта большего объёма. Поэтому, если в кастрюлю, в которой варится молочное или мясное блюдо, попал «противоположный» продукт, необходимо определить объём этого продукта к объёму блюда. Если их соотношение 1 к 60 или больше, то и блюдо, и кастрюля разрешены. Если соотношение меньше, то блюдо запрещено, а кастрюлю необходимо откошеровать. Правилам кошерования посуды будут посвящены отдельные уроки.

При расчёте соотношения объёмов учитывается весь объём блюда, включая воду, овощи, макароны и т.д. Так, например, если в состав мясного блюда входят продукты *парве*, то соотношение объёма попавшего в него молока следует высчитывать не только относительно объёма мяса, а учитывая и объём компонентов *парве*. Если в молочное блюдо попал мясной бульон, то расчёт осуществляется исходя из объёма мяса, придавшего вкус бульону. Для этого прежде нужно оценить отношение объёма мяса к объёму воды и других продуктов *парве*, в котором оно готовилось, так, как будто вкус мяса равномерно растворился во всех продуктах. Затем, зная процентное содержание мяса в бульоне, оценить его содержание в той части бульона, которая пролилась в молочное блюдо. К примеру, если в 10 мл. бульона содержится 1 мл. мяса и эти 10 мл. попали в молочное блюдо, то достаточно, чтобы объём молочного блюда достигал 51 мл. (51 мл. молочного блюда и 9 мл. содержимого *парве*, входящего в состав бульона, составляют вместе 60 мл.), чтобы оно оставалось разрешённым несмотря на то, что в него попал бульон. Когда говорится о напитке, состоящем из молока и продукта *парве*, который попал в мясное блюдо, то соответственно, расчёт осуществляется согласно объёму молока к объёму продукта *парве*, с которым оно перемешано плюс объём мясного блюда.

В случае, когда пропорция меньше, чем 60 к 1, и еда запрещается, не разрешено дополнить блюдо для того, чтобы увеличить пропорцию и еда была бы разрешена. Когда говорится о ситуациях, при которых еда становится запрещённой не Торой, а постановлением мудрецов, как, например, если на мясо птицы попало молоко, представителям сефардской общины разрешено преднамеренно дополнить один из видов до соотношения 60 к 1 и тем самым сделать блюдо разрешённым.

Расчёт объёма продукта, впитавшегося в стенки кастрюли.

Правило о том, что при соотношении объёмов мяса и молока 1 к 60 их смесь не запрещается, верно и в случае, когда говорится о мясе или молоке, которые по ошибке

были сварены в кастрюле с «противоположным» знаком. Если общий объём блюда, которое варится в кастрюле, превышает объём впитавшегося в её стенки «противоположного» продукта в 60 раз, данное блюдо разрешено, т.к. в этом случае вкус блюда не меняется, и то, что оно «вытянуло» из стенок «противоположной» кастрюли, не принимается во внимание. Если соотношение объёмов меньше, то блюдо запрещено. Кастрюлю в любом случае необходимо откошеровать.

Хотя закон одинаков как для случая, когда в блюдо попал впитавшийся в стенки и дно кастрюли «противоположный» ему продукт (в мясное блюдо молоко, или в молочный продукт — мясо), так и для случая, когда этот «противоположный» продукт попал в блюдо как таковой, не из стенок кастрюли, в практических расчётах отношения объёма блюда к объёму «противоположного» продукта есть своя особенность. В ситуации, когда попавшее в мясное блюдо молоко или в молочное блюдо мясо были самостоятельными продуктами, не впитавшимися в посуду, можно точно знать, сколько молока или мяса попало в «противоположный» продукт, и согласно этому рассчитать пропорцию мяса и молока. Например, если пролилось 50 мл. молока, объём мясного блюда должен достигать 3-х литров, чтобы «обезвредить» вкус молока. Если мясного блюда меньше, то это блюдо запрещено и кастрюлей можно будет пользоваться только после того, как её откошеруют.

Когда речь идёт о молоке или мясе, впитавшихся в кастрюлю, во-первых, невозможно точно знать, какой объём продукта находится в стенках кастрюли. Во-вторых, когда после этого в кастрюле варят еду, невозможно точно знать, сколько эта еда «вытянула» из стенок кастрюли впитавшегося в них продукта. Одно ясно, что в стенки кастрюли не могло впитаться больше, чем объём продукта, который в этой кастрюле варился, и еда, которую сейчас варят в этой кастрюле, «вытянуть» из её стенок больше этого не сможет. Поэтому, если в чисто вымытой «мясной» кастрюле вскипятили молоко и известно, какой объём мясного продукта варился в этой кастрюле последние 24 часа (и этот объём меньше, объёма стенок и дна кастрюли), то расчёт объёма молока к мясу производится так, как если бы все сваренные в этой кастрюле в течение последних суток мясные продукты впитались в стенки кастрюли и молоко полностью «вытянуло» их. Если молока в 60 раз больше, чем объём этих мясных продуктов (или объёма кастрюли), то молоко разрешено, а если меньше — то запрещено.

Если неизвестно общее количество мясных продуктов, сваренных в этой кастрюле в течение последних 24-х часов, оценивают объём впитавшегося в кастрюлю мяса так, как будто вся кастрюля — её стенки и дно — состоят из мяса, и объём молочного блюда, которое варят в этой «мясной» кастрюле, должен превышать объём стенок и дна кастрюли в 60 раз. Таков же закон, когда в «молочной» кастрюле сварили мясо. Достигнуть такой пропорции в домашних условиях практически нереально. Это возможно в сфере общественного питания, где используют посуду больших объёмов.

Понятно, что и в такой ситуации, когда известно количество мясных продуктов, расчёт соотношения между молоком и мясом осуществляется согласно количеству мясных продуктов только в том случае, когда оно не превышает объём стенок и дна кастрюли, т.к. стенки и дно кастрюли не могут впитать больший объём, чем их собственный.

Как уже было сказано, кастрюля запрещается в любом случае, её необходимо откошеровать.

Закон в ситуации, когда горячее молочное или мясное блюдо перемешали

ложкой с противоположным «знаком».

Существует ситуация, при которой довольно часто объём блюда может в 60 и более раз превышать количество впитавшегося продукта. Распространённый вопрос, с которым обращаются к раввину: как быть в случае, если горячее мясное или молочное блюдо по ошибке размешали ложкой, которой менее чем 24 часа назад пользовались при готовке кипящего продукта с противоположным «знаком».

Рассмотрим ситуацию, при которой блюдо находится в *кли ришон*, а ложку в течение последних суток погружали в *кли ришон* со «знаком», противоположным блюду. Если объём блюда превышает в 60 раз объём той части ложки противоположного «знака», которая к этому блюду прикасалась, то блюдо разрешено в пищу. Кастрюля остаётся кошерной. Если же соотношение между объёмом блюда и объёмом части ложки, которая к этому блюду прикасалась, меньше чем 60 к 1, блюдо запрещено. Кастрюлю необходимо откошеровать. Ложку в обеих ситуациях необходимо откошеровать. Если известен объём продукта, который этой ложкой размешивали в течение последних суток, и он меньше, чем объём той части ложки, которая прикасалась к блюду, то расчёт производится, исходя из объёма продукта, впитавшегося в ложку, а не из объёма всей ложки.

Если в течение последних суток ложкой пользовались для «противоположного» продукта не в *кли ришон*, а в *кли шени*, или она попала под *эруй кли ришон*, то при расчёте 60 к 1 следует учитывать не весь объём части ложки, которая притрагивалась к еде, а объём её тонкого внешнего слоя *кдэй клифа*.

Когда речь идёт о жидком горячем блюде, которое перелили в *кли шени*, то даже если объём блюда не превосходит объём ложки в 60 раз, представителям сефардской общины еда разрешена в любом случае, а ашкеназам — если запрет повлечёт за собой ущерб. Ложку необходимо кошеровать и в этом случае.

В случае, когда ложкой, попавшей в кастрюлю, в которой варится еда с противоположным «знаком» (ложка мясная, а блюдо молочное, или наоборот) не пользовались последние 24 часа при готовке мяса или молока, то каково бы соотношение объёмов ни было, от соприкосновения с такой ложкой еда не становится запрещённой. Саму ложку и в этом случае необходимо откошеровать.

Закон в ситуации, когда горячий мясной или молочный продукт резали ножом с противоположным «знаком».

Если ножом по ошибке разрезали горячий продукт с противоположным «знаком» и объём продукта в 60 раз больше, чем объём той части ножа, которой его резали, то продукт разрешён. Если неизвестно, какая часть ножа прикасалась к мясу, то отношение 60 к 1 должно рассчитываться согласно объёму лезвия ножа. Однако, если в ситуации, когда пользовались ложкой для «противоположного» продукта и объём продукта в 60 раз больше той части ложки, которая к нему прикасалась, он разрешён полностью, то когда речь идёт о ноже, не весь продукт разрешён. То место, до которого дотрагивалось лезвие ножа при разрезании, необходимо срезать другим ножом того же «знака», что и продукт, о котором идёт речь. Согласно мнению большинства раввинов, достаточно срезать очень тонкий слой, неважно, какой ширины, главное, чтобы получилось срезать

цельный ломтик (а не просто соскоблить крошки) — *кдэй клифа*, а некоторые считают, что толщина срезаемого слоя должна быть как минимум 2 см — *кдэй нэтила*.

Выше упоминалось, что у твёрдых продуктов — *двар гуш* — пока они не остынут до температуры, меньшей *йад соледэт бо*, сохраняется статус *кли ришон*, независимо от того, сколько раз их перекладывали из посуды в посуду. Поэтому даже если разрезаемые горячие мясо или сыр находились в *кли шени* или *шлиши*, закон такой же, как и в случае с *кли ришон*. Однако в ситуации, когда запрещение еды ведёт к большому ущербу, а также в случае большой необходимости следует выяснить у раввина, как поступать, т.к. согласно некоторым мнениям *двар гуш* при перекладывании в другую посуду теряет статус *кли ришон*.

Существование разных законов для резки и помешивания объясняется тем, что, когда речь идёт о помешивании блюда, впитавшийся в ложку «противоположный» продукт равномерно «распределяется» по всему блюду. В случае резки существует сомнение. Либо впитавшийся в лезвие ножа продукт распространяется по всему блюду равномерно, как в случае с ложкой. Либо, так как нож при резке оказывает давление на продукт, то вышедший из ножа продукт «противоположный» тому, который режут, остаётся только в непосредственной близости — *кдэй клифа* или *кдэй нэтила* от лезвия. Для того, чтобы избежать нарушения, следует учесть обе возможности и, если соотношение между объёмом разрезанного продукта и объёмом лезвия ножа меньше, чем 60 к 1, то, поскольку есть вероятность, что впитавшееся в лезвие распространяется по всему продукту, который этим ножом режут, — продукт запрещён. Если объём продукта в 60 и более раз превышает объём лезвия и если бы впитавшееся в нож распространялось равномерно по всему продукту, который режут, то продукт был бы разрешён, но поскольку возможно, что впитавшееся в нож остаётся лишь в месте разреза, а в нём нет 60 к 1, это место следует удалить, а остальной продукт после того, как его тщательно промоют, разрешён.

В случае, если в момент, когда режут продукт, прошли сутки с того времени, когда в последний раз пользовались ножом для «противоположного» продукта, и при условии, что нож чистый, то впитавшееся ранее в нож, переходя на продукт с противоположным «знаком», не запрещает его.

Сам нож в любом случае — прошли сутки или нет, достигает ли соотношение объёмов 60 к 1, либо оно меньше, — необходимо откошеровать.

К тёрке, ступке, мясорубке, к электропроцессору для измельчения продуктов и к вилке применимы те же законы, что и к ножу. В случае, когда ложкой (установив её ребром) вместо ножа отрезали твёрдый продукт, то поскольку она оказывала давление на этот продукт, к ней также применимы законы ножа.

\* \* \*

Если неизвестно, пользовались ли кастрюлей, ложкой, вилкой или ножом последние 24 часа, следует относиться к ним так, как будто ими не пользовались в течение последних суток.

# Законы кашрута. В молоко попало мясо

6. Закон в ситуациях, когда в кастрюлю, в которой варится молоко или мясо, попал «противоположный» продукт.

Закон в ситуации, когда в кастрюлю, в которой кипятится молоко, попало мясо.

Если в кастрюлю, в которой кипятят молоко, попало мясо, то это мясо необходимо сразу же вынуть. Для этого целесообразно воспользоваться одноразовой вилкой, т.к. если это сделать обычной, её придётся потом кошеровать. В случае, если объём мяса в 60 раз меньше, чем объём молока, то кастрюля и её содержимое разрешены, а мясо, впитавшее молоко, запрещено, как и любой продукт варки молока с мясом.

В случае, если этот запрещённый продукт по ошибке попал в кастрюлю с мясом, его необходимо вынуть из кастрюли, а содержимое кастрюли, если его в 60 раз больше, чем мяса, разрешено. Кастрюля остаётся кошерной. Если отношение объёма содержимого кастрюли к объёму упавшего в неё запрещённого продукта меньше, чем 60 к 1, — еда запрещена и кастрюлю необходимо откошеровать. В ситуации, когда объём содержимого кастрюли в 60 и более раз больше, чем объём запрещённого куска, но он смешался с другими кусками мяса так, что невозможно определить, какой из них кошерный, а какой — запрещённый, имеет значение, какого размера был запрещённый кусок. Если его величина такова, что его одного достаточно, для того чтобы подать гостю — *хатиха а-рзуя лэиткабед*, то все похожие на него куски мяса запрещены, а остальная еда в кастрюле разрешена. Если же размер запрещённого продукта невелик и для того, чтобы поставить перед гостем, нужно два или более таких, как он, то все куски разрешены, т.к. считается, что «запрещённое мясо» растворено в разрешённой еде и стало её частью. Однако, поскольку известно, что один из кусков молочный, то если один человек будет есть все куски, ясно, что он съест этот «молочный» кусок. В этом случае следует выбросить один кусок (любой), и будет считаться, что именно он являлся проблематичным.

Закон в ситуации, когда в кастрюлю, в которой варится мясное блюдо, попал молочный продукт.

Если в кастрюлю, в которой варится мясное блюдо, попало молоко или молочный продукт, закон таков же, как и в случае, когда мясной продукт попал в кастрюлю, в которой варится молоко. Если молоко пролилось на жидкость, которая варится в этой кастрюле, то если молока в 60 раз меньше, — всё разрешено, а если нет, то всё запрещено.

Если в кастрюлю, в которой варится мясо, пролилось молоко так, что оно попало на кусок мяса, который лежал сверху, закон будет зависеть от того, насколько тот кусок, на который пролилось молоко, погружён в жидкость, в которой он варится — суп, подлива, соус и т.п. Разберём три основных ситуации.

1) *Кусок мяса, на который пролилось молоко, погружён в подливу.*

В ситуации, когда весь кусок, на который пролилось молоко, в основном погружён в соус, пусть даже некоторые его части выглядывают из жидкости, следует определить отношение объёма пролившегося молока к общему объёму содержимого кастрюли. Если

пропорция 1 к 60 и больше, всё блюдо, включая тот кусок мяса, на который пролилось молоко, — разрешено. Объясняют это тем, что жидкость, которая кипит, «разносит» молоко равномерно по всему содержимому кастрюли и, поскольку его в 60 раз меньше, оно теряется в общем количестве еды.

*2) Кусок мяса, на который пролилось молоко, не соприкасается с жидкостью.*

В случае, когда тот кусок мяса, на который пролилось молоко, не соприкасается с жидкостью совершенно, например, он лежит на другом продукте, часть которого находится над поверхностью, то если до того, как молоко успело впитаться в кусок мяса, он изменил своё местоположение и попал в соус, или кастрюлю закрыли крышкой, то пары или кипящая жидкость растворяют молоко в блюде, и закон такой же, как в ситуации, когда молоко попадает на мясо, погружённое в соус. Если точно не известно, на который из кусков мяса пролилось молоко, то разрешено даже специально погрузить все куски в соус или закрыть кастрюлю крышкой для того, чтобы вся еда осталась разрешённой.

Если кусок мяса был погружён в подливу или кастрюлю закрыли крышкой после того, как в него впиталось молоко, то в случае, когда содержимого кастрюли в 60 раз больше, чем запрещённого мяса, еда и кастрюля разрешены, а запрещённое мясо необходимо устранить. Если соотношение объёмов меньше, то еда запрещена, а кастрюлю необходимо откошеровать.

В случае, когда кастрюля оставалась открытой и кусок не был погружён в подливу, следует рассчитать соотношение объёмов молока и того куска мяса, на который оно пролилось. Если соотношение объёмов 1 к 60 и больше, то еда и кастрюля разрешены. Если отношение объёмов куска мяса и пролитого на него молока меньше, чем 60 к 1, то кусок запрещён, как любой продукт варки мяса с молоком. О том, каков закон в отношении остального содержимого кастрюли, разошлись мнения комментаторов «Шулхан Аруха» — свода законов. Согласно мнению «Сифтэй Коэн» (или «ШАХ»), есть разница, постный был кусок мяса, на которое пролилось молоко, или жирный. Если «молочный» кусок мяса был без жира, постный, то запрещённая смесь молока с мясом не впитывается в другие прилегающие к нему продукты более чем на 2 сантиметра. Поэтому, если от прикасавшихся к этому запрещённому куску продуктов отрезать слой толщиной в 2 см. в месте, где они прикасались к нему, то эти продукты разрешены. Если запрещённый кусок достаточно жирный, то он взаимодействует со всем содержимым кастрюли. Если объём этого куска в 60 раз меньше объёма остальной еды, то всё, кроме этого куска, разрешено. В случае, когда отношение объёма этого куска к объёму всего остального блюда меньше, чем 1 к 60, вся еда запрещена. Кастрюлю необходимо кошеровать.

Другой комментатор Шулхан Аруха — «Турей Заав» (а также многие другие специалисты в области законов Торы) приводит правило, что постный продукт — и таковым является молоко, — который впитался в другой продукт, остаётся в этом продукте и не покидает его. Поэтому, если кусок мяса, на который пролилось молоко, находится вне подливы, он не передаёт другим продуктам впитавшееся в него молоко. «Турей Заав» считает, что продукт варки мяса с молоком становится запрещённым только на время, пока мясо вместе с молоком. Если удастся разделить их так, что каждый из продуктов не будет содержать в себе другого вообще, — они становятся вновь разрешёнными. Т.к. по

свидетельству мудрецов молоко не выходит из этого куска, то продукты, находящиеся в кастрюле могут впитать в себя только мясо, поэтому и кастрюля, и её содержимое (кроме самого «запрещённого» куска) разрешены.

Многие раввины считают, как «Турей Заав», но есть и такие, которые считают, как «ШАХ». Поэтому каждому следует выяснить у своего рава, как поступать в ситуации, когда на лежащий в кастрюле сверху кусок мяса пролилось молоко.

*3) Кусок мяса, на который пролилось молоко, частично находится внутри жидкости, а частично — снаружи.*

О том, как следует поступать в случае, когда тот кусок мяса, на который пролилось молоко, лежит в кастрюле так, что часть его погружена в подливу, а часть находится снаружи, разошлись мнения комментаторов Талмуда, а затем и законодателей более поздних поколений. Раши считает, что в этой ситуации закон такой же, как в случае, когда весь кусок находится вне подливы. Согласно рабейну Ицхаку, одному из авторов комментария Тосафот, в такой ситуации следует поступать так, как если бы весь кусок находился в подливе. «Турей Заав» взял за основу мнение Раши, а «Сифтей Коэн» — мнение рабейну Ицхака.

Авторитетные специалисты еврейского права считают, что в качестве устрожения следует учесть оба мнения и, если объём содержимого кастрюли не так велик, чтобы составить 60 к 1 по отношению к объёму молока, то всё содержимое кастрюли запрещено (мнение рабейну Ицхака); если содержимого кастрюли в 60 и более раз больше, чем молока, но в куске, на который пролилось молоко — не больше, чем объём молока, этот кусок запрещён (мнение Раши). Всё же, когда речь идёт о мясе птицы, или в ситуации, когда может быть большой ущерб, если учесть оба мнения, то можно поступить, полагаясь только на мнение рабейну Ицхака, и если содержимого кастрюли в 60 раз больше молока, — всё разрешено.

# Законы кашрута. Правила «доминирования» нижнего

## 7. Правило «доминирования нижнего» — *татаа гавар*.

Закон в ситуации, когда «холодный» продукт положили на «горячий».

Выше говорилось о том, что от статуса продукта и посуды (*кли ришон, эруй, кли шени, двар гуш*) зависит степень внедрения продуктов один в другой и продукта в посуду.

Иногда месторасположение продуктов или продукта и посуды может снизить эффективность их взаимопроникновения.

Одно из правил, которым широко пользуются в законах разделения молочного и мясного, — это правило «доминирования нижнего». Если два продукта лежат один на другом и температура одного из них *йад соледэт бо* и более, а другой — «холодный», т.е. его температура меньше *йад соледэт бо*, то, исходя из правила «доминирования нижнего», от состояния нижнего продукта зависит, происходит ли взаимовнедрение продуктов. Если снизу находится «горячий» продукт, он прогревает верхний и оба продукта взаимодействуют, впитываясь один в другой. Если «горячий» находится сверху, а «холодный» — внизу, то нижний холодный остужает верхний. В этом случае взаимовнедрение продуктов происходит только в самом тонком слое каждого из них в месте их соприкосновения.

В случае, когда молочный и мясной продукты лежат один на другом и температура того, что снизу, — *йад соледэт бо* или больше, то нижний прогревает верхний настолько, что между продуктами происходит взаимодействие и один впитывает часть другого.

В теории существует различие в законах в зависимости от того, о постных или жирных продуктах идёт речь. Так, если мясо и сыр оба достаточно постные, один впитывается в другой максимум на 2 см. Следует отрезать от каждого из них ломтик в 2 см. с той стороны, где они соприкасались, а остальное разрешено есть. Если же один из продуктов жирный, причём нет разницы, лежит он сверху или снизу, — оба продукта запрещены полностью, т.к. свойства жира — внедряться полностью в другие продукты, даже если эти продукты — постные.

Однако, по свидетельству мудрецов Торы, уже более пяти веков тому назад люди не были компетентны решить, какой продукт считается постным, а какой — жирным. Поэтому, если объём одного из продуктов превышает объём другого в 60 и более раз, то от большего следует отделить ломтик толщиной в 2 см., учитывая возможность того, что оба продукта пресные, а остальной разрешено есть. Меньший запрещён в любом случае, т.к. если один из них жирный и впитывание происходит равномерно по всему продукту, то весь меньший продукт пропитался «противопоказанным» ему продуктом большего размера. Если соотношение объёмов меньше, чем 60 к 1, то оба продукта запрещены, поскольку есть вероятность того, что хотя бы один из них определён как жирный.

Закон в ситуации, когда «холодный» продукт положили в «горячую» посуду.

Принцип «возобладания нижнего» действителен и в случае, когда речь идёт о продукте, который положили на горячую чисто вымытую сковороду или в кастрюлю. В случае, когда положили холодный продукт в горячую чисто вымытую посуду, которой пользовались в течение последних суток для приготовления еды, с противоположным «знаком» и в месте

соприкосновения продукта с посудой есть немного жидкости, то если объём продукта не превышает объём посуды в 60 раз, весь продукт запрещён. Если продукт больше посуды в 60 и более раз, то продукт разрешён, но от него необходимо отрезать слой толщиной в 2 см. — *кдэй нэтила*. Если посуда и продукт сухие, то независимо от того, каков объём продукта, от него в месте его соприкосновения с посудой необходимо отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа*, тщательно промыть, и он разрешён.

В ситуации, когда посудой не пользовались в течение последних 24-х часов для варки «противоположного» продукта, еда полностью разрешена.

Во всех вышеперечисленных ситуациях: есть влага в месте соприкосновения продукта и посуды или место их соприкосновения сухо, пользовались посудой для варки «противоположного» продукта последние сутки или нет, — в любом случае посуду необходимо откошеровать.

Закон в ситуации, когда «горячий» продукт положили на «холодный».

Рассмотрим закон в ситуации, когда на холодный продукт положили сверху горячую еду с противоположным «знаком». Хотя правило гласит, что «нижний сильнее», тем не менее, пока он «возобладает» над верхним и остудит его, успевает верхний, горячий, немного нагреть нижний, внедриться в него, пусть на очень небольшую глубину, и впитать в себя часть нижнего продукта или предмета на небольшую глубину — *кдэй клифа*. Поэтому, если положили горячий молочный продукт на холодное мясо или наоборот — горячее мясо на холодный молокопродукт, то с обоих продуктов обязаны срезать самый тонкий слой — *кдэй клифа*, тщательно промыть, и они разрешены.

Если горячий кусок мяса упал в кастрюлю с холодным молоком, то, хотя по приведённому выше принципу должно быть мясо разрешено после того, как с него срезали верхний слой тонкими ломтиками, *кдэй клифа*, и тщательно промыли, тем не менее, учитывая некоторые дополнительные опасения, в каждом конкретном случае следует выяснить у раввина, как поступать.

Что касается молока, то в ситуации, когда его объём в 60 раз превышает объём внешнего слоя мяса — *кдэй клифа*, — который касался молока, то всё молоко разрешено. Если молока меньше, чем указанное количество, то оно запрещено. И, опять же, в случае значительного ущерба следует обратиться к раввину.

Закон в ситуации, когда «горячий» продукт положили в «холодную» посуду.

«Молочную» кастрюлю, в которую положили горячий кусок мяса, или «мясную» посуду, в которую положили горячий сыр, в любом случае необходимо откошеровать.

Если горячий продукт положили в холодную, чисто вымытую посуду с противоположным «знаком», то от продукта необходимо отрезать самый тонкий слой в месте его соприкосновения с кастрюлей, тщательно промыть, и он разрешён.

Если в чистую холодную «мясную» кастрюлю пролилось по ошибке горячее молоко, то кастрюлю необходимо кошеровать, а что делать с молоком, зависит от того, каково отношение объёма молока к объёму того минимального слоя кастрюли в месте, где молоко прикасалось к кастрюле. Если 60 к одному и больше, то молоко разрешено, а если их соотношение меньше, — запрещено.

Если кастрюлей не пользовались в течение последних суток для готовки «противоположного» продукта, то попавший в неё продукт разрешён полностью. Кастрюлю и в этом случае необходимо кошеровать.

Закон в ситуации, когда молочный и мясной продукты лежат рядом и соприкасаются.

Если продукты лежат не один на другом, а рядом, так, что один прикасается к другому и они оба горячие (*йад соледэт бо* и выше), то они оба запрещены. В случае, когда объём одного из продуктов в 60 и более раз превосходит объём второго, меньший запрещён, а от большего отрезают ломтик толщиной в 2 см., а остальная его часть разрешена.

В ситуации, когда один из продуктов горячий, а другой — холодный, холодный продукт запрещён, а от горячего следует отрезать самый тонкий ломтик — *кдэй клифа*, тщательно промыть, и он разрешён. В случае, когда тотальное запрещение холодного продукта ведёт к большим потерям и ущербу, можно разрешить и холодный продукт, отрезав от него тонкий слой в том месте, где он соприкасался с горячим продуктом противоположного «знака», и тщательно промыв его.

Закон в ситуации, когда «холодный» продукт пролился на внешние стенки «горячей» кастрюли.

Рассмотрим ситуацию, когда холодный продукт пролился на стенки кастрюли с противоположным «знаком», статус которой *кли ришон* (кастрюля либо ещё стоит на огне, либо её уже сняли, но она ещё не остыла до температуры *йад соледэт бо*).

Если объём содержимого кастрюли в 60 раз больше, чем объём продукта, который пролился на её стенки, содержимое кастрюли разрешено. Если соотношение объёмов меньше, чем 60 к 1, — запрещено. Кастрюлю в любом случае необходимо откошеровать. (Интересно, что в случае, когда «противоположный» продукт попал внутрь кастрюли прямо, а не через стенки, и объём содержимого кастрюли в 60 раз больше, закон в отношении кастрюли менее строг, чем когда продукт попадает на стенки кастрюли извне: в первом случае кастрюлю кошеровать не нужно, а во втором нужно, ведь есть вероятность, что молоко осталось в стенках кастрюли).

Если кастрюля заполнена не целиком, то имеет значение, на какое место внешней стенки кастрюли попал «противоположный» продукт. Если он попал на такое место, где «внутренность» кастрюли заполнена пищей, т.е. как бы напротив пищи, то после того, как этот «противоположный» продукт пролился на стенки кастрюли, сразу же необходимо перелить всё содержимое кастрюли за один раз в другую ёмкость. Переливать следует через сторону, противоположную той, на которую с внешней стороны пролился «противоположный» продукт.

Если «противоположный» продукт попал на участок внешней стенки кастрюли, который находится выше уровня содержимого кастрюли, то если кастрюля закрыта крышкой, пары и кипящая жидкость разносят равномерно впитавшийся в стенки продукт. Закон в этом случае такой же, как и в рассмотренном выше, когда «противоположный» продукт находится с внешней стороны кастрюли на такой высоте, на которой внутри кастрюли находится пища.

Если кастрюля открыта и «противоположный» продукт попал на внешнюю стенку сверху и до этого места содержимое кастрюли не доходит, необходимо сразу погасить огонь, если

кастрюля стоит на огне, и подождать, пока содержимое кастрюли не остынет. Затем переложить содержимое кастрюли в другую посуду.

В случае, когда нет возможности ждать, чтобы содержимое кастрюли остыло, например, накануне субботы, или когда готовятся к приёму гостей, разрешено и в данном случае переложить блюдо сразу и не ждать, пока оно остынет. При этом необходимо проследить, чтобы переливание всей пищи происходило одновременно и через сторону кастрюли, противоположную той, на которую с внешней стороны пролился «противоположный» продукт.

Если часть пищи всё же соприкоснулась с той стенкой кастрюли, на внешнюю сторону которой пролился «противоположный» продукт, — или в процессе кипения, или из-за того, что, перемещая кастрюлю, взболтали её содержимое, то для того, чтобы блюдо было разрешено, недостаточно, чтобы его объём был в 60 раз больше, чем объём пролившегося продукта. Поскольку после того, как продукт пролился на внешнюю стенку кастрюли в том месте, напротив которого внутри нет пищи, он «входит» в стенку, под влиянием температуры соединяется с «противоположным» продуктом, впитавшимся в стенки кастрюли, и происходит смешение молока с мясом. Поэтому при оценке соотношения содержимого кастрюли необходимо учитывать уже не количество пролитого продукта, а максимальный объём запрещённой смеси, возникшей от соединения этого продукта с тем, что было в стенках кастрюли. Этот максимальный объём запрещённой смеси достигает величины примерно в 61 раз большей, чем пролитый продукт (если единица жидкости смешалась с 59,9 единицами впитавшегося продукта, — вся смесь запрещена; её общий объём составляет 60,9, т.е. почти 61). Поэтому только если в кастрюле есть еды в 3660 раз больше, чем пролитого продукта, это разрешено. В случае, если тотальный запрет блюда ведёт к большому материальному урону, а также в особых случаях — канун субботы, приём гостей — и нет возможности приготовить другую еду — следует выяснить у раввина, как поступать.

Закон в ситуации, когда «холодный» продукт затёк под «горячую» кастрюлю.

В ситуации, когда горячую кастрюлю по ошибке поставили на холодный продукт с противоположным «знаком», то, поскольку «нижний преобладает над верхним», в кастрюлю впитывается самый тонкий слой продукта — *кдэй клифа*. Содержимое кастрюли разрешено. Кастрюлю необходимо откошеровать.

Если продукт подтёк под кастрюлю, которая стоит на огне, даже если этот продукт был холодный, он успевает нагреться на огне, и поскольку статус и продукта, и кастрюли — *кли ришон*, происходит смешение «противоположных» продуктов. Кастрюлю необходимо кошеровать. Содержимое кастрюли, если оно в 60 раз превосходит объём «противоположного» продукта — разрешено, если его меньше — запрещено.

Если «противоположного» продукта было немного и он пролился на огонь, то есть большая вероятность того, что продукт успел сгореть до того, как прикоснулся ко дну кастрюли. В такой ситуации и кастрюля, и её содержимое разрешены.

Если холодный продукт пролился на раскалённую печку, а затем на него поставили кастрюлю с противоположным «знаком», то продукт, нагретый от печи «запрещает» и кастрюлю, и то, что в ней. Если продукт успел полностью впитаться в печь до того, как на неё поставили кастрюлю, — и кастрюля, и, тем более, её содержимое разрешены, т.к.

посуда впитывает только влажный продукт. (По этой же причине «мясная» и «молочная» кастрюли, которые дотрагиваются одна до другой, если они сухие, — обе остаются кошерными).

Закон в ситуации, когда «горячий» продукт пролился на внешние стенки «холодной» кастрюли.

Горячий продукт, который пролился на стенки холодной кастрюли с противоположным «знаком», является «верхним» и может внедриться в кастрюлю лишь на самую малую глубину. Кастрюлю необходимо откошеровать, а её содержимое разрешено.

Если кипящая жидкость затекла под холодную кастрюлю с противоположным «знаком», то, согласно некоторым мнениям, содержимое кастрюли, если его объём не больше объёма «противоположного» продукта в 60 раз, запрещено. Другие раввины считают, что жидкость, пусть даже очень горячая, после того, как вытечет из ёмкости и охладится от воздуха — *эруй кли ришон*, не может прогреть кастрюлю настолько, чтобы впитаться в неё на глубину бóльшую, чем *кдэй клифа*. Согласно этому мнению, содержимое кастрюли разрешено, каков бы ни был его объём. О том, что кастрюлю необходимо кошеровать, нет спора.

Если жидкий горячий продукт пролился на стол или на какую-нибудь другую холодную поверхность и на него по неосторожности поставили холодную кастрюлю с противоположным «знаком», то достаточно хорошо промыть кастрюлю в месте её соприкосновения с «противоположным» продуктом. Только такая горячая жидкость, которая пролилась прямо из посуды, в которой она грелась, может запретить кастрюлю и то, что в ней. После того, как продукт вылился на стол или его перелили в другую ёмкость, он приобретает статус *кли шени* и не может впитаться в кастрюлю даже на самый ничтожный слой — *кдэй клифа*. Некоторые раввины считают, что и в этом случае следует откошеровать кастрюлю, если это не сопряжено с большими затратами и усилиями.

Закон в ситуации, когда «горячую» кастрюлю поставили на «горячую» жидкость.

В ситуации, когда на пролитую горячую жидкость по ошибке поставили горячую кастрюлю с противоположным «знаком», согласно некоторым мнениям, поскольку у пролитой жидкости статус *кли шени*, то даже если её температура выше *йад соледэт бо*, закон такой же, как если бы кастрюлю поставили на полностью остывшую жидкость. Кастрюлю необходимо кошеровать, а её содержимое разрешено.

Другие раввины считают, что поскольку и кастрюля, и тот «противоположный» ей продукт, на который её поставили, — оба горячие и нагревают один другой, то есть вероятность, что продукт может впитаться полностью в кастрюлю, и если её содержимого в 60 раз больше, чем этого продукта, — еда разрешена, если нет — запрещена.

Закон в ситуации, когда жидкость пролилась на крышку кастрюли с противоположным «знаком».

В случае, когда во время варки кастрюля была закрыта и на крышку попала жидкость с противоположным «знаком», то, если блюдо, которое варится в кастрюле уже начало кипеть, закон зависит от того, каково было соотношение объёмов. Если объём пролившейся жидкости в 60 раз меньше объёма блюда, то блюдо и кастрюля

разрешены. Если соотношение меньше, чем 1 к 60, то еда запрещена, а кастрюлю необходимо кошеровать. Крышку необходимо кошеровать в обеих ситуациях.

Если содержимое кастрюли ещё не успело начать кипеть, то даже если пропорция объёмов не достигает 1 к 60, содержимое кастрюли разрешено. Крышку необходимо снять сразу же, как обнаружили попадание на неё «противоположной» жидкости. Если температура крышки была *йад соледэт бо* и выше, то её необходимо откошеровать. Если температура меньше, то достаточно тщательно промыть и крышка разрешена в пользование.

Закон в ситуации, когда кастрюлю накрыли крышкой противоположного «знака».

Если кастрюлю, в которой варится мясное или молочное блюдо, по ошибке накрыли крышкой противоположного «знака», то, если крышкой не пользовались последние сутки для «противоположного» продукта, еда и кастрюля разрешены. Если до того, как крышку успели снять с кастрюли, блюдо успело нагреться, крышку необходимо кошеровать.

В случае, когда крышкой пользовались для горячего мясного или молочного продукта менее суток назад, и ею накрыли кастрюлю с горячим блюдом противоположного «знака», то содержимое кастрюли запрещено, а кастрюлю и крышку необходимо кошеровать. Если объём еды в 60 раз превосходит объём крышки, то еда разрешена. В случае, когда еда и кастрюля были холодными, а крышка горячая, то крышка разрешена, а кастрюлю необходимо кошеровать. Если то место, где крышка прикасается к кастрюле, сухое, кастрюля разрешена. Еда разрешена в обеих ситуациях. В случае, когда известно, что в еду с крышки попали горячие капли, то, если еда твёрдая, с неё необходимо удалить самый тонкий слой — *кдэй клифа* и, если возможно, тщательно промыть.

В ситуации, когда в кастрюле, которой пользовались в течение последних суток для варки мяса или молока, варят продукт *парве*, и её накрыли крышкой противоположного кастрюле «знака», то, если объём блюда не превосходит объём крышки в 60 раз, ашкеназам содержимое кастрюли запрещено, а сфарадим — разрешено. Крышка *парве*, которой накрыли горячую кастрюлю с мясным или молочным блюдом, становится того же «знака», что и блюдо.

# Законы кашрута. Законы связанные с продуктами парве

## 8. Законы, связанные с продуктом *парве*.

Закон в ситуации, когда продукт *парве* сварили в «молочной» или в «мясной» посуде.

Как уже упоминалось, запрет Торы варить, есть и извлекать выгоду из смеси мяса с молоком распространяется и на ситуации, при которых варят с молоком или с мясом не как таковыми, а впитавшимися в стенки кастрюли. Если в кастрюле варили молоко, а затем менее чем через сутки после этого в ней варилось мясо или наоборот, молоко в мясной кастрюле — и продукт и кастрюля запрещены. Рассмотрим ситуацию, при которой в «молочной» или «мясной» кастрюле был сварен нейтральный продукт — не мясной и не молочный — *парве*. Большинство комментаторов Талмуда считают, что такой продукт *парве* можно есть вместе с продуктом «противоположным» кастрюле, т.к. впитанный в стенки кастрюли продукт смешивается с «противоположным» ему не напрямую. Из стенок кастрюли он переходит в продукт *парве*, ослабляясь при этом и теряя статус мяса или молока, и только после этого смешивается с мясом и молоком как таковыми. Существует и более строгое мнение, что в данном случае продукт *парве* становится настолько «мясным», что его запрещено смешивать или есть одновременно с молочным.

Принятый раввинами закон гласит, что изначально запрещено готовить продукт *парве* в «молочной» или «мясной» посуде, если его собираются затем смешивать или есть вместе с продуктом, «противоположным» посуде. Продукт *парве*, который был сварен в «мясной» или «молочной» кастрюле, представителям сефардской общины разрешено постфактум смешивать или есть вместе с продуктом, противоположным «знаку» кастрюли. Ашкеназам запрещено такой продукт смешивать или есть с продуктом, противоположным «знаку» кастрюли, но, если по ошибке его всё-таки смешали, постфактум еда разрешена. Так, например, вермишель, сваренную в кастрюле, в которой менее суток назад варили мясо (к моменту варки кастрюля была чисто вымыта от мяса) запрещено перемешивать с творогом, но если по ошибке перемешали — постфактум блюдо разрешено.

Приведённый выше спор комментаторов Талмуда касается только ситуации, когда продукт *парве* хотят перемешать или съесть с молочным или мясным продуктом одновременно. Однако есть такой продукт *парве* непосредственно до или сразу, после того как ели продукт, «противоположный» кастрюле, разрешено согласно всем мнениям.

Продукт *парве*, сваренный в «молочной» или «мясной» кастрюле, разрешено переложить, даже будучи очень горячим, в посуду со «знаком», противоположным «знаку» кастрюли, в которой продукт *парве* готовился. Перекладывать такой продукт из кастрюли в «противоположную» ей посуду следует ложкой или половником, а не переливать или перекачивать напрямую. Ложка или половник, которыми пользуются для этой цели, должны быть либо *парве*, либо того же «знака», что и кастрюля.

Выше было приведено одно из постановлений мудрецов, цель которого была в предотвращении смешивания молока с мясом — запрет готовить мясные или молочные продукты и в такой кастрюле, в которой последние 24 часа не варили «противоположный» им продукт. В такой кастрюле запрещено варить продукт *парве* с тем, чтобы перемешать его или есть вместе с продуктом, «противоположным» кастрюле. Если всё-таки он был

сварен, то при большой необходимости, его разрешено перемешивать или есть вместе с продуктом «противоположным» кастрюле.

Нейтральный продукт *парве*, который был приготовлен в нейтральной кастрюле *парве*, и его, переложили в холодную «молочную» или «мясную» посуду, когда он был горячим, а также такой холодный продукт *парве*, который был сварен в кастрюле *парве*, положили в горячую «молочную» или «мясную» посуду, — постфактум разрешено есть вместе и смешивать с продуктом «противоположным» посуде. Однако изначально класть горячий продукт *парве* в «молочную» посуду с тем, чтобы потом его есть с мясом, или в «мясную» посуду с тем, чтобы его есть с молоком, — запрещено.

Нейтральный продукт, о котором говорится в данных законах, — это такой продукт *парве*, который готовился в чисто вымытой кастрюле, стенки которой впитали мясо или молоко. Продукт *парве*, который варился с мясом или молоком как таковыми, приобретает статус мяса или молока. Если его смешали с «противоположным продуктом», еда запрещена. Если его переложили в посуду с противоположным ему «знаком», посуду нужно откошеровать. Если после того, как ели такой продукт, собираются есть блюдо с противоположным ему «знаком», необходимо выждать такое же время, как после мясного или молочного продукта как таковых.

Закон в ситуации, когда продукт *парве*, варившийся в кастрюле *парве*, помешали «мясной» или «молочной» ложкой.

Если продукт *парве*, варившийся в кастрюле *парве*, помешали ложкой, которой пользовались для мяса или молока в течение последних суток, то представителям сефардской общины разрешено есть данный продукт как с мясом, так и с молоком. Ашкеназам разрешено есть такой продукт как с мясом, так и с молоком только в случае, если объём блюда превосходит объём ложки в 60 раз. Если соотношение объёмов меньше, то ашкеназам разрешено есть такое блюдо только с продуктами того же «знака», что и ложка.

Закон в ситуации, когда продукт *парве*, варившийся в «молочной» или «мясной» кастрюле, помешали ложкой, «противоположной» кастрюле.

Если продукт *парве* во время, когда он варился в кастрюле, которой пользовались для готовки мяса или молока в течение последних суток, по ошибке размешали ложкой противоположного кастрюле «знака», которой тоже пользовались в течение последних суток, то представителям сефардской общины эту еду разрешено есть как с мясом, так и с молоком, и посуда остаётся кошерной. Тем более, если говорится о кастрюле и ложке, которыми не пользовались для готовки мяса и молока последние сутки. Для членов ашкеназской общины существуют некоторые ограничения.

Рассмотрим ситуацию, когда в кастрюле, в которой менее суток назад варили молоко или мясо, варится продукт *парве*, и его по ошибке помешали ложкой, которая последние 24 часа не была в соприкосновении с горячим продуктом «противоположного» знака. Ложку принято кошеровать. Если содержимого кастрюли было в 60 раз больше объёма той части ложки, которая прикасалась к еде, то закон еды таков же, как любой еды *парве*, сваренной в мясной или молочной кастрюле, — смешивать с «противоположным» кастрюле продуктом запрещено, а переложить в посуду со «знаком» противоположным «знаку» кастрюли разрешено. Если содержимого кастрюли не так много, чтобы

соотношение его объёма к объёму погружённой в него ложки, составляло 60 к 1, содержимое кастрюли в качестве устрожения следует есть только в посуде такого же «знака», как и кастрюля. Если случилось, что содержимое кастрюли переложили в посуду с противоположным «знаком», или этой ложкой воспользовались для молока или мяса, то постфактум продукт разрешён. Более того, в случае необходимости, разрешено изначально переложить содержимое кастрюли в посуду с противоположным кастрюле «знаком», и разрешено пользоваться этой ложкой до того, как её откошеруют.

Следующая ситуация, которая может возникнуть: продукт *парве* варится в кастрюле, которой не пользовались для готовки мяса или молока в течение последних суток и его набрали или размешали ложкой или половником, которыми пользовались для готовки «противоположного» кастрюле продукта менее 24-х часов назад. Если содержимого кастрюли было в 60 раз больше объёма той части ложки или половника, которая прикасалась к еде, кастрюля разрешена и остаётся того же «знака», которого была прежде. Ложка или половник также разрешены и остаются того же «знака», как были прежде. Еда разрешена в пищу как с мясом, так и с молоком. В случае если соотношение содержимого кастрюли к объёму прикоснувшейся к нему части ложки или половника меньше, чем 60 к 1, то кастрюлю принято кошеровать, а её содержимое есть только в посуде того же «знака», что и у ложки или половника. В случае необходимости или постфактум всё разрешено.

Если речь идёт о кастрюле и «противоположной» ей ложке или половнике, когда ими не пользовались для готовки мяса или молока последние сутки, — посуда разрешена и остаётся того же «знака» которого была. Еду разрешено есть как с мясом, так и с молоком.

Если кастрюлей и ложкой (или половником) в течение последних суток пользовались для готовки мяса и молока, — в кастрюле варили мясо, а ложкой помешивали молочную кашу, или наоборот, и содержимого кастрюли в 60 раз больше, чем объём той части ложки (или половника), которая прикасалась к еде, кастрюля разрешена. Еду разрешено класть в любую посуду, но есть её можно только с продуктами того же «знака», что и кастрюля, а ложку (или половник) следует откошеровать. Если соотношение объёма содержимого кастрюли к объёму той части ложки (или половника), которая прикасалась к еде, меньше чем 60 к 1, — еда запрещена, а кастрюлю и ложку (или половник) необходимо откошеровать. Объяснение этому таково: существует вероятность того, что мясо, впитавшееся в кастрюлю, и молоко, впитавшееся в ложку (или половник), или наоборот, во время погружения ложки (или половника) в горячую еду, под влиянием температуры выйдут из посуды и смешаются между собой. Образовавшаяся смесь мяса с молоком «запрещает» и еду, и посуду.

Следует заметить, что когда речь идёт о ложке, которой в течение последних суток пользовались только в *кли шени*, то при расчёте объёмов следует учитывать не весь объём той части ложки, которая прикасалась к еде, а только объём её самого тонкого внешнего слоя — *кдэй клифа*.

Закон в ситуации, когда в кастрюле варят острый продукт *парве*.

Если в чисто вымытой кастрюле, как в том случае, когда ею пользовались для готовки мяса или молока в течение последних суток, так и в том случае, когда в ней уже более 24-х часов не готовили ни молочного, ни мясного, варили острый продукт *парве*

(например: лук, чеснок, уксус, очень солёную воду), — данный продукт приобретает статус молока или мяса — в зависимости от того, в какой кастрюле он варился. Данный закон объясняется особенностью острых продуктов. Во-первых, они обладают свойством особо сильно «вытягивать» из стенок посуды впитавшийся в них продукт. Во-вторых, даже то «мясо» или «молоко», которые впитались в стенки кастрюли более 24-х часов назад, при воздействии на них острого продукта, приобретают вновь эффективность «молока» или «мяса» — либо из-за того, что острота улучшает испорченные мясо и молоко и делает их вновь качественными, либо из-за того, что даже испорченные мясо и молоко, ослабляя резкость вкуса острого продукта, улучшают его.

Закон острого продукта, который был сварен в кастрюле, в которой в течение последних суток варили молоко, а затем его смешали с мясом, — таков же, как если бы смешали молоко с мясом: если мяса в 60 раз больше, блюдо разрешено, если нет — запрещено. Для ашкеназских евреев такой же закон будет и в том случае, когда для варки пользовались кастрюлей, в которой не варили мясо или молоко последние 24 часа. Согласно сефардской традиции острый продукт, который собираются использовать в молочном блюде, запрещено изначально варить в кастрюле, в которой не варили мясо в течение последних суток, но, тем не менее, если сваренный в такой кастрюле острый продукт всё же смешали с молочным блюдом, постфактум еда разрешена.

Данный закон распространяется только на ситуации, когда острый продукт *парве* варился отдельно, либо в таком смешении с другими продуктами, при котором он доминирует, и резкость его вкуса очень сильно ощутима. Если же его варили с большим количеством воды или другой пресной жидкости, либо им сдобрили пресные продукты, то закон такой же, как и у обычного не острого продукта.

Даже в ситуации, когда в «мясной» кастрюле варился по-настоящему острый продукт *парве* и как бы стал мясом, после того как его съели, разрешено сразу же есть молокопродукты и нет необходимости ждать такое время, которое выжидают между мясом и молоком. В случае, когда острый продукт *парве*, который варился в «молочной» кастрюле, собираются есть после того, как съели мясо, согласно некоторым мнениям необходимо выждать, как между мясом и молоком. Другие раввины считают, что и в этом случае нет необходимости ждать.

К продукту, который после того, как его сварили, испекли, пожарили и т.д., перестал быть острым, применимы законы обычного продукта *парве*. Так, например, холодный варёный лук, который порезали чистым «мясным» ножом, не становится «мясным». Продукты, которые остаются достаточно острыми и после того, как их сварят, сохраняют статус острого продукта и после готовки.

# Законы кашрута. Замачивание

## 9. Замачивание.

**Закон в ситуации, когда продукт находился в жидкости с противоположным «знаком», или когда два «противоположных» продукта замачивались вместе в одной жидкости.**

В отношении ряда законов Торы твёрдый продукт, который сутки находился в жидкости, считается *кавуш* — заквашенным, а статус заквашенного — как варёного. Это верно и в случае, когда речь идёт о запрете смешивания молочных и мясных продуктов. Мясо, замоченное в молоке, или сыр — в мясном бульоне в течение 24-х часов, считаются заквашенными. Эффект внедрения одного продукта в другой таков же, как если бы их сварили вместе. Поэтому в такой ситуации оба продукта запрещены. То же самое верно и в случае, когда мясо с сыром находились вместе в какой-либо жидкости сутки и более, — закон такой же, как если бы их варили вместе. Всё же, тот, кто замачивает мясо в молоке или молочный и мясной продукт вместе в одной жидкости, не нарушает запрета варки мяса с молоком, так как, хотя и эффект впитывания одного продукта в другой при заквашивании такой же, как при варке, тем не менее варкой, как таковой не является.

Если мясной и молочный продукты находились в одной жидкости меньше суток, даже если их сразу же переложили в другую жидкость, — эффективность замачивания недостаточна для того, чтобы оно расценивалось как заквашивание, и пока мясо с молочным не пролежат вместе в одной жидкости 24 часа, переход одного в другое не происходит.

Согласно некоторым мнениям, даже если не заменили жидкость на другую, а просто вынули продукт и затем вернули его в ту же жидкость, отсчёт двадцати четырёх часов начинается заново с того момента, когда продукт был возвращён в жидкость.

Холодные мясо и сыр, пусть даже влажные, которые лежат рядом или одно на другом, если они не погружены в жидкость, даже через длительное время не будут считаться «заквашенными» вместе, их достаточно хорошо промыть и они будут разрешены в еду. (Тот, кто учтёт мнение раввинов, которые обязывают отрезать и от мяса, и от сыра по 2 сантиметра в случае, если они были влажные, — будет благословен с Небес).

## **Законы посуды, в которой происходило заквашивание.**

Посуда, в которой замачивали продукт в течение суток, впитала в себя часть этого продукта. Так, например, новая кастрюля, в которой находилось молоко в течение 24-х часов, становится «молочной». Кастрюлю, в которой прежде варили мясо, а затем в ней находилось молоко или замачивали молочный продукт, необходимо откошеровать. Тот же закон в случае «молочной» кастрюли, в которой замачивали мясо.

Выше упоминалось о том, что если мясной или молочный продукт, которые сварились в кастрюле и впитались в её стенки, сохраняют статус «мяса» или «молока» только в течение 24-х часов. Замачивание, в свою очередь, приобретает эффективность заквашивания, которое приравнивается к варке и начинается взаимодействие между продуктом и посудой только по прошествии суток. Поэтому если после того, как в

кастрюле сварили мясо или молоко в ней сразу же не замочили «противоположный» продукт, к моменту начала заквашивания впитанный в стенки продукт перестаёт быть «мясом» или «молоком» и находящийся в кастрюле продукт разрешён. Кастрюлю и в этом случае необходимо откошеровать.

Приведённые выше законы верны в отношении деревянной, металлической, фарфоровой посуды. Когда говорится о глиняной посуде, данные законы действительны в случае, если ей прежде уже пользовались хотя бы три раза. Новая глиняная посуда (такая которой пользовались менее трёх раз) впитывает жидкий продукт мгновенно, без того чтобы прошли сутки. Посуда, изготовленная из стекла, не впитывает холодные жидкости вообще. Поэтому стеклянную посуду, в которой замачивался «противоположный» продукт, достаточно хорошо помыть, и она остаётся того же «знака», что и была.

## **Закон в ситуации, когда существует сомнение, прошли ли сутки**

### **со времени начала замачивания.**

Иногда бывает неизвестно, сколько времени прошло с начала замачивания — сутки или меньше, т.е. существует сомнение: может быть, посуда впитала «противоположный» продукт или произошло смешение двух продуктов с «противоположным» знаком. Поскольку смесь мяса и молока, полученная в результате заквашивания, запрещена постановлением мудрецов, а на сомнительные ситуации, как правило, запреты мудрецов не распространяются, то и продуктами, и посудой разрешено пользоваться в холодном виде, предварительно их промыв. Молоко, которое находилось в «мясной» посуде или в котором замачивалось мясо, и существует сомнение, прошли ли с начала замачивания сутки или нет — если в нём нет мяса как такового — разрешено в пищу в холодном виде.

Продукты, относительно которых существует сомнение, замачивались ли они с «противоположными» им продуктами или в кастрюле с противоположным им «знаком» в течение 24-х часов или нет, запрещено варить. Возможно, что в мясо впиталось молоко, а в молоко — мясо, и тогда при варке произойдёт нарушение Торы — варка мяса с молоком.

В кастрюле, в которой замачивали «противоположный» продукт и неясно, продолжалось замачивание сутки или меньше, запрещено варить продукт того же «знака», как у кастрюли (продукты, противоположные «знаку» кастрюли, и до этого было запрещено в ней варить, как это приводилось выше). Ведь, если замачивание происходило сутки или более и в стенки кастрюли успел впитаться «противоположный» продукт, то при варке в этой кастрюле продукта того же «знака», что и кастрюля, он будет вариться с «противоположным» ему продуктом, который выйдет из стенок кастрюли, и произойдёт нарушение Торы. Однако, если помыли кастрюлю и подождали 24 часа, то в ней разрешено варить продукты, того же «знака», что и кастрюля. Объясняется это тем, что запрет мудрецов варить в кастрюле продукт, «противоположный» тому, который впитался в её стенки более суток назад, распространяется на ситуации, когда точно известен факт такого впитывания. В нашем случае существует сомнение, впитался в стенки этой кастрюли «противоположный» продукт или нет. Поскольку на сомнительные ситуации запрет мудрецов обычно не распространяется, то в этой кастрюле разрешено готовить.

## **Законы замачивания в острой жидкости.**

Вышеизложенные законы о заквашивании применимы только к ситуациям, когда замачивание происходило в жидкости, которая не определена как острая. Примеры острой жидкости: уксус, лимонный сок, особо солёная вода, маринад с большим содержанием специй. Продукт, который погружён в такую жидкость, и посуда, в которую такую жидкость налили впитывают «противоположный» продукт гораздо раньше, чем через сутки. Взаимодействие между продуктами или между продуктом и посудой происходит в некоторых случаях через несколько минут, а иногда сразу. Поскольку, когда речь идёт об острой жидкости, существует множество ситуаций, к которым применимы различные законы, следует выяснить у раввина как следует поступать в каждом конкретном случае.

# Законы кашрута. Законы особо соленых продуктов

## 10. Законы особо солёных продуктов.

Ещё одно правило, которым пользуются в законах по разделению мясного и молочного, — это правило о том, что статус особо солёного продукта такой же, как у горячего *кли ришон*. Это значит, что, например, особо солёное мясо, даже если оно холодное, может «сделать» прикоснувшиеся к нему продукты и посуду «мясными».

Согласно ашкеназской традиции, «особо солёным» считается такой продукт, который посолили немного сильнее, чем обычно. Сефарды следуют мнению, согласно которому «особо солёный» — это продукт, который просолили настолько сильно, что его невозможно есть (как обычно солят мясо для того, чтобы его очистить от крови). Если продукт даже не особо сильно посолили, но этого хватило, чтобы он в результате засолки пустил сок, то у сока статус «особо солёного продукта». На продукты, в которых отсутствует влага, как, например, полностью высушенное мясо, даже если их очень сильно просолили, не распространяется правило о том, что статус особо солёного продукта такой же, как у горячего *кли ришон*.

«Особо солёное» сохраняет свой статус и после того, как с него стряхнут соль. Но если такой продукт промыть проточной водой, он получает статус обычного холодного продукта.

«Особо солёное» мясо, которое попало в небольшое количество молока сразу запрещается в еду. Если молока было много, согласно некоторым мнениям молоко промывает соль и если срезать с мяса самый тонкий слой — *кдэй клифа*, а затем его тщательно промыть, и его разрешено есть. Другие раввины считают, что для того, чтобы «особо солёный» продукт приобрёл статус холодного продукта, его необходимо промыть именно водой, а молоко для этого не эффективно.

Изученный выше принцип «возобладания нижнего» не распространяется на ситуации когда речь идёт об «особо солёном» и «пресном» продуктах, которые прикасаются один к другому. Взаимодействие между ними происходит как в том случае, если «пресный» сверху, а «особо солёный» снизу, «пресный» снизу, а «особо солёный» сверху, или они лежат рядом.

«Особо солёное» мясо и «особо солёный» сыр, которые соприкасаются друг с другом, запрещены. Если объём одного из «особо солёных» продуктов больше объёма другого в 60 и более раз, то если от большего отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа*, а затем тщательно его промыть, то его разрешено есть. Меньший запрещён полностью. Если один из продуктов «пресный», то «пресный» продукт запрещён полностью, а от «особо солёного» желательнее отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа* или хотя бы тщательно промыть. Если объём «пресного» продукта превосходит объём «особо солёного» в 60 и более раз, то от него отрезают *кдэй клифа*, тщательно промывают, и остальная его часть разрешена.

«Особо солёный» продукт внедряется в посуду, но не «вытягивает» из посуды впитавшийся в неё продукт. Так, например, «особо солёное» мясо, которое по ошибке положили в «молочную» кастрюлю, разрешено в пищу, а кастрюлю необходимо откошеровать. Если солью, которая находилась в чистой молочной посуде, посолили

мясо или мясной продукт, они разрешены в еду. Однако, изначально не следует пользоваться такой солью для мяса. (Подобно этому, не следует класть «особо солёный» продукт в некошерную посуду, хотя, если посуда чисто вымытая, то постфактум продукт разрешён).

В случае, когда, исходя их правила о том, что «особо солёный» продукт имеет статус *клиришон*, запрещаются продукты или посуда и это ведёт к значительным материальным расходам, следует обратиться к раввину, т.к. в данной теме существуют определённые нюансы, которые могут повлиять на закон.

# Законы кашрута. Холодные продукты и посуда

## 11. Законы в ситуациях, когда речь идёт о холодных продуктах и посуде.

### **Закон в ситуации, когда холодные мясо и молокопродукт прикасались один к другому.**

Холодные сыр и мясо, которые прикасались один к другому, если они были даже немного влажные, то перед употреблением их необходимо тщательно промыть в месте соприкосновения. Если влаги на продуктах не было, то они разрешены без того, чтобы их промывать. Следует лишь проследить, чтобы на сыре не было мясных крошек, а на мясе — сырных. Даже когда говорится о сухих продуктах, в случае, если один из них или, тем более, оба «особо солёные», их необходимо тщательно промыть. В случае, когда один из продуктов был жирный или липкий, как например сливочное масло, то тот продукт, к которому оно прикасалось, необходимо промыть, тщательно потеряв место его соприкосновения с маслом.

Хлеб, который прикасался к сухим мясу или сыру, запрещено есть с «противоположным» продуктом без того, чтобы от него отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа*. Если мясо, было с соусом и его положили на хлеб, то запрещено есть этот хлеб с молочным, даже если отрезать от него *кдэй клифа*.

### **Закон в ситуации, когда холодный мясной или молочный продукт разрезали ножом с противоположным «знаком».**

В ситуации, когда мясной или молочный продукт был разрезан ножом с противоположным «знаком» (и продукт и нож были холодные), если известно, что нож был абсолютно чистый, то продукт разрешён. Если существует сомнение, чистый ли был нож, то от продукта принято отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа* и после этого тщательно промыть. Нож в любом случае необходимо тщательно вымыть, пользуясь посудной мочалкой и моющим средством.

Если «молочным» или «мясным» чисто вымытым ножом резали фрукты или овощи, их разрешено есть или смешивать с «противоположным» ножу продуктом. Если существует сомнение относительно чистоты ножа, то если те овощи или фрукты, которые этим ножом резали твёрдые, следует их тщательно промыть водой, хорошо потеряв место разреза. Когда говорится о видах фруктов и овощей, имеющих рыхлую мякоть, в которую от мытья и трения могут ещё больше проникнуть частички «противоположного» продукта, оставшиеся после резки, следует поскоблить место разреза, а не мыть его.

Если продукт, который резали «противоположным» ножом был довольно мягкий, то, так как при резке не происходило особого давления на продукт, даже если не известно, был ли нож чистый, достаточно промыть место разреза. Нож следует промыть, тщательно его потеряв.

### **Закон в ситуации, когда холодное мясо упало в холодное молоко.**

Холодный гладкий кусок сырого мяса, даже если он очень сильно сдобрен специями, который упал в холодное молоко, необходимо тщательно промыть водой, и он разрешён.

От холодного жареного, варёного или печёного мяса, которое упало в холодное молоко, необходимо отрезать самый тонкий слой — *кдэй клифа* — в местах, где оно соприкасалось с молоком, и тщательно промыть. Остальное разрешено.

Сырое или уже приготовленное мясо, в котором имеются отверстия, трещины, полости и т.п., которое попало в молоко, запрещается полностью. В случае, когда говорится о мясе птицы или о больших ущербах, следует обратиться к раввину.

Во всех вышеперечисленных ситуациях молоко разрешено.

### **Разрезание острых продуктов.**

Выше говорилось об исключительных свойствах острых продуктов — они особо сильно «вытягивают» из посуды то, что в неё впиталось, становясь того же «знака», что и посуда. Острый продукт «оживляет» молоко и мясо, которые впитались в стенки кастрюли более суток назад, тогда как при взаимодействии с неострыми продуктами, они молоком и мясом уже не считаются. Ещё одна особенность острого продукта — при давлении и нажатии, например, во время резки, рубки, толчения и т.п., он «вытягивает» из предмета, который на него давит, то, что в этот предмет когда-либо впиталось. Это происходит даже в том случае, когда и предмет, и острый продукт холодные.

Острые продукты это, например, лук, чеснок, редька, хрен, специи, лимон и т.д. Согласно некоторым мнениям кислые фрукты имеют статус острого продукта, однако в случае ущерб не принято считаться с данным мнением. Тот же самый закон распространяется на маринованные огурцы, помидоры и т.д. Поэтому кислые фрукты и маринованные овощи запрещено резать «мясным» ножом, если их собираются есть с молочным продуктом. Постфактум, если их порезали чистым ножом, которым не пользовались для резки мяса последние сутки, и их уже успели перемешать с молочной едой, блюдо разрешено.

Острый продукт, разрезанный «молочным» или «мясным» ножом, даже таким, который не прикасался к горячему мясу или молоку последние сутки, запрещено есть или смешивать с продуктом, противоположным «знаку» ножа. Согласно некоторым мнениям, впитавшееся в нож мясо или молоко при резке равномерно распространяется по всему острому продукту. Другие считают, что острый продукт становится «молочным» или «мясным» только на 2 см. Представители сефардской общины следуют второму мнению и отрезают от острого продукта по 2 см. во все стороны от места, к которому прикасался мясной или молочный нож, и после этого используют данный продукт для готовки «противоположных» ножу блюд. Ашкеназские евреи следуют первому мнению и не кладут острые продукты, которые резали мясным или молочным ножом, в блюда с противоположным ножу «знаком». Постфактум даже ашкеназы, если такой острый продукт уже нарезали в салат или сварили вместе с «противоположным» ему блюдом, полагаются на второе мнение. Так, например, если разрезали луковицу «мясным» ножом, то луковица становится «мясной». Для того, чтобы её использовать в молочных блюдах, согласно сефардской традиции следует удалить по 2 см. с каждой стороны разреза. Ашкеназам такой лук разрешено использовать в молочных блюдах (предварительно срезав по 2 сантиметра с каждой стороны разреза), только если объём луковицы в 60 раз превышает объём той части лезвия, которым его резали. В ситуации, когда объём луковицы не превосходил объём лезвия в 60 раз, и её сварили с мясом, то если

содержимое кастрюли в 60 раз превосходит объём молока, находящегося в луке, блюдо разрешено как сфарадим, так и ашкеназим, если пропорция объёмов меньше — запрещено. В случае, если запрет блюда ведёт к большим потерям и резка осуществлялась ножом, которым не пользовались для мясных блюд в течение последних суток, представителям сефардской общины еда разрешена. Для ашкеназов еда запрещена и в этом случае.

Расчёт соотношения объёма содержимого кастрюли к объёму «противоположного» продукта, находящемуся в остром продукте, осуществляется следующим образом. Если неизвестно, сколько мяса или молока впиталось в лезвие ножа, то в случае, когда этим ножом порезали острый продукт один-два раза, считают объём острого продукта толщиной в 2 см. во все стороны от места разреза. Если объём содержимого кастрюли превосходит этот объём в 60 раз, то еда разрешена. Когда острый продукт был разрезан на мелкие кусочки, то расчёт производится согласно объёму всего острого продукта. Если объём лезвия меньше, то согласно объёму лезвия. В случае, когда известно, сколько мяса или молока впиталось в лезвие, и оно меньше объёма лезвия, объёма продукта, когда он был мелко нарезан, и объёма 2-х см. с каждой стороны разреза, в случае, когда его разрезали один-два раза, то расчёт осуществляется согласно объёму мяса или молока, находящихся в ноже.

В случае, когда объём содержимого кастрюли превосходит объём «противоположного» продукта в 60 раз и еда разрешена, сам острый продукт также разрешён. Однако тот, кто удалит такой острый продукт из блюда, если есть такая возможность, будет благословен с Небес.

В ситуации, когда острый продукт, разрезанный «мясным» или «молочным» ножом, замачивали в течение суток и более с едой противоположного ножа «знака», то даже если соотношение еды к «противоположному» продукту, перешедшему из ножа в острый продукт, 60 к 1, еда разрешена, острый продукт необходимо удалить, т.к. при замачивании возможно, что не весь «противоположный» продукт, находящийся в остром, полностью «вышел». Поскольку при закваске в острое впиталась еда со «знаком», противоположным тому продукту, который уже находился в остром, два «противоположных» продукта смешиваются, и острый продукт запрещается.

Острый продукт, который режут на «молочной» или «мясной» посуде, становится того же «знака», как и та посуда, на которой его режут. Вытягивание из посуды происходит из-за остроты продукта и давления, которое он оказывает на посуду при резке. Поэтому луковица, которую резали «мясным» ножом на «молочной» сковородке, запрещена, даже если нож был абсолютно чистым, — в неё впиталось мясо из ножа и молоко из сковороды.

В случае, когда острый продукт был разрезан ножом, а затем его промололи в ступке или электрокомбайне, согласно некоторым мнениям, ступка или комбайн становятся того же «знака», что и нож. Другие считают, что в таком случае передача молока или мяса через острый продукт не происходит. Поскольку данный спор не разрешён, каждый должен выяснить у своего рава, как следует относиться к ступке или комбайну в такой ситуации.

Для того чтобы избежать всяческих проблем и сомнений, желательно иметь дома ножи и доски паре специально для резки продуктов, которые определены как острые.

После того, как съели острый продукт, который был разрезан ножом с определённым «знаком», сразу после этого разрешено есть продукт противоположного «знака». Некоторые в качестве устрожения выжидают 6 часов после того, как ели мясо и собираются есть острый продукт, который резали «молочным» ножом. Однако многие и в этом случае едят сразу, тем более, если острый продукт был разрезан ножом, которым не пользовались для резки горячих молочных продуктов в течение последних суток.

# Законы кашрута. Вопросы для повторения законов разделения мясного и молочного

1. Прокомментируйте фразу из Торы: «Не вари козлёнка в молоке матери его». Почему она повторяется, что выводится из слов «козлёнок», «молоко матери его» и «не вари»?
2. В каком случае происходит варка молочного и мясного (способ готовки; температура; степень отдаления от источника тепла)?
3. Приведите законы варки в чистой «мясной» или «молочной» кастрюле. Объясните каждый из них.
4. Какие постановления мудрецов о разделении мясного и молочного вам известны? Какова причина принятия данных законов? (Примерный план ответа: холодные продукты; мясо птицы и диких животных; мясное и молочное на одном столе; хлеб; скатерть; перевод посуды из одной категории в другую).
5. Изложите подробно законы и обычаи выжидания между принятием в пищу «противоположных» продуктов.
6. Каковы принципы взаимовнедрения между продуктами и между продуктом и посудой, статус которых:
  - а) *кли ришон*;
  - б) *эруй кли ришон*;
  - в) *кли шени*;
  - г) *двар гуш*;
  - д) *эруй кли шени, кли шлиши* и т.д.?Каков статус половника?
7. При каком отношении объёма блюда к объёму попавшего в него «противоположного» продукта блюдо остаётся разрешённым в еду? Объясните причину. Каким образом осуществляется расчёт соотношения объёмов в случае, когда говорится о продукте как таковом и о впитавшемся в кастрюлю?
8. Каков закон в случае, когда мясное блюдо размешали «молочной» ложкой или молочное блюдо «мясной»? (В ответе следует учесть закон в отношении блюда, ложки и кастрюли; указать, есть ли разница в том, о каком соотношении объёмов ложки и блюда идёт речь, есть ли разница, сколько времени прошло после того, как ложку использовали в последний раз).

9. В чём различия между законом, когда по ошибке воспользовались ложкой для размешивания «противоположного» ей блюда, и законом, когда продукт разрезали «противоположным» ему ножом? (В ответе следует учесть закон в отношении ножа и продукта; указать, есть ли разница, каково было соотношение объёма лезвия ножа и объёма продукта; имеет ли значение, сколько времени прошло после того, как нож использовали в последний раз).

10. Каков закон по отношению к продуктам и посуде в следующих ситуациях:

- а) в кастрюлю, в которой кипятится молоко, попало мясо, и объём мяса в 60 раз меньше объёма молока;
- б) в кастрюлю, в которой кипятится молоко, попало мясо, и отношение объёма молока к объёму мяса меньше, чем 60 к 1;
- в) сваренное в молоке мясо попало в кастрюлю с мясом и объём разрешённого мяса не превышает объём запрещённого куска в 60 раз;
- г) сваренное в молоке мясо попало в кастрюлю с мясом и запрещённый кусок в 60 раз меньше, чем разрешённое мясо, и известно, какой кусок запрещённый;
- д) сваренное в молоке мясо попало в кастрюлю с мясом и запрещённый кусок в 60 раз меньше, чем запрещённое мясо, и неизвестно, какой кусок запрещённый (например, он перемешался с похожими на него кусками);
- е) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и попало в жидкость — подливу, соус и т.п.;
- ж) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и попало на кусок мяса, погружённый в подливу;
- з) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и попало на кусок мяса, который находится на поверхности и не соприкасается с жидкостью;
- и) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и попало на кусок мяса, который находится на поверхности и не соприкасается с жидкостью, и кастрюлю накрыли крышкой или погрузили кусок мяса с молоком в жидкость до того, как молоко успело впитаться в этот кусок;
- к) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и попало на кусок мяса, который находится на поверхности и не соприкасается с жидкостью, и кастрюлю накрыли крышкой или погрузили кусок мяса с молоком в жидкости после того, как молоко успело впитаться в этот кусок;
- л) в кастрюлю, в которой варили мясо, пролилось молоко и часть куска погружена в подливу, а часть — снаружи?

11. Сформулируйте правило «доминирования нижнего» — *татаа гавар*.

12. Каков закон в ситуации, когда положили куски сыра и мяса один на другой и:

- а) нижний — «горячий», а верхний — «холодный»;
- б) нижний — «холодный», а верхний — «горячий»? Зависит ли данный закон от степени жирности продуктов?

13. Каков закон в ситуации, когда положили мясной продукт в «молочную» посуду или молочный — в «мясную» и:

- а) посуда — «горячая», а продукт — «холодный»;
- б) продукт — «горячий», а посуда — «холодная»?

14. Каков закон в ситуации, когда молочный и мясной продукт лежат рядом и один соприкасается с другим?
15. Каков закон в случае, когда «холодный» продукт пролился на внешние стенки «горячей» кастрюли с «противоположным» знаком? (В ответе следует учесть ситуации, когда соотношение объёмов было 1 к 60; меньше чем 1 к 60; «противоположный» продукт попал в место, которое находится выше уровня еды; «противоположный» продукт попал в место, которое располагается напротив еды).
16. Каков закон в ситуации, когда «холодный» продукт подтёк под «горячую» кастрюлю с противоположным «знаком»?
17. Каков закон в случае, если «холодный» продукт пролился на раскалённую печку, а затем на него поставили кастрюлю с «противоположным» знаком?
18. Каков закон в случае, когда «горячий» продукт пролился на внешние стенки «холодной» кастрюли с противоположным «знаком»?
19. Каков закон в случае, когда «горячую» кастрюлю поставили на «горячую» жидкость противоположного кастрюле «знака»?
20. Каков закон в случае, когда жидкость пролилась на крышку кастрюли с противоположным «знаком»?
21. Каков закон в ситуации, когда кастрюлю накрыли крышкой противоположного «знака»?
22. Каков закон в случае, когда продукт *парве* готовили в кастрюле, в которой варили молоко менее суток назад:
- а) если его собираются есть вместе с мясом;
  - б) если его уже смешали с мясом;
  - в) если его собираются положить в мясную посуду;
  - г) если его собираются есть до или после мяса?
- Каков закон если в кастрюле, где он готовился, не варили молоко в течение последних суток? (В ответе желательно учесть различие между сефардской и ашкеназской традициями).
23. Разрешено ли продукт *парве*, который готовили в кастрюле *парве* и переложили в «мясную» или «молочную» посуду есть с продуктом, «противоположным» посуде, в которую его переложили? Разрешено ли его перекладывать в посуду с тем, чтобы его есть с продуктом «противоположным» этой посуде?
24. Каков статус продукта *парве* сваренного с молоком или с мясом?
25. Каков закон для представителей сефардской и ашкеназской общин в ситуации, когда продукт *парве*, варившийся в «молочной» или «мясной» кастрюле, перемешали ложкой со «знаком», противоположным «знаку» кастрюли, если:
- а) кастрюлей и ложкой пользовались для готовки мяса и молока в течение последних суток;

б) ни кастрюлей, ни ложкой не пользовались для готовки мяса и молока в течение последних суток;

в) кастрюлей пользовались в течение последних суток, а ложкой нет;

г) ложкой пользовались в течение последних суток, а кастрюлей нет?

26. Каковы особенности острых продуктов? Каков закон в ситуации, когда острый продукт был сварен в кастрюле, в которой не готовили мясо или молоко в течение последних суток:

а) если его собираются есть вместе с продуктом, «противоположным» кастрюле;

б) если его уже перемешали с продуктом, «противоположным» кастрюле;

в) если его собираются переложить в посуду «противоположную» кастрюле;

г) если после того как его съели собираются есть пищу со «знаком», противоположным «знаку» кастрюли?

27. Каков закон в случае, когда мясо пролежало в молоке сутки или более, и в случае, когда мясной и молочный продукты замачивали в одной жидкости сутки или более?

28. При каких условиях замачивание приравнивается к варке?

29. Каков закон в ситуации, когда холодные влажные сыр и мясо пролежали более суток, прикасаясь один к другому?

30. Каков закон в отношении пищи и посуды в случае, когда:

а) молоко находилось в новой кастрюле сутки и более;

б) молоко находилось в «мясной» кастрюле сутки и более?

31. Перечислите виды посуды, законы замачивания в которых различны.

32. Каковы законы в отношении пищи и посуды в случае, когда не ясно, проходило замачивание сутки или меньше:

а) если продукт собираются есть без того, чтобы его варить, а посудой пользоваться в холодном виде;

б) если в посуде собираются готовить, а продукт варить?

33. Каковы особенности заквашивания в острой жидкости?

34. Дайте определение «особо солёного» продукта. Каковы законы взаимопроникновения «противоположных» продуктов, если один из них или они оба «особо солёные»?

Приведите правила взаимодействия между «особо солёным» продуктом и посудой.

35. Каков закон в ситуации, когда холодные мясо и молокопродукт соприкасались?

36. Каков закон в случае, когда холодный мясной или молочный продукт разрезали ножом с противоположным «знаком»?

37. Приведите законы в разных ситуациях, когда холодное мясо упало в кастрюлю с холодным молоком.

38. Какова причина того, что законы разрезания и измельчения острого продукта отличаются от законов разрезания и измельчения продуктов неострых. Приведите законы разрезания и измельчения острых продуктов.

39. Каков закон в случае, когда разрезанный острый продукт положили в блюдо с противоположным ножу «знаком»? (В ответе следует учесть закон в отношении посуды, блюда и острого продукта).

40. Каков закон в случае, когда разрезанный острый продукт замачивали в посуде со «знаком», противоположным ножу, или в одной жидкости с продуктом, «противоположным» ножу. (В ответе следует учесть закон в отношении посуды, блюда и острого продукта).

41. Каков закон в случае, когда острый продукт резали на посуде, «противоположной» ножу?

# Законы кашрута. Таблицы

В ситуации, когда продукт *пареве*, варившийся в мясной или молочной кастрюле, размешали ложкой противоположного кастрюле «знака», для представителей сефардской общины и кастрюля, и ложка остаются кошерными; содержимое кастрюли разрешено есть как с мясным, так и с молочным.

Как поступать ашкеназским евреям, указано в следующей таблице:

Статус кастрюли	Статус ложки	Соотношение объёмов содержимого кастрюли и ложки	Закон содержимого кастрюли	Закон кастрюли	Закон лож
Пользовались для молочного или мясного в течение последних суток	Пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	60 к 1	Разрешено есть в любой посуде, но не с «противоположным» кастрюле продуктом	Разрешена	Кош вать
	Не пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	60 к 1	Разрешено есть в любой посуде, но не с «противоположным» кастрюле продуктом	Разрешена	Кош вать
Пользовались для молочного или мясного в течение последних суток	Пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	Не достигает 60 к 1	Запрещено	Кошеровать	Кош ровать
	Не пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	Не достигает 60 к 1	Разрешено есть исключительно в посуде того же «знака», что и у кастрюли, и с продуктом, не «противоположным» кастрюле	Разрешена	Кош ровать
	Пользовались для «противоположного» продукта	60 к 1	Разрешено	Разрешена	Разр

Не пользовались для молочного или мясного в течение последних суток	в течение последних суток				шен
	Не пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	60 к 1	Разрешено	Разрешена	Разршен
Не пользовались для молочного или мясного в течение последних суток	Пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	Не достигает 60 к 1	Разрешено есть исключительно в посуде того же «знака», что и у ложки	Кошеровать	Разршен
	Не пользовались для «противоположного» продукта последние сутки	Не достигает 60 к 1	Разрешено	Разрешена	Разршен

**Закон в ситуации, когда мясное или молочное блюдо варили в кастрюле противоположного «знака».**

Статус кастрюли	Отношение объёма варившегося продукта к объёму кастрюли	Закон еды	Закон кастрюли
Не прошло суток с того времени, как в ней варили продукт, «противоположный» тому, который варят сейчас	60 к 1	Разрешена	Кошеровать
	Нет 60 к 1	Запрещена	Кошеровать
Прошли сутки или больше, с тех пор, как в ней варили продукт,	Нет 60 к 1	Разрешена	Кошеровать

«противоположный»  
тому, который варят  
сейчас

--	--	--	--

**Закон в ситуации, когда во время варки размешали блюдо ложкой противоположного «знака».**

Статус ложки	Отношение объёма кастрюли к объёму ложки	Закон еды	Закон кастрюли	Закон ложки
Не прошло суток с тех пор, как ложкой пользовались для «противоположного» продукта	Нет 60 к 1	Запрещена	Кошеровать	Кошеровать
	60 к 1	Разрешена	Разрешена	Кошеровать
Прошли сутки или больше с тех пор, как ложкой пользовались для «противоположного» продукта	Нет 60 к 1	Разрешена	Разрешена	Кошеровать

**Законы в ситуации, когда на внешние стенки кастрюли попала мясная или молочная жидкость в то время, когда в кастрюле варится блюдо с противоположным этой жидкости «знаком».**

Место, на которое пролилась жидкость	Закон содержимого кастрюли		Закон кастрюли		Закон
	Объём содержимого кастрюли не превышает объём жидкости в 60 раз	Объём содержимого кастрюли превышает объём жидкости в 60 раз	Объём содержимого кастрюли не превышает объём жидкости в 60 раз	Объём содержимого кастрюли превышает объём жидкости в 60 раз	Объём содержимого кастрюли превышает объём жидкости в 60 раз
Внешние стенки напротив содержимого кастрюли	Запрещено	Разрешено, и нужно сразу перелить всё содержимое одновременно в другую кастрюлю через сторону, противоположную той, на которую попала жидкость	Кошеровать	Кошеровать	Кош

<p><b>Внешние стенки выше уровня содержимого кастрюли (если кастрюля закрыта и её содержимое кипит, закон такой же, как если жидкость попало напротив еды)</b></p>	<p><b>Запрещено</b></p>	<p>Подождать, пока не остынет;</p> <p>Если содержимое прикоснулось изнутри к тому месту, на которое снаружи попала жидкость, то в случае, если объём содержимого в 3660 раз больше объёма жидкости, содержимое разрешено;</p> <p>Если соотношение меньше — запрещено</p>	<p><b>Кошеровать</b></p>	<p><b>Кошеровать</b></p>	<p><b>Кош</b></p>
--	-------------------------	--	--------------------------	--------------------------	-------------------

**Законы в ситуации, когда на крышку кастрюли попала мясная или молочная жидкость в то время, когда в кастрюле варится блюдо с противоположным этой жидкости «знаком».**

<p><b>Состояние содержимого кастрюли в момент попадания на крышку «противоположной» жидкости</b></p>	<p><b>Закон содержимого кастрюли</b></p>		<p><b>Закон кастрюли</b></p>		<p><b>За</b></p>
	<p><b>Объём содержимого кастрюли не превышает объём жидкости в 60 раз</b></p>	<p><b>Объём содержимого кастрюли превышает объём жидкости в 60 раз</b></p>	<p><b>Объём содержимого кастрюли не превышает объём жидкости в 60 раз</b></p>	<p><b>Объём содержимого кастрюли превышает объём жидкости в 60 раз</b></p>	<p><b>Ос</b> <b>ка</b> <b>пр</b> <b>об</b> <b>ж</b> <b>60</b></p>
<p><b>Содержимое кастрюли кипит (крышку следует снять сразу же, как обнаружили ошибку)</b></p>	<p><b>Запрещено</b></p>	<p><b>Разрешено</b></p>	<p><b>Кошеровать</b></p>	<p><b>Разрешена</b></p>	<p><b>Кс</b></p>
	<p><b>Если нет паров от содержимого кастрюли — разрешено;</b></p> <p><b>в случае, когда от</b></p>				

**Содержимое  
кастрюли ещё не  
начало кипеть  
(даже в случае,  
если всё холодное,  
необходимо снять  
крышку сразу, как  
обнаружится  
ошибка)**

**содержимого кастрюли  
поднимаются пары к  
крышке, если объём  
содержимого в 3660 раз  
больше объёма  
«противоположной»  
жидкости, содержимое  
разрешено;**

**в противоположном случае  
— запрещено**

**[если брызнула одна  
капля, то в содержимом  
кастрюли должно быть  
минимум 3660 капель, т.е.  
344 см.]**

**Разрешена**

**Разрешена**

**Ес  
на  
42  
бс  
кс  
ес  
бь  
хс  
42  
ра**

# Законы кашрута. Кошерование посуды

## II. Кошерование посуды

### Введение. Два вида кошерования посуды.

Выше были рассмотрены различные ситуации, при которых посуда впитывает в себя «противоположный» продукт. В некоторых случаях говорилось, что достаточно помыть посуду, чтобы ею было разрешено пользоваться, в других случаях указывалось, что посуду необходимо кошеровать. Рассмотрим законы кошерования посуды.

Существует два основных вида кошерования посуды — *агала* и *либун*. *Агала* примерно означает «выплёскивание», т.е. запрещённый продукт с помощью горячей воды как бы «выплёскивается» из посуды в воду, в которой её кошеруют. *Агала* — это процесс кошерования посуды, при котором впитавшийся в посуду запрещённый продукт «извлекают» из стенок посуды с помощью горячей воды. Слова *либун* переводится как «доведение до белого каления». *Либун* — это нагревание посуды до такой температуры, что впитавшийся в неё продукт сгорает.

То, к какому из этих двух способов кошерования следует прибегнуть, зависит от процесса готовки, при котором посуда стала запрещённой. Если запрещённый продукт впитался в стенки посуды во время варки, т.е. такого вида готовки, при котором пользуются водой или другой жидкостью, то впитывание происходит более слабо и для того, чтобы откошеровать посуду, достаточно *агалы*. В случае, когда запрещённый продукт попал в стенки посуды в результате жарки или печения, т.е. процессов готовки без использования жидкостей, впитывание происходит более основательно и посуда без того, чтобы из неё не был выжжен запрещённый продукт, не становится кошерной. Для этого посуду прокаливают до такого состояния, что от неё начинают лететь искры. Если удаётся нагреть посуду до такой температуры, то можно быть уверенным, что всё то, что в неё впиталось, сгорело.

Есть, однако, такие ситуации, при которых, несмотря на то, что запрещённый продукт «вошёл» в стенки посуды без участия жидкости, достаточно *агалы*. В случае, когда по ошибке разрезали «молочным» ножом горячее мясо, которое жарится в стоящей на огне сковородке, ножу необходимо сделать *либун*. Если же мясо разрезали, когда мясо уже не находилось на огне, ножу достаточно *агалы*.

Для того, чтобы изъять из посуды впитавшийся в неё разрешённый продукт, даже если он впитался в стенки посуды без участия влаги, достаточно *агалы*. Поэтому для того, чтобы посуду, в которой жарили или пекли только мясные или только молочные продукты, сделать нейтральной — не мясной и не молочной, *парве* — можно ограничиться *агалой*.

Если в «мясной» или «молочной» посуде, которой не пользовались для мяса или молока последние сутки, по ошибке пожарили или испекли «противоположный» продукт, то, хотя постановлением мудрецов такой посудой запрещено пользоваться, тем не менее, продукт, впитавшийся в стенки посуды, не является запрещённым. Поэтому, если такой посуде сделать *агалу*, она разрешена в пользование и приобретает статус *парве*. Следует, однако, подчеркнуть, что в случае, когда в «мясной» или «молочной» посуде, которой пользовались для мяса или молока менее суток назад, жарили или пекли «противоположный» продукт, то, даже если после этого выждать сутки и более, её

необходимо кошеровать с помощью *либуна*.

Посуду, которой иногда пользуются для холодного, а иногда — для горячего, или посуду, в которой иногда готовят с использованием жидкости, а иногда — без, согласно сефардской традиции кошеруют, исходя из вида более частого использования. Так, например, если посуду используют для варки больше, чем для жарения без жидкости, достаточна *агала*. Если чаще используют посуду для холодной еды, чем для горячей, нет необходимости делать *агалу*, такую посуду достаточно хорошо промыть. Ашкеназы следуют руководству Рамо, согласно которому даже если один раз пользовались посудой для горячего, ей необходима *агала*, а если в ней готовили хотя бы один раз без жидкости — *либун*.

На кошерование посуды не произносится благословение.

### **Условия, необходимые для агалы.**

Для того, чтобы правильно произвести *агалу*, необходимо знать, как правильно подготовить посуду к *агале*: какая вода используется для *агалы*, как правильно осуществить *агалу*. Среди этих законов есть такие, которые желательно учесть изначально, а есть и такие, без выполнения которых *агала* не происходит и посуда остаётся некошерной.

### **Чистка посуды до агалы.**

Одно из самых важных условий в кошеровании посуды — не допустить, чтобы запрещённый продукт как таковой оставался на или в посуде к моменту *агалы*. *Агала* помогает избавляться только от того продукта, который впитался в посуду. Продукт как таковой, не впитавшийся в стенки посуды, не теряет свою эффективность от того, что побывал в горячей воде. Если в посуде во время *агалы* находился продукт, такое кошерование не засчитывается. Поэтому до того, как приступить к кошерованию, необходимо тщательно помыть посуду и проверить, не осталось ли на ней еды или грязи. Те места, которые невозможно вычистить, необходимо прокалить на огне для того, чтобы продукт, который там находится, полностью сгорел. Если удалось нагреть это место до такой температуры, что поднесённая к этому месту соломинка загорается, можно быть уверенным, что всё, что там находилось, сгорело. Как поступать с посудой, которую не получается полностью очистить и вместе с тем не представляется возможным прокалить на огне без того, чтобы она испортилась, необходимо выяснить у раввина.

### **Выжидание 24-х часов до агалы.**

Принято не делать *агалу* посуде сразу после того, как она «запретилась», а выждать 24 часа со времени последнего использования посуды. Основание для этого обычая — опасение, что не всем известно, что объём воды, которой осуществляют *агалу*, должен превосходить объём посуды в 60 раз. Если запрещённый продукт впитался в посуду менее суток назад, то во время *агалы* он «покидает» стенки сосуда и растворяется в воде. В случае, когда объём воды превосходит объём посуды в 60 раз, запрещённый продукт вследствие его незначительного количества не принимается во внимание, и вода остаётся кошерной. Когда соотношение объёмов меньше, чем 60 к 1, вода запрещается из-за продукта, вышедшего из стенок посуды, и посуда остаётся некошерной. Поэтому

принято выжидать 24 часа для того, чтобы продукт, находящийся в стенках посуды, потерял свою эффективность, и хотя такую посуду необходимо кошеровать, тем не менее, вышедший из её стенок продукт не запрещает воду, даже если её объём невелик. В случае, когда необходимо срочно откошеровать посуду и нет возможности выжидать сутки, разрешено произвести *агалу* сразу. В этом случае необходимо быть уверенным, что объём воды в 60 и более раз превышает объём кошеруемой посуды. Если такая возможность не представляется, то до того, как начать *агалу*, необходимо добавить в воду какое-либо моющее средство с сильным запахом и вкусом для того, чтобы при выходе из посуды запрещённый продукт сразу становился испорченным, теряя способность запрещать воду и посуду.

### **Вода, пригодная для агалы.**

*Агалу* следует осуществлять исключительно с помощью воды. Другие жидкости для этого непригодны. Воду для *агалы* необходимо вскипятить так, чтобы она интенсивно пузырилась. Это условие необходимо и для посуды, в которую впитался продукт, и при более низкой температуре (начиная с *йад соледэт бо*).

Вода, которой осуществляют *агалу*, должна быть нагрета либо на огне, либо электричеством. Другие средства, предназначенные для подогрева — солнечные батареи, микроволновые печи — не являются пригодными для нагревания воды, которой делают *агалу*.

### **Сама агала.**

Посуда, которой делают *агалу*, должна быть сухой. Посуду необходимо опускать в кипящую бурлящую воду. Если из-за того, что в воду попала холодная посуда, она охладилась и перестала бурлить, то следует продержать посуду в воде с тем, чтобы возобновить бурление.

Когда нужно сделать *агалу* сразу нескольким предметам, желательно кошеровать каждый отдельно. В случае, когда это невозможно, и по какой-то причине необходимо сделать *агалу* сразу нескольким предметам, необходимо проследить за тем, чтобы они не соприкасались во время *агалы*, т.к. если кипящая вода не может проникнуть в место соприкосновения предметов, они не полностью кошеруются. Готовить в такой посуде запрещено. Поэтому в случае, когда производится *агала* сразу некоторому количеству посуды, следует её перемещать в кипящей воде для того, чтобы вся площадь была откошерована. Для того, чтобы окунуть посуду в кипяток и при этом не обжечься, пользуются либо перчатками с термоизоляцией либо инструментами типа щипцов. Во время *агалы* необходимо перехватить кастрюлю в другом месте для того, чтобы и туда, где её держали перчатками или щипцами, попала вода.

Желательно во время *агалы* не оставлять предмет в воде надолго, а также не окунать его несколько раз.

Если производят *агалу* большого количества посуды, вода может стать мутной из-за выходящих из стенок посуды продуктов. В таком случае необходимо сменить воду на чистую.

Водой, которой осуществляли *агалу*, не принято пользоваться.

## Омывание посуды после агалы.

Принято промывать посуду после *агалы*. Постфактум, если этого не сделали, а также в случае, когда по какой-то причине нет возможности отмыть посуду после *агалы*, разрешено ею пользоваться и без этого.

## Частичная агала.

Иногда продукт может впитаться в часть посуды, не распространяясь по всей её площади. Так, например, если на холодную «мясную» кастрюлю пролилось горячее молоко, то оно впитывается только в то место, которое оно сможет нагреть до температуры *йад соледэт бо*. В те места, на которые молоко не попало и они оставались холодными, молоко не впитывается. Другой пример: «молочной» ложкой по ошибке размешали мясное блюдо, которое варилось на огне. Та часть ложки, которая не дотрагивалась до мясного блюда и оставалась холодной, не впитала в себя мясо. По букве закона достаточно откошеровать только ту часть посуды, в которую впитался «противоположный» продукт.

На практике принято кошеровать посуду целиком. Однако в случае необходимости, когда нет другой возможности, а также постфактум, когда откошеровали только ту часть посуды, в которую впитался запрещающий её продукт, полагаются на правило, что такая частичная *агала* помогает. Если во время или после попадания «противоположного» продукта посуда была горячее *йад соледэт бо*, то частичная *агала* недостаточна и необходимо произвести полную *агалу*. Если части посуды не сделаны из сплошного куска материала, то, даже если они прикреплены достаточно прочно друг к другу, когда речь идёт о кошеровании, они считаются двумя отдельными предметами, которые соприкасаются. Из предыдущих уроков известно, что если две горячие «противоположные» кастрюли соприкасаются, то в случае, когда в месте их соприкосновения нет влаги, перехода продуктов от одной кастрюли к другой не происходит и они обе остаются кошерными. Подобно этому, если между автономными частями посуды нет влаги, то, даже если вся посуда горячая, впитавшийся в одну её часть «запрещённый» продукт не переходит в другие части, и по букве закона достаточно откошеровать только «запретившуюся» часть. Однако и в этом случае принято осуществлять полную *агалу*.

## Посуда больших размеров.

Посуду, размеры которой настолько велики, что её невозможно поместить даже по частям в ёмкость, в которой осуществляют *агалу*, разрешено откошеровать следующим способом. После того, как её тщательно очистили и выждали 24 часа с того времени, как она «запретилась», можно наполнить её водой, установить на огонь, подождать, пока вода начнёт бурлить от кипения, и таким образом происходит её *агала*.

Если есть вероятность, что «запретивший» её продукт переливался из неё, то и края, и стенки необходимо кошеровать. В таком случае следует нагреть камень или железный брусок до температуры кипения воды или немного больше (чтобы во время погружения в кипящую воду они не охладили её) и погрузить в эту посуду. Та кипящая вода, которая перельётся через стенки посуды, закошерует её верхнюю часть и стенки. После такого

кошерования посуду также принято промывать.

**Посуда, в которую впитался «запрещающий» её продукт при силе впитывания кли ришон, который не находится на огне.**

Выше было упомянуто, что степень внедрения продукта в посуду зависит от статуса посуды и продукта — *кли ришон*, *эруй*, *кли шени* и т.д. Важное правило в кошеровании посуды, которое выводится из Торы, гласит, что для *агалы* используется горячая вода того статуса, который был у продукта, впитавшегося в посуду. Если посуда стала запрещённой в результате готовки на огне, то и кошеровать её следует в *кли ришон*, который стоит на огне. Если запрещение посуды происходило, когда она на огне не стояла, то и кошеровать её можно с помощью *кли ришон*, который не стоит на огне. В случае, когда «противоположный» продукт попал в посуду в виде *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, кошерование достаточно производить с помощью *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, *эруй ше-нифсак* — с помощью *эруй ше-нифсак*, *кли шени* — с помощью *кли шени*.

Из правила, которое гласит, что сила *агалы*, которая равна силе впитывания, достаточна, следует, что если запрещение посуды происходит посредством силы впитывания, статус которой *кли ришон*, который не находился на огне, то и кошерование возможно осуществить с помощью *кли ришон*, который не находится на огне. Поэтому «мясную» или «молочную» ложку, которую опустили в посуду *кли ришон* с противоположным «знаком», который сняли с огня, даже если продукт является *двар гуш*, достаточно для кошерования ложки воспользоваться горячей водой, статус которой *кли ришон*, который не находится на огне, и нет необходимости, чтобы вода бурлила от кипения. Достаточно тщательно очистить ложку, выждать 24 часа и опустить её в воду, имеющую статус *кли ришон*, который сняли с огня, и температура которой не меньше 71С после того, как в неё опустили эту ложку. Поскольку не каждый может точно определить температуру воды, необходимую для такого кошерования, желательно всегда пользоваться для *агалы* кипящей водой, которая стоит на огне.

**Кошерование способом эруй.**

Если «запретивший» посуду продукт впитался в неё при силе воздействия *эруй*, то и для кошерования достаточно её обдать кипятком из *кли ришон*. Рассмотрим более подробно, как следует производить *агалу* с помощью *эруй*. Как и в случае с обычной *агалой*, необходимо тщательно очистить кошеруемую посуду и выждать 24 часа с того момента, как в неё впитался «запретивший» её продукт. Постфактум или в случае большой необходимости разрешено произвести кошерование, не выжидая суток, но при этом необходимо, чтобы объём воды, которой кошеруют посуду, превосходил объём самого тонкого слоя посуды в 60 раз. В случае, когда «запрещение» посуды произошло при силе внедрения *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, то и при кошеровании необходимо лить кипяток так, чтобы струя была всё время кошерования связана с остальным содержимым ёмкости, из которой льют кипяток. Кипяток должен попадать на кошеруемую поверхность напрямую. Если вода попала в одно место, а затем стекла на другое, второй участок не откошеровался, т.к. кипяток потерял эффективность *эруй* и приобрёл статус более слабый — *кли шени*. Поэтому, если нет возможности ошпарить одновременно весь предмет, следует это делать по частям, каждый раз лить кипяток на другое место. Причём между разами необходимо вытирать насухо предмет для того, чтобы попавшая на

это место и немного остывшая вода не охлаждала кипятков, которым кошеруют это место. Если продукт, «запретивший» посуду, попал в определённое место. Имея статус *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, а затем растёкся по посуде, то и кошеровать можно таким же образом — ошпарить прямо из чайника место, на которое попадал запрещённый продукт, а та вода, которая растечётся, откошерует те места, по которым растёкся запрещённый продукт.

Понятно, что посуду, которая «запретилась» посредством *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, можно откошеровать в *кли ришон*, который сняли с огня, и, тем более, в *кли ришон*, который стоит на огне.

В любом случае, после кошерования посуду следует промыть.

Выше приводилось мнение, что, если на посуду (или на продукт) раз за разом лили «противоположный» продукт, то этот продукт впитывается не на толщину *кдэй клифа*, а по всей толщине посуды. В таком случае кошерование с помощью *эруй* недостаточно. Такую посуду необходимо кошеровать в *кли ришон*, но не обязательно в таком, который стоит на огне.

В отношении «молочной» или «мясной» посуды, которая не «запретилась», а которую просто переводят в разряд *парве*, действительны все вышеизложенные принципы. Кроме того, что если такую посуду ошпаривали без того, чтобы выждать 24 часа от времени последнего использования, и объём воды не превосходил объём самого тонкого слоя посуды в 60 раз, то постфактум *агала* засчитывается и посуда становится *парве*.

В ситуации, когда посуда впитала запрещающий её продукт при степени внедрения *эруй ше-нифсак а-килуах*, то и кошеровать её достаточно кипятком, который при наливании не связан с содержимым чайника, из которого его льют. Такую посуду до кошерования также необходимо тщательно очистить и подождать 24 часа со времени попадания запрещающего её продукта. Постфактум или в случае необходимости разрешено такую посуду кошеровать, не выждав сутки, и даже если соотношение объёма воды, которой пользуются для кошерования к объёму самого тонкого слоя посуды, не достигает 60 к 1, *агала* засчитывается. Объяснение этому таково: *эруй ше-нифсак а-килуах* не имеет достаточной силы, чтобы вытянуть из посуды запрещённый продукт и сразу же ввести его обратно в посуду, как это происходит в случае с *кли ришон* и *эруй ше-ло нифсак а-килуах*. Поэтому кипятком вытягивает запрещённый продукт, вода, которой кошеруют, становится запрещённой, но в посуду не впитывается. Воду необходимо вылить, а посуда становится кошерной.

Посуда, в которую запрещённый продукт впитался при силе воздействия *кли шени*, кошеруется в *кли шени*, *эруй кли шени* — с помощью *эруй кли шени* и т.д., исходя из принципов, приведённых выше. Однако, начиная со степени внедрения *кли шени* и далее, нет надобности выждать сутки со времени внедрения запрещающего посуду продукта, а можно кошеровать её сразу.

Крышки следует кошеровать таким же образом, как и ту посуду, которую ими накрывают, т.к. статус впитывания паров соответствует статусу впитывания еды.

**Перевод «мясной» или «молочной» посуды в разряд нейтральной — парве — с помощью агалы.**

В начале уроков по разделению мясного и молочного приводились условия, при которых разрешено переводить посуду из разряда «молочной» в «мясную» или наоборот для представителей сефардских и ашкеназских общин. Рассмотрим законы *агалы* для такого «перевода» отдельно, т.к. в отличие от предыдущих ситуаций речь идёт о «разрешённой» посуде. На кошерование посуды, в которую впитались два «противоположных» продукта так, что между первым и вторым выпитыванием прошли сутки и более (хотя ею запрещено пользоваться без того, чтобы её откошеровать), также распространяются нижеприведённые законы, т.к. впитавшаяся в неё смесь не является запрещённым продуктом.

Подобно обычному кошерованию, посуду, в которую впитался «разрешённый» продукт, также необходимо тщательно очистить. Выжидают сутки до того, как ей сделать *агалу*. Однако при большой необходимости или постфактум, если сделать *агалу* такой посуде, не выждав 24 часа со времени последнего использования, такая посуда становится *парве*. В отличие от посуды, в которую впитался запрещённый продукт, когда речь идёт об *агале* «мясной» или «молочной» посуды, даже если отношение объёма воды, в которой делают *агалу*, к объёму посуды не достигает 60 к 1, *агала* засчитывается и посуда становится *парве*.

В случае, когда есть необходимость сделать *агалу* одновременно посуде с противоположными «знаками» или сделать *агалу* одной внутри другой — «молочную» ложку в «мясной» кастрюле или наоборот, существует различие между ситуацией, когда посудой пользовались для мяса или молока в течение последних суток, и ситуацией, когда хотя бы одним из двух видов посуды не пользовались последние 24 часа.

Если сделали *агалу* двум «противоположным» видам посуды одновременно, либо одному виду посуды делают *агалу* внутри «противоположного» ему, то если «молочной» посудой пользовались для молока, а «мясной» — для готовки мяса менее суток назад и объём воды не превосходит объём одного из видов посуды в 60 раз, то оба вида посуды запрещены и их необходимо кошеровать как посуду, которая впитала запрещённый продукт. Если объём воды в 60 или более раз превосходит объём одного из видов посуды, то *агала* засчитывается и посуда становится *парве*. В ситуации, когда одним из видов посуды не пользовались 24 часа, то даже если отношение объёма воды к объёму посуды не достигало 60 к 1, *агала* засчитывается.

Рассмотрим причины данных законов. Выше рассказывалось, что продукт *парве*, который варили в «молочной» или «мясной» кастрюле, согласно многим мнениям изначально разрешено есть с «противоположным» кастрюле продуктом, а постфактум, если его уже смешали с «противоположным» продуктом, согласно всем мнениям, он разрешён в пищу. Объясняется это тем, что мясо или молоко, впитавшееся в стенки, а затем в продукт *парве* вследствие двух выпитываний теряют статус мяса или молока. Т.е. впитавшиеся мясо или молоко, которые при варке «выходят» из стенок кастрюли и попадают в «противоположный» им продукт, который в этой кастрюле варят, «запрещают» его, т.к. после первого выпитывания их статус сохраняется. В случае, когда они при варке попадают в продукт *парве* и выпитываются в него, их эффективность как мяса или молока теряется. Во время *агалы* впитавшийся в стенки посуды продукт выходит в воду. Когда речь идёт о посуде, в которую впитался запрещённый продукт, то во время *агалы* этот продукт «выходит» и «запрещает» воду (если её объём не больше объёма посуды в 60 раз), а вода, будучи горячей, выпитывается в посуду и «запрещает» её. В этом случае

*агала* не может откошеровать посуду. В ситуациях, когда кошеруют «мясную» посуду вместе с «молочной» или одну в другой и объём воды больше объёма одного из видов посуды, скажем, больше объёма «мясной» посуды в 60 или более раз, мясо, которое «выходит» из мясной посуды, растворяясь в воде, вследствие своего незначительного количества мясом не считается и на «молочную» посуду никак повлиять не может.

Молоко выходит из «молочной» посуды, и даже если соотношение объёмов воды и посуды не достигает 60 к 1 и вода становится молочной, тем не менее, поскольку молоко выпитывается во второй раз — первый раз в посуду, а второй — выйдя из посуды в воду, оно теряет статус молока и, выпитываясь в «мясную» посуду, не «запрещает» её, а кошерует, как обычная вода. В случае, когда объём воды не был больше объёма одного из «противоположных» видов посуды в 60 раз и мясо, выйдя из «мясной» посуды, делает воду мясной, молоко из «молочной» посуды выходит в мясную воду, и т.к. после первого выпитывания (в посуду) молоко ещё не потеряло статус молока, вода запрещается и, выпитываясь в посуду, «запрещает» её — и мясную, и молочную. Когда один или оба вида посуды не использовались для мяса или для молока в течение последних суток и молоко или мясо, которое в них выпиталось, не может «запретить» воду, то даже если объём воды не велик, *агала* засчитывается.

Какой бы статус посуда не имела до *агалы*, в любом случае принято её промывать после *агалы*.

### **Виды посуды, которую возможно откошеровать (или перевести в разряд парве) с помощью агалы, и виды посуды, которые не подлежат агале.**

Тора, говоря о том, что посуду, выпитавшую запрещённый продукт, можно откошеровать с помощью *агалы*, упоминает следующие материалы, из которых изготовлена эта посуда: золото, серебро, медь, железо, олово, свинец. Позже, когда начали изготавливать посуду из других видов металла, как, например, алюминий, нержавеющая сталь, раввины постановили, что и посуде, изготовленной из этих материалов, помогает *агала*.

Посуда и столовые приборы, изготовленные из дерева, кости, кожи также поддаются кошерованию с помощью *агалы*. Стеклянная, пайрекссовая и дюралексовая посуда, если нет опасности, что она треснет во время *агалы*, также может быть откошерована посредством *агалы*. Каменные предметы, если они сделаны из цельного природного камня, подлежат *агале*. Но в случае, когда камень был растёрт в песок и затем его замесили и изготовили посуду, а также посуда или другие столовые принадлежности, изготовленные из глины, невозможно откошеровать с помощью *агалы*. В отношении эмалированной посуды мнения раввинов разошлись. Согласно некоторым мнениям, статус эмали — как статус глины. Другие считают, что эмалированная посуда, подобно металлической, подлежит *агале*. Когда речь идёт о хамцовой посуде, которую хотят откошеровать на Песах, принято поступать согласно более строгому мнению. Когда речь идёт о посуде, выпитавшей запрещённый продукт, полагаются на менее строгое мнение и разрешают кошеровать эмалированную посуду с помощью *агалы*. Перед *агалой* необходимо выждать 24 часа со времени выпитывания запрещённого продукта, и даже постфактум, если сделали *агалу*, не выжидая суток, необходимо хотя бы после *агалы* переждать и не пользоваться такой посудой, пока не минуют 24 часа со времени выпитывания продукта, «запрещающего» посуду. Предметы, изготовленные из пластика, целлофана, формайки, баклита, фибергласа, синтетической резины, подлежат

кошерованию с помощью *агалы*. Но и в случае, когда речь идёт о таких предметах, необходимо обязательно выждать до *агалы* или постфактум хотя бы после *агалы* перед тем, как ими пользоваться, 24 часа с того времени, когда в них впитался запрещённый продукт.

Общее правило для любой посуды, которой помогает *агала*, но которая может испортиться от соприкосновения с горячей водой: запрещено ей делать *агалу* из-за того, что человек, опасаясь испортить посуду, не сделает *агалу* как положено. В таких случаях желательно проконсультироваться у знающего раввина, как следует поступать.

Посуда, изготовленная из глины, которую невозможно откошеровать с помощью *агалы*, включает в себя керамическую и фарфор. В случае, когда такая посуда «запретилась» посредством *эруй ше-ло нифсак а-килуах*, *агала* также не помогает, даже если переждать 24 часа. Однако если запрещённый продукт впитался посредством *эруй ше-нифсак а-килуах*, в случае значительного ущерба разрешено её откошеровать, выждав 24 часа и сделав *агалу* три раза, каждый раз в новой воде. Так, например, дорогую фарфоровую тарелку, на которую положили горячий кусок мяса — *двар гуш* — можно закошеровать, выждав сутки после того, как с неё убрали мясо или оно остыло, и сделав ей *агалу* три раза. Если впитывание запрещённого продукта в фарфоровую или керамическую посуду происходило при воздействии *кли шени*, то даже при небольшом материальном ущербе разрешено откошеровать вышеприведённым способом.

## Либун каль.

Выше уже упоминалось, что *либун* — это накаливание посуды. В законах кошерования посуды разделяют два вида *либуна* — *либун каль* — более слабое и *либун хамур* или *либун каше* — более сильное прокаливание посуды.

Всякий раз, когда посуду можно откошеровать с помощью *агалы*, т.е. если запретивший её продукт впитался в посуду, будучи жидким, или при варке с участием жидкости, помогает *либун каль*.

*Либун каль* — это прогревание кошеруемой посуды до такой температуры, что прикоснувшаяся к ней соломинка сможет загореться. Прокаливание осуществляется с помощью огня. Если огонь касался всей площади предмета, то его нет необходимости вычищать до кошерования, т.к. вся грязь и прилипшая к нему еда сгорает. В случае, когда нагревают предмет в одном месте и он накаляется до нужного состояния без того, чтобы пламя касалось всего предмета, все места, к которым огонь не прикасался, необходимо предварительно очистить, как при *агале*.

Во время *либуна* происходит сжигание или испарение впитавшегося в посуду продукта. Поэтому в случае, когда кошеруют с помощью *либуна*, нет надобности выждать сутки со времени впитывания запрещённого продукта, т.к. «вышедший» из стенок посуды продукт уже не сможет впитаться обратно, — он испаряется либо сгорает.

Существует возможность проделать *либун каль* и без огня. Для этого необходимо тщательно очистить посуду, как перед *агалой*, поставить её в духовку и нагреть до такой температуры, что поднесённая к кошеруемой посуде соломинка загорается. В случае, когда под рукой нет соломы для проверки, можно воспользоваться ниткой, — натянуть её с внешней стороны, а затем — с внутренней стороны посуды. Если она рвётся от

воздействия температуры стенок посуды, — посуда кошерна. Перед осуществлением *либуна* в духовке желательно не пользоваться посудой в течение суток. Ту посуду, которая не подлежит кошерованию с помощью *агалы*, невозможно откошеровать посредством *либун каль*. Правило о том, что если из-за *агалы* посуда может испортиться, её запрещено кошеровать с помощью *агалы*, справедливо и в случае *либун каль* — если из-за сильного нагревания посуда может испортиться, она не подлежит кошерованию с помощью *либун каль*.

### **Либун хамур.**

В случае, когда запрещённый продукт впитался в посуду при жарке, печении или других процессах готовки без использования жидкости, посуда не подлежит кошерованию с помощью *агалы*. Такую посуду можно откошеровать только посредством *либун хамур*. Процесс готовки без использования жидкости подразумевает и ситуации, когда продукт или посуда были смазаны маслом или маргарином, чтобы еда не подгорела. Если продукт жарят в большом количестве масла или другой жидкости, данный процесс приравнивается к варке и в таком случае помогает *агала*. Глиняную посуду, которая не поддаётся кошерованию с помощью *агалы*, можно откошеровать с помощью *либуна*. Но подобно другой посуде и другим видам кошерования — только в том случае, когда от *либуна* она не сможет испортиться.

Посуду, которой делают *либун*, нет надобности предварительно чистить — *либун* выжигает всю прилипшую к ней еду и грязь. Также не нужно выжидать сутки, а сразу после того, как посуда «запретилась», её разрешено кошеровать.

*Либун хамур* — это накаливание кошеруемого предмета до такой степени, что от него начинают лететь искры. При такой температуре всё, что впиталось в данный предмет, сгорает. Пламя должно находиться с внутренней стороны посуды, там, где происходило впитывание «запретившего» её продукта. Согласно некоторым мнениям, если металлическую посуду нагреть докрасна, то, в каком бы месте ни находится огонь, она становится кошерной — сгорает всё, что в неё впиталось.

В современном быту весьма непросто осуществить *либун хамур*, тем более, что и посуда сегодня такова, что может испортиться от такого вида кошерования. Поэтому в случае, когда посуде необходим *либун*, следует обратиться к опытному раввину.

Выше уже были упомянуты ситуации, при которых, несмотря на то, что продукт впитался без участия жидкости, посуде достаточно *агалы*:

1) если впитавшийся продукт не является запрещённым, как, например, при переводе «молочной» или «мясной» посуды в разряд *парве* или в ситуации, когда «противоположный» продукт впитался по прошествии суток со времени последнего использования посуды для мяса или для молока;

2) в случае, когда запрещающий посуду продукт впитался в то время, когда посуда не стояла на огне.

Духовке, в которой пекли или жарили запрещённый продукт и продукт не соприкасался со стенками духовки, достаточно сделать *либун каль*, т.к. она впитала только запрещённые пары или жидкость, которая стекала с продукта, что расценивается как варка, после

которой достаточно сделать *агалу* или *либун каль*.

Если в посуде, в которой кипятили молоко, было приготовлено мясо без использования жидкости, то такой посуде необходимо произвести *либун хамур* — во время жарки мясо впиталось в стенки, смешалось с молоком, и запрещённая смесь продолжала печься. Такую смесь необходимо выжигать с помощью *либун хамур*, а *агала* и *либун каль* не помогает.

### **Посуда, в которой происходило заквашивание.**

Как уже приводилось выше, посуда, в которой находится жидкость или замачивается в жидкости продукт, впитывает эту жидкость или этот продукт. Если жидкость не особо острая, то по прошествии суток. Острая жидкость впитывается быстрее. Впитывание происходит только до того уровня, до которого доходила жидкость, в которой происходило заквашивание. Поэтому «мясную» кастрюлю в которой находилось молоко 24 часа, и молоко доходило до половины кастрюли, достаточно откошеровать только в той части, до которой доходило молоко.

Такая посуда, которая впитала продукт посредством заквашивания, может быть откошерована несколькими способами. Во-первых, можно наполнить её водой до того уровня, до которого доходил «запретивший» её продукт, подождать сутки, затем вылить эту воду и так проделать три раза. Промежуток между этими тремя разами может быть, какой угодно. После того, как проделали такое тройное замачивание, посуда становится кошерной. Необходимо только, чтобы каждый раз вода находилась в кошеруемой посуде сутки без перерыва. Без того, чтобы менять воду три раза, не происходит кошерование, и если оставить ту же воду в посуде на протяжении трёх суток, не меняя, посуда не становится кошерной.

Если для кошерования использовать не простую воду, а солевой раствор, т.е. треть соли на две трети воды, то посуду, «запретившуюся» из-за заквашивания, можно откошеровать за один раз. Наполнить посуду солевым раствором на сутки, и она становится кошерной.

Посуду, которая была *парве* и в ней замачивали молочный или мясной продукт, возвращается в разряд *парве* вышеприведённым способом. Посуде, в которой часто замачивают мясные или молочные продукты и которую собираются перевести в разряд *парве*, приведённый выше способ не достаточен. Поскольку замачивание в этой посуде происходило часто, есть вероятность того, что капли «замачивающей» жидкости попали на верхние края посуды и пробыли там сутки. Поэтому, если просто наполнить эту посуду три раза обычной водой или один раз солевым раствором, на края это не повлияет. Такую посуду необходимо либо замочить три раза — каждый раз на сутки в ёмкости с водой так, чтобы она вся была погружена в воду.

Посуду, в которую впитался продукт посредством заквашивания, можно откошеровать с помощью *агалы*. Для этого можно использовать *кли ришон*, который не стоит на огне.

Выше говорилось, что посуда, изготовленная из глины, в которую впитался горячий продукт, не подлежит *агале*. Однако, если продукт впитался посредством заквашивания, даже глиняную посуду можно откошеровать вышеприведёнными способами.

Посуду, в которую впитался продукт посредством замачивания в острой жидкости, а также посуду, в которой лежал продукт, статус которого — «особо солёный» и который впитывается в посуду на самый тонкий слой *кдэй клифа*, можно откошеровать только с помощью *агалы*, т.к. такой вид впитывания приравнивается к впитыванию горячего продукта. По этой же причине, когда речь идёт о глиняной посуде, которой не помогает *агала*, и в этом случае не будет возможности откошеровать с помощью *агалы*.

### **Новая посуда.**

Покупая новую посуду, не всегда можно быть уверенным, что она абсолютно кошерна. Некоторые виды металлической посуды смазывают некошерными жирами и маслами. Иногда это происходит при большой температуре. Поэтому до того, как пользоваться новыми кастрюлями, сковородками, противнями и т.д. (перед тем, как окунать в микву, когда это необходимо), принято их тщательно вымыть, наполнить до краёв водой и вскипятить так, чтобы во время бурления вода переливалась через края.

### **Некошерная посуда.**

Посудой, которую необходимо кошеровать, запрещено пользоваться. Однако, если её хорошо помыли и очистили, разрешено в случае необходимости в неё положить холодные продукты в виде исключения. Постоянное использование и в таком случае запрещено.

В случае, когда приобрели у человека, не соблюдающего законов кашрута такую посуду, которой он пользовался, то даже если в неё клали только холодную еду и ею собираются продолжать пользоваться исключительно для холодной еды, эту посуду желательно откошеровать с помощью *агалы* (до того, как её окунуть в микву).

# Законы кашрута. Предостережения в пользовании кухонной утварью и посудой

## III. Предостережения в пользовании кухонной утварью и посудой.

### Введение.

При планировке кухни и приобретении кухонной утвари следует учесть законы, связанные с кашрутом. Для этого необходимо предварительно ознакомиться с законами кашрута или проконсультироваться со специалистом. Такая предусмотрительность очень часто может значительно облегчить ведение кошерной кухни и снизить вероятность нарушений.

В рамках уроков, посвящённых законам по разделению мясного и молочного, рассмотрим ряд вопросов, связанных с правильной планировкой кухни, покупкой и использованием посуды и другой кухонной утвари.

При покупке или съёме квартиры, в которой уже прежде проживали другие люди, следует подробно выяснить, как пользовались кухней, с тем, чтобы знать, разрешено ли ей продолжать пользоваться без того, чтобы нарушить законы, связанные с кашрутом; если нет, то возможно ли это исправить — откошеровать. Бывает, что отдельные элементы не поддаются кошерованию или их кошерование сопряжено со сложностями, и это может повлиять на решение, является ли сделка (по покупке или съёму) выгодной.

### Кухонные шкафы.

Молочная и мясная посуда должна быть разделена. Следует принять необходимые меры, чтобы не происходило смешивания кухонной утвари с противоположными «знаками». Желательно предназначить для каждого вида посуды отдельный шкафчик. Если такая возможность не представляется, то определить для каждого вида свою полку, выдвижной ящик и т.д. и проследить за тем, чтобы посуда не смешивалась, чтобы предметы с разными «знаками» отличались друг от друга. Следует периодически наводить порядок и проверять, не перемешались ли «противоположные» предметы.

### Сушилki для посуды.

Подставки и другие приспособления для сушки посуды желательно чтобы были отдельно для мясной и отдельно для молочной посуды.

Если пользуются одной сушилкой для мясной и для молочной посуды, необходимо особо обратить внимание, чтобы на эту сушилку попадала только такая посуда, которая тщательно вымыта.

### Место готовки.

Если площадь и планировка кухни это позволяет, то следует определить отдельно место для готовки молочного и отдельно — для мясного. В случае, когда такой возможности нет, то предназначают рабочее место для того вида продукта, который чаще готовят, а перед тем, как приступить к готовке «противоположного» продукта, покрыть каким-либо предметом, изготовленным из плотного материала: пластмассы, резины, линолеума.

Данный предмет — «поднос» или «скатерть» — должен быть помечен и всегда находиться под рукой.

Выше было рассказано, что если поставили горячую «мясную» кастрюлю на молоко или на крошки сыра, то такую кастрюлю необходимо кошеровать. Даже если поставили горячую «мясную» кастрюлю на чистую поверхность, но такую, которая прежде впитала в себя молочный продукт, то если между дном кастрюли и поверхностью была влага, кастрюлю необходимо кошеровать. Поэтому если неизвестно, как пользовались кухней в квартире, которую сняли или купили, следует откошеровать все рабочие места, на которых готовили, ставили горячую посуду или еду.

Кошерование металлических и каменных поверхностей (гранит, мрамор) осуществляется следующим образом. Выжидают 24 часа от времени последнего использования. Тщательно отмывается и очищается кошеруемая поверхность. Затем её ошпаривают кипятком из электрического чайника. Во время кошерования вода должна быть бурлящей. Для этого чайник должен быть в течение кошерования подключён к электричеству. Место, на которое попадает кипяток, должно быть сухим, т.к. если там находится вода, она остужает кипяток и кошерование не происходит. Поэтому наклонные поверхности следует «поливать» сначала внизу и постепенно подниматься вверх, а ровные поверхности — поэтапно, полосу за полосой, устраняя влагу с тех мест, которые ещё не ошпарили, если на них затекла вода. Металлическую или каменную поверхность, которой не пользовались для готовки год или больше, иногда достаточно основательно очистить и нет необходимости в кошеровании. Поскольку это лишь основные принципы, в каждой ситуации, а также, когда речь идёт о кошеровании поверхностей, изготовленных из других материалов, как, например, дерево, следует проконсультироваться у раввина, как поступать.

# Законы кашрута. Раковины и плита

## Раковины.

Очень важно, чтобы в кухне были две раковины — одна для мясного, другая для молочного. При возможности их следует удалить одну от другой как можно дальше и установить между ними перегородку. Желательно, чтобы было два разных крана для мытья мясных и молочных продуктов и посуды.

Те, кто вынужден обходиться в кухне одной раковиной для мясного и для молочного, должны приобрести специально подставки в виде решёток, изготовленных из пластмассы, резины и т.п., которые имеют небольшие «ножки» и устанавливаются на дно раковины. Следует определить одну из подставок для мясной посуды, а другую — для молочной и при мытье продуктов и посуды их не ставить прямо на дно раковины, а поместить в раковину подставку соответственно «знаку» посуды и ставить посуду на подставку.

Двойные раковины зачастую имеют статус одной, а не двух отдельных. Поэтому в каждом случае необходимо выяснить, как они устроены.

Раковина, которой пользовались для мясного и для молочного без соблюдения законов и правил по разделению «противоположных» продуктов, считается некошерной. Объясняется это тем, что в раковину лили остатки горячей еды — иногда мясной, иногда молочной — из *кли ришон*, и в раковину впитались молоко и мясо. Иногда на остатки мясной или молочной еды лили кипяток из чайника, иногда эти остатки лежали сутки в раковине, и если там была вода, то они частично впитались в раковину по принципу «заквашивание равно варке», в такую раковину могли поставить сначала горячую кастрюлю или сковородку одного «знака», а затем — противоположного. Поэтому, приобретая или снимая квартиру, если раковиной уже пользовались другие люди, необходимо выяснить у них, как осуществлялось пользование. Если не представляется возможным это выяснить или оказалось, что раковиной пользовались вопреки законам кашрута, то лучше всего было бы заменить раковину на новую. Если это слишком дорого или тяжело сделать, то пользуются подставками, о которых говорилось выше, так, чтобы ни продукты, ни посуда не прикасались к самой раковине. Кошерование керамических раковин несколько проблематично, хотя и возможно. Те, кто следует сефардской традиции, как это упоминалось в уроках о кошеровании посуды, учитывают тот вид использования кастрюли, к которому прибегали большее количество раз. Поскольку в основном использование раковины осуществляется способом, не «запрещающим» её, то достаточно основательно её вымыть и тщательно обдать кипятком все её места. Ашкеназы учитывают все виды использования, поэтому такой раковиной разрешено пользоваться только по истечении года со времени последнего пользования, тщательно вычистив и обдав кипятком. Кошерование раковин, изготовленных из металла, осуществляется так же, как поверхностей, сделанных из металла и камня, как это было упомянуто выше. Кошерование крана осуществляется следующим образом. Следует открыть кран так, чтобы из него шла максимально горячая вода, и обдать его кипятком из работающего электрочайника.

## Мочалки, перчатки, посудные полотенца.

Посудные мочалки должны быть отдельные для мясного и для молочного, а те, кто

пользуется нейтральной посудой *парве*, то отдельные и для *парве*. Те, кто пользуется резиновыми перчатками во время мытья посуды и чистки плит, должны приобрести отдельную пару для мясного и отдельную — для молочного. Посудные полотенца желательно также иметь отдельные для мясной и молочной посуды.

### **Газовые и электрические плиты.**

Газовые и электроплиты при возможности было бы хорошо иметь отдельные для мясного и для молочного. В случае, когда пользуются для мясного и молочного одной и той же плитой, следует определить постоянное место и конфорку для случая, когда готовят в молочной посуде, и не ставить там мясную, и наоборот. Те, кто уже пользовался плитой, не учитывая месторасположение кастрюль и сковородок разных «знаков», должен следить за тем, чтобы посуда, в которой готовят на этой плите, была сухой и не произошло впитывания от плиты. Ведь из-за того, что на плиту иногда попадала мясная и иногда молочная еда и впитывалась посредством тепла в плиту, получилось, что в место, куда ставят посуду, впиталась запрещённая мясо-молочная смесь, и если дно посуды влажное, оно впитывает в себя запрещённый продукт, и в некоторых случаях эту посуду необходимо кошеровать. Необходимо следить, чтобы плита оставалась чистой и на ней не было частичек еды, капель жира и т.д.

Для того, чтобы снизить вероятность смешивания молочного с мясным, желательно не готовить одновременно на одной плите блюда с разными «знаками». Когда на плите готовится мясное или молочное блюдо, следует убрать с плиты посуду, имеющую противоположный «знак». Если по какой-либо причине всё же необходимо готовить на той же плите блюда с разными знаками, необходимо максимально отдалить мясную посуду от молочной. Всегда следует следить, чтобы брызги от пищи не попадали на плиту или в еду «противоположного» знака. Большая вероятность этого существует, когда снимают крышку, накладывают еду, добавляют специи, помешивают и т.д.

Желательно, чтобы хваталки или специальные варежки, которыми пользуются для перемещения горячих кастрюль с одного места на другое, были разные для молочной и мясной посуды. Подобно этому, следует иметь разные подставки под кастрюли — одни «молочные», другие — «мясные».

Кухонные шкафы и полки следует устанавливать на некотором расстоянии от плиты во избежание попадания на них брызг и паров — иногда мясных, а иногда молочных. Электровытяжки должны крепиться на такой высоте от плиты, чтобы пары до того, как поднимутся и впитаются в вытяжку, успели остыть до температуры ниже *йад соледэт бо*.

### **Электрические или газовые духовки.**

Для достижения максимального разделения мясного и молочного следует пользоваться двумя разными духовками, которые находятся на некотором расстоянии одна от другой. Поскольку не все могут позволить себе из-за того, что это дорого стоит, и из-за нехватки места иметь две духовки, можно приобрести одну печь с двумя камерами. Перед тем, как покупать или пользоваться такой печкой, следует выяснить, достаточно ли изолированы камеры одна от другой, чтобы в них было разрешено готовить продукты с противоположными «знаками». Обычно информация об этом, заверенная компетентным раввином, содержится в инструкции по пользованию печкой. Если в инструкции это не

указано, необходимо самостоятельно выяснить у раввина. В некоторых двухкамерных печах разрешено даже готовить «противоположные» продукты одновременно — в одной камере мясную еду, во второй молочную.

Однако распространённый обычай — не полагаться на данное разрешение и не готовить одновременно в одной печи даже с изолированными камерами противоположные продукты.

При пользовании печью с двумя камерами целесообразно приспособить верхний отсек для готовки мясных блюд, поскольку мясные блюда, как правило, при готовке выделяют много паров, которые поднимаются кверху.

Для пищи разных «знаков» следует пользоваться отдельными противнями, которые должны отличаться друг от друга либо формой, либо как-то ещё — следует специально пометить, какой является «мясным», а какой «молочным».

Если «мясной» противень герметично обернуть толстой фольгой таким образом, что ни продукт, ни пары, которые из него исходят, при готовке не смогут попасть на противень, и при условии, что между противнем и фольгой нет влаги, то на нём разрешено готовить молочную пищу или пищу *парве*, которую собираются есть с молочными продуктами.

Если по ошибке на «мясном» противне была приготовлена молочная пища, то в случае, если противнями не пользовались для готовки мясных блюд сутки или более, молочная пища постфактум разрешена. Сам противень следует почистить, поставить в духовку и включить печь на максимальную температуру на час. В случае, если на противне готовилось мясное блюдо менее 24 часов до того, как им пользовались для молочного, и в отношении еды, и в отношении противня и печи следует выяснить у раввина, каков закон. Духовку следует в любом случае тщательно почистить, подождать 24 часа и прокалить на максимальной температуре в течение получаса.

Те, кто собирается пользоваться печкой с одной камерой, должны предназначить её для готовки одного из видов продуктов: мясных, молочных или *парве*. В случае необходимости разрешено в такой духовке приготовить продукт с «другим знаком» при соблюдении двух условий: первое блюдо должно быть герметично укрыто двойным покрытием. Второе место в духовке, на которое ставится это блюдо должно быть полностью сухим. При большой необходимости, если выполняются эти два условия, разрешено приготовить кошерную еду в некошерной духовке, или когда неизвестно, кошерная духовка или некошерная.

Духовкой, которой пользуются для приготовления мясных или молочных продуктов, запрещено пользоваться для приготовления продуктов *парве*, которые собираются есть или перемешивать с продуктом, «противоположным» духовке.

Некошерную духовку или такую духовку, о которой неизвестно, кошерная ли она, кошеруют следующим образом. Тщательно очищают от грязи и остатков продуктов. Выжидают 24 часа. Прокаливают в течение часа, включив печку на максимальную температуру. Противням, на которых готовилась некошерная еда, требуется *либун каше*, что в домашних условиях весьма сложно и от этого нередко портится их покрытие.

В современном быту всё больше используют духовки с самоочищением. Принцип очищения следующий: камера нагревается до очень высокой температуры и все остатки

еды, грязь и даже то, что впиталось в стенки духовки, сгорает и превращается в пепел, который падает на специально для этого предназначенный поднос. Такую духовку разрешено попеременно использовать для приготовления продуктов с противоположными «знаками», предварительно запустив процесс самоочистки. Противни и шампуры и в такой печи не поддаются кошерованию с помощью накаливания и они должны быть отдельными для мясной и для молочной пищи. Некоторые не полагаются на самоочистительные печи, опасаясь, что продукт, впитанный в резиновые прокладки, обеспечивающие герметичность духовки, не смогут достаточно очиститься.

### **Микроволновые печи.**

Микроволновые печи бывают двух видов. Обычные микроволновые печи, которыми обычно пользуются для размораживания и подогревания еды: они работают только «на волнах», которые нагревают исключительно органические тела — пищу, и при этом посуда и стенки печи если и нагреваются, то уже от самой этой пищи.

Печи второго вида предназначены и для готовки. В них, кроме системы нагревания пищи посредством волн, установлены также обычные нагреватели для поджаривания и печения продуктов. Законы использования печей второго вида идентичны законам пользования духовкой. Для кошерования такой печи, или чтобы использовать её для приготовления продукта противоположного «знака», её тщательно чистят, выжидают 24 часа и включают нагревательную систему (не волны) на максимальную температуру на некоторое время.

В обычных микроволновых печах, не имеющих электронагревательной системы, согласно некоторым мнениям, разрешено греть и размораживать продукты различных видов, если они герметично закрыты и если не греть их одновременно. Другие раввины считают, что следует предназначить микроволновую печь только для мясного или для молочного и в случае необходимости иногда подогревать в ней «противоположный» продукт, поместив его в герметично закрытую посуду.

Микроволновая печь, в которой готовили некошерные продукты или мясное и молочное, не поместив эти продукты в герметично закрытую посуду, становится некошерной. Для того, чтобы ею было разрешено продолжать пользоваться, её необходимо откошеровать. Для этого её тщательно моют, выжидают 24 часа, ставят внутрь стакан с водой, включают на время, достаточное для того, чтобы вся вода испарилась. Если некошерная еда прикасалась к тарелке, которая крутится в печи при нагреве, или пролилась на эту тарелку, то сефардам достаточно тарелку тщательно промыть, а ашкеназы должны сделать ей *агалу*.

### **Печка — тостер.**

Тостер — печь, которая служит для поджаривания или нагревания мучных изделий или других продуктов. Он состоит из двух частей, прикреплённых одна к другой, в которые встроены электронагреватели. Продукт помещают между двумя нагревающимися частями печи, и он поджаривается.

Пользоваться этой печкой следует для определённого вида продуктов. Когда необходимо подогреть в ней «противоположный» продукт, его герметично «заворачивают» в двойное покрытие и следят за тем, чтобы не было влаги ни на поверхности печи, ни на обёртке

продукта. Если тостер использовали для некошерной пищи или грели в нём одновременно или поочерёдно мясные и молочные продукты, которые не были изолированы, его необходимо откошеровать с помощью *либун каше*, что в домашних условиях весьма сложно сделать и что может испортить покрытие платы печи.

### **Печка для приготовления сухариков.**

Существуют специальные печки, в которые помещают нарезанные ломти хлеба, и с помощью электронагревателей они пекутся, подсыхают и превращаются в сухари. Если такой печью пользуются исключительно для хлеба-*парве*, приготовленные в ней сухари, разрешено есть как с мясным, так и с молочным. Во время мытья, хранения и использования необходимо внимательно следить за тем, чтобы этот прибор не стал «мясным» или «молочным». Если в такой печи подсушивали хлеб, на который было намазано масло, творог, сметана или другие молочные продукты или мясной паштет и т.п., и она стала «мясной» или «молочной», — очень тяжело, а порой невозможно вернуть её в статус *парве*, т.к. обычно невозможно её полностью разобрать и откошеровать все её части.

# Законы кашрута. Холодильники и кухонные комбайны

## Холодильники и морозильные камеры.

При покупке холодильника следует обратить внимание на то, чтобы его внутреннее строение отвечало требованиям по разделению продуктов и посуды разных «знаков». Для того, чтобы обеспечить кошерность пищи, в холодильнике должны быть постоянные места для продуктов с разными «знаками», так, чтобы один не мог попасть в другой, перемешаться, запачкаться и т.д. То же самое верно и в отношении морозильной камеры. Продукты должны быть упакованы, посуда закрыта. Если хотят взять какой-либо продукт, следует достать всю упаковку, коробку, посуду, в которой этот продукт находится, выложить нужное количество, проследить за тем, остались ли упаковка или посуда чистыми. Если нет, то протереть их и после этого вернуть в холодильник или морозильник.

## Кухонные комбайны.

Те, кто пользуется для измельчения продуктов, взбивания яиц, кремов и коктейлей, замешивания теста и т.п. миксерами и кухонными процессорами, «комбайнами», должен, для того чтобы обеспечить максимальное разделение продуктов с разными «знаками», предназначить данный аппарат только для мясных, или только для молочных, или только для «парвенных» блюд. Если используют данную установку для приготовления продуктов разных «знаков», необходимо знать некоторые принципы. Та базовая часть миксера, процессора и т.п., в которой находится мотор и к которой крепятся съёмные части: ножи, тёрки, лопасти для взбивания, может оставаться нейтральной, если внимательно следить за её чистотой, протирать от брызг, следить за тем, чтобы пища к ней не прикасалась ни при использовании, ни при мытье, ни при хранении; и её разрешено использовать для разных видов продуктов. Лопастей для взбивания, которые используют только для работы с холодными продуктами и которые можно тщательно вымыть, — т.е. на них нет борозд и отверстий, в которых может застрять продукт, также разрешено использовать для приготовления продуктов с противоположными «знаками» при условии, что лопасти абсолютно чистые. При их использовании, мытье и хранении также необходимо следить, чтобы они не стали «молочными» или «мясными», т.е. чтобы не находились в одной жидкости с мясным или молочным продуктом сутки, чтобы на них не попадали горячие мясные и молочные продукты и т.д. Ножи, если они гладкие и поддаются тщательной очистке, если ими не режут горячие или острые продукты, также разрешено использовать, предварительно очистив, для приготовления продуктов с различными «знаками». Однако часто ножи устроены так, что их невозможно тщательно очистить; ещё в большей степени это касается тёрок. Кроме того, продукты, которые перемалывают и измельчают, иногда бывают с добавлением специй, лука, чеснока и других острых продуктов. Иногда измельчают горячие продукты. Поэтому изначально следует иметь отдельные ножи и тёрки для молочного и мясного, либо использовать их только для продуктов *парве* и после измельчения перемешивать эти продукты с мясом или молоком. Постфактум, если измельчили какой-либо продукт, пользуясь насадками «противоположного» знака, в каждой конкретной ситуации необходимо выяснить у раввина, как следует поступить с продуктом и с теми насадками и посудой, к которым он прикасался.

## **Чайники, самовары и другие приборы для нагревания воды.**

Чайники и самовары для того, чтобы воду, нагретую в них, было разрешено использовать для приготовления и молочных, и мясных напитков и пищи, должны оставаться нейтральными, поэтому необходимо при использовании, мытье и хранении внимательно следить, чтобы они оставались нейтральными. Если на них или под них попал горячий мясной или молочный продукт, их необходимо откошеровать.

Изначально не следует лить кипяток из чайника на молочные или мясные продукты. Сначала следует налить в чистый стакан того же «знака», что и продукт, а затем из стакана лить на продукт. На крышке ёмкости для подогрева воды, которую хотят сохранить нейтральной, запрещено подогревать мясные или молочные продукты.

## **Посудомоечные машины.**

При возможности следует пользоваться для мясной и молочной посуды отдельными посудомоечными машинами. Те, кто хочет использовать одну и ту же установку для «противоположных» продуктов, должен учитывать некоторые правила. Запрещено одновременно мыть посуду разных «знаков». В некоторых ситуациях это запрещено Торой из-за варки мяса с молоком, и посуда и установка могут стать некошерными. Такие посудомоечные машины, внутренние части которых изготовлены из фарфора или керамики, невозможно использовать для молочной и мясной посуды, даже если мыть её по отдельности. Если по ошибке всё же использовали такую установку для поочередного мытья противоположных видов посуды, следует выяснить у раввина, как поступать с посудой и машиной. Если среди внутренних частей посудомоечной машины нет деталей, изготовленных из фарфора и керамики, необходимо приобрести отдельные съёмные решетообразные полки для мясной и молочной посуды и менять их в зависимости от вида посуды, которую собираются мыть. Кроме того, перед тем, как мыть посуду вида «противоположного» тому, который мыли до этого, необходимо включить машину, чтобы она поработала с чистой водой без посуды, «вхолостую», установив температуру воды на максимальный уровень. Затем сливают эту воду, и только после такой очистки разрешено установить посуду другого «знака», не забыв поменять решётчатую полку. Поскольку существуют различные мнения и дополнительные частности в том, что связано с использованием посудомоечных машин, каждому следует выяснить у своего раввина, как следует поступать на практике.

Если по ошибке пользовались посудомоечной машиной для одновременного мытья «мясной» и «молочной» посуды, и обоими видами посуды пользовались в течение последних суток так, что посуда стала «мясной» или «молочной», и объём воды не был в 60 раз больше объёма одного из видов посуды, — то и посуда, и вода, и машина запрещены в использование. (Поддаётся ли посуда кошерованию, и если да, как оно осуществляется, — говорилось выше). Если одним из видов посуды не пользовались последние сутки так, что от этого она стала «мясной» или «молочной», либо если объём воды был в 60 раз больше объёма одного из видов посуды, даже если обоими видами пользовались в течение последних суток, постфактум всё остаётся кошерным.

Посудомоечную машину, которой пользовались одновременно для «мясной» и «молочной» (или некошерной) посуды или кошерность которой не установлена и её необходимо кошеровать, следует тщательно вычистить, не использовать 24 часа, а

затем наполнить чистой водой, установить температуру на максимальный уровень и запустить вхолостую. После того, как выльется вся вода, машина становится кошерной.

# Законы кашрута. Терки, разделочные доски и мусорные ведра

## Хранение хлеба.

Желательно в ящик для хранения хлеба не класть мясные или молочные продукты во избежание случайного их смешивания или использования с продуктами противоположного им «знака». Те остатки хлеба, которые стали «мясными» или «молочными», необходимо обернуть и пометить. Место, где хранят хлеб, должно быть выбрано таким образом, чтобы туда не попали мясные или молочные продукты. Это же относится к доске, на которой нарезают хлеб, — во время использования, мытья и хранения необходимо следить, чтобы она оставалась *парве* — следить, чтобы на неё не попадали молочные или мясные продукты.

## Мусорное ведро.

Поскольку в мусор попадают продукты с разными «знаками» и смешиваются там, даже в случае, когда пользуются ведром, предварительно обернув его изнутри, ведро считается некошерным, и упавшие в него продукты запрещены в пищу. Это же относится и к еде, попавшей на мусорный совок. Даже чисто вымытым ведром запрещено пользоваться для хранения продуктов питания. В мусорное ведро или бак разрешено выбрасывать и выливать остатки мясной и молочной еды одновременно при условии, что не будет нарушен запрет варки мяса с молоком.

## Посуда.

Для того, чтобы предотвратить смешивание мясного с молочным и связанные с этим нарушения, необходимо, чтобы посуда была чётко разделена на «мясную», «молочную» и «*парве*», чтобы эти виды различались между собой, чтобы были помечены и находились на специально предназначенных для них местах. Сегодня существуют специальные несмываемые наклейки. (В прежние времена было принято делать три насечки именно на молочной посуде. Основание этому весьма интересно. Если бы помечали посуду мясную и однажды не успели или забыли пометить, и дали бы гостю мясное блюдо в непомеченной посуде, он бы подумал, что поскольку посуда не помечена, блюдо было молочным или *парве*, и, не выждав шести часов, съел бы молочное. В случае, когда помечают молочное и по ошибке не пометили, человек может решить, что его накормили мясным, и выждет больше времени, чем нужно, но не меньше, и нарушения не произойдёт. Об обычае помечать молочную посуду насечками находят упоминание в Пророках. В книге Шмуэль (I, 17, 18) сказано «молочные насечки» (*харицей э-халав*)).

Чёткое деление должно быть и во время пользования посудой, и во время мытья, и во время сушки и хранения.

Необходимо иметь нож *парве* для резки хлеба, и этим ножом не должны пользоваться ни в коем случае для резки молочных или мясных продуктов. Этот нож следует хранить отдельно от «молочной» и «мясной» посуды.

При приобретении посуды, которой пользовались, необходимо выяснить, кошерна ли она и для какого вида продуктов её использовали.

## Приспособления для чистки овощей.

Специальные ножи для чистки овощей, которые хотят использовать для срезания кожуры с овощей или фруктов, иногда — чтобы использовать их для приготовления мясных, а иногда — молочных блюд, во время использования, мытья и хранения должны оставаться *парве*, чтобы к ним не прикасались молочные или мясные продукты.

Если хотят иметь два отдельных ножа для мясного и для молочного, их необходимо специально пометить, держать в разных местах, и всех, кто может ими воспользоваться, предупредить о том, что один из них «мясной», а другой — «молочный».

## Разделочные доски.

Те разделочные доски, на которых режут овощи и фрукты как для приготовления мясных, так и для приготовления молочных блюд, должны оставаться *парве*, и необходимо следить, чтобы во время мытья, сушки, хранения и использования к ним не прикасались молочные или мясные продукты. При работе на таких досках необходимо пользоваться ножом *парве*.

На тех досках, где разделяют мясо или режут молочные продукты, запрещено резать овощи и фрукты, или другие продукты, которые собираются использовать в блюде с противоположной доске «знаком». Постфактум, если по ошибке нарезали и смешали, то если доска была чистая и продукт не острый, блюдо разрешено. Если на «мясной» или «молочной» доске был разрезан острый продукт: лук, чеснок, лимон и т.д., даже с помощью ножа *парве*, продукт становится того же «знака», что и доска, на которой его резали.

Если на «молочной» доске разрезали острый продукт «мясным» ножом или, наоборот, на «мясной» доске разрезали, пользуясь «молочным» ножом, продукт запрещён, а доску необходимо кошеровать. Распространённый обычай: пользоваться для острых продуктов *парве* отдельными досками и ножами *парве*.

## Тёрка.

Тёркой, которой пользуются для измельчения сыра или других молочных продуктов, запрещено пользоваться для натирания мясных продуктов или продуктов *парве*, которые будут использованы для приготовления мясных блюд. Так же и «мясную» тёрку запрещено использовать для натирания молочных продуктов или тех овощей и фруктов, которые собираются есть с молочными продуктами. Причём не имеет значения, из какого материала изготовлена тёрка.

Желательно, чтобы в доме была тёрка *парве*, которую моют и хранят таким образом, что она не соприкасается с молочными или мясными продуктами.

Те продукты *парве*, которые измельчают с помощью этой тёрки, должны быть очищены и нарезаны ножом *парве*.

## Приспособление для давки овощей.

Для того, чтобы варёный картофель (или другие овощи) превратить в пюре, используют специальное приспособление с отверстиями. Если таким приспособлением давили горячую картошку с маслом, оно становится «молочным» и для того, чтобы им пользоваться для давки овощей, которые планируют есть с мясом или добавлять в мясные блюда, его следует тщательно очистить и выждать 24 часа с того момента, когда к нему прикасалось горячее масло.

### **Соковыжималка.**

Соковыжималку, которую заинтересованы сохранить в статусе парве, необходимо во время использования, мытья, сушки и хранения оберегать от контактов с молочными или мясными продуктами. Те овощи и фрукты, из которых выжимают сок с помощью такой соковыжималки, должны быть почищены и порезаны ножами *парве*.

# Законы кашрута. Кастрюли, сковородки и т.п.

## Кастрюли, сковородки и т.п.

Кастрюли, сковородки и крышки, которыми их закрывают, должны быть отдельные для молочного, мясного и парве. Один «вид» кастрюль и т.д. должен отличаться от другого, их следует пометить и хранить в разных местах. Это же относится к половникам, шумовкам, хваталкам и подставкам для кастрюль и сковородок. В «мясных» или «молочных» кастрюлях и сковородках запрещено готовить «противоположный» продукт или продукт *парве*, который собираются есть или смешивать с продуктами противоположного кастрюле «знака», даже если кастрюля абсолютно чистая и ей не пользовались сутки и более. Те кастрюли и сковородки, которые заинтересованы сохранить *парве*, чтобы продукты, приготовленные в них, было разрешено использовать как в молочных, так и в мясных блюдах и трапезах, необходимо оберегать от контактов с молочными и мясными продуктами. Половники, ложки, вилки и прочие и прочие предметы, которыми достают и перемешивают еду в этих кастрюлях и сковородках, должны быть исключительно *парве*.

## Кухонная утварь для замешивания теста.

Все предметы, которыми пользуются для приготовления теста *парве*, следует охранять во время использования, чистки и хранения от соприкосновения с мясными или молочными продуктами.

Тот комплект для замеса теста, которым пользовались для приготовления молочного или мясного теста, запрещено использовать для теста с противоположным «знаком» или для теста *парве*, изделия из которого собираются употреблять в трапезах с «противоположным» продуктом.

## Кипятильник.

Прибор, который предназначен для кипячения воды, — кипятильник должен оставаться *парве*, если ту воду, которую кипятят при его помощи, хотят использовать для приготовления молочных и мясных напитков, а также напитков *парве*. Если кипятильником нагревали молоко, его запрещено использовать, не откошеровав, для нагревания воды, которую собираются использовать для приготовления мясного блюда.

## Ножницы.

Ножницы, которые используют для резки продуктов или разрезания упаковок продуктов одного «знака», запрещено использовать для резки продуктов или разрезания упаковок продуктов другого «знака».

Если ножницы никогда не соприкасались с мясными или молочными продуктами, то те продукты *парве*, которые ими резали, или продукты *парве*, упаковки которых разрезали этими ножницами, разрешено использовать для приготовления как мясных, так и молочных блюд.

## **Сумки, сетки, кошёлки и т.д.**

При пользовании сумками, сетками и кошёлками для хранения продуктов необходимо принять меры для того, чтобы не произошло соприкосновения разных видов продуктов, что иногда может привести к нарушениям. Продукт каждого «знака» — мясной, молочный или *парве* — должен быть изолирован от продуктов других «знаков». Перед тем, как класть продукт в сумку или неновый пакет, необходимо их проверить, нет ли в них остатков других продуктов, контакт с которыми был бы нежелательным.

## **Весы.**

Весы, которые используют для взвешивания различных продуктов, должны быть *парве*, и все продукты, которые кладут на чашу весов, должны быть тщательно обёрнуты, чтобы исключить попадание части продукта одного «знака» на весы и затем с весов — на продукт другого «знака».

## **Блюда, подносы, тарелки и т.п.**

Блюда, подносы, тарелки, салатницы и т.п. должны быть отдельными для мясного и для молочного, в особенности, если на них иногда кладут горячую еду. Представители сефардской общины могут использовать тарелки, блюда и т.п., изготовленные из стекла и дюралекса (огнеупорного стекла), поочерёдно для молочного и для мясного, предварительно тщательно помыв. Те блюда и салатницы, которые используют исключительно для продуктов *парве* и во время мытья, сушки, хранения и использования оберегали от контакта с мясными и молочными продуктами, разрешено использовать как при молочных, так и при мясных трапезах, набирая еду из них только столовыми приборами *парве*.

## **Стаканы и чашки.**

Стаканы, бокалы, чашки — из какого бы материала они ни были изготовлены — должны быть отдельными для мясного и молочного. По букве закона представителям сефардской общины разрешено пользоваться стеклянным стаканом поочерёдно для мясного и молочного при условии, что они тщательно вымыты. Многие раввины считают, что это разрешено и ашкеназам. В случае необходимости в одноразовом порядке разрешено во время мясной трапезы воспользоваться для холодных напитков «молочными» стаканами и стаканами, изготовленными из фарфора или других материалов. Верно и «обратное»: разрешено в виде исключения воспользоваться во время молочной трапезы «мясными» чашками. Делать это часто или даже в виде исключения, но для горячих напитков, запрещено. Рюмки и бокалы, которыми пользуются иногда во время мясных, а иногда во время молочных трапез и которые хотят сохранить *парве*, необходимо и во время использования, и во время хранения, мытья и сушки оберегать от контакта с мясными или молочными продуктами, а также тщательно промывать после каждой трапезы.

## **Ложки, вилки, ножи.**

«Молочными» столовыми приборами запрещено пользоваться для мясного, и, наоборот, «мясными» — для молочных продуктов. Желательно не пользоваться «мясными» или «молочными» ложками, вилками или ножами для еды *парве*, которая находится в посуде

противоположного им «знака». Исходя из этого, необходимо, чтобы было ясно, какого «знака» тот или иной столовый прибор.

Когда нет другого выхода, разрешено воспользоваться вилкой и т.п. одного «знака» для еды другого «знака» при условии, что вилка и т.п. абсолютно чистая, ею не пользовались последние сутки, и пища, которую ею едят, не является «острой».

### **Половники.**

Запрещено пользоваться «молочным» или «мясным» половником для «противоположного» им продукта. И даже для продукта *парве*, который собираются есть с «противоположными» половнику продуктами. Половники разных знаков должны отличаться друг от друга и находиться в разных местах. Те половники, которые используются для еды *парве*, которую едят во время мясных и молочных трапез, необходимо оберегать от контакта с мясной или молочной пищей.

### **Термос.**

Термос, которым пользуются исключительно для воды и в который не попадают молочные и мясные продукты, имеет статус *парве*, и ту воду, которую в нём сохраняют, разрешено использовать как с мясными, так и с молочными продуктами.

Термос, в который наливали молочные или мясные напитки, становится «молочным» или «мясным», и им запрещено пользоваться для противоположных продуктов, даже если его тщательно вымыли.

### **Подносы.**

Подносы должны быть отдельными для мясного и для молочного, отличаться друг от друга и храниться в разных местах. Те подносы, которые используются только для продуктов *парве* и к которым не прикасаются мясные или молочные продукты, разрешено использовать для продуктов *парве* как во время мясных, так и во время молочных трапез. В случае необходимости в виде исключения разрешено на таком подносе перенести холодные мясные или молочные продукты. При этом на поднос следует постелить салфетку и проследить, чтобы на нём не осталось молочных или мясных крошек или капель.

### **Скатерть и салфетки.**

Запрещено пользоваться одной и той же скатертью для мясного и молочного. Если постирать скатерть, которой пользовались для молочного или для мясного, то её разрешено использовать во время трапезы противоположного «знака». Те, кто ест молочное или мясное без скатерти, а когда едят блюда с противоположным знаком, стелют скатерть, должны использовать плотную скатерть и не менять порядок, т.е., например, на столе без скатерти есть всегда мясное, а со скатертью — молочное. Желательно не есть на столе без скатерти иногда молочные, а иногда мясные продукты, даже если стол предварительно тщательно протёрли.

Салфетки — матерчатые или бумажные, — которыми пользовались во время мясной или

молочной трапезы, запрещено использовать в трапезе противоположного «знака». Однако если их проверили и они оказались абсолютно чистыми, — разрешено.

Скатерти, полотенца, матерчатые салфетки, которыми пользовались для молочных продуктов, разрешено стирать вместе с теми, которыми пользовались для мясных.

### **Солонки.**

Открытые солонки должны быть отдельными для мясного и для молочного. Желательно, чтобы и закрытые солонки были отдельные, отличались друг от друга и хранились отдельно. Солонка, которую собираются использовать в трапезах с разными «знаками», должна находиться в отдалении от еды, и необходимо внимательно следить, чтобы она не соприкасалась с продуктами и, тем более, чтобы продукты не попадали внутрь солонки.

### **Сахарница.**

Сахарница должна быть с крышкой. Необходимо выделить специальную ложку *парве*, которой будут доставать сахар, для того, чтобы он не стал «мясным» или «молочным». Этой ложкой не следует размешивать напитки или блюда. Желательно иметь отдельные сахарницы для мясного и для молочного стола.

### **Кувшины, графины, бутылки.**

Те бутылки и кувшины, которыми пользуются исключительно для холодных напитков *парве*, разрешено ставить на стол как во время мясной, так и во время молочной трапезы при условии, что они чистые и что хозяйева следят за тем, чтобы они не соприкасались с мясными или молочными продуктами.

Кувшины, графины или бутылки, которые использовали для холодных мясных или молочных напитков, разрешено использовать для напитков *парве* в трапезе противоположного «знака» только в случае, если их тщательно вымыли. Однако желательно выделить для мясных и для молочных трапез отдельные бутылки, кувшины и т.п.

Те кувшины, которые используют для горячих напитков, должны быть отдельные для мясного и для молочного стола. По букве закона, если они изготовлены из стекла, представителям сефардской общины разрешено, тщательно вымыв, использовать их для «противоположного» напитка. На практике и сефардам желательно стараться использовать отдельные стеклянные кувшины для мясного и молочного.

Детские бутылочки также должны быть отдельные для продуктов с разными «знаками», отличаться друг от друга и храниться в разных местах.

### **Ёмкости для хранения яиц.**

Ёмкость, предназначенная для хранения яиц, должна оставаться *парве*. Для этого необходимо следить, чтобы она не соприкасалась с мясными или молочными продуктами, не класть в неё яйца, которых варились вместе с молочными или мясными продуктами.

### **Приспособление для резки яиц.**

Приспособление для резки яиц необходимо оберегать от соприкосновения с мясными или молочными продуктами для того, чтобы его можно было использовать для резки яиц как для мясных, так и для молочных блюд. Им не режут яйца, которые варились вместе с мясными или молочными продуктами.

### **Лопаточки для тортов, щипцы для выпечки.**

Те лопаточки, щипцы и другие приспособления, которыми пользуются для раскладывания тортов и выпечки из общего блюда по тарелкам, должны быть отдельные для блюд с разными «знаками». Те приспособления, которые хотят сохранить в статусе *парве*, следует оберегать от соприкосновения с мясными или молочными продуктами во время использования, мытья, сушки и хранения. «Молочные» или «мясные» приспособления такого типа не используют для продуктов противоположного «знака» или для продуктов *парве*, которые едят с продуктами противоположного «знака».