

Ladies Shiur on the Laws of Shabbat –
יהודה עמרם בן אלי הכהן ז"ל
Dedicated in loving memory of: ז"ל

Main Sources: Rambam, Shulchan Aruch, Mishna Berurara, Shemirat Shabat Kehilchata, Yalkut Yosef, Igrot Moshe, 39 Melachos

🌀 Introduction...

We need to be clear:

It is impossible to grasp the laws of cooking on shabbat in 2 hours.
If demand exists – suggestion to continue series.

🌀 Function of this course...

To empower the ladies of our community with basic principles and foundations from the technical arena of laws of bishul. These should help guide you in different situations.

🌀 Intend to cover

- Basic principles.
- Differences between solids & liquids.
- Heat differences.
- Differences in “how cooked” a food is.
- Speeding up cooking.
- Various forms of Cooking.
- Warming and reheating foods.
- Concepts of First Degree Heat and Secondary heat.
- Keli Rishon, Eruv Keli Rishon, Keli Sheni, Keli Shelishi.
- Davar Gush
- Sheiyah (leaving) / Chazara (returning) / Hatmana (insulating)
- Urns, crockpots, blechs, hotplates, electric ovens.
- Practical questions: Hot Water on Shabbat? Washing dishes from Urn Water? The mechanics of a hotplate? Dried Chulent? Pouring Hot water into a cold baby bottle? Putting ice into hot drinks? Can one heat up a baby’s bottle on shabbat? Preparation of coffee and tea and shabbat? Can one use tea bags? Etc...

Any enhanced Shemirat Shabbat that evolves from these shiurim should serve as an eternal merit for the neshamah of ז"ל יהודה עמרם בן אלי הכהן ז"ל



Basic Laws of BISHUL (Cooking) on Shabbat

Heating foods on Shabbat prevents a challenge because having warm food on Shabbat is part of the universal idea of "ONEG SHABBAT". And hence preparation of such foods can conflict with the melacha of BISHUL.

One thus needs a solid foundation of basic principles to avoid major areas of Shabbat desecration.

Part of the introduction to the laws of Shabbat from the Mishna Berurua

הקדמת המשנה ברורה לחלק ג:

ומי שלא למד יוכל בנקל להכשל בהן שנמצא בכל אחד כמה פרטי הלכות שנוגע באיסור דאורייתא ופרט בענין בישול ושהיה והטמנה הוא הלכתא רבתי מאוד בהרבה חלוקי דינים הנוגע למעשה] וכבר העיד בנו הגאון בעל אורים ותומים בספרו יערת הדבש כי א"א כלל במציאות שינצל מאיסור שבת אם לא ילמוד כל הדינים על בורים היטיב היטיב. והנה אחת מהסבות אשר ימנע להעולם הידיעה בהלכות שבת הוא מפני שהלכה חמורה היא מאוד וא"א להבינה היטיב מתוך השו"ע אם לא שידע מתחלה מקורי הדין מגמרא ופוסקים ולזה אין לאדם פנאי בזמנינו מפני רוב הטרדה ומצוקות הזמן בעו"ה לבד מה שיש כמה חלוקי דעות בין הפוסקים בכל פרט ופרט וכאשר הארכתי בהקדמתי לחלק הא' עי"ש לזאת קמתי ונתעוררתי בעזה"ל לבאר גם הלכה זו החמורה כל דין ודין בטעמו ונימוקו מגמרא ופוסקים. גם יבואר בו מסקנת האחרונים להלכה על כל פרט שנחלקו בו הפוסקים הקודמים גם בכמה מקומות החמורין [כמו בסימן רמ"ג רמ"ד רמ"ח רנ"ג רנ"ד ועוד בהרבה והרבה סימנים] עשיתי פתיחה מתחלה כדי שיהיה בנקל אח"כ להבין דברי השו"ע ובכמה אבות מלאכות לקטתי את השרשים מדברי הרמב"ם ושאר הראשונים כדי שידע ההלכה על בוריה גם קבצנו בו מספרי אחרונים עוד כמה ענינים חדשים המצויים בזמנינו למעשה

🔗 Principle A - The basic premise of Bishul:

One could define it as "causing the change in the properties of a food or substance by use of heat!"

- Discuss Rav Samson Refoel Hirsch!

The Rambam subtly puts it like this:

רמב"ם יד החזקה - הלכות שבת פרק ט

כללו של דבר בין שריפה גוף קשה באש או שהקשה גוף רך הרי זה חייב משום מבשל

And therefore: המתוך אחד ממיני מתכות כל שהוא או המחמם את המתכת עד שתעשה גחלת הרי זה תולדת מבשל וכן הממסס את הדונג או את החלב או את הזפת והכופר והגפרית וכיוצא בהם הרי זה תולדת מבשל וחייב

Practically this would mean:

- If one would pour hot water from an urn onto a plate to melt drops of wax on the plate from Havdala last week --- LIABLE FOR BISHUL!!!

- If you place a sheet of foil over a flame or gas and it becomes red hot --
- Liable for bishul!!!

🌀 Principle B - Bishul takes time

One is therefore only liable for Bishul when the food is cooked. Meat may take 3 hours to cook in an oven – so not liable until 3 hours have elapsed!

The Gemara therefore says, and the Rambam rules, one SHOULD remove a pot from the stove/oven before it finishes cooking – in order to avoid the prohibition.

🌀 Principle C - Bishul with solid foods

Bishul MIDEORAYTA – Biblically is not transgressed until the food becomes edible. It is important to note as we will discuss that it DOES NOT have to be fully cooked!

🌀 Principle C1 - Machal Ben Derosai

The exact point at when food becomes edible is not explicitly defined in the Gemara. What is discussed is the term: *Machal Ben Derosai*.

רש"י שבת דף כ"א
בן דרוסאי - לסטים היה, ומבשל בישולו שלישי

Derosai was a fugitive who ate “on the run”. He therefore did not wait till food was fully cooked – just edible. Thus, since there are people who eat food barely cooked, a minimum standard is set by which food is considered halachically cooked – i.e. when Bishul kicks in!

Rambam and others learn that this level is reached when food is half cooked.

We’ll see the practical differences at a later date!

🌀 Principle C2 - Mevushal Kol Sorcho and Mistamek Veyafe Lo

Mevushal Kol Sorcho = fully cooked! Once food has reached this stage, any further cooking is no considered BISHUL and is allowed. This is why it is allowed (conditions attached) to return a pot of fully cooked food to the hotplate/blech on shabbat. (This is a reference to the laws of CHAZARA which will be discussed later).

Mistamek Veyafe Lo = It is permitted to allow the food to continue cooking, such that the food improves with further cooking (becomes richer, crispier etc). The nature of the change in improvement is not considered a significant halachick change! Thus, it is NOT BISHUL.

This concept of Mistamek Veyafe Lo is only really a factor in the laws of SHEIYAH – which foods can one leave cooking before Shabbat comes in on Friday ----- to be discussed!

☞ Principle D - Bishul with liquids! (Davar Lach)

Bishul requires a significant change. The same is not necessarily true of liquids. Liquids are considered dramatically improved when simply heated. Coffee cold – is generally a no no! So too, soup is not desirable when cold, and even when washing one's face, warm water is generally more acceptable than cold.

Simply put this means that one does not need a physical change to occur in order to transgress BISHUL. Warmth itself is significant to be considered Bishul!

☞ Principle D1 - Yad Soledet Bo (YSB)

The determining factor is not a significant physical change but whether it hits YAD SOLEDET BO!

תלמוד בבלי מסכת שבת דף מ/ב אמר רב יהודה אמר שמואל אחד שמן ואחד מים יד סולדת בו אסור אין יד סולדת בו מותר

The minimum measure of heat at which point BISHUL will occur is YSB. Lit. this means “the hand draws back”. In other words, one would withdraw his hand on contact.

Therefore, room temp. or tepid heat is not considered heat with regards BISHUL.

☞ When does Yad Soledet Bo occur?

Some rule its 49°C (R'Aron Kotler) Others says its as low as 40°C. Rabbi Moshe Feinstein ruled its 43°C.

☞ Get Real - Be Practical!!

To simply know a clinical measurement of heat is not practical – one is not expected to measure the temperature of a pot of soup or hot water – if a

question arises. Therefore, one should try and develop a feel for estimating the temp. of YSB.

☞ **Some Household Examples**

Lukewarm Bath Water for kids: 37°C - 38°C

Hot bath water for adults: 48°C - 51°C

Hot Coffee with milk: 51.7°C

Hot soup straight into bowl can be: 82°C

☞ **And therefore....**

It is clear to heat cold water on Shabbat to a temperature of 43°C is BISHUL!!!

As the shiurim progress we will discuss re-heating liquids on Shabbat.

☞ **Principle E - Memaher Bishul - speeding up cooking!!!**

Bishul not only includes starting up the cooking process – but causing food that is cooking to cook faster is BISHUL!

רמב"ם יד החזקה - הלכות שבת פרק ט
(ד אחד נתן את האור ואחד נתן את העצים ואחד נתן את הקדרה ואחד נתן את המים ואחד נתן את הבשר ואחד נתן את התבלין ובא אחר והגיס כולם חייבים משום מבשל שכל העושה דבר מצרכי הבישול הרי זה מבשל

Practical Example (related to the laws of SHEHEEYAH - to be discussed)

On Friday you placed your Chulent/Adafina/Chamin on the hotplate/blech before Shabbat. You then notice once Shabbat has come in that the pot was not on the hottest point of the blech/hotplate. And so the chulent may not be fully cooked if it stays where it is. – ONE IS NOT ALLOWED to move it closer to the flame – for that is MEMAHER BISHUL - which is exactly the same as regular BISHUL.

☞ **Principle F - MEGIS - Stirring Hot Food**

This is related to MEMMAHER BISHUL. Stirring causes food to cook quicker and more evenly because the food that is further from the source of heat, is moved closer to it!

שו"ע אורח חיים סימן שיח
(יח) האלפס והקדירה שהעבירן מרותחין מעל גבי האור אם לא נתבשל כ"צ אין מוציאין בכף (מהם שנמצא מגיס ואיכא משום מבשל ואם נתבשל כל צרכו מותר אבל צמר ליורה אע"פ שקלט העין אסור להגיס בו (פי' לנענע אותו בכף): הגה ולכתחלה יש ליזהר אף בקדירה בכל (ענין (פסקי מהרי"ו

So stirring is forbidden even after the food was removed from the flame, because the less cooked food blends with the hotter food.

☞ Its OK to stir clear liquids!

The prohibition applies only to solid type food. Because the density slows the convection of heat. Explain.....

Chicken soup etc... are different from solid foods. The thin consistency and free movement of liquid allows for even distribution of heat.

שו"ת אגרות משה אורח חיים ח"ד סימן עד

(יד) קדרה ובה מים העומדת ע"ג האש האם מותר להוציא ממנה בכף כדכ' האבני נזר או"ח ס"ס נ"ט בשם הר"י מקוטנא דבמים לבד אין משום מגיס, וכן אם נותרו בכף מעט מים האם מותר להחזירם לקדרה דלא נצטננו לגמרי וגם משום חזרה ליכא דעודם בידו ודעתו להחזירם.

תשובה: סברת האבני נזר בשם הרה"ג מקוטנא נכונה דבין למה שכתבתי להכל בו (לעיל ס"ק ט') משום דאיכא קרטין שלא מתבשלים ובין לטעם התפא"ש שיש מקום לטעות ליכא במים אם כבר נרתחו ממש, דאם רק יד סולדת איכא למטעי טובא אבל כשהעלה רתיחות ליכא שוב למטעי. אבל מצוי שבכף מצטנן בזמן קצר וצריך לראות שעדיין הוא חם שיעור שראוי להרוצים חמין שאז ליכא משום מבשל ומותר להחזירו אף שהוא על האש כיון שליכא איסור הגסה מזה

Therefore one CAN STIR CHICKEN SOUP EVEN WHEN IT IS ON THE BLECH/HOTPLATE – if its fully cooked!!

☞ Spooning out solid food from a pot!!

If a pan of food is on the hotplate/blech removing the food from the pot is a form of MEGIS!! The spooning motion moves around the other pieces of food and then cause the cooler food to move around and heat quicker.

משנה ברורה סימן שיח
הרוצה להחמיר יחמיר בהגסה ממש אבל להוציא בכף אין להחמיר כלל בנתבשלה כל צרכה ואינה על האש

⚡ BE AWARE ---- Covering a pot with a lid!!!

This is a problem of MEMAHER BISHUL because it causes the inside of the pot to retain its heat!! This extra heat speeds up the cooking!!

⚡ Principle G - Some basic principles about heating food

One should be aware of the Rabbinic restrictions enacted by CHAZAL to protect against issurim/transgressions of the main MELACHA OF BISHUL.

4 main practical restrictions:

1. Warming uncooked food or drink – where it could achieve the temperature of Yad Soledet Bo
2. Reheating cold liquids
3. Reheating (some) cold solids
4. Returning food to a blech/hotplate on Shabbat (laws of CHAZARA)

1. Warming uncooked food close to a heat source

Main source for this is the Shulchan Aruch:

שו"ע אורח חיים סימן שיח
יד) מותר ליתן קיתון של מים או שאר משקים כנגד האש להפיג צנתן ובלבד שיתנם רחוק
מהאש בענין שאינו יכול להתחמם באותו מקום עד שתהא היד סולדת בו דהיינו מקום
שכריסו של תינוק נכזית בו אבל אסור לקרבו אל האש למקום שיכול להתחמם שתהא היד
סולדת בו ואפילו להניח בו שעה קטנה שתפיג צנתו אסור כיון שיכול להתבשל שם: הגה
וה"ה בפירות או שאר דברים הנאכלים כמות שהן חיין

משנה ברורה סימן שיח
צ) כיון שיכול וכו' - וחיישינן דילמא מישתלי ליטלו

So a concern one will forget is prevalent!

A practical example would be: to leave a container of frozen milk near a blech to thaw out – and it could hit YAD SOLEDET BO! This would be forbidden.

2. Reheating liquids that are cold!

שו"ע אורח חיים סימן שיח
תבשיל שנתבשל כל צרכו יש בו משום בשול אם נצטנן: הגה וי"א דוקא אם מצטמק ויפה לו
(רבינו ירוחם ח"ג) ואם לא נתבשל כל צרכו ואפילו נתבשל כמאכל ב"ד שייך בו בשול אפילו
בעודו רותח וה"מ שיש בו בשול אחר בשול בתבשיל שיש בו מרק

So, even previously cooked liquids that are cold can not be reheated!

However, if the liquid is still warm – its OK to reheat!!

משנה ברורה סימן שיח

(כד) אם נצטנן - היינו שאין היד סולדת בו אף שהוא קצת חם עדיין (לד) אבל אם היד סולדת (בו אף שנצטנן מרתיחתו לא שייך בו בישול עוד דבכלל רותח הוא ואין בישול אחר בישול

משנה ברורה סימן שיח

(צט) אם לא וכו' - אף דלדעת המחבר כיון שנצטנן מעט מחמימותו ואין היס"ב שוב יש בו (משום בישול וכמו שכתבנו לעיל בס"ד המנהג להקל בזה דסומכין בזה איש מקילין כ"ז שלא נצטנן לגמרי

Ashkenazim: if the liquid is still warm – its OK to reheat!!

Sefardim: Only if the liquid is Yad Soledet Bo – can one reheat it!

3. Reheating solids that are cold!

This ties in with the principle of “EIN BISHUL ACHAR BISHUL BEDAVAR YAVESH” – essentially what this premise tells us – is that once a solid has been cooked – it can not be re-cooked!

And therefore with certain conditions one can reheat solid foods on shabbat!

Simply this means one could put noodles into a bowl of chicken soup which is KELI RISHON (to be explained) – because the noodles had been cooked once!

Or place a piece of fish, shniztel, kugel on the hotplate (whether you need something underneath will be discussed).

One should remember one golden rule and that is this:

The food may only be reheated with the same method by which it was cooked in the first place.

שו"ע אורח חיים סימן שיח

(ה) יש מי שאומר דדבר שנאפה או נצלה אם בשלו אח"כ במשקה יש בו משום בשול ואסור (ליתן פת אפילו בכלי שני שהיד סולדת בו ויש מתירין

משנה ברורה סימן שיח

(מא) משום בישול - דאע"ג דאין בישול אחר בישול בדבר יבש מ"מ יש בישול אחר צלי ואפילו (עדיין רותח מחמת הצליה [אחרונים] וה"ה דלשיטה זו יש צלי אחר בישול ולכן אסור ליתן דבר שנתבשל אצל האש בלי רוטב

So one could not put bread which was baked into hot soup. As a different method of reheating is being used.

4. CHAZARA returning items to the blech to reheat

Some argue one cannot re-heat even a solid unless its placed near the blech – but not on the blech!

There exists a concern of “MECHZI KEMEVASHEL” – someone may think you are cooking raw food. (Other issues of GARUF and KATUM also apply and will need clarification).

This is a long discussion which will require further time and study.

Other argue, as does Rabbi Ovadia Yosef – that on a hotplate there is no such concern.

One DOES NOT COOK on a hotplate. People know it is used to maintain heat –and therefore following this logic to its final conclusion, one can put a CHALLA directly on a hotplate on shabbat.