

Ladies Shiur Course on the Laws of Shabbat - Part 3
Dedicated in loving memory of: יהודה עמרם בן אלי הכהן ז"ל
Partially based on the The 39 Melcahos by R'Ribiat

☞ Adding Water to a Pot of Chulent

Before we move on to other principles. Let's discuss briefly this commonly asked question. Upon waking Shabbat morning you notice to your horror the Chulent is not happy. He's gone dry! What are the "halachically" acceptable ways of moisturising it!

☞ Simply.....Is the pot movable?

If so then 2 basic steps should be followed:

1. The pot is taken off the hotplate/blech. One cannot pour water into the pot whilst it is still on the hotplate – because the process of pouring in the water and then replacing the lid – is a problem of MEYGIS/Stirring – which as we learnt in the first shiur **CAN NOT BE DONE ON THE FLAME/HOTPLATE!!**

2. The water added should preferably come directly from the URN – and **not from a Keli Shenii!!**

☞ If the pot is not movable or Chulent in a CrockPot?

If the pot is too heavy on can add water from a KELI SHENI. According to many this is not the preferred method.

☞ The danger of Mr.Steam

Notwithstanding the above, one needs to be aware of another problem of mixing meat and dairy ... via steam!!

Steam is known in hebrew as "Zei'ah" and can assume the status of the food itself. So when you pour from the URN into the pot of Chulent – the Chulent will be steaming as it was just removed from the hotplate.

One should keep them far enough apart so that the steam from the Chulent doesn't reach the urn of water – which is PAREV!

The problem: if the steam reaches the urn it could be considered as if the chulent itself cam into contact with the urn and the urn would now be MEATY!!!

☞ If the Urn became meaty - through steam!

If the water which is parev came into contact with MEAT steam – the water/urn is considered meat. One should therefore not pour water from that kettle or urn directly into a cup of cold milk..... or even a cup of hot milk..... as according to many authorities this would be a prohibition of cooking meat and milk.

Without getting into technicalities one CAN POUR WATER into an empty cup – even if that water will be used to make coffee/tea with milk!!!

☞ Moving on..... Reheating Foods & Liquids

We partially mentioned the premise known as “EN BISHULA ACHAR BISHUL” – which means “Cooking cannot occur after cooking”. So although heating a food that was NEVER Cooked before to the temperature of YAD SOLEDET BO – is NOT ALLOWED..... Some foods that have been pre-cooked can be reheated!

☞ Why is reheating sometimes allowed???

Simply put: a food can not undergo “Halachick” bishul twice. We explained in week one that this would mean effecting a change through heat. That change cannot occur twice!

☞ 2 VITAL points to consider

Before reheating any food on Shabbat consider the following:

1. The State of the food – only a SOLID food (i.e dry) may be reheated when cold. A cooked liquid may only be reheated if still warm (for Ashkenazim).
2. Method: We already saw that a food may ONLY be reheated with the same method that was used to heat the food the first time.

☞ Davar Yavesh - Dry Foods

Any food that is currently dry and has been cooked once such as: Challa, Kugel, Shinzel....

Examples:

Take a cold piece of kugel and place it on the hotplate (we will discuss if there is a need for a separation between the food and the hotplate). If returning the kugel to the blech one should place it near the blech but NOT ON THE BLECH.

One has Noodles/Knaidels – and wants to add them to hot soup – may do so once the soup has been removed from the hotplate. And even though the soup is KALI RISHON!!! – It is still allowed because EN BISHULA ACHAR BISHUL BEDAVR YAVESH – *You cannot re-cook a solid food that has already been cooked.*

שו"ע אורח חיים סימן שיח
(ד) 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 אבל דבר שנתבשל כבר והוא יבש מותר לשרותו בחמין בשבת

As we mentioned 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

Examples:

Matza can not be put into a hot pot of soup – even if the soup was removed from the belch!! The matzah was baked and putting into the soup is considered “MEVASHEL” – cooking an item that has been baked – this is a different method.

🌀 How dry is “dry” ??

The food does not have to be totally dry. Food that is moist, or even food with liquid i.e. Salmon with gravy Can be considered a DVAR YAVESH as long as the majority of the food is solid!

ומבואר בבית יוסף (או"ח/ סימן רנג) בשם רבינו יונה ורבינו ירוחם, **שלא נקרא תבשיל לח לענין זה אלא כשרובו רוטב ומרק, אבל תבשיל של בשר או דגים, ויש בו קצת רוטב ושומן, מאחר שרובו יבש, אין בו משום בישול אחר בישול.** וכן הסכים הגאון רבי אברהם פימנטיל בספר מנחת כהן (בקונטרס משמרת השבת פרק ב), ושכן מסתבר, שהרי אין לך תבשיל של בשר שאין בו מזהל ושומן, ועם כל זה נידון כתבשיל יבש לענין זה, וכן כתבו הפרי מגדים (סימן רנג אות יג), והגאון רבי שלום מרדכי הכהן שבדרון בדעת תורה (סימן שיח סעיף טו). לפיכך, תבשיל של בשר או דגים, ותפוחי אדמה, וכיוצא בזה, כל שרובו יבש מותר לחממו בשבת, גם באופן שמגיע ליד סולדת בו, אבל תבשיל לח כגון מרק, אף שיש בו חתיכות בשר, מכיון שרובו צלול ולח, אסור לחממו בשבת, שיש בו דין בישול אחר בישול.

☞ Davar Lach- Liquids!

Any fluids such as soup, water, juice, milk etc.. are considered Davar Lach. The rule we established is YESH BISHUL ACHAR BISHUL BEDAVAR LACH – that one can “recook” liquids if they have been cooled. And hence to reheat a previously cooked, but now cold liquid on Shabbat – is prohibited!

Problem Examples:

Taking Chicken Soup from the fridge and placing it on the hotplate till it reaches Yad Soledet Bo.

Pouring Ketchup into a pot of chicken which is Keli Rishon. (As we explained Keli Rishon has the power to Cook the liquid! So this would be considered re-cooking the Ketchup!!)

☞ Why are liquids different to solids???

Heat does not effect an *intrinsic change in the liquid as it does in a solid*. Thus, BISHUL is different in liquids. The mere change in temperature of a liquid rising to YAD SOLEDET BO is the BISHUL!!

Therefore, when the liquid cools it loses the properties of Bishul it first attained and is for all purposes considered a liquid that has never been cooked!

☞ If the liquid is still warm!

If there is still some form of warmth – it means that the liquid still retains the essential elements of the FIRST BISHUL!

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

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

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

🌀 Cooking after ROASTING ... BISHUL ACHAR SELI

We learnt earlier that the reheating (when allowed) has to be done using the same method of the original cooking.

For example: Food cooked in liquid may only be reheated in hot liquid.

Thus, to place a cold piece of BOILED chicken near the an extremely hot flame – just to merely reheat – is NOT ALLOWED – because the method being used is ROASTING which was not the original method used!

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

The reason for this is because the different method of cooking changes the taste of the food or improves it slightly.

🌀 Reheating BAKED Foods

Baked products are considered halachically identical to roasted products – with respect to reheating. Such foods would include: bread, crackers, baked potatoes etc....

So, whilst you can re-heat a CHALLA on a hotplate/near a blech/on top of an urn --- because the form of heat being applied to these items is identical to the form to which it was first baked – namely DRY HEAT!!!

BUT!!!! – Baked foods **can not** be put into a Keli Rishon filled with liquid. So putting bread into CHICKEN SOUP which is in a KELI RISHON is prohibited – because the baked foods are reheated by “cooking” (bishul with water!)

☞ Putting Challa onto a HOTPLATE or A BLECH – directly on?

Some rule that one may place a frozen challa directly onto a blech – as long as it is not over the flame area. So ruled R'Ovadia Yosef and R'Shlomo Zalman Auerbach ...

שו"ת יחווה דעת חלק ב סימן מה

אולם אף על פי שמותר לחמם תבשיל יבש בשבת, מכל מקום לא הותר להניחו על כירים של גז או פתיליה של נפט וכיוצא בזה כדי לחממו, שמא יחתה בגחלים, כלומר, שמא ישכח ויגביה את הפתילה של האש כדי למהר את חימומו של התבשיל. ורק כנגד האש או על גבי קדרה המונחת על האש וכיוצא בזה מותר לחמם.

וכמו שפסק מרן בשלחן ערוך (/או"ח/ סימן רנג סעיף ה) וזו לשונו: מותר לתת בשבת על פי קדרת חמין תבשיל שנתבשל כל צרכו מערב שבת כגון פאנדיש (בצק אפוי הממולא בשר מבושל), וכיו"ב, כדי לחמם, לפי שאין דרך בישול בכך. ע"כ.

וכן כתב עוד מרן בשלחן ערוך (/או"ח/ סימן שיח סעיף ח), שמותר להניח בשבת תבשיל קר שנתבשל כל צרכו, על גבי מיחם שעל האש, שכל דבר שמותר להניחו כנגד המדורה במקום שהיד סולדת בו, כגון תבשיל יבש, מותר להניחו על גבי קדרה שעל האש. ע"ש.

ולכאורה הוא הדין שמותר להניח התבשיל שנתבשל כל צרכו, והוא יבש, על הפלאטה

החשמלית, מפני שיש הפסק בין האש לקדרת התבשיל, וכאילו הוא נותנה על קדרת החמין.

אולם יש להעיר על זה ממה שפסק מרן בשלחן ערוך (/או"ח/ סימן רנג סעיף ג), המשכים בבוקר וראה שהקדיח תבשילו וירא פן יקדיח יותר, יכול להסיר התבשיל, ולהניח על פי הכירה קדרה ישנה ריקנית, ואז ישים הקדרה שהתבשיל בתוכה על גבי הקדרה הריקנית, אבל יזהר שלא ישים קדירתו על גבי קרקע, ושתהיה רותחת. ע"כ. ומבואר שאם רק הונח התבשיל על גבי קרקע אסור להחזירו אפילו על קדרה ריקנית, והטעם הוא משום שנראה כמבשל לכתחילה

. ואם כן יש לומר שאף בפלאטה חשמלית אסור להניח תבשיל צונן משום שנראה

כמבשל.....אולם הרב עצמו הדר תבריה לגזיזיה, בספרו ישכיל עבדי חלק ז' (סימן כח אות

ח), וכתב, **והנה עתה בראותי שרבים וכן שלמים משתמשים בשבת בפלאטה החשמלית**

ואין פוצה פה, נתתי אל לבי להבין על מה סמכו להתיר, ובאתי לידי הכרה שבזה יש

להקל, משום שהפלאטה החשמלית מלכתחילה נעשית לשם שימוש בשבת, ונקראת

פלאטה של שבת, ואם כן הרי יש בה סימן לכל אדם שהיום שבת, ולא יבוא להשתמש

בה באיסור, כגון להחזיר עליה תבשיל שלא נתבשל כל צרכו, או תבשיל לח צונן, וכיוצא

בזה, ומכיון שאין האש נראית לעין ואין כאן חשש חיתוי, לפיכך נהגו להתיר, ואדרבה

הפלאטה עדיפא מכיסוי של פח שעל הכירה, ששם עלול להסיר הפח מעל הכירה שלא

מדעת, מה שאין כן בפלאטה שאי אפשר בשום פנים להוציא הכיסוי מעל חוטי החשמל,

ומכיון שעשויה לשם כך, אין לך סימן והיכר גדול מזה לזכור את יום השבת