

"Не вари козленка в молоке его матери"

ГЛАВА 1 ОСНОВЫ ЗАПРЕТА

ПРЕДИСЛОВИЕ

Запреты мяса с молоком мы учим из стиха Торы: "Не вари козленка в молоке его матери". Ниже мы увидим, что именно запрещено Торой, а затем познакомимся с теми дополнительными ограничениями, которые установлены мудрецами, для того, чтобы оградить человека от нарушения закона Торы.

ЧТО ЗАПРЕЩЕНО ЗАКОНОМ ТОРЫ

В Торе трижды сказано : "Не вари козленка в молоке его матери" (Шмот 23:19; Шмот 34:26; Дварим 14:21).

Из этого троекратного повторения следуют три запрета Торы в отношении мяса и молока. (Запрет де-Орайта):

"Не вари козленка в молоке его матери" -
запрет варить

"Не вари козленка в молоке его матери" -
запрет употреблять в пищу продукт варки
мяса с молоком

"Не вари козленка в молоке его матери" -
запрет как-либо использовать такой
продукт

ТРИ ЗАПРЕТА ИЗ ТОРЫ: ВАРИТЬ, ЕСТЬ СВАРЕННОЕ И КАК_ЛИБО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СВАРЕННОЕ

1. ЗАПРЕТ ВАРКИ

Запрещено варить вместе мясо и молоко даже без намерения употреблять его в пищу. Запрещено само действие варки вне связи с тем, что с этим продуктом будут делать потом.

Поэтому запрещено даже разжигать огонь под кастрюлей, принадлежащей нееврею, из опасения, что в ней может быть смесь мяса с молоком, и, зажигая огонь, мы приведем к тому, что эта смесь будет вариться.

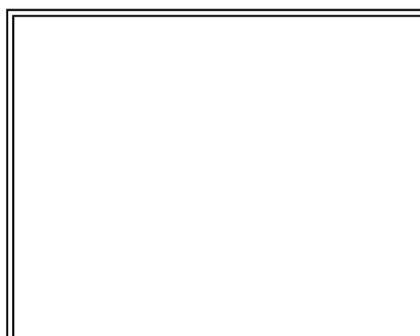


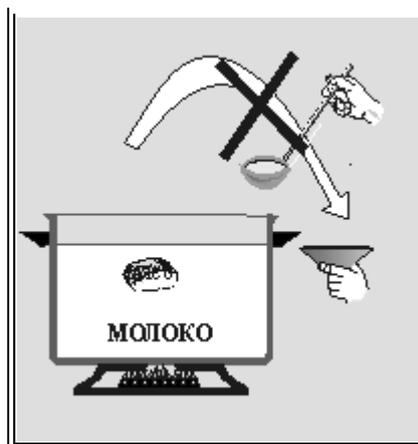
ЗАПРЕЩЕНО ВАРИТЬ ВМЕСТЕ МЯСО И МОЛОКО

2. ЗАПРЕТ УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ

Мясо и молоко, сваренные вместе, запрещено употреблять в пищу.

Даже, если они сварены по ошибке, или неевреем или даже если варка произошла случайно, сама собой (как, например, если упал кусок мяса в кастрюлю с горячим молоком, стоящую на огне) - во всех этих случаях запрещено употреблять их в пищу.





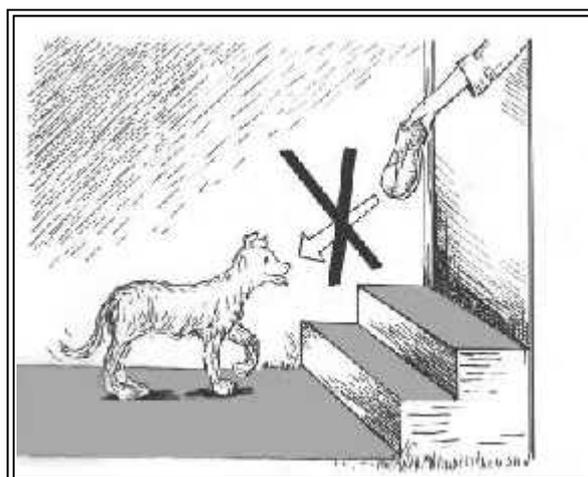
МЯСО, СВАРЕННОЕ С МОЛОКОМ, - ЗАПРЕЩЕНО УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ

3. ЗАПРЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Мясо и молоко, сваренные вместе, запрещено не только употреблять в пищу, но и вообще использовать.

Этот запрет распространяется на любое использование. Нельзя даже покормить бродячую собаку.

Такую смесь необходимо только закопать или выбросить в канализацию, или испортить таким образом, чтобы ни одно живое существо не могло им воспользоваться.



МЯСО И МОЛОКО, СВАРЕННЫЕ ВМЕСТЕ, ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАКИМ БЫ -ТО НИ БЫЛО ОБРАЗОМ

"Не вари козленка в молоке его матери", мы узнаем, из чего именно складывается запрет Торы (запрет де-Орайта).

1. **"Не вари..."** - способ соединения мяса с молоком.
2. **"...козленка ..."** - вид мяса.
3. **"...в молоке его матери."** - вид молока.

Далее будут разъяснены эти составные части запрета.

1. НЕ ВАРИ КОЗЛЕНКА В МОЛОКЕ ЕГО МАТЕРИ

Из слов стиха "Не вари..." мы понимаем, что Тора запретила именно **варить** мясо с молоком, однако, смешивать их или даже вымачивать одно в другом (без варки) Тора не запретила.

Таким образом, если смешались мясо с молоком, - нет запрета из Торы употреблять их и даже есть вместе. О запретах, установленных мудрецами в этом случае, речь пойдет ниже.

ИЗ ТОРЫ



**ТОРОЙ ЗАПРЕЩЕНА ВАРКА, (ЗАПРЕТ де-ОРАЙТА), НО
СМЕШИВАНИЕ* - НЕ ЗАПРЕЩЕНО**

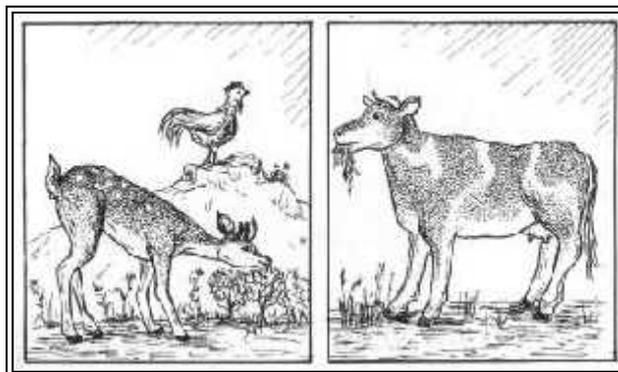
*Относительно квашения будет объяснено дальше

2. НЕ ВАРИ КОЗЛЕНКА В МОЛОКЕ ЕГО МАТЕРИ

Из слова "козленка" мы учим, что Тора запретила варить в молоке только мясо домашних животных (козленка, козы, коровы и т.п.).

Однако мясо птицы или дикого животного Тора не запретила варить в молоке. И если сварено мясо курицы или дикого животного в молоке, они не запрещены Торой для использо вания или даже для употребления в пищу.

ИЗ ТОРЫ



Птица и дикое животное - нет запрета Торы варить в молоке

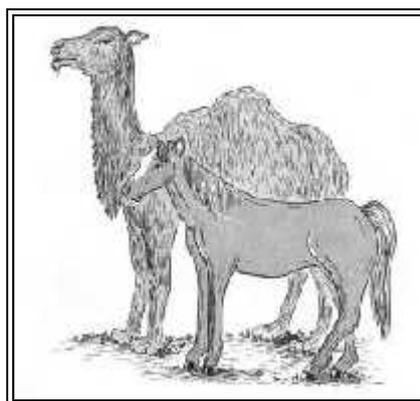
Кошерное домашнее животное запрещено варить в молоке

ТОРОЙ (де-ОРАЙТА) - ЗАПРЕЩЕНО ВАРИТЬ В МОЛОКЕ ТОЛЬКО МЯСО КОШЕРНЫХ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

СТАТУС ЖИВОТНОГО, НЕ ПРИНАДЛЕЖАЩЕГО К ЧИСТЫМ ВИДАМ

Все, что сказано о запрете Торы варить мясо домашних животных в молоке, относится к "чистым" (кошерным) животным, т. е. к тем видам скота, которые сами по себе разрешены для употребления в пищу (как, например, корова или овца).

Что же касается животных, не относящихся к чистым видам, как, например, лошадь или верблюд, Тора не запретила варить их в молоке. Поскольку эти животные сами по себе запрещены в пищу, мы не будем обсуждать их в дальнейшем.



ДОМАШНЕЕ ЖИВОТНОЕ, НЕ ОТНОСЯЩЕЕСЯ К ЧИСТЫМ ВИДАМ - НЕТ ЗАПРЕТА ИЗ ТОРЫ ВАРИТЬ ЕГО В МОЛОКЕ

3. НЕ ВАРИ КОЗЛЕНКА В МОЛОКЕ ЕГО МАТЕРИ

Из того, что сказано "в молоке его матери" мы учим, что запрет варки мяса в молоке относится только к молоку "чистых" домашних животных. Выражение "его матери" следует понимать не буквально, а в смысле: "в молоке любого "чистого" домашнего животного." (слово יָדָג - на языке Торы может обозначать не только " козленка", но и "ягненка" и "теленка")

Итак, молоко, подпадающее под этот запрет, должно быть:

- 1) От чистого (кошерного) домашнего животного,
- 2) не обязательно его матери.

Поэтому, если сварен козленок в молоке оленя, в этом нет нарушения запрета Торы, потому что олень, хотя и чистое животное, но дикое, а не домашнее.

Молоко "чистого"
домашнего животного

Внимание! Запрещено варить его с мясом чистого домашнего животного, даже без намерения употреблять в пищу

ПО ЗАКОНУ ТОРЫ: МОЛОКО, НА КОТОРОЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ЗАПРЕТ ВАРКИ С МЯСОМ - ЭТО МОЛОКО ЛЮБОГО ЧИСТОГО ДОМАШНЕГО ЖИВОТНОГО.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:
ЧТО ЗАПРЕЩЕНО ТОРОЙ?**

ТРИ ЗАПРЕТА:

- 1) запрет варки - даже если не намеревается есть;
- 2) запрет употребления в пищу - даже если сварено неевреем;
- 3) запрет использования - даже накормить бродячую собаку.

ТРИ СОСТАВЛЯЮЩИХ

- 1) не вари - запрещена именно варка мяса с молоком, а не их смешивание
- 2) козленка - запрещено мясо домашнего чистого животного, но не мясо птицы или дикого животного.
- 3) в молоке его матери - в молоке любого кошерного домашнего животного, а не только его матери.

ЗАПРЕТЫ, УСТАНОВЛЕННЫЕ МУДРЕЦАМИ (де - Рабанан)

Наши мудрецы ввели дополнительные запреты и ограничения к тем, что запретила Тора. Это сделано для того, чтобы избежать ошибок и отдалить человека от нарушения запретов Торы.

- 1) По установлению мудрецов также и мясо птиц и диких животных (а не только домашних животных) запрещено есть с молоком. Причиной является то, что люди все виды мяса называют "мясом" и потому могут легко ошибиться.
- 2) По установлению мудрецов, если мясо и молоко даже только перемешались, а не обязательно варились вместе, запрещено употреблять их в пищу.
- 3) В случаях, запрещенных Торой, действуют все запреты (варки, еды и употребления). Но в случаях, где запрет установлен самими мудрецами, запрещено только употребление в пищу, а варка и использование разрешены. Поэтому разрешено, например, варить мясо птицы в молоке для нееврея или для приготовления лекарства. Надо отметить, что человек, варящий мясо с молоком, может быть неправильно понятым, поэтому он должен соблюдать два следующих условия:
 - 1) Каждому должно быть понятно, что это мясо дикого животного или птицы, а не мясо чистого домашнего животного;
 - 2) должно быть понятно, что варят не для еды, а для каких-то других целей.

Также и мясо чистого домашнего животного с молоком, соединенные тем способом, который запретили только мудрецы (как, например, смешанные

холодными, или даже заквашенные вместе, разрешено употреблять (но не в пищу).

Таблица сравнения запрета Торы и запретов Мудрецов

	Способ соединения молока с мясом домашнего животного	Вид мяса, запрещенного варить в молоке	Запрещены		
			использование	варка	еда
Запрет Торы	варка	домашнее животное	*	*	*
Запрет мудрецов	смешивание	птица и дикое животное		*	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ПО ЗАКОНУ ТОРЫ

а. Запрещено варить мясо чистого домашнего животного в молоке кошерного животного

б. Если сварены вместе мясо домашнего животного с молоком - запрещено есть, а также как-либо использовать.

ПО УСТАНОВЛЕНИЮ МУДРЕЦОВ

Мясо и молоко, даже если они смешались в холодном виде, также запрещены для употребления в пищу.

Мясо птицы или дикого животного с молоком

запрещены для употребления в пищу (но разрешены для варки и использования).*

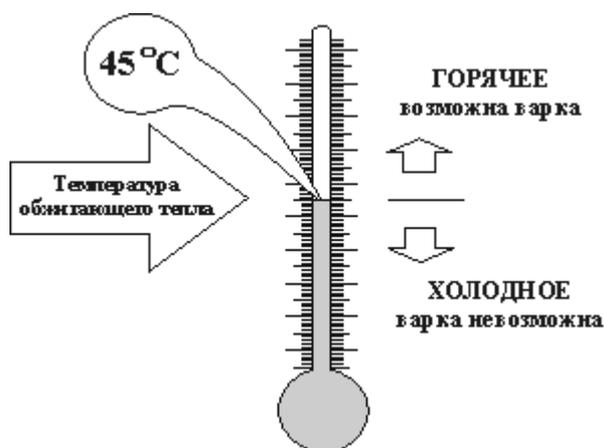
*Конечно, только в том случае, когда нет опасности, что кто-то увидит и неправильно воспримет

ГЛАВА 2 ВПИТЫВАНИЕ ВКУСА ПОСУДОЙ

ТЕМПЕРАТУРА ОБЖИГАЮЩЕГО ТЕПЛА

Варка мяса с молоком может быть осуществлена только при условии, что они нагреты до температуры "обжигающего тепла", т.е. до температуры 45°C и выше.

Поэтому все то, чья степень нагрева ниже 45°C, считается холодным, и к нему не относится понятие "варка", а все то, чья степень нагрева выше 45°C, считается горячим, и относительно них существует опасность нарушить запрет варки мяса с молоком.

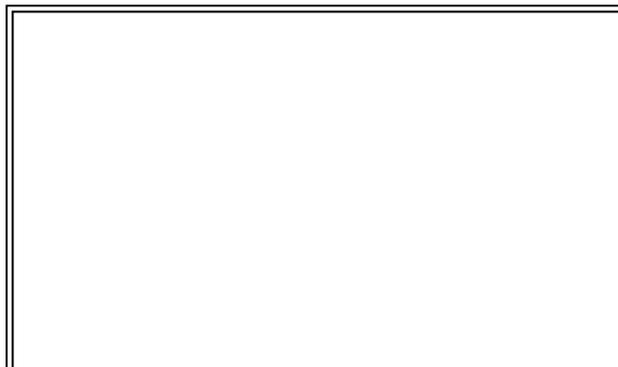


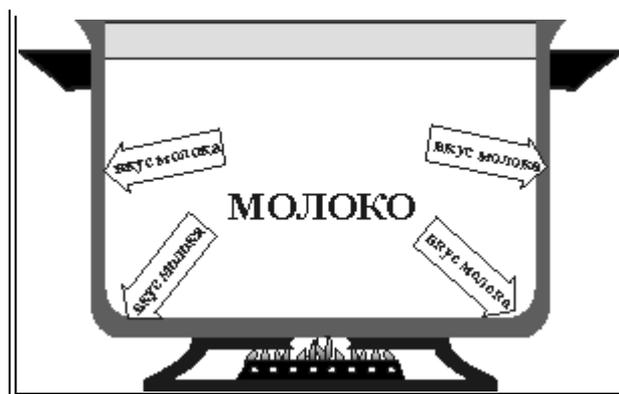
ПИЦЦА, НАГРЕТАЯ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫШЕ 45° С СЧИТАЕТСЯ ГОРЯЧЕЙ, И К НЕЙ ОТНОСИТСЯ ПОНЯТИЕ "ВАРКА"

ВПИТЫВАНИЕ ВКУСА ПОСУДОЙ

Кастрюля, в которой варилось молоко, впитала в свои стенки "вкус молока". (Впитывание происходит оттого, что кастрюля горячая, т.е. нагрета до температуры "обжигающего тепла").

"Вкус молока" находится в том же статусе, что и само молоко, и если сварить в кастрюле, впитавшей вкус молока, мясо, то мясо станет запрещенным.





ВКУС МОЛОКА = МОЛОКО

Тот же закон действует и по отношению к кастрюле, в которой варилось мясо. Кастрюля впитывает "вкус мяса", статус которого тот же, что и самого мяса.

И ТАК В КАЖДОМ ПРИВОДИМОМ ПРИМЕРЕ, - ЗАКОН НЕ ИЗМЕНИТСЯ, ЕСЛИ ЗАМЕНИТЬ МЯСО НА МОЛОКО И ОБРАТНО

ПЕРЕДАЧА ВКУСА, ПРИОБРЕТЕННОГО ПОСУДОЙ

Кастрюля, которая впитала в себя вкус молока, отдает впитанный ею вкус той пище, которая впоследствии в ней варится. В результате - пища в кастрюле и "вкус", выделяющийся из стенок, варятся вместе.



Понятно, что то же самое произойдет, с кастрюлей, впитавшей "вкус мяса", - она будет отдавать впитанный вкус мяса в варящуюся в ней пищу.

В связи с тем, что вкус варящейся пищи впитывается не только поверхностью стенок кастрюли, но и проникает внутрь ее стенок, процесс отдачи впитанного вкуса от кастрюли происходит даже и тогда, когда она тщательно вымыта после предыдущей варки.

ВАРКА МЯСА В МОЛОЧНОЙ КАСТРЮЛЕ

Кастрюля, в которой варилось молоко, впитала "вкус молока" и стала "молочной". Если после этого в этой кастрюле сварить мясо, произойдет следующее:

1. Кастрюля отдаст вкус молока, находящийся в ее стенках, мясу, в результате чего мясо станет запрещенным.
2. Кастрюля вновь впитает в себя вкус той пищи, которая варится в ней, и на этот раз, это будет вкус мяса. Этот вкус смешается и сварится со вкусом молока, который был в ней, и поэтому и кастрюля также станет запрещенной.



Необходимо также добавить, что кроме того, что кастрюля и мясо стали запрещенными, человек, который варил в ней, нарушил запрет Торы тем, что вызвал варку мяса домашнего животного со "вкусом молока". Если же это мясо - мясо птицы или дикого животного, то тот, кто варит не нарушает запрета варки мяса с молоком. (однако же и мясо и кастрюля все равно становятся запрещенными по установлению мудрецов).

ИСПОРЧЕННЫЙ ВКУС

Вкус молока, поглощенный кастрюлей (например, посредством варки), остается свежим в течение 24 часов после окончания варки. Затем вкус теряет свою свежесть, и называется "**испорченный вкус**".

"Свежий" вкус молока - имеет статус молока, и делает запрещенным мясо, сваренное в кастрюле, в которую он впитался

"Испорченный" вкус молока - не имеет статуса молока, и поэтому не делает мясо, сваренное в такой кастрюле запрещенным. Необходимо подчеркнуть, что по прошествии 24 часов портится только тот вкус, который впитался в посуду. Вкус же, впитанный пищей, как и сама пища (сами мясо и молоко), за этот промежуток времени не портится.

"Однодневная посуда" - посуда, которая впитала в себя вкус пищи, и со времени окончания варки еще не прошло 24 часов, (и таким образом, вкус- еще свежий), называется "однодневной посудой".

"Неоднодневная посуда" - посуда, которая впитала в себя вкус пищи, и уже прошло не менее 24 часов со времени окончания варки, (и таким образом, вкус "испортился"), называется "неоднодневной посудой". Разумеется, что все сказанное о "вкусе молока" в равной мере относится и ко вкусу мяса".

РАЗРЕШЕНО ЛИ ИЗНАЧАЛЬНО ВАРИТЬ МОЛОКО В НЕОДНОДНЕВНОЙ МЯСНОЙ ПОСУДЕ?

Тора не запретила варить молоко в неоднодневной мясной посуде, так как "вкус мяса" в ней уже испорчен. Однако мудрецы запретили поступать так, поскольку это может привести к большой неразберихе на кухне, - может перпутаться мясная и молочная посуда, и по ошибке могут сварить мясо в однодневной молочной посуде, тем самым нарушив запрет Торы.



ЗАПРЕЩЕНО ВАРИТЬ* МЯСО В МОЛОЧНОЙ ПОСУДЕ, ДАЖЕ ЕСЛИ ОНА НЕОДНОДНЕВНАЯ

* - здесь обсуждается вопрос, можно ли так поступить изначально (лехатхила), не постфактум.

СТАТУС ПИЩИ, СВАРЕННОЙ В НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ, ПОСТФАКТУМ

Молоко, сваренное в чистой неоднодневной мясной посуде не стало запрещенным, так как вкус мяса, впитанный посудой, испорчен, и он не способен оказать влияние на молоко, (несмотря на то, что изначально было запрещено варить его в этой кастрюле).





МОЛОКО, СВАРЕННОЕ В МЯСНОЙ НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ - НЕ ЗАПРЕЩЕНО

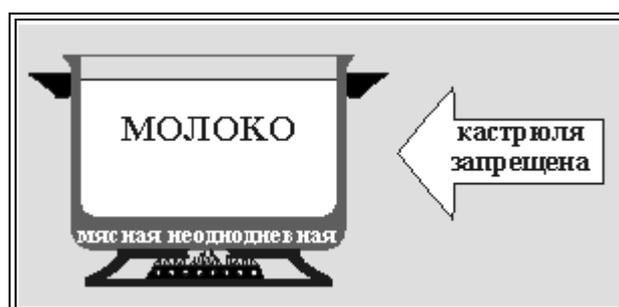
ПРИМЕЧАНИЕ: Существует мнение, что если человек сварит так преднамеренно, то в наказание все становится запрещенным, как для него самого, так и для того, кому он готовил.

ВАРКА МЯСА В МОЛОЧНОЙ ПОСУДЕ

Мясная неоднодневная кастрюля, в которой сварили молоко, запрещена для варки в ней как мяса, так и молока, (таким образом она вообще запрещена для употребления и требует кашеровки) по следующим причинам.

1. В мясной кастрюле, даже если она неоднодневная, запрещено варить молоко по той причине, что как сказано выше, это может привести к тому, что сварят и в однодневной посуде.
2. После того, как в этой мясной кастрюле сварили молоко, не разрешено продолжать использовать ее для варки мяса, даже после того, как вкус молока, впитанный ею, испортился, (из опасения, что не дождутся 24 часов, и сварят в ней мясо вместе со свежим вкусом молока, нарушив тем самым запрет Торы).

Варить в ней нейтральную пищу (не молочную и не мясную), в принципе, можно. Но принято устрожать и запрещать и это. Таким образом, кастрюлю можно использовать только после кашеровки.



МЯСНАЯ НЕОДНОДНЕВНАЯ КАСТРЮЛЯ, В КОТОРОЙ СВАРИЛИ МОЛОКО - ЗАПРЕЩЕНО

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ВАРКА МЯСА В МОЛОЧНОЙ ПОСУДЕ



*В любом случае: будь то кастрюля однодневная или неоднодневная

ГЛАВА 3

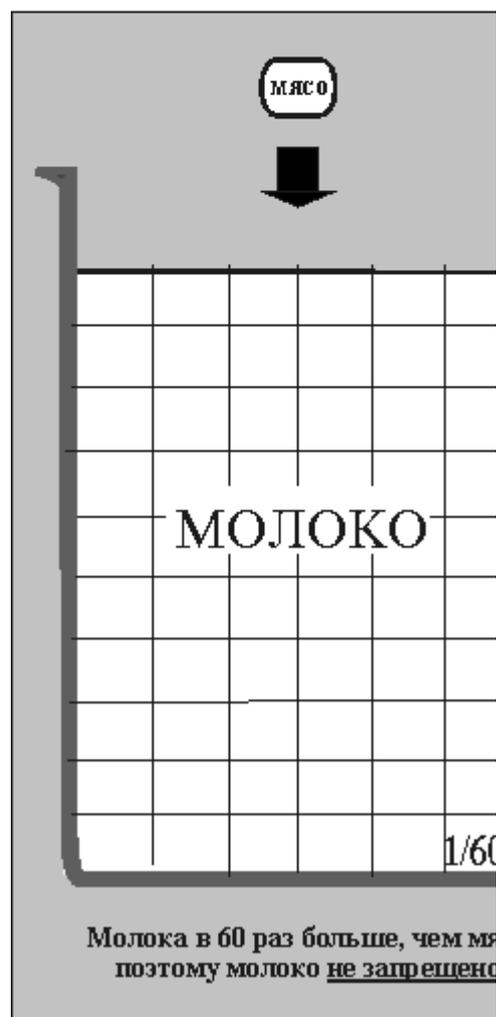
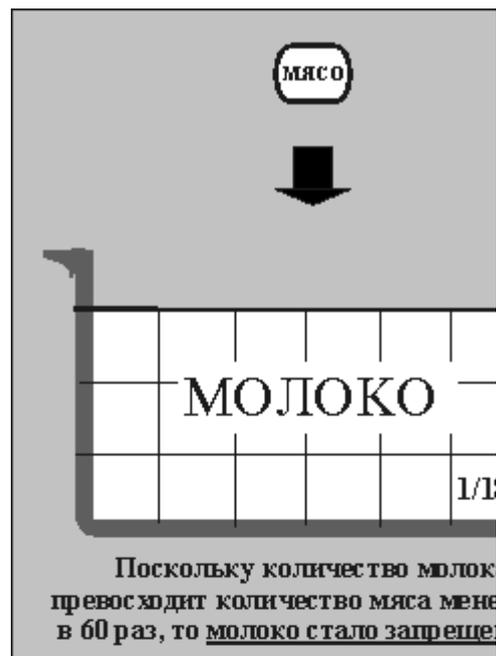
АННУЛИРОВАНИЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВКУСА МЯСА, ПОПАВШЕГО В МОЛОКО ПРИ СООТНОШЕНИИ ИХ КОЛИЧЕСТВ ОДИН К ШЕСТИДЕСЯТИ

***АННУЛИРОВАНИЕ ВОЗДЕЙСТВИЯ ВКУСА МЯСА,
ПОПАВШЕГО В МОЛОКО ПРИ СООТНОШЕНИИ ИХ КОЛИЧЕСТВ
ОДИН К ШЕСТИДЕСЯТИ***

Кусок мяса, который упал в горячее молоко, делает молоко запрещенным, если количество молока не превышает количество упавшего в него мяса по крайней мере в 60 раз.

Однако, если количество молока превышает количество мяса, попавшего в него, в 60 раз и более, то вкус, выделенный мясом, аннулируется и не делает молоко запрещенным.

Понятно, что все сказанное о мясе, попавшем в молоко, справедливо также по отношению к молоку, которое попало в горячую мясную пищу, если мяса в 60 раз больше, чем молока.



КОЛИЧЕСТВО ВКУСА, ВПИТАННОГО СТЕНКАМИ ПОСУДЫ

Практически невозможно точно определить количество вкуса молока, поглощенного стенками кастрюли, в которой варится молоко. Поэтому принято считать, что весь объем стенок кастрюли полон вкуса молока. И точно так же определяется количество вкуса мяса, впитанного стенками кастрюли, в которой оно варилось.

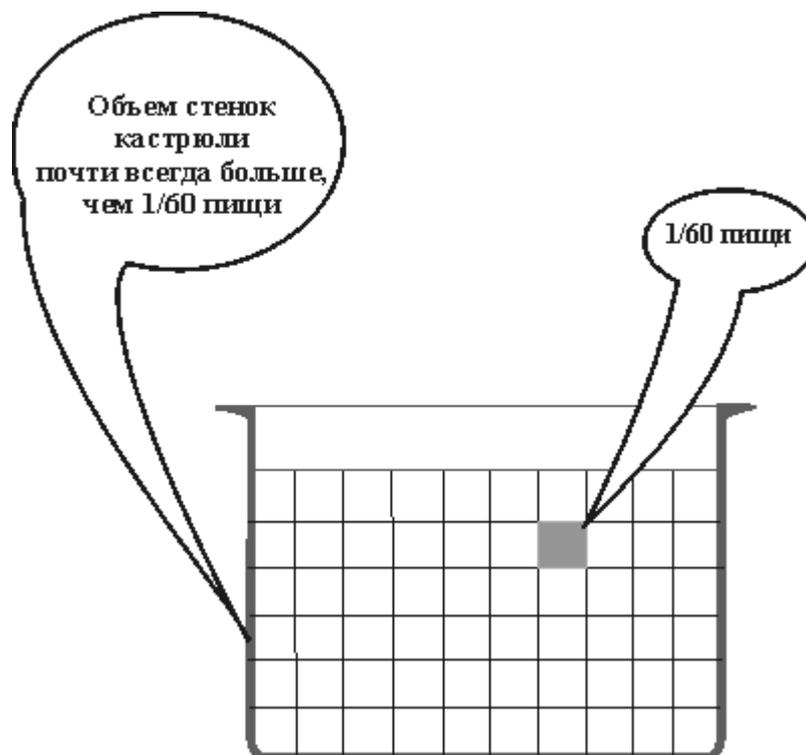
Стенки "полны"
поглощенным вкусом

Считаем, что стенки кастрюли полые, и заполнены вкусом молока.

**КОЛИЧЕСТВО ВКУСА, ВПИТАННОГО СТЕНКАМИ КАСТРЮЛИ, РАВНО
ОБЪЕМУ СТЕНОК**

***ВКУС, ВПИТАННЫЙ СТЕНКАМИ КАСТРЮЛИ, НЕ
УПРАЗДНЯЕТСЯ В СРАВНЕНИИ С КОЛИЧЕСТВОМ ПИЩИ,
ВАРЯЩЕЙСЯ В НЕЙ***

Вкус, впитавшийся в стенки кастрюли и затем отданный варящейся в ней пище, не упраздняется, потому что практически не существует кастрюли, емкость которой превосходила бы в 60 раз объем ее стенок. Поэтому всегда, если мясо варилось в молочной однодневной посуде, мясо запрещено. Точно так же, если молоко варилось в мясной однодневной посуде, оно становится запрещенным.



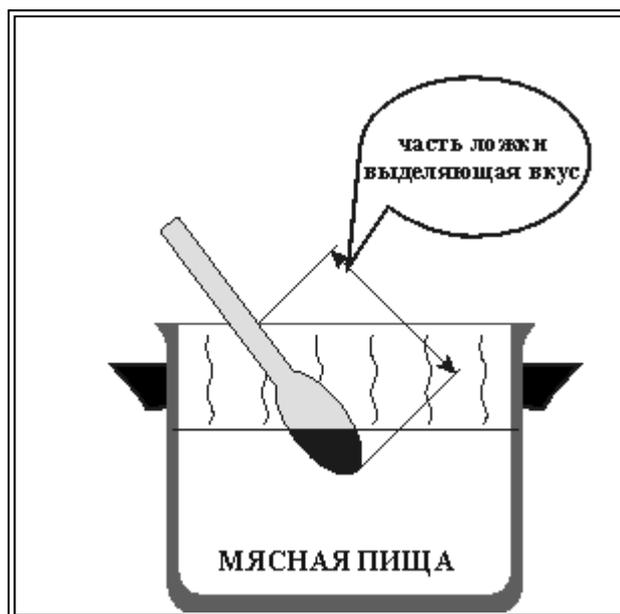
ВКУС, ВПИТАННЫЙ СТЕНКАМИ, ВСЕГДА БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОДНА ШЕСТИДЕСЯТАЯ ПИЩИ. И ПОЭТОМУ ОН НЕ АННУЛИРУЕТСЯ. ТАКИМ ОБРАЗОМ, ВКУС, ПЕРЕДАННЫЙ СТЕНКАМИ КАСТРЮЛИ, СПОСОБЕН СДЕЛАТЬ ПИЩУ ЗАПРЕЩЕННОЙ

ГЛАВА 4 ПОГРУЖЕНИЕ ЛОЖКИ В ПИЦУ

ПОГРУЖЕНИЕ ЛОЖКИ В ПИЦУ

Если во время варки мяса в кастрюле, мы внесем внутрь нее ложку, впитавшую вкус молока, то вся часть ложки, оказавшаяся внутри кастрюли, (а не только та часть, которая находится внутри пищи), будет отдавать вкус молока мясу.

Объясняется это тем, что поднимающиеся от пищи горячие пары извлекают вкус из ложки точно так же, как и сама пища. В то же время за пределами кастрюли, пары рассеиваются и не влияют на ту часть ложки, которая находится снаружи.



ВКУС, ВПИТАННЫЙ ЛОЖКОЙ, ПЕРЕДАЕТСЯ ТОЙ ЕЕ ЧАСТЮ, КОТОРАЯ НАХОДИТСЯ ВНУТРИ КАСТРЮЛИ (А НЕ ТОЛЬКО ЧАСТЮ, КОТОРАЯ ПОГРУЖЕНА В ПИЦУ)

СТАТУС ПИЦИ, В КОТОРУЮ ПОГРУЗИЛИ ЛОЖКУ СО ВПИТАННЫМ ВКУСОМ

Молочную ложку внесли в кастрюлю, в которой варится мясо. Каков в этом случае статус ложки, мяса и кастрюли?

Случай 1 **ЛОЖКА** **НЕОДНОДНЕВНАЯ**

Т.е. прошло не менее
24 часов с того

времени, как ложка
впитала в себя вкус
молока, и поэтому
этот вкус испорчен.

СТАТУС ПИЩИ -

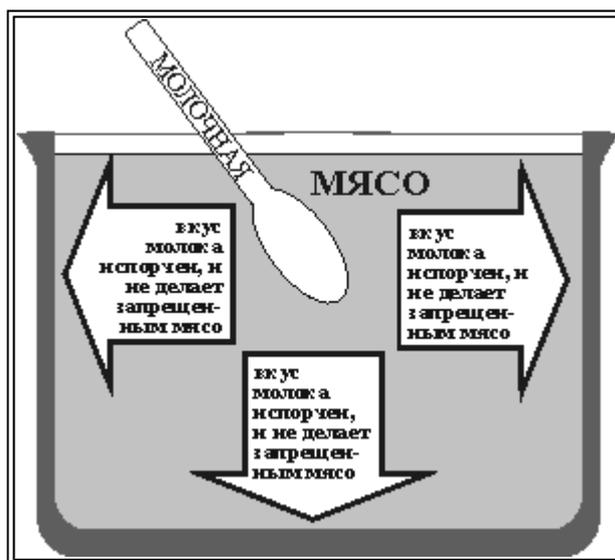
Мясо разрешено,
потому что
испорченный вкус
молока не может
сделать его
запрещенным (статус
мяса, сваренного в
неоднородной
молочной кастрюле).

СТАТУС КАСТРЮЛИ -

Кастрюля разрешена.
потому что в момент
поглощения вкус уже
был испорчен, и в
этом случае он не
делает запрещенной
кастрюлю.

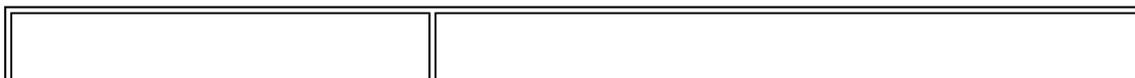
СТАТУС ЛОЖКИ -

Ложка становится
запрещенной (Посуда,
впитавшая вкус
молока, даже
неоднородная.
становится
запрещенной, если
впитывает вкус мяса).
И, конечно, все
сказанное
справедливо точно так
же и в обратной
ситуации - в случае
мясной посуды,
впитавшей вкус
молока.



вкус молока испорчен, и не делает
запрещенным мясо

**ЛОЖКА ЗАПРЕЩЕНА, А ПИЩА И КАСТРЮЛЯ
РАЗРЕШЕНЫ**



Случай 2 **ЛОЖКА** **ОДНОДНЕВНАЯ**

То есть не прошло еще 24 часов с тех пор, как ложка впитала в себя вкус молока, и поэтому этот вкус все еще свежий.

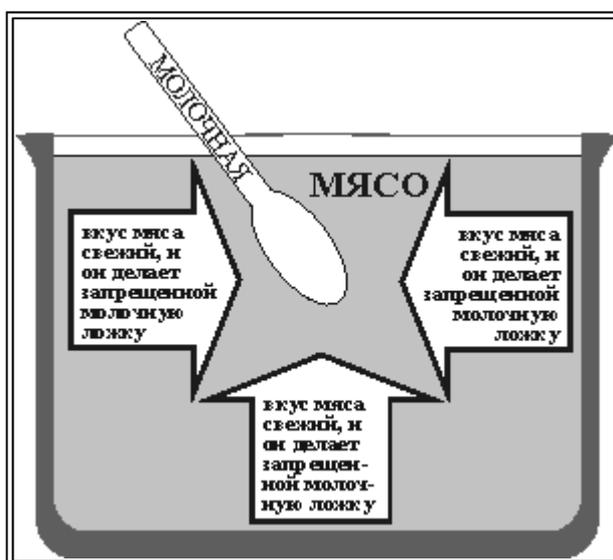
Необходимо оценить, превосходит ли количество пищи в кастрюле в 60 раз количество вкуса молока, испущенного ложкой, то есть, объем той части ложки, которая погружена в кастрюлю.

1) ЕСЛИ
КОЛИЧЕСТВО
ПИЩИ
ПРЕВОСХОДИТ В 60
РАЗ И БОЛЕЕ
КОЛИЧЕСТВО
ВКУСА,
ВЫДЕЛЕННОГО
ЛОЖКОЙ, ТО:

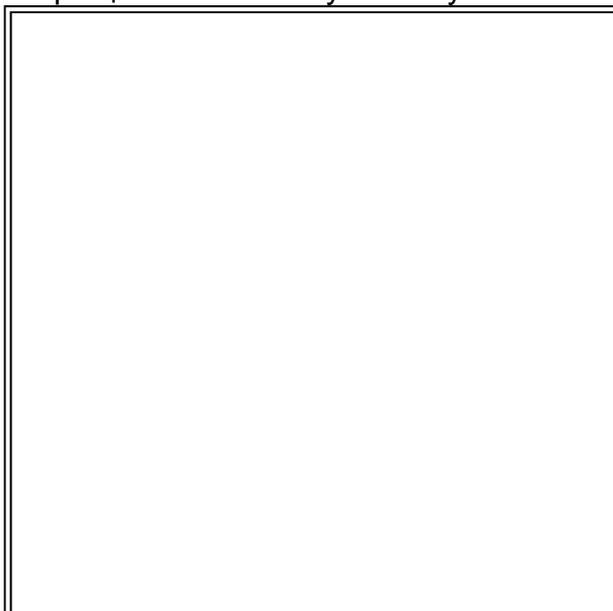
Статус пищи- вкус молока аннулируется по закону 1: 60, поэтому пища - разрешена.

Статус кастрюли- вкус, который выделяет ложка аннулируется в 60 -ти объемах пищи, и поэтому не влияет и на кастрюлю.

Статус ложки - ложка поглощает вкус мяса и становится



вкус мяса свежий. и он делает запрещенной молочную ложку



запрещенной.

**ВЫВОД - ложка
запрещена,**

**остальное -
разрешено**

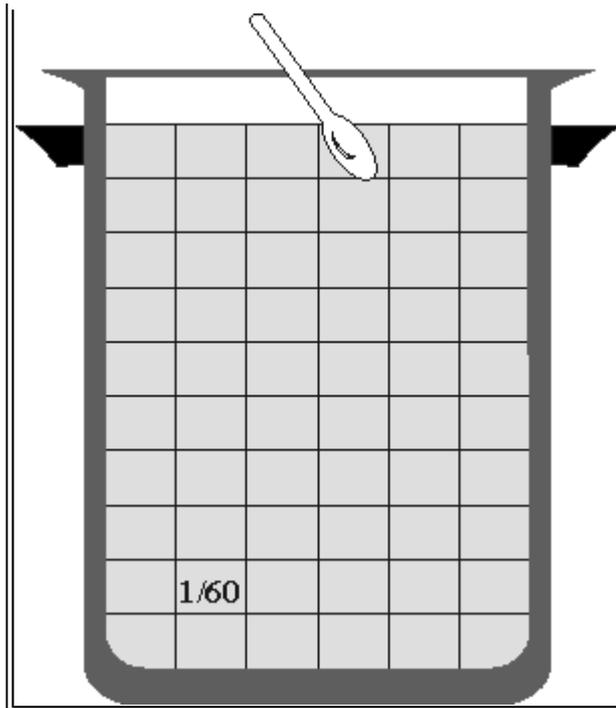
**2) _____ ЕСЛИ
КОЛИЧЕСТВО
ПИЩИ _____ НЕ
ПРЕВЫШАЕТ В 60
РАЗ КОЛИЧЕСТВО
ВКУСА МОЛОКА,
ПЕРЕДАВАЕМОГО
ЛОЖКОЙ, ТО:**

Статус пищи - пища
впитывает из ложки
свежий молочный
вкус в количестве,
достаточном, чтобы
сделать пищу
запрещенной. Таким
образом, пища -
запрещена.

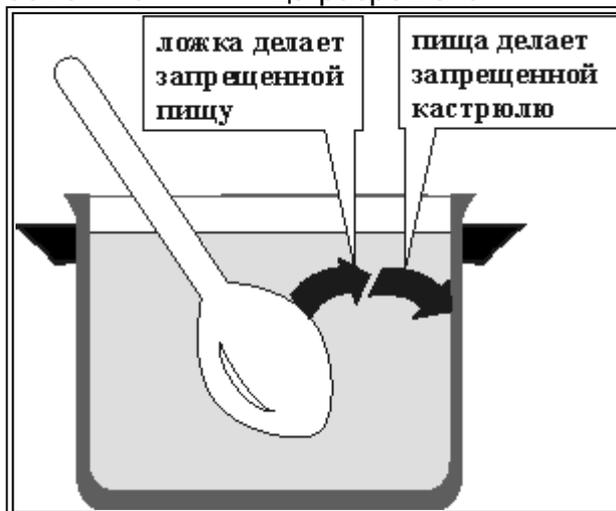
Статус кастрюли -
кастрюля впитывает
вкус от запрещенной
пищи, и поэтому сама
становится
запрещенной.

Статус ложки - ложка
впитывает вкус мяса,
и _____ становится
запрещенной.

**ВЫВОД -ВСЕ
ЗАПРЕЩЕНО**



Количество пищи в 60 раз превосходит
объем ложки - пища разрешена



Количество пищи меньше, чем в 60 раз
превышает погруженную в кастрюлю
часть ложки - пища запрещена.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Молочная ложка помещена в мясное горячее блюдо, варящееся на огне

или

Мясная ложка помещена в горячее молочное блюдо, варящееся на огне

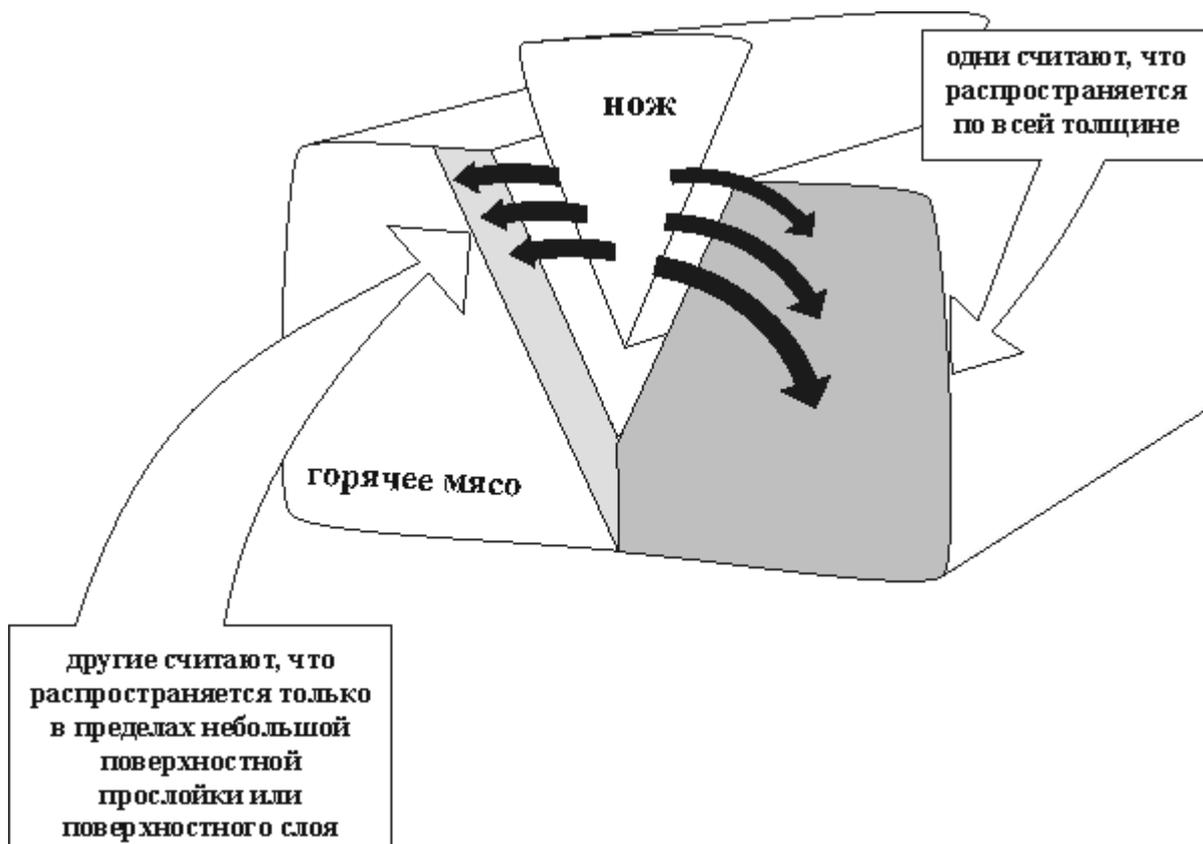


Статус ложки, кастрюли и пищи приведены в следующей таблице:		КАСТРЮЛЯ	ПИЩА	ЛОЖКА
ЛОЖКА НЕОДНОДНЕВНАЯ		НЕ ЗАПРЕЩЕНО		
ЛОЖКА ОДНОДНЕВНАЯ	КОЛИЧЕСТВО ПИЩИ В 60 РАЗ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ОБЪЕМ ЛОЖКИ			
	ОБЪЕМ ЛОЖКИ БОЛЕЕ 1/60 ПИЩИ			ЗАПРЕЩЕНО

ГЛАВА 5 СТАТУС НОЖА

ПЕРЕДАЧА ВКУСА НОЖОМ

При разрезании молочным однодневным ножом горячего куска мяса, поскольку мясо горячее, нож передает впитанный в него вкус молока, этот вкус распространяется внутри мяса и делает мясо запрещенным. По одному из мнений вкус распространяется на весь кусок мяса, по другому мнению - вкус распространяется лишь на небольшую глубину размером в поверхностную прослойку или поверхностный слой, (как будет объяснено ниже).



ВКУС ОТ НОЖА РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ВНУТРЬ МЯСА:

ОДНИ СЧИТАЮТ - ПО ВСЕМУ КУСКУ;

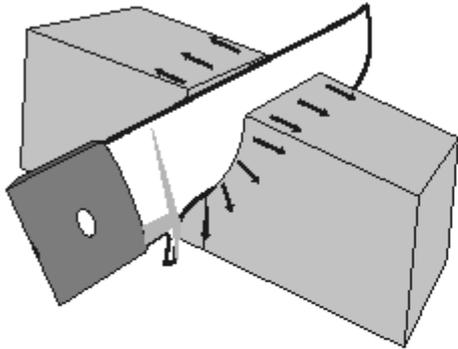
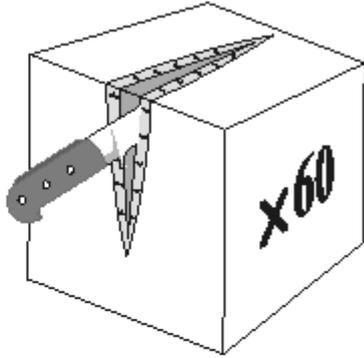
ДРУГИЕ СЧИТАЮТ - ТОЛЬКО В ПРЕДЕЛАХ НЕБОЛЬШОЙ ПОВЕРХНОСТНОЙ ПРОСЛОЙКИ (ИЛИ ПОВЕРХНОСТНОГО СЛОЯ)

НА ПРАКТИКЕ УСТРОЖАЕМ И ПРИНИМАЕМ ВО ВНИМАНИЕ ОБА МНЕНИЯ

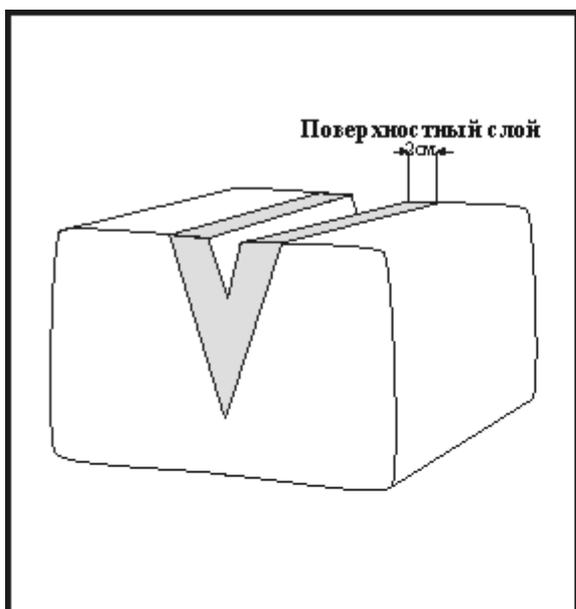
1. **В обычном случае (когда количество пищи превосходит объем задействованной части ножа менее чем в 60 раз, опасаемся того, что вкус мог распространиться на весь объем пищи, и тогда вся пища пропитается**

вкусом молока.

2. Если количество пищи превосходит объем задействованной части ножа в 60 раз - опасаемся, что вкус мог распространиться только на глубину поверхностной прослойки. Потому что, если сказать, что он распространился по всему куску мяса, то тогда этот вкус упраздняется в 60 частях мяса, и вся пища будет разрешена.

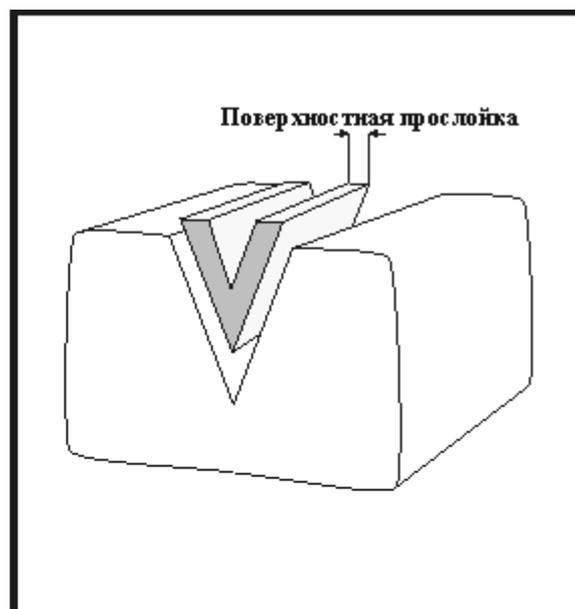
	
<p><u>Количество пищи превосходит объем ножа менее, чем в 60 раз</u> считаем, что пища пропитывается вкусом целиком.</p>	<p><u>Количество пищи превосходит объем ножа в 60 раз</u> - считаем, что пища поглощает вкус на глубину поверхностной прослойки</p>

ГЛУБИНА ПРОНИКНОВЕНИЯ ВКУСА



1. Толщина "поверхностной прослойки"

"Толщина "поверхностной прослойки" такова, что при срезании пропитанной части, она удаляется цельным ломтиком, а не крошками



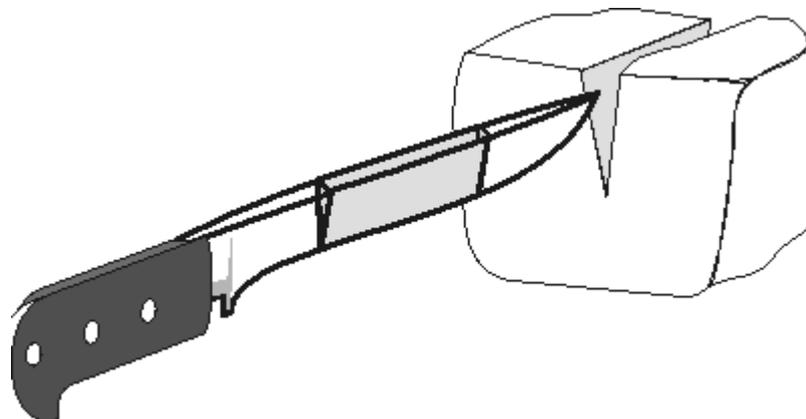
2. Толщина "поверхностного слоя"

некоторые считают, что вкус распространится на толщину поверхностного слоя в мясе, т.е. приблизительно на 2 см. удостоится благословения тот, кто будет устрожать, принимая это мнение.

УДОСТОИТСЯ БЛАГОСЛОВЕНИЯ ТОТ, КТО УСТРОЖАЕТ ДО ТОЛЩИНЫ "ПОВЕРХНОСТНОГО СЛОЯ"

ПЕРЕДАЧА ВКУСА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ГЛУБИНЫ ПРОНИКНОВЕНИЯ НОЖА

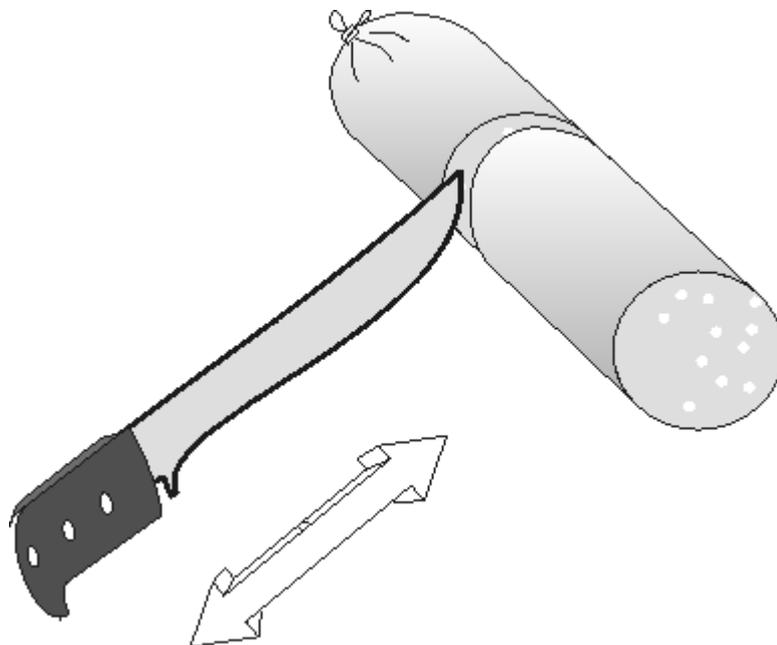
Нож передает вкус только той частью, которая погружена в мясо



ПЕРЕДАЧА ВКУСА - ТОЛЬКО ИЗ ТОЙ ЧАСТИ НОЖА, КОТОРАЯ ПОГРУЖЕНА В МЯСО

ПРИ СОМНЕНИИ УЧИТЫВАЕМ ВСЕ ЛЕЗВИЕ

Если точно неизвестно, какая часть ножа проникла в мясо, то считаем, что все лезвие ножа вошло в мясо.



ЕСЛИ ЕСТЬ СОМНЕНИЕ - УЧИТЫВАЕМ ВСЕ ЛЕЗВИЕ

ЖИР НА НОЖЕ

Если нож **однодневный**, то **впитанный** в него вкус переходит в мясо и делает мясо запрещенным то ли весь кусок, то ли на глубину "поверхностной прослойки" или "поверхностного слоя". Если же нож **неоднодневный**, **впитавшийся в него вкус**, уже испорчен, и не может сделать мясо запрещенным. Но и в этом случае, когда нож **неоднодневный**, необходимо учесть тонкий слой жира, оставшийся на поверхности ножа, как будет объяснено ниже.

ОБРАЗОВАНИЕ СЛОЯ ЖИРА

Обычно, когда ножом режут пищу в результате нажатия на нож, к нему прилипает тонкий слой жира, незаметный для глаза. Например, к ножу, которым разрезали сыр, прилипает слой молочного жира, а если разрезать мясо, - к ножу

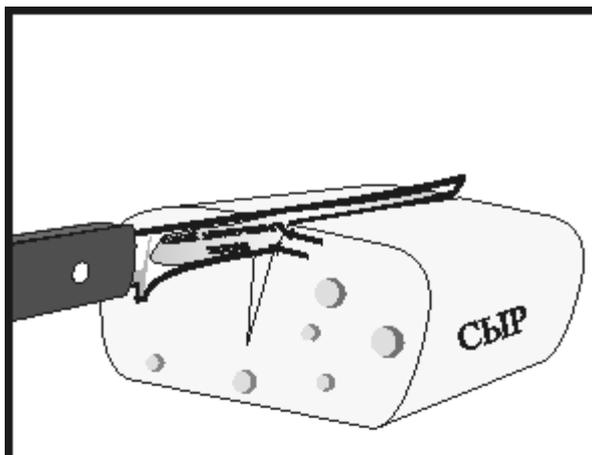
прилипает слой мясного жира.

**ОТ СИЛЫ НАЖАТИЯ К
НОЖУ ПРИЛИПАЕТ
ТОНКАЯ ПЛЕНКА
МОЛОЧНОГО ЖИРА**

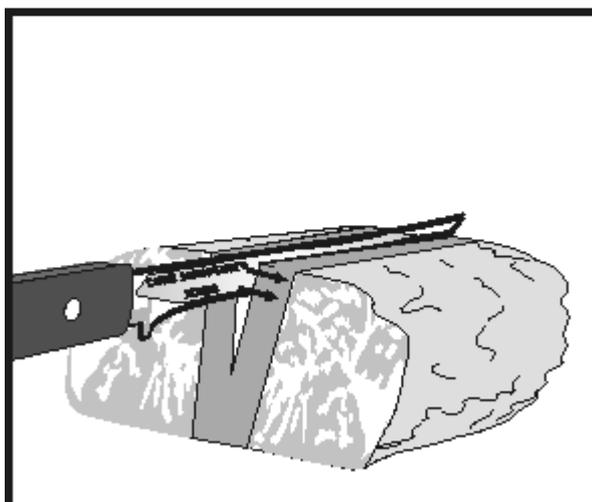
**ПРОНИКНОВЕНИЕ ЖИРА В
РЕЗУЛЬТАТЕ НАЖАТИЯ**

Если разрезать мясо молочным ножом, в результате нажатия молочная жировая пленка проникает в мясо на глубину "поверхностной прослойки" от места, где был сделан разрез. Поэтому необходимо срезать поверхностную прослойку с мяса в том месте, где резал нож.

**ЕСЛИ РАЗРЕЗАТЬ
МЯСО МОЛОЧНЫМ
НОЖОМ, -МОЛОЧНЫЙ
ЖИР ПРОНИКНЕТ
ВНУТРЬ МЯСА.**



**НОЖ, КОТОРЫМ РАЗРЕЗАЛИ
СЫР, ПОКРЫВАЕТСЯ СЛОЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА**



**В РЕЗУЛЬТАТЕ НАЖАТИЯ
МОЛОЧНЫЙ ЖИР ПРОНИКАЕТ
ВНУТРЬ МЯСА НА
ГЛУБИНУ "ПОВЕРХНОСТНОЙ
ПРОСЛОЙКИ"**

Вкус, **впитанный ножом**, по прошествии 24 часов портится. Однако, вкус жира, прилипшего к **поверхности** ножа, не портится за этот промежуток времени, и поэтому даже неоднодневный нож отдает вкус на величину "поверхностной прослойки" (Однако, в этом случае нет нужды устрожать и срезать на толщину "поверхностного слоя").

**ИЗ-ЗА ЖИРОВОЙ ПЛЕНКИ ДАЖЕ НЕОДНОДНЕВНЫЙ НОЖ
РАСПРОСТРАНЯЕТ ВКУС НА ГЛУБИНУ ПОВЕРХНОСТНОЙ**

ПРОСЛОЙКИ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ- при вдавливании жировой пленки с поверхности ножа нет необходимости устрожать и срезать более толстый поверхностный слой. Это устрожение необходимо только в том случае, когда вкус впитанный всем объемом ножа распространяется под действием тепла.

ЗАМЕЧАНИЕ: Существует способ удаления жировой пленки. Для этого необходимо основательно потереть его чем-нибудь жестким, как, например, наждачной шкуркой или твердой пластиковой мочалкой с обязательным применением моющих средств.

ОПОЛАСКИВАНИЕ ПОСЛЕ СРЕЗАНИЯ поверхностной пленки

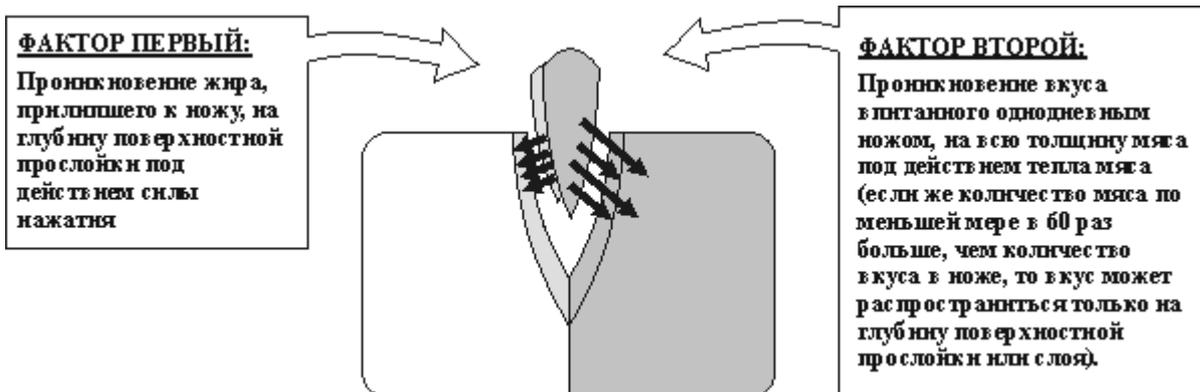
В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ, КОГДА СКАЗАНО, ЧТО НУЖНО СРЕЗАТЬ С ПРОДУКТА "ПОВЕРХНОСТНУЮ ПРОСЛОЙКУ" ИЛИ "ПОВЕРХНОСТНЫЙ СЛОЙ", ИМЕЕТСЯ В ВИДУ, ЧТО ПОСЛЕ ЭТОГО НЕОБХОДИМО ПРОМЫТЬ МЕСТО СРЕЗА ТРИ РАЗА.

ПУТИ ПРОНИКНОВЕНИЯ ВКУСА ОТ НОЖА

Мы видели, что при разрезании молочным ножом куска мяса действуют два фактора:

ФАКТОР ПЕРВЫЙ: Передача вкуса, впитанного ножом, и распространение его в мясе из-за тепла. Это аналогично тому случаю, когда молочную ложку внесли в горячее мясное блюдо. Вкус распространяется по всей пище. Если же в ней имеется 60 частей по сравнению со вкусом, выделяемым из ножа, то, принимаем ту точку зрения, что вкус распространяется на глубину поверхностной прослойки (а некоторые считают на глубину поверхностного слоя), в котором наверняка нет 60 частей по сравнению со вкусом молока. И все это относится только к ситуации, когда нож однодневный.

ФАКТОР ВТОРОЙ: Проникновение молочного жира, налипшего на поверхность ножа, в результате нажатия ножом на мясо. Проникновение жира имеет место и в случае, когда нож неоднедневный, поскольку вкус жировой пленки не портится по прошествии 24-х часов. Этот механизм проникновения жира отсутствует, как правило, в случае ложки (за исключением случая, когда ложку воткнули в твердый сыр, а затем - в кусок мяса). И точно так же этот механизм не действует в случае молочного ножа, которым никогда не резали твердый сыр (или очистили его от жировой пленки). Такой нож, если он неоднедневный, то он вообще не делает мясо запрещенным.



ВКУС ОТ НОЖА РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ДВУМЯ ПУТЯМИ:

1. В результате нажатия ножа (на толщину поверхностной прослойки даже в случае неоднодневного ножа).
2. Под действием тепла (и это только в том случае, когда нож однодневный).

УСТРОЖЕНИЯ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ НОЖОМ

Из-за вдавливания жировой пленки, имеющейся на ноже, статус ножа строже, чем статус ложки, погруженной в пищу, в двух отношениях:

1. **Нож делает пищу запрещенной (на глубину поверхностной прослойки) даже если он неоднодневный** - из-зи того, что вкус жира не портится по прошествии 24 часов (по прошествии 24 часов портится только вкус, впитавшийся внутрь ножа).
2. **Нож делает запрещенным (на глубину поверхностной прослойки или поверхностного слоя) также и в том случае, когда количество мяса превосходит в 60 раз количество вкуса, выделяемого ножом,** потому что в этом случае мы принимаем во внимание ту точку зрения, что вкус распространяется в мясе только на толщину поверхностной прослойки или поверхностного слоя вне связи с размерами остального куска мяса.

МОЛОЧНЫЙ НОЖ ДЕЛАЕТ ЗАПРЕЩЕННЫМ МЯСО (НА ГЛУБИНУ ПОВЕРХНОСТНОЙ ПРОСЛОЙКИ):

1. Даже если нож неоднодневный.
2. Также и в случае, когда количество мяса превосходит не менее, чем в 60 раз количество вкуса, выделяемого ножом.

ПРИМЕР УСТРОЖЕНИЯ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ НОЖОМ

Для того, чтобы проиллюстрировать большую строгость в случае пользования ножом, сравним два случая:

1. Когда разрезают горячее мясо молочным ножом и
2. Когда вносят молочную ложку в горячее мясное блюдо



Статус мяса	Ложка однодневная	Ложка неоднедневная	Статус мяса	Нож однодневный	Нож неоднедневный
Есть в мясе 60 частей	Разрешено	Разрешено	Есть в мясе 60 частей	Запрещено на глубину поверхностной прослойки*	Запрещено на глубину поверхностной прослойки
Нет в мясе 60 частей	Запрещено	Разрешено	Нет в мясе 60 частей	Все запрещено	Запрещено на глубину поверхностной прослойки

*По другому мнению, на глубину поверхностного слоя.

ЛОЖКА ДЕЛАЕТ МЯСО ЗАПРЕЩЕННЫМ ТОЛЬКО В ОДНОМ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРИВЕДЕННЫХ СЛУЧАЯХ, В ТО ВРЕМЯ, КАК НОЖ ПРИВОДИТ К ЗАПРЕТУ ВО ВСЕХ СЛУЧАЯХ

ЗАМЕЧАНИЯ

1. МОЛОЧНЫЙ НОЖ, КОТОРЫМ РАЗРЕЗАЛИ ГОРЯЧЕЕ МЯСО,

СТАНОВИТСЯ ЗАПРЕЩЕННЫМ В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ

2. ВО ВСЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА ЕСТЬ СОМНЕНИЕ ОТНОСИТЕЛЬНО ПОСУДЫ ИЛИ НОЖА, СЛЕДУЕМ ОБЛЕГЧАЮЩЕМУ ПРАВИЛУ И СЧИТАЕМ, ЧТО ПОСУДА, ЯВЛЯЕТСЯ НЕОДНОДНЕВНОЙ.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

НОЖ ПРОИЗВОДИТ ДВА ДЕЙСТВИЯ :

1. ПЕРЕДАЕТ ВПИТАННЫЙ В НЕГО ВКУС ПОД ДЕЙСТВИЕМ ТЕПЛА -вкус распространяется по всей пище, а если объем пищи в 60 раз превосходит объем задействованной части ножа, то принимаем во внимание ту точку зрения, согласно которой вкус проникает только на глубину поверхностной прослойки или поверхностного слоя.. Этот механизм действует только в случае, когда нож однодневный.

2. ПРОНИКНОВЕНИЕ ЖИРОВОЙ ПЛЕНКИ, НАЛИПШЕЙ НА НОЖ ПОД ДЕЙСТВИЕМ НАЖАТИЯ - жир проникает только на глубину поверхностной прослойки. Этот механизм действует и в случае неодногодневного ножа.

ГЛАВА 6 МЯСО, УПАВШЕЕ В ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО

КУСОК МЯСА, КОТОРЫЙ УПАЛ В ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО.

Кусок мяса (горячий или холодный) упал внутрь горячей кастрюли, в которой варится молоко.



В РЕЗУЛЬТАТЕ:

1. Мясо **впитывает** в себя вкус молока и становится запрещенным.

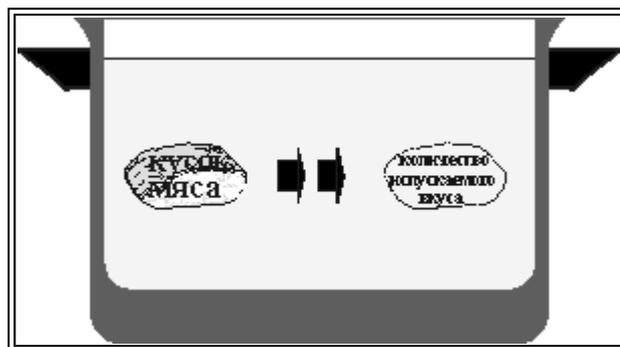


2. Кусок мяса **передает** свой вкус молоку.



КОЛИЧЕСТВО ВКУСА, ПЕРЕДАВАЕМОГО КУСКОМ МЯСА

Поскольку нам неизвестно, как оценить количество вкуса, передаваемого куском мяса, мудрецы постановили считать, что кусок мяса передает количество вкуса, равное своему объему (так поступают во всех случаях, когда неизвестно количество переданного вкуса). Следуя этому правилу, мы всегда избегнем опасности нарушения.



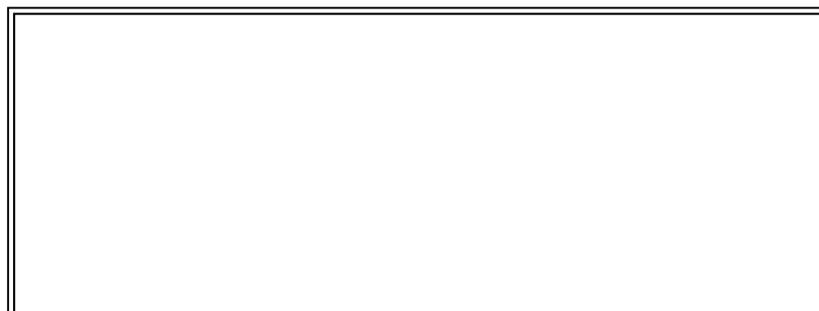
**КОЛИЧЕСТВО ВКУСА, ПЕРЕДАВАЕМОГО КУСОМ ПИЩИ, РАВНО
ОБЪЕМУ ЭТОГО КУСКА**

***ЕСЛИ МОЛОКА ПО КРАЙНЕЙ
МЕРЕ В 60 РАЗ БОЛЬШЕ, ЧЕМ
МЯСА***

Если количество молока, которое варится в кастрюле, превосходит размер куска мяса в 60 раз и более, то вкус мяса аннулируется в 60 частях молока, и поэтому :



1. МОЛОКО РАЗРЕШЕНО - поскольку вкуса мяса недостаточно, чтобы сделать молоко запрещенным.
2. МЯСО ЗАПРЕЩЕНО - потому что оно целиком пропитывается вкусом молока во всем объеме.
3. НЕОБХОДИМО ИЗВЛЕЧЬ КУСОК МЯСА ИЗ МОЛОКА И УНИЧТОЖИТЬ ЕГО -потому что он запрещен для использования.





Вкуса мяса слишком мало, и он аннулируется преобладающим количеством молока

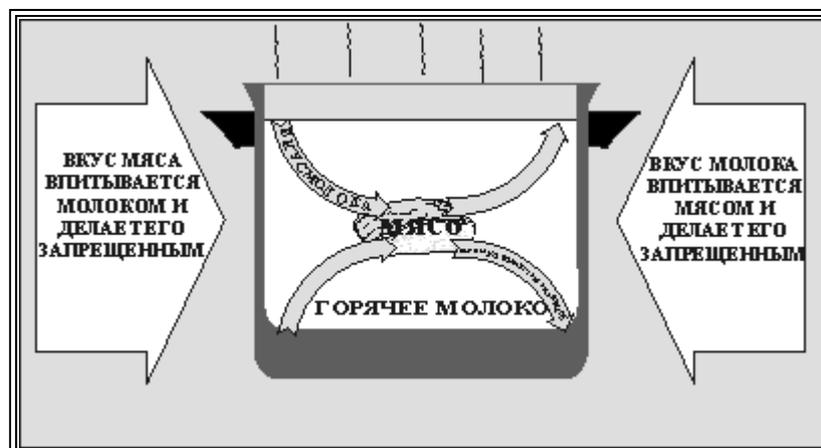
**КОЛИЧЕСТВО
МОЛОКА
ПРЕВОСХОДИТ
КОЛИЧЕСТВО
МЯСА МЕНЕЕ,
ЧЕМ В 60 РАЗ.**



1. МЯСО ЗАПРЕЩЕНО - потому что оно впитывает вкус молока во всем своем объеме.

2. МОЛОКО ЗАПРЕЩЕНО - потому что его количества недостаточно, чтобы, чтобы аннулировать впитанный вкус мяса.

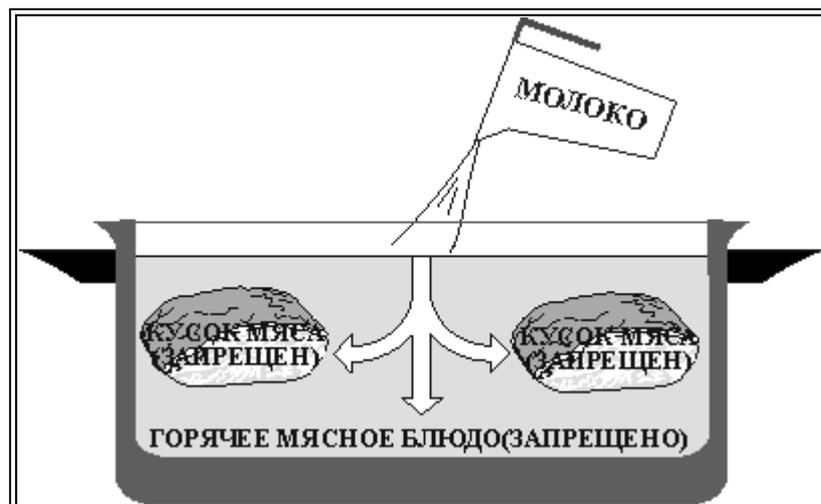
Кастрюля также запрещена.



ГЛАВА 7 МОЛОКО, КОТОРОЕ ПРОЛИЛОСЬ В ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ БЛЮДО

МОЛОКО, КОТОРОЕ ПРОЛИЛОСЬ В КАСТРЮЛЮ С ГОРЯЧИМ МЯСОМ

Молоко, которое пролилось в кастрюлю, в которой варятся куски мяса, смешивается с мясной подливой, впитывается мясом, и делает все запрещенным (конечно, при том условии, что количества мяса вместе с подливой недостаточно, чтобы аннулировать вкус молока, попавшего в него).



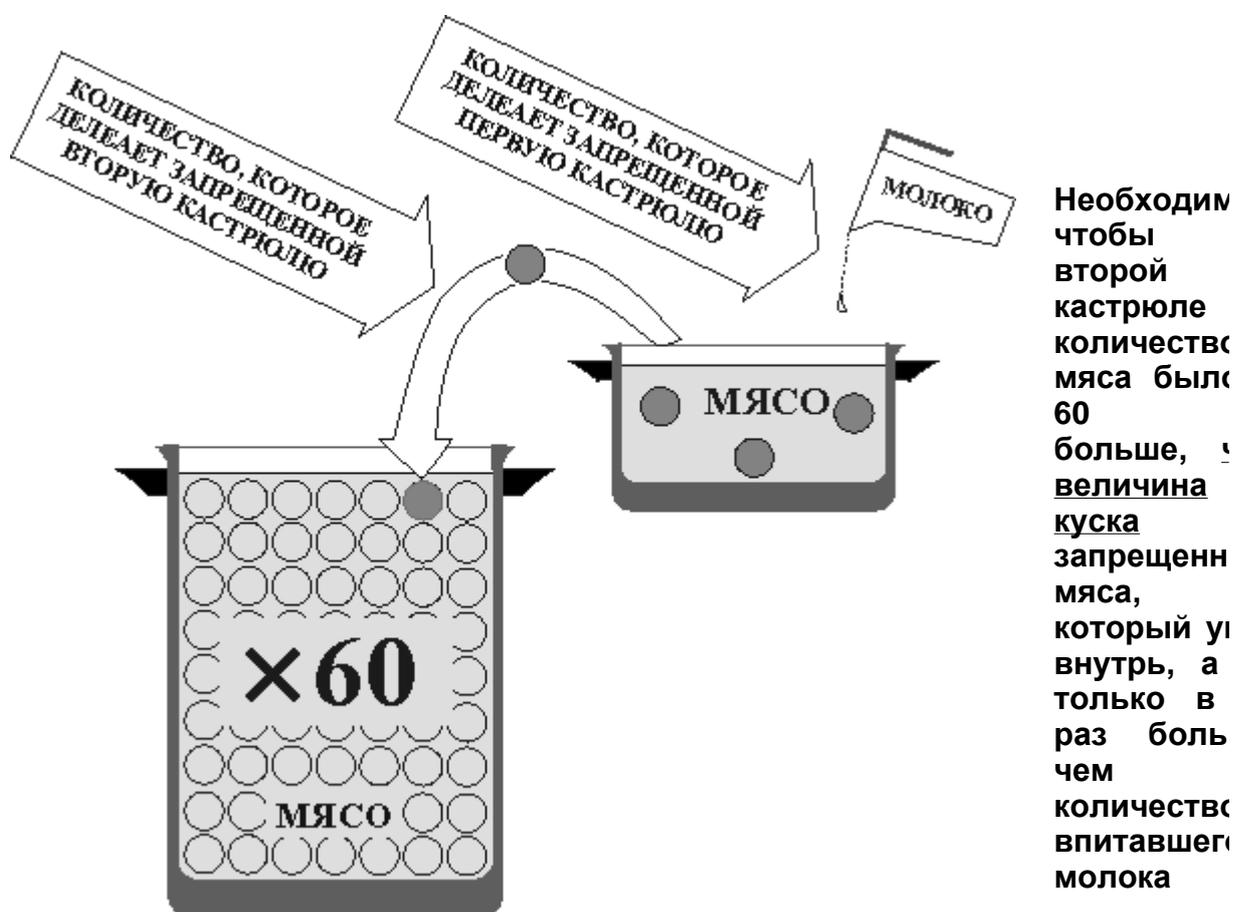
ПРИМЕЧАНИЕ

Если молоко попало прямо на кусок мяса, который выступает над подливой, то можно осторожно извлечь этот кусок и уничтожить, а остальное будет разрешенным.

КУСОК МЯСА, КОТОРЫЙ СТАЛ ЗАПРЕЩЕННЫМ, УПАЛ В ДРУГУЮ КАСТРЮЛЮ С МЯСОМ

Куски мяса, которые были в первой кастрюле, пропитавшись молоком, превратились в новый запрещенный продукт. Поэтому, если один из этих кусков упадет в другую кастрюлю, в которой варятся куски мяса в подливе, он сделает запрещенным также и мясо этой (второй) кастрюли. За исключением того случая, когда в этой второй кастрюле количество мяса по крайней мере в 60 раз больше, чем размер запрещенного куска мяса, упавшего в него

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! Во второй кастрюле еды должно быть в 60 раз больше, чем весь упавший кусок, а не только по сравнению с количеством впитанного в него молока, так как, став запрещенным, этот кусок весь превратился в источник запрещенного вкуса.



ЭТО НАЗЫВАЕТСЯ "КУСОК ПРЕВРАТИЛСЯ В ПАДАЛЬ"

ПРАКТИЧЕСКИЙ ЗАКОН

В том случае, когда кусок мяса стал запрещенным и упал в другую кастрюлю, как описано выше:

1. Если в количестве мяса вместе с подливой во второй кастрюле нет 60 частей по сравнению с упавшим в нее запрещенным куском - все запрещено.

2. если в количестве мяса вместе с подливой во второй кастрюле есть 60 частей по сравнению с упавшим туда запрещенным куском, то следует различать два случая,

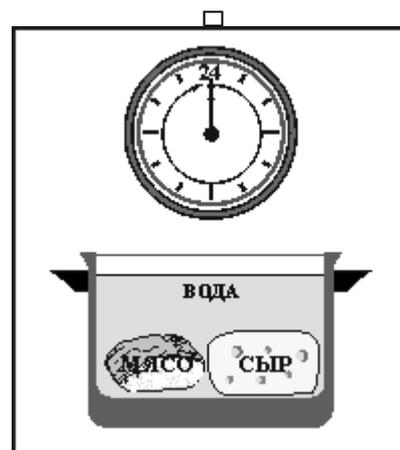
а) если можно идентифицировать запрещенный кусок, - нужно удалить его из кастрюли,

б) если невозможно идентифицировать запрещенный кусок, - тогда проблема относится к вопросу о смесях разрешенного и запрещенного и следует обратиться к раввину.

ГЛАВА 8 КВАШЕНИЕ В ЖИДКОСТЯХ

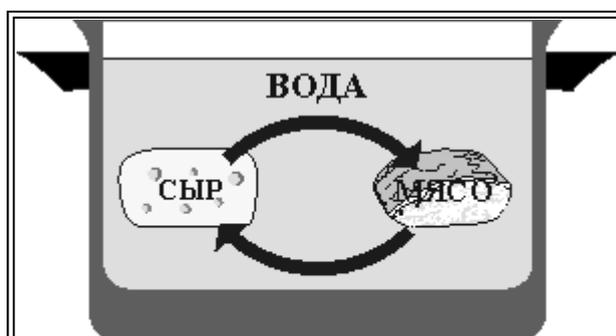
ПРОЦЕСС КВАШЕНИЯ

До сих пор мы видели, что мясо и молоко впитывают вкус друг друга в результате варки, то есть для этого необходимо нагревание. Однако, передача вкуса между мясом и молоком может осуществляться и в холодном состоянии, и это в том случае, когда они находятся в жидкости в течение не менее 24 часов непрерывно. Этот процесс называется квашением.



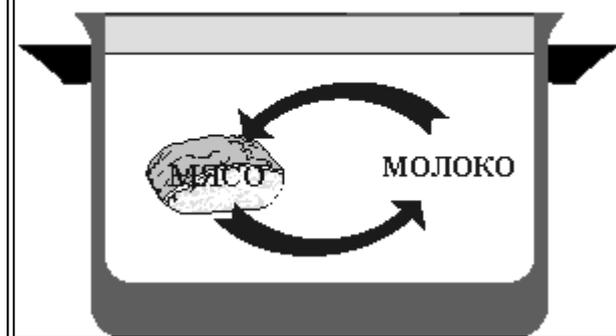
ПРИМЕР "А"

Если поместить и ясо и сыр в воду или любую другую холодную жидкость на 24 часа, оба продукта передают свой вкус в воду, и одлвреиенно впитывают в себя вкус из воды, и таким образом становятся запрещенными.



ПРИМЕР "Б"

Если поместить кусок мяса в молоко на 24 часа, мясо впитает в себя вкус молока, а молоко - вкус мяса - и таким пбразом они оба становятся запрещенными.



МЯСО И СЫР, НАХОДЯЩИЕСЯ ВМЕСТЕ В ЖИДКОСТИ В ТЕЧЕНИЕ 24 ЧАСОВ, - ВПИТЫВАЮТ ВКУС ДРУГ ОТ ДРУГА

ДВЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕССА КВАШЕНИЯ

┌ ЖИДКОСТЬ
└ НЕПРЕРЫВНОСТЬ

КВАШЕНИЕ

Для того, чтобы осуществился взаимный обмен вкусом между мясом и молоком, должны быть выполнены следующие два условия:

- а) они должны находиться в жидкости;
- б) квашение должно продолжаться непрерывно в течение 24 часов

┌ погружение в ЖИДКОСТЬ
└ 24 часа НЕПРЕРЫВНО

взаимное впитывание вкуса мяса и молока, то есть
КВАШЕНИЕ

КВАШЕНИЕ НЕ ПРОИСХОДИТ, ЕСЛИ ПРОДУКТЫ СУХИЕ

1. Действие квашения может происходить только, если продукты находятся в **жидкости**.

2. Если же холодные кусок мяса и кусок сыра положены один на другой и оставлены на 24 часа без жидкости, то они не заквасятся, даже если влажные (их надо хорошо промыть и они будут разрешены).



ЭТО НЕ КВАШЕНИЕ

3. При сухом контакте эти продукты не становятся целиком запрещенными, тем не менее:

а) **ИЗНАЧАЛЬНО** - рекомендуется срезать с продуктов "поверхностную прослойку" в месте их соприкосновения. И тот, кто устрожает, тот будет благословен.

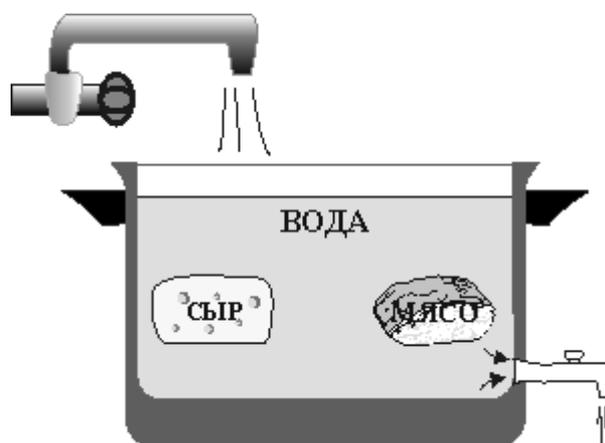
б) **ПОСТ-ФАКТУМ** ИЛИ В СЛУЧАЕ УЩЕРБА - не нужно. устрожать, достаточно промыть.

КВАШЕНИЕ НЕ ПРОИСХОДИТ, ЕСЛИ ПРОДУКТЫ СУХИЕ

НЕПРЕРЫВНОСТЬ КВАШЕНИЯ

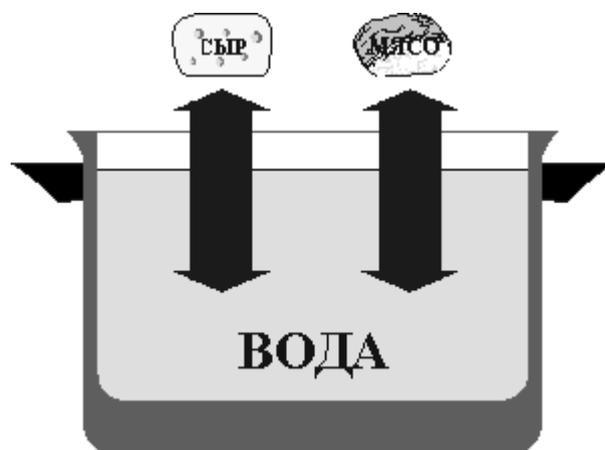
Как было сказано, если продукт не находился непрерывно в течение 24 часов в жидкости, впитывание вкуса не происходит, и поэтому:

а) Если сменить воду до истечения 24 часового промежутка времени, то квашение не произойдет, необходимо, чтобы прошли еще 24 часа непрерывного пребывания продукта в одной и той же воде.



СМЕНИЛИ ВОДУ ДО ИСТЕЧЕНИЯ 24 ЧАСОВ - КВАШЕНИЕ НЕ ПРОИСХОДИТ

б) Есть мнение, что даже если не менять воду, а только вынуть сыр и мясо и затем их обратно, то два промежутка времени не складываются, и продукты не станут запрещенными до тех пор, пока не пройдут 24 часа непрерывного их нахождения в одной и той же воде.



СТАТУС МЯСА И СЫРА, КОТОРЫЕ ВЫНИМАЛИ ИЗ ВОДЫ, И ТУТ ЖЕ ВЕРНУЛИ ОБРАТНО

В ОБЫЧНОЙ СИТУАЦИИ - следует обратиться к раввину с вопросом, нужно ли устрожать.

В СЛУЧАЕ УЩЕРБА - если все, чего мы опасаемся - это нарушить запрет установленный мудрецами, допустимо пойти на облегчение (а там, где пища не подвергается варке - там запрет установлен мудрецами).

В СЛУЧАЕ БОЛЬШОГО УЩЕРБА - не следует устрожать.

ВПИТЫВАНИЕ ВКУСА ПОСУДОЙ ПОСРЕДСТВОМ КВАШЕНИЯ

Посуда также впитывает и передает вкус посредством квашения.



Пример А

Если в мясной посуде непрерывно в течение 24 часов находилось молоко, посуда впитала в себя вкус молока, а молоко впитало вкус мяса из посуды.



Пример Б

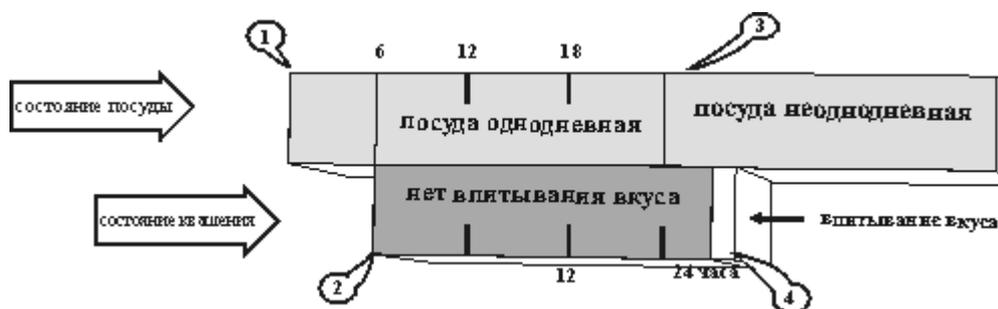
В молочной посуде в течение 24 часов непрерывно находилось мясо с подливой или водой. Посуда пропитается вкусом мяса и передаст в свою очередь вкус молока в пищу. Кастрюля станет запрещенной. Статус же пищи зависит от того, была ли кастрюля однодневной или нет.



ПОСУДА ТАКЖЕ ВПИТЫВАЕТ И ПЕРЕДАЕТ ВКУС

КВАШЕНИЕ В НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ

Обычно квашение происходит в неоднедневной посуде, потому что до тех пор, пока начнется процесс поглощения вкуса, посуда становится неоднедневной. Так, например, молоко поместили в мясную кастрюлю через 6 часов после окончания варки в ней мяса.



По прошествии 18 часов кастрюля перестанет быть однедневной, однако вкус впитается только спустя еще шесть часов, так как вкус впитывается по истечении 24 часов от начала квашения.

ПРОСЛЕДИМ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СТАДИЙ

1. Закончили варить мясо в мясной кастрюле, вынули из нее мясную пищу и вымыли кастрюлю.
2. Через шесть часов в мясную кастрюлю налили холодное молоко и оставили его там.
3. Через 24 часа после окончания варки в мясной кастрюле, она перестала быть однедневной, и поглощенный ею вкус стал "испорченным". Однако к этому времени еще не произошел обмен вкуса между молоком и кастрюлей, потому что пока еще не прошло 24 часа с тех пор, как молоко влили в кастрюлю.
4. По истечении 24 часов нахождения молока в кастрюле, происходит впитывание вкуса, но к этому времени кастрюля уже неоднедневная. Значит, содержащийся в ней испорченный вкус, не может сделать запрещенным молоко (однако сама кастрюля становится запрещенной).

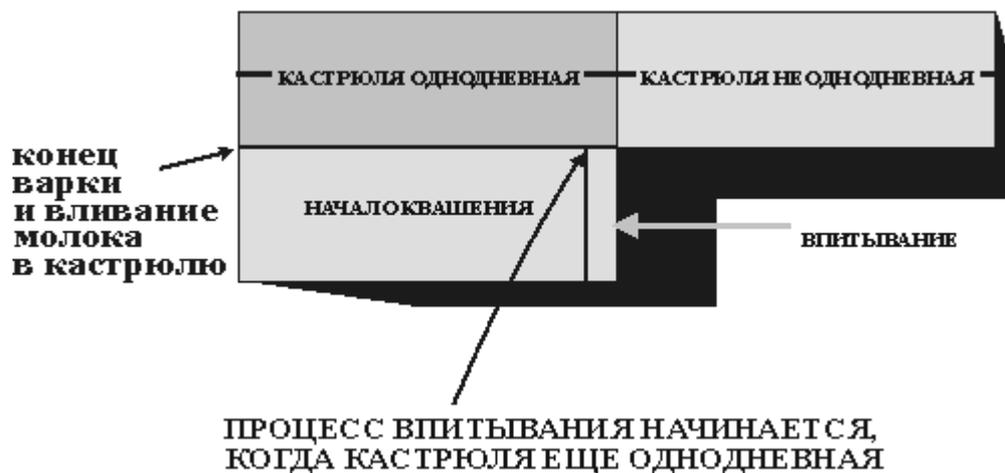
**ОБЫЧНО КВАШЕНИЕ ПРОИСХОДИТ В НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ
(И ПОЭТОМУ ПИЩА НЕ СТАНОВИТСЯ ЗАПРЕЩЕННОЙ)**

КВАШЕНИЕ В ОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ



Только в том случае, когда молоко поместили в мясную кастрюлю сразу же после окончания варки мяса, впитывание вкуса успеет произойти в то время, когда кастрюля однодневная.

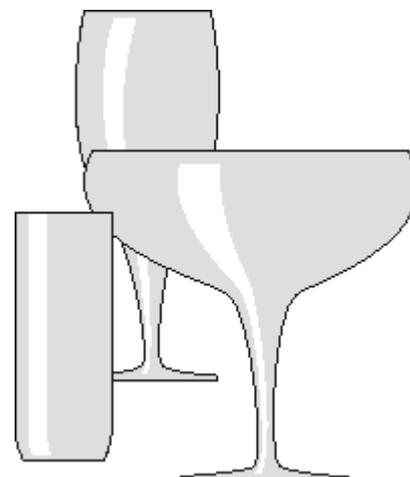
24 часа



ЕСЛИ ПИЩУ ПОМЕСТИЛИ В КАСТРЮЛЮ НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ В НЕЙ ВАРКИ - ПОГЛОЩЕНИЕ ВКУСА ПРОИЗОЙДЕТ В ОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ, И ПОЭТОМУ ПИЩА ТАКЖЕ СТАНЕТ ЗАПРЕЩЕННОЙ .

СТАТУС СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ

Холодная стеклянная посуда вообще не впитывает вкус , и если в ней находилось молоко даже в течение 24 часов и более, то достаточно ее хорошо помыть и посуда не станет молочной.



ХОЛОДНАЯ СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА СОВЕРШЕННО НЕ ВПИТЫВАЕТ ВКУС

СТАТУС ГЛИНЯНОЙ ПОСУДЫ

Если глиняная посуда новая, то опасаемся, что она впитывает вкус немедленно, даже если она холодная. Поэтому, если в новую глиняную посуду поместили молоко, она немедленно становится молочной. Но если она старая, т.е. если ее использовали не менее трех раз, к ней применяется то же правило, что и к любой посуде, которая впитывает вкус только по прошествии 24 часов.



ПРИМЕЧАНИЕ: С точки зрения Галахи фарфоровая посуда и посуда из дюралекса считается глиняной. Однако данный закон о немедленном впитывании вкуса относится только к глине без покрытия.

НОВАЯ ГЛИНЯНАЯ ПОСУДА ВПИТЫВАЕТ ВКУС НЕМЕДЛЕННО

КВАШЕННОЕ ЗАПРЕЩЕНО ТОЛЬКО ПО ПОСТАНОВЛЕНИЮ МУДРЕЦОВ

- 1. Процесс квашения похож на варку тем, что вызывает впитывание и передача вкуса.**
2. Однако сходство квашения с варкой только частично, т..к..квашение вызывает поглощение вкуса, как при смешивании мяса с молоком, но при этом не происходит их совместная варка.
3. В главе 1 мы видели, что смесь мяса с молоком запрещена лишь постановлением мудрецов.
4. Отсюда вытекает следствие важное в тех случаях, когда имеется сомнение, произошло ли квашение. В этом случае действует правило, согласно которому, в случае сомнения по поводу запрета, установленного мудрецами, облегчаем, и т.о.. продукты и посуда разрешены к употреблению. А в случае сомнения по поводу запрета из Торы мы устрожаем и запрещаем.

- 1) КВАШЕНИЕ ДЕЛАЕТ ЗАПРЕЩЕННЫМ ТОЛЬКО ПО ПОСТАНОВЛЕНИЮ МУДРЕЦОВ
- 2) ПРИ СОМНЕНИИ ПО ПОВОДУ ЗАПРЕТА ИЗ ТОРЫ, УСТРОЖАЕМ (И ПОЭТОМУ ЗАПРЕЩЕНО)
- 3) ПРИ СОМНЕНИИ ПО ПОВОДУ ЗАПРЕТА, УСТАНОВ ЛЕННОГО МУДРЕЦАМИ, ОБЛЕГЧАЕМ (И ПОЭТОМУ НЕ ЗАПРЕЩЕНО)

СТАТУС ПРОДУКТОВ, О КОТОРЫХ ЕСТЬ СОМНЕНИЕ, ПРОИЗОШЛО ЛИ КВАШЕНИЕ

Если есть сомнение относительно мяса и молока, произошло ли их совместное квашение, надо различать следующие случаи.

1. ЕСЛИ НЕТ НАМЕРЕНИЯ ИХ ВАРИТЬ

Если нет намерения варить мясо или молоко, о которых есть сомнение, и таким образом, мы опасемся нарушить только запрет, установленный мудрецами, то в этом случае облегчаем и не запрещаем мясо и молоко к употреблению. Достаточно просто промыть мясо в воде*, а молоко - разрешено без дополнительных действий.

ЕСЛИ ЕСТЬ СОМНЕНИЯ, ЗАКВАСИЛИСЬ ЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ЗАТЕМ ВАРИТЬСЯ, ТО ОНИ РАЗРЕШЕНЫ К УПОТРЕБЛЕНИЮ (МЯСО НУЖНО ПРОМЫТЬ)

2. ЕСЛИ СОБИРАЮТСЯ ИХ ВАРИТЬ

Если сварят мясо или молоко, относительно которых есть опасение, что они возможно заквасились совместно, то есть вероятность этим нарушить запрет Торы о варке мяса с молоком. Поэтому их запрещают, так как "при сомнении по поводу запрета из Торы всегда устражают". Запрещено варить даже в случае, если нет намерения затем их есть, так как запрет Торы распространяется на само действие варки. И если мясо пригодно для еды без варки, то можно его съесть, а если нет - его нужно отдать нееврею или накормить им собаку, потому что мясо, которое только смешано с молоком, разрешено для извлечения из него пользы.

ЕСТЬ СОМНЕНИЕ, ЗАКВАСИЛИСЬ ЛИ, - ЗАПРЕЩЕНО ВАРИТЬ (И ЕСЛИ СВАРЕНЫ - ЗАПРЕЩЕНО ЕСТЬ)

*Если в мясе есть поры и надрезы, недостаточно его только промыть. Для решения вопроса о его статусе, надо посоветоваться с раввином.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Вкус, который впитался в пищу, не портится по прошествии 24 часов.

ОБМЕН ВКУСОМ МЕЖДУ ЖИДКОСТЬЮ И ПОСУДОЙ В СЛУЧАЕ, КОГДА ЕСТЬ СОМНЕНИЕ, ПРОИЗОШЛО ЛИ КВАШЕНИЕ

Если есть сомнения по поводу молока, находилось ли оно непрерывно в течение 24 часов в мясной кастрюле, то:

СТАТУС МОЛОКА

Молоко можно пить, так как при сомнении по поводу запретов Мудрецов - облегчаем .

СТАТУС ПОСУДЫ

Надо подождать 24 часа после того, как из кастрюли удалили молоко, и в это время ничего в ней не варить, и тогда, если даже она впитала вкус молока, этот вкус станет "испорченным", и запрет варки мяса в этой кастрюле - только по постановлению мудрецов, и поэтому облегчаем.

СТАТУС МОЛОКА - МОЖНО ПИТЬ,(НО НЕ ВАРИТЬ)

СТАТУС ПОСУДЫ - НЕ ВАРИТЬ В НЕЙ В ТЕЧЕНИЕ 24 ЧАСОВ С МОМЕНТА УДАЛЕНИЯ ИЗ НЕЕ МОЛОКА

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Квашение не происходит в сухом виде
2. Если сменили воду, в которой находятся продукты, до истечения 24 часов - квашение не произошло
3. Есть мнение, что если вынуть продукты из воды до истечения 24 часов, а затем вернуть их обратно, квашение не произошло.
4. Посуда может сделать запрещенной пищу в результате квашения, только в том случае, если пища помещена в эту посуду немедленно после окончания в ней предыдущей варки.
5. Новая глиняная посуда даже холодная впитывает в себя вкус немедленно.
6. Холодная стеклянная посуда совершенно не впитывает вкус.
7. Пищу, по поводу которой есть сомнение, заквасилась ли она:1) запрещено варить2) если сварили - нельзя есть3) если не варили - можно есть (твердые продукты требуется помыть)*

8. В посуде, по поводу которой есть сомнение, произошло ли квашение, нельзя варить в течение 24 часов со времени, когда из нее удалили пищу.

9. Вкус, который впитался в пищу, не становится испорченным по прошествии 24 часов.

* Если в мясе имеются поры и надрезы, недостаточно только промыть его. По этому вопросу необходимо посоветоваться с раввином.

ГЛАВА 9 КВАШЕНИЕ В ОСТРОЙ СРЕДЕ

**ПРОМЕЖУТОК ВРЕМЕНИ, КОТОРЫЙ ТРЕБУЕТСЯ
ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПРОДУКТЫ ЗАКВАСИЛИСЬ В
ОСТРОЙ СРЕДЕ**



1. Ранее мы видели, что продукт не становится квашеным, если находится в обыкновенной жидкости менее 24 часов. В то же время в острой среде (как, например, очень крепком уксусе*) "время закипания" намного короче.

КВАШЕНИЕ В ОБЫКНОВЕННОЙ ЖИДКОСТИ = 24 ЧАСА

КВАШЕНИЕ В ОСТРОЙ ЖИДКОСТИ = "ВРЕМЯ ЗАКИПАНИЯ"

2. Есть два мнения по поводу продолжительности "времени закипания":

- по одному мнению - 10 минут .
- по другому мнению - 18 минут .

3. Когда есть опасение нарушить запрет Торы, следуем более строгому мнению и принимаем "время закипания" равным 10 минутам.

когда есть опасение нарушить только запрет, установленный мудрецами, следуем более легкому мнению и принимаем "время закипания" 18 минут.

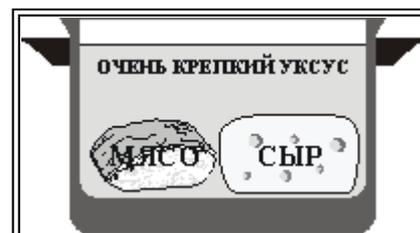
"ВРЕМЯ ЗАКИПАНИЯ"

ПРИ ОПАСЕНИИ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ ТОРЫ - 10 МИНУТ.

**ПРИ ОПАСЕНИИ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ, УСТАНОВЛЕННЫЙ
МУДРЕЦАМИ -18 МИНУТ.**

* Некоторые также устрожают и в случае обычного уксуса, в такой ситуации рекомендуется обратиться к раввину..

ПРИМЕР



Мясо и сыр находятся вместе в очень крепком уксусе*. Это пример квашения в остром.

Какова продолжительность "времени закипания"?

Случай 1: Мясо намерены варить.

Если после квашения мы намерены варить мясо, то есть опасение что мы нарушим запрет Торы, сварив мясо с молоком, которое оно впитало; поэтому устрожаем и принимаем "время закипания", равным 10 минутам .

Случай 2: Мясо намерены есть без варки

Если мы намерены есть мясо без варки, тогда существует только опасение нарушить установленный мудрецами запрет еды мяса, смешанного с молоком, и поэтому мы следуем более легкому мнению и принимаем "время закипания", равное 18 минут.

ВАРКА - ОПАСЕНИЕ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ ТОРЫ - 10 МИНУТ

ЕДА БЕЗ ВАРКИ - ОПАСЕНИЕ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ МУДРЕЦОВ - 18 МИНУТ

* Некоторые устрожают также и в случае обычного уксуса.

КВАШЕНИЕ В ОСТРОМ В ТЕЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ МЕНЬШЕМ, ЧЕМ "ВРЕМЯ ЗАКИПАНИЯ "

Мы видели, что квашение в острой жидкости в течение "времени закипания", делает продукт запрещенным целиком.

Однако, если квашение в острой жидкости происходило на протяжении времени меньшего, чем "время закипания", то в одних случаях этот продукт становится запрещенным целиком, а в других - запрещена только поверхностная прослойка.

Следует различать 2 случая:

- 1. Квашение в острых несоленых жидкостях (например, в очень крепком уксусе).**
- 2. Квашение в острых соленых жидкостях (имеется в виду маринад или крепкий рассол).**

1. КВАШЕНИЕ В ОСТРОЙ НЕСОЛЕННОЙ ЖИДКОСТИ - ЗАПРЕЩЕНА ТОЛЬКО ПОВЕРХНОСТНАЯ ПРОСЛОЙКА

2. КВАШЕНИЕ В СОЛЕННОЙ ЖИДКОСТИ -

ЕСЛИ ОБА ПРОДУКТА ЖИРНЫЕ _ ЗАПРЕЩЕНЫ ЦЕЛИКОМ

ЕСЛИ ОБА ПРОДУКТА НЕЖИРНЫЕ, ТО:

В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ НЕТ УЩЕРБА: _ ЗАПРЕЩЕНЫ ЦЕЛИКОМ

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЕСТЬ УЩЕРБ,
И ОПАСЕНИЕ КАСАЕТСЯ ТОЛЬКО ЗАПРЕТА,
УСТАНОВЛЕННОГО МУДРЕЦАМИ _ ЗАПРЕЩЕНЫ НА
ТОЛЩИНУ ПОВЕРХНОСТНОЙ ПРОСЛОЙКИ**

**В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ УЩЕРБ ОЧЕНЬ ВЕЛИК,
И ДАЖЕ ЕСЛИ ОПАСЕНИЕ КАСАЕТСЯ
ЗАПРЕТА ИЗ ТОРЫ _ ЗАПРЕЩЕНЫ ТОЛЬКО НА
ТОЛЩИНУ ПОВЕРХНОСТНОЙ ПРОСЛОЙКИ**

ЗАКЛЮЧЕНИЕ - КВАШЕНИЕ В ОСТРОМ

1. Как правило, всякое квашение в острой жидкости делает продукты запрещенными целиком.

2. Но в некоторых случаях, когда квашение в острых жидкостях длится меньше, чем "время закипания", продукты становятся запрещенными только на глубину поверхностной прослойки. Вот эти случаи:

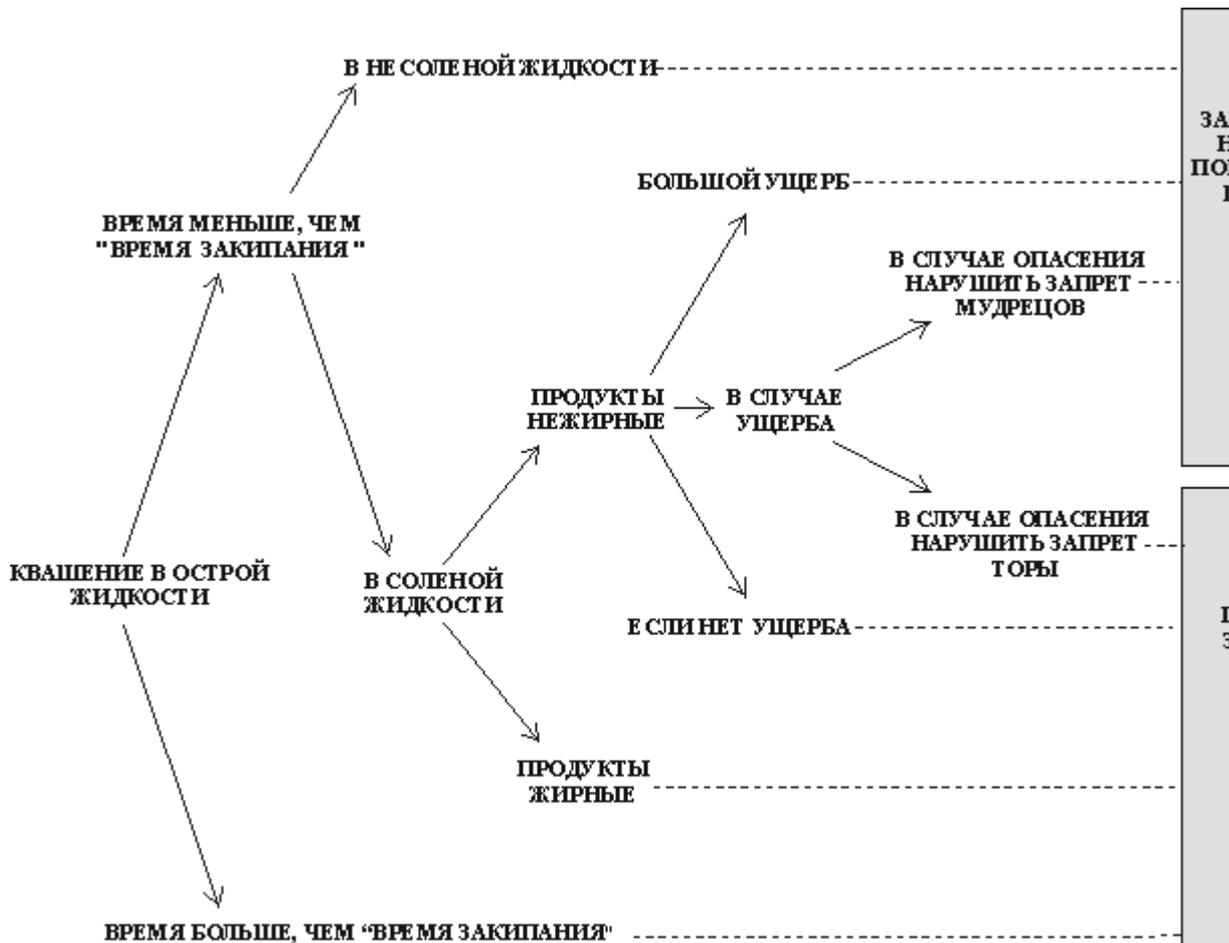
1) если жидкость недостаточно соленая;*

2) если жидкость соленая, но продукты нежирные, а также:

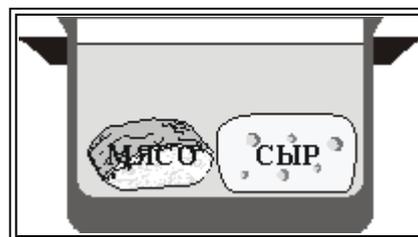
а)если есть ущерб, и опасение касается только нарушения запрета, установленного мудрецами;

б)если ущерб велик, (даже в случае, если опасение касается нарушения запрета из Торы).

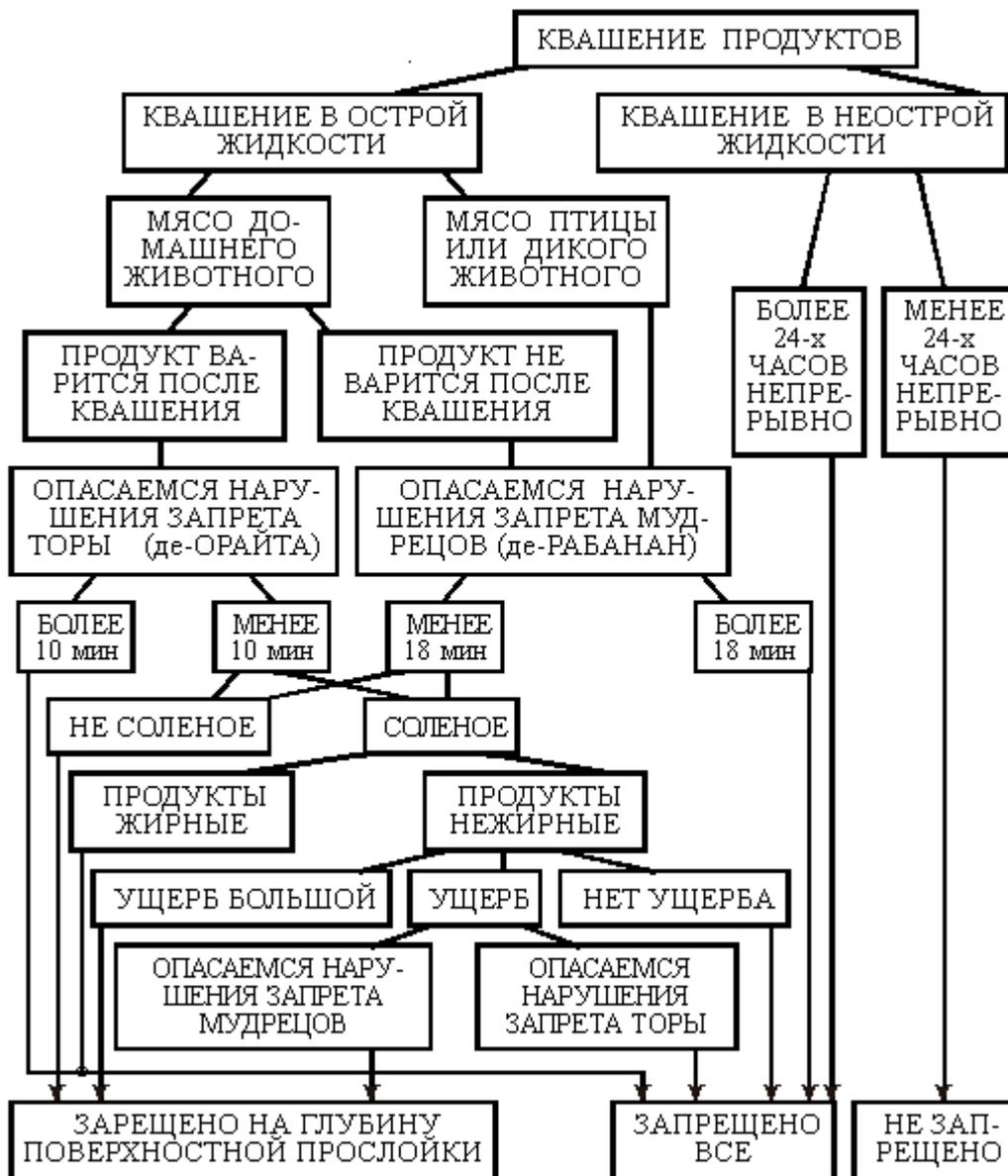
*Под "соленой жидкостью" подразумевается маринад или крепкий рассол.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАКОНЫ КВАШЕНИЯ ПРОДУКТОВ



Если положить мясо в молоко или мясо и сыр в какую-либо другую жидкость (даже в холодном состоянии), то их статус таков:



ПЕРЕДАЧА ВКУСА ПОСУДОЙ ПРИ КВАШЕНИИ В ОСТРОЙ ЖИДКОСТИ

ПРИМЕР: Квашение мяса в крепком уксусе в молочной посуде приводит к поглощению мясом вкуса молока из посуды.

Существуют два мнения по поводу времени, необходимого для этого:

- а) 24 часа;
- б) время закипания.

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ НА ПРАКТИКЕ: при квашении в острой жидкости считаем, что передача вкуса посудой происходит за "время закипания", во всех случаях, кроме следующих:

а) ПРИ ОПАСЕНИИ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ, УСТАНОВЛЕННЫЙ МУДРЕЦАМИ - в случае, связанном со страданиями или ущербом, можно следовать облегчающему мнению и принять время квашения, равное 24 часам.

б) ПРИ ОПАСЕНИИ НАРУШИТЬ ЗАПРЕТ ТОРЫ - принять время, равное 24 часам, можно только в случае большого ущерба, как, например, если это ведет к нарушению веселья праздника, наслаждения субботы или приводит к унижению перед приглашенными гостями и т.п. (рекомендуется обратиться к раввину для того, чтобы он решил, что можно считать большим ущербом.)

ПОГЛОЩЕНИЕ ВКУСА ПОСУДОЙ В ПРОЦЕССЕ КВАШЕНИЯ В ОСТРОЙ ЖИДКОСТИ



Относительно поглощения вкуса посудой из продукта который квасится в острой жидкости...

ВО ВСЕХ СЛУЧАЯХ СЛЕДУЕТ СЧИТАТЬ, ЧТО ПОГЛОЩЕНИЕ ПРОИСХОДИТ ЗА ВРЕМЯ ЗАКИПАНИЯ...

КВАШЕНИЕ В ОСТРОЙ ЖИДКОСТИ В НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ

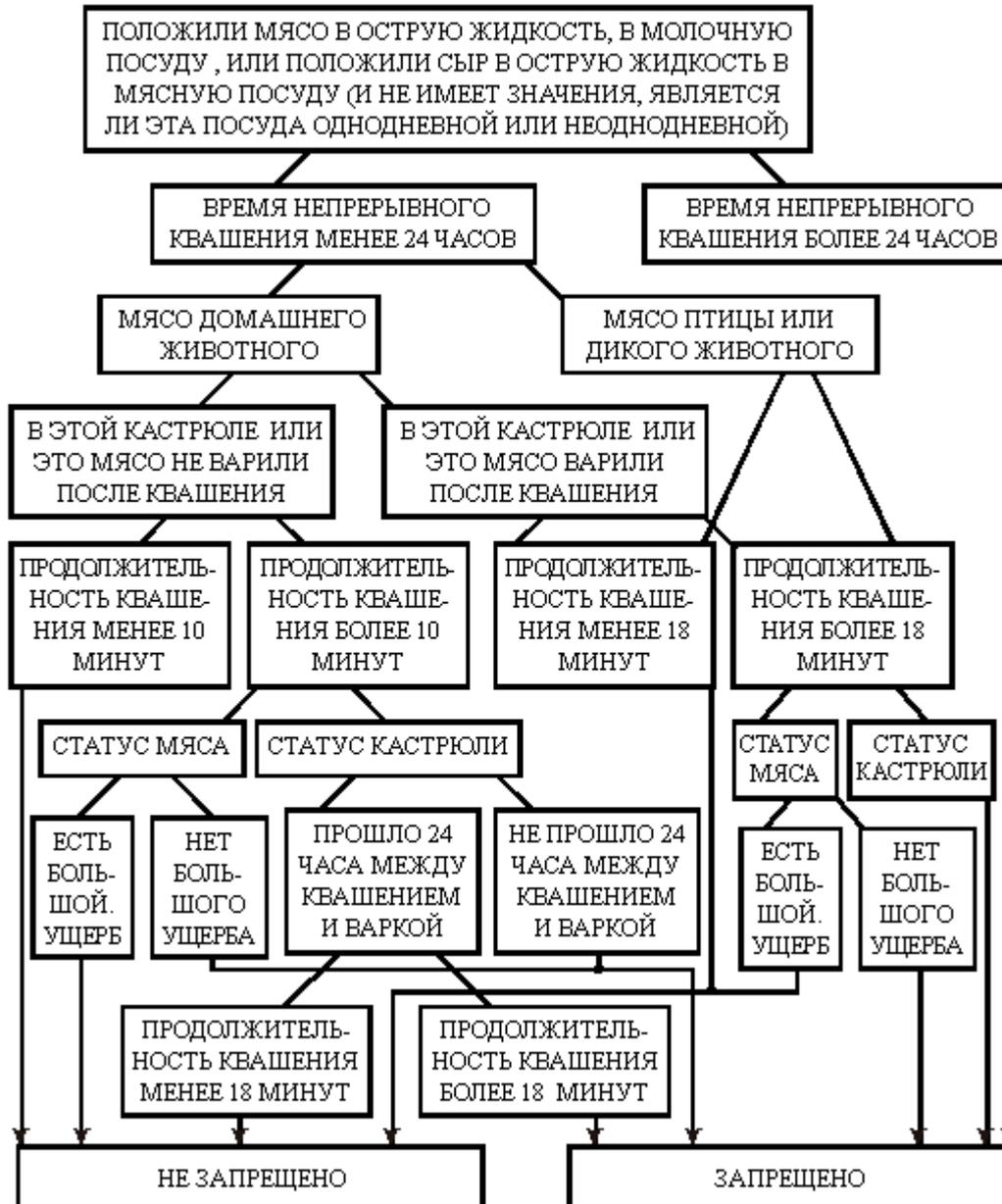


При квашении в острой жидкости "испорченный" вкус, исускаемый неоднодневной посудой, восстанавливается, и поэтому...

ПРИ КВАШЕНИИ В ОСТРОЙ ЖИДКОСТИ - ДАЖЕ НЕОДНОДНЕВНАЯ ПОСУДА СЧИТАЕТСЯ ОДНОДНЕВНОЙ

ПОСУДА, В КОТОРОЙ ПРОИСХОДИТ КВАШЕНИЕ В ОСТРОМ





ГЛАВА 10 ДАЮЩИЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА

ОПРЕДЕЛЕНИЕ "ДАЮЩИЙ ВКУС"

ВКУС ПЕРВОГО ПОРЯДКА

Вкус, испущенный из продукта и поглощенный посудой, называется "вкусом первого порядка".

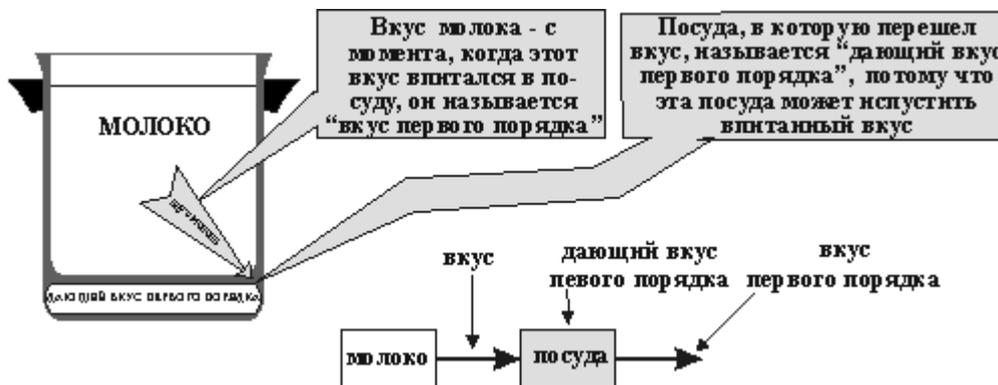
НАПРИМЕР: Если в кастрюле варилось молоко, то вкус, впитанный кастрюлей, называется "вкусом первого порядка". (Молоко, которое впиталось в кастрюлю, превратилось во вкус, потому что невозможно, чтобы в материал кастрюли впиталось само молоко).

ДАЮЩИЙ ВКУС ПЕРВОГО ПОРЯДКА

Продукт или посуда, в которые впитался "вкус первого порядка", могут передавать этот вкус (и они называются "дающий вкус первого порядка", или просто "дающий вкус") в другой продукт или посуду.

НАПРИМЕР: Кастрюля, которая впитала вкус молока, называется "дающий вкус первого порядка" (или просто "дающий вкус").

ПОСУДА, КОТОРАЯ ВПИТАЛА ВКУС ПРЯМО ИЗ ПРОДУКТОВ НАЗЫВАЕТСЯ "ДАЮЩИЙ ВКУС ПЕРВОГО ПОРЯДКА"



ПОНЯТИЕ "ДАЮЩИЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА"

Вкус второго порядка

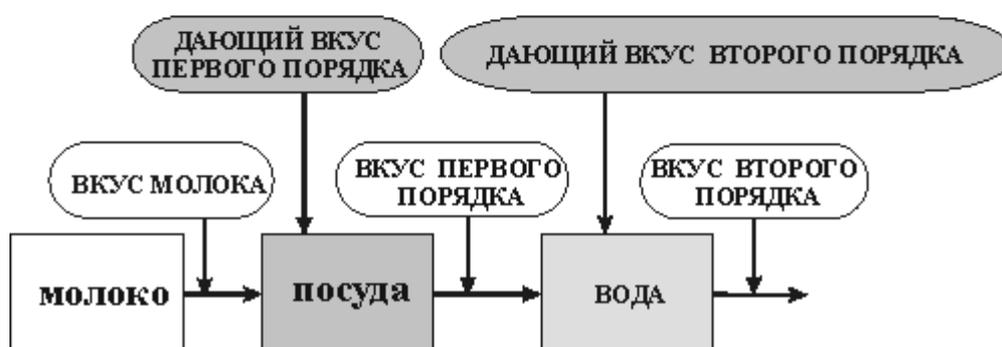
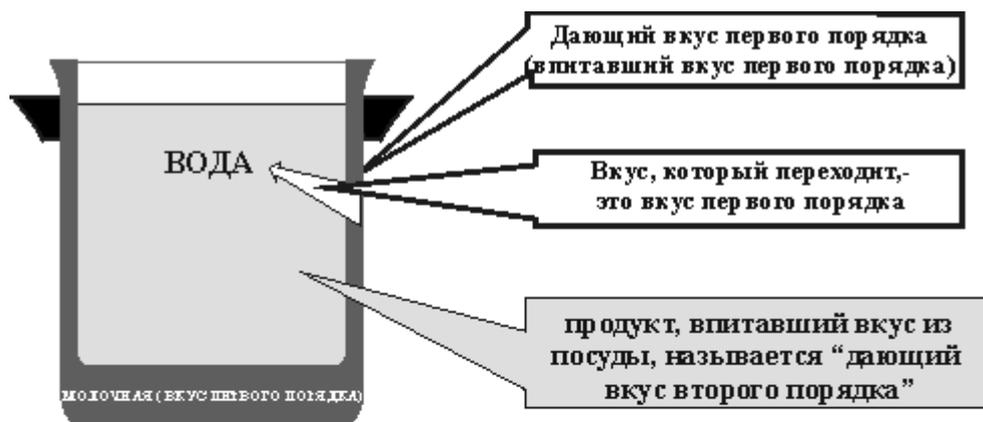
Испущенный вкус первого порядка, поглощенный пищевым продуктом, называется "вкусом второго порядка".

Например: Если вода кипятится в молочной кастрюле, то вкус молока, впитанный кастрюлей (вкус первого порядка), переходит в воду, и тогда он называется "вкусом второго порядка"

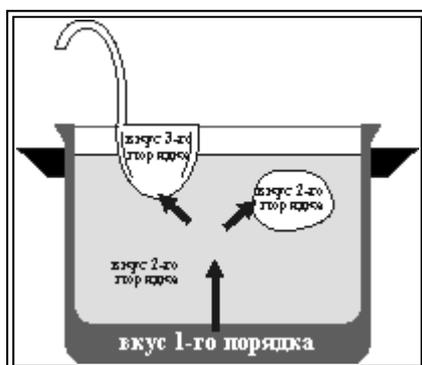
Дающий вкус второго порядка

Пищевой продукт, который поглотил "вкус второго порядка", может в свою

очередь передать этот вкус другому продукту, варящемуся вместе с ним. И поэтому он называется "дающий вкус второго порядка"



ДАЮЩИЙ ВКУС ТРЕТЬЕГО ПОРЯДКА

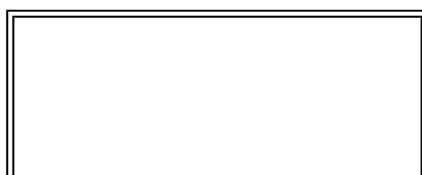


Вкус, передаваемый дающим вкус 2-го порядка и впитанный посудой, называется вкусом 3-го порядка. А посуда называется "дающий вкус 3-го порядка".

ПРИМЕР: Если внести ложку в воду, кипящую в молочной кастрюле, вкус, который ложка впитает, будет вкусом 3-го порядка, а ложка будет иметь статус "дающего вкус 3-го порядка"

ПЕРЕХОД ВКУСА ИЗ ПРОДУКТА В ПОСУДУ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ Вкус изменяет свой порядок (например, переходит из вкуса первого порядка во вкус второго порядка при переходе от сосуда к продукту или от продукта к сосуду.)Однако, при переходе от продукта к продукту, вкус не изменяет своего порядка.



НАПРИМЕР: В воду, которая кипятится в молочной кастрюле, внесли ложку и паревный продукт. Вода имеет вкус 2-го порядка, и когда этот вкус переходит из



воды в ложку, то он превращается во вкус 3-го порядка, (переход от продукта к сосуду). Однако при переходе от воды к продукту он остается вкусом 2-го порядка (переход от продукта к продукту).

ПРИ ПЕРЕХОДЕ ОТ ПРОДУКТА К ПРОДУКТУ ВКУС НЕ ИЗМЕНЯЕТ СВОЕГО ПОРЯДКА (СТУПЕНИ)

И ПОЭТОМУ- Вода, в которой варится мясо, имеет тот же статус, что и само мясо (находится в категории мяса), а не в категории "дающий вкус", даже в том случае, если мясо из этой воды вынули. И если в этой воде затем варилась картошка, то и она считается "мясом", и запрещено смешивать ее с молоком. И если смешают, то даже постфактум, все запрещено.

ВОДА, В КОТОРОЙ ВАРИЛОСЬ МЯСО, НАХОДИТСЯ В СТАТУСЕ МЯСА

СПОСОБНОСТЬ ВЛИЯНИЯ ДАЮЩИХ ВКУС ПЕРВОГО, ВТОРОГО И ТРЕТЬЕГО ПОРЯДКА

Что произойдет, если сварить "дающий вкус" (1,2 или 3 порядка) с противоположным продуктом (например, взять "дающий молочный вкус" и сварить его с мясом).

Обратите внимание, что дающие вкус 1-го и 3-го порядка - всегда посуда, а дающий вкус 2-го порядка - всегда продукт. Далее будут разъяснены различные случаи смешения "противоположных" продуктов, дающих, вкус 2-го порядка (как, например, дающий молочный вкус 2-го порядка с мясом и наоборот - дающий мясной вкус 2-го порядка, с молоком.)

	ПРИМЕР	СТАТУС
дающий вкус 1-го порядка	Если взять дающий вкус 1-го порядка - (молочную кастрюлю) и сварить в ней мясо	мясо и кастрюля запрещены
дающий вкус 2-го порядка	Если взять дающий вкус 2-го порядка (картошку, которая варилась в молочной кастрюле) и сварить ее с мясом	мясо не станет запрещено (однако, изначально было запрещено варить их вместе)

дающий вкус 3-го порядка	Если взять дающий вкус 3-го порядка (паревную ложку, которая находилась в воде, кипящей в молочной кастрюле) и помешать ею мясное блюдо	Так можно делать даже изначально, так как вкус 3-го порядка полностью упразднен
--------------------------	---	---

МОЖНО ЛИ ЕСТЬ ПРОДУКТ ДАЮЩИЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС 2-ГО ПОРЯДКА С МЯСОМ?

Можно ли есть мясо с картофелем, сваренным в молочной кастрюле?



ИЗНАЧАЛЬНО - ЗАПРЕЩЕНО есть из одной тарелки,

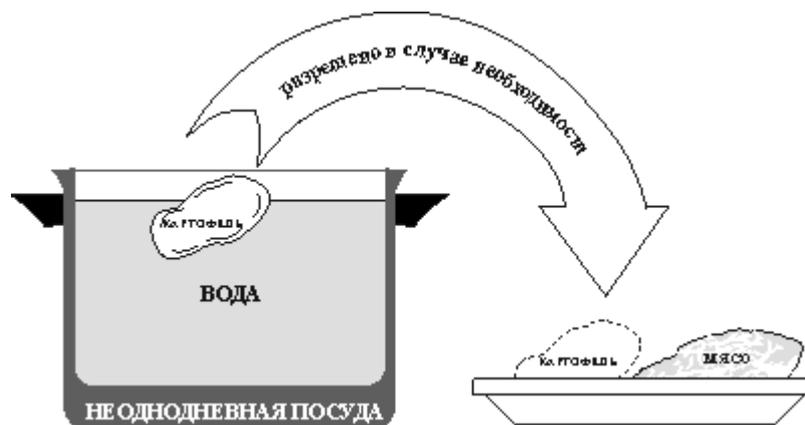
ОДНАКО: РАЗРЕШЕНО ЕСТЬ ЗА ОДНОЙ ТРАПЕЗОЙ (но не есть их вместе).

ПОСТФАКТУМ: ЕСЛИ СМЕШАНЫ ПО ОШИБКЕ - РАЗРЕШЕНО их есть, даже если они смешались

ПРИМЕЧАНИЕ: Картофель и вода, в которой он варился, считается одним блюдом, и не следует считать, что вкус от кастрюли сначала впитался в воду, а от нее перешел в картофель. Переход вкуса от продукта к продукту не считается дополнительной ступенью передачи вкуса. Как сказано выше, дополнительная ступень появляется только при обмене вкусом между посудой и продуктом.

ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА, СВАРЕННЫЙ В НЕОДНОДНЕВНОЙ ПОСУДЕ

1. Изначально запрещается варить паревную еду в молочной посуде, даже неоднородной, если предполагается есть эту еду с мясом.
2. Если случилось так, что сварили паревную еду в молочной неоднородной посуде, то разрешено даже изначально в случае необходимости* смешивать и есть ее с мясом.



3. Во всяком сомнительном случае принимаем, что вся посуда находится в презумпции неоднедневной.

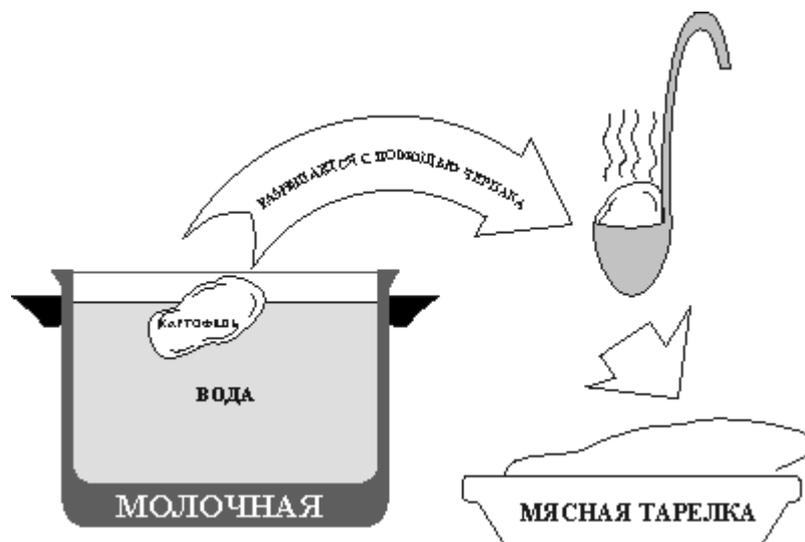
ИЗНАЧАЛЬНО - ЗАПРЕЩЕНО ВАРИТЬ В МОЛОЧНОЙ КАСТРЮЛЕ, ЕСЛИ ПРЕДПОЛАГАЕМ ЕСТЬ С МЯСОМ.

В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ* - ЕСЛИ УЖЕ СВАРЕНО, **РАЗРЕШЕНО** СМЕШИВАТЬ С МЯСОМ.

* "В случае необходимости" - подразумевается, что, например, имеется картофель, сваренный в мясной кастрюле, и картофель, сваренный в молочной неоднедневной посуде, и если нет разницы, какую из этих картошек есть с мясом, то несомненно изначально едят картофель, сваренный в мясной посуде, а не тот, который сварен в молочной неоднедневной кастрюле. Но, если нет другого картофеля, кроме того, который сварился в молочной неоднедневной посуде, то нет необходимости утруждать себя и варить другой картофель. И точно также, если продукт, сваренный в молочной кастрюле, является предпочтительней для потребителя, то и это считается как "случай необходимости", и в этой ситуации не требуется устрожать.

МОЖНО ЛИ ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА КЛАСТЬ ГОРЯЧИМ В МЯСНУЮ ТАРЕЛКУ?

Можно ли картофель, сваренный в молочной однедневной посуде, положить горячим в холодную мясную тарелку?



ИЗНАЧАЛЬНО - РАЗРЕШЕНО С ПОМОЩЬЮ ЛОЖКИ ИЛИ ЧЕРПАКА.

ПОСТФАКТУМ - ЕСЛИ ПЕРЕЛИЛ ПРЯМО В ТАРЕЛКУ, ТО В СЛУЧАЕ ВОЗМОЖНОГО УЩЕРБА, МОЖНО НЕ УСТРОЖАТЬ И РАЗРЕШИТЬ.

ГОРЯЧИЙ ПАРЕВНЫЙ ПРОДУКТ ПОЛОЖЕН НА МОЛОЧНУЮ ТАРЕЛКУ - МОЖНО ЛИ ЕГО ЕСТЬ С МЯСОМ?

Горячий картофель положен на холодную молочную тарелку (или наоборот, холодный картофель положен в горячую молочную кастрюлю), можно ли его есть с мясом?



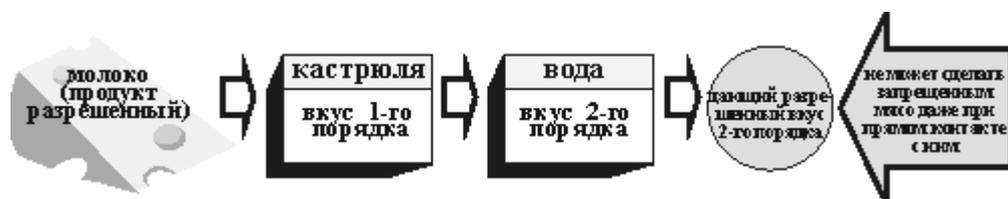
ИЗНАЧАЛЬНО - НЕ СЛЕДУЕТ КЛАСТЬ НА МОЛОЧНУЮ ТАРЕЛКУ ПРОДУКТ, ЕСЛИ ПРЕДПОЛАГАЕТСЯ ЕСТЬ ЕГО С МЯСОМ.

ПОСТФАКТУМ - ЕСЛИ ПО ОШИБКЕ ПОЛОЖИЛ НА МОЛОЧНУЮ ТАРЕЛКУ, МОЖНО ЕГО СМЕШАТЬ И ЕСТЬ С МЯСОМ .

ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ЗАПРЕЩЕННЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА

1. ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ РАЗРЕШЕННЫЙ ВКУС 2-го ПОРЯДКА.

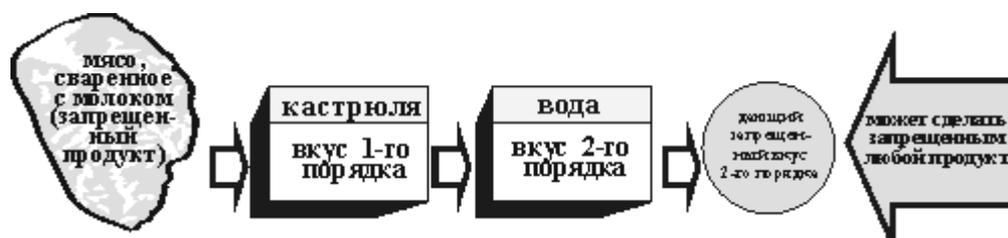
Вкус молока, впитанный кастрюлей непосредственно из молока, а оттуда, впитавшийся в другой продукт, например, в воду, называется вкусом второго порядка, а вода называется "дающий разрешенный вкус второго порядка", потому что молоко, из которого она впитала вкус само по себе разрешено.



ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ РАЗРЕШЕННЫЙ ВКУС 2-ГО ПОРЯДКА, НЕ МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ЗАПРЕЩЕННЫМ ДРУГОЙ ПРОДУКТ

2. ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ЗАПРЕЩЕННЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА

Если вкус запрещенного продукта, (например некашерного мяса или мяса, сваренного с молоком) впитан кастрюлей, а от нее - другим продуктом (например, водой), то вода называется "дающий запрещенный вкус второго порядка, потому что этот вкус впитан от запрещенного продукта.

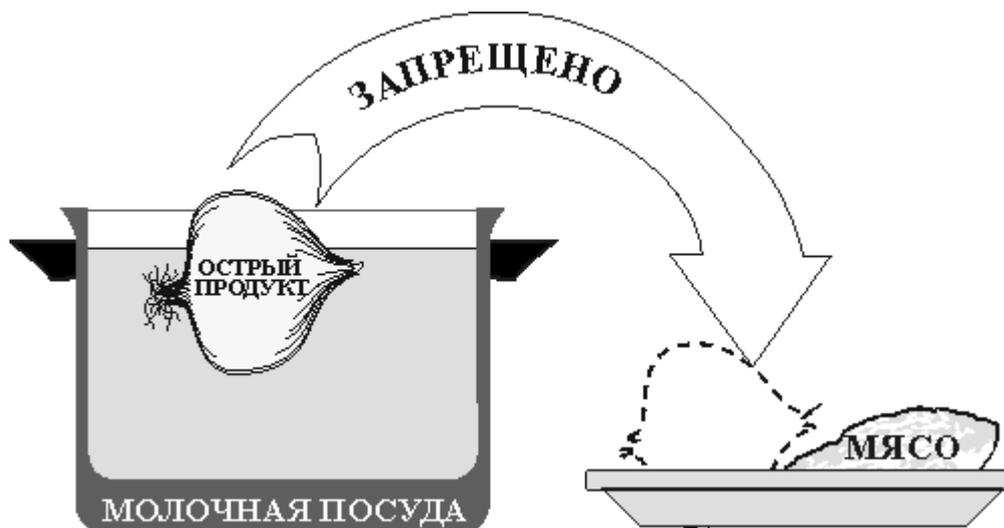


ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ЗАПРЕЩЕННЫЙ ВКУС 2-ГО ПОРЯДКА, МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ЗАПРЕЩЕННЫМ ДРУГОЙ ПРОДУКТ

И ЕСЛИ ЗАПРЕЩЕННЫЙ ВКУС ПРОШЕЛ ДАЖЕ ЧЕРЕЗ 10 СТУПЕНЕЙ, ОН ВСЕ ЕЩЕ ИМЕЕТ СИЛУ СДЕЛАТЬ ЗАПРЕЩЕННЫМ ДРУГОЙ ПРОДУКТ.

ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ОСТРЫЙ ВКУС 2-ГО ПОРЯДКА

Лук, сваренный в молочной посуде, запрещается есть с мясом, потому что на него распространяется закон о дающем острый вкус 2-го порядка.



Острый продукт, сваренный в молочной посуде, становится молочным и находится в статусе продукта, дающего вкус первого порядка, и поэтому:

1) ЗАПРЕЩЕНО ЕСТЬ ЕГО С МЯСОМ, ДАЖЕ ПОСТФАКТУМ

2) ЭТОТ ЗАПРЕТ ДЕЙСТВУЕТ, И В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ДАЖЕ ПОСУДА НЕОДНОДНЕВНАЯ.

Причиной запрета, приведенного в пункте 2), является то, что острый продукт восстанавливает "испорченный" в неоднедневной посуде передаваемый ею вкус, и превращает его в свежий, и таким образом посуда становится однедневной.

ПОДУКТЫ, КОТОРЫЕ СЧИТАЮТСЯ ОСТРЫМИ

1. Очень крепкий раствор, специй.
2. Очень крепкий уксус.*
3. Очень соленый рассол.
4. Лук.
5. Чеснок.
6. Редька.
7. Хрен и подобные острые овощи.
8. Селедка.
9. Огурцы, которые мариновались в крепком уксусе, и другие подобные продукты, заквашенные в остром.
10. Специи.
11. Некоторые включают кислые фрукты, например, лимоны.
12. Моченые яблоки:

Изначально - считаются острыми.

Постфактум - там, где есть ущерб, облегчают и не считают их острыми.

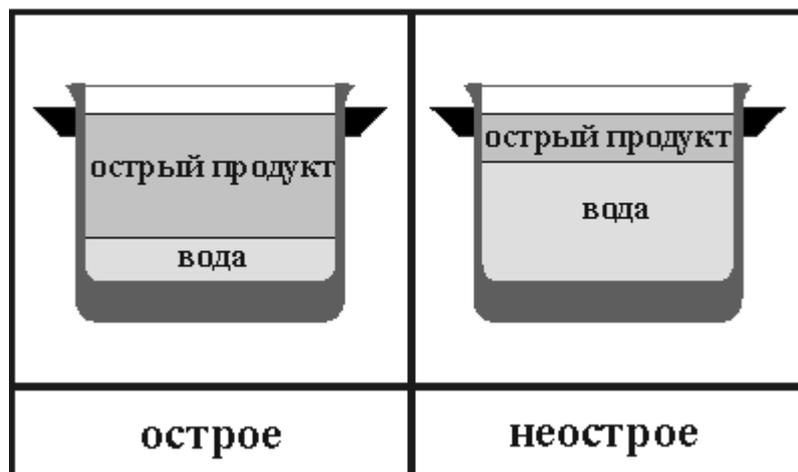
Некоторые принимают следующий принцип - все, что не менее остро, чем редька, считается острым.

* Относительно обычного уксуса - считается ли он острым, существует спор, и по этому вопросу следует обратиться к раввину, решающему галахические вопросы.



***СМЕСЬ ОСТРОГО И НЕОСТРОГО
ПРОДУКТОВ***

Все упомянутые выше продукты считаются острыми, если они составляют большую часть сваренного. Но если их сварили в большом количестве воды, то их острота упраздняется.



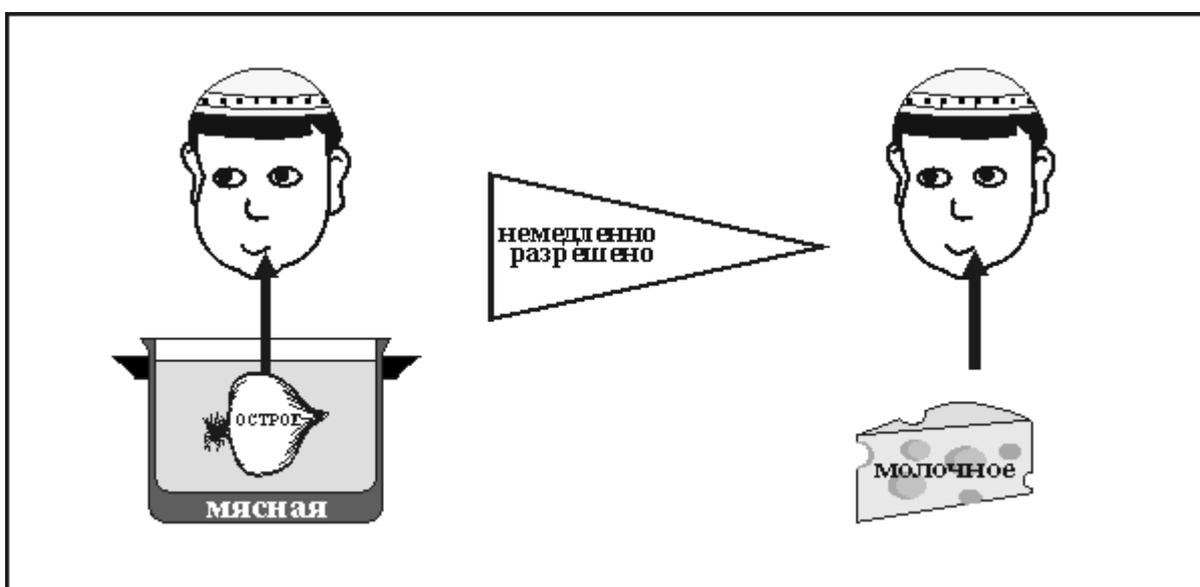
ПРИМЕР: При варке рыбы, не смотря на то, что в блюдо добавляют соль и

различные острые приправы, тем не менее наличие большого количества воды и рыбы упраздняет их остроту.

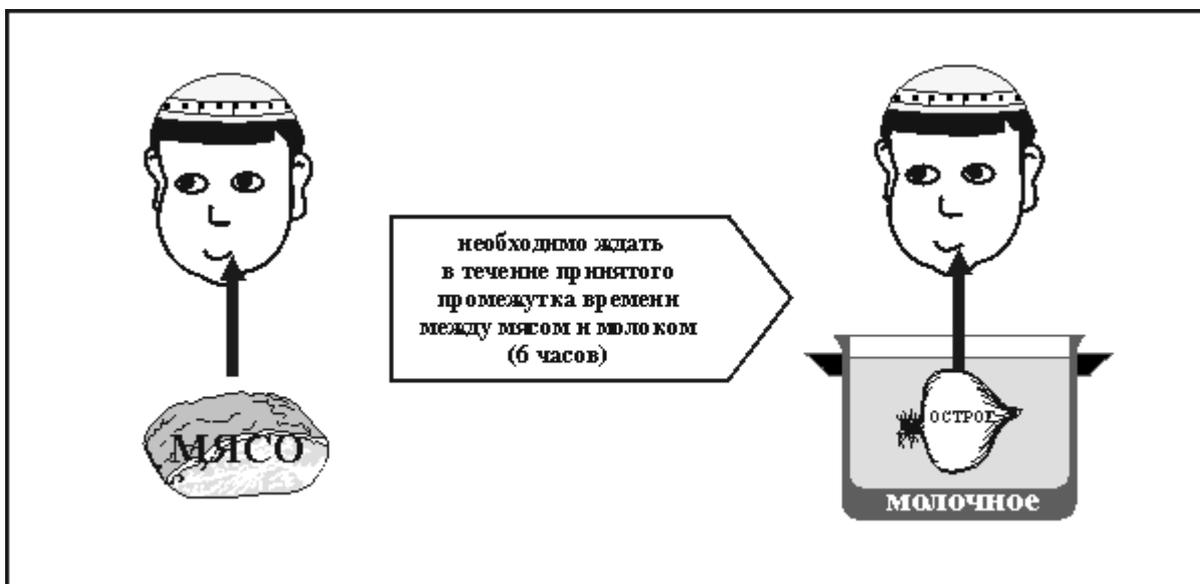
СВАРЕННОЕ БЛЮДО СЧИТАЕТСЯ ОСТРЫМ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ СОСТАВЛЯЕТ ЕГО БОЛЬШУЮ ЧАСТЬ

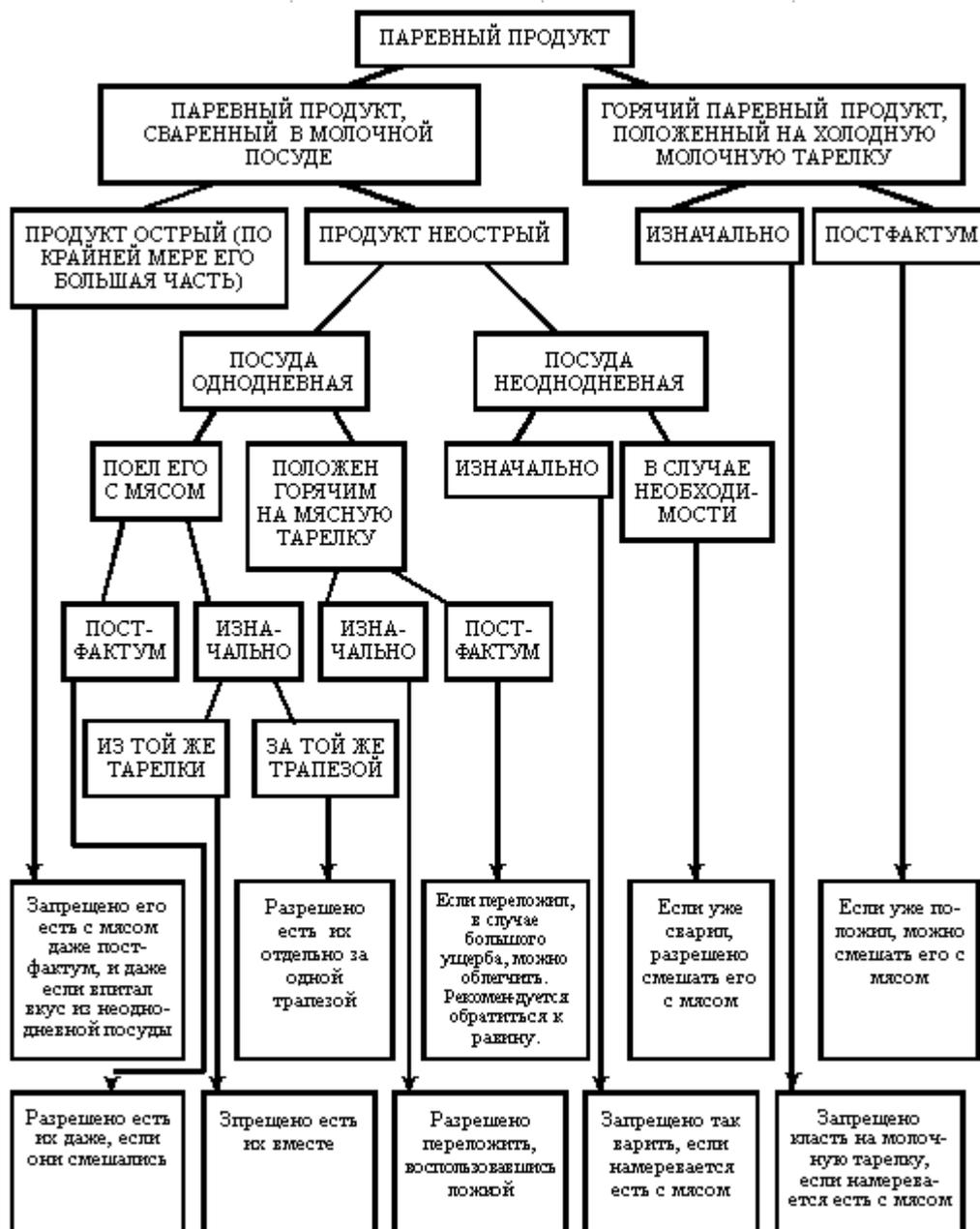
КАКОВ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ ЕДОЙ ОСТРОГО ПРОДУКТА, ДАЮЩЕГО МЯСНОЙ ВКУС 2-ГО ПОРЯДКА, И МОЛОКОМ

Если поел острый продукт, сваренный в мясной кастрюле, можно **немедленно** после этого есть молочные продукты.



Но если поел мясо и хочет после этого есть острый продукт, сваренный в молочной посуде, то есть мнение, что необходимо подождать принятый промежуток времени между мясом и молоком.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ:ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА**СВОД ПРАВИЛ****ПРАВИЛО 1**

ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ РАЗРЕШЕННЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА, - НЕ МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ЗАПРЕЩЕННЫМ.

ПРОДУКТ, ДАЮЩИЙ ЗАПРЕЩЕННЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА - МОЖЕТ СДЕЛАТЬ ЗАПРЕЩЕННЫМ.

ПРАВИЛО 2

ВОДА, В КОТОРОЙ ВАРИЛОСЬ МЯСО, ИМЕЕТ СТАТУС МЯСА (А НЕ

СЧИТАЕТСЯ ПРОДУКТОМ, ДАЮЩИМ ВКУС).

ПРАВИЛО 3

БЛЮДО СЧИТАЕТСЯ ОСТРЫМ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, ЕСЛИ БОЛЬШУЮ ЕГО ЧАСТЬ СОСТАВЛЯЕТ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ.

ЗАМЕЧАНИЯ

1. Бывают случаи, когда вносят молочную ложку в паревное блюдо, которое варится в мясной посуде (или наоборот - мясную ложку в блюдо, варящееся в молочной посуде). В таких случаях принято устрожать и не полагаться на разрешение относительно продукта, дающего вкус второго порядка. Поэтому во всех подобных случаях, когда произошла ошибка, следует обратиться к раввину.
2. Смотри в приложении 2 в конце книги мнение Маһаршала по поводу различия в законах о продуктах, дающих вкус второго порядка, в случаях варки и жарки

ГЛАВА 11 СОЛЕНИЕ

ПРОЦЕСС СОЛЕНИЯ ПОДОБЕН КИПЯЧЕНИЮ

ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ:

Холодный продукт, который засолили, переходит в статус кипящего и поэтому впитывает и передает вкус так же, как продукт при кипячении. Однако, при передаче вкуса таким образом действует только запрет, установленный мудрецами, (а не из Торы). И, следовательно, запрещение касается только еды и не касается другого использования и получения выгоды.

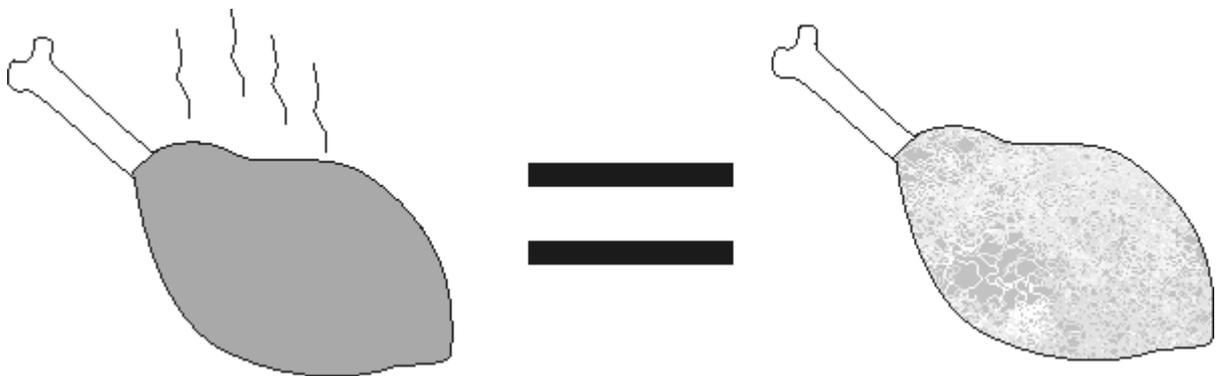
ПРИМЕР:

Мясо, засоленное солью, из-за соли, содержащейся в нем, становится подобным кипящему. И всякий продукт, который прикоснется к этому мясу (или будет находиться на близком расстоянии, и передаваемый мясом, вкус достигнет его), впитает вкус мяса.

КИПЯЩЕЕ СОЛЕНОЕ

ЗАМЕЧАНИЕ:

Соленый продукт находится в статусе кипящего, но острый несоленый продукт, не переходит в статус кипящего. О статусе острого холодного продукта смотри в главе 13.



ГЛАВА 12 СОПРИКОСНОВЕНИЕ МЯСА И СЫРА В ХОЛОДНОМ ВИДЕ

МЯСО И СЫР, КОТОРЫЕ СОПРИКОСНУЛИСЬ ХОЛОДНЫМИ



1. ЕСЛИ ОНИ ОБА СОВЕРШЕННО СУХИЕ-

разрешается их есть даже без ополаскивания.

2. ЕСЛИ ОДИН ИЗ НИХ ВЛАЖНЫЙ (ДАЖЕ НЕМНОГО) -

то места их соприкосновения требуется ополоснуть (установился обычай ополаскивать 3 раза).

3. ЕСЛИ ОДИН ИЗ ПРОДУКТОВ ЖИРНЫЙ, И ПОЭТОМУ ЕГО ПОВЕРХНОСТЬ ПРИЛИПАЕТ -

например, масло, которое прикоснулось к мясу, требуется масло в месте соприкосновения поскоблить, а мясо потереть и помыть.

ВЫВОД:

1. СУХИЕ - РАЗРЕШЕНЫ ДАЖЕ БЕЗ ОПОЛАСКИВАНИЯ.

2. ВЛАЖНЫЕ - ОПОЛОСНУТЬ ТРИ РАЗА.

3. ЖИРНЫЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ПРИЛИП - ПОТЕРЕТЬ И ХОРОШО ОПОЛОСНУТЬ.

ГЛАВА13 СТАТУС НОЖА, КОТОРЫМ РЕЗАЛИ ХОЛОДНЫЙ ПРОДУКТ

РАЗРЕЗАЛИ МЯСО МОЛОЧНЫМ НОЖОМ (оба холодные)

СТАТУС МЯСА

ЗАКОН- требуется потереть и хорошо помыть.

ПРИНЯТО - устрожать и срезать поверхностную прослойку в месте разреза.

ОБЪЯСНЕНИЕ - обычно на ноже имеется жировая пленка, которая не видна глазом. При разрезании в результате нажатия ножом на мясо происходит вдавливание этого жира в мясо.

СТАТУС НОЖА

ЗАКОН - необходимо воткнуть нож в твердую почву 10 раз и каждый раз - в другое место.

ОБЪЯСНЕНИЕ - мы опасаемся, что в процессе разрезания мяса к ножу прилипла пленка мясного жира, для ее удаления требуется воткнуть нож в твердую почву. Нож необходимо втыкать каждый раз в другое место потому, что почва в месте втыкания ножа становится рыхлой, и тогда следующее втыкание не будет сделано в твердую почву.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: - этот закон действует и в том случае, когда нож неоднодневный, потому что к жировой пленке не применимо правило "испорченного вкуса" по истечению 24 часов.

ЗАМЕЧАНИЕ: - жировую пленку с ножа можно также удалить, тщательно потерев его чем-то твердым, например, наждачной бумагой или твердой пластиковой мочалкой для чистки посуды с обязательным применением моющих средств.

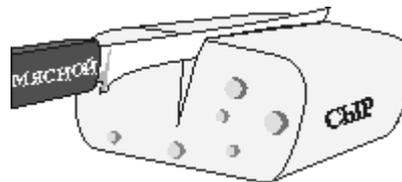


РЕЗЮМЕ: ЕСЛИ РАЗРЕЗАЛ МЯСО МОЛОЧНЫМ НОЖОМ (И НОЖ И МЯСО ХОЛОДНЫЕ):

СТАТУС МЯСА - НЕОБХОДИМО СРЕЗАТЬ ПОВЕРХНОСТНУЮ ПРОСЛОЙКУ, А ПОСТФАКТУМ ДОСТАТОЧНО ПОТЕРЕТЬ ЕГО И ХОРОШО ПРОМЫТЬ.

СТАТУС НОЖА - ТРЕБУЕТСЯ 10-КРАТНОЕ ВТЫКАНИЕ В ТВЕРДУЮ ПОЧВУ.

РАЗРЕЗАЛИ СЫР МЯСНЫМ НОЖОМ



(ОБА ХОЛОДНЫЕ)

ЕСЛИ СЫР ТВЕРДЫЙ

СТАТУС СЫРА

СНЯТЬ ПОВЕРХНОСТНУЮ ПРОСЛОЙКУ

ТВЕРДЫЙ СЫР

НЕОБХОДИМО УСТРАНИТЬ ПОВЕРХНОСТНУЮ ПРОСЛОЙКУ В МЕСТЕ РАЗРЕЗА

СТАТУС НОЖА

ТРЕБУЕТСЯ ВТЫКАНИЕ В ПОЧВУ

ЕСЛИ СЫР МЯГКИЙ*



* В этом случае нажатие ножа невелико.

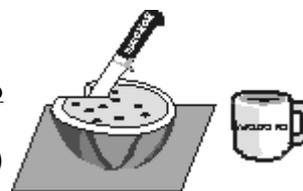
** В случае сыра, который настолько мягок, что его невозможно мыть, требуется немного соскоблить в месте разреза, как это будет объяснено на следующей странице

МЯГКИЙ ПЛОД, КОТОРЫЙ РАЗРЕЗАЛИ МЯСНЫМ НОЖОМ, - МОЖНО ЛИ ЕСТЬ ЕГО С МОЛОКОМ?

СИТУАЦИЯ

Разрезали **МЯГКИЕ ПЛОДЫ, В КОТОРЫХ ЕСТЬ
ВЛАГА,**

(как, например, кабачки, арбуз, дыня и др.)
мясным ножом и хотят есть их с молоком.



ЗАКОН

ТРЕБУЕТСЯ НЕМНОГО СОСКОБЛИТЬ С ПЛОДА
В МЕСТЕ РАЗРЕЗА ПАРЕННЫМ НОЖОМ



ОБЪЯСНЕНИЕ

В данном случае не принято устрожать и требовать срезания поверхностного слоя, как это принято в случае разрезания мяса. В данной ситуации никак нельзя рекомендовать промыть или потереть место разреза из опасения, что этим самым вместо устранения вкуса можно вызвать еще большее его распространение. Поэтому требуется только соскоблить в месте разреза, и это соскабливание меньше, чем

снятие поверхностной прослойки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ЕСЛИ РАЗРЕЗАЛ МЯСНЫМ НОЖОМ МЯГКИЙ ПЛОД, СОДЕРЖАЩИЙ ВЛАГУ, И ХОЧЕТ ЕГО ЕСТЬ С МОЛОКОМ, - НЕОБХОДИМО НЕМНОГО СОСКОБЛИТЬ В МЕСТЕ РАЗРЕЗА!

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: СТАТУС НОЖА, КОТОРЫМ РЕЗАЛИ НЕОСТРЫЙ ХОЛОДНЫЙ ПРОДУКТ

	СТАТУС ПРОДУКТА	СТАТУС НОЖА
РАЗРЕЗАЛ ТВЕРДЫЙ ПРОДУКТ (МЯСО ИЛИ ТВЕРДЫЙ СЫР)	СНЯТЬ ПОВЕРХНОСТНУЮ ПРОСЛОЙКУ	10 РАЗ ВОТКНУТЬ В ТВЕРДУЮ ПОЧВУ
РАЗРЕЗАЛ МЯГКИЙ ПРОДУКТ (МЯГКИЙ СЫР)	ПРОМЫТЬ*	ПОТЕРЕТЬ И ХОРОШО ПРОМЫТЬ
РАЗРЕЗАЛ МЯГКИЙ ПЛОД (В КОТОРОМ ЕСТЬ СОК, ТАКОЙ КАК ДЫНЯ И Т.П).	ПОСКОБЛИТЬ	

Количество жировой пленки, находящейся на ноже и переходящей на разрезаемый продукт, неодинаково и зависит от силы нажатия, производимым ножом на продукт.

* Если сыр настолько мягкий, что его невозможно промыть, необходимо соскабливание.

ГЛАВА 14 СТАТУС НОЖА, КОТОРЫМ РАЗРЕЗАЛИ ХОЛОДНЫЙ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ

ТРИ ПРАВИЛА ОТНОСИТЕЛЬНО ОСТРОГО ПРОДУКТА

Острые продукты отличаются от продуктов неострых следующими тремя свойствами:

1. ВПИТЫВАЮТ И ПЕРЕДАЮТ ВКУС В РЕЗУЛЬТАТЕ ДАВЛЕНИЯ НА НИХ

Острый продукт впитывает и передает вкус, когда он подвергается давлению, например, при разрезании ножом или разминании его в ступке. Это происходит даже в холодном состоянии.

2. ВОССТАНАВЛИВАЮТ ИСПОРЧЕННЫЙ ВКУС

Острый продукт впитывает "испорченный вкус" из неоднодневной посуды и восстанавливает его, превращая в свежий вкус (однодневной посуды).

3. ОТНОСИТЕЛЬНО НИХ НЕЛЬЗЯ ПРИМЕНИТЬ ОБЛЕГЧАЮЩЕЕ ПРАВИЛО ПРОДУКТА, ДАЮЩЕГО ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА

Острый продукт, впитавший вкус из молочной посуды, считается впитавшим вкус непосредственно из молока, и поэтому это - вкус первого порядка.

ПРАВИЛА, ОТНОСИТЕЛЬНО ОСТРОГО ПРОДУКТА

1. ВПИТЫВАЕТ И ПЕРЕДАЕТ ВКУС В ХОЛОДНОМ СОСТОЯНИИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДАВЛЕНИЯ.

2. ВОССТАНАВЛИВАЕТ "ИСПОРЧЕННЫЙ" ВКУС.

3. НЕЛЬЗЯ ПРИМЕНИТЬ ОБЛЕГЧАЮЩЕЕ ПРАВИЛО ДЛЯ ВКУСА ВТОРОГО ПОРЯДКА.

ТВЕРДЫЕ ПРОДУКТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ ОСТРЫМИ

1. Редька.
2. Лук.
3. Чеснок.
4. Хрен и подобные острые овощи.
5. Селедка.
6. Специи.

7. Огурцы, заквашенные в очень остром уксусе, и другие квашеные острые продукты.

8. **Некоторые отмечают**, что острыми продуктами считается те продукты, острота которых не ниже, чем острота редьки.

9. **По некоторому мнению** : даже кислые фрукты, как, например, лимоны.

10. **Кислые яблоки:**

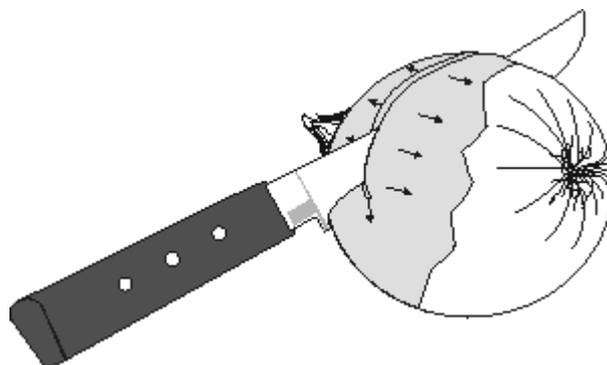
изначально - считаются острыми;

постфактум, если есть большой ущерб - не считаем их острым продуктом .

ОСТРЫЙ ПРОДУКТ, РАЗРЕЗАННЫЙ НОЖОМ

Острый продукт (например, лук), разрезали молочным ножом. В результате надавливания при разрезании лук впитает в себя вкус молока, имеющийся в ноже, (см. правило 1, на стр 118), и станет молочным. И этот лук запрещено есть (и тем более варить) с мясом.

Это произойдет даже если нож был неоднодневный, потому что острота лука приведет к восстановлению "испорченного" вкуса, который был в неоднодневном ноже (см. правило 2, на стр 118).



Вкус из ножа распространяется по луку

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. ИЗ-ЗА НАЖАТИЯ НОЖОМ ПРИ РАЗРЕЗАНИИ ВКУС, ВПИТАННЫЙ В НЕГО, ПЕРЕХОДИТ В ОСТРЫЙ ПРОДУКТ (ЛУК), И ЭТО ПРОИСХОДИТ ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА ОБА ХОЛОДНЫЕ.

2. ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА НОЖ НЕОДНОДНЕВ НЫЙ, ЛУК СТАНОВИТСЯ МОЛОЧНЫМ, ПОТОМУ ЧТО ОСТРОТА ЛУКА ВОССТАНАВЛИВАЕТ "ИСПОРЧЕННЫЙ" ВКУС НОЖА.

КАК (НА КАКУЮ ГЛУБИНУ) РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ВКУС ИЗ НОЖА В ОСТРОМ ПРОДУКТЕ

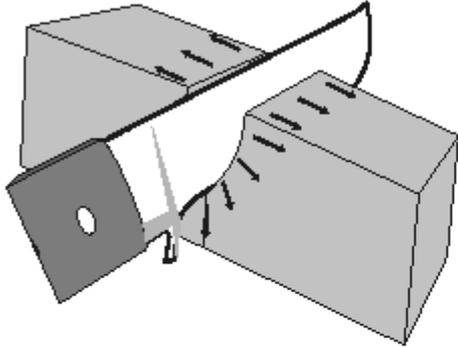
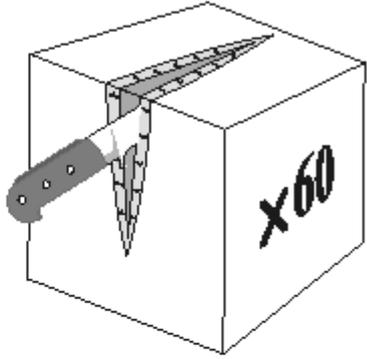
ПО ЭТОМУ ВОПРОСУ ЕСТЬ ДВА МНЕНИЯ



НА ПРАКТИКЕ СЛЕДУЕТ УСТРОЖАТЬ И УЧИТЫВАТЬ ОБА МНЕНИЯ.

1. ОБЫЧНО (когда количество подукта менее, чем в 60 раз превосходит величину ножа) - опасаемся того, что вкус распространится по всему продукту, и поэтому он весь пропитается молоком.

2. ЕСЛИ ЖЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА ПРЕВОСХОДИТ ВЕЛИЧИНУ НОЖА НЕ МЕНЕЕ ЧЕМ В 60 РАЗ - то опасаемся, что вкус распространится только на толщину поверхностного слоя. И это потому, что, если допустить, что вкус распространился на весь продукт, то тогда он будет упразднен по правилу 1:60, приведенному в главе 3, и весь продукт станет разрешенным.

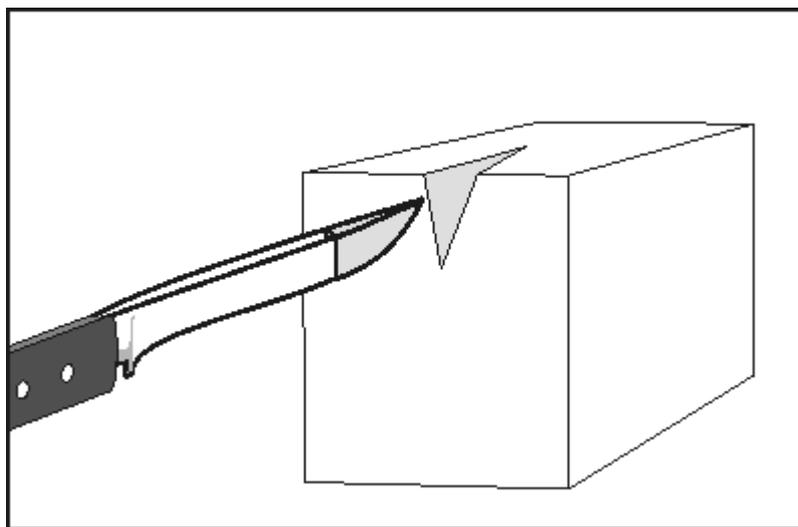
	
<p><u>КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА</u> <u>МЕНЕЕ, ЧЕМ В 60 РАЗ</u> <u>ПРЕВОСХОДИТ ВЕЛИЧИНУ</u> <u>НОЖА</u> Считаем, вкус распространился на весь продукт</p>	<p><u>КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА</u> <u>ПРЕВОСХОДИТ ВЕЛИЧИНУ НОЖА</u> <u>НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ В 60 РАЗ</u> Считаем, что продукт впитывает вкус на величину поверхностного слоя (2 см.)</p>

ЧАСТЬ НОЖА, ПОГРУЖЕННАЯ В ПРОДУКТ

Когда оцениваем соотношение количества продукта и величину ножа, то важно знать, какая часть ножа была погружена в продукт. Поступают следующим образом.

ЕСЛИ НЕИЗВЕСТНО, какая часть лезвия ножа вошла в продукт при разрезании, предполагаем, что погружался весь нож, и проверяем, содержится ли в объеме продукта 60 объемов лезвия.

ЕСЛИ ИЗВЕСТНО, какая часть ножа вошла в продукт при разрезании, учитываем только эту часть.

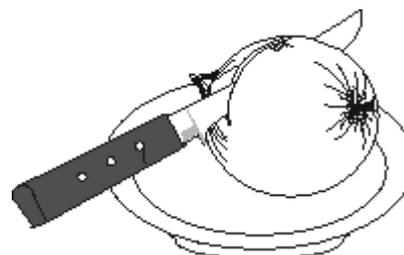


ПЕРЕДАЧА ВКУСА - происходит только от той части лезвия ножа, которая погружена в продукт.

ПРИ СОМНЕНИИ - учитываем все лезвие.

РАЗРЕЗАНИЕ ОСТРОГО ПРОДУКТА НА ТАРЕЛКЕ

Если острый продукт режут на тарелке, то это приводит к тому, что продукт вдавливаются ножом в тарелку и впитывает имеющийся в ней вкус.



НАПРИМЕР: Разрезали острый продукт на молочной тарелке:

ЕСЛИ НОЖ ПАРЕВНЫЙ , то острый продукт в результате впитывания молочного вкуса из тарелки, делается молочным;

ЕСЛИ НОЖ МЯСНОЙ, то острый продукт станет запрещенным, потому что он впитает в себя вкус молока из тарелки и вкус мяса из ножа.

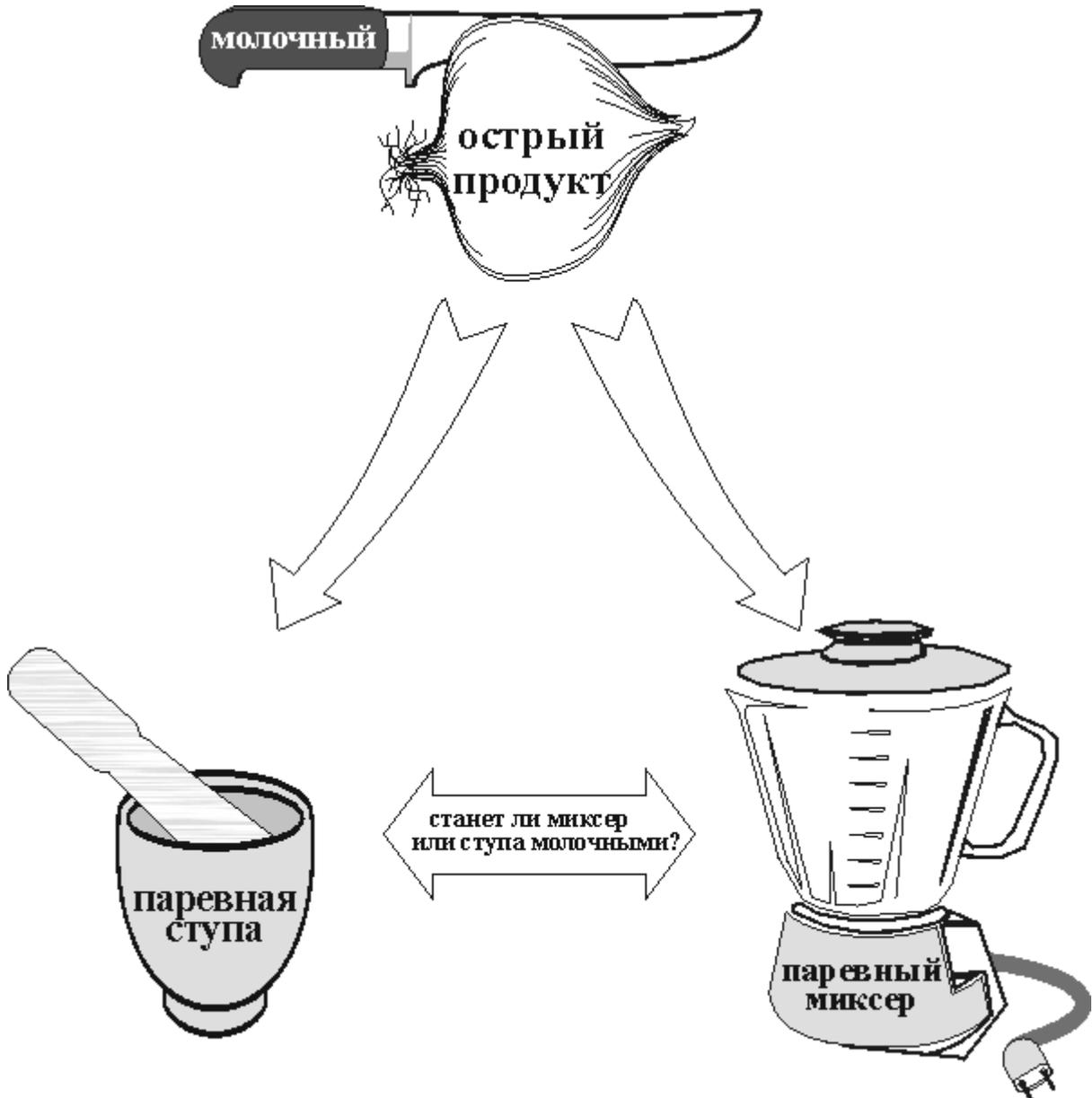
ЗАМЕЧАНИЕ: все это справедливо даже и тогда, когда тарелка и нож неоднодневные.



ТАРЕЛКА ПЕРЕДАЕТ ВКУС МОЛОКА В РЕЗУЛЬТАТЕ ДАВЛЕНИЯ НА НЕЕ НОЖОМ.

**КАКОВ СТАТУС СТУПЫ ИЛИ МИКСЕРА, В КОТОРОМ
ИЗМЕЛЬЧИЛИ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ, ВПИТАВШИЙ ВКУС ОТ
НОЖА.**

Разрезали острый продукт молочным ножом, а потом измельчили его в ступе или в миксере, - станет ли после этого ступа или миксер молочными?



Некоторые считают, что миксер и ступа станут молочными. По другому, облегчающему мнению, т.к. сам острый продукт не является молочным или мясным, а только впитал в себя вкус молока или мяса, он не может передать вкус только в результате нажатия. Поэтому в таких случаях рекомендуется обратиться к своему раввину за советом.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬСЯ К СВОЕМУ РАВВИНУ ЗА СОВЕТОМ

ВАРКА МЯСА ВМЕСТЕ С ОСТРЫМ ПРОДУКТОМ, КОТОРЫЙ ВПИТАЛ В СЕБЯ ВКУС МОЛОКА В РЕЗУЛЬТАТЕ РАЗРЕЗАНИЯ МОЛОЧНЫМ НОЖОМ

Острый продукт, как например, лук, разрежали молочным ножом, а потом по ошибке сварили его с мясом.

СТАТУС МЯСА

1. Вкус молока, впитавшийся в лук, может сделать мясо запрещенным.
2. Но если сваренного блюда в 60 раз больше, чем вкуса молока, имеющегося в луке, мясо не станет запрещенным.
3. Количество молока, поглощенное луком, принимаем соответствующим величине той части ножа, которая использовалась при разрезании лука.
4. Если неизвестна величина лезвия, которым разрежали лук на молочной тарелке, и тогда невозможно определить количество вкуса, поглощенного им, принимаем, что весь лук пропитан вкусом молока.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ: СТАТУС МЯСА:

МЯСО ЗАПРЕЩЕНО, (КРОМЕ ТОГО СЛУЧАЯ, КОГДА КОЛИЧЕСТВО МЯСА В 60 РАЗ ПРЕВОСХОДИТ КОЛИЧЕСТВО МОЛОКА, ВПИТАННОГО ЛУКОМ).

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае большого ущерба, если нож был неоднородный, рекомендуется обратиться к своему раввину за советом, потому что есть авторитетное мнение, что в подобных случаях возможно принять менее строгое решение.

СТАТУС ЛУКА

1. **ЕСЛИ МЯСА НЕ В 60 РАЗ БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОЛИЧЕСТВО ВКУСА МОЛОКА, КОТОРЫЙ ВПИТАЛ В СЕБЯ ЛУК, ТО ВСЕ, НАХОДЯЩЕЕСЯ В КАСТРЮЛЕ, ЗАПРЕЩЕНО** (и, конечно, лук в том числе).
2. **ОДНАКО ЕСЛИ МЯСА В 60 РАЗ БОЛЬШЕ,** чем количество вкуса молока, впитанного луком, и таким образом вкус молока аннулируется, **КАКОВ БУДЕТ СТАТУС ЛУКА?**

ПО БОЛЬШИНСТВУ МНЕНИЙ

ЛУК В ЭТОМ СЛУЧАЕ ТАКЖЕ БУДЕТ РАЗРЕШЕННЫМ. Объясняют это тем, что когда лук варится, из него извлекается **весь** впитанный им вкус, и поэтому его статус такой же, как и всего блюда в кастрюле. Таково мнение авторитетных раввинов, и на него можно опереться .

МНЕНИЕ ТЕХ, КТО УСТРОЖАЕТ

Те, кто устражают говорят, что если лук можно идентифицировать , то его нужно обязательно извлечь и выбросить. Тот, кто так поступает заслуживает благословения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: СТАТУС ЛУКА

1. ЕСЛИ КОЛИЧЕСТВО МЯСА НЕ ПРЕВОСХОДИТ В 60 РАЗ КОЛИЧЕСТВО ВКУСА МОЛОКА, ВПИТАННОГО ЛУКОМ - лук также запрещен.

2. ЕСЛИ МЯСА В 60 РАЗ БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОЛИЧЕСТВА ВКУСА МОЛОКА, ВПИТАННОГО ЛУКОМ, ТО:

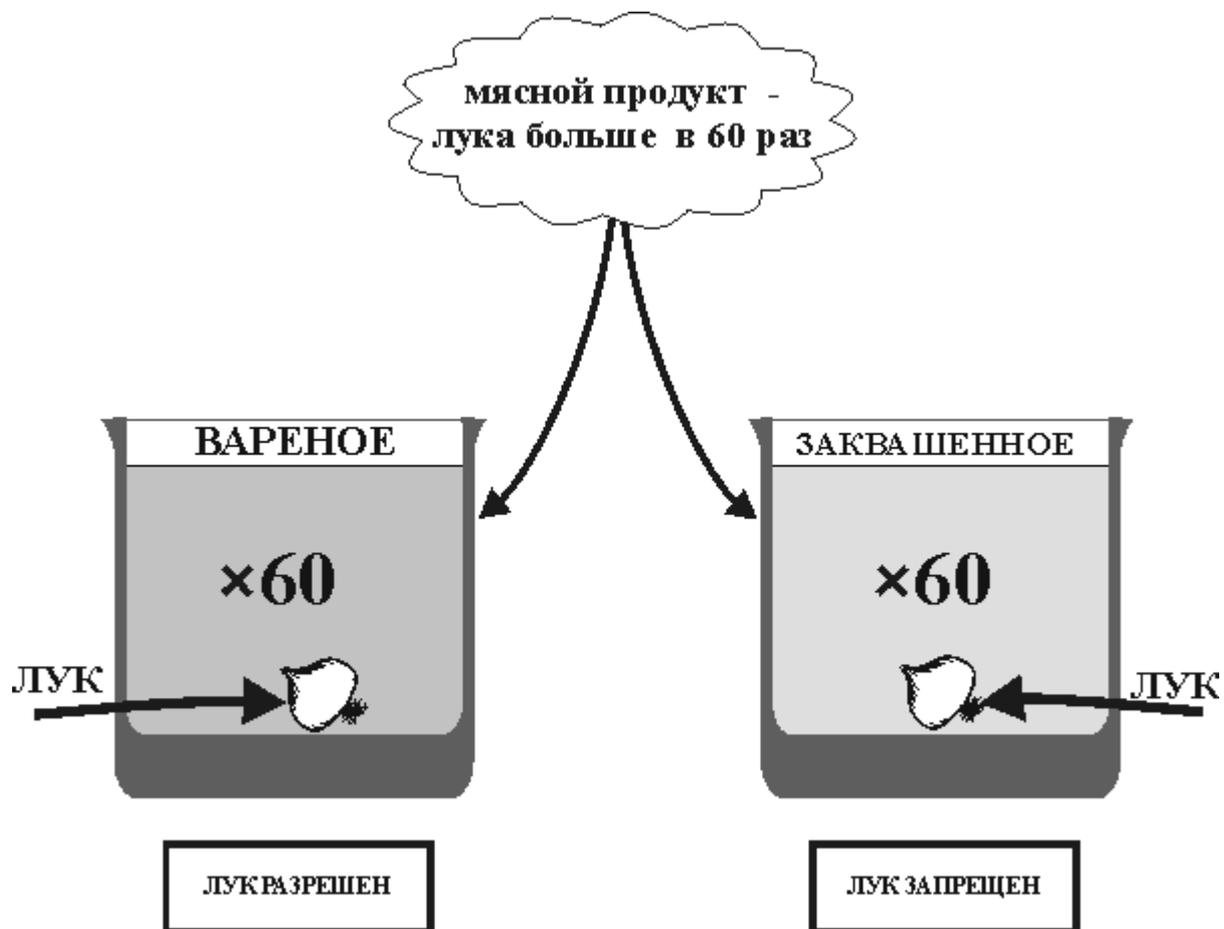
А) ПО БОЛЬШИНСТВУ МНЕНИЙ - лук разрешен.

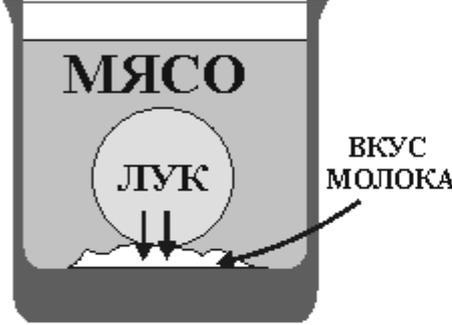
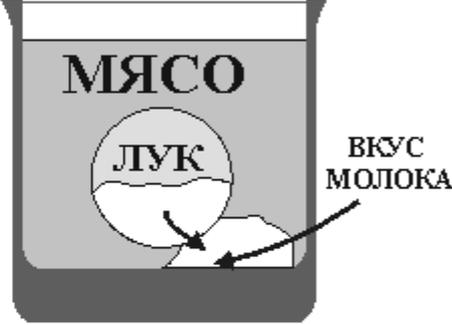
Б) ПО МНЕНИЮ ТЕХ, КТО УСТРОЖАЕТ - если лук можно извлечь, то его необходимо извлечь (и тот, кто так поступает, заслуживает благословения).

СТАТУС ЛУКА В КВАШЕНОМ ПРОДУКТЕ

Все, что разрешили мудрецы по поводу острого продукта, относится только к его варке, в процессе которой извлекается весь имеющийся в нем вкус молока.

Но при квашении, если заквасился лук с мясом, то даже если мяса в 60 раз больше, чем лука, и мясо разрешено, однако, лук все равно запрещен. И это потому, что хотя мы считаем, что "квашение как варка", вместе с тем опасаемся, что при квашении не весь вкус молока, имеющийся в луке, извлекается из него, и поэтому необходимо этот лук выбросить.



<h1 style="text-align: center;">ВАРКА</h1>	<h1 style="text-align: center;">КВАШЕНИЕ</h1>
<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 1 - лук положили в мясо</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 1 - лук положили в мясо</p>
<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 2 - весь вкус молока вышел из лука и был упразднен мясным блюдом, которого в 60 раз больше, чем лука. Блюдо разрешено</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 2 - только часть вкуса молока вышла из лука</p>
<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 3 - разрешенный вкус мяса, впитался в весь объем лука, и поэтому и лук также разрешен</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">СТАДИЯ 3 - вкус мяса впитался в лук, вкус молока смешался со вкусом мяса и сделал лук запрещенным</p>

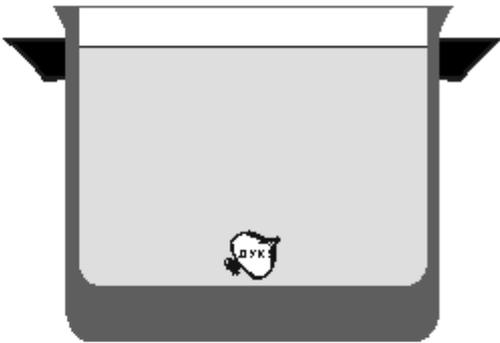
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ЕСЛИ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ РАЗРЕЗАН МОЛОЧНЫМ НОЖОМ И СВАРЕН В МЯСНОМ БЛЮДЕ, ТО:

1. ЕСЛИ МЯСНОГО БЛЮДА НЕ В 60 РАЗ БОЛЬШЕ, ЧЕМ КОЛИЧЕСТВО МОЛОКА, ВПИТАННОГО ЛУКОМ- лук делает запрещенным мясное блюдо. (В случае большого ущерба, если нож был неоднодневный, - рекомендуется обратиться к раввину за советом).

2. ЕСЛИ В МЯСНОМ БЛЮДЕ СОДЕРЖИТСЯ 60 ОБЪЕМОВ МОЛОКА, ВПИТАННОГО ЛУКОМ, - мясо и лук разрешены. (Есть мнение более строгое, в соответствии с которым, если есть возможность, лук надо извлечь.)

3. ЕСЛИ РЕЧЬ ИДЕТ О КВАШЕНИИ, А НЕ О ВАРКЕ - лук всегда запрещен.

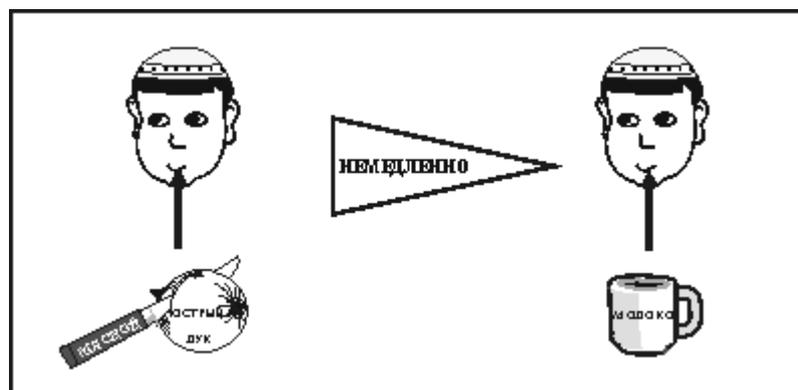
НЕТ 60 ОБЪЕМОВ ЛУКА	ЕСТЬ 60 ОБЪЕМОВ ЛУКА
<div style="text-align: center;">  <p data-bbox="379 1413 699 1464">ВСЕ ЗАПРЕЩЕНО</p> <p data-bbox="245 1473 823 1592">(В случае большого ущерба, если нож был неоднодневный, возможно обратиться к раввину за советом)</p> </div>	<div style="text-align: center;">  <p data-bbox="954 1413 1273 1464">ВСЕ РАЗРЕШЕНО</p> <p data-bbox="842 1473 1418 1592">(1. По более строгому мнению, если есть возможность, лук необходимо извлечь 2. При квашении лук запрещен)</p> </div>

ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ

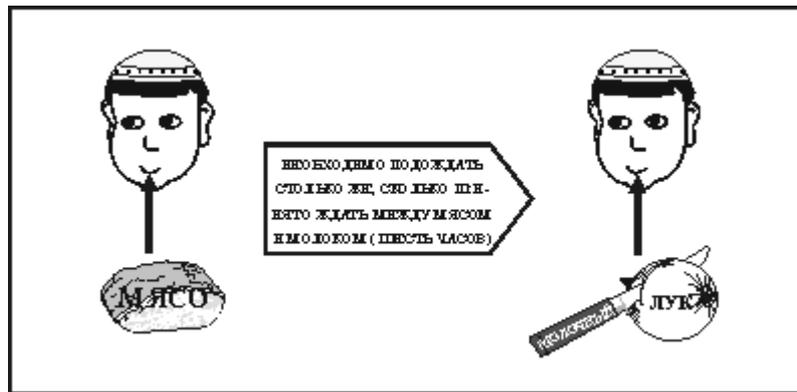


КАКОЙ ПРОМЕЖУТОК ВРЕМЕНИ НУЖНО ВЫДЕРЖАТЬ МЕЖДУ ЕДОЙ ОСТРОГО ПРОДУКТА, ВПИТАВШЕГО МЯСНОЙ ВКУС, И МОЛОКОМ

1. Если поел острый продукт, разрезанный мясным ножом, разрешается сразу после этого есть молочное блюдо.



2. Если поел мясо, то некоторые запрещают сразу после этого есть острый продукт, разрезанный молочным ножом, - необходимо выдержать промежуток времени, принятый между мясом и молоком.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. ОТНОСИТЕЛЬНО ОСТРОГО ПРОДУКТА ДЕЙСТВУЮТ ТРИ ЗАКОНА:

- а) Острый продукт впитывает и передает вкус в месте нажатия на него при разрезании;
- б) восстанавливает "испорченный" вкус;
- в) не действуют облегчающие правила, относящиеся к "дающему вкус второго порядка".

2. ЕСЛИ РАЗРЕЗАТЬ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ НОЖОМ, - ВКУС ОТ НОЖА РАСПРОСТРАНИТСЯ ПО ОСТРОМУ ПРОДУКТУ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:

- а) **Если в продукте не содержится по крайней мере 60 раз количество вкуса, впитанного ножом,** - опасаемся, что вкус распространился на весь острый продукт;
- б) **если острого продукта по крайней мере в 60 раз больше, чем количество вкуса, впитанного ножом,** - опасаемся, что продукт впитал вкус от ножа на величину поверхностного слоя.

3. ЕСЛИ РАЗРЕЗАТЬ НА ТАРЕЛКЕ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ - вкус от тарелки перейдет в продукт в результате давления ножом при разрезании.

4. ЕСЛИ В МИКСЕРЕ ИЛИ СТУПКЕ ИЗМЕЛЬЧИТЬ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ, РАЗРЕЗАННЫЙ МОЛОЧНЫМ НОЖОМ - есть два различных мнения, и для решения вопроса, станет ли ступка или миксер молочными, следует обратиться к раввину.

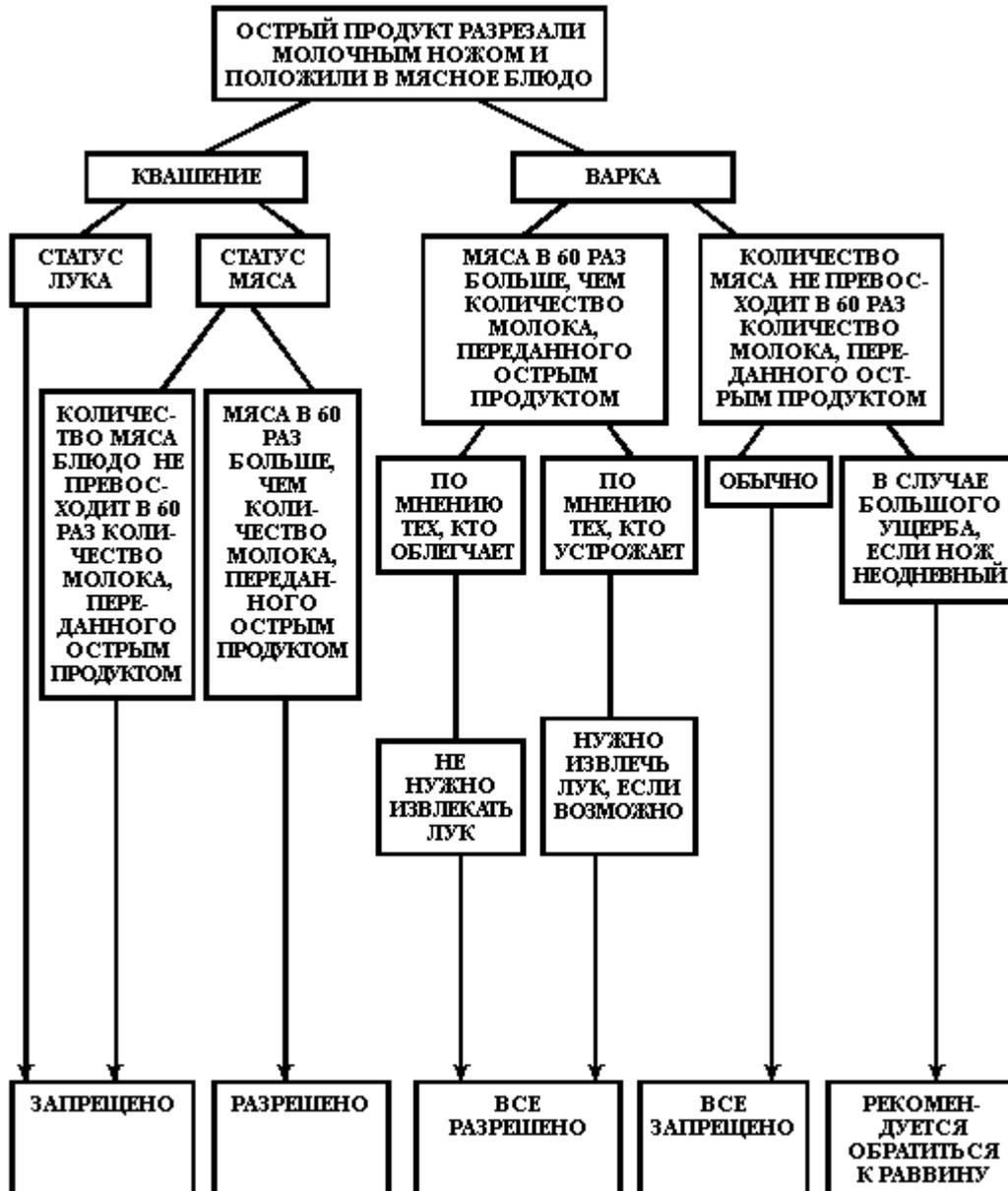
5. РЕКОМЕНДУЕТСЯ В КАЖДОМ ДОМЕ ИМЕТЬ ПАРОВНЫЕ НОЖИ И ДОСКИ ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ ОВОЩЕЙ.

6. а) ЕСЛИ ПОЕЛ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ, РАЗРЕЗАННЫЙ МЯСНЫМ НОЖОМ, то не должен соблюдать перерыв перед едой молока.

б) ЕСЛИ ПОЕЛ МЯСО И ХОЧЕТ ЕСТЬ ОСТРЫЙ ПРОДУКТ, РАЗРЕЗАННЫЙ МОЛОЧНЫМ НОЖОМ, должен подождать то время, которое принято между едой мяса и молока (шесть часов).



ЗАКЛЮЧЕНИЕ



ГЛАВА 15 НА КАКОМ РАССТОЯНИИ ДРУГ ОТ ДРУГА МОЖНО КЛАСТЬ МОЛОЧНЫЕ И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ.

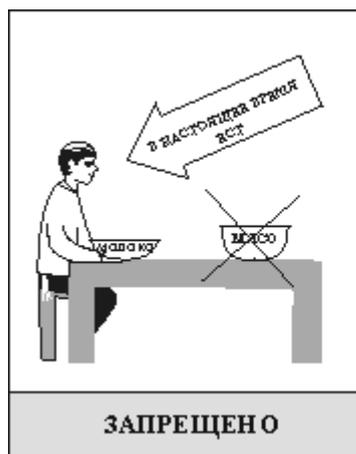
В связи с тем, что мясо и молоко обычно имеются в каждом доме, и каждый из них в отдельности является продуктом разрешенным, мудрецы, опасаясь, что их могут смешать, установили минимальное расстояние, на котором они должны быть друг от друга.

1. СТОЛ, НА КОТОРЫЙ ПОЛОЖИЛИ МЯСО И МОЛОКО

1) ЗАПРЕЩЕНО ЕСТЬ МОЛОЧНОЕ БЛЮДО ЗА СТОЛОМ, НА КОТОРОМ ЛЕЖИТ МЯСО (и, конечно, - мясо, если на столе находится молоко), - чтобы по ошибке не начать есть их вместе.

2) ОДНАКО, ЕСЛИ В ДАННЫЙ МОМЕНТ ЗА СТОЛОМ НЕ ЕДЯТ, РАЗРЕШЕНО положить на него мясо и молоко на небольшом расстоянии друг от друга.

При этом необходимо следить, чтобы молоко не попало в мясо и наоборот.



РАЗРЕШЕНО КЛАСТЬ МЯСО И МОЛОКО НА ОДИН СТОЛ, ЕСЛИ В ДАННЫЙ МОМЕНТ ЗА НИМ НЕ ЕДЯТ

2. ДВА ЧЕЛОВЕКА ЕДЯТ ЗА ОДНИМ СТОЛОМ

	<p>Если два человека, знакомы между собой, то им запрещено есть за</p>
--	---

одним
столом, -
один - мясо,
другой -
молоко,
потому что
один может
по ошибке
начать есть
из тарелки
другого.

Однако,
если стол
большой, и
они сидят
настолько
далеко друг
от друга, что
если один из
них протянет
руку, он не
сможет
дотянуться
до тарелки
другого,
тогда им
разрешено
есть за
одним
столом.

А также
разрешено,
если
сделают
какое-то
отличие,
как,
например:
есть на
отдельных
салфетках,
(а не на
одной
скатерти), -
даже если
они сидят
близко друг к

ЗАПРЕЩЕНО

другу.

А также,
если
поместят
между собой
какой-нибудь
предмет ,
который
обычно не
находится на
столе, за
которым
едят; и даже,
если
положат
между собой
целую
буханку
хлеба, от
которой они
не едят -
даже это
считается
достаточным
разделением

РАЗРЕШЕНО

3. МОЖНО ЛИ КЛАСТЬ МЯСО И МОЛОКО ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОНИ КАСАЛИСЬ ДРУГ ДРУГА?

Мудрецы запретили класть мясо и молоко так, чтобы они касались друг друга. Причина этого запрета в том, что после соприкосновения даже холодных продуктов соприкасающиеся поверхности необходимо прополоскать (как будет объяснено дальше). Мудрецы, опасались, что в быту могут забыть это сделать, и тогда возможна ситуация, когда на мясе останутся прилипшие частицы сыра, а на сыре - частицы мяса. В результате - поев или сварив такие продукты, человек нарушит запрет Торы.



ЗАПРЕЩЕНО КЛАСТЬ МЯСО И СЫР ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОНИ КАСАЛИСЬ ДРУГ ДРУГА

4. МОЛОЧНЫЙ И МЯСНОЙ ХЛЕБ

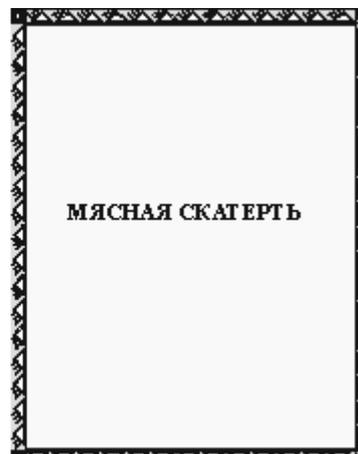
- ЗАКОН** - Мудрецы запретили печь молочный или мясной хлеб.
- ПРИЧИНА** - Так как обычно хлеб паревный, и принято есть его за каждой трапезой, может случиться так, что по ошибке человек поест молочный хлеб с мясом, или наоборот - мясной - с молоком.
- ПОСТФАКТУМ** - И даже постфактум, если спекли молочный хлеб (или мясной), запрещено есть его даже сам по себе, и необходимо его выбросить.
- ПРИМЕЧАНИЕ** - Если же **ДО ВЫПЕЧКИ** сделать хлеб такой формы, что он совершенно отличался от всех других хлебов или обычных булочек, и, увидев его, каждому будет ясно, что это не обычный хлеб, мудрецы разрешили его есть. Вместе с тем, молочный или мясной хлеб не станет разрешенным, если сделать на нем какой-то отличительный знак **ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ**, так как запрещенным он стал еще в момент выпечки.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ: ЗАПРЕЩЕНО ПЕЧЬ МОЛОЧНЫЙ ИЛИ МЯСНОЙ ХЛЕБ, ЕСЛИ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ ЕГО НЕ СДЕЛАЛИ В ФОРМЕ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ФОРМЫ ОБЫЧНОГО ХЛЕБА.

5. СКАТЕРТИ ДЛЯ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ТРАПЕЗЫ.

1. **ЗАПРЕЩЕНО** есть мясную еду на скатерти, на которой ели молочную (и наоборот).
2. **ПОЭТОМУ ПРИНЯТО** , иметь две различные скатерти - для мяса и для молока.
3. **В СТЕСНЕННЫХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ** , если нет другой скатерти. то:
 - 1) рекомендуется постирать скатерть между трапезами;
 - 2) если скатерть длинная, то можно, поев на одном ее конце молочную трапезу, есть на другом ее конце мясную трапезу.



**ИЗНАЧАЛЬНО НЕОБХОДИМО ИМЕТЬ ДВЕ РАЗДЕЛЬНЫЕ СКАТЕРТИ
ДЛЯ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ТРАПЕЗ**

6. СТАТУС ОСТАТКОВ ХЛЕБА

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Остатки хлеба от мясной трапезы запрещено есть за молочной трапезой из-за опасения, что к хлебу могли прилипнуть крошки мяса или мясной жир.

И, конечно, наоборот, относительно остатков хлеба от молочной трапезы.

2. Остатки хлеба - если буханка хлеба, находится посреди стола, и от нее отрезают ломти во время мясной еды, то даже если осталась половина буханки или отдельные ломти - все это называется "остатками хлеба", и их запрещено есть за молочной трапезой.



КАК СДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ ХЛЕБ ОСТАВАЛСЯ В ТЕЧЕНИЕ ТРАПЕЗЫ ПАРЕВНЫМ .

Рекомендуется до начала трапезы чистыми руками отрезать несколько кусков хлеба, необходимые для данной трапезы. И если затем окажется в процессе еды, что хлеба не хватает, надо проследить, чтобы руки были чистыми, и отрезать дополнительные ломти. В этом случае не надо опасаться, что у них будет статус - "остатков хлеба".

СТАТУС ЛОМТЕЙ ХЛЕБА

В случае, когда, хлеб разрезан чистыми руками, понятие "остатки хлеба" относится только к тем ломтям, которые взяли те, кто участвуют в трапезе. Но остальные ломти, к которым они не притрагивались, разрешено есть как с мясной так и с молочной едой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

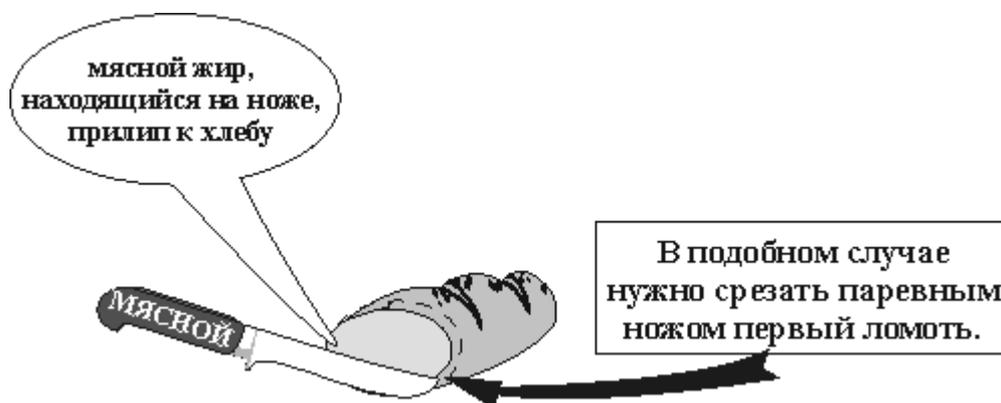
1. ХЛЕБ, ОТ КОТОРОГО ОТРЕЗАЛИ ЛОМТИ ЗА МЯСНОЙ ТРАПЕЗОЙ, СТАНОВИТСЯ МЯСНЫМ, И ЕГО ЗАПРЕЩЕНО ЕСТЬ ЗА МОЛОЧНОЙ

ТРАПЕЗОЙ.

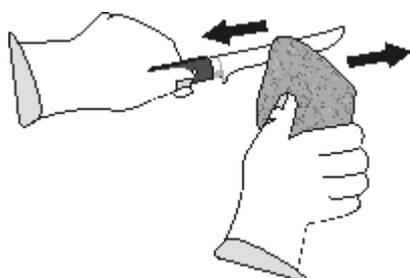
2. ЕСЛИ ОТ ХЛЕБА ДО НАЧАЛА ТРАПЕЗЫ ОТРЕЗАТЬ ЧИСТЫМИ РУКАМИ НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛОМТЕЙ, ТО ХЛЕБ ОСТАЕТСЯ ПАРЕВНЫМ; И ТАКЖЕ ПАРЕВНЫМИ ОСТАЮТСЯ ТЕ ЛОМТИ, КОТОРЫЕ НАХОДИЛИСЬ НА СТОЛЕ, НО ДО НИХ НЕ ДОТРАГИВАЛИСЬ.

7.РАЗРЕЗАНИЕ ХЛЕБА НОЖОМ

1. НОЖ МЯСНОЙ. Если разрезали хлеб мясным ножом, запрещено есть его за молочной трапезой - из-за опасения, что к нему прилип мясной жир, находящийся на ноже. И то же самое относительно молочного ножа - опасаемся, что к нему прилипли кусочки молочного жира.

**2. ЕСЛИ ХОРОШО ПРОТЕРЕТЬ НОЖ ДО РАЗРЕЗАНИЯ ХЛЕБА,**

по поводу статуса таких ломтей мнения мудрецов разделились: одни считают, что они разрешены и для молочной и для мясной трапезы даже изначально; другие - что разрешены только тогда, когда человек находится в стесненных обстоятельствах, например, в дороге.

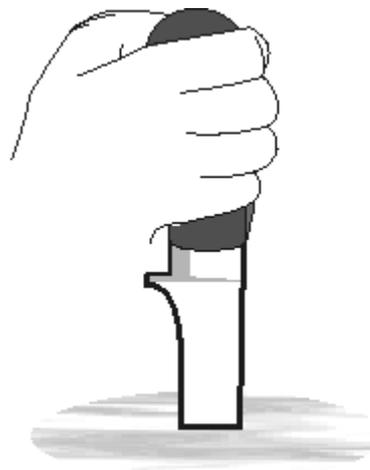


ЕСЛИ ХОРОШО ПРОТЕРЕТЬ НОЖ, НЕКОТОРЫЕ СЧИТАЮТ - ЧТО РАЗРЕШЕНО ДАЖЕ ИЗНАЧАЛЬНО ДРУГИЕ - ЧТО РАЗРЕШЕНО ТОЛЬКО В ОСОБЫХ СЛУЧАЯХ, НАПРИМЕР, КОГДА НАХОДИШЬСЯ В ДОРОГЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если же нож хорошо очистить с помощью жесткого предмета, как, например, металлической мочалки или жесткого пластика, подобному металлической мочалке, с применением моющих средств, тогда по всем мнениям - хлеб считается паревным уже изначально.

3. ЕСЛИ ВОТКНУТЬ МЯСНОЙ НОЖ В ТВЕРДУЮ ПОЧВУ 10 раз - то хлеб, разрезанный им, по общему мнению изначально разрешен для молочной трапезы.

**ВОТКНУЛ НОЖ В ТВЕРДУЮ
ПОЧВУ - РАЗРЕШЕНО**



4. Во избежание ошибки РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИМЕТЬ ПАРЕВНЫЙ НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА.

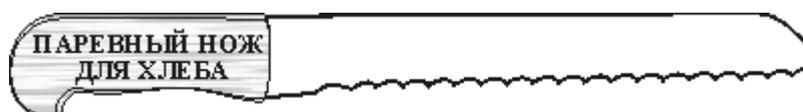
ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. РАЗРЕЗАЛ ХЛЕБ МЯСНЫМ НОЖОМ - если не срезать паревным ножом первый ломоть, запрещено есть его с молочной трапезой.

2. ЕСЛИ ХОРОШО ОЧИСТИТЬ НОЖ ДО ТОГО, КАК РАЗРЕЗАЛ ХЛЕБ, - то есть мнение, что разрешено изначально но, а есть другое мнение, что разрешено только в особых случаях, например, в дороге.

3. ЕСЛИ ВОТКНУТЬ НОЖ ДО РАЗРЕЗАНИЯ В ТВЕРДУЮ ПОЧВУ 10 раз, - то хлеб изначально разрешен для молочной трапезы.

4. РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИМЕТЬ ПАРЕВНЫЙ НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА.



8. СТАТУС САЛАТОВ - и других блюд, которые находились на столе во время мясной трапезы.

1. ЕСЛИ ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЛОЖКА И ВИЛКА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ САЛАТА, - то нет опасения, что к салату прилипнет что-либо мясное, и поэтому разрешено этот салат есть и за молочной трапезой. Но если каждый берет салат своей ложкой, то такой салат запрещено есть за молочной трапезой.

2. ЕСЛИ ЗА СТОЛОМ ЕДЯТ ДЕТИ, - в любом случае устрожают и запрещают есть его за молочной трапезой, т.к. есть опасение, что в салат могла попасть мясная еда.

3. РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЧЕЛОВЕКУ, СТРЕМЯЩЕМУСЯ СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ЗАКОНЫ ТОРЫ, если он не находится в стесненных обстоятельствах, устрожать и не есть за мясной трапезой все то, что стояло на столе во время молочной, и так же наоборот. Тот, кто так устрожает, заслуживает благословения.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

САЛАТ И ДРУГИЕ БЛЮДА, КОТОРЫЕ БЫЛИ НА СТОЛЕ ВО ВРЕМЯ МЯСНОЙ ТРАПЕЗЫ:

1. ЕСЛИ ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СТОЛОВЫЙ ПРИБОР ДЛЯ САЛАТА - разрешено есть его как за мясной, так и за молочной трапезами.

2. ЕСЛИ ЗА СТОЛОМ ЕСТЬ ДЕТИ - следует устрожать и не есть за молочной трапезой.

3. РЕКОМЕНДУЕТСЯ ЧЕЛОВЕКУ, СТРЕМЯЩЕМУСЯ СТРОГО СОБЛЮДАТЬ ЗАКОНЫ ТОРЫ - если нет особых обстоятельств, не есть за молочной трапезой ничего из того, что стояло на столе во время мясной. (И, конечно, наоборот, - не есть за мясной трапезой ничего из того, что стояло на столе во время молочной).

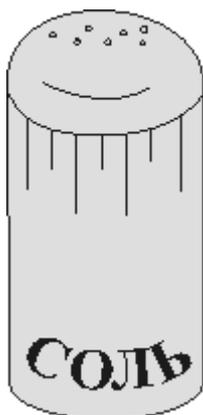
9. РАЗДЕЛЕНИЕ СОЛОНОК

1. СОЛОНКИ ОТКРЫТЫЕ.

Необходимо, чтобы была одна солонка для молочной трапезы, другая - для мясной.



2. СОЛОНКИ ЗАКРЫТЫЕ.



Разрешается использовать их, как для мяса, так и для молока, но надо не забывать тщательно протирать их между трапезами, (из опасения, что к ним может во время пользования прилипнуть жир или крошки продукта).

Те, кто особенно тщательно соблюдают правила кашрута, и в этом случае имеют отдельные мясную и молочную солонки.

10. ИЗМЕНЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПОСУДЫ НА МЯСНУЮ

ПРАВИЛО - обычно, без особых на то причин не принято изменять молочную посуду на мясную и наоборот.

ПРИЧИНА - это может привести к путанице в хозяйстве. Рекомендуется, чтобы для каждой посуды было постоянное применение.

НО, ЕСЛИ:

1. **Раскашеровали посуду**, и нужно ее прокипятить, чтобы откашеровать, тогда можно изменить ее назначение.

2. **В канун праздника Песах**, когда кипятим посуду, чтобы прокашеровать для Песах, разрешается изменить мясную на молочную и наоборот.



НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ИЗМЕНЯТЬ МОЛОЧНУЮ ПОСУДУ НА МЯСНУЮ И НАОБОРОТ, КРОМЕ ТЕХ СЛУЧАЕВ, КОГДА МЫ ВЫНУЖДЕНЫ ЕЕ ВСЕ РАВНО КАШЕРОВАТЬ, (НАПРИМЕР, В СЛУЧАЕ ЕЕ РАСКАШЕРОВАНИЯ ИЛИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПРАЗДНИК ПЕСАХ.

Примечание. По вопросу изменения ее на паревную посуду, мнения мудрецов разделились, и поэтому следует обратиться к раввину.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Разрешено класть мясо и молоко на один стол, если за ним в данный момент не едят.

2. Как правило, двум знакомым друг с другом человека запрещено есть за одним столом, одному - молоко, другому - мясо. Однако, это возможно при выполнении одного из следующих условий:

- 1) если они сидят далеко друг от друга, по крайней мере на расстоянии вытянутой руки;
- 2) если они сделают какое-то символическое разделение, как например, будут есть на разных скатертях или поставят между собой какой-то предмет, который обычно во время еды на столе не принято ставить.

3. Запрещено класть мясо и молоко таким образом, чтобы они касались друг друга, даже если они холодные.

4. Запрещено печь мясной или молочный хлеб. Однако, если до выпечки придать ему форму, отличную от принятой формы хлеба, то тогда разрешено.

5. Принято изначально иметь две скатерти - для мяса и для молока.

6. Хлеб, который разрезали во время мясной трапезы даже паревным ножом, считается мясным , и запрещено есть его за молочной трапезой. Но если разрезать его до начала трапезы чистыми руками, хлеб останется паревным, и даже ломти, находящиеся на столе, которых не касались во время еды, остаются паревными.

7.

1) **Разрезал хлеб мясным ножом** - запрещено есть его за молочной трапезой (если не срезать паревным ножом первый ломоть).

2) **Если хорошо очистить нож** до разрезания - есть мнение, что разрешено изначально, по другому мнению - разрешено только в особых случаях, например, в дороге.

3) **Если воткнуть нож в твердую почву** десять раз - разрешено.

4) **Рекомендуется иметь паревный нож для хлеба.**

8. **Салаты и другие блюда, которые были на столе** во время мясной трапезы:

1) **если есть специальный столовый прибор для салатов** - можно есть их и с молочной трапезой.

2) **там, где есть дети** - необходимо устрожать и не есть с молочной трапезой.

3) **Рекомендуется для человека, стремящегося строго соблюдать законы Торы**, - ничего не есть за молочной трапезой из того, что стояло на столе во время мясной трапезы, (за исключением особых случаев).

9.

1) **Открытые солонки** - необходимо иметь одну мясную, другую - молочную.

2) **Закрытые солонки** - их можно употреблять как для мяса, так и для молока, но следует обязательно хорошо протирать их между мясной и молочной трапезами (и наоборот), из-за опасения, что к ним могут прилипнуть частицы жира. Поэтому принято у тех, кто строго соблюдает запреты, и в этом случае иметь отдельные мясную и молочную солонки.

10. **Нельзя превращать мясную посуду в молочную и наоборот** , кроме случаев, когда кашерование посуды является необходимым само по себе, как, например, когда ее раскаше ровали, и или кашеруют для Песах.

ГЛАВА 16 ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ТРАПЕЗАМИ

ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ ЕДОЙ МЯСА И МОЛОКА

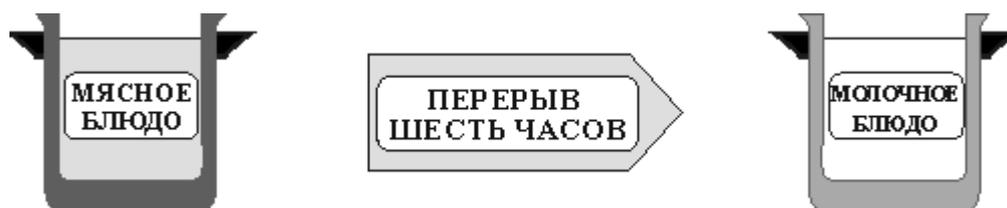
1. Перерыв между мясом и молоком

Человек, который поел мясо и хочет есть молоко, должен подождать шесть часов.



2. Перерыв между мясным и молочным блюдом

Так же, как требуется перерыв продолжительностью шесть часов между едой мяса и молока, точно так же необходим перерыв между мясным блюдом (т.е. продуктом, который был сварен с мясом) и молочным блюдом.



3. Дополнительные условия

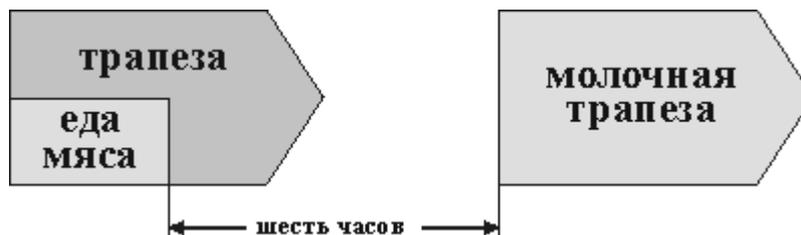
Кроме ожидания шесть часов необходимо соблюсти следующие дополнительные условия:

1. **Благословение после еды** - необходимо произнести благословение между двумя трапезами.
2. **Уборка посуды после трапезы** - необходимо освободить стол от мясной посуды и накрыть его для новой трапезы.



4. С КАКОГО МОМЕНТА НАДО ОТСЧИТЫВАТЬ ШЕСТЬ ЧАСОВ?

Считаем шесть часов с момента окончания еды мяса, а не с момента окончания трапезы (конечно, если мясо закончил есть до окончания трапезы).



5. ПОНЯТИЕ "ПОЕЛ МЯСО" ПОДРАЗУМЕВАЕТ ТАКЖЕ:

1) **ПОЖЕВАЛ МЯСО** (даже не проглотил, а выплюнул его) - надо ждать шесть часов.

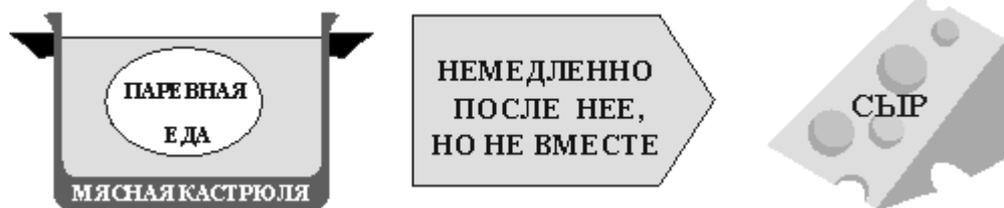
2) **ПРОГЛОТИЛ** мясо (даже не жевал его) - надо ждать шесть часов.

Если же: **ТОЛЬКО ПОЛОЖИЛ В РОТ МЯСО** и выплюнул его (не жевал и не глотал его) - не должен ждать шесть часов, только пожевать что-либо и прополоскать рот - и можно есть молоко.

6. **ПОЖЕВАТЬ** - любую паревную пищу, (кроме муки, фиников, овощей и т.п. вязких продуктов, которые приклеиваются во рту, и их нельзя удалить полосканием). Рекомендуется устрожать и проглатывать эту пищу.

7. **ПОЛОСКАНИЕ** - хорошо промыть рот водой или другой жидкостью. Можно также окунуть ломоть хлеба в какой-нибудь напиток, дать жидкости хорошо впитаться, а потом съесть его, и тем самым можно выполнить одновременно оба требования - прожевывание и полоскание.

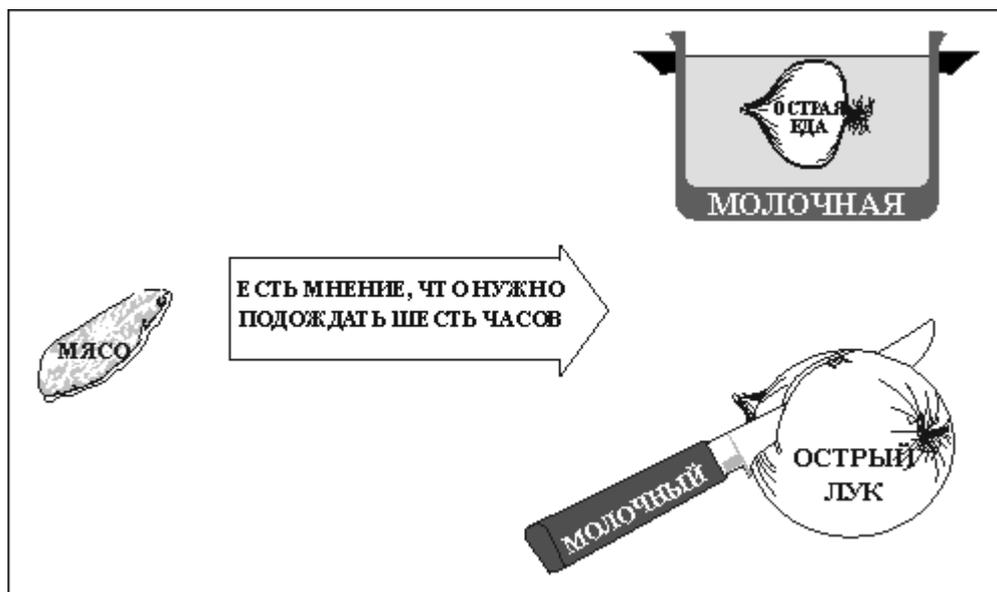
8. Если поел **ПАРЕВНЫЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВАРИЛСЯ В МЯСНОЙ ПОСУДЕ** (даже однодневной) - разрешается сразу после него есть сыр, даже за одной и той же трапезой, и нет необходимости что-либо пожевать между ними. Однако во избежание нарушения запрета о "дающем вкус второго порядка" - есть их вместе -запрещено.



9. Если поел **ОСТРЫЙ ПАРЕВНЫЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВАРИЛСЯ В МЯСНОЙ КАСТРЮЛЕ** - разрешено сразу же после него есть сыр.



Но, если поел мясо, то есть мнение, что после него запрещено есть острую паревную пищу, которая была сварена в молочной кастрюле. И даже если поел холодную острую пищу, разрезанную мясным ножом, необходимо ждать шесть часов.



10. Если после 6-ти часового перерыва ОБНАРУЖИЛ МЯСО МЕЖУ ЗУБАМИ - необходимо извлечь остатки мяса изо рта, пожевать что-нибудь, прополоскать рот, и разрешается сразу же есть сыр.



11. ПЕРЕРЫВ ОДИН ЧАС

В некоторых местностях принято делать перерыв между мясным и молочным всего один час (при этом соблюдают условия относительно благословения после еды и уборки посуды после трапезы).

12. ПЕРЕРЫВ ТРИ ЧАСА

У выходцев из Германии принято делать перерыв между мясом и молоком всего три часа. Однако, всем, даже тем, кто привык делать перерыв меньшей продолжительности, но кто строго соблюдает законы Торы, рекомендуется делать перерыв шесть часов. Женщины же должны быть очень внимательными, если хотят устроиться до шести часов, потому что из-за постоянных хлопот они могут ошибиться, а лучше не брать обязательство, чем брать, а потом не выполнять.

13. ПЕРЕРЫВ ДЛЯ БОЛЬНОГО.

Больному, который должен пить много молока, даже если нет опасности для жизни, разрешено сокращать время перерыва, и по мнению некоторых делать перерыв между мясом и молоком всего один час. При этом не надо

забывать читать благословение после еды, убирать посуду со стола между трапезами и очищать рот, как объяснено выше.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ ЕДОЙ МЯСА И МОЛОКА

1. УСЛОВИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ МОЖНО БЫЛО ЕСТЬ МОЛОКО ПОСЛЕ МЯСА:

1. Прочеть благословение после еды.
2. Убрать со стола всю посуду.
3. Подождать шесть часов с момента, когда окончил есть мясо, но не с момента окончания трапезы.

2. ПЕРЕРЫВ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПОПРОБОВАЛ МЯСО

Если только положил мясо в рот и выплюнул (не жевал и не проглотил), нужно:

1. Пожевать какой-нибудь паревный, но не прилипающий во рту, продукт.
2. Прополоскать рот, выпив что-либо паревное.

3. БОЛЬНОЙ

Больной, который должен много пить молока, даже если нет для него опасности, может уменьшить время ожидания между мясом и молоком, выполнив следующие условия:

- Подождать один час;
- произнести благословение после еды;
- убрать посуду после трапезы;
- прополоскать рот;
- пожевать что-либо.

4. ЕСЛИ ОБНАРУЖИЛ МЯСО МЕЖДУ ЗУБАМИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИНЯТОГО ПЕРЕРЫВА .

Если обнаружил мясо между зубами, когда уже прошло шесть часов после окончания мясной трапезы, должен удалить это мясо изо рта, пожевать что-либо и прополоскать рот, и после этого ему можно сразу есть сыр.

5. ПЕРЕРЫВ ПОСЛЕ ТОГО, КАК ПОЕЛ ПИЩУ ИЗ ПОСУДЫ, ДАЮЩЕЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА .

Если поел паревную пищу (даже острую), которая впитала в себя вкус из мясной посуды, разрешено, не делая никакого перерыва, сразу после этого есть сыр (но есть их вместе запрещено).

6. СКОЛЬКО НУЖНО ПОДОЖДАТЬ, ЧТОБЫ ПОСЛЕ МЯСА РАЗРЕШЕНО БЫЛО ЕСТЬ ПИЩУ, ИМЕЮЩУЮ МОЛОЧНЫЙ ВКУС ВТОРОГО ПОРЯДКА?

Поел мясо и хочет после этого есть острую паревную пищу, которая впитала вкус из молочной посуды (в результате того, что ее варили в молочной кастрюле или вследствие того, что ее разрезали даже холодным молочным ножом). По этому поводу есть мнение, что нужно подождать шесть часов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Если хочет есть молочную пищу после того, как поел мясо, обязательно должен выполнить следующие условия:

1. Прочитать благословение после еды.
2. Убрать посуду после трапезы.
3. Выдержать перерыв шесть часов.

КАКИЕ ПРАВИЛА НАДО СОБЛЮСТИ, ЧТОБЫ ЕСТЬ МЯСО ПОСЛЕ МОЛОКА

1. ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ МОЛОЧНОЙ И МЯСНОЙ ТРАПЕЗАМИ

- 1) Не нужно делать никакого перерыва.
- 2) Пожевать паревную пищу и прополоскать рот.
- 3) Убедиться, что руки совершенно чистые.

2. ПОЖЕВАТЬ И ПРОПОЛОСКАТЬ РОТ

- 1) Прежде всего необходимо проверить, не остался ли кусочек сыра между зубами.
- 2) Затем очистить рот, прожевав какую-либо паревную пищу (за исключением муки, фиников, фруктов и т.п. вязких продуктов, которые прилипают к зубам).
- 3) Затем промыть рот водой или другой жидкостью.
- 4) Если не ел сыр, а только пил молоко, то по одному из мнений достаточно ограничиться только прополаскиванием ем. И тот, кто так

поступает, не делает никаких нарушений.

3. ЧИСТОТА РУК

1) ПРИ СВЕТЕ ДНЯ - если ел сыр днем (или даже ночью, но в хорошо освещенном месте, где можно убедиться в том, что руки чистые), тщательно проверить чистоту рук. В этом случае, убедившись, что руки чистые, нет обязанности их мыть.

2) НОЧЬЮ В ПЛОХО ОСВЕЩЕННОМ МЕСТЕ - обязательно нужно помыть руки.

3) ЕСЛИ ЕЛ ЖИРНЫЙ СЫР или масло или блюдо, приготовленное из творога, - в любом случае должен помыть руки.

4) ЕСЛИ ЧЕЛОВЕК УВЕРЕН, ЧТО ОН ВООБЩЕ НЕ ПРИТРАГИВАЛСЯ К ПИЩЕ РУКАМИ, как, например, ел с помощью ложки или вилки, нет обязанности мыть руки. Но есть мнение, что даже и в этом случае, если это не представляет трудности, рекомендуется помыть руки. И тот, кто так поступает, заслуживает благословения.

4. ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ЕСТЬ МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ:

1) НЕТ ОБЯЗАННОСТИ МЫТЬ РУКИ, однако, если обнаружил, что к рукам прилип кусочек сыра, надо стряхнуть его и потереть руки одну об другую или вытереть их полотенцем, после этого нет обязанности их мыть

2) НЕТ ОБЯЗАННОСТИ ЧТО-ЛИБО ПРОЖЕВАТЬ И ПРОПОЛОСКАТЬ РОТ, даже если человек чувствует, что между зубами есть остатки сыра, которые можно увидеть.

3) ОТНОСИТЕЛЬНО МЯСА ДИКОГО ЖИВОТНОГО - действуют те же законы, что и в отношении мяса домашнего животного, так как их трудно различить.

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

1) УБОРКА ПОСЛЕ ТРАПЕЗЫ - некоторые из наших мудрецов считают, что, тот, кто ел молочную трапезу, должен убрать все, что имеется на столе, прежде, чем начать трапезу мясную.

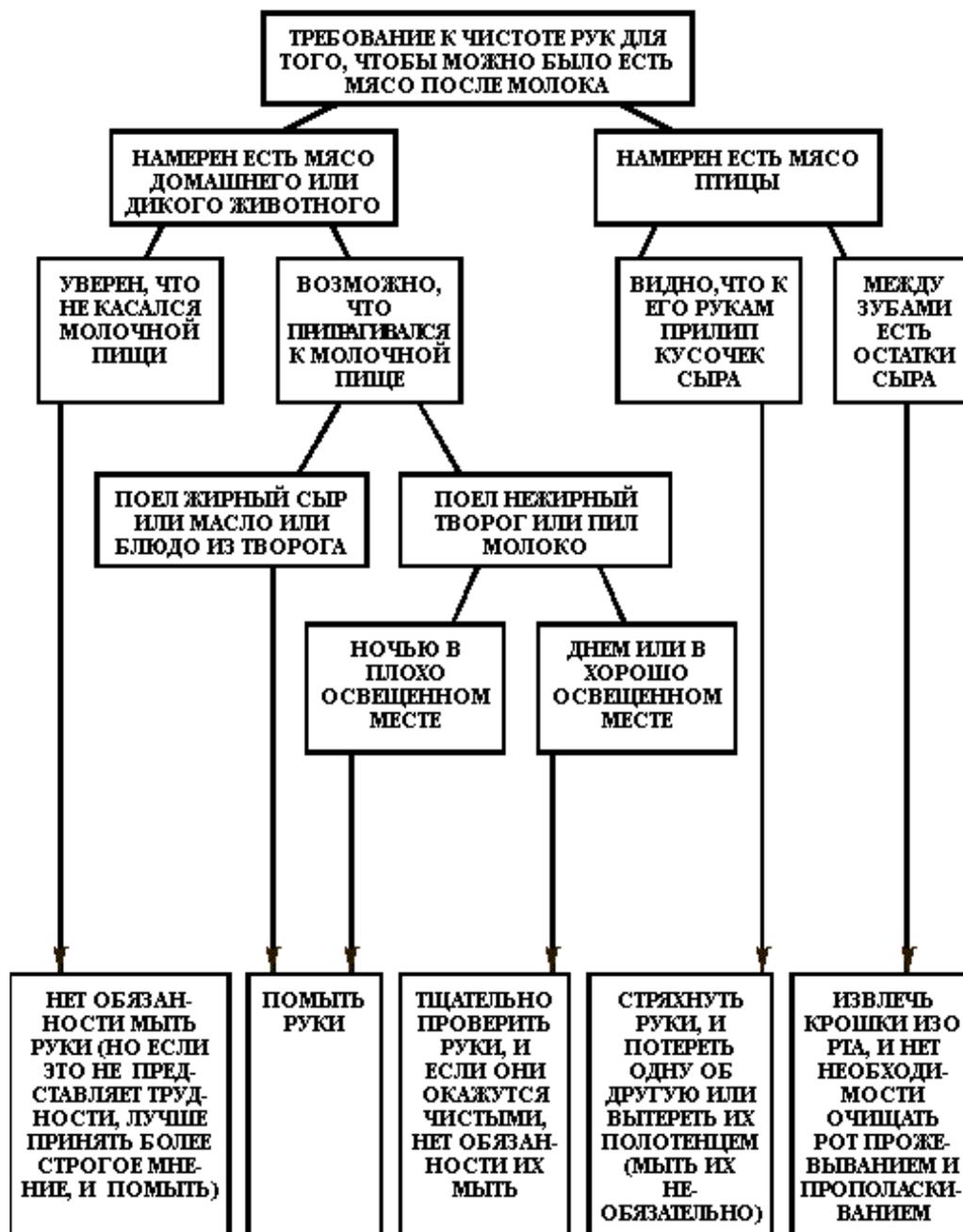
2) БЛАГОСЛОВЕНИЕ ПОСЛЕ ЕДЫ - Галаха не требует читать благословение после еды между едой молока и мяса.

3) ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПЕРЕРЫВА МЕЖДУ МОЛОЧНОЙ И МЯСНОЙ ТРАПЕЗАМИ

Есть различные мнения, каков должен быть перерыв между едой молока и мяса - некоторые считают, что должен быть перерыв 1 час, другие, что - полчаса.

УКАЗАНИЕ К ПРАКТИЧЕСКОМУ ИСПОЛНЕНИЮ - нет обязанности ожидать определенный промежуток времени. Но тот, кто хочет быть благочестивым, может придерживаться перерыва определенной продолжительности.

ЧИСТОТА РУК



6. ТВЕРДЫЙ СЫР

1) СТАТУС ТВЕРДОГО СЫРА

Твердый сыр - сыр, выдержанный в течение шести месяцев, или сыр типа "Рокфор". После него запрещено сразу есть мясо (даже птицы) или мясное блюдо, потому что твердый сыр медленно переваривается, и необходимо сделать перерыв шесть часов.

2) ОБЫЧАЙ ВЫХОДЦЕВ ИЗ ГЕРМАНИИ

Среди выходцев из Германии, принято делать перерыв между мясом и молоком только три часа. Однако при этом между твердым сыром и мясом делают перерыв четыре часа.

3) ТВЕРДЫЙ СЫР В РЕАЛЬНОЙ ЖИЗНИ

Значительное большинство сыров, производимых в наше время, не имеют статуса твердого сыра, потому что их не выдерживают соответствующим образом. Поэтому **нет обязанности делать какой бы-то ни был перерыв между таким сыром и мясом.**

ТВЕРДЫХ СЫРОВ СЕГОДНЯ НЕ СУЩЕСТВУЕТ (И ТО, ЧТО МЫ НАЗЫВАЕМ "СЫРОМ", НЕ ИМЕЕТ СТАТУСА ТВЕРДОГО СЫРА)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ЕСЛИ НАМЕРЕВАЕТСЯ ЕСТЬ МЯСО ПОСЛЕ МОЛОКА,
НЕОБХОДИМО ПРОДЕЛАТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:

1. ОЧИСТИТЬ РОТ, ПОЖЕВАВ ЧТО-ЛИБО НЕ ВЯЗКОЕ;
2. ПРОПОЛОСКАТЬ РОТ;
3. ВЫМЫТЬ РУКИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СООТНОШЕНИЕ МЕЖДУ ОБЪЕМОМ СТЕНОК КАСТРЮЛИ И ЕЕ ЕМКОСТЬЮ

В главе 3 было сказано, что вкус, впитанный стенками кастрюли, нельзя аннулировать, так как пищи в кастрюле не может быть в 60 раз больше, чем количество вкуса в стенках. Объясняется это тем, что практически невозможно изготовить такую кастрюлю, стенки которой были бы настолько тонкими, чтобы их объем был в 60 раз меньше емкости кастрюли. Для того, чтобы это представить себе, рассчитаем, какова должна быть толщина стенок кастрюли, чтобы вкуса, впитанного ими, было в 60 раз меньше, чем количество пищи внутри кастрюли.

НАПРИМЕР

Кастрюля высотой 20 см и диаметром 40 см. Для того, чтобы количество вкуса, впитанного ее стенками, было в 60 раз меньше, чем содержащейся в ней пищи, и этот вкус можно было аннулировать, толщина стенок не должна быть никак не больше, чем 0.74 мм. Вместе с тем, действительная толщина стенок, приемлемая для такой кастрюли, должна быть порядка 2 мм.

ВЫЧИСЛЕНИЕ ТОЛЩИНЫ СТЕНОК КАСТРЮЛИ, ЧТОБЫ ПОГЛОЩЕН НЫЙ ЕЮ ВКУС БЫЛ МЕНЕЕ ОДНОЙ ШЕСТИДЕСЯТОЙ СОДЕРЖИМОГО КАСТРЮЛИ

Внутренний
объем кастрюли
(P_1)

$$P_1 = \pi R^2 \cdot H$$

Объем стенок
кастрюли (P_2)

$$P_2 = 2\pi R \cdot H \cdot X$$

Объем дна
кастрюли (P_3)

$$P_3 = \pi R^2 \cdot X$$

Суммарный
объем стенок и
дна кастрюли
(P_4)

$$P_4 = P_2 + P_3 = 2\pi R \cdot H \cdot X + \pi R^2 \cdot X = \pi R \cdot X (2H + R)$$

Сравнение
суммарного
объема стенок
кастрюли (P_4) с
внутренним
объемом
кастрюли

$$P_1 = 60 \cdot P_4$$

$$\pi R^2 H = 60 \pi R X (2H + R)$$

$$RH = 60 X (2H + R)$$

$$X = RH / 60(2H+R)$$

$D=2R$ и поэтому

$$X = DH / 60(4H+D)$$

Допустимая толщина стенки, когда
кастрюля наполнена на 2/3

$$(X_1 = 2/3 X)$$

$$X_1 = DH / 90(4H + D)$$

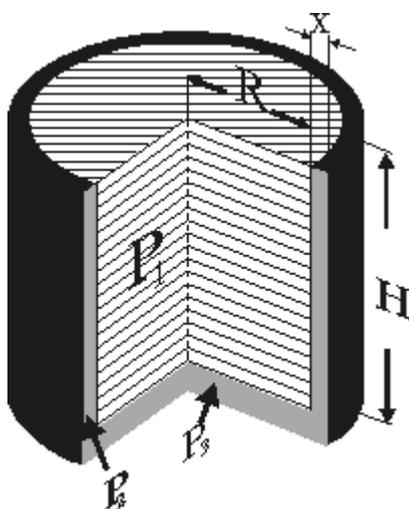


ТАБЛИЦА РАСЧЕТА ТОЛЩИНЫ СТЕНКИ

Минимальная толщина стенки кастрюли наполненной на 2/3, для того, чтобы вкус поглощенный кастрюлей аннулировался по сравнению с ее содержимым приведена в таблице (в мм.).

H см	5	10	20	30	40	50
D см						
20	0.28	0.37	0.44	0.47	0.49	0.50
30	0.33	0.48	0.6	0.67	0.7	0.72
40	0.4	0.6	0.7	0.8	0.9	0.9
50	0.4	0.6	0.9	1	1.1	1.1

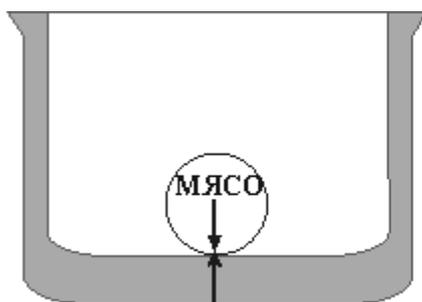
60	0.4	0.7	1	1.1	1.2	1.3
80	0.5	0.7	1.1	1.3	1.5	1.6

$$X = DH / 90(4H + D)$$

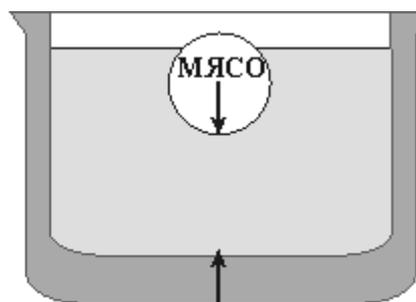
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. МНЕНИЕ МАНАРШАЛЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ПОСУДЫ, ДАЮЩЕЙ ВКУС

1. По мнению Махаршала (раби Шломо Лурия) существует разница между статусом посуды, которая впитала вкус в результате непосредственного контакта с продуктом и статусом посуды, которая впитала этот вкус через воду.

НАПРИМЕР: Посуда, в которой варится мясо в воде, не впитывает вкус непосредственно из мяса. В то же время посуда, в которой печется или жарится мясо (без воды) впитывает вкус непосредственно из мяса.



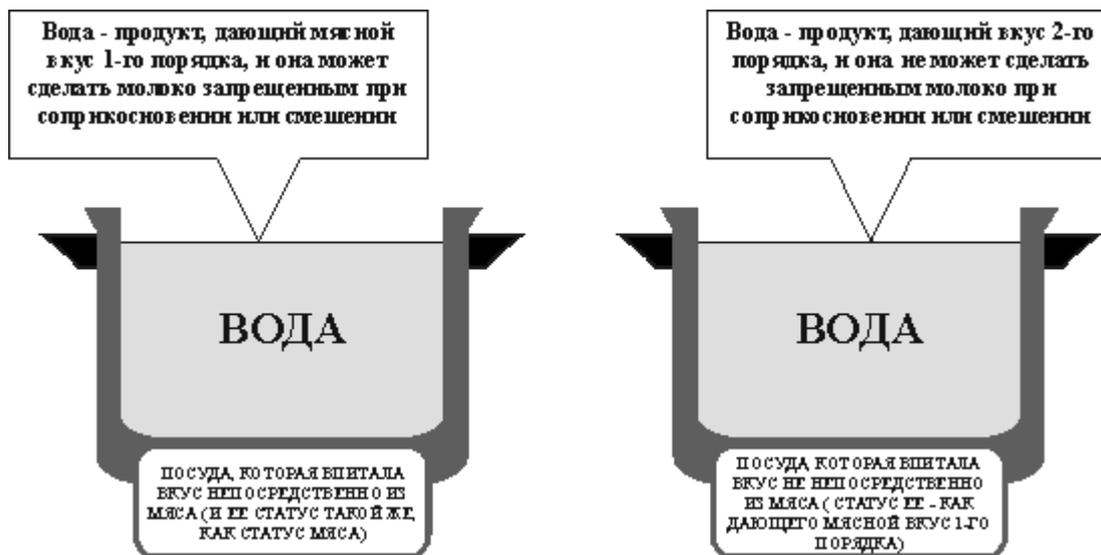
**ВПИТЫВАНИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННО
ИЗ ПРОДУКТА**



ВПИТЫВАНИЕ ЧЕРЕЗ ВОДУ

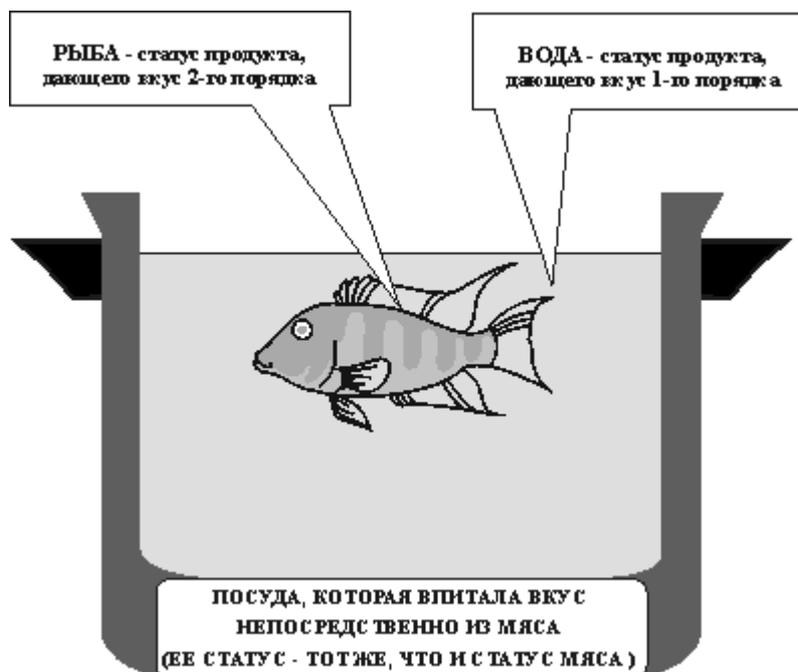
2. По этому мнению статус посуды, впитавшей вкус непосредственно из мяса, такой же, как статус самого мяса, а посуда, которая впитала вкус непосредственно из мяса, имеет статус продукта, дающего вкус 1-го порядка. И поэтому, паревный продукт, как, например, вода, которая варилась в посуде, впитавшей вкус непосредственно из продукта, имеет статус дающего вкус первого порядка, и она может передать этот вкус и сделать запрещенным другой продукт или посуду. К такому паревному продукту нельзя применить облегчающие правила продукта, дающего вкус второго порядка.

НАПРИМЕР: Вода, вскипяченная в однодневной кастрюле, в которой до этого жарили мясо (т.е. кастрюля впитала вкус непосредственно из мяса) имеет статус продукта дающего мясной вкус первого порядка. И если эту воду смешать с молоком, то эта смесь станет запрещенной. Однако вода, которую вскипятили в мясной однодневной посуде (а до этого там было сварено мясо в подливе - т.е. кастрюля не непосредственно впитала вкус из мяса), станет дающей мясной вкус второго порядка и, если ее смешать с молоком, то такая смесь не становится запрещенной.



3. Если принять это мнение, то в том случае, когда варят в воде паревный продукт, например, рыбу, в кастрюле, которая впитала вкус непосредственно из мяса, рыба станет, продуктом, дающим вкус второго порядка (т.к. впитала вкус через воду).

В то же время мы видели (стр. 92), что при переходе вкуса от продукта к продукту степень дающего вкус не изменяется. И в результате получится, что такое блюдо при смешении с молоком постфактум не станет запрещенным (стр. 94). Однако вода, в которой сварили рыбу, имеет статус продукта, дающего вкус первого порядка, и при смешении с молоком становится запрещенной. Таким образом в этом случае разрешено есть рыбу с молоком только в том случае, если она совершенно не содержит воду или соус, в которой она варилась.



ПРАКТИЧЕСКИЙ ЗАКОН

1. Облегчающее мнение - мудрецы постановили, что можно не придерживаться точки зрения Маһаршала и не применять ее на практике.

2. Устрожающее мнение - те, кто поступают на практике в соответствии с мнением Маһаршала, заслуживают благословения.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ: Тот, кто устрожает и придерживается мнения
Маһаршала, заслуживает благословения.**
