

בס"ד

## תכנון מטבח כשר

בונים מטבח חדש? אדריכלים? מעצבי פנים? המאמר הזה הוא בשבילכם!  
איך נתכנן מטבח שהוא לא רק: יפה, איכותי ושימושי, אלא גם בסטנדרט הלכתי  
גבוה?

מאת: שלומי מצנר, הנדסאי אדריכלות ועיצוב פנים

המטבח הוא מהחדרים המרכזיים בבית, והיקר שבהם. יש בו נקודות מים, שקעי חשמל רבים, עבודות נגרות שיש וקרמיקה. לא כל יום בונים מטבח חדש, וכשאנו בונים אחד כזה אנו משקיעים את מירב משאבנו כדי לקבל את הטוב ביותר. מחפשים את הפרזול הטוב ביותר, את השיש האיכותי, ואפילו מתחבטים ומתלבטים בשאלה הנצחית "איך לפתור את הפינה"...

אבל השאלה היא: מה עם ההיבט ההלכתי? האם גם בהיבט זה אנו שואפים, ומקבלים, את "הטוב ביותר"? מהו באמת "הטוב ביותר" מבחינה הלכתית?

במאמר זה נתייחס לסוגיית הפרדה בין האזור הבשרי והחלבי במטבח, נסקור את הפתרונות התכנוניים הקיימים, ונבחן את רמת כשרותם.

### הפתרון הקלאסי: מחיצה

הפתרון הקלאסי הוא מחיצת שיש בגובה כ-15 ס"מ או יותר בין השיש החלבי והבשרי. פתרון טוב שהיה מקובל בעבר ועד היום. אמנם כיום חלק מהמעצבים לא מתלהבים ממנו מבחינה אסתטית.

### הפתרון הפופולרי: הפרדה באמצעות הכיריים

הופעתם של כיריים הבילד-אין אפשרה למעצבים למקם את הכיריים במשטח העבודה עצמו (ולא מעל התנור הנפרד), ומשכך, מצאו כי הן יכולות לשמש גם כהפרדה בין משטח העבודה הבשרי לחלבי. יש לזה גם יתרון פרקטי: הכיריים קרובות הן לבשרי והן לחלבי, ואין צורך 'לסחוב' סירים מלאים עד לקצה המטבח.



תמונה 1: במטבח זה הכיריים מפרידות בין משטח העבודה הבשרי לחלבי. ביצוע: מטבחי סמל

ומה מבחינה כשרותית? ובכן, מי שבונה כיריים כאלו נדרש ליתר זהירות ודריכות במטבח. הסיבה היא מכיוון שהכיריים עם הסירים הרותחים, הבישולים והטיגונים, נמצאות הרי בצמוד לשיש מהמין המנוגד! דבר זה הוא מתכון לבעיות... למשל: סיר בשרי שגולש היישר אל השיש החלבי הסמוך לו. או שמן שניתז בעת טיגון שניצלים אל השיש החלבי או על כלים המונחים עליו, שאז נכנסו לבעיה ולשאלת רב על השיש והכלים. ייתכן גם להפך: מכינים למשל דייסה לתינוק, מנערים את הבקבוק, וניתז חלב על הסיר הבשרי הרותח; הרי שהטרפנו את הסיר... לעתים אנחנו מרימים את מכסה הסיר ע"מ לתבל וכו' ומבלי משים אנו מחזיקים אותו מעל השיש המנוגד, תוך שהוא מטפטף...



תמונה 2: הסיר הבשרי הרותח עומד על האש סמוך למשטח העבודה החלבי

אלו כמה דוגמאות הממחישות את הבעייתיות בשכנות כה קרובה של בשר לחלב, בוודאי באזור הכיריים הרותחות.

פתרון אפשרי: חלוקת הלהבות.

יש מוצ"ם שמציעים לאלו שמתקינים כיריים כנ"ל לחלק את הלהבות לשני המינים: הסמוך לשיש החלבי – לחלבי, ולבשרי - לבשרי.

במצב כזה מומלץ לתכנן את סדר הלהבות בהתאמה לאופי השימוש הצפוי. למשל להבת הטורבו הגדולה מתאימה יותר לצד הבשרי, ואילו הלהבה הקטנה לחלבי, וכן הלאה. אי תכנון מראש יכול לגרום למצב שבדיעבד לא ניתן לחלק את הכיריים ימין ושמאל, כי הלהבה הנחוצה נמצאת דווקא בצד השני.

אמנם יש להעיר כי פתרון זה אינו כ"כ טוב, כי במציאות קשה להתמיד בחלוקה זו. הסיבה היא מאחר שבדרך כלל בימי הבישולים העמוסים, כמו בימי שישי, צריכים להשתמש עבור הסירים הבשריים בכל הלהבות, וכך החלוקה מיטשטשת ומתבטלת עם הזמן. (יצוין שמי שבכל זאת מבצע חלוקה זו ונדרש באופן חריג להשתמש בלהבות של המין החלבי לבשרי או ההפך, יכול להיועץ ברב מורה הוראה שסיביר לו מהי הדרך המותרת לעשות זאת).

התקנת שתי כיריים: יחד עם זאת כדאי לכל מתכנן מטבח חדש לשקול הפרדה מוחלטת בין הכיריים הבשריות לחלביות, דהיינו התקנת שתי מערכות כיריים נפרדות. זהו הדבר הנכון ביותר מבחינה כשרותית, כי כך אין בכלל שכנות בין כלים ממין אחד למין השני, אלא כל כיריים מוקפות רק בשיש המתאים להם בלבד.

שימוש בשתי מערכות כיריים מונע למעשה את רוב הבעיות בתחום הבשר והחלב במטבח שרובן נוצרות עקב השימוש המשותף בכיריים. לכן ראוי לכל רוכש מטבח חדש לשאוף למצב כזה. בימינו אין הדבר מסובך. ניתן להתקין כיריים מרכזיות עם 4 להבות בצד הבשרי, ועוד כיריים קטנות בנות שתי הלהבות, או אפי' אחת, בשיש החלבי, בשביל החביתה של הערב...

(גם כאן ניתן במקרים חריגים להשתמש בבשריות לחלבי, ויש להיועץ עם רב מורה הוראה כיצד לעשות זאת.)

כיריים קרמיות: יש להעיר כי המשתמשים בכיריים קרמיות צריכים, לדעת הרבה פוסקים, כיריים נפרדות מעיקר הדין, ויש לשאול שאלת רב.



תמונה 3: במטבח נפלא זה משטחי העבודה החלבי והבשרי נפרדים לחלוטין! מימין נראה קצה השיש הבשרי עם הכיריים הגדולות הבשריות. משמאל נראה השיש החלבי, ובקצהו כיריים אינדוקציה קטנות לשימוש החלבי. שני משטחים נפרדים ושתי כיריים נפרדות! עיצוב: ציפורה זילברצן, אדריכלות ועיצוב פנים.

### פתרונות חילופיים

הדרך המהודרת יותר להפריד בין משטחי העבודה הבשרי והחלבי היא מלכתחילה לתכנן אותם באגפים נפרדים, למשל בשני צדדי המטבח. (כמו בתמונה 3).

במצב שבו משטח השיש הוא ברצף אחד, אם המטבח הוא בצורת "ר" (מטבח עם פינה) אפשר לייחד כל צלע במטבח למין אחד חלבי/בשרי ובפינה ניתן למקם ארון גבוה או אלמנט אחר שיפריד בין המשטחים. (ראה תמונה 4)



תמונה 4: הפרדה בין האזורים ע"י ארון גבוה ובו מיקרוגל ומתחתיו ארון מיקסר ועוד (עיצוב: צפורה זילברצן)

במקרה והשיש במטבח תוכנן להיות ברצף אחד ארוך יכול המעצב להציע פתרונות יצירתיים על מנת להפריד בין המשטח החלבי לבשרי, מבלי להזדקק להפרדה באמצעות הכירים. לשם המחשה מוצעות כאן שתי אופציות. הרעיונות, התכנון וההדמיה נעשו ע"י גב' צפורה זילברצן ומתפרסמות באדיבותה.



תמונות 6,7: הפרדה במרכז המשטח ע"י תנורים, או הנמכה עם אדנית מובנת בשיש

נערך על בסיס מאמרו של הרה"ג מאיר רוזנר שליט"א מו"צ בשכונת עזרת תורה בירושלים "הפרדה בין בשר לחלב במטבח הביתי" (בתוך הספר "כשרות המטבח" בהוצאת "והגית"), והיה למראה עיניו. תודה לציפורה זילברצן אדריכלות ועיצוב פנים על עזרתה המקצועית בהכנת המאמר.

