

הכנת קפה וסוגיו השונים של הקפה

הקשר לקפה טורקי

למחלוקת זו השלכה ישירה בנוגע לקפה הטורקי ובישולו בכוס מים, שכן הקפה הרגיל לא מתבשל כלל לפני שיווקו, אלא נקלה בלבד, ולכן למרות שמאכל יבש שהתבשל אין בו בישול אחר בישול גם אחרי שהצטנן, בדבר יבש שלא התבשל אלא נאפה או נקלה ללא נוזלים, נוהגים להחמיר כדעת היראים, וזו אחת הסיבות לכך שאיננו מכינים קפה רגיל בשבת.

וכך ניסח זאת הגינת ורדים (כלל ג' ס' א): "צריך להתאפק [-להתחוק, כפירושו של רס"ג למילה "ויתאפק" (בראשית מג, לא: אסתר ה, י)] ולחלוק על על ה' אליעזר ממין, דסברה דיש בישול אחר אפיה" כדי להתיר את בישול הקפה בשבת, וזה לא יתכן, לכן מסיק הגינת ורדים, "כללן של דברים, דלית דינא ולית דינא דישירי מילתא כדנה, ומאן דעביד הכי לכשיבנה הבית במהרה בימינו חויב להביא קרבן חטאת שמינה".

ומה בדבר קפה נמס?

להכרעה זו השלכה גם לעניין קפה נמס. מצד אחד דינו קל יותר מקפה רגיל, כיון שהוא עובר בישול במהלך יצורו. אך עם זאת יתכן כשאנו באים להכינו בשבת הוא נידון כבישול אחר קלייה אחר בישול, וכדלהלן.

המצאת הקפה-נמס

לאחר שנים ארוכות בהן נחלט הקפה כפי שהוא, התעורר צורך להקל את הכנתו ולורו אותה. בשיטה הרגילה יש צורך במים רותחים וערבוב ממושך יחסית, והתעורר צורך לפשט את תהליך ההכנה, באמצעות ייצור אבקה שתימס במהירות במפגש עם מים חמים, ואפילו קרים.

בשנת תר"נ הומצא לראשונה הקפה-נמס בניו זילנד, שם נמכר תחת המותג "קפה סטרנג'ס". בשנת תת"ר התפשט שיווק הקפה הושונינגטון. המותג המוכר "נס קפה" הושק בשנת תרצ"ז. במהלך מלחמת העולם השנייה התפשט הקפה והפך פופולרי במיוחד בקרב חיילים בשדה הקרב שחיפשו דרך להתעוררות מהירה.



בשבוע שעבר עסקנו בבישול קפה בשבת, בדגש על קפה קלוי רגיל, המכונה "קפה טורקי" וכדומה. פולי הקפה עוברים קליה ואחר כך טוחנים אותם, ובקפה רגיל הם נחלטים ברותחים לראשונה בכוס הקפה הפרטית. במאמר הנוכח הובאה שיטתו של הגינת ורדים האוסר בישול קפה מסוג זה בשבת מפני מספר טעמים. אחת מהן קשורה לנידון אותו למדנו השבוע במסגרת "נועם שבת" – דין בישול אחר אפיה.

בישול, צליה, אפיה וקליה בזה אחר זה

ישנן מספר אפשרויות להכשרת מאכלים לאכילה באמצעות חום. בישול בסיר המכיל מים הוא רק אחת מהן. דרכים נוספות הן אפיה וקליה בתנור, צליה על האש, ושיגון במחבת עם שמן. כל הדרכים אסורות בשבת מן התורה, והן נחשבות כולן "אב מלאכה". אלא שנחלקו הראשונים ביחסם זה לזה בנוגע לשאלת "אין בישול אחר בישול".

כפי שלמדנו בשבועיים האחרונים, בדבר יבש שהתבשל פעם אחת תקף הכלל "אין בישול אחר בישול", וגם בישול חוזר שלו אינו בכלל מבשל האסור בשבת. ההסבר לכך הוא, כיון שבבישול הראשון כבר הושגה התוצאה, שהיא ריכוך האוכל, ותוצאה זו בעינה עומדת גם כשהדבר היבש התקרר.

אך יש לברר מה בדבר בישול אחר צליה, או צליה אחר בישול וכדומה. האם דינו דומה לבישול אחר בישול, אם לאו?

בין בישול לאפיה

לדעת רבי אליעזר ממין בספר יראים (ס' רעד), שהיה מבעלי התוספות בצרפת, יש בישול אחר צליה, וצליה אחר בישול וכדומה, כיון שטעמיהם שונים. לדעתו יש משמעות לטעם שהושג אגב החימום, ואם בישלנו תבשיל, ואחר כך אנחנו אופים אותו, האפיה מבטלת את הבישול הקודם ומעניקה למאכל איכות חדשה שלא הייתה בו קודם, ולכן גם היא אסורה בשבת.

אולם לדעת הראב"ה (ס' קסו), הוא רבי אליעזר בן רבי יואל הלוי שהיה מגדולי פוסקי אשכנז בראשית תקופת הראשונים, אין בישול אחר צליה ולא צליה אחר בישול, כיון שאין הבדל באיזו דרך הוכשר המאכל באמצעות חום האש. גם אם כל אחד מהם מפיק מהמאכל טעם שונה, לעניין מבשל בשבת התוצאה אחת – ריכוך המאכל, ואין הבדל בין הדרכים להשגתה והטעמים השונים שהושגו אגב כך.

להלכה, בשולחן ערוך סעיף ה' ראינו שהמחבר הביא את שתי הדעות, והרמ"א כתב שנהגו להיזהר כדעת היראים, שלא לבשל אחריו אפיה וכדומה.

להביץ ולהשכיל

הרה"ג ר' יחיאל יהודה זייבלד הי"ו מג"ש במערכת 'נועם שבת'

לעיונא

קלי הבישול:

נקטו הפוסקים דאין לתת שום דבר בכלי שני, מחשש שמא הוא מקלי הבישול המתבשלים אף בכלי שני, ויש לעיין מ"ט חוששים לבישול בכלי שני, הרי רוב דברים הניתנים בכלי שני אין כוונת הנותן שיתבשלו אלא להרטיבם, (כגון קרוטונים למרק ביסקווית בכוס תה וכו') והוי דבר שאינו מכוון ואינו פסיק רישא אלא ספק פסיק רישא, שהרי זה רק ספק שמא זה מקלי הבישול?

בישול במלח:

יש לעיין לשיטה ראשונה (ס"ט) שמלח אינו מתבשל בכלי ראשון שאינו עומד על האש "שצריכא מלחא בישולא כבשרא דתורא", כמה זמן לוקח למלח להתבשל, דהיינו אם הכניסו מלח לתבשיל חמש דקות לפני השקיעה, עד מתי אסור להוסיף כיסוי או לסגור את המכסה של הסיר, מחשש שמא המלח עדיין לא התבשל?

תאים מן הצומח ומן החי, ואם אנחנו מייבשים אותם בטמפרטורה נמוכה, אפשר לסגור אותם בתוך בקבוק זכוכית אטומה, והם יישארו איכותיים גם כשנחזיר את הבקבוק לטמפרטורת החדר. כיון שבקפה קיים פער גדול בין קפה טרי לקפה שעבר עליו זמן רב, הוחלט להשתמש בשיטת היבוש בהקפאה כדי לשמר את איכותו של הקפה-נמס.

המראת המים באמצעות ההקפאה

ההקפאה גורמת גם להפרדת המים מהקפה. לכל חומר יש נקודה מסוימת שרק עד אליה החלקים המוצקים והנוזליים שלו יכולים להתקיים ביחד. כשמורידים את הטמפרטורה מתחת לנקודה זו, הנעה בין מינוס 50 מעלות למינוס 80 מעלות, המים לא יכולים להישאר יחד עם החלקים המוצקים והם נפרדים זה מזה. כמכונה בה מתבצעת ההקפאה שומרים על ואקום, שבזכותו המים המופרדים הופכים לנו. נותרים אם כך חלקיו היבשים של התרכיב – הקפה. בשיטה זו, שהיא ארוכה ויקרה יותר, הקפה איכותי יותר ובעל טעם עשיר יותר, כיוון שתרכיב הקפה חשוף למידה פחותה יותר של חום, וכמו כן הוא משתמר לזמן רב יותר.

נמס בשבת

פה נמס בימינו • חלק ב'

כיצד מכינים את הקפה-נמס?

כדי להפיק קפה נמס, עוברים הפולים קלייה וטחינה לאבקה בקוטר של כ-2 מילימטרים, בדומה לקפה הגיל. אחר כך מבשלים את האבקה בטמפרטורה של עד 200 מעלות צלזיוס, וכך מופרדים מהאבקה מרכיבי הקפה המומסים במים. תרכיב הקפה, הכולל את המים עם חלקי הקפה הנמסים במים, עובר למתקן אידוי ובו הוא מיובש באחת משתי שיטות: בריסוס או בהקפאה. ה"בוץ" של אבקה הקפה, שאינו נמס במים, משמש מאוחר יותר כחומר בעירה לחימום המים במתקן המיצוי.

יבוש בריסוס

יבוש בריסוס מתקבלת אבקה של קפה נמס. תרכיב הקפה, הכולל את המים עם חלקי הקפה הנמסים במים, מותו כתרכיס, ויוצר ענן של טיפות דקות, הנדבקות למכסה קר. הטיפות מתייבשות באוויר, והופכות לאבקה דקה. אחר כך עוברת האבקה לתנור לשם יבוש סופי של הנוזלים, ונארות לשם שיווק.

יבוש בקיטור בקפה מגורען

קפה מגורען, מסוג "ארומה" ו"רד מאגי", הוא קפה המיוצר מאבקת קפה נמס. בהמשך תהליך הייצור, הגרגרים המוכרים של קפה-נמס מודבקים האחד לשני ע"י התות קיטור במטרה ליצור גושים בצורה ה"מגורענת", הגורמת לו להינמס מהר יותר (מאור השבת ה"ג סי"ב).

נפלאות שימור החומר ביבוש בהקפאה

יבוש בהקפאה, ששמו המדעי הוא ליوفיליזציה, הוא שיטה חדשה יחסית המאפשרת לשמר חומרים שונים מהצומח ומן החי, ולמנוע את התכלותם. משתמשים בשיטה זו גם בתעשיית הלחמה הביולוגית לשם שמירת כמויות גדולות של חידקים במצב המתנה, כאשר על ידי היבוש הם "רדומים" ולא אלימים, עד שיוחלט "להפעיל" אותם. ההשראה לשיטה זו התקבלה בין היתר מתפוחי אדמה שהתייבשו לחלוטין אחרי שקפאו בקרח ובאוויר הקר והיבש של ההרים מעל לעיר מאצ'ו פיצ'ו, בירת האינקה בפרו, ונותרו איכותיים גם אחרי מאות שנים. גם גרעיני תמרים יבשים בני אלפיים שנה שנמצאו בחפירות במצדה, השתמרו היטב הודות לאווירו היבש של ההר במדבר יהודה, ונבטו בהצלחה כשנחשפו למים. מכך הבינו שייבוש מאפשר לשמור



להביץ ולהשכיל

- המשך -

ומשכך, מאותה סיבה שאנו מתירים לצלותו הרינו אוסרים לבשלו, שהרי אם צלוי הוא – בישולו הוא בישול אחר צלייה, האסור להלכה.

מעמי המקילים בקפה נמס בכלי שני

למעשה, רבים וטובים מכינים קפה נמס בכלי שני: לאחר הכנסת המים מהמיחם לכוס, הם מוסיפים לכוס קפה נמס, סוכר שעבר אף הוא בישול, וחלב שעבר בישול לשם פסטור. בספר מאור השבת (ח"ג אות מב, ב) הביא שהגרש"ז איוערבאך היקל והתיר להכניס קפה נמס בכלי שני, ולא חשש ל"בישול אחר אפיה אחר בישול", משום שגם הביאור הלכה לא החמיר בבישול אחר אפיה אחר בישול אלא בבישול אחר צליה אחר בישול. לדבריו, אין לדמות

בישול אחרי אפיה שאחרי בישול, לבישול שאחרי צליה שאחרי בישול, וזאת משום שהצלי מתרכך על ידי הבישול שאחרי וההבדל ביניהם מורגש ביותר. מה גם שבקפה הנמס לגמרי אין ניכר שום הבדל בין הבישול לבין האפיה.

מעם נוסף להקל הביא בארחות שבת (פ"א הערה קעח), שבהכנת קפה נמס אין כל צורך בבישול, אלא רק בתערובת הקפה במים. רוב סוגי הקפה הנמס נמסים גם במים פושרים, אלא שמים חמים ממהירים לערבב את הקפה. וכיון שאין

צורך ביתרון המסוים שהבישול הסופי מוסיף לקפה, אין לאסור משום בישול אחר אפיה.

אולם בשם הגר"ש אלישיב הביא, שלכתחילה נמון להחמיר להכין את הקפה בכלי שלישי, מחשש בישול אחר אפיה אחר בישול, אמנם אם על ידי העירוי מכוס לכוס יצטנן הקפה יתר על המידה, או שישנו חשש כזה, ניתן להקל ולהכינו בכלי שני.

כאמור, דברי גדולי הפוסקים עוסקים בקפה נמס רגיל ובקפה נמס מגורען. קפה נמס מיובש בהקפאה היה יקר מאוד עד לפני עשר שנים, ורק בשנים האחרונות רואים אותו יותר ויותר בבתי כנסת, בתי מדרש ובבתים פרטיים. קפה זה אינו עובר אפיה כלשהי אחרי הבישול, ולכן לכל הדעות דינו כבישול אחר בישול ולא כבישול אחר אפיה אחר בישול, ואין חשש בהכנסתו בכלי שני.



סיכומם של דברים

בקפה נמס רגיל ובקפה נמס מגורען, לאחר בישולם עוברים גרגרי הקפה יבוש בתנור או בקיטור בסוף התהליך. בשל יבוש זה יש מהפוסקים המחמירים להכין את הקפה בכלי שלישי, ויש מקילים להכינו בכלי שני מחמת כמה טעמים.

קפה מיובש בהקפאה קל יותר, שכן הוא אינו עובר תהליך של יבוש בתנור או בקיטור אחרי בישולו, ולכל הדעות אפשר להכינו בכלי שני.

בישול אחר צליה אחר בישול - האגלי טל והמשנ"ב

האחרונים דנו אם מותר להכין קפה נמס בשבת, כיון שהוא כבר עבר בישול, ולא רק קלייה ראשונית. הדיונים בספרי האחרונים מתמקדים בקפה נמס רגיל ובקפה מגורען. כאמור, בקפה נמס רגיל יש יבוש בתנור בסוף התהליך, ובקפה מגורען יש בסוף התהליך גם יבוש בקיטור, שאף הוא נידון כאפיה. נמצא שבבישול שבכוס אנתנו יוצרים "בישול שאחר אפיה שאחר בישול" (שאחר קליה...).

למה גורמת האפיה הנוספת בסוף התהליך? בעוד שדבר יבוש שעבר בסוף התהליך בישול, לכל הדעות אין בו בישול אחר בישול, אם בסוף התהליך הוא עבר אפיה דנו בו הפוסקים, אם הוא נידון כבישול אחר אפיה, כיון שהאפיה מבטלת את איכות הבישול שקדם לה, או שהוא נידון כבישול אחר בישול, משום שתבשיל זה עבר בעבר גם בישול. רבים מהפוסקים מקילים בדבר, וכבר הסיק זקנו של החתן, הגה"ק מסוכטשוב זיע"א, באגלי טל (אות טו ס"ב כא) שדעת רוב הפוסקים להקל שאין איסור בישול אחר אפיה שלאחר בישול. וכן דעת הקצות השלחן (סי' קכד בבדי

השלחן אות נד) ועוד פוסקים. אך מדברי הביאור הלכה (סי' שיש ס"ה ד"ה יש) מוכח שיש איסור בבישול אחר אפיה אחר בישול, משום שהתיר צליה אחר צליה אחר בישול. הסיבה להיתר הצלייה, משום שהיא האחרונה שבוועצה במאכל והיא הקובעת את שמו, וכיון שהייתה צליה אחר הבישול, המאכל נחשב כעת לצלוי ולא למבושל, ולכן מותר לחזור ולצלותו, כדין צליה אחר צליה.

מערכת 'נועם שבת'
073-383-50-70
שמעו ותחי נפשכם