

כללים בבישול ובתהליכים דמויי בישול

סוגים אחרים של בישול	מבוא
מקורות החום השונים	מה עושה הבישול
תחליפי חום	ההלכות הנובעות מממצאים אלו
השימוש המעשי בכללים אלו	כלי ראשון, שני ושלישי
	בחישה

מבוא *

אחד הציוויים המעניינים ביותר בתורה הוא הציווי 'לא תבשל גדי בחלב אמו' (שמות כג, יט ו-לד, כו, וכן בדברים יד, כא). האיסור נאמר שלוש פעמים בתורה, להראות לנו את חומרת האיסור בבישול של בשר וחלב יחדיו. חכמינו למדו מכאן איסור לא רק בבישול - אלא גם באכילה, ואפילו איסור הנאה (קידושין נז, ב). את המושג ההלכתי 'בישול' אנו מוצאים גם בהלכות שבת, שם הוא אחד מאבות המלאכות, וכן באיסור בישולי גוים.

מה הוא הבישול? בעיקרו הבישול הוא פעולת הכשרת המזון לאכילה על ידי חום שמקורו באש. בדרך כלל הבישול גורם לשינוי הטעם, המרקם, המראה והתכונות התזונתיות של המאכל.

מה עושה הבישול?

א. כל דרגת חום מגדילה את נפח החומר המתחמם ומקטינה במקביל את המשקל הסגולי שלו. דבר זה נכון לגבי כל חומר, חוץ מהמים בקרבת נקודת הקיפאון. המים נמצאים בריכוז מקסימאלי כשהם נמצאים בטמפרטורה של 4 מעלות, כשנקודת הקיפאון היא 0 מעלות. לכן בקבוק זכוכית סגור מלא במים קרים שיוכנס לתוך מקפיא יתפקע (וכמובן שגם אם הוא יחומם הוא יתפקע).

ביצה בטמפרטורה רגילה תשמור על החלבון שבה במצבו הטבעי. אם הביצה תוחזק בקירור החלבון יתכווץ מעט, אך עם חזרתה לטמפרטורה טבעית היא תחזור למצבה הקודם; אם היא תוכנס למכונת דגירה החלבון יפעל את פעולתו, ואם

* תודתי שלוחה בזה לרב ש"י גלבר, שעבר על כתב היד והעיר את הערותיו, והאיר את עיניי בכמה עניינים.

הביצה מופרית האפרוח יתחיל להתפתח. אם הביצה תחומם מעט החלבון יתחיל לתפוח, ושוב יחזור למצבו כשהטמפרטורה תחזור לקדמותה; כשהטמפרטורה תעלה מעל כ-50 מעלות החלבון יתפח עד שיאבד את הקשרים הטבעיים של החומצות הבודדות שבתוכו, והתוצאה תהיה שהחלבון ייקרש, והביצה תתקשה לאט לאט¹.

ב. החום מגביר את מסיסות החומר הנמצא בנוזל. מלח, סוכר או חומר דומה המסיס במים, שיוכנס לתוך מים, יימס באחוז מסוים, ואחוז זה יגדל עם עליית חום המים. כן המצב לגבי כל חומר מוצק שיומס בתוך חומר שבו הוא נמס. סוכר שיוכנס לתוך תה קר יימס במשך הזמן, אך יתכן שהתהליך יארך מספר שעות או אפילו ימים; אם נשתמש במים חמים כמות הסוכר שתימס תגדל, והתהליך יהיה מהיר יותר. עוד יותר מהיר הוא יהיה התהליך אם נבחש את התה. אם נשתמש בשני הגורמים, גם חום וגם בחישה, התהליך יהיה כידוע מהיר מאוד.

ג. חדירה דרך דפנות. החדירה דרך דפנות של תאים, של כל חומר צמחי או חי, נעשית גדולה יותר עם עליית הטמפרטורה. בשקית של עלי תה המוכנסת לתוך מים קרים, בטמפרטורת החדר, נראה חדירה קטנה מאוד של תה החוצה לתוך המים. אם הטמפרטורה תעלה ל-80 מעלות, חדירת החומר תהיה מהירה מאוד.

הפעילות האמורה של הטמפרטורה תלויה, חוץ מאשר בדרגת החום, גם במשך הפעלת החום. אדם המכניס את אצבעו למים חמים יצליח להחזיק את האצבע שם למשך תקופה ארוכה יותר ככל שטמפרטורת המים לא תהא קיצונית, או במילים אחרות: ככל שהמים יהיו חמים יותר הוא יוכל להחזיק את אצבעו במים לזמן קצר יותר. חום זה משמש מודד ל'חום' בהלכה. טמפרטורה של 'יד סולדת' היא הטמפרטורה בה אדם ממוצע מוציא את ידו מהמים החמים כעבור מספר שניות. טמפרטורות אלו נמדדות במינימום של בין 40 ל-46 מעלות צלזיוס (לפי הגר"מ פיינשטיין ב'אגרות משה' 43 ולפי הגרש"ז אוירבך 46). הטמפרטורה שבה היד אינה רק סולדת אלא נכווית - היא הטמפרטורה בה האדם אינו מסוגל להחזיק את ידו במים, ומיד עם כניסת היד היא תוצא באופן רפלקטורי. ייתכן שהאדם יוכל להספיק להוציאה לפני שרקמת העור תיפגע; אך ייתכן שרקמת העור תיפגע, כאשר למעשה הכוונה שהחלבונים שבעור ייקרשו, ותתקבל כווייה בצבע אדום-זרוד, בה נפגעו השכבות העליונות של העור, ובמקרה חמור עד להריסה שלמה של העור (כווייה בדרגה שנייה או אפילו שלישית). טמפרטורה זו עומדת על 70-80 מעלות צלזיוס, לדעת רוב הפוסקים לחומרא כבר ב-71 מעלות, ומצד שני לחומרא - אין הדבר נחשב למבושל אלא אם כן הגיע ל-80 מעלות.

1 גדילת הנפח בהתקשות הביצה באה על חשבון לחץ על בועת האוויר שבתוכה, והיא מתבטאת לעיתים בסדיקת קליפת הביצה; לכן עם עשיית חור, אפילו קטן ביותר, במחט, בקליפת הביצה - היא אינה נסדקת.

הבישול הקלאסי הוא העמדת מאכל על האש, עד שהוא מגיע לדרגת בישול שהמאכל נאכל בה. כל מי שמבשל יודע שלפעמים עדיף לבשל זמן ארוך על אש קטנה - ולפעמים עדיף לבשל מהר בתוך סיר לחץ, כלומר בחום גבוה לתקופה קצרה. למעשה שני הבישולים שווים, אלא שלא כל מאכל מגיב באותה צורה על בישול זה או אחר - יש מאכל הנעשה טוב יותר בדרך האחת, ויש מאכל שנעשה טוב יותר בדרך השנייה.

ננסה לאור הנאמר עד כאן לנתח את ההלכות העיקריות הנוגעות למלאכת הבישול. הרמב"ם כתב (הלכות שבת פרק ט הלכה א): 'האופה כגרוגרת חייב, אחד האופה את הפת או המבשל את המאכל או את הסממנין או המחמם את המים, הכל ענין אחד הוא'.

בבישול הקלאסי משתתפים לפחות שני מרכיבים, שהאחד מהם נוזלי. המים נכנסים לתוך האוכל המוצק יותר ומרככים אותו, והם גם מכניסים לתוכו חומרי טעם שהוכנסו למים, מבליעים ומפליטים מהאוכל טעמים וגורמים אחרים, עוזרים להמיס חמרי טעם, מלח ותבלינים לתוך המים (שהפכו בינתיים למרק) ולתוך התבשיל².

אב מלאכה בשבת הוא המבשל את הסממנים. הפעולה זהה בדיוק לבישול הקלאסי, אלא שבסממנים המטרה אינה להכין מזון לאכילה, אלא למצות מתוך החומרים את הצבע (בהכנת הצבעים למשכן וכדומה) או את הטעמים (ביצירת תמציות - תה, קפה וכדומה); לאחר הבישול חומר הבסיס ייזרק ותישאר התמיסה, שהיא הצבע או התמצית.

באפייה מדובר על תערובת מוכנה שעברה לישה ופעולת התסיסה הנחוצה, חסרה רק האפייה עצמה הגורמת לעיסה להיות ראויה לאכילה. באפייה הנוזלים שבעיסה מתבשלים ומתאדים, כאשר בתחילה גם האפייה גורמת לתפיחה (מועטה) ולריכוך. החיסרון באפייה, לעומת הבישול הקלאסי, הוא שאין מעבר של חומרים מהמרק למאכל, שכן אין נוזל שמקיף את העיסה הנאפית, ולכן אין מה שיבלע חומרים מהעיסה ויבלע בה חומרים. זו גם הסיבה שאנו פוסקים שיש בישול לאחר אפייה³. בחימום מים נפח המים גדל והמים מתרככים, אלא שלא רואים זאת אלא ברתיחה של מאה מעלות בקירוב, כאשר האדים מתפשטים ויוצאים החוצה מהמים⁴. המים גם ממיסים חומרים שונים. מי הברז שלנו מכילים על פי רוב תערובת של

- 2 חולין קח א, דרך בישול אסרה תורה, עיין ריטב"א נידה סא, ב ד"ה ולפיכך, שבבשר וחלב הדין היה נותן שיהיה אסור במשהו, אלא ש'לא תבשל גדי, דרך בישול ונתנת טעם אסרה תורה'.
- 3 שו"ע יו"ד סי' שיח סע' ה. ההגדרות קשות להבנה, ולכן למעשה יש גם אפייה או צלייה לאחר הבישול.
- 4 להתפשטות זו יש עוצמה רבה, ועל ידי כח הקיטור ניתן להפעיל בתי חרושת שלמים.

מלחים ופסולת אחרת, וע"י ההרתחה הם נמסים והופכים לחלק מהמים; אנו רואים זאת במשקע המתקבל בתחתית המיכל או בדפנותיו לאחר הקרור. כיוון שהמים הם חומר אחד אין בבישולם העברת טעמים, ומכאן המסקנה שיתכן לומר שיש בישול אחר בישול במים (כי הבישול השני אינו שונה מהראשון במאום). הקירור מקטין בחזרה את נפח המים, ומשקיע כאמור חלק מהחומרים המומסים שמתקשים מחדש, כשהכל נעשה בהדרגה. זה מה שעומד מאחורי הדיון בין השיטות המבחינות בין קירור מוחלט, שרק בו יש בישול אחר בישול, לבין קירור חלקי שבו אין עדיין בישול אחר בישול; לפי הנ"ל יש הרבה הגיון בסברא שיש בישול אחר בישול בנוזל שהתקרר לגמרי, אך אין בישול אחר בישול אם הוא הנוזל עדיין קצת חם, כי תהליך החזרה לנפח המקורי עדיין לא נגמר.

הרמב"ם ממשיך בהגדרת מלאכת המבשל (שם הלכה ב-ג): 'הנותן ביצה בצד המיחם בשביל שתתגלגל ונתגלגלה חייב, שהמבשל בתולדת האור כמבשל באור עצמה. וכן המדיח בחמין מליח הישן... שהדחתו בחמין הוא גמר בישולו, וכן כל כיוצא בהן. המפקיע את הביצה בבגד חם או בחול ובאבק דרכים, שהם חמים מפני השמש, אע"פ שניצלת פטור, שתולדות חמה אינן כתולדות האש, אבל גזרו עליהן מפני תולדות האור (לכן אסור לכתחילה). וכן המבשל בחמי טבריה וכיוצא בהן פטור'...

כאן דן הרמב"ם בשני עניינים: א. **קלי הבישול**. ביצה אינה זקוקה ליותר משישים מעלות כדי להתבשל או להיצלות, וכן דג מלוח הפרוס לפרוסות דקות. במקרים אלו אין צורך כדי שיתרחש בישול שיהיה חום של יד נכוית (71 מעלות או יותר), אלא מספיק שיהיה החום מעל יד סולדת (למעשה מעל 50 מעלות). ב. **בהגדרה דלעיל, הגדרנו את החום ככזה שנוצר ע"י אש**. לפי הרמב"ם גם תולדות (חמי) חמה נאסרו מדרבנן. על כך נשוב להלן.

בהלכה ה מביא הרמב"ם את דין הצלייה על גבי גחלים. גם כאן, כמו באפייה, חסר החלק המבליע והמפליט, ולכן "יש בישול אחר אפייה" (ב"י או"ח סי' שיח), כי הבישול בדרך זו אינו מושלם.⁵

בגמרא (שבת עד, ב) מובא: 'האי מאן דשדא סיכתא לאתונא חייב משום מבשל'. לדעת הרמב"ם (שם בהלכה ו) מדובר בתולדה דמבשל, ולא באב המלאכה, משום שהכוונה אינה לבשל לצורך אכילה אלא לתקן את הכלי. תיקון הכלי ע"י חום האש הוא בישול. ייתכן לומר שהחום מוציא את המים מתוך החומר, תחילה הוא מרכז את המים ע"י הגדלת נפחם ולאחר מכן מאדה אותם, ובכך נגמר תיקון הכלי. אולם בכך מלאכת הבישול לא נעשתה באופן מלא, ולכן יש בישול אחר בישול בבישול מתכת.⁶

5 לגבי השאלה אם יש בישול אחר צלייה, עי' ב"י שם אות ה.

6 נלמד משריפת בת כהן. עי' הוכחות לכך ב'שבות יצחק' להרב יצחק דרזי, בידיני בישול וגדריו, עמוד לא.

כלי ראשון, שני ושלישי

כלי ראשון הוא הכלי שנמצא, או היה, על גבי האש. כלי שני הוא משהו אחר, ולבישול בכלי שני יש דין מיוחד – יש מצבים שבהם אנו מטילים עליו את דיני כלי ראשון⁷, אך הוא אינו כלי ראשון אלא משהו חדש, שדיניו שונים מהמערכת היסודית של בישול בכלי ראשון. זה דומה לחמי חמה, בהם שונה התהליך הראשון, חימום ע"י החמה עצמה, מהחימום ע"י חמי החמה.

לכלי שלישי יש שוב מהות משלו⁸. בשמירת שבת כהלכתה (פרק א הלכה נ) מביא הרב נויבירט: 'מותר ליתן בקבוק המכיל חלב בכלי ריק ולערות עליו מים רותחים, אפילו מכלי ראשון, כדי לחמם את החלב (בהערה: כי העירוי אינו מבשל אלא כדי קליפה, והבקבוק עומד במקום הכדי קליפה...). אולם יש להיזהר שהמים לא יכסו את הבקבוק לגמרי... וכדי להגביר את חום החלב מותר גם לחזור ולהחליף את המים כמה וכמה פעמים (ואבל אסור ליתן את הבקבוק בתוך כלי ראשון...). גם כאן מתברר שיש לכלי שלישי מהות משלו.

בחישה

הבחישה היא חלק מתהליך הבישול. הבחישה נקראת מגיס⁹. משמעות הדבר היא: החום או הקור בא מהחוץ פנימה. השכבות החיצונות מהוות בידוד והן שומרות על המצב הקיים, וברגע שמערבבים את התוכן החלקים שהיו בחוץ נמצאים בפנים וחוזר חלילה. בצורה זו כל פרודה מתקרבת (ואח"כ מתרחקת) למקור החום ומתבשלת. כך עירוב הסוכר בתה גורם לפיזור מידי שלו, וזה הגורם מיידית להמתקת התה. כך הדבר גם בכל תהליכי הצביעה והטעם.

לעובדת הבחישה המסייעת לבישול משמעויות רבות: בישול בשבת, בישול בבשר וחלב, השתתפות בבישול ישראל בבישולי נכרים – לשיטת הב"י הדורשת השתתפות בבישול, ולא רק הכנסת קיסם, אמנם מספיק להזיז את הסיר או לבחוש בו.

סוגים אחרים של בישול

צלייה היא בישול שאין בו שני מרכיבים, ובוודאי שאין בו מרכיב נוזלי מהחוץ. אם הצלייה היא על האש בלבד מדובר על צלי אש. בצלי אש נעשה בישול חלקי, על

7 ראה למשל משנה ברורה סי' שיח ס"ק מב.

8 בזמנו בקשני הגרשז"א לבדוק מהי הטמפרטורה הגבוהה ביותר שניתן להשיגה בכלי שלישי הנמצא בתוך כלי שני. עשינו ניסוי וקיבלנו טמפרטורה שהיתה גבוהה משמונים מעלות. הגרשז"א אמר: 'אם כן, יש פה משהו חדש'. הוא לא פירט, אבל אמר שצריך לעיין כיצד ייתכן שלא דנו בכך עד עתה.

9 ראה או"ח סי' שיח סע' יח, משנה ברורה ס"ק קיד.

ידי חימום הנוזלים שבתבשיל עצמו; עם רתיחתם הם מתרחבים ומתאדים, החומר האורגני ובעיקר החלבון משנה את מבנהו, ולכן נעשה על פי רוב קשה יותר. התהליך נעשה מבחוץ כלפי פנים, וככל שפעילות החום חזקה יותר כך השינוי מגיע עמוק יותר. כשמדובר בבשר, ייתכן שהשכבות הפנימיות הן בשר חי ואולי אפילו מכילות דם האברים כאשר החיצוניות כבר צלויות. כיוון שדם זה נמצא בעומק הבשר, אחרי שהבשר כבר עבר מליחה, אנחנו מדברים על מוהל היוצא מן הבשר ולא על דם. **אפייה.** כשמייבשים תערובת של נוזל עם חומר מוצק, שעורבב עד כדי יצירת בצק, מדברים על אפייה. התהליך באפייה דומה לתהליך הצלייה, שכן הבישול הוא בנוזל הפנימי ואין העברת טעמים. בכל המקרים הללו מדובר על כך שיש בישול אחרי אפייה או צלייה.

טיגון. אם המרכיב הנוזלי הוא שמן, זהו טיגון. לשמן יש תכונה שהוא בולע (ומפליט). לכן דברים מטונגים מתנפחים בהתחלה ואח"כ מתכווצים. אנו מוצאים טיגון בשמן מועט ובשמן עמוק (גם לגבי מנחות קיים הבדל זה). השמן מבליע בחומר טעם. מכאן גם ההנחה שהשמן מבליע (ואולי גם בולע) יותר מחומרים אחרים.

מקורות החום השונים

אש: הדיונים הראשוניים היו על אש עצמה. היה מדובר באש של מדורה, תנור, כירה וכדומה. כאן המונחים ברורים. היום מקובלים כירי גז, שבחלק מהם בוערת להבה קטנה במשך כל הזמן, ובזמן השימוש העיקרי מגבירים את זרימת הגז ואז הלהבה גדלה. לדבר זה משמעות לגבי דיני יום טוב ובישולי גוים.

כירים או תנורי חשמל: החשמל בכלים הללו הוא אש ממש. החימום אפשרי עד לליבון. גדולי זמננו הסכימו שהחשמל נחשב כאש בוערת, לכן כל דיני כירה ואש חלים גם על המחומם בכח החשמל.

קיטור: היום משתמשים בחימום הבא מדוד קיטור בעיקר במטבחים גדולים ובתעשייה. זרם הקיטור המנופק מדוד המים הרותחים מועבר בצינורות ומחמם את דפנותיהם של הכלים בהם מתבשל האוכל. כל הצינורות המעבירים את הקיטור נחשבים ככלי ראשון העומד על האש. אי לכך, כל המתבשל בקיטור זה נחשב לבישול בחומר שמייצר את הקיטור, אש או חשמל וכד'.

קיטור נוצר ממים. אויר חם שאינו קיטור, מתחת לסף הרתיחה של המים או מעליו, יוכל לשמש לייבוש חומרים.

חמי חמה: אמרנו כבר שבישול בחמה מותר. על חמי חמי חמה גזרו, כיוון שלא רואים את ההבדל בין חמי חמי חמה לבין חמי האור. כן המצב לגבי חמי טבריה, במקום שלא רואים את המקור.

תנורי אינדוקציה: בתנורי אינדוקציה פועלים גלים אלקרו־מגנטיים ממקור הזרם לתחתית הסיר. אחרי הדלקת המכשיר לא קורה שום דבר. עם הנחת הסיר על גבי הפלטה הסלילים מאירים ומעבירים את הגלים לתחתית הסיר. זרם החליפין שברשת

החשמל יוצר שדות מגנטיים המתהפכים 50 פעם בשניה. דבר זה יוצר חום בתחתית הסיר, המחמם את המאכלים שבתוכו. החום הוא בתחתית הסיר, אבל הוא נראה כאור בסלילים שבפלטה. לאור זאת, יש להניח שמדובר על אש - אש שנעשתה ע"י אדם. באם זה נכון, אין בין בישול באש ובין מכשיר זה כל הבדל, מה גם שהמעגל החשמלי נסגר עם הנחת הסיר ונפתח ברגע שמסירים את הסיר מעל הפלטה. כל הנחת סיר היא הדלקה, וכל הסרת סיר היא כיבוי.

מיקרוגל: במיקרוגל הבישול נעשה לא באמצעות החום, אלא באמצעות מעבר קרניים אלקטרו-מגנטיות קצרות, החודרות דרך האוכל, מרטיטות אותו, וכך נוצר גם החום¹⁰. כיוון שנוצר חום פסק הרב וואזנר (שבט הלוי, כרך ח סי' קפה, כרך י סי' סב) שמדובר פה בבישול דאורייתא, למרות שהמהלך דומה לבישול בחמה; בנוסף, היות והכל נעשה בכח החשמל, יש לראות בו בישול באש, אחרת ניאלץ לומר שכל בישול בחשמל אינו בישול. לעניין בישול לאחר בישול הוא משווה את הבישול לצליה או אפייה, שיש בישול לאחריהם. מעניין לציין שבאמצעות מיקרוגל אפשר בעצם רק לבשל, לא לאפות ואולי גם לא לצלות.

בישול כימי: עד היום הבישול נעשה דרך אנרגיה שנוספה מהחץ. בכל הצורות שדברנו עליהן עד כה, החום היה תוצר של שריפת שמן (צמחי או של נפט) או של חשמל (מכל מקור שהוא). אחת הצורות העתידות, שכבר יש משתמשים בה היום, היא צורה בה מעובדת האנרגיה מתוך המוצר עצמו. דבר זה נעשה בצורות שונות: אחת מהם היא שבתחתית קופסת השימורים ישנו תא בו נמצא חומר כימי; עם פתיחת הקופסא ממלאים אותו במים, ואז הוא נכנס לתהליך המשחרר חום, ותוך דקות אחדות ירתח כל המאכל הנמצא בקופסא. אפשרות אחרת היא שחומר המזון עצמו מכיל תוסף, חסר טעם ובלתי רעיל, שעם הוספת נוזל, או אפילו רק עם בוא האוכל במגע עם החמצן שבאוויר, ירתח כל תוכן הקופסא. האם בישול כזה יהיה מותר בשבת?

בחוות דעת הלכתית מוקדמת הגיע צוות רבנים מהמכון המדעי טכנולוגי לבעיות הלכה בירושלים למסקנה¹¹, שחימום שלא מכח שמש אלא מכח תרכובת כימית וכו' אין בו איסור בישול בשבת, והוא מותר לכתחילה אף בחום שהיד סולדת בו. היתר זה מותנה בשני תנאים: שהפעולה הכימית תהיה הרכבה ולא הפרדה, ושהחומר החדש המתקבל מהפעולה לא תהיה בו חשיבות לעצמו. נראה שדין בישול זה כבישול

10 בדרך זו אפשר לחמם מים אפילו עד מעל לנקודת הרתיחה, עד ל-200 מעלות, בטרם נוצר מהם קיטור, ואז יתכן שבעקבות ההוצאה מהמכשיר והגישה לאוויר החופשי יוצר פיצוץ. לכן יש סכנה בהוצאה מהירה של נוזל חם ממכשיר מיקרוגל כאשר הנוזל חומם לטמפרטורה גבוהה מאוד.

11 הרבנים אליעזר קוגל, לוי יצחק הלפרין, אברהם יצחק לנאל ואליהו וויספיש: בעיות כימיות בשבת, חימום ע"י תרכובת כימית. ירושלים, המכון המדעי טכנולוגי לבעיות הלכה, כסלו תשל"ב.

בחמה, לפיכך יהיה אסור מדרבנן להוסיף אחר כך נוזל צונן לתוך הנוזלים החמים שהוחמו מכח התרכובת הכימית, כדין בישול בתולדות חמי חמה.

תחליפי חום

מתוך הנסיון הוברר, שאפשר להחליף את החום בגורמים אחרים. בתנאים מסויימים תהיה התוצאה דומה לבישול:

חריף או מלוח: אם מכניסים בשר או ירקות לתוך חומץ או כהל מקבלים מיצוי של חמרים הנמצאים בחומר. נקבל כאן תהליך דומה לתהליך הבישול. מהלך דומה יקרה, אם נשתמש בתמיסה מאד מלוחה. מכאן המונח מליח הרי הוא כרותח (פסחים עו א, חולין צז ב ועוד).

כבוש: תהליך הכבישה נעשה ע"י העמדה ממושכת בתוך נוזל, שבדרך כלל מכיל גם מלח ותבלינים. מכאן ההנחה שגם מים ללא תוספות גורמים לתהליך כבישה. משהו קורה תמיד עם הזמן, ולכן קבעו חז"ל בתהליך כבישה בחומר שאינו חריף או מלוח במיוחד את הזמן של מעת לעת. היכן בדיוק הגבול בין לא מלוח למלוח ובין לא חריף לחריף? מגדירים בדרך כלל זאת בשאלה: האם הוא נאכל מחמת המלח או החריפות. הגבול לא כל כך פשוט, שכן באבקה מרק יש כ-15% מלח, וכן קשה לקבוע אם 7% חומץ נקרא או אינו נאכל (כבוש הרי הוא כמבושל, פסחים וחולין שם).

השימוש המעשי בכללים אלו

לגבי שבת, ההגדרה של בישול היא חימום לטמפרטורות שמעל 'יד סולדת', 'כריסו של תינוק ניכווית' והגדרות דומות, בהן יש להניח שהאיסור מתחיל ב-40 מעלות ומעלה, אולי מעל 45 מעלות. ישנם חלבונים המתחילים את תהליך הקרישה כבר ב-40 או 42 מעלות¹².

לגבי בישולי גוים, חכמינו ז"ל אסרו את בישולי הגוים בגלל חשש לנישואי תערובת, ע"י ההתקרבות אל הנכרים. ההגדרה היא שאסור לאכול חומר שאינו נאכל חי שבושל על ידי גוי עד שהוא נהיה ראוי לאכילה. מדובר דווקא על אוכל חשוב, הנאכל על שולחן מלכים בזמן הסעודה, מה שנקרא בהלכה 'ללפת בו את הפת'.

בנושאי הכשרות, מדובר בבישול בשני מרכיבים שאחד מהם לפחות נוזלי, הנמצאים בתוך מיכל בו הם עוברים טיפול בחום. לפני הבישול היו הן החלב והן הבשר מותרים, לאחריו שניהם אסורים. הבישול מעביר טעמים מהמרכיב האחד לשני, בולע ומבליע. טעם הבשר נמצא אח"כ בחלב, וטעם החלב יימצא בבשר.

12 בחלבונים מן החי, כולל בשר בעלי חיים חמים, ביצים וחלב, קרישת החלבונים קורה בטמפרטורה יותר גבוהה, אבל בדגים וירקות ופירות זה קורה בחום נמוך יותר. לא נעסוק כאן מהי הגדרת הכנת המזון לרמה שהוא ראוי לאכילה, עניין שליש בישולו וכדומה.