

# עיקרי השולחן

לימוד ושינון  
השולחן ערוך ונושאי כליו  
בשיטה יחודית מאירת עיניים  
המקלה על הזיכרון

ספר ב  
הלכות בשר בחלב  
יורה דעה סי' פז-צו

ספר א  
הלכות מליחה  
יורה דעה סי' סט-עח

בתוספת שאלות בהלכות תערובות (סי' צח-קיא)  
ומראי מקומות לתשובות

בכל ספר ארבעה חלקים:

## א. מבואות לטור ולבית יוסף

## ב. עיקרי השולחן

ובו מראי מקומות לכל סימן,  
כהכנה ללימוד הטור והב"י

## ג. ושנתם

ובו הנושאים העיקריים והמשניים  
שבכל סעיף ודינם, לשינון וחזרה בעל פה,  
שיהיו מחודדים בפיך

## ד. עיקרי מבחן השולחן

ובו שאלות לחזרה  
לפי סדר הסימנים והסעיפים  
ומראי מקומות לתשובות

חובר בס"ד ע"י

משה ב"ר שלמה כהן

וצוות תלמידי חכמים

במפעל "עיקרי השולחן"

עיה"ק ירושלים תובב"א





ט	..... הקדמה:	
י	..... הסדר שבספר	
יא	..... המעלות שבספר	
יב	..... מבנה הספר ודגשים חשובים	
יג	..... שיטת הלימוד של החלק "עיקרי השולחן", דוגמאות להצלחה	
טו	..... הסכמות	

## ספר א' – הלכות מליחה

1	..... <u>חלק א' מבואות לטור ולבית יוסף</u> - ובו מראי מקומות לכל סימן, כהכנה ללימוד	
2	..... מאמר בדבר חובת לימוד המקורות	
7	..... <u>חלק ב' עיקרי השולחן</u> - ובו יבוארו פסקי השו"ע והרמ"א עם מקורותיהם בש"ס ובראשונים, ודברי נושאי הכלים על השו"ע והרמ"א	
9	..... הקדמה להלכות מליחה	
11	..... סימן סט - דיני מליחה והדחה	
39	..... סימן ע - דין מליחת הרבה בשר ביחד	
51	..... סימן עא - דין מליחת הראש, הטלפיים והמוח	
55	..... סימן עב - דין מליחת הלב והריאה	
63	..... סימן עג - דין צליית הכבד	
73	..... סימן עד - הטחול דינו כשאר בשר, [ודין כליות וביצי זכר]	
75	..... סימן עה - דין מליחת המעיים	
79	..... סימן עו - דין בשר לצלי	
87	..... סימן עז - דין עופות שנמלאו בבשר שלא נמלח	
91	..... סימן עח - שלא לדבק בצק בבשר שלא נמלח	
93	..... <u>חלק ג' ושנתם</u> - ובו הנושאים העיקריים והמשניים שבכל סעיף ודינם, לשינון וחזרה בעל פה, שיהיו מחודדים בפך	
94	..... תוכן מפורט לושנתם	
95	..... מעלת החזרה על הנלמד באמצעות "ושנתם"	
111	..... <u>חלק ד' עיקרי מבחן השולחן</u> - בו שאלות לחזרה לפי סדר הסימנים והסעיפים, ומראי מקומות לתשובות	
112	..... תוכן מפורט לעיקרי מבחן השולחן	
113	..... מאמר בדבר חשיבות הכתיבה, טו"ב [=17] עצות ללומדים/נבחנים	
114	..... שאלות לפי סדר הסימנים	
122	..... מבחן מסכם על הלכות מליחה	
297	..... מפתח עניינים אלפביתי לחלק "עיקרי השולחן"	
309	..... נושאי הסעיפים לפי סדר הסימנים	
314	..... פענוח ראשי התיבות והקיצורים שבספר	
315	..... תמונות להלכות מליחה	
	..... מחברי הספרים ותקופתם - ראה בספרנו על הל' נדה עמ' 538.	



**סימן עב - דין מליחת הלב והריאה**

סעיף א - **בישול הלב - האם מותר לבשל את הלב לאחר קריעה ומליחה?**

ש"ע - מותר לבשלו אף עם בשר (ש"ך א), (כל שקרעו ומלחו לפני בישול).  
רמ"א: יש מחמירים - שלא לבשלו (אף כשקרעו ומלחו), אלא צולה ורק אחר כך מבשלו.  
בדיעבד - אם קרעו ומלחו ובישלו בלא לצלותו מותר (ש"ך ב).

סעיף ב - **מה דין לב שלא קרעו?**

1. מלח או צלה בלא קריעה - הלב מותר, וצריך אח"כ לקורעו.
2. **בישל את הלב בלא לקורעו:** א. **התבשיל - אסור כולו**, עד שיהיה בו 60 כנגד הלב.  
ב. **הלב** - האם הלב מותר כשיש 60 כנגדו? ש"ע - הלב מותר.  
רמ"א - הלב אסור.
3. **כשבישל את הלב בלא לקורעו - כנגד מה צריך 60?** ש"ע - כנגד כל הלב צריך 60.  
שערי דורא - די ב-60 כנגד דם היוצא ממנו.
4. **קליפה** - לרמ"א קולף מעט סביב הלב ומקומו, כשנמלח ונצלה הלב עם שאר בשר.
5. **ערלת הלב** - נוהגים לכתחילה לחתוך את ערלת הלב ולחתוך גידים שבפנים ואינו אלא חומרא בעלמא נרמ"א.

סעיף ג - **בכל עוף יש 60 כנגד לבו ודין דבוק.**

1. **עוף שבישלו בלא לקרוע את הלב הדבוק בו, כנגד מה צריך 60?**

- ש"ע - די ב-60 כנגד הלב.  
רמ"א - אם העוף אינו שלם ואין בו 60 כנגד הלב הדבוק בו, צריך 60 כנגד כל העוף.
2. **כשיש 60, מה דין העוף והלב (כשבישלו עוף שלם עם לבו)?** ש"ע - העוף ולבו מותרים.  
רמ"א - העוף מותר אך הלב אסור תמיד.  
א. בקדרה כנגד מה צריך 60? ש"ע - תמיד די ב-60 כנגד הלב.  
רמ"א: עוף שבישלו שלם - די שיש בעוף עצמו 60 כנגד הלב.  
עוף שבישלו לא שלם: אם הלב דבוק - צריך 60 כנגד כל העוף.  
אם הלב אינו דבוק - די ב-60 כנגד הלב.
  - ב. **מה דין הלב** - כשיש 60 כנגדו? ש"ע - מותר הכל אף הלב.  
רמ"א - הלב אסור תמיד אף כשיש 60 כנגדו.
  3. **מתי יש בעוף 60, כנגד לבו?** ש"ע - בכל עוף יש 60 כנגד לבו.  
רמ"א - אף כשהעוף חסר ראש ורגליים תחתונות יש בו 60 כנגד לבו.
  4. **בהמה - האם יש בה 60 כנגד לבה?** רמ"א, ש"ך - אין בהמה 60 כנגד לבה.  
עטרת זהב - יש בהמה 60 כנגד לבה.
  5. **בדין עוף ממולא בביצים או בשר שעלאו עם לבו** - עיין בסוף סימן ע"ג.

סעיף ד - **ריאה: מעיקר הדין - הריאה אינה צריכה חיתוך.**

המנהג הוא - לקורעה ולפתוח את הקטקטות הגדולים שלה כשמולחה לבישול.  
בדיעבד - מותרת הריאה אף כשבישלה בלא קריעה.



**ב2** חיתוך הורידים שבגרוגרת, כדי שהדם יצא במליחה. (סימן סט' א-ג)



בגרוגרת העוף יש ב' ורידים, וצריך להוציאם או לחותכם כמה פעמים בסכין. (ע"ע בספר "התורה והמצוה" מאת הרב יחיאל שטרן עמ' ק"ח)

**ב9** השריית הבשר במים לחצי שעה (סימן סט' א)



**ב10**

ממתין מעט, שיטפטפו המים לפני המליחה. (סימן סט' א)



**ב11** מליחת הבשר מכל צדדיו (סימן סט' א, ד)



הבשר שווה כשעה על גבי מתקן מנוקב כדי שהדם יזוב ממנו. (סימן סט' ו', טז)

במשחטה יש מתקן מיוחד, שבו ממתין הבשר מעט, שיטפטפו ממנו המים לפני המליחה. (סימן סט' א)

עדיף שהמליחה תבוצע ע"י יהודי. (סימן סט' י) (וע"ע ילקוט יוסף חלק ח' סימן סט סע' מב).

**ב12** למליחה דרוש סוג מלח מיוחד (סימן סט' ג)



**ב13** המליחה נעשית על גבי כלי מנוקב. (סימן סט' ג)



כלי מנוקב עשוי עץ



כלי מנוקב עשוי מתכת

**עיקרי השולחן / ג**