

# Kashrus in the Kitchen

## IX – Davar Charif: Sharp Foods and Knives



1 – I do most of my shopping at ALDI. Can I purchase pre-cut watermelon halves or quarters from there (or other non-kosher grocery stores)?



2 – I cut an avocado with a meat knife. Am I allowed to eat the avocado on a cheese sandwich?



3 – I was sauteing onions in a meat ben yomo pan and used a dairy eino ben yomo spatula to mix them. What's the status of my pan, spatula and onions?

### 1. מסכת חולין קיא:

Chizkiya says in the name of Abaye: The halachka is ... a radish that one cut with a knife with which he had cut meat, it is prohibited to eat that radish with kutach. This applies only to a radish, as due to its sharpness it absorbs the fat on the knife. But if one cut a cucumber with the same knife, it does not absorb the fat to the same extent. One may simply scrape the place of the cut to remove any fat residue, and then eat the cucumber with kutach. Likewise, turnip stalks cut with such a knife are permitted to eat with kutach. But chard cut with such a knife is prohibited to eat with kutach, as it absorbs flavor from the knife. And if one alternated between cutting chard and turnip stalks it is permitted, as the turnip stalks nullify the taste of the meat in the knife.

אמר חזקיה משום אביי הלכתא ... צנון שחתכו בסכין שחתך בה בשר אסור לאוכלו בכותח וה"מ צנון דאגב חורפיה בלע אבל קישות גריר לבי פסקיה ואכיל. קילחי דליפתא שרי, דסילקא ואסירי, ואי פתך בהו דליפתא שפיר דמי

### 2. רש"י חולין קיב. (ד"ה קישות)

<sup>(1)</sup> לסכין פעמים שהשמנונית קרוש עליו ואינו ניכר וכשחותך בצנון הוי נותן טעם הבא מן הממש, <sup>(2)</sup> ועוד דמשום חורפיה בלע טפי מדגים הרותחים ואגב דוחקא דסכינא פליט סכינא ובלע צנון:

### 3. מסכת עבודה זרה לט.

The mishna teaches: And a sliver of chiltis may not be eaten. The Gemara asks: What is the reason that it is prohibited? Because they slice it with a knife on which there is presumably non-kosher residue. And even though we said that a prohibited

והקורט של חילתית: מ"ט משום דמפסקי ליה בסכינא, אע"ג דאמר מר נותן טעם לפגם מותר אגב חורפיה דחילתיתא מחליא ליה שמנוניתא והוה ליה כנותן טעם לשבח ואסור.

substance that imparts flavor to the detriment of the mixture is permitted, that principle does not apply in this case because as a result of the sharpness of the chiltis, the act of slicing it with a knife sweetens, i.e., enhances, the taste of the non-kosher residue. And it is like a prohibited substance that imparts flavor to the enhancement of the mixture, which is prohibited.

#### **4. שלחן ערוך יורה דעה סימן צו סעיף א**

צנון או סילקא שחתכם בסכין של בשר בן יומו או שאינו מקונח אסור לאכלם בחלב עד שיטול ממקום החתך כדי נטילת מקום שהוא כעובי אצבע ... ויש אומרים דהוא הדין לאינו בן יומו והוא מקונח. ואם לא נטל מהם כדי נטילת מקום וגם לא טעמם ובשלם בחלב צריך ששים כנגד מה שנגע מהסכין בהם והוא הדין לחתכם בסכין של גוי :

Radish or beets that were cut with a meat knife, used that day or that was not cleaned off are not allowed to be eaten with dairy, until a slice is removed from the location of the cutting that is an k'dei netilah. This amount is equivalent to the width of a thumb ... There are those who say that this is also the rule with a knife that was not used that day and was cleaned off. And if you did not take the k'dei netilah ... and you cooked it with Milk, you need 60x the amount that the knife touched, and this is the rule for something that was cut with a knife of a non-Jew.

#### **5. שלחן ערוך יורה דעה סימן צו סעיף ג**

תבלין שנדוכו במדוכה של בשר בן יומו אסור לאכלם בחלב. הג"ה : ויש אומרים אפילו אינו בן יומו

Spices that are ground in a meat mortar that had been used within 24 hours should not be eaten together with dairy. Rema: And some say even if it was not used within 24 hours.