

# DE + Nat Bar Nat = ?

## Consider the Following Questions:

1. What does it mean when the label says OK—de?
2. May I cook fish in a fleishig pot?
3. If I cook the pasta in a fleishig pot, can I then:
  - a. Eat the pasta at a milchig meal?
  - b. Eat the pasta with cheese?
  - c. If I microwaved that pasta with cheese, can I eat it?

Source 1: Chullin 111b

## כל הבשר פרק שמיני חולין

איתמר דגים שעלו בקערה

רב אמר אסור לאכלן בכותח ושמואל אמר מותר לאכלן בכותח רב אמר אסור נותן מעם הוא ושמואל אמר מותר נותן מעם בר נ"ט הוא והא דרב \*לאו בפירוש איתמר אלא מכללא איתמר דרב איקלע לבי רב שימי בר חייא בר בריה חש בעיניו עבדו ליה שייפא בצעא בתר הכי רמו ליה בשולא בנווה מעים ליה מעמא דשייפא אמר יהוב מעמא כולי האי ולא היא שאני התם דנפיש מדרה מפי רבי אלעזר הוה קאים קמיה דמר שמואל אייתו לקמיה דגים שעלו בקערה וקא אכיל בכותח יהוב ליה ולא אכל א"ל \*לרבך יהובי ליה ואכר ואת לא אכלת אתא לקמיה דרב א"ל הדר ביה מר משמעתיה א"ל \*חם ליה לזרעיה דאבא בר אבא דליספי לי מידי (ג) ולא סבירא לי רב הונא דרב חייא בר אשי הווי יתבי חד בהאי גיסא דמברא דסורא וחד בהאי גיסא דמברא למר אייתו ליה דגים שעלו בקערה ואכל בכותח למר אייתו ליה תאנים וענבים בתוך הסעודה ואכל ולא בריך מר א"ל לחבריה \*יתמא עבד רבך הכי ומר א"ל לחבריה יתמא עבד רבך הכי מר א"ל לחבריה אנא כשמואל סבירא לי ומר א"ל לחבריה אנא כר' חייא סבירא לי \*דתני ר' חייא יפת פוטרת כל מיני מאכל \*ויין פוטרת כל מיני משקין אמר חזקיה משום אביי הלכתא דגים שעלו בקערה מותר לאוכלן בכותח \*צנן שחתכו בסכין שחתך בה בשר אסור לאוכלו בכותח וה"מ צנן

דגים :  
 שעלו בקערה. מן הללי כשהיו רותחין נתנן לתוך הקערה שאכלו בה בשר : אסור לאוכלן בכותח . לפי שהבשר טתן בהם טעם : טתן טעם בר טתן טעם הוא . אס היו מצושלים עם בשר ממש היה אסור לאוכלן בכותח אי נמי מודה שמואל שאסור לאכול חלב רותח בקערה דטתן טעם ראשון הוי כבשר גמור אבל קערה זו היא עלמה אינה בשר אלא על ידי טתן טעם ואינה כבשר : שייפא . משיחה מסמנים : בלעא . קערה : רמו ביסולא . באותה קערה לאחר זמן : אמר יהוב טעמא . בקערה : כולי האי . שחזר וטתן טעם כצ"שול ומאן דשמע סבר דאית ליה לרב נתינת טעם בר נתינת טעם נמי בעלמא : ולא היא . דגים סמנים נפיש מררייהו מריס הס מואל : קאים קמיה . משמש לפניו בסעודה : לרבך . רב שלמדת ממנו שאסור אכל בר אבא . אבוא דשמואל הוה וחסיד גדול היה : דליספי לי מידי דלא סבירא לי . לא היו דברים מעולם : בך גיסא דמברא דסורא . שהיה הגבר מסקינן : תאנים וענבים . לא אהו לליפתן וקיימא לן (ברכות דף מא: ) דברים הבאים לאחר סעודה כלומר הרגילים לבא לאחר סעודה טעוין צרכה בין לפניהם ובין לאחריהם אפילו הביאן בתוך הסעודה דכיון דאינן ליפתן אינן הפת פוערתן : יתמא . בלא דעת :

קישות . מחוקה היא ואינו נכלע בתוכה אלא השמנונית לך ועומד על מקום החתך הלכך גריר לבי פסקיה למקום חתך גורר מטט בסכין ואכיל אף בכותח הלכך דגים שעלו בקערה מותר לאוכלן בכותח כדלמך דאין טתן טעם הבא מן הממש אלא טתן טעם הבא מנתן טעם דסתם קערה מקמחן אותה משומן הקרוש עליה משום מיאום אבל (א) לסכין פעמים שהשמנונית קרוש עליו ואינו ניכר וכשמחוק בלעו הו טתן טעם הבא מן הממש ועוד דמשום חורפיה בלע קפי מדגים הדוחקים ואנב דוחקא דסכינא פליט סכינא ובלע לטון :

דאנב חורפיה בלע \*אבל קישות גריר לבי פסקיה ואכיל

Source 2: Tosfos Chullin 111b

Source 3 - Rosh on Chullin Chapter 8

רבינו כל הבשר פרק שמיני חולין [דף קיא] אשר

**הלכתא** דגיס שעלו בקערה . של בשר מותר לאוכלן בכותח אם הקערה והדגים זונגים לא איזטרין לפסוק דליכא מאן דפליג אלא כשהאחד מהן רותח דבין עלאה גבר בין תהאחד גבר קליפה מיהא בעי כדאמר' צפ' כילד טולין (פסחים 79עו.) אדמיקר ליה בלע . בשם רש"י ב' פי' ריב"ן חתנו דוקא עלו שרו אכלתבשלו אסור דכח טעמא חשיב ובה מעשה לפניו צבי"ס שנתבשלו בקדרה של חלב ואסור לעשות מהם מולי"הא של בשר ויש להציא ראייה לדבריו מלשון שחטכו בסכין דאסור לאוכלו בכותח משום דאגב חורפיה בלע טפי וחשיב כחד טעמא ונתבשלו לא גרע מלשון ומיהא לפירוש לשון אחר שפי' בקונט' דטעמא דאסור משום שהשומן קרוש על הסכין ואינו ניכר והוא טעם ראשון בלשון אחר ראייה משום ומתוך לשון הקונט' משמע דאין חלוק בין עלו לנתבשלו ולעיל גבי טיחן טעם בר נותן טעם פירש בקונטרס דאם היו מצושלים עם בשר ממש או לאכול חלב בקערה מודה שמואל דאסור דהוי טיחן טעם ראשון משמע מתוך פירושו דמצושלים עם בשר הוא דאסור אבל מצושלים עם הקערה שרי

ל **ובספר** התרומה הויר ירקות וקטניות שנתבשלו בקדירה בת יומא חולבת רק שהיא נקיה מחלב לאכלן בתבשיל של בשר . ואפי' אסנאמר עלו אין נללו לא כשנתבשלו שרי משום דליכא ג' טמיה טעם החלב בקדיר' והקדירה צמיס והמים בירק ועודו היתר . וגמגם בדבר שיש לחוש לפי שהירק והקטניות זונגין בקדירה וצולעין מן הקדירה עצמה ואעפ"כ הכריע להחיר דכיון דליכא מים בכלי [מ] רוב הטעם מתפשט צמיס . וגם הירק אינו בולע מדופני הקדירה אלא ע"י רהיחת המים . (קנח) וכן מסתבר דנתבשלו איכא טעם שלישי ושרי (קנש) [ג] אבל נללו אסור :

Source 4: Shulchan Aruch Yoreh Deah Siman 95

יורה דעה סימן צה הלכות בשר בחלב

דגים וביצה שנתבשלו בקדירה של בשר אם מותר לאכלן עם גבינה . וכו' ז' סעיפים :

א [א] דגים שנתבשלו א או ב שנתבשלו בקדירה של בשר א (א) רחוצה יפה שאין שום שומן דבוק בה מותר לאכלם בכותח א (א) משום דהוי (ב) נותן (ב) טעם [ב] בר נותן טעם דהיתירא ואם לא היתה רחוצה יפה א (א) אם יש בממש שעל (פי) [פני] הקדירה ב יותר מאחד בששים בדגים אסור לאכלם בכותח :

ב (א) ד ביצה שנתבשלה במים בקדירה חולבת מותר לתת אותה בתוך התרנגולת [ג] אפילו לכתחלה [ה] אבל אם נתבשלה בקדרה עם בשר (ב) [ג] ואפילו (ד) בקליפה אסור לאכלה בכותח :

הגה (ג) [ז] ויש מחמירים צלליה וצושול לאסור נותן טעם בר נותן טעם (ריב"ן בשם רש"י ובאר"ך כלל ל"ד הפ"א המרדכי וא"ו) א (ד) והמנהג (ה) לאסור לכתחילה (ד) (ג) וצדיעבד מותר בכל ענין (אר"ך) ודוקא לאכול עם חלב והבשר עצמו (ה) (ה) [ח] א אבל ליתן (ו) בכלי שלהם מותר לכתחלה (באיסור והיתר האר"ך) וכן נהגו [ט] וכן אם לא נתבשלו או נללו תחילה (ו) רק עלו בכלי של בשר מותר לאכלן עם חלב עצמו וכן להפך (ספרת עצמו) [י] ז וכן אם היה הכלי שנתבשלו או נללו בו לפגם שלא היה בן יומו נוהגין היתר לכתחילה לאכלן עם המין השני (שם באר"ך) [יא] ח וכל זה כשהמאכל אינו דבר חריף (ד) אכל אם היה דבר חריף כגון . ששלו דברים חריפים בכלי של בשר ז) אפילו אינו בן יומו או שדכו תכלין במדוך של בשר אם אכלו [י] בחלב אסור אפילו צדיעבד ח) [יב] עד דליכא ששים (ו) [יג] נגד הבשר (ח) הצלוע בהם (באר"ך כלל כ"ד וכן משמע בתשובת הרשב"א

ד) ובדיעבד מותר . ומתיר"ל באיסור והיתר שלו (פי' זו אות ב) ובספרו פכ"ה סימן ס"ג ז) אסור אפילו צדיעבד צנללו מדינא

צה (סעיף א) א (א) משום דהוה ג"ם בר ג"ם דהיתירא . פירוש דתחילה אין ממשות של בשר רק טעם דהיינו הבשר נתן טעם בקערה והקערה דגים ועדיין כולו היתר וטעם קלוש כזה אין צו איסור וצאיסור אפילו כמה פעמים נ"ט צר נ"ט אסור הכל :

ג) ויש מחמירין בצלליה ובישו"א . דבהו הוה כמו ממש של בשר בדגים ולא התירו נ"ט צר נ"ט אלא עלו לחוד-דהיינו דגים רותחין מיד לאחר שסלקן מן האש ונתחן בקערה של בשר זונגת או איפכא שהדגים זונגים והקערה רותחת דמותר לאוכלן בחלב וצנניהם חמין הדגים והקערה אסור לפי זה דהוה כנתבשלו או נללו :

יש ללמוד מזה שאין סכנה בחלילת דג שיש בו טעם בשר כמה שנתבשל בכלי בן יומו של בשר דהא אמרינן בגמרא דהרבה אכלו דגים שעלו בקערה כו' (א) ועיין סימן קי"ו מ"ש שם (ס"ק א) :



**Source 5: The Laws of Kashrus by Rabbi Binyomin Forst**

**A. The differing halachic opinions**

*Rishonim* differ as to the implications of this Talmudic ruling. The most prominent opinions are:

- 1) In the opinion of some *Rishonim*, the rule of *nat-bar-nat* applies solely to a case of hot food placed onto a cold dish or cold food placed onto a hot dish. In either case, only a weak taste is transmitted (since only one item is hot).<sup>18</sup> Thus, when the taste (of the meat or dairy) is further weakened through a secondary infusions, it cannot create prohibited matter (i.e., *basar b'chalav*). If, however, fish is cooked in a *ben-yomo* meat pot or roasted on a meat grill, it is, in their opinion, thoroughly infused with meat taste and may not be eaten with dairy.<sup>19</sup>
- 2) Others agree with this in principle. They concede that fish fried on a meat grill may not be eaten with dairy since only two transfers are involved (i.e., from the meat to the grill and from the grill directly to the fish). Nevertheless, they permit fish boiled in a meat pot. They contend that the boiling process involves not two taste transfers, but three. The original meat taste is infused into the pot, and subsequently infused from the pot into the water and from the water into the fish.<sup>20</sup>
- 3) Still others contend that any case of secondary taste is permitted, regardless if the cooking is through boiling or roasting.<sup>21</sup> In their opinion, even an infusions of taste from a hot vessel directly into a hot food is considered *nat-bar-nat*.

**B. The halachah**

The *Shulchan Aruch*<sup>22</sup> follows the most lenient opinion, and permits fish which was boiled or roasted in a meat pot or grill to be eaten with dairy. Similarly, he permits one to stuff chicken with eggs boiled in a dairy pot. However, he concedes that one should not initially boil fish in a meat pot with the intention of eating it with dairy.<sup>23</sup> *Sefardic* Jews follow this ruling. *Ashkenazic* custom follows a more stringent ruling.

*The reader is reminded that this discussion pertains to a ben-yomo vessel.*

- 1) Boiled or fried foods:  
Initially, one should not rely upon *nat-bar-nat*. Thus, one certainly may not boil fish in a meat pot if it is to be eaten with dairy.<sup>24</sup> Even if the fish was already boiled in the meat pot, it may not be eaten with dairy since this is essentially *lechatchilah*.<sup>25</sup> In the event that the fish is erroneously<sup>26</sup> mixed with dairy, it may be eaten.<sup>27</sup> If the fish was fried in a meat pan and subsequently mixed with dairy, a *moreh hora'ah* should be consulted.<sup>28</sup>

*In short: According to Sefardic custom, once nat-bar-nat has been caused, it is considered bedieved and may be used with dairy. According to Ashkenazic custom, it is not considered bedieved until the food is mixed with dairy.*

- a) Thus, water boiled in a meat pot may not be used for coffee with milk.<sup>29</sup> If one used the water for coffee with milk, he may drink it.
- b) Similarly, one should not melt margarine in a dairy pot for use in challah dough since the challoos are usually served during a meat meal.<sup>30</sup> If the margarine is melted in a dairy pot, an *Ashkenazic* Jew should not serve the challoos with meat.
- c) Foods prepared in a dairy pot may be served in the course of a meat meal providing they are not actually eaten with meat.<sup>31</sup>

- 2) Foods placed on a meat utensil:  
If the fish is not boiled or broiled in a meat utensil, but merely placed, while hot, on a cold meat dish (or placed, while cold, on a hot meat dish),<sup>32</sup> it may be eaten with dairy.<sup>33</sup> However, one should not initially place hot fish on a meat plate (or the reverse) if it is to be eaten with dairy<sup>34</sup> since one may not initially cause *nat-bar-nat*.<sup>35</sup>

**From the Silk web site...**



**Are Silk products kosher?**

All Silk brand products in all flavors are certified Kosher-DE. Kosher DE means that a kosher food has been processed on dairy equipment. We use SCROLL-K symbols on our packaging to indicate Kosher DE



In the case above, both Sefardic and Ashkenazic custom agree.

3) Sharp foods:

All of the above applies to non-sharp foods. However, sharp foods, (*davar charif*), even when cooked in a non *ben-yomo* meat pot and subsequently mixed with dairy food, may not be eaten.<sup>36</sup> We noted earlier (Chapter Three, Section II,B,3) that a *davar charif* negates the advantage of a non *ben-yomo* pot. The sharpness of the food revitalizes the stale taste. Likewise, the sharp taste of the food causes a transfer of primary meat taste, not merely a secondary taste.<sup>37</sup> Thus, one may not mix onions fried in a dairy pan with chopped liver, regardless of whether the pan was a *ben-yomo*. In the event that the onions were mixed with chopped liver, a *moreh hora'ah* should be consulted.<sup>38</sup> We will learn in Chapter Twelve, Section II,C that sharp foods cut or chopped with a knife absorb taste from that knife. Thus, onions chopped with a dairy chopper or cut with a dairy knife may not be used with meat foods, even if the chopper was not *ben-yomo*.<sup>39</sup>

4) Placing the food in a dairy dish:

Although one may not eat fish boiled in a meat pot together with dairy foods, the fish may subsequently be placed, even while hot, on a dairy dish.<sup>40</sup> However, one should not initially boil the fish in a meat pot with the intention of placing it on a dairy dish while hot.<sup>41</sup> One should not boil water for tea in a *ben-yomo* meat pot if the tea is to be served in a dairy cup. In the event that the water was boiled already, it may be used in a dairy cup.<sup>42</sup>

5) A non *ben-yomo* pot:

As noted, these rules apply to fish cooked in a *ben-yomo* pot. Fish cooked in a non *ben-yomo* pot may be eaten with dairy since we have a double lenient consideration of *nat-bar-nat* and *nosen taam lifgam*.<sup>43</sup> Initially, however, one should not use even a non *ben-yomo* pot if another pot is available.<sup>44</sup> Thus, if hot gravy splattered on a hot coffee urn, the urn should not be used for coffee even when not *ben-yomo*<sup>45</sup> unless no other urn is available.<sup>46</sup> If that water was boiled in the urn, it may be used for coffee.<sup>47</sup> The reader is reminded that this *halachah* of a non

*ben-yomo* pot does not apply to sharp foods cooked in that pot, as noted above.

6) Use with cold liquids:

One should not store liquids in a dairy container (i.e. a container once used with hot dairy) for a period of twenty four hours if the liquids are to be used with meat. If no other suitable container is available, even a *ben-yomo* dairy container may be used.<sup>48</sup> Sharp liquids should not be stored even in a non *ben-yomo* milk container, even for a short period of time, if they are to be eaten with meat.<sup>49</sup>

7) Use of *parve* utensils with cold meat or dairy:

*Halachically*, one may use a *parve* utensil for cold meat or dairy foods. No taste will be imparted into the *parve* utensil without heat. Likewise, one need not be concerned that the utensil will be used for *parve* food without being cleaned beforehand, since one usually washes dishes between uses. Thus, one is permitted to whip cream with a *parve* mixer. Some are more scrupulous and refrain from this practice since it may cause confusion and error.

a) One should not store meat or dairy liquids in a *parve* container for twenty-four hours if he plans to retain those containers for *parve* use.

b) See Chapter Eleven, Section G regarding one who inserts a meat or dairy ladle into a *parve* pot.

**From the OU web site:**

**Why would a non-dairy product have a D (for Dairy) kosher certification? Can it be eaten with meat?**

By: Rabbi David Polsky

Among the many questions that come to us at the OU Kosher Hotline and Webbe Rebbe e-mail service, one of the most frequently asked is, "(favorite product) bears an OU-D, but there does not seem to be any dairy ingredients in it. Is it really pareve?" To make a long story short, it depends on the product.

In many cases, the product may actually contain dairy ingredients. The most common example is that of "non-dairy" creamers. While most of the ingredients are pareve (non-dairy), they almost always contain sodium caseinate. While to many of us the name might sound as if it's a type of salt, it is really derived from milk, making it a dairy ingredient.

Sometimes, a dairy ingredient could be listed among dairy ingredients without being itemized. For example, butter flavors are sometimes listed together with other flavors under the name "natural flavors."

However, in most other cases, there are no dairy ingredients in the products in question. Does that mean that they are really pareve? Not exactly. The D for dairy designation means that the product has been processed on equipment upon which dairy products were produced. According to Ashkenazi Jewish practice, if pareve food is heated up in a utensil in which dairy was previously cooked, the food cannot be eaten together with meat. On the other hand, if one has already eaten meat, one can eat such a product without having to wait the customary six hours. Jews of Sefardi descent are permitted to mix such items with meat.

If the rules of food produced on dairy equipment are different than actual dairy products, why does the OU not have a dairy equipment symbol then? First, as we have seen in the previous paragraph, the rules regarding dairy equipment are somewhat complex. Therefore to avoid confusion, we thought it more prudent to just leave everything marked as "dairy."

Second, and more significantly, we have found that many companies do not completely clean off their machinery after running dairy products on them. We do not feel it is proper to take responsibility for clean ups at which we are not present. Therefore, we felt it is safer to leave dairy equipment products marked with a dairy designation, so that we do not take responsibility for any possible traces of dairy left from the machinery.

