



הדרך באכילה מהוז לבית

ספרים רבים המבררים את נושא הקשרות כבר נכתבו. שירותי שייכת, כמובן, גם בבית וגם מהוזה לו, אבל כאן, במסגרת זו, אנו מתמקד באכילה מהוז לבית. נגלה נקודות תורפה שראויות להשומת לב, ולעתים מחייבות בדיקה ובידור רציני. בKİצ'ור נマーץ נסביר כל נושא הלכתי בפני עצמו, ואח"כ נראה כיצד הוא מיושם בשטח ומה צריך לבדוק וכו'. לשם כך אספנו במאמר להלן רשימת נושאים שעל פיהם נוכל לבדוק אם ישנו פיקוח על הקשרות במקום שבו אנו רוצחים לסעוד, ואם כן, מהי רמת הקשרות ואם היא מותאמת לרמת ההקפדה שאנו נהגים בה.

א. מי נותן את ההקשר

אמנם 'עד אחד נאמין באיסורים', אך אנו יודעים שישנם ז'יפנים ושורניים שמראמים בשיטתיות כדי להרוויח כסף. הרבנות הראשית מפרסמת את הידוע לה בנושא זה. מומלץ להירשם באתר של משרד הדתות או באתר 'כושים' כדי לקבל את עדכוני הרבנות הראשית ופרסומה. בחזרה נמצאות גם כן רשימות של מקומות שהרבנות הורידה להם את ההקשר ומוציאים עם הק舍 מזוייף. הרה"ר מפרסמת גופים המציגים את עצם כנותני כשרות, אף שאינם מאושרים מטעם הרה"ר לישראל. אחד מהם הוא 'שמן המשחה', הפועל במסעדות רבות באזורי ת"א, וישנם עוד גופים רבים כדוגמה זו. הכרחי לדעת: ישנו עשרות 'בד"צים' הפועלים היום במדינת ישראל, ורק בודדים מתוכם הם הכספיים אמיתיים. כל השאר – אין צורך אותן כלל וכלל.

הבד"צים שנחשבים להשגהות טובות ואמינותם הם:
בד"ץ העדה החרדית, הרב לנדאון, بد"ץ מהדרין של הרב רובין, יורה דעת של הרב מכהפוד, בית יוסף, אגודת ישראל, מחזיקי הדת-בעלזא, חת"ס בני ברק, חת"ס פתח תקווה, שאירת ישראל.

רשימה זו ונconaה לתחילת שנת תשע"ו, וכי יכול להיות שייהיו חידושים ושינויים עם הזמן. כל שאר נותני הכספיים טוענים בדיקה, וידוע שיש בהםים זיופים מוחלטים שאין כל קשר ביןם לבין כשרות. יש ז'יפנים המשמשים במשחקי מילימ בתעודות שלהם, ונדרשת לכך זירות רבה. לדוגמה: הרבות פרסמה בעבר גוף שקרה לעצמו 'ידע דעה' – שם דומה ל' יורה דעתה' של הרב מכהפוד. גם באזורי באר שבע ישנן תעוזות של הרב לנדאון – כמובן לא הרב יהודה לייב לנדא אב"ד בני ברק. מי שלא מדקדק בתעודה וידע מה לחפש בה, יכול בקלות לבוא לידי טעות ולאכול במקום ללא השגהה.

נוסף על כך, על פי חוק האונאה בקשרות של מדינת ישראל, כל מקום שמציג את עצמו כ'כשר' – חייב שתימצא בו תעודה כשרות בתוקף (לא מצולמת!) מטעם הרבנות של אותו אזור או רבניו העיר, המועצה הדתית האזורי, הרב האזורי, رب היישוב וכו'. דרך אגב, מצווה גדולה לדוחה לרה"ר על כל מקום שמספרס את עצמו ככשר, אף שאין לו תעודה בתוקף של הרבנות. מתקשים למספר 5313131, מחלקת האונאה בקשרות, ומושאים בתא הקולי את כל הפרטים של המקום.

ב. רמות הקשרות

הרבות הראשית לישראל היא רבניו של כלל ישראל, ולא של עדה או קבוצה של יהודים אחרים. משום כך, הרה"ר מספקת שירותים כשרות לכל דרגות ההקפה:_Connections בrama הפשטה ביותר ועד לרמת המהדרין מן המהדרין. מובן שגם רמת הקשרות הרגילה נמدادת ע"פ אמות מידת הלכתיות שנפסקו 'בשולחן ערוך', אלא שבמקרים מסוימים היא מסתמכת על דעה הלכתית שאינה מוסכמת על כל הפוסקים, או אפילו על דעתו שלא הובאו 'בשולחן ערוך' או בנושאי כליו, ולעתים אף על דעת יחיד המובאות בפוסקים. לכן כל אחד צריך ללמוד ולהקור לעצמו בהתייעצות עם רבו, וכਮובן במידעת ההבדלים שבין כשרות רגילה וכשרות מהדרין, איזו רמת כשרות לשמר באופן אישי וכיצד לנוהג בכל מקרה ו McKenna.

ג. סוג ההשגחה

זהו נושא רחב מאוד הכלול תחתיו תתי נושאים רבים, ויש לו השפעה חזקה על כל מערכת הקשרות באותו מקום שאתה חופשי לאכול בו. ע"פ נהלי הקשרות של הרה"ר, באולמות ובבתי מלון על המשגיח להימצא **בכל שעות** הכנסת האוכל והגשתו. בנושא זה אין הבדל בין מהדרין לכשרות רגילה. למורת זאת במסעדות, סטקיות וכו', את שעות הימצאות המשגיח קבועים הרבניים האחראים על נתינת הקשרות באותו מקום. לכן אם נודע לכם על מקום שדרשו בו השגחה צמודה (כגון בית מלון) ואני הימצאות משגיח ממשך כל הזמן, יש לדוח לרב האחראי על הנסיבות באותו מקום או לאותה מחלוקת ברה"ר (כשרות קייטרינג, אולמות ומסעדות).

ד. הימצאות המשגיח

זו היא השאלה הבאה המתבקשת לפני מה שבירנו עד עכšíו. אם המשגיח נמצא במקום, אפשר להתחיל לברר את כל השאלות שיתבררו בהמשך. אם הוא אינו נמצא באותו מקום – באולם או בבית מלון – זה אומר דרשו, שהרי הוא אמרו להיות שם בכל שעות העבודה. במקרה זה יש לחפש את מספר הטלפון הנידי שלו בתעודת הקשרות וליצור אותו קשר. אם לא רשום על התעודה מספר הטלפון שלו וגם בעלי העסק לא מוכנים



לספק אותו, זה מעורר חשד בעניין רמת ההקפדה באותו המקום. כאן כבר כדאי לפנות למפקח הכספי של הרבנות שאחראי על אותו המקום.

ה. עובדי המטבח

בישול גויים היא אחת הביעיות הנפוצות והקשות הקיימות היום בעולם הכספי. מחלוקת בין פוסקי ספרד לפוסקי אשכנז יוצרת מציאות שבה לחצי מה הציבור יהיה קשה מאוד למצוא מקום לסעוד בו. נראה את עיקר הדין:

ב'שולחן ערוך' י"ד סי' קי-כ' קיג מובאות הלכות אפיקת גויים ובישוליהם:

1. לגבי אפיקת פת וכל סוג פת הבאה בכיסינן (מיני מזונות אפויים שברכתם 'borer minim' מזונות' ושאפשר לקבוע עליהם סעודה): לכל השיטות, בין לספרדים ובין לאשכנזים, מספיק שהדלקת האש או הדלקת התנור תיעשה ע"י יהודי ואח"כ הגויים יכולים לאפות.
2. לגבי כל סוג המאכלים האחרים אין הדין כן, אלא שלפי מrown 'שולחן ערוך', וכך היא ההלכה לבני עדות המזרח, לא די בהדלקת האש בלבד, אלא צריך שגם ישראל ישאל בשל את המאכלים. אמנם, לפי שיטת הרמ"א, וכן היא ההלכה לאשכנזים, גם כאן די בהדלקת האש ע"י ישראל ולאחר מכן יכול הגוי לעשות את כל הבישולים.

חשוב לציין שע"פ נהלי הכספיות של הרבנות הראשית לישראל (בחוברת הנהלים משפט תשס"ג), חייב כל בית אוכל, מפעל וכד', בין שכשרותו למהדרין ובין שכשרותו רגילה,קיימים את הדין ע"פ מrown, דהיינו לדעה המחייביה, כדי שכל ישראל יוכל לאכול בכל מקום. בשנים מאוחרות יותר דנה ועדת הכספיות של מועצת הרה"ר בשינויו הנהל הזה, והוסכם כי כל מקום שיש בו רק כשרות רגילה – וחובה ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק ע"פ שיטת הרמ"א. ביום (תשע"ו) כתוב בקובץ נהלי כשרות של הרבנות הראשית כך:

לעולם הבישול יהיה בישראל. בכשרות מהדרין חובה כי הבישול יהיה לפי שיטת מrown הבית יוסף.

1. הדלקת האש תיעשה אך ורק על ידי המשגיה.
2. בתנור שנשאר דולק כל הזמן אלא שהטמפרטורות בו משתנות על ידי סגירת הדלתות – ניתן לסגור את דלת התנור על ידי נכר, למורות שבכך גורם הנכר להגברת החום.
3. בתנור קומבייטימר שסגירתו גורמת להפעלו, יש להכנס גוף חימום שיישמש כאש תמיד לכל שעות הפעולות של המטבח, עם מפסק נפרד להדלקתו ולכיבויו ע"י המשגיה.
4. תנור שכבה במהלך שעות העבודה לא יובער מחדש מחדש אלא על ידי המשגיה.
5. ברמת כשרות מהדרין – בכל המקרים דלעיל הנחת והכנסת התבניות או הסירים תיעשה על ידי יהוד.

למעשה המשמעות היא שבסכל מקום שיש בו רק כשרות רגילה, וחובה ההקפדה על בישול ישראל תהיה רק ע"פ שיטת הרמ"א, ספרדים אינם יכולים לאכול. מכיוון שמרבית

העסקים הם בעלי כשרות רגילה, ספידים אינם יכולים לאכול ברוב רובם של המסעדות, המלונות והאולמות בארץ. האמת היא, לשמחתנו, שישנן רבניות שקיבלו עליהם להקפיד אף בכשרות רגילה על בישול ישראל לפי מרכן, למורות ההוראות של הרבנות. מנקודת ה�:

צפת, עפולה, בית שאן, שומرون, בנימין, גוש עציון, אשדוד, מטה אשר, פתח תקווה ועוד.

חשיבות לצין שלא בכל מאכל או מוצר שייך איסור בישול גויים. ישנו שני סוגים מאכלים חשובים לא גרו חז"ל איסור זה:

1. דבר שנאכל חי בישול, כגון ירקות כמו עגבניה (סלט מטבחה) ומיני פירות שעושים מהם קומפוטים, וכן דברי חלב.
2. דבר שלא 'עלתה על שולחן מלכים', דהיינו שאינו די מכובד כדי להגיש אותו לאורחים, לדוגמה דגים קטנים כמו סרדינים.

לכן בבית עסק עם כשרות רגילה צריך לשאל את המשגיח כיצד נהוגים באותו מקום. לפעמים הוא יגיד שמקפידים שם אף לפי מר"ן, לפעמים יאמר שנוהגים לפי הרמ"א, ופעמים הוא יודה שקשה לו לפkick על בישולי עכו"ם אפילו לפי שיטת הרמ"א. בדרך כלל הסיבות לכך שאף את הדלקה הוא אינו מבצע הן שבאותם מקומות שההקשר הוא כשרות רגילה, לא מחויבת נוכחות משגיח ממשך כל היום אלא רק במספר מועט של שעות, או שהוא 'נכנס ויוצא'. במצבות זאת קשה מאוד לומר שהפועלים הגויים לא מדליקים ג"כ את האש והתנורים, דבר האוסר את המאכלים אף לשיטת הרמ"א וגם מטריך את הכלים.¹ יתכן שהמשגיח או המלצר יודו שהגויים מבשלים, ויציעו לפטור את הבעה בכך שהם יניחו לסעוד את האוכל על האש, אולם זה לא מועיל כי הכלים טרפים מהבישול הקודם.

1. כשרות חומרי הגלם

באופן כללי: בחלק הזה ובחלקים הבאים אנו עוברים ממישור של תפקוד כוח האדם שבמצבה אל שטח חומרי הגלם המרכיבים את המאכלים שבוסףו של דבר יוגשו לשולחן שאנו רוצים לסעוד עליו. פרט למים מהברוז אין עוד חומר גלם שלא צריך עdot על כשרותו. אפילו בביצה תהיה נפקאה מינה הלכתית אם היא חותמת בחותמת או לא (לענין הימצאות של דם בביצים).

בנושא כשרותם של חומרי הגלם, ישנו שני סעיפים עיקריים:

1. רמת כשרות המוצר.
2. זיהוף של חותמת הנסיבות שעל גבי המוצר.

1. בשר ועויפות

בשנים מתחלקיים לשולשה סוגים: 1. בקר וצאן; 2. הודו; 3. עוף.

1. ע"פ שו"ע, י"ד סי' קיג סע' טז.



בשלב זה נדון רק בחומר הגלם, דהיינו בשר שחוט, ולא במוצרים מוגמרים הנעשים מבשר.

בקר וצאן

בכשותה הבשר ישנו שני מנהגים סביר אכילתו. יש שאוכלים רק בשר 'חלק', ויש שאוכלים בשר אף על פי שאיןו 'חלק'. מהו בשר חלק? ישנו שמוña סוג טריפות אפשריים בהמות, והם מתפרטים לשבעים סוגים של טריפות. מתוך כל אלו ישנו רק סוג אחד שחז"ל הזכיר לבודקו: נקבות הריאה.²

כיום נבדקת כל ריאה שתי בדיקות: האחת – כשהיא עדין בתוך הבהמה, והאחרת – לאחר שמצויאים אותה מהছזה של הבהמה. לעיתים נמצא ע"ג הריאה של הבהמה כעין חוט או סרווק (סירכה). לפי שיטת 'השלחן ערוך', זהו סימן שישנו נקב באוטו מקום בריאה, ובבהמה טרפה, כיון שהיא נקבות הריאה. לפי הרמ"א ניתן לבדוק אם הסירכה מעידה על נקב או לא.³ מסירים בעדינות ומתוך הרבה מאוד יראת שמיים את הסירכה, ואחר כך מנפחים את הריאה. אם יוצאות בועות של אויר, זהה ראה שיש בה חור והוא טרפה, אבל אם לא יוצא אויר, סימן שאין חור ובהמה כשרה אבל לא 'חלק'. באופן עקרוני האשכנזים הקלו כמו הרמ"א, ואילו הספרדים החמירו כמן. אמן יש בהלה זו מנהגים רבים והחלוקת הכללית זו אינה תמיד נכונה, למשל: ספרדים רבים מיזוצאי צפון אפריקה נהגים כרמ"א, ולעומתם ישנים אשכנזים הנוהגים כמן. לכן, כאשר אתה ניגש לאוכל בשר או אפילו לקנות בשר לביתך, עליך לדעת מהו מנהג.

בכל מקום המציג תעוזת בשירות 'מהדרין' אמורים בשר הבקר והצאן להיות בגדר 'חלק', אבל במקומות של שרשות רגילה – הבשר כמעט תמיד ברמת שרשות רגילה. במטבח צה"ל כיום כל הבשר הגולמי הינו 'חלק', אולם מוצרים מוגמרים, כגון המבורגר וכו', וגם אוכל מוקן משירותי הסעד (קייטרינג), לעיתים מכילים בשר בלבד, וזה יוצר בעיה אצל חייל שאוכל רק בשר 'חלק'. חשוב לדעת שככל צה"ל רשאי לדרש אוכל 'מהדרין', הכול בשר 'חלק' ומוציא אוכל אחרים ברמת 'מהדרין'.

הודו ועוף

למרות מה שרשمنו לעיל, הודי ועוף בנפרד הם פחות או יותר זהים מבחינה הלכתית. אותן הקפדות שיש בהודו קיימות גם בעוף, ולהפוך. אמן ישנה בעיה הלכתית-טכנית קשה בוגע לכשרות העופות – מה נחשב 'מהדרין' בעופות? חז"ל לא ציינו הקפדות מיוחדות בעופות ואין טריפות מיוחדות הדורשות בדיקה. ככלומר חז"ל בעצם לא הזכיר לבדוק שום טריפות בעוף. כמו כן אין הגבלה של קצב השחיטה, דהיינו למספר מסוים של עופות בדקה, או חיוב של בדיקת הריאה וצומת הגידים, ולא מצאנו הדרך כמה עופות מותר לשחוט بلا בדיקת הסcin בין עוף לעוף. לרה"ר היום יש רשימה של

2. שו"ע, יו"ד סי' כת סע' ו-לט.

3. שם, סי' לט סע' ג.

הקפדות המבדילות בין עוף 'מהדרין' לבין עוף ברמת השירות רגילה (קובץ נוהלי כשרות עמ' 13–18). לדוגמה יש הבדלים בכל הנושאים הללו:

1. מנוחת השוחט – כמה זמן הוא שוחט, כמה הוא נח בין שחיטה לשחיטה.
2. בדיקת סכין.
3. קצב השחיטה.
4. בדיקת ריאות.
5. בדיקת צומת הגידים.
6. פתיחת הגב במליחת העוף.

בספר הנהלים של הרה"ר יש שלוש רמות כשרות בעוף ובהודו:

1. הקרווי 'עוף חלק' – אין עוף חלק בהכשר הרבנות, אלא שכל הבדצי"ם כתובים על העופות שתחת השגחתם 'חלק'. ברור לעין כל שמכיוון שאין מושג של 'חלק' בעוף, הכתוב 'חלק' לא בא לומר כיצד בדקנו את הריאה של העוף אלא שהעוף ברמה הגבוהה ביותר של הנסיבות.
 2. רמת 'מהדרין' – מקפידים בפועל על כל מה שהרבנות דורשת בעוף ובהודו מהדרין.
 3. רמת כשרות רגילה – מקפידים על הנהלים של עוף רגיל.
- למעשה כמעט כל המשחחות כתובות 'מהדרין' על ההודי והעוף, ללא שום קשר לקיום נוהלי הרה"ר לעוף מהדרין. כל אחד צריך לחקור לעצמו את הסוגיה הזאת, ובהתҮיעצות עם רבים צריך לקבוע לעצמו איזו רמת כשרות של עוף והודו הוא יקפיד לאכול.

מוצרי בשר מעובדים

כאשר עוברים לדבר על מוצר מוגמר, המצב געשה הרבה יותר מורכב, שהרי עכשו מלבד הבשר ישנו מוצר גלם נוספים, וכך יש לבחיר אם המוצר המוגמר הזה אכן עומד בסטנדרטים שהאדם קבע לעצמו. לדוגמה, כאשר רוצחים לknות נקיינית, ושאליהםizia סוג נקיינית זה, ומצביעים שזו נקיינית עוף, לכארה אין בעיה לאכול אותה גם למי שאוכל רק בשר 'חלק', שהרי לא צריך לבדוק ריאה בעוף. אלא שבהרבה מוצרים בשר ישנה תערובת של סוגים ושותם בשאר. ישנו נקיינות עוף והודו שאחד מהמרכיבים בהן הינו שומן בקר שבדרך כלל אינו 'חלק'. מי שאוכל רק 'חלק' – לא יוכל לאכול את אותן נקיינות. אך הוא גם המצב במוצר בשר מעובדים נוספים, כגון: קובה, סייגרים, המבורגר, קבב וכו'. אפילו בדוכן של שווארמה, לאחר שבדקנו ושאלנו והתברר שהוא מבשר הודו, לפעמים מניהים מלמעלה גושים של שומן שטפטף על הבשר כאשר הוא מסתובב מול האש, והשומן לא תמיד של בשר 'חלק'. שהרי טפטף עליה השומן לא 'חלק', תהיה בעיה באכילת השווארמה למי שאוכל 'חלק', שהרי טפטף עליה השומן לא 'חלק'.

2. חלב

מקובל בציبور שבזמן חלבិ אין בעיות כשרות ולכן עדיף לאכול חלבិ ולא להסתבר עםبشر. כשמיינים קצת בבעיות הרבות המתעוררות בכשרות החלב, רואים שהנחה זו



פשוט איננה נכון. אני מציע למי שיכנס לאתר האינטרנט של 'תנוּבָה' ולראות עם אילו בעיות על הפסיקים ואנשי השיטה להתמודד: חלב שנחלב בשבת, חלב של במנות שנטרפו עקב ניתוחים או פציאות שונות האוסרים את החלב ע"פ הכלל ש'כל היוצא מן הטמא טמא' ועוד. ישם חומרים הממחיצים את החלב והופכים אותו לגבינה, הנעים לעתים מן החי, וקשה מאוד לפקח על כשרותם. ישנו חלב (ניגר) עכו"ם, שמיועט מן הפסיקים התירו אותו, ובארץ ההיתר זהה כמעט ולא התקבל להלכה, וכן נהגת הרה"ר שלא נותרת אישור על מוצרים המכילים חלב עכו"ם ניגר, אף שעיל המוצר יש הקשר מהו"ל. בשוק נמצאות גם חמאת עכו"ם, שחילק מהפסיקים התירו ע"פ מנוג המיקום ובארץ אין מוג להתייר, או גבינת עכו"ם שהיא איסור מוחלט ואין פוסק המתיר אותה. נעשה גם שימוש בגלטין מן החי במוצרי חלב, וידוע שיש מחולקת בפסיקים על כשרותו. היום התמעטו הפסיקים המתירים אותו, כיון שתהליכי הייצור השתנה (פעם היו משתמשים בעיקר בעצמות ישות לעשיית ג'לטין, אבל היום משתמשים בעצמות טריות ובעורות טריים של חזירם ובהמות נבלות, דבר המקשה על דרך ההיתר במוצרי ג'לטין). אמנם ישנו היום ג'לטין מדגים טהורים והוא כשר לשימוש, אולם חלק מהפסיקים אסרו לספרדים את השימוש במוצרי חלב עם ג'לטין דגים משום איסור סכנה, כי חלק מהספרדים לא אוכלים חלב עם דגים. ישם חומרוי הקרצה אחרים העשויים מן הצומח ומוגדרים בשימוש עם חלב.

כמו כן יש לא מעט זיפוי כשרות של מוצרי חלב מהו"ל, בעיקר בחמאה, בגבינות ובסוקולד, ונצרכת זירות גדולה כדי להיכשל באכילתם. הפטرون הטוב ביוטר הוא לאכול רק מוצרי חלב מהארץ, מחרבות מוכרות ובהקשר כוכר. لكن כאשר אוכלים בחוזן חלב, צריך לברר מהם חומרוי הגלם שימושים בהכנות המאכלים המוגדרים. צריך לדעת כי לעיתים המשגיחים עצם אינם מודעים לבעיות הקיימות או שאינם מתעדכנים בזיפוי שהרבנות מפרסמת. הפטרון הפשטוט ביותר הוא לרכוש אוכל רק במקום שיש לו הקשר מהדרין. אמנם הצעה זו אינה פשוטה, מכיוון שבמקומות ובאזורים רבים אין אפשרות למצוא מקומות חלביים כשרים למהדרין.

3. דגמים

מצב כשרות הדגים אינו קל יותר. ישן שתי בעיות עיקריות: דג טמא, כלומר דג שככל אינו כשר, וטפחים בדגים. ישם משגיחי כשרות בתים עסקים שקולטים כל דג בלי בירור ולא מקפידים כדבעיא, ואומרים: 'זה דג, איזו בעיה יכולה להיות בו?'. لكن ראוי ונכון לברר עם המשגיח את כשרות הדגים בבית העסק.

דג טמא

لدג כשר צרכים להיות שני סימני כשרות: סנפיר וקשחת. חז"ל מסרו לנו שלכל דג שיש קשחים יש גם סנפירים, ולכן למעשה כל דג או חתיכת דג שיש עליהם קשחים הם כשרים. ישם דגים המשווים בלי עור ומכונים 'פילה', וביהם אין לנו יכולת לבדוק את הקשחים. כל דג שמשוק בלי עור, דג מעובד או אפילו דג עם עור אבל מוקשח

מצריך שתי חותמות כשרות, כפי הזכיר אצל ח'ז"ל 'חותם בתוך חותם'. ישנו דגים, למשל נסיכת הנילוס, המשוקים עם פס של עור עם קשחת. זו בעצם תעודת השרות הטבעית של הדג, ואין צורך בהכשר. נוסף על כך אמרו הפוסקים שאין לסמוך על שם הדג כדי לדעת אם הוא כשר או לא. לדוגמה: ישנו הרבה דגים שמכונים בשם 'טונה', ולמעשה חלק מהדגים הנושאים שם זה אינם כשרים.

טפילים בדגים

ישנה בעיה הלכתית קשה של טפילים בדגים. דבר מיוחד שיש באיסור החמור של אכילת תולעים הנמצאות בדגים הוא שאוכל טפיל שלם עובר על ארבעה איסורי דאורייתא, וכל זאת למורות שגודלו של החرك פחות מכך, כי האוכל בריה שלמה מתחייב אף שלא אכל צזית איסור. בעיית טפילים בדגים תמיד הייתה קיימת בדגי ביצות ודגי ים בארץ, אבל התעכבה מאוד בשנים האחרונות בדגים המוביינים מהחול, ובעיקר מסין, עם הימצאותו של טפיל חדש שלא נמצא באזוריו בשם אנטיסקיס. בחלק מהדגים נמצאים תולעים וטפילים מסווגים שונים לעיתים קרובות. ביום דגি ברכות מהארץ המשוקים עם הכשר הינם נקיים מטפילים. בכלל אופן, כאשר אוכלים דגים שלמים כדאי לא לאכול את אזור הראש, הזימים והזנב. ישנו גם דגים שעל עורם נמצאים חרקים, ויש שבתו בטנו. לכן, צריך לברור עם המשגיח אם הדגים הם מפוקחים ולא תולעים. גם בדגי פילה לминיהם בדרך כלל אין הימצאות של שרך המת. לשתי בעיות הללו יש פתרון פשוט: לרכוש דג עם הכשר או עם פס קשחת, או אروع 'חותם בתוך חותם' שורשם עלייו שהוא נקי מטפילים. בשימורי דגים דרוש הקשר מוכר ואישור הרבנות הראשית לישראל, כמו שהזכרנו לעיל לגבי טונה. כמו כן צריך להקפיד גם על דגים כבושים, כגון הרינג, ודגים מעושנים וכן על סلط איקרה הנעשה מביצי דגים, שם ישנה בעיה נוספת של דג טמא וגם של טפילים היושבים על גבי אשכול הביצים שמכנו עושים את האיקרה.

4. שאר מוצרי הגלם היבשים

הזכרנו לעיל בסעיף א' הקיימים שונים, רמות כשרות ויזופי כשרות. כאן המקום לישם את הידע הזה. צריך לשוחח עם המשגיח על הנושא הזה. ישנו מקום, בעיקר עם כשרות מהדרין, שהרבנות המקומית או בד"ץ מגבילים בהם את חומרי הגלם המותרים שם בשימוש. למורות זאת באותה רבנות יכול להיות שכלל וכלל לא מגבילים את סוגי חומרי הגלם הנכנים כאשר מדובר בכתירות רגילה. למעשה קשה למי שמקפיד על בישולי עכו"ם לפי מrown. ישנו חומר גלם רבים ברמת כשרות רגילה, שבמוצחה אין בהם הקפדה על בישולי נקרים לפי מrown, דהיינו תהליך הבישול של חומרי הגלם מתבצע כולם ע"י גויים, ורק הדלקת האש היא על ידי ישראל.

גם במוצרי המוביינים מהחול ישנה בעיה קשה של בישולי עכו"ם. למעשה הרבנות הראשית נותנת אישור על מוצרים שהקפידו עליהם רק לשיטת הרמ"א. יתר על כן, כמעט כל המוצרים החלביים מהחול מכילים רכיבי חלב גוי ולא רק אבקת חלב גוי כמו בעבר. יש גם בעיה של זיופי כשרות בעייר מהחול, אבל גם בתוך הארץ יש לא מעט



ז'יפנים. מהכרת המציאות בשיטה נראה כי הרבה מאוד משגיחים אינם מתעדכנים בז'יפנים, וכך אמר המשגיח אומרים שהוא מכניס כל דבר שיש עליו הקשר ומצד שני אינו מקבל את עדכוני הרה"ר לגבי ז'יפי מוציאי יבוא, מוכרתים אנו לומר שיש כאן בעיה לא פשוטה, וצריך להתבונן היטב אם אפשר לאכול באותו מקום או לא. עם כל זה כיוון יש כמה חידושים מרעננים ומוברכים. אחד מהם הוא קבוצות וואטס-אפ של מפקחי שירות ומושגחים שמיידעים אלו את אלו בכל ז'יפ שמתגלה. חידוש אחר הוא ההרואה של הרה"ר שלכל חברה המספקת מוצרם לבתי עסק צריך תעודת כשרות, וכך מצילה הרבנות למגר את הז'יפנים כבר בדלת של מחסן הספקים.

5. פירות וירקות

בנושא זה ישנו שלושה עניינים הלכתיים: 1. ערלה; 2. הפרשת תרומות ומעשרות. 3. חרקים.

ערלה

איסור ערלה ש"ר, כאמור, רק בפירות עץ מגידולי קרקע של ארץ ישראל, שהרי ספק ערלה בפירות חוויל מותר, הלכה למשה מסני. אבל כל ספק ערלה בא"י אסור, כיון שהוא ספק דאוריתא. יש הרוצים לומר שאין בעיה בפירות, כי הכל עובר דרך תנובה, אלא שאין זה נכון, כי בשנת תשס"ד תנובה סוגה את מחלוקת הפירות וירקות שלה. לכן צריך לברר עם המשגיח אם פירות העץ מגיעים ללא חשש ערלה. לעיתים בדיקה זו אינה מספקת, כי ישן כמה שיטות בפסקים כיצד יש להתייחס לטערכות של ספק ערלה, דהיינו סתם פירות שאין יודע מה מצבם. יש שדורשים בדיקת אגרונים בכל עץ, ויש שמתירים ע"פ ביטול ברוב. זו סוגיה הדורשת ליכוד, וכל אחד יחליט, לאחר עיון בסוגיה ולאחר התיעצות עם הפסק שלו, אם הוא רוצה לסמוך על השיטות המקובלות בספק ערלה או שרוצה לנוהג כמהדרין ולאכול רק פירות עץ שאין בהם שום ספקות או ביטולים.

תרומות ומעשרות

כיום ישנה כמות גדולה מאוד של ספק טבל בשוקים ואצל ספקים בארץ. לכן צריך לרכוש את הירקות בצורה מסודרת ומושגחת, או להפריש תרומות ומעשרות מכל דבר שאינו ודאות שהפרישו ממנה. מובן שגם מצד ספק, ההפרשה ופדיון המעשר השני יתבצעו בלי ברכה. על כן צריך לברר עם המשגיח אם הוא קולט פירות וירקות בצורה מסודרת ללא חשש טבל. אם לא, צריך לוודא שהוא יודע להפריש תרומות ומעשרות ולפדות מעשר שני. כמו כן צריך לברר כיצד הוא פודה את המעשר השני: האם דרך מנוי באחת הקرنות לפדיון מעשר שני, או שיש לו מطبع שלו או של המקום שהוא עובד בו. הנחמה היא שאפשר תמיד להפריש עצמאית מהפירות והירקות המוגשים לנו לשולחן (חו"ז מבשbat שיש בזה איסור, אך גם זה יש דרכי היתר). אולם כשאין סידור נאות בעניין הפרשת תרומות ומעשרות באותו מקום, זה אומר דרשו עלי שאר שטחי ההלכה בכלל ועל המשגיח בפרט.

ירקות עליים

שמענו לא פעם ולא פעמיים כאלו היוצאים נגד העיסוק הרוב בעית החركים במזון. יש הטוענים שאין כאן בעיה אמיתית, שבמעבר לא עסקו בדברים הללו ושהה לא כתוב בדברי חז"ל ובפוסקים. כל הטענות הללו פשוט איןן נכוןות. התורה עצמה כתובת בשמונה פסוקים שונים את האיסור שבأكلת שרצים. דבר זה חריג מאד, שהרי די היה לכתוב נושא זה בתורה רק פעם אחת. יתר על כן, בכל פעם שאדם עובר על איסור אכילת שרצים, הוא אינו עובר רק על איסור אחד אלא על ארבעה עד שישה איסורי דאורייתא, תלוי בסוג החرك. ישנו סימן שלם ב'שולחן ערוך' י"ד (סימן פד), ספרות ענפה של מפרשין 'שולחן ערוך', שו"טים וספרים שלמים של אחראוני האחרונים העוסקים בנושא זהה. היום, ב"ה, ישנה מודעות רבה מאוד לנושא הזהירות מאכילת שרצים ורמשים. גולת הכותרת הייתה הירקות המפוקחים מגוש קטיף, ששינו את פני העולם הכספי (והי"ר שנזכה בעוזרת ה', יתברך שמו לשוב, לכבות ולישב את כל מלוא רוחב ארצנו הקדושה תחת שלטונו כשר של יהודים המקיימים את התורה קלה כבhamora, ולקידוש ה' הגדל של 'וירשתם אותה וישבתם בה' ביד רמה ובכוונה שלמה!).

הוראת הרבנות הראשית היום היא שבכל מקום יש חובה להשתמש אך ורק בירקות עליים מפוקחים, ללא חשש חרקים. لكن יש לשאול את המשגיח מה מקורם של כל ירקות העליים. יוצא מן הכלל בהוראה זו הוא הכרוב. בקשרות וגבילה מותר להשתמש בכרוב ורגיל לאחר הורדת ארבעה עליים חיצוניים, הוצאה ה'ליבה', קיצוץ הכרוב, השרייתו בכמי ניקוי ושטיפתו במים זורמים. לא מספיק לוודא שימושים בירקות עליים מפוקחים, שהרי העובדה שהירקות גדלו בצורה מיוחדת לא מבטיחה 100% נקיון מחרקים. על כל שkeit מודפסות הוראות מפורחות כיצד לשוטוף את הירקות לפני השימוש בהם. ההוראות הללו צריכות להישמר בקפדנות, כדי שנוכל להיות בטוחים שבאמת ייקוט העליים הם נקיים. لكن צריך לשאול את המשגיח מי שוטוף את ירקות העליים, ואם לא הוא השוטף בעצמו – האם הוא מדריך ומשגיח על מי שוטוף אותם. מובן שצריך לשאול אותו כיצד הוא שוטף ואם הוא מקפיד לשוטוף כמו שכותב ע"ג השקית. ברוקולי וכרובית קפואים נחשבים גם הם לירקות עליים. כמעט כל מה שנמכר במערכות השיווק ומוגש באולמות, בבתי מלון ובמוסדות איןנו עומד בסטנדרטים של כשרות מהדרין (דהיינו נטול חרקים לגמרי), אלא שסומכים על חזקה ומיעוט המצו. لكن ירקות עליים לכואה אינם מותרים לאכילה בחוץ למי ששומר על רמת כשרות מהדרין.

קטניות

הימצאותם של חרקים ושרצים מאד בסוגי קטניות שונות. לכל קטנית יש הבדיקה המיוחדת לה. למשל: חומוס וشعועית צרייכים להיבדק רק לאחר שימושם אותם כ-10 שעות במים, כי רק לאחר מכן קליפתם נעשית שקופה ואפשר לראות את החרקים הנמצאים בתוכם. אם החרקים עדיין חיים בתוך הקטנית, הם יברחו החוצה בזמן שהקטניות מוכנסות לתוך המים, ויהיה אפשר לראותם במים, או לראות את החוריהם שנשארו פתוחים בקטניות. שאר הקטניות והדגניים נבדקים כאשר הם יבשים.



בדרכם כל החרקים אינם מצויים בתוך גרגר אורז או חיטה אלא בין הגרגרים (אורז עם נקודה שחורה איננו אסור). ישנן רמות שונות של בדיקה: בדיקה מלאה, אחד אחד או בדיקה מוגבלת. בסוגי קטניות הידועים לנו, ההלכה מצריכה בדיקה מלאה של כל הכמות שבה אנו רוצחים להשתמש. באורז למשל, צריך לבדוק את כלו לאט-לאט על משטח, ולהפוך את החרקים בין הגרגרים. בדיקה מוגבלת מתבצעת כאשר המוצר לא נחשב נקי לגמר, ואנו חששים שיש בו חרקים. ישנו דברים מהוזקים לנו וAIN צורך לבדוקם, כגון אטריות או פירורי לחם, אולם מומלץ לפחות להסתכל עליהם קצת לפני שימושם בהם. ישנו גם פירות יבשים ואגוזים שונים הצריכים בבדיקה. במשמשים מיובשים למשל, צריך לפתוח עם סכין כל אחד ואחד כדי לוודא שאין שם תולעת או נשל של תולעת, דבר המצויה בהם. לכן צריך לברר עם המשגיח אם בוררים את הקטניות והדוגנים השונים, באיזו דרך הם נבדקים וממי בודק אותם.

6. דברי מאפה

השאלת הראשונה הנשאלת היא מניין מגיעים דברי המאפה. יכולות להיות שתי תשומות: או שהם מאפה בית של אותו המקום בהיותו אולם, בית מלון או מסעדה שיש בהם קונדייטוריה משליהם, או לחילופין בדברי המאפה מגיעים ממוקם חיצוני. בكونדייטוריה מקומית ישנו ארבעה עניינים הלכתיים עיקריים המצריכים בבדיקה: 1. ניפוי הקמה; 2. הפרשת חלה; 3. אפיית ישראל (זהינו זהות הקונדייטור); 4. רמת הջירות של חומר הגלם.

על השניים האחרונים כבר דיברנו לעיל, ולכן נמקד את הדיון בשני הנושאים הראשונים.

ניפוי הקמה

ישנה הלים מפורטים של הרה"ר למאפיות וקונדייטוריות, הן בנושא הקמה – קליטתו, אחסונו, ניקיון המאפייה או הקונדייטוריה ומקום אחסון הקמה (סילו), אבל לא נוכל לדון במסגרת זו בכל החילוקים והחששות שיש בכל אחד מנושאים אלו. נושא הניפוי עצמו קרוב יותר אלינו, שהרי כמעט כל אחד ניפה כמה בביתה. כאן ההקפדה צריכה להיות על ניקוי הנפה לפני הניפוי. על פי נוהלי הջירות של הרובנות, חייבים לנוקתה בעזרת לחץ אווריר בכל יום לפני תחילת העבודה, אך לצערנו תנאי זה אינו מיושם כל כך בשטח. הניפוי עצמו צריך לבצע בńפה שיש בה ציפוי מסוימת של חורים לאין' (2.54 ס"מ) רצ, זהינו בשורה אחת של חורים באורך אין' צרכים להיות 60 חורים לאין' לרמת מהדרין, ואילו ברמת כשרות רגילה די ב-50 חורים לאין'. הכינוי המקובל לגדים הללו הם 50 מ"ש או 60 מ"ש. הביטוי 'נפת משי' אינו מדויק וכי יכול להיות בגדים שונים. כמובן צריך לבדוק באופן תדירים שהנפה אינה קרועה ושאין רווח בין הנפה לבין המסגרת שלה, שהרי לפעמים היא אינה מלובשת היטב ע"ג המסגרת, והקמה יכול לעבור ללא שינוי כראוי.

הפרשת חלה

המצווה להפריש חלה מן התורה מבוארת במדבר טו, יז-כא: (יז) וידבר ה' אל משה לאמר. (יח) דבר אל בני ישראל ואמרת אליהם בבאכם אל הארץ אשר אני מביא אתכם שמה. (יט) והיה באכלכם מלחם הארץ תרימו תרומה לה'. (כ) ראשית עירסתכם חלה תרימו תרומה כתרומות גורן כן תרימו אתה. (כא) בראשית עירסתכם מתנו לה' תרומה לדורתיכם.

מן העיטה (הבקע) מפרישים חלה לכהן, ויש בה דין של תרומה האסורה באכילה לזר (שאינו כהן) לאוכלה. למעשה היום גם לכהן אסור לאוכלה, מאחר שהוא טמא, וגם החלה טמאה. בזמן זהה מצוות חלה היא מדרבנן. אמנם גם במצב של ספק אם הפרישם או לא, אין אנו אומרים 'ספק דרבנן לקולא' ומוטרים על ההפרשה, אלא אנו מפרישים بلا ברכה, כיון שככל מה שאפשר לתקן מתקנים, וכך הדין ג'כ' כאשר יש ספק אם הפרישו מפירות תרומות ומעשרות, כמו שהזכרנו לעיל. לא כל דברי המאהה מתחייבים בחלה, אלא החייב תלוי בשני דברים: הראשון הוא כמוות הקמח, והשני הוא סוג העיטה בחלה. רק כאשר העיטה מכילה קמח בנפח של 43.2 ביצים, היא חייבת בהפרשת או המאהה. נחלקו הפוסקים על איזו כמות של קמח מדובר. למעשה מה שנוהגים בד'כ הוא שימוש המכילה 1200 גרם קמח מפרישים בלבד ברכה, מ-1666 גרם קמח – האשכנזים חולק מהספרדים מפרישים בברכה, וחולק מהספרדים מפרישים בברכה רק מ-2487 גרם קמח.

לא כל סוגים המאהה חייבים בחלה.ذكرנו לעיל את הפסק: 'והיה באכלכם מלחם הארץ, ועליו אמרו חז"ל, ונפסק כן ב'שולחן ערוך', שאין חייב חלה אלא בלחם (י"ד סי' שפט). המשמעות ההלכתית של 'לחם' לעניין חלה היא שתהיה עיטה עבה (לא רכה ונשפכת כמוים) שנאפית, אבל עיטה רכה ומובלשת לא חייבת בחלה. למעשה רבבו הדעות מה חייב ומה לא חייב בחלה, ומה מפרישים בברכה ומה בלבד ברכה. הנושא ההלכתי מסתבר עוד יותר, בשל ריבוי סוגים המאפים הקיימים.

למעשה ב'שולחן ערוך' (י"ד סי' שפט) מובאים חמישה סוגי מאפים, בחלוקת חייבים בהפרשה בברכה, בחלוקת בלבד ברכה ובחלוקת פטורים למורי. בנווהלי כשרות של הרבנותן עמ' 74 ההנחיות למעשה הנה:

1. עיטה עבה כעיסת לחם המיעדת לאפייה – יש להפריש ממנה בברכה.
2. עיטה עבה המיעדת מראש לבישול ובישלה – יש להפריש ממנה, אך בלבד ברכה.
3. מעיטה רכה המיעדת לאפייה – יש להפריש. המפריש מהבלילה הרכה צריך לומר שהחלה תחול בשעת האפייה, הוайл ואז חל החיוב על בלילה רכה.
4. בלילה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישיר – אין צורך להפריש ממנה.
5. מעיטה רכה הנשפכת ונאפית על משטח ישיר שיש בו מקום קיבול קטן – חייבת בהפרשת חלה.



לכן כדאי לברר עם המשגיח כיצד הוא נהוג, אבל לזכור תמיד שגם אתה יכול לתקן את המאפים שרכשת כאשר יש בידך ספק אם נעשתה ההפרשה כדין (אך צריך לדעת שאין אפשרות להפריש בדבר שהוא פטור מההפרשה על דבר שהוא חייב בהפרשה. על כן, אם יש בידך סוגים שונים, יש להפריש מהם מספק, וכਮובן ללא ברכה, על כל סוג בפני עצמו, שהרי אולי על סוג אחד הפרישו ועל סוג השני לא הפרישו, או אולי סוג אחד בכלל לא התחייב בחללה והסוג الآخر חייב).
למעשה מפרישים כל שהוא, עוטפים בנייר או ניילון ומשליכים לאשפה, וудיף בשני כיסויים. כאשר דברי המאפה מגיעים ממוקם אחר, אפשר פשוט לשאול את המשגיח מהין הם מגיעים ובאיזה הקשר הם, אז אפשר לבדוק מה רמת הנסיבות באותה מאפייה או קונדיטוריה.

ד. סכנותא חמירה מאיסורא

נושא זה מתחולק לכמה תתי נושאים: 1. בשר ודגים; 2. חלב ודגים; 3. ביצה, בצל ושום פתוחים שעבר עליהם הלילה.
חלק מהנושאים מובאים ב'שולחן ערוך' וחלקם בפוסקים אחרים, ונפרט אחד לאחד:

1. בשר ודגים

ב'שולחן ערוך'⁴ מובאות הלכות בשר ודגים, בישולם יחד ואכילתם יחד. אסור לאכלם יחד (שו"ע, שם) ואסור לבשלם יחד (הרמ"א שם). איסור הבישול יחד כולל כמה אפשרויות של בישול.

ע"פ נהלי כשרות של הרה"ר לישראל (תשס"ה עמ' 50):

1. אין לבשל, לאפות, לחם או לצלחות בשר ודגים יחד.

2. אין לטגן באותו מתגנת בשר ודגים, אלא אם כן הוחלף השמן והמתגנת נשטפה היטב.

3. יש ליחד מתגנת נפרדת לטיגון ירקות.

4. אם יש מתגנת כפולה, יש לעשות מהיצה בינהה.

בישול בשר ודגים יחד ב"ה לא מצוי בשיטה, אבל במקרים רבים נתקלנו בחימום של בשר ודגים בלבד באותו ארון חימום, או בשימוש באותו צ'יפס'r לבשר ולדגים זהה אחר זה ללא החלפת השמן. על כך צריך לברר עם המשגיח. נוסף על כך, נדיר מאוד למצואו מקום שיש בו צ'יפס'r נפרד לטיגון ירקות. כוונת ההלכהפה היא שלא יטיגנו ירק, כגון חצילים, בשמן שטיגנו בו בשר, כגון שניצל, ואח"כ יגישו את החצילים הללו עם דג. זה דבר שקרה כמעט בכל חתונה במנה הראשונה – מוגשים סלטים מטוגנים על השולחן ביחד עם דג. הבעייה יכולה להיות ג"כ הפוכה: סלטים שטוגנו בצ'יפס'r שטוגן בו דג, ומוגישים אותו יחד עם בשר, לדוגמה: במנה ראשונה, כשיש על השולחן גם סלטים וגם

4. שי"ע, יו"ד סי' קטז' סע' ב-ג.

בשר, כגון כבד. צרייך אמונה לדעת כי יש פוסקים המתירים לאכול סלט כזה יחד עםبشر, או להפּך.

ארונית חיים היא ג"כ בעיה מצויה, שהרי מכנים מגשים של בשר ומוגשים של דג, והחיכום מגיע כמעט תמיד ליותר מיד סולדת בו. ההלכה היא שכאשר אחד מן המוצרים מכוסה היטב, אין בליעה ופליטה של הבשר על הדגים או להפּך. אמן ישם מוצרים מוגמרים שא"א לכוסותם, שהרי הכספי גורם שייצטבו אדים בתוך התבנית והמאכל מתקלקל. הבעיה הזאת קיימת בעיקר בסוגי ביצים או מוצרים מטוגנים שיש עליהם ציפוי של כמה או פירורי לחם. בהקשרים מסוימים ישנה הקפדה על אגן נפרד במטבח לדגים, עם כלים נפרדים, צ'יסרים נפרדים וכו'. נדרשת זהירות גם בזמן ההגשת ובזמן האכילה, ע"פ הוראת הרה"ר (עמ' 50):

בזמן הגשת הבשר (כגון בופה [מזנון]) ודגים יש להשתמש במוגשות, בסכו"ם ובמלךחים נפרדים.

היום מקובלת הגשה של 'אמריקאן סרביס', דהיינו צלחות אישיות לכל אחד מן המאכלים, ובדרך זו הבעיה פחתה במקצת ב"ה. אמן כאשר לבשר, לדג או לשניהם ישנו הרבה רוטב, האחד עלול לגלוש לתוך השני. זה, כמובן, רק כאשר המלצר מביא על אותו מגש צלחות בשר וצלחות דג. צרייך ג"כ להיזהר בלחם שנגע בשער או בדג, ונשarra עליו ממשות של האחד, וממילא אסור לאוכלו עם השני.⁵ בכלל יש שאלת אם מותר לשני יהודים המכירים זה את זה לאכול בשר ודג באותו זמן על אותו שולחן, שהרי ב'שולחן ערוך'⁶ נאסר על שני יהודים לאכול על אותו שולחן אחד בשר ואחד חלב, באותו זמן. (כמובן יש דרכי היתה, למשל ע"י הנחת היכר על השולחן, כדי שלא ישכחו ויאכלו זה מזה בשר וחלב יחד). שאלת זו לא הוכרעה בבירור, אבל ישנם הנסיבות מסוימות המאפשרים שלא להגיש בשר ודג באותה מנה, ואם יש דג במנה הראשונה, המלצרים מפנים את כל הסלטים והלחם לאחר מנת הדג.

אחד מנוקודות התוරפה בערובו בין בשר לדג היא ב'בר הפתיחה' של אירועים כגון חתונות, או בבתי מלון. ע"כ הוראת הרבנות (בנוהלי הכשרות עמ' 50) היא שכאשר יש בר בהגשת עצמית יש להקצות אзорים נפרדים וכליים שונים לבשר ולדגים, וכן להציב שילוט המורה על דגים ובשר. הורה זו כמעט ואני נאכפת בשטה, ואפילו כאשר מקצים אзорים שונים אין שילוט בנמצא. כמו כן ישנם מאכלים שבדרך הגשתם אי אפשר לזהות מה תכולתם, בחלקם יש בשר ואני יודיעים על כך. לכן צרייך להיזהר לא לאכול יחד בשר ודג או דברים שאין יודעים מהם, או משחו פרווה שנתבשל ברוטב או בשמן בשרי (אמנם לעיל הובא שיש פוסקים שלא אוסרים זאת). מובן שגם אוכלם דג בתחילת הילה צרייך לשחות ולאכול משחו פרווה לפני שאוכלים בשר ('שולחן ערוך' שם), אבל יש שאמרו שכאשר אוכלים בשר בתחליה ואח"כ רוצחים לאכול דג, אז צרייך גם לבדוק שלא נשאר בשר בין השינויים ('כף החיים', שם).

5. כף החיים, יו"ד סי' קטז ס"ק כו.

6. שו"ע, יו"ד סי' פה.



2. שום, בצל ובייצה

הנושא השני בעניין 'סכתא חמירה' – יש להזכיר שהוא אינו מובא להלכה ב'שולחן ערוך' ובכל זאת, בהכרמים מהודרים מקפידים על כך, וכך גם בהוראות הרה"ר אפילו בקשרות רגילה (נוהלי כשרות של הרה"ר תשס"ג בעמ' 35, 44). אין להשתמש בביצים שוקלפו אתמול, א"כ ניתן עליהם תבלינים או שמן לצורה ניכרת. כמו כן, אין להשתמש בצל ושום קלופים מיום אתמול א"כ הוסיפו להם תבלינים או שמן לצורה ממשמעותית.

מקור דין זה הוא במסכת נידה (יז ע"ב):

אמר ר"ש בן יוחי: ה' דברים הם שהועשה אותן מתחייב בנפשו ודמו בראשו האוכל שום קלוף ובצל קלופה... ואע"ג דמנהי בסלתא וכיצרי וחתיימי רוח רעה שורה עליהם. ולא אמרן אלא שלא שיר בהן עקרן או קליפתן, אבל שיר בהן עיקרן או קליפתן לית לנו בה.

פירוש הגמרא הוא שבצל או שום כאשר הוא מוקלף או חתוכ ועבר עליו הלילה אפיו סגור ושמור ב kali - רוח רעה שורה עליו והאוכל אותו מתחייב בנפשו ודמו בראשו. ופירש רשי – נענש על עצמו וחובת דמו נדרשת ממנה אחורי מותו וכו'. אמנים בעל 'כף החיים' כותב שיש אפשרות להתר בצל אופן בצל ושום קלופים כאשר הופכים אותם למאכל עיי' ש'ניתן עליהם תבלינים או שמן לצורה ניכרת, כמו שתכתב שם בנוהלי הקשרות של הרבנות.

אפשרות נוספת היא להשאיר את הקליפה או את השורשים, הם השערות שבחלק התהתקון של הבצל או השום. כמוון מי שנוהג להKEEP על הלכה זו למורות שאינה כתובה ב'שולחן ערוך' צריך לברר עם המשגיח כיצד נוהגים במקום שורצים לאכול שם. עצה נוספת מובאת ב'כף החיים' (שם בס"ק צג) וזה לשונו: "ל דאיינו מזיך אלא כשאוכל כמו שהוא, אבל לאחר כבישה בחומץ או במיל או אחר בישול – אינו מזיך".

סיכום

נושא האכילה מكيف כמעט את כל חלק יורה דעתה ב'שולחן ערוך'. ניסינו עד כמה שאפשר לתת סקירה כללית של ההלכות הרבות כל קר השיקות לעניין זהה. המטרה העיקרית הייתה שתוכלו לאכול מוחץ בבית בביטחון שהוא אוכלם הוא באמת כשר. רצינו גם שמי שרוצה לקדש את עצמו במתור לו, יוכל לדעת כיצד להבחן בין רמות הקשרות השונות ולקבע לעצמו את דרכו בהתייעצות עם רבותינו.



7. כף החיים, שם ס"ק צב.