

# שו"ת כושרות

## א. הכנת מנה חמה בשבת

### שאלה

האם מותר לאשכנזי להכין 'מנה חמה' בשבת, ואם כן כיצד?

### תשובה

בהכנת 'מנה חמה' בשבת עלולים להיכשל בשני איסורים: 1. איסור בישול. 2. איסור לישה.

1. חלק מחומרי הגלם בתערובת מבושלים, אך לא כולם. לכן, אין לערות מים חמים על 'מנה חמה' מכלי ראשון, אלא מכלי שני. לדעת פוסקים רבים נחשב עירוי מכלי שני כנתינה בכלי שלישי, ובאופן זה ניתן להקל ולהכין 'מנה חמה'.

2. בחלק מסוגי 'המנות החמות' קיימת בעיה של לישה בשבת. אסור להכין בשבת 'מנה חמה' המכילה פירה (תפוז"א), כיוון שעם נתינת המים בקופסא מתקבלת עיסה עבה. סוגי 'המנות החמות' שבהן לא נוצרת עיסה עבה אלא בלילה עבה, ניתן להכין על ידי שינוי של סדר הנתינה, דהיינו: להוציא את התערובת, למלא מים לפי הכמות הנדרשת ולהחזיר את האבקה. נוסף לכך, יש לשנות את צורת הערבוב, ולא לערבב בצורה סיבובית אלא בצורת שתי וערב.

## ב. חיבור מיחם מים לחשמל סמוך לשקיעת החמה

### שאלה

א. מחם שחובר לשקע החשמל סמוך לשקיעה והמים שבו לא הגיעו ליחום שהיד סולדת בו' לפני שבת, והמשיכו להתחמם בשבת, האם יהיו המים אסורים בשימוש בשבת?

ב. האם יש הבדל בעניין זה בין מיחם שבו קיימת הרתחה אוטומטית, והוא מפסיק לבד לרתוח, לבין מיחם שקיימים בו כפתורים שונים, 'שבת' ו'הרתחה', ולפני שבת הופעל המחם רק על 'מצב שבת'?

### תשובה

דינו של מיחם חשמלי הוא כשל כירה שאינה 'גרופה וקטומה', שקיים בה החשש שמא יבוא ליחתות בגחלים'. במחם משמעותו היא: חשש שמא יגביר את עוצמת גופי החימום.

לכן מים במיחם שלא הגיעו ליחום שהיד סולדת בו' לפני השקיעה ורתחו בשבת, יהיו אסורים לשימוש בשבת.

ניתן לפתור את בעיית 'שמא יחתה' בשתי דרכים: 1. לגרוף או לקטום את האש. 2. לוודא שהמים יהיו בטמפרטורה של י"ד סולדת' בכניסת שבת.

הואיל ובמחם לא ניתן לגרוף או לקטום את האש, יש לוודא שזמן מה לפני שקיעת החמה יהיו המים שבמחם חמים בחום ש'היד סולדת בו'. אם המחם יופעל בזמן הדלקת הנרות (לפי הזמן המופיע בלוחות), מסתבר שלפני שקיעת החמה כבר יגיעו המים ליחום שהיד סולדת בו'. פתרון זה יעיל רק במחם שעובר אוטומטית ממצב הרתחה למצב השהייה. אבל במחמים שצריך להעביר ידנית ממצב למצב, ברור שלא ניתן להעביר אחרי כניסת השבת ממצב הרתחה למצב השהייה. יש להשאיר את המחם על מצב 'שבת', ורק אם המים רתחו כנדרש לפני השקיעה, יהיו מותרים לשימוש בשבת.

## ג. הכנת סלט ירקות בשבת

### שאלה

מה הדרך הנכונה להכנת סלט ירקות חי בשבת?

### תשובה

בהכנת סלט בשבת עלולים להיכשל בשני איסורים: 1. איסור טוחן. 2. איסור מעבד.

1. על איסור טוחן עוברים רק אם חותכים את הירק לחתיכות קטנות. אם חותכים את הסלט סמוך לסעודה לחתיכות גדולות מהרגיל, אין בכך כלל איסור טוחן.

2. על איסור מעבד עלולים לעבור בבזיקת מלח על הירקות. אמנם יש פוסקים שהתירו פעולה זו, הואיל ואין דרך לעבד סלט (כמו עיבוד עור, בשר או מלפפונים במלח), והפעולה גם אינה נראית כמלאכת עיבוד. אך למעשה כדי לצאת ידי חובת כל הפוסקים יש לשפוך על הירקות שמן ועליו לפזר את המלח. נתינת השמן מחלישה את כוחו של המלח, וכך אין עוברים על איסור מעבד.

## ד. קניית כבד קפוא

### שאלה

האם מותר לקנות כבד קפוא (שלא הוכשר), ולהכשירו?

## תשובה

השׁוֹׁת<sup>1</sup> פסק לגבי בשר ששהה ג' ימים משחיטתו בלי שהוציאו ממנו את דמו, שדמו נקרש בתוכו, ואינו יוצא במליחה, אלא רק בצלייה; וגם אחר שצלו אותו - אסור לבשלו. לגבי כבד, השׁוֹׁת פסק<sup>2</sup> שאפילו לא שהה ג' ימים מבלי שהוציאו ממנו את דמו, מחמת ריבוי דם שבו - יש להכשירו רק בצלייה ולא במליחה. אם נצלה תוך ג' ימים לשחיטת הבהמה, מותר לבשלו אחר כך. אבל אם שהה ג' ימים מעת שחיטת הבהמה ולא נצלה, הכבד מותר בצלייה, אך אסור לבשלו אחר הצלייה.

לגבי בשר קפוא נחלקו הפוסקים, האם הקפאת הבשר גורמת לכך שהדם לא ייקרש בתוך הבשר, או שההקפאה אינה מועילה כלום, ואינה עוצרת את ספירת הימים. דעת ה'פרי מגדים'<sup>3</sup> ו'כף החיים'<sup>4</sup> להחמיר, ולאסור לבשל בשר אפילו אם הקפואו אותו תוך ג' ימים. דעת 'ערוך השולחן'<sup>5</sup> להקל ולהתיר בישול בשר קפוא, וכן פסק הרב עובדיה יוסף<sup>6</sup>. ועיין בשׁוֹׁת 'אגרות משה'<sup>7</sup>, שכתב שיש סברה גדולה להקל בדבר הזה, ומכל מקום לכתחילה אין לעשות כן - אם לא לצורך גדול, וכן נראה לפסוק למעשה, כדברי ה'אגרות משה'.

הערה: על אף שיש צד חומרא בכבד משאר בשר, שהרי כבד אסור להכשירו במליחה ושאר בשר מותר, מכל מקום יש גם צד לקולא. שאר בשר, כיוון שמותר להכשירו במליחה, אסרו חכמים להשהותו ג' ימים, מחשש שמא אחר ג' ימים יבוא להכשירו במליחה, ונמצא שדמו לא יצא<sup>8</sup>. ואולם כבד, כיוון שאסור להכשירו במליחה אלא רק בצלייה, התירו הפוסקים להשהותו לכתחילה, ואף שאסור לבשלו אחר הצלייה, לא אסרו להשהותו, משום שבדיעבד אם בישלו את הכבד - מותר לאוכלו<sup>9</sup>.

## ה. הכנת טחינה בשבת

### שאלה

האם מותר להכין טחינה בשבת?

1. שׁוֹׁת, יו"ד סי' סט סעי' יב.
2. שׁוֹׁת, יו"ד סי' עג סעי' א.
3. פרי מגדים, שפתי דעת ס"ק נג, ד"ה יראה לי.
4. כף החיים, יו"ד סי' סט ס"ק ר"ד.
5. יו"ד סי' סט סעי' עט.
6. שׁוֹׁת יחוזה דעת, ח"ו סי' מו.
7. שׁוֹת אגרות משה, יו"ד ח"ב סי' כא.
8. רמ"א, יו"ד סי' סט סעי' יב.
9. פתחי תשובה, יו"ד סי' סט ס"ק כו.

## תשובה

בהכנת טחינה עלולה להיות בעיה של 'לש'. בסוגיית לישה, יש לחלק בין סוגי בלילות שונות, ולהבדיל בין דברים שבמהותם מתגבלים לבין דברים שבמהותם אינם מתגבלים. דבר שהוא בר גיבול, כגון קמח, נחלקו השו"ע והרמ"א מאיזה שלב של הכנת העיסה, מתחייב מכין העיסה מהתורה. לדעת השו"ע<sup>10</sup> מתחייב משעת הלישה, ולדעת הרמ"א<sup>11</sup> כבר מתחייב משעת נתינת המים. גם בדברים שאינם ברי גיבול, כאפר וכדומה, דעת השו"ע שאינו מתחייב כלל מהתורה, אולם אסור מדרבנן, ודעת הרמ"א שבנתינת המים - מתחייב מהתורה. לדעת השו"ע, דבר שאינו בר גיבול, כיוון שאיסורו מדרבנן, אפשר להתיר לעשות את העיסה בשינוי, לדוגמא שינוי באופן הערבוב<sup>12</sup>. לדעת הרמ"א אין להקל בכך, משום שכבר בנתינת המים - עובר על איסור תורה.

כל האמור עד כאן הוא בסוג 'בלילה עבה', אבל כאשר עושים 'בלילה רכה'<sup>13</sup> לכולי עלמא האיסור הוא מדרבנן. לכן גם לדעת הרמ"א מותר לעשות בלילה רכה בשבת, ובלבד שיעשה זאת בשני שינויים<sup>14</sup>:

1. שינוי בסדר הנתינה: אם בדרך כלל נותן את המוצק לפני הנוזל, בשבת יש לתת את הנוזל לפני המוצק

2. שינוי באופן הערבוב: אפשר לערבב שתי וערב ואפשר גם לטרוף בכלי.

לדעת השו"ע<sup>15</sup> מספיק שינוי אחד, אפשר לשנות בסדר הנתינה.

למעשה, לא ניתן להכין בלילה עבה של טחינה אפילו בשינוי. ואולם בלילה רכה, כיוון שאיסורה מדרבנן, ניתן להתיר לעשותה בשינוי. לכן יש לתת מים רבים בתחילה, ורק אחר כך להוסיף כמות כזו של טחינה גולמית, שהבלילה תישאר רכה. אסור שיהיה שלב שהבלילה תהיה בו בלילה עבה. לדעת השו"ע מספיק שינוי אחד, אפשר לשנות בסדר הנתינה. לעומת זאת לדעת הרמ"א צריך לעשות שני שינויים, יש לשנות גם באופן הערבוב וגם בסדר הנתינה.<sup>16</sup>

10. שו"ע, או"ח סי' שכא סעי' יד; ועיין במשנ"ב (שם ס"ק נ), שמסביר את השיטות השונות.

11. שו"ע, או"ח סי' שכא סעי' טז; ומשנ"ב ס"ק סד; שם, סי' שכד סעי' ג; ומשנ"ב ס"ק י-יא.

12. שו"ע, או"ח סי' שכד סעי' ג.

13. ההבדל בין בלילה עבה לבלילה רכה: אם הבלילה נשפכת בקילוח - הרי היא בלילה רכה, אם הבלילה נשפכת בגושים - הרי היא בלילה עבה.

14. רמ"א לשו"ע, או"ח סי' שכא סעי' טז; ועיין במשנ"ב שם ס"ק סח.

15. שו"ע, או"ח סי' שכא סעי' יז.

16. עיין פניני הלכה, שבת ח"א פרק יב אות ד.

## 1. בעיות בכשרות העופות

### שאלה

שמעתי שלאחרונה יש בעיות בכשרות העופות, ובגלל זה לפעמים אין עופות במרכולים וגם מחיריהם עלו. האם זה נכון?

### תשובה

נכון, אמת הדבר. יש כיום תופעה של בעיות כשרות קשות ברגליים של העופות הגדלים בארץ. ומשום כך יש פסילות רבות מאוד של עופות, ואף לולים שלמים נפסלים לשחיטה כשרה; ופעמים שאפילו שוחטים לול שלם של עשרות אלפי עופות, והכל הולך לשוק הטרף.

נאמר בגמרא חולין (עו ע"א): 'בהמה שנחתכו רגליה מן הארכובה ולמטה כשרה; מן הארכובה ולמעלה פסולה. וכן כשניטל צומת הגידים'. כלומר, יש שלושה חלקים ברגל. החלק העליון הוא הירך, והוא הקרוי 'משולש'. החלק השני הוא השוק, הנקרא רגל או פולקע, והוא מחובר ל'משולש'. כאשר רוכשים כרעיים מקבלים את שני החלקים הללו. בשני החלקים הללו תיתכן בעיה של טרפות. החלק השלישי הוא החלק התחתון של הרגל. בעוף זהו החלק התחתון הצהוב והמקושקש, שאינו נמכר כיום לציבור. בחלק זה אין בעיה של טרפות בין בבהמה בין בעוף. אבל בחלק האמצעי, השוק, המכונה רגל או פולקע, אמנם שבר של העצם אינו נחשב פסול, אך עלולה להיות בעיה של טרפה אם ניטל מקום הגידים. בגמרא (שם ע"ב) מובא: 'בעופות שיתסר חוטי הוו אי פסיק חד מינייהו טריפה'. כלומר, יש שישה עשר גידים בשוק של העוף, ואם נחתך אחד מהם כל העוף טרף. ואפילו אם אינו נחתך לגמרי אלא שאחד הגידים נקרע 51% לרוחב הגיד - כל העוף טרף; וכך נפסק בשלחן ערוך<sup>17</sup>.

כיום בלולים לגידול עופות משתוללת מעין 'מגפה' הפוגעת בגידי השוק של העופות. מגפה כזו אינה זכורה בארץ שנים רבות, אם בכלל הייתה כזו. היא זורשת היערכות מיוחדת של המשחטות. בימים שאחוז הטרפות גבוה מאד, מעל ל-40%, ברוב המקומות מקבלים החלטה לא לשחוט בכלל, אלא מעבירים את כל העופות לשוק הטרף. כאן צריך להעיר ולעורר את הציבור על בעיה של טרפות שעלולה להיות באיטליזים. השוק הטרף אינו מסוגל לקלוט את כמויות העוף הטרף שמגיעות אליהם. בגלל סדרי עבודה של רשתות השיווק, השוק הטרף אינו יכול לשווק להם את הטרפות. אך לעומת זאת, אטליזים קטנים עלולים להיות כר נרחב לזיופים. לכן בתקופה זו בפרט, אנו ממליצים מאוד לקנות עופות מעובדים (פרגית, שניצל, עוף טחון) אך ורק במקומות מוכרים

17. שו"ע, יו"ד סי' נו סעי' ח.

ומסודרים, עם הכשר מוכר וידוע. בימים שאחוז הטרפות הוא קטן יותר, מאיטים את מהירות השחיטה ומוסיפים בודקי רגליים על פס הייצור. כך הבדיקות המתבצעות ברגלי העופות נעשות במתינות ובקפדנות רבות יותר. אנו מתפללים ומקווים שהמגפה תיפסק והמצב יחזור לקדמותו.

## ז. ברכת הגפן על יין בימינו

### שאלה

יש שמועות שספרדים אינם יכולים לברך 'בורא פרי הגפן' על יינות יבשים הנקנים בחנויות. האם נכון הדבר?

### תשובה

ככמה מקומות בספרו 'חזון עובדיה'<sup>18</sup>; דן הרה"ג עובדיה יוסף זצ"ל בסוגיה של יין העשוי משריית צימוקים במים. הוא דן מהו היחס של המים וצימוקים הנצרך לברכת 'בורא פרי הגפן' ומתי יש לברך 'שהכל נהיה בדברו'. אגב דיון זה הוא דן שם ב'חזון עובדיה' בברכתו של יין יבש שאין בו שום תוספות פרט למים.

מקור הדיון הוא ב'שלחן ערוך' (או"ח סי' רד סעי' ה):

שמרי יין, מברך עליהם בורא פרי הגפן; נתן בהם מים, אם נתן שלשה מדות מים ומצא ארבעה, הוה ליה כיון מזוג ומברך: בורא פרי הגפן, אם מצא פחות, אע"פ שיש בו טעם יין, קיוהא בעלמא הוא ואינו מברך אלא שהכל; והיינו ביינות שלהם שהיו חזקים, אבל יינות שלנו שאינן חזקים כל כך, אפילו רמא תלתא ואתא ארבעה אינו מברך עליו בפה"ג; ונראה שמשערים בשיעור שמוזגים יין שבאותו מקום. הגה: ובלבד שלא יהא היין אחד משהה במים, כי אז ודאי בטל (אגור).

גם בהלכות קידוש כותב ה'שלחן ערוך' (או"ח סי' ערב) אודות דין זה. ה'משנה ברורה' כותב שההלכה לעיל היא דווקא ביין העשוי משמרים, אבל ביין שמופק מן הענבים, די בשישית יין וחמש שישיות מים כדי לברך עליו 'בורא פרי הגפן', כפי שכתב הרמ"א בשמרי יין. הסברה שבגללה די בשישית היא שדרוש טעם של יין כדי לברך 'בורא פרי הגפן', וכן כתב מרן ב'שלחן ערוך' (יו"ד סי' קלד סעי' ה):

כמה יהא במים ויהא בהם כדי לבטל טעם היין, ששה חלקים כנגדו. וכל שיש במים כשיעור הזה, מותר אפילו בשתייה.

18. חזון עובדיה, ח"ו סי' ב.

וב'כף החיים<sup>19</sup> נכתב שזה דווקא לשיטת הרמ"א. וה'פרי מגדים<sup>20</sup> כתב שבנינות שלנו שאינם חזקים, אם יש רוב מים ראוי לברך 'שהכל'. ולפי זה אם יש 50% יין, אפשר לברך 'בורא פרי הגפן', אך אף בשעת הדחק אין להוסיף מים. הגר"ע יוסף ביחזון עובדיה' (שם) פסק שרק כאשר יש רוב יין (51%) מברכים 'בורא פרי הגפן', ולא די ב- 50%. הוא מביא שם דברים ארוכים ומתובלים בסיפורי מעשה, שאף הבד"צ ביינות שבהשגחתו סומכים על פסיקת רמ"א שדי ב-16.66% יין והשאר מים, כדי לברך 'בורא פרי הגפן'. (הדברים נכתבו בשנת תשי"ב, ונדפסו שוב במהדורה השנייה בשנת תשנ"א). לאור הנ"ל נכתב בספר 'חזון עובדיה' (שבת ח"ב עמ' רפא):

אין לקדש על יין שיש בו תערובת של רוב מים. ולכן לדין (כלומר לספרדים [מ"כ]) אין לסמוך על חלק מההכשרים הניתנים ע"פ שעת הרמ"א לכמה סוגי יין, שיש בהם תערובת של רוב מים.

ב"ה אנו שמחים להיווכח שפעולת צדיק זה צ"ל עשתה הדים חזקים בעולם הכשרות, ונעשו שינויים מרחיקי לכת בכשרות תעשיית היין. ואנו יכולים להודיע לציבור שהיינות היבשים של ההכשרים להלן, ניתן לברך עליהם ברכת 'בורא פרי הגפן' גם לשיטת הספרדים: בד"צ העדה החרדית; בד"ץ מהדרין של הרב רובין; יורה דעה של הרב מחפוד; בד"ץ בית יוסף; חתם סופר פתח תקווה. על כל בקבוק גם מצוין ש'ברכתו בורא פרי הגפן ע"פ שיטת הבית יוסף'. ראוי לציין שאין בהודעה זאת כדי לומר שהיינות היבשים בשאר ההכשרים אינם לפי ה'בית יוסף', אלא שאין לנו מידע מדויק לגבי שאר ההכשרים. לכן מי שיש לו יין בהכשר אחר, אנו ממליצים לו לברר עם המשגיח של היקב האם ברכתו 'בורא פרי הגפן' על פי שיטת ה'בית יוסף'.

כל זה כפי שציינו הוא רק לגבי יינות יבשים. לגבי יין מתוק ומיץ ענבים, הדין הוא הרבה יותר מורכב.

## ח. כשרות הפטריות

### שאלה

במרכולים יש פטריות בסלסלות קטנות עם הכשר, וגם פטריות בארגזים פתוחים בלי הכשר עליהם. אמנם יש הכשר על כל המחלקה של הפירות והירקות, אבל איני יודע מה

19. כף החיים, או"ח סי' רד ס"ק לא-לג.  
20. פרי מגדים, סי' רד; אשל אברהם ס"ק טז.

המשמעות של התעודה בעניין הפטריות בתפוזרת. מה ההבדל בין הפטריות בסלסלות לבין אלו שמצויות בארגזים מבחינת כשרות, ובעצם האם פטריות בכלל צריכות כשרות?

### תשובה

בעיית הכשרות היחידה שיכולה להיות בפטריות היא הימצאות חרקים.<sup>21</sup> אין בהן בעיה של ערלה כי אינן גדלות על עץ, וגם אין צריך להפריש מהן תרומות ומעשרות, כי אינן מגיזולי הקרקע.<sup>22</sup> ולכן גם אין מברכים עליהן 'בורא פרי האדמה' אלא 'שהכל נהיה בדברו'.<sup>23</sup>

נפסק ב'שלחן ערוך' (יו"ד סי' פד סעי' ד, ו):

[ד] תולעים הגדלים בפירות, בתלוש, מותרים. שלא אסרה תורה אלא שרץ השורץ על הארץ. [נ] תולעים הגדלים בפירות, בעודם במחובר, חשוב כשורץ על הארץ, ואסור אע"פ שלא פירש, והוא שריחש.

בהמשך הסעיף הרמ"א כותב:

הגה: תולעים הגדלים בכמיהים ופטריות, דינן כמו בשאר פירות, ולא אמרין דלא חשיב מחובר לקרקע, הואיל ואין מברכין עליהם בורא פרי האדמה ופעמים נמצא בפרי כמין נקודה שחורה, והוא מקום שמתחיל התולעת להתרקם, וצריך ליטלו משם בעומק, דאסור כמו התולעת עצמו. לכן ברור צריך זהירות ואף זהירות מופלגת באכילת פטריות.

גיזול פטריות נעשה על גבי מצע עשוי מחומרים אורגניים. אחרי שהפטרייה מגיעה לגודל הרצוי, חותכים ומשווקים אותה. אולם נשאר חלק ממנה במצע, שממנו צומחת פטרייה שוב. אחרי שגם הפטרייה החדשה מגיעה לגודל הרצוי, שוב חותכים ומשווקים אותה, ושוב גדלה פטרייה, וגם אותה קוטפים ומשווקים. התהליך הזה נעשה לכל היותר שלוש פעמים. מהניסיון בשטח עולה שהפטריות הגדלות בגיזול הראשון נקיות מחרקים. אלו הפטריות המשווקות בסלסלות קטנות עטופות בניילון, עם הכשר עליהן, ואחרי שטיפה תחת זרם מים הן בחזקת נקיות מחרקים. בגיזול השני והשלישי מופיעה נגיעות חרקים על הפטריות, ולכן אין משווקים אותן כך אלא בתפוזרת. מכיוון שהן צריכות טיפול ובדיקה מיוחדים כדי להיות מותרות באכילה, הרבנות הראשית לישראל אינה מסכימה להכנסתן

21. שו"ע, יו"ד סי' פד סעי' ו.

22. ירושלמי, מעשרות פ"א ה"א; רמב"ם, הל' מתנות עניים פ"ב ה"ב.

23. ברכות מ"ע"א; שו"ע, או"ח סי' רד סעי' א.



לבתי עסקים כשרים. וזה נוסח ההוראה של הרבנות בנושא זה (בעדכון כשרות מספר 026, מתאריך י"ב אלול תשע"ב):

הננו לחזור ולהזכיר כי בהתאם לנוהל – מסעדות, מלונות, אולמות וכלל בתי העסק המושגחים אינם רשאים לקלוט פטריות בתפוזרת ובכלל זה פטריות יער מחשש לנגיעות ובעיות נוספות אלא אך ורק באריזות סגורות [לרוב בתוך סלסלאות קטנות ארזות בניילון נצמד] אשר מצויין עליהם במפורש שגודלו בפיקוח ללא חרקים ותולעים וכן מקופסאות שימורים הנושאות ציוני כשרות מרבנות מוסמכת.

ולכן אנו ממליצים לרכוש אך ורק פטריות בסלסלות סגורות עם הכשר מוסמך, ולשטוף אותן היטב לפני השימוש.

## ט. בשר מעובד

### שאלה

אלו בעיות כשרות עלולות להיות בבשר מעובד מעבר לכשרות בשר רגיל?

### תשובה

תעשיית עיבוד הבשר התפתחה מאוד בשנים האחרונות. מוצרים כמו: נקניק, נקניקיות, המבורגר, קבב, קובה, קרפלק, קישקע - כולם מבוססים על בשר בקר, בשר הודו או בשר עוף טחון. על גבי הבשר מוסיפים חומרי גלם שונים ומשונים, כמו שאריות שומן בשר, עורות של הודו ועוף, פוספטים, ניטרטים, סוכרים, תבלינים, חומרי טעם, ריח וצבע, ועוד ועוד. לפעמים התוספות רבות כל כך, עד שהרבנים הפוסקים מתלבטים האם המוצר עדיין מוגדר כבשרי או שהוא נהפך להיות פרווה...

אחד מהמאכלים האהובים ביותר על ילדינו (ומהידועים בחסכון שבו) הוא קציצות הבשר והעוף. כשאנו מכינים אותן ב"הכנה ביתית" - אנו יודעים בדיוק אילו חומרים אנו מוסיפים להן. אך למען האמת, די נדיר היום למצוא משפחה שטוחנת את הבשר לבד בבית, ובדרך כלל קונים את הבשר הטחון וממנו עושים את המאכלים האהובים וטעימים לילדינו.

מבחינה כשרותית - חשוב להכיר שישנן שתי אפשרויות לקנות בשר טחון:

בשר טחון טרי - כשקונים בשר בקצביה אנו בוחרים את מה שאנו רוצים, ויש לשים לב שהבשר הוא תחת כשרות שאנו סומכים עליה. המקפידים על בשר "חלק" צריכים לוודא שהבשר אכן כזה.

בשר טחון קפוא - בשר קפוא כולל שני מרכיבים שצריך לבחון: הבשר והתוספות המוזכרות לעיל.

הבשר צריך להיות בהתאם לרמת הכשרות שאנו מקפידים עליה. לפעמים, הכיתוב המופיע על האריזה אינו ברור מספיק - מצד אחד, ההכשר הוא הכשר ברמת כשרות רגילה, אבל על גבי האריזה מופיעות הצהרות שלא תואמות את זה. למשל, כתוב "בשר חלק" או "חומר הגלם ממשחטה פלונית". מידע שכזה לא תמיד ניתן לאמת [נכבד ראינו בכשרות עוף טחון שעל האריזה שלו נכתב שחומר הגלם נלקח ממשחטה כלשהי, למרות שהמשחטה נסגרה שלוש שנים קודם לכן]. במקרה כזה, ראוי ונכון לפנות אל הרבנות הנותנת את הכשרות למוצר ולשאול על הסתירה המופיעה בין אישור הכשרות שלהם המופיע על האריזה לבין הכיתוב של המפעל.

יתכן שמקור הבשר אכן תואם להצהרה של המפעל, אך ישנן סיבות אחרות לכך שהרבנות לא נתנה הכשר מהדרין למוצר הזה. למשל, בעיה של חומרי גלם נוספים שאינם עומדים בסטנדרטים של כשרות מהדרין.

תשומת לב נכונה יכולה לפתור את הבעיה בקלות. בכשרות מהדרין - גם חומרי הגלם שמוסיפים לבשר יהיו ברמת כשרות מהודרת, ואילו ברמת כשרות רגילה - ברוב המקרים גם חומרי העיבוד או צורת ההשגחה יהיו ברמה נמוכה.

## י. תרומות ומעשרות מזיתים

### שאלה

כיצד יש להפריש תרומות ומעשרות מזיתים שקטפתי בישוב שאני גר בו בשומרון?

### תשובה

ב"ה זכינו והשומרון משופע בעצי זית. ברכה זו מצריכה מאיתנו בירורים הלכתיים הנוגעים לעצים אלו, בעיקר סביב סוגיית הפרשת תרומות ומעשרות. באופן פשוט, ניתן לחלק בין כמה סוגים של "בעלים" ביחס לעצים המצויים באזורנו. זהו, כמובן, קריטריון משמעותי שיש להתחשב בו ביחס לזיני תרומות ומעשרות, כפי שיובהר להלן:

א. עצים בגינות פרטיות: על עצים מגינות פרטיות חלה חובת הפרשת תרומות ומעשרות בברכה ונתינת המתנות למי שצריך לקבלן. מי שלא נותן ללוי את המעשר הראשון, יכול לסמוך על כך שאין כיום יחוס ברור ללויים, אך לעומת זאת, את מעשר העני חייבים לתת (הצעת הרב לבנון: להתנות שהצדקה אשר ייתן לעניים, תחשב כפירעון דמי מעשר עני).

ב. עצים הנמצאים בשטח ציבורי שברשות הישוב: לפני שנדון דיני תרומות ומעשרות, ראוי להתייחס לחשש איסור הגזל שיש בקטיפי פרטי מעצים ציבוריים אלו.

נראה שכדי למנוע מהציבור למסוק עצים ברחבי היישוב ולהכשילו בחשש גזל, על מזכירות הישוב לקבל החלטה מסודרת שתתיר את השימוש בעצי הפרי שבשטחי הישוב (לאו דווקא עצי הזית).

בנוסף, גם נתינת הרשות לציבור למסוק באופן חופשי עצים מהמרחב הציבורי, אין בהרשאה זו כדי להקנות לעצים אלו מעמד של "הפקר" ולפטור את המוסקים מהפרשת תרומות ומעשרות (על פי שו"ע יו"ד, סימן שלא, סעיף טז), לפיכך יש להפריש מזיתים אלו תרומות ומעשרות ללא ברכה.

עצים הנמצאים בשטח היישוב או בסביבתו, ונטעו לכאורה על ידי ערבים: ברוב המקרים מונע צה"ל מהאוכלוסיה הערבית להתקרב לשטחי היישובים מטעמים ביטחוניים וממילא נמנעת מהם היכולת למסוק את העצים. רבה של מועצה האיזורית שומרון והישוב אלון מורה (הנשיא עמותת כושרות), הרב לבנון פסק במקרים מעין אלו, שמניעת הבעלים מלהגיע לעצים מהווה מעשה של הפקרת הפירות. בשל כך, אין חשש גזל במסיקת עצים אלו ואפשר למסוק מהם באופן חופשי. במקרים אלו התוצרת תהיה פטורה מהפרשת תרומות ומעשרות. אולם, זיתים אלו, גמר מלאכתם (עשיית השמן בבית בד של יהודים) הוא ביד ישראל. ומספק, יש להפריש גם מהם תרומות ומעשרות, בלי ברכה, ובלא נתינת מתנות בפועל.

ביחס לבתי הבד, כדאי לציין בפני הציבור נקודה נוספת חשובה. מי שכותש את הזיתים בבתי הבד הקטנים שבאזורנו, פעמים רבות יקבל שמן שמעורב בו שמן מזיתים של לקוחות אחרים ולא רק שמן מהזיתים שהוא מסק. הסיבה לכך היא שמוסק בודד לא מביא בדרך כלל כמות מספקת של זיתים הממלאת מיכל שלם במכונה, והפעלת המכונה בבית הבד נעשית לאחר שמערבים זיתים מכמה לקוחות שונים (ולעיתים בשמן המתקבל מעורב גם שמן שנשאר במכונה ובצינורות מהכתישה הקודמת). בשל כך, גם מי שהביא זיתים הפטורים מתרומות ומעשרות- נראה שמחמת הספק יהיה עליו להפריש תרומות ומעשרות בלי ברכה, ומכיון שמדובר בספק אין חובה לתת את מתנות בפועל.

## יא. כשרות בקופסאות שימורים

### שאלה

כיצד יש לוודא את כשרות המאכלים הנמכרים בקופסאות שימורים?

### תשובה

קניית קופסאות שימורים לא חייבת להיות קניית חתול בשק, לפחות לא מבחינה כשרותית למי שיודע על מה צריך להסתכל.

את תוצרת השימורים אפשר לחלק לשני סוגים: תוצרת מקומית מארצנו הקדושה ותוצרת מיובאת מחו"ל. יש נקודות לתשומת לב השייכות לשני הסוגים ויש השייכות רק לאחד מהם.

א. זיופי כשרות: כל מוצר המיוצר בארץ מחוייב להיות מסומן בחותמת או בכיתוב של רבנות מוסמכת (רב עיר, מועצה דתית וכדומה). פעמים רבות מוסיפים לכך חותמת כשרות נוספת של גוף פרטי (הבד"צים לסוגיהם השונים), מבין כעשרה בד"צים הפועלים כיום בארץ.

חשוב לדעת: בתוצרת הארץ אין כמעט בעיות של זיופי כשרות! (וזו סיבה נוספת להעדפת התוצרת המקומית). ובכל זאת, אם נמצא מוצר שיש עליו אך ורק סמל של בד"צ, אין לרכוש אותו ולהשתמש בו ללא בירור מעמיק ביחס לכשרות המוצר (מאחר שגוף פרטי אמיתי לא ייתן כשרות אלא אם יש גם אישור של הרבנות על המוצר).

לעומת זאת, בתוצרת חו"ל, בנוסף לסמל כשרות של הגוף המעניק את הפיקוח הכשרותי במפעל שם, חייב להיות כיתוב נוסף של: "באישור הרבנות הראשית לישראל". הבעיה היא, שבחו"ל קיימים מאות גופי כשרות פרטיים בכל מקום ואתר. כתוצאה מכך, נתגלו במוצרי יבוא רבים זיופים של קופסות שימורים עליהן הופיע סימון של הכשר מחו"ל וכמובן גם אישור הרבנות הראשית לישראל. מי שבכל זאת משתמש בתוצרת חו"ל, חייב לעקוב אחרי הפרסומי הרבנות הראשית המעדכנת בנושאי הונאה בכשרות. (באתר "כּוּשְׁרוֹת" מופיעים כל העדכונים שמפרסמת הרבנות. אפשר להירשם ולקבל את העדכונים במייל בזמן אמת, יחד עם עדכונים שמפרסמת מעת לעת עמותת "כּוּשְׁרוֹת" לטובת הציבור).

ב. חרקים: בעיה זו שייכת לכל המוצרים, הן המקומיים והן המיובאים. יש מוצרים שיש בהם בעיה אמיתית של נגיעות, כשבחלק מהקופסאות והמוצרים יופיע הכיתוב הסתמי "יש לברור לפני השימוש". דוגמא לכך הם שימורי שעועית ברוטב, גרגרי חומס ופול. יש

לציין שעלי גפן וכרוב כבוש בעייתיים מאוד מבחינה זו, ולכן אין שימורים שלהם עם כשרות מהודרת וראוי לא להשתמש בהם.

כדוגמא לצד השני, אפשר להביא את התירס, שלא ניתן לאכול אותו כשהוא על הקלח, בגלל החרקים המסתתרים בין הגרגרים. אולם שימורים של גרגרי התירס שפורקו מן הקלח, עוברים שטיפות יסודיות ביותר, ואין בהם חשש לחרקים.

שימורי זיתים נגועים מאוד, ולכן בהכשרים המעולים משתמשים בתוצרת שעברה בדיקות רבות לפני שהוכנסה בקופסת השימורים (בדיקות בזמן הגידול, לפני הקטיף, ובדיקות נוספות לפני הכבישה ובסיום הכנת המוצר המוגמר). בשל כך, יש עדיפות בקניית זיתים מתוצרת מקומית, הנושאת סימון כשרות מאחד הכשרים הטובים.

ג. בישולי עכו"ם: מוצרי יבוא המקבלים את אישור הרבנות הראשית מחויבים להיות לפחות בהתאם לשיטת הרמ"א (לאשכנזים), המסתפקת בהדלקת האש בלבד על ידי יהודי. ממילא, יתכן שמוצרי יבוא העוברים תהליכי בישול לא יתאימו לספרדים האוכלים מבישולי גוי רק כאשר יהודי מבשל את האוכל ולא רק כשהדלקת האש נעשתה על ידי יהודי. עובדה זו, לצערנו, אינה מצוינת בדרך כלל על גבי העטיפה (חריג אחד שנפגשנו בו הוא חציל קלוי על האש המסומן עם הכשר בד"צ "חתם סופר" בני ברק ובו מופיע הכיתוב "בישול ישראל לשיטת הרמ"א"). בעיה זו קיימת בעיקר במוצרים מיובאים, אולם במוצרים מתוצרת הארץ שיש בהם גם סימון כשרות של אחד מההכשרים הטובים (מסוגי הבד"צים למיניהם), יש הקפדה גם בנושא זה של בישולי עכו"ם, ואין בהם בעיה גם לספרדים.

לסיכום אפשר לומר, כי ראוי ונכון לצרוך קופסאות שימורים מחברות מוכרות הנושאות סימון כשרות מוכר, ואם משתמשים בכל זאת במוצרי יבוא, צריך לבדוק האם יש למוצר אישור מהרבנות הראשית לישראל. והחכם עיניו בראשו, וכדאי שישתמש בהן כדי להתבונן במה שמוכנס לעגלת הסופר.

## יב. כשרות של שמן זית

### שאלה

האם צריך להקפיד לקנות שמן זית בעל סימון כשרות בלבד? הרי לא מעורבים בו חומרים שאינם כשרים?

## תשובה

מעלותיו של שמן הזית גדולות ומפורסמות. הזית הוא אחד משבעת המינים שנשתבחה בהם ארץ ישראל, ובשמן הזית הודלקה המנורה בבית המקדש. נס החנוכה נעשה בפח השמן היחיד שנותר חתום בחותמו של הכהן הגדול, כלומר, היה זה שמן זית עם הכשר של הכהן הגדול. בעבר, היה חשש שגוים יטמאו את השמן והוא יפסל לשימוש בבית המקדש. כיום, אין אנו עוסקים בטומאה וטהרה, אך עדיין קיימים חששות כבדים בענייני כשרותו של השמן.

מה הן הבעיות הקיימות בשמן הזית?

א. הכשר מזויף: בשנה שעברה פרסמה הרבנות הראשית אזהרה כלפי למעלה מחמישים חברות שונות. כולן מכרו שמן זית עם חותמות של הכשרים מעולים ומוכרים, אך מזויפים ולא מאושרים (רשימת הזיופים מופיעה בעדכון מס' 2 משנת תשע"ו, ומן הסתם גם בשנים הבאות מספר הזיופים לא יפחת).

ואם תשאל השואלת, איזו בעיה יכולה להיות בשמן זית, הרי סוף סוף זהו רק שמן זית? אלא שפעמים רבות, במקום שמן זית מוכרים לנו שמנים אחרים מן החי (מבהמות לא כשרות או שלא נשחטו כראוי) ואפילו שמנים שאינם ראויים למאכל אדם. כך שמעבר להטעיה הצרכנית שבכך, פעמים רבות יש בכך שאלה כשרותית לא פשוטה.

ב. ערלה: כיום, בשל השינויים בצורת הגידול המודרנית של מטעי הזיתים, יש סיכוי סביר שהזיתים יהיו פירות ערלה האסורים באכילה.

ג. אי הפרשת תרומות ומעשרות: זו, ב"ה, בעיה שכל צרכן יכול לפתור ע"י הפרשה בביתו (כשיש ספק, מפרישים בלי ברכה).

ד. בעיות כשרות בתהליך הפקת השמן: בעבר, הפקת השמן וכתישת הזיתים נעשתה בצורה פשוטה וללא תוספות של חומרי עזר. כיום, בשל מחירו הגבוה של שמן הזית (כ- 40 ₪ לליטר), מנסים להוציא מהזיתים את כמות השמן המקסימלית שאפשר להפיק מכל זית וזית. מטרה זו מושגת על ידי הוספת אנזימים במהלך תהליך מיצוי השמן. חלק מן האנזימים המצויים בשימוש תעשיות המזון מיוצרים מבעלי חיים, שיתכן מאוד והם נבלות, טרפות או מבהמות ומחיות האסורות באכילה. גם כאשר משתמשים בכמות מזערית של אנזימים במהלך עיבוד המזון, מבחינה הלכתית הם אלו היוצרים את התהליך ("מעמיד"), ואינם מתבטלים בתערובת, אפילו בכמות גדולה מאוד, וממילא כל השמן אסור באכילה.

ה. צבעי מאכל: בחלק מהזיופים מעורב שמן הזית עם שמנים זולים. כדי לשמר את צבעו המקורי של שמן הזית, מוסיפים לתערובת צבע מאכל (ירוק או חום). אמנם, בדרך כלל, מקורם של צבעי המאכל הוא מן הצומח, אך בתהליך הייצור שלהם מערבבים בהם חומצות שומניות שיתכן ומקורן מן החי, והן בעייתיות מבחינה כשרותית.

אז מה עושים?

א. הטוב ביותר, כמובן, גם מבחינה צרכנית וגם מבחינה הלכתית, לקנות שמן זית המיוצר על ידי חברות מוכרות ומפורסמות. במקרה הזה, קניה ברשתות הגדולות עדיפה על פני קניה בשוק.

ב. מחירו של שמן זית ישראלי אמיתי עומד על כ- 40-50 ₪ לליטר (יש לשים לב, שיש בקבוקים המכילים פחות מליטר, ומאיזך, מחירו של ליטר שמן מיובא נמוך יותר). ככלל אפשר לומר, ששמן שמחירו זול יותר בצורה משמעותית, מסתבר מאוד שיש בו בעיה כשרותית.

ג. רצוי מאוד להימנע מקניית שמן זית מאנשים פרטיים, יהודים או גויים, אלא אם ידוע בכירור שאותו אדם בקיא בכל נכחי הרמאויות המודרניות הקיימות בייצור שמן הזית.

ד. כדאי לעיין בעדכון שמפרסמת הרבנות הראשית לישראל לפני חנוכה.

יהי רצון שנזכה לראות באור החדש המתגבר מיום ומאיר על ציון בסוד הקץ המגולה, ובניצחון כל הרוצים להחשיך את אור ה' בעולם.

## יג. פירות וירקות לט"ו בשבט

### שאלה

שמעתי שישנה בעיה גדולה של חרקים בפירות ט"ו בשבט, אשמח להדרכה בנושא.

### תשובה

"ואתם הרי ישראל ענפכם תתנו ופריכם תשאו לעמי ישראל כי קרבו לבוא" (יחזקאל ל"ח). חז"ל מוסרים לנו בתלמוד (סנהדרין צ"ח) שאין סימן מובהק יותר לתחילת תהליך הגאולה מאשר סימן זה, וכאשר הגאולה מתחילה, אי אפשר לעצור אותה. ראשית: אלו הפירות המשובחים. אחר כך נמשך קידוש ה' העצום של קיבוץ הגלויות, עד השלמת התהליך כשנזכה שה' יזרוק עלינו מים טהורים ויתן לנו לב חדש ורוח חדשה. לא רחוק היום בו יסתובבו בארצנו הקדושה נביאים ונביאות המוסרים את דבר ה' לנו ולכל העולם

כולו. כדי להגיע המצב עילאי זה שמרגליות יוצאות מפינו ומפי ילדינו, יש צורך, כמובן, בזהירות גדולה למה שאנו מכניסים גם כן לתוך פינו.

בפירות ט"ו בשבט יש בעיות כשרות רבות (כמו חששות של ערלה, טבל, חומרי גלם, תהליכי עיבוד לא כשרים ועוד) אך קנייה חכמה תחסוך לנו בעיות רבות ותאפשר לנו לפתור את הבעיות בצורה קלה ופשוטה. נסכם בקצרה אתנו הבעיות ופתרון.

#### 1. פירות עץ

- טריים: כמעט כולם מגידולי ארץ ישראל ולכן צריך הכשר שאין בהם חשש ערלה וטבל. למשל, הפירות שיש בתקופה זו הם: אגסים, אפרסמונים, הדרים, תפוחים, וברוך ה' יש עוד שפע רב של פירות ארץ ישראל. במידה ולא הופרשו מהם תרומות ומעשרות, למרות שאנו בשנה השישית שהיא שנת מעשר עני, פירות אלו לא חייבים במעשר עני אלא במעשר שני, מאחר שהחנטה שלהם היתה בשנה שעברה.

יש פירות בודדים שאינם מגידולי הארץ וכלל לא צריכים הכשר הואיל ואין בהם את החששות הנ"ל. דוגמא לכך הוא הקוקוס השלם.

- מיובשים: כמעט כולם מחו"ל ולכן אין בהם בעיה של ערלה (ספק ערלת חו"ל מותר באכילה) או טבל (תרומות ומעשרות הן מצוות התלויות בארץ ואינן נוהגות בחו"ל). ובכל זאת, למרות שיש מהם סוגים שאין בהם חשש כשרות, כגון תאנים ומשמים (למעט בעית החרקים, כמובן), בקניית שאר הסוגים עדיין צריך להקפיד לקנות אותם עם כשרות, הואיל ולעיתים משתמשים בתהליך הייבוש שלהם בחומרים לא כשרים כדוגמת שומן מן החי או תמציות טעם וצבע או שהם עוברים תהליך של בישול (למשל בשזיפים).

- מסוכרים: כולם מחו"ל וכאמור, אין בהם בעיה של ערלה או טבל. אעפ"כ, צריך שתהיה להם כשרות טובה, כי הם עוברים תהליך עיבוד ארוך ומסובך הכולל חומרים שכשרותם מפוקפקת, מה גם שהייצור מתבצע במפעלים שיתכן שנעשה בהם גם עיבוד למאכלים לא כשרים.

- אגוזים בקליפה או מקולפים: כמעט כולם מחו"ל ולא עוברים עיבוד ולכן לא צריך עליהם הכשר. חלק מהפקאנים ווהשקדים גדלים בארץ וצריך הכשר שאין בהם חשש ערלה וטבל. קשיו, למרות שהוא גדל בחו"ל, עובר תהליך בישול ולכן צריך הכשר.



- טריים: כמעט כולם מגידולי ארץ ישראל. בפירות אלו אין איסור ערלה. בכל פרי או ירק שלא נקנה במקום שיש בו תעודת כשרות בתוקף, יש להפריש תרומות ומעשרות מספק. השנה היא השנה השישית לשמיטה, ולכן על פירות וירקות אלו מפרישים מעשר עני, אולם יכול להיות שחלק מהם גודלו ונקטפו לפני ראש השנה תשע"ד והם חייבים במעשר שני ולא במעשר עני. לכן, בכל מצב של ספק, יש להפריש גם מעשר עני וגם מעשר שני. ההפרשה תיעשה בלי ברכה וכך גם פדיון המעשר השני על מטבע יהיה בלי ברכה.

- מיובשים ומסוכרים: כמעט כולם מחו"ל ולכן אין בהם בעיות של טבל או של תרומות ומעשרות. חלק מהם (כמו הבננה צ"פס) עוברים תהליך עיבוד או בישול עם חומרים מפוקפקים ובמפעלים שיש בהם מאכלים לא כשרים, ולכן יש לקנות מהם רק אם יש להם כשרות טובה.

במהלך השנים האחרונות מפרסמת הרבנות הראשית על זיופי כשרות בכל מה שקשור לפירות ט"ו בשבט. בעיקר צריך להיזהר מאוד כשרוכשים בשווקים הפתוחים ובכל מיני דוכנים על אם הדרך. כדאי להעדיף בתי עסק שיש בהם הכשר כללי על החנות, כך אנחנו יכולים לדעת שכל מה שרוכשים שם הוא תחת השגחה.

## י. קדושת שביעית

### שאלה

כיצד יש לנהוג בפירות הקדושים בקדושת שביעית?

### תשובה

זכינו והננו גרים בארץ ישראל, והגיע שנת השמיטה. אחת הזכויות המיוחדות היא: אכילת פירות וירקות בקדושת שביעית. בחנויות, נמכרים גם ירקות "אוצר בית דין" שהם קדושים בקדושת שביעית.

משפחות נמנעות מלקנות ירקות בקדושת שביעית, בגלל הצורך לשמור את כל השאריות.

אם נלמד את הנושא, נראה שבקלות ניתן ליהנות מירקות אלה, ולשמור על קדושת השאריות.

ההנחיות למעשה:

- א. כל מאכל, שמעורב בו ירק של קדושת שביעית – כל המאכל קדוש, ויש לשמור על כל השאריות.
- סלט עם עגבניות קדושות בקדושת שביעית – מאחר ולא ניתן להפריד אותן – כל שאריות הסלט יש לנהוג בהם קדושה.
- מרק ירקות: אפילו אם ירק אחד של קדושת שביעית – כל המרק קדוש.
- ב. לקחת לצלחת רק מה שברור שנרצה לאכול ולסיימו, לא לקחת יותר מהדרוש. גם לילדים, לשים מנות קטנות, תמיד אפשר להוסיף.
- ג. מה שנשאר בצלחת, דברים מוצקים (סלט, שאריות ירקות מהמרק וכד') לשים בשקית ניילון, לקשור, ולזרוק לשקית הרגילה של פח האשפה. אין צורך להחזיק פח שמטיה!
- ד. נוזלים: שאריות מיץ מהסלט, שאריות מרק, יש לייחד מקום צנוע, אדמה או אבנים, בו לא הולכים אנשים. זו תהא "פינת השמטיה". בפינה זו, אפשר לשפוך את שאריות הנוזלים, גם אם המיץ מכיל חתיכות ירקות.
- ה. סירים, כלי הגשה, צלחות: אם יש שאריות ירקות, חתיכות שיש בהן ממש, דבוקות על הדפנות, לאסוף אותן בעזרת מגבת נייר, מטלית לחה וכד'. את המטלית להכניס לשקית ולקשור. אחר כך להשליך לפח האשפה. סתם שאריות קטנות, חתיכות ירק דבוקות, או שאריות נוזל דביק בדפנות, אפשר לשטוף בכיור, כרגיל.
- "קשה להיות יהודי", אבל מי מאיתנו יותר על זכות זו?!!

## טו. עציצים ופרחים בשמטיה

### שאלה

אלו שתילים מותר לקנות בשנת השמיטה?

### תשובה

- א. פרחים וצמחי נוי שאין להם ריח (לרובם כיום אין ריח) אין בהם קדושת שביעית. אולם, אסור לשתולם בשמטיה. (שתילה מותרת רק בתוך בית, שיש לו רצפה ויש לו גג).

ב. לכן: מותר למכור ולקנות שתילים ופרחים, מפני שאין בהם קדושה וממילא אין איסור סחורה. אולם, אם נשתלו בשביעית, יש איסור לקנותם, מפני שבכך אנו מסייעים בידי עוברי עבירה.

ג. עד תחילת כסלו של שנת השמיטה, כל הפרחים הנמכרים, נשתלו בשנה השישית, לכן במהלך חודש חשוון מותר לקנות כל שתיל או פרח.

ד. מחודש כסלו והלאה, כאמור, אסור לחזק ידי עוברי עבירה, ויש חשש, שמא נשתלו הפרחים בשביעית.

ה. רוב מגדלי הפרחים והמשתלות, חתמו על "היתר מכירה", לכן לפני הקניה, צריך לשאול אם נמכרה המשתלה לנוכרי. גם אם אין ידיעה ברורה, ניתן לסמוך על הרוב, ולקנות מהמשתלה, גם לאחר חודש כסלו.

ו. במקרה שידוע לנו שהמשתלה לא נמכרה, צריך להמנע מלקנות פרחים או שתילים חד-שנתיים. צמחים רב שנתיים – אין לחשוש לשתילה, כי ודאי נשתלו בשישית.

ז. סיכום:

איסור קניית פרחים או שתילים הוא:

רק ממשתלה שידוע שלא נמכרה.

רק מחודש כסלו והלאה.

רק בפרחים או צמחים חד שנתיים.

כל היתר – מותר לקנותם במהלך שנת השמיטה.

## טז. זיהוי חמץ שעבר עליו הפסח

### שאלה

אנו מחמירים בביתנו שלא לאכול חמץ שנמכר לגוי אחר הפסח, כיצד ניתן לדעת אלו מוצרים עבר עליהם הפסח, ואלו יוצרו לאחריו? שאלה זו נשאלת גם לעניין קניה בחנויות שלא מכרו חמץ כלל?

### תשובה

לאחר חג הפסח, אין לרכוש מוצרי חמץ שלא נמכרו לגוי כדין. לכן כאשר רוכשים בחנויות, בקיוסקים וכו' יש לבדוק האם יש למקום אישור מכירת חמץ מטעם הרבנות המקומית, המועצה הדתית או גוף אחר המוסמך לטפל בנושא זה. חשוב לשים לב, שאישור זה אינו

מהווה תחליף ל"תעודת כשרות" בתוקף, ויתכן שיש מקומות שאינם כשרים כלל המציגים לראווה את אישור מכירת החמץ שברשותם!

יש המקפידים לרכוש מוצרים המכילים קמח אשר נטחן ונאפה לאחר הפסח בכדי להימנע מחשש של "חמץ שעבר עליו הפסח" שלא נמכר כראוי לגוי. על מוצרים רבים אפשר למצוא את הכיתוב "נאפה לאחר הפסח", אך פעמים רבות לא מופיע ציון זה על אריזת המוצר.

הרוצה לוודא מתי יוצר מוצר כלשהו, יוכל לעשות זאת בעזרת פענוח קוד היצור (לא הברקוד!) המופיע על המוצר, המציין באיזה תאריך ייצרו את המוצר.

בשורה התחתונה...

למעשה, ברוב המוצרים תאריך הייצור יופיע בקוד בן 4 ספרות, כאשר הספרה הראשונה (משמאל) מייצגת את שנת הייצור (7=2007) ושאר שלוש הספרות מייצגות את מספר הימים מתחילת השנה (בין 1 ל-366).

בשנת תשע"ב - כג' ניסן תשע"ב חל ב-15 באפריל 2012, שהוא היום ה-106 מתחילת השנה.

לכן, קוד שמופיע בו 2106 או מספר גבוה יותר (לדוגמא: 2115) מלמד שהמוצר יוצר לאחר הפסח.

לעיתים יופיע בהמשך מספר נוסף, המסמל את המשמרת ושעת הייצור, ויש צורך בתשומת לב ובהגיון פשוט כדי לוודא מהן 4 הספרות המייצגות את תאריך הייצור עצמו. לשם כך, אפשר להיעזר בתאריך התפוגה המודפס במלואו, ובדרך כלל הוא יחול לאחר מספר חודשים שלם מיום הייצור.

יוצר לאחר הפסח או נטחן לאחר הפסח?

חשוב לציין, שתאריך יצורו של המוצר מעיד על תאריך סיום הכנתו במפעל, אבל לא על תאריך טחינת הקמח שהשתמשו בו במהלך הייצור.

המקפידים לאכול לאחר הפסח אך ורק מוצרים שהקמח שבתוכם נטחן לאחר הפסח לא יוכלו להיעזר בקוד הייצור, ורק כאשר יופיע על גבי האריזה כיתוב המציין שהקמח "נטחן אחר הפסח" אפשר לדעת בוודאות שאין בו חשש של חמץ שעבר עליו הפסח.

## יז. הלכות מנגל

### שאלה

אנו יוצאים עם חברים שאינם שומרי תורה לעשות מנגל, על אלו הלכות עלינו להקפיד?

### תשובה

1. טבילת כלים

המנגל מורכב משני חלקים:

א. גוף המנגל (כלי הקיבול שהגחלים מונחים בתוכו) - אינו טעון טבילה.

ב. הרשת (שעליה מונח הבשר בזמן הצלייה) - טעונה טבילה בכרחה, אם יוצרה במפעל שבבעלות גוי או שנקנתה בחנות של גוי (אפילו אם יוצרה ע"י יהודי).

מנגל חד פעמי – אינו צריך טבילה.

2. השיפודים

שיפודים העשויים ממתכת, דינם כדין הרשת, כמובא לעיל.

שיפודי עץ - אינם טעונים הכשר, כיוון שהם עשויים מעץ פשוט וכלל לא עברו עיבוד וכלי עץ אינם טעונים טבילה.

3. כשרות הבשר

כל בשר שמשתמשים בו צריך אישור כשרותי.

יש 2 סוגי בשר המצויים בשוק: בשר בקר- צאן, ובשר הזדו- עוף.

בבשר בקר- צאן קיימות רמות כשרות של "חלק" ושל "כשר". בעקרון, ספרדים אוכלים רק בשר "חלק" ואילו אשכנזים אוכלים בשר גם ברמה של "כשר". למרות זאת, גם בין הספרדים יש עדות מסוימות (בעיקר חלק מיוצאי צפון אפריקה) האוכלות גם בשר ברמת "כשר", ומאידך, יש מהאשכנזים המקפידים לאכול רק בשר "חלק".

בבשר הזדו - עוף אין הבחנה הלכתית בין "חלק" לבין "כשר". למרות זאת, הבד"צים כותבים גם על העוף "חלק", והרבנויות כותבות "כשר למהדרין" על מוצרי העוף השונים. ההבדל בין העוף ה"כשר" לבין זה ה"מהדרין" או ה"חלק" נובע מהבדלים בהלכות השחיטה ובבדיקת הטריפות, ומתבטא, כמובן, במחיר הבשר.

בשר מעובד- סוגי הבשר המעובדים הם: קבב, המבורגר, נקניק, נקניקיות וכדומה. יש העשויים מבשר בקר או מצאן ויש העשויים מבשר הודו או מבשר עוף. גם כאן צריך כל אחד להקפיד על מוצר ברמת "כשר" או "חלק" לפי מנהגו. יש לשים לב, שמוצרים כמו נקניקיות עוף או הודו מכילות לעיתים שומן בשר בקר, והמקפיד על בשר "חלק" יכול להשתמש בהם רק כאשר כל חלקי הבשר שבמוצר הוכנו מבשר "חלק".

#### 4. זיופי כשרויות

לפי ההלכה, כאשר מעבירים בשר ממקום למקום או כשמפקידים בשר בידי גוי או יהודי שאינו נאמן בענייני כשרות, יש צורך בשתי חותמות כשרות (בלשון השולחן ערוך: "חותם בתוך חותם"). לכך יכולות לשמש כדוגמא: מדבקה ופלומה, מדבקה והולוגרמה, או שתי מדבקות. לכן, חובה לקנות בשר או עוף, מעובד או שאינו מעובד, אך ורק באריזה של "חותם בתוך חותם" או במקומות מפקחים שיש להם תעודת כשרות בתוקף.

#### 5. הכשרת הבשר

בשר "מוכשר" ובשר "לא מוכשר"

בשר "מוכשר" הוא בשר שעבר תהליך הכשרה של הוצאת הדם ממנו על ידי מליחתו. בשר זה מגיע לידי הצרכן מוכן לאכילה ואין צורך בשום תהליך נוסף של הכשרה.

הבשר ה"לא מוכשר" עדיין ספוג דם, ואסור לאוכלו לפני שמוציאים ממנו את דמו.

הוצאת הדם (=הכשרת הבשר) אפשרית באחד משני אופנים: מליחה או צלייה.

מליחה- מליחת הבשר מורכבת משלושה שלבים:

- שרית הבשר במים למשך חצי שעה.
- מליחת הבשר במלח גס למשך שעה, כאשר הוא מונח על גבי כלי נקוב או על רשת, כדי שהדם הנפלט ממנו יוכל לטפטף החוצה והבשר לא ישהה בתוכו.
- הדחת ושטיפה טובה במים של הבשר במשך שלוש פעמים, עד שמי השטיפה יוצאים נקיים מדם.

בסיום תהליך המליחה, ניתן להשתמש בבשר (בבישול, בטחינה וכדומה) בלא שום טיפול נוסף.

צלייה- לחילופין, אפשר להוציא את הדם על ידי צלייתו, בלא להזדקק לכל תהליך המליחה.

הכשרת כבד-לבבות- כיום, כמעט ולא מצוי בשוקים בשר "לא מוכשר", אך בכל אופן, בעת קניית מוצרי בשר שאינו מעובד, צריך לשים לב לכך. לעומת זאת, חלקי בשר של כבד או לבבות נמכרים כמעט תמיד כ"לא מוכשרים" (!) ויש להכשירם לפני האכילה.

הכשרה לדעת האשכנזים-

- הדחה- שטיפה טובה של החלקים.

- חיתוך שתי וערב- יש לחתוך חתך קטן בתוך הכבד בצורת שתי וערב או לנקב אותו מצד לצד מספר פעמים. את הלב יש לחתוך לאורכו ולפתוח אותו, כדי שהדם יוכל לצאת מתוכו. בנוסף, יש להסיר את ערלת הלב.

- מליחה קלה בסמוך לצלייה (במלח גס).

- צלייה על גבי אש או במנגל חשמלי (יש להניח את הבשר כך שמקום החיתוך יפנה כלפי מטה).

הבשר צריך להיות צלוי לפחות בשיעור של חצי בישול (אין צורך לשרוף אותו!)

- הדחה קלה במים.

כלי הצלייה: בעת הצלייה של בשר "לא מוכשר" מכל סוג שהוא, הדם היוצא ממנו נוטף על הכלים ונבלע בהם. בשל כך, צריך לייחד לצורך צליית בשרים "לא מוכשרים" כלים מיוחדים (כמו: רשת, סכין חיתוך, מזלג להפוך את הבשר) שישימשו אך ורק לצליית בשרים אלו.

הכשרה לדעת ספרדים- די בצלייה של הבשר על האש, לפחות עד שיעור של חצי בישול (ואין צורך לשרוף את הבשר!). חלק מהספרדים, בעיקר יוצאי צפון אפריקה, נוהגים כדעת האשכנזים בנושא הזה, וכל אחד ינהג כמנהג אבותיו.

(כאשר רוצים לבשל את הכבד או הלבבות לאחר הצלייה, משתנות חלק מההלכות הללו, והדבר תלוי במשך הזמן שחלף מהשחיטה ועד לצלייתו).

## 6. חרקים

כאשר אוכלים במקום פתוח יש לנהוג במשנה זהירות ביחס לחרקים, בעיקר כלפי חרקים מעופפים, העלולים "לנחות" על גבי האוכל. כל אחד ימצא את הדרך כיצד להישמר ולהינצל מכך, הואיל ואכילת חרק היא איסור חמור מאוד (5 או 6 איסורי דאורייתא).

## יח. קטיף תיירותי

### שאלה

אנו יוצאים לפעילות משותפת של קטיף מאורגן בבוסתן תיירותי, על אלו הלכות עלינו להקפיד?

### תשובה

יש להתייחס לכמה נושאים הלכתיים:

1. ערלה ונטע רבעי: בשלוש שנותיו הראשונות אסורים פירות העץ באכילה ובהנאה. יש לברר עם הגורמים המוסמכים במקום, מה מצבם של העצים שמהם קוטפים. גם אם יש בידי הבעלים אישור מהרבנות הראשית שהשטח נבדק ושהוא נקי מחשש ערלה, יש לוודא שהמסמך מתאים למטע הרלוונטי.

2. בשנה הרביעית הפירות הם נטע רבעי וצריך לפדותם לפני האכילה, כדוגמת פירות מעשר שני. פירות אלו פטורים מהפרשת תרומות ומעשרות.

3. ומהשנה החמישית והלאה הפירות שנקטפו הם טבל ואסור לאכול אותם לפני שמפרישים מהם תרומות ומעשרות. שנת תשע"ג היא השנה החמישית למנין שנות השמיטה, ומהפירות יש להפריש תרומה גדולה ותרומת מעשר (בשקית לאשפה), מעשר ראשון (ללוי) ומעשר שני (את המעשר פודים על מטבע המיועדת לכך או דרך קרן מעשרות, למי שמנוי על אחת שכזו).

הערה חשובה: אחת הטעויות השכיחות היא, שאפשר לאכול בלי להפריש תרומות ומעשרות כל זמן שהפירות לא הוכנסו הביתה. אמנם, יש מקרים שבהם הדין הזה נכון, אבל בדרך כלל, פירות שנקטפו בחצר סגורה ומגודרת מתחייבים מיד בהפרשת תרומות ומעשרות. הדין הזה גם כשמכניסים את הפירות לרכב או אפילו לסל בתוך שטח הקטיף. יש בכך פרטים רבים, אך חשוב לזכור שמצב היחיד שבו מותר לאכול פרי בלי להפריש ממנו, הוא רק כאשר קוטפים פרי אחד (או גרגר אחד מתוך אשכול) ואוכלים אותו בשטח הקטיף עצמו ולא מכניסים אותו בתוך כלי.



בנוסף, ראוי להזכיר שיש בוסתנים הפתוחים בשבת ובוודאי שיש חשיבות ועדיפות לחזק את שומרי השבת ולא את עוברי העבירה. לצערנו, באתר התיירות של הגולן, חמש מתוך שבע חוות שכאלו מחללות שבת.

## י. טעימות ביקבים

### שאלה

פעמים רבות כאשר אנו מבקרים ביקבי יין כשרים אנו טועמים מתוצרת היקב, האם עלולה להיווצר בכך בעיה?

### תשובה

ההלכות הקשורות לעשיית יין רבות ולא כל כך ידועות. רבנן אסרו לשתות יין שגוי הכין אותו, והוא המכונה בפי חז"ל "סתם יינם" (ובלשון העם: "יין נסך"). גם יין שנגע בו גוי או מזג אותו מהבקבוק או מהחבית אסור בשתיה. חז"ל ייחסו חשיבות מיוחדת לאיסור זה, עד כדי הקביעה המופיעה בספר הזוהר, שיהודי השותה "סתם יינם" עוקר את נשמתו ממקום שורשה ואין לו חלק לעולם הבא!

הבעיה הופכת להיות מורכבת יותר, הואיל ולדעת פוסקים רבים גם יהודי שמחלל שבת בפרהסיא נחשב לעניין זה כגוי לפסול את היין. יש לשים לב, שגם אם אין כרגע במקום אנשים כאלו, יתכן שהגת כבר נפסלה בדריכות הקודמות. בשל כך, ראוי ונכון להימנע מאתרי תיירות של דריכת ענבים.

בעיה דומה קיימת ביקבים שנערכים בהם "טעימות". ברוב המקרים המדריכים מוזגים את היין של הטעימות ולעיתים הם אינם שומרי תורה ומצוות. אפשר לבקש שאתם תפתחו בעצמכם את הבקבוק ותמזגו אותו, בתנאי שמדובר בבקבוק חדש, שטרם נפתח.

## כ. צרירות דם בעופות

### שאלה

פעמים רבות אני מוצאת בעופות שאני קונה בחנות כתמים אדומים, האם אין זה אסור כדין דם? חשוב לי לציין שמדובר בעופות בעלי כשרות מהודרת.

### תשובה

התורה הקדושה מזהירה כמה וכמה פעמים על איסור אכילת דם. "כל נפש אשר תאכל כל דם, ונכרתה הנפש ההיא מעמיה" (ויקרא ז, כז). בשל כך, אנו מצווים לנקר (להוציא) את הדם מהבשר לפני הבישול על ידי מליחה או צלייה. כיום, מתבצעת פעולת המליחה

במשחטה עצמה, פרט לחלקי כבד ולבבות הנמכרים ללא מליחה כשעל גבי האריזה כתוב "לצליליה בלבד".

המלח הוא חומר חזק מאוד ויש בכוחו להוציא את כל הדם הבלוע בבשר העוף. אמנם, לעיתים אחרי הפשרת העוף מצטברים מים ורודים במגש, אך בהם אין שום בעיה הלכתית הואיל וזה אינו דם אלא נוזל טבעי היוצא מהעוף אחרי המליחה.

הלכות אלו נכונות לדם הספוג בבשר העוף אך לא שייכות ביחס לדם שנצטרך בבשר בגלל מכה שקיבל העוף או לדם המופיע ככתם סגול בחלק השפיצי של הכנף.

באחד מביקורי באחת ממשחטות העופות, סיירתי עם רב המשחטה במקום כדי לעמוד על טיב הכשרות שם. בסוף הסיור הגענו למחלקה שבה נארזים חלקי העופות. עמדתי ליד מכונת האריזה, ולתדהמתי שמתני לב שלעופות רבים יש כתם סגול חזק על גבי החלק השלישי (השפיצי) של הכנף. פניתי אל הרב ואמרתי לו: "כבוד הרב, האם זה לא דם צרור שאסור לאכול אותו?" ולאחר שהודה לדברי חזרתי והקשתי: "אם כן, כיצד ניתן לשווק כך את העוף ולכתוב עליו כשר למהדרין?" תשובתו ש"כל אישה יודעת שצריך להוריד את החלק עם הדם לפני הבישול" נענתה בשתיקה רועמת מצדי.

פעמים רבות דיברתי על כך בשיעורים לנשים, ונוכחתי לדעת שנשים רבות כלל אינן מודעות לבעיה הזו ולא שמות לב לכך. ולכאורה, יש צדק בכך. אישה הקונה עוף שכתוב עליו "כשר למהדרין", מדוע היא צריכה לבדוק שאין בו צרירות דם?

עד כאן הבעיה. לשמחתנו, הפתרון פשוט מאוד. ראשית, צריך להכיר את המקומות המועדים לבעיה: למשל, בחלק השלישי של הכנף (השפיץ) ובשוקיים, ובמיוחד בחלקים הנמכרים כסוג ב'. לפעמים תופיע צרירות דם גם בחזה (כנקודה באמצע), ובמשולש (כתם סגול בקצה). בהודו הבעיה בדרך כלל נמצאת בשניצל ובחתיכות הודו.

הפתרון הוא להסיר את המקום שבו מופיע הכתם יחד עם קצת מהבשר שסביבו. בכנף ניתן להוריד את כל החלק השפיצי או לצלות את המקום ולשרוף אותו על גבי הגז (לכן, כאשר צולים כנפים "על האש", אין בכלל בעיה).

## כא. כשרות ביצים לפסח

### שאלה

האם ביצים צריכות הכשר מיוחד לפסח? הביצים שקניתי מוחתמות בחותמת "כי לפסח" – האם יש בעיה של חמץ בדיו ואסור לבשל את הביצים בכלי פסח?

### **תשובה**

בעבר הייתה בעיה בדיו שהשתמשו בו להחתמת הביצים. הוא היה יורד ומתערב במים בעת בישול ביצים קשות. כיום הביצים שתנובה משווקת מוחתמות בדיו כשר לפסח בציון של הכיתוב 'כ. לפסח'. גם בביצים שאינן משווקות בידי תנובה אין בעיה, מאחר שהרכיב הבעייתי בדיו הוא האלכוהול המשמש לדילול הצבע; היצרנים מעוניינים לגרום לייבוש מהיר של הדיו, ולכן משתמשים באלכוהול המתנדף מיד, וממילא על הביצה לא נותר כלל הטעם של האלכוהול.

### **כב. גרגרי חיטה בפסח**

#### **שאלה**

האם גרגרים שלמים של חיטה מלאה הם חמץ גמור?

### **תשובה**

באופן עקרוני גרגרי חיטה אינם חמץ כלל, אך לפעמים מרטיבים אותם במהלך ההובלה או האחסון ואז ייתכן שהם החמיצו אבל אין וודאות בכך. לכן ראוי ונכון למכרם במכירת החמץ, גם למי שמקפיד שלא למכור חמץ גמור.

### **כג. תבלין הכמון בפסח**

#### **שאלה**

האם יש בעיית כשרות בפסח בתבלין כמון? האם הוא נחשב לקטניות?

### **תשובה**

כמון עצמו יש בעיה קשה, מאחר שכמעט תמיד יש גרגרי חיטה המעורבים בגרגרי הכמון ובמפעל הם נטחנים יחד. אם ישתמשו בפסח בכמון והוא יבוא במגע עם מים, החיטה שבו תחמיץ ותאסור ב'משהו' את כל התבשיל (חמץ בפסח לא מתבטל אפילו באלף). אם התבשיל נעשה לפני פסח, הוא מתבטל בשישים.

לכן יש הוראות מיוחדות של הרבנות הראשית לעניין בדיקת הכמון במפעלים המבקשים לקבל עליו הכשר לפסח, וממילא כדאי לקנות תבלינים בהכשר מעולה.

כמון נחשב למין קטנית, והנהגים שלא לאכול קטניות בפסח נמנעים מלהשתמש בו.

## כד. כשרות למשחת שיניים

### שאלה

רכשתי משחת שיניים מסוג \*\*\* בבית מרקחת, המשחה מיובאת מחו"ל בידי חברת \*\*\*. האם צריך הכשר על המשחה?

### תשובה

יש פוסקים המצריכים הכשר גם למשחת שיניים, כיוון שהיא מיועדת לשימוש בפה וטעמה אינו רע עד כדי כך שאדם לא יכניס אותה לפיו.

מאידך גיסא, יש פוסקים שאינם מצריכים הכשר למשחת שיניים, כיוון שהיא אינה ראויה לאכילה.

כדאי ליצור קשר עם היבואן ולברר על הכשרות, מאחר שייתכן שיש למשחה הכשר מגוף כשרות כלשהו בחו"ל.

## כה. הכשרת תנור פירוליטי

### שאלה

כיצד אפשר להכשיר לפסח תנור פירוליטי?

### תשובה

בתנור הפירוליטי קיים מנגנון ניקוי עצמי על ידי חימומו לטמפרטורה גבוהה מאוד השורפת את כל הלכלוך שבתוכו. אפשר להכשיר את גוף התנור בהפעלת תכנית הניקוי העצמי (self cleaning). התכניות אינן נחשבות חלק מגוף התנור ויש לרכוש תבניות מיוחדות לפסח או להכשירן בליבון חמור.

## כו. כלי זכוכית לבשר וחלב

### שאלה

א. מה הדין לגבי ספרדים הנוהגים להשתמש בכלי זכוכית גם לבשרי וגם לחלבי- מהי ההגדרה של כלי זכוכית? האם גם פיירקס? דורלקס? ארקופל יש לציין שמדובר בכוסות וקעריות. כלומר שימוש במזון חם.

ב. כיצד ינהג אשכנזי הנמצא בבית ספרדי? עם ההערות הנ"ל לגבי חלבי ובשרי. תודה.

## תשובה

א. באבות דרבי נתן כתוב שכלי זכוכית לא בולעים ולא פולטים ונחלקו הראשונים האם כך נפסק להלכה שכלי זכוכית לא בולעים ולא פולטים (תוס' ע"ז ל"ג; מרדכי פסחים תקע"ד, ספר האשכול חלק ג' עמ' ק"מ, שו"ת הרשב"א ס' רל"ג, רא"ש פסחים פרק ב' ס' ח', ר"ן פסחים ל', ועוד), או שכיון שכלי זכוכית עשויים מחול אז דינם ככלי חרס שבולעים ופולטים (סמ"ג, סמ"ק, רבינו יונה, רא"ה, תרומת הדשן ועוד). וכך נראה לכאורה גם שיטת הרמב"ם בזה שכתב (הלי מאכ"א י"ז, ג) שאדם קנה כלי זכוכית מגוי יכול להכשיר אותם ע"י הגעלה. ואם הם לא בולעים ולא פולטים אז אין צורך להכשירם.

מר"ן כתב בשו"ע בענין הכשר כלים לפסח (או"ח תנב, כו) ש"כלי זכוכית אפילו מכניסים לקיום ואפילו משתמש בהם בחמין אין צריך שום הכשר שאינם בולעים ושטיפתם בעלמא סגי להם". אולם נחלקו אחרוני פוסקי ספרד האם פוסקים כך הלכה למעשה או לא, ולכן לא כל "בני ספרד" נוהגים כך. בני ספרד ההולכים לפי הפוסקים של הרב עובדיה יוסף זצ"ל נוהגים כך (שו"ת יביע אומר חלק או"ח ס' מ"א, ילקוט יוסף איסור והיתר חלק ג' ס' פ"ט ס' ע"ב וכך העלה גם בשו"ת ישכיל עבדי הח"ה יור"ד ס' י"ג, ה"ח יור"ד ס' ל"ג). והספרדים ההולכים לפי הבן איש חי אינם נוהגים כך (שנה ראשונה פרשת צו אות י"ד) וכך פסק הגר"מ אליהו זצ"ל בספר הלכות חגים פרק ה' סע' נ"ב-נ"ח).

לפי הרב עובדיה זצ"ל המנהג כולל את כל סוגי כלי הזכוכית (יביע אומר חלק ד' יור"ד ס' ה' ובחזון עובדיה על הלכות הגעלת כלים אות ח').

הרמ"א כתב שם בשו"ע "ויש מחמירים ואומרים דכלי זכוכית אפילו הגעלה לא מהני להו וכן המנהג באשכנז ובמדינות אלו".

ב. באמת שאלה מצוינות. יש אחרונים הסוברים שמה שפסק הרמ"א להחמיר בכלי זכוכית הוא רק לענין פסח ומשום חומרא דפסח כי ביור"ד ס' קל"ה סע' ח' בהלכות יין נסך מר"ן כותב שכלי זכוכית לא בולעים ולא פולטים והרמ"א לא חולק עליו שם. (שו"ת זרע אמת ח"ב יור"ד ס' מ"ג, פמ"ג יור"ד ס' קל"ה מש"ז סע' א, שו"ת משנה הלכות חלק ט' ס' קס"ח, שו"ת תשובות והנהגות חלק א' ס' תל"ב). ולכן נראה שבמציאות שציינת ניתן להקל משלוש סיבות:

1. סתם כלים אינם בני יומן.

2. הרמ"א לא החמיר אלא בפסח.

3. הכלי שאוכלים בו הינו בדרך כלל כלי שלישי (ורק לעתים כלי שני) ודינם שהם לא בולעים.

## כז. כשרות הטונה

### שאלה

מה רמת הכשרות של נתחי טונה קטנה באופן כללי? שמעתי שיש עם הטונה הקטנה בעיה הלכתית של תערובת עם שרצים.

### תשובה

ובאופן כללי דג כשר הינו דג שיש עליו סנפיר וקשקשת (ויקרא י"א ט-י"ב, שו"ע יור"ד ס' פ"ג סע' א'). השם "טונה" מקורו בשפה הלטינית **Thunnus**. מבחינה מסחרית יש היום כ-40 זנים שונים של דגים הקרויים "טונה", אולם מבחינה מדעית יש פחות מעשרה סוגים של דג שהם באמת דג "טונה". חלק מהם הם קטנים כפי שציינת בשאלה (פלמודה אטלנטית כ-2 ק"ג) וחלק הם גדולים מאד (טונה כחולה שהוא למעלה מ-600 ק"ג) יש סוגי טונה שיש להם סנפיר וקשקשת והם כשרים ויש שאין להם קשקשים והם בגדר "דג טמא" ואסור לאכול אותם. אבל האמת היא שאין שום נפק"מ הלכתית איזה שם יש לאותו דג, וכבר כתבו פוסקים אחרונים שלא ניתן היום לסמוך על שמות של דגים כדי להחשיבם ככשרים כיון ששמות הדגים אינם זהים בכל ארץ, ויש דג שהוא כשר בארץ אחת ובארץ אחרת דג הנושא אותו שם הינו דג טמא (עיין כף החיים ביו"ר ס' פ"ג סע' ה').

ויש סוג טונה, ואולי לכך התכוונה השאלה, בשם מרלין שצורת הקשקשים שלו אינה צורה רגילה אלא שהם מכוסים עם שכבה של עור ולא יורדים בקלות בדומה לקשקשים המצויים ומוכרים, והפוסקים חלוקים האם הם נחשבים קשקשים או לא. הרב לבינגר בספרו החשוב על כשרות הדגים (בערך טונה) כותב שהרב אלישיב, הרב ווזנר והרב קרליץ מתירים אותו ולעומתם הרב שטרנבוך, הרב לנדאו והמערכת כשרות של **OU** אוסרים אותו. יש מערכות כשרות המתירים את השימוש בהם ויש שאוסרים, וצריך לבדוק עם כל אחד כיצד הוא נוהג בשאלה זו.

## כח. מרק מכרובית טחונה

### שאלה

רציתי לשאול, האם מותר להשתמש בכרובית רגילה (לא של חברה נקייה מחרקים וכד') ע"מ לבשל מרק כרובית ולטחון אח"כ את המרק?

## תשובה

כתוב בתורה פעמים רבות (ויקרא פרקים י"א, י"ד ודברים פרק י"ד) שאסור לאכול חרקים. מהריבוי הזה אנו לומדים שבאכילת שרץ המים יש ארבעה לאוים, ובשרץ השורץ על הקרקע או על ירק המחובר לקרקע או פרי המחובר לעץ חמישה לאוים ועל שרץ המעופף שישה איסורי דאורייתא. נוסף על כך האיסור הוא שונה מאיסורי אכילה אחרים בכך שמתחייבים על כך אף באכילה פחות מכזית אלא חרק אחד קטן ושלם, אבל זה מדובר אך ורק כאשר החרק הוא בגודל הנראה העין לא מזוינת ולא מיקרוסקופי. אולם חרק שנטחן בתערובת עם דברים מותרים מתבטל בשישים ומותר באכילה אבל אסור לטחון אותם לכתחילה כדי לבטל אותם בשישים.

השו"ע מצריך בדיקה לפני אכילת כל דבר שמצוי בו חרקים, וזה לשונו:

כל מיני פירות שדרכן להתליע כשהן מחורבים, לא יאכל עד שיבדוק את הפרי מתוכו שמא יש בו תולעת" (יור"ד פד, ח).

כרובית מוכרת וידועה לכל חקלאי כנגוע מאד מאד ע"י כעשרה חרקים שונים. הבעיה הקשה והמיוחדת שיש בכרובית היא שצורת הירק לא מאפשרת נקיון על ידי שטיפה כי החרקים נתפסים בתוך המרקם המאד צפוף של התפרחת ואינם נשטפים החוצה. ולכן אדם שטוחן כרובית הוא עובר על מה שכתוב בשו"ע (יור"ד צ"ט:ה) "אין מבטלין איסור לכתחלה".

אולם יש שהעלו אפשרות להתיר טחינת פירות וירקות מתולעים ע"פ מה שכתוב בשו"ע יור"ד פ"ד, י"ד (שמקורו בתרומת הדשן ס' קע"א): "חיטים מתולעים, מותר לטחנן. והוא שירקד הקמח לאור היום. (וכל תולעת שיראה שם, יזרקנו, והשאר מותר) (ת"ה סימן קנ"ה)". אבל מי שמעיין בתשובת תרומת הדשן בפנים נראה שטעמי ההיתר שלו הם במציאות של החיטים ואינה דומה למציאות של הכרובית:

1. שעת הדחק (חז"ל אומרים ש"חייה נפש תלויים בפת", ויש גם הפסד מרובה של כל הסחורה).

2. ספק האם יש שם תולעים.

3. בדרך כלל התולעים בורחים דרך מהמשפך או בגלל הרעש הגדול של המטחינה לפני שהם נטחנים.

אבל נראה שהמציאות של הכרובית אינה דומה כי גם שטיפה טובה לא מסירה את החרקים ולכן לא יצאנו מידי ספק, ולכן החרקים המצויים שם נטחנים ביחד עם הכרובית, ובזה הוא מבטל איסור לכתחילה.

ולכן אין אפשרות להכין מרק מכרובית עם חרקים ואח"כ לטחון את המרק, מאחר וכרובית הינו ירק שמוחזק בנגיעות ואסור לטחון אותו כדי לאוכלו מאחר ובזה עוברים על "ביטול איסור לכתחילה".

## כט. איסור יין נסך ביין מפוסטר

### שאלה

על חלק מבקבוקי היין בא הכיתוב 'מבושל' - מפוסטר ועל חלק כתוב 'מפוסטר דינו כמבושל'. מה פירוש הדברים?

### תשובה

חז"ל גזרו שאסור לשתות יין שגוי נגע בו או מזג אותו. אבל על יין מבושל לא גזרו חז"ל. נחלקו הפוסקים מהו 'יין מבושל', וגם נחלקו מהו הטעם שלא גזרו על יין מבושל.

לשאלה מהו 'יין מבושל' ניתנו תשובות שונות. יש שסוברים שדי לבשל את היין לחום של י"ד סולדת בו' כדי שייחשב יין מבושל, ויש שסוברים שהיין צריך להגיע לרתיחה. גם הסוברים שהיין צריך להגיע לרתיחה נחלקו בשאלה האם היין צריך להתאדות או שאין צורך באיזוי היין.

לזידם של הסוברים שהיין צריך להתאדות, תיתכן בעיה ביין מפוסטר. זאת משום שהפסטור נעשה במערכת סגורה שאינה נותנת ליין להתאדות, אף על פי שהוא מגיע לחום שהוא יכול להתאדות בו. בחלק מהיקבים מרכיבים שסתום לפליטת אדים על אחד מצינורות, וכך היין מתאדה קצת.

יש שסוברים שכדי שיהיין ייחשב 'מבושל' לא די ברתיחה אלא צריך לבשל את היין עד שטעמו משתנה. ויש פוסקים שכלל אינם דנים ברמת בישול היין ודרך בישולו, שכן הם סוברים שחז"ל לא גזרו על יין מבושל בגלל שהוא לא היה מצוי אז. על כן כיום, שיהיין מבושל מצוי, בישולו אינו מועיל להתיר אותו.

למעשה, אין היום בשוק יין שהוא ממש מבושל עד שטעמו משתנה, וכיום אף מתרכיבים סוגי היינות שאינם מבושלים כלל וכלל. אבל יש יינות רבים שהם מפוסטרים.



הכיתוב על גבי הבקבוק הוא על פי פסיקת גוף הכשרות שנותן את ההכשר. מי שסובר שדי בחימום היין עד ל"ד סולדת בו' או בפסטור לבד, כותב על יין מפוסטר 'יין מבושל'. גם מי שסובר שאין די בפסטור לבד אלא שצריך להרכיב שסתום איזוי על המכונה (וכך הוא נוהג ביקב תחת השגחתו), כותב על הבקבוק 'מבושל', או 'מפוסטר דינו כמבושל'. מי שחושש לשיטות שסוברות שאין די בפסטור אבל אינו רוצה להכריע שפסטור אינו בישול, כותב 'מפוסטר', ובזה הוא נותן מספיק מידע לצרכן כדי שהוא יוכל להכריע לעצמו אם הוא רוצה לשתות אותו או לא.

## ל. חמאה מחלב עכו"ם

### שאלה

ראיתי במרכולים סוגי חמאה שונים המיובאים מחו"ל שכתוב עליהם 'באישור הרה"ר, לנוהגים לאכול חמאת עכו"ם'. עד היום אכלתי רק חמאה של חברות ישראליות עם הכשרים מהארץ, ולכן איני יודע כיצד לנהוג בעניין זה. האם מותר לאכול חמאת עכו"ם?

### תשובה

שאלה הכללית של חלב עכו"ם שייכת במוצר חלבי שלא הייתה השגחת ישראל על הייצור שלו. חז"ל גזרו שלא לאכול חלב של גויים, משום שחששו שמא ערבו בו חלב לא כשר. חז"ל גזרו גם על גבינה של גויים, משום שייטכן שערבו בחלב חומר לא כשר כדי להפוך אותו מנוזל למוצק. אבל חז"ל לא אסרו חמאה של גויים, כי אי אפשר לעשות חמאה מחלב של בהמה שאינה כשרה. גם אין מוסיפים בתהליך ההכנה של החמאה שום חומר חיצוני כדי להקריש את החלב, אלא לוקחים את השמנת שצפה על גבי החלב ומערבבים אתה עד שהיא מתקשה ומתקבלת חמאה. אולם לא כתוב ב'שלחן ערוך' (יו"ד סי' קטו סעי' ג) שחמאה שנעשית על ידי גויים מותרת, אלא כך כתוב:

החמאה של עובדי כוכבים, אין מוחין לאנשי המקום שנוהגין בו היתר. ואם רוב בני המקום נוהגים איסור, אין לשנות.

ראשונים ובעיקר אחרונים דנים מה המנהג של מקומות שונים בחו"ל בזמן הגלות. בארץ לא נכחו יהודים בזמן הגלות, ולכן לא ברור מה נהגו כאן. ביכף החיים' (יו"ד סי' קטו ס"ק מא) נכתב בזו הלשון:

פה עיה"ק ירושת"ו נמצא כמה פעמים חמאה ביד הערביים שמעורבת בחלב (ציר"י) [שומן בשר לא כשר] דהיינו שממעכין החלב עד שיהיה רך כחמאה ומערבין אותו עם החמאה וע"כ אף במקום שנוהגים לאכול חמאה של עכו"ם אין לקנות מהם אלא מי שבקי בעניינים אלו שומר נפשו ירחק.

בחסדי ה' יתברך זה יותר מחמישים שנה שאין שום צורך באכילת חמאת עכו"ם בארץ, כי יש כאן משק חלב מפותח ביותר, ועד לפני שנים בודדות אי אפשר היה למצוא מוצרי חלב מיובאים בארץ, וגם הערבים המקומיים לא עסקו ביצור מוצרי חלב. וכך היה עד היום (מלבד יבוא מצומצם מאוד של גבינות כבשים מחו"ל, וגם הוא בהשגחה של וועדי כשרות שונים).

מבואר בדברי האחרונים שכאשר יש השגחה על עשיית החמאה, אין משמעות לביור מנהג המקום, אם נהגו בכך היתר או איסור, שכן ייצור החמאה היה בהשגחה. לכן נראה לכאורה שיהודי אינו צריך לנסות לברר מה המנהג שלו או מה מנהג המקום, אלא צריכת חמאה שגוי ייצר אותו מותרת רק אם יש עליה השגחה.

אולם יש דבר נוסף, חשוב מאוד, שיש לדעת: בדרך כלל חומר הגלם היחיד והעיקרי שיש בחמאה הוא שמנת. חלק מהחמאות המיובאות אכן מכילות רק שמנת, אבל יש גם חמאות מיובאות שמכילות חומרים נוספים, כגון אבקת חובצה, תרביית לקטית, מי גבינה או אבקת מי גבינה, לקטוזה, סידן לקטית, חלבוני חלב ועוד. בנוגע לחמאות אלו כבר אין מדובר רק על שאלת המנהג של אכילת חמאת גויים. ייתכן שהחומרים הללו עשויים מחלב עכו"ם או מי גבינת עכו"ם או להכיל חומרים שונים על בסיס חלב עכו"ם. לכן כל אחד צריך לברר את המנהג שלו, ואם נהג לאכול חמאת עכו"ם אז חמאה העשויה משמנת בלבד מותרת. אך יש לבדוק את רמת הכשרות של שאר חומרי הגלם – מי שמקפיד על כשרות 'מהדרין', אזי בדרך כלל לא יוכל לצרוך חמאה שמיובאת מחו"ל, שכן החומרים בה אינם ברמת כשרות מהדרין.<sup>24</sup>

## לא. חתך בשוק של עופות

### שאלה

ראיתי בחנויות שבחלק מהעופות יש כמין חתך בשוק (פולקע) ובחלק מהעופות אין חתך כזה. האם חתך זה נעשה מטעמים הלכתיים, ומהי משמעותו?

24. יש לציין שלגבי החומרים הנוספים לא שייך מנהג אבות או מנהג המקום, כי החומרים הללו הם חדשים ולפני כמה עשרות שנים כלל לא היו בעולם. להרחבה נוספת בנושא ע"י במאמרו של הרב מרדכי וולנוב, אמונת עיתך 102, עמ' 122-131.

## תשובה

החתך ברגל נעשה מטעם הלכות טרפות. הלכה למשה מסיני שיש שמונה סוגי טרפות אפשריים בבהמות ועופות.<sup>25</sup> השמונה הללו מתפרטים לשבעים<sup>26</sup> 'מומים' שונים שמטריפים את בעל החי. אחד מהם הוא קרע בצומת הגידים של העוף. ברגל העוף ישנם 16 גידים, שאם אחד מהם אינו שלם, העוף טרף.<sup>27</sup> חז"ל לא הצריכו לבדוק אף אחד מהטרפות האפשריות בעופות<sup>28</sup> כיוון שלא ראו בכך דבר מצוי הדורש בדיקה, אלא אם כן רואים 'ריעותא', כלומר בעיה ברגל של העוף. כיום, בגלל צורת הגידול של העופות והטיפול בהם, הסכימו כמעט כל פוסקי הדור שצריך לבדוק את צומת הגידים של העוף.<sup>29</sup> כדי לגלות קרע בגידי רגלי העוף, יש אומרים שדי בהסתכלות חיזונית על הרגל. אחרים דורשים לפתוח את הרגל על ידי חיתוך אלכסוני שלה, למשוך את הגידים החוצה ולהביט על הגידים עצמם, כדי לראות האם הם שלמים או לא. וגם כאן נחלקו הפוסקים, האם לבדוק בשוק, שהוא המקום של את כל 16 הגידים, או לבדוק בחלק הצהוב המקושקש של הרגל (שאינו מגיע לשיווק, וזה למרות שיש שם רק 14 גידים ולא את כל ה-16). יסוד ההבדל בין השיטות אינו קשור ישירות להלכות טרפות הגידים אלא להלכות מליחת הבשר. בכל נתח של בשר יש דם, ואסור מן התורה לאכול דם,<sup>30</sup> לכן חייבים לנקר ולהוציא את הדם לפני בישול הבשר. הוצאת הדם יכולה להיעשות על ידי צלייה או על ידי מליחה.<sup>31</sup> הבשר שאנו קונים כבר עבר מליחה, ולכן מותר לבשל אותו בלא פעולות נוספות. (חוץ מלכבות וכבד, הנמכרים בלא מליחה). לכתחילה, כדי להוציא את הדם צריך להמליח את הבשר מכל צדדיו, וכאן טמון ההבדל בין שיטות בדיקת הרגליים. יש מערכות כשרות שחוששות שאחרי פתיחת הרגל הדרושה לבדיקת הגידים, הבשר ייסגר, ולא תהיה אפשרות להכניס בתוכו את המלח. ולכן הם פותחים בחלק הצהוב, שבלאו הכי אינו מגיע לצרכן. הם מוכנים לוותר על בדיקת שני גידים שאינם נמצאים ברגל התחתונה, בגלל הקושי במליחה. כך נוהגים בעיקר בד"צים של אשכנזים, שלפי שיטתם אסור לאכול בשר

25. שמות, כב ל; חולין מב עא; רמב"ם, הל' מאכלות אסורות פ"ד ה"ו-ה"ט; שו"ע, יו"ד סי' כט סעי' ס.

26. רמב"ם, הל' שחיטה פ"י ה"ט.

27. שו"ע, יו"ד סי' נו סעי' ח.

28. שו"ע, יו"ד סי' לט סעי' א.

29. הערת עורך, י"פ: עי' במה שכתב מו"ר הרה"ג יעקב אריאל, 'עופות למהדרין', אמונת עתיך 21 (תשנ"ח), עמ' 34-35 (שו"ת באהלה של תורה ה, עמ' 83), שמן הדין אין חובה לבדוק את צומת הגידים, ולמהדרין יש לבדוק בהסתכלות בשוק או ע"י חיתוך; וע"ע במאמרו, אמונת עתיך 18, עמ' 40-36.

30. שו"ע, יו"ד סי' סו סעי' א; שם, סי' סז סעי' א.

31. חולין קיג, שו"ע יו"ד סי' עו סעיף א.

שאינו נמלח מכל צדדיו, אף בדיעבד.<sup>32</sup> לעומתם הבד"צים הספרדיים פותחים בשוק כי אינם חוששים שהמלח לא ייכנס לחתך; ואף אם לא ייכנס המלח לחתך והבשר יימלח רק מצד אחד, שהוא הצד החיצוני, אין בכך בעיה לדעתם. זאת משום שמבואר ב"שלחן ערוך"<sup>33</sup> שמותר לאכול בשר הנמלח מצד אחד בלבד.

## לב. כשרויות חו"ל

### שאלה

האם ישנם הבדלי כשרות בין מערכות הכשרות לבארץ לאלו שבחו"ל?

### תשובה

בימות המשיח, כותב הרמב"ם, יהיו "כל המעדנים מצויים כעפר". אי אפשר לפקפק שאנו עומדים כבר בעיצומם של ימות המשיח! שפע עצום של חומרי גלם המציף אותנו מכל קצוות העולם, ובל נשכח כי לפני כמה שנים המציאות הייתה שונה לגמרי. עדות לכך היא העובדה הפשוטה והמוסכמת על הכל, כי אורכו של מקררי מוצרי החלב בסופרמרקטים הולך וגדל מיום ליום, ועוד ועוד מצורים חדשים – תוצרת ישראל ובמיוחד תוצרת חו"ל - מתווספים חדשים לבקרים.

כמובן שעל כל מוצר מופיעה רמת הכשרות שלו: רמת מהדרין, כשרות רגילה או כשרות מחו"ל (שיש להודות, שברוב המקרים כלל איננו מכירים אותה).

במוצרי החלב אנו נתקלים בבעיה מיוחדת. כמעט כל גופי הכשרות בחו"ל הנותנים אישורי כשרות עבור מוצרים שונים ומגוונים, סומכים על דעות הלכתיות מקלות (לעיתים, גם על דעות הנחשבות למקלות ביותר). מציאות כזו אינה קיימת כלל בכשרויות השונות הפרוסות ברחבי הארץ. גם הרבנות הראשית שאינה מאשרת ייבוא מוצרים שיש בהם חלב גוי ניגר - כפי שמתירים כמעט כל גופי הכשרות בחו"ל - בכל זאת מאשרת הרבנות הראשית תוצרת גויים של אבקת חלב, חלבוני חלב, מרכיבי חלב, מי גבינה, חמאה ועוד חומרי גלם חלביים רבים המיוצרים מחלב של גוים.

אכן, חלק מהפוסקים בארץ הקלו בכך, ומתירים מוצרים אלו ויש הסומכים על כך ואוכלים מהם. לעומת זאת, בכל גופי הכשרות המהודרים, כמו גם כל הצורכים אוכל ברמת כשרות גבוהה, אין שימוש במוצרי חלב העשויים על בסיס חלב גוי.

32. שו"ע, יור"ד שם, סעי' ד.

33. שו"ע, שם.

לאור דברים אלו, חשוב לקרוא היטב את האותיות הקטנות המופיעות על המוצר, ולראות מי נותן את ההכשר ואיזה רכיבים יש בתוך המוצר. בסופו של דבר, יש לזכור, שלא הכל מתאים לכולם...

## לג. אופציה לגלאט או למהדרין

### שאלה

אנו סוגרים אירוע גדול עם אולם מסויים, אנחנו מקפידים לאכול בביטנו כשרות מהדרין וכך אנו גם רוצים להגיש לאורחינו, באולם בו אנו מעוניינים ישנה כשרות ברמה רגילה, אך בעל האולם אמר שאם נרצה ישנה אופציה לכשרות גלאט מהדרין, האם אפשר לסמוך על כך?

### תשובה

על גבי הרבה פרסומות לאולמות, קייטרינגים ובתי מלון כתוב "כשר – אפשרות לגלאט". בטח ראיתם כאלה ושמתם בזה וסמכתם על זה שהכל שם ברמת כשרות הכי גבוהה שיש. אחרי דרישה, חקירה וביורר בנושא עלה בידינו לדעת שהמציאות בשטח אינה תואמת את הציפיות של היהודי שקורא כזאת פרסומת באחד העיתונים או באחד מעלוני השבת.

"כשרות" או "השגחה" מתפרטת להרבה מאוד נושאי משנה שיש צורך בכל אחד ואחד לשמור על ההלכות ככתוב בשו"ע וגם על נהלי הכשרות של הרה"ר לישראל – שהוא למעשה ישום ההלכה למעשה בשטח.

"גלאט" היא מילה האידיש שפירושה "חלק" – דהיינו מה שהספרדים קוראים "חלק" האשכנזים קוראים "גלאט", והכוונה היא לבשר בקר או צאן שהריאה שלה נבדקה לאחר השחיטה ונמצאה "חלקה" בלא שום סימנים של חשש לחורים שהיו בריאה (בהמה שהיה בריאה שלה חור טריפה).

רמת כשרות רגילה (לא "חלק") משמעותה בעצם שהריאה לא הייתה חלקה לגמרי אלא נמצאו בה סימנים של חשש נקיבת ריאה, אלא שלאחר בדיקת מומחה נמצא שהריאה כרגע אינה נקובה וזה כשר. לפי מר"ן בשו"ע, שכך פוסקים רוב הספרדים, אסור לאכול בהמה שריאתה לא הייתה חלקה לגמרי – דהיינו בידיש – גלאט. ישנם ג"כ אשכנזים רבים שמקפידים לאכול בשר חלק בלבד ולא רק ברמת כשרות רגילה.

זאת משמעות המושג "חלק – גלאט" מושג זה איננו שייך בעוף או בבשר הודו ובוודאי לא בגבינות – אפילו אם יחליקו יפה את פני הגבינה... ב"מסעדה חלבית גלאט כשר", זה לא יעשה את המקום גלאט כשר.

לכן מה משמעות הביטוי "אפשרות לגלאט" שמופיע בפרסומות? כמעט בכל המקומות שאנו בדקנו כוונת הפרסומת היא אך ורק לבשר שמשמשים שם, שאם מזמינים גלאט יביאו בשר חלק.

מאידך תוספת ה"גלאט" לא קשורה לבעיות רבות וחמורות אחרות: תולעים בקמח, בקטניות ובירקות עלים, הפרשת תו"מ, מוצרים מיובאים שע"פ פירסומי הרה"ר – הינם זיוף מוחלט, בישול שנעשה ע"י גויים, דברים שנאסרו משום סכנה ועוד. רק השגחה מלאה ונאמנה בהתאם לכללי ההלכה יכולה להבטיח את פתרון של אותן בעיות המצויות בכל מטבח או מסעדה. המודעות לבעיות הקיימות במציאות הציבורית והתביעה לפתרון תוכל להביא להפסקת השימוש המוטעה בסיסמאות ה"גלאט" למיניהן, ותיצור רמת כשרות מהודרת ואמינה היודעת ומקפידה על כל הנדרש בשלמות ונאמנות.

## לד. כשרות בד"צ ללא רבנות

### שאלה

האם מותר לאכול מוצר או במקום שישנה כשרות של הבד"ץ בלבד ללא הכשר של הרבנות? כלומר האם הכשרות של הרבנות היא הכרחית ובסיסית ושאר הכשרויות רק חומרה או שיכולות להוות תחליף לרבנות?

### תשובה

המעין במודפס על אריזות המזון יגלה כי ישנם "נותני כשרות" רבים מאוד בעולם. כיצד ניתן לדעת מי מהם מוסמך ויכול לתת הכשר ומיהו אינו מוסמך לכך?

עבורנו, הרבנות הראשית לישראל היא זו הקובעת מי מוסמך וראוי לתת הכשר, ומי לא.

יש לדעת כי הטיפול בהכשרות מתחלק לשניים:

א. הכשרים בתוך מדינת ישראל

ב. הכשרים הניתנים מחוץ למדינה למוצרים המיובאים לארץ

נפתח במוצרים 'כחול-לבן':

במדינת ישראל ניתנה אך ורק ל"רבנויות" הסמכות לתת הכשרים. אלו תהיינה רבנויות הערים, המועצות הדתיות או המקומיות.

לתשומת לבכם: כל הבד"צים למיניהם אינם "חוקיים" ואינם מוסמכים מבחינה חוקית לתת הכשר, ועל כן לעולם לא נמצא חותמת של בד"ץ (=בית דין צדק) שבה מופיעה המילה "כשר". במקום זאת יופיע הכיתוב העוקף "בהשגחת בד"ץ פלוני" או נוסח דומה. בגלל אי חוקיותם של הבד"צים, נוצר מצב משפטי מסובך, שאינו מאפשר לבד"צים לתבוע יצרני מזון המזייפים את חותמותיהם, ועל כן, אנו הצרכנים, צריכים מאוד להיזהר בקניית מוצרי בד"ץ ולהקפיד שיתלזה אליהם הכשר של הרבנות או, לחילופין, לוודא שבאותו פריט - אין זיוף.

הבד"צים מודעים היטב לבעיה קשה זו, ועל כן, בכל שנה לפני פסח יוצאת חוברת מפורטת ובה רשימות כל החברות ובעלי העסקים המחזיקים בהכשר של אותו בד"ץ. בנוסף לכך, קיים פרסום מסודר בעיתונות החרדית ועל גבי פשקווילים (=מודעות רחוב), המוקיע את הזיפנים ומזהירים את הציבור מפני מקומות שהוסרה מהם ההשגחה בגלל אי ציות למשגיחים. גם מי שאין בידו את כל החוברות של כל הבד"צים יכול תמיד להתקשר אליהם בכדי לברר לגבי מוצרים מסופקים.

חשוב לדעת שהרבנות נותנת הכשר ל"עם ישראל" ולא רק לאיזו קבוצה מסוימת, ובעם ישראל יש רמות שונות של הקפדה, כולם ע"פ ההלכה, יש כשרות רגילה ויש מהדרין. כל אדם צריך להחליט לעצמו עד כמה הוא רוצה להחמיר. וכמובן שאחר כך צריך לבדוק כל מקום ומקום מה רמת הכשרות שלו (דרך הרבנות או המשגיח במקום) וע"פ המידע שבידיך להחליט אם לאכול או לא.

הדבר תלוי גם בשאלה האם האדם הוא ספרדי או אשכנזי. ספרדים מחמירים למשל בבישולי עכו"ם, איסור חדש ועוד כמה דברים אחרים.