

ייצור סויה כשר לפסח

שאלה:

לבני עדות המזרח יש לברור קטניות שלוש פעמים כדי להכשירם לפסח – כיצד מייצרים מוצרי סויה כשרים לפסח?

תשובה:

ע"פ ההלכה יש לברור היטב את הקטניות להבטיח שלא ישארו גרעיני חיטה. ואכן, בעקבות זאת נהגו רבים לברור את האורז שלוש פעמים לפני שמבשלים אותו לפסח. יש לדעת ארבעה דברים: האחד - שהחיוב הוא לברור היטב, ושלוש פעמים זה מנהג. שנית - שהחיוב לברור היטב האורז ובקטניות נובע מכך ששם יש חשש גדול עקב מחזור זרעים או אחסון והובלה לערבוב של דגנים. שלישית - שאם יש אמצעים אחרים להבטיח שלא יהיו גרעיני חיטה, הרי שזה יכול להיות תחליף נאות. רביעית - שהחשש להמצאות דגנים יכול להיות גם במוצרים שאין בהם קטניות כגון עופות, ארטישוק ועוד.

ראשית נאמר, שהמפעל מבצע בדיקות שוטפות לוודא שאין שאריות גלוטן בסויה והממצאים הם תמיד שליליים. הדבר מעיד שמעולם לא נמצא בדגימות שלקחו גרעיני דגן.

לתוצאה שלילית כזו מגיעים בעקבות העובדה, שהסויה נקנה מספק שלא מתעסק בכלל עם דגנים ובעיקר שיש לו ציוד משוכלל לניקוי וניפוי של כל מה שאיננו פולי סויה. ממילא מצב פולי הסויה במפעל הינו, שהם נקיים מדגנים לא פחות מאשר אחרי ברירה ידנית שלוש פעמים.

בנוסף לזאת, יש להדגיש שכל מוצרי הסויה הכשרים לפסח מיוצרים לפני פסח ובאופן שגם אם היה גרעין דגן שנשאר בין פולי הסויה הוא היה מתבטל לפני פסח כדין תערובת לח בלח (מכיוון שהכל נטחן והופך לנוזל). החשיבות הגדולה והדרישה לברירת אורז שלוש פעמים מתייחסת למקרים בהם האורז מבושל בפסח ואף אם הוא מבושל לפני פסח הרי שבמקרה של אורז מדובר על יבש ביבש באופן שיכול להיות חוזר וניעור בפסח ולאסור את התבשיל, מה שאין כן במשקאות סויה.

בכל אופן, החשש לתערובת של דגן אסור בסויה הינו הקטן הרבה הרבה יותר מאשר החשש הלא קטן להתערבות גרעיני חיטה או שעורה שהחמיצו בגרעיני תבואה שנקצרו לפסח או של התערבות שאריות קטנות של בצק שהחמיץ בבצק שמייצרים ממנו מצות כשרות לפסח. ולכן, מבחינה זו, אין כל חשש ואוכלי קטניות, גם המהדרין שביניהם, יכולים לצרוך מוצרי סויה בפסח ובתנאי שאין בהם תמציות או חומרי גלם מוספים אחרים שאינם כשרים לפסח למהדרין.

הרב זאב וייטמן, רב תנובה