



שעל ידי מערכת הכשרות בד"ץ שאץ אשדוד SKS
בראשות כ"ק אדמו"ר משאץ אשדוד שליט"א

הכשרות בראי ההלכה והמציאות

כשרות היין (מאמר ב')

נושא
השבוע:



אקטואליה בכשרות

בירורי הלכה קצרים לשאלות 'אקטואליות בכשרות' מתוך הספר 'וכשר הדבר'



מה הסיבה למחרים היקרים של ה"ינות הכשרות למהדרין"

ועד מזיגת היין לבקבוקים. הליכים אלו נמשכים חודשים רבים, וביינות מסויימים התהליך לוקח כמה שנים, וכמובן כשבמידה וחפצים להעניק תעודות כשרות מהודרת' ליי, זקוקים לפועלים "יהודים - ובדגש על שומרי תורה ומוצות", דאם לא כן, יש לחשוש לאיסור יין נסך, שכן נפסק בשו"ע (יו"ד סימן קכ"ד סעיף ח') - ד'מומר' אוסר את היין במגעו.

לשם מה יש צורך בהשגחה קפדנית גם בשעת ה'בציר'?

גם בשעת ה'בציר' צריך השגחה קפדנית של מערכת הכשרות, היות ולפעמים בשעת הבציר נסחט מעט ממיץ הענבים אל תוככי המיכליות בו נלקטים הענבים, ונפסק בשו"ע (יו"ד סימן קכ"ג סעיף י"ז) - דמשעת 'משיכת היין' נאסר הוא במגע הגוי, ולכן נדרשת זהירות רבה כבר בשעת הבציר.

מה נשתנה "יין" משאר "מוצרי מזון ומשקאות"?

ישנם הרבה יצרנים המעמידים בתי ייצור של "מוצרי מזון ומשקאות שונים" בסין ולייבא את מוצריהם לארץ ישראל, משום ששם מקבלים הפועלים שכר מועט ביותר והרווח לבעלים גדול ביותר, אך ב"יין" אין אפשרות זו קיימת, שכן יין המובא מסין ויוצר על ידי הפועלים שם - אסור הוא באיסור יין נסך. משכך לא יפלא איפוא שכבר העידו חז"ל (סוטה דף מ"ט): על עיקבתא דמשיחא 'הגפן תתן פריה והיין ביוקר', כי מכיון שכל שלבי ייצור היין מוכרחים להיעשות באמצעות יהודים יראי שמים, הרי שמושת על 'וועדי הכשרות' לשלם את שכרם משלם, ואין בכך קובלנה, ולהיפך - בכך מתקיים דברי חז"ל (ברכות דף ג): 'צאו והתפרנסו זה מזה'.

[בגליון הבא - נרחיב בס"ד בדין "יין מבושל"]

לשם מה צריך 'אגרונום' בהשגחת הכשרות (בכלל מה זה אגרונום...)

ההשגחה על היין - מתחילה עוד לפני הבציר של הענבים, ההשגחה הוא על כמה דברים וכדלהלן. א - צריך לוודא שכבר עברו על הענבים שלש שנים מעת נטיעתם ואין בהם חשש 'ערלה', ולצורך כן "מערכות הכשרות המהודרות" מציבים משגיח העובר בין שורות העצים בליווי 'אגרונום' ירא שמים, היודע לקבוע במדויק מה גילו של העץ, ואם העצים עברו את שנות הערלה. ב - מוודאים שלא נעשו 'עבודות האסורים בכרם' בשנת השביעית, ושהפירות הופקרו כדת וכדין בשביעית. ג - מוודאים שלא נזרע בכרם 'תבואה או ירק' שלא יהיו הענבים אסורים באכילה מדין 'כלאי הכרם'. ד - מפקחים על תהליך הפרשת תרומות ומעשרות כדין. ה - בודקים את הענבים משרצים וחרקים, ויש סבירות גבוהה להימצאות שקצים ורמשים בענבים - היות והיקבים למיניהם אינם מקפידים על 'שטיפת הענבים' טרם ייצור היין, ולכן צריך לבדוק היטב היטב שאין בהם שקצים וחרקים.

מתי גובר יותר החשש לשקצים וחרקים בענבים?

כאשר בוצרים 'ענבים רבים' ומעמיסים אותם על רכבי המשא, מסתננים אליהם שרצים וחרקים הנפוצים בין הכרמים, ועל כך יש צורך להציב 'משמרת', כדי שנוכל לקבוע בוודאות כי הענבים כשרים לכתחילה.

מהו החשש ההלכתי הכי מצוי במהלך ייצור היין?

החשש המצוי ביותר במהלך ייצור יין - הינו חשש "יין נסך", והוא מהדברים המסועפים ביותר במערכת הכשרות, שכן לשם השגחה על זה צריך להעמיד משגיחי כשרות רבים, החל מבצירת הענבים

סיפורי הכשרות

סיפורים נדירים במעלת ובחובת הזהירות בכשרות המאכלים



הכרעתו של הגרי"ש אלישיב - לבעל מלון 'העצמאות' בנתניה שהחזירה בתשובה

בספר 'אוצר הסיפורים למחנכים' (פרק ג') מובא סיפור נפלא שסיפר הגרי"ש זילברשטיין שליט"א - בית מלון העצמאות בנתניה היה בבעלותו של הרב יעקב שכטר, וכמובן שהאוכל היה בכשרות מהודרת, ובמלון התארחו רק משפחות של בני תורה. פעם אחת, הגיעו למלון באמצע השבוע בעל ואשה שאינם שומרי תורה, וביקשו להתארח במלון, ואף הודיעו שהם רוצים לשלם את הכסף מיד. כששאלם בעל המלון - מדוע הם רוצים לשלם עכשיו, הרי המנהג הוא (א.ה.) כנראה כך היה נהוג אז) שמשלמים בעת שעוזבים את המלון, הם השיבו: שהם



הרב אלישיב. הם התרגשו ומחו דמעה, הם סיפרו שהשתייכו בעבר לעדת חסידי גור בפולין, ומאורעות השואה העבירו על דעתם ועל דעת קונם, עד שעזבו את דרך התורה רח"ל. והוסיפו ואמרו: אנחנו מאד שמחים שהרב השיב לך כפי שהשיב, ואנחנו רוצים לומר לך - שברגע זה החלטנו לא לעזוב את המלון בשבת, אלא להמתין עד מוצאי שבת, בסופו של דבר הם חזרו בתשובה שלימה.

מלא לאכול לא מתחרטים

בספר 'בדידי הוי עובדא' (פרק ט"ז) מובא סיפור נפלא - התעוררה פעם שאלה על 'איזה מאכלי אצל החזון איש זצ"ל, ואמרו הנוכחים - כמה טעמים להיתר, אבל החזון איש אמר - לטעם של 'לא לאכול' זה לא מגיע, ופעם אחרת אמר - מלא לאכול לא מתחרטים.

מתכננים לעזוב את המלון בעיצומה של שבת קודש רח"ל, ובשעות הללו המשרד סגור, ולכן הם רוצים לשלם עכשיו.

הרב שכטר הודעו בשומעו את הדברים, ואמר להם שמלון זה אינו מתאים להם, ואולי כדאי שתחפשו לכם מלון אחר. הם עזבו את המלון והלכו לחפש מלון אחר ולא מצאו, הם חזרו למלון, אמר להם בעל המלון - אני מוכרח לגשת לאדם גדול השווה עכשיו במלון, ושמו הרב אלישיב, ואשאל אותו, האם מותר לי לקבל אותכם, כשאתם מצהירים שתעזבו את המלון באמצע השבת. הרב שכטר דפק על חדרו של הרב אלישיב שהיה כמובן עסוק בלימודו כבעת שהותו בביתו במאה שערים, והציג בפניו את הבעיה, והרב אלישיב חשב דקה-שתיים והשיב להרב שכטר בהאי ליטנא: מה איכפת לך שהם יאכלו כשר כמה ימים? הרב שכטר ירד ואמר להם את תשובת

גלריית הכשרות

הצצה שבועית מגלריית כשרות הבד"ץ ברחבי העולם



הגאב"ד שליט"א בבדיקה קפדנית במפעל לייצור ממתקים.





המטמונים במאכלים

תיאור קצר וקולע על חומרים שנמצאים במאכלים

קמח (מאמר ב')

השימוש בקמח ביהדות - קמח סולת

מהו כמות התפוקה של 'סולת' מ'גרעין חיטה'?

סולת - היא דגן טחון בטחינה דקה, בדרך כלל חיטה. סולת היא גוש קמח עבה בקוטר רבע עד שלושת רבעי המילימטר ה"נופל" בשלבים הראשונים של הטחינה ממרכז גרעין החיטה. כמות הסולת המתקבלת היא בדרך כלל - כ- 3% עד 5% מנפח הגרעין, ובאה על חשבון הקמח הבהיר. **אם אין צורך בייצור סולת, החומר ימשיך את תהליך הטחינה, וייטחן עד להפיכתו לקמח.**

איזה מאכלים מייצרים מסולת?

מהסולת ניתן להכין דייסה, כאשר אופים או מבשלים אותה עם מים או חלב, ממתקים וחומרי טעם וריח. **במטבח הצפון אפריקאי השימוש הרווח בסולת הוא - להכנת קוסקוס ומיני קינוחים מתוקים. באזור טוסקנה שבאיטליה - נהוג להכין ממנה סוג פסטה בשם פיצ'י. בנוסף, במטבח הכורדי ובמטבחים מזרח תיכוניים אחרים - נוהגים להשתמש בין היתר בסולת לציפוי קובה, אם כי נפוץ יותר השימוש בבורגול. במטבח התימני - נהוג לשלב במרק התימני המפורסם מאכל דמוי פירה בשם "עסיד" שעשוי מסולת.**



טעם עדין מאוד של בננה, אבל כאשר מבשלים אותו הוא מקבל ריח של אדמה אחרי הגשם ואינו מזכיר בננה. יש לו גם מרקם המזכיר מיני קמח חיטה קלים והוא זקוק לכ-25% פחות נפח, ובכך הוא תחליף טוב לקמח לבן וקמח מלא לבן.

כמה קילו בננות צריך להפקת קילו אחד של 'קמח בננות'?

קמח בננה מיוצר בדרך כלל - מבננות ירוקות, שאותן מקלפים, מקצצים, מייבשים ואחר כך טוחנים. תהליך זה ניתן לביצוע באופן מסורתי ידנית, כשאת הבננות מייבשים בשמש, מייבשים בתנור, או במייבש מזון, ולאחר מכן לטחון במכתש ועלי או עם מטחנה מכנית. לייצור קילוגרם אחד של קמח בננה נדרשים בין 8 ל-10 קילו של בננות ירוקות. בשנים האחרונות - החל באפריקה ובאמריקה הדרומית ייצור תעשייתי בקנה מידה גדול תוך שימוש באותה מתודולוגיה בסיסית.

שיטה חדשה לייצור 'קמח בננות'?

צ'ילה פיתחה שיטה חלופית לייצור קמח בננה - תוך שימוש בפסולת של בננות בשלות. חוקרים צייליאנים פיתחו תהליך המשתמש בקליפות בננות בשלות על מנת להוסיף סיבים תזונתיים לפרי הבננה הבשל, שאין לו את תכונת העמילן העמיד של בננות ירוקות. אף שחסר במוצר עמילן עמיד, יש לו יתרונות ברורים על אבקת

המשך בעמוד ד'

יותר מהרגיל, דכתיב "ומלבושה שש וְמִשֵׁי וְרִקְמָה סֵלֶת וְדִבְשׁ וְשֶׁמֶן אֶכְלֶת וְתִיפִי בְמֵאֵד מֵאֵד וְתִצְלַחִי לְמַלּוּכָה" (יחזקאל, ט"ז, י"ג), וסולת חיטים היא החומר שעולה על המזבח כמנחה לקורבנות השונים, מלבד מנחת העומר בה מקריבים סולת שעורים, ומנחת סוטה שלא הייתה באה מן הסולת כלל.

הביטוי "סלתה ושמה" מציין את הטוב שבטוב, מקור הביטוי בספר ויקרא, פרק ב': "וְנִפְשׁ כִּי-תִקְרִיב קָרְבָּן מִנְחָה לַיהוָה: יִהְיֶה קָרְבָּנוֹ וְיִצַק עָלָיו שֶׁמֶן וְנָתַן עָלָיו לְבִנְיָהוּ, וְהִבִּיֵא אֶל-בְּנֵי אֹהֲרָן הַכֹּהֲנִים וְקִמְצוּ מִשֶּׁם מְלֵא קִמְצוֹ מִסְלֶתָה וּמִשְׁנֵנָה עַל-כָּל-לִבְנֵיךָ וְהִקְטִיר הִלָּחֵן אֶת-אֲזִכְרֹתֶיהָ הַמִּזְבֵּחַ אֲשֶׁה רִיחַ נִיחַח לַיהוָה."

קמח בננה

מאיזה בננות מייצרים 'קמח בננות', והשפעתו על הטעם

קמח בננה - הוא אבקה המיוצרת באופן מסורתי מבננות ירוקות. מבחינה היסטורית, קמח בננה היה בשימוש באפריקה ובג'מייקה, כאלטרנטיבה זולה יותר לקמח חיטה. הוא משמש כיום לעיתים קרובות כתחליף נטול גולטן לקמח חיטה, או כמקור לעמילן עמיד, שזכה לפרסום בעקבות מגמות תזונה מסוימות כדוגמת דיאטה פלאוליתית או דיאטת התזונה המקורית (Primal diet). ובעקבות כמה מחקרים תזונתיים עכשוויים. הודות לשימוש בבננות ירוקות - יש לקמח בננה



ילדי הפְּשָׁרוֹת

מדור שו"ת מיוחד לילדים בענייני כשרות, נושאת פרסים

שאלה א'

מדוע המְחַרְמִים שֶׁל הַיְיִנוֹת הַפְּשָׁרִים הֵם יְקָרִים?

שאלה ב'

מה התבטא החזון איש זצ"ל כְּשֶׁדָּנָה עַל מְאָכְל מְסִים אִם מְתָר לְאָכְלוֹ, וְהַסּוֹבְבִים אֲמָרוּ שֶׁיֵּשׁ כִּמָּה צְדָדִים שֶׁמְתָר לְאָכְלוֹ?

שאלה ג'

מדוע הַבְּטִיחַ הַבֶּעַל שֶׁם טוֹב הַקְדוֹשׁ זִיע"א לְגוֹי אֶחָד שֶׁיַּחְיֶה מֵאָה שָׁנָה?

[התשובות מופיעות בתוך הגליון]

תשובות בכתב ברור וקריא, ניתן לשלוח למספר פקס - 08-8645575. הילדים שיענו לפחות 2 תשובות נכונות, יכנסו להגרלה על פרסים נאים בע"ה.





כתבי הקודש

קטעים נבחרים המאירים כספירים מתוך הספר "אגרות שלום" שכתב הגה"ק הסב"ק רבי שלום אבד"ק שאץ לונדון זצוקללה"

הקדמה

לכבוד "חג השבועות" - חג מתן תורה, אשר חל בו היומא דהילולא של הבעל שם טוב הקדוש זיע"א נביא מכתבים מרבינו זיע"א בענין חיזוק בלימוד התורה, ובביאור דרך הבעל שם טוב הק' זיע"א.

העולם הוא 'חידה' והתורה הוא 'הפתרון'

בספר אגרות שלום (מכתב רמ"ד) כותב רבינו זיע"א, וז"ל - לנכדי היקר..... ראיתי דברי תורה שלך, מה טוב, אבל מאברכים צריך לראות הלכה ופולפל, מה לך אצל הגדה כלך אצל נגעים ואהלות (חגיגה דף י"ד), אם תבוא אי"ה בשנים, טוב מעט הגדה, אבל אברך, גמרא תוספות רמב"ם שו"ע, ראה להתמיד בתורה הקדושה, כי זהו תכלית העולם, ואם חס ושלום גורעין, כל העולם הוא חלום, ההמון אומרים - העולם הוא 'חלום' אבל התורה היא 'הפתרון' והבן, העולם הוא 'חידה' והתורה היא 'הפתרון' (א.ה.) רבינו זיע"א מביא כמה פעמים בספריו מרה"ק רבי צדוק כהן מלובלין זיע"א - שהעולם הוא 'ספרי' והתורה היא 'פירושה'.

לו עמי שומע לי ישראל בדרכי יהלכון (תהלים פ"א י"ד), בכל לבו, נפש בלי השטאה ועצלתיים, רק לזרוק חשבונות העולם ולא להתנהג ח"ו... כהשוטים באמצעיקא לעמוד על הטעלפון שעות

ארוכות. ראה דברי הרמב"ם הק' בסוף הלכות שמיטה ויובל, המם אמיתיים בפראקציעיא (= בפועל), וזה העברתי ברוך השם עולמי, לא רציתי לידע מאומה מזה העולם השפל, ראה שלא תאבד ימך לרוץ להפרנסה, שב על התורה ועבודה והפרנסה תרוץ אחרך....

מדוע בדרך הבעש"ט לאיזה גוי שיחיה מאה שנה?

בספר אגרות שלום (מכתב רנ"א) כותב רבינו זיע"א באריכות לבאר את דרך הבעש"ט הק', ונעתיק 'חלק מהמכתב', וז"ל - וזה היה עיקר עבודת החסידים הרביים אדמוריים זכרונם לברכה, 'וחסידותם כסה תורתם', והבעש"ט הק' נשמתו עדן אמר - שכמה מדריגות השיג על ידי טהרה וטבילה שהיה רגיל תמיד, ובזמן קרירות שבר 'כפור הנהר' וטבל, כידוע ממעשה שגוי אחד ראהו (א.ה.)



גוי אחד אחד ראה את הבעש"ט, טובל תחת הכפור והגליד בנהר דינעסטר, והלך בכל יום קודם אור היום, קודם בא הבעל שם טוב הק' ז"ל לטבול, ופזר קש ותבן על הנהר שלא ילך ברגליו הקדושות על הכפור, והתודע הבעש"ט הק' ז"ל מי העושה כן, ובירך אותו שיחיה מאה שנה, וכן היה....

וכל הצדיקים ואדמוריים הק' ז"ל שהיו

אז בזמן הויכוח והמחלוקת (א.ה.) כוונת רבינו על המחלוקת שהיה בין הרה"צ ר' בנימין זאב מסלונים תלמיד הגר"א, לבין הרה"ק ר' יוסף מנעמירוב תלמיד הרה"ק מבארדישוב זצ"ל), כולם מתנגדים היו קודם, אבל בשמעם דרך הבעש"ט הק', ואמיתיים היו, נסעו לטעום חיך אוכלי טעם מה זה, וכולם גדולים בתורה היו, ובראותם אור חדש אמיתי - נשרו וגדלו והצליחו ועשו פרי למעלה ושורש למטה, והתחסדו דור דור וקירבו ההמון, אנשים פשוטים, ונעשו הם ובניהם - בני תורה, ובעלי מצוה, וצדקה וחסד, וגמילות חסדים והכנסת אורחים, ויראים וזהירים, והמדינות שלא נגה (= האיר) דרך החסידות אעא יבש (= עץ יבש), וזה אמת וצדק לא יוכל איש להכחיש.... ועוד בזמן הש"ס היו העמי הארץ שונאים גמורים להתלמידי חכמים, והבעש"ט הק' קירב את העמי הארץ בכל מיני התקרבות עד שנתהפכו לאוהבים להתלמידי חכמים, ומשפילים את עצמם בביטול גמור נגד התלמידי חכמים, לזה לא היו אלפי שנה, וזה אמת וצדק עיר וקדיש משמי נחית, לעשות משונאים אוהבים, פלאות הבורא ברוך הוא וברוך שמו.

חזקו ואמצו ידידי, וקנו לכם ספרי החסידות הבנוי ומגודל על ידרך הקבלה לחכמת האמת, ותעיינו לעתים בזוהר הקדוש ותיקוני זוהר, ותטעמו דבש ונופת צופים בטעם 'תורה לשמה' ומאורה הקדושה....

המשך ממדור 'המטמונים במאכלים'

בבנה. אבקת בננה מיוצרת ממחית של בננות בשלות מאוד העוברת ייבוש וטחינה, ולכן אין בה את הסיבים של קליפת הבננה או את העמילן העמיר של קמח בננה ירוקה.

משמש כפתרון לחולי 'צליאק'

קמח בננה - מעלתה שהיא 'נטולת גלוטן'

היו שותפים בהפצת חיזוק הכשרות ברחבי תבל

הזדמנות מיוחדת לתרום לגליונות הכשרות שאנו מוציאים לאור בהשקעה של דמים מרובים (תרתי משמע) ולחזק את עניי הכשרות בכל רחבי תבל, המעוניינים לתרום לחיזוק הכשרות

יפנו למנכ"ל מוסדותינו
הרב שמחה רוזנווסר בטל': 053-310-10-80
או במייל: rabbi@skskosher.com

במרכז אמריקה תחת שם המותג מסוארינה (Musarina) ושווק כמרפא לאנשים עם בעיות בטן וכאבים בתקופת מלחמת העולם השנייה בחנה "מחלקת החקלאות של ארצות הברית" תוכניות לייצר קמח בננה כתחליף לקמח חיטה וקמח שיפון.

הזמינות - מעלה נוספת ב'קמח בננות'

קמח בננה היה זמין באפריקה ובאמריקה הדרומית, הן מייצור מסורתי והן מייצור מסחרי. המוצר התפרסם ברחבי העולם כמרכיב מסחרי על ידי חברות שבסיסה בארצות הברית ושבסיסה באוסטרליה.

ומשמש כתחליף לקמח המבוסס על חיטה לאלו הסובלים ממחלת צליאק ואלה שבוחרים בדיאטה נטולת גלוטן. הם גם משווקים כמכילים מרכיבים טבעיים בלבד וכמקור טבעי לעמילן עמיד. בשל תכולת העמילן הגבוהה יש לקמח בננה תכונות ביטול ואפיה מעולות המאפשרות לו להחליף קמח חיטה וקמחים אחרים. עם זאת, אפילו במוצרים מבושלים כמו פסטה, הוספת קמח בננה מגדילה את כמות העמילן העמיד בכמויות משמעותיות.

החסכון והרפואה בשימוש ב'קמח בננות'

באופן מסורתי יוצר קמח בננה כחלופה לקמח החיטה היקר בחלקים שונים של אפריקה וג'מייקה. כבר בשנת 1900 נמכר קמח בננה

ניתן להפנות שאלות בכשרות, למערכת הכשרות בפקס - 088645575 ובמייל: rabbi@skskosher.com ומערכת הכשרות תענה בלי"נ על השאלות בגליונות הבאים במדור מיוחד, נא לכתוב את השאלות בצורה ברורה ועניינית.

וכן ניתן לשלוח הערות או הארות על הגליון, ולהצטרף לקבלת הגליון במייל, בכתובת הנ"ל.

