



כשרות בחו"ל

מדריך הלכתי שימושי לשמירת כשרות בנסיעות לחו"ל

הרב דויד סתיו, הרב אורן דובדבני

תוכן עניינים



עמ' 3	הקדמה
עמ' 4	מבוא: איך שומרים כשרות בחו"ל?
עמ' 4	ההתארגנות הנכונה
עמ' 5	בישול נכרי
עמ' 5	קיצור הלכות איסור בישול נכרי
עמ' 6	כשרות בטיסה ובשדה התעופה
עמ' 6	כשרות האוכל בטיסה
עמ' 8	כשרות הלחם בחו"ל
עמ' 8	באילו מצבים נוהגים להקל לגבי 'פת פלטר'?
עמ' 10	חלב ומוצריו
עמ' 10	חלב
עמ' 11	מדינות בהן ניתן להקל בחלב סתם
עמ' 12	חמאה
עמ' 13	גבינות
עמ' 15	משקאות אלכוהוליים
עמ' 15	בירה
עמ' 18	וודקה
עמ' 19	וויסקי
עמ' 20	טקילה
עמ' 21	ליקרים
עמ' 21	רום
עמ' 21	טבלת סיכום לכשרות משקאות אלכוהוליים
עמ' 22	דגים
עמ' 22	זיהוי הדג הכשר
עמ' 23	תולעים וטפילים
עמ' 23	צורת הבישול וההכנה
עמ' 24	רשימת דגים טהורים
עמ' 26	"אכילה בחוץ" - אכילה במסעדה צמחונית, בית קפה וערכת הקפה בחדר בבית המלון
עמ' 27	בית קפה
עמ' 27	קפה
עמ' 28	תה
עמ' 30	ארוחת הבוקר במלון
עמ' 30	ערכת הקפה במלון
עמ' 31	מוצרים בסיסיים שניתן לקנות גם ללא השגחה ברוב המדינות בעולם



חוברת זו נוצרה, למעשה, לבקשת הציבור. מזה זמן רב אנו מוצאים עצמנו עוסקים באינטנסיביות (ויש לומר גם בשמחה), במענה יום-יומי לשאלות שאתם, הציבור הרחב, מפנים אלינו כרבנים בפרט ואל ארגון צוהר בכלל, בנושא שמירת כשרות בניסיעות לחו"ל. הרגשנו שמחובתנו לתת בידיכם כלי עזר שימושי שיסייע לכם לעמוד על הנושאים העיקריים והשאלות המרכזיות הנוגעות לעניין חשוב וחיוני זה. אחת היא מטרתנו בהכנת חוברת זו, להרבות כשרות בישראל ולחזק את חומותיה. כרבני קהילות שעוסקים מדי יום בשאלות כשרות אנו עדים לתופעה כפולה: חלקים לא מבוטלים בציבור הדתי בוחרים לבלות את חופשותיהם בחו"ל, הוא מעוניין לצאת, לטייל ולראות עולם ומאידך יש, ב"ה, מודעות גוברת והולכת לשמירת הכשרות ולעובדה כי תעשיית המזון המודרנית מציבה אתגרים חדשים, חלקם לא פשוטים בפני שומרי הכשרות. חוברת זו באה לתת מענה לצורך כפול זה. השתדלנו להגיש לכם סיכום של נושאי כשרות המרכזיים בהם נתקל מי שנוסע לחו"ל, בניסיעת עסקים או לחופשה. ולכן כללנו בחוברת מעט רקע להרחבה (כולל הפניות למקורות העיקריים בפסיקה) וסיכום הלכתי קצר. כמובן שבמסגרת זו לא ניתן להתייחס לכל הנושאים והמצבים שהנוסע עלול להיתקל בהם, אולם השתדלנו לדון במה שנראה לנו חשוב, עיקרי ושכיח. כמובן, שיש נושאים המהווים רק חלק מן המכלול הגדול של הלכות כשרות שראוי לכל עובד ה' להיות בקיאים בהן, אולם היישום שלהם במצבים השונים של נסיעה לחו"ל הוא ייחודי. מבחינת הפסיקה השתדלנו להיצמד פחות או יותר לפסיקה המקובלת. כמובן שראוי לכל אחד להתייעץ עם רבו, אליו הוא רגיל לפנות בשאלות הלכתיות וממנו הוא לומד תורה. אנו מקווים כי עשינו מלאכתנו נאמנה וכי הצלחנו להציג לפניכם כלי בסיסי שיעזור לכם בנסיעה הבאה שלכם לחו"ל.

בברכת נסיעה טובה

הרב דוד סתיו, הרב אורן זובדבני



מבוא: איך שומרים כשרות בחו"ל?

2. היכן אתאכסן

מלון או צימר?

בצימר: האם יש שם כלים שאצטרך להכשיר? מה ניתן להכשיר ומה לא ניתן? ומה אצטרך להביא עמי?

במלון: מה ניתן לאכול במלון (ראה סעיף 3)?

3. מוצרי מזון ומצרכים

יצירת קשר עם הקהילה המקומית או הרב המקומי על מנת להשיג רשימת כשרות מקומית. מה הם המצרכים שאזדקק להם?

נוכל לסכם זאת בצורה הבאה:



עבור יהודי שומר כשרות המתגורר בחו"ל דרך קבע, שמירת כשרות היא אתגר שמלווה אותו תדיר כשהוא קונה מצרכי מזון, שותה כוס קפה או מוזמן לאירוע. בניגוד לחיים בארץ, הכשרות בחו"ל איננה פשוטה או מובנת מאליה. זו כנראה הסיבה שישראלים לא מעטים השומרים כשרות נבוכים כאשר הם נוסעים לחו"ל. כיצד מזהים מוצר כשר במקום שאין בו סימני כשרות על האריזה? האם מוצר המוכר ככשר בישראל כשר גם במדינות אחרות? האם ניתן לסמוך על רשימת המרכיבים שעל גבי האריזה כדי לדעת אם מוצר כשר או לא? מה לגבי "פת נוכרי" או "בישול נוכרים"?

בפרק זה ננסה להציג מספר כללי מפתח חשובים:

התארגנות נכונה

הניסיון מלמד שכאשר נערכים באופן מאורגן, מתוכנן ומובנה ניתן להגיע לרמת כשרות גבוהה ומשביעה גם בנסיעה. יש לזכור כי כשרות מותנית בסדר! והתארגנות מסודרת לפני הנסיעה עשויה להקל על שמירת הכשרות בנסיעה עצמה. יש הבדל בין נסיעה לחופשה עם הילדים לבין חופשה זוגית-רומנטית או נסיעת עסקים. יש הבדל בין שהייה בצימר או בדירה כשאתם מבשלים לעצמכם כמו ב - Airbnb לבין שהייה במלון. סגנון החופשה/הנסיעה שלכם והשאלה האם אתם מתבססים על ארוחות שאתם מכינים בעצמכם תשפיע על ההתנהלות שלכם גם מבחינת הכשרות. לכן, אנו ממליצים להתארגן לפי הרשימה הבאה:

1. בדרך אל היעד

לדאוג לארוחות כשרות בטיסה ולמזון כשר בנמלי התעופה בהם אנו עוצרים בדרך.

קפה, פסטה וכד', המאכל מותר משום שכל שלב נידון בפני עצמו³. גם אם מדובר במאכל שהגוי בשל תחילה ולאחר מכן עיבד אותו שלא בדרך בישול (למשל: טחינה או חמוס) המאכל מותר.

● כאשר היהודי משתתף בבישול אין במאכל איסור בישול נוכרי. הפוסקים נחלקים בהגדרת ההשתתפות הדרושה. לדעת הרמ"א די שהיהודי מדליק או מגדיל את האש או התנור ולדעת השו"ע היהודי צריך לעשות מעשה בתבשיל עצמו (לערבב את התבשיל או להניח אותו על האש או להפוך את הבשר או הדג)⁴. ישנם פוסקים⁵ הסוברים שבמסעדות או בתי מלון, כיוון שאין קשר קרוב בין הטבח לסועד - גם הפוסקים כשו"ע יכולים לסמוך על שיטת הרמ"א.

● הרמ"א מביא דעה לפיה גם אם היהודי הדליק אש (למשל נר) ומן הלהבה הזו הדליק הגוי את התנור יש להקל בכך.

● הפוסקים נחלקו עד איזה שלב מועילה התערבות היהודי בבישול על מנת למנוע איסור בישול נוכרי. לפי השו"ע⁶ השתתפות היהודי בבישול מועילה כל עוד המאכל אינו ראוי לאכילה אפילו על ידי הדחק לעומת זאת לפי הרמ"א כל עוד הבישול משביח את התבשיל. מועילה התערבות היהודי. בשעת הדחק ובשעת הפסד מרובה אפשר להקל כדעת הרמ"א.

"בישול נוכרים" הוא נושא הלכתי חשוב שיש להתייחס אליו כחלק מהותי מפרק המבוא הן משום שרוב הישראלים כמעט ואינם נתקלים בבעיה זו. והן מפני שהבנת יסודות ההלכה בזה תסייע לנו בהמשך הלימוד.

משמעותו של איסור זה הוא שליהודי לאכול מאכל שבישל נוכרי. זהו איסור דרבנן שטעמו כפול: א. החשש שמא יאכלנו הגוי דבר אסור. ב. משום "חתנות" - דהיינו, הצורך לשמור על גבולות חברתיים בין יהודים לנוכרים ולמנוע קירבה ועירוב ביניהם. כאמור זהו איסור דרבנן עצמאי שתקף גם אם מרכיבי המזון והכלים בהם הוכן כשרים לגמרי ולמרות זאת המאכל עצמו עדיין אסור כיוון שתהליך ההכנה נעשה על ידי נוכרי!

קיצור הלכות איסור בישול נוכרי

● גזירת בישול נוכרי חלה רק על מאכל שאינו נאכל ללא בישול. מאכל שרוב בני האדם אוכלים אותו חי לא נאסר כאשר הוא מבושל על ידי נכרי.

● "עולה על שולחן מלכים" - רק תבשיל הנחשב ל"מאכל חשוב" נאסר משום בישול נוכרי. קשה להגדיר במדויק מהו "מאכל חשוב" וההגדרות משתנות ממקום למקום וממדינה למדינה בהתאם לתרבות ולתנאים. מאכל הנאכל על ידי פשוטי העם והעניים איננו נקרא "מאכל חשוב".

● מאכל המורכב מחומרי גלם כשרים הצריכים הכנה נוספת לאחר בישולם כגון: אבקות מרק,

¹ מקובל לפסוק שהאיסור קיים גם כאשר הנוכרי הוא עובד/משרת הכפוף ליהודי אולם היו פוסקים שהקלו בכך ("שו"ע" י"ד, סימן קיד סע' א-ד וכו'; וגם כאשר מדובר בייצור לצורך מכירה (שם, קי"ב, ו). גם נושא זה עמד לדין בפוסקים וניתן לצרף את הדעה המתירה לקולא במצבים מסוימים (ראה "שו"ת יביע אומר" י"ד, ה, ט; "שו"ת מנחת יצחק" ח"ג, כו; "שו"ת שבט הלוי" ח"ב, מה)

² "שו"ע" שם, קי"ג, סע' א - ב; "מנ"ב" סי' רג ס"ק יא

³ "ערוה"ש" סי' קי"ג, סע' יב; "שו"ת יחוה דעת" ד, מב

⁴ "שו"ע" קי"ג, ו-ז. יש מחמירים שכאשר הגוי מכין ליהודי מאכל בביתו הרי שגם הנוהגים כרמ"א צריכים לנהוג כמו "השו"ע" (ט"ז, ס"ק ו)

⁵ "שו"ת יחוה דעת" ה, נד; "שו"ת מנחת יצחק" ז, סב

כשרות בטיסה ובשדה התעופה

מעוניינים בארוחה כשרה, כמו כן יש לוודא באתר האינטרנט של החברה לפחות 48 שעות מראש שתוגש לכם ארוחה כשרה ומומלץ לבדוק זאת פעם נוספת בשעת הכרטוס.

במידה וזכיתם לשדרוג ממחלקה למחלקה בטיסה עליכם לבדוק מחדש את נושא הארוחה הכשרה. חשוב לזכור: באל על מגישים ארוחות בשירות גם בתשעת הימים ולכן בימים אלו יש לוודא מראש הזמנת מנה חלופית.

בטיסות low coast אין בדרך כלל ארוחה סדירה אלא מכירה של מוצרים שונים. בחברות תעופה זרות, בדרך כלל המוצרים שנמכרים אינם כשרים.

חימום המנות הכשרות היא אחת הבעיות המתעוררות בקשר לכשרות המזון בטיסות בחברות זרות. כיוון שהמנות מבושלות ומוכנות לאכילה אין לגביהם בעיה של בישול נוכרי, אולם, היות ותנורי החימום במטוס אינם כשרים יש למלא אחר שני תנאים:

א. יש לחמם את המנה הכשרה לפני חימום המנות האחרות (כדי לא לחמם אוכל כשר מיד לאחר אוכל טרף).

ב. יש לחמם את המנה הכשרה בכיסוי כפול: מגשית החימום חייבת להיות עטופה בנייר כסף וחתומה במדבקה.

תנאים אלו מבטיחים כי טעם אוכל טרף לא יחלחל למנה הכשרה ויטריף.

כפי שאמרנו, המפתח לשמירת כשרות הוא סדר והתארגנות נכונה, גם לגבי הטיסות עצמן ובעיקר כשמדובר בטיסות ארוכות ובעצירות ביניים...

חשוב לזכור: לא כל חנויות המזון והמסעדות בנתב"ג נושאות תעודת כשרות ולא כל המוצרים הנמכרים בחנויות הפטור ממכס כשרים.

כאשר טסים עם ילדים קטנים והטיסה ארוכה ויאו כוללת חניות ביניים מומלץ מאוד להצטייד בחטיפים או במאכלים כשרים אחרים לשעת הצורך. כאשר לא ניתן לרכוש בסביבה הקרובה אוכל כשר. בהמשך תוכלו למצוא פרטים הנוגעים לשתיית קפה או מאכלים שונים ובאיזה אופן ניתן לרכוש אותם בשדות תעופה במדינות שונות.

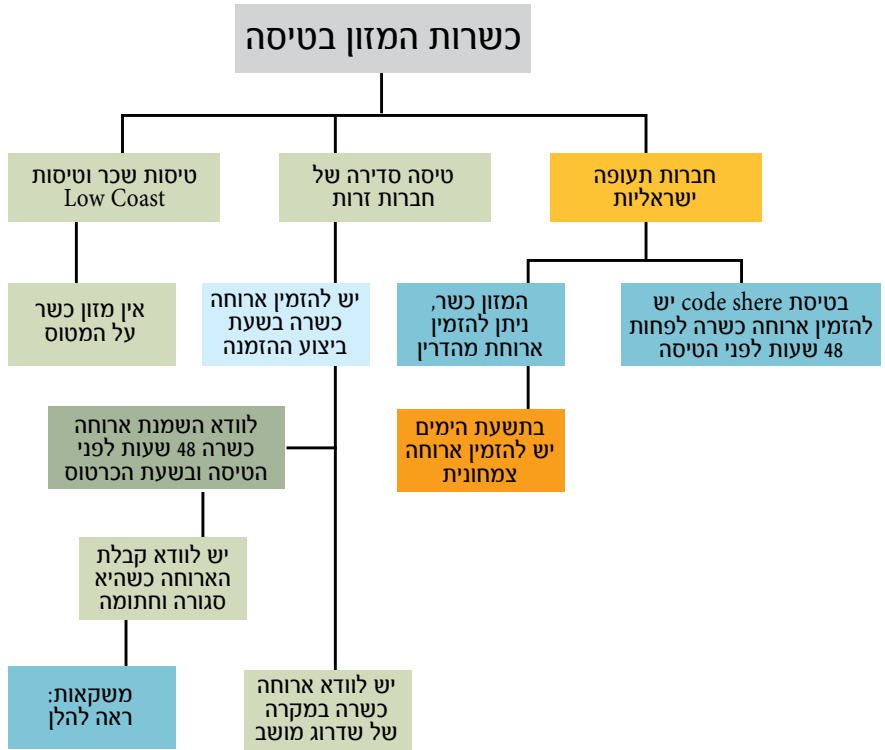
כשרות האוכל בטיסה

כשרות האוכל איננו דבר מובן מאליו בטיסות היוצאות מהארץ. אמנם בטיסות אל על המזון המוגש כולו כשר וכן בחברות ארקיע וישראייר. בשלושת החברות האלה ניתן להזמין גם ארוחות מהדרין.

בטיסות של חברות התעופה הזרות אין שום וודאות שתקבלו ארוחה כשרה מה שנכון גם לגבי כרטיס טיסה של אל על, כאשר בפועל הטיסה מתבצעת בחברה אחרת (code share). לכן בכל פעם שמזמינים טיסה יש לציין בשעת ההזמנה שאתם



הבה נסכם את הדברים בעזרת התרשים הבא:



אולם אין לצרוך את מלבין הקפה אם הוא מגיע ללא הכשר.

נקודה חשובה נוספת שיש לתת עליה את הדעת; לארוחות הכשרות מצורפות לחמניות המכונות "לחמניות מזונות". לפי שלחמניות אלה נילשו בכמות גדולה מן הרגיל של סוכר או מי פירות מקובל לומר שברכתן מזונות ואינן מצריכות נטילת ידיים. אולם, היות והן מוגשות ונאכלות יחד עם הארוחה המלאה, קרוב לוודאי שחל עליהן חיוב נטילת ידיים וברכת המזון⁶. אמנם, לא תמיד נוה לקום במטוס כדי לטול ידיים (למשל כאשר הנוסע שליך שקוע בשינה...) ולכן ניתן להציע שני פתרונות אפשריים:

יש לתת את הדעת גם למשקאות החמים והקרים המוגשים במהלך הטיסה. כמובן שלא כל המשקאות המוגשים כשרים. (נרחיב יותר בפרק אודות המשקאות האלכוהוליים). בשלב זה נקצר ונאמר:

בשום אופן אין לשתות יין, וודקה, ליקר או ברנדי ללא הכשר. אולם, מותר לשתות בירה וויסקי. קיימת בעיה לגבי חלק ממיצי הפירות ולמעשה המיצים היחידים המותרים ללא חשש הם: מיץ תפוזים 100%, מיץ תפוחים או נקטר תפוחים והמשקאות התוססים, קוקה קולה וספרייט אך לא פאנטה. ומה לגבי קפה ותה? מבחינת הכשרות יש להעדיף קפה על תה (ראו בפרק המתאים),

⁶מגן אברהם" ו"משנה ברורה" קסח; "אגרות משה" או"ח ג סימן לב. וכך משמע דעת הגר"ז ב"שמירת שבת כהלכתה" נד, הערה קלב

● הרמ"א⁸ מקל גם כאשר יש אפייה יהודית באזור, אך רוב הפוסקים⁹ מחמירים ואוסרים. אמנם, כאשר זקוקים ללחם מסוג מסוים (למשל, לחם קל וכדו') מותר לקנות מן הגוי גם כאשר יש אופה יהודי.

● כאשר אין בנמצא פת פלטר, לדעת "השו"ע" יש לחפש פת ברדיוס של קילומטר, ואילו הרמ"א מתיר לכתחילה. מציאות זו שכיחה כאשר מטיילים באזורים כפריים מרוחקים ולנים שם (למשל טרקים בגיאורגיה), במקומות אלה כל משפחה אופה את הלחם לעצמה. ואז עדיף שהיהודי ישתתף בהדלקת התנור ובכך תפטר לחלוטין בעיית פת נכרי.

כאמור לעיל, יש להתייחס גם לשאלת חומרי הגלם ומסתבר שזוהי בעיה משמעותית. על מנת ליצור לחם רך, אוורירי ובעל חיי מדף ארוכים משתמשים בלחם התעשייתי בחומרי גלם שונים העלולים להיות בעייתיים מאוד מבחינת כשרותם. בארצות רבות באירופה מכניסים ללחם שומן מן החי (טרף, כמובן) או משמנים את התבניות בשומן אסור. בארצות אחרות (בעיקר בדר' אמריקה) ישנה תקנה ממשלתית להוסיף ללחם אחוז מסוים של חלב (מה שכמובן הופך את הלחם לחלבי). 'האימולספיר' - חומרים מתחלבים שמטרתם לקשור מים וחלבונים (כמו E420 – E475), חומרי תפיחה שונים ומשפרי אפייה המבוססים על אנזימים וחומצה אסקורבית (E300) כול אלה בעייתיים מאד מבחינת כשרותם

לכן למעשה גם כאשר ניתן להתיר פת פלטר חובה לבדוק ולדעת בידיעה ברורה כי המרכיבים לסוגיהם כשרים וכן יש לוודא אם המוצר פרווה או חלבי. מידע כזה יש ברר רק אצל רב בעל ידע מקצועי בכשרות ובחומרי גלם או אצל הרב המקומי בקהילה היהודית.

א. אפשר לבקש מהדיילת כוס מים ועוד כוס ריקה וליטול ידיים במקום (לפחות עד קשרי האצבעות שזהו שיעור הנטיילה המינימלי).

ב. פתרון אפשרי אחר מצוי בדברי "השו"ע": "נטל אדם ידיו שחרית ומתנה עליהם כל היום, אפילו שלא בשעת הדחק, ובלבד שלא יסיח דעתו מהם". לכן אם משער אדם שיקשה עליו לקום ממושב הוא יכול ליטול ידיו לפני העלייה למטוס ולהקפיד על נקיות הידיים עד האכילה. לעני"ד שני פתרונות אלו עדיפים על ברכת מזונות בארוחה שיש לברך אחריה ברכת המזון.

כשרות הלחם בחו"ל

כשרות הלחם בחו"ל הכלולה באיסור "פת עכו"ם" הוא אחד הנושאים הבעייתיים והחמורים שהנוסע לחו"ל נתקל בהם. וזאת משתי סיבות:

- א. חומרי הגלם
- ב. תהליך ההכנה. כיוון שהלחם הוא מוצר בסיסי, חז"ל מחלקים בין שני מצבים: פת שנאפתה בצורה מסחרית (פת פלטר) שאותה אפשר להתיר בנסיבות מסוימות, ופת מאפייה ביתית האסורה. הסיבה ברורה: דווקא האפייה הביתית עלולה ליצור את הקרבה בין יהודים לגויים שמחמתה נגזרה הגזרה.

באילו מצבים נוהגים להקל לגבי "פת פלטר"?

- בשם פת פלטר מכונה כל לחם שנאפה למטרה מסחרית (גם כאשר הוא נאפה בבית פרטי), כל עוד לא אפה אותו הגוי לצורך עצמו. לכן אם אדם מתאכסן בצימר, בבית פרטי או בחווה ובעלי הבית הגויים אופים לחם במיוחד עבורו יש להגדיר זאת כפת פלטר (יש לציין כי במצב זה יכול היהודי בקלות להשתתף באפייה כפי שיבואר להלן ובכך להפוך את הפת לפת ישראל).

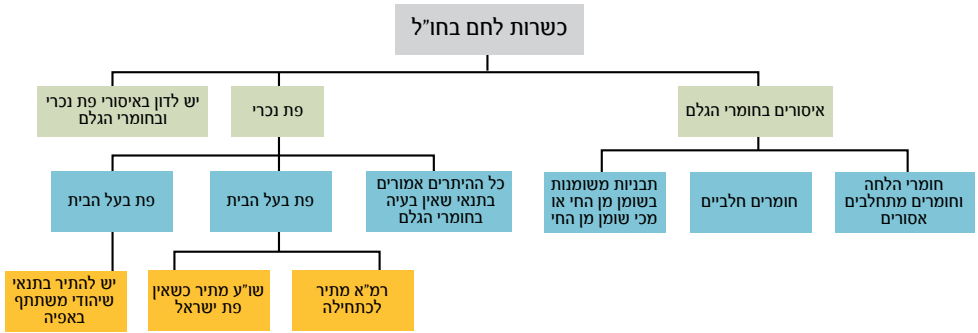
⁸שו"ע י"ד קיב, ב
⁹שו"ע שם; "שי"ך" שם; "חכמת אדם" סה

⁷סימן קסד סע' א

להלן מספר פרטים לגבי לחמים במדינות שונות ברחבי העולם:

המדינה	הלחם הכשר	הערות
אנגליה	Hovis, Kingsmill	בכשרות SKA בית הדין הספרדי ובכשרות KLB. יש לוודא סימון על המוצר כי לא כל הלחמים כשרים.
איטליה	panini	יש לבדוק שאינו מכיל struto (שומן) ושהתבניות אין משומנות במרגרינה
גיאורגיה	שוטיס פורי (ידוע גם כ"לאבאש"), לתשומת לבכם, וודאו	דומה בצורתו לפיתה עירקית, נאפה בטבון ייעודי. ניתן בקלות לאפותו כ"פת ישראל" על ידי הדלקת האש בטבון.
	לחם לבן - כיכר לחם הדומה בצורתו ללחם הרגיל בישראל	יש לוודא שהלחם לא חומם מחדש בתנור של בעלי הגסטו-האוס או המלון וכן שלא מדובר בלחם שהם אפו בעצמם.
גרמניה אוסטריה	Bauern Brot ולחמניות בשם Wasser Brotchen	
דרום ומרכז אמריקה	Bimbo	הלחם מקמח מלא בלבד
הודו	צ'פאטי, נאן	עשויים להיות חלביים
יוון	psomi	זהו לחם הנמכר במאפיות. מגיע בצורת כיכר גדולה, חומה וקשה מבחוץ
ירדן	פיתות	
ספרד	אין לחם כשר בחנויות הרגילות	הלחם מכיל שומן מהחי
פורטוגל	אין לחם כשר בחנויות הרגילות	הלחם מכיל שומן מהחי
צרפת	Baguette non moule	
קואטיה	Spar	מצויים בסופרים השונים
חוסיה	כל לחם גרוזיני בחזקת כשר	על פי הוראת רבני הקהילות
שוויץ	Ruchbort, halbweisbrot	מצוי ברשתות migros, coop

נוכל לסכם את אשר ראינו כך:



חלב

חלב אחר והיות ויש קנסות גבוהים על מי שעובר על התקנות הרי שיש לזה תוקף מקביל להשגחה על החליבה. למעשה מבחינה הלכתית ראוי לכנות חלב כזה "חלב סתם" כיוון שאמנם אין הוא נחשב כ"חלב ישראל", אך גם אינו אסור לגמרי כחלב. אמנם יש פוסקים הסוברים שהגזירה היא עקרונית ואין להתיר חלב שנחלב על ידי גוי בשום מקרה¹³. לדעתם גם הפיקוח הממשלתי אינו מועיל לעניין זה¹⁴. לעניות דעתנו משפחה שנוסעת עם ילדים יכולה בהחלט להסתמך על הדעה המקלה. זה המקום להעיר כי מדינות אפריקה (מלבד דרום אפריקה) ומדינות ערב (מלבד תורכיה) וסין הן המדינות הבעייתיות ביותר מבחינת חלב ולדעתנו אסור לשתות בהן חלב שאינו חלב ישראל.

חכמים אסרו חלב שנחלב על ידי גוי, מחשש שהגוי עירב בו חלב של בהמה טמאה. לכאורה הדרך היחידה להתיר חלב כזה (גם אם עקרונית מדובר בחלב של בהמה טהורה) הוא בכך שיהודי יפקח וישגיח על החליבה¹⁰. לאור זה נשאלת השאלה מה דין החלב בחו"ל?

פוסקים רבים סוברים שעקרונית מדובר בשאלה של סבירות. לכן במקום בו לא נוהגים לחלוב ולהשתמש בחלב בהמות טמאות או שחלב הטמאות יקר בצורה משמעותית מחלב הטהורות, הרי שחשש זה אינו קיים והחלב מותר¹¹. נימוק נוסף אותו מעלים הפוסקים¹² להיתר הוא קיומו של פיקוח ממשלתי. כיוון שהמדינה מפקחת על כך שחלב פרה לא שום

¹³ שו"ת חתם סופר" י"ד ב, קז

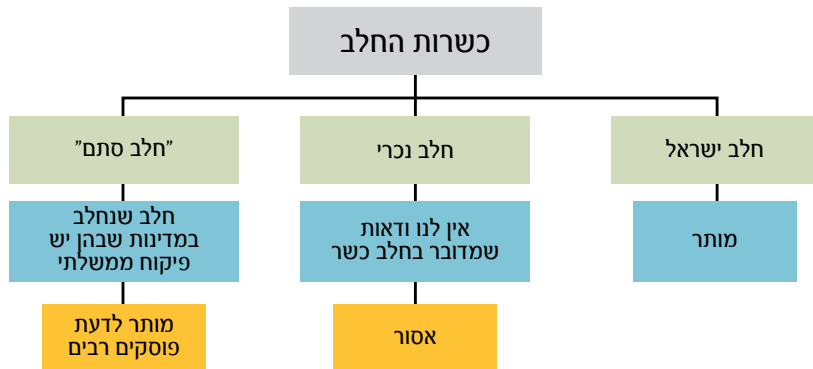
¹⁴ להרחבה בנושא עי' מאמרו של הרב זאב ויטמן שלי"ט: א' חלב נכרים בימינו, "תחומין" כרך כב

¹⁰ עי' ע"ז לה ע"ב; שו"ע י"ד סימן קטו

¹¹ "שו"ת רדב"ז" ד, עה; "פרי חדש" סי' קטו; ו' חזון אי"ש" י"ד מא, ד

¹² "חזון אי"ש" שם, "אגרות משה" י"ד א, מז - מט

לסיכום:



מדינות בהן ניתן להקל בחלב סתם:

	שם המדינה / האיזור
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות	כל מדינות האיחוד האירופי
כל מוצרי חלב ניגר ללא תוספות	מדינות מזרח אירופה (מלבד מדינות שהיו שייכות לברית המועצות)
חלב עמיד מיובא מאירופה בלבד	מדינות אירופאיות שהיו שייכות לברית המועצות
חלב טרי ועמיד בלבד	רוסיה
חלב טרי ועמיד בלבד	מדינות חבר העמים
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות	ארה"ב וקנדה
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות	מקסיקו, מרכז ודרום אמריקה
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות	דרום אפריקה
חלב עמיד מיובא בלבד	הודו
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות מיובאים מאוסטרליה או ניו זילנד	ארצות המזרח
כל מוצרי חלב ניגר ועמיד ללא תוספות	אוסטרליה ניו זילנד ופפואה

בתהליך היצור. כנקודת המוצא לתשובה יש לזכור כי חמאה אפשר לייצר אך ורק מחלב בהמה טהורה! מפני שבחלב טמא אין די אחוזה שומן. זהו גורם מכריע בפסיקה לגבי דינה של החמאה. כבר הגאונים התלבטו בשאלה האם מעמדה של החמאה הוא כגבינה שיש לאסרה או כחלב טהור שיש להתירו. לדעת הרמב"ם¹⁵ החמאה מעולם לא נכללה בגזרת גבינת נכרים ומדבריו משמע כי החמאה מותרת. והגר"א¹⁶ הסביר שאין סיבה לאסור את החמאה משום שאין כול חומר זר המעורב בתהליך החיבוץ. ה"שולחן ערוך"¹⁷ כותב כי שאלה זו תלויה במנהג המקום. מדבריו ומדברי הרמ"א משמע שיש להתיר אם ישנה וודאות שאין בחמאה עירוב של כל חומר אסור. פוסקים נוספים¹⁸ כותבים שאם החמאה בושלה יש להתיר גם למי שנוהג איסור. זהו היתר חשוב במיוחד לאור העובדה שרוב החמאה בימינו מפוסטרת ואם כן יש לה דין של חמאה שבושלה המותרת לדעות אלו בכל מקרה¹⁹.

לסיכום:

- **ניתן לצרוך חמאה מפוסטרת וחמאה חמוצה משום שחמאה איננה כלולה בגזירת חלב נוכרי ולא באיסור גבינת נוכרי. רבים הנוהגים להקפיד על חלב ישראל נוהגים להקל בחמאה.**
- **יש להקפיד שבחמאה אין תוספים אחרים מלבד מלח. חמאה עם תוספים כגון עשבי תיבול וטעמים שונים עלולה להיות בעייתית ועל כן היא אסורה.**
- **שימו לב: בארצות אירופה קיים מוצר הנקרא "ממרח חמאה". זהו מוצר שרק 80% ממנו הוא חמאה טהורה והשאר שמן (חמניות או קנולה). מוצר זה אינו חמאה והוא זקוק להכשר, אולם בחמאה הטהורה לסוגיה יש כמובן להתיר ללא ספק.**

שאלת כשרות החמאה קשורה גם היא לשאלה העקרונית בדבר היתר חלב נוכרי. נקדים הסבר קצר לתהליך ייצור החמאה. החלב שאנו מכירים מורכב ברובו ממים ומיעוטו מ"מצוקי החלב". בתהליך ייצור כול מוצרי החלב מפרידים את מוצקי החלב מן המים שבחלב. בעוד שבתהליך הגיבון, עליו נדבר להלן, משתמשים בתוסף חיצוני (- מגבן או חומצה לקטית); הרי שבתהליך החיבוץ, - הוא תהליך הכנת החמאה, אין משתמשים בשום תוסף אלא בסירכוז (=סחרור) של החלב עצמו או השמנת שצפה באופן טבעי על פניו. לאחר הסרכוז והפעלת לחץ על שומן החלב ומוצקיו נוצרת החמאה המכילה לרוב כ-0% שומן ו-15% מים. בתעשיית החלב קיימים ארבעה סוגי חמאה:

- א. באירופה מקובל להשתמש ב"חמאה חמוצה"; חמאה שהשמנת שלה תססה מעט לפני החיבוץ.
- ב. בארה"ב ובריטניה נפוצה יותר החמאה המתוקה המיוצרת משמנת מפוסטרת והיא בעלת טעם "נקי" יותר.
- ג. חמאה מזוקקת היא חמאה שהוצאו ממנה כמעט כל המים. זוהי חמאה "נוחה לעבודה" ואהובה על קונדיטורים ופסטרייז.
- ד. בארצות ערב נפוץ ה'גהי'; חמאה שחוממה לטמפרטורות גבוהות כדי להאריך את חי המדיף שלה והיא שחומה מעט.

גם לפי השיטות המתירות את החלב המצוי בפיקוח ממשלתי הדוק (ראה לעיל) אין להתיר גבינת נוכרי אף אם ברור שהגבינה נוצרה מחלב טהור (להוציא קולא מסוימת לגבי גבינות רכות כפי שנסביר להלן). נשאלת אם כן השאלה האם החמאה דומה לגבינה האסורה או שיש לראות בה "חלב קרוש ומוקפא" המותר, לפי שכאמור, אין שום מגבן חיצוני מעורב

¹⁵ הל' מאכלות אסורות ג, טו
¹⁶ יורה דעה סי' קטו
¹⁷ שם, סי' ג'
¹⁸ "הפרי"ח, "ט"ז", "גר"א" ו"חי אדם"
¹⁹ אמנם יש לציין כי בעבר נתקלתי לא פעם בתהליך של הפקת חמאה (בעיקר לתעשייה) משומן שהופרד לא מהחלב עצמו אלא ממי גבינה שהגיעו מתעשיית הגבינה או ממים בהם בושלה גבינה מה שמהווה בעיה הלכתית (עי' "פתיחי תשובה" יורה דעה קטו ז). אולם כאמור הדבר נפוץ פחות ביצור החמאה לשימוש ביתי

¹⁵ הל' מאכלות אסורות ג, טו
¹⁶ יורה דעה סי' קטו
¹⁷ שם, סי' ג'
¹⁸ "הפרי"ח, "ט"ז", "גר"א" ו"חי אדם"

כאשר אנו דנים על כשרות גבינות בחו"ל הדיון מתחלק לשניים:

- א. איסור גבינת נוכרי
- ב. חומרי הגלם המצויים בגבינה.

תחילה עלינו לברר על אילו סוגי גבינות חל איסור גבינת נוכרי. אולם גם אם נגיע למסקנה שיש גבינות שאינן נכללות באיסור, עדיין עלינו לשאול האם הן מותרות בהתחשב בחומרי הגלם שהן מכילות.

איסור גבינת נוכרי הוא איסור דרבנן לפיו אסור לאכול גבינה שגבן נוכרי²⁰. השאלה ההלכתית המרכזית נוגעת להיקף האיסור. על אילו גבינות הוא חל?²¹

בעבר השתמשו באנזים שהופק מקיבת עגל בתהליך ייצור הגבינה ומכאן נובע איסור זה... כיום רוב האנזימים המשמשים בייצור התעשייתי הם סינטטיים, אם כי בחלק מהחוות בצרפת ובאיטליה עדיין משתמשים באנזימים מן החי. מכל מקום הגזרה של חכמים היא גורפת ומתייחסת לכל הגבינות הקשות בין אם העמידו אותן על ידי מעמיד ומגבן מן החי או מן הצומח²² גזירה זו עומדת בפני עצמה ואינה תלויה בהיתרים השונים שנאמרו לגבי חלב נוכרי. גם פוסקים המתירים שימוש בחלב נוכרים בימינו אוסרים גבינת גויים באיסור גמור שאין לו כל היתר²³.

אשר על כן, על מנת שגבינה תהיה כשרה נדרשים שלושה תנאים:

- **חלב כשר מבהמה טהורה.**
- **שיהודי ייתן את החומר המגבן לתוך הגבינה, או לפחות יראה את הגוי בשעת מעשה.**
- **שאר חומרי הגלם יהיו כשרים²⁴.**

נמצא אפוא, שכל גבינה קשה או חצי קשה (גבינות מותכות, חלומי, מוצרלה) שהשתמשו לייצורן בחומר מגבן כלשהו מן הצומח או מן החי אסורות באכילה באיסור דרבנן אלא אם כן יוצרו בכשרות ובהשגחה מוסמכת וזאת גם אם ידוע בוודאות שכל המרכיבים וחומרי הגלם כשרים.

ובאשר לגבינות הרכות, לכאורה היה מקום לומר כי הן אינן כלולות בגזירה משום שכאמור, הן מיוצרות על ידי מחמצת או שאריות חמאה: כפי שהסברנו לעיל; תרבויות של חיידקים מוכנסות לחלב וגורמות לירידת החומציות שלו ולקרישת השומנים (למעשה על פי ההגדרות המקצועיות המקובלות בתעשיית הגבינה בצרפת ואיטליה הגבינה הלבנה הרכה, גבינת השמנת והקוטג' המוכרות בארץ והפילדלפיה לסוגיה הנפוצה בארה"ב ובקנדה כלל אינן מוגדרות כ"גבינה"). אמנם ערוך השולחן²⁵ אסר את כול סוגי הגבינות ואילו הרב משה פיינשטיין זצ"ל התלבט האם הגבינות הרכות אמנם אסורות²⁶: "השרידי אש"י²⁷ כתב להתיר במקום שיש מחסור במוצרים

²³ ערוך השולחן" יו"ד קטו, טז. אמנם קיימת שיטת חכמי רובנראי המובאת בתוספות בע"ז בסוגיה ה"ל. על פיה אין הגזירה חלה כאשר ברור שהמגבן הוא צמחי. שיטה זו לא נפסקה להלכה, אך בשעת דחק גדול היו פוסקים שהתירו לסמוך עליה

²⁴ "שרי"ע" ורמ"א יו"ד סימן קטו סעיף ב

²⁵ שו"ת

²⁶ "בדבר קרים טשיז" יש בזה איסור גבינת עכו"ם הנה יש טעמים להתיר שלא להחשיב זה גבינה... אבל למעשה איני אומר בזה לא היתר ולא איסור וטוב להחמיר. אבל למחות באלו שאוכלין אותו אין צריכין (שו"ת "אגרות משה" יורה דעה חלק א סימן ו)

²⁷ חלק א סימן ט: "אם ברור שהגבינה נעשית בלא העמדה כלל והכל נעשה מאלו, אז יש להתיר בארצנו בזה"ז שאין בשר כשר מצוי כלל... ואין אפשרות לקנות גבינה של ישראל. אבל אם מעמידים אותה ע"י דבר אחר ואפילו ע"י עשבים, וכדומה - אין להתיר אלא לחולים ולבריאים, ואנשים זקנים וחלשים ועניים..."

²⁰ מסכת עבודה זרה דף לה, ע"א - ע"ב. טעמים רבים ניתנו לאיסור אולם עיקרו נעוץ בעובדה שבמספר מאות שנים החומר המגבן נלקח מבהמות שלא נשחטו כדון. מקובל להסביר (רמב"ם הל' מאכלות אסורות פ"ג, ה"ד) שהגזרה היא עקרונית וכוללת גם גבינות שנעשו על ידי מעמיד צמחי

²¹ בתעשיית הגבינות מבחינים בין שני סוגים עיקריים: הגבינות הקשות והחצי קשות מזה הגבינות הרכות מזה. ההבדל העיקרי ביניהן נובע מהשוני בתהליך הייצור. בעוד שלייצור הגבינות הקשות (כמו גבינות בלו או ברי, מנצ'גו וקממבר) יש צורך במגבן (אנזים) ובהבחלה, הרי שאת הגבינות הרכות (גבינה למריחה כמו פילדלפיה, גבינת שמנת, קוטג') מייצרים על ידי תרבות לקטית של חיידקים המורידה את חומציות החלב ומקרישה אותו

²² רמב"ם, הלכות מאכלות אסורות ג יד



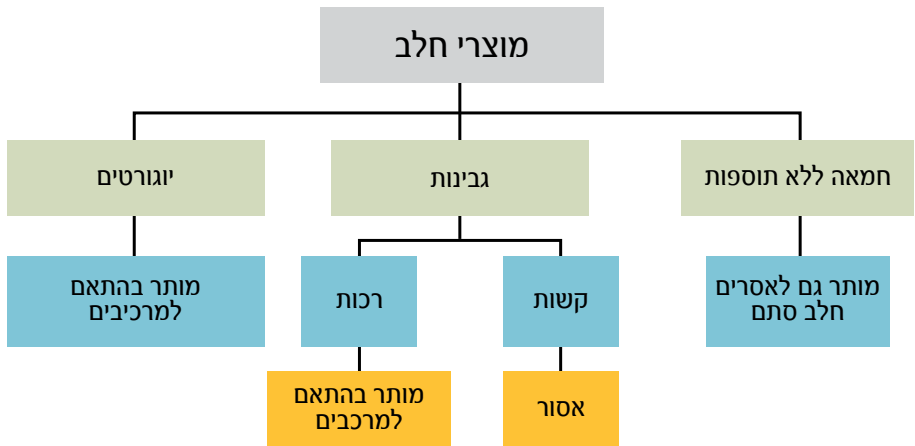
לסיכום:

בסוגיית כשרות הגבינות יש לדון בשני נושאים:
א. איסור גבינת נוכרי.
ב. כשרות חומרי הגלם.

גבינות קשות העשויות על ידי אנזים מגבן הן עיקר האיסור של גבינת נוכרי ויש להעיר כי בגבינות אלו מצויים פעמים רבות תוספים האסורים ממש כמו יין או חומרי טעם שונים. באיסור זה נכללות כל הגבינות שייצורן באמצעות מגבן (כגון: חלומי, מוצרלה והגבינות המלוחות)

ישנה שיטה בפוסקים המתירה בשעת הצורך להקל בגבינות רכות. במקרה זה עדיין יש לוודא כי הגבינה איננה מכילה חומרי גלם נוספים אסורים.

כיום, גבינת פילדלפיה המפורסמת שהיא למעשה גבינת שמנת (33% אחוז שומן) מצויה ברוב המקומות תחת השגחת OU. אולם אין להסיק מכך שהיא כשרה בכל מקום בעולם, משום שכמעט כל גבינה רכה זקוקה לחומרים מייצבים שלא תמיד מגיעים ממקור כשר. (ישנם ארגוני כשרות נוספים באירופה ובארה"ב שסומכים על ההיתר של ה"שרידי אש" ועל דבריו של האג"מ ומתירים גבינות רכות שאין בהן מגבן המיוצרות עם מחמצת או בשיטת הטפטוף.)



בירה

הבירה שייכת למשפחת המשקאות הנקיים. מרכיבים אותה ארבעה חומרי גלם: מים, לתת, כשות ושמרים.³¹

המים - רוב הבירה היא מים ולכן למרכיב זה חשיבות רבה מבחינה הלכתית. טעמה של הבירה ועוצמתה נגזרים במידה רבה מאיכותם של המים בהם משתמשים.³²

הלתת (malt) - גרעיני שעורה שהונבטו לאחר ש הושרו במים לכמה שעות ואז קולים אותם בהתאם לרמה הנדרשת לסוג הבירה המבוקש. ככל שהקלייה חזקה יותר הבירה כהה יותר.

הכשות (Humulus lupulus) - פרח רב שנתי המצוי בחצי הכדור הצפוני והוא הנותן לבירה את הטעם המריר ואת הקצף האופייניים לה. מרירותה של הבירה תלויה במידה רבה בזן הכשות שבו בוחרים להשתמש.

השמרים - אמנם השמרים וכשרותם מהווים סוגיה הלכתית בפני עצמה, אך אנו נדון בה רק בהקשרם לבירה. תפקידם של השמרים לפרק את הסוכרים הנמצאים בתערובת ולייצר את האלכוהול! היות ותהליך הפירוק אותו מחוללים השמרים יוצר גם טעמי לוואי שונים, כול מבשלת בירה מקפידה לגדל את השמרים שלה. השמרים הם אלו שמחלקים

מבחינה כשרות ונוכל לחלק את עולם המשקאות האלכוהוליים לשלוש קבוצות:

- המשקאות האסורים.
- המשקאות הזקוקים לכשרות והשגחה.
- משקאות המותרים גם ללא השגחה.

חלוקה זו נובעת מן העובדה שכל משקה הנועשה מן הגפן או שמעורב בו אלכוהול שמקורו מן הגפן או מיץ ענבים אסור באיסור דרבנן המכונה "סתם ינים"²⁸. כיוון שהיין או מיץ הענבים אסור הרי שיש להתייחס אליו כאל כול איסור שנתערב בהיתר.²⁹ אולם אם התערב במשקה (שאינו יין) הוא בטל רק בשיעור של 1:6.³⁰ זוהי למעשה הבעיה של משקאות אלכוהוליים רבים: ליקר, אפריטיף משקאות אנרגיה וכד'. יצרנים רבים מעוניינים לחזק את המשקה ולהעלות את רמת האלכוהול שבו על ידי הוספת יין או אלכוהול מזוקק מיי. מה שמעורר כמובן בעיה באשר לכשרות המשקה. בעיה נוספת היא הוספת חומרי טעם שונים, חומרי הצללה וצבעי מאכל. לכן ככלל: משקאות אלכוהוליים שאותם ניתן לצרוך ללא השגחה הם בעיקר אלה המכונים "המשקאות הנקיים". דהיינו משקאות העשויים מחומר גלם אחד בתוספת מים והאלכוהול שבהם אין מקורו בענבים וביין.

להלן פירוט קצר של המשקאות השכיחים העיקריים:

³⁰ שם קלד, ה; בט"ז, קיד, ס"ק ד; ועי' "חכמת אדם" כלל פ', סע' ב'.
³¹ אמנם בחלק מן הבירות (בעיקר בבלגיה ומעט בצרפת) מוסיפים לבירה עשבי תיבול ובמקומות אחרים (כמו ארצות לטינו-אמריקה) מאזנים את מרירות הבירה בתמציות סוכרים מתירס או מאוור.
³² "מים קשים" הם מים המכילים כמות גבוהה יחסית של סידן (121 מ"ג סידן ומעלה לליטר מים) והם מתאימים לבירות הכהות והמעורפלות ואילו "המים הרכים" מתאימים יותר לבירות הצלולות והבהירות.

²⁸ בשונה מיי נסך - ששימש לעבודה זרה, "סתם ינים" אינו אסור בהנאה. "סתם ינים" הוא: יין שאמנם נוצר על ידי גוי אך אין ודאות ששימש לע"ז. או שהגוי כלל אינו עובד ע"ז כגון: מוסלמי. עי' "שו"ע" י"ד, קכד סעיף ו' בט"ו ס"ק ד. הרמ"א מביא שטיה מקלה עוד יותר לפיה יש להקל גם בנוצרים של זמננו כיוון שאין הם רגילים לנסך יין בפולחנם. עי' "שו"ע" י"ד, סי' קכג, סע' א' ובש"ך סי' קכד ס"ק ע"א.
²⁹ אם היין התערב במאכל הרי הוא בטל בשישים (שם קלד, ג; ש"ך שם ס"ק כא).

מודעה



מודעה



הרוב נזרע לאחריו ונוצרת בעיית "חדש". משמעות הדבר הוא שברוב אירופה אין בדרך כלל בעיה של 'חדש' ממש כדברי ה"משנה ברורה".

בישול נכרים - דברי הש"ך לגבי איסור חדש חשובים גם ביחס לשאלת בישול נכרים. לדעת כול הפוסקים ברור שאין איסור בישול נכרים בבירה משום שרק במאכל או משקה חשובים קיים איסור כזה. לכאורה, גם על בירה, שעליה ניתן לקדש ולהבדיל, היה אמור לחול כלל זה. אולם לדעת הש"ך

א. רק מאכל המלווה את הפת מוגדר כ"מאכל חשוב", אך מה שנאכל בפני עצמו אינו נחשב "חשוב" ובירה, כידוע, שותים גם בפני עצמה. ב. כפי שנאמר לעיל, המים ולא השעורה הם המרכיב העיקרי והחשוב בבירה ולראיה: ברכתה "שהכול" ולא "מזונות".

אם כן, האם מותר לשתות בירה בכל מקום? התשובה היא תשובה יהודית טיפוסית: "תלוי". כאשר הבירה מיוצרת במדינה בעלת מסורת מפותחת של בישול בירה, הרי שבירה שאין בה תוספת טעמים וחומרי גלם אחרים מותרת בהחלט (בכפוף לדיני "חדש" שפורטו לעיל). יש מדינות המייצרות בירות זולות מאוד ולשם כך משתמשים בחומרי גלם מלאכותיים כמו אייזנגלאס להצללת הבירה או מייצבי קצף שונים. לכן יש להימנע מלשתות בירות מקומיות בארצות המזרח ואפריקה, אולם בירות מיובאות אפשר להתיר. כמו כן יש להתיר צריכת בירה באירופה, ארה"ב, קנדה ואמריקה הלטינית.

וודקה

הוודקה שייכת למשפחת 'המשקאות הנקיים'. מוצאה מרוסיה אך כיום היא מיוצרת במדינות רבות (פולין, דנמרק, ארה"ב, צרפת). בעבר הייתה הוודקה מוצר פשוט זול, אולם בשנים האחרונות היא

את הבירה לסוגיה השונים: בעיקר לאגר ואייל (Ale). בירת הלאגר היא מסחרית יותר וארומטית יותר לעומת בירת האייל הכבדה יותר ובעלת טעם ארוך יותר.

יש מבשלות שמוסיפות לבירה חומרי הצללה, יש המעדיפות הצללה טבעית ויש המשווקות את הבירה שלהן כשהיא מעורפלת.

ביחס לכשרות הבירה יש לחוש לארבעה נושאים:

- א. איסור חדש
- ב. שכר של גוים
- ג. בישולי נכרים
- ד. חששות כשרות בחומרי הלואי.

איסור חדש - נחלקו הפוסקים האם "איסור חדש"³³ חל גם בחו"ל או רק בא"י. זו בעיה שכיחה בארצות צפוניות בהן קיים קציר סתיו. רוב הפוסקים מחמירים מאוד בסוגיה זו³⁴ בעל ה"משנה ברורה"³⁵ הביא דיון ארוך בנושא ולדעתו יש להחמיר. אך הוא ביקש לסנגר גם על המקלים, כאשר לטענתו העיקרית קשה לקבוע בוודאות שאכן מדובר ב"חדש" לפי ששעורה מן הישן מעורבת בשעורה מן החדש. טעם מקורי להיתר הובא על ידי הש"ך: לדבריו, האיסור מתייחס רק לתבואה עצמה אבל לא למשקה שנוצר ממנה!

לייצור לתת משתמשים אך ורק בשעורת קיץ. שנזרעת באירופה בחודשים מרץ - אפריל. כאשר החורך קר במיוחד הזריעה מתאחרת ותתכן בעיית "חדש" במיוחד כאשר פסח חל מוקדם יחסית לפי הלוח הלוועזי. לעומת זאת בשנה מעוברת הפסח מאוחר ובהתחשב במשך הייצור של הבירה היא תגיע לשווקים בתקופת נובמבר ואז הבעיה כמעט אינה קיימת. למעשה כיום, ברוב המוחלט של ארצות אירופה רוב החיטה נזרעת לפני הפסח ורק בארצות הצפוניות כמו שבדיה, פינלנד ורוסיה

³⁴ רמב"ם: הל' מאכלות אסורות י, ב; "שו"ע" או"ח, תפט, י; י"ד רצג, ב; משנ"ב תפט, מה
³⁵ ביאור הלכה תפט ד"ה: ובזמן הזה

³³ איסור אכילת תבואה שנקצרה לפני העומר עד לאחר היום הראשון של חג הפסח.

לייצור וויסקי, הנחשב לאמנות, נדרשים חומרי גלם מעטים: מים, שעורה, קבול (peat) ולפעמים קרמל ושמרים, ויש בו ששה שלבים. א. הלתתה - הנבטת גרעיני השעורה במים למספר ימים ולאחר מכן ייבוש בעשן על ידי אדמת קבול הנותנת לו את טעמו המעושן. ב. התססה - לאחר הרתחה בטמפ' של 67°C כדי לפרק סוכרים ועמילנים מוכנס הנוזל ל wash back ובטמפ' של 20°C מתחיל הנוזל (בתוספת 8% שמרים) לתסוס ליומיים ומתקבל אלכוהול. ג. זיקוק - אידיו האלכוהול וציונו במכלי נחושת בתהליך רציף או רב שלבי מופק נוזל בריכוז 70% אלכוהול. ד) יישון - זהו השלב המשמעותי מבחינת הכשרות. הוויסקי מועבר לחביות עץ אלון ומדולל לריכוז של 63%. היישון מתמשך 25-3 שנה. 5) סינון - קירור הוויסקי לטמפ' קרובה ל-0°C וסינון עדין למשקה צלול. 6) בלנדינג - בוויסקי שאינו סינגל מאלט מערבים מספר סוגי וויסקי כדי ליצור טעם מסוים. יצרניות הוויסקי כפופות לחוקים נוקשים שאינם מאפשרים ערבוב של חומרי גלם אחרים בוויסקי.

בעיית הכשרות מתעוררת בשלב היישון בחביות שהכילו "סתם יינם" שהוא איסור דרבנן לפי שטעמו נספג בוויסקי. גדולי הפוסקים שדנו בשאלה ה"אגרות משה"³⁹, ה"מנחת יצחק"⁴⁰, ובימינו, הגאון ר' אשר וויס⁴¹. מנו טעמים רבים לפיהם יש להתיר וויסקי שיושן בחביות יין: לא היין משביח את טעם הוויסקי, אלא שילוב של גורמים שונים כגון סוג העץ של החבית, המקום במרתף ועוד⁴². מה גם שברוב המקרים מדובר בחביות שעברו עליהן י"ב חודש טרם שהוכנס וויסקי מה שפוגם את טעם

מקבלת מעמד אצילי ומחייבת דיון מחודש בשאלת כשרותה³⁶. אם בעבר רוב הוודקה יוצרה מסלק, תפוחי אדמה או תירס; כיום רוב הוודקה האיכותית מיוצרת מחיטה או שעורה (Absolut השוודית, Grey Goose הצרפתית, Van Gogh ההולנדית). ישנן מעט סוגי וודקה המיוצרים מחומרים אחרים (Chopin הפולנית- מתפוחי אדמה או Wyborowa) - משיפון³⁷. ועל כן וודקה ללא כשרות לפסח היא חמץ. וודקה ללא תוספות כלשהן מוחזקת ככשרה וכאלה הם רוב מותגי הוודקה המפורסמים בעולם. אולם כיום קיימים בשוק האלכוהול עשרות מותגי וודקה בטעמים העלולים להיות בעייתיים מבחינת הכשרות בגלל תמציות הטעם שנוספו להם. כך למשל לגבי הוודקה פינלנדיה (הוודקה הנצרכת ביותר בישראל): רוב המותגים של פינלנדיה כשרים, אולם Filandia Blackcurrant, Finlandia Cranberry וכן Finlamdia Lime אינם כשרים כיוון שאין וודאות שאין הם מכילים מרכיבים שאינם כשרים³⁸.

לסיכום: רוב מותגי הוודקה היוקרתיים ידועים ככשרים. עם זאת וודקה חייבת כשרות מיוחדת לפסח וודקה בטעמים חייבת גם היא כשרות מפני שלא כל המותגים כשרים.

וויסקי

מוצאו של הוויסקי מסקוטלנד ואירלנד ובגאליה משמעות השם: "מי החיים". קרוב אליו, משקה הנקרא Bourbon. ההבדל ביניהם הוא שבעוד הוויסקי מיוצר אך ורק משעורה, הבורבון מיוצר מ- 51% תירס לפחות.

בשפה המקצועית "וודקה מלוכלכת" נובעת מכך שלעתים היצרן מחזק את הוודקה על ידי תוספת אלכוהול ממקור אחר. ולא פעם מדובר באלכוהול מזוקק מעודפי תעשיית היין האסור מדיון "סתם יינם".

³⁹ ו"ד א, ס"ב

⁴⁰ ח"ב, כ"ח

⁴¹ ה"מנחת אשר" א, מד

⁴² על פי הכלל ההלכתי "זהו זה גורם" - כאשר טעם נוצר על ידי גורם איסור וגורם היתר חדש להתיר (ערלה פ"ב, הל' מאכלות אסורות ט"ז).

³⁶ ייצור הוודקה דומה לשאר המשקאות האלכוהוליים: זיקוק הגלוקוז המצוי בפרי או בדגן והפיכתו לאתנול על ידי התססה ומספר שלבים של זיקוק. לאחר הזיקוק מתקבל נוזל כוהלי בערך של 95% אלכוהול משם מועבר האלכוהול דרך סינון בפחם למשך 8 שעות לפחות. לאחר מכן הוא נמהל במים טהורים על מנת לקבל משקה ברמת האלכוהול הרצויה (בד"כ בין 40% ל 60% אלכוהול).

³⁷ ולכן וודקה עשויה להיות חמץ בפסח.
³⁸ בעיה אחרת הקיימת בעיקר במותגי הוודקה הזולים (המכונים

להכיל לפחות 51% של צמח האגבה, להכיל בין 49%-35% אלכוהול (בד"כ 40%) ועל הבקבוק לשאת את מספר המזקקה וחומתמת של מועצת הטקילה של מקסיקו⁴³.

שנם ארבעה סוגים של טקילה:

1. Blanco טקילה צלולה ושקופה האהובה בברים ובמסיבות כיוון שאפשר לערבב ממנה קוקטיילים. טקילה זו מבוקבקת מיד לאחר הזיקוק השני.
2. Oro טקילה לא מיושנת בעלת צבע זהבהב בד"כ בתוספת מעט קרמל.
3. Reposado טקילה שיושנה 6-8 שבועות בחביות עץ אלון בעל צבע זהב וטעם עז.
4. Añejo יושנה בחביות עץ אלון במשך שנה עד שלוש שנים. צבעה חום והיא בעלת נוכחות חזקה, אחוזי אלכוהול גבוהים ולפעמים טעם מעושן.

בייצור טקילה משתמשים תמיד בשמרים שנוצרו באופן טבעי בתהליך התסיסה של הטקילה ולכן אין הם מהווים בעיה. כאמור, כדי ליצור את ה-reposado ואת ה-añejo משתמשים בחביות שנקנו ממזקקות וויסקי (בד"כ Jack Daniel ו-Johnnie walker). מזקקות הטקילה מקפידות שאלו יהיו חביות וויסקי ולא חביות יין ולכן מבחינת הכשרות גם סוגיית החביות אינה מהווה בעיה⁴⁴.

הערה חשובה: בשנים האחרונות, עם הגידול בצריכת הטקילה בעולם ניתן למצוא בשוק שני סוגי בקבוקים: הסוג האחד הוא טקילה שבוקבקה ב-puro agave על הבקבוק כתוב ו-Hecho en Mexico. בטקילה זו, כאמור, אין שום חשש כשרות.

היין. מבחינת הכשרות מבחינים בין ארבע דרגות: א. רוב סוגי הוויסקי בעולם מיושנים בחביות bourbon שלא הכילו יין כלל. על אלו נכתבה תשובה של הרב אשר פדווא מבית הדין בלונדון והם מותרים ללא ספק.

ב. וויסקי ב sherry cask שמותר לכל הדעות: טעם היין אינו מורגש או שמדובר בחביות ישנות או שרק חלק מהוויסקי התיישן ב sherry cask ולכן חל הכלל "זה וזה גורם".

ג. וויסקי שיושן בכוונה בחביות יין (בד"כ יין ספרדי כמו pedro ximenez) וטעם היין חזק ומורגש יותר. נקרא בד"כ special cask או כינוי דומה. כאן התירו הפוסקים על פי "הנודע ביהודה" סי' נ"ו המקל בזה היות ומדובר בטעם יין ולא בין עצמו, ועל פי ה"ט"ז והאג"מ הפוסקים שבוויסקי היין במקרה זה בטל 1:6 (עובדתית יתכן שיש אפילו ביטול בששים לשיטות המחמירות).

ד. Special finish או triple cask או double mated. מיושן תחילה בחביות רגילות ולאחר מכן מוכנס לחביות יין קטנות יותר כדי לתת בו טעם היין. האג"מ מתיר כי גם כאן בסופו של דבר בטל טעם היין ב-1:6 מדין "זה וזה גורם". הגר"א וויס מתיר כיוון שלדעתו לא חלה כאן ההגדרה ההלכתית של "טעם". "טעם של איסור" יכול לעבור על ידי חום או כבישה אבל לא בפרק של שנים רבות כ"כ כמו בוויסקי ולכן אין זה "טעם" אלא "ריאקציה כימית" ויש להתיר.

טקילה

כדי שמשקה יוכל לשאת את השם 'טקילה' הוא חייב להיות מיוצר במחוז חליסקו (במרכז מקסיקו),

⁴⁴ כיוון שוויסקי נחשב כחמץ עולה השאלה האם ישוון הטקילה בחביות הוויסקי הופך אותה לחמץ. בשאלה זו אנו נתקלים בהבדל מעניין. בעוד שוועדי הכשרות הגדולים בעולם אינם מחשיבים טקילה שיושנה בחביות וויסקי כחמץ הרי שיהודי מקסיקו במשך דורות רבים ועד היום נמנעים מלשתות את הטקילה reposado ו-añejo בפסח ומסתפקים רק Blanco.

⁴³ את הטקילה מפיקים מהפינייה (piña) היא הפקעת של צמח האגבה הכחולה. הצמח עצמו בעל עלים ארוכים וקוצניים והפקעת דומה לאננס ענק. למעשה מדובר בתהליך יקר למדי משום שהצמח מגיע לבשלות במשך תקופה של 8-12 שנים לאחר שתילתו. הפינייה הבשלה מבושלת בתנור מסורתי של אבן שחורה (horno) או בדוד קיטור כדי לפרק את העמילן לסוכר שתוסס בעזרת שמרים. העיסה שנוצרת מועברת למכלי תסיסה מנוחשת למשך יומיים. בשלב זה נוצר נוזל בעל ריחז אלכוהולי נמוך. את הנוזל מעברים לזיקוק שני לקבלת המשקה.

כמו האייריש קרים או ליקר ביצים מסוגים שונים. בליקרים העשויים מפירות מרובי סוכר (אפרסקים, רימונים, תפוזים) לא קיימת בד"כ בעיה. אולם על מנת להימנע מהאיסור יש לברר בצורה ודאית את כשרות הליקר.

רום

הרום (המכונה "המשקה של הפיראטים") מיוצר בהתססה וזיקוק של דבשת קנה סוכר. כמו בטקילה גם ברום יש רום הלבן המשמש ליקוקטיילים (כמו מוחיטו וקובה ליברה) ומיוצר בעיקר בקריביים הספרדיים (קובה, פורטו ריקו וונצואלה); ורום כהה אותו מקובל לשתות 'סטריות' ללא תוספות ומוצאו מהקריביים הצרפתיים וההולנדיים (ארובה, ג'מייקה האיטי)⁴⁵.
רוב מותגי הרום המפורסמים (Bacardi, Capitan Morgan) נחשבים כשרים (Negrita אינו כשר!). רום עם טעמים חייב אישור כשרות (ל- Bacardi ישנם מספר מותגים כאלה ולא כולם כשרים!) וכך גם משקה המבוסס על רום (Breezer וכד') ולפסח יש צורך בכשרות מיוחדת.

הסוג השני הוא בקבוקים שעליהם נכתב **Tequila Mixto** טקילה זו מיוצאת במכלים ממקסיקו למדינות אחרות ומבוקבת שם. לכן יתכן ותהייה לגביה בעיות כשרות כגון: הובלה במכלים שאינם כשרים, הוספה של חומרי גלם אסורים (כמו טעמים או חיזוק באלכוהול אסור). מובן מאליו שאין לצרוך טקילה כזו ללא אישור כשרות. ולכן רק טקילה איכותית שיוצרה וגם בוקבקה במקסיקו היא טקילה שאין בה חששות כשרות.

ליקרים

הליקרים הם משקאות העשויים מפירות או עשבים. המשקה עובר התססה טבעית בעזרת הסוכר שבפרי שהופך לאלכוהול ומוסיפים לו תזקיק אלכוהולי נוסף. בשונה מהמשקאות אלכוהוליים אחרים כמו הוויסקי, הוודקה והטקילה העשויים מזיקוק טהור ללא תוספות; 'ליקר' מוגדר כאלכוהול בטעמים נוספים המופקים מפירות, עשבים, דבש ועוד. עודפי היין באירופה עצומים והם משמשים לזיקוק נוסף שיוצר את האלכוהול הנקי המחזק את הליקרים השונים. כמו כן קיימים ליקרים חלביים

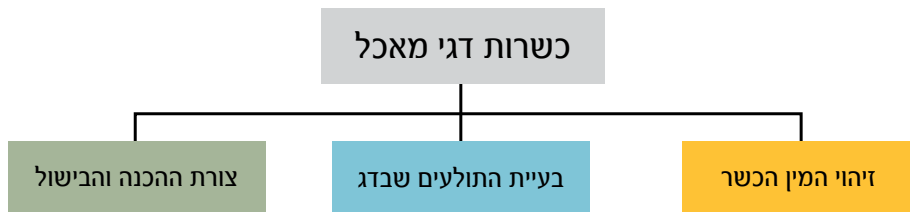
טבלת סיכום לכשרות משקאות אלכוהוליים:

חייב השגחה	כשר ללא השגחה
ליקר	וויסקי (תוצרת: אנגליה, סקוטלנד, אירלנד, יפן)
	ברבן
וודקה	טקילה (מיוצרת ומבוקבת במקסיקו בלבד)
בירות עם תוספות וטעמים	בירה נקייה ללא תוספות (ב: אירופה, ארה"ב, קנדה, כל ארצות אמ"ט, דרום אפריקה, רוסיה, אוסטרליה, ניו זילנד ופפואה), תורכיה
אוזו וסירטקי	בירה מיובאת בהודו, סין, ארצות המזרח, יפן, אפריקה ומדינות ערב
ערק	רום
ברנדי וקוניאק	ג'ין
אפריטיפים	

אלכוהול, מדולל במים ומועבר ליישון בחביות אלון (לרוב חביות Burben). למשך 12-3 שנה. כדי לקבל רום לבן מזקקים את הנוזל בפחם פעיל. הרום הכהה אינו מזוקק ונחשב איכותי יותר.

⁴⁵ כדי להתסיס את הדבשה יש צורך בשמרים. יצרני הרום מקפידים להשתמש אך ורק בשמרים שנוצרו מתסיסה של רום קודם ולא ממקור חיצוני. לאחר תסיסה במשך ארבעה ימים עובר הרום לזיקוק. כיום רוב הזיקוק הוא זיקוק רציף של 4-5 שלבים. הנוזל הסופי המכיל 90%

בדיון על כשרותם של דגי המאכל יש להתייחס לשלושה נושאים עיקריים:



זיהוי הדג הכשר

ופעמים רבות איוו מפוצל. אלו סימני עזר שאינם סימנים מוחלטים ומסייעים בעיקר במקרים שקיימת התלבטות כגון: דגים המשרים את שקששיהם או שהם עתידים לצמוח מאוחר יותר. (זני טונה למיניהם וחלק מהסרדינים).⁵³ למעשה יש ספקות לגבי כמה סוגי דגים כגון: הדגים המעופפים הנחשבים בד"כ טהורים, המרלין הכחול שקשקשיו חודרים לתוך עורו ואינם נקלפים. בעבר נהגו לאסרו וכיום מקובל להתירו (לא אצל העדה החרדית) ודג החזיר (**Balistes**) שקשקשיו מחוברים זה לזה ואינם נקלפים.⁵⁴ ישנם אלפי סוגי דגים בעולמו של הקב"ה וקשה לגבש רשימה שלמה של סוגי הדגים הטהורים והטמאים. מדי פעם מנסים להרכיב רשימה כזו. מוכרות הרשימות שהכינו הרב ישראל לוינגר (ב"מאור לכשרות" ח"ב, ד"ר אטף עבור ארגון ה-OU הרב ליפשיץ ופרופסור שפירנגר, אולם הן אינן שלמות. כיוון ששמות הדגים משתנים ממקום למקום יש להמליץ לנמצאים בחו"ל לקנות דגים ששמותיהם מוכרים וזהים בכל העולם,⁵⁵ לקנות דגים שלמים שניתן לזהות בהם קשקשים נקלפים

שני סימנים נתנה התורה לדג כשר: סנפיר וקשקשת⁴⁶. בהלכה קיימים גם סימנים נוספים:⁴⁷ המכנה המשותף לכלל המינים הטהורים (גם עופות חיות ובהמות) הוא שמדובר בבע"ח שניזונים מן הצומח בלבד מה שבא לידי ביטוי באנטומיה שלהם ומבחינה הלכתית ניכר בסימני טהרה. בעוד שלדגים הטורפים (למשל כריש) יש ראש מחודד (המסייע לשחייה מהירה ותקיפה במים) והפה נמצא בתחתית הראש; לדגים הטהורים יש בדרך כלל⁴⁸ ראש עגול ופה הנמצא בקדמת הראש. כל יצור שאין לו עמוד שדה נחשב טמא (פרט לחגבים טהורים) לדג הטהור יש תמיד שדרה (המאפשרת את פתיחת הדג לאכילה). לכל הדגים בעלי הקשקשת והסנפיר יש שלפוחית שחייה (**swim bladder** או **fish maw**)⁴⁹ המאפשרת להם לשלוט בציפה שלהם⁵⁰ סימן נוסף: רוב דגי הקשקשת מטילים ביצים ואינם משריצים ולכן שלפוחית ביצים היא סימן לדג טהור⁵¹ (לכן אין הם מכונים "שרץ").⁵² לדגים הטהורים יש בדרך כלל זנב מפוצל לשני חלקים שווים או זנב עגול. זנבם של הדגים הטמאים הוא ארוך

⁵² יוצא דופן הוא החדקן (**Acipencer**) שנחשב דג טמא אך מטיל את הביצים השחורות ממנו מפיקים את הקוויאר המפורסם.
⁵³ עיין ע"ז לט ע"א; חולין פרק ג משנה ט, שו"ע יו"ד סי' פג
⁵⁴ בתחילת המאה העשרים התגלע ויכוח ביו הפוסקים בארה"ב באשר לכשרותו של דג החרב (ב"כנסת הגדולה" סימן פג כתב שמונה פשוט בכל ישראל לאוכלו אולם הרב טנדלר במאמר ב"פרדס" כרך מ' טען שאין זה דג החרב המוכר לנו כיום שהוא דג טמא.
⁵⁵ לדוגמה נסיכת הנילוס

⁴⁶ ויקרא יא, ט
⁴⁷ ע"ז, מ, ע"א ו-ע"ב.
⁴⁸ למשל בחדקן זה לא כך
⁴⁹ הממוקמת בין מערכת העיכול והשדרה
⁵⁰ (עבודה זרה מ ע"ב).
⁵¹ עיין: ע"ז מ ע"א. (אמנם מבחינה זואולוגית הדגים הטמאים מטילים ביצים ומשריצים מבפנים בעוד שהדגים הטהורים מטילים ביצים בחוץ והזכר מפרה אותן במים)

לסיכום:

- א. מן התורה סנפיר וקשקשת הם סימניו של דג טהור ולמעשה אפשר להסתפק בכך שישנם קשקשים על חלק מהדג ואפילו הם קטנים מאוד.
- ב. בחז"ל ובראשונים מצויים סימנים נוספים כגון: ראש עגול ופה הנמצא בקדמת הראש, שידרה, שלפוחית שחיה, שלפוחית ביצים וזנב מפוצל או עגול.
- ג. כאשר נתקלים בחנות בדג מפולט ללא עור אין לסמוך על כך שהוא נקרא בשמו של מין טהור אלא אם כן זהו דג המוכר וידוע ומפורסם בשם זה כגון הסלמון.
- ד. כאשר מבקשים לקנות דג טהור בחנות שמוכרים בה דגים טמאים או בשוק יש לבקש מן המוכר שירחץ את הסכין ואת קרש החיתוך על מנת שלא תדבק שמנונית של איסור בדג.
- ה. כאשר גוי מכין עבורנו דג טהור במקום שמכינים בו גם איסורים יש לבקש שיעטוף את הדג בצורה הרמטית בנייר כסף. לדג אפשר להוסיף אך ורק שמן זית וירקות (אך לא בצל). יש להקפיד שיהודי ידליק את האש או התנור וכמובן יש לאכול את הדג בכלים חד פעמיים.
- ו. מותר לצרוך פרוסת סלמון מעושן ללא שום תוספות אחרות כאשר הוא מגיע באריזת ואקום. וכאשר הוא מיוצר בנוורביגיה, סקוטלנד או צ'ילה.

רשימת דגים טהורים

השתדלנו לכלול בטבלה זו את שמות הדגים הכשרים העיקריים והנפוצים ביותר (ישנם עוד רבים אחרים). ולהציג, ככל שידיו משגת, את שמותיהם בעברית, באנגלית ובספרדית.

כאמור, יש להדגיש: שמו של הדג לעולם אינו ראייה לכשרותו ולכן יש להשתדל תמיד לראות את הדג בעורו אם יש בו קשקשים או לא. לשם הכנת הרשימה נעזרנו רבות ברשימות שונות המופיעות באינטרנט, בספרו של הרב לויג'ר - "מאור לכשרות" ובניסיוני האישי בכשרות לאורך השנים. כמובן שהרשימה מתייחסת לדגים טריים בלבד ולא לדגים מעובדים וכד'.

או דגים מפולטים ארוזים שיש להם השגחה מוכרת. נקודה חשובה נוספת: כאשר קונים דגים במקום בו נמכרים גם דגים טמאים יש לדרוש מן המוכר לנקות היטב את הסכין ואת הקרש לפני שהוא מטפל בדג הכשר שקנינו כדי שרירי ושאריות מדגים טמאים לא יבואו במגע עמו.

לגבי דג המוכר לנו ככשר אך הוא משווק ללא עור וללא קשקשים - והדוגמה השכיחה ביותר היא הסלמון המעושן - הפוסקים מכריעים כי כאשר ניתן לזהות את הדג בוודאות יש להתיר.⁵⁶ כמו כן לדעת הרוב המחלט של הפוסקים עישון קר אינו נחשב בישול וממילא אין בעיה של בישול נוכרי.⁵⁷ ולכן כאשר הוא מגיע באריזת ואקום ללא תוספות ניתן לצרוך אותו.

תולעים וטפילים

בדגי מים מתוקים יש שכיחות רבה של טפילים, לכן אם בחרתם להכין דגים או להזמין דג במסעדה, עדיף לבחור דגי ים מאשר דגי מים מתוקים. מיקום התולעים בדגים הוא בדרך כלל באזור הראש, הסנפיר והזנב.

כאשר פותחים את הדג יש לבדוק במבט גם את חלל הבטן ויש לזכור: "התורה אינה דורשת מיקרוסקופ"⁵⁸ ואין לאדם אלא מה שעיניו רואות.

צורת הבישול וההכנה

בעיקרון אפשר לבקש מטבח נוכרי במסעדה, למשל, להכין דג כשר כשהוא עטוף בנייר כסף. אולם יש להקפיד על מספר תנאים חשובים:

- יש לוודא בבירור שהדג כשר.
- יש לוודא שהטבח מוסיף לדג העטוף בנייר כסף שמן זית וירקות בלבד (אך לא בצל). (ג. יהודי צריך להדליק את התנור או האש לבישול הדג. וכמובן שיש לאכול את הדג בכלים חד פעמיים.

⁵⁸ שמעתי מפיו של בעל ה"מנחת אשר", הרה"ג, ר' אשר וויס שליט"א.

⁵⁶ "שי"י", "פמ"ג", "מחצית השקל" ביו"ד סי' פג
⁵⁷ "שי"ע"י"ו"ד סי' קיג

שם הדג	שם באנגלית	שם בספרדית	הערות
בתרן	Surgeon fish	Trata de pez	לצעירים אין קשקשים
חדקן	Sturgeon	Acipenser	לא כל המינים כשרים
אלבולה	Albula	Macabijo	
אנבס	Anabas	Anábasis	
בלאק קוד	Black Cod	Bacalao Negro	הקשקשים נמצאים בחלק המרכזי של הגוף בין שני הסנפירים העליונים
קרפיון	Sea Crap	Crapa	נקרא גם Marbel fish
	Herring Smelt	Argentina/Argentinidea	נקרא גם Great Silver Smelt
דקר	Indian Driftfish	Savorin Indio	
סמלט	Smelt	Eperlanos, Capallenas	נקרא גם Australian Salmon אולם לא מדובר בזן של דג הסלמן
וויט פיש	Whiteba it	Barbus	נקרא גם silverside הקשקשים נמצאים בקדמת הגוף מאחורי הסנפיר הקדמי בצד גם הוא נקרא: silverside. נחשב יחסית נגוע בתולעים.
סקלר	Flagfin	Legrato	שמות נוספים: Aulopus, Flagfin מקום הקשקשים במרכז הגוף בצד תחת הסנפיר הגבי
	Spider Fish		סוג של סרג'ון, מקום הקשקשים: במרכז הגוף תחת הסנפיר הגבי
שיפודן	Grtfish	Aguja\Belone Belobe	
תניתן	Needlefish	Aguj'n	נקרא גם: Keel Jawed needlefish הדג מאד דק ראשו מאורך והקשקשים מאוד דקים וקטנים
בריל	Brill	Remol, Rumbo, Corujo	
רעפוןן	Ocean Witefish	Rape, Faneca, merluza, lenguado, bacalao, cabracho, congrio, gallineta, rodaballo	
רעפוןן	Tilefish	Blanquillo	הזנב אינו מפוצל
צנינית	Green mackere 1 Blue Marckere 1 Golden marckere 1	Csbslls	יש המחמירים לאוסרים אך למעשה יש להם קשקשים בגודל מ"מ וכן הורו הפוסקים בארה"ב להתיר
סמרונן	Macker el round Scad	Mackarel/Verbel	
אריאן	Leerfish	Lichia Amia	
סרילה	Yellowtail	Jurel	
כחלון	Pompan	Pompano	
	Moonfish	Pez Luna	
קטסטומוס	Sucker		נקרא גם: Bufallo fish הקשקשים נמצאים במרכז בצדי הגוף
חמוני	Rock Bass	Robalo	נקרא גם: Redeye הקשקשים נמצאים במרכז בצדי הגוף
דג שמש	Sumfish	Mola Mola	
בס שחור	Black bass	Lobina	
בס לוע קטן	Small mouth bass	Boca Peque'o	

שם הדג	שם באנגלית	שם בספרדית	הערות
אכנס	Milkfish	Chanos Chanos	
	Fingerfin		הדג מגיע בכמה תתי מינים וכולם כשרים
	Wolf Herring	Arenque Lobo	חסר סנפיר עליון, יש קשקשים במרכז בצדי הגוף
אמנון, מושט	Tilapia	Tilapia	
טברנון, דג כלב	St. petersfish	Tilapia	נקרא גם tristam
	Shad	Alosa	נקרא גם: King of herring Twaiteshad
כסיף	Silver carp	Crapa	
דג מעופף, דאון	Flying gurnard, Flyinh fish	Aleta de Vela	בעל קשקשים אך יש לגביו מחלוקת
אנושבי	Anchovy	boquerón, bocarte, anchoa europea o aladroque	
זאב מים	Pike	Luccio	
שיבוט	Code fish	Babalao	
מרלן	Merlan	Merlan	
	Goldeye, Mooneye		
דג משה רבנו (הליבוט)	Dad, Halibut	Limanda	
מפרשן	Saifish	Pas Vela	דומה בצורתו לדג החרב אך בעל קשקשים דקים
נסיכת הנילוס	Victoria Ppereche	Perca del nilo	
זאב ים	Whiting		
לברק	Bass, Sea Bass	Lubina	
לברק הסלע	White bass		
	White fish	Merl'n	
טרוטה (פורל)	Trout	Trucha	ישנם סוגים שונים
רד דראם	Red Drum	Corbina/Corvina	
	Queenfish		
סקומברון	Spanish Mackerel	Caballa, Macarela xarda	הקשקשים מאוד קטנים
טונה	Tuna	At'n	
דניס	Buffalo fish/ Suckers		
דניס (דג ציפורה)	Red snapper	Huachinango	
מפרשן	snapper	Huachinango	היה ספק לגביו. ובשנים האחרונות כשר על פי הכרעתו של הגר"ש אלישיב וכן הובא ברשימות ה-CRC ⁵⁹
	Redfin/European Perch	Perca/Perca del roi	
מוסר	Rdefish		
לוקוס (דקר)	Grouper	Mero	
אמנון	Tilapia/Cichlids	Tilapia	
סלמון	Atlantic Salmon	Salmon	
	Pacific Salmon, Red Salmon		

⁵⁹ הרב לוינגר מכשיר אבל ב- טס אוסרים וגם הרב לנדא אוסר

אולם בבדיקת רשימת המרכיבים נופתע לא פעם לגלות חומרי גלם העשויים מביצים או מחלב ומוצריו. ישנם אפילו מוצרים המוגדרים כצמחוניים אך כוללים רכיבים מן החי בעיקר דגים (תזונה מקרוביוטית) או אפילו מן החי (תזונה פלקסיטריאנית). במקומות רבים בעולם (למשל הודו וצרפת) מקובל להוסיף לחלב סויה אחוז מסוים של חלב פרה מה שכמובן הופך אותו לחלבי. יש והמוצר אינו כשר, לפי שהוא מכיל חומץ יין, או חומרי גלם אחרים שמוצאם מיין, או מגבינת נוכרי. נמצא אם כן כי העובדה שמוצר מסוים מסומן כצמחוני אינה מעידה בהכרח שהמוצר כשר או פרווה ונדרשת בחינה מדוקדקת של חומרי הגלם.

כאמור, גם כשרותם של הלחם ומוצרי החלב מסופקת ובעייתית. וכן המוצרים העלולים להכיל יין ומוצריו האסורים בגלל גזירת "סתם ינם". או רטבים לסלט המכילים מרכיבים מן החי (דגים) שכשרותם מוטלת בספק.

כמו כן יש להתייחס לבעיית הכלים. מותר לאכול אוכל מבושל רק בתנאי שבכלים אלה לא בושל לפני כן דבר איסור, כגון: תבשילים המכילים יין או חומץ או שמנים אסורים. בירור עם הטבח עשוי לתת מענה לשאלות אלה. לחילופין, אפשר להביא סיר פרטי ולבקש שיבשלו בו. לגבי אורז וקטניות יש לוודא כי בררו וניקו אותם לפני הבישול (למקרה שלא ע"י להלן).

ובאשר לבעיית "בישול נוכרי" נזכיר שני כללים חשובים. בסימן קיג ב"שו"ע" מסביר המחבר כי איסור זה חל רק כאשר מדובר בדבר שאינו נאכל חי כמות שהוא וגם שהוא "מאכל חשוב" רוב המאכלים הצמחוניים (ירקות) נאכלים גם חיים כמות שהם ויאו אינם נחשבים מאכל חשוב דיו כדי להיכלל

אכילה במסעדה צמחונית, בית קפה וערכת הקפה בחדר בבית המלון.

פרק זה המופיע בסוף החוברת מסיים, למעשה, את הדיון בנושאים שכבר נידונו לעיל ומשלים אותם. אנו מקווים שהוא עשוי לסייע ביישום, הלכה למעשה של הרבה מהנושאים שנדונו.

רבים שואלים האם אכילה במסעדה צמחונית או טבעונית בחו"ל, גם אם איננה כשרה, יכולה להיות אופציה עבור שומרי כשרות?

שאלה זו רלוונטית מאוד, במיוחד בנסיעות עסקים כאשר עמיתים לא יהודים מתוך רצון טוב והתחשבות בצרכי הכשרות של האורח היהודי מזמינים אותו לארוחה במסעדה כזו. לפעמים מדובר באירוע חשוב שיש לו השלכות על חתימת חוזה או סיום מוצלח של עסקה.

השאלה העומדת בבסיסו של דיון זה היא בעצם שאלה הנוגעת לעובדות - האם כל מוצר המסומן כ"צמחוני" הוא אכן כשר? ההגדרה הבסיסית של הצמחונות (בשונה מן הטבעונות) איננה הימנעות מאכילת מוצרים מן החי, אלא הימנעות מאכילת בשר ומוצריו. במקומות רבים בעולם מוצרים צמחוניים מסומנים על ידי נקודה ירוקה או נקודה ירוקה בתוך ריבוע (ועוד סמלים בסגנון הזה):



בהגדרה "עולה על שולחן מלכים".

הזו יכולה להיות אפשרית כמוצא אחרון וזאת בכפוף לתנאים הבאים:

א. ניתן לרכוש מאכלים העשויים מירקות טבעיים לא מבושלים כמו סלט וכד' המכילים תיבול טבעי כמו תבלינים ושמן זית, **אולם לא חומץ ורטבים**

אחרים שבוודאות מכילים איסורים שונים.

ב. **יש להימנע מירקות הנחשבים כנגועים בחרקים ומצריכים בדיקה אך יש מקום להתיר צריכת ברוקולי כרובית ופירות יער שמקורם בהקפאה**⁶⁰ לפי שבדיקות מוכיחות כי אחוז הנגיעות בהם הוא זעיר ביותר.

ג. ירקות וקטניות שדרכם להתלע אבל כבר בושלו ובמיוחד אם בושלו שלא במיוחד לצורך היהודי אלא לצורך כלל הסועדים, הרי שיש מקום גדול להקל ולהתיר בדיעבד.⁶²

בית קפה

קפה

ישנם שלשה זנים עיקריים (ועשרה זנים בכלל) של קפה:

א. קפה ערביקה הגדל בהרים הגבוהים באתיופיה, קניה ודרום סודן. הוא מכיל פחות קפאין מהזנים האחרים וטעמו מתקתק וארומטי.

ב. קפה ליביריקה שמקורו במערב אפריקה (ליבריה) וגדל כיום בעיקר באינדונזיה. יתרונו בכך שמכול שיח ניתן להפיק כמות גדולה יותר של פרי אך טעמו מריר מהערביקה.

ג. קפה רובוסטה גדל כיום בעיקר בברזיל ובעל רמת הקפאין הגבוהה ביותר. טעמו מריר ושטוח והוא משמש בעיקר לערבוב עם סוגים אחרים של קפה להגברת ההקרמה (בעיקר בחליטות לאספרסו).

בשעת הדחק ניתן להתייחס גם לאורז ולתירס כמזונות שאינם עולים על שולחן מלכים.⁶⁰ (למרות שאינם נאכלים חיים).

נקודה מאוד מעשית לצעירים שבינינו: אחד המאכלים הבסיסיים באמריקה הלטינית היא כמובן הטורטייה המורכבת ממים וממאיז (קמח תירס מזן מיוחד הגדל רק לשם כך). זהו מזון בסיסי מאוד ועשיר מבחינה תזונתית (ובריא הרבה יותר מלחם). כאשר שימשתי כראש הכשרות במקסיקו בדקתי עשרות "טורטייות" (ה"מאפיית" בהן מכינים את הטורטייות) במקסיקו, אקוודור, קולומביה ועוד וגילתי שתמיד משתמשים רק ברכיבים מותרים (קמח תירס או קמח העשוי מקקטוס מיובש וטחון) ולעולם אין אופים אותן עם מרגרינה או שמן. ולכן לדעתי מותר ל"מוצ'ירוס" הישראליים לקנות טורטייה בכל מקום. זהו מאכל בסיסי שוודאי אינו מוגדר כ"עולה על שולחן מלכים".

ליסיום: כשאומרים לנו על מאכל או מוצר שהוא צמחוני אין זה אומר שהוא פרווה ואפילו לא שהוא כשר. יש לבדוק את רשימת המרכיבים עם רב המבין בכשרות.

ובמסעדה צמחונית? יש לאכול סלטים חיים ללא רטבים ותיבולים מלבד מיץ לימון טבעי או שמן זית ותבלינים. אכילת מנות מבושלות יכולה להיות בעייתית ביותר אלא אם כן וידאנו בצורה ברורה שבכלים לא בושל דבר איסור לפני כן והמנה איננה מכילה מרכיבים אסורים (מרגרינה, מוצרי חלב היכולים להיות אסורים, שמנים וחומץ או יין).

עם זאת הלכה למעשה:

אם אדם נתקע ללא אוכל כשר או שקיים חשש גדול לאי נעימות, כפי שהוסבר לעיל, האופציה

העולם של ירקות קפואים, כולל ברוקולי וכרובית ומצאתי בכל המקרים שאחוז הנגיעות קרוב מאוד לאפס: וזאת בעיקר בשל התקנים הפנימיים והאיחופיים המחמירים ולכן מוצרים אלה מוחזקים כנקיים ובדוקים ⁶² תשובת הרשב"א ו"שו"ע" (י"ד פ"ד, ט) ע"י ב"פ"מ"ג ב"משבצות הרב" (פ"ד, י"א; פ"ד, כ"ט)

⁶⁰ סודה של שיטה זו נשען על הגישה לפיה רק מאכל שנהוג ללפת בו את הפת נחשב "עולה על שולחן מלכים". עי' "חידושי הריטב"א" לע"ז לח'; "שו"ת תבואות שמש" י"ד סי' ע"ג; "שו"ת מהר"ט צהלון" סי' ס'; "שו"ת מהר"י בן לב", ח"א סי' ק"ט; ספר "ערך לחם" למהריק"ש סי' ק"ג ⁶¹ במשך השנים ביצתי עשרות בדיקות במפעלים שונים ברחבי



לסוגיו (פרקוצינו) מכיוון ששם מוסיפים לתמצית הבסיס מייצבים שונים היכולים להיות בעייתיים מבחינת כשרותם.

תה

לצמח התה (הקמליה - *camellia*) יש שני זנים עיקריים: ההודי והסיני הנבדלים זה מזה בכמות העלים וגודלם. ייבוש העלים וחמצונם בדרגות שונות יוצר את סוגי התה השונים. חכמת עיבוד התה היא המומחיות למנוע פטריות ועובש על העלים במשך תהליך החמצון מה שיהפוך את התה לבלתי ראוי. התהליך לאחר הקטיף שמתבצע באביב ובסתיו, לרוב ידנית, מורכב מן השלבים הבאים: **קמילה** - הנחת העלים בשמש כדי לאדות את שאריות המים ולעודד התפרקות החלבונים לחומצות קפאין שידגישו את טעמו של התה. **חמצון** - העלים מונחים במקום אפל וקריר, מתחילים לתסוס ואז משתחררות חומצות הטאנין הנותנות לתה את טעמו וצבעו האופייני. ככל שהחמצון גבוה יותר צבעו של התה כהה יותר וכך יכול היצרן לשלוט על טעמו... **קיבוע** (*fixation*) - הפסקת החמצון על ידי חימום מבוקר. **יבוש** - גלגול העלים לרצועות למיצוי מלא של הארומה שבעלים וייבוש העלים בשיטות שונות (בשמש, ווק, איור חם). חלק מסוגי התה דורשים גם יישון על מנת להגיע לפוטנציאל המלא של טעמם.

למעשה מדובר בחמישה סוגי תה עיקריים המובחנים זה מזה על פי תקופת החמצון. א. תה לבן - בעל טעם עדין מאוד. הגיע למערב רק בשנים האחרונות ואינו עובר כל עיבוד מלאכותי לפיכך אין בו תוספת של חומרי גלם.

ענב הקפה (הפרי עצמו) איננו אכיל. את הפולים מוציאים מן הפרי ומייבשים. לאחר מכן קולים אותם בטמפ' שמעל 200°C ועל מנת שלא יאבדו את הארומה שלהם יש לשומרם בוואקום ואז עובר הקפה לטחינה.

הדיון העיקרי בין פוסקים נוגע לשאלת "בישול נוכרי" בקפה. הן ביחס לקלייה הראשונית והן לגבי ההכנה במים לאחר מכן. שאלות עקרוניות אלה תקפות לכל סוגי הקפה: הטחון, הפילטר, המגורען והמיובש בהקפאה, משום שתמיד השלב הראשוני הוא קליית הפולים. היו פוסקים שכתבו שאם גוי קלה את הפולים הקפה לכאורה אסור.⁶³ למעשה, יש להתחשב בדעת רבנו תם ב"ספר הישר"⁶⁴ שסובר שמעשה קליה איננו נכלל בגזירת בישולי נכרים. שיטת ר"ת הובאה להלכה על ידי אחרונים ופוסקים רבים.⁶⁵

היתר אחר הנוגע לקפה נובע מהגדרת איסור "בישול נוכרי". כבר הוזכר כי איסור "בישול נוכרי" מותנה בקיום אחד משני תנאים: שאינו נאכל כמות שהוא חי או ש"עולה על שולחן מלכים". לאור זאת כתבו ה"פרי חדש"⁶⁶ והרדב"ז⁶⁷ כי יש להתיר שתית קפה שהוכן על ידי גויים משום שאינו "עולה על שולחן מלכים" שהרי אין מלפתים בו את הפת.

היתר שלישי הוא היתר שכבר נתקלנו בו ביחס לשכר של גוים לפיו אבקת הקפה בטלה לגבי המים שהרי מברכים עליו "שהכול נהיה בדבריו" ולא "בורא פרי העץ".⁶⁸

לסיכום: לא קיימת בעיה לצרוך את רוב סוגי הקפה (קפוצינו, קפה אמריקנו, נמס, תורכי וכד'). עם זאת היתר אינו נוגע למשקה הנקרא אייס קפה

הקטנית ב) גם אם יש כאן בישול, הרי שהטחינה שלאחר מכן יצרת בעצם "פנים חדשות" המבטלת את מעשה הנוכרי.⁶⁵ היעב"ץ ("מור וקציעה" או"ח רד) וה"שב"ת יעקב" (ב, ה) ואף על ידי הגר"ע ("הליכות עולם" ח"ז, חוקת ס' יד).⁶⁶ ס' קיד, ו.⁶⁷ ח"ג ס' תרלז.⁶⁸ "שאלת יעב"ץ" ח"ב ס' קמב); ה"פ"ח" (קיד, ו); ה"ח"ט"ס, ע"ז, לא; "שבט הלוי" ב, מד; החיד"א ב"שירי ברכה" קי, ג; והגר"ע יוסף "ח"ד" ד.

⁶³ "ש"ת גינת רודים" (או"ח כלל ג, ס' ח); "ש"ת באר עשק" (ס' קה); "ש"ת חיים שניים" ס' יד לרבי חיים טאראס וב"ש"ת בעי ח"י" י"ד קנה.⁶⁴ ס' תקצו: "קליות שעושים כן, מבשלים החיטים במים עד שנתנפחו, ומהבהבים אותם בתנור וטוחנים אותם ואוכלין הקמח כמו שהוא, נראה לי שאין כאן משום בישול נכרי, שהרי כשנתנו אותן בתנור ונתייבשו הרי הן קליות שהתרנום על ידי שלא נשתנו, וכשחזרו וטחנו אותם, זה השינוי נעשה שלא על ידי האור". רבנו תם נותן בעצם שתי סיבות: (א) הקליה איננה נחשבת מעשה בישול כיוון שאיננה יוצרת שינוי בגוף

תה שאינו מכיל תה. יש סוגי תה שמוסיפים להם תמציות טעם שונות - כך למשל תערובת התה האנגלית המפורסמת: Earl Gray היא תערובת תה עם שמן תפוזי ברגמוט.⁶⁹

לסיכום:

בתה טהור אין בעיית כשרות ולרוב החברות הגדולות (lipton, twinings, tazo) יש מוצרים כשרים המופיעים ברשימות של וועדי הכשרות וכן ניתן לקנות את העשבים בתפוזרת בשווקים השונים. באשר ליתה בטעמים' או 'תה פירות' המצב שונה בתכלית ואין לצרוך אותו ללא אישור כשרות. כול זה אינו חל על משקאות קלים המכונים "תה קר", מחמת ריבוי חומרי הגלם המצויים בו נדרש אישור כשרות.

ב. תה ירוק - עובר את תקופת חמצון קצרה ביותר. העלים כמעט אינם מתייבשים ורוב הרכבם הכימי נשמר.

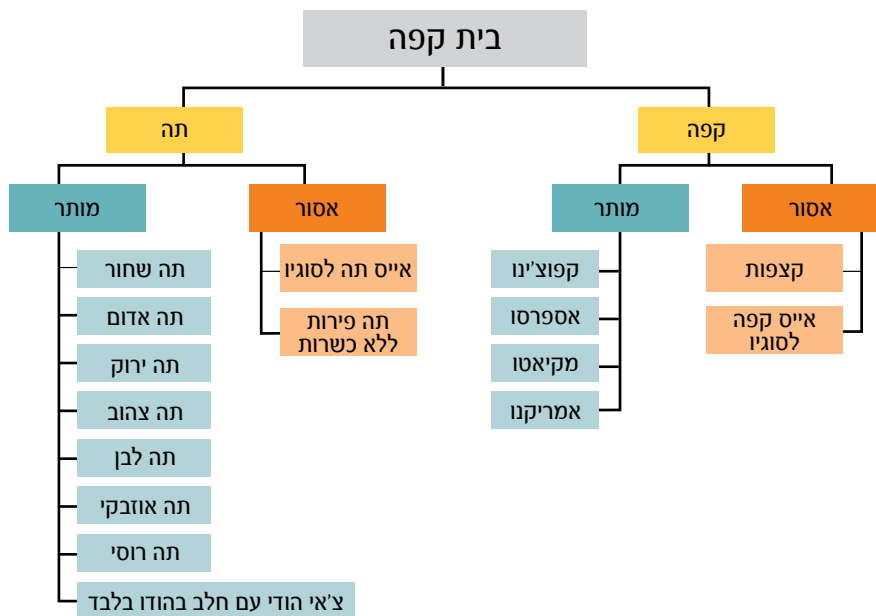
ג. תה צהוב - דומה לתה הירוק.

ד. תה 'אולונג' - מיוצר ברמת חמצון אמצעית.

ה. תה שחור - (במזרח נקרא "תה אדום") העלים מתחמצנים לחלוטין והעיבוד נעשה בטמפ' שבין 20°C ל-30°C והוא מסומן לרוב בסימון CTC (ראשי תיבות של התהליך: crush, tear, curl).

כל עוד מדובר בתה העשוי מעלי התה בלבד, הרי שכל סוגי התה אמורים להיות כשרים. הבעיה היא שסוגים רבים אינם עשויים מתה אלא ממה שניתן לכנות "שאר ירקות" (מנטה, פירות, עשבים שונים). גם בגלל הרתיעה מקפאין יש המעדיפים

לסיכום:⁷⁰



⁶⁹ שמדובר בברנד! איסור של ממש. ⁷⁰ לגבי כשרות הכוסות והספלים וכשרות ערכת קפה בחדר בית מלון ראה להלן.

⁶⁹ בביקורי במפעלי תה ברחבי העולם ראיתי כיצד לפני האריזה בשקיקים מרססים על העלים בנוזל כלשהו. בדיקה קצרה העלתה:





הריבות האדומות אשר בד"כ מכילות מיץ ענבים, יין או צבעי מאכל אסורים.

1. ביצים קשות - יש בזה שתי בעיות: הכלים

2. "בישול נוכרי". ה"שו"ע" אמנם פסק להחמיר שיש בביצה בישול נוכרי⁷¹ אולם למעשה נראה שאפשר להקל בכך משום שכיום ביצה איננה נחשבת עוד ל"דבר העולה על שולחן מלכים". הרוצה להחמיר יכול לבקש להדליק את האש. ולגבי ביצים המבושלות במתקן קיטור יש פן נוסף להקל שכן על פי האחרונים אין איסור "בישול נוכרי" בבישול בקיטור. עם זאת, כך או כך יש לוודא שהסיר בו מבושלות הביצים מיועד לבישול ביצים בלבד.

ערכת הקפה במלון

בחדרים רבים בבתי מלון מצויה ערכת קפה המכילה קומקום חשמלי, כוסות (לפעמים חרס ולפעמים חד - פעמיות), שקיות תה, קפה וסוכר. כמובן שלא קיימת שום בעיה להשתמש בקומקום החשמלי המיועד רק למים, בתה (הפשוט) ובקפה. לגבי כוסות החרס והכפיות קובע ה"שו"ע" כי "סתם כלים אינם בני יומם"⁷² - ולכן בשעת הצורך ניתן להקל ולהשתמש בהם, מה גם שיש להניח שהם שימשו אך ורק להכנת קפה ותה ולא למאכלים אסורים.

בהמשך לנושא הנדון לעיל יש להתייחס גם לשאלת ארוחות בוקר במלון. בנושא זה יש ליישם, למעשה, פרטים רבים שנדונו בפרקים הקודמים. ננסה, אפוא, לעבור על התפריט השכיח של ארוחת הבוקר במלון ולאתר בו את המוצרים והמאכלים אותם מותר לצרוך.

א. לחמים - כבר הזכרנו כי לחמים ודברי מאפה הם "מוצרים בסיכון גבוה" ולכן אין לצרוך שום לחם או מאפה שאין לנו ידיעה וודאית לגבי כשרותו. ב. חלב, חמאה ומוצרי חלב - ברוב המדינות (אירופה, ארה"ב, קנדה, דרום אמריקה, אוסטרליה ניו זילנד ורוסיה) מותר לשתות חלב ניגר על סמך ההיתרים שהזכרו וכן כאמור מותר לצרוך חמאה נקיה. ברוב המדינות מותר לצרוך גם יוגורט פשוט ללא טעמים ופירות. לגבי גבינות רכות ראה לעיל בפרק המתאים.

ג. מותר לצרוך קפה, גם ממכונות קפה, וכן קפסולות קפה (בטעם רגיל ללא תוספת טעמים) וכן מותרים תה שחור, אדום או ירוק אך אין לצרוך תה צמחים או פירות לסוגיו ללא אישור כשרות. ד. דגני בוקר - ברוב המדינות דגני הבוקר הפשוטים ביותר מסוג Kellogg's נחשבים כשרים (גם החיטה המלאה).

ה. ריבות - אפשר להקל ולצרוך ריבות כתומות או צהובות אם אינן מכילות ג'לטין. יש להימנע מן

⁷¹ יו"ד קיג, יד

⁷² יו"ד קכב, ז ועי' פת"ש על אתר

ולסיום אנו מביאים רשימת מוצרים בסיסיים שלדעתנו ועל פי הנתונים שבידינו ניתן לרכוש את רובם ברוב מדינות העולם גם אם אין עליהם השגחה.

מוצרים בסיסיים שניתן לקנות גם ללא השגחה ברוב המדינות בעולם:

המוצר	הערות
סלמון מעושן	בד"כ מגיע עם השגחה או סמל כשרות
טחינה גולמית	ללא שום תוספות
שמן זית	Extra virgin בלבד
פטריות בקופסה	רק עם מים ומלח וללא חומץ
פסטה טרייה וקשה	אך לא הפסטה הממולאת
ירקות קפואים לסוגיהם	לא צ'יפס קפוא
ריבות	שאינן אדומות ויש לבדוק שהריבה אינה מכילה מיץ ענבים
מיצים טריים בלבד	לבדוק שאין תוספת מיץ ענבים
חלב סויה	ללא שום תוספת
ממרח נוטלה	
דגני בוקר של Kellogg's	הסוג הפשוט בלבד



צהר - חלון בין עולמות (ע"ר)

רחוב המלאכה 9, אזור התעשייה הצפוני, לוד
טלפון: 077-7756565 | פקס: 08-9152280
טלפון לתרומות: 1-800-071-414
www.tzohar.org.il | office@tzohar.org.il

גם אתם רוצים את החוברת
"כשרות בחו"ל" של ארגון רבני צהר?
שלחו אלינו מייל בכתובת
office@tzohar.org.il או באתר צהר
!חופשה מהנה!