

# ההכשר

גליון  
כשרות  
לציבור  
דורשי  
הכשרות

בהשגחת הבר"ץ  
מאיר (השלם) אג  
יצירה החלוצית

גיו"ל ע"י ועד הכשרות בד"צ העדה החרדית ירושלים ת"ו

אלול תשפ"ה

גליון ר'

## דבר העורך

### אני לדודי

בימים נוראים אלה של התעוררות לתשובה האופפת את כולנו קטנים כגדולים, מצאנו מובא בשם צדיקים, כי ראוי ונכון על האדם להתחיל תחילה להקפיד על כשרות המאכלים, כי בזה האדם מטהר את הנפש, אשר המזון פועל בדם וגוף האדם.

כשרות המאכלים, היא איפוא הסיבה המרכזית להוצאתו לאור של גליון זה, אשר מפיץ את תודעת הכשרות לכל שדרות הציבור החרדי, וכפי שאנו רואים מהתגובות הנלהבות שאנו מקבלים מכל מקום, מכל גווי הקשת, אודות חשיבות התוכן המופץ והתועלת הרבה מקריאתו, גדול כקטן, אשר מעורר ומותיר רישומו בדם וגוף הקורא בס"ד, כה יתן ה' וכה יוסיף.

ובימים אלה, זה הזמן להמשיך ביתר שאת בהפנמת התוכן ובחזוק ההקפדה על גרדי הכשרות, ובדרך זו נוכל לאחל לעצמנו שנה טובה ו...טהורה יותר בס"ד.

העורך

## הכשר בערנו



### שנהיה לראש.

כאשר בכל בית בישראל מתגבר והולך שאון ההכנות, לקראת הימים הנוראים והמועדים הבעל"ט, במערכת הכשרות של הבר"ץ כבר חותמים את ההיערכות המורכבת, שהחלה חודשים רבים קודם לכן.

הודות לעמל המתמשך של צוותי הכשרות של הבר"ץ במשך למעלה מחצי שנה, יכולה כעת כל עקרת בית לגשת להכנות החג מתוך שלוות הנפש, ובידיעה שכל מוצרי המזון שברשותה הגיעו אחרי פיקוח למהדרין מהחל ועד כלה.

כמו כל שאר מצרכי החג, ובראשם סימני החג - דגים, בשר, תפוחים בדבש, ירקות ושאר מטעמים - כולם מגיעים לשולחנו אחרי שעברו תהליך יסודי ומורכב של השגחה קפדנית למהדרין מן המהדרין.



משגיח הבר"צ בפיקוח  
בציר ענבים בשעות הלילה

### על השחיטה.

מזה חודשים ארוכים, פעלו ללא לאות צוותי השחיטה של ועד השחיטה של הבר"ץ בפולין שבאירופה, בארגונייה שברדום אמריקה ובמדינות נוספות, הכל כדי להבטיח אספקה שוטפת ואיכותית של בשר בקר למהדרין. הביקוש

הולך וגדל משנה לשנה, ומערכת הכשרות של הבר"ץ נערכה לכך מראש חודשים ארוכים, כדי לעמוד בביקושים ההולכים ומתגברים בציבור המהדרין ב"ה.

### שנפרה ונרבה כדגים.

גם בתחום הדגים שבהשגחת הבר"ץ מושקעים מאמצים עצומים שיהיו הכל כדת וכדין. בל נשכח בערדינו מאחלים בליל החג "שנפרה ונרבה כדגים ושנהיה לראש ולא לזנב", להעריך את פועלם של המשגיחים מטעם הבר"ץ שכיתתו רגליהם באירופה ובמזרח הרחוק, לוודא כי כל תהליכי הייצור והעיבוד אכן עומדים בגרדי הכשרות של הבר"ץ כראוי.

### תפוח בדבש.

והתפוח בדבש? גם כאן לא מדובר במוצר פשוט כפי שהוא נראה לכאורה. הפיקוח של הבר"ץ כולל בדיקה מעמיקה של נושא הערלה הנפוץ בארץ, הפרשת תר"מ כראוי ואפילו פיקוח שמוודא שהדוגן שעל התפוח הגדל בארץ ישראל הינו על בסיס מרכיבים כשרים בלבד. הדבש,

גם הוא חייב להיות בכשרות למהדרין... לאחרונה נודע על הונאה משנים עברו, בהם משווקים הכניסו גלוקזה לדבש, כדי להזיל את המחיר. במוצר שבפיקוח, הסיכויים לכך קלושים...





תוצרתם לחול' והביקוש רק מתגבר.

זה הזמן להכיר טובה לצוותי ההשגחה אשר שוקדים על מלאכתם בכרמים, כאשר כידוע, הבציר עצמו מתקיים בשעות הלילה, טרם זריחת החמה, והם עושים זאת בשעות לא שעות, לילה אחר לילה, כדי להבטיח כי לאורך כל התהליך לא נוצר מגע של עכו"ם ביבול הענבים הנקטפים על ידי בציר מכני בעזרת בוצרת עם אמבטיות. בין היתר, מפקחים המשיגחים גם בסוגיות הרלוונטיות



אתרוגים לפני הקטיף

האחרות, כמו בדיקות ערלה, הפרשת תר'מ וכו' עד להשלמת התהליך, למהדרין מן המהדרין.

## פרי עץ הדר.

ענף נוסף שנמצא כעת בעיצומה של המלאכה הגדולה, הוא ענף האתרוגים, אשר מגיע לשיאו של הקטיף. שלב זה, חותם מערכת שלימה של פיקוח שיטתי מתחילת החורף עבור הקיץ. גם ענף זה זוכה לעדנה גדולה, ככל שהביקוש לפרי עץ הדר גובר והולך. הביקוש לאתרוגים מהדרים שבהשגחת הבד"ץ, הביא להתרחבות פעילות הפיקוח גם לפרדסים גדולים שבמרוקו, תחת השגחת הבד"ץ. משגיחים יוצאים הלך ושוב, מפקחים שם בעין בוחנת על פי נהלי הכשרות של הבד"ץ ומוודאים כי הכל מתנהל כדת וכדין ללא חשש הרכבה, למהדרין מן המהדרין.

כך גם בענפי הלובים, ההדסים והערבות, כל אחד מהם דורש פיקוח הלכתי מדוקדק, לוודא כי אכן עומדים הם בכל תנאי ההלכה הנדרשים ואף הם מניבים כעת את תוצרתם המהודרת שבהשגחת הבד"ץ לציבור המהדרין.

השגחת הבד"ץ מגיעה גם לתחום סכך הקיינעס הנפוץ לסוכה, אשר מיובא ממדינת קניה שבאפריקה, ונבדק מטעם מחלקת הפיקוח ההלכתי של הבד"ץ לכל אורכו של כל התהליך כי אין מקום לחשש וכשר למהדרין.

על רקע המלאכה הרבה שהולכת ונשלמת לקראת המועדים, אין לנו אלא לאחל לכל שלומי אמוני בית ישראל, לשנה טובה ומתוקה כ...הלכה!

וכך, בכל אחד ממוצרי החג, עומדת מערכת הכשרות על המשמר כדי שישראל קדושים יוכלו לקיים את מנהגיהם בשפע לבל יחסר המזג כ...הלכה.

## סימנא מילתא.

אחד המנהגים המרכזיים בליל ראש השנה הוא אכילת ה"סימנים" בתפילה לשנה טובה ומתוקה. אולם מאחורי אותם ירקות ופירות המונחים על שולחנו לכבוד החג, מסתתרת השקעה של עמל ואחריות בתנאים לא תנאים. במהלך חודשי הקיץ, בשיאו של החום הלוהט – כאשר מד הטמפרטורה בערים עלה עד ל-39 מעלות, ובתוך החממות הטמפרטורות נסקו אף ל-50 מעלות – המשגיחים העמלים מטעם מערכת הכשרות לא חדלו ממלאכתם. הם עמדו שעות על גבי שעות בתוך תנאים קשים אלה, רק כדי לוודא שכל ירק ופרי המשמש לסימני החג יעמוד בכל דרישות הכשרות, כמנהגי ישראל למהדרין מן המהדרין.

אודות פרויקט "המטבח הכשר הגדול בעולם היהודי" המתכונן בימים אלה באומן, ראה בהרחבה במדור "בעולמה של כשרות", וכאן המקום גם להזכיר את מטבחי האוכל הגדולים שנפתחים כעת בחצרות הקודש ובישיבות הקדושות, עבור בני החסידות ובני הישיבות, אשר מתכנסים יחד לימים הנוראים ומארגנים את סעודותיהם יחד, לאור הוראות הכשרות של הבד"ץ.

## ימי ביכורי ענבים.

הימים ימי ביכורי ענבים. בימים אלו, אנו עומדים בעיצומו של זמן בציר הענבים, וצוותי הפיקוח של הבד"ץ שוקדים על מלאכתם הקדושה ופרוסים בכרמים וביקבים הרבים ברחבי הארץ, זאת על רקע ענף היקבים שמתרחב והולך בכשרות הבד"ץ, המתפשט מארה"ק לכל רחבי תבל, אשר מבקש להדר על תוצרת המהדרין של הבד"ץ. כבר כיום, עומדים תחת השגחת הבד"ץ עשרות יקבים המתנהלים כולם תחת ליווי צמוד של משגיחים שומרי תורה ומצוות, מהחל ועד כלה, וחלקם משווק את

ומכאן יש לימוד לכל לכל אדם הבא ליטרה, **שראשית דרכו ישיגח על אכילתו שתהי' בקדושה ובטהרה, וגו'** ובזוה"ק ( ח"ג דף מ"א ע"ב ), "כל עמל האדם לפיהו" (קהלת ז,ז), בשביל שלא שמר את פיו ממאכלות אסורות, ומובן ממילא להיפוך המתקדש במאכלו נסתלק ממנו כל עמל. וברש"י תהילים (מ, ט), "ותורתך בתוך מעי" שמאכלי הוא עפ"י תורה שנשמר ממאכלות אסורות, אי"כ המתקדש במאכלו נעשים גם המעיים שהוא שפלות הגוף נצי קדוש.. (שם משמואל פר' שמיני שנת תרע"ד).



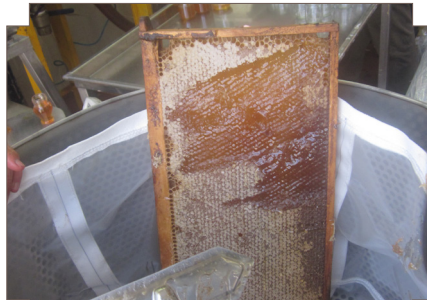
מי סוכר, אשר יכולים להיות ממקורות מפוקפקים. בדבש שבפיקוח קפדני, סיכויי ההונאות מסוג זה לא קיימים. תופעה בעייתית רווחת, היא התופעה של חילולי שבת בכורות לצערנו, כאשר הבעלים מתעסקים עמם לרוב בשבת, דווקא כשהם פנויים מפעילות אחרת רח"ל. ציבור המהדר במצוות, יבקש להתברך בשנה טובה ו"מתוקה" במינים אלה שעומדים בכשרות מהודרת, ללא צל של חשש ממינים אלה.



עץ תפוח בת שנתיים ערלה וכבר מוציא פירות

## שיתמו שונאינו

התמרים, עליהם אנו מברכים ש"תמו שונאינו", צריכים אנו לוודא כי תמו בהם גם כל סוגי בעיות של ערלה ובעיות מורכבות אחרות הנפוצות במיוחד בענייני תרו"מ, כאשר הם מגיעים מאזורי גידול מגוונים מאד, חלקם פטורים לחלוטין וחלקם חייבים לגמרי, וחלקם האחר בדרגות חיוב שונות ועוד. בנוסף, מצויים בהם תולעים לעתים, ולכן יש לבדוק אחר הוצאת הגרעין על ידי התבוננות משני הצדדים נגד מקור אור.



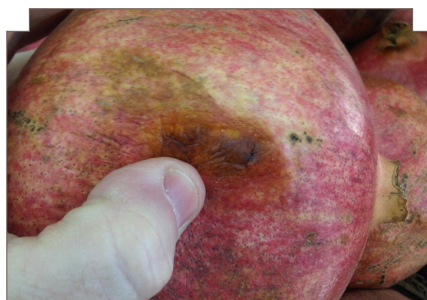
תהליך רדיית הדבש

## שירבו זכיותינו כרימון

בדומה לכך, ברימונים, עליהם אנו אומרים 'שירבו זכיותינו כרימון', שומא עלינו להתבונן היטב הדק האם אכילת הרימון ללא דקדוק בכשרות, אכן מרבה זכויות או שמא מעוררת קטרוג חלילה. תחילה, עלינו לדעת כי גם כאן מוטלת עלינו חובת בדיקה מפני תולעים, וזאת על ידי התבוננות בפירוק הגרגרים של הרימון, אם אכן בהם זחלים ורימות, ובעיקר כאשר יש חור בקליפה עם אזור ממוסמס או כהה על הקליפה החיצונית, החשש מצוי. אבל יתרה מזאת, ברימונים קיימת תופעה נפוצה אחרת של פירות ערלה האסורים בהנאה, כאשר העץ הוותיק מצמיח ענפים חדשים מן השורשים שבאדמה (ענפי 'סורים') אשר הופכים לעתים לענפים



התבוננות מול מקור האור



בפרט ברימון עם סימן כהה על קליפה החיצונית יש לבדוק היטב

## שנה מתוקה ו...כשרה!

בין ההכנות הגדולות לקראת יום הדין, מנהג ישראל קדושים הוא להכין על שולחן ליל ראש השנה, את ה'סימנים', לסימנא מילתא, לשנה טובה ומתוקה, כמובא בשולחן ערוך: "יהא אדם רגיל לאכול בראש השנה רוביא (תלתן), כרתי, סילקא, תמרי, קרא... ויאמר שירבו זכויותינו... שיסתלקו שונאינו וכו'".

בימים נעלים אלה, כאשר ציבור המהדרין מוסיף לעצמו עוד ועוד קבלות ומעשים טובים, אין מתבקש מזה להוסיף כעת ולדקדק ביותר בהוראות הכשרות הרלוונטיות על כל הסימנים והמינים שעולים על שולחנינו בראש השנה שיהיו אכן למהדרין מן המהדרין ונקיים מכל חשש ופיקוק.

## כתפוח בעצי היער..

וכפי שצינו לעיל, לסימן שנה טובה ומתוקה, אנו טובלים את התפוח בדבש, כמובא בספרים הק'. וכאן אנו צריכים לזכור כי כאשר מדובר בתפוחים יבול אר"י, נפוצים בהם בעיות ערלה והפרשת תרו"מ, ונדרש פיקוח מיוחד שלא יופרשו תרו"מ מן הפטור על החיוב. פיקוח הבר"ץ גם מוודא כי מרכיבי הדונג שעל הקליפה, הם כולם על בסיס מרכיבים כשרים.

כאשר מדובר בתפוחים מחו"ל, מדובר בחשש של מרכיבים מן החי בחומר הדונג שעל הקליפה, ולכן ההמלצה כפי שפרסמנו - לקלף את קליפות התפוחים מחו"ל בטרם אכילתם.

## שנה טובה ומתוקה.

לגבי הדבש עצמו, גם כאן נדרש פיקוח הדוק שהדבש עבר סינון כהלכה ולא נשארו בו חלקי גוף מהדבורים, תופעה נפוצה בדבש. תופעה אחרת נפוצה בדבש, היא ההונאות השונות, כאשר משווקים מחדירים בהם גלוקזה או

צריכת דגים אך ורק בהשגחת הבד"ץ, אשר הולכת ומתפשטת בציבור ב"ה, וכפי שצינו, יש להקפיד על הוראות הכשרות הצמודות לחותמת. אמנם בסימן "שנהיה לראש ולא לזנב" הנאמר באכילת ראשי דגים, יש לציין כי ראשי דגים הנמכרים בחנויות שבהשגחת הבד"ץ, נבדקו והינם נקיים מתולעים וטפילים. אמנם בראשי סלמון, בהם נפוצה מאד נגיעות של תולעים, ישנה כמות מוגבלת של ראשי סלמון שנבדקו על ידי משגיחים מטעם הבד"ץ בחנויות שבהשגחתנו. וסגורים בפלומבה (אזיקון) עם הכיתוב ע.ח.י.

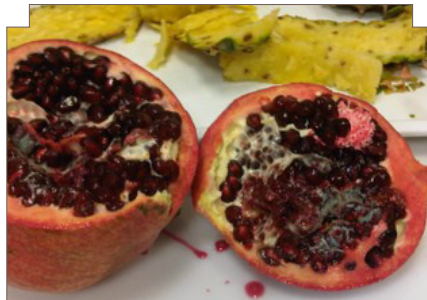
**ובעמדנו בימים נעלים אלה, יה"ר שנזכה לקיימם ככל משפטם כדת וכהלכה, לעשות רצון אבינו שבשמיים, ובשכר זה אכן נזכה שירבו זכויותינו ונזכה לשנה טובה ומתוקה.**



רוביא עם נגיעות סמויה



ראשי דג סלמון שנבדקו והוציאו את הטפילים מסומנים עם אזיקון ע.ח.י.



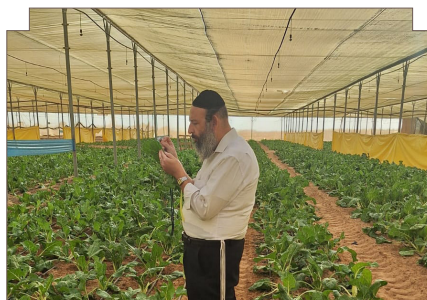
תולעים ברימונים



תולעים ברימונים



הורדת רימונים ערלה



בבדיקת סילקא



רוביא עם נגיעות סמויה

גדולים יותר מהעץ הוותיק עצמו, ופירותיהם הרי הם ערלה לכל דבר. אכילתם, אינה בוודאי מרובה זכויות...

## שיסתלקו שונאינו.

מכאן אנו עוברים לסימני הירקות, כמו סילקא, אותם יש לצרוך מגידול מיוחד בחממות מפוקחות מטעמנו, עליהם שוקדים המשגיחים במסירות נפש לילות כימים, בחודשי הקיץ הלוהטים, כאשר לעתים הדבר כרוך בבדיקות בתוככי חממות אטומות אשר מגיעות לחום של כ-50 מעלות צלזיוס. גם בתנאים קשים אלה, המשגיחים אינם מוותרים על תפקידם, כשהם מלווים החל מבדיקות החממה בטרם שתילה, בבדיקות השתילים, בבדיקות מדגמיות לאורך כל הגידול, אישורי קטיף ולבסוף אישורי שיווק, לאור הוראות הבד"ץ.

## שיכרתו שונאינו.

כך גם לגבי הכרתי (לוף, פראש), אשר השנה זכינו לתוצרת למהדרין מגידול מיוחד, אשר גדלו בחממות מפוקחות מטעמנו, כבסילקא. אמנם במידה ולא השגתם כרתי מגידול מיוחד, להלן ההוראות הרלוונטיות, לגבי כרתי מגידולי חממות ללא פיקוח: לא להשתמש בעלים הירוקים העליונים ועוד 5 ס"מ מחלק הלבן בגודל כ-3 אצבעות. כמו כן להוריד ולא להשתמש בגלדים הרפויים החיצוניים, כ-3 גלדים. חובה להפריד את העלים אחד אחד ולהשרותם במים ומעט סבון לכ-5 דקות ולשטפם תחת זרם מים, ולבדוק מול האור מחרקים קטנים בצבע חום/בהיר או צהוב בהיר.

## שירבו זכויותינו.

לגבי רוביא, גם באריזות עם חותמת הבד"ץ, ההוראה היא להשרותם במים עד שהקליפה נעשית שקופה, ואז לבדקם אחד אחד. כשיש כתם כהה או סימן המעיד על חלל פנימי, יש לפתוח ולבדוק מבפנים אם אין נגיעות.

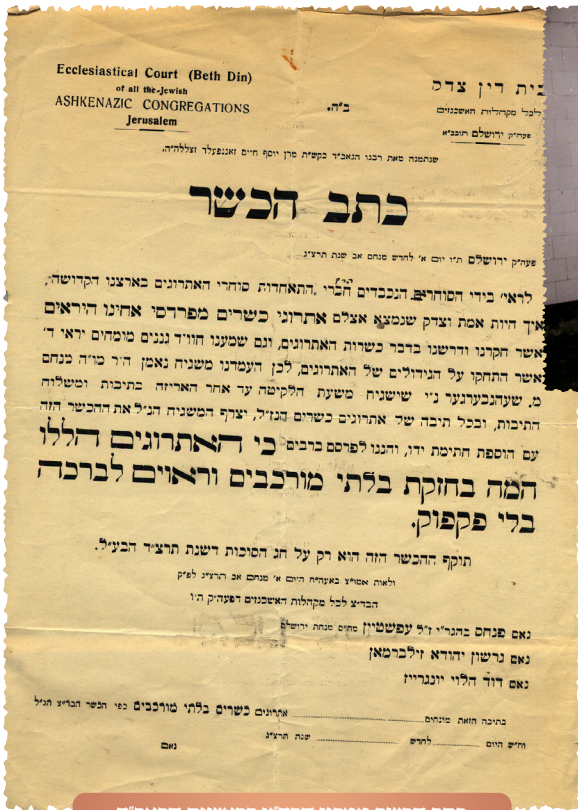
## שנהיה לראש.

לסיום, אודות מנהג אכילת דגים בראש השנה, לרמז "שנפרה ונרבה כדגים", יש לציין תחילה את חשיבות ההקפדה על



הגאון האדיר  
רבי פנחס  
עפשטיין  
זצוק"ל -  
ראב"ד

# דמויות היהוד



כתב הכשר ממרן הבד"ץ בראשות הראב"ד רבי פנחס עפשטיין זצ"ל על כשרות אתרוגים



מלטביה ארץ מוצאו של רבינו הגר"פ עפשטיין, זכה לעלות לארץ הקודש כבר בהיותו בן י"ח, אחרי שהספיק לצקת מים על גדולי רבותיו ולהתפרסם כחריף ובקי בכל מכמני התורה כבר כעלם צעיר.

בשנים הבאות זכה להיכנס לבית הדין, תחת הנהגתם של רבותינו הגאונים הצדיקים, מרן הגאב"ד הגאון הגדול רבי יוסף חיים זאנענפעלד ומרן הגאון הגדול רבי יצחק ירוחם דיסקין נשיא, זכר צדיקים לברכה.

זכה לחבר ספרים שהתפרסמו בעולם התורה, כמו 'אוריין תליתאלי', וכן 'מנחה חרבה', חיבורים בענייני שביעית ובשנים האחרונות התרפסמו לראשונה רבים מכתביו בספר 'מתורתו של רבי פנחס' בשני כרכים.

בשדה פעילות הכשרות עסק במיוחד בהרחבה ופיתוח מסגרותיה ואף השתתף במסעותיה לערי השדה וביסס יסודותיה, המשמשים לנו לעיניים עד ימינו אלה, ובדרכו נמשך לצעוד תוך הקפדה על גדרי הכשרות למהדרין מן המהדרין, עדי ביאת ינון אמון.

תנצבה.



# משגיח מן החרצים

דג לחג משגיח הבד"ץ  
בבדיקת סימני טהרה בדגים  
במטבח הענקי באומן



על שולחן  
הכשרות

# מכתבים למערכת

## לכבוד הגליון החשוב העוסק בענייני כשרות 'ההכשר' של בד"ץ העדה החרדית.

ישר כוח על שעוררתם אודות חשיבות ההקפדה בענייני כשרות ובמיוחד כשיוצאים מהבית, הדברים נכונים ביותר, כאשר ראיתי דין ודברים של עוסקים בענייני כשרות המפרסמים דעות לקולא ללא ידיעה כלשהי בנושאים אלה, והדברים מתמיהים מאד. ללא הפצת תודעת כשרות בציבור, רבים תמימים עוד יכולים להאמין לדברי המקילים, כי בדין הם עושים, ולא היא, ובאמצעות גליונכם אפשר לפקוח עיניים לבחון את הדברים ולקבל את האמת ממי שאמרה בס"ד, בהצלחה רבה.

בברכה,

ישר כוחכם וזכותכם גדול במאד,

נ.נ.

## מן הארכיון



## ידיעות נחוצות לקראת ראש השנה הבעל"ט

בס"ד

- כרתי: (כרתי - לוף, פראש) נראה כבצל ירוק אפשר להשתמש בתנאים דלהלן:**
  - 1) ראוי לא להשתמש בעלים הירוקים העליונים ועוד 5 ס"מ מחלק הלבן - (בגודל כ- 3 אצבעות).
  - 2) להוריד ולא להשתמש בגלדים הרפויים החיצוניים (כ- 3 גלדים)
  - 3) **חובה להפריד את העלים אחד אחד ולהשרותם במים ומעט סבון לכ- 5 דקות ולשוטפם תחת זרם מים, ולבדוק מול האור מחרקים קטנים בצבע / חום / בהיר, צהוב בהיר**

השנה יהיה ניתן להשיג בעז"ה כרתי מגידול מיוחד, מודפס על האריזה חותמת מיוחדת כזה:

כמו"כ אפשר להשיג כרתי קצוץ, שטוף וקפוא מוכן לאכילה (מוסדי) ללא צורך בדיקה
- סילקא: (עלי סלק) יש להשתמש רק מגידול המאושר ע"י מודפס על האריזה חותמת מיוחדת כזה:** 

יש להקפיד על הוראות השטיפה וכפי שרשום בתוך מסגרת החותמת
- רוביה יבש: (גם באריזות עם חותמת)**

צריך להשרותם במים עד שהקליפה נעשה שקופה, **יש לבדוק היטב אחד אחד**, וכשיט סימן המעיד על חלל או כתם כהה יש לפתוח ולבדוק מבפנים.
- תמרים:**

לעיתים מצויים תולעים, לכן יש לבדוקם לאחר הוצאת הגרעין ע"י התבוננות משני הצדדים מול מקור אור.
- דגים: ראשי הדגים** הנמכרים בחנויות הדגים שבהשגחתנו הינם ללא חשש תולעים וטפילים. למעט - ראשי דגי סלמון שמאושרים אך ורק כאשר הם סגורים בפלומבה (אזיקון) עם הכיתוב: ע.ח.י.
- אחריות ההשגחה בחנויות הדגים** היא רק כאשר מוצבת בחנות תעודה מקורית בתוקף עם כתובת המקום.
- בשלהי דקייטא: יש להיזהר ביותר בבדיקת מוצרי מזון מתולעים ובמיוחד בקטניות, אורז פיצוחים, תבלינים וכדומה.**

בברכת כוח"ט בספשא"נ  
ועד הכשרות שע"י הבד"ץ העדה החרדית  
ירושלים ת"ו  
אלול תשפ"ה

## המטבח היהודי הגדול בעולם

# מעוזלמה שנזכרות

בנו ומתנהל בניצוחו של המפקח מטעם הבד"ץ.

כמדי שנה, גם השנה מלווה הפיקוח הקפדני מטעם הבד"ץ את כל הפרויקט מתחילתו ועד סופו והוא כולל הכנה נרחבת במהלך השנה, על ידי ארגון שחיטת בקר ועוף, כמו גם שינוע חומרי הגלם מארץ ישראל, זאת לאור ההנחיות של 'ועד הכשרות' מטעם הבד"ץ. מנגד, חלק לא מבוטל ממוצרי היסוד מגיע מטורקיה וחלק נכבד גם מארה"ב, גם הם נמצאים כולם בכשרות הבד"ץ.

למעשה, על המערכת הלוגיסטית של 'אזמין' נסמכים כיום רבות חסידים נוספים באומן שאינם סועדים במתחמים במקום, אלו נמנים על קבוצות ומשפחות מאורגנות שצורכים את הבשר הכשר, נהנים מחומרי הגלם וכדומה, החלות ושאר צרכיהם, הכל על טהרת המהדרין של בד"ץ העדה החרדית המפקח על פרויקט זה ומגוון המוצרים שהוא מפיך לאחרים.

מעניין לציין, כי ההיערכות לחג כוללת תכנית ב', למקרה חירום של שיבוש התכניות, מה שאומר 'רזרבות' ענקיות של אוכל מוכנים מראש, גם הם בהשגחה מלאה מטעם הבד"ץ.

אירוע כשרותי מעניין שנפתר בשנים האחרונות היה נושא המלצרים, אשר משרתים במתחם האולמות העצום, כ-500 פועלים ומלצרים נכרים במספר. אלה עוררו חשש כשרותי, שמא יגניבו פנימה את מזונם שלהם, אשר עלול לזלוג למזון הכשר חלילה. כדי למנוע זאת, נבנה אולם אוכל מיוחד בעבור הפועלים הנכרים, שם הם סועדים את ארוחותיהם במנותק מוחלט מכל מערך הכנסת האורחים הגדול ובאופן הזה ניתן למנוע מהם לחלוטין מלהכניס כל סוג של אוכל משלהם למתחם. זו רק דוגמה קלה לשיטת העבודה הקפדנית המנחה את כל הפרויקט, שיהיה אכן למהדרין מן המהדרין.

בימים אלה הולך ונשלם פרויקט 'המטבח הגדול ביותר בעולם', פרויקט 'הכנסת האורחים אזמין' באומן בימי ראש השנה, בסמוך לצינונו של מוהר"ן מברסלב זיע"א המספק לכ-20,000 איש, 3 סעודות ביום, במשך שבוע צפוף במיוחד.

גם השנה הפרויקט נמצא כולו תחת פיקוח כשרות הבד"ץ העדה החרדית באופן מלא, עליו מופקד באופן אישי המפקח מטעם הבד"ץ הרב יהושע קלפהולץ שליט"א אשר עובד לצידו של הרב שמואל שטרנפלד, ראש 'המעבדה למניעת חרקים במזון' מטעם הבד"ץ.

כדי להבין את המאמץ הכרוך הגדול בכך, חשוב לציין את היקפי פרויקט 'הכנסת אורחים - אזמין', שהינו פרויקט עצום מימדים הבנוי לתלפיות בעיר אומן ומהווה 'הכנסת האורחים הגדולה ביותר בעולם היהודי', וכוללת מתחמי ענק, מטבחים וחדרי אחסנה ענקיים, אשר מתפרסים על פני שטח של כ-25,000 מ"ר, עיר בזעיר אנפין, ומספקת רבבות מנות לסעודות החג של ראש השנה מדי שנה, בהשגחת הבד"ץ, למהדרין מן המהדרין.

כל המערך הזה, הכולל אולמות אוכל ענקיים מאובזרים בכל הציוד הנדרש, אינם מגלים מאומה על מה שמתרחש מאחורי הקלעים, במטבחי הענק להכנת המזון, שם פועלת מערכת לוגיסטית משומנת של מאות פועלים על פני ציוד מאסיבי ויקר שהובא מארבע קצוות תבל, אשר כוללים מקפאיים עצומי מימדים שהוקמו במקום, תנורי ענק מתקדמים המסוגלים לבשל בו זמנית אלפי מנות ואפילו גנרטורים רבי עוצמה, המספקים את כל הדרוש לפעילות האדירה. לצורך שמירת הכשרות מתחם הבישולים שבמטבח והקפדה למניעת בישולי עכו"ם, התמנה צוות של 15 יהודים הנמצאים בקביעות במטבח, רק לצורך זה. הם היחידים שנוגעים בסירים המתבשלים ובתנורי הענק הפועלים ללא הפסק. כך כל נהלי הכשרות במטבחים, הכל



משגיחי הבד"ץ בעבודת הקודש במטבח הענקי באומן לקראת ראש השנה

