

# ההכשר

גליון כשרות  
לציבור דורשי  
הכשרות

בהשגחת הברוך  
מלך השלום  
יצירה החיה

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

גליון מיוחד לכבוד חמשה עשר בשבט

גליון י"א



## דבר העורך

### נשירי קודש

בגליון זה אנו מסיימים את המניין הראשון של גליונות 'ההכשר' ואם נסכם את ההוצאה לאור במשפטים קצרים, נביע זאת בכך שהידע הכשרותי שלא יסולא בפז, אשר זוכה להיטמע בקרב ציבור המהדרין, יוצר מהפכה תודעתית בציבור המהדרין. יחד עם זאת, המשוב הציבורי המתקבל מכל גליון וההתעניינות הגוברת בכל פרט, מגלה לנו כי אנו בתחילתה של הדרך ותפילתנו כי נזכה להמשיך לראות ברכה בעמלנו, להביא את דבר הכשרות לציבור המהדרין במועדו.

על רקע חמישה עשר בשבט הבעל"ט, היום בו נוהגים כמנהג הקדמונים, לברך על שבעת המינים ושאר פירות הארץ, אין מתאים מזה להרחיב את הגליון על פעילות הכשרות הכרוכה בכל פרי ופרי החל מהרגע שבא לעולם ועד שהגיע לידו של כל אחד מציבור המהדרין והמסירות של כלל נציגי הכשרות בכל שלב, למהדרין מן המהדרין.

ויאכלו ענווים וישבעו.

העורך

## הכשר בערנו



### על הארץ ועל פירותיה

בעוד ימים ספורים יתיישבו המוני בית ישראל לקיים את מנהג הקדמונים לברך על הארץ ועל פירותיה בחמישה עשר בשבט כנהוג, סביב לשולחן הפירות המעוטר בשבעת המינים ושאר מיני פירות ומרקחותיה. יאכלו ענווים וישבעו מהשפע הרב, הנקי והמהודר בס"ה.

אין לך דבר בעתו מזה, להכיר טובה לכל אלה אשר עמלו ימים שבועות וחדשים, כדי שהמעמד יהיה שלם והשולחן לא יהיה חסר מאומה, ה"ה משגיחי הברוך, המפקחים ורבני 'ועד הכשרות', שעשו כמיטב יכולתם ולמעלה מזה במשימות הכשרות בארץ ומחוצה לה, לרווחת ציבור המהדרין, עליהם אפשר לומר את הכתוב: "הזורעים בדמעה ברינה יקצורו".

מטבע הדברים, בשעה שאנו יושבים מול צלחת הפירות הרבים ומברכים להש"ת על תנובת הארץ, שומא עלינו להתבונן על המאמצים הכשרותיים הכרוכים בכל פרי ופרי ולהבין כמה גדולה מלאכת הכשרות וכמה מסירות מושקעת בה, כדי שנוכל לערוך את שולחן הפירות ללא פקפוק.

אם נתבונן בשולחן הפירות, תחילה ייפלו עינינו על פירות שבעת המינים שנטבחה בהם ארץ ישראל, כמו הענבים, ונגלה מהר מאד כמה הם מרובים בחששות ערלה, כתוצאה מצורת הגידול של הגפן ותופעת ההברכות הנפוצה בגפן, שמוסיפה חשש מעצם ההברכה, ולולא השגחה קפדנית, כמעט ולא יימלט פקפוקי ערלה אף בכרמים וותיקים. כמו כן, שטחי הכרמים ובעלותם, עלולים לעורר פקפוקים בהפרשת

התר"מ ולכן פועל מוקד מיוחד מטעם הברוך המבצע מעקב מדוקדק בנושא, כדי למנוע הפרשת תר"מ מפטור על החיוב וכדומה. נוסף לכל אלה, התפתחה לאחרונה מתחת לפני השטח תופעה מפקפקת של כלאי הכרם בענבים, והרבנים דורשים וחוקרים בנושא ורק לאחרונה ירדו בעצמם לשטחי הגידול מספר פעמים כדי להתחקות אחרי תופעה זו ולגדור בה גדי כשרות.

בזווית אחרת בצלחת, נגלה את הרימונים, אשר בהם



הברכה ענבי יין

נוכחת אותה תופעה בעייתית שבענף האתרוגים - תופעה של ריבוי ועירוב פירות ערלה בעצים וותיקים, כתוצאה מתופעה בטנית אחרת ששמה 'סורים', על שם הענפים הסורים מן הדרך ויוצאים מגזע העץ מתחת לפני הקרקע, מה שהופך את אותם ענפים לשתיל חדש במניין הערלה. ענפים אלה יכולים להגיע לצמיחה משמעותית תוך זמן מועט, עד שקשה להבחין בינם לבין העץ המקורי.



## משגיח הבדצ בהורדת רימונים ערלה



במיוחד לאור גשמי הברכה שפקדו אותנו ויצרו סחף באדמה ועקרו שתילים, אשר רק תחת השגחה צמודה מסביב לשנה נמנעת היווצרות של פקפוקי ערלה חמורים. כי אמנם האתרוג נקרא 'פרי עץ הדר', אך כמה וכמה מאמצים נדרשים כדי שההדר לא יעלה במחיר הכשרות חלילה.

כעת אנו מגיעים לשאר מיני הפירות מגידולי ארץ ישראל, כמו התפוחים ופירות ההדר, אשר אלה דורשים עד אין קץ כוחות השגחה מסביב לשנה, הן בענייני ערלה, נטע רבעי, הפרשת תרומה שלא יהיה שום חשש טבל ושביעית, אשר על כך ערוכה מחלקת הפירות התלויות בארץ מטעם הבד"ץ ומשקיעה דמים תרתי משמע מסביב לשנה, כל השנה, בין בקיץ תחת השמש הקופחת ובין בחורף תחת גשמים שוטפים, ומלווה כל מין ומין בליווי אישי מתחילת צמיחתו ועד ליד הקונה בחנות המקומית, לרווחת ציבור המהדרין.

## זהירות מתולעים.

במקביל, כאן משתלבת גם פעילות ההשגחה של מחלקת המעבדה למניעת חרקים במזון מטעם הבד"ץ, אשר עוסקת במרדף אחרי החרקים ונגיעותם הרבה בתוצרת החקלאית, כדי שלא ניטא חלילה בהם.

אם כן, אין לך דבר בעתו יותר מזה, להטמיע את ערכי הכשרות היקרים בליבנו ובלב צאצאינו היקרים, מסביב לשולחן הפירות, להרחיב על המאמצים הכשרותיים הכרוכים בכל פרי ופרי.

יחד עם השפע הרב, נפקח עין להימנע מהפירות הנגועים כמו תאנים או תותים, אשר עלולים להכשילנו בחרקים למכביר ונצרוך אותם אך ורק לפי הוראות הבד"ץ, כפי שנכתב בגליון נוכחי זה.

## פירות יבשים וקטניות.

לבסוף, נתבונן בכל המגוון הרב של הפירות היבשים, הפיצוחים והקטניות לרוב, המעטרים את השולחן ונבין את גודל המלאכה המוטלת על המחלקה העוסקת בפיקוח הכשרות, אשר היא היחידה בעולם הכשרות אשר מבצעת מעקב כשרותי בכל ארצות תבל, בכל מקומות הגידול השונים ומפעלי העיבוד המסועפים, כדי לוודא כי כשרות כל מוצר ומוצר, אכן למהדרין מן המהדרין.

כאן ראוי לציין כי משך חודשים ארוכים שקדה מחלקת הפיצוחים והפירות היבשים כדי להרחיב את רשימת הספקים של הפירות היבשים ליבואנים בהשגחת הבד"ץ ואחרי מאמצים רבים הצלחנו לאחזרונה להרחיב את הרשימה, לרווחת ציבור המהדרין, אחרי שאיתרנו 5 מפעלים בלבד בתאילנד הרחוקה, שנמצאו מתאימים לעמוד בדרישת השגחת הבד"ץ לייצור ועיבוד פירות מיובשים, כמו אגוז, פפאיה, מלון, זנגביל, רצועות הדרים, ועוד מגוון של פירות יבשים. דרישות ההשגחה מטעם הבד"ץ בתחום זה - לאור נתוני מומחי הבד"ץ בחומרי גלם - שוללות כל הוספה של תמציות בפירות היבשים, בגין חששות כשרות נרחבות הקיימות בתמציות השונות, ולאור זאת נוצרה רשימה מצומצמת של מפעלים שהתחייבו

כעת נגיע אל הזיתים שבצלחת, אשר אודותם כבר הרחבנו זה עתה בגליון הקודם ואחד שלפניו, והקוראים עודם זוכרים את הפרטים הרבים שהעלינו מסביב לעונת מסיק ומערכי ההשגחה הנרחבים מטעם הבד"ץ בענף זה.

כעת נתבונן במין התמרים שבצלחת, בהם קיימת אותה תופעה של חשש הפרשת תרומה מפתור על החיוב, בגין גידולי התמרים המתפרסים על שטחי ענק, אשר חלקם באיזורים החייבים ודאי תרומה, וחלקם באיזורים פטורים לגמרי כאילת, ועוד בעיות שונות, אשר דורשות מעקב ופיקוח מלא מטעם הבד"ץ, כדי לוודא שהפרשת התרומה תהיה כדת וכדין.

## פרי עץ הדר.

כאשר הזכרנו את תופעת ה'סורים' שבענף האתרוגים, זה הזמן להעניף מבט לעבר מרקחת האתרוגים שמחכה בצד השולחן כנהוג, ובטרם נפצח בתפילה המקובלת לאתרוגים כשרים ומהודרים לחג הסוכות הבעל"ט, נאיר זרקור על הענף כולו, אשר מתמודד אף הוא עם תופעות כשרותיות מורכבות, אשר דורשות מאמצים כה רבים ופיקוח הדוק במיוחד, אשר מתבצע ממש עכשיו נכון לרגעים אלה בפרדסים השונים, בארץ ובח"ל,

אמבטיות פירות יבשים ל3 חודשים



של ציבור המהדרין, אשר דרישתו לתוצרת הבד"ץ הולכת ומתרחבת, בד בבד עם הזמנות עצומות מכל עבר, כמו וועדי עובדים וארגונים שונים, אשר דרשו והזמינו מאות אלפי מארזים, כולם בהשגחת הבד"ץ, לאור ההקפדה הנרחבת על כשרות המהדרת.

כך גם בכל נקודות היישוב של שומרי ת"מ מצפון ועד דרום, עד הנידח שבהם בערבה, הביקוש הולך וגובה, ומביא לעוד ועוד חנויות לממכר פירות וירקות בהשגחה המהדרת של הבד"ץ. שמשפרם מגיעה קרוב ל- 400 חנויות פירות וירקות בהשגחתנו, לצידם, יש לציין מעל 150 חנויות לממכר פיצוחים, פירות יבשים וקטניות, המפחרים גם הם בכל רחבי הארץ, ומתהדרים בהשגחת הבד"ץ, לאור הדרישה הגוברת.

כל אלה מחדדות את המחויבות העצומה שעל כתפי הבד"ץ והאחריות הרבה לספק את דרישת המהדרין, כשעל שפתותינו התפילה שנוכה לעמוד במשימת הכשרות בברכת רבותינו הגאון"צ שמסרו נפשם על משמר טהרת שולחנם של ישראל שיהא תמיד למהדרין מן המהדרין והסיוו כל מכשול מדרך עמי.

פרי באושים.

בשולי הדברים, נציין שני מכשולות בדרך עמי, בנידון החוקים שהרחבנו מקודם, שעל הציבור לדעת:

א. משך תקופה ארוכה, התמודדו הבד"ץ עם נהלי נקיון בעייתיים מאד באחת

לתנאי הבד"ץ.

מון הנכון לציין כי כל מלאכת הפיקוח אחדות מפעלים אלה ומיני הפירות היבשים, הכוללת דיונים החלטות וביקורים במפעלים השונים עם מפקחי ומומחי הבד"ץ בחומרי גלם לפירות יבשים, התקיימו עוד בחודשי האביב והקיץ העבר, זאת לאור העובדה כי לעתים נדרשים חודשים ארוכים כדי לאשר מפעל שיעמוד בדרישות המחמירות של הבד"ץ. מסיבה זו, מחלקת הפיצוחים והפירות היבשים כבר עסקו במשימה זו, כבר בסוף החורף העבר, עוד בטרם חג הפסח של שנה שעברה. הכל כדי שהתוצרת תגיע בעיתה ובזמנה לשווקי המהדרין.

סיבות רבות לכך, ואחת מהן נעוצה בעובדה, אחות האווירה המלחמתית השוררת באיזור הים התיכון מזה כשנתיים, אשר בעקבותיה חסמו גורמי טרור את השינוע הימי דרך ים סוף, מה שגורם לכל אניות המשא מהמזרח הרחוק, כמו תאילנד, וייטנאם וסין שרוב הפירות היבשים מגיעים משם, לעקוף את כל יבשת אפריקה ומאריכה את משך ההובלה, למעלה מחודשיים.

עובדה זו צריכה לעמוד לנגד עינינו בהבנת ההיקף המסוּעף של פעילות הכשרות החובקת עולם וקעת עומדת על היערכות של כמעט שנה אחת קדימה.

קוביות פאפיה מיובש בתאילנד



צבע לפירות יבשים בהכשר הבדצ שמגיע מהארץ



ופרצת ימה וקדמה.

פעילות הכשרות המסועפת נובעת מההיקף האדיר

## משגיח הבד"צ מוריד מעץ מילוי תפוזי ערלה



המאפיות בדרום הארץ, אשר כידוע, אם לא מקפידים על נקיון יסודי יוצרים מצע להתפתחות של חרקים הפוגעים במזון ומעוררים בעיות כשרות חמורים. הנסיונות הרבים להטמיע את דרישות הבד"ץ במאפייה הדרומית לא הצליחו, והמאפייה לא עמדה בכך, (יצוין נציגים ממשד הבריאות ביקרו במאפייה והשאירו התראה שהמקום לא ראוי להמשיך במתכונתו), מחוסר ברירה הוסרה ההשגחה מהמקום, ומטעם ועד הכשרות פירסמו הוסרה השגחה ממאפייה זו, אלא שלמרבה האכזבה, גוף לא חלפו ימים ספורים, וגוף כשרות אחר המקובל בציבור כגוף אמין, מיהר לפרוש את חסותו על המאפייה הדרומית, וקפץ על המציאה כמוצא שלל רב, כאשר בכך נדרסה עוד מסורת שבעבר היתה מקובלת בקרב כל העוסקים במלאכת הכשרות, שלא לתת הכשר לחנות שמסיבת הפרת נהלי כשרות הורידו ממנה את הכשרות עד שיתוקנו

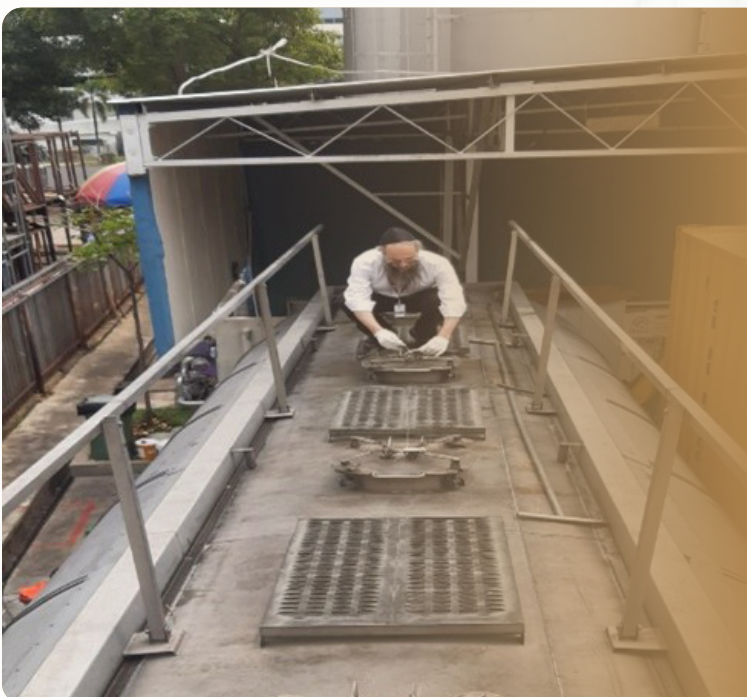
המכשולות. לא זו אף זו שלא תוקנו נהלי הנקיון הבעייתיים במאפייה הדרומית, תקופה קצרה לאחר מכן, ביקרו שוב במקום פקחי משרד הבריאות ונדהמו מהרשלנות וההזנחה וחתמו על צו לסגירת המאפייה. עובדא מבישה זו, מסכמת את תוצאות ההתנהלות המכאיבה הפוגעת ביסודות הכשרות בארץ וגורמת לחילול שם שמים ברבים.

ב. בתקופה האחרונה התברנו על קריסה של אחד ממפעלי הדגל בעולם לייצור חרקי מזון, אשר נועדו לצריכה גורפת בציבור, וכעת ייתכנו שהדבר יביא לשינוי המגמה הבעייתית, אודותיה אנו מדווחים מדי תקופה. כזכור, מדובר בגל עכור המתרחב לאחרונה ברחבי העולם, להכשיר לציבור צריכה של חרקי מזון, מה שעומד להביא לפתחנו שלל בעיות חדשות שלא שיערום אבותינו, אשר יקשו מאד על מלאכת הכשרות בעוד שנים לא רבות מהיום. קריסת אחד ממפעלי הדגל לייצור חרקי מזון לצריכת הציבור, אולי תגרום לעורר מחשבה נוספת בנושא ותעצור את המגמה הבעייתית מבעוד מועד.

## משגיח מן החרצים

ההכנות לקראת חג הפסח הבעל"ט בעיצומו

משגיח הבד"צ סוגר אזיקונים על מיכלי שמן כשל"פ בסינגפור







# כשרות למעשה

יציאות נחוצות

ומדריך קצר  
לבדיקת תולעים  
בחלק מפירות שיט  
בהם חשש תולעים.

## פירות מיובשים, זהירות!

ז"ל ב'חניך', 'אף  
שכתבו שפחות מגיל  
חניך קיימא לן דקמן  
אוכל נבלות... מכל  
מקום כתבו הפוסקים  
שיש להפרישו ככל  
היכולת ממאכלות  
אסורות המטממים  
את הלב ומולידים  
לאדם טבע רע, וככל  
זה יודרם שלא יאכלו  
פירות המחזקים  
כתולעים בלי בדיקה  
היטב כי גם זה מטמם  
לב האוכלים' (פרק ג).

'בקצור שולחן ערוך'  
מבואר שראוי לכל  
ירא שמיים במאכלים  
המחזקים כנגועים  
ובדיקתם קשה - לכל  
לאכלן בלי (פימן מו,  
ס"ק ט).

## בדיקה כללית חיצונית

התבוננות כללית במאכל אם אין בו סימנים שיכולים להעיד על חשש נגיעה, כמו פרי מושן, קורים, גללים ופרש בצורת חוטים דביקים ופירותים המחוברים בין חלקי הפרי, וכן אבקה או ריח דוחה המעידים בדרך כלל על נוכחות חרקים בפרי.

עונת האיסוף מתבצע בדרך כלל בחודש תשרי שאז החרובים יפים, מבריקים וטרם נפגעו בחרקים. אולם החרובים הנאספים מהמטעים מאוחר יותר ובפרט אחרי הגשם הראשון, מאבדים מטריותם ומתליעים במהרה.

בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: 'עש החרוב' ועוד סוגי עשים תוקפים אותם לעתים קרובות. מומלץ לשוטפם ולבדקם באמצעות שבירתם לכמה חתיכות, אלו שבגוון מבריק ותכולתם דומה לדבש, הם בדרך כלל נקיים ובאיכות טובה.

## דובנים מסוכרים

מיובא בצורה גולמית ממדינות אירופה וארה"ב.

בארץ עובר תהליכי ניקוי ועיבוד תוך הוספת סוכר ותמציות.

בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: הסחורה הקיימת בשוק שבהשגחת מערכת הכשרות דעתנו הם ממקורות שאין בהם חששות.

יש לברך עליהם שהכל מפני שבארצות גידולם הם עוברים תהליך עיבוד בחומר 2 שמפרק את הפרי מכל ערכיו ומיובא כשאינו ראוי למאכל ובארץ משרים אותו בחומרים ובתמציות שונות עד לקבלתו בצורתו הסופית.

## חרובים

הרוב מיובא מאירופה ויש קצת מקומי. אין בארץ גידול מסודר של עצי חרובים. בעבר, רוב הסחורה המשווקת היתה בעיקר ממספר סוחרים הקוטפים את הפרי מאיזור נחשון ושמשון לקראת ט"ו בשבט.

ללא חשש ערלה כלל מפני שהעץ מתחיל להניב רק אחרי כשבע שנים. עצי החרובים בדרך כלל גילם מבוגר מאד ומגיעים לכמאתיים שנה! הפרי מתייבש על העץ וצבעו משתנה מירוק לחום כהה.

## לדר

מיובא מדרום-אפריקה.

עשויים ממשמשים שאיכותם ירודים בדרך-כלל, מתולעים ונגועים ואינם ראויים לשיווק. כמו כן בעבר גם היו מייבשים אותם בשמש ונמצאו נגועים מאד



# כשרות למעשה

בתוך הפרי ולכן מומלץ לבדקם כללית אם אין בהם חורים לפני הקלייה. אחרי הקלייה והקילוף מומלץ שוב לבדקם מבפנים.

## צימוקים

מיובא מארה"ב, חלק מאוזבקיסטן. הזן המקובל לצימוקים הוא 'סולטנינה'.

המיובא מחו"ל מגיע כולו ממפעלים שעומדים בתקני מערכת הכשרות דעתינו, אין בהם חששות בתהליך הייצור ואינם מרוחים בשמנים בחששות איסור. כמו כן, מתבצע בהם בדיקות מדגם מפני חרקים.

בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: לעתים קרובות הם נתקפים בזבובי תסיסה וחיפושיות תסיסה עוד לפני הייבוש וכן בחרקי מחסן לאחר הייבוש. לכן מומלץ להשרותם במים חמים כ-15 דקות, לבחוש בכף ולהתבונן אם צפים חרקים במים. בדרך זו ניתן לגלות אם יש נגיעות אולם אין בדרך זו להבטיח נקינות של הצימוקים לגמרי.

צימוקים הארוזים בבתי האריזה שבהשגחתנו והנמכרים בחנויות בהשגחתנו, נבדקים מדגמית על ידי משגיחים מומחים ומעיקר הדין אפשר להסתפק בבדיקה חיצונית בעין בתנאי שהאריזה סגורה היטב או שמאוחסנים ונמצאים במקום נקי, ויש הנמנעים מלאכול צימוקים.

## רימונים

מוטלת עלינו חובת בדיקה מפני תולעים, וזאת על ידי התבוננות בפירוק הגרגרים של הרימון, אם אין 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 גדולים יותר מהעץ הוותיק עצמו, ופירותיהם הרי הם ערלה לכל דבר.

בחרקים ונמלים.

הלדר שבהשגחת מערכת הכשרות דעתנו עשוי ממשמשים באיכות גבוהה יותר.

## מישמש מיובש

מיובא מטורקיה ואוזבקיסטן.

תהליך ייבושו מתבצע על יריעות בשדות פתוחות במשך כארבעה/חמישה ימים. בשלב הבא, מחליק הגלעין החוצה בלחיצה ידנית ושוב נשטח למשך כשבעה/שמונה ימים נוספים ומתייבש לגמרי. הם נאספים בשקים ונשלחים למפעלים. במפעלים הוא נשטף מספר פעמים, עובר מיון ונארז לשיווק.

יצוין שכל מפעלים העוסקים בייבוש משמשים פועלים על פי סטנדרטים גבוהים כדרישת מחלקת המזון של האיחוד האירופי ומשרד הבריאות האמריקאי.

בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: מצוי לעיתים בעיקר זחלים (תולעים) בדרך כלל בגוון נוטה לאדום, של פרפרי עש ועוד, חלקים מהגידול וחלקם מהאחסון, ולכן יש לבדקם אחד אחד לאחר פתיחה והתבוננות בפנים ומבחוץ. כמו כן לעיתים נדירות מצויים אקריות שהם חרקים זעירים בצבע שקוף/לבן בהיר בגודל של 0.5 מ"מ. בעזרת מגדלת פי 10 ניתן לזהותם בקלות כשהם מהלכים באיטיות על-גבי הפרי, ובזה מספיק בדיקה מדגמית של כמה פירות מכל קנייה. נקודות לבנות שאינם יורדים מהפרי בקלות הם חלק מהפרי עצמו, תגובה לתהליך הייבוש או לחומרים המשמרים וכדו' ואינם סימן לנגיעות.

## ערמונים

מיובא מטורקיה ומסין. האיכותי הוא מטורקיה, והפחות איכותי מגיע מסין.

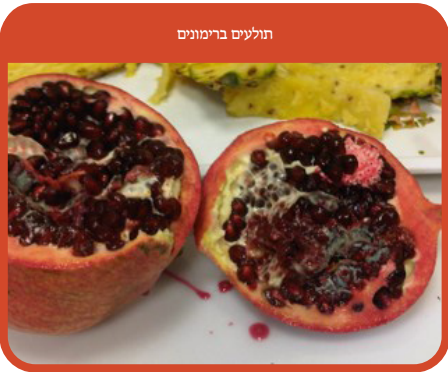
בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: לעתים מצויים חרקים, מהם זחלי העש ועוד, החודרים ומתפתחים



# כשרות למעשה

באיזור ספק ארץ ישראל איזור צמח ובית שאן (רמב"ם, הלכות תרומות פרק א' ה"ה).

ישנם זנים יבשים בטבעם הגדלים באיזורים חמים אשר בעודם על העץ הם מגיעים לדרגת הייבוש הרצויה. לעומתם אותם שגדלים באיזורים



תולעים ברימונים



בפרט ברימון עם סימן כהה על קליפה החיצונית יש לבדוק היטב



י"ר מחלקת למניעת תולעים שעי" הד"צ הרב שמואל שטרנפלד בבדיקת צימוקים באחזבקיטן



מפקח מחלקת פירות יבשים וקטניות הרב אליעזר פריזנט עם הגאון רבי אברהם דוב ליטמנוביץ שליט"א בבדיקת במטעי התמרים

## שדיפים מיובשים

רובו מיובא מארה"ב וארגנטינה, חלק מצרפת ובולגריה.

בעניין החרקים ודרכי הבדיקה: בשזיפים מגידול מקומי, מצויים לעתים זחלים הפוגעים בפרי בגידול וכן 'עש המחסן' ועוד. מומלץ לבדקם בפתחת כל פרי ועיון מדוקדק מבפנים. המיובאים מארה"ב הינם על פי רוב נקיים ובאיכות גבוהה אך מומלץ לשטפם קלות בבדיקה מדגמית ולבדקם מבפנים.

## תות שדה

ראה מודעה בענין (בלוח המודעות)

## תאנים מיובשים

ראה מודעה בענין (בלוח המודעות).

## תמרים

כל התמרים הם מגידול מקומי.

זני התמרים הם: דקל נור, דרי, מג'הול, ועוד.

הגידול המקומי מתפרס במזרח הארץ לכל אורך כביש 90 (הכביש החולף לכל אורך הארץ והוא הארוך ביותר), תמיד מתחת לפני הים, חלקם באיזורים החיילים וודאי תרומות ומעשרות כגון בקעת הירדן ועוד, חלקם באיזורים פטורים לגמרי כאילת, וחלקם

פחות חמים, משלימים את ייבושם במתקני ייבוש מיוחדים.

תהליך הייבוש שונה מזן אחד למשנהו. ישנם כאלו שמתייבשים בתנור ואף מעשנים אותם, וישנם שעוברים תהליכי ייבוש בקיטור במשך שעות ארוכות ואף נמרחים בגלוקוז להברקתם.

התמרים הכבושים וממרחי התמרים המיוצרים במפעלים שבהשגחת מערכת הכשרות דעתנינו עוברים בבדיקות מקיפות ויסודיות כדי שיהיו נקיים



# כשרות למעשה

## התבוננות מול מקור האור



מכל חשש.

לגדל זן מסוים שייתן פרי מוקדם יותר אולם הנסיון לא הצליח.

בעניין החרקים דרכי הבדיקה: ברוב המפעלים לשיווק תמרים בארץ קיימים מערכות ניקוי, מיון וסילוק פירות נגועים ולכן המצב טוב בהרבה משנים קודמות. אף כי עדיין המצב רחוק משלמות ולעתים מצויים בתמרים זחלים ובוגרים של חרקים ועשים התוקפים את התמר עוד במטע או חרקי מחסן כמו 'אורזית משוננת' ועוד התוקפים באחסון לקוי. לכן מומלץ לפתוח כל תמר, להוציא את הגלעין ולבודקו מול האור (פרקטי ונוח להשתמש בתאורת פנס לד קטן), משני צדדיו. בתמרים הנמכרים בזול, אחוזי הנגיעות גבוהים יותר ויש לבדוקם ביתר תשומת לב.

בארץ קיימים מעל 30 בתי מיון ואריזה לתמרים, אשר רק 3 מהם בסדר גודל ענק והם אשר עומדים בתקני מערכת הכשרות דעתינו, מפני התנהלותם הממוחשבת המבוססת על קודים שמוחתמים על כל אריזה שמכילה את כל הנתונים של הרלוונטיים, כגון - מטע המקור, חלקה מוגדרת במטע, תאריך קצירה מדויקת, תאריך כניסתו למפעל וכו'.

לגבי ערלה אין לחשוש, כיון שהדקל אינו מניב פירות עד השנה החמישית ולמרות שלעתים רחוקות ייתכן הנבת פריקודם לכן, ממהרים החקלאים לתולשו מייד מפני שגוזל משאבים החיוניים לגדילת הדקל. לאחרונה ניסו



**לתשומת לב!**  
חנייות פירות וירקות וחנויות פיצוחים בפיקוח והשגחת הבד"צ הם רק אלו שיש להם תעודת כשרות מקורית בר תוקף עם כתובת המקום

חשוב לציין! כייש להקפיד על קניית מוצרים ממינים אלה בחנויות השומרות על נקיון ומתהדרות בתעודות כשרות מסודרת. בכל מוצר ומוצר, ראוי להקפיד ולבודק את תאריך הייצור. מוצרים הנמכרים באריזות סגורות הנם בדרך כלל נקיים יותר, אולם אין בכך כדי לפטור את הציבור מלערוך בדיקה חיצונית לפחות לפני אכילתם



# מערכת גליון הכשרות

על שולחן הכשרות

## למערכת גליון הכשר הע"י.

א ח ד ש ה " ט

אפתחה מכתבי בברכת יישר כוח על פירסום הדברים שהם כמים קרים על נפש עייפה, נקודות והערות חשובות מובאים בגליון ונכתבים בצורה ברורה ומשנה סדורה כשולחם הערוך ומוכן לאכילה "תרתי משמע". חזקו ואמצו ותמשיכו ביתר שאת למען טהרת שולחנם של היראים לדבר ה'.

בשבוע שעברה השתתפתי בשמחת שבע ברכות של ידידי באחד האולמות בירושלים, ובדרך כלל מקפיד להשתמש רק במאכלים שהם תחת השגחה של העדה החרדית, התיישבתי במקומי ניגש אלי מלצר וכיבד אותי במנה עיקרית בשרי, לשאלתי מי כאן הקייטרינג ענו לי שם של קייטרינג והסבירו לי שבעצם זה לא אחד שמבשל בעצמו במטבח רק נקרא קבלן קייטרינג שהוא רוכש אוכל ממטבח/ים אחרים, הוסיפו לי שקבלן זה לקח לאירוע זה הכל ממטבח בהשגחת הבד"צ ואפשר לאכול כאן.

למחרת אותו אירוע עשיתי בירור קצר והפנו אותי לאחד ממשגיחי הבד"צ שאחראי על קייטרינגים וניסיתי להבין ממנו פשר הדבר, והאם נכון הדבר שאפשר לסמוך על קבלן זה, הוא ענה לי שלא מוכר לו כזה שם של קבלן שיש לו כשרות הבד"צ אבל יבדוק יותר לעומק, המשגיח לקח פרטים של האירוע ובאיזה יום ומיקום האירוע, ולאחר כמה שעות חזר אלי ואמר לי שלאחר בירור ואימות נתונים אכן קבלן זה אין לו כשרות הבד"צ, וחלק מהמאכלים לקח אצל קייטרינג בהכשר הבד"צ, אבל הביא גם דברים ממקומות אחרים, חלקם מוצרים שאין עליהם כשרות בגלל בעיות כשרות כגון תולעים וכדומה, ובכלל באירוע עצמו החימום במטבח באותו אולם היה ללא שום פיקוח וכו'. עד כאן דבריו של המשגיח, אשמח לשמוע ממכם האם יש באמת חשש באירועים כגון אלו, ומה הדרך לדעת האם האוכל והחימום באמת בהכשר או מצג שווא כנ"ל.

## תשובת המערכת.

בתשובה לשאלתך נקדים ונאמר שענין זה שעוררת חשובה מאוד וצריך תיקון גדול, לצערינו ישנם ציבור גדול שאינם מודעים לבעיות וחששות שעלולים להיות באירוע שאין השגחה כדוגמת המקרה שסיפרת. לא נוכל במסגרת קצרה זה להאריך עד כמה חשוב לבדוק תמיד בכל אירוע מה מקור המאכלים והאם הם באמת תחת השגחה או לא, כפי שציינת בשם המשגיח כמה חששות, בעבר כתבנו ופרסמנו בעניין זה, ונפרט בקצרה.

ראשית דבר, ברור לכל אחד שאדם אינו יכול להשגיח על עצמו על כשרות המטבח ולזהות מכשולות, לצורך כך צריך מישהו

מומחה מבחוץ, בעל מקצוע שמתעסק דווקא בעניינים אלו ויודע מה לבדוק ואיפה. ללא תנאים אלו גם אם הוא למד ויודע הלכות, וגם אם מדובר בתלמיד חכם, לא תמיד יוכל לדעת איפה הוא עלול להיכשל ולהיזהר בזה, ישנם אינספור שלבים בתוך המטבחים פנימה שבהם עלולים להתרחש מכשולות וטעויות אומללות של ממש בכל הקשור לכשרות המאכלים. למשל, אם לדבר על תחומים פשוטים כמו איסורי תערובות בשר וחלב וכדומה, הרי שלא פעם אנו נתקלים בשאלות חמורות שהועלמו מעיני העוסקים במלאכה, כמו שימוש בסכינים, דברים חריפיים, תנורים וסירי בישול. בכלל, כל מה שקשור לענייני בליעות טעון פיקוח צמוד וערנות על הנעשה מניסיון רב, כי בנושאים אלה רבים מורים לעצמם היתר ופעמים רבות מחוסר ידיעה ובקיאיות מספקת בעניינים אלה מתבצעות שגיאות נוראיות במהלך הבישולים כשהן עלולות להכשיל רבים באכילה שאיננה לפי כללי ההלכה.

אם ניקח כדוגמה קייטרינג שמכין מנות סעודה לשמחה. אם יקרה משהו ברגע האחרון בו יתברר שאין בידו לספק את המנות שהוזמנו אצלו כפי שהתחייב, הרי מכוח הלחץ האדיר בו נתונים האחראיים באותו פרק זמן, לחץ מפני בעלי שמחה שממתנים לאספקת ההזמנה ואינם רוצים לשמוע על עיכובים שעלולים לקלקל את שמחתם, הרי הם עלולים לעשות מעשים פזיזים וחסרי אחריות מבחינת כשרות, כשהם אינם פנויים לכלכל את צעדיהם.

אם למשל יגיע מקרה של מחסור פתאומי במוצר כלשהו, יהיו כאלה שעלולים בשעת לחץ להביא חלופות גם ממקורות שאינם מפקחים כראוי, ואף גרוע מכך. וזאת בעזרת שלל הוראות היתר שהמוח הקודח דואג להמציא באותו רגע דחוק. וכך עושה מזון זה את דרכו אל פיותיהם של רבים וטובים המקפידים על קלה כבחמורה כשהם מסתמכים על כך שקבלן הקייטרינג משתמשים עם מוצרים בהשגחת הבד"ץ בלבד.

אירועים כגון אלו נמנעים בסייעתא דשמיא רק על ידי נוכחות קפדנית של משגיח מטעם ועד הכשרות העוקב מצד עצמו אחר ההתנהלות המטבח, המוצרים שמגיעים, צורות העבודה של העובדים, כלי הבישול, אופן השימוש בהם וכדומה. זוהי הערובה היחידה מבחינת ההשתדלות המחויבת להימנע ממכשול חלילה בתחומי המזון הנכנס לפינו.

מלבד זאת, ישנם הלכות רבות הנוגעות לאופן הכנת המאכלים ולא רק לכשרות המוצרים, לדוגמה: אופן שטיפת חסה וכדו', (גם אלו שהם באישור הבד"צ), עלים אלו טעונים שטיפה יסודית בסבון כפי ההוראות, ומי ידאג להקפיד על כך... בנוסף, ישנם כלי מטבח ותנורים שצריך לדעת את מקורם ואת אופן הכשרתם. כאשר אדם שוכר צלחות וסכו"ם לאירוע, האם הוא זוכר לטרוח ולבדוק איפה היו הכלים הללו אתמול? כמו"כ, פעמים רבות גם

טעם מן הדגים נוהגים שלא לאכול עם בשר, כפי המובא בפוסקים כי על זה נאמר 'חמירא סכנתא מאיסורא', המשגיח עמד על דעתו בתוקף ותפוחי האדמה אכן לא הוכנסו אל קהל האורחים לצד הבשר. האם קייטרינג שמתנהל מצד עצמו בענייני כשרות היה יכול להימנע ממכשול כגון זה? בענין ששאלתם היכן אפשר לבדוק כל אירוע האם הם בהכשר ובהשגחה כדצריך, תשובה לזה שצריך וכדאי לבקש תעודת כשרות ולבדוק האם תואם באמת ושזה לא איזה צילום שהקבלן צילם, מצידנו אנו מקימים ממש בימים אלו קו טלפון עדכני בו יוכלו לשמוע כל יום איזה אירוע ובאיזה אולם קיימת השגחת הבד"צ. והש"ת יצילנו ממכשולות.

נתקלנו בתנורים שרק אתמול השתמשו שם בבשר וכדומה ממקורות בלתי ידועים ולא הוכשרו כדת וכדין ע"פ אופן ההכשרה הנדרש, גם על זה צריך להקפיד.

נסיים בסיפור שקרה לפני תקופה באחד האולמות ומשמע כדוגמה עד כמה חשוב שיהיה משגיח במקום: במהלך השגחה על מטבח באחד האולמות פתח המשגיח את תנורי החימום ורואה כי במדף העליון מתבשלים דגים עם רוטב ובמדף התחתון נמצאים תפוחי האדמה האמורים להגיע עם מנת הבשר. המבשלים במטבח לא העלו על דעתם שיש בכך בעיה כלשהי, ורק המשגיח הוא זה שעורר שתפו"א שבלעו



## מן הארצות

מודעה משעם ועד הכשרות  
לקראת ט"ו בשבט שנת תשל"ח

### אין דבר עבירה כמאכלות אסורות

ודבר זה ידוע שאין דבר עבירה כמאכלות אסורות, שמתמטם את הלב הישראלי, ובעוונותינו הרבים על ידי זה יצאו כמעט מן הדת כמה קהילות בארץ לועז ע"י השו"ב הקלים ואכלו ונתפטמו בטריפות, וגברו עליהם דיעות זרות עד שפרקו ונאבדו מתוך הקהל הקדוש, עכ"ל. (שו"ת דברי חיים ח"א סי' ז).

ממרן  
רבינו  
הגה"ק  
ה"דברי  
חיים"  
מצאנז  
זיע"א



**לאפרושי מאיסורא**

**בבדיקת אשכולות בננות בניעור, נמצאו חרקים קטנים היצוניים (המצויים בין הנננות ובעלים המיובשים בקצה הקליפה).**

ראוי שלא להניח את הבננות ליד מאכלים (שאינם נשטפים) ולפני השימוש להוריד העלה המיובש בקצה, ולנגב את הבננה היצונית עם ניר מנגבת וכדומה.

**איך חשש בכרי עצמו.**

ועד הכשרות  
שע"י בד"צ העדה החרדית  
בעיר"ק ירושלים ת"ו

**הוסרה ההשגחה**

**"חטיפי אלקיים"**

קריית מלאכי

**ייצור מוצרי מזון קפואים בשרי ופרווה במנות גיב**

"מהמתבח של סימני" HATOV הטוב למהדין"

**עקב הפרות חמורות של הוראות הכשרות ומעתה אין לנו אחריות על ייצורי המפעל.**

ועד הכשרות שע"י בד"צ העדה החרדית  
ירושלים ת"ו

**לידיעת הציבור**

היות ורוב תפוחי העץ המשווקים בימים אלו הינם מיובא ח"ל, **יש עליהם חשש מריחת דונג** אמנם מטעמינו נעשים מאמצים שתפוחי העץ המשווקים תחת השגחת הבד"צ לא יהיו עם מריחת דונג.

**בכך זאת איננו יבולים לקחת אחריות מלאה על כך**

**לכן יש לקלף את תפוחי העץ לפני הבישול או אכילה**

נ.ב. תפוחי עץ מוזזה אין בו חשש מריחת דונג.

ועד הכשרות  
שע"י בד"צ העדה החרדית ירושלים ת"ו

**ידיעות נחוצות**

**לקראת ט"ו בשבט הבעל"ט**

כל סוגי הפירות, פיצוחים, פירות יבשים ומסוכרים וכדו' הנמכרים בחנויות שבהשגחת הבד"צ, נקיים מחשש איסור שביעית, טבל, ערלה, ושאר חששות איסור.

**יש לבדקם מחשש תולעים.**

**פירות יבשים/מסוכרים וכדומה, (גלי השגחה) בחששות איסור:** בהרבה סוגי פירות יבשים/מסוכרים קיים חשש של צמחי מאכל ותמציות בחשש, או מרווח בשמנים בחשש,

**שימורי פירות ולפתנים וכדומה:** זיתים, אפרסקים, מיזמש, שופים, קוקטייל פירות: עלולים להיות בחששות איסורים שונים. אלו שבהשגחתנו נקיים מכל חששות איסור טבל, ערלה, שביעית, וללא חשש מריחה בשומנים אסורים. נלקחים מסוגים טובים ועוברים בדיקות מדגמיות מחשש תולעים, וראוי לבדוק לפני השימוש.

**תות שדה (טרי):** ראוי לא להשתמש בהם כשהם שלמים, עקב נגיעות תולעים, מלבד לפי התנאים שנתפרסמו בחנויות שבהשגחה.

**תות מיובש - מפוכח: אין בו חשש תולעים.**

**חמוציות: ברכתם בורא פרי העץ.**

**תאנים מיובשים בדיקתן קשה וראוי לא לאכלם**

**להשומת לב!**

חנויות פירות וירקות חנויות פיצוחים בפקוח והשגחת הבד"ץ, הם רק אלו שיש להם תעודת כשרות מקורית בר תוקף עם תחומת התנות.

**עיצובי פירות ושקולדים**

אין לנו אחריות רק לאלו שיש להם פיקוח והשגחת הבד"צ ואין לפמוך על המפרסמים כל המוצרים בהשגחת הבד"צ וכדומה

ועד הכשרות  
שע"י בד"צ העדה החרדית  
ירושלים ת"ו



**לאפרושי מאיסורא**

**בבדיקות שערכנו השנה בענבים מצאנו כי שכיחים תולעים על גבי הענבים והגבעולים.**

**ולכן חובה לשוטפם ולבודקם היטב לפני האכילה כדלקמן:**

- 1 להפריד כל אשכול לכמה חלקים (אפשר בעזרת מספריים) בכדי שהשטיפה תהיה יעילה יותר.
- 2 להשרותם במים עם מעט סבון ל-3 דקות.
- 3 לשטוף היטב היטב תחת זרם מים.
- 4 בעת האכילה לבדוק שהענב שלם ואין בו מקום רך ממוסס או רקוב, ושאינו נקודה בצבע שחור או חום בקוטר כ-1 מ"מ או יותר וניכר שנמשך ממנו מחילה לבפנים, שאז יש חשש לרימות (תולעים) בתוך הפרי - ואין לאכלו.

ועד הכשרות  
שע"י העדה החרדית ירושלים

**אוכמניות כחולות**

**דומדמניות אדומות**

**טריים**

**בחנויות שבהשגחתנו**

**יש להשרות במי סבון למשך 3 דקות ולשטוף היטב תחת זרם מים!**

לחצות לשניים מדגם של 8-10 יחידות ולהתבונן שאין רימות.

ועד הכשרות שע"י העדה החרדית ירושלים ת"ו

**חשש תולעים בתות שדה**

**גם הנמכר בחנויות שבהשגחתנו**

אנו חוזרים ומפרסמים בזה הוראת הרבנים: **ראוי לא להשתמש בתות שדה (גם לא אחרי שטיפות).**

**מותר לכתחילה על ידי קילוף כל הפרי** עד להסרת כל השקעים, והורדת העלים עם מעט מבשר הפרי, (בפרי סדוק, רך, או מרקוב יש לסלק אזורים רכים וממוססים ולחצות היכן שיש סדק לבפנים), ולשטוף היטב תחת זרם מים.

**תות טרי לצורך טחינה בכלנדר** אפשר להקל לאחר הורדת העלים עם מעט מבשר הפרי, (בפרי סדוק, רך, או מרקוב יש לסלק אזורים רכים וממוססים ולחצות היכן שיש סדק לבפנים), ושריית הפרי עם מעט סבון ניקוי ושיטפה טובה תחת זרם מים (שלוש פעמים) וריסוק דק בכלנדר.

ועד הכשרות  
שע"י בד"צ העדה החרדית ירושלים

להצטרפות לקבל עידכוני כשרות: **הרשמו בטלפון: 073-3838200 • או במייל: info@bdzmeyda.co.il**