



# עם מקדשי שביעי

הרב אברהם שלזינגר – מפקח כשרות בד"ץ חניכי הישיבות

**בימות הקיץ רבות השאלות בנושא החם של העונה- דהיינו גלילות קרות ומצננות.**

האמת, שתחילתה של העונה היא בתקופת פסח, אז מתרבים השואלים שמחפשים לחג הפסח גלילה ואינם מוצאים בכשרות בה הם רגילים בכל ימות השנה. זאת מאחר שישנן גלילות שבימות השנה הרגילים נמצאות תחת כשרות אחת, ובימות הפסח הכשרות היא על ידי גוף כשרות אחר. רבים שואלים האם כל החלפת הכשרות היא רק מצד חומרא של פסח, או שזה באמת יכול להיות הבדל כשרותי משמעותי. ובהמשך נרחיב על כך.

**מה זה בכלל גלילה, ומה ההבדל בין גלילה רגילה לגלילה אמריקאית ומה זה קרחון או שרבט? והעיקר- האם באמת יכול להיות איסורי תורה ממש בגלילה?**

**והתשובה היא- כן! בהחלט בכל גלילה חלבי או פרווה ישנם מרכיבים שיכולים להיות אסורים.**

\* כאן המקום להעיר/להאיר את הנוסעים מחוץ לגבולות ארץ הקודש. כל הגלילות הנמכרות שם (להוציא חנויות כשרות) מדובר בגלילות אסורות!!!! תמיד באיסור חלב נוכרי, ולעיתים קרובות גם באיסורי דאורייתא. וזה שהסמל מוכר לנו מארץ ישראל זה אינו כלום, ומדובר בסמל של קונצרן בין לאומי שחברת שטראוס שייכת לקונצרן זה. אבל מדובר ביצור שאינו כשר לחלוטין.

יש גלילה ביתית ויש גלילה תעשייתית. לשתייה קוראים גלילה אבל למעשה זה שני דברים שונים שאינם זהים. כמו שיש הבדל ברוב המקרים בין מיץ תפוזים טרי הסחוט בבית, למיץ תפוזים תעשייתי, שניהם כתומים ושניהם רטובים ולעיתים גם קרים, וגם לשניהם קוראים מיץ תפוזים. כך גם בגלילה, נכון שבשני הסוגים זה מוצר קפוא וקר, אבל, המרקם, הטעם, והעיקר המרכיבים, הם שונים לחלוטין.

**ממה עשויה הגלילה התעשייתית?**

**גלילה חלבית** טובה עשויה מאחוז ניכר של חלב, שמנת, מים, חומרים מתחלבים [אמולסיפייר], חומרים מקרשים וחומרי טעם וריח ולעיתים קרובות גם תוספות של פירות, שוקולד ועוד.

**גלילה פרווה** שונה בעיקר בזה שבמקום החלב והשמנת מכניסים חומרים שומניים אחרים וכן חומרי טעם אחרים. ישנה גלילה פרווה בדמות גלילה חלבית וישנה גלילה שרבט.

**חלב ומרכיבי החלב** - מרכיבי החלב הם מעיקרי הגלילה. על נושא החלב כתבנו בעבר ואי"ה בעתיד נרחיב עליו, אבל בקצרה נביא את הדברים הנוגעים במיוחד לתעשיית הגלילה.

יש ממפעלי הגלילות בארץ הקודש המייצרים באותן מכונות גם יצור מהדרין וגם יצור בכשרות רגילה. כאשר הם עושים יצור שאינו מהדרין, הם משתמשים באבקת חלב נכרי [כיום מציינים זאת במפורש בגלילות תעשייתיות, אבל זה לא מצוין בגלילות הנמכרות בגלילות], כך שבעת מעבר ליצור מהדרין חייבים להכשיר את מערכת היצור הכשרה מלאה [כמובן שלאחר יצור עם חלב נוכרי, המפעל מחייב הכשרה מלאה]. בנוסף, ישנם מפעלים המייצרים מוצרים הנקראים "מהדרין" אבל משתמשים באבקת חלב העשויה מחלב שנחלב בשבת.

גם השומן [שומן חלב] חייב להיות מהדרין. אומנם יש הנוהגים להתיר חמאה של נוכרי ועקב כך מקילים גם בשמנת הנכנסת לגלילות, אבל ביצור מהדרין יש צורך להקפיד על כך שהשמנת תהיה של ישראל בכלל ומהדרין בפרט.

בנוסף, ישנו גם חלבון חלב המשמש רבות בתעשיית הגלילה. חלבון זה עשוי מהמים המופרשים בתעשיית הגבינה. חומר זה משמש גם כמקשר בין החומרים השומניים והאחרים. בארץ הקודש יש רק מפעל אחד המייצר זאת [תנובה]. כמו"כ ישנם מפעלים בעולם המייצרים את זה בדרגות כשרות שונות שנקבעות על פי דרישות המזמין וגוף הכשרות. חומר זה הוא חשוב ביותר לתעשיית הגלילה, ויש הסוברים שחומרתו ההלכתית רבה מסתם חלב עכו"ם, מאחר שהוא נעשה במקורו מגבינה.

**שומן צמחי**- תפקיד השומן הצמחי בגלילה זה בעיקר לתת את הנפח של הגלילה בחומר שיחסית אינו יקר כשומן החלב. רוב השומן הצמחי המגיע לישראל מקורו במזרח הרחוק, וחלקו מיוצר במדינות כגון מלזיה ואינדונזיה- מדינות מוסלמיות שליהודי, וודאי למי שנראה כמו יהודי ירא השם, יש בעיה גדולה להסתובב שם. ועל כן, המשגיחים הנוסעים לשם חייבים להיות בעלי נתינות זרה, לא נראים כיהודים, ומלווים כל הזמן ע"י שומרי ראש.

כדי לתת את האוויריות והרכות לגלילה גם כשהיא קפואה וכן כדי לשמור עליה קפואה גם בטמפרטורה יחסית גבוהה [זמן העברה של גלילה מהחנות לבית יכול לקחת חצי שעה ויותר] יש צורך בחומרים שתפקידם לעשות את הפעולות הללו:

**חומרים מתחלבים**- תפקידם לקשור בין שני חומרים הנוגדים דרך כלל אחד את השני- כגון שמן ומים- ולאפשר להם להיות יחדיו [נוכרי, הגלילה עשויה מחלב, שמנת ושומן]. וגם לחבר בין כל המרכיבים השונים המרכיבים את הגלילה כדי שיהיה לזה מרקם אחיד.

**חומרים מקרשים**- תפקידם להקריש את המוצר גם ללא הקפאה מוחלטת, וכך מתאפשרת שמירה על המוצר כשהוא קפוא גם בטמפרטורה יחסית שאינה גבוהה.

**כל אחד מהחומרים הללו חייב להיות בכשרות מהודרת מאד. כאשר כל מרכיב ומרכיב יכול להיות באיסור דאורייתא ממש.**

**גליצרין** - חלק ניכר מהיצור העולמי של הגליצרין הוא מהחי. וגם גליצרין שמקורו מין הצומח בחלק ניכר מהמפעלים הוא מיוצר על אותו קו שיצרו בו קודם גליצרין מין החי, או שהוא מאוכסן באותם תאים ומכלים ללא ניקיון והכשרה ביניהם. ולמעשה אין כל דרך להבדיל בין הגליצרין הצמחי לגליצרין מין החי לאחר היצור. והפתרון היחיד הוא השגחה טובה מאד.

**אמולסיפייר** - בלעדיו לא נעשית הגלידה התעשייתית, [הוא הגורם לא אחת לבעיה של היצור למהדרין בפסח] ובתהליך יצורו יש שימוש של חומרים שמקורם מהחי.

**ג'לטין** - יש הרבה שמכניסים ג'לטין לגלידה כמייצב וכחומר מקריש. כידוע, רוב הג'לטין בעולם מקורו מאיסור ממש [בעניין זה נרחיב בעתיד], וגם בג'לטין המותר על פי חלק מהפוסקים יש צורך לברר שנעשה על פי אותו היתר. (כיום יש יצור של ג'לטין מהדרין העשוי מעורות דגים טהורים בלבד, ובהשגחה תמידית. ויש ג'לטין מהדרין העשוי מבקר ועל פי פסק של בעל האגרות משה מותר להשתמש בו עם חלב).

**פירות ותותים** - יש לוודא שאינם בחשש תולעים.

**ביצים** - כל עקרת בית יודעת שכדי שגלידה תצא אוורירית וקלה יש להקציף היטב חלבון של ביצה, מאחר שאחת מהתכונות היותר מפורסמות של חלבון ביצה שכאשר מערבבים אותו במהירות גבוהה הוא נהפך לקצף אוורירי ורך. בתעשייה משתמשים בחלבון כשהוא מיובש ואבקתי ושמו התעשייתי "אלבומין" חומר זה חייב השגחה בכל הליכי היצור החל מבדיקת הביצים מדם והשגחה על לינת לילה בביצים הפתוחות טרם הייבוש. כמו"כ בחלק מהמפעלים יש הוספה של חומרים המיועדים לפעול בהליך הייבוש או ההקפאה וחומרים אלו יכולים להיות איסור גמור.

**חומרי טעם וריח** - חומרים הנדרשים ביצור כל סוגי הגלידות, וחייבים כשרות טובה בהליך יצורם.

הבעיה הגדולה בגלידה [כמו בעוד מוצרים דומים] שאין דרך לדעת מה יש באמת בפנים, ללא השגחה טובה. בכינוס השנתי של בד"ץ ועדת מהדרין, נשא שם דברים הרה"ג רבי משה גבאי שליט"א מנהל מחלקת הכשרות בעיר בת ים. בתוך הדברים סיפר על מפעל גלידות שהיה בעירו (הסיפור הזה מוכר לי היטב). וזה תורף דבריו: בראשית דרכי בעולם הכשרות הוזמנתי לבקר במפעל גלידות קטן בעירנו לשם בדיקת האפשרות למתן כשרות למפעל. כמקובל בכשרות, בטרם בדיקת המפעל, בקשנו וקבלנו את רשימת כל סוגי הגלידות המיוצרים במפעל וכן את רשימת כל חומרי הגלם הנכנסים ליצור גלידות אלו.

מוצר הדגל של מפעל זה היה גלידות שמנת בטעמים שונים. להפתעתי ככל שחיפשתי ברשימת חו"ג של היצור חומר שנקרא שמנת [שומן חלב] חיפשתי ולא מצאתי כלל. כאשר שאלתי כיצד עושים גלידת שמנת ללא שמנת, התברר לי שמפעל זה התמחה בעשיית גלידה "פרווה" לחלוטין בטעם שמנת. כך שמוצרי הפרווה ומוצרי החלב היו זהים לחלוטין, והגלידה לא ראתה חלב או שמנת בכל הליך היצור. במרכיבי הגלידה לא היה כל דבר שאינו מאפשר לאכול את "גלידת השמנת" עם בשר ממש. הכיתוב הגדול והמודגש על האריזה "גלידת שמנת - חלבי" היה לצורך מכירות בלבד, שהרי כל מוכר וכל צרכן יודע שגלידת שמנת היא איכותית יותר, ולכן המפעל כתב זאת בגדול. ולא שחלילה לא יאכלו את הגלידה החלבית לאחר סעודת ליל שבת. ע"כ.

כיום לא מסתבר שמקרה כל כך קיצוני כמו זה יקרה (הסיפור היה לפני כ 28 שנים), אבל עדין הוא יכול להיות בהחלט ובעיקר במפעלי מזון קטנים.

הרבה מסתמכים על הכיתוב של חומרי הגלם. למעשה לא תמיד כל הכיתוב מדויק, ולא כל מה שלא כתוב זה אומר שאין במוצר. (גם אלרגנים לא מחייב תמיד, מכיוון שיתכן מוצר שבהגדרה ההלכתית שלו הוא חלבי ולהיפך, שאינו מכיל אלרגנים ועוד).

בעיה נוספת חמורה מאד מצויה בשלגוני גלידה איכותיים ונתקלים בה בעיקר עובדי דרכים. ישנם מוצרי גלידה המיוצרים בארץ הקודש שהם מיוצרים תחת פיקוח כשרות מהודרת, ואותו מוצר באותה אריזה בדיוק, מיובא מחו"ל ללא כשרות כלל. והמכשול גדול מאד. הבעיה קיימת בעיקר בימי החופש שנוסעים בדרכים ועוצרים בחנויות נוחות בדרך, או מגיעים לחנויות שאינן מקפידות שמוצריהן יהיו בכשרות מהודרת.

[במוצרים העומדים תחת השגחת בד"ץ ועדת מהדרין נדרשה תנובה ע"י מו"ר הגאב"ד שליט"א, ואיתו שאר רבני הבד"ץ שליט"א שכל מוצר שמכיל חו"ג שהוא בחשש של ממש כגון חלב עכו"ם וכדו', לציין על גבי האריזה תמיד בצורה בולטת "כשרות רגילה" דהיינו, במקום חותם הכשרות שמופיע על מוצר שהוא מהדרין, מופיע הודעה שמוצר זה בכשרות רגילה. (כמובן שמי שעוצם את עיניו, לא רואה גם את הכיתוב הזה) וכדאי שילמדו מזה גם אחרים]

**גלידריות ופרוץ יוגורט** - בשנים האחרונות נפתחו במקומות רבים דוכנים וחנויות המוכרים בהם גלידה בגביעים, פרוזן קפוא וכדומה. יש לשים לב לכך שחלק ממקומות אלו מוכרים גלידה שנמצאת תחת כשרות מהודרת, כאשר שאר המרכיבים עומדים תחת כשרויות שונות. לעיתים חלק ממרכיבים אלו הם מהדרין, וחלקם בכשרות נמוכה או כלל ללא. בנוסף, ברבים ממקומות אלו, חלק מהפירות הם בחשש תולעים טבל ושביעית.

וזה בנוסף לעניין העקרוני מאד, האם זה נכון לאכול במקום שלא מוקפד תחת כשרות מוסמכת. גם כאשר המוצר שאנו קונים עכשיו הוא כן ודאי מהדרין.

**עקב צום ט' באב (שיהפך לשמחה) בשבוע הבא שבת ואתחנן - חזון, לא ישלח המאמר השבועי.**

לע"נ הרה"ג ר' ישראל אליקים בן הרה"ג ר' יצחק זצ"ל