

ספר כושרות. מדריך הלכתי מעשי ללימוד כשרות. סוגיות, סקירות והדרכות. הרב משה כץ והרב יצחק דביר. אלון מורה, כושרות, תשפ"ד. 645 עמ'. (kosharot@gmail.com)

רוב היהודים בארץ ישראל אוכלים בדרך כלל אוכל כשר. זה ממש לא מובן מאלי, ופעם זה גם לא היה כך, אבל הביקוש הגובר לאוכל כשר גם אצל מי שאינם מקפידים בקלה כחמורה, התיעוש של חלקים ניכרים מייצור ושיווק המזון המגיע לצרכנים שמוריד את הכדאיות של הייצור הלא-כשר, והחוק המחייב שימוש ברוב המוסדות בארץ (צה"ל, מערכת החינוך, משרדי ממשלה ועוד) באוכל כשר בלבד, גורמים לכך שצריך לעשות מאמץ מסוים כדי להשיג אוכל ממש לא כשר. ובכל זאת העובדה הזו עצמה של התיעוש הגובר במערכות הצריכה וההסעדה, של 'הכפר הגלובלי' שמגיע גם לצלחת שלנו, ובעיקר של חוסר מידע ותת תשומת לב לבעיות ותקלות בתחום הזה, גורמים לכך שלא תמיד אפשר להיות בטוחים שמה שנכנס לפה שלנו ראוי להגיע לקיבתו של יהודי שרוצה להקפיד על שמירת מצוות בסיסית, ק"ו למי שרוצה להדר במצוות ולוודא שהוא אוכל כשרות לכתחילית ולא בדיעבדית. לחלל זה נכנס אירגון כושרות. מטרתו להדריך את הציבור בנבכי הכשרות המודרנית בעזרת שלל פעולות הכוללות מחקר והתמחות מצד אחד ומסירת מידע נגיש לכל מתעניין מהצד השני, ללא קשר כלכלי לא ליצרני מזון ולא לגופי כשרות משום סוג. נוסף להדרכות פרונטליות בכל רחבי הארץ האירגון מפעיל אתר פעיל ונגיש העוסק בכל נושאי הכשרות, משיב לשאלות ופותר בעיות ומציע אלטרנטיבות, מפרסם מידע בכל אמצעי המדיה ועונה תשובות לאלפיהן לכל דורש. נוסף לידע הרחב הדרוש כדי להכיר את נושא הכשרות חייבים העוסקים בנושא גם להתמקצע ולהתעדכן באופן שוטף, מפני שהפעילות חובקת העולם של ייצרני חומרי הבסיס לייצור מוצרי תזונה למיניהם, הניסיון התמידי לחסוך בעלויות, הסודות המקצועיים שלעיתים מסתירים בחובם בעיות כשרות קשות, והתחרות העזה בין היצרנים והמשווקים על פני הגלובוס גורמת לכך שלעיתים אפשר לשאול את השאלות הנכונות רק אחרי פעולות של בילוש ומחקר שאינן נמצאות כלל בידי ובאפשרויותיו של האדם הפרטי, גם אם יהיה תלמיד חכם ומבין עניין. אפשר להוסיף לקושי להגיע לתשובות פשוטות ובהירות גם את מחלוקות הפוסקים הרבות אפילו בשאלות יסוד בהלכות כשרות (היתר ג'לטין, ביטול איסורים לכתחילה במצבים מסוימים, מתי אפשר לסמוך על גופים רשמיים שאינם רבניים ועוד), את רמות ה'בדיעבד' השונות שלעיתים אי אפשר להימנע מלהתייחס אליהן, ואת הדרישות השונות והמגוונות של הצרכן שבקצה, כדי להבין שרק שילוב של ידע הלכתי מקיף עם קשר הדוק עם גדולי הפוסקים של הציבורים השונים ומומחיות בתחום המקצועי על כל גווניו יכולים להביא את התשובות הנכונות ליצירת כשרות 'לכתחילה'. אחרי הרבה שנים של פעילות נמרצת בנושא החליטו הרב משה כץ, ר"מ ביישיבת אלון מורה וראש ארגון כושרות, ויד ימינו הרב יצחק דביר המרכז את פעולות המחקר ההלכתי של האירגון, להוציא לאור ספר שיהיה כלי לכל המעוניין להביא את עצמו ואת ביתו לרמה אופטימלית של כשרות, הראויה לבית יהודי ראוי לשמו. ל"ו פרקים בספר, העוסקים בענייני בשר וחלב (כולל הפרדה במקום ובזמן ביניהם, מוצרי פרווה שאינם פרווה ועוד), חרקים במזון (כולל דרכי אחסנה נכונות, תקלות בדיעבד ועוד), הזהירות מבישולי גויים וחלב נוכרי ויין נסך, פרק מעניין עם הרבה פרטים לא-ידועים על מאכלים האסורים משום סכנה, דיני

טבילת כלים, כללי הכשרת כלים, דיני תערובת ובליעת כלים בקיצור, מצוות התלויות בארץ, הכשרת בשר (כולל דיני ההכשרה בצלייה), פרק חשוב מאוד על נושא ההשגחה במערכות הכשרות (כולל הנחייה מתי ואיך אפשר לקנות מוצרים במקום שאינו מושגח כלל, ההבדלים בין כשרות 'רגילה' לכשרות 'מהדרין' לסוגיה, כשרות במוצרי יבוא ועוד), על חומרי גלם וחומרי עזר בתעשיית המזון, כללי כשרות הבשר, העוף, הדגים, הביצים, החלב ומוצריהם, הדבש, הפירות והירקות, המשקאות, השמנים, המאפים, הסוכר והמלח והתבלינים, כשרות במוצרים תעשייתיים וכשרות במוצרים שאינם מזון - כלים, חומרי ניקוי, מזון בעלי חיים, גחלים למנגל (גם בהם ייתכנו בעיות!), תרופות, מוצרי קוסמטיקה ועוד. שער שלם עוסק בהדרכה מעשית - פרק גדול ומקיף על התנהלות במטבח על פי ההלכה, כולל עצות עם כללי עשה ואל-תעשה בעיצוב המטבח, איחסון המוצרים, כללי השימוש בכלי פרווה, שימוש הלכתי נכון במדיח כלים, במיקרוגל, במעבד מזון, וגם בקרשי חיתוך ובספוגי ניקוי ובמשטחי עבודה ועוד ועוד. פרקים נוספים עוסקים בכללי ניקוי והגעלת כלים, כשרות במצבים מיוחדים (מקומות עבודה, בתי חולים, נסיעות, נופש, חו"ל ועוד), צרכנות נבונה (בדיקת מסעדות ואולמות וקייטרינג, קנייה בדוכני מזון קבועים וזמניים, זהירות בהשתתפות בקורסי בישול וכו'), הדרכה לצלייה נכונה של כבד ולב ולזהירות בענייני המצוות התלויות בארץ, פרק שלם על תקלות מצויות במטבח ופתרונן, ונספח ובו מילון סימוני הכשרות בכל העולם. הספר מסתיים במפתח מפורט ביותר, שמתחיל בהפניה לפרטי דיני אבוקדו ואבטיח ומסתיים במסורות הכשרות של התרנגולים ובכלל ההלכתי 'תתאה גבר'. עבודה ענקית ומרשימה של כל צוות 'כושרות', שלענ"ד ראוי שתהיה בכל בית, ובהישג ידם ובשימושם של כל בני הבית, גדולים וקטנים. כמו שאין כמעט בית מקפיד-במצוות בלי ספר 'שמירת שבת כהלכתה' הנמצא בשימוש תדיר - כך נראה לי שראוי לנהוג בספר חשוב ביותר זה, 'ספר כושרות'. יישר כוחם של הרבנים כץ ודביר מזכי הרבים.

פסקי חלה להרשב"א. עם הערות והגהות ציונים וביאורים. ביאור הגר"א על הלכות חלה. עם ביאור משולב 'עלי באר'. רבי חיים גדליה צימבליסט. ירושלים, תשפ"ג. מ+נב עמ'. (ym5791414@gmail.com)

הרב צימבליסט זצ"ל שנפטר לפני שנתיים היה אחד מגדולי תלמידי החכמים בדורנו. בצעירותו למד בישיבת חברון ובמכון הרי פישל, בהמשך שימש שנים רבות כדיין וכאב"ד, ומאוחר יותר כחבר בית הדין הגדול. במקביל הוציא לאור את ספרי 'תורת הבית' ו'עבודת הקודש' של הרשב"א ע"פ כתיב יד עם ביאורים וציונים, וכן ספרי ראשונים אחרים. לפני מותו הספיק עוד להכין את צמד הספרים האלו על הלכות חלה. כבר יצאו לאור כמה מהדורות מתוקנות של פסקי חלה של הרשב"א, אולם הרב צימבליסט הוסיף הרבה ובעיקר עמד על ההבאות מהירושלמי שבספר, ויצא מתוך ידיו דבר נאה ומתוקן. בנוסף עסק בביאור ביאור הגר"א על הלכות אלו, כדרכו כל חייו להתייחס לביאור הגר"א כראש מפרשי השו"ע. ייש"כ לחתנו ונכדו שסיימו את המלאכה. מתנת פרידה השאיר לנו הגר"ג צימבליסט זצ"ל לקראת עזיבתו את העולם הזה לחיי העולם הבא. תנצב"ה.