



עלון זה
טעון גניזה

בשורה ושמה לחומר

**הגאון רבי
שבתי לוי שליט"א**



ראש מוסדות וכולל "הליכות משה" ורב שכונת רמת אהרן בני ברק, מו"צ קו ההלכה הספרדי. מח"ס 'ספיקות הסופר', 'מועדי ה'", 'שבת לה"', 'גדרי השבת', 'גדרי המועדים' שו"ת 'וללוי אמר' ועוד. חתן הרה"ג ראב"ד ת"א רבי ניסים בן שמעון שליט"א. אחיו של הפוסק הגאון רבי משה לוי זצ"ל מח"ס 'מנוחת אהבה' ו'ברכת ה'".

אֲשֶׁרֵיכֶם מִזֵּי פִי הַרְבֵּים

זאת רק משום שהשפעתו של המזון הכשר והמהודר נראתה במוחש: כאשר בני המשפחה הידרו לאכול מזון כשר, הדרישה להוסיף במצוות ולהפוך לבית של תורה הפכה פתאום לטבעית ומתבקשת.

לא אחת נחשפתי למקרים שבהם אחד מבני הזוג ביקש להתקרב, ילד שאף ליותר, אך הדרך להשגת מזון כשר ומהודר לא היתה קלה. המוצרים לא היו זמינים, ואלו שהיו זמינים לא נתפסו כאיכותיים מספיק, או סברו כי המוצר יקר מדי. כך או כך, גם באותם מצבים וסיטואציות שבהן נראה היה שהבית עומד להתקרב לחיים של תורה ומצוות, חלו לפעמים נסיגות רק משום שהמעבר ל'זה השולחן אשר לפני השם', ששולחנו של אדם המכפר עליו יהפוך לכשר ומהודר - לא זכה להתבצע.

מסיבה זו, במשך שנים רבות אני מצפה ליום שבו נוכל לומר ש'איכשר דרא', כשאפשר יהיה לרכוש מוצרי עופות ברמה גבוהה ואיכותית, בהכשר מהודר, בזמינות ובנגישות ובלי שהמחיר יהווה חסם. ועכשיו, החלום הזה מתממש לו.

בזכותם של אנשי מעש בעלי המותג 'לחומר', הדבר הזה קורה. 'לחומר' מביאה עמה בשורה של מוצרים ברמת איכות גבוהה, הן מבחינת המוצר והן מהבחינה האסתטיות, וכל זאת בלא להתפשר על הכשרות - בשיא ההקפדה וההידור, וכן בתמורת מחיר הוגנת למוצר, בזמינות ובנגישות, כאשר הפריסה הנרחבת מאפשרת הגעה לכל נקודת ישוב בארץ.

**'לחומר' מביאה עמה
בשורה של מוצרים ברמת
איכות גבוהה, הן מבחינת
המוצר והן מהבחינה
האסתטיות, וכל זאת בלא
להתפשר על הכשרות**

אנו עדים אם כן להתפתחות מפתיעה. הנה ימים באים, ובזכותם של אותם מזכי הרבים, מעתה גם אלו שביקשו לרכוש מזון כשר למהדרין מן המהדרין, יוכלו לעשות זאת בנקל ובלי טירחה רבה. הדבר יביא עמו ללא ספק התעוררות שתגיע בהמשך והתקרבות של יהודים רבים לחיי תורה ומצוות, וכל זאת רק משום שהמטבח בביתם יהפוך לכשר ומהודר. מי היה מאמין!?

הרבנות, והוא מנסה לקדם בה "רפורמות", ומבלי להיכנס לפוליטיקה ברור שהן יובילו להרס ולא לתיקון. ברור, כל הדואג לחינוך ילדיו וגם לחינוכו של עצמו, ישתדל להקפיד החל מהיום קצת יותר על נושא ההידור בכשרות, ולא להסתמך 'על אוטומט' כפי שהיו שהקילו לעצמם והם הרשו לעצמם להסתמך - אולי בצדק - על כל חותמת עד כה.

**שנים רבות אני מצפה ליום
שבו אפשר יהיה לרכוש מוצרי
עופות ברמה גבוהה ואיכותית,
בהכשר מהודר, ובלי שהמחיר
יהווה חסם. ועכשיו, החלום
הזה מתממש לו.**

מהיום אנו נדרשים להפעיל מנגנון משוכלל יותר, ואם עד כה אולי לעיתים הרשינו לעצמנו להתפשר פה ושם, מעכשיו אנו אמורים לחתור לסטנדרטים גבוהים יותר. ומבחינתנו, הדבר הזה אומר שכאשר אנו מגיעים לסופר, אנו נדרשים לחפש את המוצר הנושא פיקוח של כשרות מהודרת, ולא להכניס לעגלה כלאחר יד את המוצר הראשון שקורץ אלינו מעל מדפי המקרר.

עידן חדש

וכאן אנו מגיעים לבשורה.

כמי שזכה במשך השנים להסתובב בקרב כלל שכבות עמינו, להסתופף בצל מרנן ורבנן גדולי ישראל זצ"ל ושיבלחט"א, ולזכות להימנות בין אותם יהודים שזוכים לתת מענה להמוני היהודים - ביניהם מה שמכונה "העם שבשדות" - המבקשים לשוב לכור מחצבתם, ראיתי במו עיני את התועלת שישנה באכילת מזון כשר מהודר. **זה מפליא, אך אני וחבריי יכולים להעיד על המוני מקרים שבהם די היה בכך שילד הגיע מבית הספר והוא ביקש מהוריו לעבור למזון כשר, כאשר הוא מחולל בכך מהפכה של ממש לכל בני המשפחה.** כולם התקדמו תוך זמן קצר והבית שינה צורה לחלוטין, כל

בכל הדורות עברו, נהגו יהודים בני עליה להוסיף הידור על הידור בכל מה שקשור לדברים הנכנסים אל פיהם. חשיבות ההקפדה על מזון כשר ומהודר כהלכתו, אינה מהווה עוד מצווה מתוך תרי"ג המצוות. אנו מצווים על אכילת מזון כשר מהודר לא רק בשל הזהירות שאנו מזהירים שלא לעבור על 'לאו' מן התורה, אלא בעיקר משום שכאשר יהודי אוכל דבר מאכל שאינו כשר, הוא מטמטם בכך את ליבו ונפשו. **וכאשר נכשלים באכילת בשר טמא, הנפש נפגמת, האישיות של האדם האוכל הופכת למגושמת ופחותה יותר.**

כך שהאכילה הזו שנועשתה מבלי משים ובלי שהאיש טרח להקפיד יותר מידי על 'האותיות הקטנות' שבארזיה, גורמת לכך שהוא עשוי להיכשל בעתיד בעבירות רבות ולהידרדר יותר, רק משום שהוא פגם את נפשו ומשך הוא איבד את הבלמים שאמורים היו לאזן אותו. והוא הדבר להיפך: כאשר אדם מקפיד על מאכליו ונזהר והוא אוכל רק מאכלים כשרים, הוא גורם לכך שהוא הופך להיות אדם מעודן וטוב יותר, כך שאוטומטית הוא יעסוק יותר בטוב ופחות ברע.

זהו, בכמה מילים ועל קצה המזלג, מה שעומד מאחורי המצווה שבה הוזהרנו להקפיד על הידור בכשרות המאכלים, כשזו הסיבה שלכן הקפידו אבותינו, בכל הדורות ובכל המקומות, לשים דגש דווקא על מצווה זו והם נזהרו מכל משמר שלא יעלו על שולחנם דברי מאכל שכשרותם היתה מוטלת בספק. בזכות זאת הם זכו ומשפחתם התברכה, כאשר יוצאי חלציהם היו כמותם - דבר שכולנו נכספים לו.

וכה הם דבריו של מרן החיד"א זי"ע בספרו ברכי יוסף, **כי כל מי שרוצה להצליח בתורה חכמה ויראה שלו ושל ילדיו ובנותיו, יקפיד ביותר על כשרות המזון, ולא יסתמך על כל הכשר בנקל, כי הדבר בנפשו ונפש יוצאי חלציו".**

דברים כדורבנות.

להקפיד קצת יותר

כך שאין ספק כי הזהירות וההקפדה על ההידור בכשרות המזון מהווה יסוד ובסיס לכל בית יהודי. דברים אלו אמורים בכל דור ובכל זמן, אך אנו נדרשים להפעיל את מנגנוני הזהירות בפרט בימים אלו שבהם יש מי שמאיים על מערכת הכשרות הממלכתית,

**בודאי
תרצה
לדעת**

**הסוד שמאחורי
הזיהוי הייחודי
של צרירות דם
בעופות שבשחיטת
'לחומר'.**

**כיצד מצליחים
ב'לחומר'
להגיע לעופות
נקיים מחשש
טריפות.**

**כמה בדיקות עורכים
במשקים בהם מגדלים
את העופות עבור
'לחומר', וזאת עוד
לפני תחילת השחיטה?**

**איזה פתרון
מצאו ב'לחומר'
ע"מ שהמליחה
תגיע לכל חלקי
העוף?**



בענין הדחת העופות לאחר מליחה

וידיחנו ג' פעמים והכי נהוג, וכוונתו לכאן להוציא ולהדיח באותם המים ג' פעמים, ומוכח כן מהמשך דבריו שכן **"ולכתחילה יתן מים הרבה בהדחה ראשונה כדי שיבטלו כח המלח שבציר"**.

ומקור דינם נראה באותה הבנה בסוגיא אלא שמדברי הרמ"א מבואר טובא ענין ההדחה האחרונה שהבשר עובר לאחר המליחה, דאינו אלא בכדי לוודאות שכל דם בעין שנשאר במלח ירד מהבשר, ולכן בעינין להסיר את ממשות המלח. ועי' ג' תהליכי ניקיון של המלח חשיב **"להדיח אותו יפה יפה"**, וכפי דאיתא בגמ'. שו"ר שהצבי לצדיק (באד"ה

הרמב"ם וכתב "לא ימלח במלח דקה כקמח" וכו', (עי' בבא בגולה שם שמביא דברי השו"ע מרבינו ירוחם). ולכאן פסק השו"ע כרמב"ם דיש להשתמש במלח גס קצת למליחת הבשר, בוודאי שלאחר המליחה הבשר צריך לעבור ניפוץ והדחה כפי שביארנו. וכן עוד אי לקמן בדברי המחבר [שם סעי' ז'] ה"ל: **"קודם שיתן הבשר בכלי שמדיחו בו ינפץ המלח מעליו או ישטפנו במים ואח"כ יתן הבשר בכלי שמדיחין בו וידחנו פעמים וישטוף הכלי בין רחיצה לרחיצה"** ע"ל. ומבואר מדבריו כהבנתו בסוגית הגמ' ובפסק הרמב"ם.

לאחר שלב המליחה, ע"מ להדיח את העופות מהמלח והדם כמובא בהלכה, העופות נכנסים לכמין אמבטיות גדולות מלאות במים. ורבים עוסקים באם האמבטיות של ההדחה נחשבים לשלושה כלים שונים, שהרי במציאות, המים גולשים מאמבטיה אחת לשנייה מעל הקירות המפרידות ביניהן. ונבאר להלן את מהות חיוב ג' ההדחות.



פוסקים לחומרא: הרבנים נותני הכשרות מכריעים בשאלה שהתעוררה לגבי עוף

כ' שם הרמ"א וז"ל: **"וי"א שצריכין להדיח הבשר ג' פעמים והכי נוהגים לכתחילה על כן ישטפנו או ינפץ המלח מעליו וידחנו ב' פעמים דזה הוי כהדחה ג' פעמים או ישים המים תוך הכלי ואח"כ יניח בו הבשר וידחנו ג' פעמים והכי נוהג ולכתחילה יתן מים הרבה בהדחה ראשונה כדי שיבטלו כח המלח שבציר"** ע"ל, ע"ש. ולכאן דברי הרמ"א צ"ב משתי אנפין, חדא שהרי המחבר כבר כתב לנפץ המלח ואז להדיחו פעמיים ומה מוסיף בזה הרמ"א. ועוד, דלכאן כפל דבריו, דהוי ליה למכתב קודם ההדחה בכלי ג' פעמים, דאם הבשר עבר הדחה או שטיפה, סגי בהדחה ב' פעמים ותו לא. [ודברי הרמ"א מובאים כדברי האגודה בשם האור זרוע, אולם הגר"א בביאורו כאן מפרש שהרמ"א אזיל כפשטות דברי הסוגיה, שבגמ' בחולין דלעיל איתא להדיח את הבשר יפה יפה והגר"א מביא שלכאורה דינו כדון הדחת הקרביים, ע"ש].

הנה בגמרא בחולין [ק"ג]. אי: **"אין הבשר יוצא מידי דמו אא"כ מולחו יפה יפה ומדיחו יפה יפה"**. ושוב איתא [שם] "רב דימי מנהרדעא מלח ליה במילחא גלניתא ומנפץ ליה" [רש"י מילחא גלניתא - מלח גס, שמלח דק לא צריך ניפוץ אך מלח גס מצריך ניפוץ ע"ש]. כ' הרמב"ם בפ"ו מהמ"א ה"א ז"ל **"ואין מולחין אותו אלא במלח עבה כחול הגס שהמלח הדק קמחו יבלע בבשר ולא יוציא דם וצריך לנפץ הבשר מן המלח ואח"כ ידחנו"**. ונראה סברת הרמב"ם פשוט, דמאחר שכתב למלוח דווקא במלח הגס כבר איתא בסוגיין מרב דימי דבמלח הגס צריכים לנפץ המלח לאחר שהבשר שהה במלחו כדי מליחה. עוד מתבאר מהסוגיא, דהניפוץ הוי תוספת להדחה דאיתא לעיל מיניה דאין הבשר יוצא מידי דמו אא"כ מלחו יפה יפה ומדיחו יפה יפה.

ובקו' הא' בדברי הרמ"א דנו הנו"כ שם. ב"ז תי' דהוא טעות סופר, ומה שכי' או ינפץ צ"ל וינפץ, דשטיפה וניפוץ יחד חשיבי כהדחה, ולא כדברי המחבר דסגי בחד מהני. וכן הובא בבאר היטב. והלכה למעשה נוהגים ברוב המשחטות לבצע ניפוץ, שטיפה וג' הדחות. ונקודה נוספת יש לחלק בין דברי המחבר לדברי הרמ"א, דהמחבר כ' **"וישטוף הכלי בין רחיצה לרחיצה"**. והרמ"א כתב **"או ישים המים לתוך הכלי ואח"כ יניח בו הבשר"**

ומרן המחבר בשו"ע [יו"ד סי' ס"ט סעי' ג'] פסק כשי'

הותם הכשרות

שחיטת לחונ מתייחדת בכך שה תחת פיקוחם המדוקדק של הגאון רבי שבתאי לוגה"ח רבי דוד צבי שניע והגאון רבי דב קרקובסקי בעמוד זה מתפרמים מאמרים הרבנים שליט"א, הנוגעים להי של לחומר

ולכן, לא אכפת לן אם קיימת גלישת מים מכלי לכלי, דהעיקר הוא נקיות המים של הכלי השלישי, שכל זמן שקיימת הקפדה שמים אלו נקיים, בוודאי שגם הבשר יהיה נקי ממלח והדם שבו. בנוסף, לא מצריכין לג' כלים, דאף המחבר והרמ"א קאי אג' שטיפות נפרדות, אף בכלי א'.

אב"ד זידיטשוב בני ברק וראש בד"ץ גלאט הכש בן כ"ק האדמו"ר מזידיטשוב שליט"א וחתן כ"ק



בענין מלח עוף משני הצדדים ול

והנראה לבאר ע"פ ד' הפמ"ג לעיל (סק"ג במשב"ז) דאף דמדינא אי"צ לקרוע העוף קודם המליחה (רק דנו בזה האחרונים לענין לכתח"י) מ"מ אם לא בקע ומלח העוף רק מצד אחד אסור לכו"ע אף בדיעבד, והטעם כיון שיש שם אויר אין נחשב כל העוף כחתיכה אחת ולא הוי כנמלח מצד אחד שהכשיר המחבר בדיעבד.

הש"ך החילוק שכיון שהלב דבוק בבשר אינו נחשב כחתיכה אחרת אלא הוי כעין חתיכה עבה שאי"צ לבוקעה וסגי במליחה מב' צדדיה (ועי' בש"ך סי' ע"א סק"א שכ' כן גבי ראש).

יש לדון היכא ששכחו הכליות דבוקות בבשר העוף ומלחוהו מב' הצדדים על הכליות ולא הסירו.

ועי' בפמ"ג סי' ס"ט (במשב"ז סקט"ו בסוה"ד) במה שנחלקו האחרונים אם צריך לכתחילה לבקוע העוף לשניים שיבוא בו המלח יפה וכ' הפמ"ג שאם הריאה הטחול והכליות נמצאים בפנים אפי' דיעבד אסורים אם לא נמלח מבפנים דלא הוי כחתיכה עבה, ואף בבקע לכתח"י יש להוציאם דלכתח"י בעי' מליחה מב' צדדים.

ועי' בפמ"ג סי' ס"ט (במשב"ז סקט"ו בסוה"ד) במה שנחלקו האחרונים אם צריך לכתחילה לבקוע העוף לשניים שיבוא בו המלח יפה וכ' הפמ"ג שאם הריאה הטחול והכליות נמצאים בפנים אפי' דיעבד אסורים אם לא נמלח מבפנים דלא הוי כחתיכה עבה, ואף בבקע לכתח"י יש להוציאם דלכתח"י בעי' מליחה מב' צדדים. ולכאן יש לעי' אם לא הוי כחתיכה אחת למה בבקע צריך להוציא רק לכתח"י והלא לדידן אף בדיעבד בעי' מליחה מב' צדדים.

הנה הרמ"א (ע"ד א') כ': **"וי"א שנהגו שלא לבשל הכליות או ביצי זכר כו' ומותר למלוח כל אלו עם שאר בשר אף על פי שיש בהם רוב דם ובלבד שיסירו הקרומים והחלב מהם"**, ע"כ. הרי שמצד רוב דם אין ריעותא למולחם יחד אבל עדיין יש לחוש אם לא קרע הכליות מן העוף שמא נחשב העוף והכליות כב' חתיכות ונמצא שלא נמלח כ"א מצד אחד (ועי' ס"ט ד' שנח' בזה המחבר והרמ"א לענין דיעבד).

גבי לב שנמלח עם הבשר דנו בזה מכמה אופנים ובש"ך (ע"ב סק"ה) הביא מהאיסור והיתר בשם סמ"ק שאוסר מטעם שנחשב כנמלח מצד אחד אמנם מהר"א והר"ב אף שאסרו נמלח מצד אחד בדיעבד כאן הכשירו, ובי'



בענין בדיקת הטרפות שמנו חכמים ובדין מיעוט המצוי



בדיקות מחמירות: הרבנים נותני הכשרות בבדיקת סכינים במשחטה

מן התורה צריך בדיקה, וכשאינו בזה חשש רובא אלא מיעוט המצוי, מן התורה א"צ לבדוק וסמכין אחזקתה, ומדברנן צריך לבדוק. אבל אם אינו מצוי כלל, כלל וכלל א"צ בדיקה.

ומעתה יש לנו להבין מהו מידת מיעוט המצוי, דהרי לא אמרו מיעוט, אלא מיעוט המצוי, ומהו מצוי זה.

הנה מצאנו לרמב"ם בפ"ב מהלכות מאכלות אסורות הל' ט"ו שכתב לענין בדיקת פירות מפני תולעים, בזה"ל, "לפיכך כל מיני פירות שדרכן להתליע כשהן מחוברין לא יאכל עד שיבדוק הפרי מתוכו שמה יש בו תולעת", עכ"ל. והנה לשון שדרכן להתליע ודאי שאינו סובל מיעוט כל דהוא אלא מיעוט חשוב ואז אפשר לקרותו שזהו דרכה ובאמת שהמגיד משנה [שם] ייחס דברי הרמב"ם לאיסור מצוי והשווה דין הפירות לדין הסירכות דכיון שהם מצויים לפיכך צריך לבדוק. וכ"כ הרשב"א, הרמב"ן, והרא"ש בחולין [נח]. בענין התולעים כתב, "התמרים דרכן להתליע וכו', עיי"ש. והיינו דהוי אורחיהו ולא מקרה בעלמא. וכן מצאנו להדיא גדר של מיעוט המצוי בלשון הטהורה של שו"ת הריב"ש [סימן קצ"א] דמיעוט שחששו לו היינו קרוב למחצה ולא מיעוט ממש, והביא ראיה לדבריו מדין סירכת הריאה, עיי"ש.

גם השו"ע [יו"ד סימן פ"ד ס"ח] פסק כלשון הרמב"ם, כל פרי שדרכו להתליע חוששין לו, וכ"כ כל האחרונים. ובדאי שלשון זה מורה כמאה עדים דהיינו קרוב למחצה. ולכן כשנבוא לדון אפשר להחמיר עד ארבעים אחוז ולקרותו קרוב למחצה, ופחות מארבעים אחוז ודאי שאינו נחשב למיעוט המצוי אלא למיעוט בעלמא ולמיעוט בעלמא לא חיישינן כלל.

אמנם דעת המשכנות יעקב שיש לחוש למיעוט המצוי בעשרה אחוז, ובשו"ת שבת הלוי [ח"ד סימן פ"א] חלק ע"ד המשכנות יעקב וסבר להחמיר בחמישה אחוז, עיי"ש. ולפלא שלא הזכירו דברי הריב"ש שאין להחמיר באחוזים כגון אלו. מ"מ משום חומרא כיום מחמירים כדעת האחרונים הנ"ל. ולכן אם מצוי פחות מעשרה או חמשה אחוז ודאי שמן הדין אין צריך בדיקה כלל.

כיום, כשעושים בדיקה ומדגם בלולים עוד קודם שבאו אל המשחטה לא מצוי בהם בבדיקה אחר שחיטה כי אם אחוזים נמוכים מאוד, ולכן כל הבדיקה שאנו בכ"ז בודקים היא "לחומרא" מפני המנהג וכפי שכבר העיד הרשב"א שנהגו לבדוק הריאה, ואין לפרוץ גדר.

ואם לא נמצאת לפנינו האם ניתן לאכול מן הבהמה, נחלקו בזה הראשונים, דעת רש"י דבזה מסתמכים אנו על רובא ולכן מותר לאכול הבהמה, וכן דעת הרא"ש [חולין פרק א' סימן ט"ז] וכ"ד בעל העיטור, הרשב"א בת"ה [בית שני שער ג'], הר"ן, ודעת הרמב"ם בפ"א מהלכות שחיטה [הל' י"ג - י"ד]. לעומתם מצאנו לבעל התרומה [סימן י"ט] שאסר לאכול הבהמה אם לא בדקו הריאה אפילו שאינה לפנינו. וכ"כ המרדכי בשם ר"י הלוי, וכ"כ הראב"ן, עיי" בבי"ר ריש סימן ל"ט. להלכתא נחלקו בזה השו"ע והרמ"א [סימן ל"ט ס"ב] דהשו"ע הקל כדעת הרמב"ם והרא"ש וכדעת רש"י. אולם הרמ"א החמיר כבעל התרומה ולא התיר רק בהפסד מרובה.

אולם כל נידון זה לא נאמר אלא בטריפות המצויות כגון טריפות סירכות הריאה, אבל בטריפה שאינה מצויה לכו"ע אין צריך לבדוק אחריה כלל ואפילו איתא קמן. שהרי הרשב"א בת"ה שם ביאר לנו דכשיש חשש רובא,

ש. האם צריך לבדוק כל הטרפות שמנו חכמים, או שדי בבדיקה של חלק מן הדברים המטריפים ומה החילוק ביניהם.

ת. ידועים ומפורסמים דברי רש"י בחולין [יב. ד"ה פסק] דכתב בזה"ל "אי נמי אחרי רבים להטות", משמע בין רובא דאיתיה קמן ובין רובא דליתיה קמן, דמאי שנא האי מהאי. ואהא מילתא סמכין ולא בדקין כל י"ח טרפות. ונקובת הריאה, משום דשכיח ביה ריעותא בדקין. והיכא דאיתרמי דאיפרשא ריאה ולא בדק, מתאכלא, דסמכין אהא ודרב הונא דאמר [חולין ט].

"נשחטה בחזקת היתר אמרת, ואין מפרסמין הדבר", עכ"ל. הרי מבואר לנו מדברי רש"י הנ"ל דאכן סמכין בכל מקום ארובא וכיון שרוב הבהמות לא מצוי אצלם י"ח הטרפות שמנו לנו חכמים, אין צורך לבדוק. ומה שבודקים הריאה היינו משום דבזה שכיח ריעותא לכן צריך לבדוקה ומ"מ אם לא בדקה מותרת הבהמה באכילה דבזה אנו סומכים על הרוב ועל דברי רב הונא שבהמה אחר השחיטה שיצאה מחזקת איסור לחזקת היתר, הרי בחזקת היתר עומדת.

וכן מצאנו בטור [יו"ד ריש סימן ל"ט] שכתב להדיא, דכל י"ח טריפות שמנו חכמים בבהמה ובעוף אין צריך לבדוק אחריהם דחזקת בהמה חיה ועוף כשרים הם שרוב בעלי חיים בריאים וכשרים הם, אלא שהצריכו לבדוק הריאה כשהיא לפנינו לפי שהסירכות מצויות בה.

שרות המהודר

ט"ט 'לחומרא' בכך שהיא עומדת וקודק של הרבנים הגאונים, שבתי לוי שליט"א, צבי שנעבאלג שליט"א, יקובסקי שליט"א - OU. אמרים הלכתיים מפרי עטם של ימים להידורי הכשרות היהודים 'לחומרא'.

אט הכשרות! כ"ק האדמו"ר מטעמשוואר שליט"א

ולא הסיר הכליות

בדיעבד א"י נחשב כנמלח מצד אחד ואפי' לרמ"א מותר, ולא דמי כלל למש"כ הפמ"ג לעיל (סקט"ו) דנמלח מצד אחד הכליות אסורות דהתם הכליות לא קבלו מלח כלל משא"כ כאן שקבלו מצד אחד להדיא ומהצד השני ע"י עובי הבשר כלפי זה נחשב כחתיכה אחת ומותר בדיעבד לכו"ע.

וכן נראה בשו"ת שמן רוקח (יו"ד מ"ב) ובעוד אחרונים שכיון שהם דבוקים כך מדרך ברייתן ואין אוריר ביניהן הוי כחתיכה אחת עבה שנמלחה מב' צדדים ומותרים בדיעבד.

ובשו"ת שבת הלוי (חלק ז' סי' קכ"ח) למרן פוסק הדור הגר"ש וואנר זצוק"ל הביא בזה"ל: "מ"מ בעיקר הוראתו ראוי לסמוך על זה אם מלח היטב מבחוץ ובפנים על כל צדדי הכליות הריאה והלב

שהם גלויים מבפנים וממה נפשך עולה להם מליחה. והו"ל משני צדדים. וראוי להורות כן אם לא הוציא דיעבד אפילו שלא במקום הפסד מרובה וכנראה היו זה מנהג העולם בדורות שקדמו".

ולכאורה הדיון הנ"ל היה לגבי שחיטה ומליחה בדורות עברו שהיו מוציאים את חלקי הפנים באופן ידני וקרוב לוודאי שהכליות היו נקרעות. דבכה"ג היה מקום לבקוע את הגב ולהוציא את הכליות, ואפ"ה נראה שעד תקופת הפמ"ג המנהג היה שלא להוציא הכליות. ובימינו כאשר הוצאת החלקי פנים מבוצעת ע"י מכונות ובדיוק רב, אין לחוש לקריעת הכליות. וכן הפתיחה משני צדדי החלל של פנים העופות נעשות יפה, ובקל ניתן להכניס מלח לפנים ושוב אין חשש רחוק למליחה מצד א'.

נקודת מפנה בעולם הבשר

איכשר דורינו, וב"ה ישנן מערכות כשרות רבות ומהודרות, וכך אנו רואים מוצרים רבים שעבר לא זכו לחותמת כשרות, והם מיוצרים כיום בתנאי כשרות גבוהים. גם הידורי הכשרות הולכים ומתווספים, וזאת במטרה לתת מענה לציבור הרחב שדורש כיום מוצרי מזון כשרים באופן של 'לכתחילה'.

מותג 'לחומרא' שזכינו לחנוך, מהווה נקודת מפנה. השקתו מהווה בשורה של ממש לכלל הצרכנים המקבלים איכות כשרים בתכלית הידור, וזאת בעידן שבו המדפים מלאים במוצרים כשרים ומהודרים, כך שהמהדרין בכשרות אינם נדרשים 'להתפשר' במאומה.

...

'לחומרא', הוקמה במטרה והציבה לעצמה יעד: **מוצר פרימיום איכות ראשון במעלה, אשר מחד יקפיד על טיב ואיכות ברמה גבוהה, ומאידך**

רמת כשרות והקפדה הלכתית על דברי רבותינו פוסקי הדורות שליט"א וזי"ע בדקדוק רב. מכאן צמחה היוזמה להקים מערכת שתשלב בין הצדדים ללא פשרות.

משום מה, "התדמית" היא לפיה בכדי להגיע למוצר שיהיה מהודר בתכלית הידור, ובפרט בעוף ובבשר, יש צורך לוותר על האיכות. וברי הוא שאין כך היא.

שום פעולה אינה קלה, על אחת כמה וכמה בתחום זה. מרגע היוזמה ועד למעשה, נדרש פרק זמן ארוך בו הושקעו הכנות מרובות. בהתחשב בפרמטרים הגבוהים

של איכות של 'לחומרא' הציבה לעצמה הושקעו מאמצים באיתור מקום מתאים לייצור, ובסופו של תהליך נבחרה משחטת "עוף הגליל" המובילה ברמה הגבוהה ביותר בארץ, החל משלב גידול העופות, ביצוע מדגמי איכות, והליך השחיטה, תנאים סטריליזציה גבוהים, וכלה בשלב הפירוק המקצועי - הטכנולוגי והאריזה האסתטית.

לצד זאת, ההפצה מתבצעת באמצעות חברת 'בן בקר' המתמחית בלוגיסטיקה בקירור באמצעות עשרות משאיות, בבעלות אנשי המקצוע הוותיקים בענף גבי לאטי ותמיר ספקטור, מחברות ההפצה בקירור המובילות והיעילות בישראל, **עובדה המבטיחה תקן איכות גבוה ושהמוצר יגיע מהמשחטה עד לנקודת הקצה ביעילות וללא כל פגם באיכות המוצר.**

בקו היצור של של "לחומרא" הוטמעו נהלי כשרות קפדניים ודקדקניים תחת פיקוח הרבנים נותני הכשרות:

הרה"ג **רבי דוד צבי שנעבאלג** שליט"א - אב"ד זידיטשוב בני ברק; הרה"ג **רבי שבתי לוי שליט"א** - ראש מוסדות 'הליכות משה' ורב שכונת רמת אהרן בני ברק, אחיו של הגה"צ רבי משה לוי זצ"ל;

מערכת הכשרות העולמית UO גלאט בישראל בראשות הרה"ג רבי **יששכר דב קרקובסקי שליט"א**, ובפיקוח הרה"ח **ישראל דוד פריימן** שליט"א תחת ניצוחו של הרב **יעקב חן שליט"א**.

ואכן, לאחר היערכות ארוכה אנו גאים להציג את המוצר המוגמר,

שעומד בס"ד בקריטריונים הגבוהים אשר הצבנו לעצמינו: איכות לחומרא, וכשרות לחומרא ובתמורה כספית הוגנת למוצר.

'לחומרא' מוצר פרימיום איכותי, קפדני ואסתטי, ברמת כשרות גבוהה קפדנית ומהודרת ביותר העומדת בכל דרישות ההלכה.

הידור בלי פשרות

עיקרי הידורי ודקדוקי שחיטת 'לחומרא' שנקבעו בידי הרבנים הגאונים שליט"א במטרה לספק מוצר מהודר ואיכותי

א. זריקות: בזמן ביצוע הזרקות לתרנגולות במשק, משגיח מטעם 'לחומרא' נוכח בשטח מדגמית ע"מ לוודא כי ההזרקות מתבצעות אך ורק בחזה העוף בצורה שאינה גורמת ח"ו לחשש טריפה.

ב. 'לחומרא' - גם כוללים: כ 48-72 שעות טרם השחיטה, לפני הגעת העופות למשחטה, משגיח מוודא כי אחוזי הטריופות נמוך, וכפי הנחיות שחיטת 'לחומרא'.

ג. בדיקת משק נוספת: בנוסף לבדיקה בלול, עם הגעת העופות וטרם התחלת השחיטה - העופות נבדקים שוב בכדי לוודא כי אחוזי הטריופות המצוי הוא פחות מ-1%. במידה וכמות הטריופות תעלה מעל 3%, העופות לא יאושרו תחת שחיטת 'לחומרא'.

ד. שחיטה איטית: בשל מתכונת האוטומציה של המשחטה, לא ניתן - טכנית - לשחוט יותר מ-110-10 עופות לדקה. דבר זה משפיע אף על בדיקת העופות שלאחר השחיטה, המתקיימת במתינות ובדקדוק.

ה. ניסיון: השחיטה נעשית בידי שוחטים אברכים יר"ש בעלי ניסיון. בכל שלבי השחיטה אין 'מתלמדים'.

ו. בדיקת סכינים: בנוסף לבדיקה אותה נדרשים לבצע השוחטים בכל 4-5 דקות, מוצב בודק נוסף המוודא כי הסכינים נבדקו והם ראויים למלאכתם. מנגנון תאורה יעודי מהבהב בזמן הנדרש לביצוע הבדיקה.

ז. בדיקת צומת הגידים והריאות: בדיקת צומת הגידים נעשית במישוש וראייה אחד אחד. בדיקה נוספת מתבצעת להימצאות שברים ו'בוקא דאטמא'. עוף שיש בו נדנדו שאלה יורד מהליין לבדיקה במתינות על שולחן. בדיקת הריאות נעשית באופן מדוקדק ובמתינות.

ח. צרירות דם: מערכת טכנולוגית ייחודית שהותקנה במשחטה לדרישת מערכת הכשרות, מזהה במידה וקיימת צרירות דם בעופות ומסירה באופן אוטומטי את העוף לבדיקה ידנית. בנוסף, מקפידים על חיתוך מקום השחיטה ע"מ שלא תיווצר צרירות דם.

ט. חיתוך קצות העוף: לפני מליחת העוף, וע"מ שדם העוף יזוב מוגפו, ב'לחומרא' מיישמים הוראה זו ע"י חיתוך קצות הכנף וכך יוצאים ידי חובת כל הדעות ההלכתיות.

י. מליחה: בכדי למנוע בעיה של עור מדולדל בעוף, מתבצעת חיתוך והסרת העור המכסה את הגרון ובית החזה, וכן בכל מקום אחר שהעור מדולדל, כך שהמליחה מגיעה לכל חלקי העוף.

יא. ניפוץ: הליך הניפוץ נעשה ע"י נפילה של י' טפחים ע"ג סרט נע מחורר, וע"י מקלחות יעודיות בעלות דיוות חזקות הגורמות לניפוץ מיטבי של המלח. בהמשך התהליך העופות עוברים לאמבטיות מים צלולים בהם מתבצע בהם איסוף אוטומטי של המלח.

יב. השגחה צמודה: כל שלבי הפירוק, השחיטה ובדיקות העוף מלווה ע"י השגחה צמודה של צוות הכשרות של 'לחומרא'. העופות נארזים בקפידה ובפיקוח של משגיחי 'לחומרא', חותם בתוך חותם [כמבואר בשו"ע סי' קי"ח] ע"י הולגרמה.



קו מידע ושירות < 0795-8888-11

lechumra.com

08-9988400