

בעזרת השם יתברך

קונטרס
חותם
בתוך חותם

להסיר מכשול

נדפס סיון תשמ"ח לפ"ק

ברוקלין נוא יארק

בעזרת השם יתברך

קונטרס

חותם בתוך חותם

יין בשר ודגים

להסיר מכשול

בולעטין חודש סיון תשמ"ח לפ"ק

חותם בתוך חותם

חייבים להיזהר אם שולחים יין, בשר, או דגים חתוכים וטחונים על ידי נער שליח, שאינו מהימן על פי שולחן ערוך, שיהיה סגור וחתום ב"חותם בתוך חותם" (כמבואר ביו"ד סימן קי"ט).

דגים

חייבים להיות עירניים ולקנות דגים מחנות המוכר רק דגים טהורים, על ידי כך נמנעים מדאגה בשאלה האם

השתמשו באותו סכין שמתמשים בדגים שאינם טהורים, או בכלים שאינם טהורים וכו'.

דגי פילה

על פי שולחן ערוך חייב כל דג המגיע בלי העור מעליו שיתנוסס מעליו הכשר או אות שיעיד שמדובר בדג כשר, בלי הסימן הזה אסור לאכול את הדג.

דגי פילה אינו סוג דג, אלא דבר העשוי מדגים, דגים שונים נמכרים בסיווג של פילה, ומאחר ואין יכולים להיות בטוחים באיזה סוג דג מדובר כשאין לדג עור ועצמות, לכן זקוקים להכשר לכל סוגי הדגים. ולכן צריכים כל סוגי הפילה הכשר.

אנו רוצים להזהיר את סוחרי הדגים להיות עירניים שלא לקנות דגים רק עם הכשר.

דג מעושן

הרבה בתי חרושת מייצרים דגים מעושנים כמו סעמען, ווייטפיש, סעיבל וכדו' משתמשים באותם הכלים ובאותם השמרים והשמנים שמתמשים בהם בדגים שאינם טהורים, ולעתים רבות מייצרים זאת בשמנים שאין להם הכשר, לכן צריכים הדגים מעושנים הכשר.

וכן אלו המובאים ממקומות אחרים נמצאים בהם תולעים הרבה והבדיקה קשה בהם. על כן לא יקנה אותם אלא דגים שלמים "פערמאכטע".

דגי קרפיון

בדגים אלו שכיח תולעים בראשם וצריך לנקותם, ועיין חכמת אדם אודות בדיקת הדגים "קארפען" שצריך לגרר היטב על הסנפירין והם עגולים כעדשה ואין ניכרים כלל עי"ש. ועיין שו"ת אמרי יושר מהדורא תניינא סימן י"א, וניסיתי לבדקם, גררתי מהסנפירין כמו טיפת דם ונתתי אותה במים וראיתי שהיתה מתנועעת ושטה במים הנה והנה.

דגים ממולאים, סרדינים

מאחר ואין מכירים את סוג הדג, לכן חייבים השגחה, וחוץ מההשגחה על מקור הדג, חייבים במשגיח נוסף בעת ייצור הדג הממולא וכדומה, בדגים מכניסים שמנים, וכן מרקים ותבלינים, ולכן השגחה רק על מקור הדג אינה מספיקה וחייבים להשגיח על כל תהליך הייצור, וכן יש לנהוג גם בדגי לקס וסרדינים, שלעתים רבות מגיעים הדגים בלי עור ובתוך שמן.

דגי טונא

הממשלה (F. D. A.) מאשרת שישנם יותר מעשרה סוגי דגים המותרים לשאת את השם טונא, ולכן קיימת מחלוקת בין בעלי המקצוע בענין כשרות חלק מאותן סוגי דגים לגבי כשרותם, ישנם הסבורים שרק ארבעה סוגי דגים כשרים, ולכן חשוב מאוד להקפיד על ההשגחה.

דגים מטוגנים.

יש להשיג מן המוכן דגים מטוגנים במקומות מסוימים, וברור שהדבר חייב שיהיה לו השגחה. חייבים לברר 1. מהו מקור הדג, 2. באיזה שמנים השתמשו בעת ההכנה. 3. האם בית החרושת גם מייצר דגים שאינם כשרים, 4. האם אין שאלה של בישול עכו"ם, ועוד.

דגים מלוחים

בנוסף על עקרונות ההשגחה שמנינו קודם, יש להוסיף לדג מלות השגחה נוספת, מאחר וברוב המקרים מכניסים גם את הפריטים דלהלן: 1. חומץ, 2. יין, 3. גבינה חמוצה, 4. לחם, 5. תבלינים, ועוד.

כל הדברים שמנינו כאן חייבים בהשגחה.

ועיין בספרי נפש ישעי' דף ש"ה וז"ל:

דגים מלוחים שקורין "הערינג" החלב שבו צריך בדיקה מתולעים, וכמה פעמים מצאתי בו תולעים ארוכים ודקים שרחשו ונפלו על ידי רחיצה ושפשוף במים היטב.

ה"ק שלום יהודה גראס

אבדק"ק האלמין יצ"ו