



הגות

והנפש



ש י מ י ל ב !

- אם את רוצה לחתוך את הבשר, עשי זאת לפני השרייה ולא בין השרייה למליחה.
- אם את מוציאה את הבשר מהפריזר, תני לו להפשיר כליל לפני תהליך ההכשרה.
- אם קנית בשר מהסופרמרקט, בדקי אם יש על השקית הכשר של הרבנות, המעיד שבשר זה נמלח והוכשר כדין - רק אז את פטורה מלהכשירו.
- הכבד הנמכר בסופרמרקט, תמיד זקוק להכשרה בצלייה. כבד ששהה שלוש יממות עד הצלייה, אסור לבשלו אחר הצלייה.
- אין להשהות בשר שלוש יממות ללא מליחה. לכן בררי באטליז את תאריך השחיטה. אם עברו על הבשר שלוש יממות ללא הכשרה, שאלו רב מוסמך כיצד לנהוג בבשר.
- עצמות - תהליך הכשרה רגיל.
- רגליים - חתכי מעט את הטלפיים בתחתיתם, הניחי אותם על משטח ההמלחה כשהחתך כלפי מטה. תהליך ההכשרה רגיל.
- לב - חתכי אותו לאורכו ולרוחבו לפני ההכשרה. (יש מחמירים לאוכלו רק צלוי).
- אם לפני המליחה, השתית את הבשר במים במשך 24 שעות - הבשר אסור באכילה.

אם טעית ושינית מן הכתוב כאן שאלו רב מוסמך מה דינם של הבשר והכלים.

קל ופשוט לשמור דיני כשרות השומרת על גופנו ונפשנו

בדבר הכשרת מטבחים וכל פרט בנושא זה, הננו לשירותכם:

ארגון נשי וננות חב"ד בארה"ק

טלפון: 03 9606142, פקס: 03 9606833

ד.ת. 13 כפר חב"ד 72915 י"ל אוד' neshehd@netvision.net.il או לבית חב"ד המצוי במקום מגוריך



מליחה - כיצד?

הוציאי את הבשר ממי השרייה והמתיני מעט עד שייטפו טיפות המים. פזרי מלח גס (מלח בישול) על הבשר. השתדלי שהמלח יגיע לכל צד ולכל פינה. שימי את הבשר המומלח על גבי כלי מנוקב, רשת או משטח משופע, למשך שעה. אין להניח הבשר המומלח בכלי כשר או מעליו.

שטיפה - כיצד?

שטפי את המלח ואת הדם מן הבשר (נוהגים לשטוף שלוש פעמים).

דיני הכשרת כבד

הכבד מלא דם, לכן מליחה רגילה אינה מועילה לו. דרך הכשרתו היא אך ורק בצלייה.



הכשרת כבד - כיצד?

שטפי היטב את הכבד. חתכי בו חתכים לאורך ולרוחב. נקבי בסכין (כבד עוף אין צורך לחתוך). שימי על השיפוד או על כלי אחר המיוחד לצלייה, פזרי מעט מלח בהיותו כבר על האש, צלי את הכבד עד שיהיה יבש מדם. לאחר הצלייה שטפי את הכבד במים ובזה הכבד כשר לאכילה.

כלי השרייה, כלי המליחה, והכלי לצליית הכבד אסורים לכל שימוש אחר (בישול, איחסון מזון וכד').

הפרשת תרומות ומעשרות

יש להפריש תרומות ומעשרות מפרי וירק שגדל בארץ, בן אם הוא חי או משומר ובין אם הוא תבלין. במקומות רבים בארץ משגיחה הרבנות המקומית על הפרשת תרומות ומעשרות.

ערלה

פרי האילן אסור באכילה בשלוש השנים הראשונות לגידולו של העץ. בשנה הרביעית הפירות מותרים לאחר שניפדו.

שמיטה

הלכות רבות קשורות בפירות שנת השמיטה. בשנת השמיטה יש לקנות רק בחנות שיש עליה השגחה מוסמכת.

פסח

דיני הכשרות של פסח שונים מדיני הכשרות של כל השנה. על כן יש ללמוד דיני פסח במיוחד, כדי שאפשר יהיה לקיים פסח כהלכתו.

דיני הכשרת בשר

לפני הכשרת בשר עוף יש לחתכו ולהוציא את החלקים הפנימיים, כדי שאפשר יהיה להכשיר את כל חלקי הבשר. שלושה שלבים בתהליך ההכשרה: שרייה, מליחה, שטיפה (התהליך זהה לבשר בקר ולבשר עוף).



שרייה - כיצד?

רחצי את הבשר היטב במים. השרי את הבשר בכלי מלא מי ברז קרים למשך חצי שעה.

תפריט מיוחד לעם מיוחד



הדם הוא הנפש

חשוב רגע! מה קורה למזון שאתה אוכל! המזון שאתה אוכל הופך להיות חלק ממך: דם מדמך, בשר מבשרך, עצמותיך, לבך, מוחך וגם משפיע על רגשותיך, מחשבותיך והשקפותיך. אתה מתייעץ עם מומחים לבריאות הגוף, כדי לבחור באוכל מתאים לצרכי גופך, ומה עם צרכי הנפש? מי שנותן לנו את החיים, נותן לנו הדרכה איך לחיות... על מנת להגשים את בריאות הגוף והכשרתו לחיים רוחניים המביאים לשלמות הנפש, נתן לנו הבורא תפריט מיוחד, מעין תפריט יהודי ייחודי הנקרא **כשרות**.

לדוגמא:

עפ"י התורה אסורה עלינו אכילת חיות טורפות, איסור המתחייב עפ"י החכמה האלוקית שמעבר להבנתנו. אך החלק המובן לנו הוא, כדי שלא נקלוט את תכונותיהן השליליות.

התורה מתירה לנו לאכילה את הבהמות בעלות שני הסימנים: פרסה שסועה והעלאת גרה. ומכאן גם משמעות סמלית לאדם - מותר לך לקלוט ולהפנים התנהגות שיש בה ריחוק מסויים מן הארצי (השסע בפרסה), וכן בדיקה חוזרת ונשנית של כל מעשה (העלאת גרה).

הכשרות - בסיס לקיומנו

עם ישראל חיי וקיימים!

אלפי שנות גלות קשה לא פגעו בחוסנו של העם היהודי, אף על פי שעמים רבים נעלמו מן העולם. חוסנו הפנימי קיים בזכות האחיזה החזקה במסורת המקודשת של היהדות, העוברת מדור לדור. השמירה על הכשרות, היא אחד הדברים המחזיקים את אישיותו של כל יחיד, ואת המשפחה כולה, המתאחדת סביב השולחן היהודי. במשך אלפי השנים, ולמרות קשיים עצומים, שמרו אבותינו על מצוות הכשרות המיוחדת שלהם. מצוות אשר הגנו על בריאות הגוף והנפש והווי מחסום מפני התבוללות. בימינו כשהטכנולוגיה המודרנית מאפשרת לנו לבצע זאת בקלות, האם לא נקפיד על הכשרות, השומרת על בריאות גופנו ונפשנו!! מצוות הכשרות הן בראש ובראשונה בעלות משמעות רוחנית אלוקית, אך יש בהן רווח נוסף משמעותי מאוד המתבטא גם בבריאות הגוף והנפש.

כגון:

הפרדה בין בשר וחלב חיונית למערכת עיכול תקינה. הקפדה על חוקי הכשרות מסייעת לבריאות הגוף, מונעת אכילת בעלי חיים נגועים במחלות ומחמירה בזה יותר מכל חוק מדינה.

"נפש בריאה בגוף בריא"

נקודות יסוד בשמירת כשרות

קניית מוצרים:

כל מצרכי המזון כולל שימורים אפשר לקנות ארוק אדם יש עליו הכשר של רבנות מוסמכת

האם ידעת שצבע מאכל עשוי להיות מחרקים! חומר משמר ותוספות לוואי עלולים להכיל תרכיזים מן החי!

- יש לקנות בשר ועופות אך ורק באטלזי כשר ומוכר, שיש לו הכשר של רבנות מוסמכת.
- ניתן להשיג בשר ועופות ומוצריהם המסומנים "חלק" (גלאט כשר) דהיינו: שחיטה ובדיקה למהדרין, ללא שאלות וספקות.
- שלט "כשר" בלבד אינו מספיק, ויש הכרח לדרוש כתב הכשר תתום ובר-תוקף.
- אם הבשר והעוף לא הוכשרו לאכילה באטלזי, יש להכשירם בהתאם לדיני שרייה, מליחה והדחה כמפורט בסמוך.
- רק דג שיש לו סנפיר וקשקשת הוא דג כשר, כל השאר - כולל שרצים שונים וסרטנים, שבלולים וכד' - אסורים באכילה.
- יש לבדוק את הביצה אם אין בה טיפת דם.



תערובת בשר וחלב:

אסור לאכול בשר (או עוף) וחלב בסעודה אחת.

אחרי אכילת בשר, או מוצרי בשר, יש לשהות שש שעות עד לאכילת חלב או מוצריו.

אחרי אכילת חלב ומוצריו יש לחכות לפחות חצי שעה לפני אכילת בשר.

יש להתקין מערכת כלים נפרדת למאכלי בשר, ומערכת כלים אחרת למאכלי חלב.

יש לסמן אותם בצורה ברורה ולאכסן אותם בארונות נפרדים.

יש ליחד מפה מיוחדת לארוחה בשרית ומפה מיוחדת לארוחה חלבית.



הדחת הכלים הבשריים והכלים החלביים צריכה להיעשות בהפרדה גמורה בכיורים נפרדים וכמו כן בספוגים נפרדים. אם יש כיור אחד בלבד - יש צורך בשני מתקנים, אחד לבשר ואחד לחלב, שבתוכם יש להזיח את הכלים הבשריים או החלביים לחוד.

טבילת כלים



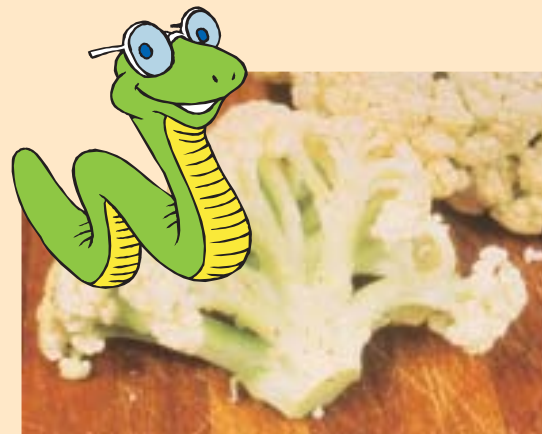
כלים העשויים מזכוכית או ממתכת והמיוצרים ע"י מי שאיננו יהודי, יש להטביל במקווה כשרה לפני שימושם. לפני הטבילה יש להסיר את התוויות המודקות לכלי.

הכשרת כלים

כלי שהוטף עקב שימוש במאכלי תערובת בשר בחלב, או מאכלי טריפה אחרים, ניתן להכשירו ע"י הגעלה או ליבון, עפ"י הנחיות של רב מוסמך.

בדיקה מתולעים וחרקים

פירות וירקות, טריים או מיובשים, עשויים להיות נגועים בתולעים ובחרקים. יש לבדוק היטב ולברור הקטניות, כגון אפונה, שעועית, עדשים, אורז וכד', וצריך לנפות הקמח בנפה דקה מאוד.



הידיעת?

כי כחב, כחבית, נענע, חסה, בצל ירוק, פטרוזיליה וכד' נגועים בד"כ בחרקים זעירים.

ניתן להשיג ירקות אלה כשהם נקיים מתולעים וחרקים, מגידולי גוש קטיף.



הפרשת חלה

עיסה במשקל 1.666 ק"ג או יותר העשויה מקמח מחמשת מיני דגן, שנלושה במים ונאפתה בתנור, יש להפריש מהעיסה חלק קטן, לברך ולשרוף אותה באש.