

הסוד שמאחורי הפוש

מצמר (עד עמוד 6) של מפנה מאחד הבדצים בצרף

כשחכמינו רצו להמחיש לנו, ולחקוק בלבותנו את האמונה בתחיית המתים, הם נתנו לנו כדוגמה את גרגר החיטה, שזוכה לתקומה גם לאחר שנקבר באדמה והרקיב, ובעת שכבר נראה שחלף ועבר מהעולם, דווקא אז הוא זוכה למעין תחיית המתים, ושב בלבוש חדש מתוך האדמה, ואם יורשה, אולי גם אנו ננסה להמחיש, ולתת דוגמה שגם בעולמנו אנו יתכן שיהיו אלו הזוכים שיחיה גופם מבלי מזון גשמי כלל, ואת כל חיותם ומזונם, יקבלו רק מאורו של הקדוש ברוך הוא, ממש כלעתיד לבוא, ולא זו בלבד, אלא הם המפרנסים ומחיים את כל העולם, בשעה שצוללים במימי התורה, כרבי חנינא בשעתו, ולכך נוכל לתת לדוגמא את האצות ים.



אצות ים- סוגים ומינים רבים של אצות ברא הקדוש ברוך הוא בעולמו, חלקם בכלל מוגדרים כחיידקים כמו הכוחוליות, וחלקם כצמחים כמו הירוקיות, אבל אלו שנעסוק בהם כהאצות האדומיות, והחומיות הדומים במראם לצמחי מים, אבל מובדלים מהם בתכלית, שהרי בעוד שהצומח יונק את מזונו מהאדמה על ידי השורשים, האצות חסרי השורשים ניזונים בעיקר מהאור, ולא זו בלבד, אלא תורמים לעולם בכך שמייצרים כמות גדולה של חמצן, במשך שהותם בתוך המים, ואולי בגלל זה זוכים הם, לגדול ולהתפתח בעוצה רבה ובזמן גידול קצר, אבל אם מדברים על מעלתם של האצות, בל נשכח שהם מכניסי אורחים גדולים, לכל היצורים החיים בים מגדו עד קטן, כך שבינות לאצות מסתתרים מינים שונים של סרטנים ושרצים, דבר הגורם בעיית כשרות חמורה, ולכל סוג של אצות יש את התמודדויות משלו.

אצות נורי, למרות שזהו סוג האצות המוכר יותר, בפרט לאלו שאוכלים סושי, ומקבלים את האצה כמין דף מרובע מגולל בצבע ירוק כהה, שהמילוי שלו אורז או דגים שבישולם נא, הליך יצורם מורכב ומצריך כשרות, ונסביר, כיום גידול האצות נעשה באופן מלאכותי, כאשר זורעים את זרעי האצות האדומיות, בתוך קונכיות, לאחר שנבטו הזרעים, מחברים את



הזרעים לרשתות ארוכות, התלויים על עמודים, שאותם מקבעים בתוך מי הים המלוחים, מקום הגידול נעשה בסמוך לאורכו של שפת הים, וישנה הקפדה שהמטע יהיה במקום בו לים ישנה גאות ושפל. במטרה לנצל את השפל בכדי שיחשפו האצות לאור, ומנגד לנצל את הגאות בכדי שיוכלו האצות להתפתח.

האצות הם עונתיות וגדלים בעיקר בחורף, כך שבתחילת החורף הם נזרעים, ומיד לאחר ארבעים וחמש יום הם נקצרים ושוב חוזרים וגדלים כמה פעמים עד הקיץ, הקציר נעשה באמצעות סירות, כאשר אין הבחנה או מיון לכל היצורים החיים בתוכם, לאחר הקציר מעוברים האצות מהסירה הקטנה לאונייה גדולה, לתוך טנק המאחסן אותם עד העברתם למשאית עם סילו, ומשם למפעל..

כשמגיעים האצות למפעל, מושרים הם במי ים, ולאחר מכן נקצצים עם מי הים לגודל של בין שלש לארבע מ"מ, גודל שאין בו בכדי לבטל את הבעלי חיים האסורים שיש בתוכם, לאחר הקציצה מתקבלת כמין עיסה של אצות, המוכנסת למכונות עם שבלונה בצורה של דף האצה, למכונות אלו יש מכבש העושה את צורת הדף, ומייבשם באמצעות אוויר חם, ומכאן



מגיע לאצות השם נורי, שפירושו בסינית דבק, וממש כהליך יצור גילי הנייר, בשלב זה הדפים מאוחסנים במחסן וצבעם חום, לפני השיווק עוברים האצות קלייה בסרט נע ומהיר, ושם משתנה צבעם מחום לירוק.

חשוב לציין, שבכל הליך הייצור עד השלב הסופי, אין מיון קפדני שלא יהיו בתוך האצות סרטנים ושאר מינים של שרצים טמאים, אמנם לרוב המפעלים בפרט לאלו בעלי הכשרות, מותקן על המסוע עין אלקטרונית כמין לייזר המאתר מוצרים פגומים או משונים, כך שאם יש על הדף פגם או סרטנים גדולים, היא מזהה אותם ופולטת אותם מחוץ למסוע, אלא שמבדיקות רבות הוכח בברור, שהניקיון אינו מוחלט, ובפרט לאור זה שמהירות המסוע גבוהה, ולכן ישנם דפי אצות רבים שעל גבם ישנם סרטנים ושאר בעלי חיים טמאים.

אמנם בעבר היה ניסיון לייצור מיוחד, כאשר לשם כך בתחילה עובר המפעל וכל חומרי הגלם של האצות בדיקה קפדנית, ורק לאחר שהתברר שהאצות ברמת ניקיון סבירה, מתחיל הייצור, ולאחר שהתקבלה צורת הדף, עוברים ניקיון על ידי כשלושים פועלים, שכל אצה ואצה עוברת ניקיון כפול.



אבל לצערנו מחמת שהדבר אינו רווחי כלל ליבואנים, אין כיום אצות המוחזקות כנקיות.

ואם תשאלו, אם כך פני הדברים, כיצד יתכן שהיו מסעדות
כשרות המוכרות פושי...

אכן שאלה טובה, רק נגלה לכם, שבהוראת ראש הבד"ץ, יש
הקפדה מאיזה מפעל לקנות ואיזה יצור, ובעיקר לא מסתמכים
כלל וכלל על בדיקות מדגם, וכל אצה ואצה עוברת בדיקה מאד
קפדנית ומורכבת, ולשם כך כל משגיח כשרות המתעסק עם
אצות עובר הדרכה מיוחד על ידי מפקח הבד"ץ האחראי על
תחום החרקים, כאשר מטרת ההדרכה ללמוד לזהות, בכדי
לנקות ולגרד, כל נקודה שהיא שונה בין אם היא בצבע לבן או
צהוב, ובין זה חרק או שרץ או סתם קרש.

ישנו עוד סוג אצה הנקרא וואקמה, שהיא אצה ממשפחת
החומיות, בגידול שונה בתוך אגמים האצה בשרנית יותר,



והשימוש בה באופן טבעי, ומחתיכות גסות, ואכן שהיא שלמה, קל יותר לנקותה, על ידי השרייה למספר דקות בתוך מי סבון, ושטיפה תחת זרם מים חזק, אלא שפעמים רבות היא מגיעה גרוסה או מגורדת, שגם בה וגם בסוג האצות הקומבו המגורדות הניקיון קשה יותר. .

ולסיום:

אצה דורשת כשרות גם שהיא במראה טבעי, וללא קשר לבעיית הסרטנים, וזאת משום שיש מפעלים המושחים את התבניות והדפים בשומן של בעלי חיים טמאים, ויש כאלו המתיזים על האצה אבקת שמרפסים... ועל האצה המשווקת כקפסולה נצטרך מאמר בפני עצמו.



טפילים בצמחי ים – אצות ים

מאמר (עד עמוד בא) מתוך ספר "תולעת שני" להרב שניאור ז. רווח שליט"א

מבוא:

בממלכת הים חיים אלפי מינים של בעלי חיים זעירים שונים, גודלם נע בין מיקרון [אלפית המילימטר] לכמה ס"מ. הם חיים הן בימים ואגמים והן במים מתוקים. כמו כן חיים בים סרטנים מסוגים שונים.

החיים הזעירים הללו ניזונים מסרטנים ירודים ודגיגים קטנים [שמשמשים לאחר מיכן מאכל לדגים, וכך אנו מוצאים את היצורים הללו בחלל מעי הדגים או בכבד של הדגים]. עלקות חד פונקאיות [Monogenea] הן בעיקר טפילי חוץ [אכסו-פרזיטיים] כלומר טפילים הנדבקים לחלקיו החיצוניים של הפונדקאי. [קיימים דגים כגון השפתון עינוני שבצעירותו הוא משמש "נקאי" כלומר מסיר טפילי עור מגופם של דגים אחרים].

את העלקות הללו ניתן לראות על הזימים של דגי האמנון ואף לעיתים על הקיפון [בורי], וכן על דגי הדקר. בנוסף חיים במים קבוצות שונות של תולעים הן התולעים הנימיות שמחלקה



מרכזית בקבוצה זו היא מחלקת הנימטודות, נימטודות אלו חיים גם במעי האדם.

(נימטודות נוספות יש שנמפלות לשורשי הצמחים וכגון לחצילים, העגבניה ועוד, ושם "נימטודות השורשים"). בנוסף קיימת קבוצה נוספת של תולעי הפרקים שבה יש שש מחלקות של סוגים שונים.

התפתחות התולעים בים היא בדרך של גלגול, ואילו החיים במים מתוקים ההתפתחות היא ישרה. אחת המחלקות בקבוצה זו הם התולעים הרבזיפיות, שלהבדיל מהתולעים הדלזיפיות השוכנים במים מתוקים, התולעים הרבזיפיות שוכנים בים, בין הייתר ניתן למוצאם על עלעלי אצות ים [ניתן להבחין בסלילים לבנים שגודלם עד 3 מ"מ – ראה לקמן כיצד להמנע מאכילת שרצים באכילת אצות ים].

קבוצת התולעים הרבזיפיות היא כוללת בתוכה מאות מינים שונים כשגודלם נע בין 1–2 מ"מ לבוגרים עד כדי 30–40 ס"מ [שייכים בעיקר למושפחת הנראיסיים ומצויים הרבה על ובין אצות הים ובעיקר נראים האצות שאורכו עד 7 ס"מ].



כמו כן חיים בים תולעים וסרטנים השייכים למערכת פרוקי הרגלים, החיים במים ושייכים למערכת זו הם נושמים בעזרת זימים, לקבוצה זו שייכת מחלקת סרטנים שלה 4 בנות מחלקה הזימרגליים, הצדפוניות, השטרנגליים והזיפרגליים.

לבת מחלקת השטרנגליים שהם סרטנים זעירים וחסרי שריון, מצויים טפילים רבים הנטפלים לדגים הן כאכסו-פרזיטים [טפילי חוץ] והן כאנדרו-פרזיטים [טפילי פנים], והם חיים הן בים והן במים מתוקים, הידועים שבהם הם הלרניאה, והארגולום.

לבת מחלקה נוספת של הסרטנים העילאיים, שייכות 4 סדרות של סרטנים כשאחת מהן היא סדרת "שווי הרגליים" [ISOPODA]. מינים רבים מסוג זה שהם בעלי צבעים מגוונים, חיים בין אצות הים. ויש מינים שהיים אף במים מתוקים. סדרה נוספת ממחלקה זו היא סדרת הקפזרגליים, שאף הם חיים בין אצות ים.

אצות ים:

אצות ים הם סוג של צמחים הגדלים במים, שיווקם הוא למאכל כסוגים שונים של צמחים, למטרות שונות ומגוונות, הן כעלים דקיקים לתוספת לסלט וכיו"ב, הן כדפים למילוי באורז או בדגים [תעשיית המושי], והן כאבקה טחונה.





האצות עוברות מיון ידני



אצות ים טריות לאחר שהוצאו מהים, נפרשים לייבוש על שולחנות.



הפיכת החומר כעין נוזל



מכונת סינון



האצות עוברות השרייה



מכונת מיון אלקטרונית. מצד ימין, ניתן להבחין באצות שהוצאו לבחוס.



הנוזל נכנס למגש, ותחת מכבש הופך להיות כמין דף ללא נוזל - נורי

כמבואר לעיל בתחילת הפרק בסקירה על החרקים בממלכת הים חיים אלפי מינים של בעלי חיים זעירים שונים, גודלם נע בין מיקרון [אלפית המילימטר] לכמה ס"מ.

התולעים הרבזיפיות השוכנים בים, ניתן למוצאם על עלעלי אצות ים [ניתן להבחין בסלילים לבנים שגודלם עד 3 מ"מ].

קבוצת התולעים הרבזיפיות היא כוללת בתוכה מאות מינים שונים כשגודלם נע בין 1-2 מ"מ לבוגרים עד כדי 30-40 ס"מ [שייכים בעיקר למשפחת הנראיסיים ומצויים הרבה על ובין אצות הים ובעיקר נראים האצות שאורכו עד 7 ס"מ].

לבת מחלקה נוספת של הסרטנים העילאיים, שייכות 4 סדרות של סרטנים כש אחת מהן היא סדרת "שווי הרגליים" [ISOPODA=]

מינים רבים מסוג זה שהם בעלי צבעים מגוונים, חיים בין אצות הים. ויש מינים שחיים אף במים מתוקים. סדרה נוספת ממחלקה זו היא סדרת הקפזרגליים, שאף הם חיים בין אצות ים.





מבט מעדשת המיקרוסקופ על סוסון אצות שנותר בין אצות ים [אצות משיווק – לאחר שעברו נקיון]



סוסון אצות [גודל מקורי של הסוסון בתמונה 14 ס"מ] בין אצות הים המשמשים למסתור ולמזון עבור הסוסונים. בין האצות מצויים סוסונים זעירים ביותר.

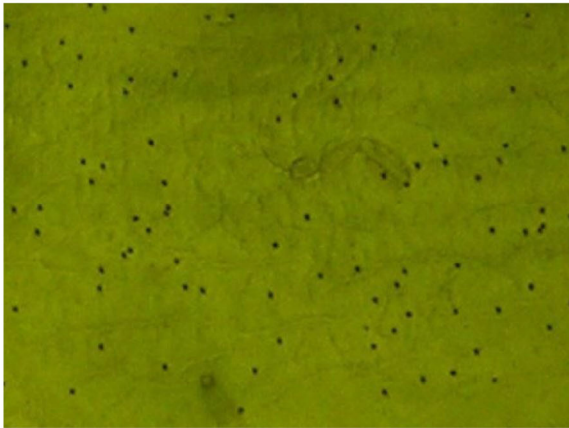
בבדיקה שנעשתה בשנה האחרונה במעבדה שע"י המכון למצוות התלויות בארץ הן כאן בארץ ישראל בתוצרת שהגיעה מיפן או מקוריאה. והן בבדיקות שנעשו במפעלים בטוקיו ובסין נמצאו בינות לעלים חרקי מים רבים כגון סרטנים למיניהם או שאר תולעי מים. וכל זה יש לציין הגם שלטענת בעלי המפעלים במקום המיון הקפדני שהם עושים אמור למנוע מהחרקים לעבור [בפרט בשימוש במפעלים המתקדמים באמצעות קרני לייזר שאמורים להסיר כל אצה נגועה], אלא שבפועל לאחר שנבדקה התוצרת שיצאה לאחר המיון נמצאה נגועה בכמות מרובה של חרקי מים.

את הסרטנים למיניהם רואים בבירור על גבי האצות. בדרך כלל הם תפוסים מעט בעלים ולא מעבר לזה, ולכן לאחר ריכוך העלים בקערה עם מים למשך כעשר דקות הם מרפים את האחיזה לגמרי, ואז יש לשוטפם ולהסירם לחלוטין, בצורה המבוארת לקמן אודות כל סוג וסוג לפי צורתו.



וואקמה [Wakame]

אצה זו נמכרת כבלילה של צמחים, אולם העלים הם רחבים.



חרק מים על אצת ים מזון וואקמה - בהגדלה



סרטנים על ובין אצות ים מזון וואקמה



שרימפס על אצת ים מזון וואקמה - בהגדלה

אופן הבדיקה והשימוש:

הפרדת בלילת העלים זה מזה. השריית כמות קטנה של אצות בקערה עם מים ומעט חומר ניקוי למושך בעשר דקות.

לאחר מיכן יש לשטוף כל אצה תחת ברד מים, ובפרט להקפיד תחת הקפלים של האצה. ותוך כדי שטיפה להתבונן היטב שלא נותר על האצות כל ממצא מחשיד.

קומבו [Kombu]

אצה זו נמכרת כעלים רחבים וגדולים מאד. או בצורה של קומבו מגורד.



אצות ים מזן קומבו מגורד



אצות ים מזן קומבו – עלים רחבים



סרטן על אצת ים מזן קומבו מגורד - בהגדלה

אופן הבדיקה והשימוש:

קומבו – עלים רחבים: יש להעביר את תהליך הניקוי כמו בוואקאמה.

קומבו מגורד: יש להניח כמות קטנה של העלים על גבי משטח כהה, ולהתכונן שאין חרקים או גוף זר כלשהוא. לאחר מיכן להשרות במים עם מעט חומר למשך כ - 10 דקות. ולשטוף בכל פעם כמות קטנה תחת ברוז מים.

[Hijiki] הישיקי

אצה זו נמכרת כחומי אצות דקות.



אצות ים מזן הישיקי

אופן הבדיקה והשימוש:

יש להניח כמות קטנה של העלים על גבי משטח כהה, ולהתכונן שאין חרקים או גוף זר כלשהוא. לאחר מיכן להשרות במים עם מעט חומר למשך כ 10 דקות. ולשטוף בכל פעם כמות קטנה תחת ברוז מים.

גורי [Nori]

אצות ים העוברות תהליך ייבוש, כשהתוצאה הוא דף מרובע, המורכב מאצות רבות [ראה תמונות לעיל עמוד 10]. מוצר זה עשוי מאצת ים ממשפחת הפורפירה ושמה היפני של האצה הוא "גורי". דפי האצות משמשות למאכל הסושי במילוי דגים או אורז וכיו"ב. האצות המשמשות לסושי הם לאחר ייבוש בדרך כלל SEAWEED DRIED.

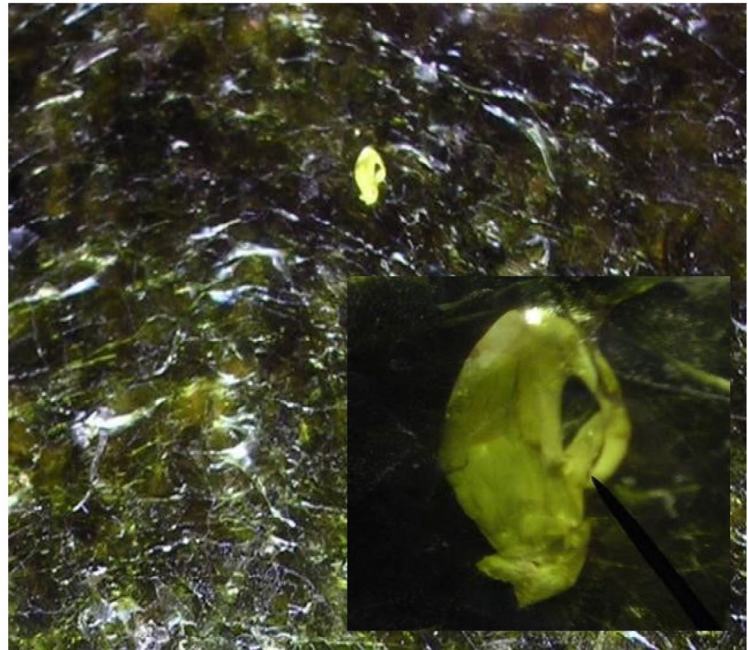
הליך עשיית הדפים היא כדלהלן: האצות עוברות ייבוש, מיון, שטיפה, סינון, שטיפה ומיון נוספים. התערובת המתקבלת היא נוזלית ומעורבת עם אצות. החומר כולו נכנס על מגשים, כשמעליהם יורד מכבש המוציא את כל הנוזל החוצה, ומותיר את האצה יבשה ללא נוזלים. יש מפעלים שהמגשים עוברים בתוך מיתקן כעין תנור הזורק אויר חם על האצות ומייבש אותם לחלוטין. התוצאה שמתקבלת היא שכבה דקה המורכבת מבליטה של אצות ים הם נראים כעין דפים. ברוב המפעלים הדפים עוברים תחת עין אלקטרונית המזהה דפים פגועים או עם חורים וכיו"ב, חומר פגום מושלך החוצה או נכנס לטחינה עבור אבקת אצות. מהניסיון אנו למדים שהעין האלקטרונית אינה רגישה דיה לחרקים וסרטנים קטנים הדבוקים על גבי האצות, וכן לא לאותם חרקים הנמצאים בתוך האצות. [לסרטנים הגדולים אכן היא רגישה יותר]. מניסיון שעשיתי במפעל בסין, גם כאשר הגעתי לרגישות המקסימאלית האפשרית עדיין עברו סרטנים ולא יצאו לבחוץ.



דף של אצות ים "נורי"
 המשמש לתעשיית ה"סושי".
 העיגול מסמן סרטן
 המסתתר בינות לעלעלי
 האצות. בתמונה הקטנה
 הסרטן בהגדלה.



סרטן על אצת ים "נורי".
 הסרטן נראה לעין ללא
 אמצעי עזר. ניתן להבחנה
 רק כאשר האצה על מקום
 כזה, ובשום אופן לא על
 מקור אור. בתמונה למטה
 נראה הסרטן בהגדלה תחת
 מיקרוסקופ



אופן הבדיקה והשימוש:

בדיקת הדפים קשה, בפרט לאור כך שמדובר בסרטנים קטנים מאד [הנראים בעין רגילה – כנראה בתמונה]. חשוב להדגיש כי כל האמור לעיל הוא גם על תוצרת של אצות ים – נורי עם כשרות וגם עם הכשרות הטובה ביותר. וזאת מכיוון שנכון להיום [תשס"ו] אין בוודאות כל שיטה בעולם המבטיחה הסרת החרקים מהאצות ים. וזאת לאחר נסיונות רבים שביצעתי במפעלים שונים ובמדינות שונות בעולם.



ושמועה שמעתי שיש האומרים שאפשר לצרף את ההיתר של יב חודש כלומר כיון שעברו שנים עשר חודשים מאז הייצור יש מקום לומר שהחרק נתבטל והרי הוא כעפרא בעלמא וכמבואר בשו"ע סי' פד והבאתי את הדברים לעיל בכרך הראשון פרק שישי סעיף לד ואילך. אלא שעדיין יש לומר שהכא עינינו רואות שהחרק נשאר שלם ולא מתפורר [וראה מה שכתבתי שם בפ"ו סעי' לה]. ואם כן הוא איננו בטל. זאת ועוד, שאורך חיי המדף על פי הוראות היצרן [גם בסין וגם ביפן] הוא שנה מיום הייצור, ואם כן היאך יש אצות מעל יב חודש. וגם אם יש אצות שאורך חיי המדף שלהם הוא מעל שנה, עדיין כיצד אפשר להיות בטוחים בזה שאין תערובת ולסמוך על כה"ג בחששות דאורייתא?!

במידה ובכל זאת מעוניינים להשתמש בדפים של אצות ים – נורי, צורת הבדיקה היא כדלקמן: להניח את הדף על משטח כהה עם אור מלמעלה, [בשום אופן לא על שולחן אור המבהיר את החרקים]. יש להתבונן על גבי כל המשטח של הדף לראות שלא דבוק שום ממצא מחשיד. במידה ונמצא משהו חשוד יש להסירו [הזיהוי הוא בעין רגילה, אולם למי שאינו בקי, הממצא נראה כלכלוך או חלק מהאצה, ולכן יש להסיר כל ממצא שאינו תואם את צבע כל הדף, כדי לצאת ידי כל חשש]. בדיקה זו יש לעשותה בנחת ובכמות קטנה. ורצוי מאד שהבודק יהיה



מומחה או שקיבל את ההדרכה המתאימה לכך. במקומות מוסדיים שזקוקים לכמויות מרובות יש להימנע כליל מלהשתמש באצות אלו עקב הקושי לבדוקם, אלא אם כן יש אפשרות להושיב משגיח מומחה שיבדוק בנחת את כל הכמות והדבר תלוי בשיקול דעתו של הרב נותן הכשרות, להבטיח שהדבר בר ביצוע.

וברוך השם, לאחר מחקר ופיתוח שנערך במעבדת המכון במשך כשנה, פיתחנו שיטה המבטיחה במאה אחוז את הנקיות של האצות מכל טפיל וסרטן. בסיס הבדיקה היא כמובן ויזואלית, כי למרות כל הנסיונות שעשינו לנצל את המיון באמצעות העין אלקטרונית הנמצאת במפעלים וגם מהטובים והמדויקים יותר. עדיין מצאנו



טפילים על גבי האצות. הבדיקה נערכה ע"י צוות משגיחים וצוות גדול של פועלים שהתמחו בכך, וכל אצה ואצה עברה בדיקה ויזואלית על כוננית מתכוננת שהייתה ליד כל פועל, וכל אצה שנמצאה נגועה הוצאה מהליין. ראוי לציין כי תהליך

בדיקה של קונטיינר אחד עורך מעל שבועיים ימים!!! והנגיעות היא כמעט בכל אצה שנייה. חשוב לציין כי הבדיקות נערכו בכמה שלבים, שלב של הפועלים לבדם. שלב של פועלים מומחים יותר והשלב השלישי של הבדיקה במיתקנים המיוחדים שפיתחנו.

בתום הייצור נארזו האצות בשקיות מיוחדות הנושאות את חותם המכון כנקי מטפילים.

לסיום, הדברים ברורים שלאחר שזכינו בס"ד לתוצאות מבורכות לאחר שנים של מחקר, פיתוח ופעילות. ולמרות כל העלויות המרובות לא נרתעו היבואנים השונים מכל הדרישות ההלכתיות.

וב"ה לאחר שיש פתרונות מצוינים להמנע מאיסור שריץ המים שהאוכלו עובר ב 4 לאוין. חובה לרכוש תוצרת רק מסוג זה שחתום עליה נקי מטפילים, ולא להכנס לחששות חמורות, ובפרט לא במוצרים בעייתיים אלו שקשה מאד להבחין בהרקים עקב חוסר בקיאות.



חרקי מים בצמחים ובאצות ים

אצות ים הם סוג של צמחים הגדלים במים, ובינות לעלים מצויים חרקי מים שונים ומגוונים, כגון סרטנים למיניהם או שאר תולעי מים. לקמן נפרט את אופן הבדיקה והניקוי של האצות לסוגיהן.

וואקמה [Wakame] - יש להפריד את בלילת העלים זה מזה. השריית כמות קטנה של אצות בקערה עם מים ומעט חומר ניקוי למשך כעשר דקות. לאחר מיכן יש לשטוף כל אצה תחת ברד מים, ובפרט להקפיד תחת הקפלים של האצה. ותוך כדי שטיפה להתבונן היטב שלא נותר על האצות כל מימצא מחשיד.

קומבו [Kombu] - עלים רחבים: יש להעביר את תהליך הניקוי כמו בוואקאמה. קומבו מגורד: יש להניח כמות קטנה של העלים על גבי משטח כהה, ולהתבונן שאין חרקים או גוף זר כלשהוא. לאחר מיכן להשרות במים עם מעט חומר למשך כ- 10 דקות. ולשטוף בכל פעם כמות קטנה תחת ברז מים.

הישיקי [Hijiki] - יש להניח כמות קטנה של העלים על גבי משטח כהה, ולהתבונן שאין חרקים או גוף זר כלשהוא. לאחר מיכן להשרות במים עם מעט חומר למשך כ- 10 דקות. ולשטוף בכל פעם כמות קטנה תחת ברז מים.

נורי [Nori] - אצות ים העוברות תהליך ייבוש, כשהתוצאה הוא דף מרובע, דפי האצות משמשות למאכל הסושי במילוי דגים או אורז וכיו"ב. בדיקת הדפים קשה, בפרט לאור כך שמדובר בסרטנים קטנים מאד. חשוב להדגיש כי כל האמור לעיל הוא גם על תוצרת של אצות ים - נורי עם כשרות וגם עם הכשרות הטובה ביותר. במידה ובכל זאת מעוניינים להשתמש בדפים של אצות ים - נורי, צורת הבדיקה היא כדלקמן: להניח את הדף על משטח כהה עם אור מלמעלה, [בשום אופן לא על שולחן אור המבהיר את החרקים]. יש להתבונן



על גבי כל המשטח של הדף לראות שלא דבוק שום ממצא מחשיד. במידה ונמצא משהו חשוד יש להסירו [הזיהוי הוא בעין רגילה, אולם למי שאינו בקי, הממצא נראה כלכלוך או חלק מהאצה, ולכן יש להסיר כל ממצא שאינו תואם את צבע כל הדף, כדי לצאת ידי כל חשש]. בדיקה זו יש לעשותה בנחת ובכמות קטנה. ורצוי מאד שהבודק יהיה מומחה או שקיבל את ההדרכה המתאימה לכך. בעבר צוות מומחי המכון הצליחו בס"ד לייצר כמות מסויימת בפיקוח מיוחד שארך כמה שבועות, של אצות נורי ללא כל חשש לאחר שכל אצה נבדקה כיאות. אולם לצערינו הייצורים לא המשיכו, כך שלמעשה האצות הקיימות היום בשוק הם בחשש נגיעות גבוהה מאד, ויש להיזהר בזה.

מתוך גליון לאפרושי מאיסורא המכון למצוות התלויות בארץ - ניסן תשעה עמוד 27





בס"ד ט' חשוון תשע"ח 29 אוקטובר 2017

נוהל לאצות

1. בדיקת האצות תעשה אך ורק על ידי משגיח המוכשר לבדיקת אצות כגון: משרמפסים וקפפודות.
2. יש לבדוק את האצה, משני צדדיה, מול מקור אור מעליה. יש לבדוק מתחת לכל חלק המשונה בגוונו משאר האצה.
3. יש לבדוק 5.0% (כ-400 יחידות) מכל משטח. הדגימה תילקח מכמה מקומות במשטח. הבדיקות לפני האריזה של כל המשטחים יהיו מאותו יום ייצור.
4. מציאת 3 חרקים שלמים במשטח פוסלת אותו.
5. אין לפסול בגלל חלקי חרקים שלא נכרים בקלות.
6. בבדיקת אצות וואקמה והישקי יש להקפיד יותר מבדיקה עלי נורי בגלל הקושי בבדיקה. יש לבדק גם בסינון על שולחן אור.
7. על אצות קומבו יש להדפיס על האריזה יש לנקות בספוג משני הצדדים אחר השרייתם במים.
8. אצות ספירולינה יש לבדק מאקריות מים ויש לסננס בצפיפות 200 מיקרון.

בברכה

חג ג'ורא

הרב חגי פנחס בר גיורא מנהל
מחלקת בתי מטבחים, תעשייה
וקייטרינג



87% 4:31 GOLAN T

כשרות ללא רכילות צ'אטים >

... ,0164 ,0145 ,0101 ,0080 ,0073

~צחי +972 54-950-8756

האם יש בעיה עם האצות של הסושי?
23:39

יום ו', 17 ביולי

יואל מפקח של מרחבים באזור הדרום
אני חושב מניסיון שלי שהעלי סושי
נגועים מאוד ויש מהם שנגועים ממש
לכן מן הראוי לקחת בדיקת מדגם מכל
חבילה מול האור כמה אצות ולבדוק
13:15

אם זה נמצא כשר מסתמא שהכל בסדר
כמו שפסק מר'ן השולחן ערוך ביורה
דעה עיין שם
13:16

בוגרד עודד מומחה לכשרות
מי שרוצה לבדוק דפי נורי מבלי שידע
מה הוא מחפש ולהחליט על סמך זה
האם זה נקי או נגוע - שתבוא עליו

↑ [input] 📷 ⋮ 🎤



שניאור זלמן רווח ז

15:38 שטרגל בהגדלה

15:38 סרטן ולידו שט רגליים.
אצות עם כשרות מהדרין (כך כתוב).
בבדיקה כעת במעבדה.
עם כל האיברים.

15:38 מה יענו ליום הדין



שניאור זלמן קרישבסקי ❀ "מומחה" ❀

אני מבין שיש כיום סושי בכשרות מהדרין של הרב רובין.
בוודאי הרב רובין לא יזלזל כנ"ל

16:17

יוסף דורפמן 🇮🇱 "כשרות מרכז" 🇮🇱

שניאור זלמן קרישבסקי ❀ "מומחה" ❀

אני מבין שיש כיום סושי בכשרות מהדרין של הרב רובין.

בוודאי הרב רובין לא יזלזל כנ"ל

הכל עובר מדגמי בלבד

16:21

שניאור זלמן רווח ז

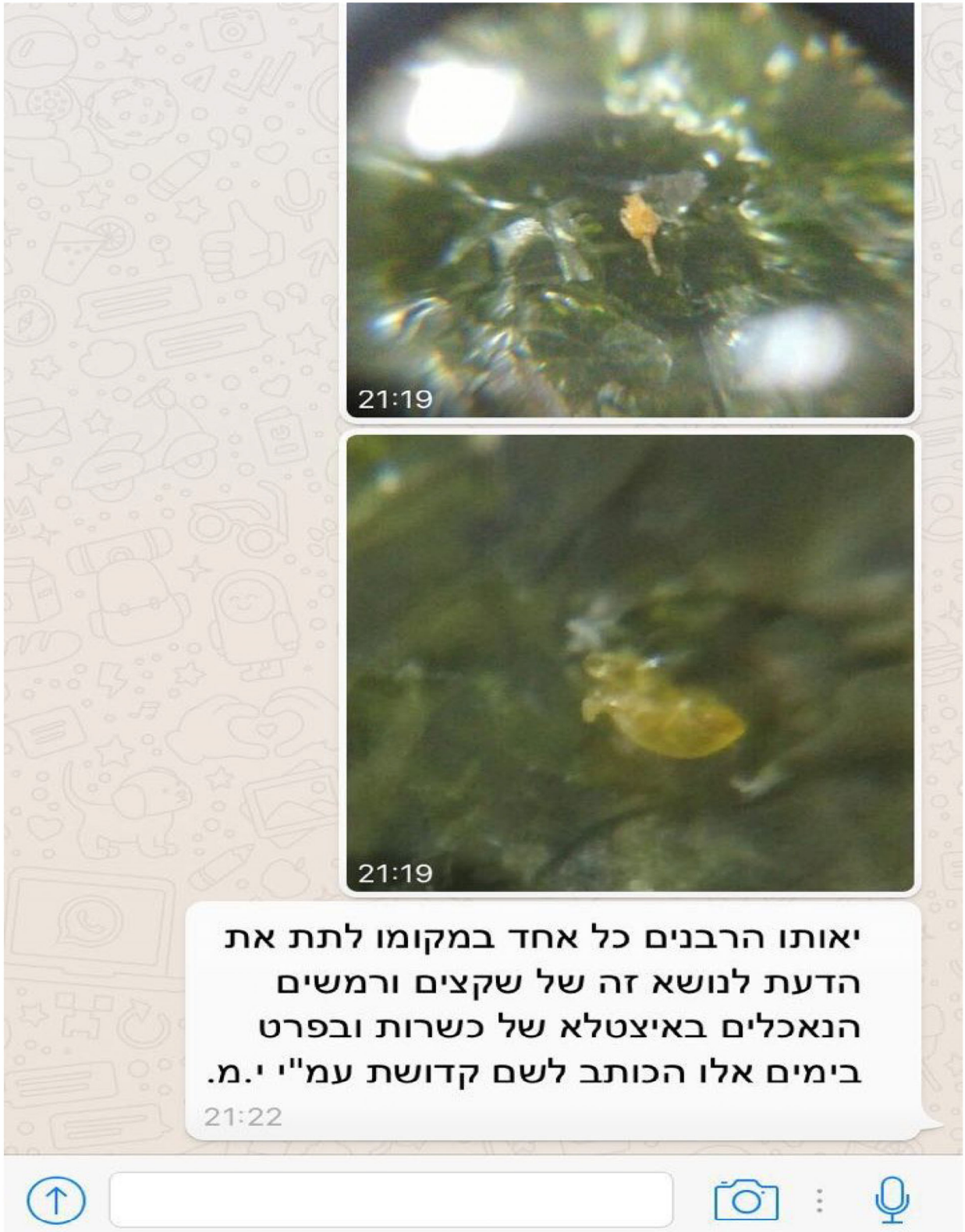
אין אצות ים בכל העולם נקיים מטפילים, שמותר לאכול ללא חשש. ובע"ה לא אפרט יותר מכך.

אך הכל לאחר בדיקות מעבדה מפורטות בארץ ובחו"ל.

16:21







בייק שאף.
8:50

Kingston bake shop. 8:50

קשה לבדוק את זה בחנות. צריך איזה מכונה.
8:53

מה שמייחד את הבייק שופ שהוא קונה את המוצרים שמכניסים להסושי רק עם ההכשרים הכי טובים.
8:54

לא סומך על סטאר קיי ועוד כאלו.
8:55

בוגרד עודד מומחה לכשרות

מי שרוצה לחיות באשליות, שיהיה לו לבריאות. לא בודקים לפני שזה מגיע לחנות. בדרך כלל גם לא בודקים בחנות. אין צורך במכונה. יש צורך בידע ובניסיון, בהמון סבלנות ובעיקר בהרבה מאד יראת שמים. מצווה לפרסם באם יש מקום כזה.
9:03

↑ [input field] [camera icon] [microphone icon]





וסומכים על החותמת שעל אריזת הנורי. חותמת זו, אפילו לצור על פי צלוחיתו אינה ראויה.

9:27

אם נבדוק הכשרים טובים, העיידע לא נותנים כלל הכשר לסושי והרב לנדא מעמיד משגיח מומחה הבודק דף דף

9:28

אולי כשהרב לנדא יתחיל לתת הכשר לאצות, אשנה את תשובתי. לעת עתה, ההכשרים הנותנים כשרות, הינם...

9:29

+1 (917) 374-4674

~y.h.

אני לא ראיתי פה חנות שבודק דף דף בכל ניו יארק. אבל יש להשיג אצות עם הכשר של הוואלאו, וזה הכי טוב מה שיש בשוק האמריקאי.

9:31

בוגרד עודד מומחה לכשרות

אני מסכים איתך שההכשר שהזכרת הוא אחד הטובים בשוק האמריקאי.





בוגרד עודד מומחה לכשרות

אני מסכים איתך שההכשר שהזכרת הוא אחד הטובים בשוק האמריקאי. אינני מסכים - עובדתית - שבמקרה הפרטי של אצות הנורי, ניתן לסמוך עליו. ואם עליו אי אפשר לסמוך, מה נגיד על שאר ההכשרים הקיקיוניים?

9:33

+1 (917) 374-4674 ~y.h.

וכמדובר פה כו"כ פעמים שאין בכל אמעריקא הכשר בהרמה של הרב לאנדא. אז זה מה שיש פה.

9:33

בוגרד עודד מומחה לכשרות

אנחנו מדברים לא על חומרות והקפדות אלא על שרצים שאיסורם מדאורייתא

9:34

מעוניין בויא 006 לאלול מנהל 19 קבוצות

בקיצור, קשה מאוד למצוא כשר למהדרין

ונדאי להתרחק מכל סוגי רעולח אצ"ר





אנחנו מדברים לא על חומרות והקפדות
אלא על שרצים שאיסורם מדאורייתא

9:34

מעוניין בויא 006 לאלול מנהל 19 קבוצות
בקיצור, קשה מאוד למצוא כשר
למהדרין
וכדאי להתרחק מכל סושי בעולם, אא"כ
ישנו משגיח צמוד שבקיא

10:21

בוגרד עודד מומחה לכשרות

אמת ויציב. רק שכדאי לדעת, שאין
הרבה משגיחים הבקיאים בבדיקת
האצות כדבעי.

11:09

**אריה בורגן מנהל כושר ויושר משגיח כש...
הסושי בכפ"ח בסדר?**

11:41

יוסי שטנברגר משגיח כשרות

הסושי בכפר בסדר. משגיח בודק דף
דף

13:21





יחזקאל מנהו מפקח "כשרות מרכז"



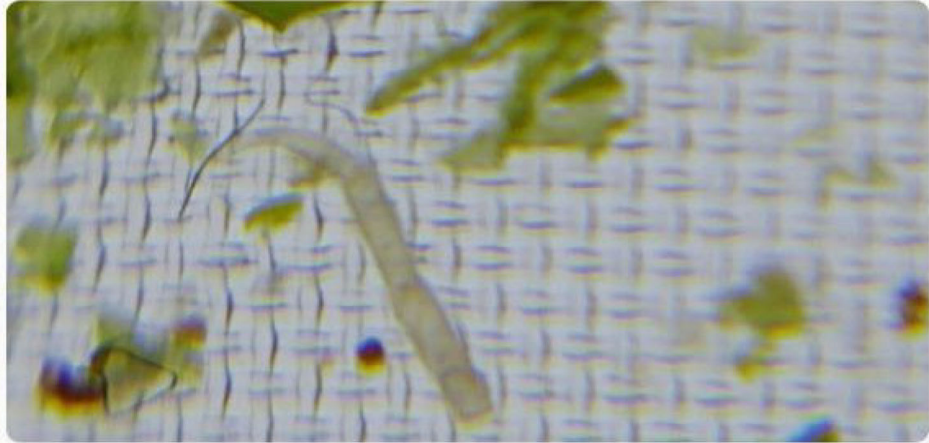
מבדיקות שערכתי היום נגיעות באצות נורי רחמנא
ליצלן מתי יתעוררו !!

19:58

יחזקאל מנהו מפקח "כשרות מרכז"



יחזקאל מנהו מפקח "כשרות מרכז"



חלקי סרטנים באצות וואקמה מוצר זה מאוד בעייתי ומומלץ לא להשתמש בו בכלל עקב הנגיעות הרבה וקושי הניקיון.

16:29

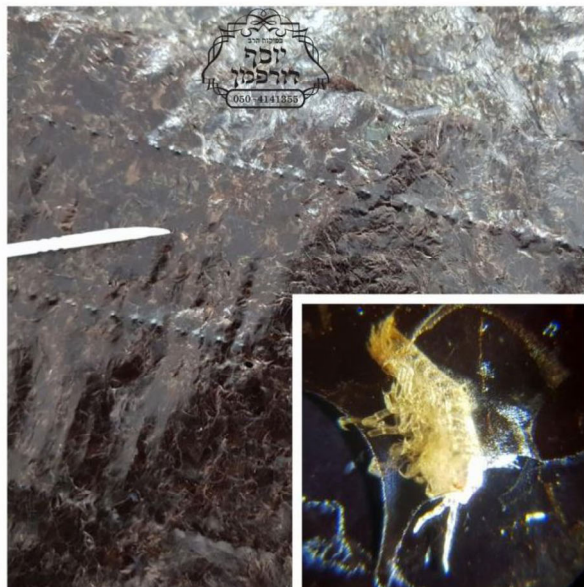
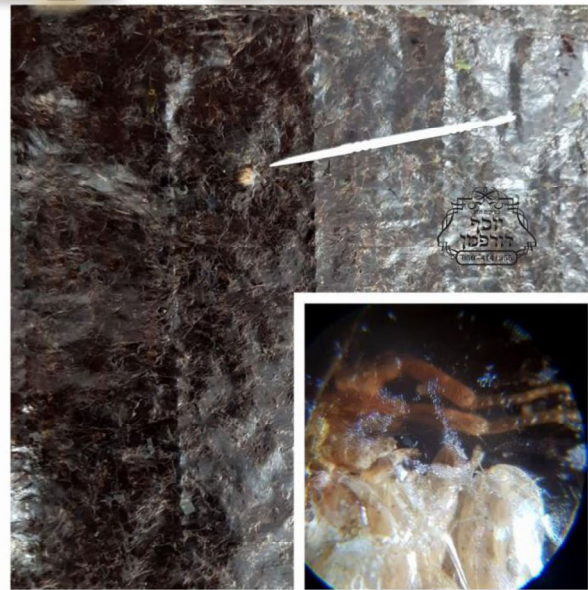
יחזקאל מנהו מפקח "כשרות מרכז"



16:29



סרטינים שנמצאו בבדיקת אצות



<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

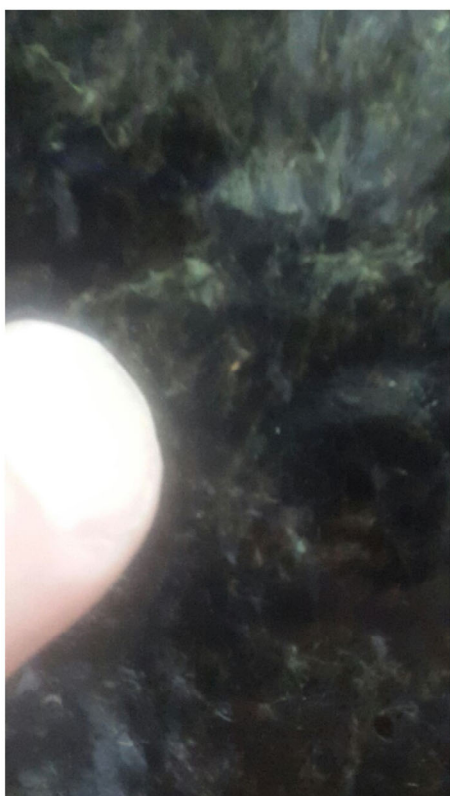
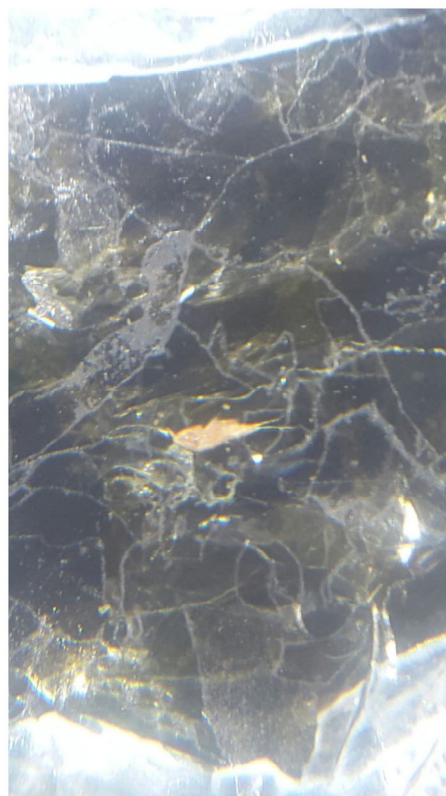
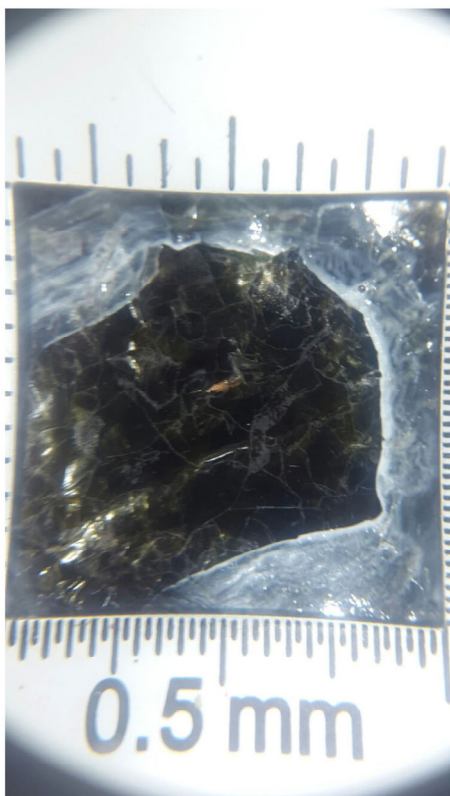




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

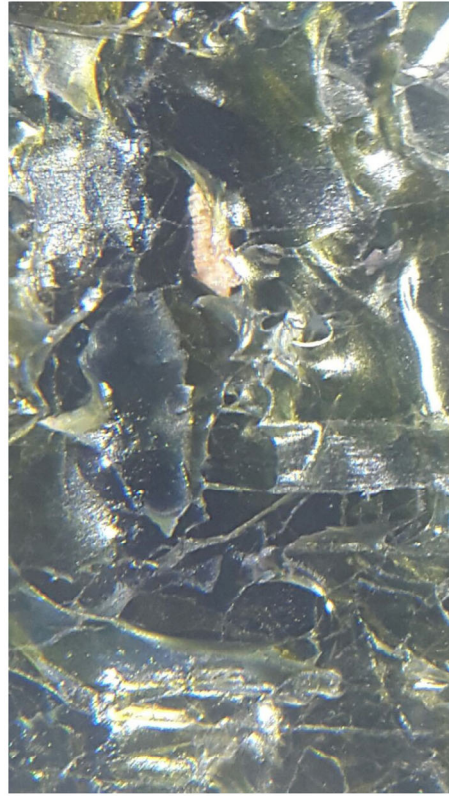




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

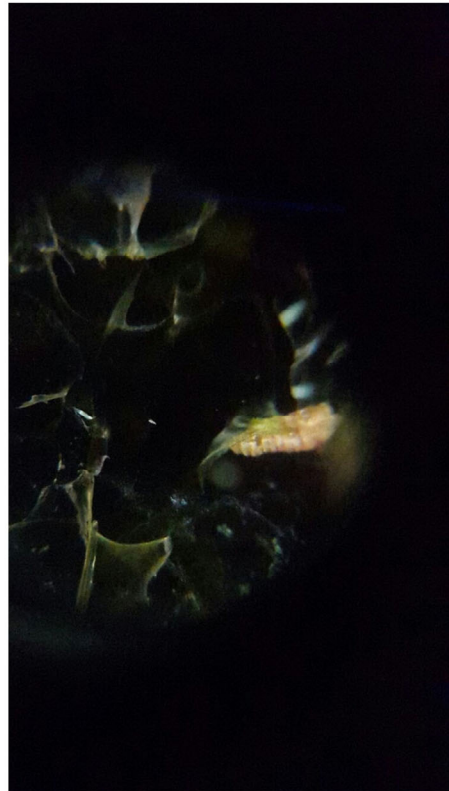




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

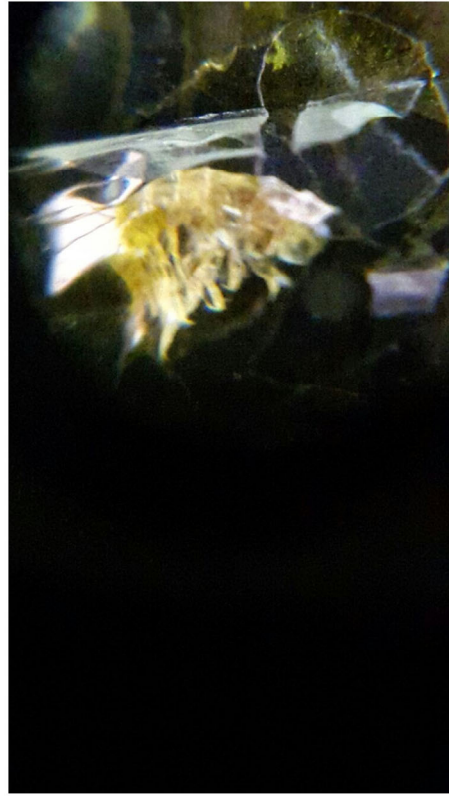




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

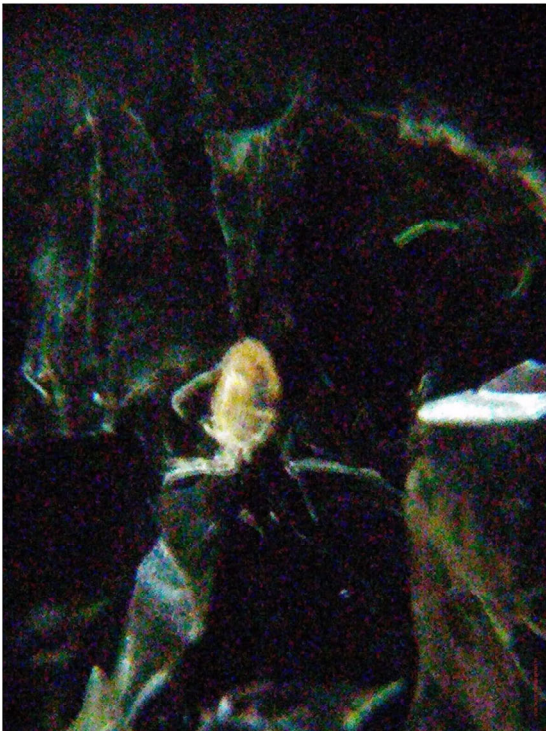
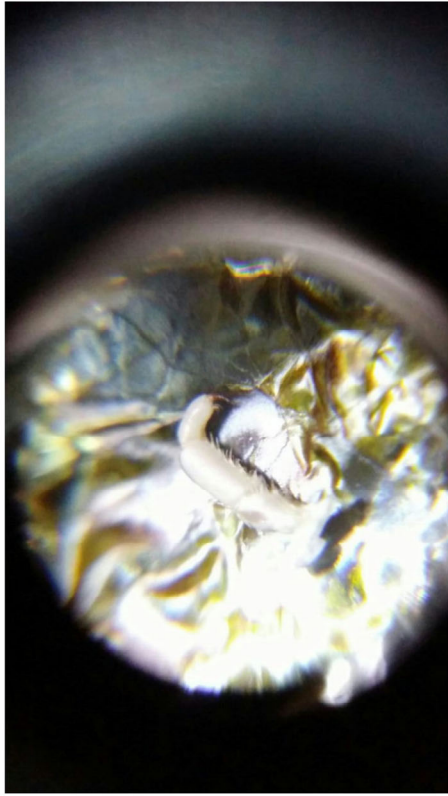




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

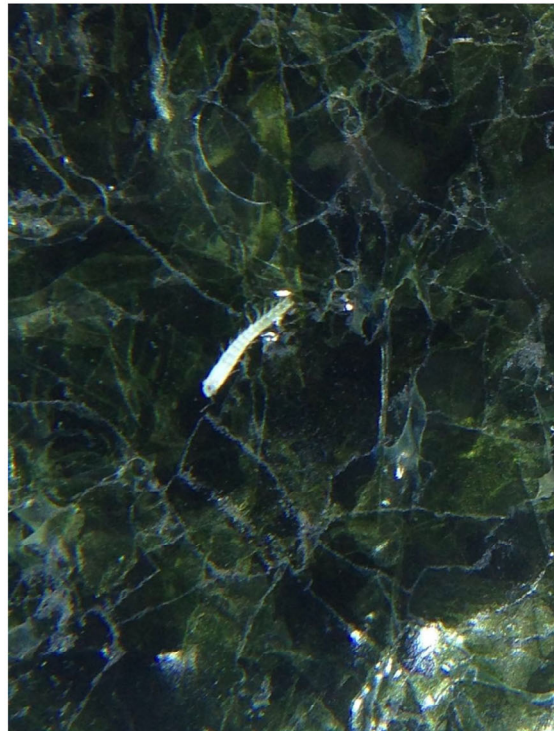




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

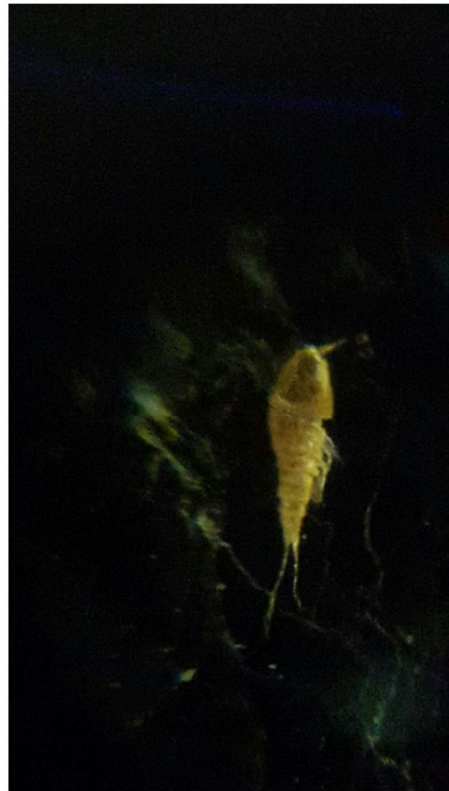




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

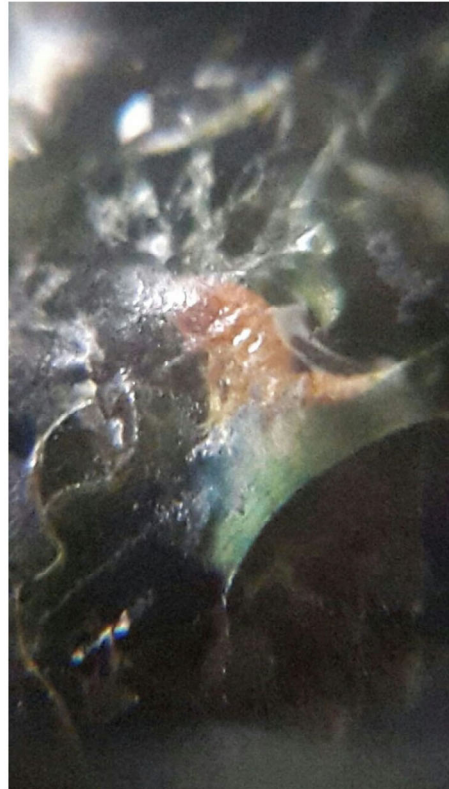




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

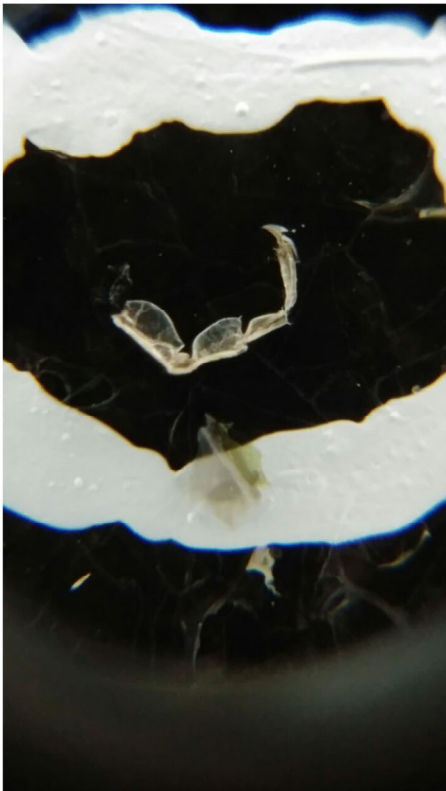




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

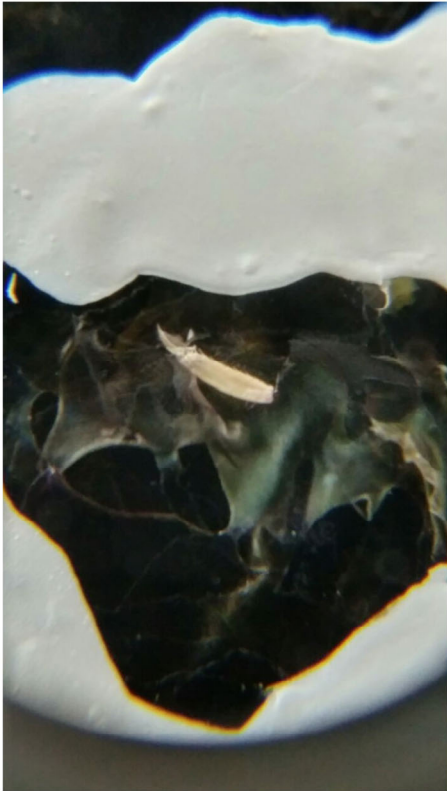
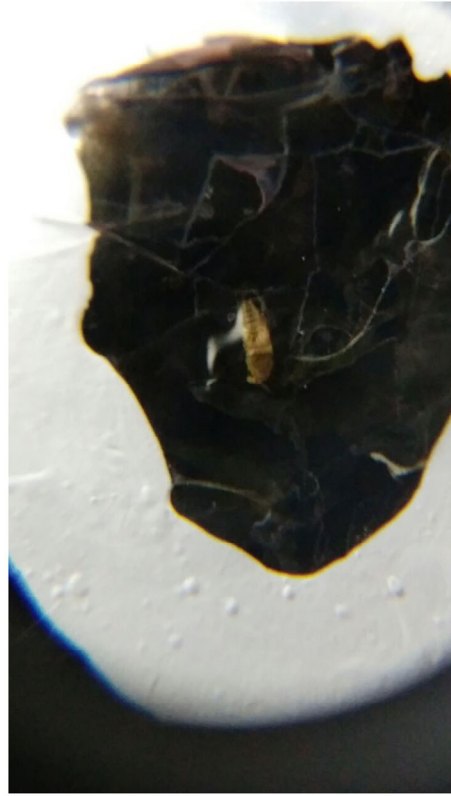
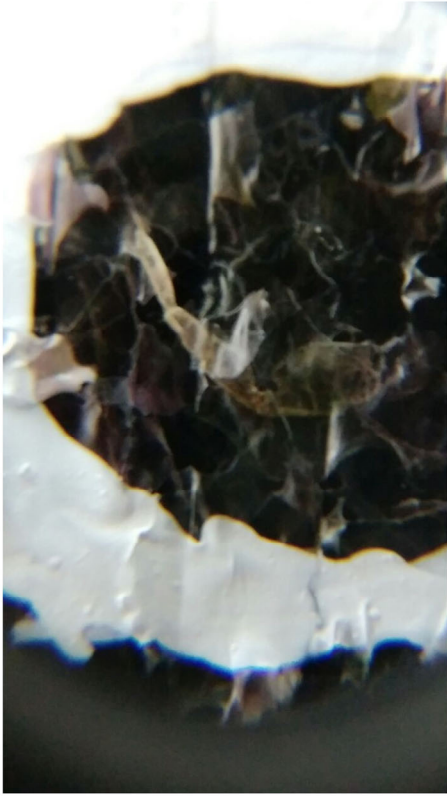




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

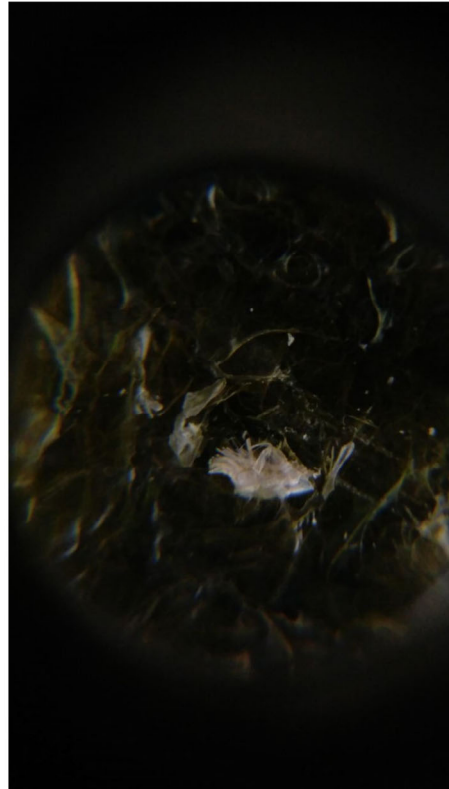
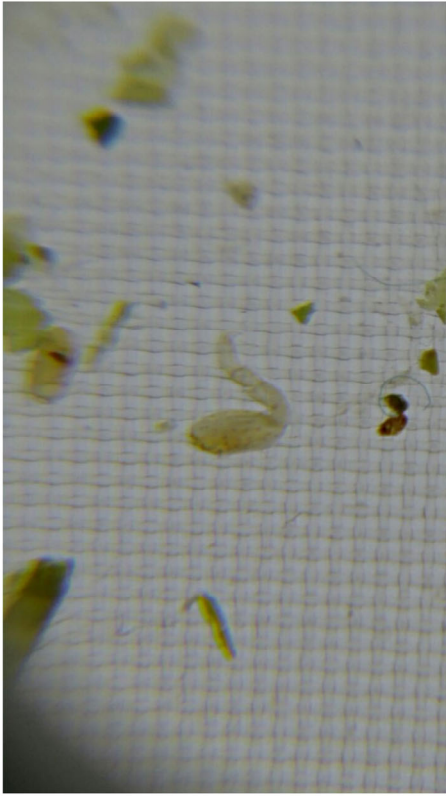




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

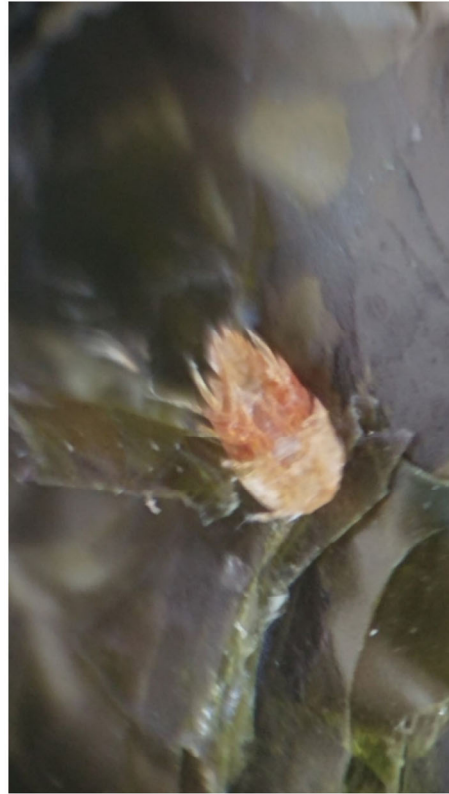




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

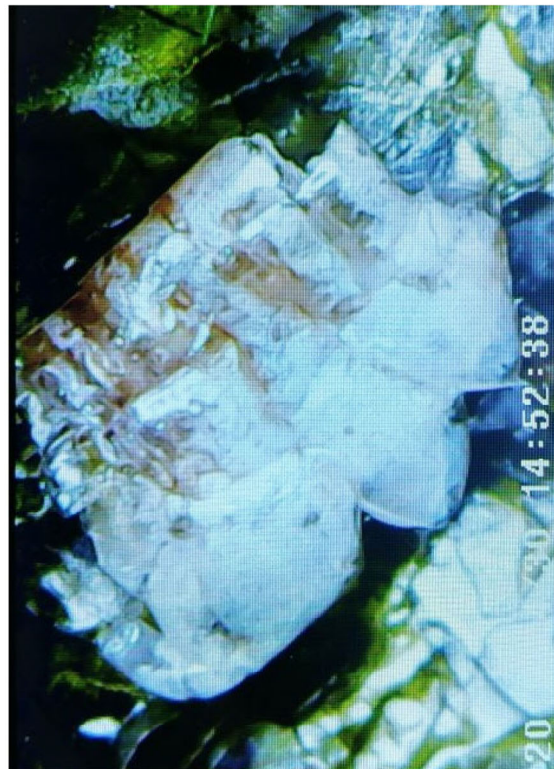
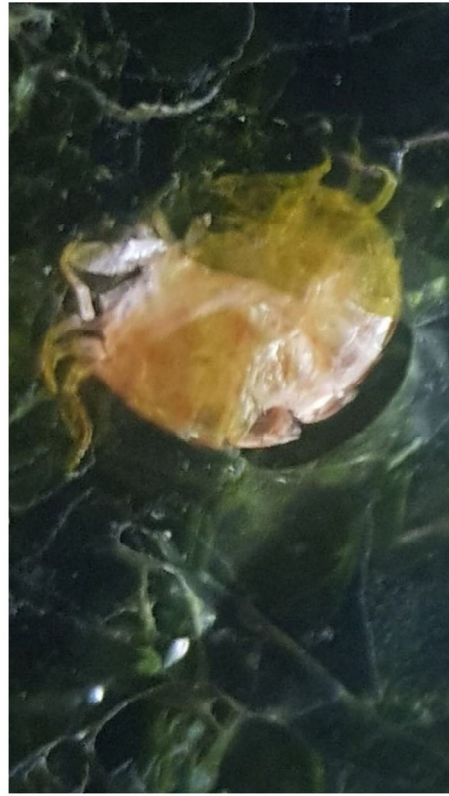




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

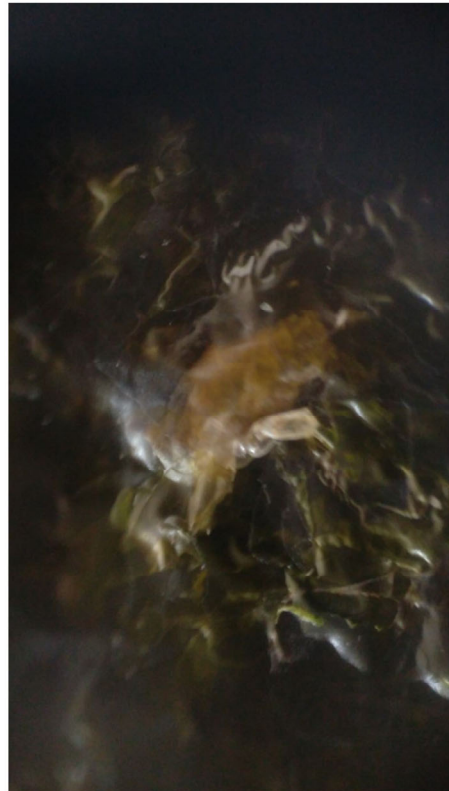




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

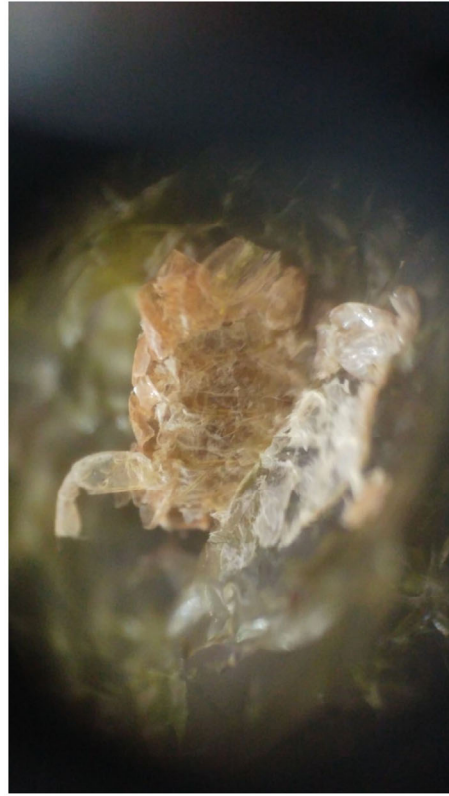




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

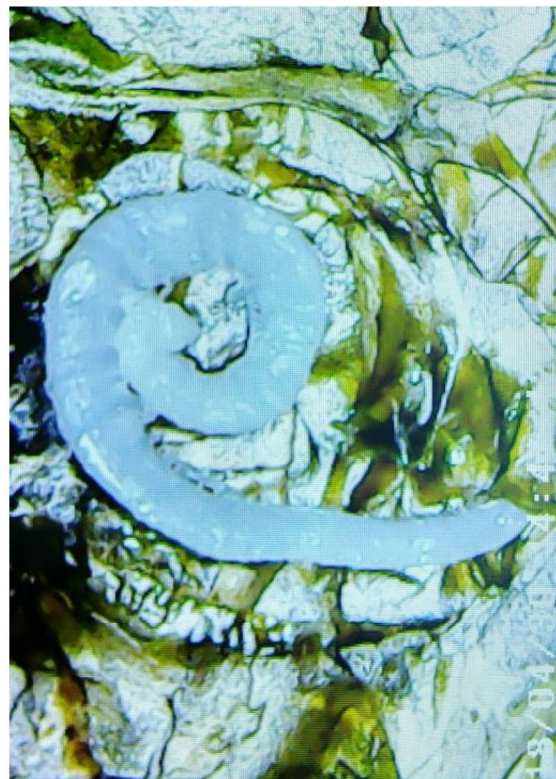




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

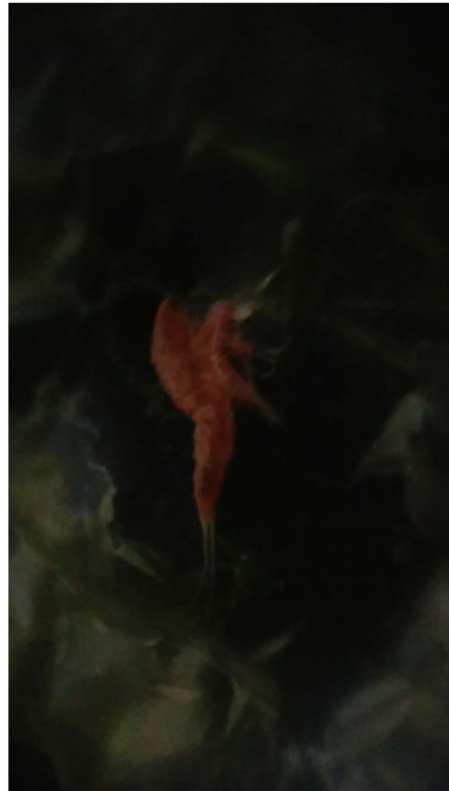




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

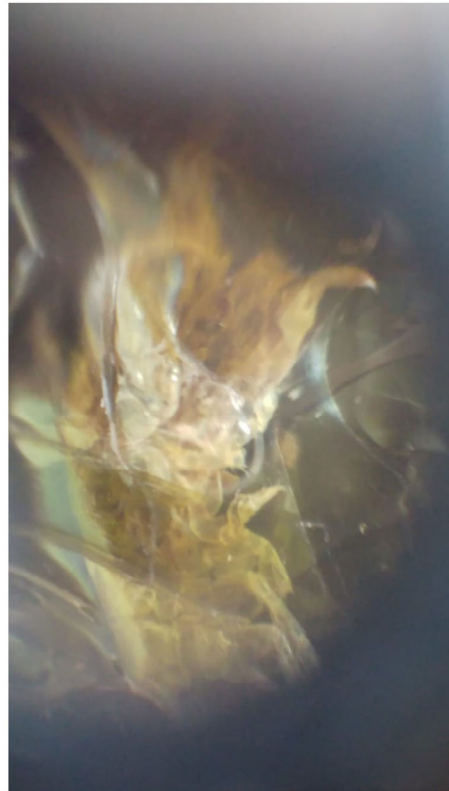
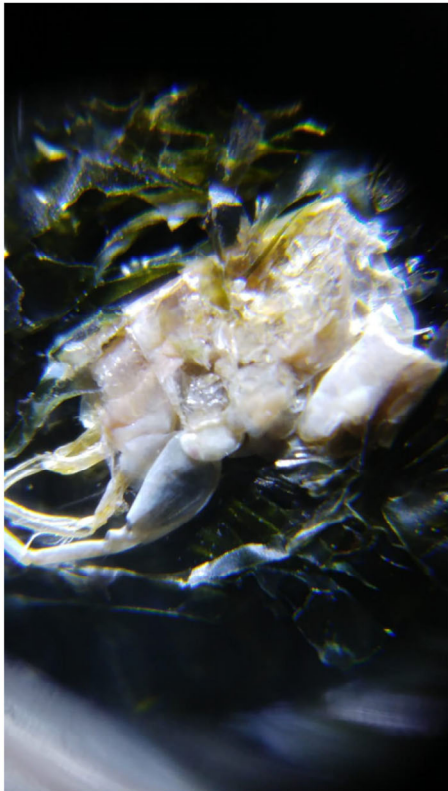




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

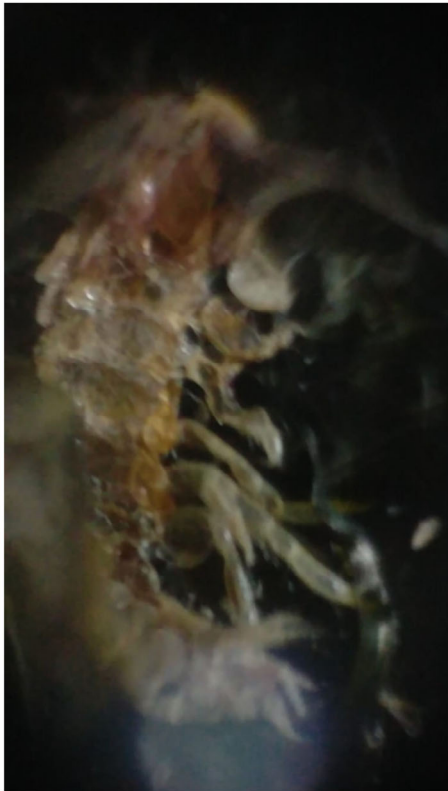




<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>





<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

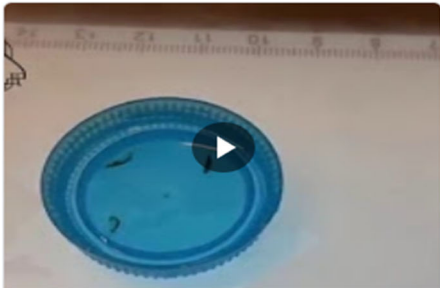


קטעי וידאו על איצות

לחץ על התמונה וצפה און ליין



אניסאקיס בסושי (דגים).mp4



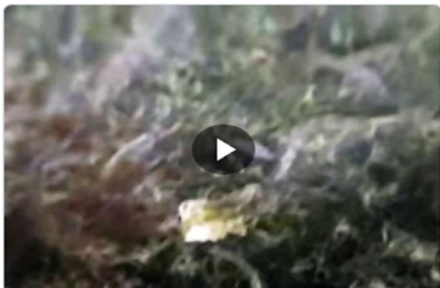
הרב דורפמן אצות שונות בתאילנד.mp4



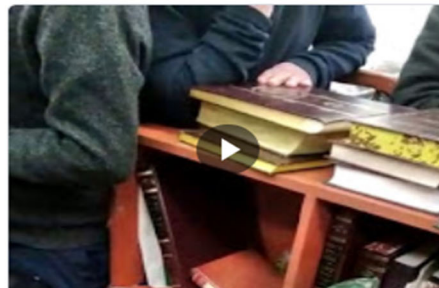
נגיעות באצות - הרב מנהו.mp4



איך בודקים אצות.mp4



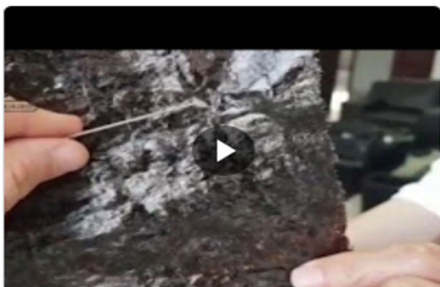
הרב דורפמן ברשת שיווק mp4.1



הרב דורפמן בהרצאה.mp4



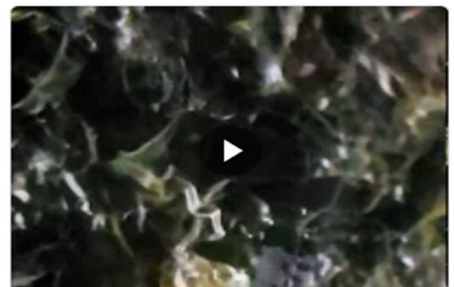
הרב דורפמן בדיקת אצות.mp4



הרב דורפמן נגיעות באצות.mp4



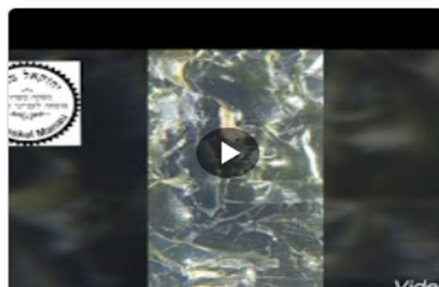
הרב דורפמן ברשת שיווק mp4.3



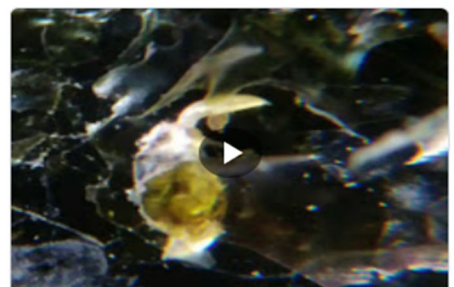
הרב דורפמן ברשת שיווק mp4.2



נגיעות באצות - הרב מנהו mp4.4



נגיעות באצות - הרב מנהו mp4.3



נגיעות באצות - הרב מנהו mp4.2

<https://fridman.ink/Kashrut>

<https://fridman.ink/Kosher-videos>

