

סופגניות אלו שאנו אוכלים



מור"ר רב העיר
הרב אליהו בר שלום

עוברות אפיה מוקדמת לפני הטיגון, וכן לא חליטה במים רותחים, או אידיי מעל גבי אדים. ולכן למעשה מברכים על כל הסופגניות הנמכרות בבת ים - ברכת 'מזונות' ו'על המחיה'.

[גם כאשר קונים בצק מטוגן ומסיימים את ההכנה באפיה בתנור במקום, הסופגניה כבר היתה ראויה למאכל בדוחק על ידי הטיגון הקודם, ולכן עדיין ברכתה מזונות. דבר זה נכון גם למגשי סופגניות הנמכרות באושר-עד וכיוצ"ב, שבבית רק מחממים בתנור, אבל עדיין ברכתם מזונות].

כל הסופגניות הנמכרות בחנויות שביעיתקלופות שעבר עליהם כמו"כ בכל המקרים אין בעיית ביטול נוכרים (במקום שמדובר על אפיית חימום, ישנה אש דלוקה של יהודי מה שמועיל בפת לכו"ע. ובמקום שיש טיגון ממש - רק יהודים מטגנים. הציפוי ורכיביו הינם מהדרין, אין העברת סחורה ביום השבת ח"ו, וכל הסופגניות הינן פרווה שחוממו בתנורי פרווה, חוץ מסופגניות עם ציפוי - שאם הוא חלבי יש מעליהם שילוט שהוא חלבי. יש לשים לב היטב ולחפש את השילוט.

אכן, בסופגניות של רשת רמי לוי הבצק מגיע מחוץ לארץ, ויש מהן חלביות והן חלב נכרי, כפי השילוט במקום. סופגניות אלו אינן מהדרין.

מחלקת הכשרות בבת ים מוסיפה לעמוד היטב על המשמר, ותדווח מעת לעת על ענייני המזון בבת ים.

בזמננו תעשיות המזון (וגם ה'פטנטים' של הסוחרים) משתכללים, ולכן יש שאופים אותה תחילה ואח"כ מטגנים קלות במחבת עם מעט שמן (כדי לתת לסופגניה מראה כאילו מטוגן). כמו"כ יש הטובלים את הבצק במים רותחים לפני הטיגון, או מאדים את הבצק על אדי מים רותחים (כדי שהשמן לא יספג מדאי, וכדי שציפוי הסופגניה יהיה 'קריספי'). ואח"כ מטגנים. על כל אלו יש לתת את הדעת בבואנו לקנות סופגניה תמימה.

בבת ים נמכרים סופגניות בכ-21 מקומות, תחת הכשר ופיקוח הרבנות הראשית בת ים. באף בית ממכר בבת ים, מוכרי הסופגניות אינם מכינים את הבצק. הם מקבלים אותו משני מקורות עיקריים: מפעל 'חישוקים' בבת ים (מפעל למוצרי מאפה קפואים), ומפעל 'גידרון' בחולון (מפעל שהוא גם מאפיה גדולה). שניהם משווקים בצק קפוא, או גם סופגניה מטוגנת (כמעט מוכנה).

רשתות המזון הגדולות בבת ים, סינפי מוגה, שופרסל, אריאל, יוחננוף, וסופר דוש, עובדים בשיטה השניה: הם מקבלים מוצר כמעט גמור, ורק מכניסים אותם לתנור כדי לחמם ולתת השחמה סופית. מאידך בשאר הקונדיטוריות בעיר המוכרות סופגניות, השיטה היא בדור"כ קניית בצק קפוא, וטיגון במקום לפי קצב המכירה. בשתי צורות השיווק, הסופגניות הנמכרות בבת ים אינן

חנוכה מגיע ועמו הסופגניות, מאכל הנהוג בעם ישראל קרוב לאלף שנים בימי החנוכה, כדי לכבד את החתונה במשהו מתוק המטוגן בשמן - זכר לנס פח השמן.

אולם כמו בכל מוצר מזון - יש לשים לב להלכות ונושאים סביב הסופגניה. כלומר חוץ מכשרות חומרי הגלם, יש לדעת כי הסופגניה המסחרית עוברת בדור"כ שני שלבים: הכנת בצק במפעל אחד, והשלמתו במקום המכירה. ובכן יש לנו צורך בכשרות על שתי מקומות, לברר אם לא היתה העברה בחילול שבת, אם היתה הפרשת החלה אם צריך, אם בשתי המקומות אין שאלת ביטול נכרים, אם המוצר הסופי הינו פרווה או חלבי, וגם הציפוי שעל הסופגניות זקוק לבדיקה: האם הוא 'מהדרין', אם הוא 'פרוה' או 'חלבי', ואם הוא חלבי - אם הוא 'חלב ישראל' או 'אבקת חלב נכרי'.

בנוסף, כיון שהסופגניה היא מאכל מיוחד, יש בה היבטים מיוחדים: היא עיסה עבה כמו עיסת הלחם (לא: עיסה רכה כמו עוגה), אבל אינה אפויה בתנור אלא מבושלת. (טיגון בשמן עמוק דינו כמו ביטול במים).

שמן

יש לבדוק בקניית שמן זית, שהוא "שמן זית". מחמת מחירו היקר של שמן הזית הזיופים מצויים מאוד, ובפרט תערובת שמנים אחרים, שאינם משנים את מראה שמן הזית. לפעמים הדבר כתוב אפילו על הבקבוק (כגון במוצרי זיתולה).

להדלקת נר חנוכה בשמן זית - יש להשתמש בשמן שהוא 100 אחוז שמן זית. ומהודר יותר - בשמן זית הראוי למאכל. ומהודר יותר - כשהזיתים מארץ ישראל. וכמו שהיה בחנוכיית בית המקדש.

רשתות שיווק

ברשתות של בתי מאפה וקונדיטוריות מצוי מאוד שחלק מהסניפים "כשרים למהדרין", חלקם "כשרים בלבד", ולפעמים חלקם לא כשרים כלל.

בקניה במקומות כאלה אין להקיש מסניף אחד למשנהו, ואין להסתמך על הכשרות הכללית של הרשת, אלא יש לבדוק את הסניף המקומי. (לדוגמא: רשת רולדין, יש לה סניפים שאינם תחת כשרות כלל, ובהם הסניף בבת ים. זאת למרות שבערים אחרות החנות סגורה בשבת ויש לה כשרות).

כנימות

הרינו להודיע כי מיץ התפוזים הטרי הנסחט ונמכר בבת ים (בגלדירות וחנויות מיצי הפירות), עובר סינון אחרי הסחיטה למניעת חדירת כנימות למיץ, וניתן לשתותו ללא חשש, גם למהדרין.

מאידך תות שדה טרי הנמכר, מאושר רק בכשרות רגילה, ורק לאחר שטיפה השריה ושפשוף של כל תות ע"י המשוך. שתיה מהנה לרוויה!

בשר ועופות

לצערנו לא קיים היום בבת ים איטליז המוכר עופות ובשרים טריים רק בכשרות מהדרין בלבד. כל הקונה עליו לברר היטב את מקור העוף והבשר, והוא עושה זאת על אחריותו.

מחלקת הכשרות נמצאת במו"מ עם שתי רשתות, לפתוח סניף בעירנו שבו מחלקה שכולה מהדרין בלבד. ונקוה לבשרות טובות במהרה.

להודיע: "איטליז עולם הבשר" ברחוב בלפור 43, וכן קייטרינג "שמים כחולים" (במגדלי הים התיכון), אינם עומדים תחת כשרות הרבנות, ולא ידוע על שום גוף כשרותי אחר. ידע הציבור וזהו.

רשת סופר דוש החליפה בעלים וסגרה את סניף המהדרין שלה. כמו"כ אינם מוכרים עוד בדי טהרה וכיוצ"ב. ניתן להתעניין במקוואות על המקומות החדשים.

פרטי הלכה בסופגניות עבור השואלים:

אוכלים מהם לקינוח מתוק, אז אדרבא לא טוב לאוכלם בסעודה כי אז נכנסים לספק ברכות. ואז עדיף לאוכלם אחרי הסעודה, ולברך מזונות. (ביאור"ל סי' קסח ד"ה ירא שמים, והלכה ברורה שם סוף ס"ק מג. וכ"פ למעשה הראש"ל בילקוט יוסף חנוכה מהדו' תשע"ג עמ' עג).

עצה נוספת פשוטה היא, ללוש בצק מתוק לסופגניות. אולם המתקיות צריכה להיות ניכרת בבצק. ולפי הנסיון זהו רק כאשר יש על ק"ג אחד של קמח תוספות בסך 250 גרם. (חוץ ממים וקורטוב מלח, שזה טעם הלחם עצמו. וחוץ משמרים שאינם נותנים טעם בעיסה כלל). וכל שאר הדברים, כמו מרגרינה, שמן, ביצים, חלב, וכיוצ"ב הם תוספת, וכשהטעם ניכר בבצק (ולא רק במילוי) הרי ברכת הסופגניה היא 'מזונות' לכו"ע.

לאשכנזים - העצה היא ללוש בחלב, ומותר לעשות כן אע"פ שאסור ללוש עיסת לחם בחלב, היות וזה דבר מתוק שאין דרך לאוכלו עם בשר, ואין עליו גזירה זו של חז"ל שלא ללוש לחם בחלב.

למעוניינים: ניתן לקבל בלשכת הרב את המאמר השלם בענין הסופגניות, וכן בענין מוצרי מאפה אחרים, כגון ספינג', בלינצ'ס, פנקייק, קרפ, בייגליס, זלאביה, ג'חנון, מופלטה, מלוואח, פחזניה, גונטיקי, טולוק, פריקסה, פרנה, כובאנה. לחוה, וכן פתות.

ניתן לשלוח מייל ללשכה: rabbi.batyam@gmail.com

הפרשת חלה: עיסה עבה שמבשלים אותה (כמו סופגניות, שהיא עיסה עבה של הלחם, אבל אינה אפוייה אלא מטוגנת בשמן עמוק, והיינו מבושלת, נחלקו הראשונים אם היא חייבת בחלה. למעשה השו"ע (יו"ד שכט"ג) פסק שפטורה. אבל הש"ך כתב שיש לחוש לר"ת ולהפריש בלא ברכה, וכ"פ הבא"ח (ש"ב שמיני ה"ד). מאידך הגר"צ (דלהלן) והגר"ע יוסף (בהליכות עולם ח"ה פר' שמיני אות ב) פסקו שאין לחוש לזה, והעושה עיסה לסופגניות פטורה לגמרי מהפרשת חלה. רק כדי לצאת מן הספק כדאי שמי שמכנה עיסה לחלה, תחליט בעת ההכנה שהיא רוצה לאפות חלק קטן ממנה, ואמנם תאפה חלק קטן, ואז תפריש חלה בברכה על כל העיסה. עיסות הסופגניה בבת ים - אינם עוברות הפרשת חלה.

ברכת הסופגניה: בשו"ע יש סתירה: כי בהלכות ברכות (סי' קסח סי"ג) הביא את המחלוקת הנ"ל אם חייבת בהפרשת חלה (וברכתה המוציא), או שהיא פטורה וברכתה מזונות. ופסק שירא שמים יאכל סופגניה רק בתוך הסעודה, אחרי ברכת המוציא על לחם גמור. ואילו בהלכות חלה לא חשש לזה (כנ"ל). ודעת הגר"צ א"ש (או"ל ח"ב עמ' צח) שמרן חזר בו ואינו חושש. ודעת הגר"ע יוסף (יבי"ע ח"ה סי' כא) שהשו"ע חשש לענין ברכת המזון. עכ"פ למעשה מברכים על כל הסופגניות הנמכרות בבת ים - ברכת 'מזונות' ועל המחיה'.

ויש לידע שעצה זו של אכילת סופגניות בתוך הסעודה כדי להמנע מספק ברכות הוא רק כשאוכל מהם כדי לשבוע בסעודה. אבל אם



ברצוני לברך את מו"ר הרב הראשי הר"ג אליהו בר שלום שליט"א ואת מנהל מחלקת הכשרות הרב משה גבאי, על המיזם החדש לטובת תושבי בת ים, הוצאת עזון כשרות שיופי כל תקופה ובו עדכונים רלוונטיים לזמן בו אנו נמצאים, מיזם זה הינו עוד מחשבה על הנגשת שירותי הדת לתושב מבית המועצה הדתית. ברכתי לכל תושבי בת ים לחנוכה מאיר ושמח.

בנימין אחרר, יו"ר המועצה הדתית