

ליקוטי ופסקי הלכות

"חוקי חיים"

ותלמוד
 "חוקי חיים"
 לעשות רצונך
 בלבב שלם



שע"י "חדר הוראה"

שכונת מנחת יצחק פעיה"ק ירושלים תובב"א - בראשות הרב חיים אהרן בלייער שליט"א

דיני**שוקולד
א'****בקשה:**

נא לשלוח לכמה שיותר
 אנשים כדי שיגיע הלכות
 אלו לבתי בני ישראל,
 לתועלת הציבור, וכך יש
 לכם יד בהפצת תורה
 ובהלכות נחוצות

לקבל הגליון כל שבוע במייל:

Paskenshtibel@gmail.com

אפשר להוריד

גליונות קודמים

[Archives - ארכיון](#)[לתרומות](#)

שעות קבלת הקהל "בחדר הוראה" רח' מנחת יצחק 20 ירושלים | טל: 052-7619332 | paskenshtibel@gmail.com
 ימים א-ה: 4:30 אחה"צ עד 8:00 בערב | יום ו': 10 עד 11 בבוקר, ומשעה לפני הדלקת נרות

ליקוטי ופסקי הלכות "חוקי חיים"

ותלמוד
"תוספת תורה"
לעשרות רצונות
בלבב שלם



שע"י "חדר הוראה"

שכונת מנחת יצחק פתח"ק ירושלים תובב"א - בראשות הרב חיים אהרן בלייזער שליט"א

358

פרשת חקת תשפ"ה

דיני שוקולד

נא לא לעיין בגליון
בשעת התפילה
וקריאת התורה

תהליך ייצור שוקולד

שלבי הייצור

א. כהקדמה לדינים הנוגעים לשוקולד נחוץ הוא לפרט את תהליך ייצור השוקולד, שהרי הרבה דינים תלויים בו, ואע"פ שרק מעט בני אדם מייצרים שוקולד, אבל רוב העולם אוכלים אותו, ולכן נפרס כאן מההלכות הנוגעים לזה.

ב. **פולי קקאו.** שוקולד מיוצר מפולי קקאו. תרמילי קקאו גדלים על עץ כמו כל פרי והם בערך בגודל של אגנס קטן, ובתוך התרמילים יש עשרות פולים בצבע חום עטופים בקליפה לבנה. הפולים מופרדים מן הציפה הלבנה של הפרי ומונחים



לתסיסה מכוסים עם עלי בננה. לאחר מכן הם עוברים תהליך של ייבוש בשמש. לאחר מכן קולים את הפולים, פוצחים את קליפת הפולים הקלויים ומפרידים בין הקליפה לעצם הפרי הנקרא 'ניב', ואח"כ הניבים עוברים טחינה ממושכת תוך חימום עדין בחום של בערך 50 מעלות צלזיוס. התוצאה היא נוזל סמיך הנקרא 'ליקר קקאו' [אין בו שום אלכוהול ואינו הליקר שוקולד המוכר לנו הראוי לשתיה].

ג. לאחר מכן מעבירים את הליקר קקאו למכונת טחינה העשויה מצילינדרים המתגלגלים זה מול זה והליקר מועבר ביניהם שוב ושוב עד שמיוצר נוזל חלק בלי שום חלקיקים, ומזה מכינים את השוקולד.

ד. בתהליך מיוחד ניתן להפריד את ליקר הקקאו לשני מרכיבים, האחד הוא 'חמאת קקאו' שהיא השומן שבקקאו וצבעה כמראה שמן והיא התורמת למרקם הנוזלי שלו, והשני הוא 'אבקת קקאו', שאיתו מייצרים מוצרים שונים במשפחת השוקולד, כל סוג עם אחוזים שונים של מרכיבים עם תוספות שונות כגון סוכר, אבקת חלב וכדומה לייצר את המוצר הרצוי, ואז שופכים את השוקולד הנוזלי לתבניות כדי לייצר טבלאות או כל צורה אחרת, עד שישנה חתיכת שוקולד ביד הראויה לאכילה.

מדיני ברכות

פירות מרוסקים

ה. כהקדמה לכמה דיני ברכות הנוגעים לשוקולד, נביא כאן כמה יסודות. מבואר בפוסקים, שפירות מרוסקים, אם עדיין ממש קיים כגון תמרים שמיעכן ועשה מהם כעין עיסה, מברך עליהם 'בורא פרי העץ' (ש"ע סי' ר"ב ס"ז), אבל אם תרסקו לגמרי עד שלא ניכר עליהם מהן בכלל, לכתחילה יש לברך עליהם 'שהכל נהיה בדברו', ובדיעבד אם בירך עליהם 'בורא פרי העץ' יצא (רמ"א ומ"ב שם).

רוב אכילתם ע"י ריסוק

ו. וכתבו הפוסקים שאם רוב דרך אכילת אותן פירות הוא ע"י ריסוק, אף לכתחילה מברך עליהם 'בורא פרי העץ' ולא 'שהכל' (הגר"ז, חיי אדם, מ"ב סקמ"ד) כגון אינגבע"ר [זנגביל] שחוקים שאוכלים עם סוכר, ברכת 'בורא פרי העץ' משום שזהו דרך אכילתו אע"פ שנשחק לגמרי.

ברכה ראשונה

ז. לפי הנ"ל, דנו הפוסקים איזה ברכה מברכים על אכילת 'שוקולד', שהרי מצד אחד הוא עשוי מפולי קקאו הגדלים על עץ ורוב אכילתו הוא ע"י ריסוק, הרי ברכתו אמורה להיות 'העץ', אבל מצד שני אין צורתם של הפרי ניכר כלל, ונביא להלן את הדיעות בזה.

'בורא פרי העץ'

ח. יש הסוברים שברכתו בעצם 'בורא פרי העץ', שהרי דרך האכילה המקובלת ביותר של פולי קקאו הוא ע"י עשייתו לשוקולד, ולפי הנ"ל (אות ו) שכשרוב דרך אכילתו הוא ע"י ריסוק ברכתו היא 'בורא פרי העץ' (שו"ת מנחת שלמה סי' צ"א אות ב', הגר"ש"א, מקור הברכה סי' כ"א)

'שהכל נהיה בדברו'

ט. אולם רוב הפוסקים סוברים שמברכים עליו 'שהכל נהיה בדברו' וכן הוא מנהג העולם בכל מקום ואי אפשר לשנות מנהג העולם (מנחת שלמה שם, שו"ת אג"מ או"ח ח"ד סי' ל"א, מחזה אליהו ח"ב סי' ח', שו"ת שבט הלוי ח"ז סי' כ"ז, תשובות והנהגות ח"א סי' קפ"ז), ונביא בזה כמה טעמים הנאמרים בזה שמברכים 'שהכל'.

י. **עשוי מכמה רכיבים.** בטעם הדבר כתבו שהוא משום שאין השוקולד דומה למה שכתבו לענין ריסוק פירות, משום שהשוקולד איננו קקאו טחון בלבד, אלא אבקת קקאו עם חמאת קקאו ועוד רכיבים נוספים, שהרי הקקאו לבדו הינו מר ולא ראוי לאכילה לכשעצמו, ומכיון שדרך אכילתו היא רק עם עוד סוגי תרכיבים שלפעמים הם רוב ולפעמים הם מיעוט, ברכתו נקבע להיות 'שהכל' (פוסקים הנ"ל).

יא. **פנים חדשות.** עוד טעם נאמר שכיון שאחר הריסוק נעשה השוקולד גוש אחד, נאבד לו התיאור של קמח פרי הקקאו ופנים חדשות באו לכאן (ס' מגילת ספר סי' ז'), ולמרות שהמברכים 'העץ' על שוקולד רצו לטעון שצורתו עדיין עליו ע"י צבעו החום, מ"מ אין זה נקרא צורתו עליו ואכן פנים חדשות יש לנו שאין לו שייכות כלל לצורתו כשהיה פולים.

יב. **אבקת קקאו עם סוכר.** לפי שני הטעמים הנ"ל, אם עירב אבקת קקאו עם סוכר ואוכלו כך, מברך 'בורא פרי העץ', שהרי חסר לו הטעמים הנ"ל, שהרי אינו מעורב עם דברים אחרים רק עם סוכר ודומה ממש לאינגב"ר המעורב עם סוכר (אות ו'), ושנית, לא באו פנים חדשות לכאן, שהרי לא נעשה בו צורת גוף אחר (מנחת שלמה שם).

כשאוכלים פרי ואח"כ שוקולד

יג. לפעמים קורה שאוכלים פרי ומברכים עליו 'העץ' ואח"כ לוקחים חתיכת שוקולד שהיה בפניו כגון בשלום זכר' ורוצים לברך עליו 'שהכל' כנהוג. אלא שמתעוררת השאלה האם אפשר לעשות כן, שהרי על הצד שברכתו הוא 'העץ' (אות ח') שוב א"א לברך עליו 'שהכל' שהרי כבר יצא חובתו בברכת העץ כשבירך על הפרי.

יד. אמנם יש לומר בזה, שאם מכוון בהדיא בשעה שהוא מברך 'העץ' שכוונתו דוקא על אותו פרי או רק על דבר שהוא ודאי פרי ולא על ספק, אזי אין השוקולד נכלל בברכת העץ ושפיר אפשר לברך 'שהכל' עליו, ולרוב פוסקים מועיל לכוון שלא לצאת בברכה על דבר מסוים.

טו. ואם כנים דברינו, מאחר שמנהג הרחב בעולם הוא לברך 'שהכל' על שוקולד ולא 'העץ', מן הסתם אפשר לסמוך על זה שאין כוונתו בברכת העץ לפטור השוקולד שהרי פשוט הוא בעיני אנשים שמברכים 'שהכל' על שוקולד (מ"ר בעל שבט הקהתי).

ברכה אחרונה

טז. **שיעור בכדי אכילת פרס.** כדי לברך ברכה אחרונה על מאכל, צריך שיאכל מהמאכל שיעור כזית בתוך שיעור כדי אכילת פרס דהיינו בערך 27 סמ"ק של אוכל בתוך שיעור 4 דקות.

ז. **חתיכת שוקולד.** לכן כשאוכלים חתיכת שוקולד, או מוצצים אותו שגם דין אכילה עליו (ש"ת מנחת יצחק ח"ב סי' ק"י), אין לברך אחריו ברכה אחרונה אלא אם כן אכל שיעור כזית בתוך שיעור כדי אכילת פרס שהוא 4 דקות.

יח. **שוקו חם.** כששותים משקה שוקו חם דהיינו שתיה חמה על בסיס אבקת קקאו וכדומה שאז ודאי ברכתו 'שהכל' (שערי תשובה סי' ר"ה ס"ו), והדרך לשתותו לאט, דינו כדין ברכה אחרונה על קפה (ע"י גליון 219 אות ל"ג והלאה שהארנבו בדינים אלו) שיש הסוברים שאין מברכים אחריו 'בורא נפשות' משום שאין שותים אותו תוך כדי שיעור שתיית רביעית (מ"ב סי' ר"י סק"א), ויש הסומכים על הדיעה הסוברת שגם בשתיית משקה יש שיעור של אכילת פרס וכל ששתה אותו תוך כדי 4 דקות אפשר לברך אחריו 'בורא נפשות'.

שוקולד בתוך הסעודה

יט. כשאוכלים שוקולד בתוך הסעודה, מאחר שאינו בא כלל לשובע או ללפת הפת אלא לתענוג, יש לברך עליו 'שהכל' אפילו בתוך הסעודה.

כ. **אוכל שוקולד עם תה.** אם שותה תה בסוף הסעודה ויחד עם התה אוכל חתיכת שוקולד כדי למתק התה, אין מברכים ברכה ראשונה על השוקולד מאחר שהוא טפל לתה, וכמו שאין מברכים על התה בסוף הסעודה שהרי אין מברכים על משקה בתוך הסעודה אפילו כשהוא בסופו, כך אין מברכים על השוקולד הטפל לתה.

שקדים או צימוקים מצופים בשוקולד

כא. שקד או צימוק המצופה בשוקולד, אם אחד המינים עיקריים אצלו, כגון שרוצה בעיקר את השוקולד והשקד בא ללפתו, מברך על העיקר ופוסט את המלפת.

כב. ואם רוצה לאכול גם את השקד וגם את השוקולד, רוב פוסקים סוברים שצריכים לברך על המין שהוא הרוב, ואם אינו יודע איזה רוב, מברך 'שהכל' מספק (וזאת הברכה עמ' 96).

ייצור שוקולד כשר

השגחה

כג. **מפעל נכרי.** בייצור שוקולד כשר בקו ייצור של מפעל נכרי, ישנם כמה אתגרים לוועדי כשרויות לוודא שהשוקולד אכן כשר למהדרין בלי שום בליעות של מאכלות אסורות, חלב של טרפה, חלב נכרי וכדומה, וגם כשמוודאים שהכל כהוגן באגף שעובדים שם, לפעמים יכול להיות שקיימות רשת צינורות המעטף את צינורות השוקולד של מכונת הקיטור שמוביל מים חמים ממקום למקום ומאגף לאגף, וממילא צריכים לוודא שכל המאכלים כשרים גם באגפים האחרים של המפעל.

כד. **מפעל יהודי.** גם בקו ייצור של יהודים שאין בו חשש מאכלות אסורות, מ"מ קיימים כמה נידונים בהכשרת הכלים והמכונות כשמכשירים את המכונות בין ייצור שוקולד חלבי לשוקולד פרווה. וחומר יותר הוא הכשרת הכלים לייצור קו שוקולד שיהיה כשר לפסח שלא יהיה בו שום בליעות של חמץ, ונביא כאן כמה נידונים בנושא.

הגעת כלים

כה. בדרך כלל כשעודד כשרות רוצה להשגיח על יצירת מוצר במפעל של נכרים, הדבר הראשון שעושים הוא להכשיר את הכלים, הצינורות והמכונות כדי להגדיל את כל הבליעות ממאכלות אסורות, והאתגר הגדול הוא כשנמצאים כלים שאי אפשר להגדיל בקלות או שא"א להגיע אליהם כלל.

כו. **בכלים המיוחדים ליצירת שוקולד.** ביצירת שוקולד ישנם כלים מיוחדים וכמו כן יש צינורות מיוחדים המובילים השוקולד הנמס כשהוא חם ממקום למקום, וע"פ רוב בעלי המפעל לא נותנים להכניס שום מים לכלים אלו, מפני שזה יקלקל את יצירת השוקולד מאחר ששוקולד מאד רגיש למגע עם מים. ומתעוררת השאלה איך אפשר להכשיר את הכלים ממאכלות אסורות בלי מים.

כז. **ע"י ליבון.** בעצם היה אפשר ללבן את הכלים עם אש שהוא בלי מעורבות של מים, אבל בדרך כלל א"א להגיע לכל מקום עם האש, ולרוב, המפעלים גם לא מרשים ללבן כל מקום שיש צורך ללבן.

הגעת עם שוקולד עצמו

כח. **שאר משקים.** בדרך כלל מבצעים הגעת כלים עם מים רותחים, ודנו הפוסקים ונחלקו הראשונים אם אפשר גם להגדיל עם שאר משקין (ע"י שו"ת הרשב"א ח"א סי' תק"ג, ורמב"ן חולין דף ק"ח ע"ב). הרמ"א (א"ח סי' תנ"ב ס"ה) כותב דאין מגעילים בשום משקה רק במים משום שאין שאר משקין מפליטין הבליעות בטבען כמו מים, וכך נוהגין לכתחילה, אמנם בדיעבד מהני הגעלה בכל משקה (רמ"א שם) מאחר שיש פוסקים הסוברים שגם שאר משקין מועילים להגעת ואפשר לסמוך עליהם בדיעבד (מ"ב שם).

כט. **המתירים להגדיל עם שוקולד.** לפי"ז יש שדנו לומר שמאחר שאי אפשר להכשיר כלי ייצור שוקולד עם מים מחשש שניזוקו, אפשר עכ"פ להגדילו עם השוקולד עצמו, דהיינו שאחר שהיה בו ליין של שוקולד העשוי מחלב נכרי או משאר מאכלות אסורות, אפשר להכניס למערכת ייצור שוקולד כשר, ויהיה יותר חם קצת ממה שרגיל להשתמש בו, ואז הבליעות יפלטו מהכלים אל השוקולד כדין כבולעו כך פולטו, ואז לא ישתמשו בשוקולד זה ככשר אלא יארוזו אותו כשוקולד של נכרים, ואז אח"כ כשיכנסו שוקולד חדש בתוך המערכת, יהיה השוקולד כשר לגמרי מאחר שנעשה הגעת כלים עם השוקולד הנחשב כשאר משקין. ואע"פ שהכשרה ע"י שאר משקין אינו כשר רק בדיעבד ולא לכתחילה (כנ"ל אות כ"ח), מ"מ סומכין גם על היתרים אחרים לומר שהבליעות בטלים בששים, ובאיסור דרבנן של חלב נכרי יש להקל.

לא. **שפע רב.** המתירים גם הזכירו היתר בשימוש של 'שפע רב' (שו"ע י"ד סוף סי' צ"ט), שלא יבואו ליהנות ממעט בליעות הנמצאות שאופן השימוש יהיה תמיד עם ששים כנגד הבליעות, וגם ממתנים שלא יהיה בן יומו עכ"פ בלינת לילה שלדעת כמה פוסקים מספיק לדנו בדיון של נותן טעם לפגם בלינת לילה (שו"ע י"ד סי' ק"ג ס"ה), בצירוף כל זה יש שמסתמכים על היתר הגעלה ע"י השוקולד עצמו (הגרא"י וועסטהיים במאמר בסוף סי' חלב ישראל כהלכתו עמ' תקט"ו).

האוסרים

לב. **אין לסמוך על זה.** אבל אחרים מפקפקים על ההיתר להגדיל עם השוקולד עצמו מאחר שהרמ"א מתיר רק בדיעבד ולא לכתחילה, ועוד שמאין יימר ששוקולד נחשב כמשקין לענין זה, הלא שוקולד הוא אוכל, ובפרט ששוקולד מכיל שמן בתוכו, ובשמן מוקשה אי אפשר להגדיל כמבואר בפוסקים (שו"ת אג"מ י"ד ח"א סוף סי' ס') ממילא סוברים שא"א לסמוך על הגעלה עם שוקולד עצמו (הגרא"א עקשטיין מאמר בק' נתיב החלב ח"א, וכך הנהוג גם אצל כמה וועדי כשרויות באר"ב כגון OU וכדומה).

לג. **אינו בן יומו.** גם מה שהקילו להגדיל אחר לינת לילה אינו מוסכם שהרי נפסק בשו"ע שצריכים להמתין מעט לעת כדי שיהיה אינו בן יומו, ורק בשעת הדחק אפשר לצרף הדיעה הסוברת שמספיק עם לינת לילה (שו"ע י"ד סי' ק"ג ס"ה), ולרוב, בעלי המפעלים לא יתנו להשבית את המכונות לעשרים וארבע שעות.

לד. **אבקת חלב.** עוד העירו על היתר הגעלה עם שוקולד, ששוקולד נעשה בדרך כלל עם אבקת חלב שהוא חלב מרוכז ולא עם חלב עצמו, לכן כשמחשבים את שיעור ששים לבטל הבליעות, צריכים לחשב יותר מכמות האבקה שניתנה בו, מאחר שהוא חלב מרוכז וטעמו חזק יותר מסתם חלב כמבואר בפוסקים (שו"ת מנחת שלמה סי' ד', שו"ת מנחת יצחק ח"א סי' ס'), וא"כ נופל ההיתר של 'שפע רב' (לעיל אות ל"א) וצריכים הכשרה מעיקר הדין ולא רק מצד חומרא.

לה. **חלב טרפה.** יש לציין שחלב שמשתמשים בו הנכרים בשוקולד שלהם, חוץ ממה שיש בו איסור דרבנן של איסור חלב עכו"ם, יכול להיות גם שאלה של חלב טרפה שהוא איסור מן התורה, שהרי לא בכל מקום עוקבים אחרי הניתוחים הקיסריים של הפרות המניקות, וקיים גם חשש טרפה (ע"י שו"ת שו"ת הלכות ח"ג סי' ק"ג), ובאיסור תורה נשלל כמה מההיתרים שהוצעו לעיל.

לו. ובזה נבין טוב שגם שוקולד שבעצם מיוצר מרכיבים טבעיים בלבד, מ"מ יש צורך לאכול רק עם הכשר מעולה שמקפידים על כל דבר ולא סומכין על צירוף הרבה קולות.

לז. ויש שעושים פשרה ולא סומכים על הגעלה עם שוקולד כשקיים חשש של מאכלות אסורות ממפעל של נכרי או עכ"פ חשש חמץ, אבל כשמייצרים במפעל שיש בו רק שוקולד כשר כנ"ל וזה שלפניו היה עם הכשר אחר אפילו יותר חלש, אזי עכ"פ סומכים על הגעלה עם השוקולד עצמו אחר ניקוי יסודי וגם הוא אינו בן יומו של כ"ד שעות, ולא משתמשים בייצור הראשון של שוקולד הכשר כנ"ל, ואח"כ משתמשים בשוקולד ליהודים, 'יאכלו עונים וישבעו' (כך נוהגים בד"ץ עדה"ח, הובא בתשובות ונהגות למרן פוסק הדור ח"ג סי' קכ"ג, מתורתו של רבי פנחס עמ' תכ"ה).



גליון זה נתרם לע"י
הרה"ח ר' מרדכי יהודה בלייזר זצ"ל הי"ד
מחשובי עיר זענטא
נרצח ע"י הנאצים ימ"ש
בשנות הזעם ז' תמוז